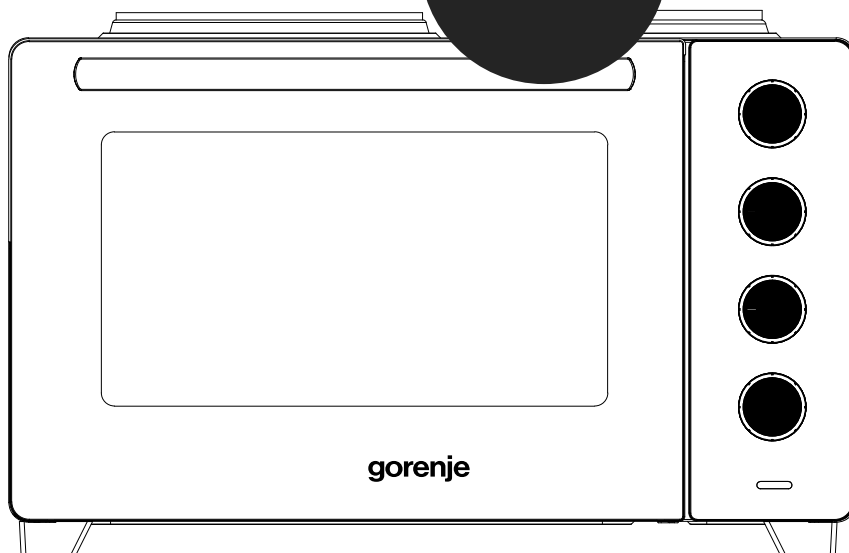


gorenje

Life Simplified

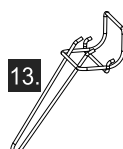
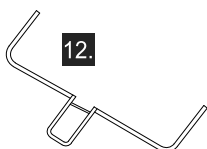
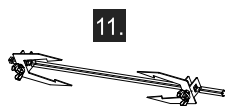
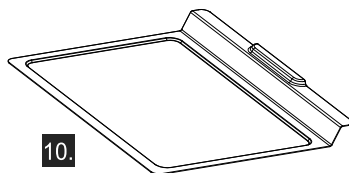
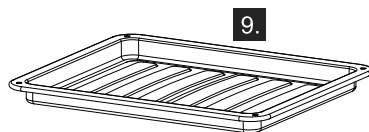
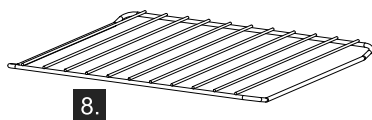
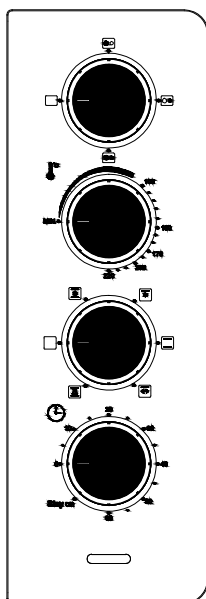
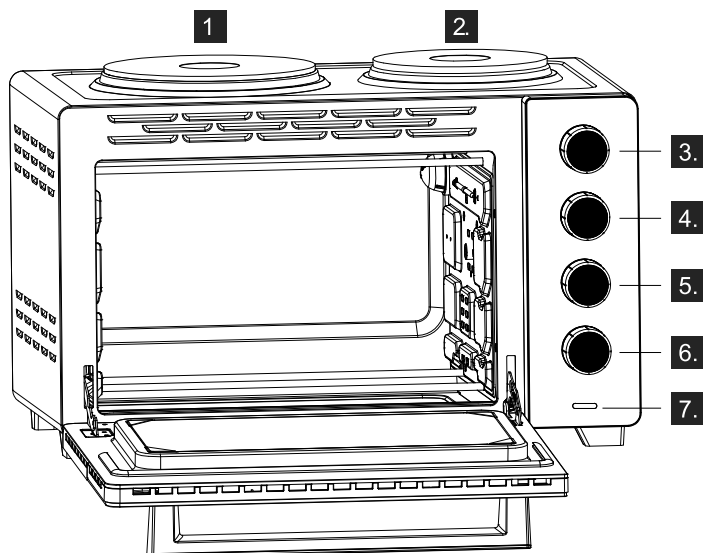
INSTRUCTION
MANUAL



MINI OVEN

OM30GBX

Mini pečica	Mini pećnica	Mini rena	Mini Oven	Mini-Backofen
Mini Cuptor	Мінідуховка	Мини-печь	Mini piekarnik	Mini Furrë





SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

- | | | | |
|--------------------------------------|--|-----------------------------------|------------------------------|
| 1. Veliko kuhalno polje | 4. Gumb za nastavitev temperature pečice (termostat) | 6. Programska ura | 10. Pladenj za drobtine |
| 2. Malo kuhalno polje | 5. Gumb za nastavitev načina delovanja pečice | 7. Signalna lučka za vklop/izklop | 11. Raženj |
| 3. Gumb za upravljanje kuhalnih polj | | 8. Nosilna žična rešetka | 12. Ročaj različna |
| | | 9. Pekač | 13. Ročaj pladnja oz. pekača |

Pred uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

1. Pred uporabo aparata preberite vsa navodila.
2. Ne uporabljajte te pečice sočasno z drugimi električnimi aparati z visoko močjo, saj bi lahko tako preobremenili električno napeljavo.
3. Med delovanjem aparata in neposredno po izklopu se ne dotikajte vročih površin.
4. Kadar vstavljate predmete v vročo pečico ali jih jemljete iz nje, vedno nosite zaščitne izolirane rokavice.
5. Kadar aparat uporabljajo otroci ali kadar ga uporabljate v bližini otrok, bodite še posebej pozorni.
6. Uporabo te pečice mora vedno nadzirati odrasla oseba.
7. Ne potapljajte priključne vrvice, vtikača ali katerega koli dela pečice v vodo ali katero koli drugo tekočino, saj lahko sicer pride do električnega udara. Pred uporabo se, prosimo, prepričajte, da je vtikač suh.
8. Ne dotikajte se aparata ali vtikača in ne izklaplajte aparata z mokrimi rokami, saj lahko sicer pride do električnega udara.
9. Da bi preprečili poškodbe priključne vrvice, ne obešajte ničesar nanjo in je ne priščipnite. Ne spreminjajte priključne vrvice. Ne vlecite zanjo in je ne zvijajte. Ko priklapljate ali izklapljate aparat, čvrsto držite za vtikač.
10. Ne dovolite, da bi priključna vrvica visela preko roba mize ali delovne površine ali da bi se dotikala vroče površine. Ne uporabljajte aparata, če je priključna vrvica zvita ali zavozлана.
11. Prosimo, da po uporabi izklopite aparat iz vtičnice.
12. Ta aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Ne uporabljajte ga na prostem ali v komercialne namene. Če aparata ne uporabljate v skladu s temi navodili za uporabo, ne sprejemamo nikakršne odgovornosti.
13. Med uporabo pečice naj bo ob vseh straneh vsaj deset centimetrov prostora za

zadostno kroženje zraka. Aparat postavite na ravno in suho podlago. Kadar aparata ne uporabljate ter pred čiščenjem ga izklopite iz električnega omrežja (iz vtičnice). Pred odstranjevanjem delov aparata, njihovim ponovnim nameščanjem ter pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.

14. Ne postavljajte aparata na vroče plinsko ali električno kuhališče ali v bližino takšnega kuhališča, na segreto pečico ali na mikrovalovno pečico.
15. Ne prekrivajte nobenega dela aparata s kovinsko folijo,
16. V pečico ne postavljajte prevelikih kosov hrane ali kovinskih pripomočkov, saj lahko to povzroči požar ali tveganje električnega udara.
17. V pečico ne postavljajte naslednjih materialov: kartona, plastike, papirja in podobnega.
18. Pred premikanjem ali čiščenjem aparata se, prosimo, prepričajte, da je aparat izključen iz električnega omrežja in da se je ohladil.
19. Uporaba pripomočkov, ki jih ne priporoča proizvajalec aparata, lahko povzroči nevarnost ali poškodbe.
20. Ne postavljajte ničesar na pečico, zlasti na steklena vrata, ko so odprta.
21. Hrano, iz katere med peko iztekajo sokovi ali brizga maščoba, ovijte v aluminijasto folijo in jo postavite na pekač. Tako boste zmanjšali nevarnost požara.
22. Prosimo, poskrbite, da aluminijasta folija ne bo v stiku z gredi, saj bi to lahko povzročilo požar.
23. Ne premikajte aparata med delovanjem, ko je vroč ali ko je kar koli v njegovi notranjosti.
24. Če se hrana v pečici vname ali se iz nje začne kaditi, prosimo, izključite pečico iz električnega omrežja in ne odpirajte steklenih vrat. Steklена vrata odprite šele, ko se iz hrane več ne kadi.
25. Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan ali je padel na tla. Prosimo, pošljite ga v servisni center za pregled ali popravilo. Uporabljajte samo originalne nadomestne dele proizvajalca pečice.
26. Vrata tega aparata so izdelana iz kaljenega varnostnega stekla. To steklo je močnejše od običajnega stekla in je odpornejše proti lomu. Kaljeno steklo lahko poči, vendar koščki ne bodo imeli ostrih robov. Pazite, da ne opraskate površine vrat ali odkrušite roba stekla. Če so vrata opraskana ali odkrušena, pred nadaljnjo uporabo aparata pokličite našo številko za pomoč kupcem.
27. Pri aparatih z vtičnem tipa Y velja, da sme poškodovano priključno vrvico zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen servis oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer lahko takšno opravilo nevarno.
28. Zadnja stranica aparata naj bo obrnjena proti steni in v bližini stene.
29. Teža hrane, ki jo postavite na pekač ali žičnato rešetko, ne sme presegati 2,5 kg.

Ne postavite vse ali večine hrane na eno stran pekača ali žičnate rešetke, temveč jo enakomerno razporedite po vsem pekaču oz. rešetki.

30. **OPOZORILO:** Aparat omogoča segrevanje. Tako delovne površine kot druge površine aparata se lahko močno segrejejo. Ker različni ljudje različno zaznavajo temperature, bodite pri uporabi tega aparata zelo PREVIDNI. Aparat držite oz. prijemajte samo za površine, ki so za to predvidene, in uporabljajte ustrezno zaščito, na primer rokavice ali prijemalke oz. krpe za vročo posodo. Preden se dotaknete površin, ki niso namenjene prijemanju, počakajte, da se dovolj ohladijo.
31. Pri premikanju ali prenašanju posode, v kateri sta vroče olje ali vroča voda, bodite zelo previdni.
32. Aparat ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanje programske ure ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
33. Otroci, stari osem let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmoglostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z njegovo uporabo.
34. Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
35. Otroci naj ne čistijo aparata in naj ne opravljajo vzdrževalnih opravil na njem brez ustreznega nadzora.
36. Aparat in priključna vrvica naj ne bosta dosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let.

OPOZORILA

- Priključno vrvico z vtičnem priključite na ustrezno nameščeno in priključeno vtičnico. Vtičnik vstavite v vtičnico do konca. Če je vtičnik le delno vstavljen, se lahko močno segreje. Aparat priklopite na vtičnico, zaščiteno s 16-ampersko varovalko.
- Nikoli ne isto vtičnico ne priklopite več kot enega vtičnika. Ne potaplajte priključne vrvice ali vtičnika v vodo.
- Poskrbite, da bo vtičnik vedno suh. Ne dotikajte se aparata z mokrimi rokami. Po uporabi vedno izklopite priključno vrvico oz. vtičnik iz vtičnice. Ko je vtičnik v vtičnici, lahko napaka pri delovanju povzroči požar.
- Ko izklapljate aparat, vedno držite za vtičnik in nikoli ne vlecite za priključno vrvico, saj se lahko sicer žice oz. vodniki v priključni vrvici pretrgajo.
- Ne postavljajte ničesar na pečico, kadar jo uporabljate. Zaradi vročine bi se lahko predmeti na pečici deformirali, lahko bi počili itd.
- Ne postavljajte težkih predmetov na vrata pečice. Aparat se lahko prevrne.

- Opozorilo! Pazite, da se med delovanjem aparata ne opečete. Kovinski deli in steklena vrata so med uporabo aparata zelo vroči. Med odpiranjem in zapiranjem vrat se jih ne dotikajte.
- Ko vstavljate pekač ali pladenj v pečico ali ga jemljete iz nje, vedno uporabite ročaj oz. prijemalo. Če se dotaknete vročega pekača ali pladnja, se lahko močno opečete.
- Ko so steklena vrata vroča, pazite, da ne pridejo v kakršen koli stik z vodo, saj lahko ob stiku z vodo počijo.
- Če je verjetno, da bo iz hrane, ki jo pripravljate, brizgala maščoba, priporočamo, da na pekač položite dve plasti aluminijaste folije. To bo zmanjšalo brizganje in omogočilo maščobi odtekanje med obema plastema.
- Ne postavljajte ničesar na grela ali v njihovo bližino (zgornje in spodnje grelo), saj se lahko hrana v bližini grel zažge. Na četrto polico vedno postavite pladenj, da ne bi tekočine kapljale ali drobtine padale na grelo.
- V bližini delujočega električnega aparata ne uporabljajte vnetljivih snovi. Vse snovi pod tlakom in druge vnetljive pline hranite proč od aparatov, saj lahko sicer pride do požara ali eksplozije.

POZOR

POVRŠINE APARATA SO PO UPORABI VROČE. Kadar se dotikate vroče pečice ali vročih jedi oz. kadar vstavljate rešetko, pekač ali pladenj v pečico ali jih jemljete iz nje, vedno uporabljajte zaščitne izolirane kuhinjske rokavice.

PRED UPORABO ELEKTRIČNE PEČICE

1. Odstranite embalažo.
2. Iz pečice vzemite vse rešetke, pekač in pladenj. Pomijte rešetko, pekač in pladenj v topli milnici ali v pomivalnem stroju.
3. Temeljito posušite vse pripomočke in jih vrnite v pečico. Pečico priključite na vtičnico in že je pripravljena za uporabo.
4. Ko namestite vse pripomočke v pečico in jo pripravite za uporabo, priporočamo, da jo vklopite in pustite, da približno 15 minut deluje prazna pri najvišji temperaturi. Tako boste odstranili morebitne ostanke tovarniško nanesenega zaščitnega olja.
5. Med prvo uporabo pečice lahko nastaja dim. Ne skrbite, to je običajno. Po 20 minutah bo dim izginil.

UPORABA ELEKTRIČNE PEČICE

- **Žičnata rešetka:** Za opekanje, peko, kuhanje v loncih in standardnih pekačih
- **Pekač:** Za peko mesa, perutnine, rib in drugih jedi
- Ročaj oz. prijemalo za pekač/pladenj: S tem ročajem oz. prijemalom lahko primete pekač, pladenj in rešetko.
- **Pladenj za drobtine:** Za prestrezanje in zbiranje drobtin med delovanjem
- **Raženj:** Omogoča peko različnih vrst mesa in perutnine na ražnju.
- **Ročaj ražnja:** S tem ročajem lahko primete raženj.
- **Gumb termostata:** Izberite zeleno temperaturo v razponu med 100 °C (najnižja možna temperatura) in 220 °C.
- **Gumb za nastavitev časa delovanja/programske ure:** Z vrtenjem gumba nastavite čas kuhanja oz. peke. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvonec.

- **Veliko kuhalno polje (Φ188 mm):** Uporabite ga za jedi v loncu ali posodi ali druge namene.
- **Malo kuhalno polje (Φ155 mm):** Uporabite ga za jedi v loncu ali posodi ali druge namene.
- **Signalna lučka:** Signalna lučka sveti, ko je pečica vklopljena.
- **Gumb za izbiro funkcije/načina delovanja:** Z vrtenjem gumba nastavite zeleno funkcijo oz. način delovanja.



IZKLOP kuhalnih polj



Levo električno kuhalno polje



Desno električno kuhalno polje



Obe električni kuhalni polji

UPORABA KUHALNIH POLJ

- Moč levega kuhalnega polja je 1,000 W.
- Moč desnega kuhalnega polja je 600 W.
- Postavite posodo ali ponev na zeleno kuhalno polje in začnite kuhati.
- Ne pustite aparata vklopljenega, če na kuhalnih poljih ni posode, saj lahko tako povzročite pregretje in poškodbe kuhalnih polj.
- Delovanje kuhalnih polj uravnavate z gumbom za upravljanje kuhalnih polj.
- Ko je pečica vklopljena, lahko uporabljate obe kuhalni polji hkrati.
- Ne glede na to pa priporočamo, da uporabljate le eno kuhalno polje naenkrat, da ne bi prišlo do preobremenitve električnega tokokroga oz. varovalke.
- Opomba: Za uporabo kuhalnega polja je treba nastaviti programsko uro (določeno število minut).

UPORABA RAŽNJA

1. Natakните prve vilice na raženj in jih potisnite skoraj do konca ražnja, nato pa jih pritrdite z vijakom.
2. Hrano natakните z druge strani ražnja.
3. Nato na drugi strani natakните še druge vilice, ki jih prav tako pritrdite z vijakom. Preverite, ali je hrana nameščena na sredino ražnja in ali je čvrsto pritrjena.
4. Raženj s hrano vstavite v pečico. Eno stran ražnja vstavite v nosilno luknjo v notranjosti pečice, drugi del pa položite na nosilec v notranjosti pečice.

NAČINI DELOVANJA PEČICE

FUNKCIJA	PRIMERNA ZA ...	NAČIN UPORABE	POZOR!
 	enakomerna peka svinjskih kotletov, piščančjih stegen, kračic in perutničk, krompirja v krhljih, perutnine, zrezkov, rib	1) Hrano, ki jo želite pripraviti, položite na rešetko ali pekač. Rešetko oz. pekač vstavite v srednje vodilo v pečici. 2) Obrnite gumb za izbiro načina delovanja oz. funkcije v položaj  ali . 3) Z gumbom termostata izberite želeno temperaturo. 4) Z gumbom programske ure izberite trajanje priprave. 5) Če želite preveriti potek priprave ali odstraniti rešetko ali pekač, si pri tem pomagajte z ročajem oz. prijemalom. 6) Ko je peka končana, se zasliši zvonec, gumb programske ure pa se samodejno vrne v izhodiščni položaj. Popolnoma odprite vrata in z ročajem oz. prijemalom vzemite hrano (rešetko ali pekač) iz pečice.	Vsi časi priprave so navedeni za meso, ohlajeno na temperaturo hladilnika. Priprava zamrznjenega mesa lahko traja dlje, zato toplo priporočamo uporabo termometra za meso. Pripravljena hrana, kovinska rešetka ter vrata pečice so lahko zelo vroče. Bodite previdni. Ne puščajte pečice brez nadzora.
	Ta funkcija je idealna za peko kruha, pice ter perutnine.	1) Hrano, ki jo želite pripraviti, položite na rešetko ali pekač. Rešetko oz. pekač vstavite v srednje vodilo v pečici. 2) Obrnite gumb za izbiro načina delovanja oz. funkcije v položaj . 3) Z gumbom termostata izberite želeno temperaturo glede na potrebe ali recept. 4) Z gumbom programske ure izberite trajanje priprave. 5) Če želite preveriti ali odstraniti rešetko ali pekač, si pri tem pomagajte z ročajem oz. prijemalom. 6) Ko je peka končana, se zasliši zvonec, gumb programske ure pa se samodejno vrne v izhodiščni položaj. Popolnoma odprite vrata in takoj odstranite hrano iz pečice, saj se bo sicer s preostalo toploto v pečici hrana pekla še naprej in se izsušila.	Pripravljena hrana, kovinska rešetka ter vrata pečice so lahko zelo vroče. Bodite previdni.
 	Ta funkcija je idealna za peko celega piščanca ali druge perutnine.	1) Nataknite celega piščanca na raženj in za z vsake strani pritrdite z vilicami. Nato položite raženj v ustrezno odprtino oz. na nosilec in zaprite vrata pečice. 2) Obrnite gumb za izbiro načina delovanja oz. funkcije v položaj  ali . 3) Z gumbom termostata izberite želeno temperaturo glede na potrebe ali recept. 4) Z gumbom programske ure izberite trajanje priprave. 5) Če želite preveriti ali odstraniti rešetko ali pekač, si pri tem pomagajte z ročajem oz. prijemalom. 6) Ko je peka končana, se zasliši zvonec, gumb programske ure pa se samodejno vrne v izhodiščni položaj. Popolnoma odprite vrata in z ročajem oz. prijemalom vzemite hrano (rešetko ali pekač) iz pečice.	V spodnjo režo vstavite pladenj, v katerem se bo zbiral maslačba, ki bi med peko kapljala iz hrane. Prav tako priporočamo, da pred začetkom peke na ražnju v pekač nalijete nekaj vode, saj bo tako hrana lepše pečena. Vsi časi priprave so navedeni za meso, ohlajeno na temperaturo hladilnika. Priprava zamrznjenega mesa lahko traja dlje, zato toplo priporočamo uporabo termometra za meso. Pripravljena hrana, kovinska rešetka ter vrata pečice so lahko zelo vroče. Bodite previdni. Ne puščajte pečice brez nadzora.

	S to funkcijo lahko pripravljate tekočo hrano, kot so enolončnice, mleko ...	1. Na kuhalno polje lahko postavite posodo, izdelano iz materialov, ki vsebujejo železo (feritni materiali), na primer emajlirano in litoželezno posodo ali posodo iz nerjavnega jekla. Posoda naj ima ravno in gladko dno premera 155–188 mm, prav tako pa naj ima pokrov. 2. Premer dna posode ne sme biti večji od premera kuhalnega polja. 3. Ne uporabljajte oz. vklaplajte kuhalnega polja, če v posodi ni tekočine, saj se lahko sicer kuhalno polje poškoduje. 4. Signalna lučka (HP) sveti, ko kuhalno polje deluje. 5. Kadar kuhalnega polja ne uporabljate, ga izklopite. Kadar pečice ne uporabljate, jo izklopite (položaj 6. Kuhalna polja in pečico lahko uporabljate hkrati. 7. Ko pripravljate hrano samo na kuhalnem polju, za izbiro moči delovanja ni treba obrniti gumba termostata. 8. Obrnite gumb oz. gumba v zeleni položaj. 9. Hrano, ki jo želite pripraviti, položite na pekač ali v ustrezno posodo in postavite pekač v pečico oz. posodo na kuhalno polje. 10. Z gumbom programske ure nastavite zeleni čas delovanja. 11. Ko je peka končana, se zasliši zvonec, gumb programske ure pa se samodejno vrne v izhodiščni položaj. Popolnoma odprite vrata in z ročajem oz. prijemalom ali z zaščitnimi izoliranimi rokavicami vzemite hrano iz pečice.	Ko uporabljate kuhalni polji in pečico, z obračanjem gumba termostata nastavite temperaturo delovanja. Pazite, da se med preverjanjem poteka kuhanja ali med odstranjevanjem hrane s kuhalnega polja bodite previdni, da vas ne opeče vroča para.

NAVODILA ZA UPORABO

1. Pečico postavite na trdno delovno podlago. Priključite jo na električno omrežje.
2. Položite hrano v pekač, nastavite temperaturo in trajanje delovanja in moč, nato pa predgrejte pečico. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, s pomočjo ročaja oz. prijemala postavite pekač v pečico.
3. Običajno predhodno segrevanje pečice ni potrebno, je pa priporočljivo, kadar pripravljate občutljivejši jedi (na primer torte ali malo pečeno meso).
4. Preden v pekač položite hrano, ga s čopičem premažite z maslom, da se hrana ne bi prišla nanj.
5. Hrano enakomerno razporedite po pekaču; v pečico naenkrat postavite samo en pekač.
6. Postopek peke lahko spremljate skozi steklena vrata. Večje kose hrane med peko enkrat ali dvakrat obrnite. Ko obrnete hrano ali jo vzamete iz pečice, nemudoma spet zaprite vrata pečice.
7. Po koncu priprave obrnite vse gumbе v položaj "0" in izključite aparat iz električnega omrežja. Med jemanjem hrane iz pečice bodite posebej previdni.

NAVODILA ZA ČIŠČENJE

POZOR: NE POTAPLJAJTE NOBENEGA DELA ELEKTRIČNE PEČICE V VODO ALI KATERO KOLI DRUGO TEKOČINO, saj lahko sicer pride do električnega udara.

Za čim boljše delovanje in dolgo življenjsko dobo, priporočamo, da redno čistite svojo pečico. Z rednim čiščenjem boste tudi zmanjšali tveganje požara.

1. Izvlecite vtičak iz vtičnice. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Vzemite odstranljive dele oz. pripomočke iz pečice: pladenj za drobtine, rešetko, pekač. Pomijte jih z vlažno krpo in detergentom. Uporabljajte le blago milnico.
3. Če želite očistiti notranjost pečice, obrišite stene in dno pečniškega prostora ter steklena vrata z vlažno krpo in detergentom. Nato obrišite stene, dno in steklena vrata še s suho krpo.
4. Zunanje površine pečice obrišite z vlažno krpo. **POZOR: NE UPORABLJAJTE GROBIH ČISTIL ALI KOVINSKIH OZ. ŽIČNATIH GOBIC ZA STRGANJE.** Uporabljajte le blago milnico. Z grobimi (abrazivnimi) čistili, ščetkami in kemičnimi čistili lahko poškodujete površino aparata. Koščki kovinskih gobic in podobnih pripomočkov se lahko odlomijo in pridejo v stik z električnimi deli, to pa lahko povzroči nevarnost električnega udara.
5. Preden aparat pospravite, počakajte, da se ohladi in popolnoma posuši. Če je pečica spravljena daljše obdobje, poskrbite, da bo čista in da v njej in na njej ne bo ostankov hrane. Pečico shranite na suhem mestu, na primer na mizo, na kuhinjski pult ali na polico med kuhinjskimi elementi. Razen priporočenega čiščenja ni potrebno nobeno drugo vzdrževanje s strani uporabnika.
6. Vse ostale servisne posege naj opravi pooblaščen servisier.

SHRANJEVANJE APARATA

Preden aparat pospravite, ga izključite iz električnega omrežja, počakajte, da se ohladi in ga očistite. Električno pečico pospravite v njeno originalno embalažo (škatlo), ki jo postavite na suho in čisto mesto. Nikoli ne shranjujte aparata, če je še vroč ali priključen na električno omrežje. Ne obremenjujte oz. nategujte priključne vrvice oz. kabla na mestu, kjer vstopa v aparat, saj se lahko v tem primeru poškoduje.

NAVODILA ZA VZDRŽEVANJE APARATA

Aparat potrebuje le malo vzdrževanja. V njem ni delov, ki bi jih lahko uporabnik popravil ali servisiral sam. Ne poskušajte sami popraviti aparata. Če je aparat potreben popravila oz. servisa, se obrnite na ustrezno usposobljenega servisierja.

PRAVILNO ODLAGANJE IZDELKA



Ta oznaka pomeni, da proizvoda v Evropski uniji ne smete zavreči skupaj z ostalimi gospodinjstskimi odpadki. Da bi preprečili morebitno škodo za okolje in človeško zdravje, ki bi jo lahko povzročilo nekontrolirano odlaganje odpadkov, poskrbite, da bo aparat ustrezno recikliran, kar prispeva k trajnostni ponovni uporabi materialnih virov. Aparat vrnite preko sistema za vračanje in zbiranje ali pa se obrnite na prodajalca, pri katerem ste kupili aparat. Prodajalec lahko poskrbi za recikliranje aparata, ki bo varno za okolje.



Izdelek ustreza zahtevam veljavnih direktiv ES.

TEHNIČNI PODATKI

Model	OM30GBX
Napajalna napetost:	220–240 V
Frekvenca	50/60 Hz
Prostomina pečice	28 l
Moč žara	1600 W
Moč kuhalnih polj	1000 W/600 W
Maksimalna moč pečice	3200 W



SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1. Veliko polje za kuhanje | 5. Gumb za podešavanje temperature pećnice (termostat) | 7. Programski sat | 10. Pladanj za mrvice |
| 2. Malo polje za kuhanje | | 8. Signalna lampica za uključenje/isključenje | 11. Ražanj |
| 3. Gumb za upravljanje poljima za kuhanje | 6. Gumb za podešavanje načina rada pećnice | 9. Nosiva žičana rešetka Lim za pečenje | 12. Drška ražnja |
| | | | 13. Drška odnosno hvataljka lima za pečenje |

Prije početka uporabe uređaja detaljno pročitajte upute za uporabu.

VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI

1. Prije uporabe aparata pročitajte sve upute za uporabu.
2. Ovu pećnicu nemojte koristiti istovremeno s drugim električnim aparatima visoke snage, budući da biste time mogli preopteretiti električnu instalaciju.
3. Tijekom rada aparata i neposredno nakon isključenja njegova rada nemojte dodirivati vruće površine.
4. Kada stavljate predmete u vruću pećnicu, ili kada ih iz nje vadite, uvijek koristite zaštitne izolirane rukavice.
5. Naročito oprezni trebate biti kada uređaj koriste djeca, ili kada ga koristite u blizini djece.
6. Uporaba ove pećnice uvijek mora biti pod nadzorom odrasle osobe.
7. Priključni kabel ili njegov utikač, niti bilo koji drugi dio pećnice nemojte uranjati u vodu niti u bilo kakvu drugu tekućinu, jer inače može doći do električnog udara. Prije uporabe molimo vas da provjerite je li utikač priključnog kabela suh.
8. Aparat ili utikač nemojte dodirivati mokrim rukama, niti mokrim rukama isključivati rad aparata jer može doći do električnog udara.
9. Kako biste spriječili oštećenja priključnog kabela, na njega nemojte ništa vješati i nemojte ga nečim prignječiti. Priključni kabel nemojte mijenjati. Nemojte ga potezati ili savijati. Kada uređaj spajate ili iskopčavate iz utičnice, čvrsto držite za utikač.
10. Nemojte dozvoliti da priključni kabel visi preko ruba stola ili radne površine, ili da dodiruje vruće površine. Aparat nemojte koristiti ako je priključni električni kabel upleten ili zapetljan.
11. Molimo vas da nakon završetka uporabe uređaj iskopčate iz utičnice električnog napajanja.
12. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu. Nemojte ga koristiti na otvorenom, i ne smije se koristiti u komercijalne svrhe. Ako uređaj nije korišten u skladu s ovim uputama za uporabu, ne prihvaćamo nikakvu odgovornost.
13. Dok pećnica radi potrebno je osigurati najmanje deset centimetara prostora oko svih stranica za obilno kruženje zraka oko uređaja. Uređaj postavite na ravnu i stabilnu

- podlogu. Kada uređaj ne koristite kao i tijekom čišćenja, uvijek ga isključite iz električne mreže (iz zidne utičnice). Prije vađenja odnosno uklanjanja dijelova aparata, njihovog ponovnog namještanja, ili prije čišćenja, pričekajte da se aparat ohladi.
14. Aparat nemojte stavljati na vruću plinsku ili električnu ploču za kuhanje, ili u blizinu takvih uređaja za kuhanje, kao ni na zagrijanu pećnicu odnosno na mikrovalnu pećnicu.
 15. Nemojte prekrivati nijedan dio aparata metalnom folijom.
 16. U pećnicu nemojte stavljati prevelike komade hrane ili metalna pomagala, jer bi to moglo prouzročiti požar ili povećati rizik od električnog udara.
 17. U pećnicu nemojte stavljati sljedeće materijale: karton, plastiku, papir i slično.
 18. Prije pomicanja ili čišćenja aparata, molimo vas da provjerite je li aparat iskopčan iz električne mreže, i je li se dovoljno ohladio.
 19. Korištenje pomagala koje ne preporučuje proizvođač uređaja može prouzročiti opasnost ili povrede odnosno oštećenja.
 20. Na pećnicu nemojte stavljati ništa, a naročito na staklena vrata, kada su u otvorenom položaju.
 21. Hranu iz koje tijekom pečenja izlaze sokovi ili iz nje pršti masnoća, omotajte u aluminijsku foliju, i tek je tada stavite na lim za pečenje. Time ćete smanjiti mogućnost nastanka opasnosti od požara.
 22. Molimo vas pazite da aluminijska folija ne dođe u dodir s grijateljima jer to može uzrokovati požar.
 23. Nemojte pomicati aparat tijekom rada, dok je vruć, ili ako se bilo što nalazi u njegovoj unutrašnjosti.
 24. Ako se hrana u pećnici zapali ili ako se počne dimiti, isključite pećnicu iz električne mreže i nemojte otvarati staklena vrata. Staklena vrata možete otvoriti samo kad se hrana više ne puši.
 25. Nemojte koristiti uređaj koji je oštećen ili je pao na pod, odnosno ako ste utvrdili da nepravilno radi. Molimo vas da takav uređaj pošaljete u servisni centar na pregled ili popravak. Koristite samo originalne rezervne dijelove proizvođača pećnice.
 26. Vrata ovog uređaja izrađena su od kaljenog sigurnosnog stakla. To je staklo jače od običnog stakla, i otpornije je na lom. Kaljeno staklo može puknuti, no komadići neće imati oštre rubove. Pazite da ne ogrebetе površinu vrata ili otkinete rub stakla. Ako su vrata izgrebena ili okrnuta, prije daljnje uporabe uređaja pozovite naš broj za pomoć kupcima.
 27. Kod uređaja s utikačem tipa Y važi da oštećeni priključni kabel smije zamijeniti samo proizvođač ili njegov ovlašteni serviser, odnosno neka druga stručno osposobljena osoba, jer je inače takav zahvat rizičan i opasan.
 28. Stražnja stranica uređaja neka bude okrenuta prema zidu i neka bude u blizini zida.

29. Težina hrane koju stavljate na lim za pečenje ili na žičanu rešetku, ne smije premašivati 2,5 kg. Nemojte stavljati svu hranu ili većinu hrane na jednu stranu lima za pečenje ili žičane rešetke, nego je ravnomjerno rasporedite po čitavoj posudi za pečenje odnosno po rešetki.
30. **UPOZORENJE!** Aparat omogućuje zagrijavanje. To znači da se i radne površine, a i druge površine aparata mogu jače zagrijati. Budući da različiti ljudi imaju različite osjete temperature, budite **NAROČITO OPREZNI** pri uporabi ovog uređaja. Uređaj držite odnosno hvatajte samo za površine koje su za to predviđene, i pritom koristite odgovarajuću zaštitu, poput rukavica ili rukohvata, odnosno krpa za vruće posude. Prije dodirivanja površina koje nisu namijenjene hvatanju, pričekajte da se dovoljno ohlade.
31. Budite naročito oprezni kod pomicanja ili prenošenja posude u kojoj se nalazi vruće ulje ili vruća voda.
32. Uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog programskog sata na odbrojanje (timer), ili posebnog odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
33. Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom znanja i iskustava, smiju koristiti uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, odnosno ako su upoznate sa sigurnom uporabom uređaja, i ako jasno razumiju opasnosti koje su povezane s uporabom uređaja.
34. Nemojte dozvoliti djeci da koriste uređaj kao igračku.
35. Također nemojte dozvoliti djeci da sudjeluju u čišćenju uređaja ili obavljanju radova na održavanju uređaja bez odgovarajućeg nadzora odraslih.
36. Uređaj i priključni kabel ne smiju biti na dohvat ruke djeci mlađoj od 8 godina.

UPOZORENJA

- Spojite priključni kabel s utikačem u ispravno instaliranu i priključenu utičnicu. Umetnite utikač do kraja u utičnicu. Ako je utikač samo djelomično umetnut, može se jako zagrijati. Priključite uređaj u utičnicu zaštićenu osiguračem od 16 ampera.
- Nikada nemojte priključivati više od jednog utikača u istu utičnicu. Nemojte uranjati priključni kabel ili utikač u vodu.
- Pobrinite se da utikač uvijek bude suh. Ne dodirujte uređaj mokrim rukama. Nakon uporabe uvijek izvucite priključni kabel odnosno njegov utikač iz utičnice. Kada je utikač u utičnici, kvar u radu naprave može prouzročiti požar.
- Prilikom isključivanja aparata uvijek uhvatite za utikač i nikada ne povlačite priključni kabel, jer se u protivnom žice odnosno vodiči u priključnom kabelu mogu pretrgnuti.
- Na pećnicu nemojte stavljati ništa dok je u uporabi. Zbog vrućine se predmeti na pećnici mogu deformirati, mogli bi i puknuti, itd.

- Na vrata pećnice nemojte stavljati teške predmete. Uređaj bi se inače mogao prevrnuti.
- Upozorenje! Pazite da se ne opečete dok je aparat u pogonu. Metalni dijelovi i staklena vrata vrlo su vrući tijekom uporabe aparata. Kada otvarate i zatvarate vrata nemojte ih dodirivati.
- Kada stavljate ili vadite lim za pečenje ili pladanj iz pećnice, uvijek koristite dršku odnosno priručnu hvataljku. Ako dodimete vrući lim za pečenje ili pladanj, možete dobiti ozbiljne opekline.
- Kad su staklena vrata vruća, pazite da ne dođu u dodir s vodom jer bi u dodiru s vodom moglo doći do pucanja.
- Ako postoji vjerojatnost da će masnoća prskati s hrane koju pripremate, preporučujemo da stavite dva sloja aluminijske folije na tepsiju. To će smanjiti prskanje i omogućiti istjecanje masti između dva sloja.
- Ne stavljajte ništa na ili blizu grijača (gornji i donji grijač) jer hrana u blizini grijača može izgorjeti. Uvijek stavite pladanj u četvrtu vodilicu kako biste spriječili kapanje tekućine ili mrvice od pada na grijač.
- U blizini električnog aparata koji je u radu nemojte koristiti zapaljive tvari. Sve tvari koje su pod pritiskom, kao i sve druge zapaljive tvari, naročito plinove držite podalje od aparata, inače može doći do požara ili eksplozije.

OPREZ

POVRŠINE UREĐAJA SU VRUĆE NAKON UPORABE. Kada dodirujete vruću pećnicu ili vruća jela, odnosno kada stavljate rešetku i posude za pečenje u pećnicu ili ih iz nje vadite, **UVIJEK koristite zaštitne izolirane kuhinjske rukavice.**

PRIJE PRVE UPORABE

1. Odstranite svu ambalažu.
2. Iz pećnice izvadite sve rešetke, posude za pečenje i pladanj. Rešetku, posudu za pečenje, i pladanj operite u toploj sapunici ili u perilici posuđa.
3. Temeljito osušite sav pribor i pomagala i vratite ih u pećnicu. Pećnicu spojite na utičnicu električnog napajanja, i ona je već spremna za uporabu.
4. Kada vratite sav pribor u pećnicu i pripremite je za uporabu, preporučujemo da je uputite u rad i ostavite da približno 15 minuta radi prazna na najvišoj temperaturi. Time ćete ukloniti možebitne ostatke tvornički nanesenog zaštitnog ulja.
5. Tijekom prve uporabe pećnice možda ćete opaziti nastanak dima. Neka vas to ne zabrinjava, to je potpuno normalno. Dim će nestati nakon 20 minuta.

UKOVANJE UREDAJEM

- **Žičana rešetka:** Za tostiranje, pečenje, kuhanje u loncima i standardnim posudama/limovima za pečenje
- **Lim za pečenje:** Za pečenje mesa, peradi, ribe i drugih jela
- **Drška za prihvat lima za pečenje:** Ovom drškom možete uhvatiti posudu/lim za pečenje, pladanj i/ili rešetku.
- **Pladanj za mrvice:** Za prikupljanje mrvica tijekom rada pećnice
- **Ražanj:** Omogućuje pečenje različitih vrsta mesa i peradi na ražnju.
- **Drška ražnja:** Ovom drškom možete uhvatiti ražanj.

- **Gumb termostata:** Odaberite željenu temperaturu u rasponu od 100 °C (najniža moguća temperatura) i 220 °C.
- **Gumb za podešavanje vremena rada/programskog sata:** Okretanjem gumba odaberite vrijeme kuhanja odnosno pečenja. Kada istekne podešeno vrijeme začuje se zvono.
- **Veliko polje za kuhanje (Φ 180 mm):** Koristite ga za jela u loncu ili u posudi, odnosno u druge svrhe.
- **Malo polje za kuhanje (Φ 145 mm):** Koristite ga za jela u loncu ili u posudi, odnosno u druge svrhe.
- **Signalna lampica:** Signalna lampica svijetli kada je pećnica uključena.
- **Gumb za odabir funkcije / načina rada:** Okretanjem gumba odaberite odnosno postavite traženu funkciju ili način rada.

UPORABA POLJA ZA KUHANJE



Isključenje polja za kuhanje



Lijevo električno polje za kuhanje



Desno električno polje za kuhanje



Oba električna polja za kuhanje

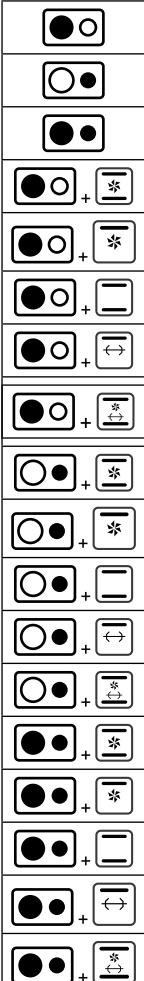
- Snaga rada lijevog polja za kuhanje je 1,000 W.
- Snaga rada desnog polja za kuhanje je 600 W.
- Stavite posudu ili tavu na željeno polje za kuhanje i počnite kuhati.
- Ne ostavljajte aparat uključen u rad ako na polju za kuhanje nema posuđa, jer time možete prouzročiti pregrijavanje i oštećenja polja za kuhanje.
- Radom polja za kuhanje možete upravljati pomoću gumba za podešavanje polja za kuhanje.
- Kada je pećnica uključena u rad, možete koristiti oba polja za kuhanje istovremeno.
- Bez obzira na to, preporučujemo da koristite samo jedno polje za kuhanje kako ne biste preopteretili električnu instalaciju ili kućne osigurače.
- Napomena: Za uporabu polja za kuhanje potrebno je postaviti programski sat (određeni broj minuta).

UPORABA RAŽNJA

1. Natakните prvu viljušku na ražanj i gurnite je skoro do kraja ražnja, te je tamo pričvrstite vijkom.
2. Hranu natakните s druge strane ražnja.
3. Zatim na drugoj strani natakните i drugu viljušku koju također pričvrstite vijkom. Provjerite je li hrana namještena na sredinu ražnja, i je li čvrsto učvršćena.
4. Ražanj s hranom stavite u pećnicu. Jednu stranu ražnja ugurajte u nosivi otvor u unutrašnjosti pećnice, a drugi dio objesite na nosač u unutrašnjosti pećnice.

NAČINI RADA PEĆNICE

FUNKCIJA	POGODNA ZA ...	NAČIN UPORABE	PAŽNJA:
	ravnomjerno pečenje svinjskih kotleta, pilećih bataka, zabataka i krilca, krumpira u kriškama, peradi, odrezaka, ribe	1) Hranu koju želite spremati, stavite na rešetku ili u posudu/lim za pečenje. Rešetku odnosno posudu/lim ugurajte u srednju vodilicu u pećnici. 2) Gumb za odabir načina rada odnosno funkcije okrenite u položaj  ili . 3) Gumbom termostata odaberite željenu temperaturu. 4) Gumbom programskog sata odaberite trajanje pripreme. 5) Želite li provjeriti hranu ili izvaditi rešetku ili posudu, pri tome koristite dršku za hvatanje. 6) Kada je pečenje završeno začuje se zvuk zvona, a gumb programskog sata automatski se vraća u ishodišni položaj. Do kraja otvorite vrata i drškom izvadite hranu (rešetku/posudu) iz pećnice.	Sva vremena pripreme navedena su za meso ohlađeno na temperaturu hladnjaka. Priprema zamrznutog mesa može trajati duže, stoga vam toplo preporučujemo korištenje termometra za meso. Pripremljena hrana, metalna rešetka kao i vrata pećnice mogu biti vrlo vrući. Budite vrlo oprezni. Pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora.
			
	Ova funkcija je idealna za pečenje kruha, pizze, i peradi.	1) Hranu koju želite spremati, stavite na rešetku ili u posudu/lim za pečenje. Rešetku odnosno posudu/lim ugurajte u srednju vodilicu u pećnici. 2) Gumb za odabir načina rada odnosno funkcije okrenite u položaj . 3) Gumbom termostata odaberite željenu temperaturu kako to nalaže potreba ili recept. 4) Gumbom programskog sata odaberite trajanje pripreme. 5) Želite li provjeriti hranu ili izvaditi rešetku ili posudu, pri tome koristite dršku za hvatanje. 6) Kada je pečenje završeno začuje se zvuk zvona, a gumb programskog sata automatski se vraća u ishodišni položaj. Do kraja otvorite vrata i odmah izvadite hranu iz pećnice, jer će inače preostala toplota u pećnici i dalje peći hranu i tako je isušiti.	Pripremljena hrana, metalna rešetka kao i vrata pećnice mogu biti vrlo vrući. Budite vrlo oprezni.
	Ova funkcija je idealna za pečenje čitavog pileta ili druge vrste peradi.	1) Čitavo pile nabadite na ražanj i s obje strane ga pričvrstite viljuškama. Zatim ugurajte ražanj u odgovarajući otvor odnosno na nosač, i zatvorite vrata pećnice. 2) Gumb za odabir načina rada odnosno funkcije okrenite položaj  ili . 3) Gumbom termostata odaberite željenu temperaturu kako to nalaže potreba ili recept. 4) Gumbom programskog sata odaberite trajanje pripreme. 5) Želite li provjeriti hranu ili izvaditi rešetku ili posudu, pri tome koristite dršku za hvatanje. 6) Kada je pečenje završeno začuje se zvuk zvona, a gumb programskog sata automatski se vraća u ishodišni položaj. Do kraja otvorite vrata i drškom izvadite hranu (rešetku/posudu) iz pećnice.	U donju vodilicu ugurajte pladanj u kojem će se sakupljati masnoća i sokovi koji će tijekom pečenja kapati iz hrane. Također vam preporučujemo da prije početka pečenja na ražnju, u posudu za pečenje nalijete malo vode jer će tako hrana biti ljepše pečena. Sva vremena pripreme navedena su za meso ohlađeno na temperaturu hladnjaka. Priprema zamrznutog mesa može trajati duže, stoga vam toplo preporučujemo korištenje termometra za meso. Pripremljena hrana, metalna rešetka kao i vrata pećnice mogu biti vrlo vrući. Budite vrlo oprezni. Pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora.
			

	Ovom funkcijom možete spremati tekuću hranu, primjerice variva, mlijeko, i sl.	1. Na polje za kuhanje možete staviti posudu izrađenu od materijala koji sadrže željezo (feritni materijali), primjerice emajliranu ili litoželjeznu posudu, ili posudu iz nehrđajućeg čelika. Posuda treba imati ravno i glatko dno promjera 155-188 mm, i također bi trebala imati poklopac. 2. Promjer dna posude ne smije biti veći od promjera polja za kuhanje. 3. Polje za kuhanje ne smije biti upućeno u rad ako u posudi nema tekućine, jer se u tom slučaju polje za kuhanje može oštetiti. 4. Signalna lampica (HP) svijetli kada polje za kuhanje radi. 5. Isključite polje za kuhanje kada ga ne koristite. Isključite pećnicu kada je ne koristite (položaj ). 6. Polja za kuhanje i pećnicu možete koristiti istovremeno. 7. Prilikom pripreme hrane samo na polju za kuhanje, nema potrebe okretati gumb termostata za odabir snage rada. 8. Okrenite gumb odnosno gumb u željeni položaj. 9. Hranu koju želite pripremiti stavite na pleh za pečenje ili u odgovarajuću posudu i stavite pleh u pećnicu odnosno posudu s jelom na polje za kuhanje. 10. Gumbom programskog sata podesite potrebno vrijeme rada. 11. Kada je pečenje završeno začuje se zvuk zvona, a gumb programskog sata automatski se vraća u ishodišni položaj. Do kraja otvorite vrata i koristeći dršku ili zaštitne izolirane rukavice izvadite hranu iz pećnice.	Kada koristite polja za kuhanje zajedno s pećnicom, okretanjem gumba termostata odaberite temperaturu rada. Pazite da se ne opečete vrućom parom tijekom provjere procesa kuhanja ili uklanjanja hrane s polja za kuhanje.
--	---	---	--

UPUTE ZA UPORABU

1. Uređaj postavite na tvrd i stabilnu radnu podlogu. Spojite aparat na električnu mrežu.
2. Složite hranu na pleh za pečenje, postavite temperaturu i trajanje rada i snagu, a zatim uključite zagrijavanje pećnice. Kada pećnica postigne zadanu temperaturu, uz pomoć drške ili hvataljki stavite lim za pečenje u pećnicu.
3. Prethodno zagrijavanje pećnice obično nije potrebno, ali se preporučuje pri pripremi osjetljivijih jela (poput kolača ili manje pečenog mesa).
4. Prije stavljanja hrane u posudu za pečenje premažite je masću kako se hrana ne bi zalijepila za nju.
5. Hranu ravnomjerno rasporedite po limu za pečenje; u pećnicu je preporučljivo staviti odjednom samo jedan pleh.
6. Proces pečenja možete pratiti kroz staklena vrata. Veće komade hrane okrenite jednom ili dvaput tijekom pečenja. Kad hranu okrenete ili izvadite iz pećnice, odmah ponovno zatvorite vrata pećnice.
7. Na kraju pripreme okrenite sve gumb u položaj "0" i isključite uređaj iz električne mreže. Naročit oprez je potreban prilikom vađenja hrane iz pećnice.

UPUTE ZA ČIŠĆENJE

PAŽNJA: Ni jedan dio električne pećnice nemojte uranjati u vodu niti u bilo kakvu drugu tekućinu, jer inače može doći do električnog udara.

Za što bolje djelovanje i dug životni vijek uređaja, preporučujemo da redovito čistite pećnicu. Redovitim čišćenjem ćete također smanjiti mogućnost rizika od požara.

1. Izvucite utikač iz utičnice. Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi!
2. Izvadite odstranjive dijelove odnosno pribor iz pećnice: pladanj za mrvice, rešetku, lim za pečenje. Operite ih koristeći vlažnu krpu i deterdžent. Koristite samo blagu sapunicu.
3. Želite li očistiti unutrašnjost pećnice, obrišite stijenke, dno, i staklena vrata unutrašnjosti pećnice vlažnom krpom i deterdžentom. Nakon toga obrišite stijenke, dno, i staklena vrata suhom krpom.
4. Vanjske površine pećnice obrišite vlažnom krpom. **PAŽNJA: NEMOJTE KORISTITI GRUBA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE ILI METALNE ODNOSNO ŽIČANE SPUŽVICE ZA STRUGANJE.** Koristite samo blagu sapunicu. Grubim (abrazivnim) sredstvima, četkama, i kemijskim sredstvima možete oštetiti površinu uređaja. Djelici metalnih odnosno žičanih spužvica mogli bi se odlomiti i doći u dodir s električnim dijelovima, što može izazvati opasnost od električnog udara.
5. Prije nego što uređaj spremite, pričekajte da se ohladi i potpuno osuši. Ako pećnicu spremate na duže vrijeme, pobrinite se da bude čista i da u njoj te na njoj nema ostataka hrane. Pećnicu spremite na suho mjesto, primjerice na stol, kuhinjski pult, ili na policu nekog kuhinjskog elementa. Osim preporučljivog čišćenja nije potrebno nikakvo drugo održavanje od strane korisnika.
6. Sve ostale servisne zahvate neka obavi ovlašteni serviser.

SPREMANJE UREĐAJA

Prije nego što uređaj spremite, isključite ga iz električne mreže, pričekajte da se ohladi, i temeljito ga očistite. Električnu pećnicu spremite u njenu originalnu ambalažu (u kutiju), koju stavite na suho i čisto mjesto. Uređaj nemojte nikada spremati ako je još vruć ili ako je priključen na električnu instalaciju. Nemojte opterećivati odnosno natezati priključni kabel na mjestu gdje ulazi u uređaj, jer se na taj način može oštetiti.

UPUTE ZA ODRŽAVANJE UREĐAJA

Uređaj iziskuje vrlo malo održavanja. U APARATU NEMA DIJELOVA KOJE BI KORISNIK MOGAO SAMOSTALNO popravljati ili SERVISIRATI. Nemojte pokušavati sami popravljati uređaj. Ako vaš uređaj treba popravak ili servis, obratite se odgovarajuće obučenom serviseru.

PRAVILNO ZBRINJAVANJE PROIZVODA



Ova oznaka znači da proizvod unutar Europske Unije ne smijete odlagati zajedno s ostalim kućanskim otpacima. U cilju sprječavanja možebitne štete za životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koju može prouzročiti nekontrolirano odlaganje otpadaka, pobrinite se da uređaj bude odgovarajuće recikliran, što pridonosi k održivoj ponovnoj uporabi materijalnih izvora. Uređaj vratite preko sustava za povrat i sakupljanje takvih uređaja, ili se obratite trgovcu kod kojega ste uređaj nabavili. Trgovac će se pobrinuti za recikliranje uređaja na način koji će biti ispravan za okoliš.



Proizvod odgovara zahtjevima važećih direktiva Vijeća Europe.

TEHNIČNI PODATKI

Model	OM30GBX
Napon:	220–240 V
Frekvencija	50/ 60 Hz
Zapremina pećnice	28 l
Snaga žara	1600 W
Snaga polja za kuhanje	1000 W/600 W
Maksimalna snaga pećnice	3200 W



SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

- | | | | |
|----------------------------------|--|--|-------------------------------|
| 1. Velika ringla za kuvanje | 4. Dugme za odabir temperature rerne (termostat) | 6. Programski sat | 10. Pleh za mrvice |
| 2. Mala ringla za kuvanje | 5. Dugme za podešavanje načina rada rerne | 7. Signalna lampica uključjenja/isključjenja | 11. Ražanj |
| 3. Dugme za upravljanje ringlama | | 8. Nosiva žičana rešetka | 12. Drška ražnja |
| | | 9. Tepsija | 13. Drška za hvatanje tepsije |

Pre početka upotrebe aparat obavezno pročitajte uputstva za upotrebu.

VAŽNE MERE BEZBEDNOSTI

1. Pre upotrebe aparata obavezno pročitajte kompletna uputstva za upotrebu.
2. Ovu remu nemojte koristiti istovremeno s drugim električnim aparatima visoke snage jer bi to moglo da preoptereći električnu instalaciju.
3. U procesu rada aparata i neposredno nakon isključenja njegovog rada nemojte dodirivati vruće površine.
4. Kada stavljate predmete u vruću remu, ili kada ih iz nje vadite, uvek koristite zaštitne izolovane rukavice.
5. Budite naročito oprezni kada aparat koriste deca, ili kada ga koristite u blizini dece.
6. Korišćenje ove rerne uvek mora da bude pod nadzorom odraslog lica.
7. Priključni kabl ili njegov utikač, niti bilo koje druge delove električne peći nemojte potapati u vodu niti u bilo kakvu drugu tečnost, jer inače može da dođe do električnog udara. Pre upotrebe molimo vas proverite da li je utikač priključnog kabela suv.
8. Aparat ili utikač nemojte dodirivati mokrim rukama, niti mokrim rukama isključivati rad aparata jer može doći do električnog udara.
9. Kako biste sprečili oštećenja priključnog kabela, na njega nemojte ništa kačiti i gledajte da ga slučajno nečim ne prignječite. Priključni kabl nemojte menjati. Nemojte ga povlačiti ili savijati. Kada aparat spajate na mrežu ili isključujete iz utičnice, čvrsto držite za utikač.
10. Nemojte dozvoliti da priključni kabl visi preko ivice stola ili radne površine, ili da dodiruje vruće površine. Aparat nemojte koristiti ako je priključni električni kabl smotan ili zapetljan.
11. Molimo vas da nakon završetka upotrebe aparat isključite iz utičnice električnog napajanja.
12. Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte ga koristiti na otvorenom, i ne sme da se koristi u komercijalne svrhe. Ako aparat nije korišćen u skladu s ovim uputstvima za upotrebu, ne prihvatamo nikakvu odgovornost.
13. Dok rema radi treba obezbediti najmanje deset centimetara prostora oko svih stranica za ispravno cirkulisanje vazduha oko aparata. Aparat postavite na tvrdu i stabilnu podlogu.

- Kada aparat ne koristite, ili kada ga čistite, uvek ga isključite iz električne mreže (izvadite utikač iz zidne utičnice). Pre vađenja odnosno uklanjanja delova aparata, njihovog ponovnog montiranja, ili pre čišćenja, pričekajte da se aparat ohladi.
14. Aparat nemojte stavljati na vruću gasnu ili električnu ringlu za kuvanje, ili u blizinu takvih aparata za kuvanje, kao ni na zagrejanu remu odnosno na mikrotalasnu peć.
 15. Nemojte prekrivati bilo koji deo aparata metalnom folijom.
 16. U remu nemojte stavljati prevelike komade hrane ili metalni pribor, jer bi to moglo uzrokovati požar ili povećati rizik od električnog udara.
 17. U remu nemojte stavljati naredne materijale: karton, plastiku, hartiju i slično.
 18. Pre pomeranja ili čišćenja aparata, molimo vas proverite da li je aparat isključen iz električne mreže, i da li se je dovoljno ohladio.
 19. Korišćenje pomagala koje ne preporučuje proizvođač aparata može da uzrokuje opasnost od povreda odnosno oštećenja.
 20. Na remu nemojte stavljati ništa, a naročito na staklena vrata kada su u otvorenom položaju.
 21. Hranu iz koje u toku pečenja izlaze sokovi ili iz nje pršti masnoća, omotajte u aluminijumsku foliju, i tek je tada stavite na pleh odnosno tepsiju za pečenje. Time ćete smanjiti mogućnost nastanka opasnosti od požara.
 22. Molimo vas pazite da aluminijumska folija ne dođe u dodir s grejačima jer to može uzrokovati požar.
 23. Aparat nemojte pomerati u toku rada, dok je vruć, ili ako se bilo šta nalazi u njegovoj unutrašnjosti.
 24. Ako se hrana u remi zapali ili ako počne da se dimi, isključite remu iz električne mreže i nemojte otvarati staklena vrata. Staklena vrata možete otvoriti samo kada hrana prestane da se puši.
 25. Nemojte upotrebljavati aparat koji je oštećen ili za kog ste utvrdili da nepravilno funkcioniše. Molimo vas da takav aparat pošaljete u servisni centar na pregled ili popravak. Koristite samo originalne rezervne delove proizvođača reme.
 26. Vrata ovog aparata izrađena su od kaljenog sekurit bezbednosnog stakla. To je staklo jače od običnog stakla, i otpornije je na lom. Kaljeno staklo može pući, no komadići neće imati oštre ivice. Pazite da ne izgrebete površinu vrata ili otkinete ivicu stakla. Ako su vrata izgrebana ili odlomljena, pre daljnje upotrebe aparata pozovite naš broj za pomoć kupcima.
 27. Kod aparata s utikačem tipa Y važi da oštećeni priključni kabl sme zameniti samo proizvođač ili njegov ovlašćeni serviser, odnosno neko drugo stručno osposobljeno lice, jer je inače takav zahvat rizičan i opasan.

28. Poledina aparata neka uvek bude obrnuta prema zidu i neka bude u blizini zida.
29. Težina hrane koju stavljate na tepsiju odnosno na žičanu rešetku, ne sme prevazići 2,5 kg. Nemojte stavljati svu hranu ili većinu hrane na jednu stranu tepsije ili žičane rešetke, nego je ravnomerno rasporedite po celoj tepsiji odnosno po rešetki.
30. **UPOZORENJE!** Aparat omogućuje zagrevanje. To znači da se i radne površine, a i druge površine aparata mogu jače zagreјati. Budući da različiti ljudi imaju različite osećaje temperature, budite **NAROČITO OPREZNI** pri upotrebi ovog aparata. Uređaj držite odnosno hvataјte samo za površine koje su za to predviđene, i pri tome koristite odgovarajuću zaštitu, poput rukavica ili rukohvata, odnosno krpa za vruće posuđe. Pre dodirivanja površina koje nisu namenjene hvatanju rukama, pričekajte da se dovolјno ohlade.
31. Budite naročito oprezni kod pomeranja ili prenošenja aparata u kom se nalazi vruće ulјеe ili vruća voda.
32. Aparat nije namenjen za upravljanje pomoću spoljnog programskog sata (tajmer), ili posebnog sistema za dalјinsko upravljanje.
33. Deca stariја od osam godina kao i lica smanjenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, ili lica sa nedostatkom iskustava i znanja, smeју da koriste ovaj aparat isklјučivo pod odgovarajućim nadzorom odnosno ako su upoznata sa bezbednom upotrebom aparata, i ako jasno razumeју opasnosti povezane sa korišćenjem aparata.
34. Deci nemoјte dozvoliti da koriste aparat kao igračku.
35. Takođe nemoјte dozvoliti deci da učestvuју u čišćenju aparata ili obavljanju radova na održavanju aparata bez odgovarajućeg nadzora odraslih.
36. Aparat i priklјučni kabl ne smeју da budu na domašaju dece mlađe od 8 godina.

UPOZORENJA

- Spojite priklјučni kabl s utikačem u ispravno instaliranu i priklјučenu utičnicu. Utikač uvek ugurajte do kraја u utičnicu. Ako je utikač samo delimično umetnut, može jako da se ugreје. Aparat priklјučite na utičnicu zaštićenu osiguračem od 16 ampera.
- Nikada nemoјte priklјučivati više od јednog utikača u istu utičnicu. Nemoјte potapati priklјučni kabl ili utikač u vodu.
- Postarajte se da utikač priklјučnog kabla uvek bude сув. Ne dodirujte aparat mokrim rukama. Nakon upotrebe uvek izvucite priklјučni kabl odnosno njegov utikač iz utičnice. Kada je utikač u utičnici, kvar u radu naprave može uzrokovati požar.
- Kod isklјučivanja aparata uvek uhvatite za utikač i nikada nemoјte vući priklјučni kabl, jer se u protivnom žice odnosno vodiči u priklјučnom kabeu mogu pokidati.

- Na remu nemojte stavljati ništa dok je u upotrebi. Zbog vrućine predmeti na remi mogli bi se deformisati, mogli bi i pući, itd.
- Na vrata reme nemojte stavljati teške predmete. Aparat bi inače mogao da se prevrne.
- Upozorenje! Pazite da se ne opečete dok je aparat u pogonu. Metalni delovi i staklena vrata veoma su vrući u toku upotrebe aparata. Kada otvarate i zatvarate vrata nemojte ih dodirivati.
- Kada stavljate ili vadite tepsiju ili poslužavnik za mrvice iz reme, uvek koristite dršku odnosno priručnu hvataljku. Ako dodimete vruću tepsiju ili pleh za mrvice, možete zadobiti ozbiljne opekotine.
- Kada su staklena vrata vruća, pazite da ne dođu u dodir s vodom jer bi u dodiru s vodom moglo doći do pucanja.
- Ako postoji verovatnost da će masnoća prskati iz hrane koju pripremate, preporučujemo da stavite dva sloja aluminijumske folije na tepsiju. To će smanjiti prskanje i omogućiti curenje masti između dva sloja.
- Ne stavljajte ništa na ili blizu grejača (gornji i donji grejač) jer bi hrana u blizini grejača mogla izgoriti. Uvek stavite pladanj u četvrtu vodilicu kako biste sprečili kapanje tečnosti ili mrvice od pada na grejač.
- U blizini električnog aparata koji je u radu nemojte koristiti zapaljive tvari. Sve tvari koje su pod pritiskom, kao i sve druge zapaljive tvari, a naročito gasove držite podalje od aparata, inače može doći do požara ili eksplozije.

OPREZ

POVRŠINE APARATA BIĆE VRUĆE NAKON UPOTREBE. Kada dodirujete vruću remu ili vruća jela, odnosno kada stavljate rešetku i tepsije u remu ili ih iz nje vadite, **UVEK** koristite zaštitne izolovane kuhinjske rukavice.

PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Iz reme izvadite sve rešetke, tepsije za pečenje i pleh za mrvice. Rešetke, tepsije i poslužavnik (pleh) za mrvice operite u toploj sapunici ili u mašini za pranje sudova.
3. Temeljito obrišite do suvog sav pribor i pomagala, i vratite ih u remu. Pećnicu spojite na utičnicu električnog napajanja, i ona je već spremna za upotrebu.
4. Kada vratite sav pribor u remu i pripremite je za upotrebu, preporučujemo da pokrenete rad reme i ostavite da približno 15 minuta radi prazna na najvišoj temperaturi. Time ćete ukloniti eventualne ostatke fabrički nanesenog zaštitnog ulja.
5. Kod prve upotrebe reme možda ćete opaziti nastanak dima. Neka vas to ne zabrinjava, to je potpuno normalno. Dim će nestati nakon 20 minuta.

UKLOPOVANJE APARATOM

- **Žičana rešetka:** Za tostiranje, pečenje, kuvanje u loncima i standardnim posudama odnosno tepsijama.
- **Tepsija za pečenje:** Za pečenje mesa, živine, ribe i drugih jela
- **Drška za prihvat tepsije:** Ovom drškom možete da uhvatite pleh/, tepsiju i/ili rešetku.
- **Poslužavnik za mrvice:** Za prikupljanje mrvica tokom rada reme
- **Ražanj:** Omogućuje pečenje različitih vrsta mesa i živine na ražnju.
- **Drška ražnja:** Ovom drškom možete držati ražanj.
- **Dugme termostata:** Odaberite potrebnu temperaturu u rasponu od 100 °C (najniža moguća temperatura) do 220 °C.
- **Dugme za podešavanje vremena rada/ programskog sata:** Obrtanjem dugmeta izaberite vreme kuvanja odnosno pečenja. Kada istekne podešeno vreme začuje se zvono.
- **Velika ringla za kuvanje (Φ 180 mm):** Koristite tu ringlu za jela u šerpi ili loncu, kao i u druge svrhe.
- **Mala ringla za kuvanje (Φ 145 mm):** Koristite tu ringlu za jela u šerpi ili loncu, kao i u druge svrhe.
- **Signalna lampica:** Signalna lampica svetli kada je rema uključena.
- **Dugme za odabir funkcije / načina rada:** Obrtanjem dugmeta odaberite odnosno podesite traženu funkciju ili način rada.

UKLOPREBA RINGLE



ISKLJUČENJE RINGLI



Leva električna ringla za kuvanje



Desna električna ringla za kuvanje



Obe električne ringle za kuvanje

- Snaga rada leve ringle za kuvanje je 1,000 W.
- Snaga rada desne ringle za kuvanje je 600 W.
- Stavite posudu ili tavu na odabranu ringlu za kuvanje i počnite kuvati.
- Ne ostavljajte aparat uključen u rad ako na ringli nema sudova, jer time možete uzrokovati pregrevanje i oštećenja ringle.
- Radom ringle možete upravljati koristeći dugme za podešavanje rada ringle.
- Kada je rema uključena u rad, možete koristiti obe ringle istovremeno.
- Bez obzira na to, preporučujemo da koristite samo jednu ringlu istovremeno kako ne biste preopteretili električnu instalaciju ili kućne osigurače.
- Napomena: Za upotrebu ringli treba podesiti programski sat (određeni broj minuta).

UKLOPOVANJE RAŽNDEM

1. Natakните prvu viljušku na ražanj i gumite je skoro do kraja ražnja, te je tamo pričvrstite šrafom.
2. Hranu nabodite sa druge strane ražnja.
3. Zatim na drugoj strani natakните i drugu viljušku koju također pričvrstite šrafom. Proverite da li je hrana nameštena na sredinu ražnja, i da li je čvrsto utegnuta.
4. Ražanj s hranom stavite u remu. Jednu stranu ražnja ugurajte u unutrašnjost reme, a drugi deo okačite na nosač u unutrašnjosti reme.

SISTEMI RADA RERNE

FUNKCIJA	POGODNA ZA	NAČIN UPOTREBE	PAŽNJA:
 	ravnomerno pečenje svinjskih krlenadli, pilećih bataka, zabataka i krilca, krompira u kriškama, živine, šnicii, ribe Ova funkcija je idealna za pečenje hleba, pice i živine.	1) Hranu koju želite pripremiti, stavite na rešetku ili u tepsiju. Rešetku odnosno tepsiju ugurajte u srednju vodiču u remi. 2) Dugme za izbor načina rada odnosno funkcije obrnite u položaj  ili . 3) Dugmetom termostata odaberite potrebnu temperaturu. 4) Dugmetom programskog sata izaberite trajanje pripreme. 5) Ako želite da proverite hranu ili izvadite rešetku ili tepsiju, pri tome koristite dršku za hvatanje (hvataljku). 6) Kada je pečenje završeno začuće se zvuk zvona, a dugme programskog sata vratiće se automatski u prvobitan položaj. Do kraja otvorite vrata i drškom izvadite hranu (rešetku/tepsiju) iz reme.	Sva vremena pripreme navedena su za meso ohlađeno na temperaturu frižidera. Priprema zamrznutog mesa može da traje nešto duže, zbog toga je mnogo preporučljivo korišćenje termometra za meso. Pripremljena hrana, metalna rešetka kao i vrata reme mogu da budu veoma vrući. Budite veoma oprezni. Remu nemojte ostavljati bez nadzora.
	Ova funkcija je idealna za pečenje hleba, pice i živine.	1) Hranu koju želite pripremiti, stavite na rešetku ili u tepsiju. Rešetku odnosno tepsiju ugurajte u srednju vodiču u remi. 2) Dugme za izbor načina rada odnosno funkcije obrnite u položaj . 3) Dugmetom termostata izaberite željenu temperaturu kako to nalaže potreba ili traži recept. 4) Dugmetom programskog sata izaberite trajanje pripreme. 5) Ako želite da proverite hranu ili izvadite rešetku ili tepsiju, pri tome koristite dršku za hvatanje (hvataljku). 6) Kada je pečenje završeno začuće se zvuk zvona, a dugme programskog sata vratiće se automatski u prvobitan položaj. Do kraja otvorite vrata i smesta izvadite hranu iz reme, jer će inače preostala toplina u remi i dalje peći hranu i tako je isušiti.	Pripremljena hrana, metalna rešetka kao i vrata reme mogu da budu veoma vrući. Budite veoma oprezni.
 	Ova funkcija je idealna za pečenje celog pileta ili druge vrste živine.	1) Celo pile nabodite na ražanj i s obe strane ga pričvrstite viljuškama. Zatim ugurajte ražanj u odgovarajući otvor odnosno na nosač, i zatvorite vrata reme. 2) Dugme za izbor načina rada odnosno funkcije obrnite položaj  ili . 3) Dugmetom termostata izaberite željenu temperaturu kako to nalaže potreba ili traži recept. 4) Dugmetom programskog sata izaberite trajanje pripreme. 5) Ako želite da proverite hranu ili izvadite rešetku ili tepsiju, pri tome koristite dršku za hvatanje (hvataljku). 6) Kada je pečenje završeno začuće se zvuk zvona, a dugme programskog sata vratiće se automatski u prvobitan položaj. Do kraja otvorite vrata i drškom izvadite hranu (rešetku/tepsiju) iz reme.	U donju vodičicu ugurajte pleh u kom će da se sakuplja masnoća i sokovi koji u toku pečenja isure iz hrane. Takođe vam preporučujemo da pre početka pečenja na ražnju, u tepsiju sipate malo vode jer će tako hrana biti lepše pečena. Sva vremena pripreme navedena su za meso ohlađeno na temperaturu frižidera. Priprema zamrznutog mesa može da traje nešto duže, zbog toga je mnogo preporučljivo korišćenje termometra za meso. Pripremljena hrana, metalna rešetka kao i vrata reme mogu da budu veoma vrući. Budite veoma oprezni. Remu nemojte ostavljati bez nadzora.

	Ovom funkcijom možete da pripremite tečnu hranu, na primer čorbe, mleko, kafu, i slično.	1. Na ringlu za kuvanje može da se stavi posuda izrađena od materijala koji sadrže gvožđe (feritni materijali), na primer emajliranu posudu, sudove od kovanog gvožđa, ili posudu iz nerđajućeg čelika. Posuda treba da ima ravno i glatko dno prečnika 155-188 mm, i takođe bi trebala da ima poklopac. 2. Prečnik dna suda ne bi smeo da bude veći od prečnika ringle. 3. Ringle ne sme da bude pokrenuta u rad ako u posudi nema tečnosti, jer bi u tom slučaju moglo da dođe do oštećenja ringle. 4. Signalna lampica (HP) svetli kada je ringle upućena u rad. 5. Isključite ringlu za kuvanje kada je ne koristite.	Kada koristite ringle za kuvanje zajedno s remom, obrtanjem dugmeta termostata izaberite temperaturu rada. Pazite da se ne opečete vrućom parom kada proveravate proces kuvanja ili kad uklanjate hranu sa ringle.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

1. Aparat postavite na tvrdi i stabilnu podlogu. Spojite aparat na električnu mrežu.
2. Složite hranu u tepsiju, odaberite temperaturu i trajanje te snagu rada, a zatim uključite zagrevanje reme. Kada rena postigne zadanu temperaturu, uz pomoć drške ili hvataljki stavite tepsiju u remu.
3. Prethodno zagrevanje reme obično nije potrebno, ali se preporučuje kod pripreme osetljivijih jela (poput kolača ili manje pečenog mesa).
4. Pre stavljanja hrane u tepsiju premažite je mašću kako se hrana ne bi zalepila za nju.
5. Hranu ravnomerno rasporedite po tepsiji; u remu je preporučljivo staviti odjednom samo jednu tepsiju.
6. Proces pečenja možete da pratite kroz staklena vrata. Veće komade hrane obrnite jednom ili dvaput u toku pečenja. Kada hranu okrenete ili izvadite iz reme, smesta ponovno zatvorite vrata reme.
7. Na kraju pripreme obrnite svu dugmad u položaj "0" i isključite aparat iz električne mreže. Naročit oprez potreban je prilikom vađenja hrane iz reme.

UPUTSTVA ZA ČIŠĆENJE

PAŽNJA! Nikakve delove električne peći nemojte potapati u vodu niti u bilo kakvu drugu tečnost, jer inače može da dođe do električnog udara.

Za što bolje funkcionisanje i dug životni vek aparata, preporučujemo da rernu i ringle za kuvanje redovito čistite. Redovitim čišćenjem smanjćete takođe mogućnost rizika od požara.

1. Izvucite utikač iz utičnice. Pričekajte da se aparat potpuno ohladi!
2. Izvadite uklonjive delove odnosno pribor iz rene: pleh za mrvice, rešetku, tepsiju. Operite ih koristeći vlažnu krpu i deterđent. Koristite samo blagu sapunicu.
3. Ako želite da očistite unutrašnjost rene, obrišite stranice, dno, i staklena vrata unutrašnjosti rene vlažnom krpom i deterđentom. Nakon toga obrišite stranice, dno, i staklena vrata suvom krpom.
4. Spoljne površine rene obrišite vlažnom krpom. **PAŽNJA! NEMOJTE KORISTITI GRUBA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE ILI METALNE ODNOSNO ŽIČANE SUNĐERE ZA STRUGANJE.** Koristite samo blagu sapunicu. Grubim (abrazionim) sredstvima, četkama, i hemijskim sredstvima možete oštetiti površinu aparata. Delići metalnih odnosno žičanih sunđera mogli bi da se odlome i dođu u dodir s električnim delovima, što može izazvati opasnost od električnog udara.
5. Pre nego što aparat spremite, pričekajte da se ohladi i potpuno osuši. Ako rernu spremate na duže vreme, postarajte se da bude čista i da u njoj ne na njoj nema ostataka hrane. Rernu spremite na suvo mesto, na primer na sto, kuhinjski pult, ili na policu kakvog kuhinjskog elementa. Osim preporučljivog čišćenja nije potrebno nikakvo drugo održavanje od strane korisnika.
6. Sve ostale servisne zahvate neka obavi ovlašćeni serviser.

SPREMANJE APARATA:

Pre nego što aparat spremite, isključite ga iz električne mreže, pričekajte da se ohladi, i temeljito ga očistite. Električnu rernu spremite u njenu originalnu ambalažu (u kutiju), koju stavite na suvo i čisto mesto. Aparat nemojte nikada spremati ako je još vruć ili ako je priključen na električnu instalaciju. Nemojte opterećivati odnosno natezati priključni kabl na mestu gde ulazi u aparat, jer na taj način može da se ošteti.

UPUTSTVA ZA ODRŽAVANJE APARATA

Aparat ne iziskuje mnogo održavanja. U APARATU NEMA DELOVA KOJE BI KORISNIK MOGAO SAMOSTALNO popravljati ili SERVISIRATI. Nemojte pokušavati sami popravljati aparat. Ako vaš aparat treba popravak ili servis, obratite se odgovarajuće osposobljenom serviseru.

ISPRAVNO ZBRINJAVANJE PROIZVODA



Ova oznaka znači da proizvod unutar Evropske Unije ne smete odlagati zajedno s ostalim otpadom iz domaćinstva. U cilju sprečavanja eventualne štete za životnu sredinu i ljudsko zdravlje koju može da uzrokuje nekontrolisano odlaganje otpadaka, postarajte se da aparat bude odgovarajuće recikliran, što će pridoneti ka održivoj ponovnoj upotrebi materijalnih izvora. Aparat vratite preko sistema za povrat i prikupljanje, ili se obratite prodavcu kod koga ste aparat nabavili. Prodavac će da se postara za recikliranje aparata na način koji će biti ispravan za okoliš.



Proizvod odgovara zahtevima važećih direktiva Veća Evrope.

TEHNIČNI PODATKI

Model	OM30GBX
Napon:	220–240 V
Frekvencija	50/ 60 Hz
Kapacitet rene	28 l
Snaga grila	1600 W
Snaga ringli za kuvanje	1000 W/600 W
Maksimalna snaga rene	3200 W



SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

- | | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---------------------|-----------------------|
| 1. Large cooking plate | 5. Oven heating mode control | 8. Wire shelf | 12. Rotisserie handle |
| 2. Small cooking plate | 6. Timer | 9. Baking tray | 13. Tray handle |
| 3. Cooking plates control | 7. Power indicator light control | 10. Crumb tray | |
| 4. Oven temperature control | | 11. Rotisserie fork | |

Carefully read the instructions for use before using the appliance

IMPORTANT SAFEGUARD

1. Read all instructions first.
2. Do not use this oven simultaneously with other high-power electric appliances, as this could cause an overload.
3. Do not touch any hot surfaces while the appliance is operating or immediately afterwards.
4. Always wear protective insulated oven gloves when inserting or removing items from a hot oven.
5. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
6. Do not use this oven without supervision by an adult.
7. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquid. Please make sure the plug is dry before use.
8. To protect against electric shock, do not touch, plug in or unplug the appliance when your hand is wet.
9. To protect the power cord, do not hang anything on it or nip it; do not modify the power cord; do not pull or twist the power cord; please hold the plug steady when plugging in or unplugging the appliance.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces. Do not use this appliance when the power cord is twisted or entangled.
11. Please unplug the appliance from the electrical outlet after use.
12. This appliance is for household use only. Do not use outdoors or for commercial use; we will not accept any repair responsibility if the user does not use this appliance according to the manual.
13. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation. The base on which the appliance is placed should be flat and dry. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before installing or removing parts, or before cleaning.

14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
15. Do not cover any part of the oven with metal foil.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
18. Please make sure the appliance is unplugged and that it has cooled down before moving or cleaning it.
19. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazard or injury.
20. Do not put anything on the oven, especial on the glass door when it's open.
21. To prevent a fire, please wrap any food that may release fat or juices during cooking in tin foil and place it on the baking tray.
22. Please make sure the tin foil is not in contact with any heating elements, as this could result in a fire.
23. Do not move this appliance while it is operating or when it is hot or when there is something inside it.
24. If the food in the oven catches fire or starts to smoke, please unplug the oven and do not open the glass door at that time. Only open the glass door when there is no more smoke coming out of the food.
25. Do not use the appliance if it is damaged or if it has been dropped. Please send it to a repair centre for inspection or repair. Do not use the parts that are not from the original manufacturer.
26. This appliance has a tempered safety glass door. The glass is stronger than regular glass, and it is more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching the door surface or nicking edges. If the door has a scratch or a nick, contact our consumer relations line before using the oven.
27. For appliances with a type-Y attachment: if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or other similarly qualified person to avoid hazard.
28. Rear surface of the appliance should be placed against a wall.
29. The weight of the food that is put on the food tray/wire rack may not exceed 2.5 kg. Do not place all or most of your food on one side of the tray/wire rack; rather, distribute the food evenly across the food tray/wire rack.
30. **WARNING:** This appliance has a heating function. Both functional and non-functional surfaces may heat up to high temperatures. Since temperatures are perceived differently by

different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively by gripping surfaces and use heat protection measures, such as heat protection gloves or potholders. Areas that are not intended to be touched or held must be allowed sufficient time to cool.

31. Extreme caution must be used when moving an appliance or container containing hot oil or other hot liquids.
32. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
33. This appliance can be used by children aged 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way, and if they understand the hazards involved.
34. Children may not play with the appliance.
35. Cleaning and user maintenance may not be done by children without supervision.
36. Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years.

WARNINGS

- Plug the cable into a properly wired electrical outlet. Fully insert the plug into the outlet; if the plug is not fully inserted, it can become abnormally hot. Use socket which is protected with 16A fuse.
- Never connect more than one plug to the same outlet. Do not immerse the power cord or the plug to the water.
- Keep the power cord dry, and do not handle the appliance with wet hands. Always unplug the power cord after use. A malfunction can cause a fire when the plug is inserted into the socket.
- When disconnecting the power cord, always hold the plug and do not pull on the cord. Otherwise, the wires within the cable could break.
- Do not place anything on the oven while it is in use. The heat may cause deformation, cracking etc.
- Do not place heavy objects on the oven door. The appliance may tip over.
- Warning! Take care not to burn yourself during appliance operation. The metal parts and the glass door are very hot while the appliance is in use. Do not touch them when you are opening and closing the door.
- Always use the handle for the dish when inserting or removing the dish. Direct contact will cause severe burns.

- When the glass door is hot, avoid all contact with water. The glass door may break.
- If it is likely that fat will spatter from the food you are cooking, it is advisable to put two sheets of aluminium on the dish. This will reduce splattering and allow the fat to drip between the sheets.
- Do not place anything on or near the heating elements (top and bottom), as the food will burn. Always position the baking tray on the fourth shelf of the grill to prevent any liquids or crumbs from dropping onto the heating element.
- Do not use flammable substances close to an operating electric appliance. Keep all pressurised substances and other flammable gases away from operating appliances. Failure to do so may cause a fire or an explosion.

CAUTION

APPLIANCE SURFACES ARE HOT AFTER USE. ALWAYS wear protective insulated oven gloves or mitts when touching a hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing the rack, pans, or baking dishes.

BEFORE FIRST USE

1. Unpack the unit.
2. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot soapy water or in the dishwasher.
3. Thoroughly dry all accessories and replace them in the oven. Plug the oven into an outlet, and it is ready for use.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.
5. Smoke may appear during the first use of your oven. Do not worry, this is normal, and the smoke should disappear after 20 minutes.

HOW TO USE

- **Wire rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Food tray:** For broiling and roasting meat, poultry, fish, and other foods.
- **Food tray handle:** Allows you to pick up the tray and rack.
- **Crumb tray:** For collecting crumbs during operation.
- **Rotisserie fork:** Use for roasting a variety of meats and poultry.
- **Rotisserie handle:** Allows you to pick up the rotisserie fork.
- **Thermostat knob:** Choose desired temperature from low (100 °C) to 220 °C.
- **Timer knob:** Turn to set the cooking time. A bell will sound when the set time expires.
- **Large hotplate (Φ188 mm):** Use for cooking various casserole dishes and other desired use.
- **Small hotplate (Φ155 mm):** Use for cooking various casserole dishes and other desired use.
- **Indicator:** It is illuminated whenever the oven is turned on.
- **Function knobs:** Turn the knob to set the desired cooking function.

USING THE HOT PLATES



Hot plates OFF



Left electric cooking zone



Right electric cooking zone



Both electric cooking zone

- The power for the left-hand hotplate is 1000 W.
- The power for the right-hand hotplate is 600 W.
- Place a pan or skillet to the desired hot plate and start cooking.
- Do not leave the appliance on if there are no pans on the hotplates, as this will damage the hotplates and create excessive heat.
- Use the hotplate knob to control hotplate operation.
- Both hotplates can be used at the same time when the oven is on.
- However, it is recommended that only one is used at a time to prevent the circuit breaker on the domestic network from becoming overloaded.
- Note: To allow the use of the hotplate, the timer must be fixed to a certain time scale (minutes).

USING THE ROTISSERIE

1. Slide one fork onto the rod until near the end of the rod and secure the fork with the thumbscrew.
2. Skewer the food from the other side of the rod.
3. Place the second fork onto other side of the rod, and then secure it with the thumbscrew. Check if the food is held firmly in place in the centre of the rod.
4. Place the rod with food into the oven. Insert one side of the rod into the support hole of the oven. Then, place the other side of the rod onto the oven support-bracket.

OVEN HEATING MODES

FUNCTION	GOOD FOR...	HOW TO USE?	CAUTION!
	evenly baking pork cutlets, chicken legs, chicken wings, potato wedges, poultry, chops, fish	1) Place the food to be cooked onto the wire rack/food tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven. 2) Turn the oven function knob to  or . 3) Set the thermostat knob to the desired cooking temperature. 4) Set the timer knob to the desired cooking time. 5) To check or remove food, use the handle for help with sliding the food in and out. 6) When toasting is complete, a bell will sound, and the timer knob will return to off position automatically. Open door completely and remove the food using the handle.	All cooking times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended. Cooked food, metal rack, and door can be very hot; handle with care. Do not leave the oven unattended.
			
	This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl.	1) Place the food to be cooked onto the wire rack/food tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven. 2) Turn the oven function knob to . 3) Set the thermostat knob to the desired temperature as needed or as instructed in the recipe. 4) Set the timer knob to the desired cooking time. 5) To check or remove food, use the handle for help with sliding the food in and out. 6) When toasting is complete, a bell will sound, and the timer knob will return to off position automatically. Open door completely and remove the food immediately; otherwise, the heat remaining in the oven will continue to toast food and it will dry it out.	Cooked food, metal rack, and door can be very hot; handle with care.
	This function is ideal for cooking whole chickens and fowl.	1) Place whole chicken on the rotisserie rod and fix it with the two forks from both sides. Then, insert the rod into the rotisserie hole and close the door. 2) Turn the oven function knob to  or . 3) Set the thermostat knob to the desired temperature as needed or as instructed in the recipe. 4) Set the timer knob to the desired cooking time. 5) To check or remove food, use the handle for help with sliding the food in and out. 6) When toasting is complete, a bell will sound, and the timer knob will return to off position automatically. Open the door completely and remove the food using the handle.	Place the food tray into the bottom rack slot to collect oil dripping from the food during cooking. We also recommend pouring some water into the food tray before cooking with the rotisserie function, as this will positively affect the cooking results. All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended. Cooked food, metal rack, and door can be very hot; handle with care. Do not leave the oven unattended.
			

	These functions may be used for cooking or heating up various liquids or liquid foods, such as casserole dishes, milk ...	1. Cookware that may be used on the heater includes all utensils made of ferrite materials, such as enamel, cast iron or stainless steel, with a smooth base with a diameter of 155–188 mm, a flat bottom, and a lid. 2. Cookware base diameter should not exceed the diameter of the hotplate. 3. The hotplate should not be operated without any liquid in the cookware, as this could damage the hotplate. 4. The HP indicator will only be lit when the hotplate is in operation. 5. Turn the hotplate function to Off position when the hotplate is not operation. Turn the oven function to  position when baking function is not operation. 6. The hotplate and the oven can be used simultaneously. 7. When cooking food only with the hotplate, you do not have turn the thermostat knob to select the cooking temperature. 8. Turn the knob or both knobs to desired position. 9. Place the food to be cooked in the cookware and to the hotplate and to the oven. 10. Turn the timer knob to select the desired cooking time. 11. When cooking is complete, a bell will sound, and the timer knob will return to off position automatically. Open the door completely and remove the food using the handle or protective insulated gloves or oven mitts.	Turn the thermostat knob to select the cooking temperature when cooking food with the oven (baking) function. Be careful not be scalded by hot steam when checking or removing food.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Set the oven on a solid work surface. Plug it into the power supply.
2. Place the food to be cooked in a dish, set the temperature, timer, and power, then preheat the oven. Place the dish in the oven using the handle when the oven reaches its set temperature.
3. It is usually not necessary to preheat the oven, but it is better to preheat it to better cook some of the more delicate foods (for example, cakes and rare meats).
4. Brush the dish with a little oil before placing the food in it, so that the food does not stick to it.
5. Distribute the food equally over the dish and put just one dish in the oven.
6. You can monitor the baking progress through the glass door. Large food items should be turned once or twice during cooking. Open the door to turn or remove food but close the door again immediately afterwards.
7. After cooking, set the knobs to their "0" position and unplug the appliance from the power supply. Take care when removing food from the oven.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: To protect against electrical shock, DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.

For best performance and a long life, clean your toaster oven regularly. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Remove plug from electrical outlet. Allow it to cool down.
2. Remove the removable crumb tray, rack, and tray by pulling them out of the oven. Clean them with damp soapy cloth. Make sure to only use mild soapy water.
3. To clean the inside of oven, wipe the oven walls, bottom of the oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a dry, clean cloth.
4. Wipe the outside of the oven with a damp cloth. **CAUTION: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR METAL SCOURING PADS.** Make sure to only use mild soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Pieces can break off the coating and touch electrical parts, which in turn could result in a risk of electrical shock.
5. Allow the appliance to cool and dry completely before storing. If storing the oven for long periods of time, make sure that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.
6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TO STORE

Unplug the unit, allow it to cool down, and clean it before storing. Store the electric oven in its box in a clean and dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as this could cause the cord to fray and break.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.



The product meets the requirements of the applicable EC directives.

TECHNICAL DATA

Model	OM30GBX
Supply Voltage	220–240 V
Frequency	50/60 Hz
Oven volume	28 L
Grill power	1600 W
Hotplate power	1000 W / 600 W
Oven max power	3200 W



SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

- | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Große Kochplatte | 5. Steuerung des Backofenheizmodus | 8. Drahtgestell | 12. Drehspeißgriff |
| 2. Kleine Kochplatte | 6. Timer | 9. Backblech | 13. Tablettgriff |
| 3. Kochplattensteuerung | 7. Betriebsleuchte | 10. Krümelschublade | |
| 4. Temperaturregelung im Backofen | | 11. Drehspeißgabel | |

Vor dem Gebrauch Ihres Gerätes lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

1. Lesen Sie zuerst alle Anweisungen.
2. Verwenden Sie diesen Backofen nicht gleichzeitig mit anderen Hochleistungs-Elektrogeräten, da dies zu einer Überlastung führen kann.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar danach.
4. Tragen Sie immer isolierte Backofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in einen heißen Ofen einführen oder daraus entnehmen.
5. Wenn Geräte von oder in der Nähe von Kindern verwendet werden, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
6. Verwenden Sie diesen Ofen nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen.
7. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder andere Teile des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte stellen Sie sicher, dass der Stecker vor dem Gebrauch trocken ist.
8. Zum Schutz vor Stromschlägen das Gerät nicht mit nassen Händen berühren, anschließen oder ausstecken.
9. Um das Netzkabel zu schützen, hängen Sie nichts daran auf und kneifen Sie es nicht ein; modifizieren Sie das Netzkabel nicht; ziehen oder verdrehen Sie nicht das Netzkabel; bitte halten Sie den Stecker fest, wenn Sie das Gerät ein- oder ausstecken.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel verdreht oder verwickelt ist.
11. Bitte ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose nach dem Gebrauch.
12. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien oder für den gewerblichen Gebrauch verwenden; wir übernehmen keine Reparaturverantwortung, wenn der Benutzer dieses Gerät nicht gemäß der Anleitung verwendet.

13. Halten Sie beim Betrieb des Backofens an allen Seiten des Backofens mindestens fünf Zentimeter Platz frei, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Der Untergrund, auf den das Gerät gestellt wird, sollte eben und trocken sein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile installieren oder entfernen oder bevor Sie es reinigen.
14. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners, in einen beheizten Ofen oder in eine Mikrowelle stellen.
15. Decken Sie keinen Teil des Backofens mit Metallfolie ab.
16. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Toaster eingelegt werden, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
17. Legen Sie keines der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Plastik, Papier oder ähnliches.
18. Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgesteckt und abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
19. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
20. Legen Sie nichts auf den Ofen, insbesondere nicht auf die Glastür, wenn diese geöffnet ist.
21. Um ein Feuer zu vermeiden, wickeln Sie bitte alle Lebensmittel, die beim Garen Fett oder Säfte freisetzen können, in Alufolie und legen Sie sie auf das Backblech.
22. Bitte achten Sie darauf, dass die Alufolie nicht mit Heizelementen in Berührung kommt, da dies zu einem Brand führen kann.
23. Bewegen Sie dieses Gerät nicht, während es in Betrieb ist oder wenn es heiß ist oder sich etwas darin befindet.
24. Wenn die Speisen im Backofen Feuer fangen oder zu rauchen beginnen, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie zu diesem Zeitpunkt nicht die Glastür. Öffnen Sie die Glastür erst, wenn kein Rauch mehr aus den Speisen kommt.
25. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder heruntergefallen ist. Bitte senden Sie es zur Inspektion oder Reparatur an ein Reparaturzentrum. Verwenden Sie keine Teile, die nicht vom Originalhersteller stammen.
26. Dieses Gerät hat eine gehärtete Sicherheitsglastür. Das Glas ist stärker als normales Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann brechen, die Teile werden jedoch nicht scharfkantig. Vermeiden Sie es, die Oberfläche der Tür zu zerkratzen oder Kanten zu beschädigen. Wenn die Tür einen Kratzer oder eine Schramme aufweist, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst, bevor Sie den Backofen benutzen.
27. Bei Geräten mit Typ-Y-Anschluss: wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

28. Die Rückseite des Geräts sollte an eine Wand gestellt werden.
29. Das Gewicht der Speisen, die auf das Essenstablett/den Rost gelegt werden, darf 2,5 kg nicht überschreiten. Legen Sie nicht alle oder den größten Teil der Lebensmittel auf eine Seite des Tablett/Drahtgestells, sondern verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf dem Tablett/Drahtgestell.
30. **WARNUNG:** Dieses Gerät hat eine Heizfunktion. Sowohl funktionale als auch nicht funktionale Oberflächen können sich auf hohe Temperaturen erhitzen. Da Temperaturen von verschiedenen Menschen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Halten Sie das Gerät ausschließlich an den Griffflächen fest und verwenden Sie Hitzeschutzmaßnahmen, wie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen. Bereiche, die nicht berührt oder gehalten werden sollen, müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten.
31. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn Sie ein Gerät oder einen Behälter mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
32. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
33. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
34. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
35. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
36. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

WARNUNGEN

- Stecken Sie das Kabel in eine ordnungsgemäß verdrahtete Steckdose. Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose; wenn der Stecker nicht vollständig eingesteckt ist, kann er ungewöhnlich heiß werden. Verwenden Sie eine Steckdose, die mit einer 16-A-Sicherung abgesichert ist.
- Schließen Sie niemals mehr als einen Stecker an dieselbe Steckdose an. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht ins Wasser.
- Halten Sie das Netzkabel trocken und fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an. Ziehen Sie nach Gebrauch immer das Netzkabel ab. Eine Fehlfunktion kann beim Einstecken des Steckers in die Steckdose einen Brand verursachen.

- Halten Sie beim Trennen des Netzkabels immer den Stecker fest und ziehen Sie nicht am Kabel. Andernfalls könnten die Drähte im Kabel brechen.
- Stellen Sie während des Betriebs nichts auf den Backofen. Die Hitze kann zu Verformungen, Rissen usw. führen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Backofentür. Das Gerät kann umkippen.
- Warnung! Achten Sie darauf, sich während des Gerätebetriebs nicht zu verbrennen. Die Metallteile und die Glastür sind sehr heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie sie nicht, wenn Sie die Tür öffnen und schließen.
- Verwenden Sie beim Einsetzen oder Herausnehmen des Geschirrs immer den Griff für das Geschirr. Direkter Kontakt führt zu schweren Verbrennungen.
- Wenn die Glastür heiß ist, vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Wasser. Die Glastür kann brechen.
- Wenn es wahrscheinlich ist, dass Fett aus dem Gargut herausspritzt, empfiehlt es sich, zwei Aluminiumbleche auf das Gericht zu legen. Dadurch wird das Spritzen reduziert und das Fett kann zwischen die Bleche tropfen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder in die Nähe der Heizelemente (oben und unten), da die Speisen sonst verbrennen. Stellen Sie das Backblech immer auf die vierte Einschubebene des Grills, damit keine Flüssigkeiten oder Krümel auf das Heizelement fallen.
- Verwenden Sie keine brennbaren Stoffe in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Elektrogeräts. Halten Sie alle unter Druck stehenden Stoffe und andere brennbare Gase von den in Betrieb befindlichen Geräten fern. Andernfalls kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen.

VORSICHT

GERÄTEOBERFLÄCHEN SIND NACH GEBRAUCH HEISS. Tragen Sie IMMER schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie einen heißen Ofen oder heißes Geschirr und Lebensmittel berühren oder wenn Sie den Rost, Pfannen oder Backformen einsetzen oder herausnehmen.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Packen Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie alle Roste und Pfannen. Waschen Sie die Roste und Pfannen in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
3. Trocknen Sie alle Zubehörteile gründlich und legen Sie sie wieder in den Ofen. Stecken Sie den Ofen in eine Steckdose und er ist betriebsbereit.
4. Nach dem Zusammenbau des Backofens empfehlen wir, ihn ca. 15 Minuten lang bei MAX-Temperatur laufen zu lassen, um das Verpackungöl zu entfernen, das nach dem Versand zurückgeblieben sein könnte.
5. Bei der ersten Benutzung Ihres Backofens kann Rauch auftreten. Keine Sorge, das ist normal und der Rauch sollte nach 20 Minuten verschwinden.

BETRIEB

- **Rost:** Zum Toasten, Backen und allgemeinen Garen in Auflaufformen und Standardpfannen.
- **Essenstablett:** Zum Grillen und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und anderen Speisen.
- **Griff für das Essenstablett:** Ermöglicht das Aufnehmen des Tablett und des Rosts.
- **Krümelschublade:** Zum Auffangen von Krümel während des Betriebs.
- **Drehspießgabel:** Zum Braten einer Vielzahl von Fleisch und Geflügel.
- **Drehspießgriff:** Ermöglicht das Aufnehmen der Drehspießgabel.
- **Thermostatkopf:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur von niedrig (100 °C) bis 220 °C.
- **Timer-Knopf:** Drehen, um die Garzeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Ton zu hören.
- **Große Kochplatte (Ø188 mm):** Zum Kochen verschiedener Auflaufformen und für andere gewünschte Zwecke.
- **Kleine Kochplatte (Ø155 mm):** Zum Kochen verschiedener Auflaufformen und für andere gewünschte Zwecke.
- **Anzeige:** Sie leuchtet, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- **Funktionsknöpfe:** Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Kochfunktion einzustellen.

VERWENDUNG DER HEIZPLATTEN



Heizplatten AUS



Linke elektrische Kochzone



Rechte elektrische Kochzone



Beide elektrische Kochzonen

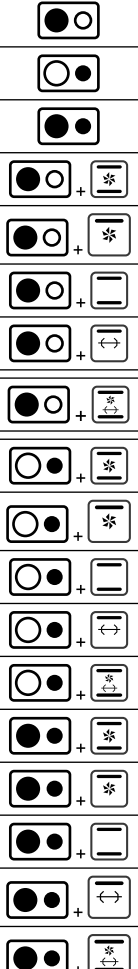
- Die Leistung der linken Heizplatte beträgt 1000 W.
- Die Leistung der rechten Heizplatte beträgt 600 W.
- Stellen Sie eine Pfanne auf die gewünschte Kochstelle und beginnen Sie mit dem Kochen.
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn sich keine Töpfe auf den Kochplatten befinden, da dies die Kochplatten beschädigt und übermäßige Hitze erzeugt.
- Verwenden Sie den Kochstellenknopf, um den Kochstellenbetrieb zu steuern.
- Bei eingeschaltetem Backofen können beide Kochstellen gleichzeitig verwendet werden.
- Es wird jedoch empfohlen, jeweils nur eine zu verwenden, um eine Überlastung des Leistungsschalters im Hausnetz zu vermeiden.
- Hinweis: Um die Kochstelle nutzen zu können, muss der Timer auf eine bestimmte Zeitskala (Minuten) eingestellt werden.

VERWENDUNG DES DREHSPIEßES

1. Schieben Sie eine Gabel bis zum Ende der Stange auf die Stange und sichern Sie die Gabel mit der Handschraube.
2. Spießen Sie das Essen von der anderen Seite der Stange auf.
3. Setzen Sie die zweite Gabel auf die andere Seite der Stange und sichern Sie sie dann mit der Handschraube. Prüfen Sie, ob das Essen in der Mitte der Stange fest sitzt.
4. Legen Sie die Stange mit den Lebensmitteln in den Ofen. Führen Sie eine Seite der Stange in das Aufnahmeloch des Backofens ein. Legen Sie dann die andere Seite der Stange auf die Ofenhalterung.

OFENHEIZMODI

FUNKTION	GEEIGNET FÜR...	GEBRAUCHSANWEISUNG	VORSICHT!
 	gleichmäßiges Backen von Schweinekoteletts, Hähnchenschenkeln, Hähnchenflügeln, Kartoffelecken, Geflügel, Koteletts, Fisch	1) Legen Sie das Gargut auf den Gitterrost/das Garblech. Setzen Sie den Rost/die Schale in die mittlere Stützführung. 2) Drehen Sie den Backofen-Funktionsschalter auf  oder . 3) Stellen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Kochtemperatur ein. 4) Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit ein. 5) Um Lebensmittel zu überprüfen oder zu entnehmen, verwenden Sie den Griff, um die Lebensmittel hinein- und herauszuschieben. 6) Nach Beendigung des Toastvorgangs ertönt ein Ton und der Timer-Drehknopf kehrt automatisch in die Aus-Stellung zurück. Tür vollständig öffnen und Lebensmittel am Griff entnehmen.	Alle Garzeiten beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Bei gefrorenem Fleisch kann es erheblich länger dauern. Daher wird die Verwendung eines Fleischthermometers dringend empfohlen. Gekochtes Essen, das Metallgestell und die Tür können sehr heiß sein; seien Sie vorsichtig. Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt.
	Diese Funktion ist ideal zum Backen von Brot, Pizza und Geflügel.	1) Legen Sie das Gargut auf den Gitterrost/das Garblech. Setzen Sie den Rost/die Schale in die mittlere Stützführung. 2) Drehen Sie den Backofen-Funktionsknopf auf . 3) Stellen Sie den Thermostatknopf nach Bedarf oder wie im Rezept angegeben auf die gewünschte Temperatur ein. 4) Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit ein. 5) Um Lebensmittel zu überprüfen oder zu entnehmen, verwenden Sie den Griff, um die Lebensmittel hinein- und herauszuschieben. 6) Nach Beendigung des Toastvorgangs ertönt ein Ton und der Timer-Drehknopf kehrt automatisch in die Aus-Stellung zurück. Tür vollständig öffnen und Lebensmittel sofort entnehmen; andernfalls röstet die im Backofen verbleibende Hitze das Essen weiter und trocknet es aus.	Gekochtes Essen, das Metallgestell und die Tür können sehr heiß sein; seien Sie vorsichtig.
 	Diese Funktion ist ideal zum Garen von ganzen Hühnern und Geflügel.	1) Ganzes Hähnchen auf den Drehspieß legen und mit den beiden Gabeln von beiden Seiten fixieren. Stecken Sie dann die Stange in das Drehspießloch und schließen Sie die Tür. 2) Drehen Sie den Funktionsknopf des Backofens auf  oder . 3) Stellen Sie den Thermostatknopf je nach Bedarf oder wie im Rezept angegeben auf die gewünschte Temperatur ein. 4) Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit ein. 5) Um Lebensmittel zu überprüfen oder zu entnehmen, verwenden Sie den Griff, um die Lebensmittel hinein- und herauszuschieben. 6) Nach Beendigung des Toastvorgangs ertönt ein Ton und der Timer-Drehknopf kehrt automatisch in die Aus-Stellung zurück. Öffnen Sie die Tür vollständig und entnehmen Sie die Speisen mit dem Griff.	Setzen Sie das Essenstablett in den unteren Einschiebschlitz, um das während des Garens von den Speisen tropfende Öl aufzufangen. Wir empfehlen außerdem, vor dem Garen mit der Rotisserie-Funktion etwas Wasser in den Garbehälter zu gießen, da dies das Garergebnis positiv beeinflusst. Alle Toastzeiten beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Bei gefrorenem Fleisch kann es erheblich länger dauern. Daher wird die Verwendung eines Fleischthermometers dringend empfohlen. Gekochtes Essen, das Metallgestell und die Tür können sehr heiß sein; seien Sie vorsichtig. Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt.

	Diese Funktionen können zum Garen oder Aufheizen verschiedener Flüssigkeiten oder flüssiger Lebensmittel verwendet werden, wie Aufläufe, Milch ...	1. Das Kochgeschirr, das auf dem Ofen verwendet werden kann, umfasst alle Utensilien aus Ferritmaterialien, wie Emaille, Gusseisen oder Edelstahl, mit glattem Boden mit einem Durchmesser von 155–188 mm, einem flachen Boden und einem Deckel. 2. Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens sollte den Durchmesser der Kochstelle nicht überschreiten. 3. Die Kochstelle sollte nicht ohne Flüssigkeit im Kochgeschirr betrieben werden, da dies die Kochstelle beschädigen könnte. 4. Die HP-Anzeige leuchtet nur, wenn die Kochstelle in Betrieb ist. 5. Schalten Sie die Kochplattenfunktion auf AUS, wenn die Kochplatte nicht in Betrieb ist. Drehen Sie die Backofenfunktion auf -Position, wenn die Backfunktion nicht in Betrieb ist. 6. Die Kochplatte und der Backofen können gleichzeitig verwendet werden. 7. Wenn Sie Speisen nur mit der Kochplatte zubereiten, müssen Sie den Thermostatkopf nicht drehen, um die Kochtemperatur auszuwählen. 8. Drehen Sie den Drehknopf oder beide Drehknöpfe in die gewünschte Position. 9. Stellen Sie das Gargut in das Kochgeschirr und auf die Kochplatte und in den Backofen. 10. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die gewünschte Garzeit einzustellen. 11. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Ton und der Timer-Knopf kehrt automatisch in die Aus-Position zurück. Öffnen Sie die Tür vollständig und entnehmen Sie die Lebensmittel mit dem Griff oder isolierten Schutzhandschuhen oder Topfhandschuhen.	Drehen Sie den Thermostatkopf, um die Gartemperatur beim Garen von Speisen mit der Backofenfunktion (Backen) auszuwählen. Achten Sie beim Kontrollieren oder Entnehmen von Speisen darauf, dass Sie sich nicht durch heißen Dampf verbrühen.
--	---	--	---

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stellen Sie den Ofen auf eine feste Arbeitsfläche. Stecken Sie ihn in die Stromversorgung.
2. Legen Sie das Gargut in eine Schüssel, stellen Sie Temperatur, Timer und Leistung ein und heizen Sie dann den Backofen vor. Stellen Sie das Gericht mit dem Griff in den Ofen, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
3. Normalerweise ist es nicht erforderlich, den Ofen vorzuheizen, aber es ist besser, ihn vorzuheizen, um einige der empfindlicheren Lebensmittel (z. B. Kuchen und seltenes Fleisch) besser zu garen.
4. Bestreichen Sie die Schüssel mit etwas Öl, bevor Sie die Speisen hineinlegen, damit die Speisen nicht daran kleben.
5. Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf dem Gericht und stellen Sie nur ein Gericht in den Ofen.
6. Durch die Glastür können Sie den Backfortschritt überwachen. Große Speisen sollten während des Garvorgangs ein- bis zweimal gewendet werden. Öffnen Sie die Tür zum Wenden oder Entnehmen von Speisen, aber schließen Sie die Tür sofort wieder.
7. Stellen Sie nach dem Garen die Drehknöpfe auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel aus dem Ofen nehmen.

REINIGUNGSHINWEISE

VORSICHT: Zum Schutz vor Stromschlägen DEN BACKOFEN NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

Für beste Leistung und eine lange Lebensdauer reinigen Sie Ihren Toaster-Ofen regelmäßig. Regelmäßige Reinigung verringert auch die Brandgefahr.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie es abkühlen.
2. Nehmen Sie das herausnehmbare Krümfach, den Rost und das Blech aus dem Ofen. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Seifentuch. Achten Sie darauf, nur milde Seifenlauge zu verwenden.
3. Um das Innere des Ofens zu reinigen, wischen Sie die Ofenwände, den Boden des Ofens und die Glastür mit einem feuchten Seifentuch ab. Wiederholen Sie den Vorgang mit einem trockenen, sauberen Tuch.
4. Wischen Sie die Außenseite des Backofens mit einem feuchten Tuch ab. **VORSICHT: KEINE SCHEUERMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME AUS METALL VERWENDEN.** Achten Sie darauf, nur milde Seifenlauge zu verwenden. Schleifreiniger, Scheuerbürsten und chemische Reiniger beschädigen die Beschichtung dieses Geräts. Es können Teile von der Beschichtung abbrechen und elektrische Teile berühren, was wiederum zu Stromschlaggefahr führen kann.
5. Lassen Sie das Gerät vor der Lagerung vollständig abkühlen und trocknen. Wenn Sie den Backofen über einen längeren Zeitraum lagern, vergewissern Sie sich, dass der Backofen sauber und frei von Speiseresten ist. Lagern Sie den Backofen an einem trockenen Ort, z.B. auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte oder in einem Schrankregal. Außer der empfohlenen Reinigung sollte keine weitere Wartung durch den Benutzer erforderlich sein.
6. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

LAGERUNG

Ziehen Sie den Netzstecker aus, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es vor der Lagerung. Bewahren Sie den Elektrobackofen in seiner Verpackung an einem sauberen und trockenen Ort auf. Lagern Sie das Gerät niemals, wenn es heiß oder noch eingesteckt ist. Wickeln Sie das Kabel niemals straff um das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Kabel an der Stelle, an der es in das Gerät eintritt, nicht belastet wird, da es sonst ausfransen und brechen könnte.

WARTUNGSANLEITUNGEN

Dieses Gerät erfordert nur wenig Wartung. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Geräte-Reparaturtechniker, wenn das Produkt gewartet werden muss.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, sollten Sie den Abfall verantwortungsvoll recyceln, um eine nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Abholssysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann diesen Artikel entgegennehmen und für ein umweltfreundliches Recycling sorgen.



Das Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden EG-Richtlinien.

TECHNISCHE DATEN

Modellbezeichnung	OM30GBX
Versorgungsspannung	220–240 V
Frequenz	50/60 Hz
Ofenvolumen	28 Liter
Leistung des Grills	1600 W
Kochplattenleistung	1000 W / 600 W
Maximale Leistung des Ofens	3200 W



SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

- | | | | |
|---------------------------|--|----------------------|----------------------------|
| 1. Plită mare de gătit | 5. Comutator de comandă temperatură cuptor | 8. Temporizator | 12. Tava pentru copt |
| 2. Plită mică de gătit | 6. Comutator de comandă | 9. Indicator luminos | 13. Tava pentru firimituri |
| 3. Comutator de | 7. mod de încălzire cuptor | 10. alimentare | Furcă rotisor |
| 4. comandă plite de gătit | | 11. Grătar | Mâner rotisor |
| | | | Mâner tavă |

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a utiliza aparatul

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

1. Citiți mai întâi toate instrucțiunile.
2. Nu utilizați acest cuptor simultan cu alte aparate electrice de mare putere, deoarece acest lucru ar putea cauza o supraîncălzire.
3. Nu atingeți suprafețe fierbinți în timp ce aparatul funcționează sau imediat după aceea.
4. Purați întotdeauna mănuși de protecție izolate atunci când introduceți sau scoateți obiecte dintr-un cuptor fierbinte.
5. Este necesară supravegherea atentă atunci când aparatele sunt utilizate de copii sau în apropierea acestora.
6. Nu utilizați acest cuptor fără supravegherea unui adult.
7. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecherul sau alte părți ale cuptorului în apă sau vreun alt lichid. Vă rugăm să vă asigurați că ștecherul este uscat înainte de utilizare.
8. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu atingeți, nu conectați și nu deconectați aparatul atunci când aveți mâinile ude.
9. Pentru a proteja cablul de alimentare, nu agățați nimic de el și nu îl ciupiți; nu modificați cablul de alimentare; nu trageți și nu răsuciți cablul de alimentare; vă rugăm să țineți ștecherul ferm atunci când conectați sau deconectați aparatul.
10. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau blatului sau să atingă suprafețe fierbinți. Nu utilizați acest aparat când cablul de alimentare este răsucit sau încurcat.
11. Vă rugăm să deconectați aparatul de la priza electrică după utilizare.
12. Acest aparat este doar pentru uz casnic. A nu se utiliza în aer liber sau pentru uz comercial; nu ne vom asuma nici o responsabilitate de efectuare a reparațiilor dacă utilizatorul nu folosește acest aparat conform manualului.
13. Când folosiți cuptorul, păstrați cel puțin zece centimetri spațiu pe toate părțile aparatului pentru a permite o circulație adecvată a aerului. Baza pe care este așezat aparatul trebuie să fie plană

- și uscată. Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl folosiți sau înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a instala sau scoate piese sau înainte de curățare.
14. Nu îl poziționați pe un arzător cu gaz sau electric sau în apropierea acestora, și nici într-un cuptor încălzit sau într-un cuptor cu microunde.
 15. Nu acoperiți nici o parte a cuptorului cu folie metalică.
 16. Alimentele de mari dimensiuni sau ustensilele metalice nu trebuie introduse într-un cuptor electric, deoarece pot crea un incendiu sau de electrocutare.
 17. Nu introduceți nici unul dintre următoarele materiale în cuptor: carton, plastic, hârtie sau orice alt material similar.
 18. Vă rugăm să vă asigurați că aparatul este deconectat și că s-a răcit înainte de a-l muta sau de a-l curăța.
 19. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza pericole sau vătămări.
 20. Nu puneți nimic pe cuptor, în special pe ușa de sticlă, când este deschisă.
 21. Pentru a preveni un incendiu, vă rugăm să înfășurați în folie de aluminiu orice aliment care poate elibera grăsimi sau sucuri în timpul gătitului și așezați-l pe tava de copt.
 22. Vă rugăm să vă asigurați că folia de aluminiu nu este în contact cu nici un element de încălzire, deoarece acest lucru ar putea produce un incendiu.
 23. Nu mișcați acest aparat în timp ce funcționează sau când este fierbinte sau când există ceva în interiorul acestuia.
 24. Dacă alimentele din cuptor iau foc sau încep să fumege, vă rugăm să deconectați cuptorul și să nu deschideți ușa de sticlă în acel moment. Deschideți ușa de sticlă numai când nu mai iese fum din mâncare.
 25. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat pe jos. Vă rugăm să îl trimiteți la un centru de reparații pentru inspecție și reparații. Nu utilizați piese care nu sunt de la producătorul original.
 26. Acest aparat are o ușă de sticlă securizată prin călire. Sticla este mai robustă decât sticla obișnuită și este mai rezistentă la spargere. Sticla călită se poate sparge, dar cioburile nu vor avea margini ascuțite. Evitați zgârierea suprafeței ușii sau ciobirea marginilor. Dacă ușa are o zgârietură sau o ciobitură, contactați linia de relații cu consumatorii înainte de a utiliza cuptorul.
 27. Pentru aparatele cu conector de tip Y: dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau altă persoană calificată în mod similar pentru a evita pericolele.
 28. Suprafața posterioară a aparatului trebuie așezată la un perete.
 29. Greutatea alimentelor puse pe tava pentru alimente/grătar nu poate depăși 2,5 kg. Nu așezați toate alimentele sau cea mai mare parte a acestora pe o parte a tăvii/grătarului; distribuiți alimentele uniform pe tava pentru alimente/grătar.

30. **AVERTIZARE:** Acest aparat are o funcție de încălzire. Atât suprafețele funcționale, cât și cele nefuncționale se pot încălzi la temperaturi ridicate. Deoarece temperaturile sunt percepute diferit de diferite persoane, acest dispozitiv trebuie utilizat cu **ATENȚIE**. Manevrați aparatul exclusiv prin prinderea suprafețelor și utilizați măsuri de protecție împotriva căldurii, cum ar fi mănuși de protecție sau șervete de prins vasele. Zonele care nu sunt destinate a fi atinse sau manevrate trebuie să aibă suficient timp să se răcească.
31. Trebuie procedat cu atenție extremă la mutarea unui aparat sau recipient care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
32. Acest aparat nu este destinat să funcționeze cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
33. Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de minimum 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li se oferă instrucțiuni cu privire la folosirea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg ce pericole pot apărea.
34. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
35. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
36. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

AVERTIZĂRI

- Conectați cablul la o priză electrică cablată corespunzător. Introduceți complet ștecherul în priză; dacă ștecherul nu este complet introdus, acesta poate deveni anormal de fierbinte. Utilizați o priză protejată cu siguranță de 16A.
- Nu conectați mai mult de un ștecher în aceeași priză. Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă.
- Păstrați cablul de alimentare uscat și nu manevrați aparatul cu mâinile ude. Deconectați întotdeauna cablul de alimentare după utilizare. O defecțiune poate provoca un incendiu atunci când ștecherul este introdus în priză.
- Când deconectați cablul de alimentare, prindeți întotdeauna ștecherul și nu trageți de cablu. În caz contrar, firele din cablu s-ar putea rupe.
- Nu așezați nimic pe cuptor în timp ce acesta funcționează. Căldura poate provoca deformări, fisuri etc.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului. Aparatul se poate răsturna.
- Avertizare! Aveți grijă să nu suferiți arsuri în timpul funcționării aparatului. Părțile metalice și ușa de sticlă sunt foarte fierbinți în timp ce aparatul este funcțione. Nu le atingeți atunci când deschideți și închideți ușa.

- Utilizați întotdeauna mânerul pentru vas când introduceți sau scoateți vasul. Contactul direct va provoca arsuri grave.
- Când ușa de sticlă este fierbinte, evitați orice contact cu apa. Ușa de sticlă se poate sparge.
- Dacă este posibil ca grăsimea să sară din alimentele pe care le gătiți, este recomandabil să puneți două folii de aluminiu pe vas. Acest lucru va reduce stropirea și va permite să se scurgă grăsimea între folii.
- Nu așezați nimic pe elementele de încălzire sau lângă acestea (sus și jos), deoarece alimentele se vor arde. Poziționați întotdeauna tava pentru copt pe cel de-al patrulea raft al grătarului pentru a preveni scurgerea lichidelor sau căderea a firimiturilor pe elementul de încălzire.
- Nu utilizați substanțe inflamabile în apropierea unui aparat electric care funcționează. Păstrați toate substanțele sub presiune și alte gaze inflamabile departe de aparatele care funcționează. Nerespectarea acestui lucru poate provoca un incendiu sau o explozie.

ATENȚIONARE

SUPRAFĂȚELE APARATULUI SUNT FIERBINȚI DUPĂ UTILIZARE. Purtați ÎNTOTDEAUNA mănuși/protecții sau mănuși de protecție izolate atunci când atingeți un cuptor fierbinte sau vase fierbinți și alimente sau când introduceți sau scoateți grătarul, tigăile sau vasele de copt.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Despachetați unitatea.
2. Scoateți toate rafturile și tigăile. Spălați rafturile și tigăile/crațițele în apă fierbinte cu detergent sau în mașina de spălat vase.
3. Uscați bine toate accesoriile și poziționați-le în cuptor. Conectați cuptorul la o priză și acesta este gata de utilizare.
4. După re-asamblarea cuptorului, vă recomandăm să îl puneți în funcțiune la temperatura MAXIMĂ timp de aproximativ 15 minute pentru a elimina uleiurile provenite din ambalare care pot rămâne după expediere.
5. Este posibil să apară fum la prima utilizare a cuptorului. Nu vă faceți griji, acest lucru este normal, iar fumul ar trebui să dispară după 20 de minute.

MODUL DE UTILIZARE

- **Grătarul:** Pentru prăjire, coacere și gătit general în vase și caserole standard.
- **Tava pentru alimente:** Pentru fierberea și prăjirea cărnii, păsărilor, peștelui și a altor alimente.
- **Mânerul tăvii pentru alimente:** Vă permite să ridicați tava și grătarul.
- **Tava pentru firimituri:** Pentru colectarea firimiturilor în timpul funcționării.
- **Furca de rotisare:** Utilizată pentru rotisarea diferitelor tipuri de carne și carne de pasăre.
- **Mânerul pentru rotisare:** Vă permite să ridicați furca pentru rotisare.
- **Comutator cu funcție de termostat:** Alegeți temperatura dorită de la scăzută (100 ° C) la 220 ° C.
- **Temporizatorul:** Rotiți pentru a seta timpul de gătit. Un sunet de clopoțel va avertiza sonor la expirarea timpului stabilit.
- **Plita mare (Φ188 mm):** Utilizați pentru a găti diverse feluri la caserolă și alte utilizări dorite.
- **Plita mică (Φ155 mm):** Utilizați pentru a găti diverse feluri la caserolă și alte utilizări dorite.
- **Indicator:** Se aprinde ori de câte ori cuptorul este pornit.
- **Comutatorul de funcții:** Rotiți butonul pentru a seta funcția de gătit dorită.

UTILIZAREA PLITELOR



Plite OPRITE (OFF)



Zona de gătit electrică stânga



Zona de gătit electrică dreapta



Ambele zone electrice de gătit

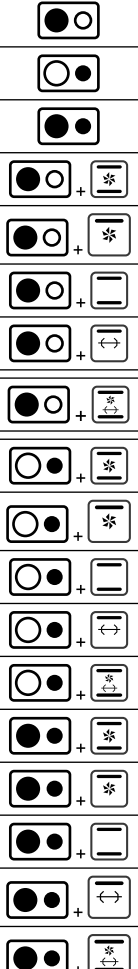
- Puterea plitei din stânga este de 1000 W.
- Puterea plitei din dreapta este de 600 W.
- Așezați o tigaie sau o cratiță pe plita dorită și începeți să gătiți.
- Nu lăsați aparatul pornit dacă nu există vase pe plite, deoarece aceasta va deteriora plitele și va crea căldură excesivă.
- Utilizați comutatorul de control al plitelor pentru a controla funcționarea plitei.
- Ambele plite pot fi utilizate în același timp când cuptorul este pornit.
- Cu toate acestea, se recomandă ca numai o plită să fie utilizată pe rând pentru a preveni supraîncărcarea întrerupătorului din rețeaua internă.
- Notă: Pentru a permite utilizarea plitei, cronometrul trebuie fixat pe o anumită scală de timp (minute).

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE ROTISARE

1. Glisați o furcă pe tijă până aproape de capătul tijei și fixați furca cu șurubul.
2. Înfingeți alimentele pe la celălalt capăt al tijei.
3. Așezați a doua furcă pe celălalt capăt al tijei, apoi fixați-o cu șurubul. Verificați dacă alimentele sunt ținute ferm pe mijlocul tijei.
4. Introduceți tijă cu alimente în cuptor. Introduceți un capăt al tijei în orificiul de susținere din cuptor. Apoi, așezați celălalt capăt al tijei pe suportul din cuptor.

MODURILE DE ÎNCĂLZIRE ALE CUPTORULUI

FUNCȚIE	BUN PENTRU ...	CUM SE UTILIZEAZĂ?	ATENȚIONARE!
	coacerea uniformă a cotletelor de porc, pulpelor de pui, aripilor de pui, cartofilor wedges, cârnii de pasăre, cotletelor, peștelui	1) Așezați alimentele care trebuie gătite pe grătarul/ tava pentru alimente. Introduceți grătarul/ tava în ghidajul de mijloc al cuptorului.	Toate duratele de gătit se bazează pe carne la temperatura frigiderului. Gătirea cârnii congelate poate dura mult mai mult. Prin urmare, se recomandă utilizarea unui termometru pentru carne.
		2) Rotiți comutatorul pentru funcții al cuptorului la  sau  3) Setati comutatorul cu funcție de termostat la temperatura dorită pentru gătit. 4) Setati temporizatorul la timpul dorit de gătit. 5) Pentru a verifica sau scoate alimentele, folosiți mânerul ajutător la glisarea și scoaterea alimentelor. 6) Când prăjirea este completă, veți fi avertizați printr-un sunet de clopoțel și temporizatorul va reveni automat în poziția oprit. Deschideți ușa complet și scoateți alimentele folosind mânerul.	
	Diese Funktion ist ideal zum Backen von Brot, Pizza und Geflügel.	1) Așezați alimentele care trebuie gătite pe grătarul/ tava pentru alimente. Introduceți grătarul/ tava în ghidajul de mijloc al cuptorului. 2) Rotiți comutatorul pentru funcții al cuptorului în poziția  3) Setati comutatorul cu funcție de termostat la temperatura dorită, după cum este necesar sau conform instrucțiunilor din rețetă. 4) Setati temporizatorul la timpul dorit de gătit. 5) Pentru a verifica sau scoate alimentele, folosiți mânerul ajutător la glisarea și scoaterea alimentelor. 6) Când prăjirea este completă, veți fi avertizați printr-un sunet de clopoțel și temporizatorul va reveni automat în poziția oprit. Deschideți ușa complet și scoateți alimentele imediat; în caz contrar, căldura rămasă în cuptor va continua să prăjească mâncarea și o va usca.	Alimentele gătite, suportul metalic și ușa pot fi foarte fierbinți; manevrați-le cu grija.
	Această funcție este ideală pentru gătit pui întregi și păsări.	1) Așezați puiul întreg pe tija rotisorului și fixați-l cu cele două furci din ambele părți. Apoi, introduceți tija în orificiul rotisorului și închideți ușa.	Așezați tava pentru alimente la nivelul cel mai de jos pentru a colecta uleiul care picură din alimente în timpul gătitului. De asemenea, vă recomandăm să turnați puțină apă în tava pentru alimente înainte de a găti cu funcția de rotisor, deoarece acest lucru va îmbunătăți rezultatele. Toate duratele de prăjire se bazează pe carne la temperatura frigiderului. Gătirea cârnii congelate poate dura mult mai mult. Prin urmare, se recomandă utilizarea unui termometru pentru carne.
		2) Rotiți comutatorul pentru funcții al cuptorului la  sau  3) Setati comutatorul cu funcție de termostat la temperatura dorită, după cum este necesar sau conform instrucțiunilor din rețetă. 4) Setati temporizatorul la timpul dorit de gătit. 5) Pentru a verifica sau scoate alimentele, folosiți mânerul ajutător la glisarea și scoaterea alimentelor. 6) Când prăjirea este completă, veți fi avertizați printr-un sunet de clopoțel și temporizatorul va reveni automat în poziția oprit. Deschideți ușa complet și scoateți alimentele imediat utilizând mânerul.	
			Alimentele gătite, suportul metalic și ușa pot fi foarte fierbinți; manevrați-le cu grija. Nu lăsați cuptorul nesupravegheat.

	Aceste funcții pot fi utilizate pentru gătit sau încălzirea diferitelor lichide sau alimente lichide, cum ar fi mâncăruri semipreparate, lapte...	1. Vesela care poate fi utilizată pe elementul de încălzire include toate ustensilele din materiale feromagnetice, cum ar fi vasele emailate, din fontă sau oțel inoxidabil, cu o bază netedă cu diametrul de 155–188 mm, fund plat și capac. 2. Diametrul bazei vaselor nu trebuie să depășească diametrul plitei. 3. Plita nu trebuie operată fără lichid în vasele de gătit, deoarece această acțiune ar putea deteriora plita. 4. Indicatorul HP se va aprinde numai atunci când plita este în funcțiune. 5. Comutați funcția plitei în poziția Oprit atunci când plita nu este utilizată. Rotiți comutatorul pentru funcții al cuptorului în poziția  când funcția de coacere nu este utilizată. 6. Plita și cuptorul pot fi utilizate simultan. 7. Când gătiți mâncarea numai cu plita, nu este necesar să rotiți comutatorul cu funcție de termostat pentru a selecta temperatura de gătit. 8. Rotiți comutatorul sau ambele comutatoare în poziția dorită. 9. Așezați alimentele care trebuie gătite în vasele de gătit, pe plită și în cuptor. 10. Rotiți butonul temporizatorului pentru a selecta timpul de gătit dorit. 11. Când prepararea este completă, veți fi avertizați printr-un sunet de clopoțel și temporizatorul va reveni automat în poziția oprit. Deschideți ușa complet și îndepărtați alimentele folosind mânerul sau mânușile de protecție sau mânușile pentru cuptor.	Rotiți comutatorul cu funcția de termostat pentru a selecta temperatura de gătit atunci când gătiți alimentele cu funcția cuptor (copt). Aveți grijă să nu fiți opărit de abur fierbinte atunci când verificați sau scoateți alimentele.
--	--	--	---

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Poziționați cuptorul pe o suprafață de lucru solidă. Conectați-l la sursa de alimentare.
2. Așezați alimentele care trebuie gătite într-un vas, setați temperatura, temporizatorul și puterea, apoi preîncălziți cuptorul. Așezați vasul în cuptor folosind mânerul când cuptorul atinge temperatura setată.
3. De obicei nu este necesar să preîncălziți cuptorul, dar este mai bine să îl preîncălziți pentru a găti mai bine unele dintre alimentele mai delicate (de exemplu, prăjituri și carne în sânge).
4. Ungeți vasul cu puțin ulei înainte de a pune alimentele înăuntru, astfel încât alimentele să nu se lipească.
5. Distribuți alimentele în mod egal în vas și puneți doar un vas în cuptor.
6. Puteți monitoriza evoluția coacerii prin ușa de sticlă. Produsele alimentare mari trebuie întoarse o dată sau de două ori în timpul gătitului. Deschideți ușa pentru a întoarce sau scoate alimentele, dar închideți ușa din nou imediat după aceea.
7. După operațiunea de gătit, aduceți comutatoarele în poziția lor „0” și deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Aveți grijă când scoateți alimentele din cuptor.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE

AVERTIZARE: Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, **NU SCUFUNDAȚI CUPTORUL ÎN APĂ ȘI NICI ÎN ALTE LICHIDE.**

Pentru cele mai bune performanțe și o utilizare îndelungată, curățați cu regularitate cuptorul electric cu prăjitor. Curățarea regulată va reduce, de asemenea, riscul de incendiu.

1. Scoateți ștecherul din priza electrică. Permiteți-i să se răcească.
2. Scoateți tava, grătarul și tava detașabilă pentru firimituri, trăgându-le din cuptor. Curățați-le cu o lavetă umedă cu detergent/săpun. Asigurați-vă că utilizați doar apă cu puțin detergent/săpun.
3. Pentru a curăța interiorul cuptorului, ștergeți pereții cuptorului, fundul cuptorului și ușa de sticlă cu o lavetă umedă, cu detergent/săpun. Repetați cu o lavetă uscată și curată.
4. Ștergeți exteriorul cuptorului cu o lavetă umedă. **AVERTIZARE: NU UTILIZAȚI PRODUSE DE CURĂȚARE ABRAZIVE SAU LAVETE DE CURĂȚARE CU ELEMENTE METALICE.** Asigurați-vă că utilizați doar apă cu puțin detergent/săpun. Detergenții abrazivi, periile de curățare și detergenții chimici vor deteriora stratul de acoperire al aparatului. Particulele mici pot deteriora stratul de acoperire și atinge piesele electrice, ceea ce la rândul său ar putea duce la un risc de electrocutare.
5. Lăsați aparatul să se răcească și să se usuce complet înainte de depozitare. Dacă depozitați cuptorul pentru perioade lungi de timp, asigurați-vă că este curat și lipsit de resturi alimentare. Păstrați cuptorul într-un loc uscat, cum ar fi pe o masă, un blat sau un raft de dulap. În afară de curățarea recomandată, nu ar trebui să fie necesară nici o întreținere suplimentară efectuată de utilizator.
6. Orice altă întreținere trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

DEPOZITAREA

Deconectați aparatul, lăsați-l să se răcească și curățați-l înainte de a-l depozita. Păstrați cuptorul electric în cutia sa într-un loc curat și uscat. Nu depozitați niciodată aparatul în timp ce este fierbinte sau conectat la rețea. Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului. Nu forțați cablul în locul în care intră în aparat, deoarece acest lucru ar putea provoca întreruperea și defectarea cablului.

INSTRUCȚIUNI DE ÎNTREȚINERE

Acest aparat necesită puțină întreținere. Nu conține piese reparabile de către utilizator. Nu încercați să îl reparați personal. Contactați un tehnician calificat pentru repararea aparatelor dacă produsul necesită service.

ELIMINAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere pe teritoriul întregii Uniuni Europene. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați distribuitorul de la care a fost achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru o reciclare sigură pentru mediu.



Produsul îndeplinește cerințele directivelor CE aplicabile.

TECHNISCHE DATEN

Model	OM30GBX
Tensiunea de alimentare	220–240 V
Frecvență	50/60 Hz
Volum cuptor	28 L
Putere funcția grill	1600 W
Putere plită	1000 W / 600 W
Putere maximă cuptor	3200 W



SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

- | | | | |
|---------------------------------------|---|----------------------|----------------------|
| 1. Велика конфорка | 5. Регулятор режиму нагрівання духової шафи | 8. Решітка | 12. Тримач для рожна |
| 2. Мала конфорка | 6. Таймер | 9. Деко | 13. Тримач для дека |
| 3. Регулятори конфорок | 7. Індикатор живлення | 10. Піддон для крихт | |
| 4. Регулятор температури духової шафи | | 11. Рожен | |

Уважно прочитайте інструкції, перш ніж користуватися приладом.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Спершу повністю прочитайте інструкцію.
2. Не використовуйте духову шафу одночасно з іншими потужними електроприладами, оскільки це може призвести до перевантаження.
3. Не торкайтеся до гарячих поверхонь під час роботи приладу або відразу після неї.
4. Завжди користуйтеся захисними рукавичками, поміщаючи щось у гарячу духову шафу або виймаючи з неї.
5. Необхідно забезпечити суворий контроль, коли будь-які прилади використовуються дітьми або поруч із ними.
6. Не використовуйте духову шафу без нагляду дорослих.
7. Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не занурюйте шнур, штепсель або будь-які інші частини приладу у воду чи іншу рідину. Перш ніж використовувати прилад, переконайтеся, що штепсель сухий.
8. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не торкайтеся до приладу, не вставляйте та не виймайте штепсель виробу мокрими руками.
9. Щоб гарантувати безпеку шнура живлення, не вішайте на нього жодних предметів і не затискайте його; не змінюйте шнур живлення; не тягніть і не перекручуйте його. Коли вмикаєте або вимикаєте прилад, міцно тримайте штепсель.
10. Пильнуйте, щоб шнур не звисав із країв стола або стійки та не торкався гарячих поверхонь. Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення перекутився або сплутався.
11. Витягуйте штепсель із розетки після використання приладу.
12. Цей прилад призначений лише для побутового використання. Не користуйтеся приладом поза приміщенням або в комерційних цілях. Ми не несемо відповідальності за будь-які пошкодження, якщо користувач використовує прилад не відповідно до посібника з експлуатації.
13. Щоб забезпечити достатню циркуляцію повітря, під час використання духової шафи

- відстань від усіх боків приладу до інших предметів має бути не меншою за 10 см. Прилад потрібно розмістити на рівну та суху основу. Коли прилад не використовується або його потрібно почистити, виймайте штепсель із розетки. Перед встановленням або зняттям деталей, а також перед чищенням прилад має охолонути.
14. Не ставте прилад безпосередньо на гарячу газову або електричну конфорку або поруч із нею, а також у розігріту духову шафу або мікрохвильову піч.
 15. Не закривайте жодних частин духової шафи металевую фольгою.
 16. Не можна вставляти в мінідуховку страви завеликого розміру й металевий посуд — це може призвести до пожежі або ризику ураження електричним струмом.
 17. Не можна поміщати в духову шафу картон, пластик, папір і подібні матеріали.
 18. Перед переміщенням або чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі й охолов.
 19. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може нести небезпеку травмування.
 20. Не кладіть жодних предметів на духову шафу, особливо на скляні дверцята, коли вони відкриті.
 21. Щоб запобігти виникненню пожежі, під час приготування продуктів, які можуть виділяти жир або сік, загортайте їх в олов'яну фольгу та кладіть на деко.
 22. Переконайтеся, що олов'яна фольга не контактує з нагрівальними елементами, оскільки це може призвести до пожежі.
 23. Не переміщуйте прилад, коли він працює, гарячий або всередині нього щось стоїть.
 24. Якщо їжа в духовій шафі почне горіти або диміти, вимкніть прилад з електромережі та не відкривайте скляні дверцята в той момент. Відкривати скляні дверцята можна, тільки коли продукти перестануть диміти.
 25. Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або падав. Надішліть прилад у сервісний центр на огляд або ремонт. Не використовуйте неоригінальні деталі не від виробника.
 26. Дверцята духової шафи виготовлені із загартованого безосколкового скла. Воно міцніше й надійніше за звичайне скло. Загартоване скло може розбитися, але осколки не матимуть гострих країв. Уникайте появи подряпин на поверхні дверцят і зазублин на їхніх краях. Якщо на дверцятах з'явилися подряпини або зазублини, перш ніж користуватися духовою шафою, зверніться до нашої служби підтримки споживачів.
 27. Якщо пошкоджено шнур живлення приладів зі з'єднанням типу Y, для уникнення небезпечних ситуацій його можуть замінювати лише компанія-виробник, представник її сервісної організації або інші кваліфіковані належним чином фахівці.
 28. Прилад потрібно встановлювати заднім боком до стіни.
 29. Не можна поміщати на деко або решітку продукти, вага яких перевищує 2,5 кг. Не кладіть

усі продукти або їхню більшу частину на одну сторону дека чи решітки; краще розмістіть їх рівномірно.

30. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад має функцію нагрівання. Як функціональні, такі нефункціональні поверхні можуть нагріватися до високих температур. Оскільки всі сприймають температуру по-різному, прилад потрібно використовувати **ОБЕРЕЖНО**. Можна тримати прилад лише за призначені для цього поверхні, використовуючи теплозахисне приладдя, як-от захисні рукавички або тримачі. Зони, не призначені для торкання або тримання, мають охолонути.
31. Будьте вкрай обережні, рухаючи прилад або контейнер, якщо в ньому міститься гаряча олія або інша гаряча рідина.
32. Цей прилад не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи віддаленого керування.
33. Прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку.
34. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
35. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.
36. Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей до 8 років.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Вставляйте кабель в електричну розетку з правильною проводкою. Штепсель має повністю заходити в розетку; в іншому випадку він може сильно нагріватися. Використовуйте розетку, захищену запобіжником на 16 А.
- Ніколи не підключайте більше одного штепселя в одну розетку. Не занурюйте шнур живлення або штепсель у воду.
- Шнур живлення має бути сухим. Крім того, не можна торкатися до приладу мокрими руками. Щоразу після використання приладу відключайте шнур від мережі живлення. Коли штепсель вставлено в розетку та трапляється несправність, може виникнути пожежа.
- Щоб від'єднати шнур живлення, завжди тягніть за штепсель, а не за сам шнур. В іншому разі дроти всередині шнура можуть пошкодитися.
- Не ставте нічого на духову шафу, коли вона працює. Нагрівання може призвести до деформації, розтріскування корпусу тощо.
- Не кладіть важкі предмети на дверцята духової шафи. Прилад може перекинутися.
- Попередження! Будьте обережні, щоб не обпектися під час роботи приладу. Коли прилад працює, металеві деталі та скляні дверцята дуже гарячі. Не торкайтеся до них, коли

відкриваєте та закриваєте дверцята.

- Вставляючи або виймаючи деко, завжди використовуйте спеціальний тримач. Через прямий контакт можна серйозно обпектися.
- Коли скляні дверцята гарячі, не допускайте потрапляння на них води. Вони можуть пошкодитися.
- Якщо з продуктів, які готуються, може розбризкуватися жир, рекомендовано покласти на деко два листи фольги. Так зменшиться розбризкування, а жир стікатиме між листами.
- Не ставте нічого на нагрівальні елементи (верхній і нижній) або біля них, щоб їжа не пригоріла. Завжди ставте деко на четвертий рівень духової шафи, щоб рідини або крихти не потрапляли на нагрівальний елемент.
- Не використовуйте легкозаймисті речовини біля електроприладу, що працює. Тримайте всі легкозаймисті гази та речовини під тиском якомога далі від увімкнутих приладів. Невиконання цієї вимоги може призвести до пожежі або вибуху.

УВАГА!

ПОВЕРХНІ ПРИЛАДУ НАГРІВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ. НІКОЛИ не торкайтеся гарячої духової шафи та гарячих страв, а також не вставляйте й не виймайте решітку, форму для випікання або деко без захисних рукавичок.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте прилад.
2. Вийміть усі решітки й форми для випікання. Вийміть решітки й форми вручну в гарячій мильній воді або в посудомийній машині.
3. Ретельно висушіть усі аксесуари й помістіть їх назад у духову шафу. Підключіть духову шафу до розетки. Вона готова до використання.
4. Коли всі належні компоненти буде повторно встановлено в духову шафу, рекомендується запустити її приблизно на 15 хвилин за МАКСИМАЛЬНОЇ температури, щоб видалити залишки захисного мастила, які могли лишитися після транспортування.
5. Під час першого використання духової шафи може з'явитися дим. Не хвилюйтеся, це нормальне явище. Дим має зникнути через 20 хвилин.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

- **Решітка:** для тостів і випічки, а також приготування в посуді для запікання або звичайному кухонному посуді.
- **Деко:** для смаження м'яса, птиці, риби й інших продуктів.
- **Тримач для дека:** для виймання дека й решітки.
- **Деко для крихт:** для збирання крихт під час приготування.
- **Рожен:** для смаження різних видів м'яса або птиці.
- **Тримач для рожна:** для виймання рожна.
- **Регулятор термостата:** для встановлення потрібної температури — від низької (100 °C) до 220 °C.
- **Регулятор таймера:** для налаштування тривалості готування. Коли встановлений час минає, функція видає звуковий сигнал.
- **Велика конфорка (діаметром 188 мм):** для приготування різноманітних запіканок тощо.
- **Мала конфорка (діаметром 155 мм):** для приготування різноманітних запіканок тощо.

- **Індикатор:** світиться, коли духову шафу ввімкнено.
- **Регулятори функцій:** поверніть регулятор, щоб установити потрібну функцію готування.

ВИКОРИСТАННЯ КОНФОРОК



Гарячі конфорки ВИМК.



Ліва електрична конфорка



Права електрична конфорка



Обидві електричні конфорки

- Потужність лівої конфорки становить 1000 Вт.
- Потужність правої конфорки становить 600 Вт.
- Поставте каструлю або сковороду на потрібну гарячу конфорку та починайте готувати.
- Не залишайте прилад увімкнутим, коли на конфорках немає посуду, оскільки це призводить до пошкодження конфорок і їх надмірного нагрівання.
- Щоб керувати роботою конфорок, користуйтеся відповідним регулятором.
- Коли духова шафа ввімкнута, одночасно можна використовувати обидві конфорки.
- Однак рекомендовано вмикати тільки одну функцію одночасно, щоб не перевантажувати автоматичний вимикач у домашній мережі.
- Примітка. Щоб використовувати конфорку, таймер потрібно встановити на певний часовий діапазон (у хвилинах).

ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА

1. Вставте один кінець стрижня у виделку та закріпіть виделку за допомогою гвинта.
2. Встроміть продукт з іншого кінця стрижня.
3. Надіньте на цей кінець стрижня другу виделку та затягніть гвинт. Переконайтеся, що продукт міцно закріплено в центрі стрижня.
4. Поставте стрижень із продуктом у духову шафу. Вставте один кінець стрижня в спеціальний отвір у духовій шафі. Потім покладіть інший кінець стрижня на спеціальний кронштейн у духовій шафі.

РЕЖИМИ НАГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

ФУНКЦІЯ	ЗАСТОСУВАННЯ	СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ	УВАГА!
 	Рівномірне запікання котлет зі свинини, курячих ніжок і крилець, картопляних шматочків, птиці, відбивних, риби	1) Покладіть їжу, яку потрібно приготувати, на решітку або деко. Розмістіть решітку або деко на середньому рівні духової шафи. 2) Установіть регулятор функцій духової шафи в положення  або . 3) Виберіть потрібну температуру приготування за допомогою регулятора температури. 4) Задайте потрібний час приготування за допомогою регулятора таймера. 5) Якщо потрібно виїняти страву або перевірити її стан, скористайтеся тримачем. 6) Коли процес підсмажування завершиться, пролунає звуковий сигнал і регулятор таймера автоматично повернеться в положення «Вимк.». Повністю відчиніть дверцята й виїмте страву за допомогою тримача.	Час приготування розраховано для м'яса, яке зберігалося в холодильнику. Заморожене м'ясо може готуватися значно довше. Тому рекомендовано використовувати термометр для м'яса. Будьте обережні, адже приготована страва, металева решітка та дверцята можуть сильно нагріватися. Не залишайте духову шафу без нагляду.
	Ця функція ідеально підходить для випікання хліба й піци, а також приготування птиці.	1) Покладіть їжу, яку потрібно приготувати, на решітку або деко. Розмістіть решітку або деко на середньому рівні духової шафи. 2) Установіть регулятор функцій духової шафи в положення . 3) Виберіть потрібну за рецептом температуру приготування за допомогою регулятора температури. 4) Задайте потрібний час приготування за допомогою регулятора таймера. 5) Якщо потрібно виїняти страву або перевірити її стан, скористайтеся тримачем. 6) Коли процес підсмажування завершиться, пролунає звуковий сигнал і регулятор таймера автоматично повернеться в положення «Вимк.». Повністю відчиніть дверцята й одразу виїмте страву, інакше через залишкове тепло в духовій шафі вона продовжуватиме смажитися та пересушиться.	Будьте обережні, адже приготована страва, металева решітка та дверцята можуть сильно нагріватися.
 	Ця функція ідеально підходить для запікання цілої курки й іншої птиці.	1) Помістіть цілу курку на стрижень рожна та зафіксуйте двома виделками з обох сторін. Після цього вставте стрижень в отвір для рожна та зачиніть дверцята. 2) Установіть регулятор функцій духової шафи в положення  або . 3) Виберіть потрібну за рецептом температуру приготування за допомогою регулятора температури. 4) Задайте потрібний час приготування за допомогою регулятора таймера. 5) Якщо потрібно виїняти страву або перевірити її стан, скористайтеся тримачем. 6) Коли процес підсмажування завершиться, пролунає звуковий сигнал і регулятор таймера автоматично повернеться в положення «Вимк.». Повністю відчиніть дверцята та виїмте страву за допомогою тримача.	На нижньому рівні розмістіть деко для збирання жиру, що капатиме в процесі приготування. Крім того, перш ніж запустити смаження на рожні, для досягнення кращого результату рекомендуємо налити в деко трохи води. Час підсмажування розраховано для м'яса, яке зберігалося в холодильнику. Заморожене м'ясо може готуватися значно довше. Тому рекомендовано використовувати термометр для м'яса. Будьте обережні, адже приготована страва, металева решітка та дверцята можуть сильно нагріватися. Не залишайте духову шафу без нагляду.

	Ці функції можна використовувати для приготування або розігрівання різноманітних рідин і рідких страв, як-от запіканки, молоко тощо.	1. До кухонного приладдя, яке можна ставити на нагрівальний елемент, належить будь-який посуд, виготовлений із феритових матеріалів (зокрема, емалі, чавуну або нержавіючої сталі) з плоским і гладким дном діаметром 155–188 мм, накритий кришкою. 2. Діаметр дна посуду не має перевищувати діаметр конфорки. 3. Конфорку не можна використовувати, якщо в посуді немає рідини, оскільки через це вона може пошкодитися. 4. Індикатор конфорки світитиметься лише під час її роботи. 5. Поверніть регулятор режиму конфорки в положення «Вимк.», коли не користуєтеся нею. Поверніть регулятор режиму духової шафи в положення , коли не користуєтеся нею. 6. Конфорки та духову шафу можна використовувати одночасно. 7. Щоб вибрати температуру приготування в режимі лише конфорки, регулятор температури повертати не потрібно. 8. Поверніть регулятор або обидва регулятори в потрібне положення. 9. Покладіть продукти, які потрібно приготувати, у посудину, поставте на конфорку або в духову шафу. 10. Поверніть перемикач таймера, щоб установити потрібну тривалість готування. 11. Коли процес готування завершиться, пролунає звуковий сигнал і регулятор таймера автоматично повернеться в положення «Вимк.». Повністю відчиніть дверцята й вийміть страву за допомогою тримача або захисних рукавичок.	Щоб вибрати температуру приготування в режимі духової шафи (випікання), поверніть регулятор термостата. Перевіряючи стан страви або виймаючи її, будьте обережні, щоб не обпектися гарячою паром.

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Поставте духову шафу на тверду робочу поверхню. Підключіть її до джерела живлення.
2. Покладіть їжу, яку потрібно приготувати, у відповідний посуд, задайте температуру, установіть таймер і потужність, після чого попередньо розігрійте духову шафу. Коли духову шафу досягне встановленої температури, помістіть у неї посуд, використавши відповідний тримач.
3. Зазвичай гострої потреби попередньо розігрівати духову шафу немає, але це рекомендовано робити, щоб краще приготувати певні ніжніші страви (наприклад, тістечка та сире м'ясо).
4. Щоб страва не пригоріла, злегка змастіть посудину олією, перш ніж класти в неї продукти.
5. Рівномірно розподіліть продукти в посудині та поставте її в духову шафу (тільки одну посудину).
6. За процесом випікання можна стежити через скляні дверцята. Під час приготування великих продуктів їх потрібно раз або двічі перевернути. Відчиніть дверцята, щоб перевернути або вийняти страву, і відразу після цього закрийте дверцята.
7. Завершивши готувати, установіть регулятор у положення «0» і від'єднайте прилад від електромережі. Виймайте продукти з духової шафи обережно.

ІНСТРУКЦІЇ З ОЧИЩЕННЯ

УВАГА! Щоб запобігти ураженню електричним струмом, НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ У ВОДУ АБО ІНШУ РІДИНУ.

Щоб забезпечити максимально ефективну роботу та тривалий термін служби, мінідуховку слід регулярно чистити. Крім того, регулярне очищення зменшує ризик виникнення пожежі.

1. Вийміть штепсель із розетки. Дочекайтеся, доки прилад охолоне.
2. Вийміть із духової шафи знімний піддон для крихт, решітку й деко. Протріть їх тканиною, зволоженою в мильній воді. Можна використовувати лише м'який мильний розчин.
3. Протріть стінки, дно та скляні дверцята духової шафи з внутрішньої сторони тканиною, зволоженою в мильному розчині. Потім протріть прилад сухою та чистою ганчіркою.
4. Протріть зовнішню поверхню духової шафи вологою ганчіркою. **УВАГА! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АБРАЗИВНІ ОЧИСНИКИ Й МЕТАЛЕВІ ГУБКИ.** Можна використовувати лише м'який мильний розчин. Абразивні очисники, щітки для чищення й хімічні засоби можуть пошкодити покриття приладу. Від покриття можуть відламуватися шматки, які торкатимуться електричних компонентів, створюючи таким чином ризик ураження електричним струмом.
5. Перш ніж прибрати прилад для зберігання, дайте йому повністю охолонути й висохнути. Якщо ви не збираєтеся користуватися духовою шафою впродовж тривалого часу, переконайтеся, що вона чиста й не містить залишків їжі. Зберігати прилад потрібно в сухому місці, як-от на столі, стільниці або полиці шафи. Крім рекомендованого очищення, прилад не потребує жодного технічного обслуговування користувачем.
6. Будь-який ремонт має виконувати уповноважений сервісний представник.

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ЗБЕРІГАННЯ

Перед зберіганням вимкніть прилад, дочекайтеся, доки він охолоне, і очистьте його. Зберігайте електричну духову шафу в оригінальній упаковці в чистому сухому місці. Не можна зберігати прилад гарячим або підключеним до електромережі. Ніколи не обмотуйте шнур живлення щільно навколо приладу. Не допускайте тиску на кабель у місці з'єднання з приладом — це може пошкодити шнур.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Прилад не потребує значного обслуговування. Він не містить деталей, що обслуговуються користувачем. Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Якщо прилад потребує обслуговування, зверніться до кваліфікованого спеціаліста з ремонту.

НАЛЕЖНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ



Ця позначка означає, що відповідно до норм ЄС прилад не можна викидати разом із побутовим сміттям. Щоб уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, а також задля екологічно безпечного повторного використання матеріалів слід забезпечити належну утилізацію приладу. Після закінчення строку експлуатації приладу зверніться до служби збору побутових відходів або продавця, у якого був придбаний виріб. Вони можуть забезпечити екологічно безпечну переробку приладу.



Продукт відповідає вимогам чинних директив ЄС.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	OM30GBX
Напруга електроживлення	220–240 В
Частота	50/60 Гц
Об'єм духової шафи	28 л
Потужність духової шафи	1600 Вт
Потужність конфорки	1000 Вт / 600 Вт
Максимальна потужність духової шафи	3200 Вт



SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| 1. Большая конфорка | 4. Регулятор температуры печи | 7. Таймер | 11. Вертел |
| 2. Малая конфорка | 5. Переключатель режимов работы печи | 8. Индикатор питания | 12. Ручка для вертела |
| 3. Управление конфорками | | 9. Решетка | 13. Ручка для противня |
| | | 10. Противень
Поддон для крошек | |

Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Внимательно прочитайте всю инструкцию по эксплуатации.
2. Не используйте мини-печь одновременно с другими мощными электроприборами, так как это может привести к перегрузке электросети.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора во время или сразу после завершения его работы.
4. Используйте защитные кухонные рукавицы для установки и извлечения предметов из горячей печи.
5. Будьте особенно внимательны при использовании прибора, если рядом находятся дети.
6. Не используйте прибор без присмотра взрослых.
7. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и любые другие части прибора в воду или другую жидкость. Перед использованием убедитесь, что вилка шнура сухая.
8. Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к прибору, не подключайте и не отключайте его от электросети влажными руками.
9. Для защиты шнура питания не вешайте на него никакие предметы и не пережимайте его; не модифицируйте шнур питания; не тяните и не перекручивайте шнур питания; при подключении или отключении прибора крепко держите вилку.
10. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или столешницы и касался горячих поверхностей. Не используйте прибор, если шнур питания перекручен или запутался.
11. После использования отключайте прибор от электросети.
12. Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте прибор вне помещения или в коммерческих целях. Производитель не несет ответственности за ремонт, требующийся в результате использования прибора не в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

13. Во время работы прибора оставляйте не менее 10 сантиметров (4 дюймов) свободного пространства со всех сторон прибора, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха. Основание, на которое устанавливается прибор, должно быть ровным и сухим. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется и перед очисткой. Дайте прибору остыть, перед тем как устанавливать или снимать оборудование, и перед очисткой.
14. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую конфорку и рядом с ней. Не ставьте прибор в микроволновую печь или нагретый духовой шкаф.
15. Не накрывайте детали прибора фольгой.
16. Не ставьте в мини-печь крупные продукты или металлические предметы, так как это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
17. Не ставьте в прибор следующие материалы: картон, пластик, бумагу и другие подобные материалы.
18. Перед перемещением или очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
19. Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к травмам или опасности.
20. Не кладите никакие предметы на прибор, особенно на открытую стеклянную дверцу.
21. Чтобы предотвратить возгорание, заворачивайте продукты, которые могут выделять жир или сок во время приготовления, в фольгу и кладите на противень.
22. Следите, чтобы фольга не контактировала с нагревательными элементами, так как это может привести к возгоранию.
23. Не перемещайте прибор во время его работы, а также если прибор горячий или внутри него что-то находится.
24. Если пища в печи загорелась или начала дымиться, отключите прибор от электросети и не открывайте стеклянную дверцу. Дверцу можно открыть, когда из печи перестанет выходить дым.
25. Не используйте прибор, если он поврежден или упал. Отдайте его в сервисный центр для осмотра или ремонта. Не используйте неоригинальные детали.
26. Дверца прибора изготовлена из безопасного закаленного стекла. Такое стекло прочнее обычного и более устойчиво к разрушению. Закаленное стекло может разбиться, но осколки не имеют острых краев. Не царапайте поверхность дверцы и не допускайте сколов по краям. Если на дверце образовалась царапина или скол, перед использованием прибора обратитесь в службу поддержки.
27. Для приборов с креплением типа Y замену поврежденного шнура питания может выполнять только изготовитель, его сервисная служба или лица, имеющие соответствующую квалификацию во избежание опасных ситуаций.
28. Задняя стенка прибора должна быть обращена к стене.

29. Вес продуктов в противне или на решетке не должен превышать 2,5 килограмма. Не кладите продукты с одной стороны противня или решетки, а распределяйте их равномерно по всей поверхности.
30. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Прибор имеет функцию нагрева. Как нагревательные, так и ненагревательные поверхности могут нагреваться до высокой температуры. Люди по-разному воспринимают температуру, поэтому прибор следует использовать **ОСТОРОЖНО**. Держите прибор только за поверхности, которые для этого предназначены, и используйте защитные средства, например, кухонные рукавицы или прихватки. Прежде чем браться за поверхности, которые для этого не предназначены, дайте им остыть.
31. Соблюдайте особую осторожность при перемещении прибора и емкостей с горячим маслом или другой горячей жидкостью.
32. Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
33. Прибор предназначен для использования детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
34. Не позволяйте детям играть с прибором.
35. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
36. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Подключайте шнур питания к соответствующим образом установленной розетке. Полностью вставляйте вилку в розетку; если вилка вставлена не до конца, она может сильно нагреться. Используйте розетку с предохранителем 16 А.
- Не вставляйте более одной вилки в розетку. Не погружайте шнур питания и вилку в воду.
- Держите шнур питания в сухом месте и не прикасайтесь к прибору мокрыми руками. После использования отсоединяйте шнур питания от розетки. Если оставить вилку в розетке, вилка может перегреться и стать причиной возгорания.
- Отсоединяя шнур питания, тяните за вилку, а не за шнур. В противном случае провода внутри шнура могут оборваться.
- Не ставьте ничего на прибор во время его использования. Нагрев может вызвать деформацию, растрескивание и т. д.
- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу прибора, так как он может опрокинуться.

- **Внимание!** Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время работы прибора. Металлические части и стеклянная дверца во время работы прибора очень горячие. Не прикасайтесь к ним при открывании и закрывании дверцы.
- Используйте ручку для противня или вертела для установки и извлечения блюд. Не беритесь непосредственно за противень или вертел, так как это может привести к серьезным ожогам.
- Не наливайте воду и протирайте мокрой тканью горячую стеклянную дверцу, так как дверца может треснуть.
- Если от готовящихся продуктов брызгает жир, рекомендуется положить на дно посуды два листа фольги. Это уменьшит разбрызгивание и позволит жиру стекать между листами.
- Не ставьте никакие предметы на нагревательные элементы (верхний и нижний) или рядом с ними, так как пища будет пригорать. Устанавливайте на направляющие снизу противень, чтобы жидкость или крошки не попадали на нагревательный элемент.
- Не используйте легковоспламеняющиеся вещества рядом с работающим электроприбором. Держите вещества, находящиеся под давлением, и другие легковоспламеняющиеся газы вдали от работающих приборов. Несоблюдение этого может привести к пожару или взрыву.

ВНИМАНИЕ!

ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА ГОРЯЧИЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ВСЕГДА используйте кухонные рукавицы при прикосновении к горячему прибору, горячим блюдам и продуктам, а также при установке и извлечении решетки, противней и форм для выпечки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Распакуйте прибор.
2. Извлеките решетку и противни. Вымойте горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.
3. Тщательно просушите принадлежности и установите на место в печь. Подключите прибор к розетке. Прибор готов к использованию.
4. После установки принадлежностей рекомендуется прогреть печь при МАКСИМАЛЬНОЙ температуре примерно 15 минут, чтобы удалить остатки масла.
5. При первом использовании прибора может появляться дым. Это нормально, дым обычно исчезает через 20 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- **Решетка:** для поджаривания тостов, запекания и приготовления в формах для запекания и противне.
- **Противень:** для запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов.
- **Ручка для противня:** помогает извлекать противень или решетку.
- **Поддон для крошек:** для сбора крошек во время приготовления.
- **Вертел:** для запекания различного мяса и птицы.
- **Ручка для вертела:** помогает извлекать вертел.
- **Регулятор температуры печи:** выберите температуру в диапазоне от Low (низкая) (100°C) до 220°C.
- **Ручка таймера:** поверните ручку, чтобы установить время приготовления. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.

- **Большая конфорка (Ø188 мм):** используется для приготовления жидких и других блюд.
- **Малая конфорка (Ø155 мм):** используется для приготовления жидких и других блюд.
- **Индикатор:** светится, когда прибор включен.
- **Переключатель режимов работы печи:** поверните переключатель, чтобы выбрать режим приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК



Конфорки выключены



Левая электрическая конфорка



Правая электрическая конфорка



Две электрические конфорки

- Мощность левой конфорки составляет 1000 Вт.
- Мощность правой конфорки составляет 600 Вт.
- Поставьте кастрюлю или сковороду на нужную конфорку и начните готовить.
- Не оставляйте прибор включенным, если на конфорках нет посуды, так как это может привести к повреждению конфорок и перегреву.
- Для управления работой конфорок используйте ручку управления конфорками.
- Обе конфорки можно использовать одновременно с включенной печью.
- Однако рекомендуется использовать только одну конфорку, чтобы предотвратить перегрузку автоматического выключателя электросети.
- Примечание. Чтобы использовать конфорку, установите таймер (время или ручное управление).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

1. Наденьте вилку с одной стороны вертела и закрутите винт на вилке.
2. Насадите продукт с другой стороны вертела.
3. С этой же стороны наденьте вторую вилку и закрутите винт на вилке. Убедитесь, что продукт хорошо зафиксирован в центре вертела.
4. Установите вертел с продуктом в печь. Для этого вставьте один конец вертела в гнездо привода. Другой конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА ПЕЧИ

РЕЖИМ	ПОДХОДИТ ДЛЯ...	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	ВНИМАНИЕ!
 	Запекание ломтиков свинины, куриных ножек и крылышек, картофельных долек, мяса птицы, отбивных и рыбы.	1) Положите продукты в противень или на решетку и установите в печь на средний уровень направляющих. 2) Поверните переключатель режимов в положение  или . 3) Регулятором температуры установите нужную температуру. 4) Ручкой таймера установите время приготовления. 5) Чтобы проверить готовность продуктов или вынуть их из печи, выдвиньте противень или решетку с помощью ручки для противня. 6) Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и извлеките противень или решетку с помощью ручки для противня.	Время приготовления рассчитано для продуктов из холодильника. Для приготовления замороженного мяса требуется больше времени, поэтому рекомендуется использовать кулинарный термометр. Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны. Не оставляйте печь без присмотра.
	Этот режим подходит для приготовления хлеба, пиццы и мяса птицы.	1) Положите продукты в противень или на решетку и установите в печь на средний уровень направляющих. 2) Поверните переключатель режимов в положение . 3) Регулятором температуры установите нужную температуру. 4) Ручкой таймера установите время приготовления. 5) Чтобы проверить готовность продуктов или вынуть их из печи, выдвиньте противень или решетку с помощью ручки для противня. 6) Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и сразу извлеките продукты, иначе они продолжают готовиться и пересушатся.	Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны.
 	Этот режим подходит для приготовления цыпленка или птицы целиком.	1) Наденьте цыпленка на вертел и закрепите вилками с обеих сторон. Установите вертел в печь и закройте дверцу. 2) Поверните переключатель режимов в положение  или . 3) Регулятором температуры установите нужную температуру. 4) Ручкой таймера установите время приготовления. 5) Чтобы проверить готовность продуктов или вынуть их из печи, выдвиньте противень или решетку с помощью ручки для противня. 6) Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и извлеките блюдо с помощью ручки.	Для сбора жира во время приготовления установите противень на нижний уровень направляющих. Также налейте в противень немного воды перед приготовлением на вертеле, так как это поможет добиться лучших результатов. Время приготовления рассчитано для продуктов из холодильника. Для приготовления замороженного мяса требуется больше времени, поэтому рекомендуется использовать кулинарный термометр. Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны. Не оставляйте печь без присмотра.

	Эти режимы используются для приготовления или разогрева жидких блюд или продуктов, например, супов, молока, кофе.	1. Для приготовления на конфорках подходит металлическая посуда (эмалированная, чугунная или из нержавеющей стали), имеющая гладкое, ровное дно диаметром 155-180 миллиметров и крышку. 2. Диаметр дна посуды не должен превышать диаметр конфорки. 3. Не оставляйте пустую посуду на работающей конфорке, так как это может привести к повреждению конфорки. 4. Индикатор работы светится во время работы конфорки. 5. Переведите переключатель конфорки в положение Off (Выкл.), если конфорки не используются. Переведите переключатель режимов работы печи в положение , если печь не используется. 6. Конфорки и печь могут работать одновременно. 7. При приготовлении на конфорках не требуется поворачивать регулятор температуры для установки нужной температуры. 8. Поверните переключатель или оба переключателя в нужное положение. 9. Поставьте посуду с продуктами на конфорку и в печь. 10. Ручкой таймера установите время приготовления. 11. Если закончил приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и извлеките блюдо с помощью ручки или кухонных рукавиц.	При приготовлении в печи установите нужную температуру регулятором температуры печи. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, когда проверяете или извлекаете продукты.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Установите прибор на прочную поверхность. Подключите к электросети.
2. Положите продукты в посуду. Установите температуру, таймер и мощность и разогрейте печь. Когда печь нагреется до заданной температуры, поставьте посуду с продуктами в печь, используя ручку для противня или вертела.
3. Обычно не требуется предварительно разогревать печь, но для лучших результатов приготовления некоторых продуктов (например, пироги, мясо) рекомендуется предварительно разогревать печь.
4. Чтобы продукты не прилипали к посуде, предварительно смажьте ее небольшим количеством растительного масла.
5. Равномерно распределите продукты по посуде и поставьте в печь. Одновременно готовьте только одно блюдо в печи.
6. Следить за приготовлением можно через стеклянную дверцу. Крупные продукты во время приготовления переверните один или два раза. Чтобы перевернуть или извлечь продукты из печи, откройте дверцу, но сразу после этого закройте.
7. После завершения приготовления переведите все переключатели в положение «0» и отключите прибор от электросети. Будьте осторожны, извлекая продукты из печи.

ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Во избежание поражения электрическим током НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ ИЛИ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.

Регулярно очищайте прибор, чтобы обеспечить наилучшие результаты приготовления и долгий срок службы прибора. Регулярная очистка также снижает риск возгорания.

1. Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Извлеките поддон для крошек, решетку и противень и протрите их слегка влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Для очистки используйте только раствор мягкого моющего средства.
3. Для очистки внутренних поверхностей протрите стенки, дно и стеклянную дверцу печи слегка влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите чистой сухой тканью.
4. Протрите внешние поверхности прибора слегка влажной тканью. **ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ.** Для очистки используйте только раствор мягкого моющего средства. Абразивные чистящие средства, грубые щетки и химические чистящие средства могут повредить покрытие прибора. На электрических деталях могут остаться частицы металлических щеток и мочалок, что может привести к поражению электрическим током.
5. Перед тем как убрать прибор на хранение, дайте ему полностью остыть и высохнуть. Если вы убираете прибор на длительное хранение, убедитесь, что он чистый и в нем нет остатков пищи. Храните прибор в сухом месте, например, на столе, столешнице или на полке шкафа. Кроме рекомендованной очистки другое обслуживание прибора со стороны пользователя не требуется.
6. Сервисное обслуживание может выполнять только авторизованный сервисный специалист.

ХРАНЕНИЕ

Перед тем как убрать прибор на хранение, отключите его от электросети, дайте остыть и очистите. Храните прибор в коробке в чистом сухом месте. Не убирайте прибор на хранение, пока он горячий или если включен в розетку. Никогда не наматывайте шнур вокруг прибора. Не подвергайте нагрузкам место подключения шнура питания к прибору, так как это может привести к износу и обрыву шнура.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прибор не требует технического обслуживания. Он не содержит деталей, которые может обслуживать пользователь. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Если изделие необходимо отремонтировать, обратитесь к квалифицированному сервисному специалисту.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Символ на изделии или его упаковке указывает, что изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами на территории ЕС. Утилизируйте отходы должным образом, чтобы предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека

■ вследствие неподобающего обращения с отходами и способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Отслужившее изделие сдайте в пункт сбора электротехники или в магазин, в котором вы приобрели изделие. Они могут передать изделие на безопасную утилизацию.



Продукт соответствует требованиям действующих директив ЕС.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	OM30GBX
Сетевое напряжение	220-240 В~
Частота	50-60 Гц
Объем духовки	28 л
Мощность нагревательного элемента гриля	1600 Вт
Мощность конфорки	1000 Вт / 600 Вт
Максимальная мощность прибора	3200 Вт



SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

1. Duża płyta grzewcza

2. Mała płyta grzewcza

3. Sterowanie płytami grzewczymi

4. Kontrola temperatury piekarnika

5. Sterowanie trybem grzania piekarnika

6. Minutnik

7. Wskaźnik zasilania

8. Ruszt

9. Blacha do pieczenia

10. Tacka na okruszki

11. Widelec do rożna

12. Uchwyt rożna

13. Uchwyt blachy

Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. W pierwszej kolejności należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie używać tego piekarnika jednocześnie z innymi urządzeniami elektrycznymi o dużej mocy, ponieważ może to spowodować przeciążenie.
3. Nie dotykać gorących powierzchni podczas pracy urządzenia lub bezpośrednio po niej.
4. Podczas wkładania lub wyjmowania przedmiotów z gorącego piekarnika należy zawsze zakładać izolujące rękawice kuchenne.
5. Należy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi urządzeń przez dzieci lub w ich pobliżu.
6. Nie używać tego piekarnika bez nadzoru osoby dorosłej.
7. Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać przewodu, wtyczki ani żadnych części piekarnika w wodzie lub innej cieczy. Przed użyciem upewnić się, że wtyczka jest sucha.
8. Aby uniknąć porażenia prądem, nie dotykać, nie podłączać ani nie odłączać urządzenia mokrymi rękami.
9. Aby chronić przewód zasilający, nie zawieszać na nim niczego ani go nie przycinać; nie modyfikować przewodu zasilającego; nie ciągnąć ani nie skręcać przewodu zasilającego; trzymać wtyczkę nieruchomo podczas podłączania lub odłączania urządzenia.
10. Nie pozwolić, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu bądź dotykał rozgrzanych powierzchni. Nie używać tego urządzenia, gdy przewód zasilający jest skręcony lub zaplątany.
11. Po użyciu odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego.
12. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie korzystać z urządzenia na zewnątrz ani do użytku komercyjnego; nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za naprawę, jeśli użytkownik nie używa tego urządzenia zgodnie z instrukcją.
13. Podczas pracy piekarnika zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron piekarnika, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza. Podstawa, na której stoi urządzenie, powinna być płaska i sucha. Odłączyć urządzenie od gniazdka, gdy nie jest w użyciu lub przed

czyszczeniem. Przed instalacją lub demontażem części lub przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do wystygnięcia.

14. Nie umieszczać urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym, bądź w jego pobliżu, oraz w nagrzanym piekarniku lub w kuchence mikrofalowej.
15. Nie przykrywać żadnej części piekarnika folią aluminiową.
16. Wkładanie zbyt dużych produktów spożywczych lub metalowych przyborów kuchennych do piekarnika jest niedozwolone, ponieważ może spowodować pożar lub grozić porażeniem prądem.
17. Nie umieszczać w piekarniku żadnego z następujących materiałów: kartonu, plastiku, papieru ani niczego podobnego.
18. Przed przeniesieniem lub rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnić się, że jest ono odłączone od zasilania i ostygło.
19. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może stwarzać zagrożenie lub spowodować obrażenia.
20. Nie należy kłaść niczego na powierzchni piekarnika, w szczególności na szklanych drzwiczkach, gdy są otwarte.
21. Aby zapobiec pożarowi, żywność, z której podczas pieczenia może wydzielać się tłuszcz lub sok, należy zawinąć w folię aluminiową i położyć na blasze do pieczenia.
22. Upewnić się, że folia aluminiowa nie styka się z żadnymi elementami grzewczymi, ponieważ może to spowodować pożar.
23. Nie przenosić urządzenia podczas pracy, gdy jest gorące lub gdy coś się w nim znajduje.
24. Jeżeli żywność w piekarniku zapali się lub zacznie się dymić, należy odłączyć piekarnik od zasilania i nie otwierać w tym czasie szklanych drzwiczek. Szklane drzwiczki otwierać dopiero wtedy, gdy z jedzenia nie wydobywa się już dym.
25. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. Należy przesłać je do warsztatu serwisowego w celu kontroli lub naprawy. Nie używać części, które nie pochodzą od oryginalnego producenta.
26. To urządzenie posiada drzwiczki ze szkła hartowanego. Szkło hartowane jest mocniejsze niż zwykłe szkło i bardziej odporne na stłuczenie. Szkło hartowane może pęknąć, ale kawałki nie będą miały ostrych krawędzi. Unikać zarysowania powierzchni drzwiczek lub wyszczerbienia ich krawędzi. Jeśli drzwiczki mają rysę lub wyszczerbienie, przed użyciem piekarnika skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.
27. W przypadku urządzeń z przyłączem typu Y: jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
28. Tylna powierzchnia urządzenia powinna być umieszczona przy ścianie.

29. Waga żywności umieszczonej na blasze/rusztzie nie może przekraczać 2,5 kg. Nie kłaść całej lub większości żywności po jednej stronie blachy/rusztu; należy rozłożyć żywność równomiernie na całej blasze/rusztzie.
30. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie posiada funkcję grzewczą. Zarówno powierzchnie funkcjonalne, jak i niefunkcjonalne mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Ponieważ wrażliwość na temperaturę u poszczególnych osób różni się, to urządzenie powinno być używane w sposób OSTROŻNY. Chwytać urządzenie wyłącznie za przeznaczone do tego powierzchnie i stosować środki ochrony przed wysoką temperaturą, takie jak rękawice kuchenne lub uchwyty na gamki. Miejsca, które nie są przeznaczone do dotykania lub trzymania, muszą mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie.
31. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia lub pojemnika zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
32. To urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznym minutnikiem ani osobnym systemem zdalnego sterowania.
33. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumiały związane z tym zagrożenia.
34. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę tym urządzeniem.
35. Dzieci nie powinny czyścić produktu ani przeprowadzać żadnych czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
36. Przechowywać urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

OSTRZEŻENIA

- Podłączyć kabel do prawidłowo zasilanego gniazdka elektrycznego. Całkowicie włożyć wtyczkę do gniazdka; jeśli wtyczka nie jest całkowicie włożona, może stać się gorąca, co nie jest zjawiskiem prawidłowym. Korzystać z gniazdka z bezpiecznikiem 16 A.
- Nigdy nie podłączać więcej niż jednej wtyczki do tego samego gniazdka. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie.
- Utrzymywać przewód zasilający w stanie suchym i nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami. Zawsze odłączać przewód zasilający po użyciu. Gdy wtyczka jest włożona do gniazdka, usterka może spowodować pożar.
- Odłączając przewód zasilający, zawsze trzymać za wtyczkę i nie ciągnąć za kabel. W przeciwnym razie przewody w kablu mogą się zerwać.

- Nie kłaść niczego na piekarniku, gdy jest w użyciu. Ciepło może powodować deformację, pękanie itp.
- Nie kłaść ciężkich przedmiotów na drzwiczkach piekarnika. Urządzenie może się przewrócić.
- Ostrzeżenie! Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas pracy urządzenia. Części metalowe i szyba drzwiczek są bardzo gorące podczas pracy urządzenia. Nie dotykać ich podczas otwierania i zamykania drzwiczek.
- Podczas wkładania lub wyjmowania naczynia zawsze używać odpowiedniego uchwytu. Bezpośredni kontakt spowoduje poważne poparzenia.
- Gdy szklane drzwiczki są gorące, unikać wszelkiego kontaktu z wodą. Szklane drzwiczki mogą pęknąć.
- Jeśli istnieje prawdopodobieństwo, że z gotowanych potraw będzie rozpryskiwał się tłuszcz, zaleca się umieszczenie na naczyniu dwóch arkuszy folii aluminiowej. Zmniejszy to rozpryskiwanie i pozwoli, aby tłuszcz kapał między arkuszami.
- Nie kłaść niczego na elementach grzewczych (górnym i dolnym) lub w ich pobliżu, ponieważ żywność się przypali. Blachę do pieczenia należy zawsze umieszczać na czwartej półce grilla, aby żadne płyny lub okruchy nie spadły na element grzewczy.
- Nie używać łatwopalnych substancji w pobliżu działającego urządzenia elektrycznego. Przechowywać wszystkie substancje pod ciśnieniem i inne łatwopalne gazy z dala od pracujących urządzeń. Niezastosowanie się do tego może spowodować pożar lub wybuch.

UWAGA

POWIERZCHNIE URZĄDZENIA SĄ GORĄCE PO UŻYCIU. ZAWSZE zakładać ochronne, izolujące rękawice kuchenne lub rękawice z jednym palcem podczas dotykania gorącego piekarnika lub gorących naczyń i żywności, lub podczas wkładania bądź wyjmowania rusztu, patelni czy naczyń do pieczenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Rozpakować urządzenie.
2. Wyjąć wszystkie blachy i ruszty. Umyć ruszty i blachy w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
3. Dokładnie osuszyć wszystkie akcesoria i ponownie umieścić je w piekarniku. Podłączyć piekarnik do gniazdka. Urządzenie jest gotowe do użycia.
4. Po ponownym złożeniu piekarnika zalecamy uruchomienie go w MAKSYMALNEJ temperaturze na około 15 minut, aby wyeliminować ewentualne pozostałości oleju opakowaniowego po wysyłce.
5. Podczas pierwszego użycia piekarnika może pojawić się dym. Nie stanowi to powodu do obaw. To normalne zjawisko, a dym powinien zniknąć po 20 minutach.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA

- **Ruszt:** Do opiekania, pieczenia i ogólnego przyrządzania potraw w naczyniach żaroodpornych i standardowych.
- **Blacha na żywność:** Do opiekania i pieczenia mięsa, drobiu, ryb i innych produktów spożywczych.

- **Uchwyt blachy na żywność:** Umożliwia podniesienie tacy i rusztu.
- **Tacka na okruchy:** Do zbierania okruchów podczas pracy urządzenia.
- **Widelec do rożna:** Służy do pieczenia różnych mięs i drobiu.
- **Uchwyt do rożna:** Służy do podniesienia widelca do rożna.
- **Pokrętko termostatu:** Umożliwia wybór żądanej temperatury od niskiej (100°C) do 220°C.
- **Pokrętko minutnika:** Pozwala na ustawienie czasu gotowania. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się dzwonek.
- **Duża płyta grzewcza (Φ188 mm):** Służy do gotowania różnych potraw w naczyniach żaroodpornych i do innych pożądanych zastosowań.
- **Mała płyta grzewcza (Φ155 mm):** Służy do gotowania różnych potraw w naczyniach żaroodpornych i do innych pożądanych zastosowań.
- **Wskaźnik:** Świeci się, gdy piekarnik jest włączony.
- **Pokrętki funkcyjne:** Należy obrócić pokrętko, aby ustawić żądaną funkcję gotowania.

KORZYSTANIE Z PŁYT GRZEW CZYCH



Płyty grzewcze WYŁĄCZONE



Lewa elektryczna strefa gotowania



Prawa elektryczna strefa gotowania



Obie elektryczne strefy gotowania

- Moc lewej płyty grzewczej wynosi 1000 W.
- Moc prawej płyty grzewczej wynosi 600 W.
- Umieścić garnek lub patelnię na wybranej płycie grzewczej i rozpocząć gotowanie.
- Nie pozostawiać urządzenia włączonego, jeśli na płytach grzewczych nie ma garnków, ponieważ może to skutkować uszkodzeniem płyt grzewczych i wytworzeniem nadmiaru ciepła.
- Do sterowania działaniem płyty grzewczej służy pokrętko płyty grzewczej.
- Z obu płyt grzewczych można korzystać jednocześnie, gdy piekarnik jest włączony.
- Zaleca się jednak używanie tylko jednej z nich w danym momencie, aby zapobiec przeciążeniu sieci domowej.
- Uwaga: Aby korzystanie z płyty grzewczej było możliwe, minutnik musi być ustawiony na określony czas (w minutach).

KORZYSTANIE Z ROŻNA

1. Wsunąć jeden widelec na rożen tak, by znalazł się blisko końca rożna, i dokręcić widelec śrubą skrzydełkową.
2. Nadziać produkt spożywczy z drugiej strony rożna.
3. Umieścić drugi widelec po drugiej stronie rożna, a następnie dokręcić go śrubą skrzydełkową. Sprawdzić, czy produkt spożywczy jest utrzymywany nieruchomo w miejscu pośrodku rożna.
4. Włożyć rożen z produktem spożywczym do piekarnika. Umieścić jeden koniec rożna w otworze podtrzymującym piekarnika. Następnie umieścić drugi koniec rożna na wsporniku wewnątrz piekarnika.

TRYBY GRZANIA PIEKARNIKA

FUNKCJA	ODPOWIEDNIA DO...	JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ?	UWAGA!
 	równomiernie pieczone kotlety wieprzowe, udka z kurczaka, skrzydełka z kurczaka, łódeczki ziemniaczane, droób, filety, ryby	1) Umieścić przeznaczoną do przygotowania potrawę na ruszcie/blasze na żywność. Włożyć ruszt/ blachę do środkowej prowadnicy podtrzymującej piekarnika. 2) Przekręcić pokrętkę funkcji piekarnika na  lub . 3) Ustawić pokrętkę termostatu na żadaną temperaturę. 4) Ustawić pokrętkę minutnika na żądany czas. 5) Aby sprawdzić lub wyjąć potrawę, użyć uchwytu do wysunięcia potrawy z piekarnika i wsunięcia jej z powrotem. 6) Po zakończeniu opiekania odezwie się dzwonek, a pokrętkę minutnika automatycznie powróci do pozycji wyłączonej. Otworzyć całkowicie drzwiczki i wyjąć potrawę za pomocą uchwytu.	Wszystkie czasy pieczenia dotyczą mięs w temperaturze lodówki. Przygotowanie mięsa mrożonego może potrwać znacznie dłużej. Dlatego zdecydowanie zalecane jest korzystanie z termometru do mięsa. Gotowane jedzenie, metalowy ruszt i drzwiczki mogą być bardzo gorące; zachować ostrożność. Nie pozostawiać piekarnika bez nadzoru.
	Ta funkcja jest idealna do pieczenia chleba, pizzy i drobiu.	1) Umieścić przeznaczoną do przygotowania potrawę na ruszcie/blasze na żywność. Włożyć ruszt/blachę do środkowej prowadnicy podtrzymującej piekarnika. 2) Przekręcić pokrętkę funkcji piekarnika na . 3) Ustawić pokrętkę termostatu na żadaną temperaturę według potrzeb lub zgodnie z instrukcjami w przepisie. 4) Ustawić pokrętkę minutnika na żądany czas. 5) Aby sprawdzić lub wyjąć potrawę, użyć uchwytu do wysunięcia potrawy z piekarnika i wsunięcia jej z powrotem. 6) Po zakończeniu opiekania odezwie się dzwonek, a pokrętkę minutnika automatycznie powróci do pozycji wyłączonej. Otworzyć całkowicie drzwiczki i natychmiast wyjąć potrawę; w przeciwnym razie ciepło pozostające w piekarniku będzie nadal oddziaływać na potrawę i spowoduje jej wysuszenie.	Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны.
 	Ta funkcja jest idealna do przygotowywania całych kurczaków i drobiu.	1) Nadziać całego kurczaka na rożen i zamocować go widelcami z obu stron. Następnie włożyć rożen w otwór mocujący i zamknąć drzwiczki. 2) Przekręcić pokrętkę funkcji piekarnika na  lub . 3) Ustawić pokrętkę termostatu na żadaną temperaturę według potrzeb lub zgodnie z instrukcjami w przepisie. 4) Ustawić pokrętkę minutnika na żądany czas. 5) Aby sprawdzić lub wyjąć potrawę, użyć uchwytu do wysunięcia potrawy z piekarnika i wsunięcia jej z powrotem. 6) Po zakończeniu opiekania odezwie się dzwonek, a pokrętkę minutnika automatycznie powróci do pozycji wyłączonej. Otworzyć całkowicie drzwiczki i wyjąć potrawę za pomocą uchwytu.	Umieścić blachę na żywność w dolnych prowadnicach, aby zebrać olej kapący z potrawy podczas pieczenia. Zalecamy również, by nalać trochę wody do blachy na żywność przed użyciem funkcji rożna, ponieważ wpłynie to pozytywnie na rezultat pieczenia. Wszystkie czasy pieczenia dotyczą mięs w temperaturze lodówki. Przygotowanie mięsa mrożonego może potrwać znacznie dłużej. Dlatego zdecydowanie zalecane jest korzystanie z termometru do mięsa. Gotowane jedzenie, metalowy ruszt i drzwiczki mogą być bardzo gorące; zachować ostrożność. Nie pozostawiać piekarnika bez nadzoru.

	Funkcje te mogą być używane do gotowania lub podgrzewania różnych płynów lub płynnych potraw, takich jak zapiekanki, mleko...	1. Naczynia, które mogą być używane na płycie grzewczej, to wszystkie naczynia wykonane z materiałów ferrytowych, takich jak emalia, żeliwo lub stal nierdzewna, z gładkim, płaskim dnem o średnicy 155–188 mm i pokrywką.	Obrócić pokrętkę termostatu, aby wybrać temperaturę podczas przygotowywania żywności z funkcją piekarnika (pieczenia). Uważać, aby nie poparzyć się gorącą parą podczas sprawdzania lub wyjmowania żywności
		2. Średnica dna naczynia nie powinna przekraczać średnicy płyty grzewczej.	
		3. Nie należy korzystać z płyty grzewczej, podczas gdy w naczyniu nie ma żadnego płynu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie płyty grzewczej.	
		4. Wskaźnik płyty grzewczej (HP) będzie się świecił tylko wtedy, gdy płyta grzewcza będzie działać.	
		5. Ustawić płytę grzewczą w pozycji wyłączenia, gdy nie jest ona używana. Ustawić piekarnik w pozycji  , gdy funkcja pieczenia nie jest używana.	
		6. Płyta grzewcza i piekarnik mogą być używane jednocześnie.	
		7. Podczas gotowania potraw tylko na płycie grzewczej nie trzeba obracać pokrętki termostatu, aby wybrać temperaturę gotowania.	
		8. Obrócić pokrętkę lub obydwa pokrętki do żądanej pozycji.	
		9. Umieścić przeznaczone do gotowania produkty spożywcze w naczyniu i na płycie grzewczej oraz w piekarniku.	
		10. Obrócić pokrętkę minutnika, aby wybrać żądany czas gotowania.	
		11. Po zakończeniu gotowania odezwie się dzwonek, a pokrętkę minutnika automatycznie powróci do pozycji wyłączonej. Otworzyć całkowicie drzwiczki i wyjąć żywność za pomocą uchwytu, izolowanych rękawic ochronnych lub rękawic kuchennych.	

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Ustawić piekarnik na stabilnej powierzchni roboczej. Podłączyć go do zasilania.
2. Umieścić żywność do przygotowania w naczyniu, ustawić temperaturę, minutnik i moc, a następnie wstępnie podgrzać piekarnik. Umieścić naczynie w piekarniku za pomocą uchwytu, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.
3. Zwykle nie jest konieczne wstępne podgrzewanie piekarnika, niemniej jednak lepiej jest go wstępnie podgrzać, ponieważ pozwala to na lepsze przygotowanie niektórych bardziej delikatnych potraw (na przykład ciast i krwistego mięsa).
4. Posmarować naczynie odrobiną oleju przed włożeniem do niego żywności, aby potrawa się do niego nie przykleiła.
5. Rozłożyć żywność równomiernie w naczyniu i włożyć do piekarnika tylko jedno naczynie.
6. Przez szklane drzwiczki można monitorować postęp pieczenia. Duże produkty spożywcze należy raz lub dwa razy obrócić podczas pieczenia. Otworzyć drzwiczki, aby obrócić lub wyjąć żywność, ale natychmiast ponownie je zamknąć.
7. Po przygotowaniu potrawy ustawić pokrętki w pozycji „0” i odłączyć urządzenie od zasilania. Zachować ostrożność podczas wyjmowania żywności z piekarnika.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

UWAGA: Aby chronić się przed porażeniem prądem, NIE WOLNO ZANURZAĆ PIEKARNIKA W WODZIE ANI W ŻADNYCH INNYCH CIECZACH.

Aby uzyskać najlepszą wydajność i żywotność urządzenia, należy je regularnie czyścić. Regularne czyszczenie zmniejsza również ryzyko pożaru.

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pozostawić do ostygnięcia.
2. Wyjąć wymiową tackę na okruchy, ruszt i blachę, wysuwając je z piekarnika. Wyczyścić je wilgotną ściereczką z mydłem. Używać tylko łagodnej wody z mydłem.
3. Aby wyczyścić wnętrze piekarnika, przetrzeć jego ściany, spód i szklane drzwiczki wilgotną ściereczką z mydłem. Powtórzyć czynność, używając suchej, czystej ściereczki.
4. Przetrzeć obudowę urządzenia wilgotną ściereczką. UWAGA: NIE NALEŻY UŻYWAĆ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH ANI METALOWYCH ZMYWAKÓW. Używać tylko łagodnej wody z mydłem. Ściernie środki czyszczące, szczotki do szorowania i chemiczne środki czyszczące uszkodzą powłokę tego urządzenia. Fragmenty powłoki mogą oderwać się i wejść w kontakt z częściami elektrycznymi, co z kolei może stwarzać ryzyko porażenia prądem.
5. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia i wyschnięcia przed umieszczeniem w miejscu przechowywania. W przypadku przechowywania piekarnika przez dłuższy czas należy upewnić się, że piekarnik jest czysty i wolny od resztek jedzenia. Przechowywać piekarnik w suchym miejscu, np. na stole, blacie lub półce w szafce. Poza zalecanym sposobem czyszczenia nie jest konieczna żadna dalsza konserwacja dokonywana przez użytkownika.
6. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

PRZECZYSZCZANIE

Odcłączyć urządzenie, pozostawić do ostygnięcia i wyczyścić przed umieszczeniem w miejscu przechowywania. Przechowywać piekarnik elektryczny w opakowaniu, w czystym i suchym miejscu. Nigdy nie umieszczać urządzenia w miejscu przechowywania, gdy jest gorące lub nadal podłączone. Nigdy nie owijać ciasno przewodu wokół urządzenia. Nie należy naciskać na przewód w miejscu, w którym wchodzi on do urządzenia, ponieważ może to spowodować wystrzępienie i pęknięcie przewodu.

INSTRUKCJA KONSERWACJI

To urządzenie wymaga niewielkiej konserwacji. Nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Nie należy próbować samodzielnie go naprawiać. Jeśli produkt wymaga serwisowania, skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA TEGO PRODUKTU



Oznakowanie to wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska naturalnego lub zdrowia ludzkiego spowodowanym przez niekontrolowaną utylizację odpadów, produkt należy poddać recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać ten produkt do punktu recyklingu bezpiecznego dla środowiska.



Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw WE.

ТЕХНИЧНИ ДАНИ

Model	OM30GBX
Napięcie zasilania	220-240 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Objętość piekarnika	28 l
Moc grilla	1600 W
Moc płyty grzewczej	1000 W / 600 W
Moc maksymalna piekarnika	3200 W



SI - 3 -	HR / BIH - 11 -	SRB / BIH / MNE - 19 -	GB - 27 -	DE / AT - 35 -
RO - 43 -	UA - 51 -	RU - 59 -	PL - 67 -	SQ - 75 -

- | | | | |
|------------------------------------|--|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Pllakë e madhe gatimi | 4. Kontrolli i temperaturës së furrës | 7. Drita treguese e energjisë | 11. Hell rrotullues për pjekje |
| 2. Pllakë e vogël gatimi | 5. Kontrolli i mënyrës së nxehtësë së furrës | 8. Raft me tela | 12. Dorezë e hellit rrotullues |
| 3. Kontrolli i pllakave të gatimit | 6. Kohëmatës | 9. Tepsi për pjekje | 13. Dorezë tepsie |
| | | 10. Tepsi për thërrime | |

Lexoni me kujdes udhëzimet për përdorim para se të përdorni pajisjen.

VEPRIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË

1. Lexoni fillimisht të gjitha udhëzimet.
2. Mos e përdorni furrën njëkohësisht me pajisje të tjera elektrike që shpenzojnë shumë energji, pasi mund të shkaktohet mbingarkesë.
3. Mos prekni asnjë sipërfaqe të nxehtë gjatë funksionimit të pajisjes ose menjëherë më pas.
4. Mbani gjithmonë dorashka mbrojtëse me izolim kur fusni ose hiqni gatimet nga furra e nxehtë.
5. Kur pajisjet përdoren nga fëmijët ose pranë tyre, nevojitet mbikëqyrje nga afër.
6. Mos e përdorni këtë furrë pa mbikëqyrjen e një të rrituri.
7. Për t'u mbrojtur nga goditja elektrike, mos e zhysni kordonin, spinën apo ndonjë pjesë të furrës në ujë ose në lëngje të tjera. Ju lutemi të siguroheni që priza të jetë e thatë para përdorimit.
8. Për t'u mbrojtur nga goditja elektrike, mos e prekni, mos e vendosni në prizë ose mos e hiqni pajisjen nga priza kur e keni dorën të lagur.
9. Për të mbrojtur kordonin e furnizimit me rrymë, mos varni asgjë mbi të ose mos e kapni me diçka të fortë; mos e modifikoni kordonin e furnizimit me rrymë; mos e tërhiqni ose mos e përdridhni kordonin e furnizimit me rrymë; ju lutemi mbajeni spinën të qëndrueshme kur e vendosni në prizë ose kur e hiqni pajisjen nga priza.
10. Mos e lini kordonin të varet në buzët e tryezës ose banakut apo të prekë sipërfaqe të nxehta. Mos e përdorni këtë pajisje kur kordoni i furnizimit me rrymë është i përdredhur ose i ngatërruar.
11. Shkëputeni pajisjen nga priza elektrike pas përdorimit.
12. Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak. Mos e përdorni në mjedise jashtë ose për qëllime tregtare; ne nuk do të pranojmë asnjë përgjegjësi riparimi nëse përdoruesi nuk e përdor këtë pajisje sipas manualit.
13. Kur përdorni furrën, ruani të paktën dhjetë cm hapësirë në të gjitha anët e furrës për të mundësuar qarkullim të mjaftueshëm të ajrit. Pajisja duhet të jetë e vendosur në një bazament të sheshtë dhe të thatë. Shkëputeni pajisjen nga priza kur nuk është në përdorim, ose para pastrimit. Lëreni të ftohet para instalimit ose heqjes së pjesëve, ose para pastrimit.

14. Mos e vendosni mbi një furrë me gaz të nxehtë ose elektrik ose pranë saj, ose në një furrë të nxehtë apo në një furrë me mikrovalë.
15. Mos mbulonit asnjë pjesë të furrës me letër alumini.
16. Ushqimet e me përmasë më të madhe ose enët metalike nuk duhet të futen në furrë pjekjeje, pasi mund të krijojnë zjarr apo rrezik të goditjes elektrike.
17. Mos vendosni asnjë nga materialet e mëposhtme në furrë: karton, plastikë, letër ose diçka të ngjashme.
18. Sigurohuni që pajisja të jetë e shkëputur nga priza dhe të jetë ftohur para se ta lëvizni ose ta pastroni.
19. Përdorimi i aksesoreve shtesë që nuk rekomandohen nga prodhuesi i pajisjes mund të shkaktojë rrezik ose lëndim.
20. Mos vendosni asgjë mbi furrë, veçanërisht në derën e xhamit kur është e hapur.
21. Për të parandaluar zjarin, ju lutemi mbështillni në letër alumini çdo ushqim që mund të lëshojë yndyrë ose lëngje gjatë gatimit dhe vendoseni në tepsinë e pjekjes.
22. Ju lutemi sigurohuni që letra e aluminit të mos jetë në kontakt me ndonjë element ngrohës, pasi kjo mund të rezultojë në zjarr.
23. Mos e lëvizni këtë pajisje kur është në punë, kur është e nxehtë apo kur ka diçka brenda saj.
24. Nëse ushqimi në furrë merr flakë ose fillon të nxjerrë tym, ju lutemi hiqeni furrën nga priza dhe mos e hapni derën e xhamit në atë kohë. Hapni derën e xhamit vetëm pasi të mos dalë tym nga ushqimi.
25. Mos e përdorni pajisjen nëse është dëmtuar ose nëse ka rënë. Ju lutemi dërgojeni në një qendër riparimi për inspektim ose riparim. Mos përdorni pjesë që nuk janë nga prodhuesi origjinal.
26. Kjo pajisje ka një derë sigurie prej xhami të temperuar. Xhami është më i fortë se xhami i zakonshëm dhe është më rezistent ndaj thyerjes. Xhami i temperuar mund të thyhet, por pjesët e thërmuara nuk do të kenë skaje të mprehta. Shmangni gërvishtjen e sipërfaqes së derës apo gërvishtjet e skajeve. Nëse dera ka gërvishtje, kontaktoni linjën tonë të marrëdhënieve me konsumatorin para se të përdorni furrën.
27. Për pajisjet me një shtojcë të tipit Y: nëse kordoni i furnizimit me energji është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person tjetër po ashtu i kualifikuar, me qëllim shmangien e rrezikut.
28. Sipërfaqja e pasme e pajisjes duhet të vendoset përkundër një muri.
29. Pesha e ushqimit që vendoset në tepsinë e ushqimit/raftin e telit nuk mund të jetë më e madhe se 2.5 kg. Mos e vendosni të gjithë ose pjesën më të madhe të ushqimit tuaj në njërën anë të tepsisë/raftit prej teli; përkundrazi, shpërndajeni ushqimin në mënyrë të barabartë nëpër tepsinë e ushqimit/raftin e telit.
30. KUJDES: Kjo pajisje ka një funksion nxehjeje. Si sipërfaqet funksionale edhe ato jofunksionale

mund të nxehen deri në temperatura të larta. Meqenëse temperaturat perceptohen ndryshe nga njerëz të ndryshëm, kjo pajisje duhet të përdoret me KUJDES. Mbajeni pajisjen vetëm duke kapur sipërfaqet dhe përdorni masa mbrojtëse kundër nxehtësisë, të tilla si doreza për mbrojtje nga nxehtësia ose mbajtëse tenxheresh. Për zonat që nuk janë për t'u prekur as për t'u mbajtur, duhet të lihet kohë e mjaftueshme që të ftohen.

31. Duhet treguar kujdes ekstrem kur lëvizni një pajisje ose enë që përmban vaj të nxehtë ose lëngje të tjera të nxehta.
32. Kjo pajisje nuk ka për qëllim të përdoret me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose me anë të të një sistemi të veçantë telekomandimi.
33. Kjo pajisje elektroshtëpiake mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç ose më të rritur, si dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo ata me mungesë përvojë dhe njohurish, në rast se mbikëqyren ose u jepen udhëzime në lidhje me përdorimin e pajisjes elektroshtëpiake në mënyrë të sigurt, dhe nëse i kuptojnë rreziqet e përfshira .
34. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
35. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk mund të kryhen nga fëmijë pa mbikëqyrje.
36. Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve më të vegjël se 8 vjeç.

PARALAJMËRIME

- Lidheni kabllon në një prizë elektrike të lidhur si duhet. Futeni plotësisht spinën në prizë; nëse spina nuk është futur plotësisht, mund të nxehet më shumë se normalisht. Përdorni prizë të mbrojtur me siguresën 16A.
- Asnjëherë mos lidhni më shumë se një spinë në të njëjtën prizë. Mos e zhysni kordonin e rymës ose spinën në ujë.
- Mbajeni kordonin e energjisë të thatë dhe mos e përdorni pajisjen me duar të lagura. Gjithmonë hiqeni kordonin e rymës nga priza pas përdorimit. Keqfunksionimi mund të shkaktojë zjarr kur spina futet në prizë.
- Kur shkëpusni kordonin e rymës, mbani gjithmonë spinën dhe mos e tërhiqni nga kordoni. Përndryshe, telat brenda kabllit mund të dëmtohen.
- Mos vendosni asgjë mbi furrë gjatë kohës që është në përdorim. Nxehtësia mund të shkaktojë deformim, plasaritje etj.
- Mos vendosni objekte të rënda në derën e furrës. Pajisja mund të batohet.
- Kujdes! Kini kujdes që të mos digjeni gjatë përdorimit të pajisjes. Pjesët metalike dhe dera e xhamit janë shumë të nxehta gjatë kohës që pajisja është në përdorim. Mos i prekni kur hapni dhe mbyllni derën.
- Përdorni gjithmonë dorezën për pjatën kur fusni ose hiqni pjatën. Kontakti i drejtpërdrejtë do të

shkaktojë djegie të rënda.

- Kur dera e xhamit është e nxehtë, shmangni çdo kontakt me ujin. Dera e xhamit mund të thyhet.
- Nëse ka të ngjarë që yndyra të spërkatet nga ushqimi që po gatuhet, këshillohet të vendosni dy fletë alumini në pjatë. Kjo do të zvogëlojë spërkatjen dhe do të mundësojë që yndyra të pikojë midis fletëve.
- Mos vendosni asgjë mbi ose pranë elementeve të nxehtë (lart dhe poshtë), pasi ushqimi do të digjet. Gjithmonë vendoseni tavën e pjekjes në raftin e katërt të skarës për të parandaluar që lëngjet ose thërrimet të bien mbi elementin e nxehtë.
- Mos përdorni substanca që marrin flakë pranë një pajisjeje elektrike që është duke punuar. Mbani të gjitha substancat nën presion dhe gazrat e tjerë të ndezshëm larg pajisjeve në funksion. Nëse nuk e bëni këtë mund të shkaktohet zjarr ose shpërthim.

KUJDES

SIPËRFAQET E PAJISJES JANË TË NXEHTA PAS PËRDORIMIT. Vishni **GJITHMONË** doreza ose dorashka të izoluar mbrojtëse kur prekni një furrë të nxehtë ose enët dhe ushqimet e nxehta, ose kur fusni ose hiqni raftin, tavat ose enët e pjekjes.

PARA PËRDORIMIT TË PARË

1. Nxirreni njësinë nga paketimi.
2. Hiqni të gjitha raftet dhe tavat. Lani raftet dhe tavat në ujë të nxehtë me shumë ose në pjatlarëse.
3. Thani tërësisht të gjithë aksesorët dhe rivendosini në furrë. Lidheni furrën me rrymën në një prizë dhe është gatë për përdorim.
4. Pasi ta keni montuar sërish furrën, ju rekomandojmë që ta përdorni në temperaturë MAX (maksimale) për afërsisht 15 minuta për të eliminuar çdo vaj paketimi që mund të mbetet pas transportimit.
5. Gjatë përdorimit të parë të furrës, mund të shfaqet tym. Mos u shqetësoni, kjo është normale, dhe tymi duhet të zhduket pas 20 minutash.

SI TA PËRDORIM

- **Rafti prej teli:** Për thekje, pjekje dhe gatim të përgjithshëm në pjatë të gatuar në tavë dhe tepsi standarde.
- **Tava e ushqimit:** Për skuqje dhe pjekje të mishit, shpendëve, peshkut dhe ushqimeve të ndryshme.
- **Doreza e tavës së gatimit:** Ju mundëson të merrni tavën dhe raftin.
- **Tava për thërrimet:** Për mbledhjen e thërimeve gjatë funksionimit.
- **Hell rrotullues:** Përdoreni për të pjekur mish dhe shpend të ndryshëm.
- **Doreza e hellit:** Ju mundëson të merrni hellin e rrotullimit.
- **Çelësi i termostatit:** Zgjidhni temperaturën e dëshiruar nga e ulëta (100 ° C) në 220 ° C.
- **Çelësi i kohëmatësit:** Rrotullojeni çelësin për të caktuar kohën e gatimit. Kur të përfundojë koha e caktuar do të bjerë një zile.
- **Pllakë e madhe metalike (Φ188 mm):** Përdoreni për gatimin e pjatave të ndryshme të tavës dhe përdorime të tjera të dëshiruara.
- **Pllakë e vogël metalike (Φ155 mm):** Përdoreni për gatimin e pjatave të ndryshme të tavës dhe përdorime të tjera të dëshiruara.
- **Treguesi:** Ndriçohet sa herë që ndizet furra.
- **Çelësat e funksionit:** Rrotullojeni çelësin për të vendosur funksionin e dëshiruar të gatimit.

PËRDORIMI I PLLAKAVE TË NXEHTA



Pllakat metalike të fikura



Zona e gatimit me rrymë në të majtë



Zona e gatimit me rrymë në të djathtë



Të dyja zonat e gatimit me rrymë

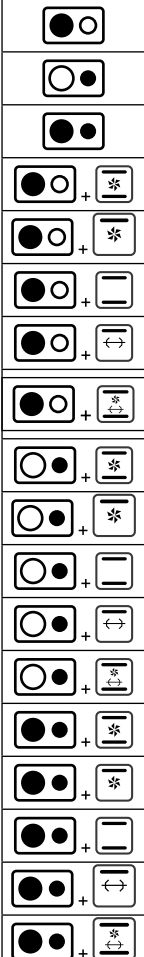
- Fuqia për pllakën e majtë është 1000 W.
- Fuqia për pllakën e djathtë është 600 W.
- Vendosni një tavë ose tigan në pllakën e dëshiruar dhe filloni të gatuar.
- Mos e lini pajisjen të ndezur nëse nuk ka tigan në pllaka, pasi kjo do të dëmtojë pllakat dhe do të krijojë nxehtësi të tepërt.
- Përdorni çelësin e pllakës për të kontrolluar funksionimin e pllakës.
- Të dyja pllakat mund të përdoren në të njëjtën kohë kur furra është e ndezur.
- Sidoqoftë, rekomandohet që vetëm njëra të përdoret në të njëjtën kohë për të parandaluar rënien e automatit në rrjetin e brendshëm nga mbingarkesa.
- Shënim: Për të lejuar përdorimin e pllakës, kohëmatësi duhet të fiksohet në një shkallë të caktuar kohore (minuta).

PËRDORIMI I HELLIT

1. Vendosni një pirun në shufrën e hellit deri në fund dhe sigurojeni pirunin me vidë.
2. Vendosni ushqimin nga ana tjetër e shufrës.
3. Vendoseni pirunin e dytë në anën tjetër të shufrës, dhe më pas sigurojeni me vidë. Kontrolloni nëse ushqimi është fiksuar mirë në qendër të shufrës.
4. Vendoseni shufrën me ushqim në furrë. Vendosni njërën anë të shufrës në vrimën mbështetëse të furrës. Pastaj vendosni anën tjetër të shufrës në mbajtësen mbështetëse të furrës.

MËNYRAT E NXHEJES SË FURRËS

FUNKSIONI	E PËRSHTATSHME PËR...	SI TA PËRDORIM?	KUJDES!
	pjekja e njëtrajtshme e fetave të mishit të derrit, kofshëve të pulës, krahëve të pulës, patateve të skuqura, mishit të shpendëve, bërçolave, peshkut	1) Vendoseni ushqimin që do të gatuhet në raftin e tellit/tavën e ushqimit. Vendosni raftin /tavën në shinën mbështetëse të mesit. 2) Kthejeni çelësin e funksionit të furrës në  ose . 3) Vendoseni çelësin e termostatit në temperaturën e dëshiruar të gatimit. 4) Vendoseni çelësin e kohëmatësit në kohën e dëshiruar të gatimit. 5) Për të kontrolluar ose hequr ushqimin, përdorni dorezën për t'ju ndihmuar të tërhiqni ushqimin jashtë ose ta shtyni brenda. 6) Kur pjekja të përfundojë, do të bjerë një zile dhe çelësi i kohëmatësit do të kthehet automatikisht në pozicionin e fikur. Hapeni derën plotësisht dhe hiqni ushqimin duke përdorur dorezën.	Të gjitha kohët e gatimit bazohen në mish në temperaturën e frigoriferit. Mishi i ngrirë mund të zgjasë shumë më tepër. Prandaj, rekomandohet shumë përdorimi i një termometri mishi. Ushqimi i gatuar, rafti metalik dhe dera mund të jenë shumë të nxehta; trajtojeni me kujdes. Mos e lini furrën pa mbikëqyrje.
	Ky funksion është ideal për gatimin e bukës, picës dhe mishit të shpendëve.	1) Vendoseni ushqimin që do të gatuhet në raftin e tellit/tavën e ushqimit. Vendosni raftin /tavën në shinën mbështetëse të mesit. 2) Kthejeni çelësin e funksionit të furrës në . 3) Vendoseni çelësin e termostatit në temperaturën e dëshiruar sipas nevojës ose sipas udhëzimeve në recetë. 4) Vendoseni çelësin e kohëmatësit në kohën e dëshiruar të gatimit. 5) Për të kontrolluar ose hequr ushqimin, përdorni dorezën për t'ju ndihmuar të tërhiqni ushqimin jashtë ose ta shtyni brenda. 6) Kur pjekja të përfundojë, do të bjerë një zile dhe çelësi i kohëmatësit do të kthehet automatikisht në pozicionin e fikur. Hapeni derën plotësisht dhe hiqni ushqimin menjëherë; përndryshe, nxehtësia e mbetur në furrë do të vazhdojë të thekë ushqimin dhe do ta thajë atë.	Ushqimi i gatuar, rafti metalik dhe dera mund të jenë shumë të nxehta; trajtojeni me kujdes.
	Ky funksion është ideal për gatimin e pulave të plota dhe shpendëve në përgjithësi.	1) Vendoseni pulën e plotë në hellin e rrotullimit dhe fiksojeni atë me dy pirunët nga të dy anët. Pastaj, futeni shufrën në vrimën e hellit dhe mbyllni derën. 2) Kthejeni çelësin e funksionit të furrës në  ose . 3) Vendoseni çelësin e termostatit në temperaturën e dëshiruar sipas nevojës ose sipas udhëzimeve në recetë. 4) Vendoseni çelësin e kohëmatësit në kohën e dëshiruar të gatimit. 5) Për të kontrolluar ose hequr ushqimin, përdorni dorezën për t'ju ndihmuar të tërhiqni ushqimin jashtë ose ta shtyni brenda. 6) Kur pjekja të përfundojë, do të bjerë një zile dhe çelësi i kohëmatësit do të kthehet automatikisht në pozicionin e fikur. Hapeni derën plotësisht dhe hiqni ushqimin duke përdorur dorezën.	Vendoseni tavën e ushqimit në pjesën e poshtme të raftit për të mbledhur vajin që pikon nga ushqimi gjatë gatimit. Ne gjithashtu rekomandojmë të hidhni pak ujë në tepsinë e ushqimit para se të gatuni me funksionin e hellit, pasi kjo do të ndikojë pozitivisht në rezultatet e gatimit. Të gjitha kohët e gatimit bazohen në mish në temperaturën e frigoriferit. Mishi i ngrirë mund të zgjasë shumë më tepër. Prandaj, rekomandohet shumë përdorimi i një termometri mishi. Ushqimi i gatuar, rafti metalik dhe dera mund të jenë shumë të nxehta; trajtojeni me kujdes. Mos e lini furrën

	Këto funksione mund të përdoren për gatimin ose ngrohjen e lëngjeve të ndryshme ose ushqimeve të lëngshme, të tilla si ushqimet e tavës, qumështi ...	1. Enët e gatimit që mund të përdoren në ngrohës përfshijnë të gjitha mjetet e bëra nga materiale ferrite, të tilla si smalti, gize ose çelik inox, me një bazë të lëmuar me një diametër prej 155-188 mm, një fund të sheshtë dhe një kapak. 2. Diametri i bazës së enëve të gatimit nuk duhet të kalojë diametrin e pllakës së gatimit. 3. Pllaka nuk duhet të përdoret pa asnjë lëng në enët e gatimit, pasi kjo mund ta dëmtojë. 4. Treguesi HP e mban dritën të ndezur vetëm kur pllaka është në funksionim. 5. Kthejeni funksionin e pllakës metalike në pozicionin Off kur pllaka nuk është në përdorim. Kthejeni funksionin e furrës në pozicionin  kur funksioni i pjekjes nuk është në përdorim. 6. Pllaka metalike dhe furra mund të përdoren njëkohësisht. 7. Kur gatuni ushqim vetëm me pllakën metalike, nuk ju duhet ta rrotulloni çelësin e termostatit për të zgjedhur temperaturën e gatimit. 8. Rrotullojeni çelësin ose të dy çelësat në pozicionin e dëshiruar. 9. Vendoseni ushqimin që do të gatuhet në enët e gatimit dhe në pllakën metalike dhe në furrë. 10. Rrotullojeni çelësin e kohëmatësit për të zgjedhur kohën e dëshiruar të gatimit. 11. Kur të ketë mbaruar gatimi, do të bjerë një zile dhe çelësi i kohëmatësit do të kthehet automatikisht në pozicionin e fikur. Hapeni derën plotësisht dhe hiqni ushqimin duke përdorur dorezën ose dorashka të izoluar mbrojtëse ose dorashka furre.	Rrotullojeni çelësin e termostatit për të zgjedhur temperaturën e gatimit kur gatuni ushqim me funksionin e furrës (pjekjes). Kini kujdes të mos përvëloheni nga avulli i nxehtë kur kontrolloni ose hiqni ushqimin.
--	--	---	---

UDHËZIMET E VENDOSJES NË PËRDORIM

1. Vendoseni furrën në një sipërfaqe të fortë pune. Lidhni atë me energji elektrike.
2. Vendoseni ushqimin që do të gatuhet në një pjatë, caktoni temperaturën, kohëmatësin dhe fuqinë, pastaj ngrohni furrën. Vendoseni enën në furrë duke përdorur dorezën kur furra të arrijë temperaturën e caktuar.
3. Zakonisht nuk është e nevojshme të ngrohni furrën, por është më mirë ta ngrohni për të gatuar më mirë disa nga ushqimet më delikate (për shembull, ëmbëlsira dhe mish i gatuar pak).
4. Lyeni enën me pak vaj para se të vendosni ushqimin në të, në mënyrë që ushqimi të mos ngjitet në të.
5. Shpërndani ushqimin në mënyrë të barabartë mbi pjatë dhe vendosni vetëm një pjatë në furrë.
6. Ju mund të monitoroni ecurinë e pjekjes përmes derës së xhamit. Artikujt e mëdhenj të ushqimit duhet të kthehen një ose dy herë gjatë gatimit. Hapni derën për të kthyer ose hequr ushqimin, por mbylleni derën përsëri menjëherë më pas.
7. Pas gatimit, vendosni çelësat në pozicionin e tyre "0" dhe shkëputeni pajisjen nga energjia elektrike. Kini kujdes kur hiqni ushqimin nga furra.

UDHËZIME PËR PASTRIMIN

KUJDES: Për t'u mbrojtur nga goditja elektrike, MOS E ZHYSNI FURRËN NË UJË APO NDONJË LËNG TJETËR.

Furra juaj e thekjes duhet të pastrohet rregullisht për performancë më të mirë dhe jetëgjatësi. Pastrimi i rregullt gjithashtu do të zvogëlojë rrezikun e zjarrit.

1. Hiqeni spinën nga priza elektrike. Lëreni të ftohet.
2. Hiqni tavën, raftin dhe tavën e thërrimeve duke i nxjerrë nga furra. Pastrojini ato me leckë të lagur dhe me sapun. Sigurohuni që të përdorni vetëm ujë të lehtë me sapun.
3. Për të pastruar pjesën e brendshme të furrës, fshijini muret e furrës, pjesën e poshtme të furrës dhe derën e qelqit me një leckë të lagur dhe me sapun. Përsëriteni me një leckë të thatë dhe të pastër.
4. Fshijeni pjesën e jashtme të furrës me një leckë të lagur. **KUJDES:** MOS PËRDORNI PASTRUES APO SFUNGJERË GËRRYES. Sigurohuni që të përdorni vetëm ujë të lehtë me sapun. Pastruesit gërryes, furçat dhe pastruesit kimikë do të dëmtojnë veshjen në këtë njësi. Copat mund të prishin veshjen dhe të prekin pjesët elektrike, të cilat nga ana tjetër mund të rezultojnë në rrezikun e goditjes elektrike.
5. Lëreni pajisjen të ftohet dhe thahet plotësisht para se ta vendosni në një vend magazinimi. Nëse e ruani furrën për periudha të gjata kohore, sigurohuni që furra të jetë e pastër dhe pa grimca ushqimore. Ruajeni furrën në një vend të thatë, si p.sh. në tavolinë, në banakun e kuzhinës ose në raftin e bufësë. Përveç pastrimit të rekomanduar, nuk ka nevojë për mirëmbajtje të mëtejshme nga përdoruesi.
6. Çdo shërbim tjetër duhet të kryhet nga një përfaqësues i autorizuar i shërbimit.

PËR TA RUAJTUR

Shkëpusni njësinë, lëreni të ftohet dhe pastrojini para se ta ruani. Ruani furrën elektrike në kutinë e saj në një vend të pastër dhe të thatë. Kurrë mos e ruani pajisjen ndërsa është e nxehtë apo ende në prizë. Kurrë mos e mbështillni kordonin fort rreth pajisjes. Mos ushtroni trysni në kordon aty ku hyn në njësi, pasi mund të shkaktohet çarje dhe prishje të kordonit.

UDHËZIMET E MIRËMBAJTJES

Kjo pajisje kërkon pak mirëmbajtje. Nuk përmban pjesë që mund të servisohen nga përdoruesit. Mos u mundoni ta riparoni vetë. Kontaktoni një teknik të kualifikuar të riparimit të pajisjes nëse produkti kërkon servis.

HEDHJA E KËTIJ PRODUKTI NË MËNYRË TË DUHUR.



Kjo shenjë tregon se ky produkt nuk duhet të hidhet me mbeturina të tjera shtëpiake në të gjithë BE -në. Për të parandaluar dëmtimin e mundshëm të mjedisit ose shëndetit të njeriut nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, riciklojeni atë me përgjegjësi për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale. Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemet e kthimit dhe grumbullimit ose kontaktoni pikën ku është blerë produkti. Ata mund ta marrin këtë produkt për riciklim të sigurt për mjedisin.



Produkti plotëson kërkesat e direktivave në fuqi të KE -së.

TË DHËNA TEKNIKE

Modeli	OM30GBX
Voltazhi i furnizimit me energji	220-240 V
Frekuenca	50/60 Hz
Volumi i furrës	28 L
Fuqia e skarës	1600 W
Fuqia e pllakës	1000 W / 600 W
Fuqia maksimale e furrës	3200 W

gorenje
Life Simplified

