

**CZ** Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy **MPM**

**DE** Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

**EE** Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakumist **MPM**

**EL** Σας ευχόμαστε ικανοποίηση με τη χρήση του προϊόντος μας και σας προσκαλούμε να επωφεληθείτε από την ευρεία εμπορική προσφορά της εταιρείας **MPM**

**EN** We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

**ES** Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa **MPM**

**FR** Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre commerciale étendue de notre entreprise **MPM**

**HU** Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**

**IT** Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta **MPM**

**LT** Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**

**LV** Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izmantot mūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu **MPM**

**NL** Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**

**PL** Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM**

**RO** Vă dorim satisfacție cu utilizarea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**

**RU** Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**

**SK** Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

**UA** Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**

**MPM**

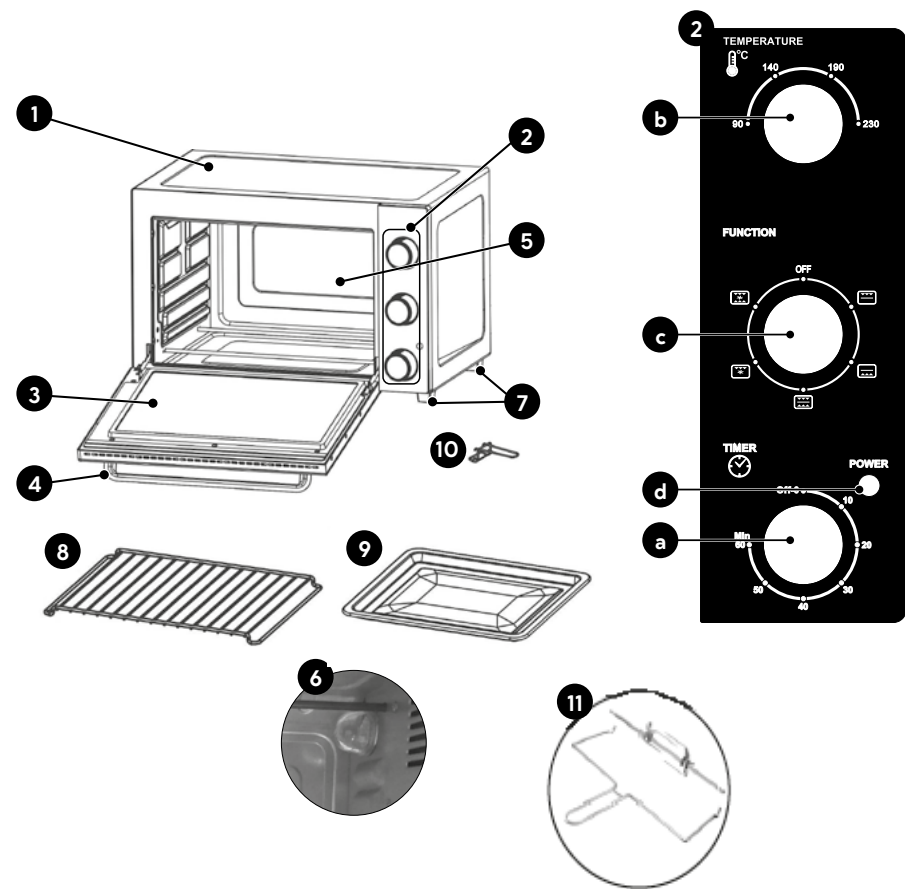
**MPE-17/T**

ELEKTRICKÁ TROUBA S TERMOCIRKULACÍ  
ELEKTROBACKOFEN MIT UMLUFTFUNKTION  
ELEKTRIAHI TERMOTSIRKULATSIOONIGAMHXANH  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΘΕΡΜΟΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ  
ELECTRIC OVEN WITH CONVECTION MODE  
HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN  
FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE  
ELEKTROMOS KONVEKCIÓS SŰTŐ  
FORNO ELETTRICO CON TERMOCIRCOLAZIONE  
ELEKTRINĖ KROSTYNĖ  
ELEKTRISKĀ KONVEKCIJAS KRĀSNS  
ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN  
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z TERMOOBIEGIEM  
CUPTOR ELECTRIC CU TERMOCIRCULAȚIE  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С КОНВЕКЦИОННОЙ ФУНКЦИЕЙ  
ELEKTRICKÁ VYPAĽOVACIA RÚRA  
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВКА З ТЕРМОЦИРКУЛЯЦІЄЮ



|           |                            |     |
|-----------|----------------------------|-----|
| <b>CZ</b> | NÁVOD K OBSLUZE            | 3   |
| <b>DE</b> | BEDIENUNGSANLEITUNG        | 11  |
| <b>EE</b> | KASUTUSJUHEND              | 19  |
| <b>EL</b> | ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ          | 26  |
| <b>EN</b> | USER MANUAL                | 35  |
| <b>ES</b> | MANUAL DE INSTRUCCIONES    | 43  |
| <b>FR</b> | MANUEL DE L'UTILISATEUR    | 52  |
| <b>HU</b> | HASZNÁLATI UTASÍTÁS        | 61  |
| <b>IT</b> | MANUALE D'USO              | 69  |
| <b>LT</b> | VARTOTOJO VADOVAS          | 77  |
| <b>LV</b> | LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA     | 85  |
| <b>NL</b> | GEBRUIKERSHANDLEIDING      | 93  |
| <b>PL</b> | INSTRUKCJA OBSŁUGI         | 102 |
| <b>RO</b> | MANUAL DE UTILIZARE        | 111 |
| <b>RU</b> | ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ | 119 |
| <b>SK</b> | POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA     | 128 |
| <b>UA</b> | ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА       | 136 |

MPM agd S.A.  
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska  
tel.: (22) 380 5234, fax: (22) 380 5272, BDO: 000027599



Double glass doors



Capacity: 48 L



Thermo-circulation



Illuminated interior



Temperature regulation from 90-230°C Heaters on the top and bottom of chamber



Baking tray, metal grate, pull-out handle, spit

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Spotřebič se používá k ohřívání/pečení potravin s použitím přizpůsobeného příslušenství, např. speciálních plechů, žáruvzdorného nádobí atd.
- Do trouby se nesmí vkládat plasty, lepenka a jiné hořlavé a hořlavé předměty.
- Při sestavování spotřebiče je nutné zachovat volný prostor alespoň 10 cm po stranách a 30 cm nad spotřebičem.
- Zařízením během provozu nepohybujte.
- Na jednotce nesmí být umístěny nebo zakryty žádné předměty.
- Nezatěžujte otevřená dvířka spotřebiče.
- Dlouhodobé používání jednotky může vyžadovat zvýšenou úroveň větrání - nastavte vyšší úroveň větrání, případně vyklopte okno.
- Během používání se součásti stroje zahřívají.
- Během používání a po něm je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- Přímý kontakt s topnými tělesy spotřebiče je obzvláště nebezpečný.

- ▶ Při používání spotřebiče v provozu se dotýkejte pouze těch částí spotřebiče, které jsou k tomu určeny, např. rukojeti dveří, tlačítek, ovladačů atd.
- ▶ Při ohřevu se příslušenství a potraviny (zejména tuky) zahřívají - buďte opatrní při jejich vyjímání, používejte kuchyňské rukavice apod.
- ▶ Nebezpečí popálení, vyvarujte se přímého kontaktu - pozor na horkou páru, která se může uvolnit při otevření spotřebiče, zakryté nádoby apod.
- ▶ Zařízení, kabel ani zástrčku je zakázáno ponořovat do vody či jiných kapalin.
- ▶ Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- ▶ Jestliže zařízení nepoužíváte, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- ▶ Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- ▶ Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- ▶ Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- ▶ Elektrický kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- ▶ Zařízení neumísťujte do blízkosti elektrických či plynových sporáků, hořáků, pečící trouby apod.

- Předtím, než začnete zařízení čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky a vyčkejte, až toustovač zcela vychladne.
- Toustovač používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Úklid a údržbu nemohou provádět děti, pokud nejsou ve věku 8 let a pod dohledem. Děti bez dozoru nesmějí provádět úklid/údržbu.
- Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- Děti si s přístrojem nemohou hrát.
- Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Přístroj, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší

dobu nepoužívali - způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

- ▶ K čištění skla dvířek sporáku se nesmí používat agresivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo přispět k prasknutí skla.
- ▶ K čištění spotřebiče se nesmí používat parní čističe.



- ▶ **POZOR! Horký povrch! Symbol na spotřebiči označuje, že jeho součásti mohou být během provozu horké.**

- ▶ Teplota dostupných povrchů může být vyšší, pokud je zařízení zapnuté.
- ▶ Zařízení neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a další, protože by mohlo dojít ke vzniku požáru.
- ▶ Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- ▶ Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- ▶ S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- ▶ **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- ▶ **VAROVÁNÍ! Přehřátý tuk se může vznítit. Postupujte velmi opatrně.**



## POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Pouzdro trouby
2. Ovládací panel
  - a. knoflík nastavení pracovní doby (časovač)
  - b. knoflík pro regulaci teploty pečení (termostat)
  - c. volič pro výběr typu práce v troubě
  - d. kontrolka trouby
3. Dvojitě skleněné dveře
4. Rukojeť skleněných dvířek
5. Osvětlený interiér trouby
6. Žárovka stínítka osvětluje vnitřek trouby
7. Protiskluzové nožky
8. Rošt
9. Miska
10. Držák zásobníku a roštu
11. Gril a úchyt grilu

## POPIS FUNKCE OVLÁDACÍHO PANELU

### NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ



Pomocí knoflíku (2a) můžete nastavit dobu pečení v troubě mezi 0 a 60 minutami. Po uplynutí doby pečení bude knoflík pokračovat do polohy „OFF“. Knoflík můžete kdykoli otočit do polohy „OFF“, čímž se trouba vypne.

### REGULACE TEPLOTY



Pomocí knoflíku (2b) můžete nastavit teplotu pečení v troubě od 90°C do 230°C (MAX). Po dosažení nastavené teploty se termostat trouby vypne a zapne ohřívače, aby se udržela nastavená teplota.

### VÝBĚR TYPU PRÁCE V TROUBĚ



Odpovídající ikony na knoflíku (2c) signalizují volbu provozu příslušného ohřívače a termocirkulace. Nezapomeňte však předem deklarovat čas a teplotu provozu, protože volba typu práce sama o sobě nespouští proces pečení. Díky termocirkulaci je teplo rovnoměrně rozloženo v troubě.



Pečení s horním a spodním topným tělesem s konvekční funkcí. Pokrm se peče shora i zespodu současně.



Pečení pouze s horním topným tělesem s konvekční funkcí. Používá se, když je prioritou dosáhnout zhnědnutí vrchní části jídla..



Pečení s horním a spodním topným tělesem. Pokrm se peče shora i zespodu současně.



Pečení pouze s horním topným tělesem s konvekční funkcí. Pokrm se peče rovnoměrně ze všech stran.



Pečení s horním a spodním topným tělesem s konvekční funkcí a grilem. Používá se, když je prioritou dosáhnout rovnoměrného zhnědnutí jídla v krátkém čase

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyměňte troubu z lepenky a odstraňte veškerá plniva, přepravní blokady a štítky. Vysavač zkontrolujte z hlediska poškození, k nimž mohlo dojít během přepravy. Jestliže budete mít podezření, že došlo k jeho poškození, kontaktujte prodejce.
2. Nastavte troubu na rovný, vodorovný, rovný a tepelně odolný povrch. Udržujte správnou vzdálenost kolem trouby. Nenastavujte a nespouštějte troubu v interiéru skříní, nábytku a dalších budov.
3. Připojte troubu k uzemněné síti a spusťte ji po dobu 15 minut s nejvyšší teplotou. Tím se trouba zahřeje a zbaví ji výrobních pachů. Bazén může být použit lehkým kouřem, který v dalším období provozu ustoupí
4. Odpojte troubu, počkejte, až vychladne, a vyčistěte ji a příslušenství podle pokynů v části „ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

## POUŽITÍ TROUBY

1. Umístěte misku na podnos (9) nebo mřížku (8) a vložte ji do trouby. Při otevírání a zavírání dveří (3) použijte rukojeť (4).

**POZOR!!! Nepokládějte žádné plastové nebo papírové obaly, nádoby atd.**

2. Připojte troubu k uzemněnému zdroji napájení
3. Deklarujte dobu pečení (2a), teplotu (2b) a typ provozu trouby (2c). Kontrolka (2d) se rozsvítí, což znamená provoz trouby.
4. V případě pečení na grilu - otočný gril s nasazeným pokrmem vložte do trouby.
5. Plech vložte do trouby a zavřete dvířka.
6. Předehřívání trouby není nutné. Bude dobře fungovat při pečení jemných pokrmů, jako jsou koláče nebo špatně a středně suché maso.
7. Použijte plech na pečení výrobků malých rozměrů a těch, ze kterých tuk a šťáva pravděpodobně vytékají v době pečení.
8. Po skončení pečení časovač vydá krátké pípnutí - otočte knoflíkem typu práce (2c) do polohy OFF. Odpojte troubu od zdroje napájení.

**POZOR!!! Použijte rukojeť podnosu (10) a pomocí rukavic do trouby vyjměte produkt, vyhněte se tak popálení.**

9. Po ochlazení trouby ji ihned vyčistěte podle pokynů v části „ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA“

## PRAKTICKÉ A KULINÁŘSKÉ RADY

1. Předehřívání trouby by mělo trvat 8 až 10 minut, pokud to vyžaduje povaha misky.
2. Doba pečení se může lišit v závislosti na složení dané potravin, teplotě, hmotnosti a velikosti připravovaného pokrmu. Upravte čas a teplotu pomocí orientačních pokynů z níže uvedené tabulky:

| Miska                   | Teplota (°C)   | Doba pečení (minuty) |
|-------------------------|----------------|----------------------|
| <i>koláče</i>           | <i>170-180</i> | <i>25-30</i>         |
| <i>koláč</i>            | <i>170-190</i> | <i>30-40</i>         |
| <i>Paštika</i>          | <i>180-220</i> | <i>40-50</i>         |
| <i>Muffiny</i>          | <i>160-180</i> | <i>30-40</i>         |
| <i>Těstoviny pečené</i> | <i>190-210</i> | <i>20-30</i>         |



|              |         |        |
|--------------|---------|--------|
| Ryby         | 220-230 | 30-40  |
| Jehněčí      | 220-230 | 90-120 |
| Skopové maso | 220-230 | 90-120 |
| Telecí maso  | 220-230 | 90-120 |
| krocan       | 220-230 | 45-55  |
| Drůbež       | 220-230 | 75-100 |

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

**POZOR! Před čištěním a údržbou odpojte troubu od elektrické sítě a počkejte, až úplně vychladne. Neponořujte troubu do vody a jiných tekutin.**

**POZOR! K čištění trouby nepoužívejte abrazivní látky ani ostré nástroje, nepoužívejte agresivní čisticí prostředky a rozpouštědla.**

1. Vyčistěte vnější a vnitřní povrch trouby vlhkým hadříkem a poté otřete dosucha.
2. Umyjte tác, rošt, rožen a rukojeti pro vyjmutí tácu a plivání v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem, opláchněte a osušte. V myčce nemyjte žádné příslušenství trouby.
3. Pokud potřebujete vyměnit žárovku, postupujte podle těchto tipů:

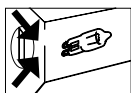
- odpojte troubu od elektrické sítě a počkejte, až vychladne

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

- odšroubujte žáruvzdorné stínidlo žárovky (ó)
- rozeberte poškozenou žárovku z trouby; v závislosti na typu použité žárovky (E14 nebo G9 s



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



- výkonem 15 W) se řiďte pokyny uvedenými na obrázku vedle ní; neházejte poškozenou žárovku do koše, zlikvidujte ji v místě přijetí elektronického odpadu
- namontujte novou žárovku
- našroubujte žáruvzdorné stínidlo žárovky

## TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.  
Délka napájecího kabelu: 0,9 m



**POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.**

*Tato příručka byla strojově přeložena.  
V případě pochybností si prosím přečtěte jeho anglickou verzi.*

## Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umísťováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Anwendung lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
- Besonders vorsichtig sein, wenn in der Nähe des Gerätes sich Kinder aufhalten!
- Nur bestimmungsgemäß benutzen.
- Das Gerät dient zum Erwärmen/Backen von Speisen mit entsprechendem Zubehör, z. B. speziellen Blechen, hitzebeständigen Schalen usw.
- Plastik, Pappe und andere brennbare und schmelzbare Gegenstände dürfen nicht in den Backofen gestellt werden.
- Bei der Aufstellung des Geräts ist ein seitlicher Abstand von mindestens 10 cm und ein Abstand von 30 cm oberhalb des Geräts einzuhalten.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Es dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gestellt/gelegt oder abgedeckt werden.
- Beladen Sie nicht die offene Tür des Geräts.
- Bei längerem Gebrauch des Geräts kann eine stärkere Belüftung erforderlich sein - stellen Sie die Belüftung auf eine höhere Stufe, kippen Sie ggf. das Fenster.
- Während des Betriebs werden die Bauteile des Geräts heiß.

- ▶ Während und nach dem Gebrauch ist Vorsicht geboten.
- ▶ Der direkte Kontakt mit den Heizelementen des Geräts ist besonders gefährlich.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nur die dafür vorgesehenen Teile des Geräts, z. B. Türgriff, Tasten, Regler usw.
- ▶ Beim Erhitzen werden Zubehör und Lebensmittel (insbesondere Fette) heiß - seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen, benutzen Sie Ofenhandschuhe usw.
- ▶ Verbrennungsgefahr, direkten Kontakt vermeiden - Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Öffnen des Geräts austreten kann, abgedeckte Behälter usw.
- ▶ Weder das Gerät, das Kabel noch der Stecker darf in Wasser oder anderen Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- ▶ Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- ▶ Den Netzstecker immer aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- ▶ Wenn beschädigt, auch bei Kabelbruch oder Beeinträchtigung des Netzsteckers nicht betreiben - Gerät bei einer autorisierten Fachwerkstatt anliefern.
- ▶ Anwendung vom Geräthersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Gerätschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.

- Nicht im Freien verwenden.
- Das Versorgungskabel nicht von scharfen Rändern überhängen und mit keinen heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- Vor der Reinigung den Netzstecken aus der Anschlussdose ziehen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Gerät auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufstellen.
- Gerät nur an Steckdosen mit Erdungsstift anschließen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts bedient werden, wenn die Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät gewährleistet ist und dem Anwender die Gefahren bewusst sind. Reinigung und Wartung können nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht nicht eigenständig reinigen oder warten.
- Das Gerät und das Versorgungskabel fern von Kindern unterhalb von 8 Jahren aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät eignet sich für keinen Einsatz mit externen Zeitschaltern oder separaten Fernsteuerungssystemen.
- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, erfolgen - die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.
- Aggressive Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaiber dürfen nicht zur Reinigung des Glases der Herdtür verwendet werden, da sie die Oberfläche zerkratzen können, was wiederum zu Rissen im Glas führen kann.
- Dampfreiniger dürfen zur Reinigung des Geräts nicht verwendet werden.



- ACHTUNG! Heiße Oberfläche! Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass seine Bauteile während des Betriebs heiß werden können.**
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Temperatur an seiner Oberfläche erhöhen.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- Aufgrund bestehender Brandgefahr Gerät von leicht brennbaren Stoffen wie Gardinen, Tischdecken etc. fernhalten.

- ▶ Netzstecker vorsichtig von der Versorgung trennen, nicht am Kabel reißen.
- ▶ Gerät nur mit trockenen Händen an der Versorgung anschließen.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ **WARNUNG! Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen.**

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- |                                       |                                                 |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Backofengehäuse                    | 5. Beleuchteter Backofen mit einem Fassvermögen |
| 2. Bedienfeld                         | 6. Lampenschirm Backofenbeleuchtung             |
| a. Regler zur Zeiteinstellung (Timer) | 7. Anti-Rutsch-Füße                             |
| b. Temperaturregler (Thermostat)      | 8. Rost                                         |
| c. Regler für die Moduswahl           | 9. Blech                                        |
| d. Kontrollämpchen Thermostat         | 10. Blech und Rostgriff                         |
| 3. Glastür mit doppelter Verglasung   | 11. Drehspieß und Drehspießhalter               |
| 4. Türgriff                           |                                                 |

## BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN DES BEDIENFELDS

### EINSTELLUNG DER BACKZEIT



Mit dem Regler (2a) kann die Backzeit im Ofen zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden. Mit der Zeit bewegt sich der Regler auf die Position OFF zurück. Der Regler kann jederzeit auf OFF gestellt werden, um den Backofen auszuschalten.

### EINSTELLUNG DER TEMPERATUR



Mit dem Regler (2b) kann die Backtemperatur im Ofen zwischen 90°C und über 230°C (MAX) eingestellt werden. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet das Thermostat die Heizstäbe ein und aus, um die gewünschte Temperatur zu halten.



## AUSWAHL DES BETRIEBSMODUS DES BACKOFENS



Die entsprechenden Symbole auf dem Regler (2c) zeigen den Betrieb des jeweiligen Heizstabs oder der Umluftfunktion an. Bedenken Sie, zuvor Backzeit und Temperatur einzustellen, da die Auswahl des Betriebsmodus allein nicht genügt, um den Backvorgang zu beginnen. Dank der Umluftfunktion wird die Hitze gleichzeitig im Backofen verteilt.



Ober- und Unterhitze mit Umluftfunktion Das Gericht wird von oben und unten gleichzeitig gegart.



Ober- und Unterhitze mit Umluftfunktion Geeignet, wenn das Gericht vor allem von oben gebacken werden soll.



Ober- und Unterhitze Das Gericht wird von oben und unten gleichzeitig gegart.



Ober- und Unterhitze mit Umluftfunktion Das Gericht wird von allen Seiten gleichmäßig gebacken.



Ober- und Unterhitze mit Umluftfunktion Es wird verwendet, wenn es darum geht, in kurzer Zeit eine gleichmäßige Bräunung der Speisen zu erreichen.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Den Backofen aus dem Karton nehmen und alle Füllstoffe, Transportblockaden und Etiketten entfernen. Den Backofen auf mögliche Transportschäden überprüfen. Falls Schäden befürchtet werden, bitte an den Verkäufer wenden.
2. Stellen Sie den Backofen auf einem flachen, ebenen, gleichmäßigen und hitzebeständigen Untergrund auf. Achten Sie auf entsprechenden Abstand rund um den Backofen. Der Backofen darf nicht in Schränken, Möbelstücken und anderen Einbaumöbeln aufgestellt und betrieben werden.
3. Schließen Sie den Backofen an das geerdete Stromnetz an und schalten Sie ihn 15 Minuten lang mit Höchsttemperatur ein. So wird das Gerät gut durcherhitzt und produktionsbedingte Gerüche entfernt. Während des Durcherhitzens kann leichter Rauch entstehen, der während des normalen Betriebs verschwindet.
4. Schalten Sie den Backofen aus, lassen Sie ihn abkühlen und reinigen Sie den Ofen und das Zubehör entsprechend der Hinweise im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“.

## VERWENDUNG DES BACKOFENS

1. Das Gericht auf das Blech (9) oder den Rost (8) legen und in den Backofen schieben. Beim Öffnen und Schließen der Tür (3) immer den Griff (4) verwenden.

**WICHTIG!!! Keine Verpackungen, Behälter oder ähnliches aus Papier oder Plastik in den Backofen stellen.**

2. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Stromquelle an.
3. Stellen Sie die Backzeit (2a), Temperatur (2b) und den Betriebsmodus (2c) des Geräts entsprechend ein. Das Kontrolllämpchen (2d) leuchtet auf und der Backofen heizt auf.
4. Beim Braten am Spieß: Stellen Sie den Drehspieß mit den darauf befindlichen Speisen in den Ofen ein.

5. Stellen Sie das Blech in den Ofen und schließen Sie die Ofentür.
6. Der Backofen muss nicht vorgeheizt werden. Es lohnt sich aber bei der Zubereitung empfindlicher Speisen, wie Kuchen oder leicht bzw. mittelstark gebratenem Fleisch.
7. Die Verwendung des Backblechs empfiehlt sich bei Lebensmitteln in kleinen Portionen sowie Gerichten, bei denen während des Backvorgangs Fett und Wasser heruntertropft.
8. Nach Ende des Backvorgangs ertönt ein kurzes akustisches Signal - stellen Sie den Regler für den Betriebsmodus (2c) in Position OFF. Backofen ausschalten.

**WICHTIG!!! Das Produkt mittels des Griffs für das Blech (10) und Küchenhandschuhen aus dem Ofen nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.**

9. Nach dem Abkühlen den Backofen unverzüglich entsprechend der Hinweise im Kapitel „REINIGUNG UND „WARTUNG“ reinigen

## PRAKTISCHE HINWEISE UND BACKTIPPS

1. Das Vorheizen des Backofens dauert 8-10 Minuten, insoweit für das jeweilige Gericht erforderlich.
2. Die Backzeit kann je nach Zutaten des Produkts, Temperatur, Gewicht und Portionsgröße unterschiedlich ausfallen. Wählen Sie Backzeit und Temperatur auf Grundlage der Hinweise in der folgenden Tabelle:

| Gericht             | Temperatur (°C) | Backzeit (Minuten) |
|---------------------|-----------------|--------------------|
| <i>Kekse</i>        | <i>170-180</i>  | <i>25-30</i>       |
| <i>Kuchen</i>       | <i>170-190</i>  | <i>30-40</i>       |
| <i>Pastete</i>      | <i>180-220</i>  | <i>40-50</i>       |
| <i>Muffins</i>      | <i>160-180</i>  | <i>30-40</i>       |
| <i>Nudelauflauf</i> | <i>190-210</i>  | <i>20-30</i>       |
| <i>Fisch</i>        | <i>220-230</i>  | <i>30-40</i>       |
| <i>Lamm</i>         | <i>220-230</i>  | <i>90-120</i>      |
| <i>Schaf</i>        | <i>220-230</i>  | <i>90-120</i>      |
| <i>Kalb</i>         | <i>220-230</i>  | <i>90-120</i>      |
| <i>Pute</i>         | <i>220-230</i>  | <i>45-55</i>       |
| <i>Geflügel</i>     | <i>220-230</i>  | <i>75-100</i>      |

## REINIGUNG UND WARTUNG:

**WICHTIG! Vor der Reinigung und Wartung den Backofen ausschalten und warten, bis er vollständig abkühlt. Den Backofen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**

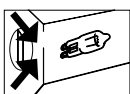
**WICHTIG! Keine Schleifmittel oder scharfen Gegenstände zur Reinigung des Backofens verwenden, keine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel verwenden.**

1. Den Backofen von innen und außen mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend trocken reiben.

- Blech, Rost und Griff zum Herausnehmen des Blechs in warmem Wasser unter Zugabe eines milden Reinigungsmittels säubern, abspülen und trocknen lassen. Das Zubehör des Backofens ist nicht spülmaschinenfest.
- Falls die Glühbirne ausgetauscht werden muss, bitte folgende Hinweise befolgen:

- Backofen ausschalten und abkühlen lassen
- Den feuerfesten Lampenschirm (6) abschrauben
- Entfernen Sie die beschädigte Glühbirne aus dem Ofen; je nach verwendetem Lampentyp

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

- (E14 oder G9 mit einer Leistung 15 W) folgen Sie den Anweisungen im Bild rechts; Werfen Sie die beschädigte Glühbirne nicht in den Mülleimer, sondern entsorgen Sie sie bei der Elektroschrott-Sammelstelle
- eine neue Glühbirne einbauen
- Den feuerfesten Lampenschirm wieder anschrauben

**WICHTIG! Den Backofen nicht einschalten, wenn der feuerfeste Lampenschirm nicht montiert wurde.**

## TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Produkts aufgeführt.  
Länge des Netzkabels: 0,9 m



**ACHTUNG! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor.**

## Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

## ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Seadet kasutatakse toidu soojendamiseks / küpsetamiseks, kasutades selleks kohandatud tarvikuid, nt spetsiaalseid kandikuid, pajarookasid jne.
- Ärge asetage ahju plastikut, pappi ega muid tuleohtlikke või sulavaid esemeid.
- Seadme paigutamisel on vaja hoida vähemalt 10 cm kaugust külgedel ja 30 cm kaugust seadme kohal.
- Ärge liigutage seadet töötamise ajal.
- Esemeid ei tohi asetada/asetada seadme peale ega sellega katta.
- Ärge koormake seadme avatud ust.
- Seadme pikaajaline kasutamine võib nõuda suuremat ventilatsioonitaset - seadke ventilatsioon kõrgemale tasemele, kallutage vajadusel akent.
- Kasutamise ajal kuumenevad seadme komponendid kõrgetele temperatuuridele.
- Kasutamise ajal ja pärast seda tuleb olla ettevaatlik.
- Eriti ohtlik on otsene kokkupuude seadme kütteelementidega.

- Kui kasutate seadet töötamise ajal, puudutage ainult selleks ettenähtud seadme osi, nt ukse käepidet, nuppe, nuppe jne.
- Kuumutamisel kuumenevad tarvikud ja toit (eriti rasvad) kõrgetele temperatuuridele - olge nende eemaldamisel ettevaatlik, kasutage ahjukindaid jne.
- Põletusoht, vältige otsest kontakti - hoiduge kuumast aurust, mis võib seadme avamisel, kaetud mahutites jne välja paiskuda.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Eemaldage pistik alati seinakontaktist, kui seda ei kasutata.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge asetage seadet elektri- ja gaasipliitide, põletite, ahjude jms lähedusse.

- Enne puhastamise algust eemaldage kõigepealt pistik pistikupesast ja oodake, kuni seade täielikult jahtub.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Seade tuleb ühendada pistikupesaga maandusega.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevaid ohte. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi teha lapsed, kui nad ei ole vähemalt 8-aastased ja kui nad ei ole järelevalve all. Valveta lapsed ei tohi teha koristustöid/hooldustöid.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seade ei ole ette nähtud välise taimeri või eraldi kaugureegularmisesüsteemi töötamiseks.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Seadme, eelkõige toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine tuleb teostada enne esmakordset kasutamist, kohe pärast kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud - protseduur on kirjeldatud peatükis "PUHASTUS JA HOOLDUS".
- Ärge kasutage pliidiukse klaasi puhastamiseks karme puhastusvahendeid ega teravaid metal-

likaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis omakorda võib kaasa aidata klaasi purunemisele.

- ▶ Seadme puhastamiseks ei tohi kasutada auru-puhasteid.



- ▶ **Tähelepanu! Kuum pind! Seadme paigutatud sümbol näitab, et selle komponendid võivad töötamise ajal kuumeneda kõrgele temperatuurile.**

- ▶ Juurdepääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrgem.
- ▶ Ärge asetage seadet tuleohtlike materjalide, näiteks kardinate, laudlinade ja teiste lähedusse, see võib põhjustada tulekahju.
- ▶ Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- ▶ Ärge ühendage pistikut pistikupessa märgade kätega.
- ▶ **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- ▶ **HOIATUS! Ülekuumenenud rasv võib süttida. Olge äärmiselt ettevaatlik.**

#### SEADME KIRJELDUS

- |                                                             |                                     |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Ahju korpus                                              | 4. Klaasist uksekäepide             |
| 2. Juhtpaneel                                               | 5. Valgustatud ahju sisemus         |
| a. ajajuhtimisnupp (taimer)                                 | 6. Ahju sisevalgustuse pirnivarju   |
| b. nupp küpsetamistemperatuuri reguleerimiseks (termostaat) | 7. Libisemiskindlad jalad           |
| c. nupp ahju töörežiimi valimiseks                          | 8. Võrk                             |
| d. ahju märgutuli                                           | 9. Salve                            |
| 3. Topeltklaasist uks                                       | 10. Salve ja resti hoidja           |
|                                                             | 11. Rotisserie ja rotisserie hoidja |

## JUHTPANEELI FUNKTSIOONIDE KIRJELDUS

### KÜPSETUSAEGADE REGULEERIMINE



Pöördenupu (2a) abil saate määrata küpsetusaega vahemikus 0 kuni 60 minutit. Küpsetusaja edenedes liigub nupp asendisse "OFF". Võite igal ajal keerata nupu asendisse "OFF", mis sunnib ahju välja lülituma.

### TEMPERATUURI KONTROLL



Nupu (2b) abil saate seadistada ahju temperatuuri vahemikus 90°C kuni üle 230°C (MAX). Kui seatud temperatuur on saavutatud, lülitab ahjutermostaat kütteelementid välja ja sisse, et säilitada seatud temperatuur.

### AHJU TÕÕREŽIIMI VALIK



Vastavad ikoonid valimisnupul (2c) näitavad vastava kütteseadme ja termobloki töö valikut. Ärge unustage siiski, et teataksite eelnevalt tööaja ja temperatuuri, sest pelgalt töötüübi valimine ei käivita toiduvalmistamise protsessi. Tänu termotsirkulatsioonile jaotub soojus ahjus ühtlaselt.



Küpsetamine ülemise ja alumise kuumusega konveksioonifunktsiooniga. Nõu küpsetatakse samal ajal ülevalt ja alt.



Küpsetamine ainult konveksioonifunktsiooniga ülemise küttekehaga. Seda kasutatakse siis, kui prioriteet on saavutada tassi ülemises osas pruunistumine.



Küpsetamine ülemise ja alumise kuumusega. Nõu küpsetatakse samal ajal ülevalt ja alt.



Küpsetamine ainult konveksioonifunktsiooniga ülemise küttekehaga. Nõu küpsetatakse ühtlaselt mõlemalt poolt.



Küpsetamine ülemise ja alumise kuumusega konveksioonifunktsiooni ja rotisseriesiga. Seda kasutatakse siis, kui prioriteet on saavutada toidu ühtlane pruunistamine lühikese aja jooksul.

### ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Võtke ahju karbist välja ja eemaldage kõik täitematerjalid, transpordiplokid ja sildid. Kontrollige ahju võimalike transpordi käigus tekkinud kahjustuste suhtes. Võtke ühendust oma edasimüüjaga, kui kahtlustate kahjustusi.
2. Asetage ahi tasasele, horisontaalsele, ühtlasele ja kuumakindlale pinnale. Hoidke ahju ümber piisav vahemaa. Ärge paigutage ega kasutage ahju kapi, mööbli või muude sisseehtatud ruumide sees.
3. Ühendage ahi maandatud volulüürku ja käivitage seda 15 minutit kõrgeimal temperatuuril. See võimaldab ahjul soojeneda ja vabaneda tootmislohnast. Soojenemisega võib kaasneda kerge suitsu, mis kaob edasise töö käigus.
4. Tõmmake ahi volulüürgust välja, oodake, kuni ahi on jahtunud, ning puhastage ahi ja tarvikud vastavalt jaotises "PUHASTUS JA HOOLDUS" toodud juhistelet.



## AHJU KASUTAMINE

1. Asetage toiduained restile (9) või restile (8) ja asetage need ahju. Kasutage ukse (3) avamisel ja sulgemisel käepidet (4).

### **TÄHELEPANU! Ärge asetage ahju plast- või paberpakendeid, konteinereid jne.**

2. Ühendage ahi maandatud vooluallikaga
3. Deklareerige vastavalt küpsetusaeg (2a), temperatuur (2b) ja ahju tööviisi (2c). Ahi töötamise märguandeks põleb märgutuli (2d).
4. Grillimise puhul – paigalda rotisserie sülg koos toiduga ahju.
5. Asetage salv ahju sisse ja sulgege ahju uks.
6. Ahju eelsoojendamine ei ole vajalik. See sobib hästi õrnade toitude, näiteks kookide või kergetelt või keskmiselt praetud liha praadimiseks.
7. Kasutage küpsetusplaati väikeste toodete jaoks ja selliste toodete jaoks, millest rasv ja mahl võivad küpsetamise ajal maha voolata.
8. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab taimer lühikese helisignaali - keerake töörežiimi nupp (2c) asendisse OFF. Ühendage ahi vooluvõrgust lahti.

### **TÄHELEPANU! Kasutage toote eemaldamiseks salve käepidet (10) ja kasutage ahjukindaid, et vältida põletusi.**

9. Kui ahi on maha jahtunud, puhastage seda kohe vastavalt jaotises "PUHASTUS JA HOOLDUS" toodud juhistele.

## PRAKTILISED JA KULINAARSED NÕUANDED

1. Ahju eelsoojendamine peaks kestma 8 kuni 10 minutit, nii kaua kui roa laad seda nõuab.
2. Küpsetusaeg võib varieeruda sõltuvalt toote koostisosadest, temperatuurist, kaalust ja portsjoni suuruselt. Reguleerige aega ja temperatuuri alljärgnevas tabelis toodud näitude järgi:

| <i><b>Toiduained</b></i> | <i><b>Temperatuur</b></i> | <i><b>Küpsetusaeg (minutit)</b></i> |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| <i>Koogid</i>            | <i>170-180</i>            | <i>25-30</i>                        |
| <i>Kook</i>              | <i>170-190</i>            | <i>30-40</i>                        |
| <i>Pasteet</i>           | <i>180-220</i>            | <i>40-50</i>                        |
| <i>Muffinid</i>          | <i>160-180</i>            | <i>30-40</i>                        |
| <i>Küpsetatud pasta</i>  | <i>190-210</i>            | <i>20-30</i>                        |
| <i>Kala</i>              | <i>220-MAX</i>            | <i>30-40</i>                        |
| <i>Lambaliha</i>         | <i>220-MAX</i>            | <i>90-120</i>                       |
| <i>Lambaliha</i>         | <i>220-MAX</i>            | <i>90-120</i>                       |
| <i>Vasikaliha</i>        | <i>220-MAX</i>            | <i>90-120</i>                       |
| <i>Türgi</i>             | <i>220-MAX</i>            | <i>45-55</i>                        |
| <i>Kodulinnud</i>        | <i>220-MAX</i>            | <i>75-100</i>                       |

## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

**TÄHELEPANU!** Ühendage ahi vooluvõrgust lahti ja oodake enne puhastus- ja hooldustöödega alustamist, kuni ahi on täielikult jahtunud. Ärge kastke ahju vette või muudesse vedelikesse.

**TÄHELEPANU!** Ärge kasutage ahju puhastamiseks abrasiivseid aineid ega teravaid tööriistu, ärge kasutage agressiivseid puhastusvahendeid ega lahusteid.

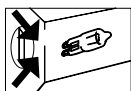
1. Puhastage ahju välis- ja sisepinnad niiske lapiga ja pühkige seejärel kuivaks.
2. Peske salve, riiluit, rotisserie ja salve ning rotisserie eemaldamise käepidemeid sooja vees pehme pesuvahendiga, loputage ja kuivatage. Ärge peske nõudepesumasinas ahjutarvikuid.

3. Kui on vaja pirn välja vahetada, järgige alljärgnevaid juhiseid:

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



- tõmmake ahi vooluvõrgust välja ja oodake, kuni see jahtub.
- keerake kuumakindel lambivari (6) lahti.
- Eemaldage defektne pirn ahjust; sõltuvalt kasutatud pirnitüübist (E14 või G9, 15W) järgige kõrvaloleval joonisel toodud juhiseid; ärge visake defektset pirnit prügikasti, visake see prügikasti.
- paigaldada uus pirn
- keerake kuumakindel lambivari peale

**TÄHELEPANU!** Ärge kasutage ahju ilma kuumakindla lambivarjundita.

## TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Võrgukaabli pikkus: 0,9 m.



**TÄHELEPANU!** MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi.

See kasutusjuhend on masintõlgitud.

Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.

## Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohaliku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση.
- ▶ Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν υπάρχουν παιδιά κοντά στη συσκευή!
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από τον προορισμό της.
- ▶ Η συσκευή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση/ψήσιμο τροφίμων με τη χρήση εξαρτημάτων προσαρμοσμένων για αυτό, π.χ. ειδικά δίσκους, ανθεκτικά στη θερμότητα πιάτα κ.λπ.
- ▶ Τα προϊόντα από πλαστικά, χαρτόνι και άλλα εύφλεκτα και εύφλεκτα αντικείμενα δεν πρέπει να τοποθετούνται στο φούρνο.
- ▶ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, είναι απαραίτητο να διατηρείτε τουλάχιστον 10 cm απόσταση στις πλευρές και απόσταση 30 cm πάνω από τη συσκευή.
- ▶ Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
- ▶ Κανένα αντικείμενο δεν μπορεί να τοποθετηθεί/τοποθετηθεί στη συσκευή ή να καλυφθεί.
- ▶ Μην φορτώνετε την ανοιχτή πόρτα της συσκευής.
- ▶ Η μακροχρόνια χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί αυξημένο επίπεδο εξαερισμού - ρυθμίστε τον εξαερισμό σε υψηλότερο επίπεδο, εάν είναι απαραίτητο, γυρίστε το παράθυρο.

- ▶ Κατά τη διαδικασία χρήσης, τα στοιχεία της συσκευής θερμαίνονται σε υψηλές θερμοκρασίες.
- ▶ Πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- ▶ Ιδιαίτερα επικίνδυνη είναι η άμεση επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία της συσκευής.
- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε μια συσκευή εργασίας, αγγίζετε μόνο τα εξαρτήματα της συσκευής που προορίζονται για αυτό, για παράδειγμα, τη λαβή στην πόρτα, τα κουμπιά, τα κουμπιά κ.λπ.
- ▶ Όταν θερμαίνονται, τα αξεσουάρ και τα τρόφιμα (ιδιαίτερα τα λίπη) θερμαίνονται σε υψηλές θερμοκρασίες - προσέξτε όταν τα αφαιρείτε, χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας κ.λπ.
- ▶ Κίνδυνος εγκαυμάτων, αποφύγετε την άμεση επαφή - προσέξτε τον ζεστό ατμό, ο οποίος μπορεί να εκτοξευθεί κατά το άνοιγμα της συσκευής, τα καλυμμένα δοχεία κ.λπ.
- ▶ Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο και το βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά!
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- ▶ Αφαιρέστε πάντα το βύσμα από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη κατεστραμμένη συσκευή, ακόμη και αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα είναι κατεστραμμένο - σε αυτήν την περίπτωση, επιστρέψτε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.

- ▶ Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή, πυρκαγιά ή τραυματισμό.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στην ύπαιθρο.
- ▶ Μην κρεμάτε το καλώδιο σε αιχμηρές άκρες και μην το αφήνετε να έρθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ηλεκτρικές κουζίνες και κουζίνες αερίου, καυστήρες, φούρνους κ.λπ.
- ▶ Κατά το ψήσιμο, μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής. Για το άνοιγμα, χρησιμοποιήστε μόνο τη λαβή που προορίζεται για το σκοπό αυτό.
- ▶ Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, αφαιρέστε πρώτα το βύσμα από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει εντελώς η συσκευή.
- ▶ Όταν ανοίγετε τη συσκευή κατά το ψήσιμο, προσέξτε τους θερμούς ατμούς που βγαίνουν στις πλευρές των εστιών!
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε ομαλή και σταθερή επιφάνεια.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με πείρο γείωσης.
- ▶ Ο εξοπλισμός αυτός μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και από άτομα με μειωμένη σωματική, ψυχική και έλλειψη εμπειρίας και γνώση του εξοπλισμού, υπό την προϋπόθεση ότι παρέχεται επίβλεψη ή

οδηγίες σχετικά με τη χρήση του εξοπλισμού με ασφαλή τρόπο ώστε να κατανοούνται οι σχετικοί κίνδυνοι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν μπορούν να γίνουν από παιδιά εκτός εάν είναι 8 ετών και εποπτεύονται. Τα παιδιά χωρίς επίβλεψη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιούν καθαρισμό/συντήρηση.

- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο εξοπλισμός δεν προορίζεται να λειτουργεί με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ξεχωριστό σύστημα ελέγχου.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Ο καθαρισμός της συσκευής, ιδίως των εξαρτημάτων που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την πρώτη χρήση, αμέσως μετά το τέλος της εργασίας ή σε περίπτωση που η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα - η διαδικασία περιγράφεται στην ενότητα «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».
- Απαγορεύεται η χρήση επιθετικών καθαριστικών ή αιχμηρών μεταλλικών ξύστρων για τον καθαρισμό του γυαλιού της πόρτας της σόμπας, καθώς μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια τους, γεγονός που με τη σειρά του μπορεί να συμβάλει στη ρωγμή του γυαλιού.

- ▶ Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται καθαριστικά ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής.



- ▶ **ΠΡΟΣΟΧΉ! Ζεστή επιφάνεια! Το σύμβολο που τοποθετείται στη συσκευή ενημερώνει ότι κατά τη λειτουργία, τα στοιχεία του μπορούν να θερμανθούν σε υψηλές θερμοκρασίες.**
- ▶ Η θερμοκρασία των διαθέσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη όταν ο εξοπλισμός λειτουργεί.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, τραπεζομάντιλα και άλλα, αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- ▶ Μην τραβάτε το βύσμα από την πρίζα ρεύματος τραβώντας το καλώδιο.
- ▶ Μην συνδέετε το βύσμα στην πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- ▶ Για την ασφάλεια των παιδιών, μην αφήνετε μέρη της συσκευασίας ελεύθερα προσβάσιμα (πλαστικές σακούλες, χαρτοκιβώτια, φελιζόλ κ.λπ.).
- ▶ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΗΣΗ! Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με αλουμινόχαρτο. Κίνδυνος ασφυξίας!**
- ▶ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΗΣΗ! Το υπερθερμασμένο λίπος μπορεί να αναφλεγεί. Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Περιβλήμα φούρνου
2. Πίνακας ελέγχου
  - a. κουμπί ρύθμισης χρόνου λειτουργίας (χρονοδιακόπτης)
  - b. κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας ψησίματος (θερμοστάτης)
  - c. κουμπί για την επιλογή του τύπου λειτουργίας του φούρνου
  - d. ενδεικτική λυχνία φούρνου
3. Γυάλινη πόρτα με διπλά τζάμια
4. Γυάλινη λαβή πόρτας
5. Φωτιζόμενο εσωτερικό φούρνου
6. Αμπαζούρ λαμπτήρων εσωτερικού φωτισμού φούρνου
7. Αντιολισθητικά πόδια
8. Σχάρα
9. Δίσκος
10. Θήκη για δίσκο και σχάρα
11. Λαβή σουβλας και σουβλας

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Με το κουμπί (2a), μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος στο φούρνο μεταξύ 0 και 60 λεπτών. Καθώς ο χρόνος ψησίματος περνά, το κουμπί θα μετακινηθεί στη θέση «OFF». Ανά πάσα στιγμή, μπορείτε να γυρίσετε το κουμπί στη θέση «OFF», αναγκάζοντας έτσι το φούρνο να απενεργοποιηθεί.

### ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ



Με το κουμπί (2b) μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος του φούρνου από 90°C έως 230°C (MAX). Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ο θερμοστάτης του φούρνου απενεργοποιεί και ενεργοποιεί τους θερμαντήρες για να διατηρήσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

### ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Τα αντίστοιχα εικονίδια στο κουμπί (2c) υποδεικνύουν την επιλογή της λειτουργίας του κατάλληλου θερμαντήρα και θερμοκυκλώματος. Αλλά φροντίστε να δηλώσετε εκ των προτέρων το χρόνο και τη θερμοκρασία της εργασίας, καθώς η επιλογή του ίδιου του τύπου εργασίας δεν ξεκινά τη διαδικασία ψησίματος. Χάρη στη θερμοκυκλοφορία, η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα στο φούρνο.



Ψήσιμο με επάνω και κάτω θερμαντήρα με λειτουργία θερμοκυκλοφορίας. Το πιάτο ψήνεται ταυτόχρονα από πάνω και από κάτω.



Ψήσιμο μόνο με κορυφαίο θερμαντήρα με λειτουργία θερμοκυκλοφορίας. Ισχύει όταν η προτεραιότητα είναι να πάρετε ένα ψητό στην κορυφή του πιάτου.



Ψήσιμο με θερμότητα πάνω και κάτω. Το πιάτο ψήνεται ταυτόχρονα από πάνω και από κάτω.



Ψήσιμο μόνο με κορυφαίο θερμαντήρα με λειτουργία θερμοκυκλοφορίας. Το πιάτο ψήνεται ομοιόμορφα σε κάθε πλευρά.





Ψήσιμο με επάνω και κάτω θερμαντήρα με λειτουργία θερμοκυκλοφορίας και σούβλα. Εφαρμόζεται όταν η προτεραιότητα είναι να επιτευχθεί ομοιόμορφο μαύρισμα του πιάτου σε σύντομο χρονικό διάστημα.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε το φούρνο από το κουτί και αφαιρέστε τυχόν πληρωτικά, κλειδαριές μεταφοράς και ετικέτες. Επιθεωρήστε το φούρνο για ζημιές που μπορεί να προκύψουν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση υποψίας ζημιάς, επικοινωνήστε με τον πωλητή.
2. Τοποθετήστε το φούρνο σε μια επίπεδη, οριζόντια, ομοιόμορφη και ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια. Κρατήστε μια σωστή απόσταση γύρω από το φούρνο. Μην τοποθετείτε ή ξεκινάτε το φούρνο στο εσωτερικό των ντουλαπιών, των επίπλων και άλλων επίπλων.
3. Συνδέστε το φούρνο στο γειωμένο δίκτυο και λειτουργήστε το για 15 λεπτά στην υψηλότερη θερμοκρασία. Αυτό θα επιτρέψει στο φούρνο να ζεσταθεί και να τον στερήσει από τις οσμές παραγωγής. Η εμβάπτιση μπορεί να συνοδεύεται από ελαφρύ καπνό, ο οποίος θα υποχωρήσει κατά την περαιτέρω περίοδο λειτουργίας.
4. Αποσυνδέστε το φούρνο, αφήστε τον να κρυώσει και καθαρίστε τον και τα αξεσουάρ ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Τοποθετήστε το πιάτο σε δίσκο (9) ή σχάρα (8) και βάλτε το στο φούρνο. Χρησιμοποιήστε τη λαβή (4) κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας (3).

**ΠΡΟΣΟΧΗ!! Μην τοποθετείτε πλαστικές ή χάρτινες συσκευασίες, δοχεία κ.λπ. στο φούρνο.**

2. Συνδέστε το φούρνο σε μια γειωμένη πηγή τροφοδοσίας.
3. Δηλώστε τον χρόνο ψήσιματος (2a), τη θερμοκρασία (2b) και τον τύπο λειτουργίας του φούρνου (2c), αντίστοιχα. Η ενδεικτική λυχνία (2d) θα ανάψει υποδεικνύοντας τη λειτουργία του φούρνου.
4. Σε περίπτωση ψήσιματος σε σούβλα - τοποθετήστε την περιστροφική σούβλα με το φαγητό στην κορυφή στο φούρνο.
5. Τοποθετήστε το δίσκο μέσα στο φούρνο και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
6. Δεν απαιτείται προθέρμανση του φούρνου. Θα είναι ιδανικό για το ψήσιμο λεπτών πιάτων, όπως κέικ ή κακώς και μέτρια τηγανητό κρέας.
7. Χρησιμοποιήστε ένα δίσκο ψήσιματος για προϊόντα μικρού μεγέθους και εκείνα που είναι πιθανό να διαρρεύσουν λίπος και χυμό κατά το ψήσιμο.
8. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρονοδιακόπτης θα δώσει ένα σύντομο μπιπ - ρυθμίστε το κουμπί λειτουργίας (2c) στη θέση OFF. Αποσυνδέστε το φούρνο από την πηγή τροφοδοσίας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!!! Για να αφαιρέσετε το προϊόν, χρησιμοποιήστε τη λαβή του δίσκου (10) και χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας, έτσι θα αποφύγετε εγκαύματα.**

9. Αφού κρυώσει ο φούρνος, καθαρίστε τον αμέσως ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ»

## ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

1. Η προθέρμανση του φούρνου θα πρέπει να διαρκεί 8 έως 10 λεπτά όσο το απαιτεί η φύση του πιάτου.
2. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τα συστατικά ενός συγκεκριμένου προϊόντος, τη θερμοκρασία, το βάρος και το μέγεθος της μερίδας. Ρυθμίστε το χρόνο και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις ενδείξεις στον παρακάτω πίνακα:

| Πιάτο           | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|-----------------|------------------|--------------------------|
| πίτες           | 170-180          | 25-30                    |
| πίτα            | 170-190          | 30-40                    |
| Πατέ            | 180-220          | 40-50                    |
| μάφιν           | 160-180          | 30-40                    |
| Ζυμαρικά ψημένα | 190-210          | 20-30                    |
| Ψάρια           | 220-230          | 30-40                    |
| Αρνί            | 220-230          | 90-120                   |
| Βαρανίνα        | 220-230          | 90-120                   |
| Μοσχάρι         | 220-230          | 90-120                   |
| Τουρκία         | 220-230          | 45-55                    |
| Πουλερικά       | 220-230          | 75-100                   |

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

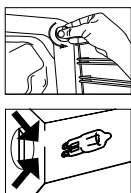
**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό και τη συντήρηση, αποσυνδέστε το φούρνο από το δίκτυο και αφήστε το να κρυώσει εντελώς. Μην βυθίζετε το φούρνο σε νερό ή άλλα υγρά.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή αιχμηρά εργαλεία για να καθαρίσετε το φούρνο, μην χρησιμοποιείτε επιθετικά απορρυπαντικά και διαλύτες.

1. Καθαρίστε τις εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε.
2. Πλύνετε το δίσκο, τη σχάρα, τη σούβλα και τις λαβές για την αφαίρεση του δίσκου και φτύστε σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό, ξεπλύνετε και στεγνώστε. Μην πλένετε εξαρτήματα φούρνου στο πλυντήριο πιάτων.
3. Εάν πρέπει να αντικαταστήσετε τη λάμπα, ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές:

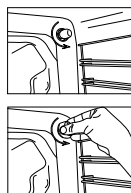
- αποσυνδέστε το φούρνο από το δίκτυο και περιμένετε να κρυώσει
- ξεβιδώστε τη ανθεκτική στη θερμότητα σκιά του λαμπτήρα (6)
- αφαιρέστε τον κατεστραμμένο λαμπτήρα από το φούρνο. ανάλογα με τον τύπο του λαμπτήρα που χρησιμοποιείται (E14 ή G9 15W), ακολουθήστε τις

Lampa G9



220-240 V, AC  
15 W

Lampa E14



220-240 V, AC  
15 W

οδηγίες στο σχήμα δίπλα του. Μην πετάτε τον κατεστραμμένο λαμπτήρα στα σκουπίδια, απορρίψτε τον στο σημείο συλλογής ηλεκτρονικών απορριμμάτων

- εγκαταστήστε ένα νέο λαμπτήρα
- βίδα στο ανθεκτικό στη θερμότητα αμπαζούρ

**ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην ξεκινήσετε το φούρνο χωρίς ανθεκτική στη θερμότητα σκιά λαμπτήρα.**

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

**Οι τεχνικές παράμετροι αναγράφονται στην πινακίδα του προϊόντος.**  
**Μήκος καλωδίου δικτύου: 0,9 μ**



**ΠΡΟΣΟΧΗ! Η MPM agd S.A. διατηρεί το δικαίωμα να προβαίνει σε τεχνικές αλλαγές.**

*Αυτό δήλωση μεταφράστηκε αυτόματα.*

*Σε περίπτωση αμφιβολίας, διαβάστε την αγγλική έκδοση.*

## Ορθή διάθεση του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)



Η σήμανση στο προϊόν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Ο απόβλητος εξοπλισμός μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της πιθανής περιεκτικότητάς του σε επικίνδυνες ουσίες, μείγματα και συστατικά. Η ανάμειξη ηλεκτρολογικών αποβλήτων με άλλα απόβλητα ή μη επαγγελματική αποσυναρμολόγησή τους μπορεί να οδηγήσει στην απελευθέρωση ουσιών επιβλαβών για την υγεία και το περιβάλλον. Μεταφέρετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σε ένα σημείο συλλογής αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με τον τόπο απόρριψης των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, ο χρήστης θα πρέπει να επικοινωνήσει με το δημοτικό σημείο συλλογής ή την εγκατάσταση επεξεργασίας αποβλήτων.

## INSTRUCTIONS ASSOCIATED WITH USE SAFETY

- Before use, thoroughly read the operation manual.
- Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- Do not use your roaster for any other purpose except of its assignment.
- The device is used to heat/bake food using accessories designed for this purpose, e.g. dedicated trays, heat-resistant dishes, etc.
- Do not place products made of plastic, cardboard or other flammable or meltable items in the oven.
- When positioning the device, it is necessary to maintain at least 10 cm of space on the sides and 30 cm of space above the device.
- Do not move the device while working.
- Do not place any objects on the device or cover it.
- Do not place any load on the open appliance door.
- Long-term use of the device may require an increased level of ventilation - set the ventilation to a higher level, if necessary, open the window.
- During use, the device's components heat up to high temperatures.
- Be careful during and after use.

- ▶ Direct contact with the heating elements of the de-vice is particularly dangerous.
- ▶ When using the device while it is in operation, touch only the parts of the device intended for this pur-pose, e.g. the door handle, buttons, knobs, etc.
- ▶ When heating, accessories and food (especially fats) heat up to high temperatures - be careful when re-moving them, use oven gloves, etc.
- ▶ Risk of burns, avoid direct contact - beware of hot steam that may be ejected when opening the device, covered containers, etc.
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids!
- ▶ Do not leave the roaster without supervision in course of its operation.
- ▶ Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- ▶ Do not use the roaster in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- ▶ The use of any accessories not recommended by the manufacturer may result in damage of the appliance, fire or injuries.
- ▶ Do not use the roaster outdoors.
- ▶ Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.

- Do not stand the roaster in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens etc.
- Prior to commencing the cleaning, pull out the plug from the plug socket and allow the roaster to cool completely.
- The roaster should be connected into the socket with grounding pin!
- This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised by an adult. Unsupervised children can not perform cleaning and maintenance of the product.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Children shall not play with the appliance
- Use on a flat, stable surface.
- The equipment is not designed to work with external schedulers or a separate control system.
- Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure

is described in details in the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.

- Do not use aggressive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as they may scratch the surface, which may result in cracking of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the device.



- Warning! Hot surface! The symbol on the device indicates that its components may heat up to high temperatures during operation.**
- Do not pull the plug by holding the power cord.
- Do not connect the power plug with wet hands.
- The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.
- This appliance is intended for household use only.
- To avoid the risk of fire, do not place the appliance near flammable objects, such as curtains, tablecloths, etc.
- Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/ asphyxiation hazard!**
- WARNING! Oils and fats may burn when overheated. Please be careful!**

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- |                                                   |                                                                  |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1. Oven cover                                     | 5. Backlit interior of the oven                                  |
| 2. Control panel                                  | 6. Lamp shade for the bulb backlighting the interior of the oven |
| a. timer countdown knob                           | 7. Anti-slip feet                                                |
| b. thermostat knob for baking temperature control | 8. Oven rack                                                     |
| c. oven mode selection knob                       | 9. Tray                                                          |
| d. oven control lamp                              | 10. Tray and rack holders                                        |
| 3. Double glazed door                             | 11. Spit and spit handle                                         |
| 4. Glass door handle                              |                                                                  |

## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

### BAKING TIME CONTROL



The (2a) knob can be used to set the baking time in the oven between 0 and 60 minutes. As baking progresses the knob will be moving to the "OFF" position. At any moment you can turn the knob to the "0" position forcing the oven to switch off.

The setting of the knob to the "OFF" position causes the oven to switch off without counting the time.

### TEMPERATURE REGULATION



With the knob (2b) you can set the baking temperature in the oven between 90°C to over 230°C (MAX). After reaching the set temperature the oven's thermostat turns the heats on and off in order to maintain the set temperature.

### OVEN MODE SELECTION KNOB



The appropriate icons on the knob (2c) signal the selection of the heat and air flow. Remember, however, to declare the time and temperature beforehand since selecting only the oven mode will not start the process of baking. Thanks to air circulation the heat is equally distributed in the oven.



Baking with top and bottom heater with thermocirculation function. The dish is baked simultaneously from above and from below.



Baking only with a top heater with thermocirculation function. It is applicable when the priority is to get a roast at the top of the dish.



Baking with top and bottom heat. The dish is baked simultaneously from above and from below.



Baking only with a top heater with thermocirculation function. The dish is baked evenly on each side.





Roasting with top and bottom heater with thermocirculation function and spit. It is applicable when the priority is to achieve uniform browning of the dish in a short time.

## BEFORE FIRST USE

1. Take out the oven from the box and remove all fillers, transport assisting materials and labels. Check the oven for any damages that might have occurred during transport. If you have any doubts contact the seller.
2. The oven must be placed on a level, flat, stable and dry surface that is resistant to high temperature. Keep appropriate distance around the oven. Do not put and do not start the oven inside cabinets, shelves or other pieces of furniture.
3. Connect the oven to a grounded supply network and start it for 15 minutes on the highest temperature. This will help heat the oven and rid it of any factory smell. This heating process might generate slight smoke which will subside in further use.
4. Disconnect the oven, wait until it cools off and clean it and its accessories using guidelines provided in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.

## USING THE OVEN

1. Place the dish on the tray (9) or on the rack (8) and slide them into the oven. When opening and closing the door (3) use the handle (4).

**NOTE!!! Do not place in the oven any plastic or paper packaging, containers etc.**

2. Connect the device to the mains (grounded).
3. Declare the appropriate baking time (2a), temperature (2b) and oven work mode (2c). The control lamp (2d) will light up which means that the oven is heating up.
4. In the case of roasting on a spit — install the rotary spit with the food on top in the oven.
5. Place the tray inside the oven and close the oven door.
6. Preheating of the oven is not needed. This will be useful when baking delicate dishes such as cakes or rare and medium-rare meats.
7. It is recommended to use the baking tray in the case of smaller food product such as those which will cause grease and water to fall down during baking.
8. After finishing the baking the countdown timer will give a sound signal — set the work mode knob (2c) to the OFF position. Disconnect the oven from the power source.

**NOTE!!! To take out the product use the tray (10) and use kitchen gloves to avoid burns.**

9. After the oven cools off clean it immediately according to the guidelines in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".

## PRACTICAL AND CULINARY ADVICE

1. Initial heating of the oven should last from 8 to 10 minutes if the dish requires it.
2. The time of baking can be changed depending on the ingredients of a given product, temperature, mass and the size of the portion. Set the time and temperature according to the guidelines the table below:

| Dish    | Temperature (°C) | Time of baking (minutes) |
|---------|------------------|--------------------------|
| Cookies | 170-180          | 25-30                    |
| Cake    | 170-190          | 30-40                    |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <i>Pâte</i>        | <i>180-220</i> | <i>40-50</i>  |
| <i>Muffins</i>     | <i>160-180</i> | <i>30-40</i>  |
| <i>Baked pasta</i> | <i>190-210</i> | <i>20-30</i>  |
| <i>Fish</i>        | <i>220-230</i> | <i>30-40</i>  |
| <i>Lamb</i>        | <i>220-230</i> | <i>90-120</i> |
| <i>Mutton</i>      | <i>220-230</i> | <i>90-120</i> |
| <i>Veal</i>        | <i>220-230</i> | <i>90-120</i> |
| <i>Turkey</i>      | <i>220-230</i> | <i>45-55</i>  |
| <i>Poultry</i>     | <i>220-230</i> | <i>75-100</i> |

## CLEANING AND MAINTENANCE

**NOTE!!! Before starting the cleaning and maintenance disconnect the heater from the power network and wait until it cools off completely. Do not dip it in water or other liquids.**

**NOTE!!! Do not use abrasive substances or sharp tools to clean the oven, do not use aggressive detergents and solvents.**

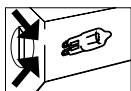
1. External and internal surfaces of the oven should be cleaned with a moist wipe and then wiped dry.
2. Wash the tray, grate, spit and handles for removing the tray and spit in warm water with a mild detergent, rinse and dry. Do not clean the oven accessories in dishwashers.

3. If you need to exchange the light bulb follow the instructions below:

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



- disconnect the oven from power network and wait until it cools off
- unscrew the heat resistant light shade of the bulb (6)
- remove the damaged bulb from the oven; depending on the type of bulb used (E14 or G9 with a power from 15 W) follow the instructions in the picture on the right do not throw the damaged bulb into the rubbish bin, dispose of it at the electro-waste collection point
- install a new bulb
- screw in the heat resistant light shade of the bulb (6)

**NOTE!!! Do not start the oven without the heat resistant light shade of the light bulb.**

## TECHNICAL DATA

The technical parameters are indicated on the product rating plate.  
Length of the power cord: 0,9 m



**CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to make technical changes.**

## Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

## CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- Ten especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- El dispositivo se utiliza para calentar y hornear alimentos con el uso de accesorios adaptados para ello, por ejemplo, bandejas especiales, platos resistentes al calor, etc.
- Los productos hechos de plástico, cartón y otros objetos inflamables y fusibles no deben colocarse en el horno.
- Al colocar el dispositivo, es necesario mantener al menos 10 cm de espacio libre en los lados y 30 cm de espacio por encima del dispositivo.
- No mueva el dispositivo durante el funcionamiento.
- No puede colocar/colocar ningún objeto sobre el dispositivo ni cubrirlo.
- No cargue la puerta abierta del dispositivo.
- El uso prolongado del dispositivo puede requerir un mayor nivel de ventilación: ajuste la ventilación a un nivel más alto, si es necesario, incline la ventana.

- ▶ En el proceso de uso, los elementos del dispositivo se calientan a altas temperaturas.
- ▶ Se debe tener precaución durante y después de su uso.
- ▶ Especialmente peligroso es el contacto directo con los elementos calefactores del dispositivo.
- ▶ Cuando utilice un dispositivo que funcione, toque solo los componentes del dispositivo destinados a ello, por ejemplo, la manija de la puerta, los botones, las perillas, etc.
- ▶ Cuando se calientan, los accesorios y los alimentos (en particular las grasas) se calientan a altas temperaturas; tenga cuidado al quitarlos, use guantes de cocina, etc.
- ▶ Riesgo de quemaduras, evite el contacto directo. Tenga cuidado con el vapor caliente, que puede expulsarse al abrir el aparato, tapar recipientes, etc.
- ▶ No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos!
- ▶ No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- ▶ Siempre desenchufa el enchufe cuando no estés usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- ▶ No utilices un dispositivo dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- No utilices el dispositivo al aire libre.
- No cuelgues el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- No coloques el dispositivo cerca de cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- Antes de limpiar, desconecta primero el enchufe de la toma de corriente y espera a que el dispositivo se enfríe completamente.
- Utiliza el dispositivo sobre una superficie lisa e estable.
- El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra.
- Este equipo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. No se permite que los niños

realicen tareas de limpieza/mantenimiento sin supervisión.

- ▶ Mantén el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- ▶ El equipo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con un sistema de control remoto independiente.
- ▶ El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- ▶ La limpieza del dispositivo, en particular de las partes que están en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo. El procedimiento se describe en el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
- ▶ Está prohibido utilizar productos de limpieza agresivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta de la estufa, ya que pueden rayar su superficie, lo que a su vez puede contribuir al agrietamiento del vidrio.
- ▶ No se deben usar limpiadores a vapor para limpiar el dispositivo.



- ▶ **¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente! El símbolo colocado en el dispositivo informa que, durante el funcionamiento, sus elementos pueden calentarse a altas temperaturas.**

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser superior cuando el equipo está en funcionamiento.
- No coloques el dispositivo cerca de materiales inflamables como cortinas, manteles, etc., que puedan provocar un incendio.
- No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- No conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**
- **¡ADVERTENCIA! La grasa sobrecalentada puede incendiarse. Ten especial cuidado.**



## DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- |                                                              |                                                             |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1. Carcasa del horno                                         | 4. Porta puerta de cristal                                  |
| 2. Panel de control                                          | 5. Interior del horno iluminado                             |
| a. Perilla de ajuste del tiempo de trabajo (temporizador)    | 6. Pantalla de bombilla para iluminación interior del horno |
| b. Perilla de control de temperatura de cocción (termostato) | 7. Pies antideslizantes                                     |
| c. Pomo para seleccionar el tipo de trabajo en horno         | 8. v Parrilla                                               |
| d. Luz indicadora del horno                                  | 9. Bandeja                                                  |
| 3. Puerta de doble cristal                                   | 10. Soporte de bandeja y rejilla                            |
|                                                              | 11. Porta escupitajos                                       |

## DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

### REGULACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN



Usando la perilla (2a) puede ajustar el tiempo de cocción en el horno entre 0 y 60 minutos. Con el tiempo de cocción, la perilla se moverá a la posición "OFF". En cualquier momento puede girar la perilla a la posición "OFF", forzando así que el horno se apague.

### CONTROL DE TEMPERATURA



Usando la perilla (2b) puede ajustar la temperatura de cocción en el horno de 90°C a más de 230°C (MAX). Cuando se alcanza la temperatura establecida, el termostato del horno apaga y enciende los calentadores para mantener la temperatura establecida.

### ELECCIÓN DEL TIPO DE HORNO



Los iconos apropiados en la perilla (2c) indican la selección del calentador y el aire caliente apropiados. Sin embargo, recuerde declarar el tiempo y la temperatura del trabajo por adelantado, ya que la elección del tipo de trabajo en sí no inicia el proceso de horneado. Gracias a la convección de aire caliente, el calor se distribuye uniformemente en el horno.



Horneado por calor superior e inferior con función térmica. El plato se asa simultáneamente por arriba y por abajo..



Hornear sólo con el calor superior con la función termo. Se utiliza cuando la prioridad es conseguir el dorado en la parte superior del plato.



Horneado con calor superior e inferior. El plato se asa simultáneamente por arriba y por abajo.



Hornear sólo con el calor superior con la función termo. El plato se asa uniformemente por todos los lados.



Horneado por calor superior e inferior con función térmica y asador. Se utiliza cuando la prioridad es obtener un dorado uniforme de los alimentos en poco tiempo.

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire el horno de la caja y retire las llenadoras, cerraduras de transporte y etiquetas. Compruebe el dispositivo para detectar daños que puedan surgir durante el transporte. En caso de sospecha de daños, contacte con el vendedor.
2. Coloque el horno sobre una superficie plana, horizontal, uniforme y resistente al calor. Mantenga una distancia adecuada alrededor del horno. No configure y encienda el horno dentro de gabinetes, muebles y otros empotrados.
3. Conecte el horno a la red eléctrica conectada a tierra y hágalo funcionar durante 15 minutos con la temperatura más alta. Esto precalentará el horno y lo privará de los olores de producción. El calentamiento de las placas puede ir acompañado de un ligero humo que cesará en el periodo de funcionamiento posterior.
4. Desconecte el horno, espere a que se enfríe y límpielo y sus accesorios siguiendo las instrucciones del apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

## USO DE HORNOS

1. Coloque la comida en una bandeja (9) o ralla (8) y póngala en el horno. Al abrir y cerrar la puerta (3), utilice la manija (4).

**¡ATENCIÓN! No coloque ningún embalaje de plástico o papel, recipientes, etc. en el horno.**

2. Conecte el horno a una fuente de alimentación conectada a tierra
3. Declare el tiempo de cocción (2a), la temperatura (2b) y el tipo de horno (2c) respectivamente. La luz indicadora (2d) se encenderá, lo que significa que el horno está funcionando.
4. Si se asa en un asador - monte el asador giratorio con el alimento aplicado en el horno.
5. Coloque la bandeja dentro del horno y cierre la puerta.
6. No es necesario precalentar el horno. Funcionará bien al hornear platos delicados como pasteles o carne frita mala y mediana.
7. Use una bandeja para hornear productos de tamaños pequeños y aquellos de los cuales es probable que se drene la grasa y el jugo durante la cocción.
8. Después de hornear, el temporizador dará una breve señal de sonido: ajuste el tipo de perilla de trabajo (2c) a la posición OFF. Desenchufe el horno de la fuente de alimentación.

**¡ATENCIÓN! Utilice el soporte de la bandeja (10) y guantes de cocina para retirar el producto y evitar quemaduras.**

9. Después de que el horno se haya enfriado, límpielo inmediatamente siguiendo las instrucciones del capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO"

## CONSEJOS PRÁCTICOS Y CULINARIOS

1. El precalentamiento del horno debe tomar de 8 a 10 minutos, si la naturaleza del plato lo requiere.
2. El tiempo de cocción puede variar dependiendo de los ingredientes del producto, la temperatura, el peso y el tamaño de la porción. Ajuste la hora y la temperatura siguiendo las instrucciones aproximadas en la siguiente tabla:

| Plato          | Temperatura | Tiempo de cocción (minutos) |
|----------------|-------------|-----------------------------|
| Pasteles       | 170-180     | 25-30                       |
| Pastel         | 170-190     | 30-40                       |
| Paté           | 180-220     | 40-50                       |
| Magdalenas     | 160-180     | 30-40                       |
| Pasta al horno | 10          | 20-30                       |
| Pescado        | 220-230     | 30-40                       |
| Cordero        | 220-230     | 90-120                      |
| Carnero        | 220-230     | 90-120                      |
| Tenera         | 220-230     | 90-120                      |
| Turquia        | 220-230     | 45-55                       |
| Ave de corral  | 220-230     | 10                          |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

**¡ATENCIÓN! Antes de limpiar y mantener, desconecte el horno de la red eléctrica y espere hasta que se enfríe por completo. No sumerja el horno en agua u otros líquidos. ¡ATENCIÓN! No utilice abrasivos ni herramientas afiladas para limpiar el horno, no utilice detergentes y disolventes agresivos.**

1. Limpie las superficies exterior e interior del horno con un paño húmedo y luego séquelo.
2. Lave la bandeja, la rejilla, el asador y las asas para extraer la bandeja y el asador en agua tibia con detergente suave, aclare y seque. No lave ningún accesorio del horno en el lavavajillas.

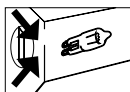
3. Si necesita reemplazar la bombilla, siga estos pasos:

- Desconecte el horno de la red eléctrica y espere a que se enfríe
- Desenroscar la pantalla de la bombilla resistente al calor (6)

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



- desmonte la bombilla dañada del horno; dependiendo del tipo de bombilla utilizada (E14 o G9 con una potencia de 15W), siga las instrucciones en la imagen al lado; No tire la bombilla dañada a la basura, deséchela en el punto de recolección de desechos electrónicos
- Instalar una bombilla nueva
- Atornille la pantalla de la bombilla resistente al calor

**¡ATENCIÓN! No encienda el horno sin una pantalla de bombilla a prueba de calor.**

## DATOS TÉCNICOS

**Los parámetros técnicos se presentan en la placa de identificación del producto.**

**Longitud del cable de red: 0,9 m**



**¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.**

Este manual ha sido traducido automáticamente.

En caso de duda, lea la versión en inglés.

## Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'appareil est utilisé pour réchauffer/cuire des aliments à l'aide d'accessoires adaptés à cet effet, par exemple des plateaux dédiés, des cocottes, etc.
- Ne placez pas de plastique, de carton et d'autres objets inflammables ou fusibles dans le four.
- Lors du positionnement de l'appareil, il est nécessaire de maintenir une distance d'au moins 10 cm sur les côtés et de 30 cm au-dessus de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement.
- Aucun objet ne peut être placé/placé sur le dessus de l'appareil ou recouvert de celui-ci.
- N'exercez aucune pression sur la porte ouverte de l'appareil.
- L'utilisation à long terme de l'appareil peut nécessiter un niveau de ventilation accru - réglez la ventilation à un niveau plus élevé, inclinez la fenêtre si nécessaire.

- ▶ Pendant l'utilisation, les composants de l'appareil chauffent à des températures élevées.
- ▶ Des précautions doivent être prises pendant et après l'utilisation.
- ▶ Le contact direct avec les éléments chauffants de l'appareil est particulièrement dangereux.
- ▶ Lors de l'utilisation de l'appareil pendant qu'il est en marche, ne touchez que les parties de l'appareil prévues à cet effet, par exemple la poignée de la porte, les boutons, les boutons, etc.
- ▶ Lorsque vous chauffez, les accessoires et les aliments (en particulier les graisses) chauffent à des températures élevées - soyez prudent lorsque vous les retirez, utilisez des gants de cuisine, etc.
- ▶ Risque de brûlures, éviter le contact direct – attention à la vapeur chaude qui peut être éjectée lors de l'ouverture de l'appareil, des récipients couverts, etc.
- ▶ N'immergez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides !
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ▶ Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.

- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil, provoquer un incendie ou des blessures.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ▶ N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières électriques ou à gaz, de brûleurs, de fours, etc.
- ▶ Débranchez le four mixte de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- ▶ Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- ▶ L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient au moins 8 ans et qu'ils soient surveillés. Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage/l'entretien sans surveillance.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'équipement n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou un système de contrôle séparé.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de la cuisinière, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut à son tour contribuer au bris de verre.
- Les nettoyeurs vapeur ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil.



- **ATTENTION ! Surface chaude ! Un symbole placé sur l'appareil indique que ses composants peuvent chauffer à des températures élevées pendant le fonctionnement.**



- ▶ La température des surfaces de contact peut être plus élevée quand l'appareil est en fonctionnement.
- ▶ Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, des nappes, etc. car cela pourrait provoquer un incendie.
- ▶ Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- ▶ Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- ▶ Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les éléments d'emballage en libre accès (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- ▶ **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**
- ▶ **AVERTISSEMENT ! La graisse surchauffée peut s'enflammer. Faites attention.**

#### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- |                                                                |                                                   |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Boîtier du four                                             | 3. Porte en verre à double vitrage                |
| 2. Panneau de commande                                         | 4. Poignée de porte en verre                      |
| a. bouton de contrôle du temps (minuterie)                     | 5. Intérieur du four éclairé d'une                |
| b. bouton de réglage de la température de cuisson (thermostat) | 6. Cache-ampoule de l'éclairage intérieur du four |
| c. bouton de sélection du mode de fonctionnement du four       | 7. Pieds antidérapants                            |
| d. témoin lumineux de fonctionnement du four                   | 8. Grille                                         |
|                                                                | 9. Plateau                                        |
|                                                                | 10. Plateau et porte-grille                       |
|                                                                | 11. Broche et poignée de broche                   |

## DESCRIPTION DES FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

### RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON



En tournant le bouton (2a), vous pouvez régler le temps de cuisson au four de 0 à 60 minutes. Au fur et à mesure que le temps de cuisson progresse, le bouton se déplace vers la position «0». Vous pouvez à tout moment mettre le bouton sur la position «0», ce qui entraîne l'arrêt du four.

### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE



Utilisez le bouton (2b) pour régler la température du four de 90°C à 230°C (MAX).

Lorsque la température réglée est atteinte, le thermostat du four éteint et allume les éléments chauffants pour maintenir la température réglée.

### SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR



Les icônes correspondantes sur le cadran (2c) indiquent la sélection du fonctionnement de l'élément chauffant et du bloc thermique correspondants. Toutefois, n'oubliez pas de définir à l'avance la durée et la température de fonctionnement, car le simple fait de sélectionner le type de fonctionnement ne lance pas le processus de cuisson. Grâce à la chaleur tournante, la chaleur est uniformément répartie dans le four.



Cuisson par le haut et le bas avec la fonction de chaleur tournante. Le plat est cuit simultanément par le haut et par le bas.



Cuisson par le haut et le bas avec la fonction de chaleur tournante. Il est utilisé lorsque la priorité est d'obtenir un plat bien cuit dans la partie supérieure.



Cuisson avec l'élément chauffant supérieur et inférieur. Le plat est cuit simultanément par le haut et par le bas..



Cuisson par le haut et le bas avec la fonction de chaleur tournante. Le plat est cuit uniformément de tous les côtés.



Cuisson par le haut et le bas avec la fonction de chaleur tournante. Il est utilisé lorsque la priorité est d'obtenir un brunissement uniforme des aliments en peu de temps.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le four du carton et enlevez les éventuels éléments de remplissage, verrous de transport et étiquettes. Inspectez le four pour vérifier s'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Contactez votre revendeur si vous suspectez un dommage.
2. Placez le four sur une surface plane, horizontale, plate et résistante à la chaleur. Gardez une distance adéquate autour du four. Ne placez pas et ne faites pas fonctionner le four à l'intérieur d'armoires, de meubles ou d'autres éléments encastrés.
3. Branchez le four sur une alimentation secteur mise à la terre et faites-le fonctionner pendant 15 minutes à la température la plus élevée. Cela permettra au four de préchauffer et d'éliminer

toutes les odeurs de production. Les éléments chauffants peuvent dégager un peu de fumée lorsqu'elles sont chauffées, mais cela disparaît avec l'usage.

4. Débranchez le four, attendez qu'il refroidisse et nettoyez le four et les accessoires en suivant les instructions de la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE».

## UTILISATION DU FOUR

1. Placez les aliments sur le plateau (9) ou la grille (8) et mettez-les au four. Utilisez la poignée (4) pour ouvrir et fermer la porte (3).

**ATTENTION ! Ne placez pas dans le four d'emballages en plastique ou en papier, de récipients, etc.**

2. Branchez le four sur une source d'alimentation mise à la terre.
3. Définissez respectivement le temps de cuisson (2a), la température (2b) et le type de fonctionnement du four (2c). Le voyant lumineux (2d) s'allume, ce qui signifie que le four fonctionne .
4. Pour la cuisson avec la broche, placez la broche tournante avec les aliments dans le four.
5. Placez le plateau à l'intérieur du four et fermez la porte du four.
6. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire. Il est parfait pour cuire des plats délicats tels que des gâteaux ou de la viande peu et moyennement saignante.
7. Utilisez une plaque de cuisson pour les produits de petite taille et ceux dont la graisse et le jus sont susceptibles de s'écouler pendant la cuisson.
8. Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie émet un bref signal sonore – mettez le bouton du type de fonctionnement (2c) et le bouton du thermostat (2b) en position (O). Débranchez le four de l'alimentation électrique.

**ATTENTION !!! Utilisez le porte-plateau (10) et les gants de cuisine pour retirer le produit afin d'éviter les brûlures.**

9. Une fois le four refroidi, nettoyez-le immédiatement en suivant les instructions de la section «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».

## CONSEILS PRATIQUES ET CULINAIRES

1. Le préchauffage du four devrait prendre 8 à 10 minutes, si la nature du plat l'exige.
2. Le temps de cuisson peut varier en fonction des ingrédients des aliments, de la température, du poids et de la taille de la portion. Ajustez l'heure et la température en suivant les instructions approximatives dans le tableau ci-dessous :

| Plat                 | Température | Temps de cuisson (minutes) |
|----------------------|-------------|----------------------------|
| Gâteaux              | 170-180     | 25-30                      |
| Pâte :               | 170-190     | 30-40                      |
| Pâté                 | 180-220     | 40-50                      |
| Muffins              | 160-180     | 30-40                      |
| Pâtes cuites au four | 190-210     | 20-30                      |
| poisson              | 220-230     | 30-40                      |
| Agneau               | 220-230     | 90-120                     |
| Mouton               | 220-230     | 90-120                     |

|                 |                |               |
|-----------------|----------------|---------------|
| <i>Veau</i>     | <i>220-230</i> | <i>90-120</i> |
| <i>Turquie</i>  | <i>220-230</i> | <i>45-55</i>  |
| <i>Volaille</i> | <i>220-230</i> | <i>75-100</i> |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION! Débranchez le four du secteur et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Ne plongez pas le four dans l'eau ou dans d'autres liquides.**

**ATTENTION! N'utilisez pas de substances abrasives ou d'outils tranchants pour nettoyer le four, n'utilisez pas de détergents ni de solvants agressifs.**

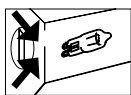
1. Nettoyez les surfaces extérieures et intérieures du four avec un chiffon humide, puis essuyez-les.
2. Lavez le plateau, la grille, la broche et les poignées pour retirer le plateau et crachez dans de l'eau tiède avec un détergent doux, rincez et séchez. Ne lavez pas les accessoires du four au lave-vaisselle..

3. S'il s'avère nécessaire de remplacer l'ampoule, suivez les instructions ci-dessous :

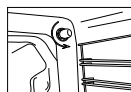
Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



- débranchez le four du secteur et attendez qu'il refroidisse.
- dévissez le cache-ampoule résistant à la chaleur (6)
- retirez l'ampoule endommagée du four ; selon le type d'ampoule utilisée (E14 ou G9 avec une puissance de 15 W) suivez les indications sur l'image à droite ; ne jetez pas l'ampoule endommagée à la poubelle, déposez-la au point de collecte des déchets électriques
- installez une nouvelle ampoule
- revissez le cache-ampoule résistant à la chaleur (6)

**ATTENTION ! Ne faites pas fonctionner le four sans un cache-ampoule résistant à la chaleur.**

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les données techniques figurent sur la plaque signalétique située dans le fond de l'appareil.

Longueur du cordon secteur : 0,9 m



**ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.**

Ce manuel a été traduit automatiquement.  
En cas de doute, veuillez lire la version anglaise.

### Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

## ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Különösen vigyázz, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A készüléket élelmiszerek fűtésére/sütésére használják ehhez igazított kiegészítők használatával, pl. dedikált tálcák, hőálló edények stb.
- Műanyagból, kartonból és más gyúlékony és olvadó tárgyakkól készült termékeket nem szabad a sütőbe helyezni.
- A készülék elhelyezésekor legalább 10 cm távolságot kell tartani az oldalakon és 30 cm távolságot a készülék felett.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben.
- Nem helyezhet/helyezhet el semmilyen tárgyat a készülékre, és nem fedheti le azt.
- Ne töltse be a készülék nyitott ajtaját.
- A készülék hosszú távú használata megnövekedett szellőztetést igényelhet - állítsa a szellőzést magasabb szintre, ha szükséges, döntse meg az ablakot.
- A használat során a készülék elemei magas hőmérsékletre melegednek.
- Használat alatt és után óvatosan kell eljárni.

- ▶ Különösen veszélyes a közvetlen érintkezés a készülék fűtőelemeivel.
- ▶ Működő eszköz használatakor érintse meg csak az erre szánt eszköz alkatrészeit, például az ajtó fogantyúját, gombokat, gombokat stb.
- ▶ Fűtéskor a tartozékok és az ételek (különösen a zsírok) magas hőmérsékletre melegednek - legyen óvatos, amikor eltávolítja őket, használjon konyhai kesztyűt stb.
- ▶ Égési sérülések veszélye, kerülje a közvetlen érintkezést - vigyázzon a forró gőztől, amely a készülék, a fedett tartályok stb. kinyitásakor kiürülhet.
- ▶ Ne merítsd a készüléket, a kábelt és a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba!
- ▶ Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- ▶ Mindig húzza ki a dugót a fali aljzatból, ha nem használja.
- ▶ Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javítsd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- ▶ A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy sérülést okozhat.
- ▶ Ne használd a készüléket a szabadban.
- ▶ Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.

- Ne helyezd a készüléket elektromos, vagy gáz-tűzhely, égők, sütők stb. közelébe.
- A tisztítás megkezdése előtt először húzza ki a dugót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- Használja a készüléket sima és stabil felületen.
- A készüléket földelő csappal kell csatlakoztatni egy konnektorhoz.
- A berendezést legalább 8 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. A tisztítást és karbantartást a gyermekek csak akkor végezhetnek, ha 8 évesek és felügyelettek. Felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek tisztítást/karbantartást.
- Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező alkatrészek tisztítását az első használat előtt, közvetlenül az alkalmazás



befejezése után, vagy ha a készüléket hosszú ideig nem használt - az eljárást a „TISZTÍTÁS és KARBANTARTÁS” című fejezet ismerteti.

- ▶ Tilos agresszív tisztítószeret vagy éles fémkapárokat használni a tűzhely ajtaja üvegének tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületüket, ami viszont hozzájárulhat az üveg repedéséhez.
- ▶ A készülék tisztításához nem szabad gőztisztítót használni.



- ▶ **Figyelem! Forró felület! A készülékre elhelyezett szimbólum arról tájékoztatja, hogy működés közben elemei magas hőmérsékletre melegedhetnek.**

- ▶ A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, amikor a berendezés működik.
- ▶ Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, terítők és mások közelébe, mert tüzet okozhat.
- ▶ Ne a vezetéknél fogva húzd ki a hálózati csatlakozót.
- ▶ Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- ▶ A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemét (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).

- ▶ **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**
- ▶ **FIGYELEM! A túlmelegedett zsír meggyulladhat. Legyen rendkívül óvatos.**

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- |                                                    |                                                 |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Sütőház                                         | 4. Üvegajtó tartó                               |
| 2. Vezérlőpult                                     | 5. Megvilágított sütőbelső                      |
| a. munkaidő beállító gomb (időzítő)                | 6. Izzó árnyékoló a sütő belső megvilágításához |
| b. Sütési hőmérséklet-szabályozó gomb (termosztát) | 7. Csúszásmentes lábak                          |
| c. Gomb a sütőmunka típusának kiválasztásához      | 8. Rostély                                      |
| d. sütő jelzőfény                                  | 9. Tálca                                        |
| 3. Dupla üvegajtó                                  | 10. Tálca- és rácstartó                         |
|                                                    | 11. Köp- és köpfogantyú                         |

## A KÖZPONT FUNKCIÓINAK MEGÉRTÉSE

### A SÜTÉSI IDŐ SZABÁLYOZÁSA



A gomb (2a) segítségével beállíthatja a sütési időt a sütőben 0 és 60 perc között. A sütési idővel a gomb „OFF” helyzetbe kerül. A gombot bármikor „OFF” állásba fordíthatja, így kényszerítheti a sütőt a kikapcsolásra.

### HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÁS



A gomb (2b) segítségével beállíthatja a sütési hőmérsékletet a sütőben 90°C és több mint 230°C (MAX) között. A beállított hőmérséklet elérésekor a sütőtermosztát ki- és bekapcsolja a fűtőtesteket a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében.

### A SÜTŐMUNKA TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSA



A gomb megfelelő ikonjai (2c) jelzik a megfelelő fűtőberendezés és forró levegő kiválasztását. Ne feledje azonban, hogy előre be kell jelentenie a munka idejét és hőmérsékletét, mert maga a munka típusának megválasztása nem indítja el a sütési folyamatot. A forró levegő konvekciójának köszönhetően a hő egyenletesen oszlik el a sütőben.



Sütés felső és alsó fűtőberendezéssel hőcirkulációs funkcióval. Az edényt felülről és alulról egyidejűleg sütjük.



Sütés csak hőcirkulációs funkcióval ellátott felső fűtőberendezéssel. Alkalmazható, ha a prioritás az étel tetején sült készítés.



Sütés felső és alsó hővel. Az edényt felülről és alulról egyidejűleg sütjük.



Sütés csak hőcirkulációs funkcióval ellátott felső fűtőberendezéssel. Az edényt mindkét oldalon egyenletesen sütjük.



Pörkölés felső és alsó fűtőberendezéssel, hőcirkulációs funkcióval és köppel. Alkalmazható, ha a prioritás az étel rövid idő alatt egyenletes barnulásának elérése.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Vegye ki a sütőt a dobozból, és távolítsa el a töltőanyagokat, a szállítási zárat és a címkéket. Ellenőrizze a sütőt, hogy nincsenek-e sérülések a szállítás során. Ha sérülésre gyanakszik, forduljon márkakereskedőjéhez.
2. Állítsa a sütőt sík, vízszintes, egyenletes és hőálló felületre. Tartson megfelelő távolságot a sütő körül. Ne állítsa be és ne futtassa a sütőt szekrényekben, bútorokban és egyéb beépített elemekben.
3. Csatlakoztassa a sütőt a földelt hálózathoz, és futtassa 15 percig a legmagasabb hőmérsékleten. Ez előmelegíti a sütőt, és megfosztja a termelési szagoktól. A fűtést könnyű füst kísérheti, amely eltűnik a további működési időszakban.
4. Húzza ki a sütőt, várja meg, amíg lehül, és tisztítsa meg és tartozékait a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” részben található utasításokat követve.

## SÜTŐ HASZNÁLATA

1. Helyezze az ételt egy tálcára (9) vagy rácsra (8), és tegye a sütőbe. Az ajtó (3) kinyitásakor és bezárásakor használja a fogantyút (4).

**FIGYELEM! Ne tegyen műanyag vagy papír csomagolást, tartályokat stb. a sütőbe.**

2. Csatlakoztassa a sütőt földelt áramforráshoz.
3. Adja meg a sütési időt (2a), a hőmérsékletet (2b) és a sütő típusát (2c). A jelzőfény (2d) kigyullad, ami azt jelenti hogy a sütő működik.
4. Nártán történő pörkölés esetén - helyezze a forgó köpet a tetején lévő étellel a sütőbe.
5. Helyezze a tálcát a sütő belsejébe, és zárja be a sütő ajtaját.
6. A sütő előmelegítése nem szükséges. Jól fog működni, ha finom ételeket, például süteményeket vagy rosszul és közepesen sült húst süt.
7. Használjon tálcát kis méretű termékek sütésére és azokra, amelyekből a zsír és a lé sütés közben valószínűleg lefolyik.
8. Sütés után az időzítő rövid hangjelzést ad – állítsa a munkagomb típusát (2c) OFFállásba. Húzza ki a sütőt az áramforrásból.

**FIGYELEM! Az égési sérülések elkerülése érdekében a tálcátartóval (10) és a konyhai kesztyűvel távolítsa el a terméket.**

9. Miután a sütő lehült, azonnal tisztítsa meg a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” fejezet utasításait követve.

## GYAKORLATI ÉS KULINÁRIS TIPPEK

1. A sütő előmelegítése 8-10 percet vesz igénybe, ha az edény jellege megköveteli.
2. A sütési idő a termék összetevőitől, hőmérsékletétől, súlyától és az adag méretétől függően változhat. Állítsa be az időt és a hőmérsékletet az alábbi táblázat hozzávetőleges utasításait követve:

| Étel        | Hőmérséklet | Sütési idő (perc) |
|-------------|-------------|-------------------|
| Sütemények  | 170-180     | 25-30             |
| Sütemény    | 170-190     | 30-40             |
| Pástétom    | 180-220     | 40-50             |
| Muffin      | 6           | 30-40             |
| Sült tészta | 190-210     | 20-30             |
| Hal         | 220-MAX     | 30-40             |
| Bárány      | 220-MAX     | 90-120            |
| Ürühús      | 220-MAX     | 90-120            |
| Borjühús    | 220-MAX     | 90-120            |
| Törökország | 220-MAX     | 45-55             |
| Baromfi     | 220-MAX     | 75-100            |

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**FIGYELEM! Tisztítás és karbantartás előtt húzza ki a sütőt a hálózatról, és várja meg, amíg teljesen lehül. Ne merítse a sütőt vízbe vagy más folyadékba.**

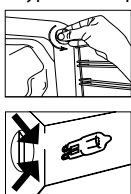
**FIGYELEM! Ne használjon csiszolóanyagot vagy éles szerszámot a sütő tisztításához, ne használjon agresszív mosószereket és oldószereket.**

1. Tisztítsa meg a sütő külső és belső felületét nedves ruhával, majd törölje szárazra.
2. Mossa le a tálcat, a rácsot és a tálca eltávolító fogantyúját meleg vízben, enyhe mosószerral, öblítse le és szárítsa meg. Ne mossa a sütő tartozékait a mosogatógépben.

3. Ha ki kell cserélnie az izzót, kövesse az alábbi lépéseket:

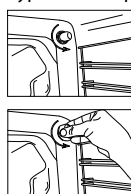
- Húzza ki a sütőt a hálózatról, és várja meg, amíg lehül
- csavarja le a hőálló izzóernyőt (6)

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

- szerelje szét a sérült izzót a sütőből; a használt izzó típusától függően (E14 vagy G9 15W teljesítménnyel) kövesse a mellette lévő képen látható utasításokat; Ne dobja a sérült izzót a szemetesbe, dobja ki az e-hulladék gyűjtőhelyen
- Telepítsen egy új izzót
- Csavarja be a hőálló izzó árnyékolóját

**FIGYELEM! Ne indítsa el a sütőt hőálló izzóernyő nélkül.**

## MŰSZAKI ADATOK

**A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatók.**

**A hálózati kábel hossza:** 0,9 m



**FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.**

*Ezt a kézikönyvet gépi fordítás készítette.*

*Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol változatot.*

### A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helységi elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

## INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- ▶ Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo!
- ▶ Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- ▶ Il dispositivo viene utilizzato per riscaldare/cuocere cibi con l'uso di accessori adattati a questo scopo, ad es. vassoi dedicati, casseruole, ecc.
- ▶ Non mettere plastica, cartone e altri oggetti infiammabili o fusibili nel forno.
- ▶ Quando si posiziona il dispositivo, è necessario mantenere una distanza di almeno 10 cm sui lati e una distanza di 30 cm sopra il dispositivo.
- ▶ Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- ▶ Nessun oggetto può essere posizionato/posizionato sopra l'apparecchio o coperto con esso.
- ▶ Non sollecitare in alcun modo la porta aperta dell'apparecchio.
- ▶ L'uso a lungo termine dell'apparecchio può richiedere un aumento del livello di ventilazione: impostare la ventilazione su un livello più alto, inclinare la finestra se necessario.
- ▶ Durante l'uso, i componenti del dispositivo si riscaldano ad alte temperature.
- ▶ Prestare attenzione durante e dopo l'uso.

- ▶ Il contatto diretto con gli elementi riscaldanti dell'apparecchio è particolarmente pericoloso.
- ▶ Quando si utilizza l'apparecchio mentre è in funzione, toccare solo le parti dell'apparecchio destinate a questo scopo, ad es. la maniglia nella porta, i pulsanti, le manopole, ecc.
- ▶ Durante il riscaldamento, gli accessori e gli alimenti (in particolare i grassi) si riscaldano ad alte temperature: fare attenzione quando li si rimuove, utilizzare guanti da forno, ecc.
- ▶ Rischio di ustioni, evitare il contatto diretto – fare attenzione al vapore caldo che potrebbe essere espulso all'apertura dell'apparecchio, ai contenitori coperti, ecc.
- ▶ Non immergere il dispositivo, il cavo e la spina in acqua o in altri liquidi!
- ▶ Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- ▶ Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è utilizzato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- ▶ L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- ▶ Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- ▶ Non appendere il cavo a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.

- Non collocare l'apparecchio vicino a fornelli, bruciatori, forni, ecc. elettrici o a gas.
- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- Il dispositivo deve essere collegato a una presa di corrente provvista di messa a terra!
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in poi o da persone con capacità fisiche e mentali ridotte e con mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura, qualora venga fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'attrezzatura, in modo tale che i pericoli correlati siano chiaramente compresi. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati. I bambini non sono autorizzati a eseguire la pulizia/manutenzione senza supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Il dispositivo non è progettato per il funzionamento con i timer esterni o un sistema di controllo separato.
- Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve



essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo - la procedura è descritta nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

- 
**ATTENZIONE! Superficie calda! Un simbolo posto sul dispositivo indica che i suoi componenti possono riscaldarsi a temperature elevate durante il funzionamento.**
- 
 Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta della cucina, poiché possono graffiare la superficie, che a sua volta può contribuire alla rottura del vetro.
- 
 I pulitori a vapore non devono essere utilizzati per pulire l'apparecchio.
- 
**ATTENZIONE! Superficie calda! Un simbolo posto sul dispositivo indica che i suoi componenti possono riscaldarsi a temperature elevate durante il funzionamento.**
- 
 La temperatura delle superfici accessibili può essere più alta quando l'apparecchio è in funzione.
- 
 Non posizionare il dispositivo vicino a materiali infiammabili come tende, tovaglie ecc. – rischio di incendio!
- 
 Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- 
 Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- 
 Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente ac-

cessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).

- **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- **AVVERTENZA! Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Adottare la massima prudenza.**

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- |                                                                    |                                                           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. Alloggiamento del forno                                         | 4. Maniglia dello sportello in vetro                      |
| 2. Pannello di controllo                                           | 5. Interno illuminato del forno                           |
| a. manopola di regolazione dell'orario di lavoro (timer)           | 6. La lampadina del paralume illumina l'interno del forno |
| b. manopola di controllo della temperatura di cottura (termostato) | 7. Piedini antiscivolo                                    |
| c. manopola per selezionare il tipo di lavoro del forno            | 8. Griglia                                                |
| d. indicatore luminoso del forno                                   | 9. Vassoio                                                |
| 3. Doppia porta in vetro                                           | 10. Supporto per vassoio e griglia                        |
|                                                                    | 11. Girarrosto e manico                                   |

## DESCRIZIONE DELLA FUNZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

### REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA



Con una manopola (2a) è possibile impostare il tempo di cottura in forno tra 0 e 60 minuti. Con il passare del tempo di cottura, la manopola continuerà in posizione «OFF». È possibile portare la manopola in posizione «OFF» in qualsiasi momento, forzando così lo spegnimento del forno.

### CONTROLLO DELLA TEMPERATURA



Con una manopola (2b) è possibile impostare la temperatura di cottura nel forno da 90°C a oltre 230°C (MAX). Al raggiungimento della temperatura impostata, il termostato del forno spegne e riaccende i riscaldatori per mantenere la temperatura impostata.

### SELEZIONE DEL TIPO DI LAVORAZIONE DEL FORNO



Le icone corrispondenti sulla manopola (2c) segnalano la scelta del funzionamento del riscaldatore e della termocircolazione appropriati. Tuttavia, assicurati di dichiarare preventivamente il tempo e la temperatura di funzionamento, poiché la

scelta del tipo di lavoro da sola non innesca il processo di cottura. Grazie alla termocircolazione, il calore viene distribuito uniformemente nel forno.



Cottura con resistenza superiore e inferiore con funzione convezione. Il piatto viene cotto dall'alto e dal basso contemporaneamente.



Cottura solo con resistenza superiore con funzione convezione. Utilizzato quando la priorità è ottenere la doratura superficiale degli alimenti.



Cottura con il riscaldatore superiore e inferiore. Il piatto viene cotto dall'alto e dal basso contemporaneamente.



Cottura solo con resistenza superiore con funzione convezione. Il piatto viene cotto uniformemente su tutti i lati.



Cottura con resistenza superiore e inferiore con funzione convezione e girarrosto. Viene utilizzata quando la priorità è ottenere una doratura uniforme degli alimenti in breve tempo.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Togliere il forno dal cartone e rimuovere eventuali riempitivi, blocchi di trasporto ed etichette. Controllare che l'aspirapolvere non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di eventuali danni, contattare il rivenditore.
2. Posizionare il forno su una superficie piana, orizzontale, uniforme e resistente al calore. Mantieni la giusta distanza intorno al forno. Non installare e far funzionare il forno all'interno di armadi, mobili e altri edifici.
3. Collegare il forno alla rete elettrica messa a terra e farlo funzionare per 15 minuti alla massima temperatura. Questo riscalderà il forno e lo priverà degli odori di produzione. Il riscaldamento delle piastre può essere accompagnato dalla presenza di fumi leggeri che scomparirà in seguito all'uso.
4. Scollegare il forno, attendere che si raffreddi e pulire il forno e gli accessori seguendo le istruzioni riportate nella sezione «PULIZIA E MANUTENZIONE».

## USO DEL FORNO

1. Posizionare la teglia su una teglia (9) o una gratella (8) e infornare. Usare la maniglia (4) per aprire e chiudere la porta (3).

### **ATTENZIONE! Non collocare imballaggi in plastica o carta, contenitori, ecc.**

2. Collegare il forno a una fonte di alimentazione con messa a terra
3. Dichiarare rispettivamente il tempo di cottura (2a), la temperatura (2b) e il tipo di funzionamento del forno (2c). La spia (2d) si accende, il che indica il funzionamento del forno.
4. In caso di cottura con la funzione di girarrosto - posizionare il girarrosto con la pietanza nel forno.
5. Posizionare la teglia nel forno e chiudere lo sportello.
6. Non è necessario il preriscaldamento del forno. Funzionerà bene quando si cuociono piatti delicati come torte o carni scarsamente e mediamente secche.
7. Utilizzate una teglia per cuocere prodotti di piccole dimensioni e quelli da cui probabilmente fuoriusciranno grasso e succo al momento della cottura.
8. Dopo la fine della cottura, il timer emette un breve segnale acustico: ruota la manopola del tipo di lavoro (2c) in posizione OFF. Scollegare il forno dalla fonte di alimentazione.

**ATTENZIONE!!! Usa la maniglia della teglia (10) e usa guanti da forno per rimuovere il prodotto, in questo modo eviterai scottature.**

9. Una volta che il forno si è raffreddato, pulirlo immediatamente seguendo le istruzioni della sezione «PULIZIA E MANUTENZIONE»

## CONSIGLI PRATICI E CULINARI

1. Il preriscaldamento del forno dovrebbe richiedere dagli 8 ai 10 minuti, a seconda della natura del piatto.
2. Il tempo di cottura può variare a seconda degli ingredienti del prodotto in questione, della temperatura, del peso e della dimensione della porzione. Regola l'ora e la temperatura seguendo le indicazioni indicative della tabella seguente:

| Pietanza                | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (minuti) |
|-------------------------|------------------|---------------------------|
| <i>torte</i>            | <i>170-180</i>   | <i>25-30</i>              |
| <i>Torta</i>            | <i>170-190</i>   | <i>30-40</i>              |
| <i>Patè</i>             | <i>180-220</i>   | <i>40-50</i>              |
| <i>Muffin</i>           | <i>160-180</i>   | <i>30-40</i>              |
| <i>Pasta al forno</i>   | <i>190-210</i>   | <i>20-30</i>              |
| <i>Pesce</i>            | <i>220-230</i>   | <i>30-40</i>              |
| <i>Agnello</i>          | <i>220-230</i>   | <i>90-120</i>             |
| <i>Carne di montone</i> | <i>220-230</i>   | <i>90-120</i>             |
| <i>Vitello</i>          | <i>220-230</i>   | <i>90-120</i>             |
| <i>tacchino</i>         | <i>220-230</i>   | <i>45-55</i>              |
| <i>Pollame</i>          | <i>220-230</i>   | <i>75-100</i>             |

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE! Prima della pulizia e della manutenzione, scollegare il forno dalla rete elettrica e attendere che si raffreddi completamente. Non immergere il forno in acqua e altri liquidi.**

**ATTENZIONE! Non utilizzare sostanze abrasive o utensili affilati per pulire il forno, non usare detersivi e solventi aggressivi.**

1. Pulisci le superfici esterne e interne del forno con un panno umido e poi asciuga.
2. Lavare la vaschetta, la griglia, lo spiedo e le maniglie per estrarre la vaschetta e lo spiedo in acqua tiepida con un detersivo delicato, risciacquare e asciugare. Non lavare gli accessori del forno in lavastoviglie.

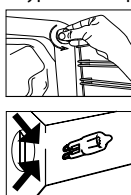
3. Se devi sostituire la lampadina, segui questi suggerimenti:

- scollegare il forno dalla rete elettrica e attendere che si raffreddi

- svitare il paralume resistente al calore (6)

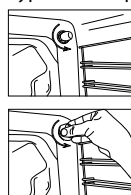
- smontare dal forno la lampadina danneggiata; a seconda del tipo di lampadina utilizzata (E14 o G9 con potenza di 15W), lasciatevi guidare dalle indicazioni contenute nella figura a fianco; non gettate la lampadina danneggiata nel cestino, gettatela nel

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

- punto di ricevimento dei rifiuti elettronici
- montare una nuova lampadina
- avvitare il paralume resistente al calore

**ATTENZIONE! Non accendere il forno senza un paralume resistente al calore.**

## DATI TECNICI

**I parametri tecnici sono riportati sulla targhetta nominale del prodotto.**

**Lunghezza del cavo di alimentazione:** 0,9 m



**ATTENZIONE! L'azienda MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche.**

Questo manuale è stato tradotto automaticamente.  
In caso di dubbio, si prega di leggere la versione in lingua inglese.

## Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

## NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradedami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai!
- Prietaisas naudojamas maistui šildyti/kepti naudojant tam skirtus priedus, pvz., tam skirtus padėklus, karščiui atsparius indus ir kt.
- Į orkaitę nedėkite gaminių iš plastiko, kartono ar kitų degių ar tirpstančių daiktų.
- Pastatant įrenginį būtina išlaikyti bent 10 cm tarpo šonuose ir 30 cm vietos virš įrenginio.
- Nejudinkite prietaiso dirbdami.
- Nedėkite ant prietaiso jokių daiktų ir jo neuždenkite.
- Nedėkite jokios apkrovos ant atidarytų prietaiso durelių.
- Ilgalaikiam prietaiso naudojimui gali prireikti padidinto vėdinimo lygio – nustatykite vėdinimą į aukštesnį lygį, jei reikia, atidarykite langą.
- Naudojimo metu prietaiso komponentai įkaista iki aukštos temperatūros.
- Būkite atsargūs naudojimo metu ir po jo.
- Tiesioginis kontaktas su prietaiso kaitinimo elementais yra ypač pavojingas.
- Naudodami darbinį įrenginį lieskite tik tam skirtas įrenginio dalis, pvz., durų rankeną, mygtukus, rankenėles ir kt.

- ▶ Kaitinant priedai ir maistas (ypač riebalai) įkaista iki aukštos temperatūros – būkite atsargūs juos išimdami, mėvėkite orkaitės pirštines ir pan.
- ▶ Nudegimų pavojus, venkite tiesioginio kontakto – saugokitės karštų garų, kurie gali išsiskirti atidarant prietaisą, uždengtus indus ir pan.
- ▶ Nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, nei jis yra skirtas.
- ▶ Draudžiama įrenginį, laidą ir kištuką nardinti vandenyje arba kitame skystyje!
- ▶ Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros.
- ▶ Visuomet, kai nenaudojate įrenginio, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Nenaudokite pažeisto įrenginio, taip pat ir tada, kai pažeistas maitinimo laidas arba kištukas - tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui į įgaliotą serviso punktą.
- ▶ Aksesuarų, kurių gamintojas nerekomenduoja, panaudojimas gali sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba kūno sužalojimus.
- ▶ Nenaudokite įrenginio lauke.
- ▶ Nekabinkite laido ant aštrių kraštinių ir neleiskite, kad liestų karštus paviršius.
- ▶ Nedėkite įrenginio arti elektrinės, dujinės viryklės, degiklių, orkaitių ir pan.
- ▶ Prieš pradedami valymą pirmiausia ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite kol įrenginys visiškai atvės.

- Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Įrenginys turėtų būti įjungtas į elektros lizdą su įžeminimo sraigtu.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine bei psichine negalia, taip pat neturintys prietaiso naudojimo patirties arba žinių asmenys gali naudoti prietaisą, tik jei juos prižiūri kiti asmenys arba anksčiau minėti asmenys išklau-sė saugaus prietaiso naudojimo instruktažą bei jie buvo informuoti apie su prietaiso naudojimu susijusius pavojus ir minėtą informaciją supra-to. Valymo ir priežiūros darbus turi atlikti tik ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, jei jie yra prižiūrimi. Valymo ir (arba) priežiūros darbų negali atlikti neprižiūrimi vaikai.
- Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Įrenginys nėra skirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ir nuotoline valdymo sistema.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose.
- Prietaisą, ypač dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, reikia valyti prieš pirmą kartą naudojant, iš karto po naudojimo arba jei prietaisas ilgą laiką nebuvo naudojamas - procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Orkaitės durelių stiklui valyti nenaudokite agre-syvių valymo priemonių ar aštrių metalinių gran-



diklių, nes jie gali subraižyti paviršių, dėl to stiklas gali įtrūkti.

- Prietaisui valyti nenaudokite garų valiklių.



- **DĖMESIO! Karštas paviršius! Simbolis ant prietaiso rodo, kad jo komponentai veikimo metu gali įkaisti iki aukštos temperatūros.**

- Prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukštesnė, aki įrenginys dirba.
- Nedėkite įrenginio arti lengvai užsidegančių medžiagų, tokių kaip užuolaidos, staltiesės ir kiti, tai gali sukelti gaisrą.
- Netraukite kištuko iš elektros lizdo už laido.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- Dėl vaikų saugumo prašau nepalikite laisvai prieinamų pakuotės elementų (plastmasiniai krepšiai, kartonai, polistirolas ir pan.)
- **ATSARGIAI! Neleiskite vaikams žaisti su plėvele. Pavojus uždusti!**
- **ĮSPĖJIMAS! Perkaitinti riebalai gali užsidegti. Imkitės labai atsargiai.**

## ĮRENGINIO APRAŠYMAS

1. Orkaitės korpusas
2. Kontrolės skydelis
  - a. darbo laiko reguliavimo rankenėlė (laikmatis)
  - b. kepimo temperatūros reguliavimo rankenėlė (termostatas)
  - c. orkaitės režimo pasirinkimo rankenėlė
  - d. orkaitės indikatoriaus lemputė
3. Dvigubo stiklo durys
4. Stiklo durelių rankenėlė
5. Apšviestas talpos orkaitės vidus
6. Lempos gaubtas skirtas apšviesti orkaitės vidų
7. Neslidžios kojelės
8. Grotelės
9. Dėklas
10. Padėklo ir grotelių laikiklis
11. Iešmas ir ieško laikiklis

## VALDYMO SKYDELIO FUNKCIJŲ APRAŠYMAS

### GAMINIMO LAIKO REGULIAVIMAS



Naudodami rankenėlę (2a) galite nustatyti kepimo laiką orkaitėje nuo 0 iki 60 minučių. Pasibaigus gaminimo laikui, rankenėlė pasisuks į padėtį „IŠJUNGTĄ“. Bet kuriu metu galite pasukti rankenėlę į padėtį „IŠJUNGTĄ“, taip priversdami orkaitę išsijungti.

### TEMPERATŪROS REGULIAVIMAS



Naudodami rankenėlę (2b) galite nustatyti kepimo temperatūrą orkaitėje nuo 90°C iki virš 230°C (MAX). Kai pasiekama nustatyta temperatūra, orkaitės termostatas įjungia ir išjungia šildytuvus, kad išlaikytų nustatytą temperatūrą.

### ORKALINĖS VEIKIMO TIPŲ PASIRINKIMAS



Atitinkamos piktogramos ant rankenėlės (2c) rodo, kad pasirinktas tinkamas šildytuvų ir karšto oro cirkuliacija. Tačiau nepamirškite iš anksto deklaruoti darbo laiko ir temperatūros, nes pats darbo rūšies pasirinkimas nepradeda kepimo proceso. Dėl konvekcijos šiluma tolygiai paskirstoma orkaitėje.



Kepimas su viršutiniu ir apatiniu šildytuvu su termocirkuliacijos funkcija. Patiekalas kepas vienu metu iš viršaus ir iš apačios.



Kepimas tik su viršutiniu šildytuvu su termocirkuliacijos funkcija. Tai taikoma, kai prioritetą yra patiekalo viršuje gauti kėpsnį.



Kepimas tik su viršutiniu šildytuvu su termocirkuliacijos funkcija. Patiekalas kepas tolygiai iš abiejų pusių.



Kepimas tik su viršutiniu šildytuvu su termocirkuliacijos funkcija. Patiekalas kepas tolygiai iš abiejų pusių.



Skrudinimas su viršutiniu ir apatiniu šildytuvu su termocirkuliacijos funkcija ir iešmu. Tai taikoma, kai prioritetas yra pasiekti vienodą patiekalo parudavimą per trumpą laiką.

## PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ

1. Išimkite orkaitę iš dėžutės ir pašalinkite visus užpildus, gabenimo užraktus ir etiketes. Patikrinkite, ar orkaitė nepažeista transportavimo metu. Jei įtariate žalą, susisiekit su pardavėju.
2. Padėkite orkaitę ant lygaus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Laikykitės pakankamai atstumo aplink orkaitę. Nestatykite ir nenaudokite orkaitės spintose, balduose ar kitose įmontuotose konstrukcijose.
3. Prijunkite orkaitę prie įžeminto maitinimo tinklo ir 15 minučių paleiskite ją aukščiausia temperatūra. Tai leis orkaitei įkaisti ir pašalinti gamybos kvapus. Kaitinimą gali lydėti nedidelis rūkymas, kuris nulsūs tolimesniu veikimo laikotarpiu.
4. Atjunkite orkaitę, leiskite jai atvėsti ir išvalykite ją bei priedus, kaip aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.

## ORKOS NAUDOJIMAS

1. Padėkite maistą ant padėklo (9) arba grotelių (8) ir įdėkite į orkaitę. Norėdami atidaryti ir uždaryti dureles (3), naudokite rankeną (4).

**DĖMESIO!!! Į orkaitę nedėkite jokių plastikinių ar popierinių pakuočių, indų ir pan.**

2. Prijunkite orkaitę prie įžeminto maitinimo šaltinio.
3. Atitinkamai nurodykite kepimo laiką (2a), temperatūrą (2b) ir orkaitės režimą (2c). Įsijungs indikatorius lemputė (2d), o tai reiškia, kad orkaitė veikia.
4. Jeigu kepatė ant iešmo - besisukantį iešmą su patiekalu įmontuokite į orkaitę.
5. Įdėkite padėklą į orkaitę ir uždarykite orkaitės dureles.
6. Iš anksto įkaitinti orkaitę nebūtina. Jis puikiai tiks kepant subtilius patiekalus, tokius kaip pyragaičiai arba prastai ir vidutiniškai kepta mėsa.
7. Kepimo skardą naudokite mažiems gaminiams ir tiems, iš kurių gaminant gali nuvarvėti riebalai ir sultys.
8. Baigus gaminti, laikmatis skleis trumpą garso signalą – nustatykite režimo rankenėlę (2c) į OFF padėtį. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.

**DĖMESIO!!! Norėdami išimti gaminį, naudokite padėklo rankeną (10) ir mūvėkite orkaitės pirštines, kad išvengtumėte nudegimų.**

9. Kai orkaitė atvės, nedelsdami išvalykite ją vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.

## PRAKTINIAI IR KULINARINIAI PATARIMAI

1. Pradinis orkaitės įkaitinimas turėtų trukti nuo 8 iki 10 minučių, jei to reikia dėl patiekalo pobūdžio.
2. Kepimo laikas gali kisti priklausomai nuo tam tikro maisto produkto sudėties, temperatūros, masės ir porcijos dydžio. Nustatykite laiką ir temperatūrą pagal toliau pateiktoje lentelėje pateiktas gaires:

| Patiekalas      | Temperatūra (°C) | Kepimo laikas (minutės) |
|-----------------|------------------|-------------------------|
| Slapukai        | 170-180          | 25-30                   |
| (Tešla:         | 170-190          | 30-40                   |
| Pyragas         | 180-220          | 40-50                   |
| bandelės        | 160-180          | 30-40                   |
| Makaronai kepti | 190-210          | 20-30                   |
| Žuvis           | 220-230          | 30-40                   |
| Avinėlis        | 220-230          | 90-120                  |
| Aviena          | 220-230          | 90-120                  |
| Veršiena        | 220-230          | 90-120                  |
| Turkija         | 220-230          | 45-55                   |
| Paukštiena      | 220-230          | 75-100                  |

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**DĖMESIO!** Prieš valydami ir prižiūradami, atjunkite orkaitę nuo elektros tinklo ir palaukite, kol ji visiškai atvės. Nemerkitė orkaitės į vandenį ar kitus skysčius.

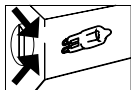
**DĖMESIO!** Orkaitės valymui nenaudokite abrazyvinių medžiagų ar aštrių įrankių, nenaudokite agresyvių ploviklių ir tirpiklių.

1. Išorinį ir vidinį orkaitės paviršius nuvalykite drėgna šluoste, tada sausai nušluostykite.
2. Nuplaukite dėklą, groteles, išpjaukite ir rankenas dėklo išėmimui ir išpjaukite šiltu vandeniu švelniu plovikliu, nuplaukite ir nusausinkite. Indaplovėje neplaukite jokių orkaitės priedų.
3. Jei reikia pakeisti lemputę, vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis:
  - atjunkite orkaitę nuo elektros tinklo ir palaukite, kol ji atvės
  - atsukite karščiui atsparų lemputės dangtelį (6)
  - išimkite sugadintą lemputę iš orkaitės; priklausomai nuo naudojamos lemputės tipo (E14 arba G9, kurios galia 15 W), vadovaukitės instrukcijomis, pateiktomis šalia esančiame paveikslėlyje; nemeskite sugadintos lemputės į šiukšlių dėžę, išmeskite ją į elektros atliekų surinkimo punktą
  - įdėkite naują lemputę
  - prisukite karščiui atsparų lemputės gaubtą

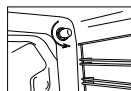
Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



**DĖMESIO!** Nenaudokite orkaitės be karščiui atsparaus lempos gaubto.

## TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai parametrai nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 0,9 m



**DĖMESIO!** Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius parametrus.

taip vadovas išverstas mašininio būdu.

Jei kyla abejonių, skaitykite jo versiją anglų kalba.

### Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinių technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

## VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- ▶ Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- ▶ Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- ▶ Ierīci izmanto ēdiena sildīšanai/cepšanai, izmantojot šim nolūkam paredzētus piederumus, piemēram, speciālas paplātes, karstumizturīgus traukus utt.
- ▶ Nenovietojiet cepeškrāsnī izstrādājumus, kas izgatavoti no plastmasas, kartona vai citiem viegli uzliesmojošiem vai kūstošiem priekšmetiem.
- ▶ Novietojot ierīci, ir nepieciešams saglabāt vismaz 10 cm brīvas vietas sānos un 30 cm brīvu vietu virs ierīces.
- ▶ Nepārvietojiet ierīci darba laikā.
- ▶ Nenovietojiet uz ierīces un neaizsedziet to.
- ▶ Nenovietojiet nekādu slodzi uz atvērtajām ierīces durvīm.
- ▶ Ilgstoši lietojot ierīci, var būt nepieciešams paaugstināts ventilācijas līmenis – iestatiet ventilāciju uz augstāku līmeni, ja nepieciešams, atveriet logu.
- ▶ Lietošanas laikā ierīces sastāvdaļas uzkarst līdz augstām temperatūrām.
- ▶ Esiet uzmanīgi lietošanas laikā un pēc tam.

- Īpaši bīstams ir tiešs kontakts ar ierīces sildelementiem.
- Lietojot ierīci tās darbības laikā, pieskarieties tikai šim nolūkam paredzētajām ierīces daļām, piemēram, durvju rokturim, pogām, kloķiem utt.
- Sildot, piederumi un pārtika (īpaši tauki) uzsilst līdz augstām temperatūrām – esiet piesardzīgs tos noņemot, izmantojiet cepeškrāsns cimdus utt.
- Apdegumu risks, izvairieties no tieša kontakta – uzmanieties no karsta tvaika, kas var izplūst, atverot ierīci, aizsegto konteinerus utt.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- Vienmēr noņemiet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas, kad neizmantojat ierīci.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci pie elektriskajām un gāzes virtuvēm, degļiem, krāsnīm utt.

- Pirms tīrīšanas sākšanas vispirms noņemiet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas un gaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Ierīcei jābūt savienotai ar strāvas kontaktligzdu ar zemējuma tapu.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vismaz 8 gadus veci un netiek uzraudzīti. Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanu/apkopi bez uzraudzības.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Iekārta nav paredzēta darbībai, izmantojot ārējos slēdžu taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Ierīces tīrīšana, jo īpaši to daļu, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, uzreiz pēc lietošanas vai ja ierīce ilgu laiku nav lietota - procedūra ir aprakstīta nodaļā "TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA".
- Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai neizmantojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla



skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplaisāt.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus.



- **UZMANĪBU! Karsta virsma! Simbols uz ierīces norāda, ka tās sastāvdaļas darbības laikā var uzkarst līdz augstām temperatūrām.**

- Pieejamo virsmu temperatūra var būt augstāka, kad iekārta darbojas.
- Nenovietojiet ierīci pie uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, aizkariem, galdautiem un citiem, tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Noslēdziet briesmas!**
- **BRĪDINĀJUMS! Pārkarsti tauki var aizdegties. Jāievēro īpaša piesardzība.**

## IERĪCES APRAKSTS

1. Krāsns korpuss
2. Vadības panelis
  - a. Darba laika regulēšanas poga (taimeris)
  - b. cepšanas temperatūras regulēšanas poga (termostats)
  - c. poga krāsns darba veida izvēlei
  - d. krāsns indikatora gaisma
3. Divvietīgas stikla durvis
4. Stikla durvju turētājs
5. Izgaismots krāsns salons
6. Spuldzes ēnojums krāsns iekšējam apgaismojumam
7. Neslidošas pēdas
8. Aizrestot
9. Paplāte
10. Paplātes un režģa turētājs
11. Splaušanas un splaušanas rokturis

## IZPRATNE PAR VADĪBAS PANEĻA FUNKCIJĀM

### CEPŠANAS LAIKA REGULĒŠANA



Izmantojot pogu (2a), jūs varat iestatīt cepšanas laiku cepeškrāsnī no 0 līdz 60 minūtēm. Ar cepšanas laiku poga pārvietosies pozīcijā "OFF". Jebkurā laikā jūs varat pagriezt pogu pozīcijā "OFF" tādējādi piespiežot cepeškrāsnī izslēgties.

### TEMPERATŪRAS KONTROLE



Izmantojot pogu (2b), jūs varat iestatīt cepšanas temperatūru cepeškrāsnī no 90°C līdz vairāk nekā 230°C (MAX). Kad ir sasniegta iestatītā temperatūra, krāsns termostats izslēdz un ieslēdz sildītājus, lai uzturētu iestatīto temperatūru.

### KRĀSNS DARBA VEIDA IZVĒLE



Atbilstošas ikonas uz pogas (2c) norāda atbilstoša sildītāja un karstā gaisa izvēli. Tomēr atcerieties iepriekš deklarēt darba laiku un temperatūru, jo paša darba veida izvēle nesāk cepšanas procesu. Pateicoties karstā gaisa konvekcijai, siltums tiek vienmērīgi sadalīts krāsnī.



Cepšana ar augšējo un apakšējo sildītāju ar termocirkulācijas funkciju. Trauku cep vienlaicīgi no augšas un no apakšas.



Cepšana tikai ar augšējo sildītāju ar termocirkulācijas funkciju. Tas ir piemērojams, ja prioritāte ir iegūt cepeti trauka augšpusē.



Cepšana ar augšējo un apakšējo siltumu. Trauku cep vienlaicīgi no augšas un no apakšas.



Cepšana tikai ar augšējo sildītāju ar termocirkulācijas funkciju. Trauku vienmērīgi cep katrā pusē.



Cepšana ar augšējo un apakšējo sildītāju ar termocirkulācijas funkciju un splaušanu. Tas ir piemērojams, ja prioritāte ir panākt vienmērīgu trauka brūninašanu īsā laikā.

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izņemiet cepeškrāsnī no kastītes un noņemiet visas pildvielas, transporta slēdzenes un etiķetes. Pārbaudiet, vai krāsnī nav bojājumu, kas var rasties transportēšanas laikā. Ja jums ir aizdomas par bojājumiem, sazinieties ar izplatītāju.
2. Iestatiet cepeškrāsnī uz līdzenas, horizontālas, vienmērīgas un karstumizturīgas virsmas. Ievērojiet atbilstošu attālumu ap cepeškrāsnī. Neuzstādiet un nedarbiniet cepeškrāsnī skapjos, mēbelēs un citās iebūvētās.
3. Pievienojiet cepeškrāsnī iezemētajam elektrotīklam un palaidiet to 15 minūtes ar augstāko temperatūru. Tas uzsildīs cepeškrāsnī un atņems tai ražošanas smakas. Apkure var būt saistīta ar viegliem dūmiem, kas izžudīs turpmākajā darbības periodā.
4. Atvienojiet cepeškrāsnī, pagaidiet, līdz tā atdziest, un notīriet to un tās piederumus, ievērojot norādījumus sadaļā "TĪRĪŠANA UN APKOPE".

## CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANA

1. Novietojiet ēdienu uz paplātes (9) vai sarīvējiet (8) un ievietojiet cepeškrāsnī. Atverot un aizverot durvis (3), izmantojiet rokturi (4).

**UZMANĪBU! Neliciet cepeškrāsnī plastmasas vai papīra iepakojumu, traukus utt.**

2. Pievienojiet cepeškrāsnī iezemētam barošanas avotam.
3. Deklarē attiecīgi cepšanas laiku (2a), temperatūru (2b) un krāsns veidu (2c). Iedegsies indikators (2d), kas nozīmē ka krāsns darbojas.
4. Ja cepat uz iesmas - rotējošo iesmu ar ēdienu virsū uzstādiet cepeškrāsnī.
5. Novietojiet paplāti cepeškrāsnī un aizveriet cepeškrāsns durvis.
6. Krāsns iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama. Tas labi darbosies, cepot delikātus ēdienus, piemēram, kūkas vai slikti un viedēji ceptu gaļu.
7. Izmantojiet paplāti, lai ceptu mazu izmēru produktus un tos, no kuriem cepšanas laikā var notecēt tauki un sula.
8. Pēc cepšanas taimeris dos īsu skaņas signālu – iestatiet darba pogas veidu (2c) pozīcijā OFF. Atvienojiet cepeškrāsnī no strāvas avota.

**UZMANĪBU! Izmantojiet paplātes turētāju (10) un virtuves cimdus, lai noņemtu produktu un izvairītos no apdegumiem.**

9. Pēc tam, kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nekavējoties notīriet to, ievērojot norādījumus nodaļā "TĪRĪŠANA UN APKOPE"

## PRAKTISKI UN KULINĀRIJAS PADOMI

1. Cepeškrāsns uzsildīšanai vajadzētu ilgt 8 līdz 10 minūtes, ja trauka raksturs to prasa.
2. Cepšanas laiks var atšķirties atkarībā no produkta sastāvdaļām, temperatūras, svara un porcijas lieluma. Noregulējiet laiku un temperatūru, ievērojot aptuvenos norādījumus tabulā:

| Trauku         | Temperatūra | Cepšanas laiks (minūtes) |
|----------------|-------------|--------------------------|
| Kūkas          | 170-180     | 25-30                    |
| Kūka           | 170-190     | 30-40                    |
| Pâté           | 180-220     | 40-50                    |
| Smalkmaizītes  | 160-180     | 30-40                    |
| Cepti makaroni | 190-210     | 20-30                    |

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| Zvejot     | 220-230 | 30-40  |
| Jērs       | 220-230 | 90-120 |
| Aitas      | 220-230 | 90-120 |
| Teļa gaļas | 220-230 | 90-120 |
| Turcija    | 220-230 | 45-55  |
| Mājputnu   | 220-230 | 75-100 |

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

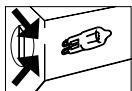
**UZMANĪBU! Pirms tīrīšanas un apkopes atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā pilnībā atdziest. Neiegremdējiet cepeškrāsni ūdenī vai citos šķidrumos. UZMANĪBU! Cepeškrāsns tīrīšanai nelietojiet abrazīvus vai asus instrumentus, nelietojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus un šķīdinātājus.**

1. Notīriet cepeškrāsns ārējās un iekšējās virsmas ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet.
2. Nomazgājiet paplāti, režģējiet, splaujiet un rokturus paplātes noņemšanai un splaujiet siltā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un nosusiniet. Trauku mazgājamā mašīnā nemazgājiet cepeškrāsns piederumus..
3. Ja nepieciešams nomainīt spuldzi, rīkojieties šādi:
  - Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā atdziest
  - Atskrūvējiet karstumizturīgo spuldzes toni (6)
  - izjauciet bojāto spuldzi no krāsns; atkarībā no izmantotās spuldzes veida (E14 vai G9 ar jaudu 15W) izpildiet blakus attēlā redzamos norādījumus; Nemetiet bojāto spuldzi atkritumu tvertnē, izmetiet to e-atkritumu savākšanas punktā
  - Uzstādiet jaunu spuldzi
  - Pieskrūvējiet karstumizturīgo spuldzes toni

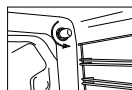
Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



**UZMANĪBU! Nesāciet cepeškrāsni bez karstumizturīga spuldzes toni.**

## TEHNISKIE DATI

**Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.**

**Tīkla vada garums: 0,9 m.**



**UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tehnisku izmaiņu iespēju.**

Šī rokasgrāmata ir mašintulkota.

Ja rodas šaubas, lūdzu, izlasiet angļu valodas versiju.

## Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Marķējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem māj-saimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektro-nisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Het apparaat wordt gebruikt voor het verwarmen/bakken van voedsel met behulp van daarvoor aangepaste accessoires, zoals speciale bakplaten, hittebestendige schalen, enz.
- Producten gemaakt van plastic, karton en andere brandbare en smeltbare voorwerpen mogen niet in de oven worden geplaatst.
- Bij het plaatsen van het apparaat moet een vrije ruimte van ten minste 10 cm aan de zijkanten en een vrije ruimte van 30 cm boven het apparaat worden aangehouden.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- U kunt geen voorwerpen op het apparaat plaatsen/plaatsen of bedekken.
- Laad de open deur van het apparaat niet.
- Langdurig gebruik van het apparaat kan een verhoogde mate van ventilatie vereisen - zet de ventilatie op een hoger niveau, kantel indien nodig het raam.
- Tijdens het gebruik worden de elementen van het apparaat tot hoge temperaturen verwarmd.
- Voorzichtigheid is geboden tijdens en na gebruik.

- ▶ Vooral gevaarlijk is direct contact met de verwarmingselementen van het apparaat.
- ▶ Raak bij gebruik van een werkend apparaat alleen de daarvoor bestemde componenten van het apparaat aan, bijvoorbeeld de handgreep in de deur, knoppen, knoppen, enz.
- ▶ Bij verhitting worden accessoires en voedsel (met name vetten) tot hoge temperaturen verwarmd - wees voorzichtig wanneer u ze verwijderd, gebruik keukenhandschoenen, enz.
- ▶ Brandgevaar, vermijd direct contact - pas op voor hete stoom, die kan worden uitgestoten bij het openen van het apparaat, afgedekte containers, enz.
- ▶ Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen!
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- ▶ Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- Zet dit toestel nooit in de buurt van elektrische en gasfornuizen, branders, ovens, enz.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen mogen niet zonder toezicht schoonmaak-/onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.



- ▶ Het apparaat is niet bedoeld om met externe timers of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem worden te bedienen.
- ▶ Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- ▶ Reiniging van het apparaat, bijzonder de onderdelen die in direct contact met voedsel komen, moet voor het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden worden uitgevoerd of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" hoofdstuk beschreven.
- ▶ Het is verboden agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers te gebruiken om het glas van de kacheldeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, wat op zijn beurt kan bijdragen aan het barsten van het glas.
- ▶ Stoomreinigers mogen niet worden gebruikt om het apparaat te reinigen.



- ▶ **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**  
**Het symbool op het apparaat geeft aan dat de elementen tijdens gebruik tot hoge temperaturen kunnen worden verwarmd.**

- ▶ Als de apparatuur in werking is, kan de temperatuur hoger van de toegankelijke oppervlakken zijn.
- ▶ Plaats het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen zoals gordijnen, tafelkleden, enz., dit brand kan veroorzaken.
- ▶ Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- ▶ Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- ▶ **WAARSCHUWING! Oververhit vet kan een brandgevaar veroorzaken. Wees bijzonder voorzichtig.**

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- |                                                           |                                                 |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Ovenbehuizing                                          | 4. Glazen deur handgreep                        |
| 2. Bedieningspaneel                                       | 5. Verlichte ovenruimte met een inhoud          |
| a. draaiknop voor werktijd (timer)                        | 6. Lampenkap voor verlichting van de ovenruimte |
| b. draaiknop voor baktemperatuur (thermostaat)            | 7. Antislipvoetjes                              |
| c. draaiknop voor het selecteren van het type ovenfunctie | 8. Rooster                                      |
| d. oven bedrijfscontrolelampje                            | 9. Plaat                                        |
| 3. Glazen deur met dubbel glas                            | 10. Lade en roosterhouder                       |
|                                                           | 11. Spuug en spuihouder                         |

## BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIES VAN HET BEDIENINGSPANEEL

### DE BAKTIJD AANPASSEN



Door aan de knop (2a) te draaien kunt u de baktijd in de oven van 0 tot 60 minuten instellen. Naarmate de baktijd verstrijkt, zal de knop naar de "0"-stand gaan. U kunt de knop op elk moment in de "0"-stand draaien, waardoor de oven direct wordt uit te schakelen.

### TEMPERATUURANPASSING



Door aan de knop (2b) te draaien, kunt u de baktemperatuur in de oven van 90°C tot 230°C (MAX) instellen. Nadat de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt de oventhermostaat de verwarmingselementen uit en weer in om de ingestelde temperatuur te behouden.

### KIEZEN VAN HET TYPE OVENFUNCTIE



Passende pictogrammen op de knop (2c) geven de selectie van de juiste verwarmingselement en heteluchtcirculatie aan. Vergeet echter niet om de werktijd en temperatuur van tevoren aan te geven, omdat de selectie van het functie type zelf het bakproces niet start. Dankzij de heteluchtcirculatie wordt de warmte gelijkmatig in de oven verdeeld.



Bakken met bovenste en onderste verwarmingselementen en met heteluchtcirculatie. Het eten wordt zowel van boven als van onder gekookt.



Bakken met bovenste en onderste verwarmingselementen en met heteluchtcirculatie. Het wordt gebruikt, als de prioriteit ligt bij het verkrijgen van een bruine kleur op de bovenkant van het gerecht.



Bakken met bovenste en onderste verwarmingselementen. Het eten wordt zowel van boven als van onder gekookt.



Bakken met bovenste en onderste verwarmingselementen en met heteluchtcirculatie. Het gerecht wordt aan alle kanten gelijkmatig geroosterd.



Bakken met bovenste en onderste verwarmingselementen en met heteluchtcirculatie. Het wordt gebruikt wanneer de prioriteit ligt bij het verkrijgen van een gelijkmatige bruining van het voedsel in een korte tijd.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal de oven uit de doos en verwijder eventuele vulstoffen, transportsloten en etiketten. Controleer na het uitpakken de oven zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Neem contact op met uw verkoper als u schade vermoedt.
2. Plaats de oven op een vlakke, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond. Houd voldoende afstand rondom de oven. Plaats of gebruik de oven niet in kasten, meubels en andere ingebouwde meubels.
3. Sluit de oven op een geaard stopcontact aan en laat het 15 minuten op de hoogste temperatuur draaien. Hierdoor kan de oven voorverwarmen en eventuele productieluchtjes worden verwijderd. De verwarming kan samen komen met een licht rook, die in de verdere gebruikperiode zal verdwijnen.
4. Schakel de oven uit, wacht tot het volledig is afgekoeld en reinig het en accessoires vervolgens volgens de instructies in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".

## GEBRUIK VAN DE OVEN

1. Plaats het gerecht op de bakplaat (9) of het rooster (8) en zet het in de oven. Gebruik de handgreep (4) om de deur (3) te openen en te sluiten.

**LET OP!!! Plaats geen plastic of papieren verpakkingen, bakjes enz. in de oven.**

2. Sluit de oven op een geaarde netstroom aan.
3. Stel juist de baktijd (2a), temperatuur (2b) en het type ovenfunctie (2c) dienovereenkomstig in. Het indicatielampje (2d) gaat branden, wat betekent dat de oven werkt.
4. Als je braadt aan een spit - bevestig het draaispit met het aangebrachte voedsel in de oven.
5. Plaats de bakplaat in de oven en sluit de oven deur.
6. Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen. Het is perfect voor het bakken van delicate gerechten zoals cakes of low en medium rare vlees.
7. Gebruik de bakplaat voor voedsel dat klein van formaat is en die tijdens het bakken vet en sap kunnen druppelen.
8. Aan het einde van het koken zal de timer een korte geluidssignaal laten horen - zet de draaiknop van de ovenfunctie (2c) en de draaiknop van de thermostaat (2b) in de (0) stand. Trek de stekker van de oven uit het stopcontact.

**LET OP!!! Gebruik de ladehouder (10) en keukenhandschoenen om het product te verwijderen om brandwonden te voorkomen.**

9. Nadat de oven is afgekoeld, moet u deze onmiddellijk reinigen volgens de instructies in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".

## PRAKTISCHE EN CULINAIRE TIPS

1. Het voorverwarmen van de oven duurt 8 tot 10 minuten, als de aard van het gerecht dit vereist.
2. De baktijd kan variëren, afhankelijk van de ingrediënten van het product, de temperatuur, het gewicht en de portiegrootte. Pas de tijd en temperatuur aan door de aanwijzingen in de onderstaande tabel te volgen:

| Schotel        | Temperatuur (°C) | Baktijd (minuten) |
|----------------|------------------|-------------------|
| Cakes          | 170-180          | 25-30             |
| Cake           | 170-190          | 30-40             |
| Paté           | 180-220          | 40-50             |
| Muffins        | 160-180          | 30-40             |
| Gebakken pasta | 190-210          | 20-30             |
| Vis            | 220-230          | 30-40             |
| Lam            | 220-230          | 90-120            |
| Schapevlees    | 220-230          | 90-120            |
| Kalfsvlees     | 220-230          | 90-120            |
| Turkije        | 220-230          | 45-55             |
| Gevogelte      | 220-230          | 75-100            |

## REINIGING EN ONDERHOUD:

**WAARSCHUWING!** Voordat u met reiniging en onderhoud begint, moet u de oven van het elektriciteitsnet loskoppelen en wacht tot het volledig is afgekoeld. Dompel de oven niet onder in water of andere vloeistoffen.

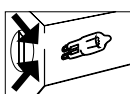
**WAARSCHUWING!** Gebruik geen schurende middelen of scherpe gereedschappen om de oven schoon te maken, gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen en oplosmiddelen.

1. Reinig de buiten- en binnenoppervlakken van de oven met een vochtige doek en veeg ze vervolgens droog.
2. Was de schaal, het rooster, het spit en de handgrepen voor het verwijderen van de schaal en het spit in warm water met een mild afwasmiddel, spoel en droog. Was geen ovenaccessoires in de vaatwasser.

3. Als het lampje moet worden vervangen, volg dan de onderstaande instructies:

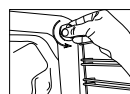
- trek de stekker van de oven uit het stopcontact en laat het afkoelen
- schroef de hittebestendige lampenkap los (6)

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

- demonteer het beschadigde lampje uit de oven. Afhankelijk van het gebruikte type lampje (E14 of G9 met 15W vermogen) volg de aanwijzingen in de afbeelding rechts. Gooi het beschadigde lampje niet in de vuilnisbak, maar lever deze in bij het inzamelpunt voor elektroafval
- monteer een nieuwe lampje
- schroef de hittebestendige lampenkap op (6)

**LET OP!** Gebruik de oven niet zonder de hittebestendige lampenkap.

## TECHNISCHE GEGEVENS

**De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.**

**Lengte van het netsnoer: 0,9 m**



**LET op! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!**

Deze handleiding is machinaal vertaald.  
Lees bij twijfel de Engelse versie.

## Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Urządzenie służy do podgrzewania / pieczenia żywności z wykorzystaniem przystosowanych do tego akcesoriów np. dedykowane tace, naczynia żaroodporne itp.
- ▶ Nie wolno umieszczać w piekarniku wyrobów z plastików, tektury i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.
- ▶ Ustawiając urządzenie niezbędne jest zachowanie co najmniej 10 cm odstępu po bokach i 30 cm odstępu nad urządzeniem.
- ▶ Nie przenoś urządzenia podczas pracy.
- ▶ Na urządzeniu nie można stawiać / kłaść żadnych przedmiotów ani go przykrywać.
- ▶ Nie należy obciążać otwartych drzwiczek urządzenia.
- ▶ Długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać zwiększonego poziomu wentylacji – ustaw wentylację na wyższy poziom, w razie potrzeby uchyl okno.

- W trakcie użytkowania, elementy urządzenia nagrzewają się do wysokich temperatur.
- Należy zachować ostrożność w trakcie i po zakończeniu użytkowania.
- Szczególnie niebezpieczny jest bezpośredni kontakt z elementami grzewczymi urządzenia.
- Podczas korzystania z pracującego urządzenia dotykaj wyłącznie elementów urządzenia do tego przeznaczonych np. uchwytu w drzwiczkach, przycisków, pokręteł itp.
- Podczas podgrzewania akcesoria i żywność (w szczególności tłuszcze) nagrzewają się do wysokich temperatur – zachowaj ostrożność przy ich wyjmowaniu, korzystaj z rękawic kuchennych itp.
- Ryzyko oparzeń, unikaj bezpośredniego kontaktu – uważaj na gorącą parę, która może zostać wyrzucona po otwarciu urządzenia, przykrytych pojemników itp.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach!
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urzą-



dzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.

- ▶ Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.
- ▶ Podczas opiekania nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Do otwierania używaj tylko przeznaczonego do tego celu uchwytu.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Przy otwieraniu urządzenia podczas opiekania należy uważać na wydobywające się gorące opary po bokach płyt grzejnych!
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie

nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia / konserwacji.

- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu regulacji.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- ▶ Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- ▶ Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie wolno używać agresywnych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą porysować ich powierzchnię, co z kolei może przyczynić się do pęknięcia szkła.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek parowych.



- UWAGA! Gorąca powierzchnia! Symbol umieszczony na urządzeniu informuje, że podczas pracy jego elementy mogą nagrzewać się do wysokich temperatur.**

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.**

## OPIS URZĄDZENIA

1. Obudowa piekarnika
2. Panel sterowania
  - a. pokrętło regulacji czasu pracy (minutnik)
  - b. pokrętło regulacji temperatury pieczenia (termostat)
  - c. pokrętło wyboru rodzaju pracy piekarnika
  - d. lampka kontrolna piekarnika
3. Drzwiczki szklane z podwójnym szkłem
4. Uchwyt drzwiczek szklanych
5. Podświetlane wnętrze piekarnika
6. Klosz żarówki podświetlenia wnętrza piekarnika
7. Antypoślizgowe nóżki
8. Ruszt
9. Tacka
10. Uchwyt do tacki i rusztu
11. Rożno i uchwyt rożna

## OPIS FUNKCJI PANELU STEROWANIA

### REGULACJA CZASU PIECZENIA



Pokrętłem (2a) możesz ustawić czas pieczenia w piekarniku pomiędzy od 0 do 60 minut. Wraz z upływem czasu pieczenia pokrętło będzie zdążać do pozycji "OFF". W każdej chwili możesz przekręcić pokrętło do pozycji „OFF” wymuszając w ten sposób wyłączenie piekarnika.

### REGULACJA TEMPERATURY



Pokrętłem (2b) możesz ustawić temperaturę pieczenia w piekarniku od 90°C do 230°C (MAX). Po osiągnięciu ustawionej temperatury termostat piekarnika wyłącza i włącza grzałki w celu utrzymania zadanej temperatury.

### WYBÓR RODZAJU PRACY PIEKARNIKA



Odpowiednie ikony na pokrętle (2c) sygnalizują wybór pracy odpowiedniej grzałki, rożna i termoobiegu. Pamiętaj jednak, aby wcześniej zadeklarować czas i temperaturę pracy, gdyż sam wybór rodzaju pracy nie uruchamia procesu pieczenia. Dzięki termoobiegowi ciepło jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku.



Pieczenie górną i dolną grzałką z funkcją termoobiegu. Potrawa jest pieczona jednocześnie od góry i od dołu.



Pieczenie tylko górną grzałką z funkcją termoobiegu. Ma zastosowanie, gdy priorytetem jest uzyskanie przypieczenia w górnej części potrawy.



Pieczenie górną i dolną grzałką. Potrawa jest pieczona jednocześnie od góry i od dołu.



Pieczenie tylko górną grzałką z funkcją rożna. Potrawa jest pieczona równomiernie z każdej strony.



Pieczenie górną i dolną grzałką z funkcją termoobiegu oraz różnem. Ma zastosowanie, gdy priorytetem jest uzyskanie równomiernego przypieczenia potrawy w krótkim czasie.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij piekarnik z kartonu i usuń wszelkie wypełniacze, blokady transportowe i etykiety. Sprawdź piekarnik pod kątem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu. W przypadku podejrzeń uszkodzeń skontaktuj się ze sprzedawcą.
2. Ustaw piekarnik na płaskiej, poziomej, równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Zachowaj odpowiedni dystans wokół piekarnika. Nie ustawiaj i nie uruchamiaj piekarnika we wnętrzu szafek, mebli i innej zabudowy.
3. Podłącz piekarnik do uziemionej sieci zasilającej i uruchom go na 15 minut z największą temperaturą. Pozwoli to wygrzać piekarnik i pozbawi go zapachów produkcyjnych. Wygrzewaniu może towarzyszyć lekkie dymienie, które ustąpi w dalszym okresie eksploatacji.
4. Odłącz piekarnik, poczekaj aż ostygnie i wyczyść go oraz akcesoria kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale "CZYSZCZENIE I KONSERWACJA".

## UŻYCIE PIEKARNIKA

1. Umieść potrawę na tacy (9) lub ruszcie (8) i włóż ją do piekarnika. Przy otwieraniu i zamykaniu drzwiczek (3) korzystaj z uchwytu (4).

**UWAGA!!! Nie umieszczaj w piekarniku żadnych plastikowych bądź papierowych opakowań, pojemników itp.**

2. Podłącz piekarnik do uziemionego źródła zasilania.
3. Zadeklaruj odpowiednio czas pieczenia (2a), temperaturę (2b) i rodzaj pracy piekarnika (2c). Lampka kontrolna (2d) zaświeci się co oznacza pracę piekarnika.
4. W przypadku pieczenia na rożnie – rożno obrotowe z nałożoną potrawą zamontuj w piekarniku.
5. Umieść tackę wewnątrz piekarnika i zamknij drzwiczki piekarnika.
6. Wstępne rozgrzewanie piekarnika nie jest potrzebne. Sprawdź się przy pieczeniu delikatnych potraw jak ciasta czy słabo i średnio wysmażone mięso.
7. Używaj tacę do pieczenia produktów o małych rozmiarach oraz takich z których w czasie pieczenia będzie prawdopodobnie spływać tłuszcz i sok.
8. Po zakończonym pieczeniu minutnik wyda krótki sygnał dźwiękowy – ustaw pokrętło rodzaju pracy (2c) w pozycję OFF. Odłącz piekarnik od źródła zasilania.

**UWAGA!!! Do wyjęcia produktu używaj uchwytów do akcesoriów oraz korzystaj z rękawic kuchennych, unikniesz w ten sposób oparzeń.**

9. Po ostudzeniu się piekarnika wyczyść go niezwłocznie kierując się wskazówkami z rozdziału „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

## PORADY PRAKTYCZNE I KULINARNE

1. Wstępne rozgrzanie piekarnika powinno trwać od 8 do 10 minut o ile wymaga tego charakter potrawy.
2. Czas pieczenia może się zmieniać w zależności od składników danego produktu, temperatury, masy i wielkości porcji. Wyreguluj czas i temperaturę kierując się orientacyjnie wskazówkami z poniższej tabeli:

| Potrawa           | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (minuty) |
|-------------------|------------------|-------------------------|
| Ciastka           | 170-180          | 25-30                   |
| Ciasto            | 170-190          | 30-40                   |
| Pasztet           | 180-220          | 40-50                   |
| Mufinki           | 160-180          | 30-40                   |
| Makaron zapiekany | 190-210          | 20-30                   |
| Ryba              | 220-230          | 30-40                   |
| Jagnięcina        | 220-230          | 90-120                  |
| Baranina          | 220-230          | 90-120                  |
| Cielęcina         | 220-230          | 90-120                  |
| Indyk             | 220-230          | 45-55                   |
| Drób              | 220-230          | 75-100                  |

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia i konserwacji odłącz piekarnik od sieci zasilającej oraz odczekaj aż całkowicie ostygnie. Nie zanurzaj piekarnika w wodzie oraz innych płynach.**

**UWAGA! Nie używaj substancji ściernych ani ostrych narzędzi do czyszczenia piekarnika, nie używaj agresywnych detergentów i rozpuszczalników.**

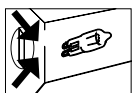
1. Zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie piekarnika wyczyść wilgotną szmatką a następnie wytrzyj do sucha.
2. Tacę, ruszt, rożno oraz uchwyty do wyjmowania tacy i rożna umyj w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, opłucz i wysusz. Nie myj żadnych akcesoriów piekarnika w zmywarce do naczyń.
3. Jeżeli zajdzie konieczność wymiany żarówki, to postępuj według poniższych wskazówek:

- odłącz piekarnik od sieci elektrycznej i odczekaj aż ostygnie

- odkręć żaroodporny klosz żarówki (6)

- zdemontuj z piekarnika uszkodzoną żarówkę; w zależności od typu zastosowanej żarówki (E14 lub G9 o mocy 15W) kieruj się wskazówkami

Lampa G9



220-240 V, AC  
15 W

Lampa E14



220-240 V, AC  
15 W

zawartymi na rysunku obok; nie wyrzucaj uszkodzonej żarówki do kosza na śmieci, zutylizuj ją w punkcie odbioru elektrośmieci

- zamontuj nową żarówkę
- przykręć żaroodporny klosz żarówki

**UWAGA! Nie uruchamiaj piekarnika bez żaroodpornego klosza żarówki.**

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,9 m



**UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.**

**AKCESORIA**

I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA

[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



**KULINARNYCH  
INSPIRACJI**

SZUKAJ NA  
[PYSZNIEGOTUJ.PL](http://PYSZNIEGOTUJ.PL)



## Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

## INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- Nu utilizați dispozitivul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Dispozitivul este utilizat pentru încălzirea / coacerea alimentelor cu ajutorul accesoriilor adaptate în acest scop, de exemplu, tăvi dedicate, caserole etc.
- Nu introduceți plastic, carton și alte obiecte inflamabile sau fuzibile în cuptor.
- La poziționarea dispozitivului, este necesar să se mențină o distanță de cel puțin 10 cm pe laturi și o distanță de 30 cm deasupra dispozitivului.
- Nu mișcați aparatul în timpul funcționării.
- Niciun obiect nu poate fi așezat/așezat deasupra aparatului sau acoperit cu acesta.
- Nu apăsați ușa deschisă a aparatului.
- Utilizarea pe termen lung a aparatului poate necesita un nivel crescut de ventilație - setați ventilația la un nivel superior, înclinați fereastra, dacă este necesar.
- În timpul utilizării, componentele dispozitivului se încălzesc până la temperaturi ridicate.
- Trebuie avut grijă în timpul și după utilizare.



- ▶ Contactul direct cu elementele de încălzire ale aparatului este deosebit de periculos.
- ▶ Când utilizați aparatul în timp ce acesta este în funcțiune, atingeți numai părțile aparatului destinate acestui scop, de exemplu mânerul din ușă, butoanele, butoanele etc.
- ▶ Când încălzirea, accesoriile și alimentele (în special grăsimile) se încălzesc la temperaturi ridicate - aveți grijă când le îndepărtați, folosiți mănuși de cuptor etc.
- ▶ Risc de arsuri, evitați contactul direct – feriți-vă de aburul fierbinte care poate fi evacuat atunci când aparatul este deschis, recipientele acoperite etc.
- ▶ Nu scufundați aparatul, cablul și fișa în apă sau în alte lichide!
- ▶ Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ▶ Scoateți întotdeauna ștecherul din priza de curent atunci când nu utilizați aparatul.
- ▶ Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- ▶ Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului, incendiu sau vătămare corporală.
- ▶ Nu utilizați dispozitivul în aer liber.

- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu așezați aparatul în apropierea aragazurilor electrice sau cu gaz, a arzătoarelor, cuptoarelor etc.
- Înainte de curățare, scoateți mai întâi aparatul din priza de curent și așteptați până când acesta se răcește complet.
- Utilizați aparatul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare.
- Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Copiii nesupravegheați nu trebuie să se ocupe de curățare/întreținere.
- Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8.
- Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.

- ▶ Echipamentul nu este destinat pentru a funcționa folosind temporizatoare externe sau un sistem separat de reglare de la distanță.
- ▶ Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- ▶ Curățarea aparatului, în special a părților care intră în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat pentru o perioadă lungă de timp - procedura este descrisă în capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎN-ȚREȚINERE”.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare dure sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii aragazului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce, la rândul său, poate contribui la spargerea sticlei.
- ▶ Aparatele de curățat cu aburi nu trebuie utilizate pentru curățarea aparatului.
- ▶  **ATENȚIE! Suprafață fierbinte! Un simbol plasat pe dispozitiv indică faptul că componentele sale se pot încălzi până la temperaturi ridicate în timpul funcționării.**
- ▶ Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată atunci când echipamentul este în funcțiune.

- ▶ Nu așezați aparatul lângă materiale inflamabile, cum ar fi perdele, fețe de masă și altele, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu.
- ▶ Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- ▶ Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- ▶ Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- ▶ **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**
- ▶ **AVERTIZARE! Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Aveți grijă deosebită.**

## DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- |                                                                  |                                                         |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1. Carcasa cuptorului                                            | 4. Mâner de ușă din sticlă                              |
| 2. Panou de control                                              | 5. Interiorul cuptorului iluminat                       |
| a. butonul de control al timpului (temporizator)                 | 6. Umbrela becului de iluminare interioară a cuptorului |
| b. buton pentru reglarea temperaturii de coacere (termostat)     | 7. Picioare antiderapante                               |
| c. butonul pentru selectarea modului de funcționare a cuptorului | 8. Rețea                                                |
| d. indicatorul luminos al cuptorului                             | 9. Tavă                                                 |
| 3. Ușă dublă de sticlă                                           | 10. Suport pentru tavă și grătar                        |
|                                                                  | 11. Rotisor și suport rotisor                           |

## DESCRIEREA FUNCȚIILOR PANOULUI DE CONTROL

### REGLAREA TIMPULUI DE COACERE



Cu ajutorul butonului rotativ (2a) puteți seta timpul de coacere a cuptorului între 0 și 60 de minute. Pe măsură ce timpul de gătire avansează, butonul se va deplasa în poziția "OFF". Puteți roti butonul în orice moment în poziția "OFF", forțând astfel oprirea cuptorului.

## CONTROLUL TEMPERATURII

 Cu ajutorul butonului (2b) puteți seta temperatura cuptorului de la 90°C la peste 230°C (MAX). Când se atinge temperatura setată, termostatul cuptorului oprește și pornește încălzitoarele pentru a menține temperatura setată.

## SELECTAREA MODULUI DE FUNCȚIONARE A CUPTORULUI



Pictogramele corespunzătoare de pe cadran (2c) indică selectarea funcționării încălzitorului și a blocului termic corespunzător. Cu toate acestea, nu uitați să declarați în prealabil durata și temperatura de funcționare, deoarece simpla selectare a tipului de funcționare nu declanșează procesul de gătit. Datorită termocirculației, căldura este distribuită uniform în cuptor.



Coacerea cu căldura superioară și inferioară cu funcția de convecție. Vasul este copt de sus și de jos în același timp.



Coacerea numai cu încălzitorul superior cu funcție de convecție. Se folosește atunci când prioritatea este de a obține o rumenire în partea superioară a vasului.



Coacere cu căldură de sus și de jos. Vasul este copt de sus și de jos în același timp.



Coacerea numai cu încălzitorul superior cu funcție de convecție. Vasul este copt uniform pe fiecare parte.



Coacerea cu căldura superioară și inferioară cu funcția de convecție și un rotisor. Se folosește atunci când prioritatea este de a obține o rumenire uniformă a alimentelor într-un timp scurt.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți cuptorul din cutie și îndepărtați toate elementele de umplutură, blocurile de transport și etichetele. Verificați cuptorul pentru a vedea dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului. Contactați dealerul dumneavoastră dacă suspectați o deteriorare.
2. Așezați cuptorul pe o suprafață plană, orizontală, plană și rezistentă la căldură. Păstrați o distanță adecvată în jurul cuptorului. Nu poziționați și nu folosiți cuptorul în interiorul dulapurilor, al mobilei sau al altor elemente încorporate.
3. Conectați cuptorul la o rețea de alimentare cu împământare și puneți-l în funcțiune timp de 15 minute la cea mai înaltă temperatură. Acest lucru va permite cuptorului să se încălzească și să scape de mirosurile de producție. Încălzirea poate fi însoțită de un ușor fum, care va dispărea în timpul funcționării ulterioare.
4. Scoateți cuptorul din priză, așteptați ca acesta să se răcească și curățați cuptorul și accesoriile urmând instrucțiunile din secțiunea „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

## UTILIZAREA CUPTORULUI

1. Așezați alimentele pe tava (9) sau pe grila (8) și introduceți-le în cuptor. Folosiți mânerul (4) la deschiderea și închiderea ușii (3).

**ATENȚIE! Nu introduceți în cuptor ambalaje din plastic sau hârtie, recipiente etc.**

2. Conectați cuptorul la o sursă de alimentare cu împământare

3. Se declară timpul de coacere (2a), temperatura (2b) și, respectiv, tipul de funcționare a cuptorului (2c). Indicatorul luminos (2d) se va aprinde pentru a indica funcționarea cuptorului.
4. În cazul grătarului – montați rotisorul cu alimentele în cuptor.
5. Așezați tava în cuptor și închideți ușa cuptorului.
6. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului. Acesta va funcționa bine pentru prăjirea alimentelor delicate, cum ar fi prăjiturile sau carnea prăjită ușor spre mediu.
7. Folosiți tava de copt pentru produsele de dimensiuni mici și pentru cele din care este posibil ca grăsimea și sucul să se scurgă în timpul coacerii.
8. Când se termină gătitul, temporizatorul va emite un semnal sonor scurt - rotiți butonul modului de funcționare (2c) în poziția OFF. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare.

**ATENȚIE! Folosiți mânerul tăvii (10) pentru a scoate produsul și folosiți mânuși de cup-tor pentru a evita arsurile.**

9. După ce cuptorul s-a răcit, curățați-l imediat, urmând instrucțiunile din secțiunea „CURĂȚA-RE ȘI ÎNTREȚINERE”.

## SFATURI PRACTICE ȘI CULINARE

1. Preîncălzirea cuptorului ar trebui să dureze între 8 și 10 minute, atâta timp cât natura vasului o cere.
2. Timpul de coacere poate varia în funcție de ingredientele produsului, de temperatură, de greutate și de mărimea porției. Reglați timpul și temperatura folosind indicațiile din tabelul de mai jos:

| Alimente               | Temperatura    | Timp de coacere (minute) |
|------------------------|----------------|--------------------------|
| <i>Torturi</i>         | <i>170-180</i> | <i>25-30</i>             |
| <i>Tort</i>            | <i>170-190</i> | <i>30-40</i>             |
| <i>Pateu</i>           | <i>180-220</i> | <i>40-50</i>             |
| <i>Brioșe</i>          | <i>160-180</i> | <i>30-40</i>             |
| <i>Paste la cuptor</i> | <i>190-210</i> | <i>20-30</i>             |
| <i>Pește</i>           | <i>220-230</i> | <i>30-40</i>             |
| <i>Miel</i>            | <i>220-230</i> | <i>90-120</i>            |
| <i>Miel</i>            | <i>220-230</i> | <i>90-120</i>            |
| <i>Carne de vițel</i>  | <i>220-230</i> | <i>90-120</i>            |
| <i>Turcia</i>          | <i>220-230</i> | <i>45-55</i>             |
| <i>Păsări de curte</i> | <i>220-230</i> | <i>75-100</i>            |

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

**ATENȚIE! Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare și așteptați până când acesta se răcește complet înainte de a începe curățarea și întreținerea. Nu scufundați cuptorul în apă sau în alte lichide.**

**ATENȚIE! Nu folosiți substanțe abrazive sau instrumente ascuțite pentru a curăța cup-torul, nu folosiți detergenți sau solvenți agresivi.**

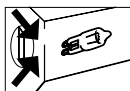
1. Curățați suprafețele exterioare și interioare ale cuptorului cu o cârpă umedă și apoi uscați-le.

2. Spălați tava, raftul, rotisorul și mânerul de îndepărtare a tăvii și rotisorului în apă caldă cu un detergent ușor, clătiți și uscați. Nu spălați niciun accesoriu pentru cuptor în mașina de spălat vase.
3. Dacă este necesară înlocuirea becului, urmați instrucțiunile de mai jos:
  - scoateți cuptorul din priză și așteptați să se răcească.
  - deșurubați capacul termorezistent al becului (6)
  - Scoateți becul defect din cuptor; în funcție de tipul de bec utilizat (E14 sau G9, 15W), urmați instrucțiunile de pe desenul alăturat; nu aruncați becul defect la coșul de gunoi, ci la un centru de eliminare a deșeurilor.
  - montați un bec nou
  - înșurubați capacul termorezistent al becului

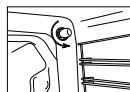
Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



**ATENȚIE! Nu puneți cuptorul în funcțiune fără un abajur de bec rezistent la căldură.**

## DATE TEHNICE

Specificațiile tehnice sunt indicate pe plăcuța de identificare a produsului.

Lungimea cablului de alimentare: 0,9 m



**ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a efectua modificări tehnice.**

Acest manual a fost tradus automat.

În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

## Eliminarea corectă a produsului (deșeurii de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase.

Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- Устройство используется для разогрева/выпекания продуктов с использованием предназначенных для этой цели принадлежностей, например, специальных противней, термостойкой посуды и т. д.
- Не помещайте в духовку изделия из пластика, картона или других легковоспламеняющихся или плавящихся предметов.
- При размещении устройства необходимо сохранять пространство не менее 10 см по бокам и 30 см над устройством.
- Не перемещайте устройство во время работы.
- Не кладите на устройство никакие предметы и не накрывайте его.
- Не кладите никакой груз на открытую дверцу прибора.
- При длительном использовании устройства может потребоваться повышенный уровень



вентиляции — установите вентиляцию на более высокий уровень, при необходимости откройте окно.

- ▶ В процессе использования компоненты устройства нагреваются до высоких температур.
- ▶ Будьте осторожны во время и после использования.
- ▶ Особенно опасен непосредственный контакт с нагревательными элементами устройства.
- ▶ При использовании работающего устройства прикасайтесь только к компонентам устройства, предназначенным для этой цели, например, к дверной ручке, кнопкам, ручкам и т. д.
- ▶ При нагреве принадлежности и продукты питания (особенно жиры) нагреваются до высоких температур — будьте осторожны при их снятии, используйте кухонные рукавицы и т. д.
- ▶ Риск ожога, избегайте прямого контакта — остерегайтесь горячего пара, который может выйти при открытии устройства, закрытых контейнеров и т. д.
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости!

- Не оставляйте устройство без надзора во время работы.
- Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем.
- Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка - в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- Употребление аксессуаров, которые не были рекомендованы изготовителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к повреждениям тела.
- Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- Не вешайте провода электрического питания на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- Нельзя ставить устройство вблизи электрических и газовых плит, горелок, духовок и т.п.
- Перед тем, как начать чистку устройства, необходимо сначала вынуть штепсельную вилку из розетки электросети и подождать, пока устройство полностью не остынет.
- Устройство должно быть подключено к гнезду электрической сети, которое имеет заземляющий штырь.

- ▶ Настоящее устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с ограниченными физическими, умственными способностями и лицами с недостатком опыта и знаний об устройстве, если обеспечен надзор за ними или если они были предварительно проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают, в чем состоит опасность. Уборка и обслуживание должны проводиться детьми только в возрасте не менее 8 лет и под присмотром. Дети без присмотра не должны заниматься уборкой/обслуживанием.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Дети не должны играть с устройством.
- ▶ Используйте устройство на гладкой и стабильной поверхности.
- ▶ Оборудование не предназначено для работы с применением внешних временных выключателей или отдельной системы регулировки.
- ▶ Очистку прибора, особенно его частей, находящихся в непосредственном контакте с пищей, следует проводить перед первым использованием, сразу после использования или если прибор не использовался в течение длительного времени - процедура

описана в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

- Не используйте агрессивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Не используйте пароочистители для чистки устройства.



- **Внимание! Горячая поверхность! Символ на устройстве указывает на то, что его компоненты во время работы могут нагреваться до высоких температур.**

- Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование включено.
- Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, скатерти и другие, это может привести к возгоранию.
- Не вытаскивайте вилку из розетки питания за шнур.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упа-

ковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).

► **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**

► **ОСТОРОЖНО! Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны!**

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- |                                                        |                                                     |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1. Корпус духовки                                      | 4. Ручка стеклянной дверцы                          |
| 2. Панель управления                                   | 5. Подсвечиваемая рабочая камера духовки            |
| a. ручка регулировки времени работы (таймер)           | 6. Плафон лампочки подсветки рабочей камеры духовки |
| b. ручка регулировки температуры выпекания (термостат) | 7. Нескользящие ножки                               |
| c. ручка выбора режима работы духовки                  | 8. Решетка                                          |
| d. контрольный индикатор термостата                    | 9. Противень                                        |
| 3. Стеклянная дверца с двойным стеклом                 | 10. Ручка для противня и решетки                    |
|                                                        | 11. Гриль и держатель гриля                         |

## ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ВЫПЕКАНИЯ



Ручкой (2a) можно установить время выпекания в духовке от 0 до 60 минут. С течением времени выпекания ручка будет перемещаться в положение «OFF». В любой момент можно повернуть ручку в положение «OFF», выключая таким образом духовку.

### РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ



С помощью ручки (2b) можно установить температуру выпекания в духовке от 90°C до свыше 230°C (MAX). После достижения заданной температуры термостат духовки выключает и включает нагреватели, чтобы поддерживать заданную температуру.

## ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВКИ



Соответствующие значки на ручке (2с) указывают на выбор режима работы соответствующего нагревателя и термоциркуляции. Однако не забудьте заранее задать время и температуру работы, поскольку сам выбор режима работы не запускает процесс выпекания. Благодаря термоциркуляции тепло в духовке распределяется равномерно.



Выпекание верхним и нижним нагревателем с функцией термоциркуляции. Блюдо готовится одновременно сверху и снизу.



Выпекание верхним и нижним нагревателем с функцией термоциркуляции. Этот режим используется, когда приоритетом является получение подрумянивания верхней части блюда.



Выпекание верхним и нижним нагревателем. Блюдо готовится одновременно сверху и снизу.



Выпекание верхним и нижним нагревателем с функцией термоциркуляции. Блюдо выпекается равномерно с каждой стороны.



Выпекание верхним и нижним нагревателем с функцией термоциркуляции. Его используют, когда в приоритете добиться равномерного подрумянивания продуктов за короткое время.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Выньте духовку из коробки и удалите все наполнители, транспортировочные фиксаторы и этикетки. Проверьте духовку на предмет повреждений при транспортировке. В случае подозрений на наличие повреждений обратитесь к продавцу.
2. Установите духовку на ровную, горизонтальную и устойчивую к высоким температурам поверхность. Сохраняйте соответствующее расстояние вокруг духовки. Не устанавливайте и не включайте духовку внутри шкафов, мебели и другой встроенной мебели.
3. Подключите духовку к заземленной электросети и включите ее на 15 минут с максимальной температурой. Это позволит духовке прогреться и удалить все производственные запахи. Прогревание может сопровождаться легким выделением дыма, которое прекратится при дальнейшей эксплуатации.
4. Отключите духовку, подождите, пока она остынет, и очистите ее и принадлежности, следуя инструкциям в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

1. Выложить блюдо на противень (9) или решетку (8) и поставить в духовку. Для открывания и закрывания дверцы (3) используйте ручку (4).

**ВНИМАНИЕ!!! Не помещайте в духовку пластиковые или бумажные упаковки, емкости и т. п.**

2. Подключите духовку к заземленному источнику питания.

3. Задайте соответственно время выпекания (2a), температуру (2b) и режим работы духовки (2c). Индикатор (2d) загорится, что означает разогрев духовки.
4. В случае приготовления на гриле – монтируйте вертел с продуктами в духовку.
5. Поместите противень внутрь духовки и закройте дверцу духовки.
6. Предварительно разогревать духовку не нужно. Она идеально подходит для запекания нежных блюд, таких как печенье, а также слабо или средне прожаренное мясо.
7. Используйте противень для выпекания для продуктов небольшого размера, с которых во время выпекания может течь жир и сок.
8. По окончании выпекания таймер издаст короткий звуковой сигнал. Установите ручку режима работы (2c) в положение OFF. Отключите духовку от источника питания.

**ВНИМАНИЕ!!! Для извлечения продукта используйте ручку для противня (10), а также используйте кухонные перчатки, чтобы избежать ожогов.**

9. После того как духовка остынет, сразу же очистите ее, следуя указаниям в разделе «ОЧИСТКА И УХОД»

## ПРАКТИЧЕСКИЕ И КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Предварительный разогрев духовки должен занимать от 8 до 10 минут, если это необходимо для приготовления блюда.
2. Время выпекания может варьироваться в зависимости от ингредиентов данного продукта, температуры, веса и размера порции. Отрегулируйте время и температуру, используя ориентировочные рекомендации в таблице ниже:

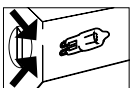
| Блюдо            | Температура (°C) | Время выпекания (минут) |
|------------------|------------------|-------------------------|
| Печенье          | 170-180          | 25-30                   |
| Пирог            | 170-190          | 30-40                   |
| Паштет           | 180-220          | 40-50                   |
| Маффины          | 160-180          | 30-40                   |
| Запеченная паста | 190-210          | 20-30                   |
| Рыба             | 220-230          | 30-40                   |
| Ягнятина         | 220-230          | 90-120                  |
| Баранина         | 220-230          | 90-120                  |
| Телятина         | 220-230          | 90-120                  |
| Индюшати́на      | 220-230          | 45-55                   |
| Птица            | 220-230          | 75-100                  |

## ОЧИСТКА И УХОД:

**ВНИМАНИЕ!** Перед началом очистки и ухода отключите духовку от электросети и подождите, пока она полностью остынет. Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте для очистки духовки абразивные вещества или острые инструменты, не используйте агрессивные моющие средства и растворители.

1. Очистите внешнюю и внутреннюю поверхности духовки влажной тканью, а затем вытрите насухо.
2. Вымойте противень, решетку и держатель для извлечения противня в теплой воде с мягким моющим средством, ополосните и высушите. Не мойте принадлежности для духовки в посудомоечной машине.
3. Если возникнет необходимость в замене лампочки, следуйте приведенным ниже указаниям:

- |                                                                                                                                                                                                                                                               | Type G9 Lamp                                                                      |                       | Type E14 Lamp                                                                     |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| - отключите духовку от электросети и дайте ей остыть                                                                                                                                                                                                          |  | 220-240 V, AC<br>15 W |  | 220-240 V, AC<br>15 W |
| - открутите жаропрочный плафон (б)                                                                                                                                                                                                                            |  |                       |  |                       |
| - вынуть поврежденную лампочку из духовки; в зависимости от типа используемой лампы (E14 или G9 мощностью 15 Вт) следуйте инструкциям на картинке справа; не выбрасывать поврежденную лампочку в мусорное ведро, утилизировать на пункте сбора электроотходов |                                                                                   |                       |                                                                                   |                       |
| - установить новую лампочку                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                   |                       |                                                                                   |                       |
| - прикрутите жаропрочный плафон лампочки                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |                       |                                                                                   |                       |

**ВНИМАНИЕ! Не включайте духовку без жаропрочного плафона лампочки.**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия.

Длина шнура питания: 0,9 м



**ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой возможность внесения изменений.**

## Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.



## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- ▶ Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- ▶ Zachovávajúte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti!
- ▶ Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určené.
- ▶ Zariadenie sa používa na ohrievanie/pečenie potravín s použitím príslušenstva prispôbeného na tento účel, napr. vyhradené podnosy, žiaruvzdorné riady atď.
- ▶ Výrobky vyrobené z plastov, lepenky a iných horľavých a tavitelných predmetov sa nesmú umiestňovať do rúry.
- ▶ Pri umiestňovaní zariadenia je potrebné udržiavať najmenej 10 cm vzdialenosti po stranách a 30 cm vzdialenosti nad zariadením.
- ▶ Počas prevádzky zariadenie nepohybujte.
- ▶ Na zariadenie nemôžete umiestniť/umiestniť žiadne predmety ani ho zakryť.
- ▶ Neťahajte otvorené dvere zariadenia.
- ▶ Dlhodobé používanie zariadenia môže vyžadovať zvýšenú úroveň vetrania - nastavte vetranie na vyššiu úroveň, v prípade potreby nakloňte okno.
- ▶ V procese používania sa prvky zariadenia zahrievajú na vysoké teploty.
- ▶ Počas a po použití je potrebná opatrnosť.

- Obzvlášť nebezpečný je priamy kontakt s vykurovacími prvkami zariadenia.
- Pri používaní pracovného zariadenia sa dotýkajte iba komponentov zariadenia určeného na tento účel, napríklad kľučky vo dverách, tlačidiel, gombíkov atď.
- Pri zahrievaní sa príslušenstvo a potraviny (najmä tuky) zahrievajú na vysoké teploty - pri ich odstraňovaní buďte opatrní, používajte kuchynské rukavice atď.
- Riziko popálenín, vyhnite sa priamemu kontaktu - dajte si pozor na horúcu paru, ktorá môže byť vypustená pri otváraní spotrebiča, zakrytých nádob atď.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Keď zariadenie používate, neponechávajte ho bez náležitého dohľadu.
- Keď zariadenie nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.

- ▶ Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- ▶ Kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- ▶ Zariadenie neumiestňujte v blízkosti elektrických a plynových sporákov, horákov, rúr ap.
- ▶ Predtým, než zariadenie začnete čistiť, najprv vytiahnite zástrčku z el. zásuvky, a počkajte, kým zariadenie úplne vychladne.
- ▶ Zariadenie používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- ▶ Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.
- ▶ Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Deti nesmú vykonávať upratovanie/údržbu bez dozoru.
- ▶ Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.
- ▶ Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému ovládania.
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu - podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Na čistenie skla dverí kachlí je zakázané používať agresívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať ich povrch, čo môže prispieť k praskaniu skla.
- Na čistenie zariadenia sa nesmú používať parné čističe.
-  **POZOR! Horúci povrch! Symbol umiestnený na zariadení informuje, že počas prevádzky sa jeho prvky môžu zahriať na vysoké teploty.**
- Teplota dostupných povrchov môže byť vyššia, keď je spotrebič spustený.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti ľahko horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, obrusy a iné, keďže môže dôjsť k požiaru.

- ▶ Nevytahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel
- ▶ Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- ▶ Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- ▶ **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**
- ▶ **VAROVANIE! Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Zachovávajúte náležitú opatrnosť.**

## POPIS ZARIADENIA

- |                                                    |                                                           |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. Plášť rúry                                      | 5. Osvetlený vnútorný priestor rúry s objemom 22 litrov   |
| 2. Ovládací panel                                  | 6. Tienidlo lampy na osvetlenie vnútorného priestoru rúry |
| a. gombík na nastavenie pracovného času (časovač)  | 7. Protišmykové nožičky                                   |
| b. gombík na reguláciu teploty pečenia (termostat) | 8. Rošt                                                   |
| c. gombík voľby režimu rúry                        | 9. Miska                                                  |
| d. kontrolka rúry na pečenie                       | 10. Držiak podnosu a roštu                                |
| 3. Dvere s dvojitém sklom                          | 11. Otočný rošt a rukoväť roštu                           |
| 4. Rukoväť sklenených dvierok                      |                                                           |

## POPIS FUNKCIÍ OVLÁDACIEHO PANELU

### ÚPRAVA ČASU VARENIA



Pomocou gombíka (2a) môžete nastaviť čas pečenia v rúre od 0 do 60 minút. Po uplynutí doby varenia sa gombík presunie do polohy „VYPNUTÉ“. Kedykoľvek môžete otočiť gombík do polohy „VYPNUTÉ“, čím prinútite rúru vypnúť.

### REGULÁCIA TEPLOTY



Pomocou gombíka (2b) môžete nastaviť teplotu pečenia v rúre od 90°C do viac ako 230°C (MAX). Po dosiahnutí nastavenej teploty termostat rúry zapne a vypne ohrievače, aby udržal nastavenú teplotu.

### VOĽBA TYPU PREVÁDZKY RÚRY



Príslušné ikony na gombíku (2c) označujú výber vhodného ohrievača a cirkulácie horúceho vzduchu. Nezabudnite však vopred deklarovať dobu spracovania a

teplotu, pretože samotný výber druhu práce proces pečenia nespustí. Vďaka konvekčii je teplo v rúre rovnomerne rozložené.



Horné a spodné pečenie s funkciou Thermo. Pokrm sa pečie súčasne zhora aj zdola.



Pečte len s horným ohrevom s funkciou Thermo. Používa sa vtedy, keď je prioritou dosiahnuť zhnednutie v hornej časti pokrmu.



Pečenie s horným a dolným ohrevom. Pokrm sa pečie súčasne zhora aj zdola..



Pečte len s horným ohrevom s funkciou Thermo. Pokrm sa opečie rovnomerne zo všetkých strán.



Pečenie s horným a dolným ohrevom s funkciou Thermo a otočným roštom. Používa sa vtedy, keď je prioritou dosiahnuť rovnomerné zhnednutie potravín v krátkom čase.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyberte rúru z kartónu a odstráňte všetky výplne, prepravné zámky a štítky. Skontrolujte výsávač ohľadne poškodení, ktoré môžu vzniknúť pri preprave. V prípade, ak objavíte nejaké poškodenie, obráťte sa na predajcu.
2. Rúru umiestnite na rovný, rovný a žiaruvzdorný povrch. Udržujte dostatočnú vzdialenosť okolo rúry. Neumiestňujte ani nepoužívajte rúru vo vnútri skriň, nábytku alebo iných vstavaných konštrukcií.
3. Rúru pripojte k uzemnenej elektrickej sieti a nechajte ju bežať 15 minút pri najvyššej teplote. To umožní rúre zahriať sa a eliminovať pachy z výroby. Pri prvom zohrievaní platni môže vzniknúť trochu dymu, čo pri ďalšom používaní prestane.
4. Odpojte rúru, nechajte ju vychladnúť a vyčistite ju a príslušenstvo podľa popisu v časti „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

## POUŽÍVANIE RÚRY

1. Jedlo položte na plech (9) alebo rošt (8) a vložte ho do rúry. Na otvorenie a zatvorenie dvierok (3) použite rukoväť (4).

**POZOR!!! Do rúry nekladajte žiadne plastové alebo papierové obaly, nádoby a pod.**

2. Rúru pripojte k uzemnenému zdroju napájania
3. Podľa toho uveďte čas pečenia (2a), teplotu (2b) a režim rúry (2c). Kontrolka (2d) sa rozsvieti, čo znamená, že rúra funguje .
4. V prípade pečenia na otočnom rošte – otočný rošt s pokrmom umiestni do rúry.
5. Umiestnite plech do vnútra rúry a zatvorte dvierka rúry.
6. Predhrievanie rúry nie je potrebné. Dobré poslúži pri pečení jemných jedál ako sú koláče alebo zle a stredne vyprážané mäso.
7. Plech na pečenie používajte na malé kusy a také, z ktorých počas pečenia môže odkvapkať tuk a šťava.
8. Po dokončení varenia časovač vydá krátky zvukový signál - nastavte ovládač režimu (2c) do polohy OFF. Odpojte rúru od napájania.

**POZOR!!! Na vybratie produktu použite rukoväť podnosu (10) a použite rukavice na pečenie, aby ste sa nepopálili.**

9. Po vychladnutí rúry ihneď vyčistite podľa pokynov v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

## PRAKTICKÉ A KULINÁRNE TIPY

- Počiatkové zahriatie rúry by malo trvať 8 až 10 minút, ak si to vyžaduje povaha pokrmu.
- Čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od zloženia danej potraviny, teploty, hmotnosti a veľkosti porcie. Nastavte čas a teplotu podľa pokynov v tabuľke nižšie:

| Jedlo              | Teplota (°C) | Čas pečenia (minúty) |
|--------------------|--------------|----------------------|
| Cookies            | 170-180      | 3                    |
| Cesto              | 170-190      | 3                    |
| Koláč              | 180-220      | 40-50                |
| muffiny            | 160-180      | 3                    |
| Cestoviny zapečené | 190-210      | 20 – 30              |
| Ryby               | 220-230      | 3                    |
| Jahňacie           | 220-230      | 90-120               |
| Baranie mäso       | 220-230      | 90-120               |
| Telacie mäso       | 220-230      | 90-120               |
| Turecko            | 220-230      | 45-55                |
| Hydina             | 220-230      | 75-100               |

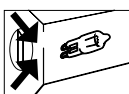
## ČISTENIE A ÚDRŽBA:

**POZOR! Pred čistením a údržbou rúry odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým úplne nevychladne. Rúru neponárajte do vody ani iných tekutín.**

**POZOR! Na čistenie rúry nepoužívajte abrazívne látky ani ostré nástroje, nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky a rozpúšťadlá.**

- Vonkajší a vnútorný povrch rúry očistíte vlhkou handričkou a potom utrite dosucha.
- Zásobník, rošt, ražniči a úchyty na vyberanie zásobníka a ražniči umyte v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom, opláchnite a osušte. Žiadne príslušenstvo rúry neumývajte v umývačke riadu.
- Ak je potrebné žiarovku vymeniť, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:
  - odpojte rúru od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne
  - odskrutkujte žiaruvzdorný kryt žiarovky (6)
  - vyberte poškodenú žiarovku z rúry; v závislosti od typu použite žiarovku (E14 alebo G9 s výkonom 15W) postupujte podľa pokynov na obrázku vedľa; poškodenú žiarovku nevyhadzujte do smetného koša, zlikvidujte ju v zberni elektroodpadu

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

- nainštalujte novú žiarovku
- naskrutkujte žiaruvzdorné tienidlo žiarovky

**POZOR! Rúru neprevádzkujte bez tepelne odolného tienidla.**

## TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 0,9 m



**POZOR! Spoločnosť MPM agd S.A. si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.**

áno návod je strojovo preložený.

V prípade pochybností si pozrite jeho anglickú verziu.

## Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opotrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie.

Opotrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.



## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- ▶ Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- ▶ Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- ▶ Не використовуйте пристрій не за його призначенням.
- ▶ Прилад використовується для розігрівання/запікання їжі з використанням відповідних аксесуарів, наприклад, спеціальних дек, жароміцного посуду тощо.
- ▶ Пластик, картон та інші легкозаймисті та легкоплавкі предмети не можна класти в духовку.
- ▶ Під час встановлення приладу необхідно дотримуватися вільного простору з боків не менше 10 см і 30 см над приладом.
- ▶ Не рухайте пристрій під час роботи.
- ▶ На пристрій не можна ставити/поміщати будь-які предмети або накривати його.
- ▶ Не завантажуйте відчинені дверцята приладу.
- ▶ При тривалому використанні пристрою може знадобитися підвищений рівень вентиляції – встановіть вентиляцію на більш високий рівень, при необхідності нахиліть вікно.
- ▶ Під час роботи компоненти машини нагріваються.

- ▶ Слід дотримуватися обережності під час та після використання.
- ▶ Прямий контакт з нагрівальними елементами приладу є особливо небезпечним.
- ▶ Під час роботи приладу торкайтеся лише тих частин приладу, які призначені для цього, наприклад, дверної ручки, кнопок, циферблатів тощо.
- ▶ Під час нагрівання аксесуари та їжа (особливо жири) стають гарячими - будьте обережні, виймаючи їх, використовуйте кухонні рукавички тощо.
- ▶ Небезпека опіків, уникайте прямого контакту - остерігайтеся гарячої пари, яка може виходити при відкритті приладу, накритих ємностей тощо.
- ▶ Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини!
- ▶ Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- ▶ Завжди витягувати вилку з розетки, коли прилад не використовується.
- ▶ Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.

- ▶ Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- ▶ Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- ▶ Не вішайте шнур на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- ▶ Не розміщувати пристрій поблизу електричних і газових плит, конфорок, духовок тощо.
- ▶ Перед очищенням спочатку вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки пристрій повністю охолоне.
- ▶ Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- ▶ Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням!
- ▶ Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб вони усвідомили пов'язані з цим ризики. Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають

під наглядом. Діти без нагляду не повинні виконувати прибирання/обслуговування.

- Пристрій і кабель живлення зберігати у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- Діти не повинні грати з пристроєм.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.
- Пристрій призначено лише для домашнього використання.
- Очищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався тривалий час - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
- Для чищення скла дверцят плити не можна використовувати агресивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що, в свою чергу, може призвести до розтріскування скла.
- Для очищення приладу не можна використовувати пароочисники.



- **УВАГА! Гаряча поверхня! Символ на приладі вказує на те, що його компоненти можуть нагріватися під час роботи.**

- ▶ Температура доступних поверхонь може бути вищою, коли пристрій працює.
- ▶ Не розміщуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, скатертини та інші, це може призвести до пожежі.
- ▶ Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за кабель.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- ▶ Задля безпеки дітей не залишайте частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека задухи!**
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перегрітий жир може загорітися. Дотримуйтесь особливої обережності!**

#### ОПИС ПРИСТРОЮ

- |                                                            |                                                               |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1. Корпус духової шафи                                     | 4. Скляна дверна ручка                                        |
| 2. Панель керування                                        | 5. Внутрішня камера духовки з підсвічуванням об'ємом 22 літри |
| a. ручка регулювання часу (таймер)                         | 6. Абажур лампочки внутрішнього освітлення духової шафи       |
| b. ручка для регулювання температури випікання (термостат) | 7. Нековзкі ніжки                                             |
| c. ручка для вибору режиму роботи духовки                  | 8. Сітка                                                      |
| d. індикатор духовки                                       | 9. Піднос.                                                    |
| 3. Подвійні скляні двері                                   | 10. Тримач для решітки та лотка                               |
|                                                            | 11. Плевалка та тримач для плювок                             |

## ОПИС ФУНКЦІЙ ЦЕНТРАЛІ

### РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ВИПІКАННЯ



За допомогою поворотної ручки (2a) можна встановити час випікання від 0 до 60 хвилин. З плином часу приготування ручка переміщується в положення «OFF» (вимкнено). Ви можете в будь-який момент повернути ручку в положення «OFF», щоб вимкнути піч.

### КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРИ



За допомогою ручки (2b) ви можете встановити температуру духовки від 90°C до понад 230°C (MAX). При досягненні заданої температури термостат духовки вимикає та вмикає нагрівачі для підтримання заданої температури.

### ВИБІР РЕЖИМУ РОБОТИ ДУХОВКИ



Відповідні піктограми на циферблаті (2c) вказують на вибір роботи відповідного нагрівача і термоблока. Однак не забудьте заздалегідь задекларувати час роботи і температуру, оскільки простий вибір режиму роботи не запускає процес приготування. Завдяки термоциркуляції тепло рівномірно розподіляється в духовці.



Верхнє та нижнє нагрівання випікання з термофункцією. Страва обсмажується одночасно зверху і знизу.



Випікати тільки на верхньому вогні з термофункцією. Використовується, коли пріоритетом є досягнення підрум'янення у верхній частині страви.



Випікати з верхнім і нижнім нагрівом. Страва обсмажується одночасно зверху і знизу.



Випікати тільки на верхньому вогні з термофункцією. Страва рівномірно просмажується з усіх боків.



Верхнє і нижнє нагрівання випікання з термофункцією і шампуром. Використовується, коли пріоритетом є отримання рівномірного підрум'янення їжі за короткий час.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть піч з коробки та видаліть усі наповнювачі, транспортні блоки та етикетки. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування. Якщо ви підозрюєте пошкодження, зверніться до дилера.
2. Поставте духовку на плоску, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню. Дотримуйтесь достатньої відстані від духовки. Не розміщуйте і не використовуйте духову шафу всередині шаф, меблів або інших вбудованих елементів.
3. Підключіть піч до заземленої електромережі та запустіть її на 15 хвилин при найвищій температурі. Це дозволить духовці прогрітися і позбавить її від виробничих запахів. Нагрівання плит може супроводжуватися невеликим задимленням, яке при подальшому використанні зникає.

- Відключіть піч від мережі, зачекайте, поки вона охолоне, і почистіть піч та приладдя, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».

### ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

- Покладіть їжу на деко (9) або решітку (8) і поставте в духовку. Використовуйте ручку (4) для відкривання та закривання дверцят (3).

**УВАГА! Не ставте в духовку пластикову або паперову упаковку, контейнери тощо.**

- Підключіть духовку до заземленого джерела живлення
- Задати час випікання (2a), температуру (2b) та тип роботи духовки (2c) відповідно. Індикаторна лампочка (2d) засвітиться, вказуючи на роботу печі.
- Якщо ви смажите на рожні - встановіть обертовий рожен з нанесеним продуктом в духовку.
- Поставити деко в духовку і закрити дверцята духовки.
- Розігрівати духовку не потрібно. Вона добре підійде для смаження делікатних страв, таких як торти або м'ясо легкої та середньої прожарки.
- Використовуйте деко для продуктів невеликого розміру і тих, з яких під час випікання може витікати жир і сік.
- Після завершення приготування таймер подасть короткий звуковий сигнал - поверніть ручку режиму роботи (2c) в положення OFF(вимкнено). Від'єднайте піч від мережі електроживлення.

**УВАГА! Щоб виняти виріб, скористайтесь ручкою для деко (10) і надіньте рукавички, щоб уникнути опіків.**

- Після того, як піч охолоне, негайно очистіть її, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ».

### ПРАКТИЧНІ ТА КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

- Розігрівання духовки має тривати 8-10 хвилин, якщо цього вимагає характер страви.
- Час випікання може змінюватися залежно від інгредієнтів продукту, температури, ваги та розміру порцій. Відрегулюйте час і температуру, використовуючи вказівки в таблиці нижче:

| Їжа               | Температура (°C): | Час випікання (хвилини) |
|-------------------|-------------------|-------------------------|
| Торти             | 170-180.          | 25-30.                  |
| Тісто             | 170-190.          | 30-40.                  |
| Паштет            | 180-220.          | 40-50.                  |
| Кекси             | 160-180.          | 30-40.                  |
| Запечені макарони | 190-210.          | 20-30.                  |
| Риба:             | 220-230           | 30-40.                  |
| Ягня.             | 220-230           | 90-120.                 |
| Ягня.             | 220-230           | 90-120.                 |
| Телятина          | 220-230           | 90-120.                 |

|              |         |         |
|--------------|---------|---------|
| Туреччина    | 220-230 | 45-55.  |
| Птахівництво | 220-230 | 75-100. |

## ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

**УВАГА!** Відключіть піч від електромережі та зачекайте, поки вона повністю охолоне, перш ніж приступати до чищення та технічного обслуговування. Не занурюйте піч у воду або інші рідини.

**УВАГА!** Не використовуйте для чищення духовки абразивні речовини або гострі інструменти, не застосовуйте агресивні миючі засоби та розчинники.

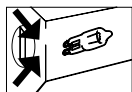
1. Очистіть зовнішні та внутрішні поверхні духовки вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
2. Вимийте лоток, решітку, вертел і ручки для виймання лотка і вертела в теплій воді з м'яким миючим засобом, прополощіть і висушіть. Не мийте приладдя для духовки в посудомийній машині.

3. Якщо виникне необхідність замінити лампочку, дотримуйтесь інструкцій нижче:

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



- відключити піч від електромережі та зачекати, поки вона охолоне
- відкрутіть термостійкий плафон лампи (б)
- Вийміть несправну лампу з духовки; залежно від типу використовуваної лампи (E14 або G9, 15 Вт), дотримуйтесь інструкцій на сусідньому малюнку; не викидайте несправну лампу у відро для сміття, утилізуйте її на місці утилізації відходів.
- вставити нову лампочку
- прикрутіть термостійкий плафон лампи

**УВАГА!** Не вмикайте духовку без жароміцної лампочки.



## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу.  
Довжина кабелю живлення: 0,9 м



**УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни!**

Цей посібник перекладено машинним перекладом.  
Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англomовної версії.

## Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

## Szanowny Kliencie!

*Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.*

*W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.*

## Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

## JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

### 1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

### 2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,  
Korpele 71,  
+48 (89) 623 11 00  
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl  
www.mpm.pl

### 3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

**Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.**

**Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.**

Czytelny podpis kupującego/  
Legible signature of the buyer

# OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
  - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
  - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
  - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
    - nieprawidłowego transportu;
  - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
  - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
  - g) czynności konserwacyjne;
  - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
  - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
  - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie [www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczepnie (12-100 Szczepno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: [serwis@mpm.pl](mailto:serwis@mpm.pl), celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadczą w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

| <b>Data naprawy/<br/>Date of repair</b> | <b>Numer naprawy/<br/>Number repair</b> | <b>Opis wykonywanych czynności oraz<br/>wymienionych części/<br/>Description of activities performed and<br/>specific parts</b> | <b>Pieczętka punktu<br/>serwisowego/<br/>Stamp service point</b> |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                                         |                                         |                                                                                                                                 |                                                                  |
|                                         |                                         |                                                                                                                                 |                                                                  |
|                                         |                                         |                                                                                                                                 |                                                                  |
|                                         |                                         |                                                                                                                                 |                                                                  |
|                                         |                                         |                                                                                                                                 |                                                                  |
|                                         |                                         |                                                                                                                                 |                                                                  |
|                                         |                                         |                                                                                                                                 |                                                                  |
|                                         |                                         |                                                                                                                                 |                                                                  |

**Numer seryjny/  
Serial number**





