BESTRON®

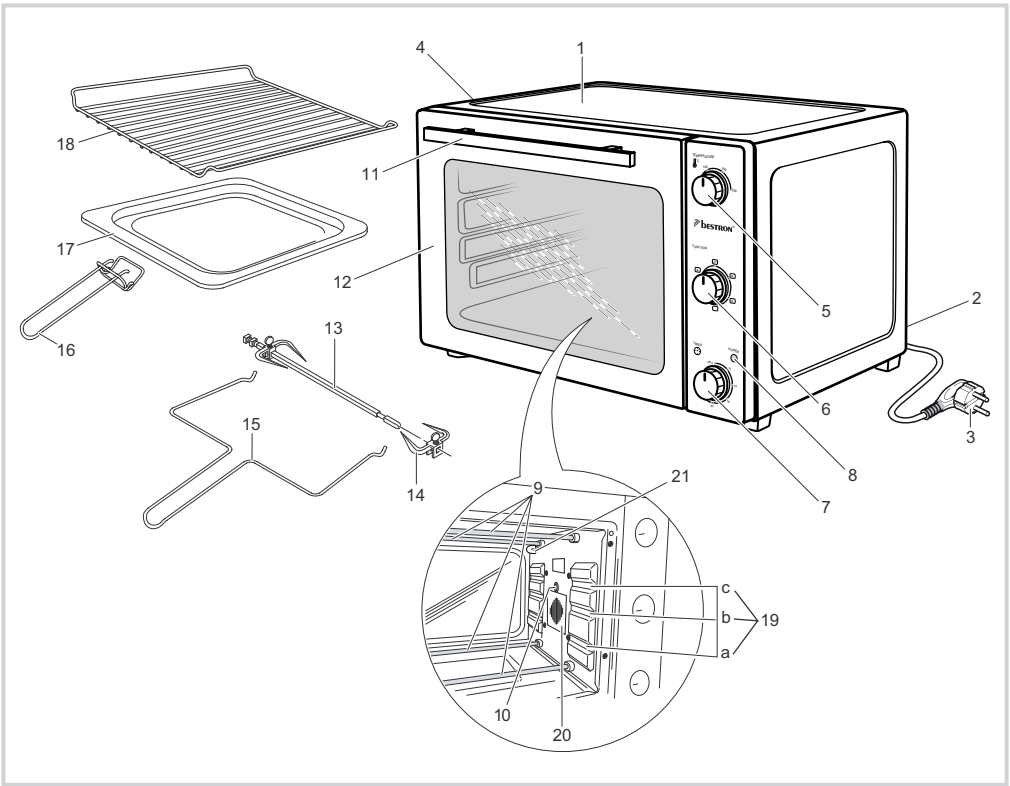
CRISPY & CO

TOP QUALITY 5 YEAR GUARANTEE

GRILL - OVEN AOV45

INSTRUCTION MANUAL

DE FR NL EN IT ES PL HR CZ SK RO BG


4
1
18
11
17
12
16
13
15
14
5
2
6
3
8
7
9
21
c
b
19
a
10
20

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 Herd oder Ofenfeuer 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 Materalien.
- 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 Temperatursteuerung 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 Haushaltabfall 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**

VERWENDUNG - Allgemein

Die Beschreibung unten gehört zu der Abbildung auf Seite 2.

1. **Gehäuse**
2. **Abstandhalter**
3. **Kabel mit Stecker**
4. **Lüftungsschlitze**
5. **Temperatureinstellung**
6. **Funktionseinstellung**
7. **Zeiteinstellung**
8. **Ein/Aus-Kontrolllampe**
9. **Heizelemente**
10. **Antriebshülse Drehspieß**
11. **Türgriff**
12. **Tür**
13. **Drehspieß**
14. **Drehspießklemme**
15. **Pfannengriff Drehspieß**
16. **Pfannengriff Backblech/Rost**
17. **Backblech**
18. **Grillrost**
19. **Rost Höhe**
20. **Lüfter**
21. **Innenbeleuchtung**

VERWENDUNG - Vor der ersten gebrauch

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie alle Zubehörteile, 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, das das Grillgut nicht durch die Schitze des Grillraster fallen können. Sie können den Grillrost auch zum Erwármen und Grilen mit Oben- und Unterhitze verwenden.

VERWENDUNG - Backblech

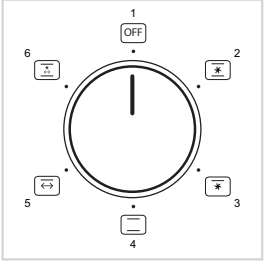
Nutzen Sie das Backblech für Produkte die auf einen heisen Untergrund gebacken werden müssen. Die Unterhitze dient hierbei zum Erhitzen des Backblechs.

VERWENDUNG - Umluftfunktion

Der Ventilator in der Seitenwand verteilt die heiße Luft, mit der die Speisen erhitzt werden, durch den Ofen. Sie können auf mehreren Ebenen zugleich backen und so Energie sparen. Durch die intensive Wärme übertragung können Sie eine um ca. 20°C niedrigere Temperatur einstellen als in herkömmlichen Rezepten angegeben. Die Umluftfunktion eignet sich besonders zum Backen von Kuchen und Plätzchen. Sie können sogar auf mehreren Schienen gleichzeitig backen. Dabei müssen die Kuchenformen jedoch genau untereinander stehen. Backbleche mit Plätzchen müssen auf die zweite und dritte Schiene von unten geschoben werden.

VERWENDUNG - Funktion

1. Aus
2. Oberhitze / Unterhitze / Umluftfunktion
3. Oberhitze / Umluftfunktion
4. Oberhitze / Unterhitze
5. Oberhitze / Drehspieß
6. Oberhitze / Unterhitze / Umluftfunktion / Drehspieß



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 Huhn auf Drehspieß	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/Unter	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

1. Öffnen Sie die Ofentür (12).
2. Schieben Sie das Backblech (17) mit den Esswaren auf der gewünschten Höhe in die Schienen des Ofens (19 a, b, c).
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Temperatureinstellung (5) ein.
5. Drehen Sie die Funktionseinstellung (6) auf die Einstellung .
6. 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.
7. 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.
8. Verwenden Sie Topflappen.
9. Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.
10. Nehmen Sie das Backblech mit dem Pfannengriff aus dem Ofen.
11. Schließen Sie die Ofentür.
12. Nehmen Sie die Esswaren von der Backblech (17) herunter und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht! Die Esswaren sind heiß.
13. 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

Mit der Grillfunktion können Sie Fleisch, Fisch, Geflügel und Aufläufe mit einer golbraunen Kruste versehen.
1. Öffnen Sie die Ofentür (12).
2. Schieben Sie das Backblech (17) 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.
3. Schieben Sie den Rost mit den Esswaren auf die mittlere oder obere Schiene im Ofen.
4. Lassen Sie die Ofentür einen Spalt breit geöffnet, damit die Luft zirkulieren kann.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Temperatureinstellung (5) ein.
6. Drehen Sie die Funktionseinstellung auf die Einstellung (6).
7. 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.
8. 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.

9. Verwenden Sie Topflappen.
10. Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.
11. Nehmen Sie den Rost mit den Esswaren mithilfe des Pfannengriffs aus dem Ofen.
12. Nehmen Sie die Esswaren vom Rost und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht! Die Esswaren sind heiß.
13. Nehmen Sie das Backblech mit dem Pfannengriff aus dem Ofen. Vorsicht! Eventuell auf der Backblech vorhandene Bratensäfte oder vorhandenes Fett sind bzw. ist heiß!
14. Schließen Sie die Ofentür.
15. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, dann stellen Sie die Funktionseinstellung auf OFF 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 OFF drehen. Der timer läuft dann zwar noch weiter, aber der Ofen heizt nicht mehr.

VERWENDUNG - Verwendung des Drehspießes

Mit dem Drehspieß (13) können Sie Fleisch und Geflügel schön gleichmäßig braun rösten.
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Schieben Sie die Fettfpanne auf die unterste Schiene des Ofens. Die Backblech fängt eventuelle Bratensäfte und Fett während des Röstens auf und verhindert, dass diese auf das untere Heizelement gelangen.
3. Entfernen Sie die Klemme (14), die sich am abgerundeten Ende des Drehspießes befindet.
4. Stecken Sie das zu röstende Fleisch oder Geflügel am abgerundeten Ende auf den Drehspieß. Sorgen Sie dafür, dass der Drehspieß in der Mitte des Fleisch- oder Geflügelstücks steckt.
5. Befestigen Sie das zu grillende Fleisch- oder Geflügelstück mit den Klemmen auf dem Drehspieß.
6. Platzieren Sie den Drehspieß mit dem Fleisch oder Geflügel im Ofen. Stecken Sie das abgerundete Ende des Drehspießes in die Antriebshülse (10). Legen Sie das rechte Ende des Drehspießes auf die Stütze.
7. Lassen Sie die Ofentür einen Spalt breit geöffnet, damit die Luft zirkulieren kann.
8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Temperatureinstellung ein.
9. Drehen Sie die Funktionseinstellung auf die Einstellung . Wirempfehlen beim Einsatz des Rotisserie-Spießes nur die Oberhitze zu nutzen, da das untere Heizelement durch ein Blech vor tropfendem Fett etc. abgedeckt sein sollte und dann keine Heizfunktion mehr besitzt.
10. Stellen Sie die gewünschte Grillzeit mit der Zeiteinstellung ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Esswaren und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe schaltet sich ein.
11. Grillen Sie das Fleisch oder Geflügel, bis es gar ist. Am Ende der Röstzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.
12. Verwenden Sie Topflappen.
13. Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.
14. Nehmen Sie den Drehspieß mit dem Fleisch oder Geflügel mithilfe des Pfannengriffs aus dem Ofen heraus und legen Sie ihn auf einen Teller.
15. Schließen Sie die Ofentür.
16. Entfernen Sie die Klemme am abgerundeten Ende des Drehspießes und ziehen Sie den Drehspieß aus dem Fleisch oder Geflügel heraus. Vorsicht! Der Drehspieß und das Fleisch oder Geflügel sind heiß.
17. Nehmen Sie das Backblech mit dem Pfannengriff aus dem Ofen. Vorsicht! Eventuell auf der Backblech vorhandene Bratensäfte oder vorhandenes Fett sind bzw. ist heiß!
18. Wenn Sie mit dem Rösten fertig sind, dann stellen Sie die Funktionseinstellung auf OFF und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG:
- Sorgen Sie dafür, dass das Fleisch oder Geflügel beim Drehen nicht mit dem oberen Heizelement in Berührung kommt.
- Wenn das Fleisch oder Geflügel gar, aber die Grillzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie die Funktionseinstellung auf OFF 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).

DE

Technische Daten	
Modell	AOV45
Spannung	220-240V
Frequenz (Hz)	50/60
Schutzklasse	1
Leistung (Watt)	1800
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	ca. 45L
Kurzzeitbetrieb (KB)	-
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	57x44x37
Länge des Netzkabels (cm)	86

FR

Spécifications techniques	
Modèle	AOV45
Tension	220-240V
Fréquence (Hz)	50/60
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	1800
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	ca. 45L
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	57x44x37
Longueur du cordon (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.
- Veillez à ne pas laisser l'appareil, le câble ou la fiche entrer en contact avec n'importe quelle source de chaleur telle que le feu provenant d'une plaque de cuisson ou d'un four.
- 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**
2. **Cale de distance de sécurité**
3. **Cordon et fiche**
4. **Fentes de ventilation**
5. **De la température réglage**
6. **De fonction réglage**
7. **De l'heure réglage**
8. **Témoin lumineux marche/arrêt**
9. **Éléments chauffants**
10. **Entraînement de la broche**
11. **Poignée de la porte**
12. **Porte**
13. **Broche à rôti**
14. **Fiche de la broche**
15. **Poignée de retrait de la broche**
16. **Poignée de retrait de la plaque/grille**
17. **Plaque**
18. **Grille**
19. **Grille hauteurs**
20. **Fan**
21. **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 arrivé d'une facon optimale à l'alimentation à travers du gril. Le gril peut être utiliser pendant la
grille avec la chaleur du haut et du bas.

UTILISATION - Plaque

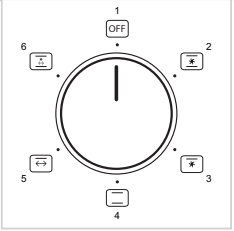
Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson pour de l'alimentation raffiné que vous voulez cuire. La chaleur de l'élément en bas veille que la plaque de cuisson se chauffe et va cuire l'alimentation dessus.

UTILISATION - Fonction d'air chaud

Le ventilateur intégré dans la paroi latérale diffuse l'air chaud dans le four et permet de chauffer les plats. Vous pouvez cuire simultanément à plusieurs niveaux, de manière à économiser de l'énergie. La diffusion d'une chaleur intense vous permet de sélectionner une température d'environ 20 °C inférieure à celle indiquée pour les recettes conventionnelles. La fonction d'air chaud convient parfaitement pour la cuisson de cakes, de biscuits et de tartes aux pommes. Vous pouvez même cuire simultanément sur plusieurs claies. Dans ce cas, veillez à placer les formes précisément les unes en-dessous des autres. Placez les plaques de cuisson contenant les biscuits sur la deuxième ou la troisième claie du bas.

UTILISATION - Fonction

1. Off
2. Top chaleur / Inférieur chaleur / Circulation d'air chaud
3. Top chaleur / Circulation d'air chaud
4. Top chaleur / Inférieur chaleur
5. Top chaleur / Rôtissoire
6. Top chaleur / Inférieur chaleur / Circulation d'air chaud / Rôtissoire



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 Poulet rôti	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
Gâteau	Grille à hauteur a ou b	200 degrés	haut	40 min
Biscuits	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 quantitées 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

1. Ouvrez la porte du four (12).
2. Placez la plaque du four (17) contenant les aliments à la hauteur désirée dans les rainure du four.
3. Fermez la porte.
4. Réglez le thermostat sur la Température voulue au moyen de la température réglage (5).
5. Mettez de fonction réglage (6) en position .
6. 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.
7. 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.
8. Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
9. Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.
10. Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait.
11. Fermez la porte.
12. Faites passer les aliments de la plaque (17) sur une assiette. Attention! Les aliments sont très chauds.
13. Lorsque vous avez fini de faire cuire tous les aliments, mettez de fonction réglage sur OFF 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 arrêtez le four en mettant de fonction réglage en position OFF. La minuterie continue son compte à rebours, mais le four ne chauffe plus.

UTILISATION - Grillades

La fonction grill vous permet de faire griller viande, poisson, et volaille bien dorés, et de gratiner des plats.
1. Ouvrez la porte du four (12).
2. Enfilez la plaque (17) 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 (19 a, b, c).
3. Placez la griller contenant les aliments dans la rainure du milieu ou la rainure supérieur du four.
4. Laissez la porte entrouverte pour que l'air puisse circuler.
5. Réglez le thermostat sur la Température voulue au moyen de la température réglage (5).
6. Mettez de fonction réglage (6) en position .
7. 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.
8. 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.
9. Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
10. Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.
11. Sortez la grille du four au moyen de la poignée de retrait.

12. Faites passer les aliments de la grille sur une assiette. Attention! Les aliments sont très chauds.
13. 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!
14. Fermez la porte.
15. Lorsque vous avez fini de faire griller tous les aliments, mettez de fonction réglage sur OFF et débranchez la fiche.

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

UTILISATION - Utilisation de la broche pour rôti

La broche (13) permet de faire rôtir viande et volaille de façon égale et dorée.
1. Ouvrez la porte du four.
2. Enfilez la plaque dans la rainure inférieure du four. La plaque recevra le jus et la graisse qui s'écoulent pendant que les aliments rôtissent, et protègent l'élément chauffant inférieur.
3. Retirer la fiche (14) passée sur le bout arrondi de la broche.
4. Embrochez la viande ou la volaille à faire rôtir, en l'enfilant sur la broche par le bout arrondi de celle-ci. Veillez à ce que la broche passe bien au milieu de la pièce à rôtir.
5. Fixer soigneusement la pièce à rôtir sur la broche, au moyen des fiches.
6. Enfournez la broche avec la pièce à rôtir. Enfilez le bout arrondi de la broche dans l'entraînement (10). Placez le bout droit de la broche sur le support.
7. Laissez la porte entrouverte pour que l'air puisse circuler.
8. Réglez le thermostat sur la Température voulue au moyen de la température réglage.
9. Mettez de fonction réglage en position . Lorsque vous utilisez la rôtissoire, nous vous conseillons d'utiliser uniquement la cuisson par le haut. En effet, la plaque de cuisson recouvre l'élément chauffant du dessous, il n'y a donc pas d'intérêt à utiliser la cuisson par le bas.
10. Réglez la durée voulue au moyen de l'heure réglage. La durée de la cuisson dépend de l'aliment et de la quantité.Le témoin lumineux marche/arrêt s'allume.
11. Faites rôtir la viande ou volaille jusqu'à ce qu'elle soit prête. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint.
12. Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
13. Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.
14. Sortez la broche du four au moyen de la poignée de retrait, et posez-la sur une assiette, avec la pièce rôtie.
15. Fermez la porte.
16. Retirez la fiche du bout arrondi de la broche,et retirez la broche de la pièce rôtie. Attention! La broche, ainsi que les aliments rôtis, sont brûlants.
17. 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!
18. Lorsque vous avez fini de faire rôtir tous les aliments, mettez de fonction réglage sur OFF et débranchez la fiche.

ATTENTION:
- Veillez bien à ce que la pièce à rôtir, en tournant, ne touche pas l'élément chauffant supérieur.
- Si les aliments sont prêts, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêtez le four en mettant de fonction réglage en position OFF. 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.

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 ovenvuur.
- 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. gevaren.
- 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.

1. **Behuizing**
2. **Afstandhouder**
3. **Snoer met stekker**
4. **Ventilatiesleuven**
5. **Temperatuurinstelling**
6. **Functie-instelling**
7. **Tijdinstelling**
8. **Aan/uit-indicatielampje**
9. **Verwarmingselementen**
10. **Aandrijfhuls draaispit**
11. **Handgreep deur**
12. **Deur**
13. **Draaispit**
14. **Klem draaispit**
15. **Uitneemgreep draaispit**
16. **Uitneemgreep bakplaat/rooster**
17. **Bakplaat**
18. **Rooster**
19. **Rooster hoogtes**
20. **Ventilator**
21. **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 verpakkingsgeur 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

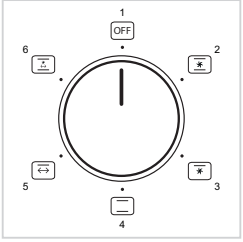
De bakplaat gebruikt u bij fijn etenswaar dat echt gebakken moet worden. De warmte van het onderelement zorgt ervoor dat de bakplaat verhit wordt en die zal vervolgens zorgen voor gebakken etenswaar.

WERKING - Heteluchtfunctie

De ventilator in de zijwand verdeelt de hete lucht door de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven. De heteluchtfunctie is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten. U kunt zelfs op meerdere richels tegelijk bakken. Wel moeten dan de vormen recht onder elkaar gezet worden. Bakplaten met koekjes plaatst u op de tweede en derde richel van onderen.

WERKING - Functies

1. Uit
2. Bovenwarmte / onderwarmte / heteluchtcirculatie
3. Bovenwarmte / heteluchtcirculatie
4. Bovenwarmte / onderwarmte
5. Bovenwarmte / draaispit
6. Bovenwarmte / onderwarmte / heteluchtcirculatie / draaispit



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 Kip aan draaispit	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

1. Open de ovendeur (12).
2. Plaats de bakplaat (17) of het rooster (18) met de etenswaren op de gewenste hoogte (19 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 tijdinstelling (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 geluidsignaal 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 (17) 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 OFF 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 OFF te draaien. De timer loopt dan nog wel door, maar de oven verwarmt niet meer.

WERKING - Grillen

Met de grillfunctie kunt u vlees, vis, gevogelte en ovenschotels van een goudbruin korstje voorzien.
1. Open de ovendeur. (12)
2. Plaats de bakplaat (17) of het rooster (18) 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 tijdinstelling (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 geluidsignaal 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 OFF 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 OFF te draaien. De timer loopt dan nog wel door, maar de oven verwarmt niet meer.

WERKING - Draaispit gebruiken

Met het draaispit (13) kunt u vlees en gevogelte mooi egaal bruin roosteren.
1. Open de ovendeur.
2. Plaats de bakplaat in de onderste sleuven in de oven. De bakplaat vangt eventuele sappen en vetten tijdens het roosteren op en voorkomt dat deze op het onderste verwarmingselement komen.
3. Verwijder de klem (14) aan het afgeronde uiteinde van het draaispit.
4. Spies het te roosteren vlees of gevogelte aan het afgeronde uiteinde op het draaispit. Zorg ervoor dat het draaispit door het midden van het vlees of gevogelte steekt.
5. Zet het te grillen vlees of gevogelte met de klemmen op het draaispit vast.
6. Plaats het draaispit met het vlees of gevogelte in de oven. Steek het afgeronde uiteinde van het draaispit in de aandrijfhuls (10). Plaats het rechte uiteinde van het draaispit op de steun.
7. Laat de ovendeur op een kier openstaan om de lucht te kunnen laten circuleren.
8. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurinstelling.
9. Draai de functie-instelling naar de stand . Bij gebruik van het draaispit adviseren wij om alleen bovenwarmte te gebruiken, omdat het onderwarmte element afgedekt wordt door de bakplaat die het druipvet opvangt en dus geen effect heeft.
10. Stel de gewenste grilltijd in met de tijdinstelling. De bereidingstijdis afhankelijk van het soort etenswaar en de hoeveelheid ervan. Het aan/uit-indicatielampje gaat aan.
11. Grill het vlees of gevogelte totdat dit gaar is. Aan het einde van de roostertijd is een geluidsignaal hoorbaar en schakelt de oven automatisch uit. Het aan/uit-indicatielampje gaat uit.
12. Doe ovenhandschoenen aan.
13. Open de ovendeur. Voorzichtig! De deur is heet.
14. Neem het draaispit met het vlees of gevogelte met de uitneemgreep uit de oven en plaats deze op een bord.
15. Sluit de ovendeur.
16. Verwijder de klem aan het afgeronde uiteinde van het draaispit en neem het draaispit uit het vlees of gevogelte. Voorzichtig! De draaispit en het vlees of gevogelte zijn heet.
17. Neem de bakplaat met de uitneemgreep uit de oven. Voorzichtig! Eventuele sappen en vetten op de bakplaat zijn heet!
18. Draai als u klaar bent met roosteren de functie-instelling naar de stand OFF en neem de stekker uit het stopcontact

LET OP:
- Zorg ervoor dat het vlees of gevogelte tijdens het draaien niet tegen het bovenste verwarmingselement komt.
- Als het vlees of gevogelte gaar is maar de grilltijd nog niet verstreken is, kunt u de oven uitschakelen door de functie-instelling naar de stand OFF 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.

NL

Technische Specificaties	
Model	AOV45
Spanning	220-240V
Frequentie (Hz)	50/60
Veiligheidsklasse	1
Vermogen (Watt)	1800
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	ca. 45L
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	-
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	57x44x37
Kabellengte (cm)	86

EN

Technical Specifications	
Model	AOV45
Mains	220-240V
Frequency (Hz)	50/60
Safety Class	1
Power (Watt)	1800
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	ca. 45L
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (L x W x H) (cm)	57x44x37
Cable length (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 oven 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 grille 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

The below description goes with the image on page 2.

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**
9. **Heating elements**
10. **Roasting spit drive sleeve**
11. **Door handle**
12. **Door**
13. **Roasting spit**
14. **Roasting spit clamp**
15. **Roasting spit removal tool**
16. **Baking tray/grille removal tool**
17. **Baking tray**
18. **Grille**
19. **Grid heights**
20. **Fan**
21. **Interior lighting**

OPERATION - Before first use

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 stop on its own. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

OPERATION - Grill

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

OPERATION - Baking tray

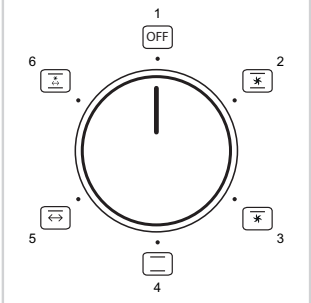
The baking tray is used for fine food that really needs to be fried. The heat from the bottom element causes the baking tray to heat up witch will provide cooked food.

OPERATION - Convection function

The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. Because of the intensiv heat you can select a temperature of 20 °C lower then indicated in the conventional recepy. The hot air system is highly suitable for baking cakes, cookies and apple tarts. You can bake on multiple levels simultaneously if desired, in which case the tins should be aligned directly under one another. Baking sheets with cookies should be positioned on the second and third levels.

OPERATION - Functions

1. Off
2. Top heat / Bottom heat / Hot air circulation
3. Top heat / Hot air circulation
4. Top heat / Bottom heat
5. Top heat / Roasting spit
6. Top heat / Bottom heat / Hot air circulation / Rotating spit



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 Rotisserie chicken	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

1. Open the oven door (12).
2. Place the baking tray (17) 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 (17) 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

You can use the grill function to give fish, poultry and oven dishes a golden brown crust.
1. Open the oven door (12).
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 (19 a, b, c).
3. Place the grille 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 grille with the food from the oven.
12. Remove the food from the grille 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 OFF 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 by rotating the function setting to OFF. The timer will continue, but the grill will no longer be turned on.

OPERATION - Using the roasting spit

You can use the roasting spit (13) to roast meat and poultry to a nice, even brown colour.
1. Open the oven door.
2. Place the baking tray in the bottom groove in the oven. The baking tray will collect any juice and fat whilst roasting and prevent it from getting on the bottom heating element.
3. Remove the clamp (14) from the round end of the roasting spit.
4. Spike the meat or poultry to be roasted on the round end of the roasting spit. Make sure the roasting spit is inserted through the middle of the meat or poultry.
5. Use the clamps to secure the meat or poultry to the roasting spit.
6. Place the roasting spit with the meat or poultry in the oven.Insert the round end of the roasting spit into the drive sleeve (10). Place the straight end of the roasting spit on the support.
7. Leave the oven door slightly open so as to allow the air to circulate.
8. Use the temperature setting to set the required Temperature.
9. Rotate the function setting to the setting . When using the roasting spit we advise you to use only the top heat, because the bottom heat elements are covered by the baking tray which catches grease and therefore it has no effect.
10. Use the timer setting to set the roasting time. The amount of time required depends on the type and quantity of food.The On/Off indicator will be lit.
11. Roast the meat or poultry until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the roasting time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.
12. Wear oven gloves.
13. Open the oven door. Take care! The door is hot.
14. Use the removal tool to remove the roasting spit with the meat or poultry and place it on a plate.
15. Close the oven door.
16. Remove the clamp from the round end of the roasting spit and remove the meat or poultry from the roasting spit. Take care! The roasting spit and the meat or poultry are hot.
17. 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!
18. Once you have finished, rotate the function setting to OFF and remove the plug from the plug socket.

ATTENTION:
- Make sure the meat or poultry does not touch the top heating element when turning.
- If the meat or poultry is ready but the roasting time has not yet elapsed, you can turn off the oven by rotating the function setting to OFF. The timer will continue, but the oven will no longer be heated.

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 grille, 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.

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 il fuoco di un piano cottura o di un forno.
- 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

- 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 grille 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.

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**
2. **Distanziatore**
3. **Cavo elettrico e spina**
4. **Prese di ventilazione**
5. **Impostazione della temperatura**
6. **Funzione di regolazione**
7. **Regolazione di tempo**
8. **Spia luminosa di accensione/spegnimento**
9. **Resistenze**
10. **Alloggiamento rotante per spiedo per girarrosto**
11. **Maniglia dello sportello**
12. **Sportello del forno**
13. **Spiedo per girarrosto**
14. **Forca di bloccaggio per girarrosto**
15. **Pinza per estrazione spiedo per girarrosto**
16. **Pinza per estrazione teglia/griglia**
17. **Teglia di cottura**
18. **Griglia**
19. **Altezze della griglia**
20. **Ventilatore**
21. **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.

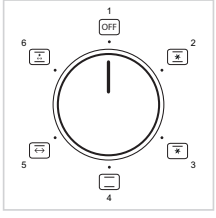
FUNZIONAMENTO - Funzione forno ventilato

La ventola inserita nella parete laterale provvede a distribuire l'aria calda all'interno del forno. In tal modo, le pietanze vengono riscaldate in modo ottimale. Ciò consente di eseguire le operazioni di cottura su più livelli, ottenendo altresì un risparmio di energia. La distribuzione intensiva del calore permette di selezionare una temperatura di cottura più bassa di ca. 20 °C rispetto a quella normalmente indicata all'interno delle ricette tradizionali.

La funzione forno ventilato è particolarmente indicata per la cottura di dolci, biscotti e torte di mele. È altresì possibile procedere alla cottura di varie pietanze su più posizioni. In tal caso, sarà necessario inserire le leccarde esattamente l'una al di sopra dell'altra. Si consiglia di inserire le leccarde contenenti i biscotti nella seconda e nella terza guida a partire dal basso.

FUNZIONAMENTO - Funzione

1. Off
2. Calore superiore / Calore inferiore / Circolazione dell'aria calda
3. Calore superiore / Circolazione dell'aria calda
4. Calore superiore / Calore inferiore
5. Calore superiore / Girarrosto
6. Calore superiore / Calore inferiore / Circolazione dell'aria calda / Girarrosto



FUNZIONAMENTO - Preriscaldamento

Non è necessario provvedere al preriscaldemento 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 Girarrosto pollo	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
Biscotti	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

1. Aprire lo sportello del forno (12).
2. Inserire la teglia (17) con i cibi da preparare all'altezza desiderata servendosi delle apposite guide presenti nel forno (19 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/spegnimento (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/spegnimento 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 (12) 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 OFF 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 OFF. In tal modo, il forno verrà disattivato e il contaminuti continuerà a funzionare.

FUNZIONAMENTO - Utilizzo della griglia

Con la funzione grill è possibile arrostire carni, pesce, volatili e sformati dotandoli di una gustosa crosta dorata.
1. Aprire lo sportello del forno (12).
2. Inserire la teglia (17) 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/spegnimento 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/spegnimento 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 OFF 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 OFF. In tal modo, il forno verrà disattivato e il contaminuti continuerà a funzionare.

FUNZIONAMENTO - Utilizzo della spiedo per girarrosto

Lo spiedo per girarrosto (13) permette di preparare cibi che richiedono una cottura uniforme su tutta la loro superficie.
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Inserire la teglia 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. Rimuovere la forca di bloccaggio (14) presente sul lato arrotondato dello spiedo.
4. Inserire sullo spiedo le carni o i volatili da preparare avendo cura di infilarli dal lato arrotondato. Assicurarsi che lo spiedo sia stato perfettamente inserito al centro delle carni o dei volatili da preparare.
5. Fermare le carni o i volatili sullo spiedo mediante gli appositi forconi di bloccaggio.
6. Inserire nel forno lo spiedo per girarrosto completo di carne. Inserire il lato arrotondato dello spiedo nell'apposito alloggiamento rotante presente nel forno (10). Collocare l'estremità cubica dello spiedo per girarrosto nell'apposito supporto.
7. Assicurarsi di lasciare lo sportello del forno leggermente aperto per favorire la circolazione dell'aria all'interno.
8. Impostare la Temperatura desiderata mediante impostazione della temperatura.
9. Ruotare funzione di regolazione sulla posizione .
10. Impostare il Tempo di cottura desiderato mediante regolazione di tempo. Il Tempo di cottura varia a seconda del tipo e della quantità di cibo. La spia luminosa di accensione/spegnimento verrà attivata.
11. Attendere la completa cottura delle carni o dei volatili. Una volta terminato il Tempo di cottura impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente. La spia luminosa di accensione/spegnimento verrà disattivata.
12. Indossare i guanti da forno.
13. Aprire lo sportello del forno. Prestare attenzione: ricordare sempre che lo sportello scotta.
14. Estrarre dal forno lo spiedo per girarrosto completo di carne servendosi dell'apposita pinza e disporre lo spiedo su un piatto.
15. Chiudere lo sportello del forno.
16. Rimuovere la forca di bloccaggio presente sul lato arrotondato dello spiedo e sfilare le carni o i volatili dallo spiedo. Prestare attenzione: lo spiedo ele carni sono calde.
17. Estrarre la teglia dal forno servendosi dell'apposita pinza. Fare attenzione a non ustionarsi con il grasso e i liquidi caldi presenti nella teglia.
18. Una volta terminata la cottura, ruotare funzione di regolazione sulla posizione di OFF ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:
- Assicurarsi che le carni o i volatili non vengano a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura allo spiedo.
- Qualora le carni o i volatili risultino cotti prima dello scadere del Tempo di cottura impostato, sarà possibile spegnere il forno ruotando funzione di regolazione sulla posizione di OFF. 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. Reinserire 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 detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.

IT

Specifiche tecniche	
Modello	AOV45
Alimentazione	220-240V
Frequenza (Hz)	50/60
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	1800
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	ca. 45L
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	57x44x37
Lunghezza del cavo (cm)	86

ES

Especificaciones técnicas	
Modelo	AOV45
Red eléctrica	220-240V
Frecuencia (Hz)	50/60
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	1800
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	ca. 45L
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	57x44x37
Longitud del cable (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 calenten. No toques para evitar quemarte.
- 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 los electrodomésticos, cables y enchufes no entren en contacto con fuentes de calor, como placas u hornos.
- 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 entréguelo 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**
2. **Medidor de distancia**
3. **Cable con enchufe**
4. **Rejilla de ventilación**
5. **Ajuste de la temperatura**
6. **Función de ajuste**
7. **Ajuste del tiempo**
8. **Indicador de encendido/ apagado**
9. **Elementos calefactores**
10. **Manguito de propulsión del asador**
11. **Empuñadura de la puerta**
12. **Puerta**
13. **Asador**
14. **Perno sujetador del asador**
15. **Pinza para sacar el asador**
16. **Pinza para sacar la plancha de asado/parrilla**
17. **Plancha de asado**
18. **Parrilla**
19. **Parrilla alturas**
20. **Admirador**
21. **Iluminación interior**

FUNCIONAMIENTO - Antes del primer uso

1. Quite el embalaje.
2. Limpie todos los accesorios para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase 'Limpieza y mantenimiento'). A continuación séquelos bien.
3. 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 desprender 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.

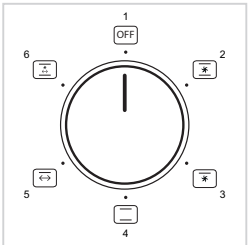
FUNCIONAMIENTO - Plancha

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 de aire caliente

El ventilador de la pared lateral distribuye el aire caliente por todo el horno calentando así los alimentos. Puede usted hornear en diferentes niveles simultáneamente; de esta manera ahorra energía. Gracias a la transmisión intensiva de calor, es posible elegir una temperatura aproximadamente 20 °C más baja que lo que recomiendan las recetas convencionales. La función de aire caliente es especialmente apta para hornear bizcochos, galletas y tarta de manzana. Puede asar simultáneamente en varias parrillas. Al hacerlo, tenga en cuenta de colocar los moldes exactamente uno debajo del otro. Las bandejas de asado con galletas se colocan en el segundo o tercer nivel de abajo hacia arriba.

FUNCIONAMIENTO - Función



1. Apagado
2. Calor superior / Calor bajo / La circulación del aire caliente
3. Calor superior / La circulación del aire caliente
4. Calor superior / Calor bajo
5. Calor superior / Asador rotatorio
6. Calor superior / Calor bajo / La circulación del aire caliente / Asador rotatorio

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 Asador de pollos	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
Cake	Rejilla a la altura de a o b	200 grados	arriba	40 min
Galletas	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

1. Abra la puerta del horno (12).
2. Coloque la plancha de asado (17) con los alimentos a la altura deseada dentro del horno (19 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 (12) y colóquelos en un plato. ¡Cuidado! Los alimentos están calientes.
13. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el función de ajustea la posición OFF 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 OFF. El Temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

FUNCIONAMIENTO - Asar a la plancha

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 (12).
2. Coloque la plancha de asado (17) 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 ajustea la posición OFF 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 ajustea la posición OFF. El Temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

FUNCIONAMIENTO - Uso del asador

Con el asador los alimentos adquieren con un color dorado uniforme (13).
1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque la plancha de asado 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. Retire el perno sujetador del extremo redondo del asador (14).
4. Inserte la carne o el ave que va a asar a través del extremo redondo del asador. Asegúrese de que el asador atraviesa la carne o el ave por todo el centro.
5. Fije la carne o el ave al asador mediante los pernos sujetadores.
6. Coloque el asador con la carne o el ave en el horno. Introduzca el extremo redondo del asador en el manguito de propulsión (10). Coloque el lado recto del asador sobre el apoyo.
7. Deje entreabierta la puerta del horno para que aire caliente pueda circular.
8. Fije la Temperatura deseada con el botón 'Temperature'.
9. Gire el función de ajustea la posición GRILL.
10. Fije el tiempo de asado a la plancha deseado con el botón 'Timer'. El tiempo de preparación depende de la clase de alimentos y su cantidad. El indicador de encendido/apagado se encenderá.
11. Ase la carne o el ave 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.
12. Use guantes para retirar los alimentos del horno.
13. Abra la puerta del horno. ¡Cuidado! La puerta está caliente.
14. Saque del horno el asador con la carne o el ave usando la pinza y colóquelo sobre un plato.
15. Cierre la tapa del horno.
16. Retire el perno sujetador del extremo redondo del asador y saque la varilla de la carne o el ave. ¡Cuidado! El asador y la carne o el ave están calientes.
17. Saque la plancha de asado del horno utilizando la pinza. ¡Cuidado! ¡Las grasas y zumos que suelta la carne están calientes!
18. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el función de ajustea la posición OFF y retire el enchufe de la toma de alimentación.

ATENCIÓN:
- Asegúrese de que la carne o el ave, al girar, no hagan contacto con el elemento calefactor superior.
- 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 OFF'. El Temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie 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.

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 grzejna lub ogień w piekarniku.
- 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 wyczyścić 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 poddać 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

Poniższy opis jest zgodny z ilustracją na stronie 2.

1. Obudowa
2. Element dystansowy
3. Przewód zasilający i wtyczka
4. Szczeliny wentylacyjne
5. Ustawienie temperatury
6. Ustawienie funkcji
7. Ustawianie czasu
8. Kontrolka włączenia/ wyłączenia
9. Elementy grzejne
10. Tuleja napędu rożna
11. Klamka
12. Drzwi
13. Rożen
14. Zacisk rożna
15. Narzędzie do usuwania rożna
16. Narzędzie do wyjmowania blachy do pieczenia/kratki
17. Blacha do pieczenia
18. Kratka
19. Wysokości siatki
20. Wentylator
21. Oświetlenie wewnętrzne

OBSŁUGA - PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń opakowanie.
2. Wyczyść wszystkie akcesoria, aby usunąć wszelkie pozostałości po procesie produkcyjnym (patrz „ Czyszczenie i konserwacja"). Dokładnie je osusz.
3. Włącz górną i dolną grzałkę na 15 minut przy najwyższej temperaturze przy otwartych drzwiczkach. Spowoduje to usunięcie z urządzenia wszelkich zapachów opakowania.

UWAGA:
- Przy pierwszym włączeniu urządzenie może wydzielać niewielką ilość dymu i charakterystyczny zapach. Jest to normalne i samo ustąpi. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację.

OPERACJA - GRILL

Grilla można używać do potraw, które należy podgrzać, a nie smażyć i które są na tyle duże, aby nie wypadały przez grill. Grilla można również używać, gdy chcesz grillować zarówno z grzałką górną, jak i dolną.

OBSŁUGA - BLACHA DO PIECZENIA

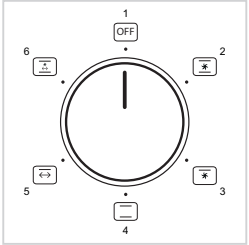
Blacha do pieczenia służy do przygotowywania delikatnych potraw, które naprawdę wymagają smażenia. Ciepło wydobywające się z dolnego elementu powoduje nagrzewanie się blachy do pieczenia, na której będzie można przygotować ugotowane jedzenie.

DZIAŁANIE - FUNKCJA KONWEKCJI

Wentylator z tyłu piekarnika wdmuchuje gorące powietrze do piekarnika. Służy do podgrzewania naczyń. Można korzystać z kilku poziomów jednocześnie, oszczędzając w ten sposób energię. Ze względu na intensywne ciepło można wybrać temperaturę o 20°C niższą od podanej w przepisie konwencjonalnym. System gorącego powietrza doskonale nadaje się do pieczenia ciast, ciastek i tart jabłkowych. W razie potrzeby można piec na kilku poziomach jednocześnie. W takim przypadku formy należy ustawić bezpośrednio pod sobą. Blachy do pieczenia z ciasteczkami należy układać na drugim i trzecim poziomie.

DZIAŁANIE - FUNKCJE

1. Wyłączone
2. Grzanie górne / Grzanie dolne / Cyrkulacja gorącego powietrza
3. Górne ogrzewanie/cyrkulacja gorącego powietrza
4. Grzanie górne/Grzanie dolne
5. Górne ogrzewanie / drenażu
6. Grzanie górne / Grzanie dolne / Cyrkulacja gorącego powietrza / Rożen obrotowy



EKSPLOATACJA – PODGRZEWANIE

Rozgrzewanie piekarnika nie jest konieczne. Jednak w niektórych przypadkach lepszy efekt można uzyskać, jeśli piekarnik zostanie wstępnie nagrzany, np. w przypadku mięsa, które należy ugotować średnio wysmażone, lub podczas pieczenia ciasta.

Danie Ziemniaczane	Skala lub siatka na wysokości b	220 stopni	Szczyt/spód	30 min
Piekarnik Fries	Skala na wysokości b	200 stopni	Szczyt/spód	10 min
Kurczak	Skaluj na wysokości a kurczaka z rożna	200 stopni	Szczyt	60 min
Pizza (gotowa do spożycia)	Siatka na wysokości b	230 stopni	Szczyt/spód	7 min
Pizza (z domowym ciastem)	Skala na wysokości b	200 stopni	Spód	20 min
Pasty	Skala na wysokości a	200 stopni	Szczyt	40 min
szarlotka	Siatka na wysokości b	230 stopni	Szczyt/spód	25 min
Ciasto	Siatka na wysokości a lub b	200 stopni	Szczyt	40 min
Ciasteczka	Skala na wysokości b	170 stopni	Szczyt	20 min

Niektóre czasy pieczenia najpopularniejszych potraw do pieczenia.

Należy pamiętać, że podane czasy są przybliżone i mogą się różnić w zależności od ilości, jakości i osobistych preferencji. Jeśli na opakowaniu produktu znajdują się instrukcje pieczenia, zalecamy ich przestrzeganie w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

OPERACJA - PIECZENIE

1. Otwórz drzwiczki piekarnika (12).
2. Umieścić blachę do pieczenia (17) z potrawą na żądanej wysokości w rowkach piekarnika.
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Za pomocą ustawienia temperatury (5) ustaw żądaną temperaturę.
5. Obróć ustawienie funkcji (6) na ustawienie „Grzanie górne / Grzanie dolne”.
6. Za pomocą timera (7) ustaw czas pieczenia. Ilość potrzebnego czasu zależy od rodzaj i ilość potrawy. Wskaźnik włączenia/wyłączenia (8) zaświeci się.
7. Piec potrawę do momentu, aż będzie upieczona. Piekarnik wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy słychać po upływie czasu pieczenia. Kontrolka włączenia/wyłączenia zgaśnie.
8. Noś rękawice kuchenne.
9. Otwórz drzwiczki piekarnika. Dbać o siebie! Drzwi są gorące.
10. Za pomocą narzędzia do wyjmowania wyjmij blachę do pieczenia z piekarnika.
11. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
12. Wyjmij potrawę z blachy do pieczenia (17) i połóż ją na talerzu. Dbać o siebie! Jedzenie jest gorące.
13 Po zakończeniu ustaw funkcję na „off” i wyjmij wtyczkę (3) z gniazdka.

UWAGA:
- Jeżeli potrawa jest gotowa, ale czas pieczenia jeszcze nie upłynął, można wyłączyć piekarnik, obracając pokrętło ustawienie funkcji na . Odliczanie czasu będzie kontynuowane, ale piekarnik nie będzie już nagrzewany.

OPERACJA - GRILLOWANIE

Funkcji grilla można używać do nadania rybom, drobiowi i potrawom z piekarnika złocistobrązowej skórki.
1. Otwórz drzwiczki piekarnika (12).
2. Włóż blachę do pieczenia (13) do dolnego rowka piekarnika. Blacha do pieczenia zbiera sok i tłuszcz podczas grillowania i zapobiega przedostawaniu się soku i tłuszczu na dolny element grzejny (19 a, b, c).
3. Umieścić ruszt z potrawą w środkowych lub górnych rowkach piekarnika.
4. Pozostaw drzwiczki piekarnika lekko uchylone, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
5. Użyj ustawienia temperatury (5), aby ustawić żądaną temperaturę.
6. Obróć ustawienie funkcji (6) na ustawienie „Grzanie od góry / Cyrkulacja gorącego powietrza”.
7. Za pomocą timera (7) ustaw czas grillowania. Wymagany czas zależy od rodzaju i ilości potrawy. Wskaźnik włączenia/wyłączenia (8) zaświeci się.
8. Grilluj jedzenie, aż będzie ugotowane. Piekarnik wyłączy się automatycznie, a po upływie czasu grillowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Kontrolka włączenia/wyłączenia zgaśnie.
9. Noś rękawice kuchenne.
10. Otwórz drzwiczki piekarnika. Dbać o siebie! Drzwi są gorące.
11. Za pomocą narzędzia do wyjmowania wyjmij ruszt z potrawą z piekarnika.

12. Zdejmij potrawę z rusztu i połóż ją na talerzu. Dbać o siebie! Jedzenie jest gorące.
13. Za pomocą narzędzia do wyjmowania wyjmij blachę do pieczenia z piekarnika. Dbać o siebie! Sok i tłuszcz na blasze do pieczenia będą gorące!
14. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
15. Po zakończeniu grillowania ustaw funkcję na „off" i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

UWAGA:
- Jeśli potrawa jest gotowa, ale czas grillowania jeszcze nie upłynął, możesz wyłączyć grill, obracając ustawienie funkcji na . Odliczanie czasu będzie kontynuowane, ale grill nie będzie już włączony.

OBSŁUGA - KORZYSTANIE Z ROŻNA

Rożna (13) można używać do pieczenia mięsa i drobiu na ładny, równomierny brązowy kolor.
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Włóż blachę do pieczenia do dolnego rowka piekarnika. Blacha do pieczenia zbiera sok i tłuszcz podczas pieczenia i zapobiega przedostawaniu się ich na dolny element grzejny.
3. Zdjąć zacisk (14) z okrągłego końca rożna.
4. Nakłuj mięso lub drób przeznaczone do pieczenia na okrągłym końcu rożna. Upewnij się, że rożen jest włożony w środek mięsa lub drobiu.
5. Za pomocą zacisków przymocuj mięso lub drób do rożna.
6. Włóż rożen z mięsem lub drobiem do piekarnika. Włóż okrągłą końcówkę rożna w tuleję napędową (10). Umieść prosty koniec rożna na ruszcie.
7. Pozostaw drzwiczki piekarnika lekko uchylone, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
8. Użyj ustawienia temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę.
9. Zmień ustawienie funkcji na „Grzanie od góry / Rożen". Podczas korzystania z rożna radzimy używać tylko górnej grzałki, ponieważ dolne elementy grzejne są przykryte blachą do pieczenia, która zbiera tłuszcz i dlatego nie ma to żadnego efektu.
10. Użyj timera, aby ustawić czas pieczenia. Wymagany czas zależy od rodzaju i ilości potrawy. Wskaźnik włączenia/wyłączenia będzie się świecił.
11. Piecz mięso lub drób, aż będzie ugotowane. Piekarnik wyłączy się automatycznie, a po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Kontrolka włączenia/wyłączenia zgaśnie.
12. Noś rękawice kuchenne.
13. Otwórz drzwiczki piekarnika. Dbać o siebie! Drzwi są gorące.
14. Za pomocą przyrządu do wyjmowania wyjmij rożen z mięsem lub drobiem i połóż go na talerzu.
15. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
16. Zdejmij zacisk z okrągłego końca rożna i wyjmij mięso lub drób z rożna. Dbać o siebie! Rożen i mięso lub drób są gorące.
17. Za pomocą narzędzia do wyjmowania wyjmij blachę do pieczenia z piekarnika. Dbać o siebie! Sok i tłuszcz na blasze do pieczenia będą gorące!
18. Po zakończeniu ustaw funkcję na „off" i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

UWAGA:
- Upewnij się, że mięso lub drób podczas obracania nie dotykają górnego elementu grzejnego.
- Jeżeli mięso lub drób jest gotowe, ale czas pieczenia jeszcze nie upłynął, można wyłączyć piekarnik, ustawiając funkcję na „wyłączony". Odliczanie czasu będzie kontynuowane, ale piekarnik nie będzie już nagrzewany.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Do czyszczenia blachy do pieczenia, rusztu, rożna i narzędzia do wyjmowania użyj ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Opłucz przedmioty dużą ilością wody i dokładnie je osusz.
3. Do czyszczenia wewnętrznej i zewnętrznej części piekarnika oraz drzwiczek należy używać wilgotnej ściereczki. Dokładnie je osusz.
4. Włóż wszystkie produkty z powrotem do piekarnika i przechowuj go

UWAGA:
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że wtyczka została wyjęta z gniazdka.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj żrących lub szorujących środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (takich jak noże lub twarde szczotki).

PL

Specyfikacja techniczna	
Model	AOV45
Sieć elektryczna	220-240V
Częstotliwość (Hz)	50/60
Klasa bezpieczeństwa	1
Moc (Watt)	1800
Hałas (dB(A))	-
Pojemność max.	ca. 45L
Maksymalny ciągły czas pracy (KB)	-
Wymiary (L x B x H) (cm)	57x44x37
Długość kabla (cm)	86

HR

Műszaki adatok	
Modell	AOV45
Hálózat	220-240V
Frekvencia (Hz)	50/60
Biztonsági osztály	1
Erő (Watt)	1800
Zaj (dB(A))	-
Max. Kapacitás	ca. 45L
Maximális folyamatos üzemidő (KB)	-
Méretek (D x Š x V) (cm)	57x44x37
Kábelhosszúság (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 poput ploče za kuhanje ili vatre u pećnici.
- 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 - Općenito

Opis u nastavku ide uz sliku na stranici 2.

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
9. Grijaći elementi
10. Pogonski rukavac ražnja
11. Kvaka za vrata
12. Vrata
13. Ražanj za pečenje
14. Stezaljka za ražanj
15. Alat za skidanje ražnja
16. Alat za skidanje tepsije/rešetke
17. Tepsija
18. Rešetka
19. Visine mreže
20. Navijač
21. Unutarnja rasvjeta

RAD - 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 prestat će samo od sebe. Provjerite ima li uređaj dovoljnu ventilaciju.

OPERACIJA - ROŠTILJ

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

RAD - LIM ZA PEČENJE

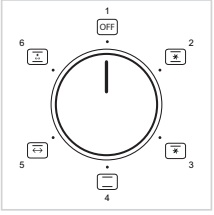
Tepsija se koristi za finu hranu koju stvarno treba ispeći. Toplina iz donjeg elementa uzrokuje zagrijavanje posude za pečenje koja će osigurati kuhanu hranu.

RAD - FUNKCIJA KONVEKCIJE

Ventilator u stražnjem dijelu pećnice upuhuje vrući zrak u pećnicu. Ovo se koristi za zagrijavanje posuđa. Možete koristiti više razina istovremeno i tako uštedjeti energiju. Zbog intenzivnog zagrijavanja možete odabrati temperaturu 20 °C nižu od one koja je navedena u konvencionalnom receptu. Sustav vrućeg zraka vrlo je prikladan za pečenje kolača, kolačića i kolača od jabuka. Po želji možete peći na više razina istovremeno, au tom slučaju kalupi moraju biti poravnati jedan ispod drugog. Limove za pečenje s kolačićima postavite na drugu i treću razinu.

OPERACIJA - FUNKCIJE

1. Isključeno
2. Gornje grijanje / Donje grijanje / Kruženje vrućeg zraka
3. Gornje grijanje / Kruženje vrućeg zraka
4. Gornje grijanje / Donje grijanje
5. Gornje grijanje / Ražanj za pečenje
6. Gornje grijanje / Donje grijanje / Kruženje vrućeg zraka / Rotirajući ražanj



RAD - PREDGRIJAVANJE

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

Jelo od krumpira	Ljestvica ili mreža na visini b	220 stupnjeva	Vrh/dno	30 min
Pomfrit iz pećnice	Mjerilo na visini b	200 stupnjeva	Vrh/dno	10 min
Piletina	Razmjerite na visinu a Rotisserie piletinu	200 stupnjeva	Vrh	60 min
Pizza (gotova za jelo)	Rešetka na visini b	230 stupnjeva	Vrh/dno	7 min
Pizza (sa domaćim tijestom)	Mjerilo na visini b	200 stupnjeva	dno	20 min
Pastige	Ljestvica na visini a	200 stupnjeva	Vrh	40 min
pita od jabuka	Rešetka na visini b	230 stupnjeva	Vrh/dno	25 min
Torta	Rešetka na visini a ili b	200 stupnjeva	Vrh	40 min
Kolačići	Mjerilo na visini b	170 stupnjeva	Vrh	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

1. Otvorite vrata pećnice (12).
2. Lim za pečenje (17) 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 ‘Gornje grijanje / Donje grijanje’.
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 posude za pečenje (17) i stavite je na tanjur. Čuvaj se! Hrana je vruća.
13 Nakon što ste završili, okrenite postavku funkcije na ‘off’ i izvucite utikač (3) iz utičnice.

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

RAD - ROŠTILJANJE

Možete koristiti funkciju roštilja kako biste ribi, peradi i jelima iz pećnice dali zlatnosmeđu koricu.
1. Otvorite vrata pećnice (12).
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 (19 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 ‘Gornje grijanje / Kruženje vrućeg zraka’.
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! Svaki sok i masnoća na plehu bit će vrući!

14. Zatvorite vrata pećnice.
15. Nakon što ste završili s pečenjem, okrenite postavku funkcije na ‘off’ i izvucite utikač iz utičnice.

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

RAD - KORIŠTENJE RAŽNJA

Ražanj (13) možete koristiti za pečenje mesa i peradi do lijepe, ujednačene smeđe boje.
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Lim za pečenje stavite u donji utor u pećnici. Posuda za pečenje će skupiti sav sok i masnoću tijekom pečenja i spriječiti da dospiju na donji grijač.
3. Uklonite stezaljku (14) s okruglog kraja ražnja.
4. Meso ili perad koje želite peći nabodite na okrugli kraj ražnja. Provjerite je li ražanj za pečenje umetnut kroz sredinu mesa ili peradi.
5. Koristite stezaljke za pričvršćivanje mesa ili peradi na ražnju.
6. Stavite ražanj s mesom ili peradi u pećnicu. Okrugli kraj ražnja umetnite u pogonsku čahuru (10). Ravni kraj ražnja stavite na nosač.
7. Ostavite vrata pećnice malo otvorena kako bi zrak mogao cirkulirati.
8. Koristite postavku temperature za postavljanje potrebne temperature.
9. Okrenite postavku funkcije na postavku “Gornje grijanje / Ražanj”. Kod korištenja ražnja savjetujemo da koristite samo gornju vatru, jer su donji grijaći elementi prekriveni plehom za pečenje koji hvata masnoću i stoga nema učinka.
10. Koristite postavku timera za postavljanje vremena pečenja. Količina potrebnog vremena ovisi o vrsti i količini hrane. Indikator za uključivanje/isključivanje će svijetliti.
11. Meso ili perad pecite dok ne bude pečeno. Pećnica će se automatski isključiti i nakon isteka vremena pečenja začut će se zvučni signal. Svjetlo indikatora za uključivanje/isključivanje će se ugasiti.
12. Nosite rukavice za pećnicu.
13. Otvorite vrata pećnice. Čuvaj se! Vrata su vruća.
14. Pomoću alata za skidanje skinite ražanj s mesa ili peradi i stavite ga na tanjur.
15. Zatvorite vrata pećnice.
16. Uklonite stezaljku s okruglog kraja ražnja i skinite meso ili perad s ražnja. Čuvaj se! Ražanj i meso ili perad su vrući.
17. Pomoću alata za skidanje izvadite lim za pečenje iz pećnice. Čuvaj se! Svaki sok i masnoća na plehu bit će vrući!
18. Nakon što ste završili, okrenite postavku funkcije na ‘off’ i izvucite utikač iz utičnice.

PAŽNJA:
- Pazite da meso ili perad ne dodiruju gornji grijač prilikom okretanja.
- Ako je meso ili perad gotovo, ali vrijeme pečenja još nije prošlo, možete isključiti pećnicu okretanjem funkcije na ‘isključeno’. Tajmer će se nastaviti, ali pećnica se više neće grijati.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj svaki put nakon upotrebe.
1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
2. Za čišćenje lima za pečenje, rešetke, ražnja i alata za skidanje koristite toplu vodu s malo tekućine za pranje. 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.

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.
- Přístroj, 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.
- Dbejte na to, aby se spotřebič, kabel a zástrčka nedostaly do kontaktu se zdroji tepla, jako je varná deska nebo oheň v troubě.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte napájecí kabel. Tahejte za zástrčku, ne za kabel.
- Spotřebič nesmí být provozován pomocí externího časovače nebo systému dálkového ovládání.
- Před přemisťováním 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**

OPERACE - Obecná

Níže uvedený popis odpovídá obrázku na straně 2.

1. Bydlení
2. Rozpěrka
3. Napájecí kabel a zástrčka
4. Větrací štěrbiny
5. Nastavení teploty
6. Nastavení funkcí
7. Nastavení času
8. Kontrolka zapnutí/vypnutí
9. Topná tělesa
10. Objímka pohonu rožně
11. Klika dveří
12. Dveře
13. Pečící rožeň
14. Svorka na rožeň
15. Nástroj na odstranění rožně
16. Nástroj na vyjmutí pečícího plechu/mřížky
17. Plech na pečení
18. Mřížka
19. Výšky mřížky
20. Vějíř
21. 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 topné těleso na 15 minut na nejvyšší teplotu s otevřenými dvířky. Tím se ze spotřebiče odstraní případný zápach z obalu.

POZORNOST:
- Spotřebič může při prvním zapnutí vydávat malý kouř a charakteristický zápach. To je normální a přestane to samo. Zajistěte dostatečné větrání spotřebiče.

PROVOZ - GRIL

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

OBSLUHA - PLECH NA PEČENÍ

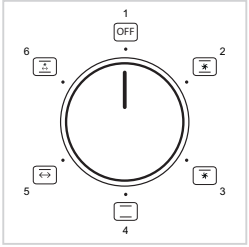
Plech na pečení se používá pro jemné jídlo, které je opravdu potřeba smažit. Teplo ze spodního topného tělesa způsobí, že se plech na pečení zahřeje, což poskytne vařené jídlo.

PROVOZ - FUNKCE KONVEKCE

Ventilátor v zadní části trouby vhání horký vzduch do trouby. To se používá k ohřevu nádobí. Můžete používat několik úrovní současně a šetřit tak energii. Kvůli intenzivnímu teplu můžete zvolit teplotu o 20 °C nižší, než je uvedeno v běžné receptuře. Horkovzdušný systém je velmi vhodný pro pečení koláčů, sušenek a jablečných koláčů. V případě potřeby můžete péct na více úrovních současně, v takovém případě by měly být formy zarovnány přímo pod sebou. Plechy na pečení se sušenkami by měly být umístěny na druhé a třetí úrovni.

PROVOZ - FUNKCE

1. Vypnuto
2. Horní ohřev / Spodní ohřev / Cirkulace horkého vzduchu
3. Horní ohřev / Cirkulace horkého vzduchu
4. Horní ohřev / Spodní ohřev
5. Horní ohřev / Pečící rožeň
6. Horní ohřev / Spodní ohřev / Cirkulace horkého vzduchu / Otočný rožeň



PROVOZ - PŘEDEHŘEV

Troubu není nutné předehřívat. V určitých případech však můžete dosáhnout lepšího výsledku, pokud je trouba předehřátá, například u masa, které se musí propékat medium rare nebo při pečení koláče.

Bramborový pokrm	Měřítko nebo mřížka ve výšce b	220 stupně	Horní/dno	30 min
Hranolky v troubě	Měřítko ve výšce b	200 stupně	Horní/dno	10 min
Kuře	Změřte ve výšce a kuře Rotisserie	200 stupně	Horní	60 min
Pizza (hotová k přímé spotřebě)	Mřížka ve výšce b	230 stupně	Horní/dno	7 min
Pizza (s domácím těstem)	Měřítko ve výšce b	200 stupně	dno	20 min
Paštiky	Měřítko ve výšce a	200 stupně	Horní	40 min
jablečný koláč	Mřížka ve výšce b	230 stupně	Horní/dno	25 min
Dort	Mřížka ve výšce a nebo b	200 stupně	Horní	40 min
Soubory cookie	Měřítko ve výšce b	170 stupně	Horní	20 min

Některé doby pečení pro nejběžnější zapékací misky.

Upozorňujeme, 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

1. Otevřete dvířka trouby (12).
2. Vložte plech na pečení (17) s jídlem do požadované výšky do drážek v troubě.
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Pomocí nastavení teploty (5) nastavte požadovanou teplotu.
5. Otočte nastavení funkce (6) na nastavení „Horní ohřev / Spodní ohřev“.
6. Pomocí nastavení časovače (7) nastavte dobu pečení. Požadovaný čas závisí na druhu a množství jídla. Rozsvítí se indikátor On/Off (8).
7. Pečte jídlo, dokud nebude upečené. Trouba se automaticky vypne a po uplynutí doby pečení zazní zvukový signál. Kontrolka On/Off zhasne.
8. Používejte chňapky.
9. Otevřete dvířka trouby. Opatruj se! Dveře jsou horké.
10. Pomocí nástroje pro vyjmutí vyjměte plech na pečení z trouby.
11. Zavřete dvířka trouby.
12. Vyjměte jídlo z pekáče (17) a položte je na talíř. Opatruj se! Jídlo je horké.
13 Jakmile skončíte, otočte nastavení funkce na „vypnuto“ a vytáhněte zástrčku (3) ze zásuvky.

POZORNOST:
- Pokud je jídlo hotové, ale ještě neuplynula doba pečení, můžete troubu vypnout otočením nastavení funkce na „vypnuto“. Časovač bude pokračovat, ale trouba se již nezahřívá.

PROVOZ - GRILOVÁNÍ

Funkci grilu můžete použít k tomu, aby ryby, drůbež a pokrmy v troubě získaly zlatohnědou kůrku.
1. Otevřete dvířka trouby (12).
2. Vložte plech na pečení (13) do spodní drážky v troubě. Plech na pečení zachytí veškerou šťávu a tuk během grilování a zabrání tomu, aby se šťáva a tuk dostaly na spodní topné těleso (19 a, b, c).
3. Umístěte mřížku s jídlem do středních nebo horních drážek v troubě.
4. Nechte dvířka trouby mírně otevřená, aby mohl vzduch cirkulovat.
5. Pomocí nastavení teploty (5) nastavte požadovanou teplotu.
6. Otočte nastavení funkce (6) na nastavení „Top heat / Horký vzduch Cirkulace“.
7. Pomocí nastavení časovače (7) nastavte dobu grilování. Požadovaný čas závisí na druhu a množství jídla. Rozsvítí se indikátor On/Off (8).
8. Grilujte jídlo, dokud nebude uvařené. Trouba se automaticky vypne a po uplynutí doby grilování se ozve zvukový signál. Kontrolka On/Off zhasne.
9. Používejte chňapky.
10. Otevřete dvířka trouby. Opatruj se! Dveře jsou horké.
11. Pomocí vyjímacího nástroje vyjměte z trouby mřížku s jídlem.
12. Vyjměte jídlo z mřížky a položte je na talíř. Opatruj se! Jídlo je horké.

13. Pomocí nástroje pro vyjmutí vyjměte plech na pečení z trouby. Opatruj se! Případná šťáva a tuk na pekáči budou horké!
14. Zavřete dvířka trouby.
15. Po dokončení grilování otočte nastavení funkce na „vypnuto“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

POZORNOST:
- Pokud je jídlo hotové, ale čas grilování ještě neuplynul, můžete gril vypnout otočením funkce na „vypnuto“. Časovač bude pokračovat, ale gril se již nezapne.

OBSLUHA - POMOCÍ ROŽNĚ NA PEČENÍ

Pečicí rožeň (13) můžete použít k upečení masa a drůbeže do pěkné, rovnoměrné hnědé barvy.
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Vložte plech na pečení do spodní drážky v troubě. Plech na pečení zachytí při pečení veškerou šťávu a tuk a zabrání tomu, aby se dostala na spodní topné těleso.
3. Sejměte svorku (14) z kulatého konce rožně.
4. Maso nebo drůbež, které chcete opéct, napíchněte na kulatý konec rožně. Ujistěte se, že je rožeň na pečení zasunut středem masa nebo drůbeže.
5. Pomocí svorek upevněte maso nebo drůbež k pečícímu rožni.
6. Vložte rožeň s masem nebo drůbeží do trouby. Kulatý konec rožně vložte do hnací objímky (10). Položte rovný konec rožně na podpěru.
7. Nechte dvířka trouby mírně otevřená, aby mohl vzduch cirkulovat.
8. Pomocí nastavení teploty nastavte požadovanou teplotu.
9. Otočte nastavení funkce na nastavení „Horní ohřev / rožeň“. Při použití rožně vám doporučujeme používat pouze horní ohřev, protože spodní topná tělesa jsou zakryta pečicím plechem, který zachycuje mastnotu, a proto nemá žádný účinek.
10. Pomocí nastavení časovače nastavte dobu pečení. Požadovaný čas závisí na druhu a množství jídla. Rozsvítí se indikátor On/Off.
11. Maso nebo drůbež opékejte, dokud nejsou uvařené. Trouba se automaticky vypne a po uplynutí doby pečení se ozve zvukový signál. Kontrolka On/Off zhasne.
12. Používejte chňapky.
13. Otevřete dvířka trouby. Opatruj se! Dveře jsou horké.
14. Pomocí vyjímacího nástroje vyjměte rožeň s masem nebo drůbeží a položte jej na talíř.
15. Zavřete dvířka trouby.
16. Odstraňte svorku z kulatého konce rožně a vyjměte maso nebo drůbež z rožně. Opatruj se! Pečicí rožeň a maso nebo drůbež jsou horké.
17. Pomocí nástroje pro vyjmutí vyjměte plech na pečení z trouby. Opatruj se! Případná šťáva a tuk na pekáči budou horké!
18. Jakmile skončíte, otočte nastavení funkce na ‘off’ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

POZORNOST:
- Ujistěte se, že se maso nebo drůbež při otáčení nedotýkají horního topného tělesa.
- Pokud je maso nebo drůbež hotové, ale ještě neuplynula doba pečení, můžete troubu vypnout otočením funkce na „vypnuto“. Časovač bude pokračovat, ale trouba se již nezahřívá.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití spotřebič vyčistěte.
1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.
2. K čištění plechu na pečení, mřížky, rožně a nástroje na vyjmutí použijte teplou vodu s malým množstvím mycího prostředku. Opláchněte předměty velkým množstvím vody a důkladně je osušte.
3. K čištění vnitřku a vnějšku trouby a dvířek použijte vlhký hadřík. Důkladně je osušte.
4. Vložte všechny předměty zpět do trouby a troubu uložte

POZORNOST:
- Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že je zástrčka vytažena ze zásuvky.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte žíravé nebo drhnoucí čisticí prostředky nebo ostré předměty (jako jsou nože nebo tvrdé kartáče).

CZ

Technické specifikace	
Modelka	AOV45
Síťová	220-240V
Frekvence (Hz)	50/60
Bezpečnostní třída	1
Napájení (Watt)	1800
Hluk (dB(A))	-
Max. Kapacita	ca. 45L
Maximální doba nepřetržitého provozu (KB)	-
Rozměry (D x Š x V) (cm)	57x44x37
Délka kabelu (cm)	86

SK

Tehničke specifikacije	
Model	AOV45
Mrežno napajanje	220-240V
Frekvencija (Hz)	50/60
Sigurnosna klasa	1
Vlast (Watt)	1800
Buka (dB(A))	-
Max. Kapacitet	ca. 45L
Maksimalno vrijeme neprekidnog rada (KB)	-
Dimenzije (D x Š x V) (cm)	57x44x37
Dužina kabela (cm)	86

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, moteloch a iných obytných prostrediach, v prostrediach typu Bed & Breakfast. a farmy.
- Spotřebič vždy umístěte 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 rúra.
- 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 vyčistite (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 neklaďte nasledujúce predmety: kartón, plast, papier, sviečky alebo horľavé predmety.
- Na otvorené dvierka rúry neklaďte 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, odhoďte 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 označujúcom 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 prispejete 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 - Všeobecná

Nižšie uvedený popis zodpovedá obrázku na strane 2.

1. Bývanie
2. Rozperka
3. Napájací kábel a zástrčka
4. Vetracie štrbiny
5. Nastavenie teploty
6. Nastavenie funkcie
7. Nastavenie času
8. Kontrolka zapnutia/vypnutia
9. Vykurovacie telesá
10. Objímka pohonu ražňa
11. Kľučka dverí
12. Dvere
13. Ražňa na pečenie
14. Svorka na ražeň
15. Nástroj na odstránenie ražňa
16. Nástroj na vyberanie plechu na pečenie/mriežky
17. Plech na pečenie
18. Mriežka
19. Výšky mriežky
20. Ventilátor
21. Vnútorné 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 vysušte.
3. Zapnite horné a spodné vykurovacie teleso na 15 minút pri najvyššej teplote s otvorenými dvierkami. Tým sa zo spotrebiča odstráni prípadný zápach z obalu.

POZOR:
- Spotrebič môže pri prvom zapnutí vydávať mierny dym a charakteristický zápach. To je normálne a prestane to samo. Uistite sa, že spotrebič má dostatočné vetranie.

PREVÁDZKA - GRIL

Gril môžete použiť na jedlo, ktoré sa musí zohrievať, nie vyprážať a je dostatočne veľké, aby neprepadlo cez gril. Gril je možné použiť aj vtedy, keď chcete grilovať s horným aj spodným ohrevom.

OBSLUHA - PLECH NA PEČENIE

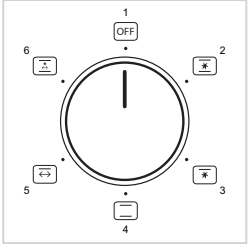
Plech na pečenie sa používa na jemné jedlo, ktoré je naozaj potrebné vyprážať. Teplo zo spodného telesa spôsobí, že sa plech na pečenie zohreje, čím sa získa uvarené jedlo.

PREVÁDZKA - FUNKCIA KONVEKCIE

Ventilátor v zadnej časti rúry vháňa horúci vzduch do rúry. Používa sa na ohrev riadu. Môžete použiť niekoľko úrovní súčasne, čím šetríte energiu. Kvôli intenzívnemu teplu si môžete zvoliť teplotu o 20 °C nižšiu, ako je uvedená v bežnom recepte. Teplovzdušný systém je veľmi vhodný na pečenie koláčov, koláčikov a jablkových koláčov. V prípade potreby môžete piecť na viacerých úrovniach súčasne, v takom prípade by mali byť formy zarovnané priamo pod sebou. Plechy na pečenie so sušienkami by mali byť umiestnené na druhej a tretej úrovni.

PREVÁDZKA - FUNKCIE

1. Vypnuté
2. Horný ohrev / Spodný ohrev / Cirkulácia horúceho vzduchu
3. Horný ohrev / Cirkulácia horúceho vzduchu
4. Horný ohrev / Spodný ohrev
5. Horný ohrev / Ražňa na pečenie
6. Horný ohrev / Spodný ohrev / Cirkulácia horúceho vzduchu / Otočný ražeň



PREVÁDZKA - PREDHRIEVANIE

Rúru nie je potrebné predhrievať. V určitých prípadoch však môžete dosiahnuť lepší výsledok, ak je rúra predhriata, napríklad pri mäse, ktoré sa musí piecť stredne dlho alebo pri pečení koláča.

Zemiakový pokrm	Mierka alebo mriežka vo výške b	220 stupňa	Hore/dno	30 min
Hranolky v rúre	Mierka vo výške b	200 stupňa	Hore/dno	10 min
Kura	Mierka vo výške a Rotisserie kurča	200 stupňa	Hore	60 min
Pizza (pripravená na konzumáciu)	Mriežka vo výške b	230 stupňa	Hore/dno	7 min
Pizza (s domácim cestom)	Mierka vo výške b	200 stupňa	dno	20 min
Paštiky	Mierka vo výške a	200 stupňa	Hore	40 min
jablkový koláč	Mriežka vo výške b	230 stupňa	Hore/ dno	25 min
Koláč	Mriežka vo výške a alebo b	200 stupňa	Hore	40 min
Cookies	Mierka vo výške b	170 stupňa	Hore	20 min

Niektoré časy pečenia pre najbežnejšie nádoby na pečenie.

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

PREVÁDZKA - PEČENIE

1. Otvorte dvierka rúry (12).
2. Vložte plech na pečenie (17) s jedlom v požadovanej výške do drážok v rúre.
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Pomocou nastavenia teploty (5) nastavte požadovanú teplotu.
5. Otočte nastavenie funkcie (6) na nastavenie „Horný ohrev / Spodný ohrev“.
6. Pomocou nastavenia časovača (7) nastavte čas pečenia. Požadovaný čas závisí od typu a množstva jedla. Indikátor On/Off (8) sa rozsvieti.
7. Pečte jedlo, kým nie je uvarené. Rúra sa automaticky vypne a po uplynutí času pečenia zaznie zvukový signál. Kontrolka zapnutia/vypnutia zhasne.
8. Noste rukavice na pečenie.
9. Otvorte dvierka rúry. opatruj sa! Dvere sú horúce.
10. Pomocou nástroja na vyberanie vyberte plech na pečenie z rúry.
11. Zatvorte dvierka rúry.
12. Vyberte jedlo z plechu na pečenie (17) a položte ho na tanier. opatruj sa! Jedlo je horúce.
13 Keď skončíte, otočte nastavenie funkcie na „off“ a vytiahnite zástrčku (3) zo zásuvky.

POZOR:
- Ak je jedlo hotové, ale čas pečenia ešte neuplynul, môžete rúru vypnúť otočením nastavenie funkcie na „vypnuté“. Časovač bude pokračovať, ale rúra už nebude vyhrievaná.

PREVÁDZKA - GRILOVANIE

Pomocou funkcie grilu môžete rybám, hydine a pokrmom v rúre dodať zlatohnedú kôrku.
1. Otvorte dvierka rúry (12).
2. Vložte plech na pečenie (13) do spodnej drážky v rúre. Plech na pečenie zachytí počas grilovania všetku šťavu a tuk a zabráni tomu, aby sa šťava a tuk dostali na spodné ohrievacie teleso (19 a, b, c).
3. Umiestnite mriežku s jedlom do strednej alebo hornej drážky v rúre.
4. Dvierka rúry nechajte mierne pootvorené, aby vzduch mohol cirkulovať.
5. Pomocou nastavenia teploty (5) nastavte požadovanú teplotu.
6. Otočte nastavenie funkcie (6) na nastavenie „Horný ohrev / Cirkulácia horúceho vzduchu“.
7. Pomocou nastavenia časovača (7) nastavte čas grilovania. Požadovaný čas závisí od typu a množstva jedla. Indikátor On/Off (8) sa rozsvieti.
8. Jedlo grilujte, kým nie je uvarené. Rúra sa automaticky vypne a po uplynutí doby grilovania zaznie zvukový signál. Kontrolka zapnutia/vypnutia zhasne.
9. Noste rukavice na pečenie.
10. Otvorte dvierka rúry. opatruj sa! Dvere sú horúce.
11. Pomocou nástroja na vyberanie vyberte mriežku s jedlom z rúry.

12. Vyberte jedlo z mriežky a položte ho na tanier. opatruj sa! Jedlo je horúce.
13. Pomocou nástroja na vyberanie vyberte plech na pečenie z rúry. opatruj sa! Všetka šťava a tuk na pekáči budú horúce!
14. Zatvorte dvierka rúry.
15. Po dokončení grilovania otočte nastavenie funkcie na „vypnuté“ a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

POZOR:
- Ak je jedlo hotové, ale čas grilovania ešte neuplynul, môžete gril vypnúť otočením nastavenia funkcie na „off“. Časovač bude pokračovať, ale gril sa už nezapne.

OBSLUHA - POUŽITIE RAŽŇA

Ražeň (13) môžete použiť na pečenie mäsa a hydiny do peknej, rovnomernej hnedej farby.
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Vložte plech na pečenie do spodnej drážky v rúre. Plech na pečenie zachytí počas pečenia všetku šťavu a tuk a zabráni tomu, aby sa dostala na spodné ohrievacie teleso.
3. Odstráňte svorku (14) z okrúhleho konca ražňa.
4. Mäso alebo hydinu určené na pečenie napichnite na okrúhly koniec ražňa. Uistite sa, že ražeň je zasunutý cez stred mäsa alebo hydiny.
5. Pomocou svoriek upevnite mäso alebo hydinu na ražeň.
6. Vložte ražeň s mäsom alebo hydinou do rúry. Zasuňte okrúhly koniec ražňa do hnacej objímky (10). Položte rovný koniec ražňa na podperu.
7. Nechajte dvierka rúry mierne pootvorené, aby mohol vzduch cirkulovať.
8. Pomocou nastavenia teploty nastavte požadovanú teplotu.
9. Otočte nastavenie funkcie na nastavenie „Horný ohrev / Ražňa na pečenie“. Pri používaní ražňa na pečenie odporúčame používať iba horný ohrev, pretože spodné ohrevné telesá sú zakryté plechom na pečenie, ktorý zachytáva mastnotu, a preto nemá žiadny účinok.
10. Pomocou nastavenia časovača nastavte čas pečenia. Požadovaný čas závisí od druhu a množstva jedla. Rozsvieti sa indikátor On/Off.
11. Mäso alebo hydinu opekáme, kým nie sú uvarené. Rúra sa automaticky vypne a po uplynutí doby pečenia zaznie zvukový signál. Kontrolka zapnutia/vypnutia zhasne.
12. Noste rukavice na pečenie.
13. Otvorte dvierka rúry. opatruj sa! Dvere sú horúce.
14. Pomocou nástroja na vyberanie vyberte ražeň s mäsom alebo hydinou a položte ho na tanier.
15. Zatvorte dvierka rúry.
16. Odstráňte svorku z okrúhleho konca ražňa a vyberte mäso alebo hydinu z ražňa. opatruj sa! Ražeň a mäso alebo hydina sú horúce.
17. Pomocou nástroja na vyberanie vyberte plech na pečenie z rúry. opatruj sa! Všetka šťava a tuk na pekáči budú horúce!
18. Keď skončíte, otočte nastavenie funkcie na „off“ a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

POZOR:
- Dbajte na to, aby sa mäso alebo hydina pri otáčaní nedotýkali horného výhrevného telesa.
- Ak je mäso alebo hydina hotové, ale čas pečenia ešte neuplynul, môžete rúru vypnúť otočením funkcie na „vypnuté“. Časovač bude pokračovať, ale rúra už nebude vyhrievaná.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití spotrebič vyčistite.
1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
2. Na čistenie plechu na pečenie, mriežky, ražňa a nástroja na vyberanie použite teplú vodu s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite veci veľkým množstvom vody a dôkladne ich osušte.
3. Na čistenie vnútorných a vonkajších častí rúry a dvierok použite vlhkú handričku. Dôkladne ich vysušte.
4. Všetky predmety vložte späť do rúry a rúru uložte

POZOR:
- Pred čistením spotrebiča sa uistite, že je zástrčka vytiahnutá zo zásuvky.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte korozívne čistiace prostriedky alebo ostré predmety (ako nože alebo tvrdé kefy).

INSTRUCTIUNI 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. si 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 cuptorului.
- Deconectaţi cablul de alimentare când nu utilizaţi 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.
- Curăţaţi bine aparatul după utilizare (vezi Curăţare şi Întreţinere).
- 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 reutilizam și să procesăm materialele sau să reciclăm în alt mod vechiul echipament, veți aduce o contribuție importantă la protecția mediului.
- Municipalitatea 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**

OPERARE - General

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

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
9. Elemente de încălzire
10. Manșon de antrenare a scuipatului pentru prăjire
11. Mânerul ușii
12. Ușa
13. Prăjire scuipă
14. Clemă pentru friptură
15. Instrument pentru îndepărtarea scuipei de prăjire
16. Instrument de scoatere tavă/grilă
17. Tava de copt
18. Grila
19. Înălțimile grilei
20. Ventilator
21. Iluminat interior

FUNCȚIONARE - ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți ambalajul.
2. Curăţaţi toate accesoriile pentru a îndepărta orice reziduuri care pot rămâne din procesul de fabricaţie (vezi „Curăţare şi întreţinere”). Uscați-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.

ATENŢIE:
• Aparatul poate scoate puțin fum și un miros caracteristic atunci când îl porniți pentru prima dată. Acest lucru este normal și se va opri de la sine. Asigurați-vă că aparatul are suficientă ventilație.

OPERARE - GRILL

Puteți folosi grătarul pentru mâncare care trebuie să fie încălzită, nu prăjită și suficient de mare pentru a nu cădea prin grătar. Grătarul poate fi folosit și atunci când doriți să faceți grătar atât cu căldură de sus cât și de jos.

OPERARE - TAVA DE COPT

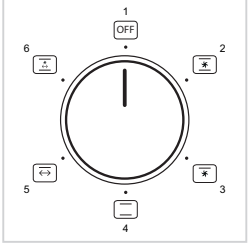
Tava de copt este folosită pentru alimente fine care chiar trebuie să fie prăjite. Căldura de la elementul de jos face ca tava de copt să se încălzească, ceea ce va oferi mâncare gătită.

FUNCȚIONARE - FUNCȚIE DE CONVECȚIE

Ventilatorul din spatele cuptorului sufla aer fierbinte în cuptor. Acesta este folosit pentru a încălzi vasele. Puteți folosi mai multe niveluri în același timp, economisind astfel energie. Datorită căldurii intense, puteți selecta o temperatură cu 20 °C mai mică decât cea indicată în recipientul convențional. Sistemul de aer cald este foarte potrivit pentru coacere prăjituri, prăjituri și tarte cu mere. Puteți coace pe mai multe niveluri simultan, dacă doriți, caz în care formele trebuie aliniate direct una sub alta. Foile de copt cu fursecuri ar trebui să fie poziționate pe al doilea și al treilea nivel.

OPERARE - FUNCȚII

1. Oprit
2. Căldura superioară / Căldura inferioară / Circulația aerului cald
3. Caldura superioara / Circulatia aerului cald
4. Căldură de sus / Căldură de jos
5. Căldură de sus / Prăjire scuipă
6. Căldura superioară / Căldura inferioară / Circulația aerului cald / Scuipa rotativă



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.

Mancare de cartofi	Scară sau grilă la înălțime b	220 grade	de mai sus/de mai jos	30 min
Cartofi prajiti la cuptor	Scara la inaltime b	200 grade	de mai sus/de mai jos	10 min
Pui	Cântați la înălțime a un pui la rotisor	200 grade	de mai sus	60 min
Pizza (gata pentru consum)	Grilă la înălțime b	230 grade	de mai sus/de mai jos	7 min
Pizza (cu aluat de casa)	Scara la inaltime b	200 grade	de mai jos	20 min
Paste	Scara la inaltime a	200 grade	de mai sus	40 min
Plăcintă cu mere	Grilă la înălțime b	230 grade	de mai sus/ de mai jos	25 min
Tort	Grilă la înălțimea a sau b	200 grade	de mai sus	40 min
Cookie-uri	Scara la inaltime b	170 grade	de mai sus	20 min

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

Vă rugăm să rețineți că acești timpi 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.

OPERARE - COACEREA

1. Deschideți ușa cuptorului (12).
2. Asezati tava de copt (17) cu alimentele la inaltimea dorita in canelurile din cuptor.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Utilizați setarea temperaturii (5) pentru a seta temperatura dorită.
5. Rotiți setarea funcției (6) la setarea „Căldură superioară / Căldura inferioară”.
6. Utilizați setarea temporizatorului (7) pentru a seta timpul de coacere. Timpul necesar depinde de tipul și cantitatea de alimente. Indicatorul Pornit/Oprit (8) se va aprinde.
7. Coaceți alimentele până când sunt gătite. Cuptorul se va opri automat și se va auzi un semnal sonor odată ce timpul de coacere a trecut. Indicatorul luminos Pornit/Oprit se va stinge.
8. Purtați mănuși de cuptor.
9. Deschideți ușa cuptorului. Ai grijă! Ușa este fierbinte.
10. Folosiți instrumentul de îndepărtare pentru a scoate tava de copt din cuptor.
11. Închideți ușa cuptorului.
12. Scoateți mâncarea din tava de copt (17) și puneți-o pe o farfurie. Ai grijă! Mâncarea este fierbinte.
13 După ce ați terminat, rotiți setarea funcției la „off” și scoateți ștecherul (3) din priză.

ATENŢIE:
- Dacă mâncarea este gata, dar timpul de coacere nu a trecut încă, puteți opri cuptorul rotind butonul setarea funcției la „off”. Cronometrul va continua, dar cuptorul nu va mai fi încălzit.

OPERARE - GRĂTAR

Puteți folosi funcția de grătar pentru a da peștelui, păsărilor de curte și preparatelor la cuptor o crustă maro aurie.
1. Deschideți ușa cuptorului (12).
2. Așezați tava de copt (13) în canelura de jos 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 inferior (19 a, b, c).
3. Așezați grătarul cu alimentele în canelurile din mijloc sau de sus în cuptor.
4. Lăsați ușa cuptorului ușor deschisă pentru a permite aerului să circule.
5. Utilizați setarea temperaturii (5) pentru a seta temperatura necesară.
6. Rotiți setarea funcției (6) la setarea „Căldură superioară / Circulație aer cald”.
7. Utilizați setarea temporizatorului (7) pentru a seta timpul de grătar. Timpul necesar depinde de tipul și cantitatea de alimente. Indicatorul Pornit/Oprit (8) se va aprinde.
8. Mâncarea la grătar până când este gătită. Cuptorul se va opri automat și se va auzi un semnal sonor odată ce timpul de grill a trecut. Indicatorul luminos Pornit/Oprit se va stinge.
9. Purtați mănuși de cuptor.
10. Deschideți ușa cuptorului. Ai grijă! Ușa este fierbinte.

11. Folosiți instrumentul de îndepărtare pentru a scoate grătarul cu alimentele din cuptor.
12. Scoateți mâncarea de pe grătar și puneți-o pe o farfurie. Ai grijă! Mâncarea este fierbinte.
13. Folosiți instrumentul de îndepărtare pentru a scoate tava de copt din cuptor. Ai grijă! Orice suc și grăsime de pe tava de copt vor fi fierbinți!
14. Închideți ușa cuptorului.
15. După ce ați terminat de făcut grătar, rotiți setarea funcției la „oprit” și scoateți ștecherul din priză.

ATENȚIE:
- Dacă mâncarea este gata, dar timpul de preparare nu a trecut încă, puteți opri grătarul rotind setarea funcției la „oprit”. Cronometrul va continua, dar grătarul nu va mai fi pornit.

FUNCȚIONARE - UTILIZAREA SCUIPATULUI DE PRĂJIRE

Puteți folosi scuipa de prăjire (13) pentru a prăji carnea și carnea de pasăre până la o culoare frumoasă, uniformă, maro.
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Așezați tava de copt în canelura de jos a cuptorului. Tava de copt va colecta orice suc și grăsime în timpul prăjirii și va împiedica să ajungă pe elementul de încălzire inferior.
3. Scoateți clema (14) de la capătul rotund al scuipatului de prăjire.
4. Întindeți carnea sau carnea de pasăre care urmează să fie prăjită pe capătul rotund al scuipatului. Asigurați-vă că scuipatul de prăjire este introdus prin mijlocul cărnii sau al păsărilor de curte.
5. Folosiți clemele pentru a fixa carnea sau păsările de curte pe scuipatul de prăjire.
6. Așezați scuipa de prăjire cu carnea sau carnea de pasăre în cuptor. Introduceți capătul rotund al scuipatorului de friptură în manșonul de antrenare (10). Așezați capătul drept al scuipatului de prăjire pe suport.
7. Lăsați ușa cuptorului ușor deschisă pentru a permite aerului să circule.
8. Utilizați setarea temperaturii pentru a seta temperatura necesară.
9. Rotiți setarea funcției la setarea „Căldură superioară / Prăjire scuipă”. Când folosiți scuipatul de friptură vă sfătuim să folosiți doar căldura de sus, deoarece elementele de căldură inferioare sunt acoperite de tava de copt care prinde grăsimea și, prin urmare, nu are efect.
10. Utilizați setarea temporizatorului pentru a seta timpul de prăjire. Timpul necesar depinde de tipul și cantitatea de alimente. Indicatorul Pornit/Oprit va fi aprins.
11. Prăjiți carnea sau carnea de pasăre până când este gătită. Cuptorul se va opri automat și se va auzi un semnal sonor odată ce timpul de prăjire a trecut. Indicatorul luminos Pornit/Oprit se va stinge.
12. Purtați mănuși de cuptor.
13. Deschideți ușa cuptorului. Ai grijă! Ușa este fierbinte.
14. Folosiți instrumentul de îndepărtare pentru a îndepărta scuipa de prăjire cu carnea sau carnea de pasăre și așezați-o pe o farfurie.
15. Închideți ușa cuptorului.
16. Scoateți clema de la capătul rotund al scuipatului de friptură și scoateți carnea sau carnea de pasăre din scuipatul de prăjire. Ai grijă! Scuipa de prăjire și carnea sau carnea de pasăre sunt fierbinți.
17. Folosiți instrumentul de îndepărtare pentru a scoate tava de copt din cuptor. Ai grijă! Orice suc și grăsime de pe tava de copt vor fi fierbinți!
18. După ce ați terminat, rotiți setarea funcției la „off” și scoateți ștecherul din priză.

ATENȚIE:
- Asigurați-vă că carnea sau carnea de pasăre nu ating elementul de încălzire superior atunci când vă întoarceți.
- Dacă carnea sau carnea de pasăre este gata, dar timpul de prăjire nu a trecut încă, puteți opri cuptorul rotind setarea funcției la „oprit”. Cronometrul va continua, dar cuptorul nu va mai fi încălzit.

CURATENIE SI MENTENANTA

Curăţaţi aparatul de fiecare dată după utilizare.
1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet.
2. Folosiți apă caldă cu o cantitate mică de detergent de vase 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.

RO

Specificatii tehnice	
Model	AOV45
Rețea	220-240V
Frecvență (Hz)	50/60
Clasa de siguranță	1
Putere (Watt)	1800
Zgomot (dB(A))	-
Max. Capacitate	ca. 45L
Timp maxim de funcționare continuă (KB)	-
Dimensiuni (L x l x h) (cm)	57x44x37
Lungimea cablului (cm)	86

BG

Технически спецификации	
Модел	AOV45
Мрежа	220-240V
Честота (Hz)	50/60
Клас по безопасност	1
Мощност (Watt)	1800
шум (dB(A))	-
Капацитет	ca. 45L
Максимално време за непрекъсната работа (KB)	-
Размери (В x Ш x Г) (cm)	57x44x37
Дължина на кабела (cm)	86

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 захранващия 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 огън във фурната.
- Изключвайте захранващия 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 отваряте и затваряте 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 - общ

Описанието по-долу върви с изображението на страница 2.

1. Жилище
2. Дистанционер
3. Захранващ кабел и щепсел
4. Вентилационни отвори
5. Настройка на температурата
6. Настройка на функцията
7. Настройка на времето
8. Светлинен индикатор за включване/изключване
9. Нагревателни елементи
10. Задвижваща втулка за шиш
11. Дръжка на вратата
12. Врата
13. Шиш за печене
14. Скоба за шиш
15. Инструмент за отстраняване на шиш от печене
16. Инструмент за отстраняване на тава/решетка
17. Тава за печене
18. Решетка
19. Височини на мрежата
20. Вентилатор
21. Вътрешно осветление

ЕКСПЛОАТАЦИЯ - ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете опаковката.
2. Почистете всички аксесоари, за да отстраните всякакви остатъци, които може да са останали от производствения процес (вижте „Почистване и поддръжка“). Изсушете ги старателно.
3. Включете горния и долния нагревател за 15 минути при най-високата температура при отворена врата. Това ще премахне миризмата на опаковката от уреда.

ВНИМАНИЕ:
- Уредът може да отдели малко дим и характерна миризма, когато го включите за първи път. Това е нормално и ще спре от само себе си. 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

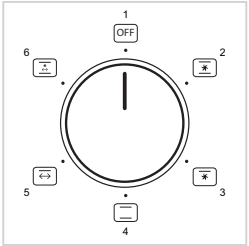
Тавата за печене се използва за фина храна, която наистина трябва да се изпържи. Топлината от долния елемент кара тавата за печене да се нагрява, което ще осигури готвена храна.

РАБОТА - ФУНКЦИЯ КОНВЕКЦИЯ

Вентилаторът в задната част на фурната издухва горещ въздух във фурната. Това се използва за загряване на съдовете. Можете да използвате няколко нива едновременно, като по този начин пестите енергия. Поради интензивната топлина можете да изберете температура с 20 °C по-ниска от посочената в конвенционалната рецепта. Системата с горещ въздух е много подходяща за печене на сладкиши, бисквити и ябълкови тарти. По желание можете да печете на няколко нива едновременно, като в този случай формичките трябва да са подредени директно една под друга. Тавите за печене с бисквитките трябва да бъдат разположени на второ и трето ниво.

ОПЕРАЦИЯ - ФУНКЦИИ

1. Изключено
2. Горна топлина / Долна топлина / Циркулация на горещ въздух
3. Горна топлина / циркулация на горещ въздух
4. Горна топлина / Долна топлина
5. Горна топлина / Шиш за печене
6. Горна топлина / Долна топлина / Циркулация на горещ въздух / Въртящ се шиш



РАБОТА - ПОДГРЯВАНЕ

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

Ястие с картофи	Мащаб или мрежа на височина b	220 степени	Горна част/ отдолу	30 мин
Пържени картофи на фурна	Мащаб на височина b	200 степени	Горна част/ отдолу	10 мин
Пиле	Мащаб на височина a на Rotisserie пиле	200 степени	Горна част	60 мин
Пица (готова за консумация)	Решетка на височина b	230 степени	Горна част/ отдолу	7 мин
Пица (с домашно тесто)	Мащаб на височина b	200 степени	отдолу	20 мин
Пастички	Мащаб на височина a	200 степени	Горна част	40 мин
ябълков пай	Решетка на височина b	230 степени	Горна част/ отдолу	25 мин
Торта	Решетка на височина a или b	200 степени	Горна част	40 мин
Бисквитки	Мащаб на височина b	170 степени	Горна част	20 мин

Някои времена за печене за най-често срещаните съдове за печене.

Моля, имайте предвид, че тези времена са приблизителни и може да варират в зависимост от количеството, качеството и личните предпочитания. Ако инструкциите за печене са отбелязани на опаковката на храната, ви съветваме да ги следвате, за да получите най-добри резултати.

ОПЕРАЦИЯ - ИЗПИЧАНЕ

1. Отворете вратата на фурната (12).
2. Поставете тавата за печене (17) с храната на желаната височина в жлебовете във фурната.
3. Затворете вратата на фурната.
4. Използвайте настройката на температурата (5), за да зададете необходимата температура.
5. Завъртете настройката на функцията (6) на настройката „Горна топлина / Долна топлина“.
6. Използвайте настройката на таймера (7), за да зададете времето за печене. Необходимото време зависи от вида и количеството храна. Индикаторът за включване/изключване (8) ще светне.
7. Печете храната, докато се сготви. Фурната ще се изключи автоматично и ще се чуе звуков сигнал, след като времето за печене изтече. Светлинният индикатор за включване/изключване ще изгасне.
8. Носете ръкавици за готвене.
9. Отворете вратата на фурната. Пази се! 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 (17) и я поставете в чиния. Пази се! Храната е топла.
13 След като приключите, завъртете настройката на функцията на „изключено“ и извадете щепсела (3) от контакта.

ВНИМАНИЕ:
- Ако храната е готова, но времето за печене още не е изтекло, можете да изключите фурната, като завъртите настройка на функцията на „изключено“. Таймерът ще продължи, но фурната вече няма да се нагрява.

ОПЕРАЦИЯ - ГРИЛ

Можете да използвате функцията грил, за да придадете златистокафява коричка на риба, птици и ястия на фурна.
1. Отворете вратата на фурната (12).
2. Поставете тавата за печене (13) в долния жлеб на фурната. Тавата за печене ще събере сок и мазнина по време на печене и ще предотврати попадането на сок и мазнина върху долния нагревателен елемент (19 a, b, c).
3. Поставете решетката с храната в средните или горните жлебове във фурната.
4. Оставете вратата 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 „Горна топлина / циркулация на горещ въздух“.
7. Използвайте настройката на таймера (7), за да зададете времето за печене. Необходимото време зависи от вида и количеството храна. Индикаторът за включване/изключване (8) ще светне.

8. Печете храната на скара до готовност. Фурната ще се изключи автоматично и ще се чуе звуков сигнал след изтичане на времето за печене. Светлинният индикатор за включване/изключване ще изгасне.
9. Носете ръкавици за готвене.
10. Отворете вратата на фурната. Пази се! Вратата е гореща.
11. Използвайте инструмента за отстраняване, за да извадите решетката с храната от фурната.
12. Извадете храната от решетката и я сложете в чиния. Пази се! Храната е топла.
13. Използвайте инструмента за отстраняване, за да извадите тавата за печене от фурната. Пази се! Всеки сок и мазнина в тавата за печене ще бъдат горещи!
14. Затворете вратата на фурната.
15. След като приключите с печенето, завъртете настройката на функцията на „изключено“ и извадете щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ:
• Ако храната е готова, но времето за печене все още не е изтекло, можете да изключите грила, като завъртите настройката на функцията на „изключено“. Таймерът ще продължи, но грилът вече няма да бъде включен.

ДЕЙСТВИЕ - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ШИШ ЗА ПЕЧЕНЕ

Можете да използвате шиш за печене (13), за да изпечете месо и птици до приятен, равномерен кафяв цвят.
1. Отворете вратата на фурната.
2. Поставете тавата за печене в долния жлеб на фурната. Тавата за печене ще събере сок и мазнина по време на печене и ще предотврати попадането им върху долния нагревателен елемент.
3. Отстранете скобата (14) от кръглия край на шиша за печене.
4. Набодете месото или птиците, които ще печете, върху кръглия край на шиша за печене. Уверете се, че шишът за печене е поставен през средата на месото или птицата.
5. Използвайте скобите, за да закрепите месото или птиците към шиша за печене.
6. Поставете шиша за печене с месото или птиците във фурната. Поставете кръглия край на шиша в задвижващата втулка (10). Поставете правия край на шиша върху подложката.
7. Оставете вратата на фурната леко отворена, за да може въздухът да циркулира.
8. Използвайте настройката на температурата, за да зададете необходимата температура.
9. Завъртете настройката на функцията на настройката „Горна топлина/шиш за печене“. Когато използвате шиш за печене, ви съветваме да използвате само горния огън, тъй като долните нагревателни елементи са покрити от тавата за печене, която улавя мазнина и следователно няма ефект.
10. Използвайте настройката на таймера, за да зададете времето за печене. Необходимото време зависи от вида и количеството храна. Индикаторът за включване/изключване ще свети.
11. Печете месото или птиците до готовност. Фурната ще се изключи автоматично и ще се чуе звуков сигнал, след като времето за печене изтече. Светлинният индикатор за включване/изключване ще изгасне.
12. Носете ръкавици за готвене.
13. Отворете вратата на фурната. Пази се! Вратата е гореща.
14. Използвайте инструмента за премахване, за да отстраните шиша за печене с месото или птиците и го поставете върху чиния.
15. Затворете вратата на фурната.
16. Отстранете скобата от кръглия край на шиша за печене и извадете месото или птиците от шиша за печене. Пази се! Шишът за печене и месото или птиците са горещи.
17. Използвайте инструмента за отстраняване, за да извадите тавата за печене от фурната. Пази се! Всеки сок и мазнина в тавата за печене ще бъдат горещи!
18. След като приключите, завъртете настройката на функцията на „изключено“ и извадете щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ:
• Уверете се, че месото или птиците не докосват горния нагревателен елемент при завъртане.
• Ако месото или птиците са готови, но времето за печене още не е изтекло, можете да изключите фурната, като завъртите настройката на функцията на „изключено“. Таймерът ще продължи, но фурната вече няма да се нагрява.

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**

BRAUCHEN 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**

GERMANY & EASTERN EUROPE **CUSTOMER SERVICE**

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

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**