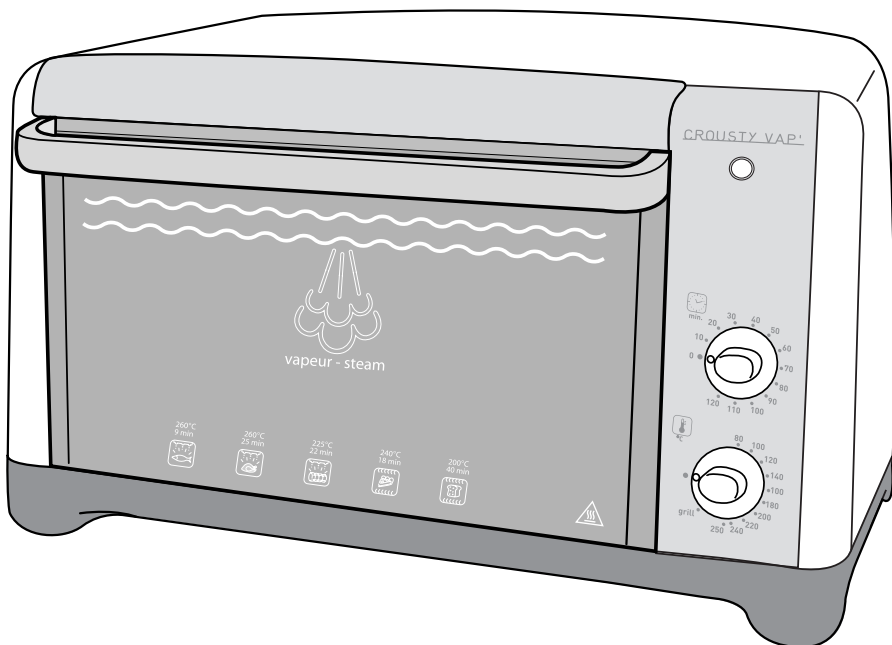
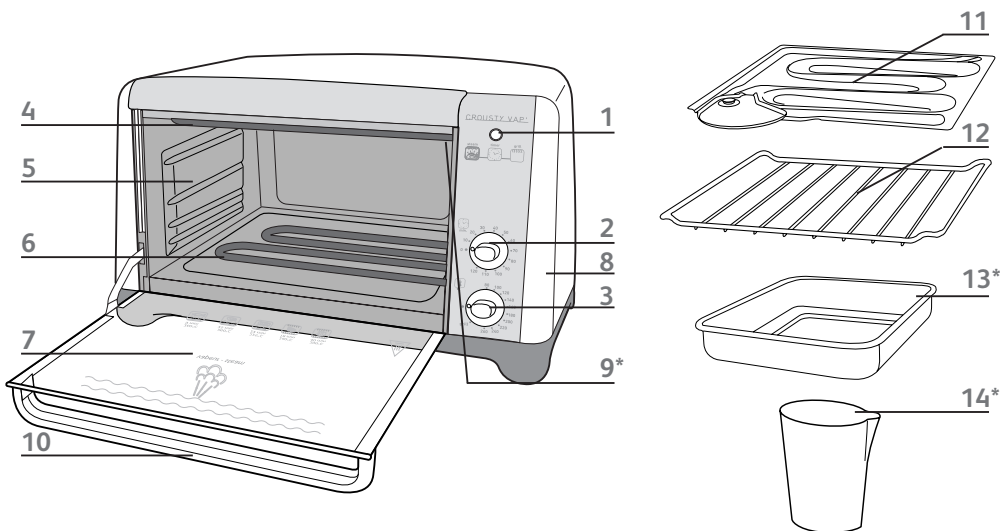


CROUSTY VAP'

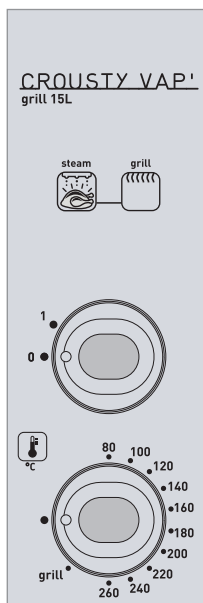


Guide d'utilisation • Gebruiksaanwijzing • Betriebsanleitung
User's manual • Manuale utente • Guía del usuario • Manual de instruções

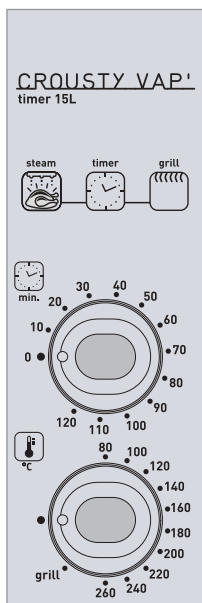
www.groupeseb.com



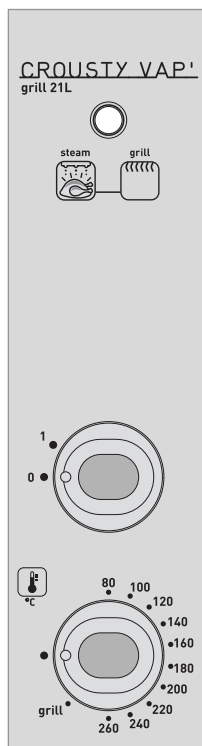
OV 152-



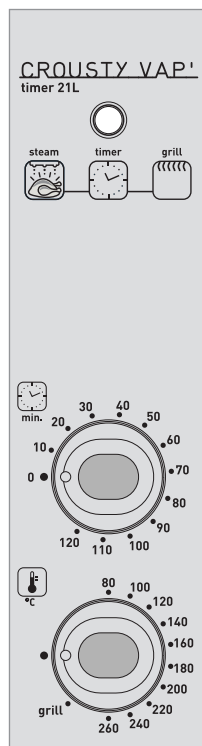
OV 153-



OV 212-



OV 213-



*selon modèle • afhankelijk van het model • je nach Modell • depending on model • a seconda del modello • según modelo • consoante o modelo

Description

1. Voyant lumineux de fonctionnement
2. Bouton minuterie ou bouton Marche / Arrêt*
3. Bouton de réglage de température
4. Résistance supérieure rabattable
5. Parois intérieures aluminium
6. Résistance inférieure relevable
7. Porte
8. Parois extérieures en habillage plastique
9. Lumière intérieure*
10. Poignée isolante
11. Bac à eau diffuseur de vapeur avec coupelle de remplissage
12. Grille réversible
13. Plat*
14. Gobelet de remplissage du bac*

Avant toute utilisation, lire les précautions importantes

Omschrijving

1. Controlelampje
2. Timer of Aan/uit-knop*
3. Knop voor instellen temperatuur
4. Inklapbaar verwarmingselement
5. Gealuminiseerde binnenwanden
6. Onderelement
7. Deur
8. Kunststof buitenwanden
9. Binnenverlichting*
10. Isolerende handgreep
11. Waterbak voor dampverspreiding met vulbakje
12. Omkeerbaar rooster
13. Schaal*
14. Vulbeker van de waterbak*

Lees voor ieder gebruik de belangrijke technische aandachtspunten

Beschreibung

1. Betriebskontrollampe
2. Zeitschaltuhr oder Einschalt-/Ausschaltknopf*
3. Knopf zur Temperatureinstellung
4. Oberes herunterklappbares Grillelement
5. Aluminiumoxyd besichtete Innenwände
6. Aufstellbares unteres Grillelement
7. Tür
8. Außenwände aus Kunststoffbekleidung
9. Innenbeleuchtung*
10. Isoliergriff
11. Dampfverteiler mit Füllschale
12. Beidseitig verwendbares Einhängegitter
13. Schüssel*
14. Füllbecher für den Behälter*

Vor dem Gebrauch die wichtigen Vorsichtsmaßnahmen lesen

Description

1. Pilot on/off light
2. Timer or On/Off switch*
3. Temperature setting knob
4. Hinged top heating element
5. Illuminated interior walls
6. Hinged low heating element
7. Door
8. Plastic coated exterior walls
9. Interior light*
10. Insulated handle
11. Steam diffuser water tank with filler tube
12. Reversible shelf
13. Oven tray*
14. Water tank filler beaker *

Before using your appliance, read the page, "Important precautions".

Descrizione

1. Spia luminosa di funzionamento
 2. Timer o manopola on/off*
 3. Pulsante di regolazione della temperatura
 4. Resistenza superiore sganciabile
 5. Pareti interne con rivestimento in alluminio*
 6. Resistenza inferiore sollevabile
 7. Sportello
 8. Pareti esterne con rivestimento plastico
 9. Luce interna*
 10. Maniglia isolante
 11. Serbatoio per l'acqua di diffusione del vapore con cassetto di carico
 12. Griglia reversibile
 13. Leccarda*
 14. Dosatore per il riempimento del serbatoio*
- Prima di ciascun utilizzo, leggere attentamente la pagina "Precauzioni importanti".*

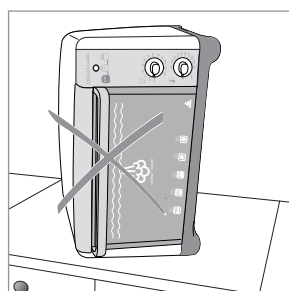
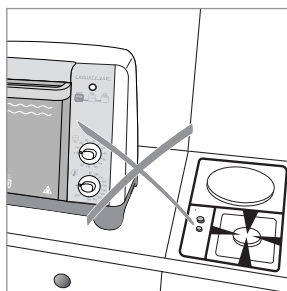
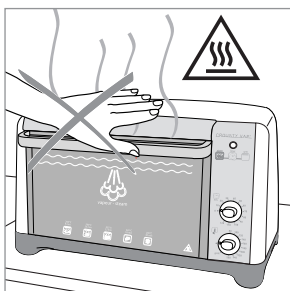
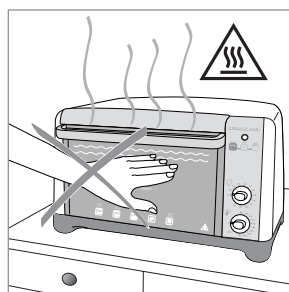
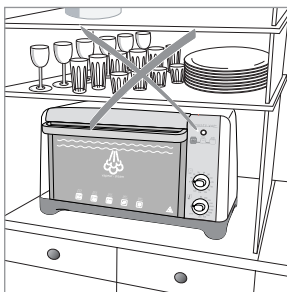
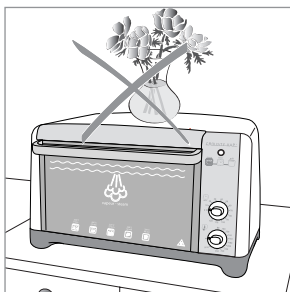
Descripción

1. Indicador luminoso de funcionamiento
 2. Minutero o botón Marcha/Paro*
 3. Botón de ajuste de temperatura
 4. Resistencia superior abatible
 5. Paredes interiores iluminadas
 6. Resistencia inferior elevable
 7. Puerta
 8. Paredes exteriores con revestimiento de plástico
 9. Luz interior*
 10. Asa aislante
 11. Recipiente para agua difusor de vapor con pequeño depósito de llenado
 12. Rejilla reversible
 13. Fuente*
 14. Vaso de llenado del recipiente*
- Antes de cualquier utilización, leer las precauciones importantes.*

Descrição

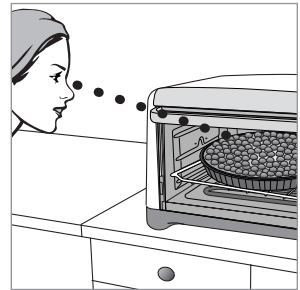
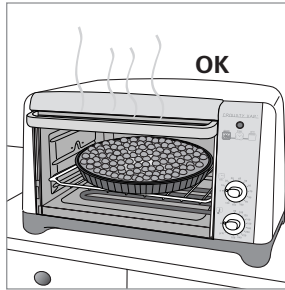
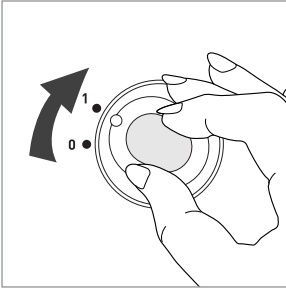
1. Luz piloto de funcionamento
 2. Botão temporizador ou botão Ligar/Desligar*
 3. Botão de regulação da temperatura
 4. Resistência superior rebatível
 5. Paredes interiores em alumínio
 6. Resistência inferior amovível
 7. Porta
 8. Paredes exteriores com revestimento termoplástico
 9. Luz interior*
 10. Pega termoplástico
 11. Recipiente para água, difusor de vapor
 12. Grelha com dupla posição de colocação
 13. Tabuleiro*
 14. Copo de enchimento do recipiente*
- Antes de qualquer utilização, leia atentamente o manual de instruções*

**Précautions importantes • Belangrijke instructies • Wichtige sicherheitshinweise • Important safeguards • Precauzioni importanti
Precauciones importantes • Precauções importantes**

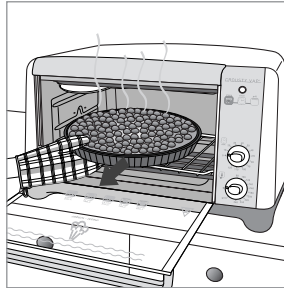
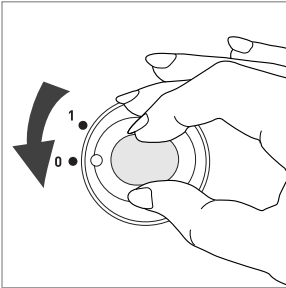


OV 152- - OV 212-*

ON

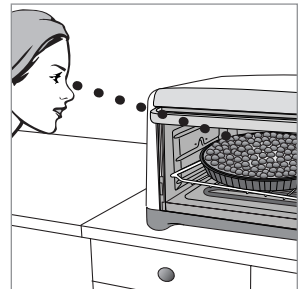
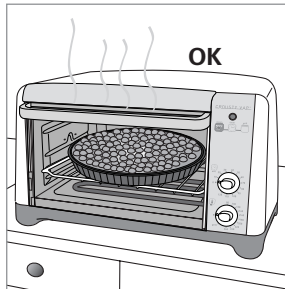
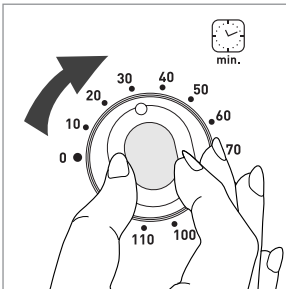


OFF

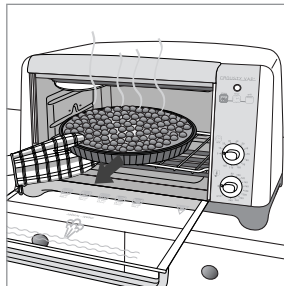


OV 153- - OV 213-*

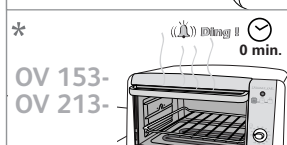
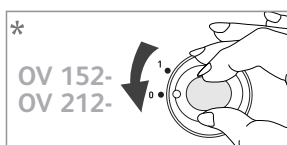
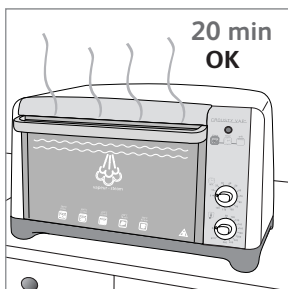
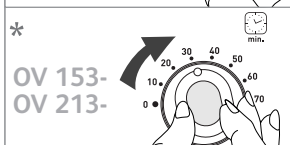
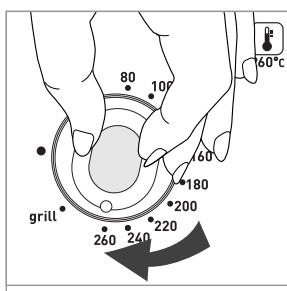
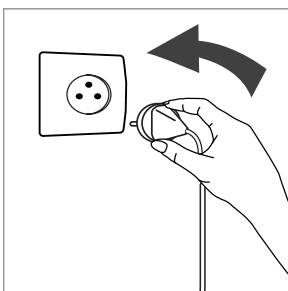
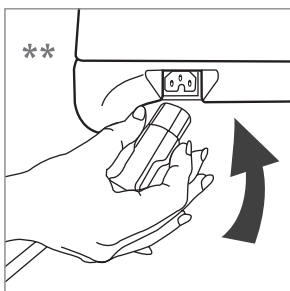
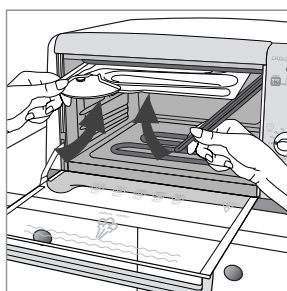
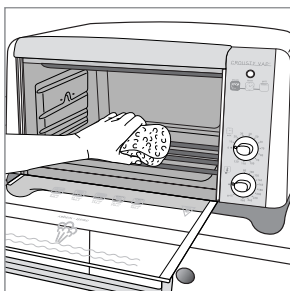
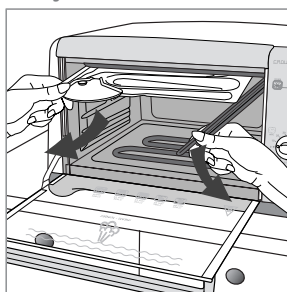
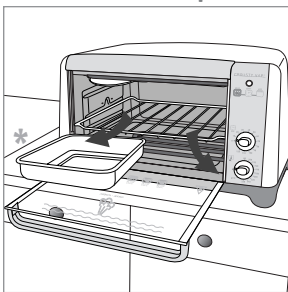
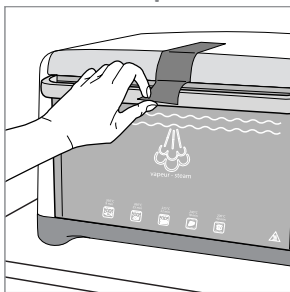
ON



OFF



**Avant la première utilisation • Vóór de eerste ingebruikname
Vor der ersten Inbetriebnahme • Before first use • Al primo utilizzo
Antes de la primera utilización • Antes da primeira utilização**

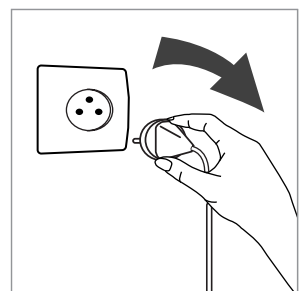
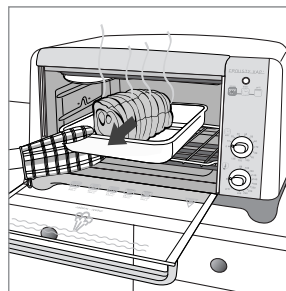
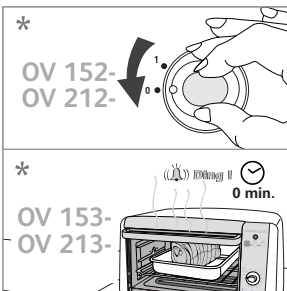
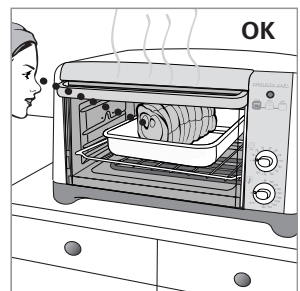
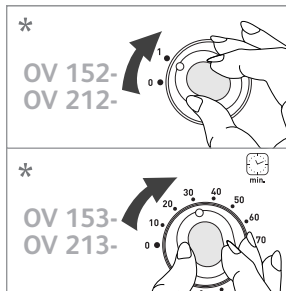
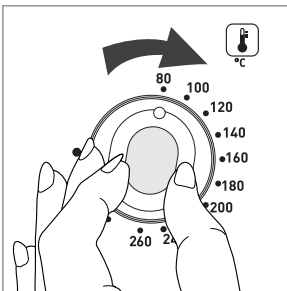
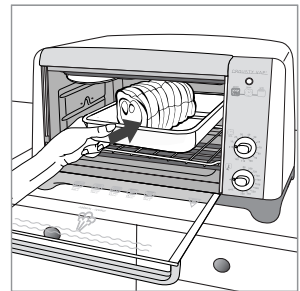
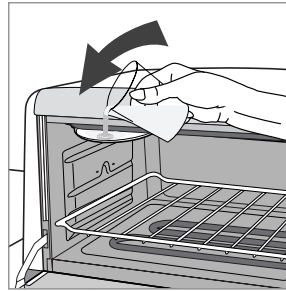
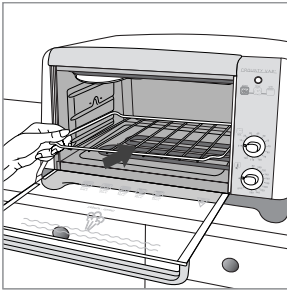
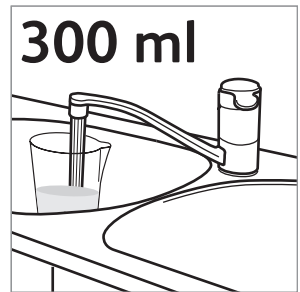
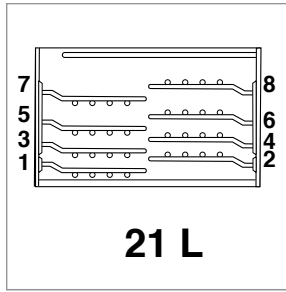
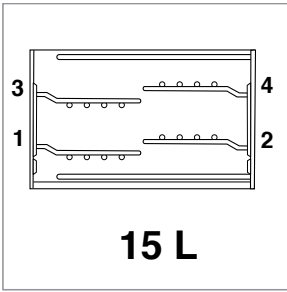


*selon modèle • afhankelijk van het model • je nach Modell • depending on model • a seconda del modelo • según modelo • consoante o modelo

** This connector must always be firmly inserted. A ficha deve ser sempre correctamente colocada.



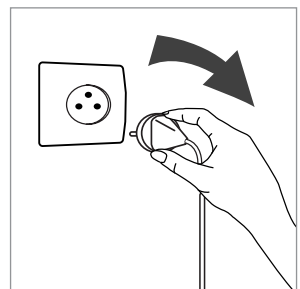
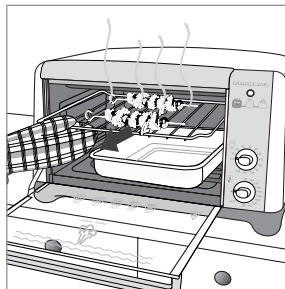
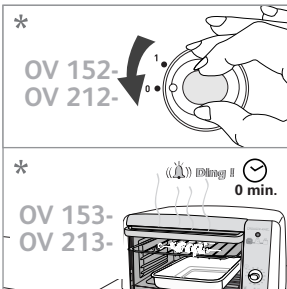
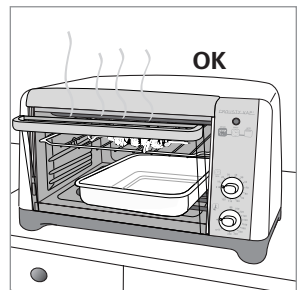
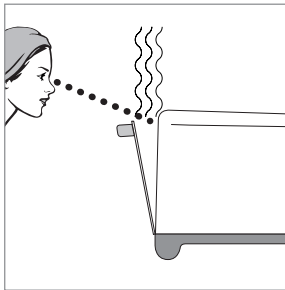
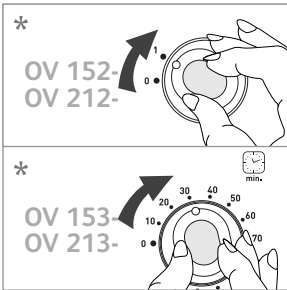
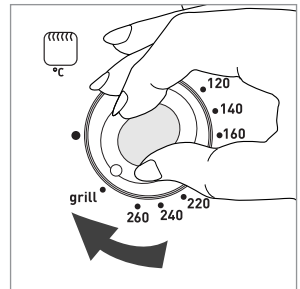
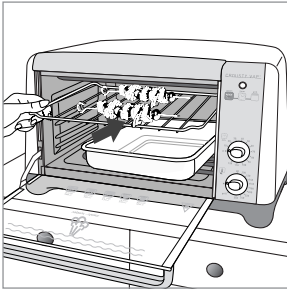
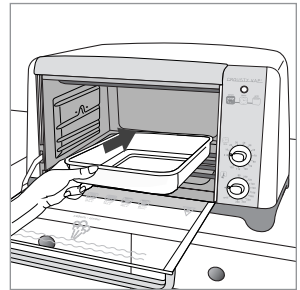
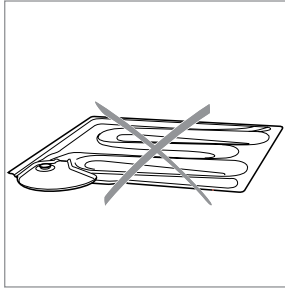
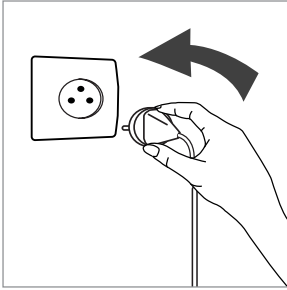
Fonction four • Ovenfunctie • Funktion Ofen • Oven function
 Funzione Forno • Función Horno • Função Forno



*selon modèle • afhankelijk van het model • je nach Modell • depending on model • a seconda del modello
 • según modelo • consoante o modelo

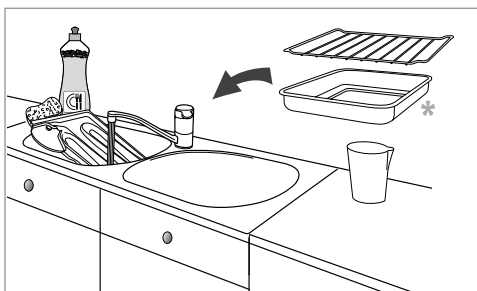
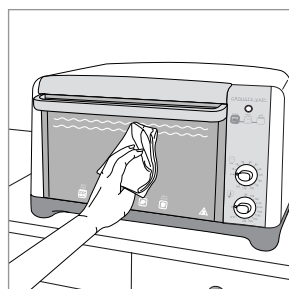
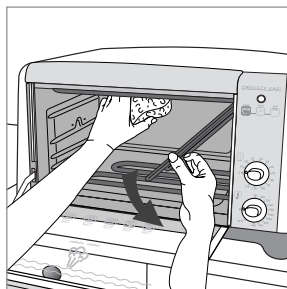
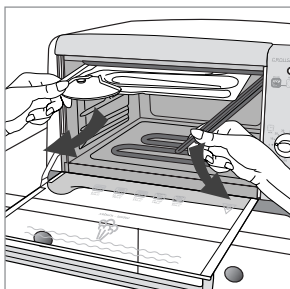
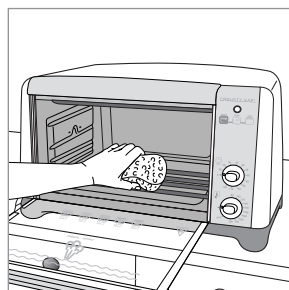
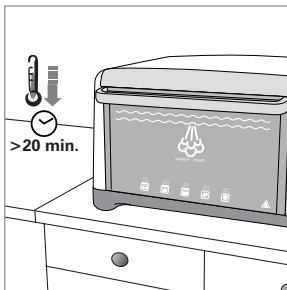
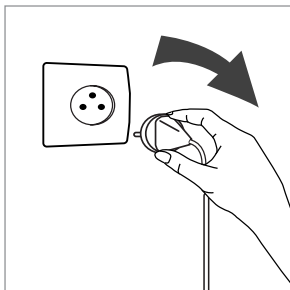


Fonction Grill • Grillfunctie • Funktion Grill • Grill function
• Funcione Grill • Función Parrilla • Função Grill



*selon modèle • afhankelijk van het model • je nach Modell • depending on model • a seconda del modello
• según modelo • consoante o modelo


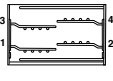

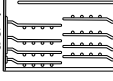
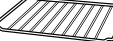



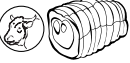
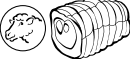

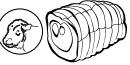




Nettoyage • Reiniging • Reinigung • Cleaning • Pulizia • Limpieza Limpeza



Nous vous conseillons de vider et de nettoyer votre bac après chaque utilisation. Détartrez-le toutes les 25 utilisations en le faisant tremper dans un mélange d'eau et de vinaigre blanc (50/50) pendant 1 heure. Dans le cas où un dépôt apparaît, détartrez-le plus souvent • Wij raden u aan de waterbak na ieder gebruik leeg en schoon te maken. Ontkalk deze na 25 beurten door hem gedurende 1 uur te laten weken in een mengsel van water en huishoudazijn (50/50). In geval van veel kalkaanslag vaker ontkalken • Wir raten Ihnen an den Behälter nach jedem Gebrauch zu leeren und zu reinigen. Entfernen Sie den Kesselstein alle 25 Anwendungen indem Sie ihn in ein Gemisch aus Wasser und weißem Essig (50/50) legen während 1 Stunde. Falls sich eine Ablagerung bildet entfernen Sie den Kesselstein öfter. • We advise that the water tank should be emptied and cleaned after every use. De-scale it after every 25 uses by immersing it in a mixture of water and white vinegar (50/50) for 1 hour. If a heavy deposit builds up, descale it more frequently • Si consiglia di svuotare e pulire il serbatoio dopo ogni utilizzo. Effettuare inoltre l'operazione di decalcificazione ogni 25 utilizzi, immergendo il serbatoio in una soluzione di acqua e aceto bianco (50/50) per 1 ora • In caso di ulteriore presenza di calcare, l'operazione deve essere effettuata più frequentemente • Le aconsejamos vaciar y limpiar su recipiente después de cada utilización. Desincrustelo cada 25 utilizaciones, poniéndolo a remojo en una mezcla de agua y vinagre blanco (50/50) durante 1 hora. Si tuviera depósito, debería desincrustarlo más a menudo • Aconselhamos a esvaziar e limpar o recipiente para água após cada utilização. Proceda à sua descalcificação a cada 25 utilizações, colocando-o numa mistura de água e vinagre branco (50/50) durante 1 hora. Em caso de depósito, proceda à sua descalcificação com mais frequência.

*selon modèle • afhankelijk van het model • je nach Modell • depending on model • a seconda del modello • según modelo • consoante o modelo

Recettes • Recepten • Rezepte • Recipes • Ricette • Recetas • Receitas

	15 L	21 L	 °C	 min.
	 	 	15 L/21 L	15 L/21 L
 Pizza, Pizza, Pizza, Pizza, Pizza	3	5	260°C	25-30 min.
 Poisson, Vis, Fisch, Fish, Peixe	2	4	240°C	25-30 min.
 Poulet, Kip, Huhn, Chicken, Frango	1	2	260°C	75-80 min.
 Rôti de boeuf, Rundvlees, Rumsteack, Beef, Lombo de vaca	2	3	260°C	50-55 min.**
 Rôti d'agneau, Lamsbout, Lammkeule, Lamb, Lombo de cabrito	2	3	260°C	70-80 min.**
 Rôti de porc, Varkensrollade, Schweinebraten, Pork, Lombo de porco	2	3	260°C	80-90 min.
 Rôti de veau, Kalfsrollade, Kalbsbraten, Veal, Lombo de vitela	2	3	260°C	80-90 min.
 Tarte aux pommes, Appelkaart, Apfelftorte, Apple Tart, Tarte de maçã	3	5	240°C	30-35 min.
 Gâteau, Mousselinetaart, Cake, Bolo	1	1	160°C 180°C	35-40 min.
 Saucisses, Worstjes, Sausages, Salsichas	4	8		11 min.  8 min.

** Longer for well cooked meat. Mais tempo para carne bem passada

le four Crousty Vap'

Votre four est équipé d'un bac à eau permettant la diffusion de vapeur en cours de cuisson. Grâce à la vapeur, vos viandes seront plus moelleuses tout en restant dorées et croustillantes.

Il est tout à fait normal que de la vapeur s'échappe de votre four en cours de cuisson. Ce phénomène n'est pas dangereux.

Pour remplir le bac, utilisez le gobelet fourni et versez l'eau doucement dans la coupelle. La quantité d'eau ne doit pas dépasser 300 ml. Nous vous conseillons de vider l'eau pouvant rester dans le bac après chaque utilisation.

Si vous désirez faire une cuisson sans diffusion de vapeur, vérifiez qu'il ne reste pas d'eau dans le bac.

Volaille rôtie à ma façon



4 personnes



Facile



Ingrédients

1 poulet (1,3 kg)

1 gros oignon

2 gousses d'ail

1 petite tomate

1 branche de thym frais

2 cuillères à soupe d'huile

1/2 de verre d'eau

sel et poivre

Préparation

Assaisonner l'intérieur de la volaille avec du sel et du poivre. La farcir avec la tomate et l'oignon coupé en 4, la branche de thym et les 2 gousses d'ail avec la peau.

Assaisonner l'extérieur de la volaille et arroser d'huile. Cuire au four pendant 70-80 minutes à 260°C.

Dès la sortie du four, découper la volaille et maintenir la viande au chaud dans le four entrouvert.

Récupérer les légumes à l'intérieur de la carcasse et les mettre dans le plat. Mettre le plat sur feu vif pour réchauffer et ajouter l'eau. Laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair et savoureux (vous pouvez aussi utiliser du fond de volaille déshydraté).

Les conseils du chef

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec d'autres volailles (canard, pintade...) ou en utilisant uniquement des blancs de volaille.

Un bon rôti



4 personnes



Très facile



Ingrédients

800 g de rôti de veau

1 gousse d'ail

1 tomate

1 carotte

1 gros oignon

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte. Faire rissoler la viande sur toutes les faces sur feu vif.

Assaisonner le rôti, ajouter les branches de thym et l'ail avec la peau.

Mettre le rôti dans un plat allant au four. Cuire au four le rôti 85 minutes à 260°C.

Récupérer les jus de cuisson et les mettre dans la cocotte.

Y ajouter la carotte finement taillée, la tomate en quartier, l'oignon haché et la feuille de laurier. Ajouter un peu d'eau tiède si nécessaire et laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair (vous pouvez aussi utiliser des fonds de sauce déshydratés).

Truites au citron vert et au thym



2 personnes



Très facile



Ingrédients

2 truites de 250 g
1 échalote finement coupée
2 branches de thym frais
125 g de beurre
5 cl de crème fraîche liquide
1 citron (vert de préférence)
le jus d'1/2 citron jaune
1/2 verre de vin blanc sec
sel et poivre

Préparation

Beurrer un plat allant au four et parsemer le fond d'échalote finement coupée.

Couper le citron vert en huit quartiers. Farcir le ventre des truites avec un quartier de citron, un morceau de thym, du sel et du poivre.

Disposer les truites dans un plat et recouvrir avec le vin blanc. Cuire au four pendant 25 minutes à 240°C.

Récupérer le jus de cuisson et le mettre dans une petite casserole. Faire bouillir ce jus pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le jus de citron, la crème fraîche et laisser réduire. Ajouter le beurre en petits dés et remuer avec un fouet.

Assaisonner cette sauce et la verser sur les truites. Décorer avec les quartiers de citron vert restants.

Les conseils du chef

Vous pouvez réaliser cette recette avec tous les poissons entiers ou en filet (saumon, thon, lieu...).

Pour une sauce plus légère, remplacer le beurre par de la crème fraîche liquide. Pour lier la sauce, utiliser un liant (amidon de maïs).

Pommes au four



4 personnes



Facile



Ingrédients

4 pommes boskoop ou reinettes
30 g de sucre
30 g de poudre d'amandes
30g de beurre
jus d'1/2 citron
1 jaune d'oeuf
15 cl de cidre brut

Préparation

Préparation

Laver les pommes. Avec un couteau, couper un chapeau d'environ 1 cm sur chaque fruit. Retirer le cœur et les pépins avec le vide-pomme.

Mélanger le sucre, la poudre d'amande, le beurre, le jus de citron et le jaune d'oeuf et farcir les pommes de ce mélange. Saupoudrer de sucre. Remettre le chapeau sur chaque fruit.

Placer les pommes dans un plat allant au four. Verser le cidre dessus. Cuire au four à 240°C pendant 50 minutes en arrosant régulièrement du jus de cuisson.

Servir dès la sortie du four.

Les conseils du chef

Accompagner ce dessert d'une glace vanille parsemée de cannelle et d'un biscuit sablé.

Pour vérifier la cuisson, piquer le fruit avec la lame d'un couteau. Si le couteau rentre facilement, les pommes sont prêtes.

Crème caramel



4 personnes



Très facile



Ingrédients

250 ml de lait (entier de préférence)

3 œufs entiers

75 g de sucre en poudre

Quelques gouttes d'extrait de vanille.

Matériel

4 à 5 ramequins

Préparation

Mettre le lait à chauffer dans une casserole. Ajouter l'extrait de vanille.

Dans une autre casserole, mettre 25 g de sucre avec un peu d'eau et placer sur feu vif afin d'obtenir un caramel.

Dans un saladier, casser les œufs et ajouter 50 g de sucre.

Fouetter pour blanchir le mélange. Ajouter doucement le lait sur les œufs et mélanger sans fouetter.

Déposer dans le fond de chaque moule un peu de caramel.

Remplir les moules.

Cuire au bain-marie à 260°C pendant 30 minutes.

Laisser refroidir. Démouler les crèmes sur une assiette en passant la lame d'un couteau humide sur le pourtour. Mettre au réfrigérateur.

Les conseils du chef

Pour une crème plus onctueuse, utiliser uniquement des jaunes d'œufs. Dans ce cas, server les crèmes dans les ramequins (vous ne pourrez pas les démouler).

Pour vérifier la cuisson, piquer les crèmes avec la lame d'un couteau. Les crèmes sont cuites quand la lame ressort propre et nette.

de Crousty Vap' oven

Uw oven is voorzien van een waterbak om tijdens het bakken stoom te verspreiden. Dankzij de stoom zal uw vlees malser worden, terwijl het korstje goudkleurig en knapperig blijft. Het is heel normaal dat er tijdens het bakken stoom uit uw oven ontsnapt. Dit verschijnsel is niet gevaarlijk.

Gebruik voor het vullen van de bak de meegeleverde beker: Vul deze met water en giet dit langzaam in het bakje.

De hoeveelheid water mag niet meer dan 300 ml zijn. Wij raden u aan het eventueel in de bak resterende water na ieder gebruik weg te gooien.

Indien u wilt bakken zonder stoom, controleer dan of er geen water in de bak zit.

Mijn eigen kiprollade



4 personen

Ingrediënten

1 kip (1,3 kg)

1 grote ui

2 knoflookteentjes

1 kleine tomaat

1 takje verse tijm

2 eetlepels olie

1/2 glas water

zout en peper



Eenvoudig



Bereiding

Bestrooi de binnenzijde van de kip met peper en zout. Vul hem met de tomaat en de in vieren gesneden ui, het takje tijm en de 2 knoflookteentjes in hun schil.

Breng de buitenzijde van de kip op smaak en besmeer hem met olie. Gedurende 70-80 minuten in de oven op 260°C bakken.

Meteen uit de oven de kip in stukken snijden en het vlees warm houden in de oven met een halfgeopende deur.

Haal de groenten uit de binnenzijde van de kip en leg ze op een schaal. Zet de schaal op hoog vuur om de groenten op te warmen en voeg water toe. Laten inkoken tot u een heldere, smakelijke jus verkregen heeft (u kunt ook gedroogde gevogel-tefond gebruiken).

De adviezen van de chef-kok

U kunt dit recept ook met ander gevogelte (eend, parelhoen...) maken of uitsluitend kipfilet gebruiken.

Een lekkere rollade



4 personen

Ingrediënten

800 g kalfsrollade

1 knoflookteentje

1 tomaat

1 wortel

1 grote ui



Zeer eenvoudig



Bereiding

Verhit de olie in een gietijzeren braadpan. Bak het vlees aan alle zijden op hoog vuur aan. Breng de rollade op smaak, voeg de takjes tijm en de knoflook in zijn schil toe.

Doe de rollade in een ovenschaal. De rollade gedurende 85 minuten in de oven op 260°C bakken.

Bewaar het bakvocht en doe dit in de braadpan.

Voeg er de in kleine stukjes gesneden wortel, de in partjes gesneden tomaat, de gehakte ui en het laurierblad aan toe. Voeg, indien nodig, een beetje lauw water toe en laat het geheel inkoken tot u een heldere jus verkregen heeft (u kunt ook gedroogde sausfonds gebruiken).

Forel met limoen en tijm



2 personen



Zeer eenvoudig



Ingrediënten

2 forellen van 250 g
1 fijngesneden sjalotje
2 takjes verse tijm
125 g boter
5 cl vloeibare zure room
1 citroen (bij voorkeur een limoen)
Het sap van een halve citroen
1/2 glas droge witte wijn
zout en peper

Bereiding

Beboter een ovenschaal en strooi het fijngesneden sjalotje over de bodem.

Snijd de limoen in acht partjes. Vul de buikholte van de forellen met een partje citroen, een stukje tijm, zout en peper.

Leg de forellen in een schaal en bedek ze met de witte wijn.

Gedurende 25 minuten in de oven op 240°C bakken.

Bewaar het bakvocht en doe dit in een steelpannetje.

Laat dit bakvocht 2 tot 3 minuten koken. Voeg het citroensap en de zure room toe en laat de saus inkoken. Voeg de boter in kleine klontjes toe en roer de saus met een garde.

Breng deze saus op smaak en schenk hem over de forellen.

Versier ze met de resterende partjes limoen.

De adviezen van de chef-kok

U kunt dit recept maken met iedere willekeurige hele vis of visfilet (zalm, tonijn, koolvis...).

Voor een lichtere saus vervangt u de boter door vloeibare zure room. Gebruik een bindmiddel (maïzetmeel) om de saus te binden.

Appels uit de oven



4 personen



Eenvoudig



Ingrediënten

4 appels Schone van Boskoop of goudrenet
30 g suiker
30 g amandelpoeder
30g boter
sap van een halve citroen
1 eidooier
15 cl droge cider

Bereiding

Was de appels. Snijd met een mes van iedere vrucht een kapje van ca. 1 cm af. Verwijder het klokhuis met een appelboor.

Meng de suiker, de amandelpoeder, de boter, het citroensap en de eidooier met elkaar en vul hier de appels mee.

Bestrooi ze met suiker. Zet de kapjes terug op de vruchten.

Zet de appels in een ovenschaal. Schenk er de cider over.

Gedurende 50 minuten in de oven op 240°C bakken en daarbij regelmatig het bakvocht over de vruchten schenken.

Meteen uit de oven opdienen.

De adviezen van de chef-kok

Serveer dit dessert met vanille-ijs bestrooid met kaneel en een zandkoekje.

Prik in het fruit met een mes om te kijken of het gaar is. Wanneer het mes gemakkelijk in het vruchtvlees verdwijnt, zijn de appels gaar.

Crème caramel



4 personen

Ingrediënten

250 ml melk (bij voorkeur volle melk)

3 hele eieren

75 g basterdsuiker

Enkele druppels vanille-extract.

Materiaal

4 of 5 ovenschaaltjes



Zeer eenvoudig



Bereiding

Verhit de melk in een steelpannetje. Voeg het vanille-extract toe.

Doe in een ander steelpannetje 25 g suiker met een beetje water en zet het op hoog vuur om karamel te krijgen.

Breek de eieren in een kom en voeg 50 g suiker toe.

Klop het geheel op tot een witte massa. Voeg langzaam de melk aan de eieren toe en meng het geheel zonder kloppen.

Doe op de bodem van ieder vormpje een beetje karamel.

Vul de vormpjes.

Kook ze gedurende 30 minuten au bain-marie op 260°C.

Laten afkoelen. Haal de puddinkjes uit hun vormpje en doe ze op een bordje door een vochtig mes over de omtrek te halen.

Zet ze in de koelkast.

De adviezen van de chef-kok

Gebruik voor een nog vollere pudding uitsluitend de eidooiers. Dien in dat geval de puddinkjes op in ovenschaaltjes (ze kunnen niet uit het vormpje gehaald worden).

Prik met een mes in de puddinkjes om te kijken of ze gaar zijn. De puddinkjes zijn gaar wanneer het mes er schoon en helder uitkomt.

Ofen Crousty Vap'

Ihr Ofen besitzt einen Wasserbehälter, der beim Braten Dampf verteilt. Durch diesen Dampf wird Ihr Fleisch zarter und bleibt gleichzeitig goldbraun und knusprig.

Es ist völlig normal, wenn der Dampf während des Bratens aus dem Ofen entweicht. Das ist nicht gefährlich.

Verwenden Sie zum Füllen des Behälters den mitgelieferten Becher und gießen Sie das Wasser langsam in die Schale. Es darf nicht mehr als 300 ml Wasser eingefüllt werden. Wir empfehlen Ihnen, das im Behälter verbleibende Wasser nach jeder Verwendung auszuleeren.

Wenn Sie ohne Dampf braten möchten, prüfen Sie nach, das sich kein Wasser mehr im Behälter befindet.

Gebratenes Geflügel auf meine Art



4 Personen



Leicht



Zutaten

1 Hähnchen (1,3 kg)

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleine Tomate

1 Zweig frischer Thymian

2 EL Öl

1/2 Glas Wasser

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Innere des Geflügels salzen und pfeffern. Mit Tomate, geviertelter Zwiebel, Thymianzweig und den 2 ungeschälten Knoblauchzehen füllen. Geflügel außen würzen und mit Öl begießen. 70 bis 80 Minuten bei 260°C im Ofen braten. Das Geflügel sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen zerlegen und anschließend im halbgeöffneten Ofen warm halten. Das Gemüse aus dem Rumpf nehmen und in die feuerfeste Form geben. Bei starker Hitze aufkochen und Wasser hinzufügen. Eindicken lassen, bis eine helle und schmackhafte Soße entsteht. Sie können auch getrockneten Geflügelfond verwenden.

Tipps des Küchenchefs

Sie können dieses Rezept auch mit anderen Geflügelsorten (Ente, Perlhuhn, usw.) oder nur mit Geflügelbrust zubereiten.

Köstlicher Braten



4 Personen



Sehr leicht



Zutaten

800 g Kalbsbraten

1 Knoblauchzehe

1 Tomate

1 Karotte

1 große Zwiebel

Zubereitung

Öl in einem gusseisernem Topf erhitzen. Fleisch an allen Seiten bei starker Hitze anbraten. Den Braten würzen, Thymianzweig und ungeschälten Knoblauch hinzufügen. Den Braten in eine feuerfeste Form legen und 85 Minuten bei 260°C im Ofen braten. Den Bratensaft auffangen und in den Topf geben. Die fein geschnittene Karotte, die geviertelte Tomate, die gehackte Zwiebel und 1 Lorbeerblatt hinzufügen. Falls nötig etwas Wasser hinzufügen und eindicken lassen, bis eine helle Soße entsteht. Sie können auch getrockneten Soßenfonds verwenden.

Forellen mit grüner Zitrone und Thymian



2 personen



Sehr leicht



Zutaten

2 Forellen à 250 g
1 fein geschnittene Schalotte
2 Zweige frischer Thymian
125 g Butter
5 cl flüssige Sahne
1 Zitrone (vorzugsweise 1 grüne Zitrone)
Saft 1/2 gelben Zitrone
1/2 Glas trockener Weißwein
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eine ofenfeste Form mit Butter bestreichen und mit der fein geschnittenen Schalotte bestreuen.

Die grüne Zitrone in acht Stücke schneiden. Den Bauch der Forellen mit einem Zitronenstück, etwas Thymian, Salz und Pfeffer füllen. Die Forellen in die Form legen und mit Weißwein bedecken. 25 Minuten bei 240°C im Ofen braten. Den Bratensaft auffangen und in einen kleinen Topf geben. Diese Flüssigkeit 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Zitronensaft und Sahne hinzufügen und eindicken lassen. Die Butter in kleinen Würfeln hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Diese Soße abschmecken und über die Forellen gießen. Mit den übrigen Zitronenstücken dekorieren.

Tipps des Küchenchefs

Sie können dieses Rezept mit allen ganzen Fischen oder Fischfilets zubereiten (Lachs, Thunfisch, Seelachs...).

Eine leichtere Soße erhalten Sie, wenn Sie die Butter durch flüssige Sahne ersetzen. Zum Binden der Soße einen Soßenbinder verwenden (Speisestärke).

Bratäpfel



4 personen



Leicht



Zutaten

4 Boskoop- oder Renette-Äpfel
30 g Zucker
30 g gemahlene Mandeln
30 g Butter
Saft 1/2 Zitrone
1 Eigelb
15 cl herber Cidre

Zubereitung

Die Äpfel waschen. Mit einem Messer einen ca. 1 cm dicken Deckel von jedem Apfel abschneiden. Mit dem Apfelausstecher Kernhaus und Kerne entfernen. Zucker, gemahlene Mandeln, Butter, Zitronensaft und Eigelb mischen und die Äpfel mit dieser Mischung füllen. Mit Zucker bestreuen. Auf jedem Apfel den Deckel anbringen. Die Äpfel in eine feuerfeste Form stellen. Mit Cidre begießen. 50 Minuten bei 240°C im Ofen braten und dabei regelmäßig mit der Bratflüssigkeit begießen. Heiß servieren.

Tipps des Küchenchefs

Zu diesem Dessert mit Zimt bes-

treutes Vanilleeis und Sandgebäck servieren. Um nachzuprüfen, ob die Äpfel bereits durch sind, mit einem Messer einstechen. Wenn das Messer leicht eindringt, sind die Äpfel fertig.

Caramelcreme



4 personen



Sehr leicht



Zutaten

250 ml Milch (am besten Vollmilch)

3 ganze Eier

75 g Zucker

Einige Tropfen Vanilleextrakt.

Material

4 bis 5 kleine feuerfeste Formen

Zubereitung

Die Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleextrakt hinzufügen. In einen anderen Topf 25 g Zucker mit etwas Wasser geben und bei starker Hitze erwärmen, damit ein Karamell entsteht. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen und 50 g Zucker hinzufügen. Rühren, bis die Mischung hell wird. Die Milch vorsichtig über die Eier gießen und verrühren (ohne zu schlagen). Auf den Boden jeder Form etwas Karamell geben und die Formen füllen. 30 Minuten bei 260°C im Wasserbad kochen. Abkühlen lassen. Die Cremes auf einen Teller stürzen, indem Sie den Rand der Creme mit einem feuchten Messer von der Form lösen. In den Kühlschrank stellen.

Tipps des Küchenchefs

Damit das Dessert noch cremiger wird, verwenden Sie nur die Eigelb. In diesem Fall die Cremes in den Formen servieren (Sie können Sie nicht aus der Form nehmen). Um nachzuprüfen, ob die Cremes bereits gekocht sind, mit einem Messer einstechen. Die Cremes sind fertig, wenn die Messerklinge sauber bleibt.

The ‘Crousty Vap’ oven

Your oven is equipped with a water tank, enabling steam to be diffused during cooking. The steam makes meats more succulent at the same time as leaving it browned and crispy on the surface. It is quite normal for steam to escape from your oven during cooking. This is not dangerous. To fill the tank, use the beaker supplied: fill it and pour the water slowly down the filler tube. The quantity of water must not exceed 300 ml. We advise that any water remaining in the diffuser tank should be emptied after every use. If you wish to cook without steam, check that there is no water left in the tank.

Roast chicken “my way”



Serves 4



Easy



Ingredients

1 chicken (1,3 kg)

1 large onion

2 cloves of garlic

1 small tomato

1 sprig of fresh thyme

2 dessertspoons oil

1/2 glass water

salt and pepper

Preparation

Season the cavity of the bird with salt and pepper. Stuff it with the onion and tomato cut in 4, the sprig of thyme and the 2 cloves of garlic (unpeeled).

Season the outside of the bird and drizzle some oil over it.

Cook in the oven at 260°C for 70-80 minutes.

On taking the bird out of the oven, cut it up and put the meat back in with the door half closed to keep warm.

Take out the vegetables from the cavity and put them in the oven dish. Put the dish on a hot ring to reheat and add some water. Leave to reduce to a clear, tasty sauce (you could also use some chicken stock cubes).

Cook's tip

You can also use this recipe for other poultry (duck, guinea fowl etc.) when using only poultry breast meat.

Roast Veal



Serves 4



Very easy



Ingredients

800 g of roasting veal

1 clove of garlic

1 tomato

1 carrot

1 large onion

Preparation

Heat the oil in a cast iron saucepan. Brown the veal on all sides over a high heat.

Season the veal, add the sprigs of thyme and the garlic (unpeeled).

Put the meat on an oven-proof dish. Cook in the oven at 260°C for 85 minutes.

Collect the juice from cooking and put it in the saucepan. Add the carrot, finely sliced, the tomato in quarters, the diced onion and the bay leaf. Add a little warm water if necessary and leave to reduce to a clear, tasty sauce (you could also use some stock cubes).

Trout with lime and thyme



Serves 2



Very easy



Ingredients

2 trout, 250 g each

1 shallot, finely sliced

2 sprigs of fresh thyme

125 g butter

50 ml fresh, single cream

1 lime (or lemon if unavailable)

juice of 1 lemon

1/2 glass dry white wine

salt and pepper

Preparation

Butter an oven-proof dish and sprinkle it with finely sliced shallot.

Cut the lime into 8 pieces. Stuff the bellies of the trout with a piece of lime, a piece of thyme, salt and pepper.

Arrange the trout on the dish and cover with white wine.

Cook in the oven at 240°C for 25 minutes.

Collect the cooking juices and put them in a small saucepan.

Boil the juice for 2 to 3 minutes. Add the lemon juice and the fresh cream and allow to reduce. Add the butter in small knobs and stir with a whisk.

Season this sauce and pour it over the trout. Decorate with the remaining pieces of lime.

Cook's tip

For a lighter sauce, instead of butter use fresh single cream. To bind the sauce, use cornflour to thicken.

Baked apples



Serves 4



Easy



Ingredients

4 boskoop, pippin or bramley apples

30 g sugar

30 g ground almonds

30g butter

juice of 1/2 lemon

1 egg yolk

150 ml dry cider

Preparation

Wash the apples. With a knife, cut a cap of about 1 cm off each apple. Use a corer to core the apples.

Mix the sugar, ground almonds, butter, lemon juice and egg yolk and stuff the apples with the mixture.

Sprinkle with sugar. Put the caps back on the apples.

Place the apples on an oven-proof dish. Pour over the cider.

Cook in the oven at 240°C for 50 minutes, basting regularly with the juice.

Serve hot from the oven.

Cook's tip

Accompany this dessert with vanilla ice cream sprinkled with cinnamon and a shortbread biscuit.

To check the cooking, pierce the apples with a knife. If the knife goes in easily, the apples are ready.

Crème caramel



Serves 4



Very easy



Ingredients

250 ml milk (preferably full fat)

3 whole eggs

75 g caster sugar

A few drops of vanilla extract.

Equipment

4 or 5 ramekins

Preparation

Heat the milk in a saucepan. Add the vanilla extract.

In another saucepan, melt 25 g of sugar with a little water over a high heat to obtain a caramel.

Break the eggs into a mixing bowl and add 50 g of sugar.

Whisk the mixture till it whitens. Slowly add the milk to the eggs and mix gently without beating.

Place a little caramel in the bottom of each ramekin.

Fill the ramekins with the custard mixture.

Cook in a bain-marie or stand ramekins in a roasting tin half filled with water at 260°C for 30 minutes.

Leave to cool. Turn the crèmes out onto plates, running a damp knife blade around them. Put in the refrigerator.

Cook's tip

For a richer crème, use only the yolks of the eggs. In this case, serve in the ramekins (you will not be able to turn them out).

To check the cooking, pierce the crèmes with a knife. They are cooked when the knife comes out clean.

Forno Crousty Vap'

Il forno è dotato di un serbatoio per l'acqua che diffonde il vapore durante la cottura. La presenza del vapore assicura risultati ottimali: la carne cucinata sarà più morbida, ma sempre dorata e croccante.

L'uscita di vapore dal forno durante la cottura è del tutto normale. Il fenomeno non è pericoloso.

Per riempire il serbatoio utilizzare l'apposito dosatore in dotazione: dopo averlo riempito versare lentamente l'acqua nell'apposito cassetto.

La quantità d'acqua non deve superare i 300 ml. Si consiglia di eliminare l'acqua che rimane nel serbatoio dopo ogni utilizzo.

Se si desidera cuocere tradizionalmente senza diffusione del vapore, è necessario verificare che il serbatoio sia vuoto.

Pollo arrosto a modo mio



4 persone



Facile



Ingredienti

1 pollo (1,3 kg)

1 grossa cipolla

2 spicchi d'aglio

1 piccolo pomodoro

1 rametto di timo fresco

2 cucchiaini di olio

1/2 bicchiere d'acqua

Sale e pepe

Preparazione

Insaporire l'interno del pollo con sale e pepe e farcirlo con il pomodoro e la cipolla tagliati in quattro, il rametto di timo e i due spicchi d'aglio con la pelle.

Salare e pepare l'esterno del pollo e irrorarlo con l'olio.

Cuocere in forno per 70-80 minuti a 260°C.

Al termine della cottura, tagliare il pollo a pezzi e tenere la carne al caldo nel forno socchiuso.

Recuperare la verdura dall'interno della carcassa e porla nel tegame. Mettere il tegame sul fuoco e riscaldare a fuoco vivace, aggiungendo l'acqua. Far ridurre fino a che il sugo non sarà dorato e saporito (si può utilizzare anche del brodo granulare di pollo).

I consigli dello chef

È possibile realizzare questa ricetta anche con altri volatili (anatra, faraona...) o utilizzando soltanto i petti

Un ottimo arrosto



4 persone



Molto facile



Ingredienti

1 arrosto di vitello da 800 g

1 spicchio d'aglio

1 pomodoro

1 carota

1 grossa cipolla

Preparazione

Scaldare l'olio in una casseruola di ghisa. Rosolare la carne da ogni lato a fuoco vivace.

Insaporire l'arrosto e aggiungere i rametti di timo e l'aglio con la pelle.

Mettere l'arrosto in una teglia. Cuocere in forno per 85 minuti a 260°C.

Recuperare il fondo di cottura e versarlo nella casseruola.

Aggiungere la carota tagliata finemente, il pomodoro in quarti, la cipolla tritata e una foglia di alloro. Se necessario aggiungere un po' di acqua tiepida e far ridurre fino a quando il sugo non sarà dorato (si può utilizzare anche del sugo granulare).

Trote al limone verde e timo



2 persone



Molto facile



Ingredienti

2 trote da 250 g
1 scalogno tagliato finemente
2 rametti di timo fresco
125 g di burro
5 cl di panna liquida
1 limone (preferibilmente verde)
Il succo di 1/2 limone
1/2 bicchiere di vino bianco secco
Sale e pepe

Preparazione

Imbrattare una teglia da forno e spargere sul fondo lo scalogno finemente tagliato.

Tagliare il limone verde in otto spicchi. Farcire l'interno di ogni trota con uno spicchio di limone, un pezzetto di timo, sale e pepe.

Disporre le trote nella teglia e coprirle col vino bianco.

Cuocere in forno per 25 minuti a 240°C.

Recuperare il fondo di cottura e versarlo in una casseruola.

Far cuocere il fondo per 2-3 minuti. Aggiungere il succo del limone, la panna e far ridurre. Aggiungere il burro a dadini e mescolare con una frusta.

Aggiungere sale e pepe alla salsa e versarla sulle trote.

Decorare con i restanti spicchi di limone verde.

I consigli dello chef

È possibile realizzare questa ricetta con tutti i tipi di pesce intero o a filetti (salmone, tonno, nasello...).

Per rendere la ricetta più leggera sostituire il burro con panna liquida. Per legare la salsa, utilizzare un ingrediente legante (amido di mais).

Mele al forno



4 persone



Facile



Ingredienti

4 mele boskoop o renette
30 g di zucchero
30 g di mandorle in polvere
30 g di burro
Il succo di 1/2 limone
1 tuorlo d'uovo
15 cl di sidro secco

Preparazione

Lavare le mele. Tagliare con un coltello un "cappello" di circa 1 cm a ogni frutto. Togliere il torsolo e i semi con l'apposito vuotamele.

Mescolare lo zucchero, le mandorle in polvere, il burro, il succo di limone e il tuorlo d'uovo e farcire le mele con l'impasto ottenuto.

Spolverare con zucchero. Rimettere il "cappello" su ogni frutto.

Porre le mele in una teglia da forno. Cospargerle di sidro.

Cuocere in forno a 240°C per 50 minuti bagnando regolarmente le mele con il loro succo di cottura.

Servire calde.

I consigli dello chef

Accompagnare il dessert con gelato alla vaniglia cosperso di cannella e guarnire con un biscotto.

Per verificare la cottura, inserire nel frutto la lama di un coltello: se entra facilmente le mele sono pronte.

Crème caramel



4 persone



Molto facile

Ingredienti

250 ml di latte (preferibilmente intero)

3 uova intere

75 g di zucchero a velo

Qualche goccia di estratto di vaniglia

Utensili

4 o 5 coppette da forno

Preparazione

Far scaldare il latte in un pentolino. Aggiungere l'estratto di vaniglia.

In un'altra casseruola, mettere 25 g di zucchero con un po' d'acqua e cuocere a fuoco vivace fino ad ottenere del caramello.

In una scodella, rompere le uova e aggiungere 50 g di zucchero.

Sbattere con una frusta e montare le uova con lo zucchero. Aggiungere lentamente il latte e mescolare delicatamente senza sbattere.

Versare un po' di caramello sul fondo di ogni coppetta.

Riempire gli stampi.

Cuocere a bagno maria a 260° C per 30 minuti.

Lasciar raffreddare. Sformare il crème caramel staccandoli dagli stampi con la lama umida di un coltello e ponendoli su un piatto. Mettere in frigorifero.

I consigli dello chef

Per ottenere un dessert più cremoso utilizzare solo i tuorli. In questo caso, servire i crème caramel nelle coppette da forno (sarà impossibile toglierli dagli stampi)

Per verificare la cottura, inserire nei crème caramel la lama di un coltello. I budini sono cotti se la lama fuoriesce asciutta e pulita.

El horno Crousty Vap'

Su horno está equipado con un recipiente para agua que permite la difusión de vapor durante la cocción. Gracias al vapor, sus carnes estarán más tiernas a la vez que permanecen doradas y crujientes.

Es muy normal que se escape vapor del horno durante la cocción. Este fenómeno no es peligroso. Para llenar el recipiente, utilice el vaso suministrado: llénelo de agua poco a poco en el pequeño depósito.

La cantidad de agua no deberá sobrepasar los 300 ml. Le aconsejamos que vacíe el agua que pueda quedar en el recipiente después de cada utilización. Si desea realizar una cocción sin difusión de vapor, compruebe que no queda agua en el recipiente.

Volaille rôtie à ma façon



4 personas



Fácil



Ingredientes

1 pollo (1,3 Kg.)

1 cebolla grande

2 dientes de ajo

1 tomate pequeño

1 rama de tomillo fresco

2 cucharadas de aceite

1/2 vaso de agua

sal y pimienta

Preparación

Condimente el interior del ave con sal y pimienta. Rellenarlo con el tomate y la cebolla cortada en 4, la rama de tomillo y los 2 dientes de ajo con la piel.

Condimente el exterior del ave y rocíe con aceite. Ase en el horno durante 70-80 minutos a 260°C.

En cuanto lo saque del horno, corte el ave y mantenga la carne caliente en el horno entreabierto.

Coja las verduras que están dentro del caparazón y póngalas en una fuente. Ponga la fuente a fuego vivo para calentarla y añada el agua. Deje reducir hasta obtener una salsa clara y sabrosa (también puede utilizar una pastilla de caldo de ave).

Los consejos del chef

También puede preparar esta receta con otras aves (pato, pintada...) o utilizando solamente pechugas de ave.

Un buen asado



4 personas



Muy fácil



Ingredientes

800 g de asado de ternera

1 diente de ajo

1 tomate

1 zanahoria

1 cebolla grande

Preparación

Ponga a calentar aceite en una olla de hierro. Dore la carne por todas sus caras a fuego vivo.

Condimente el asado, añada las ramas de tomillo y el ajo con la piel.

Ponga el asado en una fuente de horno. Ase en el horno durante 85 minutos a 260°C.

Recoja las salsas de cocción e introdúzcalas en la olla.

Y añada la zanahoria finamente cortada, el tomate en cuartos, la cebolla picada y la hoja de laurel. Añada un poco de agua tibia si fuera necesario y reduzca hasta obtener un caldo claro (también puede utilizar pastillas de caldo).

Trucha a la lima y al tomillo



2 personas



Muy fácil



Ingredientes

2 truchas de 250 g
1 chalota finamente cortada
2 ramas de tomillo fresco
125 g de mantequilla
5 cl de nata líquida
1 limón (preferentemente lima)
el zumo de 1/2 limón amarillo
1/2 vaso de vino blanco seco
sal y pimienta

Preparación

Unte con mantequilla una fuente de horno y salpique el fondo con las chalotas finamente cortadas.

Corte la lima en ocho cuartos. Rellene el vientre de las truchas con un cuarto de limón, un poco de tomillo, sal y pimienta.

Coloque las truchas en una fuente y cúbralas con vino blanco. Deje en el horno durante 25 minutos a 240°C.

Recoja el caldo de cocción y póngalo en una pequeña cacerola.

Ponga a hervir este caldo de 2 a 3 minutos. Añada el zumo de limón, la nata y reduzca. Añada la mantequilla en pequeños dados y remueva con un batidor.

Sazone la salsa y viértala sobre las truchas. Decore con los cuartos de lima restantes.

Los consejos del chef

Puede preparar esta receta con todos los pescados enteros o en filetes (salmón, atún, merluza...).

Para una salsa más ligera, reemplace la mantequilla por nata líquida. Para ligar la salsa, utilice un espesante (almidón de maíz).

Manzanas al horno



4 personas



Fácil



Ingredientes

4 manzanas boskoop o reinetas
30 g de azúcar
30 g de almendras en polvo
30g de mantequilla
zumo de 1/2 limón
1 yema de huevo
15 cl de sidra brut

Preparación

Lave las manzanas. Con un cuchillo, corte un sombrero de aproximadamente 1 cm en cada fruta. Retire el corazón y las pepitas con el vacía-manzanas.

Mezcle el azúcar, la almendra en polvo, la mantequilla, el zumo de limón y la yema de huevo y rellene las manzanas con esta mezcla.

Espolvoree con azúcar. Vuelva a poner el sombrero en cada fruta.

Coloque las manzanas en una fuente de horno. Vierta la sidra por encima. Deje cocer en el horno a 240°C durante 50 minutos, rociando regularmente con el caldo de la cocción.

Servir en cuanto salga del horno.

Los consejos del chef

Acompañe este postre con un helado de vainilla salpicado de canela y pasta.

Para comprobar la cocción, pique la fruta con el filo del cuchillo. Si el cuchillo entra fácilmente, las manzanas estarán listas.

Flan



4 personas



Muy fácil

Ingredientes

250 ml de leche (preferentemente leche entera)

3 huevos

75 g de azúcar en polvo

Unas gotas de extracto de vainilla.

Material

4 a 5 flaneras individuales

Preparación

Caliente la leche en una cacerola. Añada el extracto de vainilla.

En otra cacerola, ponga 25 g de azúcar con un poco de agua y póngalo a fuego vivo para obtener el caramelo.

En una ensaladera, introduzca los huevos y añada 50 g de azúcar.

Bata para blanquear la mezcla. Vaya añadiendo la leche poco a poco sobre los huevos y mezcle sin batir.

Coloque en el fondo de cada molde un poco de caramelo.

Rellene los moldes.

Cueza al baño maría a 260°C durante 30 minutos.

Deje enfriar. Retire el molde de los flanes en un plato, pasando el filo de un cuchillo húmedo alrededor. Enfriar en el refrigerador.

Los consejos del chef

Para un flan más untuoso, utilice solamente yemas de huevo. En este caso, sirva los flanes en flaneras individuales (no podrá quitarles el molde).

Para comprobar la cocción, pique las cremas con el filo de un cuchillo. Los flanes estarán cocidos cuando el filo esté totalmente limpio.

O Forno Crusty Vap'

O seu forno encontra-se equipado com um recipiente para água que permite a difusão de vapor durante a cozedura.

Graças ao vapor, a carne fica mais tenra, mantendo-se dourada e estaladiça.

É perfeitamente normal que saia vapor do forno durante a cozedura. Este fenómeno não é perigoso para o utilizador.

Para encher o depósito, utilize o copo fornecido com o aparelho e verta a água lentamente. A quantidade de água não deve ultrapassar os 300 ml. Aconselhamos que esvazie o recipiente para água após cada utilização. Se desejar cozinhar sem difusão de calor, certifique de que não há água no recipiente.

Frango assado



4 pessoas

Ingredientes

1 frango (1,3 kg)

1 cebola grande

2 dentes de alho

1 tomate pequeno

2 raminhos de tomilho fresco

2 colheres de sopa de óleo

1/2 copo de água

sal e pimenta



Fácil



Preparação

Tempere o interior do frango com sal e pimenta. Recheie-o com o tomate e a cebola cortada em 4, o raminho de tomilho e os 2 dentes de alho com a pele.

Tempere a parte exterior do frango e regue-o com óleo. Leve ao forno durante 70-80 minutos a 260°C.

No final da cozedura, corte o frango em pedaços e mantenha-o quente no forno entreaberto.

Retire os legumes do interior do frango e coloque-os num tacho.

Leve o tacho ao lume brando e acrescente água. Deixe reduzir até obter um suco claro e saboroso (também pode utilizar caldo de galinha).

Os conselhos do chefe

Esta receita pode também ser preparada com outro tipo de aves (pato, peru...) ou utilizando apenas peitos de frango.

Lombo de vitela assado



4 pessoas

Ingredientes

800 g de lombo de vitela

1 dente de alho, tomilho

1 tomate

1 cenoura

1 cebola grande, louro



Muito fácil



Preparação

Aqueça o óleo numa panela de pressão. Deixe a carne dourar em lume brando.

Tempere o lombo, junte o raminho de tomilho e o alho com a pele.

Coloque o lombo numa travessa. Leve ao forno durante 85 min. a 260°C.

Recupere os sucos da cozedura e deite na panela de pressão.

Junte a cenoura finamente cortada, o tomate em quartos, a cebola picada e uma folha de louro. Junte um pouco de água morna caso seja necessário e deixe reduzir até obtenção de um suco claro.

Trutas com lima e tomilho



2 pessoas



Muito fácil



Ingredientes

2 trutas de 250 g

1 chalota picada

2 raminhos de tomilho fresco

125 g de manteiga

5 cl de natas líquidas

1 lima

sumo de 1/2 limão

1/2 vinho branco seco

sal e pimenta

Preparação

Unte uma travessa compatível com o forno e espalhe a chalota picada.

Corte a lima em 8 partes. Recheie o interior das trutas com um quarto de lima e tomilho, tempere com sal e pimenta.

Coloque as trutas na travessa e regue-as com o vinho branco.

Leve ao forno durante 25 minutos a 240°C.

Recupere o suco de cozedura e deite-o num caçarola.

Leve a ferver durante 2 a 3 minutos. Junte o sumo de limão e as natas e deixe reduzir. Junte a manteiga em pedaços pequenos e misture com um batedor de arames.

Tempere o molho a gosto e regue as trutas. Enfeite com os quartos de lima restantes.

Os conselhos do chefe

Pode preparar esta receita com outro tipo de peixe inteiro ou em filetes (salmão, atum...)

Para o molho, pode substituir a manteiga por natas líquidas. Para ligar o molho, utilize amido de milho.

Maças assadas



4 pessoas



Fácil



Ingredientes

4 maçãs reinetas

30 g de açúcar

30 g de amêndoas moídas

30g de manteiga

sumo de 1/2 limão

1 gema de ovo

15 cl de cidra bruta

Preparação

Lave as maçãs. Com uma faca, corte um chapéu de cerca de 1 cm. Retire o coração e as pevides com a ajuda de um desencaroçador.

Misture o açúcar, as amêndoas moídas, a manteiga, o sumo de limão e a gema de ovo e recheie as maçãs.

Polvilhe com açúcar. Volte a colocar o chapéu sobre cada maçã.

Coloque as maçãs numa travessa e regue-as com cidra.

Leve ao forno a 240°C durante 50 minutos regando as maçãs regularmente com o sumo da cozedura.

Servir quente.

Os conselhos do chefe

Acompanhe esta sobremesa com gelado de baunilha polvilhado com canela e biscoitos.

Para verificar o nível de cozedura, pique as maçãs com uma faca. Se a faca deslizar facilmente, as maçãs estão prontas.

Creme de caramelo



4 pessoas



Muito fácil

Ingredientes

250 ml de leite (gordo de preferência)

3 ovos inteiros

75 g de açúcar

Algumas gotas de extracto de baunilha

Material

4 a 5 forminhas

Preparação

Aqueça o leite numa caçarola. Junte o extracto de baunilha.

Dentro de outra caçarola, deite 25 g de açúcar com um pouco de água em lume brando, até obter caramelo.

Num recipiente, parta os ovos e junte 50 g de açúcar.

Misture até obter uma preparação esbranquiçada. Verta o leite delicadamente sobre o ovos e misture cuidadosamente.

Verta um pouco de caramelo em cada forminha.

Verta a preparação.

Leve a cozer em banho-maria a 260°C durante 30 minutos.

Deixe arrefecer. Desenforme num prato, passando a lâmina de uma faca húmida à volta. Guarde no frigorífico.

Os conselhos do chefe

Para obter uma preparação ainda mais cremosa, utilize apenas as gemas. Neste caso, sirva o creme em tacinhas (não poderá desenformá-las).

Para verificar a cozedura, pique o creme com a lâmina de uma faca. O creme está cozido quando a lâmina fica limpa.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Consignes de sécurité

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance et supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés de façon à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
- Le bac doit uniquement contenir de l'eau. Ne mettez jamais d'eau ailleurs que dans le bac à eau.
- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure
- Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur +/- 260°C pendant 15 à 20 minutes environ.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.

- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Malgré la haute protection thermique, ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre.
- La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
- Ne touchez pas les résistances lorsqu'elles sont chaudes.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans votre four.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Éteufez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (*ustensiles, grille, objets...*).
- Ne pas mettre de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou **dégrader le plan de travail**.
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif (*notamment les décapants à base de soude*), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Selon modèle :

Utilisation de la minuterie : Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Conservez ces instructions

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

Veiligheidsvoorschriften

Neem de tijd voor het doorlezen van alle instructies en raadpleeg de “gebruikershandleiding”.

- Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften en -voorwaarden.
- Rekening houdend met de grote verscheidenheid aan geldende normen, dient u het apparaat door een erkende servicedienst te laten controleren als u het in een ander land gebruikt dan waar u het gekocht heeft.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en toezicht gebruikt te worden door kinderen of personen die zich niet bewust zijn van de gevaren van dit apparaat.
- Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Verplaats het apparaat niet als het aanstaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats uw oven op een stabiel werkblad of op een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90°C. Zorg dat de lucht rond het apparaat vrij kan circuleren.
- Het ronde reservoir uitsluitend met water vullen. Doe alleen water in het hiervoor bedoelde ronde reservoir.
- Zorg voor een afstand van minstens 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
- Het is normaal dat bij het eerste gebruik van uw apparaat rook vrijkomt, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat snel verdwijnen zal.
- Wij raden u aan de oven de eerste keer leeg te gebruiken (zonder rooster), met de thermostaat op +/- 260°C, gedurende ca. 15 tot 20 minuten.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (uitsluitend wisselstroom).
- Gebruik het apparaat niet indien:
 - het snoer hiervan defect of beschadigd is,
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 In al deze gevallen moet het apparaat naar de dichtst bijzijnde servicedienst gestuurd worden om ieder gevaar uit te sluiten.
- Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Laat het snoer niet hangen en raak de hete delen van de oven niet aan.
 - Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het product.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens dit te reinigen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet in het water of een andere vloeistof, teneinde elektrische schokken te voorkomen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van een hittebron of in de buurt van elektrische elementen. Plaats het niet op andere apparaten.

- Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Ondanks de hoge thermische bescherming dient u de metalen onderdelen en het venster niet aan te raken.
- Wees voorzichtig met de deur van uw oven: door een harde schok of thermische overbelasting kan het venster breken. Dit is van gehard glas, om wegschieten te voorkomen, wat gevaarlijk voor de gebruiker zou kunnen zijn.
- Wanneer het apparaat werkt, kan de temperatuur van de deur en van de handtekening van de oven hoog oplopen. Gebruik de buitengrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, ovenwanten.
- Raak de verwarmingselementen niet aan wanneer deze heet zijn.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek. Haal de stekker uit het apparaat en houd de deur gesloten.
- Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is.
- Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenrek of in de buurt van ontvlambare materialen, zoals zonneschermen, gordijnen, wandbekleding...
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen (*keukengerel, roosters, voorwerpen...*).
- Geen aluminiumfolie onder het apparaat leggen om het werkblad te beschermen, noch tussen de verwarmingselementen, noch tegen de binnenwanden of de verwarmingselementen, de werking van de oven zou zo ernstig in gevaar gebracht kunnen worden en het werkblad zou beschadigd kunnen worden.
- Niets in de ventilatiegaten stoppen en ze niet afdichten.
- Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (*met name schuurmiddelen op basis van soda*), afkrabbers of schuurponsjes. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor metaal.
- Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van een erkende servicedienst in.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.

Afhankelijk van het model :

- Gebruik van de tijdklok: Voor baktijden onder de 25 minuten dient u de knop op 30 minuten te draaien en vervolgens terug te draaien tot de gewenste baktijd.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sicherheitsanweisungen

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen genau durchzulesen und beziehen Sie sich auf das Benutzerhandbuch.

- Dieses Gerät entspricht den gültigen Regeln und Sicherheitsbestimmungen.
- Da die Normen sehr unterschiedlich sind, muss das Gerät bei Verwendung in einem Land, in dem es nicht gekauft wurde, in einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder anderen Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten nicht zum gefahrlosen Betrieb des Geräts geeignet sind.
- Das Gerät muss bei Betrieb in der Nähe von Kindern überwacht werden, um zu verhindern, dass diese damit spielen.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt werden.
- Dieses Gerät darf nicht eingebaut werden.
- Stellen Sie Ihren Ofen auf eine stabile Arbeitsfläche oder auf ein Küchenelement, das für Temperaturen von mindestens 90°C geeignet ist. Die Luft muss um das Gerät herum zirkulieren können.
- Der Behälter darf nur mit Wasser gefüllt werden. Das Wasser darf nur in den dazu vorgesehenen Behälter gegeben werden.
- Zwischen den Lebensmitteln und der oberen Heizspirale muss ein Abstand von etwa 2 cm gewahrt werden.
- Es kann zu leichter Rauchentwicklung oder zu Geruch nach neuem Gerät kommen. Dieses Phänomen ist ganz normal und legt sich schnell von selbst.
- Der Ofen sollte bei der ersten Benutzung leer (ohne Rost) bei Thermostat +/- 260°C etwa 15 bis 20 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.
- Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (nur Wechselspannung).
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
 - das Kabel schadhaft oder beschädigt ist,
 - das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder Funktionsstörungen auftreten.
 In diesen Fällen muss das Gerät zur Sicherheit der Benutzer bei einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.
- Versichern Sie sich, dass Ihre elektrische Installation für die Stromversorgung eines Gerätes dieser Leistungsstärke geeignet ist.
- Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Teilen des Ofens in Berührung geraten. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um das Gerät auszustecken.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand, die über einen geerdeten Stecker verfügen. Ihr Durchmesser muss mindestens ebenso groß sein wie der des Geräte Kabels.
- Das Gerät muss zur Reinigung und bei Nichtgebrauch ausgesteckt werden.

- Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen das Kabel, der Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen und elektrischen Elemente aufgestellt werden. Stellen Sie ihn nicht auf andere Geräte.
- Dieses Elektrogerät erreicht beim Betrieb hohe Temperaturen, die eventuell Verbrennungen hervorrufen könnten. Berühren Sie deshalb trotz der guten Isolierung weder die Metallteile noch die Scheibe des Geräts.
- Die Tür und das Gehäuse des Geräts können beim Betrieb sehr heiß werden. Fassen Sie das Gerät an seinen Griffen und Knöpfen an und benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Gehen Sie vorsichtig mit der Tür Ihres Ofens um: brutale Stöße und exzessive Temperaturunterschiede können das Zerbrechen der Scheibe zur Folge haben. Diese besteht aus Sicherheitsglas, das nicht zerspringt und deshalb keine Gefahr für den Benutzer darstellt.
- Fassen Sie die Heizspiralen nicht an, wenn sie heiß sind.
- Falls Teile des Geräts Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, diese mit Wasser zu löschen. Erstickten Sie die Flammen mit einem nassen Tuch. Stecken Sie das Gerät anschließend aus und machen Sie die Tür nicht auf.
- Bewahren Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe des Geräts oder unter dem Möbelstück, auf dem das Gerät steht, auf.
- Das Gerät darf nicht unter Wandschränken und Regalen oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Stores, Vorhängen, Wandbehängen etc. in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle eingesetzt werden.
- Geben Sie kein Papier, Karton oder Plastik in das Gerät und stellen Sie nichts auf dem Gerät ab (*Utensilien, Roste, Objekte...*).
- Legen Sie kein Aluminiumpapier unter das Gerät, um die Arbeitsfläche zu schützen. Legen Sie kein Aluminiumpapier zwischen die Heizelemente und lassen Sie es nicht in Kontakt mit den Innenwänden oder Heizspiralen geraten. Dies würde die Funktionstüchtigkeit des Ofens schwer beeinträchtigen oder die Arbeitsfläche beschädigen.
- Die Belüftungsschlitze dürfen nicht verstopft oder verstellt werden.
- Benutzen Sie weder aggressive Putzmittel (besonders keine natronhaltigen Ofenreinigungsmittel) noch Scheuerschwämme oder Scheuerpads. Benutzen Sie keine Spezialreinigungsmittel für Metall.
- Nehmen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nie selbst auseinander; dies darf nur in einem anerkannten Kundendienstzentrum vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Sein Einsatz zu professionellen Zwecken, nicht bestimmungsgemäßen oder von der Bedienungsanleitung abweichenden Verwendung hat das Erlöschen der Haftung und der Herstellergarantie zur Folge.

Je nach Modell

- Einsatz des Timers: Für Zeiten unter 25 Minuten muss der Knopf zunächst auf 30 Minuten und dann auf die gewünschte Zeit zurückgedreht werden.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Safety instructions

Take the time to read all instructions and refer to this "User Guide".

- This appliance conforms to safety rules and conditions in effect and with the directives in force.
- Bearing in mind the diversity of standards in force, if this appliance is used in a different country from the one in which it was bought, have it checked by an approved service centre.
- This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not move or carry the appliance during use.
- Your oven is not designed to be built-in.
- Use on a flat, stable, heat resistant surface, away from any contact with water and never use underneath a built-in kitchen alcove.
- Leave approximately 2 cm between the food and the grill element in grill function. Always leave the door ajar when grilling.
- Run your oven for the first time (EMPTY) for 20 minutes, at maximum temperature, to eliminate the smell of newness. (*A small amount of smoke may be produced initially, this is perfectly normal and will soon disappear*).
- Check that the mains voltage is that shown on the appliance (alternating current only). This appliance must be earthed.
- Do not use the appliance if:
 - it has a faulty cord,
 - the appliance has fallen, shows visible damage or does not function correctly.
 In this case, the appliance must be sent to the nearest approved after-sales service centre so as to avoid any danger.
- Make sure that the electrical installation is sufficient for supplying an appliance of this wattage.
- Always use an earthed plug to connect the appliance.
- Do not let the cord hang down or touch hot parts of the oven. Do not disconnect the appliance by pulling on the cord.
- Only use an extension lead that is in good condition, with an earthed plug and power cord at least equivalent to the cord supplied with the product.
- Disconnect the appliance when not in use and before cleaning it.
- So as to avoid electric shocks, do not immerse the electric cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not place the appliance close to a heat source. Do not put it on the top of another appliance.
- This electrical appliance operates with high temperatures which could cause burns. Do not touch metal or glass parts.

- The temperature of the door may be high when the appliance is in operation.
- Ensure the connector into the oven is pushed in firmly at all times.
- Use the handles and knobs. Use oven gloves when necessary.
- Handle the door of your oven with care: any hard shocks or excessive temperature changes may cause the glass to break. The door is made of tempered glass to prevent any risk of glass being projected and consequently any danger for the user.
- If any part of the product should catch fire, do not attempt to extinguish with water. Smother flames with a damp cloth. Disconnect the appliance and do not open the door.
- Do not keep flammable products close to or under the unit where the appliance is placed.
- Do not operate the appliance under a wall unit, shelf, or close to flammable materials such as blinds, curtains, drapes, etc...
- Do not use the appliance as a source of heat.
- Never put paper, cardboard or plastic in the appliance and do not place anything on top (*utensils, racks, objects, etc...*).
- Do not place dishes directly onto the bottom heating element.
- Do not place aluminium foil under the appliance or between the heating elements or on the side panels or on the bottom heating element. You risk damaging the oven functions seriously or **degrading the work surface**.
- Do not put anything into the air vents, or obstruct them.
- Do not use harsh cleaning products (*such as caustic soda cleaning compounds*), or scouring sponges, or abrasive pads.
- For your own safety, never dismantle the appliance yourself; as this will negate the guarantee; send to an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use, or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Depending on model :

- Timer : For times less than 25 minutes, turn the button to 30 minutes and come back to the required time.

Keep these instructions

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:
 0845 602 1454 - UK (01) 6774176
 or consult our website:
www.tefal.co.uk

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Consigli di sicurezza

Leggete attentamente le istruzioni e consultate per ogni esigenza il "Manuale utente".

- Il presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle vigenti norme di sicurezza.
- In virtù della diversità delle norme vigenti, se il presente apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, si raccomanda di sottoporlo per verifica ad un centro assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o, in caso di mancata sorveglianza, da altre persone le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali non ne consentano un utilizzo in tutta sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Evitate di spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- Il presente apparecchio non è stato concepito per essere incassato.
- Sistemate il forno su un piano di lavoro stabile o su un mobile da cucina che resista ad una temperatura di almeno 90°C. Attorno all'apparecchio l'aria deve circolare liberamente.
- Lasciate una distanza di almeno 2 cm circa tra gli alimenti e la resistenza superiore.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di fumo o odori di nuovo; tale fenomeno è assolutamente normale e scomparirà rapidamente.
- Vi consigliamo di far funzionare la prima volta il forno a vuoto (senza griglia), con il termostato a +/-260°C per circa 15 - 20 minuti.
- Verificate che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Non utilizzate un apparecchio che:
 - presenti un cavo difettoso o danneggiato;
 - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
 In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine d'evitare eventuali pericoli.
- Verificate che l'impianto elettrico sia idoneo ad alimentare un apparecchio di questa potenza.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra.
- Assicuratevi che il cavo non penda lungo il forno o entri in contatto con le sue parti calde. Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
- Scollegate l'apparecchio dopo l'utilizzo o prima delle operazioni di pulizia.
- Onde evitare eventuali rischi di folgorazione, non immergete per nessun motivo il cavo elettrico, la presa di corrente o l'apparecchio stesso in acqua o altri liquidi.

- Non posizionate l'apparecchio in prossimità di fonti di calore o elementi elettrici. Non ponetelo su altri apparecchi.
- Manipolate con precauzione lo sportello del forno: qualsiasi urto brutale o eccessivo sbalzo termico può causare la rottura del vetro (vetro temprato per evitare schegge e, quindi, qualsiasi pericolo per l'utilizzatore).
- Il presente apparecchio elettrico funziona a temperature elevate suscettibili di causare eventuali bruciature. Nonostante l'elevata protezione termica, evitate di toccare le parti metalliche e il vetro.
- La temperatura dello sportello e della superficie esterna è elevata con l'apparecchio in funzione. Utilizzate quindi le maniglie e gli appositi pomelli. Utilizzate dei guanti, ove necessario.
- In caso di fiamme scaturite dagli alimenti, non tentate in nessun caso di spegnerle con acqua. Soffocate le fiamme con un panno umido. Scollegate l'apparecchio e non aprite lo sportello.
- Evitate di collocare prodotti infiammabili in prossimità o sotto il mobile che supporta l'apparecchio.
- Evitate di far funzionare l'apparecchio al di sotto di pensili, mensole o in prossimità di materiali infiammabili come tende, tendine, tappezzeria...
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di calore.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate nessun oggetto sopra a quest'ultimo (*utensili da cucina, griglie, oggetti vari...*).
- Non sistemate fogli di alluminio sotto l'apparecchio per proteggere il piano di lavoro, tra gli elementi riscaldanti, a contatto con le pareti interne o le resistenze: vi è infatti il rischio di danneggiare gravemente il forno **o rovinare il piano di lavoro**.
- Evitate d'introdurre qualsiasi oggetto all'interno dei forni di ventilazione, rischiando di ostruirli. Evitate l'utilizzo di prodotti di pulizia particolarmente aggressivi (*nella fattispecie decapanti a base di soda*), spugne raschianti o tamponi abrasivi. Non utilizzate prodotti di pulizia specifici per metalli.
- Per questioni di sicurezza, evitate di smontare l'apparecchio da soli; contattate invece un centro assistenza autorizzato.
- Il presente apparecchio è stato progettato per il solo utilizzo domestico: qualsiasi utilizzo professionale, non idoneo o comunque non conforme alla modalità d'impiego prescritta non vincolerà il fabbricante ad alcuna responsabilità né garanzia.

A seconda del modello:

- Utilizzo del timer: per impostare tempi inferiori a 25 minuti, girate la manopola fino a 30 minuti e riportatela indietro sul tempo desiderato.

Conservate queste istruzioni

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Consejos de seguridad

Lea detenidamente las instrucciones y diríjase a la “Guía del usuario”.

- Este aparato es conforme a las normas y condiciones de seguridad en vigor.
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si este aparato se utiliza en un país diferente al de su compra, llévelo a revisar a un Servicio Técnico Autorizado.
- Este aparato no está destinado para ser usado por niños u otras personas sin asistencia y supervisión si sus capacidades físicas, sensoriales o mentales les impiden utilizar el aparato con total seguridad.
- Vigile a los niños para que no jueguen con el aparato.”
- No desplace el aparato durante su utilización.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser empotrado.
- Coloque el horno sobre una superficie estable o sobre un mueble de cocina que soporte temperaturas de hasta por los menos 90°C. Deje un espacio libre alrededor de todo el aparato.
- Deje una distancia de por lo menos 2 cm aproximadamente entre los alimentos y la resistencia superior.
- Es normal que se produzca un pequeño desprendimiento de humo u olor a nuevo durante la primera utilización del aparato, este fenómeno es completamente normal y desaparecerá rápidamente.
- Le aconsejamos que haga funcionar el aparato en vacío la primera vez, termostato en +/- 260°C de 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Compruebe que el voltaje de la red corresponde con el indicado en el aparato (corriente alterna solamente).
- No utilice al aparato si:
 - el cable es defectuoso o está dañado,
 - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.
 En ese caso el aparato debe ser enviado al Servicio Técnico Autorizado Postventa más cercano para evitar cualquier peligro.
- Asegúrese de que la instalación eléctrica es suficiente para alimentar un aparato de esta potencia.
- Conecte siempre el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- No deje que el cable cuelgue o toque las partes calientes del aparato.
No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador en buen estado, con toma de tierra, y con un cable de sección al menos igual al cable suministrado con el producto.
- Desconecte el aparato cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable eléctrico, la toma de corriente o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor ni de otros elementos eléctricos. No lo introduzca dentro de otros aparatos.

- Este aparato eléctrico funciona a temperaturas elevadas que podrían ocasionar quemaduras. A pesar de su alta protección térmica, no toque las partes metálicas ni el cristal.
- Manipule la puerta del horno con precaución: cualquier golpe brusco o cambios excesivos de temperatura podrían romper el cristal. Ésta es de cristal templado para evitar cualquier riesgo de salpicaduras y, por lo tanto cualquier peligro para el usuario.
- La temperatura de la puerta y de la superficie exterior puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Utilice las asas y los botones. Utilice guantes si fuera necesario.
- Si algunas partes del producto se inflaman, no intente nunca apagarlas con agua.
Apague las llamas con un paño húmedo. Desconecte el aparato y no abra la puerta.
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble donde está colocado el aparato.
- No haga funcionar el aparato bajo un mueble de pared, una estantería o cerca de materiales inflamables como estores, cortinas, papel pintado...
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No coloque nunca papel, cartón o plástico dentro del aparato y no coloque nada encima (*utensilios, rejillas, objetos...*).
- No coloque papel de aluminio bajo el aparato para proteger la superficie de trabajo, ni entre los elementos calentadores ni en contacto con las paredes interiores o las resistencias, correría el riesgo de dañar gravemente el funcionamiento del horno o estropear la superficie de trabajo.
- No introduzca nada en las ranuras de ventilación, no las obstruya.
- No utilice productos de mantenimiento agresivos (*especialmente los decapantes a base de sosa*), esponjas metálicas ni estropajos abrasivos. No utilice productos de mantenimiento específicos para metales.
- Para su seguridad, no desmonte nunca el aparato usted mismo; llame a un Servicio Técnico Autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico, cualquier uso profesional no apropiado o no conforme con el modo de empleo no compromete la garantía ni la responsabilidad del fabricante.

Según modelo:

- Utilización del reloj programador: Para los tiempos inferiores a 25 minutos, gire el botón hasta los 30 minutos y vuelva hacia atrás hasta el tiempo deseado.

Conserve estas instrucciones

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Instruções de segurança

Leia atentamente o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

- Este aparelho está em conformidade com as normas e condições de segurança em vigor.
- Dada a diversidade das normas em vigor, caso este aparelho seja utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a sua inspecção junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por crianças ou outros indivíduos sem assistência e vigilância, no caso de as suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais impedirem uma utilização totalmente segura do mesmo.
- As crianças têm de ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- Este aparelho não foi concebido para ser encastrado.
- Coloque o forno numa bancada estável ou num móvel de correntina com capacidade para suportar, no mínimo, temperaturas iguais a 90°C. Deixe uma circulação livre do ar em volta do aparelho.
- Preveja uma distância de pelo menos 2 cm, - entre os alimentos e a resistência superior.
- É normal que ocorra uma ligeira emissão de fumo ou cheiro a novo quando utilizar o aparelho pela primeira vez; trata-se de um fenómeno absolutamente normal, que desaparece rapidamente.
- Aconselhamos a que, na primeira vez, o forno funcione vazio (sem grelha), com o termóstato em +/- 260°C, durante cerca de 15 a 20 minutos.
- Certifique-se de que a tensão de rede corresponde à tensão indicada no aparelho (apenas corrente alterna).
- Não utilize o aparelho se:
 - o cabo se encontrar de alguma forma danificado
 - o aparelho tiver caído e apresentar danos visíveis ou anormalias de funcionamento.
 Em cada um destes casos, o aparelho deve ser enviado para o Serviço de Assistência Técnica autorizado mais próximo da sua área de residência, por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Certifique-se de que a instalação eléctrica é suficiente para alimentar um aparelho desta potência.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.
- Não deixe o cabo pendurado ou a tocar nas partes quentes do forno.
Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize sempre uma extensão em boas condições, com uma tomada ligada à terra e com um fio condutor cuja secção seja pelo menos idêntica à do fio fornecido com o produto.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que este não esteja em utilização e antes de proceder à sua limpeza.
- Para evitar a ocorrência de choques eléctricos, não mergulhe o cabo de alimentação, a tomada de corrente ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.

- Não coloque o aparelho na proximidade de uma fonte de calor ou na proximidade de elementos eléctricos. Não o coloque em cima de outros aparelhos.
- Este aparelho eléctrico funciona com temperaturas altas, passíveis de causarem queimaduras. Apesar da elevada protecção térmica, não toque nas partes metálicas nem no vidro durante a utilização.
- Manuseie a porta do seu forno com precaução: qualquer embate forte ou alterações térmicas excessivas podem partir o vidro. Trata-se de um vidro temperado por forma a evitar qualquer tipo de projecção e situação de perigo para o utilizador.
- A temperatura da porta e da superfície exterior pode ficar alta no decorrer do funcionamento do aparelho.
Utilize as pegas e os botões. Se necessário, use luvas.
- Se determinadas partes do produto se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água.
- Apague-as com um pano húmido. Desligue o aparelho da corrente e não abra a porta.
- Não arrume produtos inflamáveis na proximidade ou sob o móvel onde o aparelho foi colocado.
- Não coloque o aparelho a funcionar sob um móvel de parede, uma prateleira ou na proximidade de materiais inflamáveis como, por exemplo, estores, cortinas, cortinados...
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca coloque papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e nunca coloque nada por cima do mesmo (*utensílios, grelha, objectos...*)
- Não coloque uma folha de alumínio sob o aparelho de modo a proteger a bancada de trabalho nem entre os elementos de aquecimento nem em contacto com as paredes interiores ou as resistências: corre o risco de danificar gravemente o funcionamento do forno bem como a bancada de trabalho.
- Não introduza nada nas aberturas de ventilação nem as obstrua.
- Não utilize um produto de limpeza agressivo (*nomeadamente, os decapantes à base de soda*), palha-de-aço ou pano abrasivo. Não utilize um produto de limpeza específico para metais.
- Para sua segurança, nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios : contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico; qualquer utilização profissional, inadequada ou não conforme ao manual de instruções liberta a marca de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

Consoante os modelos:

- Utilização do temporizador: Para tempos inferiores a 25 minutos, rode o botão até 30 minutos e volte para trás, até ao tempo desejado.

Guarde estas instruções para futuras utilizações.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας και ανατρέξτε στον "οδηγό χρήστη".

- Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες κανόνες και τις ισχύουσες συνθήκες ασφαλείας.
- Επειδή τα ισχύοντα πρότυπα διαφέρουν από χώρα σε χώρα, αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα εκτός από εκείνη από την οποία αγοράστηκε, θα πρέπει να ελεγχθεί σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλέπε το συνημμένο κατάλογο).
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για αβοήθητη ή ανεπιτήρητη χρήση από παιδιά ή άλλα άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν τους επιτρέπουν να χρησιμοποιούν τη συσκευή με απόλυτη ασφάλεια.
- Τα παιδιά πρέπει να τα επιβλέπετε ούτως ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Μην μετατοπίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για εντοχισμό.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερό πάγκο εργασίας ή έπιπλο κουζίνας που να αντέχει σε θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C. Αφήστε ελεύθερο χώρο γύρω από τη συσκευή ούτως ώστε να γίνεται σωστή κυκλοφορία του αέρα.
- Προβλέπετε απόσταση τουλάχιστον 2 cm μεταξύ του φαγητού και της πάνω αντίστασης.
- Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής σας, μπορεί να βγει καπνός ή μια χαρακτηριστική μυρωδιά που βγάζουν πάντα οι καινούργιες συσκευές. Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό και παροδικό.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, σας συνιστούμε να τη βάλετε σε λειτουργία άδεια (χωρίς σκόρα) με το θερμοστάτη στους +/- 260°C για 15 έως 20 λεπτά περίπου.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί πράγματι στην τάση ρεύματος που αναγράφεται στη συσκευή (μόνο εναλλασσόμενο ρεύμα).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν:
 - αυτή έχει ελαττωματικό ή χαλασμένο καλώδιο,
 - η συσκευή έχει πέσει κάτω και παρουσιάσει ορατή βλάβη ή ανωμαλία στη λειτουργία.
 Σε κάθε περίπτωση, για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο θα πρέπει να τη στείλετε για επισκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας εγκατάσταση είναι επαρκής για την τροφοδοσία συσκευής αυτής της ισχύος.
- Συνδέστε τη συσκευή πάντα με γειωμένη πρίζα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ή να ακουμπά στα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Μην βγάζετε το φως από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Χρησιμοποιείτε προέκταση καλωδίου σε καλή κατάσταση με γειωμένη πρίζα και με αγώγιμο καλώδιο του οποίου η διατομή να είναι τουλάχιστον ίση με τη διατομή του καλωδίου που παρέχεται με τη συσκευή.
- Βγάξτε το φως από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βουτάτε στο νερό ή σε οιοδήποτε άλλο υγρό το ηλεκτρικό καλώδιο, το φως ή την ίδια τη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή άλλες ηλεκτρικές συσκευές. Επίσης, μην την τοποθετείτε πάνω σε άλλη ηλεκτρική συσκευή.
- Αυτή η ηλεκτρική συσκευή αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες ικανές να προκαλέσουν εγκαύματα. Παρά την παρουσία συστήματος θερμικής προστασίας, μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη ούτε το τζάμι.
- Πιάνετε με προφύλαξη την πόρτα του φούρνου σας: τα τυχόν απότομα χτυπήματα ή οι υπερβολικές θερμικές καταπονήσεις μπορούν να προκαλέσουν το σπάσιμο του τζαμιού της. Το τζάμι είναι από σκληρυμένο γυαλί αποτρέποντας κάθε κίνδυνο εκτίναξης, και κατά συνέπεια κάθε κίνδυνο για το χρήστη.
- Η θερμοκρασία της πόρτας και της εξωτερικής επιφάνειας μπορεί να ανέβει αρκετά όσο λειτουργεί η συσκευή. Χρησιμοποιείτε τα κουμπιά και τις λαβές. Επίσης, χρησιμοποιείτε γάντια, αν χρειαστεί.
- Αν τυχόν πάρει φωτιά κάποιο σημείο της συσκευής, μην επιχειρήσετε να τη σβήσετε με νερό. Βγάλτε το φως από την πρίζα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα και πνίξτε τις φλόγες με ένα υγρό πανί.
- Μην φυλάσσετε εύφλεκτα υλικά κοντά στη συσκευή ή κάτω από το έπιπλο στο οποίο είναι τοποθετημένη η συσκευή.
- Μην βάζετε σε λειτουργία τη συσκευή κάτω από έπιπλο τοίχου, ράφι ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως στόρια, κουρτίνες, ταπεσαρίες τοίχου κλπ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σαν πηγή θερμότητας.
- Μην βάζετε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό μέσα στη συσκευή ούτε να τοποθετείτε τίποτα πάνω σ' αυτή (*εργαλεία κουζίνας, σκόρα ή άλλα σύνεργα*).
- Μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο κάτω από τη συσκευή για να προφυλάξετε τον πάγκο εργασίας. Επίσης, μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο μεταξύ των αντιστάσεων, στα εσωτερικά τοιχώματα ή τις αντιστάσεις, διότι μπορεί να προκαλέσετε σοβαρή βλάβη στη λειτουργία της συσκευής ή να χαλάσετε τον πάγκο εργασίας.
- Μην βάζετε τίποτα στις οπές αερισμού ούτε να τις φράζετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά προϊόντα συντήρησης (*ιδίως προϊόντα καθαρισμού με βάση την καυστική σόδα*) ούτε λειαντικά σφουγγάρια ή συρματάκια για τρίψιμο. Επίσης, μη χρησιμοποιείτε προϊόντα συντήρησης ειδικά για μέταλλα.
- Για την ασφάλειά σας, μην αποσυναρμολογείτε μέρος/μόνη σας τη συσκευή. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση παύει να ισχύει, σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή χρήσης μη σύμφωνης με τις παρούσες οδηγίες.

Ανάλογα με το μοντέλο:

- Χρήση του χρονοδιακόπτη: για χρόνους κάτω των 25 λεπτών, γυρίστε το κουμπί μέχρι 30 λεπτά και επιστρέψτε πίσω στο χρόνο που θέλετε.

Φυλάξτε με επιμέλεια αυτές τις οδηγίες

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Правила безопасности

Внимательно прочтите все инструкции и при использовании прибора обращайтесь к руководству для пользователей.

- Данный прибор соответствует действующим нормам и условиям техники безопасности.
- Если вы купили прибор в одной стране, а намерены использовать его в другой, не забудьте учесть различия в действующих нормах. Рекомендуем вам проверить прибор в соответствующем сервисном центре.
- По соображениям безопасности дети или лица с физическими или психическими недостатками, а также лица, страдающие расстройством органов чувств, могут пользоваться прибором только с посторонней помощью и под строгим контролем.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Не перемещайте работающий прибор.
- Данный прибор не предназначен для установки во встроенную мебель.
- Установите прибор на устойчивую рабочую поверхность или кухонную мебель, выдерживающую температуру не ниже 90°C. Обеспечьте свободную циркуляцию воздуха вокруг прибора.
- Следите, чтобы расстояние между продуктами и верхним сопротивлением было не меньше, чем 2 см.
- При первом использовании прибора может появиться легкий дымок или запах, свойственный новому изделию. Это нормальное явление, которое вскоре исчезнет.
- Рекомендуем первый раз включить в работу пустую печь (без решетки) приблизительно на 15-20 минут, установив термостат в положение +/- 260°C.
- Убедитесь, что рабочее напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе (только переменный ток).
- Запрещается использовать прибор, если:
 - шнур питания неисправен или поврежден,
 - прибор упал, имеет заметные повреждения или сбои в работе.

В каждом из этих случаев во избежание опасности любого рода прибор следует отнести в ближайший сервисный центр послепродажного обслуживания.

- Убедитесь, что мощность электросети достаточна для питания прибора подобного типа.
- Прибор можно включать только в сетевую розетку с заземлением.
- Следите, чтобы шнур питания не свисал со стола и не касался нагреваемых частей прибора. Не тяните за шнур, чтобы выключить прибор.
- Если вы используете удлинитель, следите, чтобы он был исправен и снабжен розеткой с заземлением, при этом сечение проводника удлинителя должно быть не меньше сечения проводника шнура питания, входящего в комплект поставки прибора.
- По окончании использования и перед выполнением чистки обязательно отключайте прибор от сети.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания, штепсель или сам прибор в воду или любую другую жидкость.
- Не устанавливайте прибор вблизи от источников тепла или электрических установок. Не ставьте его на другие бытовые приборы.

- Данный электроприбор предназначен для нагрева до высокой температуры. Неосторожность в обращении с ним может привести к получению ожогов. Несмотря на высокую степень термозащиты старайтесь не дотрагиваться до металлических частей и стекла.
- Обращайтесь с дверью вашей печи с осторожностью: любой сильный удар или перегрев могут повредить стекло. Дверь выполнена из закаленного стекла, чтобы избежать брызг, опасных для пользователя.
- Во время работы прибора дверь и наружные поверхности прибора могут сильно нагреваться. Пользуйтесь ручками и клавишами. При необходимости наденьте кухонные рукавицы.
- В случае возгорания не тушите прибор водой. Погасите огонь влажной тряпкой. Отключите прибор от сети и не открывайте дверь.
- Не держите воспламеняющиеся вещества поблизости от прибора и под столом, на котором он стоит.
- Не ставьте работающий прибор под подвесную мебель или поблизости от воспламеняющихся предметов, таких как шторы, занавески, обои и др.
- Не используйте прибор для обогрева.
- Запрещается класть бумажные, картонные или пластмассовые предметы внутрь прибора. Следите, чтобы под ним также не были никакие предметы (*таких, как кухонные принадлежности, решетки и др.*).
- Не подстилайте под прибор фольгу, чтобы защитить стол. Не вставляйте ее между нагревающимися элементами. Следите, чтобы фольга не касалась внутренних стенок или сопротивлений. Фольга может серьезно повредить печь или ваш рабочий стол.
- Следите, чтобы ничто не загромождало вентиляционных отверстий и не попало внутрь них.
- Запрещается использовать химически активные средства (*в частности, на основе соды*), а также царапающие и абразивные моющие и губки. Запрещается также применять средства для чистки металлов.
- В целях вашей собственной безопасности не пытайтесь самостоятельно разбирать прибор. Отнесите его в соответствующий сервисный центр.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Профессиональное и не соответствующее инструкции использование, также как и использование прибора не по назначению аннулирует действие гарантии и освобождает изготовителя от ответственности любого рода.

В зависимости от модели:

- Использование таймера: Чтобы установить время менее 25 минут, переведите регулятор таймера в положение 30 минут, а затем поворачивайте его в обратную сторону до нужного показания.

Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**Поради з техніки безпеки**

Уважно прочитайте всі правила користування і при потребі звертайтеся до “Інструкції для користувача”.

- Цей прилад відповідає чинним правилам і умовам безпеки.
- Зважаючи на відмінності в чинних нормах різних країн, перевірте прилад в уповноваженому сервіс-центрі, якщо він використовується не в тій країні, в якій він був придбаний.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми або іншими залишеними без допомоги і нагляду особами, які через свої фізичні, чуттєві та розумові здібності не можуть безпечно використовувати прилад.
- Дітей не можна залишати без нагляду, щоб бути певними у тому, що вони не граються з приладом.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Не передбачено, щоб цей прилад був убудованим.
- Ставте піч на стійку робочу поверхню або на кухонні меблі, які витримують температуру не нижче 90 °С. Забезпечте навколо приладу вільну циркуляцію повітря.
- Стежте за тим, щоб між продуктами і верхнім нагрівальним елементом була відстань не менше 2 см.
- Не слід турбуватися з приводу того, що при першому використанні приладу в незначній кількості виділяються дим або запах, характерний для нового приладу, це явище тимчасове і скоро має зникнути.
- Радимо робити перше вмикання печі без завантаження продуктів (без решітки) приблизно на 15-20 хвилин, виставивши термостат на прибіл. 260°С.
- Перевірте, щоб напруга в мережі відповідала напрузі, вказаній на приладі (тільки змінний струм).
- Не користуйтеся приладом, якщо:
 - у нього дефектний або пошкоджений електрошнур,
 - він падав і має видимі пошкодження або несправно працює.
 В кожному з цих випадків прилад слід вислати до найближчого уповноваженого центру післяпродажного обслуговування, щоб уникнути небезпеки.
- Упевніться в тому, що електропроводка є достатньою для живлення приладу цієї потужності.
- Підключайте прилад лише до розеток із заземленням.
- Не допускайте звисання електрошнурів і не торкайтесь гарячих частин печі. Вимикаючи прилад, не тягніть за електрошнур.
- Використовуйте лише справні подовжувачі із заземленням та кабелем, який має переріз не менше, ніж переріз електрошнурів, що постачається з приладом.
- Вимикайте прилад після закінчення використання і перед очищенням.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, ніколи не занурюйте електрошнур, вилку або сам прилад у воду або в іншу рідину.
- Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла або поблизу деталей електрообладнання. Не ставте його на інші прилади.

- Цей електроприлад працює з високою температурою, яка може спричинити опіки. Незважаючи на надійний тепловий захист, не слід торкатися ані металевих, ані скляних деталей приладу.
- Поводьтесь з дверцятами вашої печі обережно, тому що вЎд сильного удару або надмЎрних теплових навантажень скло може трЎснути. Скло в дверцятах загартоване, завдяки чому вЎдсутнЎ ризик розбризкування Ў будь-яка небезпека для користувача.
- Під час роботи дверцята і зовнішні поверхні приладу можуть нагріватися до високої температури. Використовуйте ручки і кнопки. При необхідності вдягайте рукавиці.
- При займанні якихось частин виробу ніколи не намагайтесь загасити їх водою. Загасіть полум'я вологою тканиною. Вимкніть прилад і не відкривайте дверцята.
- Не лишайте займисті речовини поблизу або під меблями, на яких стоїть прилад.
- Не вмикайте прилад під навісними шафами, етажерками або поблизу займистих речей, таких як штори, занавіски, гардини...
- Не використовуйте прилад як джерело тепла.
- Ніколи не кладіть шматки паперу, картону або пластика всередину приладу або на нього (*начиння, решітки, інші предмети*).
- Не кладіть алюмінієву фольгу під прилад, щоб зберегти робочу поверхню, і між ТЕНами, не притуляйте її до внутрішніх стінок і нагрівальних елементів, тому що це може призвести до порушення роботи печі або псування робочої поверхні.
- Нічого не вставляйте у вентиляційні отвори, залишайте їх відкритими.
- Не використовуйте для очищення хімічно активні засоби (*зокрема, розчинники на основі соди*), губки з абразивною поверхнею, абразивні тампони. Не використовуйте засоби, призначені для очищення металевих поверхонь.
- Заради власної безпеки ніколи не розбирайте прилад самостійно; звертайтеся до уповноваженого сервіс-центру.
- Цей прилад розроблено виключно для використання в домашніх умовах, і тому будь-яке професійне, непередбачене і невідповідне інструкції використання не тягне за собою ані відповідальності виробника, ані виконання ним гарантійних зобов'язань.

Залежно від моделі:

- Використання таймера: Якщо ви виставляєте таймер на час менше 25 хвилин, поверніть ручку до позначки 30 хвилин, а потім поверніть у зворотному напрямку до потрібного значення.

Зберігайте ці інструкції

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

Należy przeczytać wszystkie instrukcje i zapoznać się z całą "instrukcją dla użytkownika".

- Urządzenie jest zgodne z obowiązującymi zasadami i warunkami bezpieczeństwa.
- Uwzględniając różnorodność obowiązujących norm, jeżeli urządzenie jest używane w innym kraju niż zostało zakupione, należy je sprawdzić w autoryzowanym serwisie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci lub inne osoby bez pomocy i nadzoru, jeżeli ich możliwości fizyczne, sensoryczne lub mentalne uniemożliwiają bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- Dzieci muszą być nadzorowane w celu zapobieżenia zabawom z urządzeniem.
- Nie przemieszczać urządzenia w czasie jego użytkowania.
- Urządzenie nie jest przewidziane do zabudowy.
- Umieścić piekarnik na stabilnym blacie lub meblu kuchennym odpornym na temperaturę przynajmniej 90°C. Zapewnić swobodną cyrkulację powietrza dookoła urządzenia.
- Przewidzieć minimalnie odległość około 2 cm między produktami i górnym elementem grzejnym.
- Wydzielanie się niewielkiej ilości dymu lub zapachów fabrycznych podczas pierwszego użycia urządzenia jest zjawiskiem normalnym, zjawisko to szybko ustępuje.
- Zalecamy uruchomić pierwszy raz piekarnik bez produktów (bez opiekacza), z termostatem ustawionym na +/- 260°C przez około 15 minut do 20 minut.
- Sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu (tylko prąd zmienny).
- Nie używać urządzenia jeżeli:
 - przewód zasilania jest uszkodzony,
 - urządzenie upadło i posiada widoczne uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.
 W każdym przypadku, aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu, urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego serwisu.
- Upewnić się, że instalacja elektryczna jest wystarczająca dla zasilania urządzenia o tej mocy.
- Zawsze podłączać urządzenie do gniazdka wyposażonego w uziemienie.
- Zapobiegać zwisanemu przewodu i kontaktowi z gorącymi elementami piekarnika. Nie odłączaj urządzenia ciągnąc za przewód.
- Używać tylko przedłużaczy w dobrym stanie technicznym, z wtyczką z uziemieniem i o przekroju równym lub większym od przewodu dostarczonego z produktem.
- Odłączać urządzenie kiedy nie jest używane i przed czyszczeniem.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać przewodu zasilania, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.

- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub urządzeń elektrycznych. Nie ustawiać na innych urządzeniach.
- Urządzenie elektryczne wytwarza w czasie pracy wysoką temperaturę, które mogą być przyczyną oparzeń. Mimo dobrej izolacji termicznej, nie należy dotykać części metalowych i szyby
- Drzwiami piekarnika należy posługiwać się z zachowaniem ostrożności: każde silne uderzenie lub nadmierne napięcia termiczne mogą spowodować pęknięcie szyby. Szyba jest wykonana ze szkła hartowanego, aby zapobiec powstawaniu odprysków i niebezpieczeństwu dla użytkownika.
- Temperatura drzwi i powierzchni zewnętrznych może być wysoka w czasie działania urządzenia. Używać uchwytów i pokręteł. Używać rękawic, jeżeli zachodzi potrzeba.
- W przypadku zapalenia się produktu, nigdy nie gasić go wodą. Zdławić płomienie wilgotną ścierką. Odłączyć urządzenie i nie otwierać drzwiczek.
- Nie przechowywać produktów łatwopalnych w pobliżu lub pod meblem, na którym umieszczono urządzenie.
- Nie uruchamiać urządzenia pod szafkami wiszącymi, półkami lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, firanki, tapety..
- Nie używać urządzenia jako grzejnika.
- Nigdy nie wkładać papieru, kartonu lub tworzyw sztucznych do urządzenia i nie umieszczać ich na urządzeniu (*przyrządy, kraty, przedmioty...*).
- Nie umieszczać folii aluminiowej pod urządzeniem w celu zabezpieczenia blatu, ani między elementy grzejne oraz przy ściankach zewnętrznych lub elementach grzejnych, z powodu ryzyka poważnego uszkodzenia piekarnika **lub uszkodzenia blatu**.
- Nie wkładać niczego do otworów wentylacyjnych, nie zatykać ich.
- Nie używać produktów agresywnych (*zwłaszcza środków czyszczących na bazie sodu*), ostrych gąbek i czyszczyków. Nie używać specjalnych środków do konserwacji metali.
- Dla bezpieczeństwa, nie należy nigdy samodzielnie demontować urządzenia; należy skorzystać z pomocy autoryzowanego centrum serwisowego.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego, zastosowania profesjonalne, niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją obsługi zwalniają producenta z wszelkiej odpowiedzialności i powodują utratę gwarancji.

Zależnie od modelu:

- Obsługa minutnika: Dla czasów poniżej 25 minut, przekreślić pokrętko na 30 minut, a następnie przesunąć do tyłu na wybrany czas.

Zachować instrukcje

Bezpečnostní pokyny**Věnujte potřebný čas přečtení všech pokynů a vra-
cejte se k "Návodů k použití".**

- Tento přístroj je v souladu s platnými bezpečnostními pravidly a podmínkami.
- S uvážením rozličnosti platných norem, je-li přístroj používán v jiné zemi, než ve které byl zakoupen, dejte jej zkontrolovat smluvním servisním střediskem.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby byl bez pomoci a bez dozoru používán dětmi nebo jinými osobami, kterým jejich fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti brání používat přístroj naprosto bezpečně.
- Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Přístroj po dobu jeho používání nepřemísťujte.
- Tento přístroj není určen k zabudování.
- Umístěte troubu na pevnou pracovní plochu nebo na kus kuchyňského nábytku, který snáší teplotu alespoň 90°C. Kolem přístroje nechte volně proudit vzduch.
- Počítejte s minimální vzdáleností alespoň 2 cm mezi potravinami a horní izolační deskou.
- Když použijete přístroj poprvé, je normální, že se uvolní trocha kouře nebo že ucítíte vůni nového výrobku, poté tento zcela normální jev rychle zmizí.
- Naše rada je, abyste svůj přístroj poprvé použili naprázdno (bez mřížky) s termostatem nastaveným na +/- 260°C po dobu asi 15 až 20 minut.
- Ověřte si, že napětí v síti skutečně odpovídá napětí, které je uvedeno na přístroji (pouze střídavý proud).
- Nepoužívejte přístroj v případě, že:
 - má vadný nebo poškozený přívodní kabel,
 - spadl na zem a je viditelně poškozen nebo vykazuje provozní anomálie.

V každém z těchto případů je třeba přístroj zaslat do nejbližšího smluvního poprodejního servisního střediska, abyste se vyhnuli nebezpečí.

- Ujistěte se, že kapacita elektrické instalace stačí na to, aby zásobovala přístroj o daném výkonu.
- Přístroj vždy připojujte k uzemněné zásuvce.
- Nenechávejte kabel viset ani se dotýkat horkých částí trouby.
Neodpojujte přístroj od sítě taháním za přívodní kabel.
- Používejte pouze prodlužovací šňůru v dobrém stavu s uzemněnou zásuvkou a s vodičem o průměru rovnajícím se alespoň průměru drátu dodávaného s výrobkem.
- Když přístroj není v provozu a před čištěním jej odpojte od sítě.
- Abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, nepoňujte elektrický drát, elektrickou zásuvku nebo přístroj nikdy do vody nebo do jiné tekutiny.

- Neumísťujte přístroj do blízkosti zdroje tepla nebo do blízkosti elektrických prvků.
Nestavte jej na jiné elektrické přístroje.
- Tento přístroj pracuje s vysokými teplotami, které mohou způsobit popáleniny. Přes vysoký stupeň tepelné ochrany se nedotýkejte kovových částí ani skla.
- Zacházejte s dvířky své trouby opatrně: jakýkoliv hrubý náraz nebo nadměrné tepelné skoky mohou vést k prasknutí skla. Skleněná tabulka je vyrobena z kaleného skla, aby se vyloučilo riziko z létajících střepů a tak i veškeré nebezpečí pro uživatele.
- Teplota dvířek a vnějšího povrchu může být za provozu přístroje vysoká.
Používejte rukojeti a tlačítka. V případě potřeby použijte rukavice.
- Když došlo ke vznícení některých částí výrobku, nikdy se je nesnažte hasit vodou.
Uhaste plameny kusem vlhké látky. Odpojte přístroj od sítě a otevřete dvířka.
- Neukládejte hořlavé předměty do blízkosti přístroje nebo pod nábytek, na němž přístroj stojí.
- Neuvádějte přístroj do provozu pod nábytkem umístěným na stěně, jakým je polička, nebo v blízkosti hořlavých materiálů, jakými jsou závěsy, záclony, čalounění...
- Nepoužívejte přístroj jako zdroj tepla.
- Nikdy do přístroje neumisťujte papír, kartón nebo plast a nestavte nic na něj (kuchyňské nářadí, mřížku, předměty...)
- Nekláďte pod přístroj za účelem ochrany pracovní plochy hliníkovou fólii, ani takovou fólii nekládejte mezi topné prvky, ani do kontaktu s vnitřními stěnami nebo izolačními deskami, existuje riziko vážného poškození funkce trouby nebo **zničení pracovní plochy**.
- Neukládejte nic do ventilačních kanálků, neucpávejte je.
- Nepoužívejte agresivní údržbové prostředky (zvláště pak ne čisticí prostředky na bázi sody), ani houbu s brusnou plochou ani drátěnkou. Nepoužívejte údržbové prostředky, které jsou určeny na kovy.
- V zájmu své bezpečnosti nikdy sami přístroj nerozebírejte; obraťte se na smluvní servisní středisko.
- Tento přístroj byl vyroben výlučně k domácímu použití, jakékoliv profesionální, nevhodné nebo návodu k použití neodpovídající používání není předmětem odpovědnosti ani záruky výrobce.

Podle modelů:

- Používání minutníku: U časů kratších než 25 minut otočte knoflíkem až do 30 minut a pak se vraťte nazpět na požadovanou dobu.

Uložte si tyto pokyny

Bezpečnostné pokyny**Venujte potrebný čas na prečítanie všetkých pokynov a vracajte sa k "Návodú na použitie".**

- Tento prístroj je v súlade s platnými bezpečnostnými pravidlami a podmienkami.
- S uvážením rozličnosti platných noriem, ak sa prístroj používa v inej zemi, než v ktorej bol zakúpený, nechajte ho skontrolovať zmluvným servisným strediskom.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby bol bez pomoci a bez dozoru používaný deťmi alebo inými osobami, ktorým ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti bránia používať prístroj celkom bezpečne.
- Na deti treba dozerať, aby sa s prístrojom nehrali.
- Prístroj počas jeho používania nepremiestňujte.
- Tento prístroj nie je určený na zabudovanie.
- Umiestnite trúbu na pevnú pracovnú plochu alebo na kus kuchynského nábytku, ktorý znáša teplotu aspoň 90°C. Vôkol prístroja nechajte voľne prúdiť vzduch.
- Počítajte s minimálnou vzdialenosťou aspoň 2 cm medzi potrovinami a hornou izolačnou doskou.
- Keď použijete prístroj prvýkrát, je normálne, že sa uvoľní trocha dymu alebo že ucítite vôňu nového výrobku, potom tento celkom normálny jav rýchle zmizne.
- Naše rada je, aby ste svoj prístroj prvýkrát použili naprázdno (bez mriežky) s termostatom nastaveným na +/- 260°C počas asi 15 až 20 minút.
- Overte si, že napätie v sieti skutočne odpovedá napätiu, ktoré je uvedené na prístroju (iba striedavý prúd).
- Nepoužívajte prístroj v prípade, že:
 - má vadný alebo poškodený prívodný kábel,
 - spadol na zem a je viditeľne poškodený alebo vykazuje prevádzkové anomálie.
- V každom z týchto prípadov treba prístroj zaslať do najbližšieho zmluvného popredajného servisného strediska, aby ste sa vystríhali nebezpečenstva.
- Uistite sa, že kapacita elektrickej inštalácie stačí na to, aby zásobovala prístroj s daným výkonom.
- Prístroj vždy pripájajte k uzemnenej zásuvke.
- Nenechávajte kábel visieť ani sa dotýkať horúcich častí trúby. Neodpojujte prístroj od siete ťahaním za prívodný kábel.
- Používajte iba predlžovaciu šnúru v dobrom stave s uzemnenou zásuvkou a s vodičom s priemerom rovnajúcim sa aspoň priemeru drôtu dodávaného s výrobkom.
- Keď prístroj nie je v prevádzke a pred čistením ho odpojajte od siete.
- Aby ste sa vystríhali zasiahnutia elektrickým prúdom, neponárajte elektrický drôt, elektrickú zásuvku ani prístroj nikdy do vody alebo do inej tekutiny.

- Neumiestňujte prístroj do blízkosti zdroja tepla alebo do blízkosti elektrických prvkov. Nestavte ho na iné elektrické prístroje.
- Tento prístroj pracuje s vysokými teplotami, ktoré môžu spôsobiť popálenie. Pres vysoký stupeň tepelnej ochrany sa nedotýkajte kovových častí ani skla.
- Zoobchádzajte s dvierkami svojej trúby starostlivo: akýkoľvek hrubý náraz alebo nadmerné tepelné skoky môžu prívodiť prasknutie skla. Sklenená tabula je vyrobená z kaleného skla, aby sa vylúčilo riziko z lietajúcich črepov a tým aj nebezpečenstvo pre užívateľa.
- Teplota dvierok a vonkajšieho povrchu môže byť počas prevádzky prístroja vysoká. Používajte rukoväti a tlačidlá. V prípade potreby použijete rukavice.
- Keby došlo do vznietenia niektorých častí výrobku, nikdy sa ich nesnažte hasiť vodou. Uhasťte plamene kusom vlhkej látky. Odpojte prístroj od siete a otvorte dvierka.
- Neukladajte horľavé predmety do blízkosti prístroja alebo pod nábytok, na ktorom prístroj stojí.
- Neuvádzajte prístroj do prevádzky pod nábytkom umiestneným na stene, akým je policca, alebo v blízkosti horľavých materiálov, akými sú závesy, záclony, čalúnenie...
- Nepoužívajte prístroj ako zdroj tepla.
- Nikdy do prístroja neumiestňujte papier, kartón alebo plast a nestavte nič na neho (*kuchynské náradie, mriežku, predmety...*)
- Nekladte pod prístroj za účelom ochrany pracovnej plochy hliníkovú fóliu, ani takú fóliu nekladajte medzi topné prvky, ani do kontaktu s vnútornými stenami alebo izolačnými doskami, existuje riziko vážneho poškodenia funkcie trúby alebo **zničenia pracovnej plochy**.
- Nevkladajte nič do ventilačných kanálikov, neupchávajte ich.
- Nepoužívajte agresívne údržbové prostriedky (*zvlášť nie čistiace prostriedky na báze sódy*), ani hubu s brusnou vrstvou ani drôtenku. Nepoužívajte údržbové prostriedky, ktoré sú určené na kovy.
- V záujme svojej bezpečnosti prístroj nikdy sami nerozoberajte; obracajte sa na zmluvné servisné stredisko.
- Tento prístroj bol vyrobený výlučne na domáce použitie, akékoľvek profesionálne, nevhodné alebo návodu na použitie neodpovedajúce používanie nie je predmetom zodpovednosti ani záruky výrobcu.

Podľa modelov:

- Používanie minútніка: U časov kratších než 25 minút otočte gombíkom až do 30 minút a potom sa vrátte naspäť na požadovaný čas.

Uložte si tieto pokyny.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Biztonsági előírások

Szánja rá az időt és olvassa el az összes utasítást, nézze át a felhasználói kézikönyvet.

- Ez a készülék megfelel az érvényben levő biztonsági előírásoknak és feltételeknek.
- Tekintettel arra, hogy többféle előírás van érvényben, ha ezt a készüléket más országban szeretné használni, mint ahol vásárolta, ellenőriztesse egy erre felhatalmazott szervizzel.
- A készüléket nem arra tervezték, hogy gyerekek vagy más olyan személyek egyedül és felügyelet nélkül használják, akik fizikai, érzékszervi vagy mentális képességei nem teszik lehetővé, hogy teljes biztonságban használhassák a készüléket.
- Ügyelni kell rá, hogy a gyerekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat közben ne tolja el a készüléket a helyéről.
- Ezt a készüléket nem úgy tervezték, hogy beépíthető legyen.
- Tegye sütőjét egy stabil munkalapra vagy egy konyhabútorra, amely legalább 90°C hőmérsékletet kibír. Készüléke körül biztosítsa a szabad légáramlást.
- Az élelmiszerek és a felső ellenállás között hagyjon legalább körülbelül 2 cm távolságot.
- A készülék első használatakor természetes, hogy egy kis füstöt bocsát ki, és „új szaga” van, ez a teljesen megszokott jelenség hamarosan megszűnik.
- Azt javasoljuk, hogy az első alkalommal üresen (rács nélkül) használja sütőjét körülbelül 15 - 20 percig, +/- 260°C-ra állítva a termosztátot.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel a készüléken feltüntetettnek (csak váltóáram).
- Ne használja a készüléket, ha:
 - annak vezetéke hibás vagy sérült,
 - a készülék leesett és azon látható sérülések vagy működési rendellenességek mutatkoznak.
- Minden ilyen esetben, a készüléket a legközelebbi arra felhatalmazott szervizközpontba kell küldeni, hogy elkerüljük a veszélyeket.
- Győződjön meg róla, hogy az elektromos rendszer elég erős, hogy egy ilyen teljesítményű készüléket ellásson árammal.
- Mindig földelt konnektorba dugja be a készüléket.
- Ne engedje, hogy a vezeték a sütő meleg részeire lógjon vagy hozzájuk érjen. Amikor kihúzza a konnektorból, ne rántsa ki a vezetékét.
- Csak jó állapotban levő hosszabbítót használjon, földelt konnektorral, csak a termékkel adott vezetékével megegyező vagy annál nagyobb metszetű vezetékkel.
- Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, és mielőtt megtisztítaná.
- Hogy elkerülje az áramütést, ne mártsa vízbe vagy más folyadékba az elektromos vezetékét, a konnektort, vagy a készüléket.
- Ne tegye a készüléket hőforrás vagy elektromos alkatrész közelébe. Ne tegye más készülékekre.

- Ez az elektromos készülék magas hőmérsékleten működik, ami égési sérüléseket okozhat. Annak ellenére, hogy termikus védelemmel látták el, ne nyúljon a fém és az üveg részekhez.
- Elővigyázatosan kezelje kemencéjének ajtaját: bármilyen sok, vagy túlzott hő által okozott tágulás az üveg eltörését eredményezheti. Ez edzett üvegből van készíve, hogy bármilyen, a felhasználóra vonatkozó veszélyt elkerüljünk.
- Az ajtó és a külső felület hőmérséklete magas lehet a készülék működése közben. Használja a fogantyút és a gombokat. Ha szükséges, használjon kesztyűt.
- Ha véletlenül meggyulladnak a termék egyes részei, sose próbálja a tüzet vízzel oltani. Egy nedves ruhával fojtsa el a lángot. Húzza ki a konnektorból a készüléket, és ne nyissa ki az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony termékeket a készülék közelébe vagy a bútor alá, amire a készüléket helyezték.
- Sose működtesse a készüléket fali bútor, polc alatt vagy gyúlékony anyagok közelében, mint például a redőnyök, függönyök, tapéták stb.
- Ne használja a készüléket hőforrásként.
- Ne tegyen sose papírt, kartont, vagy műanyagot a készülékbe és ne tegyen rá semmit (konyhaeszközöket, rácsot, tárgyakat stb.).
- Ne tegyen alumínium fóliát a készülék alá - azért, hogy megvédje a munkalapot -, a melegítő elemek közé vagy a belső falakra vagy az ellenállásokra, súlyos kárt tehet a sütő működésében vagy tönkre teheti a munkalapot.
- Ne tegyen semmit a szellőző nyílásokba, ne tömjé el azokat.
- Ne használjon durva tisztítószereket (nevezetesen szóda alapú maró szereket), se dörzsszivacsot, se sűrűlő párnát. Ne használjon fémtisztító szert.
- Saját biztonsága érdekében, ne szerelje szét sose a készüléket saját maga; mindig forduljon egy erre felhatalmazott szervizhez.
- Ezt a készüléket kizárólag házi használatra tervezték, hivatásszerű, helytelen vagy a használati utasításnak nem megfelelő használat esetén a gyártó nem felelős, illetve annak garanciája nem érvényes.

Az egyes modellek szerint:

- A jelzőóra használata: A 25 percnél rövidebb idő beállításakor, fordítsa el a gombot a 30 percig, majd állítsa vissza a kívánt időre.

ÖNEMLİ TEDBİRLER

Güvenlik talimatları

Bütün talimatları okumak için zaman ayırınız ve "kullanıcı kılavuzuna" bakınız.

- Bu cihaz, yürürlükteki güvenlik kurallarına ve koşullarına uygundur.
- Yürürlükteki standartların çeşitliliği göz önüne alındığında, eğer cihaz satın alındığı ülkenin dışında bir ülkede kullanılırsa, bir yetkili servis istasyonuna kontrol ettiriniz.
- Bu cihaz çocuklar veya cihazı tam güvenlikle kullanamayacak yardımsız ya da denetimsiz fiziksel güvenlik veya zihinsel engelli kişiler tarafından kullanılamaz.
- Çocukların cihazla oynamayacak şekilde gözetim altında bulundurulması gerekir.
- Kullanım esnasında cihazı hareket ettirmeyiniz.
- Bu cihaz, ankastre kullanılmak üzere öngörülmemiştir.
- Fırını en az 90°C ısıya dayanabilen sabit bir çalışma tezgahı üzerine veya bir mutfak mobilyası üzerine yerleştiriniz. Cihazınızın etrafında havanın serbestçe dolmasına imkan tanıyınız.
- Besinler ile üst direnç arasında en az yaklaşık 2 cm bir mesafe öngörünüz.
- Cihazınızı ilk defa kullanırken hafif bir duman veya yeni kokusu çıkması normaldir. Tamamen normal olan bu olay kısa sürede kaybolacaktır.
- Fırını ilk seferinde, boş olarak (grill olmadan), thermostat +/- 260°C'de yaklaşık 15-20 dakika çalıştırmanızı tavsiye ederiz.
- Şebeke geriliminin, cihazın üzerinde belirtilenle uyumlu olmasını kontrol ediniz (yalnızca alternatif akım).
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız:
 - cihazın kordonu arızalı veya hasar görmüş ise,
 - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.
 Bu şıkların her birinde, her türlü tehlikeden kaçınmak için, cihaz en yakın yetkili satış sonrası servis merkezine gönderilmelidir.
- Elektrik tesisatının bu güçteki bir cihazı beslemek için yeterli olduğundan emin olunuz.
- Cihazın fişini daima topraklı bir prize takınız.
- Kordonun aslı kalmamasına ve cihazın sıcak kısımlarına temas etmemesine özen gösteriniz. Kordonu çekerek cihazı prizden çıkarmaya çalışmayınız.
- İyi durumda, topraklanmış prizli ve iletken elektrik telinin seksiyonu en azından ürün ile birlikte verilen elektrik telininine eşit olanlar dışında bir uzatma kablosu kullanmayınız.
- Kullanılmadığı zaman ve temizlemeden önce cihazı prizden çekiniz.
- Elektrik şoklarından kaçınmak için elektrik telini akım prizini veya cihazı, hiçbir zaman su veya başka bir sıvı içerisine daldırmayınız.

- Cihazı bir sıcaklık kaynağının yakınına veya elektrikli unsurların yakınına yerleştirmeyiniz. Başka cihazların üzerine koymayınız.
- Bu elektrikli cihaz, yanmalara yol açabilecek yüksek ısılarla çalışır. Yüksek bir ısı koruması olmasına rağmen, metal kısımlara ve cama dokunmayınız.
- Fırının kapağını dikkatle kullanın: herhangi bir ani darbe camın kırılmasına yol açabilir. Bu cam, her türlü fırlama riskini ve dolayısıyla kullanıcı için her tür tehlikeyi önlemek için temperli camdır.
- Cihaz çalışırken, kapağın ve dış yüzeyin ısı yüksek olabilir. Sapları ve düğmeleri kullanınız. Gerekirse eldiven kullanınız.
- Ürünün bazı kısımları alev alırsa, hiç bir zaman su ile söndürmeye çalışmayınız. Alevleri ıslak bir bez ile söndürünüz. Cihazı prizden çekiniz ve kapağı açmayınız.
- Cihazınızın yerleştirilmiş olduğu mobilyanın yakınına veya altına alev alıcı ürünler koymayınız.
- Cihazınızı bir duvar mobilyasının, bir etajerin altında veya jaluzi, perde, güneşlik gibi alev alıcı materyallerin yakınında çalıştırmayınız.
- Cihazı sıcaklık kaynağı olarak kullanmayınız.
- Hiçbir zaman cihazın içine kağıt, karton veya plastik koymayınız ve üzerine bir şey yerleştirmeyiniz (*çatal, bıçak, grill, vs.*).
- Çalışma tezgahını korumak için cihazın altına, ısıtıcı unsurlar arasına veya iç cidarlarla ya da dirençlerle temasta alüminyum folyo koymayınız. Cihazın işleyiş ciddi biçimde hasar görebilir veya çalışma tezgahı bozulabilir.
- Havalandırma deliklerine bir şey sokmayınız, tıkamayınız.
- Aşındırıcı bakım ürünü (*özellikle sodyum bazlı kazıyıcılar*), kazıyıcı veya aşındırıcı sünger kullanmayınız. Metaller için özel olarak yapılmış bakım ürünleri kullanmayınız.
- Güvenliğiniz için cihazı hiçbir zaman kendiniz sökmeyiniz. Bir yetkili servis merkezine başvurunuz.
- Bu cihaz, yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır, uygun olmayan veya kullanım talimatı ile uyumlu olmayan her türlü profesyonel kullanım, imalatçının sorumluluk ve garantisi altında değildir.

Modellere göre:

- Zaman saatinin kullanımı: 25 dakikadan az zamanlar için, düğmeyi 30 dakikaya kadar çeviriniz ve istenen zamana geri dönünüz.

Bu talimatları saklayınız.



- FR** **Participons à la protection de l'environnement !**
① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.
- GB-IE** **Environment protection first !**
① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➔ Leave it at a local civic waste collection point.
- DE-AT** **Denken Sie an den Schutz der Umwelt !**
① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.
- BE** **Participons à la protection de l'environnement !**
① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.
- Samen het milieu beschermen !**
① Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen
➔ Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.
- NL** **Wees vriendelijk voor het milieu !**
① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.
- IT** **Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !**
① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.
- ES** **¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !**
① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada
- PT** **Protecção do ambiente em primeiro lugar!**
① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados
➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.
- GR** **Ας συμβάλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!**
① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➔ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.
- PL** **Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!**
① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi
➔ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.
- HU** **Első a környezetvédelem!**
① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
➔ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.
- CZ** **Podílejme se na ochraně životního prostředí!**
① Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
➔ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.
- SK** **Podielajme sa na ochrane životného prostredia!**
① Váš prístroj obsahuje čtené zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
➔ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.