

BESTRON[®]



GRILL-OVEN AOV20

INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

IT

ES

PL

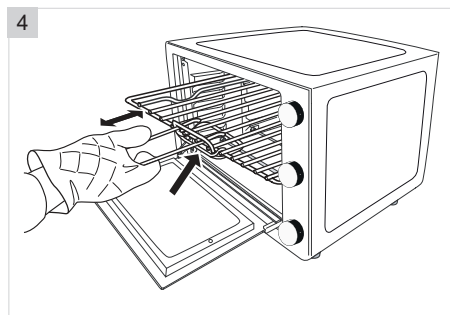
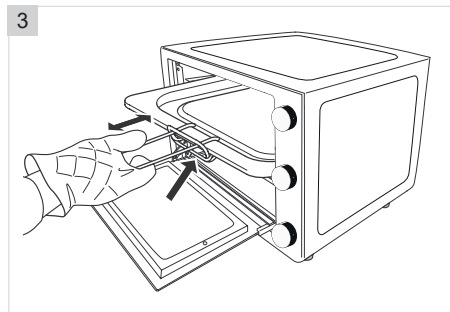
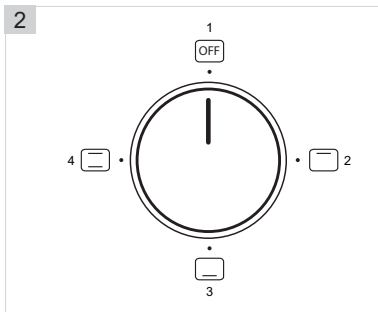
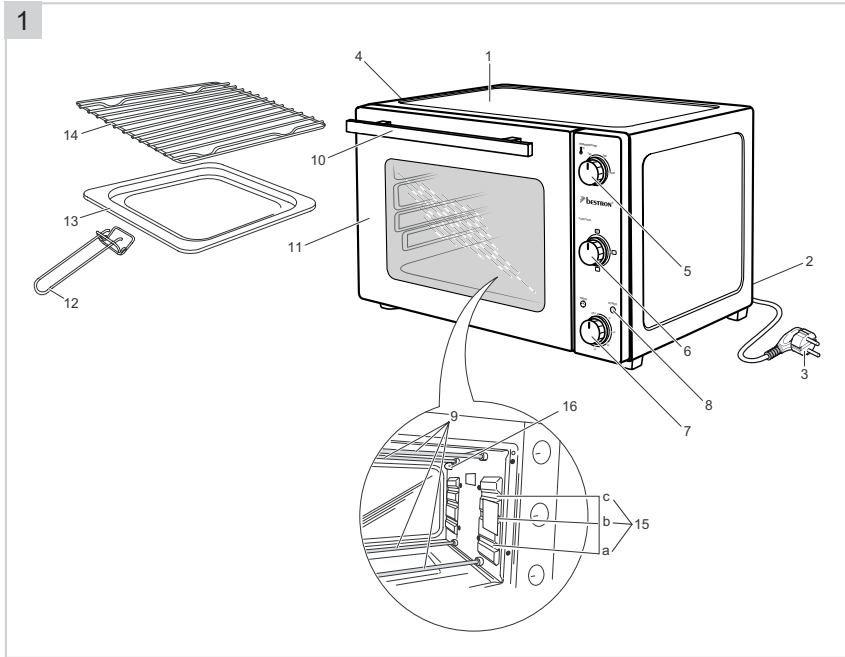
HR

CZ

SK

RO

BG



SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt, sondern für den häuslichen und ähnlichen Gebrauch, z. B. in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie in Bed & Breakfast-ähnlichen Umgebungen und Bauernhöfe.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile und ebene Fläche.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Berühren Sie sie nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät muss seine Wärme ableiten können und darf daher nicht abgedeckt werden. Geben Sie ihm ausreichend Platz.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser.
- Heben Sie das Gerät nicht an, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker. Benutzen Sie es nicht mehr.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät berühren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wärmequellen wie einem Kochfeld oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es bewegen.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, jedoch nur unter Aufsicht oder wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und dessen Potenzial verstehen Gefahren.
- Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern bis 8 Jahren auf.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät bei Beschädigung nicht mehr.
- Wenn das Gerät oder das Kabel defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker durchführen.
- Lassen Sie Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum (mindestens 10cm) und über dem Gerät (mindestens 30cm) ausreichend Platz ist.
- Während der Benutzung werden die Glastüren des Ofens heiß. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Tür darum immer den Handgriff.
- Verwenden Sie die Pfannengriffe, um das Backblech, den Rost oder den Drehspieß aus dem heißen Ofen herauszunehmen.
- Stellen Sie die folgenden Materialien nicht auf das Gerät: Pappe, Kunststoff, Papier, Kerzen oder entflammbare Materialien.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür, wenn diese geöffnet ist.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Backblechs sehr vorsichtig mit heißem Bratensaft und Fett.
- Vermeiden Sie, dass während oder direkt nach der Benutzung Wasser auf die heiße Ofentür gelangt. Dadurch kann das Glas springen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder einer anderen Hitzequelle oder direkt neben einem elektrischen Ventilator auf. Diese können sich nachteilig auf die Temperaturregelung des Geräts auswirken.

UMWELT



Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.

- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

DIENST

Im unwahrscheinlichen Fall, dass eine Fehlfunktion auftritt, können Sie sich an den Bestron-Service wenden: **www.bestron.com/service**

FUNKTION - Allgemein

Die Beschreibung unten gehört zu der Abbildung auf Seite 2.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Gehäuse 2. Abstandhalter 3. Kabel mit Stecker 4. Lüftungsschlitze 5. Temperatureinstellung 6. Funktionseinstellung 7. Zeiteinstellung 8. Ein/Aus-Kontrollampe | <ol style="list-style-type: none"> 9. Heizelemente 10. Türgriff 11. Tür 12. Pfannengriff Backblech/Rost 13. Backblech 14. Grillrost 15. Rost Höhe 16. Innenbeleuchtung |
|---|--|

VERWENDUNG - Vor der ersten gebrauch

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie alle Zubehöerteile, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe "Reinigung und Wartung"). Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Schalten Sie den Ofen mit geöffneter Tür für die Dauer von 15 Minuten mit Ober- und Unterhitze auf der höchsten Temperatur ein. So entfernen Sie den eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch aus dem Gerät.

ACHTUNG:

- Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

VERWENDUNG - Grillrost

Sie können den Grillrost zum Erwärmen und Grillen nutzen. Bitte beachten Sie, dass das Grillgut nicht durch die Schlitze des Grillraster fallen können. Sie können den Grillrost auch zum Erwärmen und Grillen mit Ober- und Unterhitze verwenden.

VERWENDUNG - Backblech

Nutzen Sie das Backblech für Produkte die auf einen heißen Untergrund gebacken werden müssen. Die Unterhitze dient hierbei zum Erhitzen des Backblechs.

VERWENDUNG - Funktion (siehe Bild 2 auf Seite 2)

1. Aus
2. Oberhitze
3. Unterhitze
4. Oberhitze / Unterhitze

VERWENDUNG - Vorheizen

Es ist nicht nötig, den Ofen vorzuheizen. In bestimmten Fällen erhalten Sie jedoch ein besseres Ergebnis, wenn Sie den Ofen vorheizen, zum Beispiel bei Fleisch, das halbgar (innen rosa mit einem roten Kern) zubereitet werden muss, oder beim Backen von Kuchen.



| | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|----------|------------|--------|
| Kartoffelgericht | Backblech oder Grillrost Höhe b | 220 Grad | Oben/Unter | 30 min |
| Backofen Frites | Backblech Höhe b | 200 Grad | Oben/Unter | 10 min |
| Huhn | Backblech Höhe a | 200 Grad | Oben/Unter | 60 min |
| Pizza (bereit) | Grillrost Höhe b | 230 Grad | Oben/Unter | 7 min |
| Pizza (mit hausgemachtem Teig) | Backblech Höhe b | 200 Grad | Unter | 20 min |
| Pasties | Backblech Höhe a | 200 Grad | Oben | 40 min |

| | | | | |
|-------------|-------------------------|----------|------------|--------|
| Apfelkuchen | Grillrost Höhe b | 230 Grad | Oben/Unten | 25 min |
| Cake | Grillrost Höhe a oder b | 200 Grad | Oben | 40 min |
| Kuchen | Backblech Höhe b | 170 Grad | Oben | 20 min |


Einige Backzeiten siehe Tabelle

Bitte beachten Sie, daß die angegebenen Zeiten Näherungswerte sind und variieren können, in Abhängigkeit von der Menge, Qualität und persönlichen Vorlieben. Wenn eine Frittier-Zeit auf der Verpackung angegeben ist, empfehlen wir diese Anweisung zu befolgen um das beste Ergebnis zu erhalten.

VERWENDUNG - Backen (siehe Bild 3 auf Seite 2)



- Öffnen Sie die Ofentür (11).
- Schieben Sie das Backblech (13) mit den Esswaren auf der gewünschten Höhe in die Schienen des Ofens (15 a, b, c).
- Schließen Sie die Ofentür.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Temperatureinstellung (5) ein.
- Drehen Sie die Funktionseinstellung (6) auf die Einstellung .
- Stellen Sie die gewünschte Backzeit mit der Zeiteinstellung (7) ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Lebensmittel und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe (8) schaltet sich ein.
- Backen Sie die Esswaren, bis sie gar sind. Am Ende der Backzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.
- Verwenden Sie Topflappen.
- Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.
- Nehmen Sie das Backblech mit dem Pfannengriff aus dem Ofen.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Nehmen Sie die Esswaren von der Backblech (13) herunter und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht! Die Esswaren sind heiß.
- Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, dann stellen Sie die Funktionseinstellung auf  und ziehen Sie den Stecker (3) aus der Steckdose.

ACHTUNG:


- Wenn die Esswaren gar sind, aber die Backzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie die Funktionseinstellung auf  drehen. Der timer läuft dann zwar noch weiter, aber der Ofen heizt nicht mehr.

VERWENDUNG - Grillen (siehe Bild 4 auf Seite 2)

Mit der Grillfunktion können Sie Fleisch, Fisch, Geflügel und Aufläufe mit einer goldbraunen Kruste versehen.

- Öffnen Sie die Ofentür (11).
- Schieben Sie das Backblech (13) auf die unterste Schiene des Ofens. Das Backblech fängt eventuelle Bratensäfte und Fett während des Grillens auf und verhindert, dass diese auf das untere Heizelement gelangen.
- Schieben Sie den Rost mit den Esswaren auf die mittlere oder obere Schiene im Ofen.
- Lassen Sie die Ofentür einen Spalt breit geöffnet, damit die Luft zirkulieren kann.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Temperatureinstellung (5) ein.
- Drehen Sie die Funktionseinstellung auf die Einstellung  (6).
- Stellen Sie die gewünschte Grillzeit mit der Zeiteinstellung (7) ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Esswaren und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe (8) schaltet sich ein.
- Grillen Sie das Grillgut, bis dieses gar ist. Am Ende der Grillzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.
- Verwenden Sie Topflappen.
- Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.
- Nehmen Sie den Rost mit den Esswaren mithilfe des Pfannengriffs aus dem Ofen.
- Nehmen Sie die Esswaren vom Rost und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht! Die Esswaren sind heiß.
- Nehmen Sie das Backblech mit dem Pfannengriff aus dem Ofen. Vorsicht! Eventuell auf der Backblech vorhandene Bratensäfte oder vorhandenes Fett sind bzw. ist heiß!
- Schließen Sie die Ofentür.
- Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, dann stellen Sie die Funktionseinstellung auf  und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG:

- Wenn die Esswaren gar sind, aber die Grillzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie die Funktionseinstellung auf  drehen. Der timer läuft dann zwar noch weiter, aber der Ofen heizt nicht mehr.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Backblech, den Rost, den Drehspieß und die Klemmen sowie die Pfannengriffe in warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie die Teile gut ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Ofens und die Tür mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie anschließend alles gründlich ab.
4. Bringen Sie alle Zubehörteile wieder im Ofen an und verstauen Sie ihn.

ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

| Technische Daten | |
|----------------------------------|--------------|
| Modell | AOV20 |
| Spannung | 220-240V |
| Frequenz (Hz) | 50/60 |
| Schutzklasse | 1 |
| Leistung (Watt) | 1300 |
| Geräusch (dB(A)) | - |
| Max. Fassungsvermögen | - |
| Kurzzeitbetrieb (KB) | - |
| Geräteabmessung (L x W x H) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Länge des Netzkabels (cm) | 86 |

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel, mais est destiné à un usage domestique et similaire, comme dans les cuisines du personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels, dans des environnements de type Bed & Breakfast. et des fermes.
- Mettez toujours l'appareil sur une surface stable et plate.
- Vérifiez si la tension principale correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil avant de le brancher à une prise en contact avec le sol.
- Certaines parties de l'appareil risquent de devenir chaudes. Ne les touchez pas pour éviter de vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir dissiper sa chaleur, donc il ne faut pas le couvrir. Laissez-le suffisamment un espace.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le tenez jamais sous l'eau courante.
- Ne prenez pas l'appareil s'il tombe dans l'eau. Débranchez immédiatement le câble secteur. N'utilisez plus cet appareil.
- Veillez à garder vos mains sèches quand vous touchez l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon et la fiche n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles qu'une plaque de cuisson ou un feu ouvert.
- Débranchez le câble secteur quand vous n'utilisez pas l'appareil. Retirez la fiche au lieu du câble.
- L'appareil ne doit pas être manipulé au moyen d'un chronomètre externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Éteignez l'appareil avant de le déplacer.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou en manque d'expérience et de connaissances, mais seulement sous surveillance ou s'ils ont été instruits sur l'utilisation en sécurité de l'appareil et comprennent ses risques potentiels.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas faits par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants jusqu'à l'âge de 8 ans.
- Il faut surveiller les enfants pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que le cordon est toujours intact. S'il est endommagé, n'utilisez plus l'appareil.
- Si l'appareil ou le cordon est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Demandez toujours à un mécanicien qualifié d'effectuer les réparations.
- Ne laissez jamais les cordons pendre du bord de l'évier, d'un plan de travail ou d'une table.

INSTRUCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Après utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil (minimum 10cm) et au dessus de l'appareil (minimum 30cm).
- La porte vitrée du four s'échauffe fortement durant l'utilisation. Ouvrez et fermez donc toujours la porte uniquement par la poignée.
- Pour sortir la plaque du four, la grille ou la broche du four chaud, servez-vous des poignées de retrait.
- Ne placez jamais sur l'appareil les matériaux suivants: carton, plastique, papier, bougies et tout matériau inflammable.
- Ne posez jamais d'objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Redoublez de prudence si la plaque que vous sortez du four contient du jus et des graisses brûlantes.
- Évitez de mouiller la porte vitrée du four durant l'utilisation, ou juste après. La vitre risque de se briser.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, ni d'une autre source de chaleur, ni d'un ventilateur électrique. Ils peuvent dérégler le réglage de la Température de l'appareil.

ENVIRONNEMENT



- Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.
- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
 - Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
 - Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

SERVICE

Dans le cas improbable d'une panne, veuillez contacter le département de service chez Bestron: **www.bestron.com/service**

FONCTIONNEMENT - Généralités

La description ci-dessous accompagne l'image de la page 2.

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Corps de l'appareil | 9. Éléments chauffants |
| 2. Cale de distance de sécurité | 10. Poignée de la porte |
| 3. Cordon et fiche | 11. Porte |
| 4. Fentes de ventilation | 12. Poignée de retrait de la plaque/grille |
| 5. De la température réglage | 13. Plaque |
| 6. De fonction réglage | 14. Grille |
| 7. De l'heure réglage | 15. Grille hauteurs |
| 8. Témoin lumineux marche arrêt | 16. Éclairage intérieur |

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez tous les accessoires pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien'). Séchez bien.
3. Mettez le four en marche, à la Température la plus élevée, chauffage en haut et en bas, pendant 15 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

ATTENTION:

- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.

UTILISATION - Grille

Vous pouvez utiliser le gril pour de l'alimentation qui est assez grand et qui ne tombe pas à travers le gril pour être chauffé, et pas cuit. La chaleur peut arriver d'une façon optimale à l'alimentation à travers du gril. Le gril peut être utilisé pendant la grille avec la chaleur du haut et du bas.

UTILISATION - Plaque

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson pour de l'alimentation raffinée que vous voulez cuire. La chaleur de l'élément en bas veille que la plaque de cuisson se chauffe et va cuire l'alimentation dessus.

UTILISATION - Fonction (voir image 2 à la page 2)

1. Off
2. Top chaleur
3. Inférieur chaleur
4. Top chaleur / Inférieur chaleur

UTILISATION - Préchauffage

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Cependant, il y a des cas où vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous préchauffez le four, par exemple si vous préparez une viande légèrement saignante (l'intérieur est rose, le centre rouge), ou encore pour faire cuire un cake.



| | | | | |
|--------------------------------|------------------------------|------------|------------|--------|
| Pommes de terre-vaisselle | Grille ou plaque à hauteur b | 220 degrés | haut / bas | 30 min |
| Frites au four | Plaque à hauteur b | 200 degrés | haut / bas | 10 min |
| Poulet | Plaque à hauteur b | 200 degrés | haut | 60 min |
| Pizza (prêt-à-manger) | Grille à hauteur b | 230 degrés | haut / bas | 7 min |
| Pizza (avec de la pâte maison) | Plaque à hauteur b | 200 degrés | bas | 20 min |
| Pasties | Plaque à hauteur a | 200 degrés | haut | 40 min |

| | | | | |
|------------------|-------------------------|------------|------------|--------|
| Tarte aux pommes | Grille à hauteur b | 230 degrés | haut / bas | 25 min |
| Cake | Grille à hauteur a ou b | 200 degrés | haut | 40 min |
| Gâteau | Plaque à hauteur b | 170 degrés | haut | 20 min |


Quelques Temps de cuisson pour les plats de cuisson les plus courantes.

Notez que ces indications de Température sont approximatif et peuvent varier en fonction de la quantités et des gout de chacun. Si les instructions de cuisson sont mentionnées sur l'emballage des aliments nous vous conseillons de suivre ces instructions pour avoir les meilleurs résultats.

UTILISATION - Cuisson (voir image 3 à la page 2)



- Ouvrez la porte du four (11).
- Placez la plaque du four (13) contenant les aliments à la hauteur désirée dans les rainure du four.
- Fermez la porte.
- Réglez le thermostat sur la Température voulue au moyen de la température réglage (5).
- Mettez de fonction réglage (6) en position  .
- Réglez la durée de cuisson voulue au moyen de l'heure réglage (7). La durée de la cuisson dépend de l'aliment et de la quantité. Le témoin lumineux marche/arrêt (8) s'allume.
- Grillez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint.
- Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
- Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.
- Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait.
- Fermez la porte.
- Faites passer les aliments de la plaque (13) sur une assiette. Attention! Les aliments sont très chauds.
- Lorsque vous avez fini de faire cuire tous les aliments, mettez de fonction réglage sur  et débranchez la fiche (3).

ATTENTION:


- Si les aliments sont prêts, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêter le four en mettant de fonction réglage en position . La minuterie continue son compte à rebours, mais le four ne chauffe plus.

UTILISATION - Grillades (voir image 4 à la page 2)

La fonction grill vous permet de faire griller viande, poisson, et volaille bien dorés, et de gratiner des plats.

- Ouvrez la porte du four (11).
- Enfilez la plaque (13) dans la rainure inférieure du four. La plaque recevra le jus et la graisse qui s'écoulent pendant que les aliments grillent, et protègent l'élément chauffant inférieur (15 a, b, c).
- Placez la grille contenant les aliments dans la rainure du milieu ou la rainure supérieur du four.
- Laissez la porte entrouverte pour que l'air puisse circuler.
- Réglez le thermostat sur la Température voulue au moyen de la température réglage (5).
- Mettez de fonction réglage (6) en position  .
- Réglez la durée voulue au moyen de l'heure réglage (7). La durée de la cuisson dépend de l'aliment et de la quantité. Le témoin lumineux marche/arrêt (8) s'allume.
- Grillez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint.
- Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
- Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.
- Sortez la grille du four au moyen de la poignée de retrait.
- Retirez les aliments du gril et placez-les sur une assiette. Attention! Les aliments sont très chauds.
- Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait. Attention! S'il y a du jus et de la graisse dans la plaque du four, ils sont brûlants!
- Fermez la porte.
- Lorsque vous avez fini de faire griller tous les aliments, mettez de fonction réglage sur  et débranchez la fiche.

ATTENTION:

- Si les aliments sont prêts, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêter le four en mettant de fonction réglage en position . La minuterie continue son compte à rebours, mais le four ne chauffe plus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil chaque fois que vous l'avez utilisé.

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez la plaque du four, la grille, la broche, les fiches et les poignées de retrait à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle. Rincez bien les pièces puis séchez-les.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four et de la porte avec un chiffon humide. Séchez bien.
4. Remettez tous les composants dans le four et rangez le four.

ATTENTION:

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

| Spécifications techniques | |
|---|--------------|
| Modèle | AOV20 |
| Tension | 220-240V |
| Fréquence (Hz) | 50/60 |
| Classe de protection | 1 |
| Puissance (Watt) | 1300 |
| Bruit (dB(A)) | - |
| Max. Capacité | - |
| Opération de courte durée (KB) | - |
| Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Longueur du cordon (cm) | 86 |

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat is niet bedoeld voor professioneel gebruik, maar wel voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals in personeelskeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in Bed & Breakfast type omgevingen en boerderijen.
- Plaats het apparaat altijd op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat staat, voordat u het apparaat op een geaard stopcontact aansluit.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak ze niet aan om verbranding te voorkomen.
- Het apparaat moet zijn warmte kunnen afvoeren en mag daarom niet afgedekt worden. Geef het voldoende ruimte.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof en houd het nooit onder stromend water.
- Til het apparaat niet op als het in water is gevallen. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het niet meer.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat aanraakt.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in contact komen met warmtebronnen zoals een kookplaat of open vuur.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt. Trek aan de stekker, niet aan het snoer.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of afstandsbedieningssysteem.
- Schakel het apparaat uit voordat u het verplaatst.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als zij zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijkheden ervan begrijpen. gevaaren.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Controleer regelmatig of het snoer nog intact is. Indien beschadigd, gebruik het apparaat dan niet langer.
- Als het apparaat of het snoer defect is, probeer het dan niet zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.
- Laat snoeren nooit over de rand van de gootsteen, een werkblad of een tafel hangen.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (minimaal 10 cm) en boven het apparaat (minimaal 30 cm).
- Tijdens gebruik wordt de glazen deur heet. Gebruik daarom altijd de handgreep op de deur om de deur te openen en te sluiten.
- Gebruik de uitneemgrepen om de bakplaat, het rooster of het draaispit uit de hete oven te nemen.
- Plaats de volgende materialen niet boven op het apparaat: karton, plastic, papier, kaarsen of ontvlambare materialen.
- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur als deze geopend is.
- Wees extra voorzichtig bij het uitnemen van een bakplaat met hete sappen en vetten.
- Voorkom dat er tijdens of direct na gebruik water op de hete ovendeur komt. Hierdoor kan het glas breken.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasbrander of een andere hittebron, of direct naast een elektrische ventilator. Deze kunnen een nadelige invloed hebben op de temperatuurregeling van het apparaat.

OMGEVING



Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

SERVICE

Mocht er onverhoopt toch een storing optreden, dan kunt u contact opnemen met de service van Bestron: www.bestron.com/service

WERKING - Algemeen

De onderstaande beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2.

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Behuizing 2. Afstandhouder 3. Snoer met stekker 4. Ventilatiesleuven 5. Temperatuurinstelling 6. Functie-instelling 7. Tijdinstelling 8. Aan/uit-indicatielampje | <ol style="list-style-type: none"> 9. Verwarmingselementen 10. Handgreep deur 11. Deur 12. Uitneemgreep bakplaat/rooster 13. Bakplaat 14. Rooster 15. Rooster hoogtes 16. Binnenverlichting |
|--|---|

WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig alle accessoires om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie 'Reiniging en onderhoud'). Droog ze vervolgens goed af.
3. Zet de lege oven gedurende 15 minuten met boven- en onderwarmte op de hoogste temperatuur aan, met de deur open. Zo verwijdert u de eventuele verpakingsgeur uit het apparaat.

LET OP:

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.

WERKING - Rooster

Het rooster gebruikt u bij etenswaar dat groot genoeg is om niet door het rooster heen te vallen en verhit moet worden, maar niet gebakken. Door het rooster kan de warmte optimaal bij de etenswaar komen. Het rooster kan worden ook gebruikt wanneer u wilt grillen met zowel bovenwarmte als onderwarmte.

WERKING - Bakplaat

De bakplaat gebruikt u bij fijn etenswaar dat echt gebakken moet worden. De warmte van het onderelement zorgt ervoor dat de bakplaat verhit wordt en die zal vervolgens zorgen voor gebakken etenswaar.

WERKING - Functies (zie afbeelding 2 op pagina 2)

1. Uit
2. Bovenwarmte
3. Onderwarmte
4. Bovenwarmte / onderwarmte

WERKING - Voorverwarmen

Het is niet noodzakelijk om de oven voor te verwarmen. In bepaalde gevallen verkrijgt u echter een beter resultaat als u de oven voorverwarmt, bijvoorbeeld bij vlees dat medium-rare (roze van binnen met een rode kern) moet worden gebakken of bij het bereiden van cake.



| | | | | |
|------------------------------|-------------------------------|------------|-------------|--------|
| Aardappelschotel | Schaal op rooster op hoogte b | 220 graden | boven/onder | 30 min |
| Ovenfrites | Schaal op hoogte b | 200 graden | boven/onder | 10 min |
| Kip | Schaal op hoogte a | 200 graden | boven | 60 min |
| Pizza (kant-en-klaar) | Rooster op hoogte b | 230 graden | boven/onder | 7 min |
| Pizza (zelfgemaakt met deeg) | Schaal op hoogte b | 200 graden | onder | 20 min |
| Pasteitjes | Schaal op hoogte a | 200 graden | boven | 40 min |
| Appeltaart | Rooster op hoogte b | 230 graden | boven/onder | 25 min |
| Cake | Rooster op hoogte a of b | 200 graden | boven | 40 min |

| | | | | |
|---------|--------------------|------------|-------|--------|
| Koekjes | Schaal op hoogte b | 170 graden | boven | 20 min |
|---------|--------------------|------------|-------|--------|

Enkele baktijden voor de meest gangbare gerechten.

Houd er rekening mee dat deze tijden bij benadering zijn en kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid, de kwaliteit en uw persoonlijke voorkeur. Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

WERKING - Bakken (zie afbeelding 3 op pagina 2)


1. Open de ovendeur (11).
2. Plaats de bakplaat (13) of het rooster (14) met de etenswaren op de gewenste hoogte (15 a,b of c) in de sleuven in de oven.
3. Sluit de ovendeur.
4. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurinstelling (5).
5. Draai de functie-instelling (6) naar de stand .
6. Stel de gewenste baktijd in met de tijdstelling (7). De bereidingstijd is afhankelijk van de soort etenswaren en de hoeveelheid ervan. Het aan/uit-indicatielampje (8) gaat aan.
7. Bak de etenswaren totdat deze gaar zijn. Aan het einde van de baktijd is een geluidssignaal hoorbaar en schakelt de oven automatisch uit. Het aan/uit-indicatielampje gaat uit.
8. Doe ovenhandschoenen aan.
9. Open de ovendeur. Voorzichtig! De deur is heet.
10. Neem de bakplaat met de uitneemgreep uit de oven.
11. Sluit de ovendeur.
12. Neem de etenswaren van de bakplaat (13) en plaats deze op een bord. Voorzichtig! De etenswaren zijn heet.
13. Draai als u klaar bent met bakken de functie-instelling naar de stand  en neem de stekker (3) uit het stopcontact.

LET OP:


- Als de etenswaren gaar zijn maar de baktijd nog niet verstreken is, kunt u de oven uitschakelen door de functie-instelling naar de stand  te draaien. De timer loopt dan nog wel door, maar de oven verwarmt niet meer.

WERKING - Grillen (zie afbeelding 4 op pagina 2)

Met de grillfunctie kunt u vlees, vis, gevogelte en ovenschotels van een goudbruin korstje voorzien.

1. Open de ovendeur. (11)
2. Plaats de bakplaat (13) of het rooster (14) in de onderste sleuven in de oven. De bakplaat vangt eventuele sappen en vetten tijdens het grillen op en voorkomt dat deze op het onderste verwarmingselement komen.
3. Plaats het rooster met de etenswaren in de middelste of bovenste sleuven in de oven.
4. Laat de ovendeur op een kier openstaan om de lucht te kunnen laten circuleren.
5. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurinstelling (5).
6. Draai de functie-instelling naar de stand  (6).
7. Stel de gewenste grilltijd in met de tijdstelling (7). De bereidingstijd is afhankelijk van de soort etenswaren en de hoeveelheid ervan. Het aan/uit-indicatielampje (8) gaat aan.
8. Grill de etenswaren totdat deze gaar zijn. Aan het einde van de grilltijd is een geluidssignaal hoorbaar en schakelt de oven automatisch uit. Het aan/uit-indicatielampje gaat uit.
9. Doe ovenhandschoenen aan.
10. Open de ovendeur. Voorzichtig! De deur is heet.
11. Neem het rooster met de etenswaren met de uitneemgreep uit de oven.
12. Neem de etenswaren van het rooster en plaats ze op een bord. Voorzichtig! De etenswaren zijn heet.
13. Neem de bakplaat met de uitneemgreep uit de oven. Voorzichtig! Eventuele sappen en vetten op de bakplaat zijn heet!
14. Sluit de ovendeur.
15. Draai als u klaar bent met grillen de functie-instelling naar de stand  en neem de stekker uit het stopcontact.

LET OP:

- Als de etenswaren gaar zijn maar de grilltijd nog niet verstreken is, kunt u de oven uitschakelen door de functie-instelling naar de stand  te draaien. De timer loopt dan nog wel door, maar de oven verwarmt niet meer.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig de bakplaat, het rooster, het draaispit en klemmen en de uitneemgrepen in warm water met afwasmiddel. Spoel de onderdelen goed af en droog ze vervolgens grondig af.
3. Reinig de binnen- en buitenzijde van de oven en de deur met een vochtige doek. Droog ze vervolgens grondig af.
4. Plaats alle onderdelen terug in de oven en berg de oven op.

LET OP:

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker van het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

| Technische Specificaties | |
|---|--------------|
| Model | AOV20 |
| Spanning | 220-240V |
| Frequentie (Hz) | 50/60 |
| Veiligheidsklasse | 1 |
| Vermogen (Watt) | 1300 |
| Geluidsniveau (dB(A)) | - |
| Max. Capaciteit | - |
| Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB) | - |
| Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Kabellengte (cm) | 86 |

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended for professional use, but is intended for domestic and similar use, such as in staff kitchens, in shops, offices and other working environments, by guests in hotels, motels and other residential environments, in Bed & Breakfast type environments and farms.
- Always place the appliance on a stable and level surface.
- Check that the mains voltage matches what is indicated on the appliance rating plate before connecting it to an earthed socket.
- Certain parts of the appliance may become hot. Do not touch them to avoid getting burnt.
- The appliance must be able to dissipate its heat, so it should not be covered. Give it sufficient space.
- Never immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid or hold it under running water.
- Do not pick up the appliance when it has fallen into water. Unplug the power cord immediately. Do not use it anymore.
- Make sure your hands are dry when touching the appliance.
- Make sure the appliance, cord and plug do not come into contact with heat sources such as a hob or open fire.
- Unplug the power cord when you are not using the appliance. Pull the plug, not the cord.
- The appliance must not be operated by means of an external timer or remote control system.
- Switch off the appliance before moving it.
- This appliance may be used by children over 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only under supervision or if they have been instructed in the safe use of the appliance and understand its potential hazards.
- Cleaning and maintenance should not be done by children unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cord out of reach of children up to 8 years old.
- Children should be monitored to ensure they do not play with the appliance.
- Check regularly that the cord is still intact. If damaged, do not use the appliance any longer.
- If the appliance or cord is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs.
- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Make sure there is sufficient free space around the appliance (at least 10cm), as well as above the appliance (at least 30cm).
- The oven's glass door becomes hot during use. Therefore, always use the handle to open and close the door.
- Use the removal tool to remove the baking tray, the grill or the roasting spit from the hot oven.
- Do not place the following items on top of the appliance: cardboard, plastic, paper, candles or flammable objects.
- Do not place heavy objects on the oven door when it is open.
- Carefully remove the baking tray when it contains hot juices or fat.
- Avoid water coming into contact with the oven door during or shortly after use. This may cause the glass to break.
- Do not place the appliance near a gas ring or another heat source, nor immediately next to an electrical fan. They may have a negative effect on the appliance's Temperature control.

ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

SERVICE

In the unlikely event of a malfunction, please contact Bestron's service department: **www.bestron.com/service**

OPERATION - General information

The below description goes with the image on page 2.

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Housing 2. Spacer 3. Power cord and plug 4. Ventilation slots 5. Temperature setting 6. Function setting 7. Time setting 8. On/Off indicator light | <ol style="list-style-type: none"> 9. Heating elements 10. Door handle 11. Door 12. Baking tray/grill rack removal tool 13. Baking tray 14. Grill rack 15. Grid heights 16. Interior lighting |
|--|---|

OPERATION - Before using for the first time

1. Remove the packaging.
2. Clean all the accessories to remove any residue that may be left from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance"). Dry them thoroughly.
3. Turn on the top and bottom heating elements for 15 minutes at the highest Temperature with the door open. This will remove any packaging odour from the appliance.

ATTENTION:

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

OPERATION - Grill

You can use the grill function for food that must be heated, not fried and is large enough not to fall through the grill rack. The grill rack can also be used when you want to grill with both top and bottom heat.

OPERATION - Baking tray

The baking tray is used for fine food that really needs to be fried. The heat from the bottom element causes the baking tray to heat up which will provide cooked food.

OPERATION - Functions (see image 2 on page 2)

1. Off
2. Top heat
3. Bottom heat
4. Top heat / Bottom heat

OPERATION - Preheating



It is not necessary to preheat the oven. In certain cases, however, you may achieve a better result if the oven is preheated, for example, for meat that must be cooked medium rare or when baking a cake.

| | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-------------|------------|--------|
| Potato Dish | Scale or grid at height b | 220 degrees | Top/bottom | 30 min |
| Oven Fries | Scale at height b | 200 degrees | Top/bottom | 10 min |
| Chicken | Scale at height a | 200 degrees | Top | 60 min |
| Pizza (ready-to-eat) | Grid at height b | 230 degrees | Top/bottom | 7 min |
| Pizza (with homemade dough) | Scale at height b | 200 degrees | Bottom | 20 min |
| Pasties | Scale at height a | 200 degrees | Top | 40 min |
| Apple pie | Grid at height b | 230 degrees | Top/bottom | 25 min |
| Cake | Grid at height a or b | 200 degrees | Top | 40 min |
| Cookies | Scale at height b | 170 degrees | Top | 20 min |


Some baking times for the most common baking dishes.

Please note that these times are approximations and may vary depending on quantity, quality and personal preference. If baking instructions are noted on the food's packaging we advise you to follow these in order to get the best results.

OPERATION - Baking (see image 3 on page 2)



1. Open the oven door (11).
2. Place the baking tray (13) with the food at the desired height in the grooves in the oven.
3. Close the oven door.
4. Use the temperature setting (5) to set the required temperature.
5. Rotate the function setting (6) to the setting .
6. Use the timer setting (7) to set the baking time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator (8) will be lit.
7. Bake the food until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the baking time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.
8. Wear oven gloves.
9. Open the oven door. Take care! The door is hot.
10. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven.
11. Close the oven door.
12. Remove the food from the baking tray (13) and put it on a plate. Take care! The food is hot.
13. Once you have finished, rotate the function setting to  and remove the plug (3) from the plug socket.

ATTENTION:


- If the food is ready but the baking time has not yet elapsed, you can turn off the oven by rotating the function setting to . The timer will continue, but the oven will no longer be heated.

OPERATION - Grilling (see image 4 on page 2)

You can use the grill function to give fish, poultry and oven dishes a golden brown crust.

1. Open the oven door (11).
2. Place the baking tray (13) in the bottom groove in the oven. The baking tray will collect any juice and fat whilst grilling and prevent the juice and fat from getting on the bottom heating element (15 a, b, c).
3. Place the grill rack with the food in the middle or top grooves in the oven.
4. Leave the oven door slightly open so as to allow the air to circulate.
5. Use the temperature setting (5) to set the required Temperature.
6. Rotate the function setting (6) to the setting .
7. Use the timer setting (7) to set the grilling time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator (8) will be lit.
8. Grill the food until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the grilling time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.
9. Wear oven gloves.
10. Open the oven door. Take care! The door is hot.
11. Use the removal tool to remove the grill rack with the food from the oven.
12. Remove the food from the grill rack and put it on a plate. Take care! The food is hot.
13. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven. Take care! Any juice and fat on the baking tray will be hot!
14. Close the oven door.
15. Once you have finished grilling, rotate the function setting to  and remove the plug from the plug socket.

ATTENTION:

- If the food is ready but the grilling time has not yet elapsed, you can turn off the grill rack by rotating the function setting to . The timer will continue, but the grill will no longer be turned on.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance every time after use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Use warm water with a small amount of washing-up liquid to clean the baking tray, the grill rack, the roasting spit and the removal tool. Rinse the items with plenty of water and dry them thoroughly.
3. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and the door. Dry them thoroughly.
4. Place all the items back in the oven and store the oven

ATTENTION:

- Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.

| Technical Specifications | |
|--|--------------|
| Model | AOV20 |
| Mains | 220-240V |
| Frequency (Hz) | 50/60 |
| Safety Class | 1 |
| Power (Watt) | 1300 |
| Noise (dB(A)) | - |
| Max. Capacity | - |
| Maximum continuous operating time (KB) | - |
| Dimensions (L x W x H) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Cable length (cm) | 86 |

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale, ma è destinato all'uso domestico e simile, come ad esempio nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro, da parte degli ospiti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali, in ambienti di tipo Bed & Breakfast e aziende agricole.
- Collocare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Prima di collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra. Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Alcune parti dell'apparecchio possono diventare calde. Non toccarle per evitare di scottarsi.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore, quindi non deve essere coperto. Lasciare uno spazio sufficiente.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi, né tenerlo sotto l'acqua corrente.
- Non raccogliere l'apparecchio quando è caduto in acqua. Scollegare immediatamente il cavo di alimentazione. Non utilizzarlo più.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte quando si tocca l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con fonti di calore come fornelli o fiamme libere.
- Scollegare il cavo di alimentazione quando non si utilizza l'apparecchio. Tirare la spina, non il cavo.
- L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
- Spegnere l'apparecchio prima di spostarlo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, ma solo sotto supervisione o se sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i potenziali rischi.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini fino a 8 anni.
- I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Controllare regolarmente che il cavo sia ancora intatto. Se danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Se l'apparecchio o il cavo sono difettosi, non tentare di ripararli da soli. Far eseguire sempre eventuali riparazioni a un meccanico qualificato.
- Non lasciare mai che i cavi pendano dal bordo del lavello, del piano di lavoro o del tavolo.

ULTERIORI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Fare attenzione quando si utilizza l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in luoghi umidi o bagnati.
- Pulire accuratamente l'apparecchio dopo l'uso (vedi Pulizia e Manutenzione).
- Assicurarsi che vi sia spazio libero sufficiente attorno all'apparecchio (almeno 10 cm) e sopra l'apparecchio (almeno 30 cm).
- La porta in vetro del forno diventa calda durante l'uso. Utilizzare quindi sempre la maniglia per aprire e chiudere la porta.
- Utilizzare l'utensile per rimuovere la teglia, la griglia o lo spiedo dal forno caldo.
- Non posizionare i seguenti oggetti sopra l'apparecchio: cartone, plastica, carta, candele o oggetti infiammabili.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno quando è aperta.
- Rimuovere con attenzione la teglia quando contiene succhi o grassi caldi.
- Evitare che l'acqua entri in contatto con la porta del forno durante o subito dopo l'uso. Ciò potrebbe causare la rottura del vetro.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a un fornello a gas o ad un'altra fonte di calore, né immediatamente accanto a un ventilatore elettrico. Potrebbero avere un effetto negativo sul controllo della temperatura dell'apparecchio.

AMBIENTE



Smaltire il materiale di imballaggio come scatole di plastica e cartone negli appositi contenitori.

- Non smaltire questo prodotto come normali rifiuti domestici a fine vita, ma consegnarlo ad un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cercare sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione il simbolo che indica la tipologia di rifiuto.
- I materiali possono essere utilizzati come indicato. Aiutandoci a riutilizzare e lavorare i materiali o a riciclare in altro modo le vecchie apparecchiature, darete un contributo importante alla protezione dell'ambiente.
- Il tuo comune può dirti dove trovare il punto di raccolta dei rifiuti designato nel tuo quartiere.

SERVIZIO

Nell'improbabile eventualità che si verifichi un malfunzionamento, è possibile contattare il servizio di assistenza Bestron: www.bestron.com/service

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

La descrizione seguente si riferisce all'immagine che si trova a pagina 2:

- | | |
|---|--|
| 1. Corpo dell'apparecchio | 9. Resistenze |
| 2. Distanziatore | 10. Maniglia dello sportello |
| 3. Cavo elettrico e spina | 11. Sportello del forno |
| 4. Prese di ventilazione | 12. Pinza per estrazione teglia/griglia |
| 5. Impostazione della temperatura | 13. Teglia di cottura |
| 6. Funzione di regolazione | 14. Griglia |
| 7. Regolazione di tempo | 15. Altezze della griglia |
| 8. Spia luminosa di accensione/spegnimento | 16. Illuminazione interna |

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire accuratamente tutti gli accessori per eliminare gli eventuali residui di produzione (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione"). Asciugare quindi a fondo gli elementi.
3. Azionare il forno per 15 minuti alla massima Temperatura con entrambi gli elementi riscaldanti accesi (superiore e inferiore), avendo cura di lasciare aperto lo sportello del forno. In tal modo sarà possibile eliminare gli eventuali odori dovuti agli imballaggi.

ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una sufficiente ventilazione.

FUNZIONAMENTO - Griglia

È possibile utilizzare il cibo UFT griglia che deve essere riscaldato, non fritto e sia abbastanza grande per non cadere attraversola griglia. La griglia può anche essere usato quando si vuole con griglia sia il calore superiore e inferiore.

FUNZIONAMENTO - Teglia

La teglia è utilizzato per l'ottima cucina che ha davvero bisogno di essere fritto. Il calore della resistenza inferiore fa sì che il teglia da forno per scaldare strega fornirà cibo cotto.

FUNZIONAMENTO - Funzione (vedi immagine 2 a pagina 2)

1. Off
2. Calore superiore
3. Calore inferiore
4. Calore superiore / Calore inferiore

FUNZIONAMENTO - Preriscaldamento



Non è necessario provvedere al preriscaldamento del forno. In alcuni casi, è tuttavia possibile ottenere un miglior risultato di cottura preriscaldando il forno, per es. quando si desidera preparare carni con cottura media o al sangue oppure qualora si cuociano dei dolci.

| | | | | |
|---------------------------------|------------------------------|-----------|-----------------------|--------|
| Piatto di patate | Scala griglia o ad altezza b | 220 gradi | superiore / inferiore | 30 min |
| Forno Fries | Altezza scala b | 200 gradi | superiore / inferiore | 10 min |
| Pollo | Su una altezza di scala | 200 gradi | superiore | 60 min |
| Pizza (pronti al consumo) | Griglia di altezza b | 230 gradi | superiore / inferiore | 7 min |
| Pizza (con pasta fatta in casa) | Altezza scala b | 200 gradi | inferiore | 20 min |
| Pasties | Altezza scala a | 200 gradi | superiore | 40 min |
| Torta di mele | Griglia di altezza b | 230 gradi | superiore / inferiore | 25 min |
| Cake | Grid in altezza a o b | 200 gradi | superiore | 40 min |
| Pasticceria | Altezza scala b | 170 gradi | superiore | 20 min |


Alcuni Tempi di cottura vedi Tabella

Si prega di tenere presente che questi Tempi sono approssimazioni. Tempi possono variare a seconda della quantità, qualità e le preferenze personali. Se le istruzioni di frittura vengono annotati sulla confezione del cibo, si prega di seguire le istruzioni per ottenere i migliori risultati.

FUNZIONAMENTO - Cottura (vedi immagine 3 a pagina 2)



1. Aprire lo sportello del forno (11).
2. Inserire la teglia (12) con i cibi da preparare all'altezza desiderata servendosi delle apposite guide presenti nel forno (15 a, b, c).
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Impostare la Temperatura desiderata mediante impostazione della temperatura (5).
5. Ruotare funzione di regolazione (6) sulla posizione 
6. Impostare il Tempo di cottura desiderato mediante regolazione di tempo (7). Il Tempo di cottura varia a seconda del tipo e della quantità dei cibi. La spia luminosa di accensione/spengimento (8) verrà attivata.
7. Lasciare i cibi sulla teglia fino a quando non sono cotti. Una volta terminato il Tempo di cottura impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente. La spia luminosa di accensione/spengimento verrà disattivata.
8. Indossare i guanti da forno.
9. Aprire lo sportello del forno. Prestare attenzione: ricordare sempre che lo sportello scotta.
10. Estrarre la teglia dal forno servendosi dell'apposita pinza.
11. Chiudere lo sportello del forno.
12. Togliere i cibi dalla teglia (11) e disporli su un piatto. Fare attenzione a non ustionarsi con i cibi bollenti.
13. Una volta terminata la cottura, ruotare funzione di regolazione sulla posizione di  ed estrarre la spina dalla presa di corrente (3).

ATTENZIONE:


- Qualora i cibi risultino cotti prima dello scadere del Tempo di cottura impostato, sarà possibile spegnere il forno ruotando funzione di regolazione sulla posizione di . In tal modo, il forno verrà disattivato e il contaminuti continuerà a funzionare.

FUNZIONAMENTO - Utilizzo della griglia (vedi immagine 4 a pagina 2)

Con la funzione grill è possibile arrostitire carni, pesce, volatili e sformati dotandoli di una gustosa crosta dorata.

1. Aprire lo sportello del forno (11).
2. Inserire la teglia (13) nelle guide inferiori del forno. La teglia servirà alla raccolta degli eventuali grassi e liquidi che verranno prodotti durante la cottura, evitando che questi entrino in contatto con l'elemento riscaldante inferiore.
3. Inserire nel forno la griglia con i cibi da preparare servendosi delle apposite guide intermedie o superiori presenti.
4. Assicurarsi di lasciare lo sportello del forno leggermente aperto per favorire la circolazione dell'aria all'interno.
5. Impostare la Temperatura desiderata mediante impostazione della temperatura (5).
6. Ruotare funzione di regolazione (6) sulla posizione 
7. Impostare il Tempo di cottura desiderato mediante regolazione di tempo (7). Il Tempo di cottura varia a seconda del tipo e della quantità dei cibi. La spia luminosa di accensione/spengimento verrà attivata (8).
8. Grigliare i cibi fino a quando non sono cotti. Una volta terminato il Tempo di cottura impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente. La spia luminosa di accensione/spengimento verrà disattivata.
9. Indossare i guanti da forno.
10. Aprire lo sportello del forno. Prestare attenzione: ricordare sempre che lo sportello scotta.
11. Estrarre dal forno la griglia con i cibi servendosi dell'apposita pinza.
12. Togliere i cibi dalla griglia e disporli in un piatto. Fare attenzione a non ustionarsi con i cibi bollenti.
13. Estrarre la teglia dal forno servendosi dell'apposita pinza. Fare attenzione a non ustionarsi con il grasso e i liquidi caldi presenti nella teglia.
14. Chiudere lo sportello del forno.
15. Una volta terminata la cottura, ruotare funzione di regolazione sulla posizione di  ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:

- Qualora i cibi risultino cotti prima dello scadere del Tempo di cottura impostato, sarà possibile spegnere il forno ruotando funzione di regolazione sulla posizione di . In tal modo, il forno verrà disattivato e il contaminuti continuerà a funzionare.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lavare l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire la teglia, la griglia, lo spiedo per girarrosto, le forche di bloccaggio e le pinze di estrazione utilizzando acqua calda e detergente per piatti. Risciacquare bene gli accessori e asciugarli quindi a fondo.
3. Pulire le pareti interne ed esterne e lo sportello del forno servendosi di un panno umido. Quindi asciugare a fondo.
4. Reinserrire tutti gli accessori nel forno e riporre l'elettrodomestico.

ATTENZIONE:

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi

| Specifiche tecniche | |
|--|--------------|
| Modello | AOV20 |
| Alimentazione | 220-240V |
| Frequenza (Hz) | 50/60 |
| Classe di sicurezza | 1 |
| Energia (Watt) | 1300 |
| Rumore (dB(A)) | - |
| Max. Capacità | - |
| Tempo massimo di funzionamento continuo (KB) | - |
| Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Lunghezza del cavo (cm) | 86 |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no está destinado a un uso profesional, pero está destinado a un uso doméstico y similar, como en cocinas para el personal, en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, en entornos tipo Bed & Breakfast. y granjas.
- Coloque siempre los utensilios sobre una superficie estable y nivelada.
- Antes de conectar el voltaje de red a la toma de tierra, verifique que el voltaje de red coincida con las indicaciones en la placa de voltaje nominal del aparato.
- Es posible que algunas partes del aparato se calienten. No toque para evitar quemarse.
- El aparato debe ser capaz de disipar su calor, por lo que no debe estar cubierto. Dale suficiente espacio.
- No sumerga aparatos, cables o conectores en agua o cualquier otro líquido, ni los ponga bajo el agua corriente.
- Si un aparato electrónico cae al agua, no lo recoja. Apague la corriente inmediatamente. No lo utilice más.
- Al tocar el aparato, asegúrese de que sus manos estén secas.
- Asegúrese de que el aparato, el cable y el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor como una placa o un fuego abierto.
- desenchufe el cable de alimentación cuando no esté usando el aparato. Tire del enchufe, no del cable.
- El aparato no debe accionarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Apague la energía antes de mover el dispositivo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con bajas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, pero solo bajo supervisión o bajo instrucción en el uso seguro del aparato y con una comprensión de sus peligros potenciales.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños de hasta 8 años.
- Se debe vigilar a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.
- Compruebe periódicamente que el cable todavía esté intacto. Si está dañado, no utilice más el aparato.
- Si el aparato o el cable están defectuosos, no intente repararlo usted mismo. Siempre haga que un mecánico calificado realice cualquier reparación.
- Nunca deje que los cables cuelguen del borde del fregadero, de la encimera o de la mesa.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Pulire accuratamente l'unità dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia e manutenzione).
- Assicurarsi che le zone presenti attorno all'apparecchio (spazio minimo: 10cm) al di sopra dell'apparecchio (spazio minimo: 30cm) risultino sufficientemente libere da ostacoli.
- Durante l'utilizzo del forno, la parete in vetro dello sportello si surriscalda. Assicurarsi pertanto di aprire e di chiudere lo sportello del forno agendo sempre sull'apposita maniglia.
- Utilizzare le apposite pinze in metallo per estrarre dal forno la teglia, la griglia o lo spiedo per girarrosto.
- Assicurarsi di non collocare mai i seguenti materiali od oggetti sulla parte superiore del forno: cartone, plastica, carta, candele o materiali infiammabili.
- Non poggiare mai oggetti pesanti sullo sportello del forno quando esso è aperto.
- Prestare la massima attenzione quando la teglia che si desidera estrarre dal forno contiene grasso e liquidi caldi.
- Assicurarsi che durante o immediatamente dopo l'utilizzo del forno non venga versata acqua sullo sportello caldo del forno, poiché ciò potrebbe provocare la rottura del vetro.
- Non collocare l'apparecchio in prossimità di fornelli a gas o di altre sorgenti di calore né nelle immediate vicinanze di ventilatori elettrici. Tali apparecchiature potrebbero infatti sortire un effetto negativo sulla regolazione della Temperatura del prodotto.

AMBIENTE



- Deseche el material de embalaje, como cajas de plástico y cartón, en los contenedores designados.
- No deseche este producto como residuo doméstico normal al final de su vida, sino entéguelo en un punto de recogida para la reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Busca el símbolo en el producto, las instrucciones de uso o el embalaje que indique el tipo de residuo.
 - Los materiales se pueden utilizar como se indica. Al ayudarnos a reutilizar y procesar los materiales o reciclar los equipos viejos, estará haciendo una importante contribución a la protección del medio ambiente.
 - Su municipio puede indicarle dónde encontrar el punto de recogida de residuos designado en su barrio.

SERVICIO

En el caso de que ocurra un fallo, comuníquese con el departamento de servicio de Bestron: **www.bestron.com/service**

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La siguiente descripción corresponde a la imagen de la página 2.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Carcasa | 9. Elementos calefactores |
| 2. Medidor de distancia | 10. Empuñadura de la puerta |
| 3. Cable con enchufe | 11. Puerta |
| 4. Rejilla de ventilación | 12. Pinza para sacar la plancha de asado/parrilla |
| 5. Ajuste de la temperatura | 13. Plancha de asado |
| 6. Función de ajuste | 14. Parrilla |
| 7. Ajuste del tiempo | 15. Parrilla alturas |
| 8. Indicador de encendido/apagado | 16. Iluminación interior |

FUNCIONAMIENTO - Antes del primer uso

- Quite el embalaje.
- Limpie todos los accesorios para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase 'Limpieza y mantenimiento'). A continuación séquelos bien.
- Encienda el horno vacío durante 15 minutos, arriba y abajo, a la Temperatura más alta, con la puerta abierta. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

ATENCIÓN:

- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprende un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.

FUNCIONAMIENTO - Grid

El uso de la red en los alimentos que es lo suficientemente grande como para no caer a través de la rejilla y debe ser calentado, pero no fritos. La rejilla puede mejorar el calor a la comida que viene. La red también se puede usar si usted desea a la parrilla tanto calor superior e inferior de calor.

FUNCIONAMIENTO - Plancha

La plancha se usa por la buena comida que realmente debería ser despedido. El calor del elemento inferior se asegura de que la plancha caliente y que a su vez permitirá al horno los alimentos.

FUNCIONAMIENTO - Función (ver imagen 2 en la página 2)

- Apagado
- Calor superior
- Calor bajo
- Calor superior / Calor bajo

FUNCIONAMIENTO - Precalentar



No es necesario precalentar el horno. En algunos casos, sin embargo, se obtienen mejores resultados al precalentar el horno, por ejemplo cuando quiera asar carne a término medio (rosada por dentro, con el centro rojo), o si va a hornear una tarta.

| | | | | |
|---------------------------|------------------------------------|------------|---------------|--------|
| Patata plato | Escala o rejilla a la altura del b | 220 grados | arriba/bajo | 30 min |
| Horno Papas | Escala Altura b | 200 grados | arriba/bajo | 10 min |
| Pollo | En una altura de escala | 200 grados | arriba | 60 min |
| Pizza (listos para comer) | Rejilla de altura b | 230 grados | arriba/bajo | 7 min |
| Pizza (con masa casera) | Escala Altura b | 200 grados | bajo | 20 min |
| Pastoso | Escala Altura a | 200 grados | arriba | 40 min |
| Pastel de manzana | Rejilla de altura b | 230 grados | arriba / bajo | 25 min |
| Torta | Rejilla a la altura de a o b | 200 grados | arriba | 40 min |
| Pastelitos | Escala Altura b | 170 grados | arriba | 20 min |

Algunos tiempos de cocción véase el cuadro

Por favor, tenga en cuenta que estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo de la cantidad, calidad y preferencias personales. Si las instrucciones para freír se indican en el envase de los alimentos, por favor, siga las instrucciones para los mejores resultados

FUNCIONAMIENTO - Hornear (ver imagen 3 en la página 2)



1. Abra la puerta del horno (11).
2. Coloque la plancha de asado (13) con los alimentos a la altura deseada dentro del horno (15 a, b, c).
3. Cierre la tapa del horno.
4. Fije la Temperatura deseada con el ajuste de la temperatura(5).
5. Gire el función de ajuste(6) a la posición .
6. Fije el tiempo de asado deseado con el ajuste del tiempo(7). El tiempo de preparación depende de la clase de alimentos y su cantidad.El indicador de encendido/apagado (8) se encenderá.
7. Ase los alimentos hasta que estén hechos.Al finalizar el tiempo de preparación escuchará una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. El indicador de encendido/apagado se apagará.
8. Use guantes para retirar los alimentos del horno.
9. Abra la puerta del horno. ¡Cuidado! La puerta está caliente.
10. Saque la plancha de asado del horno utilizando la pinza.
11. Cierre la tapa del horno.
12. Saque los alimentos de la plancha de asado (11) y colóquelos en un plato. ¡Cuidado! Los alimentos están calientes.
13. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el función de ajuste a la posición  y retire el enchufe de la toma de alimentación (3).

ATENCIÓN:


- Si los alimentos están hechos pero el tiempo de preparación aún no ha terminado, puede apagar el horno girando el función de ajuste a la posición . El Temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

FUNCIONAMIENTO - Asar a la plancha (ver imagen 3 en la página 2)

Con la función de asar a la plancha puede usted dorar la carne, el pescado, las aves y los platos horneados.

1. Abra la puerta del horno (11).
2. Coloque la plancha de asado (13) en la altura más baja del horno. La plancha de asado recibe las grasas y los zumos que suelta la carne al asarla, evitando que caigan sobre el elemento calefactor inferior.
3. Coloque la parrilla con los alimentos en la altura media del horno.
4. Deje entreabierta la puerta del horno para que el aire caliente pueda circular.
5. Fije la Temperatura deseada con el ajuste de la temperatura(5).
6. Gire el función de ajuste (6) a la posición .
7. Fije el tiempo de asado a la plancha deseado con el ajuste del tiempo (7). El tiempo de preparación depende de la clase de alimentos y su cantidad. El indicador de encendido/apagado (8) se encenderá.
8. Ase los alimentos hasta que estén hechos. Al finalizar el tiempo de preparación escuchará una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. El indicador de encendido/apagado se apagará.
9. Use guantes para retirar los alimentos del horno.
10. Abra la puerta del horno. ¡Cuidado! La puerta está caliente.
11. Saque del horno la parrilla con los alimentos usando la pinza.
12. Saque los alimentos de la parrilla y colóquelos en un plato. ¡Cuidado! Los alimentos están calientes.
13. Saque la plancha de asado del horno utilizando la pinza. ¡Cuidado! ¡Las grasas y zumos que sueltan la carne están calientes!
14. Cierre la tapa del horno.
15. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el función de ajuste a la posición  y retire el enchufe de la toma de alimentación.

ATENCIÓN:

- Si los alimentos están hechos pero el tiempo de preparación aún no ha terminado, puede apagar el horno girando el función de ajuste a la posición . El Temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar el aparato después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2. Limpie la plancha de asado, la parrilla, el asador, los pernos y las pinzas con agua caliente y un detergente líquido. Enjuague y seque bien todas las partes.
3. Limpie la parte interior y exterior del horno y de la puerta con un paño húmedo. A continuación, séquelos bien.
4. Vuelva a colocar todas las partes en el horno y guárdelo.

ATENCIÓN:

- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.

| Especificaciones técnicas | |
|---|--------------|
| Modelo | AOV20 |
| Red eléctrica | 220-240V |
| Frecuencia (Hz) | 50/60 |
| Clase de seguridad | 1 |
| Energía (Watt) | 1300 |
| Ruido (dB(A)) | - |
| Max. Capacidad | - |
| Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB) | - |
| Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Longitud del cable (cm) | 86 |

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego, ale jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, na przykład w kuchniach dla pracowników, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych, w środowiskach typu Bed & Breakfast i farmy.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na stabilnej i równej powierzchni.
- Przed podłączeniem urządzenia do uziemionego gniazdka sprawdź, czy napięcie sieciowe jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Niektóre części urządzenia mogą się nagrzewać. Nie dotykaj ich, aby uniknąć poparzenia.
- Urządzenie musi być w stanie odprowadzić ciepło, dlatego nie należy go zakrywać. Zapewnij mu wystarczającą ilość miejsca.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innym płynie ani nie trzymaj pod bieżącą wodą.
- Nie podnoś urządzenia, jeśli wpadło do wody. Natychmiast odłącz przewód zasilający. Nie używaj go więcej.
- Dotykając urządzenia, upewnij się, że masz suche ręce.
- Upewnij się, że urządzenie, przewód i wtyczka nie mają kontaktu ze źródłami ciepła, takimi jak płyta grzewcza lub otwarty ogień.
- Odłącz przewód zasilający, jeśli nie używasz urządzenia. Ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- Wyłączyć urządzenie przed jego przeniesieniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub jeśli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją jego potencjał zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci do 8 roku życia.
- Należy nadzorować dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Regularnie sprawdzaj, czy przewód jest nienaruszony. Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie używaj go więcej.
- Jeśli urządzenie lub przewód jest uszkodzony, nie próbuj go naprawiać samodzielnie. Wszelkie naprawy należy zawsze zlecać wykwalifikowanemu mechanikowi.
- Nigdy nie pozwalaj, aby kable zwisały z krawędzi zlewu, blatu lub stołu.

DODATKOWE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj urządzenia w wilgotnych lub mokrych miejscach.
- Po użyciu dokładnie wyczyść urządzenie (patrz Czyszczenie i konserwacja).
- Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni (co najmniej 10 cm), a także nad urządzeniem (co najmniej 30 cm).
- Szklane drzwiczki piekarnika nagrzewają się podczas użytkowania. Dlatego do otwierania i zamykania drzwi zawsze używaj klamki.
- Za pomocą narzędzia do wyjmowania wyjmij blachę do pieczenia, ruszt lub rożen z gorącego piekarnika.
- Nie kładź na urządzeniu następujących przedmiotów: kartonu, plastiku, papieru, świec ani przedmiotów łatwopalnych.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na drzwiczkach piekarnika, gdy są otwarte.
- Ostrożnie wyjmij blachę do pieczenia, jeśli zawiera gorące soki lub tłuszcz.
- Unikaj kontaktu wody z drzwiczkami piekarnika w trakcie lub wkrótce po użyciu. Może to spowodować pęknięcie szkła.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu palnika gazowego lub innego źródła ciepła, ani bezpośrednio obok wentylatora elektrycznego. Mogą mieć negatywny wpływ na kontrolę temperatury urządzenia.

ŚRODOWISKO



- Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe i kartonowe pudełka, należy wyrzucać do przeznaczonych do tego pojemników.
- Po zakończeniu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale przekazać go do punktu zbiórki w celu ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poszukaj symbolu na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu wskazującym rodzaj odpadu.
 - Materiały można stosować zgodnie ze wskazaniami. Pomagając nam ponownie wykorzystać i przetworzyć materiały lub w inny sposób podać recyklingowi stary sprzęt, wnosisz ważny wkład w ochronę środowiska.
 - Twoja gmina może poinformować Cię, gdzie w Twojej okolicy znaleźć wyznaczony punkt zbiórki odpadów.

OBSŁUGA

W mało prawdopodobnym przypadku awarii należy skontaktować się z działem serwisu Bestron: www.bestron.com/service

OPERACJA – Ogólne informacje

Poniższy opis jest zgodny z ilustracją na stronie 2.

- | | |
|---|---|
| 1. Obudowa | 9. Elementy grzewcze |
| 2. Oddzielacz | 10. Uchwyt do drzwi |
| 3. Przewód zasilający i wtyczka | 11. Drzwi |
| 4. Otwory wentylacyjne | 12. Narzędzie do wyjmowania blachy/grilla |
| 5. Regulator temperatury | 13. Blacha do pieczenia |
| 6. Regulator funkcji | 14. Grill |
| 7. Regulator czasu | 15. Ustawienia wysokości rusztu |
| 8. Lampka informacyjne włączenia/wyłączenia | 16. Wewnętrzne oświetlenie |

OPERACJA - Przed pierwszym użyciem

1. Usuń opakowanie
2. Wyczyść wszystkie akcesoria, aby usunąć wszelkie pozostałości po procesie fabrykacji produktu (patrz "Czyszczenie i konserwacja"). Dokładnie wysusz wszystkie akcesoria.
3. Włącz górną i dolną lampę grzewczą na 15 min przy najwyższej temperaturze z otwartymi drzwiami. Dzięki temu usuniesz zapach opakowania który pozostał na opakowaniu.

UWAGA:

- Urządzenie może wydzielać dym i charakterystyczny zapach podczas pierwszego włączenia. Jest to normalne i powinno ustąpić. Upewnij się, że urządzenie jest w środowisku odpowiednio wentylowanym

OPERACJA - Grill

Możesz użyć grilla do potraw, które muszą być podgrzewane, a nie smażone, i są wystarczająco duże, by nie przepaść przez ruszt. Grill można również używać, gdy chcesz grillować zarówno górnym, jak i dolnym ciepłem.

OPERACJA - Blacha do pieczenia

Blacha do pieczenia służy do delikatnych potraw, które wymagają usmażenia. Ciepło od dolnego elementu grzewczego powoduje, że blacha do pieczenia się nagrzewa, zapewniając usmażone pożywienie.

OPERACJA - Funkcje (patrz obraz 2 na stronie 2)

1. Wyłącz
2. Górne ogrzewanie
3. Dolne ogrzewanie
4. Górne ogrzewanie / Dolne ogrzewanie

OPERACJA - Rozgrzewanie



Rozgrzewanie piekarnika nie jest konieczne. W pewnych przypadkach jednak możesz uzyskać lepszy efekt, jeśli piekarnik jest rozgrzany, na przykład, gdy ciasto musi być ugotowane na rzadko lub podczas pieczenia ciasta.

| | | | | |
|---------------------------|---------------------------------|------------|----------|--------|
| Ziemniaki | Skala lub siatka na wysokości b | 220 stopni | Góra/doł | 30 min |
| Frytki | Skala na wysokości b | 200 stopni | Góra/doł | 10 min |
| Kurczak | Skala na wysokości a | 200 stopni | Góra | 60 min |
| Pizza (mrożona) | Siatka na wysokości b | 230 stopni | Góra/doł | 7 min |
| Pizza (z domowym ciastem) | Skala na wysokości b | 200 stopni | Dół | 20 min |
| Paszteciki | Skala na wysokości a | 200 stopni | Góra | 40 min |
| Szarlotka | Siatka na wysokości b | 230 stopni | Góra/doł | 25 min |
| Ciasto | Siatka na wysokości a lub b | 200 stopni | Góra | 40 min |
| Ciasteczka | Skala na wysokości b | 170 stopni | Góra | 20 min |


Sugerowany czas pieczenia dla często widzianych potraw piekarniczych.

Zauważ, że czas pieczenia potrzebny do różnych potraw jest przybliżony i może się różnić w zależności od ilości, jakości i osobistych preferencji. Jeśli na opakowaniu jedzenia są podane instrukcje dotyczące pieczenia, zalecamy ich przestrzeganie, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

OPERACJA - Pieczenie (patrz obraz 3 na stronie 2)



1. Otwórz drzwi piekarnika (11).
2. Umieść blachę do pieczenia (12) z jedzeniem na ruszcie grillowym (13) na odpowiedniej wysokości w piekarniku.
3. Zamknij drzwi piekarnika.
4. Użyj regulatora temperatury (5), aby ustawić żądaną temperaturę.
5. Obróć regulatora funkcji (6) na ustawienie .
6. Użyj regulatora czasu (7), aby ustawić czas pieczenia. Czas potrzebny zależy od rodzaju i ilości jedzenia. Wskaźnik włączenia/wyłączenia (8) się zapali, gdy zakończysz ustawianie czasu.
7. Piecz jedzenie aż będzie gotowe. Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia. Usłyszysz wówczas sygnał dźwiękowy. Lampka włączenia/wyłączenia zgaśnie.
8. Załóż rękawice piekarnicze.
9. Otwórz drzwi piekarnika. Uważaj! Drzwi są gorące.
10. Użyj narzędzia do wyjmowania, aby wyjąć blachę do pieczenia z rusztem grillowym z piekarnika.
11. Zamknij drzwi piekarnika.
12. Przenieś jedzenie z blachy do pieczenia (13) do talerzu. Uważaj! Jedzenie jest gorące.
13. Po zakończeniu obróć ustawienie funkcji do  i wyjąć wtyczkę (3) z gniazda wtyczki.

UWAGA:


- Jeśli jedzenie jest gotowe, ale czas pieczenia jeszcze nie upłynął, możesz wyłączyć piekarnik, obracając ustawienie funkcji na . Zegar będzie kontynuowany, ale piekarnik nie będzie już ogrzewany.

OPERACJA - Grillowanie (patrz ilustracja 4 na stronie 2)

Możesz użyć funkcji grillowania, aby nadać rybom, drobiowi i potrawom pieczonym złocisto-brązową skórkę.

1. Otwórz drzwi piekarnika (11).
2. Umieść blachę do pieczenia (13) w dolnym slocie w piekarniku. Blacha do pieczenia będzie zbierać sok i tłuszcz podczas grillowania, zapobiegając dostaniu się ich do dolnego elementu grzejnego (15 a, b, c).
3. Umieść ruszt z potrawą na środkowych lub górnych slotach w piekarniku.
4. Pozostaw drzwi piekarnika lekko otwarte, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
5. Użyj regulatora temperatury (5), aby ustawić żądaną temperaturę.
6. Obróć regulatora funkcji (6) na ustawienie .
7. Użyj regulatora czasu (7), aby ustawić czas grillowania. Czas potrzebny zależy od rodzaju i ilości jedzenia. Wskaźnik włączenia/wyłączenia (8) zaświeci.
8. Grilluj jedzenie aż będzie gotowe. Piekarnik wyłączy się automatycznie, a sygnał dźwiękowy będzie słyszalny po upływie czasu grillowania. Wskaźnik włączenia/wyłączenia zgaśnie.
9. Użyj rękawic kuchennych.
10. Otwórz drzwi piekarnika. Uważaj! Drzwi są gorące.
11. Użyj narzędzia do wyjmowania, aby usunąć ruszt z jedzeniem z piekarnika.
12. Wyjmij jedzenie z rusztu i umieść je na talerzu. Uważaj! Jedzenie jest gorące.
13. Użyj narzędzia do wyjmowania, aby usunąć blachę do pieczenia z piekarnika. Uważaj! Wszelkie soki i tłuszcze na blasze będą gorące!
14. Zamknij drzwi piekarnika.
15. Po zakończeniu grillowania obróć ustawienie funkcji do  i wyjmij wtyczkę z gniazda wtyczki.

UWAGA:

- Jeśli jedzenie jest gotowe, ale czas pieczenia jeszcze nie upłynął, możesz wyłączyć piekarnik, obracając ustawienie funkcji na . Zegar będzie kontynuowany, ale piekarnik nie będzie już ogrzewany.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść urządzenie za każdym razem po użyciu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól, aby urządzenie całkowicie ostygło.
2. Użyj ciepłej wody z niewielką ilością płynu do naczyń, aby wyczyścić blachę do pieczenia, ruszt grillowy i narzędzie do wyjmowania. Spłucz akcesoria obficie wodą i dokładnie je wysusz.
3. Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić wnętrze i zewnętrzne części piekarnika oraz drzwi. Dokładnie wysusz wszystkie elementy.
4. Umieść wszystkie przedmioty z powrotem do piekarnika. Przechowuj piekarnik w odpowiednim środowisku.

UWAGA:

- Upewnij się, że wtyczka została wyjęta z gniazdka przed czyszczeniem urządzenia.
- Nigdy nie używaj żrących lub ścierających środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (takich jak noże czy twarde szczotki), aby czyścić urządzenie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w innych płynach.

| Specyfikacja techniczna | |
|-----------------------------------|--------------|
| Model | AOV20 |
| Sieć elektryczna | 220-240V |
| Częstotliwość (Hz) | 50/60 |
| Klasa bezpieczeństwa | 1 |
| Moc (Watt) | 1300 |
| Hałas (dB(A)) | - |
| Pojemność max. | - |
| Maksymalny ciągły czas pracy (KB) | - |
| Wymiary (L x B x H) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Długość kabla (cm) | 86 |

SIGURNOSNI PROPISI

- Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu, već je namijenjen za kućnu i sličnu upotrebu, kao što je u kuhinjama za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima, od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima, u okruženjima tipa Bed & Breakfast i farme.
- Uvijek postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu.
- Prije spajanja na uzemljenu utičnicu provjerite odgovara li mrežni napon navedenom na tipskoj pločici uređaja.
- Određeni dijelovi uređaja mogu postati vrući. Nemojte ih dodirivati da se ne opečete.
- Uređaj mora moći odvoditi toplinu, stoga ga ne treba pokrivati. Dajte mu dovoljno prostora.
- Nikada nemojte uranjati uređaj, kabel ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu niti ga držati pod tekućom vodom.
- Ne podižite uređaj ako je pao u vodu. Odmah isključite kabel za napajanje. Nemojte ga više koristiti.
- Provjerite jesu li vam ruke suhe kada dodirujete uređaj.
- Pazite da uređaj, kabel i utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što je ploča za kuhanje ili otvorena vatra.
- Isključite kabel iz utičnice kada ne koristite uređaj. Povucite utikač, a ne kabel.
- Uređajem se ne smije upravljati pomoću vanjskog timera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Isključite uređaj prije premještanja.
- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ali samo pod nadzorom ili ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja i razumiju njegove mogućnosti opasnosti.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece do 8 godina.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Redovito provjeravajte je li kabel još uvijek netaknut. Ako je oštećen, nemojte više koristiti uređaj.
- Ako je uređaj ili kabel neispravan, ne pokušavajte ga sami popraviti. Sve popravke uvijek neka izvrši kvalificirani mehaničar.
- Nikada ne dopustite da kablovi vise preko ruba sudopera, radne ploče ili stola.

DODATNE SIGURNOSNE UPUTE

- Budite oprezni kada koristite uređaj na otvorenom.
- Nikada nemojte koristiti uređaj na vlažnim ili mokrim mjestima.
- Temeljito očistite uređaj nakon upotrebe (pogledajte Čišćenje i održavanje).
- Provjerite ima li dovoljno slobodnog prostora oko uređaja (najmanje 10 cm), kao i iznad uređaja (najmanje 30 cm).
- Staklena vrata pećnice postaju vruća tijekom uporabe. Stoga uvijek koristite ručku za otvaranje i zatvaranje vrata.
- Koristite alat za uklanjanje kako biste skinuli lim za pečenje, rešetku ili ražanj za pečenje iz vruće pećnice.
- Ne stavljajte sljedeće predmete na uređaj: karton, plastiku, papir, svijeće ili zapaljive predmete.
- Ne stavljajte teške predmete na otvorena vrata pećnice.
- Pažljivo izvadite lim za pečenje kada sadrži vruće sokove ili masnoću.
- Izbjegavajte kontakt vode s vratima pećnice tijekom ili nedugo nakon uporabe. To može uzrokovati pucanje stakla.
- Nemojte postavljati uređaj blizu plinske ploče ili drugog izvora topline, niti neposredno uz električni ventilator. Oni mogu imati negativan učinak na kontrolu temperature uređaja.

OKOLIŠ



Odložite materijal za pakiranje kao što su plastične i kartonske kutije u za to predviđene spremnike.

- Nemojte odlagati ovaj proizvod kao uobičajeni kućni otpad na kraju njegovog vijeka trajanja, već ga predajte na sabirnom mjestu za ponovnu uporabu električne i elektroničke opreme. Potražite simbol na proizvodu, u uputama za upotrebu ili pakiranju koji pokazuje vrstu otpada.
- Materijali se mogu koristiti kako je naznačeno. Pomažući nam da ponovno upotrijebimo i obradimo materijale ili na drugi način recikliramo staru opremu, dat ćete važan doprinos zaštiti okoliša.
- Vaša općina vam može reći gdje možete pronaći određeno mjesto za prikupljanje otpada u vašem susjedstvu.

SERVIS

U malo vjerojatnom slučaju kvara, kontaktirajte Bestron servisni odjel:
www.bestron.com/service

OPERACIJA - Opće informacije

Opis u nastavku ide uz sliku na stranici 2.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Stanovanje 2. Razmaknica 3. Kabel za napajanje i utikač 4. Ventilacijski otvori 5. Podešavanje temperature 6. Postavljanje funkcije 7. Postavljanje vremena 8. Indikatorsko svjetlo za uključivanje/isključivanje | <ol style="list-style-type: none"> 9. Grijaći elementi 10. Kvaka za vrata 11. Vrata 12. Alat za skidanje tepsije/rešetke 13. Tepsija 14. Rešetka 15. Visine mreže 16. Unutarnja rasvjeta |
|---|--|

RUKOVANJE - Prije prve uporabe

1. Uklonite ambalažu.
2. Očistite sav pribor kako biste uklonili sve ostatke koji bi mogli ostati iz procesa proizvodnje (pogledajte "Čišćenje i održavanje"). Temeljito ih osušite.
3. Uključite gornji i donji grijač na 15 minuta na najvišoj temperaturi s otvorenim vratima. Ovo će ukloniti sav miris ambalaže iz uređaja.

PAŽNJA:

- Aparat može ispuštati malo dima i karakterističan miris kada ga uključite prvi put. To je normalno i uskoro će prestati. Provjerite ima li uređaj dovoljnu ventilaciju.

DJELOVANJE - Roštilj

- Roštilj možete koristiti za hranu koja se mora grijati, a ne pržiti i koja je dovoljno velika da ne propadne kroz rešetku. Roštilj se također može koristiti kada želite roštiljati i s gornjom i s donjom toplinom.

DJELOVANJE- Posuda za pečenje

- Tepsija služi za finu hranu koju baš treba ispeći. Toplina iz donjeg elementa uzrokuje zagrijavanje posude za pečenje koja će osigurati kuhanu hranu.

DJELOVANJE -Funkcije (pogledajte sliku 2 na stranici 2)

1. Off
2. Gornja toplina
3. Donja toplina
4. Gornje grijanje / Donje grijanje

NAČIN RADA – Predgrijavanje



Pečnicu nije potrebno prethodno zagrijavati. U određenim slučajevima, međutim, možete postići bolji rezultat ako je pečnica prethodno zagrijana, na primjer, za meso koje se mora peći srednje pečeno ili kada se peče kolač.

| | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|--------------|--------|
| Potato Dish | Skala ili mreža na visini b | 220 degrees | Gornji/donji | 30 min |
| Oven Fries | Skala na visini b | 200 degrees | Gornji/donji | 10 min |
| Chicken | Skala na visini a | 200 degrees | Gornji | 60 min |
| Pizza (ready-to-eat) | Mreža na visini b | 230 degrees | Gornji/donji | 7 min |
| Pizza (with homemade dough) | Skala na visini b | 200 degrees | Donje | 20 min |
| Pasties | Skala na visini a | 200 degrees | Gornji | 40 min |
| Apple pie | Mreža na visini b | 230 degrees | Gornji/donji | 25 min |
| Cake | Grid at height a or b | 200 degrees | Gornji | 40 min |
| Cookies | Skala na visini b | 170 degrees | Gornji | 20 min |


Nekoliko vremena pečenja za najčešće posude za pečenje.

Imajte na umu da su ova vremena približna i mogu varirati ovisno o količini, kvaliteti i osobnim preferencijama. Ako su upute za pečenje navedene na pakiranju hrane, savjetujemo vam da ih slijedite kako biste postigli najbolje rezultate.

OPERACIJA - Pečenje (pogledajte sliku 3 na stranici 2)



1. Otvorite vrata pećnice (11).
2. Lim za pečenje (13) s hranom postavite na željenu visinu u utore u pećnici.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Pomoću postavke temperature (5) postavite željenu temperaturu.
5. Okrenite postavku funkcije (6) na postavku .
6. Pomoću postavke timera (7) namjestite vrijeme pečenja. Količina potrebnog vremena ovisi o vrsti i količini hrane. Indikator za uključivanje/isključivanje (8) će svijetliti.
7. Hranu pecite dok ne bude pečena. Pećnica će se automatski isključiti i nakon isteka vremena pečenja oglasit će se zvučni signal. Svjetlo indikatora za uključivanje/isključivanje će se ugasiti.
8. Nosite rukavice za pećnicu.
9. Otvorite vrata pećnice. Čuvaj se! Vrata su vruća.
10. Pomoću alata za uklanjanje izvadite lim za pečenje iz pećnice.
11. Zatvorite vrata pećnice.
12. Izvadite hranu iz lima za pečenje (13) i stavite je na tanjur. Čuvaj se! Hrana je vruća.
13. Kad završite, okrenite nastavu funkcije na  i uklonite priključak (3) iz čarape.

PAŽNJA:

- Ako je hrana spremna, ali vrijeme pečenja još nije isteklo, možete isključiti pećnicu okretanjem funkcije na . Tajmer će se nastaviti, ali pećnica se više neće grijati.

DJELOVANJE -Pečenje na roštilju (pogledajte sliku 4 na stranici 2)

Možete koristiti funkciju roštilja kako biste ribi, peradi i jelima iz pećnice dali zlatnosmeđu koricu.

1. Otvorite vrata pećnice (11).
2. Lim za pečenje (13) stavite u donji utor u pećnici. Posuda za pečenje će skupiti sav sok i masnoću tijekom pečenja i spriječiti da sok i masnoća dospiju na donji grijač (15 a, b, c).
3. Stavite rešetku s hranom u srednje ili gornje utore u pećnici.
4. Ostavite vrata pećnice malo otvorena kako bi zrak mogao cirkulirati.
5. Pomoću postavke temperature (5) postavite potrebnu temperaturu.
6. Okrenite postavku funkcije (6) na postavku .
7. Upotrijebite postavku timera (7) za postavljanje vremena roštiljanja. Količina potrebnog vremena ovisi o vrsti i količini hrane. Indikator za uključivanje/isključivanje (8) će svijetliti.
8. Pecite hranu na roštilju dok ne bude kuhana. Pećnica će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal nakon što istekne vrijeme pečenja. Svjetlo indikatora za uključivanje/isključivanje će se ugasiti.
9. Nosite rukavice za pećnicu.
10. Otvorite vrata pećnice. Čuvaj se! Vrata su vruća.
11. Pomoću alata za uklanjanje uklonite rešetku s hranom iz pećnice.
12. Uklonite hranu s rešetke i stavite je na tanjur. Čuvaj se! Hrana je vruća.
13. Pomoću alata za uklanjanje izvadite lim za pečenje iz pećnice. Čuvaj se! Eventualni sok i masnoća na pečenju pladanj će biti vrući!
14. Zatvorite vrata pećnice.
15. Nakon što ste završili s pečenjem, okrenite postavku funkcije na  i izvucite utikač iz utičnice.

PAŽNJA:

- Ako je hrana spremna, ali vrijeme pečenja još nije isteklo, možete isključiti roštilj okretanjem funkcije na . Tajmer će se nastaviti, ali roštilj više neće biti uključen.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj svaki put nakon upotrebe.

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
2. Toplom vodom s malo tekućine za pranje posuda očistite lim za pečenje, rešetku, ražanj i alat za skidanje. Isperite predmete s puno vode i temeljito ih osušite.
3. Vlažnom krpom očistite unutrašnjost i vanjštinu pećnice i vrata. Temeljito ih osušite.
4. Vratite sve predmete u pećnicu i spremite pećnicu

PAŽNJA:

- Provjerite je li utikač izvučen iz utičnice prije čišćenja uređaja.
- Nikada ne koristite korozivna sredstva za čišćenje ili sredstva za ribanje ili oštre predmete (kao što su noževi ili tvrde četke) za čišćenje uređaja.
- Nikada ne uranjajte uređaj, kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

HR

| Műszaki adatok | |
|-----------------------------------|--------------|
| Modell | AOV20 |
| Hálózat | 220-240V |
| Frekvencia (Hz) | 50/60 |
| Biztonsági osztály | 1 |
| Erő (Watt) | 1300 |
| Zaj (dB(A)) | - |
| Max. Kapacitás | - |
| Maximális folyamatos üzemidő (KB) | - |
| Méreték (D x Š x V) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Kábelhosszúság (cm) | 86 |

CZ

| Technické specifikace | |
|---|--------------|
| Modelka | AOV20 |
| Síťová | 220-240V |
| Frekvence (Hz) | 50/60 |
| Bezpečnostní třída | 1 |
| Napájení (Watt) | 1300 |
| Hluk (dB(A)) | - |
| Max. Kapacita | - |
| Maximální doba nepřetržitého provozu (KB) | - |
| Rozměry (D x Š x V) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Délka kabelu (cm) | 86 |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotřebič není určen pro profesionální použití, ale je určen pro domácí a podobné použití, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích, v prostředí typu Bed & Breakfast a farmy.
- Spotřebič vždy umístěte na stabilní a rovný povrch.
- Před připojením spotřebiče k uzemněné zásuvce zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku.
- Některé části spotřebiče se mohou zahřát. Nedotýkejte se jich, abyste se nepopálili.
- Spotřebič musí být schopen odvádět své teplo, proto by neměl být zakrytý. Dejte mu dostatek prostoru.
- Příklad, kabel nebo zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny ani je nedržte pod tekoucí vodou.
- Nezvedejte spotřebič, pokud spadl do vody. Okamžitě odpojte napájecí kabel. Již jej nepoužívejte.
- Když se dotýkáte spotřebiče, ujistěte se, že máte suché ruce.
- Ujistěte se, že spotřebič, kabel a zástrčka nepřijdou do kontaktu se zdroji tepla, jako je varná deska nebo otevřený oheň.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte napájecí kabel. Tahejte za zástrčku, ne za kabel.
- Spotřebič nesmí být provozován pomocí externího časovače nebo systému dálkového ovládní.
- Před přemístováním spotřebič vypněte.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, ale pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí jeho možným nebezpečím.
- Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.
- Udržujte přístroj a kabel mimo dosah dětí do 8 let.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Pravidelně kontrolujte, zda je kabel stále neporušený. V případě poškození již spotřebič nepoužívejte.
- Pokud je spotřebič nebo kabel vadný, nepokoušejte se je sami opravit. Jakékoli opravy vždy nechte provést kvalifikovanému mechanikovi.
- Nikdy nenechávejte šňůry viset přes okraj dřezu, pracovní desky nebo stolu.

DALŠÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání přístroje venku buďte opatrní.
- Nikdy nepoužívejte přístroj ve vlhkých nebo mokrých prostorách.
- Po použití spotřebič důkladně vyčistěte (viz Čištění a údržba).
- Ujistěte se, že je kolem spotřebiče dostatek volného prostoru (nejméně 10 cm), stejně jako nad spotřebičem (nejméně 30 cm).
- Skleněná dvířka trouby se během používání zahřívají. K otevírání a zavírání dveří proto vždy používejte kliku.
- Pomocí nástroje pro vyjmutí vyjměte plech na pečení, mřížku nebo rožeň z horké trouby.
- Na spotřebič nepokládejte následující předměty: karton, plast, papír, svíčky nebo hořlavé předměty.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžké předměty.
- Pečicí plech opatrně vyjměte, pokud obsahuje horkou šťávu nebo tuk.
- Zabraňte kontaktu dvířek trouby s vodou během nebo krátce po použití. To může způsobit rozbití skla.
- Neumisťujte spotřebič do blízkosti plynového prstence nebo jiného zdroje tepla ani bezprostředně vedle elektrického ventilátoru. Mohou mít negativní vliv na ovládání teploty spotřebiče.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



- Obalový materiál, jako jsou plastové a kartonové krabice, vyhazujte do nádob k tomu určených.
- Nelikvidujte tento výrobek na konci jeho životnosti jako běžný domovní odpad, ale odevzdejte jej na sběrném místě pro opětovné použití elektrických a elektronických zařízení. Hledejte symbol na výrobku, v návodu k použití nebo na obalu s označením druhu odpadu.
 - Materiály lze použít, jak je uvedeno. Tím, že nám pomůžete znovu použít a zpracovat materiály nebo jinak recyklovat staré zařízení, významně přispějete k ochraně životního prostředí.
 - Vaše obec vám může sdělit, kde najdete určené sběrné místo odpadu ve vašem okolí.

SLUŽBA/SERVIS

V nepravděpodobném případě poruchy kontaktujte servisní oddělení společnosti Bestron: www.bestron.com/service

PROVOZ - Obecné pokyny

Níže uvedený popis se vztahuje k obrázku na straně 2.

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Kryt-vnější část 2. Mezera-oddělovač 3. Napájecí kabel a zástrčka 4. Ventilační otvory 5. Nastavení teploty 6. Nastavení funkcí 7. Nastavení času 8. Kontrolka zapnutí/vypnutí | <ol style="list-style-type: none"> 9. Ohřívací komponenty-topné těleso 10. Dveřní klika 11. Dvířka 12. Plech na pečení/Nástroj pro demontáž mřížky 13. Plech na pečení 14. Mříž 15. Výšky mřížky 16. Vnitřní osvětlení |
|--|--|

PROVOZ - Před prvním použitím

1. Odstraňte obal.
2. Vyčistěte veškeré příslušenství, abyste odstranili veškeré zbytky, které mohou zůstat z výrobního procesu (viz "Čištění a údržba"). Důkladně je osušte.
3. Zapněte horní a spodní ohřívací elementy na 15 minut na nejvyšší teplotu s dvířka otevřený. Tím se ze spotřebiče odstraní veškerý zápach z obalu.

POZOR:

- Při prvním zapnutí může spotřebič vydávat slabý kouř a zápach. To je normální a zastaví se to samo. Ujistěte se, že okolo je dostatečné větrání.

PROVOZ - Gril

Gril můžete použít na potraviny, které musí být ohřáté, ne smažené a jsou dostatečně velké, aby grilem nepropadly. Gril lze také použít, když chcete grilovat s horním i spodním ohřevem.

PROVOZ - Plech na pečení

Plech na pečení slouží na jemné potraviny, které je opravdu potřeba smažit. Teplo ze spodního prvku způsobí, že se plech na pečení zahřeje, což zajistí vařené jídlo.

PROVOZ - Funkce (viz obrázek 2 na straně 2)

1. Vypnuto
2. Horní ohřev
3. Spodní ohřev
4. Horní ohřev / Spodní ohřev

PROVOZ - Předehřátí



Troubu není nutné předehřívát. V některých případech však můžete dosáhnout lepšího výsledku, pokud je trouba předehřátá, například pro maso, které musí být propečené středně propečené, nebo při pečení koláče.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------------|------------|-------------|--------|
| Brambory | Měřítko nebo mřížka ve výšce b | 220 stupňů | Nahoře/dole | 30 min |
| Hranolky v troubě | Měřítko ve výšce b | 200 stupňů | Nahoře/dole | 10 min |
| Kuře | Měřítko ve výšce a | 200 stupňů | Nahoře | 60 min |
| Pizza (hotová k jídlu) | Mřížka ve výšce b | 230 stupňů | Nahoru/dolů | 7 min |
| Pizza (s domácím těstem) | Měřítko ve výšce b | 200 stupňů | Dole | 20 min |
| Šátečky | Měřítko ve výšce a | 200 stupňů | Nahoře | 40 min |
| Jablečný koláč | Mřížka ve výšce b | 230 stupňů | Nahoře/dole | 25 min |
| Dort | Mřížka ve výšce a nebo b | 200 stupňů | Nahoru | 40 min |
| Sušenky | Měřítko ve výšce b | 170 stupňů | Nahoru | 20 min |

Některé doby pečení pro nejběžnější zapékačí mísy.

Veźměte prosím na vědomí, že tyto časy jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na množství, kvalitě a osobních preferencích. Pokud jsou na obalu potraviny uvedeny pokyny pro pečení, doporučujeme vám je dodržovat, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

PROVOZ - Pečení (viz obrázek 3 na straně 2)



1. Otevřete dvířka trouby (11).
2. Plech na pečení (13) s jídlem umístíte v požadované výšce do drážek v troubě.
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Pomocí nastavení teploty (5) nastavte požadovanou teplotu.
5. Otočte nastavení funkcí (6) na požadovanou hodnotu .
6. Pomocí nastavení časovače (7) nastavte dobu pečení. Množství potřebného času závisí na druhu a množství jídla. Kontrolka On/Off (8) se rozsvítí.
7. Jídlo pečte, dokud není uvařené. Trouba se automaticky vypne a po uplynutí doby pečení se ozve zvukový signál. Kontrolka On/Off zhasne.
8. Noste chňapky.
9. Otevřete dvířka trouby. Opatrujte se! Dveře jsou horké.
10. Pomocí nástroje vyjměte plech z trouby.
11. Zavřete dvířka trouby.
12. Vyjměte jídlo z plechu na pečení (13) a položte ho na talíř. Opatrujte se! Jídlo je horké.
13. Po dokončení otočte nastavení funkce na  a vyjměte zástrčku (3) ze zásuvky.

POZOR:

- Pokud je jídlo hotové, ale doba pečení ještě neuplynula, můžete troubu vypnout otočením nastavení funkce na . Časovač bude pokračovat, ale trouba se již nebude zahřívat.

PROVOZ - Grilování (viz obrázek 4 na straně 2)

Pomocí funkce grilu můžete rybám, drůbeži a zapékačím pokrmům dodat zlatohnědou kůrku.

1. Otevřete dvířka trouby (11).
2. Vložte plech na pečení (13) do spodní drážky trouby. Plech na pečení zachytí během grilování veškerou šťávu a tuk a zabrání tomu, aby se šťáva a tuk dostaly na spodní topné těleso (15 a, b, c).
3. Umístěte mřížku s jídlem do středních nebo horních drážek v troubě.
4. Nechte dvířka trouby mírně pootevřená, aby vzduch mohl cirkulovat.
5. Pomocí nastavení teploty (5) nastavte požadovanou teplotu.
6. Otočte nastavení funkcí (6) na požadovanou hodnotu .
7. Pomocí nastavení časovače (7) nastavte dobu grilování. Množství potřebného času závisí na druhu a množství jídla. Indikátor On/Off (8) se rozsvítí.
8. Jídlo grilujte, dokud není uvařené. Trouba se automaticky vypne a po uplynutí doby grilování se ozve zvukový signál. Kontrolka On/Off zhasne.
9. Noste chňapky.
10. Otevřete dvířka trouby. Opatrujte se! Dveře jsou horké.
11. Pomocí nástroje pro vyjmutí vyjměte mřížku s jídlem z trouby.
12. Vyjměte jídlo z grilu a položte ho na talíř. Opatrujte se! Jídlo je horké.
13. Pomocí nástroje pro vyjmutí vyjměte plech z trouby. Opatrujte se! Veškerá šťáva a tuk na plechu bude horký!
14. Zavřete dvířka trouby.
15. Po dokončení grilování otočte nastavení funkce na  a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

POZOR:

- Pokud je jídlo hotové, ale doba pečení ještě neuplynula, můžete troubu vypnout otočením nastavení funkce na . Časovač bude pokračovat, ale trouba se již nebude zahřívat.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.
2. Použijte teplou vodu s malým množstvím mycího prostředku k čištění plechu na pečení, mřížky, rožně na pečení a nástroje na vyjmutí. Opláchněte předměty velkým množstvím vody a důkladně je osušte.
3. Pomocí vlhkého hadříku vyčistěte vnitřek i vnějšek trouby a dvířka. Důkladně je osušte.
4. Vložte všechny kusy prádla zpět do trouby a troubu uložte

POZOR:

- Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že je zástrčka vytažena ze zásuvky.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky nebo ostré předměty (jako jsou nože nebo tvrdé kartáče).
- Přístroj, napájecí kabel nebo zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie, ale je určený na domáce a podobné použitie, ako napríklad v kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v prostrediach typu Bed & Breakfast. a farmy.
- Spotrebič vždy umiestňte na stabilní a rovný povrch.
- Pred pripojením spotrebiča k uzemnenej zásuvke skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá údajom uvedeným na výkonovom štítku.
- Niektoré časti spotrebiča sa môžu zahriať. Nedotýkajte sa ich, aby ste predišli popáleninám.
- Spotrebič musí byť schopný odvádzať svoje teplo, preto by nemal byť zakrytý. Dajte mu dostatok priestoru.
- Nikdy neponárajte prístroj, kábel alebo zástrčku do vody alebo inej tekutiny, ani ho nedržte pod tečúcou vodou.
- Nezdvíhajte prístroj, ak spadol do vody. Okamžite odpojte napájací kábel. Už ho nepoužívajte.
- Pri dotyku spotrebiča sa uistite, že máte suché ruky.
- Uistite sa, že spotrebič, kábel a zástrčka neprichádzajú do kontaktu so zdrojmi tepla, ako je varná doska alebo otvorený oheň.
- Keď sa spotrebič nepoužíva, odpojte napájací kábel. Potiahnite zástrčku, nie kábel.
- Spotrebič nesmie byť ovládaný pomocou externého časovača alebo systému diaľkového ovládania.
- Pred premiestnením spotrebič vypnite.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ale iba ak boli pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a chápu súvisiace riziká.
- Upratovanie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Pravidelne kontrolujte, či je kábel stále neporušený. Ak je poškodený, spotrebič už nepoužívajte.
- Ak je spotrebič alebo kábel chybný, nepokúšajte sa ho sami opraviť. Akékoľvek opravy zverte vždy kvalifikovanému mechanikovi.
- Nikdy nenechajte šnúry visieť cez okraj drezu, pracovnej dosky alebo stola.

ĎALŠIE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní spotrebiča vonku buďte opatrní.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte vo vlhkých alebo mokrých priestoroch.
- Po použití spotrebič dôkladne vyčistíte (pozri Čistenie a údržba).
- Uistite sa, že okolo spotrebiča je dostatok voľného miesta (najmenej 10 cm), ako aj nad spotrebičom (najmenej 30 cm).
- Sklenené dvierka rúry sa počas používania zahrievajú. Na otváranie a zatváranie dvierok preto vždy používajte kľučku.
- Pomocou nástroja na vyberanie vyberte plech na pečenie, mriežku alebo ražeň z horúcej rúry.
- Na vrch spotrebiča nekladte nasledujúce predmety: kartón, plast, papier, sviečky alebo horľavé predmety.
- Na otvorené dvierka rúry nekladte ťažké predmety.
- Opatrne vyberte plech na pečenie, keď obsahuje horúcu šťavu alebo tuk.
- Zabráňte kontaktu vody s dvierkami rúry počas alebo krátko po použití. Môže to spôsobiť prasknutie skla.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti plynového okruhu alebo iného zdroja tepla, ani bezprostredne vedľa elektrického ventilátora. Môžu mať negatívny vplyv na ovládanie teploty spotrebiča.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Obalový materiál, ako sú plastové a kartónové škatule, odhodte do nádob na to určených.

- Tento výrobok po skončení jeho životnosti nelikvidujte ako bežný domáci odpad, ale odovzdajte ho na zbernom mieste na opätovné použitie elektrických a elektronických zariadení. Vyhľadajte symbol na produkte, v návode na použitie alebo na obale označujúcim druh odpadu.
- Materiály môžu byť použité tak, ako je uvedené. Tým, že nám pomôžete opätovne použiť a spracovať materiály alebo inak recyklovať staré vybavenie, významne prispějete k ochrane životného prostredia.
- Vaša obec vám môže povedať, kde nájdete určené zberné miesto odpadu vo vašom okolí.

SERVIS

V nepravdepodobnom prípade poruchy kontaktujte servisné oddelenie spoločnosti Bestron: www.bestron.com/service

PREVÁDZKA - Všeobecné pokyny

Nižšie uvedený opis odkazuje na ilustráciu na strane 2.

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Obal (exteriér) | 9. Vykurovacie komponenty - vykurovacie teleso |
| 2. Medzerník (oddeľovač) | 10. Kľučka dverí |
| 3. Napájací kábel a zástrčka | 11. Dvere |
| 4. Vetracie otvory | 12. Plech na pečenie/nástroj na demontáž mriežky |
| 5. Nastavenie teploty | 13. Plech na pečenie |
| 6. Nastavenia funkcií | 14. Mriežka |
| 7. Nastavenie času | 15. Výšky mriežky |
| 8. Kontrolka zapnutia/vypnutia | 16. Vnútorne osvetlenie |

PREVÁDZKA – Pred prvým použitím

1. Odstráňte obal.
2. Vyčistite všetko príslušenstvo, aby ste odstránili všetky zvyšky, ktoré môžu zostať z výrobného procesu (pozri "Čistenie a údržba"). Dôkladne ich osušte.
3. Zapnite horné a dolné vykurovacie telesá na 15 minút pri najvyššej teplote s otvorenými dverkami. Tým sa zo spotrebiča odstráni všetok zápach balenia.

POZORNOSŤ:

- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže vydávať mierny dym a zápach. Je to normálne a samo sa to zastaví. Uistite sa, že v okolí je dostatočné vetranie.

PREVÁDZKA - Gril

Gril môžete použiť na potraviny, ktoré je potrebné zohriať, nie vyprážať a sú dostatočne veľké, aby neprepadli cez gril. Gril je možné použiť aj vtedy, keď chcete grilovať s horným aj spodným ohrevom.

PREVÁDZKA - plech na pečenie

Plech na pečenie sa používa na jemné jedlá, ktoré je skutočne potrebné vyprážať. Teplo zo spodného prvku spôsobí zahriatie plechu na pečenie a zabezpečí varenie jedla.

PREVÁDZKA – funkcie (pozri obrázok 2 na strane 2)

1. Preč
2. Horné kúrenie
3. Spodné vykurovanie
4. Horné teplo / spodné teplo

PREVÁDZKA - Predhrievanie



Rúra sa nemusí predhrievať. V niektorých prípadoch však môžete dosiahnuť lepší výsledok, ak je rúra predhriata, napríklad pri mäse, ktoré musí byť stredne vzácné, alebo pri pečení koláča.

| | | | | |
|------------------------------|---------------------------|-------------|-----------|--------|
| Zemiakové jedlo | Scale or grid at height b | 220 stupňov | Hore/dole | 30 min |
| Hranolky v rúre | Scale at height b | 200 stupňov | Hore/dole | 10 min |
| Kuracie mäso | Scale at height a | 200 stupňov | Hore | 60 min |
| Pizza (hotová na konzumáciu) | Grid at height b | 230 stupňov | Hore/dole | 7 min |
| Pizza (z domáceho cesta) | Scale at height b | 200 stupňov | Dole | 20 min |
| Šatky | Scale at height a | 200 stupňov | Hore | 40 min |
| Jablkový koláč | Grid at height b | 230 stupňov | Hore/dole | 25 min |
| Torta | Grid at height a or b | 200 stupňov | Hore | 40 min |
| Sušienky | Scale at height b | 170 stupňov | Hore | 20 min |


Niektoré časy pečenia najbežnejších pekáčov.

Upozorňujeme, že tieto časy sú približné a môžu sa líšiť v závislosti od množstva, kvality a osobných preferencií. Ak sú na obale potravín pokyny na pečenie, odporúčame vám, aby ste ich dodržiavali, aby ste dosiahli najlepšie výsledky.

PREVÁDZKA – Pečenie (pozri obrázok 3 na strane 2)



1. Otvorte dvierka rúry (11).
2. Vložte plech na pečenie (13) s jedlom v požadovanej výške do drážok v rúre.
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Na nastavenie požadovanej teploty použite nastavenie teploty (5).
5. Otočte nastavenie funkcie (6) na požadovanú hodnotu .
6. Na nastavenie času varenia použite nastavenie časovača (7). Množstvo potrebného času závisí od typu a množstva potravy. Rozsvieti sa kontrolka zapnutia/vypnutia (8).
7. Pečieme jedlo až do varenia. Rúra sa automaticky vypne a po uplynutí času varenia zaznie zvukový signál. Indikátor zapnutia/vypnutia zhasne.
8. Noste rukavice v rúre.
9. Otvorte dvierka rúry. Dávaj si na seba pozor! Dvere sú horúce.
10. Pomocou nástroja vyberte zásobník z rúry.
11. Zatvorte dvierka rúry.
12. Vyberte jedlo z plechu na pečenie (13) a položte ho na tanier. Dávaj si na seba pozor! Jedlo je horúce.
13. Po dokončení otočte nastavenie funkcie na  a vyberte zástrčku (3) zo zásuvky.

POZORNOSŤ:


- Ak je jedlo pripravené, ale čas grilovania ešte neuplynul, môžete gril vypnúť otočením nastavenia funkcie na . Časovač bude pokračovať, ale gril už nebude zapnutý.

PREVÁDZKA – Grilovanie (pozri obrázok 4 na strane 2)

Pomocou funkcie grilu môžete dať rybám, hydine a kastrólom zlatohnedú kôrku.

1. Otvorte dvierka rúry (11).
2. Vložte plech na pečenie (13) do spodnej drážky rúry. Plech na pečenie počas grilovania zhromaždí všetky šťavy a tuk a zabráni šťave a tuku dostať sa k spodnému vykurovaciemu telesu (15 a, b, c).
3. Umiestnite stojan na potraviny do strednej alebo hornej drážky v rúre.
4. Nechajte dvierka rúry mierne pootvorené, aby mohol cirkulovať vzduch.
5. Na nastavenie požadovanej teploty použite nastavenie teploty (5).
6. Otočte nastavenia funkcie (6) na požadovanú hodnotu .
7. Na nastavenie času grilovania použite nastavenie časovača (7). Množstvo potrebného času závisí od typu a množstva potravy. Rozsvieti sa indikátor zapnutia/vypnutia (8).
8. Grilujte jedlo až do varenia. Rúra sa automaticky vypne a po uplynutí času grilovania zaznie zvukový signál. Indikátor zapnutia/vypnutia zhasne.
9. Noste rukavice na pečenie.
10. Otvorte dvierka rúry. Dávaj si na seba pozor! Dvere sú horúce.
11. Pomocou nástroja na vyberanie vyberte stojan na potraviny z rúry.
12. Vyberte jedlo z grilu a položte ho na tanier. Dávaj si na seba pozor! Jedlo je horúce.
13. Pomocou nástroja na vyberanie vyberte zásobník z rúry. Dávaj si na seba pozor! Všetky šťavy a tuky na plechu budú horúce!
14. Zatvorte dvierka rúry.
15. Po dokončení grilovania otočte nastavenie funkcie na  a vyberte zástrčku zo zásuvky.

POZORNOSŤ:

- Ak je jedlo pripravené, ale čas grilovania ešte neuplynul, môžete gril vypnúť otočením nastavenia funkcie na . Časovač bude pokračovať, ale gril už nebude zapnutý.

CEČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití prístroj vyčistíte.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
2. Na čistenie plechu, drôteného stojana, rotisserie a nástroja na vyberanie použite teplú vodu s malým množstvom umývacej kvapaliny. Predmety opláchnite veľkým množstvom vody a dôkladne ich osušte.
3. Pomocou vlhkej handričky vyčistíte vnútornú a vonkajšiu stranu rúry a dvierka. Dôkladne ich osušte.
4. Vložte všetky predmety späť do rúry a uložte rúru

POZORNOSŤ:

- Pred čistením spotrebiča sa uistite, že je zástrčka vytiahnutá zo zásuvky.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré predmety (ako sú nože alebo tvrdé kefy).
- Nikdy neponárajte prístroj, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

SK

| Tehničke specifikacije | |
|--|--------------|
| Model | AOV20 |
| Mrežno napajanje | 220-240V |
| Frekvencija (Hz) | 50/60 |
| Sigurnosna klasa | 1 |
| Vlast (Watt) | 1300 |
| Buka (dB(A)) | - |
| Max. Kapacitet | - |
| Maksimalno vrijeme neprekidnog rada (KB) | - |
| Dimenzije (D x Š x V) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Dužina kabela (cm) | 86 |

RO

| Specificatii tehnice | |
|---|--------------|
| Model | AOV20 |
| Rețea | 220-240V |
| Frecvență (Hz) | 50/60 |
| Clasa de siguranță | 1 |
| Putere (Watt) | 1300 |
| Zgomot (dB(A)) | - |
| Max. Capacitate | - |
| Timp maxim de funcționare continuă (KB) | - |
| Dimensiuni (L x l x h) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Lungimea cablului (cm) | 86 |

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

- Acest aparat nu este destinat utilizării profesionale, dar este destinat utilizării casnice și similare, cum ar fi în bucătăriile pentru personal, în magazine, birouri și alte medii de lucru, de către oaspeții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale, în medii de tip Bed & Breakfast. și ferme.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și plană.
- Verificați dacă tensiunea de la rețea corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu caracteristicile aparatului înainte de a-l conecta la o priză cu împământare.
- Anumite părți ale aparatului se pot încinge. Nu le atingeți pentru a evita arderea.
- Aparatul trebuie să își poată disipa căldura, deci nu trebuie acoperit. Oferă-i suficient spațiu.
- Nu scufundați niciodată aparatul, cablul sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid și nu îl țineți sub jet de apă.
- Nu ridicați aparatul când a căzut în apă. Deconectați imediat cablul de alimentare. Nu-l mai folosi.
- Asigurați-vă că aveți mâinile uscate când atingeți aparatul.
- Asigurați-vă că aparatul, cablul și ștecherul nu intră în contact cu surse de căldură, cum ar fi o plită sau focul deschis.
- Deconectați cablul de alimentare când nu utilizați aparatul. Trageți de ștecher, nu de cablu.
- Aparatul nu trebuie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Opriți aparatul înainte de a-l muta.
- Acest aparat poate fi folosit de copii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dar numai sub supraveghere sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg potențialul acestuia. pericole.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor de până la 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Verificați regulat dacă cablul este încă intact. Dacă este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.
- Dacă aparatul sau cablul este defecte, nu încercați să îl reparați singur. Apelați întotdeauna la un mecanic calificat să efectueze orice reparație.
- Nu lăsați niciodată cablurile să atârne peste marginea chiuvetei, a unui blat sau a unei mese.

INSTRUCȚIUNI SUPLIMENTARE DE SIGURANȚĂ

- Aveți grijă când utilizați aparatul în aer liber.
- Nu utilizați niciodată aparatul în locuri umede sau umede.
- Curățați bine aparatul după utilizare (vezi Curățare și Întreținere).
- Asigurați-vă că există suficient spațiu liber în jurul aparatului (cel puțin 10 cm), precum și deasupra aparatului (cel puțin 30 cm).
- Ușa de sticlă a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Prin urmare, folosiți întotdeauna mânerul pentru a deschide și închide ușa.
- Folosiți instrumentul de îndepărtare pentru a scoate tava de copt, grătarul sau scuipa de prăjire din cuptorul încins.
- Nu așezați următoarele articole deasupra aparatului: carton, plastic, hârtie, lumânări sau obiecte inflamabile.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului când este deschisă.
- Scoateți cu grijă tava de copt când conține sucuri sau grăsime fierbinți.
- Evitați ca apa să intre în contact cu ușa cuptorului în timpul sau la scurt timp după utilizare. Acest lucru poate cauza spargerea sticlei.
- Nu așezați aparatul în apropierea unui inel de gaz sau a unei alte surse de căldură și nici imediat lângă un ventilator electric. Acestea pot avea un efect negativ asupra controlului temperaturii aparatului.

MEDIU INCONJURATOR



Aruncați materialele de ambalare, cum ar fi cutiile de plastic și carton, în recipientele desemnate.

- Nu aruncați acest produs ca deșeu menajer normal la sfârșitul duratei de viață, ci predați-l la un punct de colectare pentru reutilizarea echipamentelor electrice și electronice. Căutați simbolul de pe produs, instrucțiunile de utilizare sau ambalajul care indică tipul de deșeu.
- Materialele pot fi folosite conform indicațiilor. Ajutându-ne să reutilizăm și să procesăm materialele sau să reciclăm în alt mod vechiul echipament, veți aduce o contribuție importantă la protecția mediului.
- Municipality dumneavoastră vă poate spune unde puteți găsi punctul de colectare a deșeurilor desemnat în cartierul dumneavoastră.

SERVICIU

În cazul puțin probabil al unei defecțiuni, vă rugăm să contactați departamentul de service Bestron: **www.bestron.com/service**

FUNCȚIONARE - Informații generale

Descrierea de mai jos merge cu imaginea de la pagina 2.

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Locuință 2. Distanțiere 3. Cablu de alimentare și ștecher 4. Fante de ventilație 5. Setarea temperaturii 6. Setarea funcției 7. Setarea orei 8. Indicator luminos Pornit/Oprit | <ol style="list-style-type: none"> 9. Elemente de încălzire 10. Mănerul ușii 11. Ușa 12. Instrument de scoatere tavă/grilă 13. Tava de copt 14. Grila 15. Înălțimi grile 16. Iluminat interior |
|--|--|

FUNCȚIONARE - Înainte de prima utilizare

1. Scoateți ambalajul.
2. Curățați toate accesoriile pentru a îndepărta orice reziduuri care pot rămâne din procesul de fabricație (vezi „Curățare și întreținere”). Uscăți-le bine.
3. Porniți elementele de încălzire de sus și de jos timp de 15 minute la cea mai ridicată temperatură cu ușa deschisă. Acest lucru va elimina orice miros de ambalaj din aparat.

ATENȚIE:

- Aparatul poate scoate puțin fum și un miros caracteristic atunci când îl porniți pentru prima dată. Acest lucru este normal și se va opri în curând. Asigurați-vă că aparatul are o ventilație suficientă..

FUNCȚIONARE - Grilii

Puteți folosi grătarul pentru alimente care trebuie încălzite, nu prăjite, și care sunt suficient de mari pentru a nu cădea prin grătar. Grătarul poate fi folosit și atunci când doriți să faceți un grătar cu căldură atât de sus cât și de jos.

FUNCȚIONARE - Tava de coacere

Tava de copt este folosită pentru alimente fine care chiar trebuie să fie prăjite. Căldura de la elementul de jos face ca tava de copt să se încălzească, ceea ce va oferi mâncare gătită.

FUNCȚIONARE - Funcții (a se vedea imaginea 2 de la pagina 2)

1. Oprit
2. Căldură superioară
3. Căldură de jos
4. Căldură de sus / Căldură de jos

FUNCȚIONARE - Preîncălzire



Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În anumite cazuri, însă, puteți obține un rezultat mai bun dacă cuptorul este preîncălzit, de exemplu, pentru carnea care trebuie gătită mediu rară sau când coaceți o prăjitură.

| | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|-----------|---------|--------|
| Mâncare de cartofi | Scară sau grilă la înălțime b | 220 grade | Sus/jos | 30 min |
| Cartofi prăjiți la cuptor | Scară la înălțimea b | 200 grade | Sus/jos | 10 min |
| Pui | Scară la înălțimea a | 200 grade | Sus | 60 min |
| Pizza (gata de consum) | Grilă la înălțimea b | 230 grade | Sus/jos | 7 min |
| Pizza (cu aluat făcut în casă) | Scară la înălțimea b | 200 grade | Jos | 20 min |
| Pateuri | Scară la înălțimea a | 200 grade | Sus | 40 min |
| Plăcintă cu mere | Grilă la înălțime b | 230 grade | Sus/jos | 25 min |
| Prăjitură | Grilă la înălțimea a sau b | 200 grade | Sus | 40 min |
| Biscuiți | Scară la înălțimea b | 170 grade | Sus | 20 min |


Câteva timpuri de coacere pentru cele mai obișnuite feluri de copt.

Vă rugăm să rețineți că acești timpuri sunt aproximativi și pot varia în funcție de cantitate, calitate și preferințele personale. Dacă instrucțiunile de coacere sunt notate pe ambalajul alimentelor, vă sfătuim să le urmați pentru a obține cele mai bune rezultate.

Funcționare - Coacere (a se vedea imaginea 3 de la pagina 2)



1. Deschideți ușa cuptorului (11).
2. Așezați tava de copt (13) cu alimentele la înălțimea dorită în canelurile din cuptor.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Utilizați setarea temperaturii (5) pentru a seta temperatura dorită.
5. Rotiți setarea funcției (6) la setarea .
6. Utilizați setarea temporizatorului (7) pentru a seta timpul de coacere. Timpul necesar depinde de tipul și cantitatea de alimente. 7. Indicatorul Pornit/Oprit (8) se va aprinde.
7. Coaceți alimentele până când acestea sunt fierți. cuptorul se va opri automat și se va auzi un semnal sonor după ce timpul de coacere s-a scurs. Indicatorul luminos On/Off se va stinge.
8. Purtați mănuși pentru cuptor.
9. Deschideți ușa cuptorului. Aveți grijă! Ușa este fierbinte.
10. Folosiți instrumentul de îndepărtare pentru a scoate tava de copt din cuptor.
11. Închideți ușa cuptorului.
12. Scoateți alimentele din tava de copt (13) și puneți-le pe o farfurie. Aveți grijă! Alimentele sunt fierbinți.
13. După ce ați terminat, rotiți setarea funcției pe  și scoateți fișa (3) din priza de alimentare.

ATENȚIE:


- Dacă mâncarea este gata, dar timpul de coacere nu s-a scurs încă, puteți opri cuptorul prin rotirea setării funcției la . Cronometrul va continua, dar cuptorul nu va mai fi încălzit.

Funcționare - Grătar (a se vedea imaginea 4 de la pagina 2)

Puteți folosi funcția de grătar pentru a da peștelui, păsărilor de curte și preparatelor la cuptor o crustă maro aurie.

1. Deschideți ușa cuptorului (11).
2. Așezați tava de copt (13) în canelura inferioară a cuptorului. Tava de copt va colecta orice suc și grăsime în timpul grătarului și va împiedica sucul și grăsimea să ajungă pe elementul de încălzire de jos (15 a, b, c).
3. Așezați grătarul cu alimentele în canelurile din mijloc sau de sus din cuptor.
4. Lăsați ușa cuptorului ușor deschisă, astfel încât să permiteți circulația aerului.
5. Folosiți setarea de temperatură (5) pentru a seta Temperatura necesară.
6. Rotiți setarea funcției (6) până la setarea .
7. Utilizați setarea temporizatorului (7) pentru a seta timpul de prăjire. Timpul necesar depinde de tipul și cantitatea de alimente. indicatorul Pornit/Oprit (8) se va aprinde.
8. Grățiți alimentele până când acestea sunt găsite. Cuptorul se va opri automat și se va auzi un semnal sonor odată ce timpul de grătar s-a scurs. Indicatorul luminos On/Off se va stinge.
9. Purtați mănuși pentru cuptor.
10. Deschideți ușa cuptorului. Aveți grijă! Ușa este fierbinte.
11. Folosiți instrumentul de îndepărtare pentru a scoate grila cu alimente din cuptor.
12. Scoateți alimentele din grilă și puneți-le pe o farfurie. Aveți grijă! Alimentele sunt fierbinți.
13. Folosiți instrumentul de îndepărtare pentru a scoate tava de copt din cuptor. Aveți grijă! Orice suc și grăsime de pe tava de copt tavă va fi fierbinte!
14. Închideți ușa cuptorului.
15. După ce ați terminat grătarul, rotiți setarea funcției la  și scoateți fișa din priza de alimentare.

ATENȚIE:

- Dacă mâncarea este gata, dar timpul de coacere nu s-a scurs încă, puteți opri cuptorul prin rotirea setării funcției la . Cronometrul va continua, dar cuptorul nu va mai fi încălzit.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance every time after use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Folosiți apă caldă cu o cantitate mică de lichid de spălat pentru a curăța tava de copt, grătarul, scuipa de prăjire și instrumentul de îndepărtare. Clătiți articolele cu multă apă și uscați-le bine.
3. Folosiți o cârpă umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul cuptorului și ușa. Uscați-le bine.
4. Puneți toate articolele înapoi în cuptor și depozitați cuptorul

ATENȚIE:

- Asigurați-vă că ștecherul a fost scos din priză înainte de curățarea aparatului.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare corozivi sau curățați sau obiecte ascuțite (cum ar fi cuțite sau perii dure) pentru a curăța aparatul.
- Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt fluid.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред не е предназначен за професионална употреба, но е предназначен за домашна и подобна употреба, като например в кухни за персонала, в магазини, офиси и други работни среди, от гости в хотели, мотели и други жилищни среди, в среди от тип Bed & Breakfast и ферми.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна и равна повърхност.
- Проверете дали мрежовото напрежение отговаря на това, посочено на табелката с данни на уреда, преди да го свържете към заземен контакт.
- Някои части на уреда може да се нагорещят. Не ги докосвайте, за да не се изгорите.
- Уредът трябва да може да разсейва топлината си, така че не трябва да се покрива. Осигурете му достатъчно място.
- Никога не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност и не го дръжте под течаща вода.
- Не вдигайте уреда, когато е паднал във вода. Изключете незабавно хранящия кабел. Не го използвайте повече.
- Уверете се, че ръцете ви са сухи, когато докосвате уреда.
- Уверете се, че уредът, кабелът и щепселът не влизат в контакт с източници на топлина като котлон или открит огън.
- Изключвайте хранящия кабел от контакта, когато не използвате уреда. Дръпнете щепсела, а не кабела.
- Уредът не трябва да се управлява с помощта на външен таймер или система за дистанционно управление.
- Изключете уреда, преди да го преместите.
- Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, но само под наблюдение или ако са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират неговия потенциал опасности.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- Пазете уреда и кабела далеч от деца до 8 години.
- Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Проверявайте редовно дали кабелът все още е непокътнат. Ако е повреден, не използвайте уреда повече.
- Ако уредът или кабелът са дефектни, не се опитвайте да ги ремонтирате сами. Винаги разполагайте с квалифициран механик, който да извършва всякакви ремонти.
- Никога не оставяйте кабелите да висят над ръба на мивката, работния плот или масата.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Бъдете внимателни, когато използвате уреда на открито.
- Никога не използвайте уреда на влажни или мокри места.
- Почистете старателно уреда след употреба (вижте Почистване и поддръжка).
- Уверете се, че има достатъчно свободно пространство около уреда (поне 10 см), както и над уреда (поне 30 см).
- Стъклената врата на фурната се нагорещява по време на употреба. Затова винаги използвайте дръжката, за да отворите и затворите вратата.
- Използвайте инструмента за отстраняване, за да извадите тавата за печене, решетката или шиша за печене от горещата фурна.
- Не поставяйте следните предмети върху уреда: картон, пластмаса, хартия, свещи или запалими предмети.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата на фурната, когато е отворена.
- Внимателно извадете тавата за печене, когато има горещи сокове или мазнина.
- Избягвайте контакт на водата с вратата на фурната по време на или малко след употреба. Това може да причини счупване на стъклото.
- Не поставяйте уреда близо до газова колона или друг източник на топлина, нито непосредствено до електрически вентилатор. Те могат да имат отрицателен ефект върху контрола на температурата на уреда.

ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА



Изхвърлете опаковъчния материал като пластмасови и картонени кутии в предназначените за това контейнери.

- Не изхвърляйте този продукт като обикновен домашен отпадък в края на живота му, а го предайте в събирателен пункт за повторна употреба на електрическо и електронно оборудване. Потърсете символа върху продукта, инструкциите за употреба или опаковката, показващ вида на отпадъците.
- Материалите могат да се използват според указанията. Като ни помагате да използваме повторно и обработваме материалите или по друг начин рециклираме старото оборудване, вие ще направите важен принос за опазването на околната среда.
- Вашата община може да ви каже къде да намерите определения пункт за събиране на отпадъци във вашия квартал.

ОБСЛУЖВАНЕ

В малко вероятния случай на неизправност, моля, свържете се със сервизния отдел на Bestron: www.bestron.com/service

ОПЕРАЦИЯ - Обща информация

Описанието по-долу върви с изображението на страница 2.

- | | |
|--|--|
| 1. Жилище | 9. Нагревателни елементи |
| 2. Дистанционер | 10. Дръжка на вратата |
| 3. Захранващ кабел и щепсел | 11. Врата |
| 4. Вентилационни отвори | 12. Инструмент за отстраняване на тава/ решетка |
| 5. Настройка на температурата | 13. Тава за печене |
| 6. Настройка на функцията | 14. Решетка |
| 7. Настройка на времето | 15. Височини на мрежата |
| 8. Светлинен индикатор за включване/ изключване | 16. Вътрешно осветление |

ОПЕРАЦИЯ - Преди употреба за първи път

- Отстранете опаковката.
- Почистете всички аксесоари, за да отстраните всички остатъци, които може да са останали от производствения процес (вж. "Почистване и поддръжка"). Изсушете ги добре.
- Включете горния и долния нагревателен елемент за 15 минути на най-високата Температура при отворена врата. Това ще премахне всякаква миризма на опаковката от уреда.

ВНИМАНИЕ:

- Когато го включите за първи път, уредът може да отдели малко дим и характерна миризма. Това е нормално и скоро ще спре. Уверете се, че уредът има достатъчна вентилация.

ОПЕРАЦИЯ - Скара

Можете да използвате скарата за храна, която трябва да се нагрява, а не да се пържи и е достатъчно голяма, за да не падне през скарата. Грилът може да се използва и когато искате да печете както с горна, така и с долна топлина.

ОПЕРАЦИЯ - Тава за печене

Тавата за печене се използва за фина храна, която наистина трябва да се изпържи. Топлината от долния елемент кара тавата за печене да се нагрява, което ще осигури готвена храна.

ОПЕРАЦИЯ - Функции (вж. изображение 2 на страница 2)

- Изключено
- Горна топлина
- Долна топлина
- Горна топлина / Долна топлина

ОПЕРАЦИЯ - Подгръване



Не е необходимо предварително загряване на фурната. В някои случаи обаче можете да постигнете по-добър резултат, ако фурната е предварително загрята, например за месо, което трябва да се пече средно или при печене на кекс.

| | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------|---------------|--------|
| Картофено ястие | Мащаб или мрежа на височина b | 220 градуса | Отгоре/отдолу | 30 min |
| Пържени картофи на фурна | Мащаб при височина b | 200 градуса | Отгоре/отдолу | 10 min |
| Пилешко месо | Мащаб на височина a | 200 градуса | Отгоре | 60 min |
| Пица (готова за консумация) | Мрежа на височина b | 230 градуса | Отгоре/отдолу | 7 min |
| Пица (с домашно приготвено тесто) | Мащаб на височина b | 200 градуса | Дъно | 20 min |
| Паста | Мащаб на височина a | 200 градуса | Врър | 40 min |
| Ябълков пай | Мрежа на височина b | 230 градуса | Врър/дъно | 25 min |
| Торта | Мрежа на височина a или b | 200 градуса | Врър | 40 min |
| Бисквитки | Мащаб на височина b | 170 градуса | Врър | 20 min |


Времена за печене за най-често използваните съдове за печене.

Моля, имайте предвид, че тези времена са приблизителни и могат да варират в зависимост от количеството, качеството и личните предпочитания. Ако върху опаковката на ястието са отбелязани инструкции за печене, ви съветваме да ги спазвате, за да получите най-добри резултати.

ОПЕРАЦИЯ - Печене (вижте изображение 3 на страница 2)



1. Отворете вратата на фурната (11).
2. Поставете тавата за печене (13) с храната на желаната височина в жлебовете на фурната.
3. Затворете вратата на фурната.
4. Използвайте настройката на температурата (5), за да зададете необходимата температура.
5. Завъртете настройката на функцията (6) до настройка .
6. Използвайте настройката на таймера (7), за да зададете времето за печене. Необходимото време зависи от вида и количеството на храната. индикаторът за включване/изключване (8) ще светне.
7. Печете храната, докато се изпече. Фурната ще се изключи автоматично и ще се чуе звук на сигнал след изтичане на времето за печене. Светлинният индикатор за включване/изключване ще изгасне.
8. Носете ръкавици за фурна.
9. Отворете вратата на фурната. Внимавайте! Вратата е гореща.
10. Използвайте инструмента за отстраняване, за да извадите тавата за печене от фурната.
11. Затворете вратата на фурната.
12. Извадете храната от тавата за печене (13) и я поставете в чиния. Внимавайте! Храната е гореща.
13. След като приключите, завъртете настройката на функцията на  и извадете щепсела (3) от контакта.

ВНИМАНИЕ:


- Ако храната е готова, но времето за печене все още не е изтекло, можете да изключите фурната, като завъртите настройката на функцията на . Таймерът ще продължи да работи, но фурната вече няма да се нагрява.

ОПЕРАЦИЯ - Печене на скара (вижте изображение 4 на страница 2)

Можете да използвате функцията за грил, за да придадете на рибата, птиците и ястията на фурна златистокафява коричка.

1. Отворете вратата на фурната (11).
2. Поставете тавата за печене (13) в долния жлеб на фурната. Тавата за печене ще събере всичкия сок и мазнина по време на печенето на скара и ще предотврати попадането на сока и мазнината върху долния нагревателен елемент (15 a, b, c).
3. Поставете скарата с храната в средния или горния жлеб на фурната.
4. Оставете вратичката на фурната леко отворена, за да може въздухът да циркулира.
5. Използвайте настройката на температурата (5), за да зададете необходимата Температура.
6. Завъртете настройката на функцията (6) до настройката .
7. Използвайте настройката на таймера (7), за да зададете времето за печене на скара. Необходимото време зависи от вида и количеството на храната. индикаторът за включване/изключване (8) ще светне.
8. Изпечете храната на грил, докато тя се сготви. Фурната ще се изключи автоматично и ще се чуе звук на сигнал, след като изтече времето за гриловане. Светлинният индикатор за включване/изключване ще изгасне.
9. Носете ръкавици за фурна.
10. Отворете вратата на фурната. Внимавайте! Вратата е гореща.
11. Използвайте инструмента за отстраняване, за да извадите решетката с храната от фурната.
12. Извадете храната от решетката и я поставете в чиния. Внимавайте! Храната е гореща.
13. Използвайте инструмента за отстраняване, за да извадите тавата за печене от фурната. Внимавайте! Всички сокове и мазнини върху тавата за печене тавата ще бъдат горещи!
14. Затворете вратата на фурната.
15. След като приключите с печенето на грил, завъртете настройката на функцията на  и извадете щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ:

- Ако храната е готова, но времето за печене все още не е изтекло, можете да изключите фурната, като завъртите настройката на функцията на . Таймерът ще продължи да работи, но фурната вече няма да се нагрява.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте уреда всеки път след употреба.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине напълно.
2. Използвайте топла вода с малко количество течност за миене на съдове, за да почистите тавата за печене, решетката, шиша за печене и инструмента за отстраняване. Изплакнете елементите обилно с вода и ги подсушете добре.
3. Използвайте влажна кърпа, за да почистите вътрешната и външната част на фурната и вратата. Изсушете ги добре.
4. Поставете всички елементи обратно във фурната и съхранявайте фурната

ВНИМАНИЕ:

- Уверете се, че щепселът е изваден от контакта, преди да почистите уреда.
- Никога не използвайте корозивни или почистващи препарати или остри предмети (като ножове или твърди четки) за да почистите уреда.
- Никога не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.

| Технически спецификации | |
|--|--------------|
| Модел | AOV20 |
| Мрежа | 220-240V |
| Честота (Hz) | 50/60 |
| Клас по безопасност | 1 |
| Мощност (Watt) | 1300 |
| шум (dB(A)) | - |
| Капацитет | - |
| Максимално време за непрекъсната работа (KB) | - |
| Размери (В x Ш x Г) (cm) | 45,5x36,5x30 |
| Дължина на кабела (cm) | 86 |



ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS
ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR
TUTTO QUELLO CHE VUOI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

BESTRON.COM/GUARANTEE



NEED HELP? CHECK OUT OUR SERVICE PAGE

BRÄUCHEN SIE HILFE? SCHAUEN SIE SICH UNSERE SERVICESEITE AN
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! CONSULTEZ NOTRE PAGE DE SERVICE
HULP NODIG? CHAT MET ONS! BEKIJK ONZE SERVICEPAGINA
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! GUARDA LA NOSTRA PAGINA SERVIZI
¿NECESITAS AYUDA? CONSULTE NUESTRA PÁGINA DE SERVICIO

BESTRON.COM/SERVICE



EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

POLSKA bestron.service.pl@sertronics.de
HRVATSKA bestron.service.hr@sertronics.de
CZECHIA bestron.service.cz@sertronics.de
SLOVENSKO bestron.service.sk@sertronics.de
ROMÂNIA bestron.service.ro@sertronics.de
BULGARIA bestron.service.bg@sertronics.de

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**



Hersteller / Fournisseur/ Výrobce / Proizvođač / Producător / Výrobca / Производител

Bestron Nederland BV, Moeskampweg 20, 5222 AW, 's-Hertogenbosch
Niederlande, Pays-Bas, Nizozemi, Hollandia, Holandia, Olanda, Holandsko, Холандия

| D | FR | CZ | HR | PL | RO/MD | SK | BG |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Ursprungs- land China | Pays d'origine Chine | Země původu Čína | Zemlja podrijetla Kina | Wyprodu- kowano w Chiny | Tara de origine China | Krajina původu Čína | Страна на произход Китай |