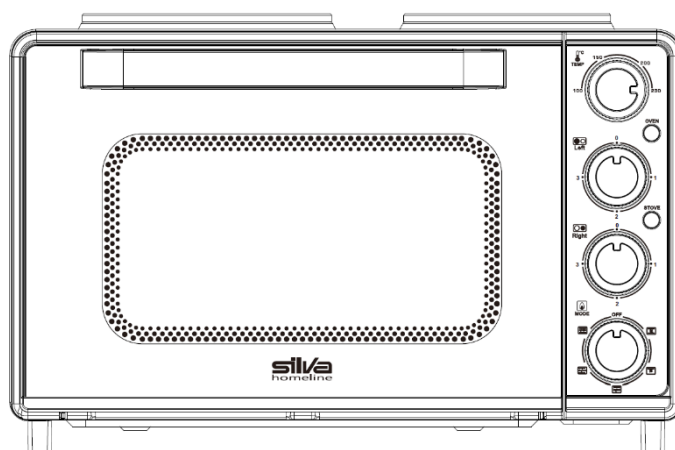


DE	BEDIENUNGSANLEITUNG & SICHERHEITSHINWEISE	2
EN	SAFETY INSTRUCTIONS & INSTRUCTION MANUAL	14
CZ	NÁVOD K OBSLUZE & BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	26
HR	PRIRUČNIK ZA RAD & SIGURNOSNE UPUTE	38
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS & BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	50
IT	ISTRUZIONI PER L'USO & ISTRUZIONI DI SICUREZZA	62
SLO	NAVODILA ZA UPORABO & VARNOSTNA NAVODILA	74



DE	Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch gut auf.
EN	Read the operating instructions carefully before using the appliance and keep them in a safe place for future reference.
CZ	Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej na bezpečném místě pro pozdější použití.
HR	Prije uporabe pažljivo pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ih za kasniju uporabu.
HU	Üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, és későbbi használatra biztonságos helyen őrizze meg.
IT	Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione e conservarle in un luogo sicuro per un uso successivo.
SLO	Pred zagonom natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.



DE BEDIENUNGSANLEITUNG & SICHERHEITSHINWEISE

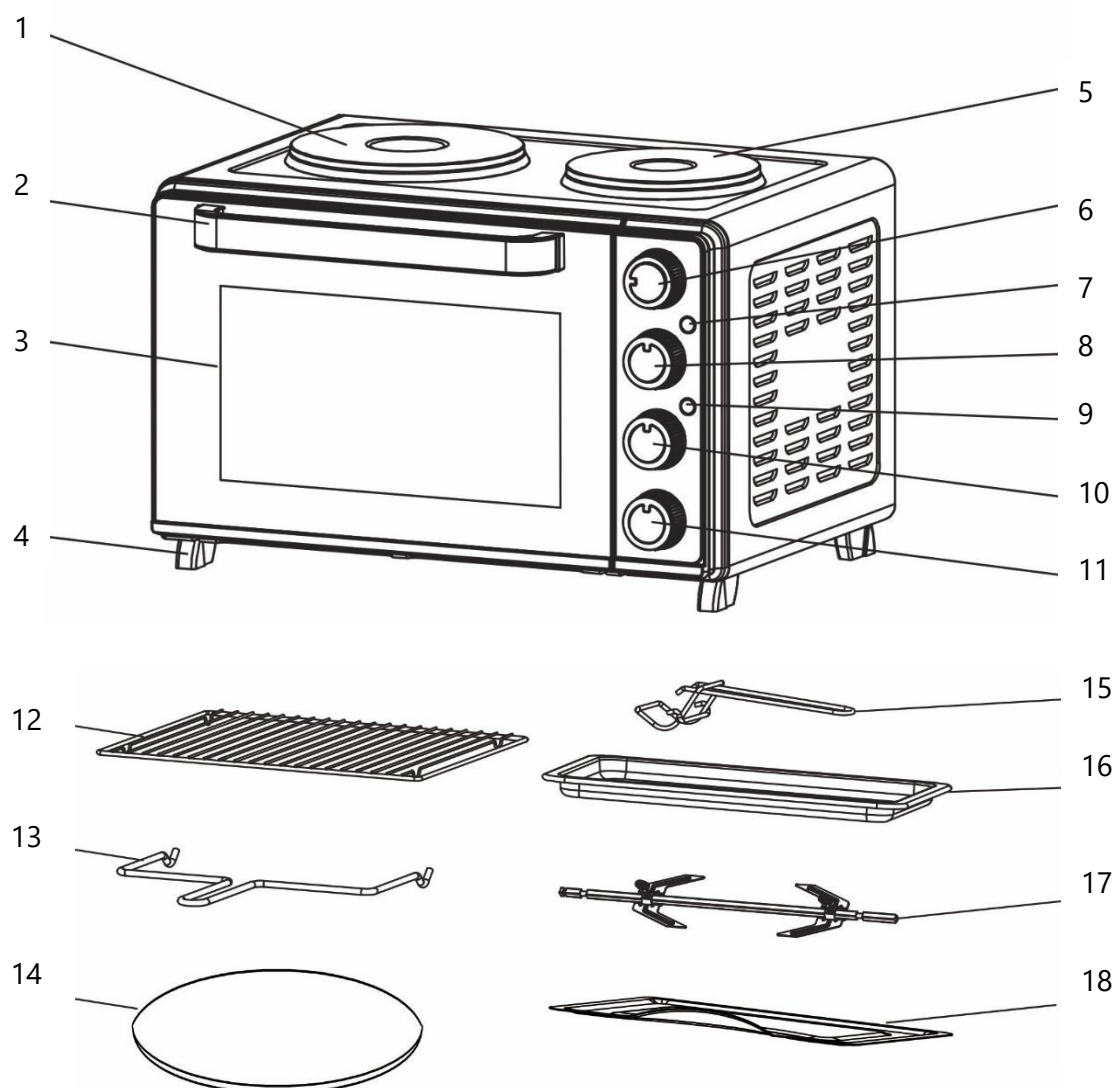
Wichtige Sicherheitshinweise

- Diese Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahre sind vom Gerät und von der Anschlussleitung fernzuhalten.
-  **WARNUNG Verbrennungsgefahr!** Währen des Betriebes des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen (Gehäuse, Tür, ...) sehr hoch sein.
- Überprüfen Sie das komplette Gerät inklusive Netzkabel und Stecker vor der Inbetriebnahme und weiters regelmäßig auf Mängel, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Im Falle einer Beschädigung oder falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist (es können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen) darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Bringen Sie es zur Überprüfung und Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und auch zum Ausschluss der Garantie.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch des Netzkabels.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

- Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und daher nicht für den gewerblichen Betrieb und nicht für Laboratorien geeignet.
- Nach jeder Verwendung muss das Gerät gereinigt werden – beachten Sie die Anweisungen unter Absatz „Reinigung und Pflege“.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden, stellen Sie es nicht im Freien auf.
- Halten Sie Verpackungsmaterial fern von Kindern, es besteht Erstickungsgefahr!
- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut oder in einem Schrank bedient werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Hängeschränken, Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und rund um das Gerät muss ein Abstand von mindestens 20 cm seitlich und nach hinten, sowie 50 cm nach oben eingehalten werden.
- Halten Sie das Gerät fern von anderen Hitzequellen, wie z. B. Herdplatten, Radiatoren oder Öfen und schützen Sie es vor direkter Sonnenbestrahlung.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Die Standfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie keine brennenden Kerzen oder und/oder mit Wasser gefüllten Gefäße (z. B. Vasen) oder andere Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker,
 - nach der Verwendung.

- wenn eine Störung während des Betriebs auftritt.
- vor der Reinigung.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Dadurch könnten nicht sichtbare Schäden entstehen.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung keine heißen Geräteteile berührt.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht von der Arbeitsfläche hängen.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals an der Anschlussleitung aus der Steckdose, fassen Sie den Netzstecker an.
- Die offenliegenden Heizelemente und die Kochplatten dürfen nicht berührt werden.
- Achten Sie darauf, dass bei jeder Verwendung das Krümelblech unter dem Heizelement eingelegt ist.
- Überhitzte Öle und Fette können sich leicht entzünden. Achten Sie daher darauf, dass das Backblech nicht überfüllt ist.
- Benützen Sie kein anderes als das mitgelieferte Zubehör.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
- Wenden Sie sich daher im Falle eines auftretenden Defekts an Ihren Händler oder wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.

Bedienelemente, Teile und Zubehör



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 Linke Kochplatte | 10 Regler rechte Kochplatte |
| 2 Türgriff | 11 Funktionsregler Backrohr |
| 3 Tür mit Doppelglasfenster | 12 Metallrost |
| 4 Rutschfeste Füße | 13 Griff für Drehspieß |
| 5 Rechte Kochplatte | 14 Pizzastein |
| 6 Temperaturregler Backrohr | 15 Griff für Rost/Backblech |
| 7 Betriebskontrolllampe Backrohr (OVEN) | 16 Backblech |
| 8 Regler linke Kochplatte | 17 Drehspieß |
| 9 Betriebskontrolllampe Kochplatten (STOVE) | 18 Krümelblech |

Bestimmungsgemäßer Gebrauch:

- Das Produkt ist ausschließlich zum Zubereiten von Speisen bestimmt, wie z. B. zum Kochen, Backen, Braten, Auftauen, Aufbacken, Aufwärmen, Schmelzen, Überbacken oder Grillen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Betrieb bestimmt, sondern ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt, in Kaffeeküchen von Büros oder Werkstätten sowie in Appartement-Häusern, Frühstückspensionen, Motels oder Bed & Breakfast Einrichtungen, o. Ä.
- Verwenden Sie kein anderes als das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nur so, wie in dieser Anleitung beschrieben wird. Jede andere, zweckentfremdete oder falsche Verwendung gilt nicht als bestimmungsgemäß, es besteht Schadens-/Unfallgefahr. Für daraus resultierende Schäden am Gerät, an anderen Gegenständen oder an Personen kann keine Haftung übernommen werden, eventuelle Garantieansprüche gehen verloren.

Vor der Verwendung

Gerät auspacken:

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät. Achten Sie darauf, auch eventuelles Verpackungsmaterial im Gerät zu entfernen.
- Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten oder Styroporteile sind für Kinder gefährlich. Halten Sie diese Teile daher von Kindern fern. ERSTICKUNGSGEFAHR!
- Das Verpackungsmaterial ist recycelbar.
Viele Verpackungsmaterialien werden einer Wiederverwertung zugeführt – achten Sie daher auf die richtige Entsorgung, Sie leisten dabei einen wichtigen Beitrag für den Umweltschutz.

Netzanschluss:

- Das Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, frei zugängliche Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen: 220-240 V ~ 50 Hz.
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.
- Beachten Sie, dass das Gerät nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt, erst nach dem Ziehen des Netzsteckers!
- Wir empfehlen, das Gerät an eine einzelne Steckdose anzuschließen und zu vermeiden, dass weitere Verbraucher an derselben Leitung angeschlossen werden (Sicherung).
- Sollten Netzkabel und/oder Stecker beschädigt sein, darf das Gerät nicht verwendet werden.

Vor der ersten Verwendung:

- Kontrollieren Sie das Gerät und das Netzkabel auf eventuelle Beschädigungen. Sollten Beschädigungen festgestellt werden, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Teile sorgfältig, wie in Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Heizen Sie anschließend den Mini-Ofen ohne Lebensmittel bei höchster Temperatur ca. 10 Minuten lang mit Ober- und Unterhitze auf. Dies bewirkt, dass eventuell vorhandenes, produktionsbedingtes Schutzfett verdampft.
- Heizen Sie auch die Kochplatten auf höchster Stufe ca. 2 Minuten auf. Dadurch kann die aufgetragene Schutzschicht einbrennen und die Kochplatten sind somit besser vor Rost geschützt.
- Es entsteht leichte Geruchs- und Rauchentwicklung, dies ist jedoch ungefährlich und tritt nur bei erster Verwendung auf. Sorgen Sie für ausreichende Raumlüftung.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie Backblech und Grillrost nochmals mit einem feuchten Tuch ab.

Bedienung



WARNUNG – HEISSE OBERFLÄCHE – VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Betriebs können berührbare Oberflächen eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen! Auch der Innenraum, das Backblech, der Grillrost und der Pizzastein sind während und nach dem Betrieb sehr heiß. Besonders der Pizzastein braucht lange, um komplett abzukühlen.

Kochplatten:

Stufen-Temperaturregler für Kochplatten:



Left

Große, linke Kochplatte

Stufe 0: 0 Watt

Stufe 1: 350 Watt

Stufe 2: 650 Watt

Stufe 3: 1000 Watt



Right

Kleine, rechte Kochplatte

Stufe 0: 0 Watt

Stufe 1: 250 Watt

Stufe 2: 350 Watt

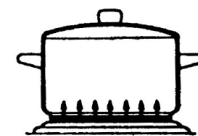
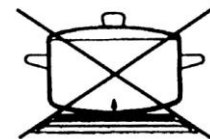
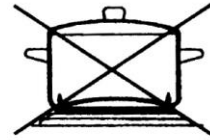
Stufe 3: 600 Watt

- 1) Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
- 2) Stellen Sie passendes Kochgeschirr auf die Kochplatte.
- 3) Drehen Sie den Regler für die verwendete Kochplatte auf die gewünschte Position. Die Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
- 4) Regulieren Sie die Heizleistung je nach Bedarf.

- 5) Nach Kochende drehen Sie den Regler zurück auf Pos. „0“, um die Kochplatte auszuschalten.

Grundsätzliches:

- Stellen Sie grundsätzlich erst den Topf auf die Kochplatte, und schalten Sie erst dann die ein.
- Der verwendete Topf muss sauber und trocken sein. Verwenden Sie keine verrußten oder schmutzigen Töpfe.
- Benutzen Sie nur Töpfe mit ebenem Boden, da sich sonst die Kochplatte verziehen könnte. Gut geeignet sind Spezial-Elektrotöpfe mit plangeschliffenem Boden.
- Der Topf muss mindestens so groß sein wie die Kochplatte, sonst geht ungenutzt Wärme verloren, und die Kochplatte kann sich verziehen.
- Der Topf sollte auch nicht größer als die Kochplatte sein.



Backofen:

Wichtige Hinweise:

- Benutzen Sie den Backofen niemals ohne Krümelblech. Platzieren Sie dieses über den Heizelementen.
- Benutzen Sie nur den Türgriff beim Öffnen und Schließen der Gerätetür, insbesondere, wenn sie heiß ist.
- Das Glas in der Tür ist schwer, halten Sie beim Öffnen und Schließen der Tür immer den Griff, lassen Sie die Tür nicht auf-/zuklappen, ohne sie am Griff zu halten.
- Verwenden Sie keine Karton- Papier- oder Plastikbehälter, um Lebensmittel im Backofen zu backen.
- Sobald Sie eine Funktion mit dem Funktionsregler ausgewählt haben, beginnt der Backofen zu heizen und die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Schieben Sie den Grillrost mit in die gewünschte Position.
- Das eingelegte Gargut darf nicht schwerer als 3 kg sein.
- Eingelegte Lebensmittel dürfen die Heizelemente nicht berühren.
- Heizen Sie den Backofen bei geschlossener Tür ca. 10-15 Min. auf. Drehen Sie den Temperaturregler in die gewünschte Position.
- Auch während des Garvorganges können Sie die Funktionsstufen ändern.
- Wenn Sie feuchte oder fetthaltige Lebensmittel auf den Grillrost auflegen, schieben Sie darunter das Backblech ein, um die abtropfende Flüssigkeit aufzufangen.

Hinweise:

- Kontrollieren Sie immer die Kochzeit, es befindet sich keine Timer-Funktion am Gerät.
- Die Kochzeit hängt ab von Größe, Menge und Art des Garguts sowie von der gewählten Temperatureinstellung.
- Der Backofen regelt die Temperatur selbständig, um ein Überhitzen zu vermeiden. Er kann sich eventuell aus- und später wieder einschalten. Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, lassen Sie Ihr Gargut im Backrohr bis es durch ist.
- Verwenden Sie den Griff bei der Entnahme des Backbleches oder des Grillrosts.
- Bei der Entnahme des Grillrosts können Sie auch einen Topflappen oder Haushaltshandschuhe verwenden.
- Legen Sie das heiße Backblech und den Grillrost auf eine wärmebeständige Unterlage ab.

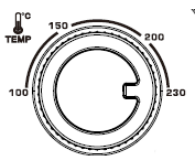
Drehspieß:

- Bestücken des Drehspießes: Stecken Sie die beiden Spießgabeln auf den Spieß und fixieren Sie damit das Grillgut auf dem Spieß. Ziehen Sie die Schrauben der Gabeln fest.
- Stecken Sie das Grillspieß-Ende mit nur einer Ausnehmung in die Antriebsvorrichtung rechts im Garraum.
- Legen Sie das andere Ende des Grillspießes in die Spießablagevorrichtung links im Garraum.
- Verwenden Sie den Griff für den Drehspieß, um den Drehspieß aus dem Garraum zu nehmen.



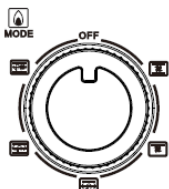
Pizzastein:

- Verwenden Sie niemals Speiseöl, Wasser oder Reinigungsmittel auf dem Pizzastein.
- Verwenden Sie keine Messer oder Pizzaschneider direkt auf dem Pizzastein.
- Lassen Sie den Pizzastein vor der ersten Verwendung im Backrohr einige Minuten bei hoher Temperatur aufheizen.



Temperaturregler:

Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Backtemperatur ein. Der Regelungsbereich liegt zwischen 100°C und 230 °C.



Funktionsregler:

Mit dem Funktionsregler stellen Sie die Art der Beheizung ein:

OFF	Backofen ist ausgeschaltet, die Betriebsanzeige leuchtet nicht. Schalten Sie nach Backende den Regler immer auf Pos. „OFF“, um das Gerät auszuschalten.
	Ober- und Unterhitze mit Umluft: Diese Funktion eignet sich zum Backen, speziell auch für Geflügel, Fleisch oder Fisch. - Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und heizen Sie den Backofen vor. - Geben Sie das Gargut in den Garraum und backen Sie es laut Rezept.
	Oberhitze mit Umluft: Diese Funktion eignet sich zum Überbacken, z. B. von Toast, Gratins, etc.
	Oberhitze und Drehspieß
	Ober- und Unterhitze und Drehspieß
	Ober- und Unterhitze, Drehspieß mit Umluft:
	Die Drehspieß-Funktionen sind besonders geeignet, um ein ganzes Huhn oder Geflügel zu braten. - Platzieren Sie das Gargut in der Mitte des Drehspießes und befestigen Sie es rechts und links mit den Gabeln. - Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und heizen Sie den Backofen laut Rezept vor. Stecken Sie den Spieß in den Garraum, wie im vorigen Kapitel beschrieben.

Reinigung und Pflege



Um eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu erzielen ist es notwendig, es sauber und in einem guten Zustand zu halten. Verschmutzungen können die einwandfreie Funktion beeinträchtigen und zu gefährlichen Situationen führen.



WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

Das Gerät und das Netzkabel mit Stecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Es darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringen.

- Vor jeder Reinigung das Gerät
 - ausschalten
 - ausstecken
 - und ausreichend abkühlen lassen.
- Reinigen Sie die Kochplatten, den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie eventuelle Speiserückstände. Verwenden Sie dazu ein feuchtes, weiches Tuch.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten (nicht nassen!), weichen Tuch. Verwenden Sie reines Wasser oder eventuell mit einigen Tropfen eines milden Spülmittels. Reiben Sie anschließend alle Teile mit einem weichen, trockenen Tuch trocken.

- Backblech und Rost können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel gereinigt werden.
- **Pizzastein:**
 - Um den Pizzastein zu reinigen, kratzen Sie überschüssige Speisereste mit einem Spachtel oder einer Borstenbürste ab. Wischen Sie ihn mit einem Papiertuch oder Geschirrtuch sauber.
 - Gießen Sie kein Wasser auf den Stein, solange er heiß ist. Durch den Thermoschock könnte der Stein zerspringen.
 - Reinigen Sie den Pizzastein mit warmem Wasser, falls notwendig kann ein mildes Geschirrspülmittel verwendet werden.
 - Es ist unbedingt darauf zu achten, dass der Pizzastein komplett trocken ist, bevor Sie ihn wieder verwenden, da ansonsten die Gefahr besteht, dass er zerspringt.
 - Der Pizzastein ist ein Naturprodukt, daher kann es nach der Verwendung zu Verfärbungen kommen, Dies ist normal und typisch für einen Naturstein.
- Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes (Lüftungsschlitze) eindringt.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven, ätzenden, alkohol- oder benzinhaltigen Reinigungsmittel und vermeiden Sie sehr heißes Wasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsutensilien, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Zur Reinigung darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Es darf kein Backofenreinigungsspray verwendet werden.
- Sollte das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, verstauen Sie es gut gereinigt im Karton und bewahren Sie es an einem trockenen, staubfreien, für Kinder unerreichbaren Platz auf.

Technische Daten

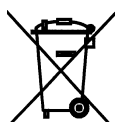
Stromversorgung	220-240V ~ 50 Hz
Leistung:	
Backrohr:	1600 Watt max.
Linke Kochplatte:	1000 Watt max.
Rechte Kochplatte:	600 Watt max.
Kapazität	30 Liter
Abmessungen Backblech	außen: 25,5 x 35,4 cm
	innen: 22 x 32 cm
Grillrost:	26 x 35,5 cm
Pizzastein Durchmesser	30,5 cm
Abmessungen Gerät (B x H x T):	50,5 x 33,5 x 40,5 cm
Gewicht:	ca. 12,4 kg



*) Tippfehler, Design- und technische Änderungen vorbehalten!

Im Aus-Zustand hat das Gerät eine Leistungsaufnahme von 0 Watt.

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das



Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Gewährleistung / Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir auf dieses Gerät 24 Monate Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.

Karolingerstraße 1

A-5020 Salzburg

office@silva-schneider.at

Gewährleistung:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.

Garantie:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

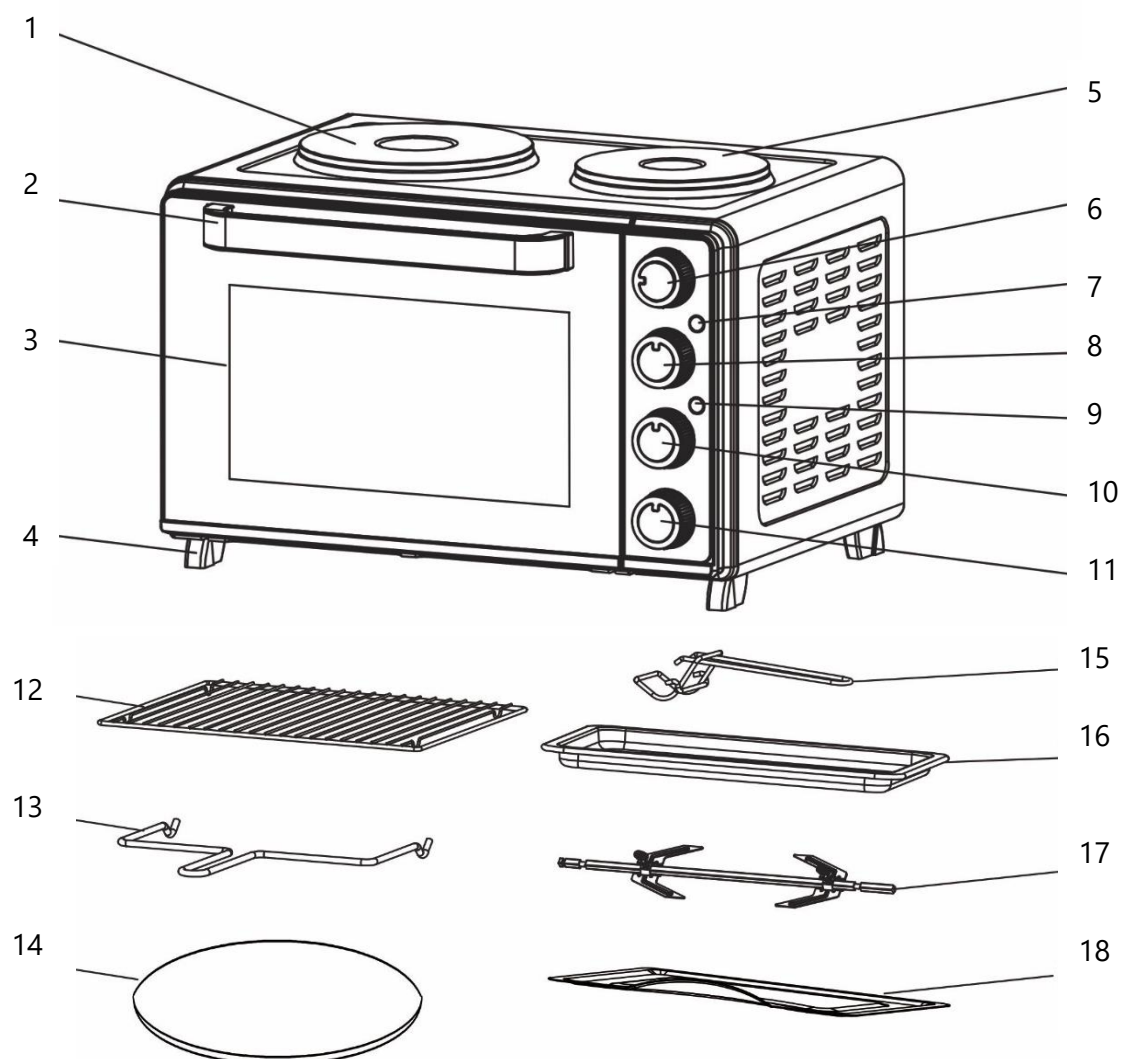
Important safety instructions

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the device.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Children under 8 years of age must be kept away from the device and the connecting cable.
-  **WARNING Danger of burns !** During operation of the device, the temperature of the touchable surfaces (housing, door, etc.) can be very high.
- Check the entire device, including the power cable and plug, before use and regularly for defects that could affect the functional reliability of the device. If the device is damaged or has fallen to the ground (damage may not be visible from the outside), the device must not be used. Take it to an authorized specialist workshop for inspection and repair. Improper repairs can lead to considerable danger for the user and also invalidate the guarantee.
- Repairs to electrical appliances must be carried out by qualified personnel in order to comply with safety regulations and avoid hazards. This also applies to replacing the power cable.
- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- The device is intended for household use and is therefore not suitable for commercial use or laboratories.
- The device must be cleaned after each use – follow the instructions in the “Cleaning and Care” section.
- Do not leave the device unattended during operation.
- The device may only be used indoors; do not place it outdoors.

- Keep packaging material away from children, risk of suffocation!
- The device must not be installed in a cabinet or operated in a cupboard.
- Do not operate the appliance near or below wall cabinets, curtains or other flammable materials.
- Adequate air circulation must be ensured. Therefore, no objects may be placed on the device and a distance of at least 20 cm to the sides and rear and 50 cm upwards must be maintained around the device.
- Keep the device away from other heat sources such as stoves, radiators or ovens and protect it from direct sunlight.
- Do not cover the ventilation slots.
- The feet of the device must not be removed.
- Do not place any burning candles and/or vessels filled with water (e.g. vases) or other objects on the device.
- Place the device on a heat-resistant and splash-proof surface. Do not place the device on hot surfaces (e.g. stovetops or similar) or near open gas flames.
- Turn off the device and unplug the power cord,
 - after use.
 - if a malfunction occurs during operation.
 - before cleaning.
- Do not pull on the power cord to move the device. This could cause invisible damage.
- Make sure that the connecting cable does not touch any hot parts of the device.
- Do not let the power cable hang from the work surface.
- pull the power plug out of the socket by the connecting cable; always hold the power plug.
- The exposed heating elements and hotplates must not be touched.
- Make sure that the crumb tray is placed under the heating element each time you use it.
- Overheated oils and fats can easily ignite, so make sure the baking tray is not overfilled.
- Do not use any accessories other than those supplied.

- If the device is operated incorrectly or used for purposes other than those intended, no liability can be accepted for any damage that may occur.
- If a defect occurs, please contact your dealer or an authorized specialist workshop.

Controls, parts and accessories



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Left hotplate | 10 Control right hotplate |
| 2 Door handle | 11 Oven function controller |
| 3 Door with double glazed window | 12 Metal rust |
| 4 Non-slip feet | 13 Handle for rotisserie |
| 5 Right hotplate | 14 Pizza stone |
| 6 Oven temperature controller | 15 Handle for grill/baking tray |
| 7 OVEN operating indicator light | 16 Baking tray |
| 8 Control left hotplate | 17 Rotisserie |
| 9 Operating indicator lamp for hotplates | 18 Crumb tray |
- (STOVE)

Intended use:

- The product is intended exclusively for the preparation of food, such as cooking, baking, frying, defrosting, reheating, melting, gratinating or grilling.
- The device is not intended for commercial use, but exclusively for use in the home, in coffee kitchens in offices or workshops, as well as in apartment buildings, bed and breakfasts, motels or bed & breakfast establishments, etc.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Only use the device as described in this manual. Any other use, use for purposes other than those intended or incorrect use is not considered to be intended use and may cause damage or accidents. We cannot accept liability for any resulting damage to the device, other objects or persons, and any warranty claims will be void.

Before use

Unpacking the device:

- Remove all packaging material from the device. Make sure to also remove any packaging material inside the device.
- Packaging materials such as plastic bags or polystyrene parts are dangerous for children. Therefore, keep these parts away from children. HAZARD OF SUFFERING!
- The packaging material is recyclable.
Many packaging materials are recycled – so make sure they are disposed of correctly, as you are making an important contribution to protecting the environment.

Mains connection:

- The device is equipped with a protective contact plug and may only be connected to a correctly installed, freely accessible protective contact socket.
- The mains voltage must correspond to the voltage indicated on the rating plate of the device: 220-240 V ~ 50 Hz.
- The device complies with the directives that are binding for the CE marking.
- Please note that the device is not completely disconnected from the mains after switching off, only after pulling out the power plug!
- We recommend connecting the device to a single socket and avoiding connecting other consumers to the same line (fuse).
- If the power cord and/or plug are damaged, the device must not be used.

Before first use:

- Check the device and the power cable for any damage. If any damage is found, the device must not be operated.

- Clean the device and all parts carefully as described in the chapter "Cleaning and care".
- Then heat the mini oven without any food at the highest temperature for about 10 minutes using top and bottom heat. This will evaporate any protective fat that may be present during production.
- Also heat the hotplates at the highest setting for about 2 minutes. This allows the protective layer to burn in and the hotplates are better protected against rust.
- There will be a slight smell and smoke, but this is harmless and only occurs the first time you use it. Make sure the room is adequately ventilated.
- Allow the appliance to cool down and wipe the baking tray and grill rack again with a damp cloth.

Operation



WARNING – HOT SURFACE – RISK OF BURNS!

During operation, touchable surfaces can reach a very high temperature. Do not touch them with bare hands! The interior, the baking tray, the grill rack and the pizza stone are also very hot during and after operation. The pizza stone in particular takes a long time to cool down completely.

Hotplates:

Step temperature controller for hotplates:



Left

Large, left hotplate

Level 0:	0 watts
Level 1:	350 watts
Level 2:	650 watts
Level 3:	1000 watts



Right

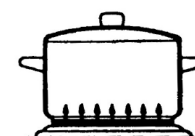
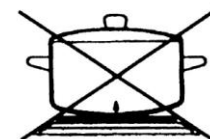
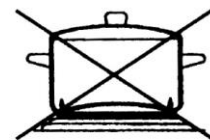
Small, right hotplate

Level 0:	0 watts
Level 1:	250 watts
Level 2:	350 watts
Level 3:	600 watts

- 1) Connect the device to the power supply.
- 2) Place suitable cookware on the hotplate.
- 3) Turn the control for the hotplate you are using to the desired position.
The operating indicator light lights up.
- 4) Regulate the heating output as required.
- 5) After cooking, turn the control back to position "0" to switch off the hotplate.

Basics:

- Always place the pot on the hotplate first and then switch it on.
- The pot used must be clean and dry. Do not use sooty or dirty pots.
- Only use pots with a flat base, otherwise the hotplate could warp. Special electric pots with a flat ground base are ideal.
- The pot must be at least as large as the hotplate, otherwise heat will be lost unused and the hotplate may warp.
- The pot should also not be larger than the hotplate.



Oven:

Important instructions:

- Never use the oven without a crumb tray. Place it over the heating elements.
- Only use the door handle when opening and closing the appliance door, especially when it is hot.
- The glass in the door is heavy, always hold the handle when opening and closing the door, do not let the door open/close without holding the handle.
- Do not use cardboard, paper or plastic containers to bake food in the oven.
- As soon as you have selected a function with the function control, the oven starts to heat up and the operating indicator lights up.
- Slide the grill grate into the desired position.
- The food to be cooked must not weigh more than 3 kg.
- Pickled food must not touch the heating elements.
- Heat the oven with the door closed for about 10-15 minutes. Turn the temperature control to the desired position.
- You can also change the function levels during the cooking process.
- If you place moist or fatty foods on the grill rack, slide the baking tray underneath to catch any dripping liquid.

Notes:

- Always check the cooking time, there is no timer function on the device.
- The cooking time depends on the size, quantity and type of food being cooked as well as the selected temperature setting.
- The oven regulates the temperature automatically to avoid overheating. It may switch itself off and then on again later. To achieve an even cooking result, leave your food in the oven until it is done.
- Use the handle when removing the baking tray or grill rack.
- When removing the grill grate, you can also use a pot holder or household gloves.
- Place the hot baking tray and grill rack on a heat-resistant surface.

Rotisserie:

- Equipping the rotisserie: Put the two skewer forks on the skewer and use them to secure the food to the skewer. Tighten the screws on the forks.
- Insert the end of the grill skewer with only one recess into the drive device on the right side of the cooking chamber.
- Place the other end of the skewer into the skewer holder on the left side of the cooking chamber.
- Use the rotisserie handle to remove the rotisserie from the cooking chamber.

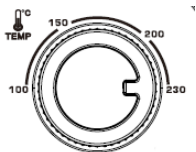
this end into the skewer
storage device



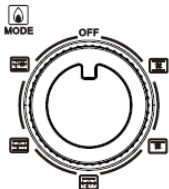
this end into the
drive device

Pizza stone:

- Never use cooking oil, water or cleaning agents on the pizza stone.
- Do not use knives or pizza cutters directly on the pizza stone.
- Before using the pizza stone for the first time, let it heat up in the oven for a few minutes at a high temperature.

**Temperature controller:**

Use the control knob to set the desired baking temperature.
The control range is between 100°C and 230 °C.

**Function controller:**

Use the function controller to set the type of heating:

OFF	The oven is switched off and the operating indicator is not lit. After baking, always switch the control to the "OFF" position to switch the appliance off.
	Top and bottom heat with circulating air: This function is suitable for baking, especially for poultry, meat or fish. - Turn the temperature control to the desired temperature and preheat the oven. - Place the food into the cooking chamber and bake it according to the recipe.
	Top heat with circulating air: This function is suitable for browning, e.g. toast, gratins, etc.
	Top heat and rotisserie
	Top and bottom heat and rotisserie
	Top and bottom heat, rotisserie with circulating air:
	The rotisserie functions are particularly suitable for roasting a whole chicken or poultry. - Place the food to be cooked in the middle of the rotisserie and secure it with the forks on the right and left. - Turn the temperature control to the desired temperature and preheat the oven according to the recipe. Insert the skewer into the cooking chamber as described in the previous chapter.

Cleaning and care



To ensure a long service life for your device, it is necessary to keep it clean and in good condition. Contamination can impair proper functioning and lead to dangerous situations.



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

The device and the power cable with plug must never be immersed in water or other liquids. No water must penetrate the ventilation openings.

- Before each cleaning the device
 - turn off
 - unplug
 - and allow to cool sufficiently.
- Clean the hotplates, the cooking compartment and the door after each use. Remove any food residues using a damp, soft cloth.
- Clean the device with a damp (not wet!), soft cloth. Use pure water or perhaps a few drops of mild detergent. Then wipe all parts dry with a soft, dry cloth.
- The baking tray and rack can be cleaned with a mild, commercially available detergent.
- **Pizza stone:**
 - To clean the pizza stone, scrape off excess food particles with a spatula or bristle brush. Wipe it clean with a paper towel or dish towel.

- Do not pour water onto the stone while it is hot. The thermal shock could cause the stone to shatter.
- Clean the pizza stone with warm water, if necessary a mild dishwashing detergent can be used.
- It is important to ensure that the pizza stone is completely dry before using it again, otherwise there is a risk that it will shatter.
- The pizza stone is a natural product, so discoloration may occur after use. This is normal and typical for a natural stone.
- Make sure that no liquid penetrates into the interior of the device (ventilation slots) during cleaning.
- Do not use aggressive, caustic, alcohol- or petrol-based cleaning agents and avoid very hot water.
- Do not use abrasive cleaning utensils to avoid damaging the surfaces.
- Allow all parts to dry thoroughly before operating the device again.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Oven cleaning spray must not be used.
- If the device is not to be used for a long period of time, clean it thoroughly and store it in the box in a dry, dust-free place out of the reach of children.

Technical data

Power supply	220-240V ~ 50 Hz
Performance:	Oven: 1600 watts max. Left hotplate: 1000 watts max. Right hotplate: 600 watts max.
Capacity	30 liters
Baking tray dimensions	outside: 25.5 x 35.4 cm inside: 22 x 32 cm
Grill grate:	26 x 35.5 cm
Pizza stone diameter	30.5 cm
Device dimensions (W x H x D):	50.5 x 33.5 x 40.5 cm
Weight:	approx. 12.4 kg



*) Typing errors, design and technical changes reserved!

When off, the device has a power consumption of 0 watts.

Notes on environmental protection



At the end of its working life, this product must not be disposed of with normal household waste. Instead, it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. This is indicated by the symbol on the product, in the instructions for use or on the packaging.

The materials are recyclable according to their labeling. By reusing, recycling or other forms of recycling old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authority for the responsible disposal facility.

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty, we grant a 24-month warranty on this device, calculated from the date of issue of the invoice or delivery bill. Within this warranty period, all manufacturing and/or material defects will be repaired and/or replaced free of charge, or (at our discretion) exchanged for an item of equal value and in perfect condition, on presentation of the invoice or delivery bill. The prerequisite for such a guarantee is that the appliance has been handled and maintained properly. Claims beyond our warranty services are excluded. In justified cases, the guarantee only covers the repair of the appliance. Further claims and liability for any consequential damage are excluded. No guarantee can be given for parts that are subject to natural wear and tear or for damage caused by impact, incorrect operation, exposure to moisture or other external influences or by intervention by unauthorized third parties. In the event of a warranty claim, the appliance must be returned to your specialist dealer together with the invoice or delivery bill.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg
office@silva-schneider.at

Warranty:

The warranty is expressly stipulated by law and only applies to defects that existed at the time the goods were handed over. The claim is always directed against the contractual partner (dealer), who must remedy the defect free of charge (for the consumer) or arrange for it to be remedied.

Guarantee:

The guarantee is a voluntary, contractual promise by the manufacturer (general importer) for which there are no minimum requirements in terms of content or form. However, many warranties only cover part of the costs incurred in remedying defects, but they usually apply to all defects that occur within a certain period.

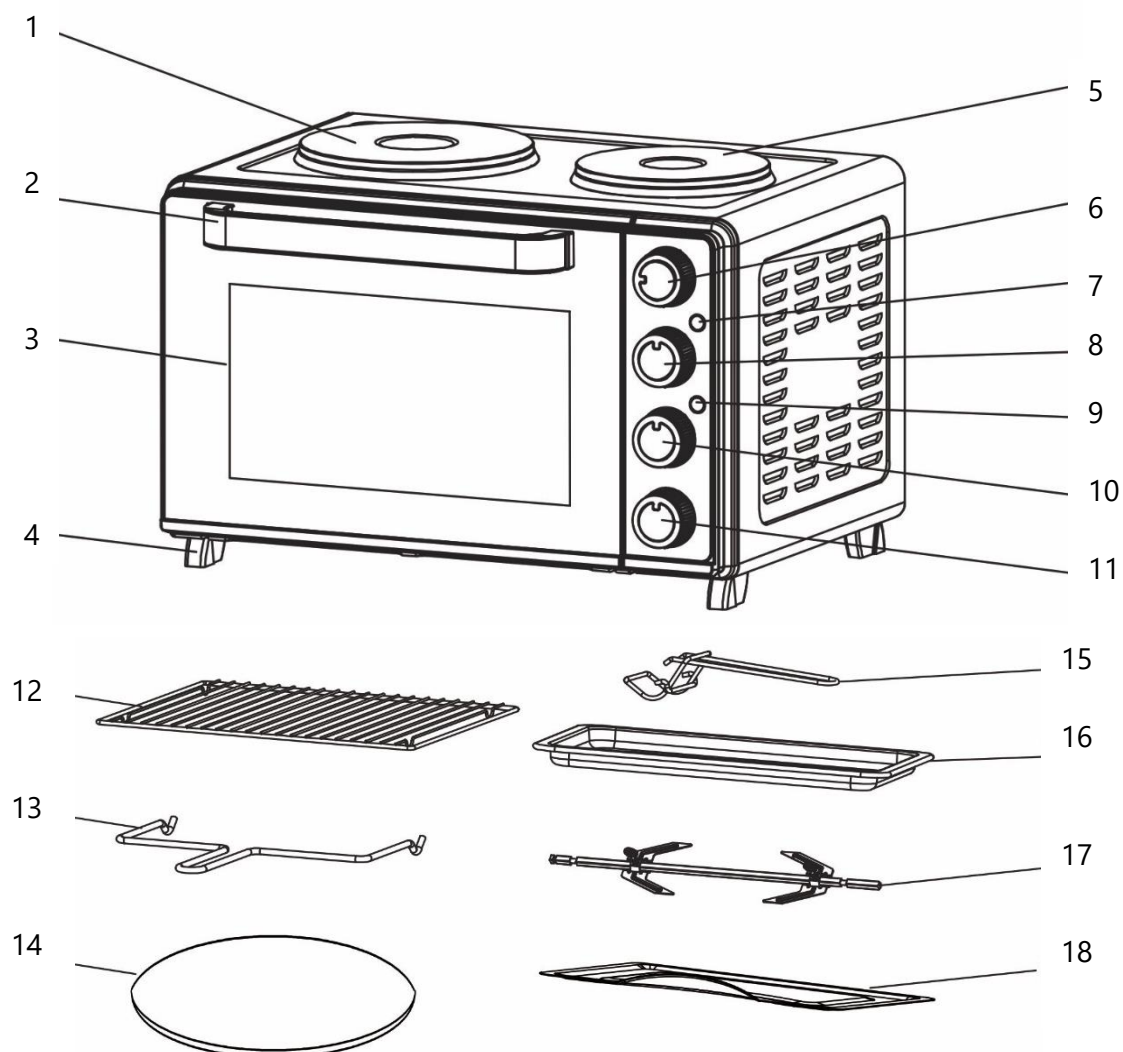
Důležité bezpečnostní informace

- Toto zařízení mohou používat děti ve věku 8 let a starší, jakož i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a pochopit z toho vyplývající nebezpečí.
- Děti si se zařízením nesmí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti do 8 let se musí držet mimo dosah zařízení a propojovacího kabelu.
-  **VAROVÁNÍ Nebezpečí popálení !** Když je zařízení v provozu, teplota povrchů, kterých se lze dotknout (kryt, dveře atd.), může být velmi vysoká.
- pravidelně kontrolujte celé zařízení včetně napájecího kabelu a zástrčky, zda nemá závady, které by mohly narušit funkční spolehlivost zařízení. V případě poškození nebo pokud zařízení např. spadlo na zem (může dojít k poškození, které není zvenčí vidět), nesmí být zařízení uvedeno do provozu. Odneste jej do autorizovaného odborného servisu ke kontrole a opravě. Neodborné opravy mohou mít za následek značné nebezpečí pro uživatele a mohou také vést k vyloučení záruky.
- Opravy elektrických zařízení musí provádět odborníci, protože je třeba dodržovat bezpečnostní předpisy a vyhnout se nebezpečí. To platí i pro výměnu napájecího kabelu.
- Zařízení není určeno k provozu s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Zařízení je určeno pro domácí použití, a proto není vhodné pro komerční použití nebo laboratoře.
- Zařízení je nutné po každém použití vyčistit – postupujte podle pokynů v části „Čištění a péče“.
- Nenechávejte zařízení během provozu bez dozoru.

- Zařízení lze používat pouze uvnitř, neumistujte jej venku.
- Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí, hrozí udušení!
- Zařízení nesmí být instalováno ve skříni ani provozováno ve skříni.
- Nepoužívejte zařízení v blízkosti nebo pod nástěnnými skříňkami, závěsy nebo jinými hořlavými materiály.
- Musí být zaručena dostatečná cirkulace vzduchu. Na zařízení se proto nesmí pokládat žádné předměty a kolem zařízení musí být dodržena vzdálenost minimálně 20 cm po stranách a vzadu a 50 cm směrem nahoru.
- Udržujte zařízení mimo dosah jiných zdrojů tepla, jako jsou: B. sporáky, radiátory nebo trouby a chraňte je před přímým slunečním zářením.
- Nezakrývejte větrací otvory.
- Nožičky přístroje se nesmí sundávat.
- Na zařízení nepokládejte hořící svíčky a/nebo nádoby naplněné vodou (např. vázy) nebo jiné předměty.
- Umístěte zařízení na povrch odolný vůči teplu a stříkající vodě. Neumistujte zařízení na horké povrchy (např. varné desky atd.) nebo do blízkosti otevřených plynových plamenů.
- Vypněte zařízení a vytáhněte síťovou zástrčku,
 - po použití.
 - pokud během provozu dojde k poruše.
 - před čištěním.
- Při přemísťování zařízení netahejte za napájecí kabel. Mohlo by to způsobit neviditelné poškození.
- Ujistěte se, že se propojovací kabel nedotýká žádných horkých částí zařízení.
- Nenechávejte připojovací kabel viset z pracovní plochy.
- nevytahujte zástrčku ze zásuvky pomocí propojovacího kabelu;
- Odkrytých topných těles a plotýnek se nesmíte dotýkat.
- Při každém použití se ujistěte, že je táč na drobky umístěn pod topným tělesem.
- Přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. Dbejte proto na to, aby plech na pečení nebyl přeplněný.

- Nepoužívejte žádné jiné příslušenství než to, které je součástí dodávky.
- Pokud je zařízení nesprávně provozováno nebo používáno k jiným účelům, než ke kterému je určeno, neneseme žádnou odpovědnost za případné škody.
- V případě závady se prosím obraťte na svého prodejce nebo na autorizovaný odborný servis.

Ovládací prvky, díly a příslušenství



- | | | | |
|---|---|----|-------------------------------|
| 1 | Levá plotýnka | 10 | Pravý regulátor plotýnky |
| 2 | Klika | 11 | Regulátor funkce trouby |
| 3 | Dveře s dvojitým sklem | 12 | Kovová rez |
| 4 | Protiskluzové nožičky | 13 | Rotisserie rukojet' |
| 5 | Pravá plotýnka | 14 | Pizza kámen |
| 6 | Regulátor teploty trouby | 15 | Rukojet' na rošt/pečicí plech |
| 7 | Kontrolka provozu trouby (OVEN) | 16 | plech na pečení |
| 8 | Ovládání levé plotýnky | 17 | Rotisserie |
| 9 | Kontrolka provozu pro varné plotýnky (SPORÁK) | 18 | Zásobník na drobky |

Zamýšlené použití:

- Výrobek je určen výhradně k přípravě pokrmů, jako jsou: B. pro vaření, pečení, smažení, rozmrazování, pečení, ohřívání, tavení, gratinování nebo grilování.
- Zařízení není určeno pro komerční použití, ale pouze pro použití v domácnosti, v kávových kuchyních v kancelářích nebo dílnách, jakož i v bytových domech, penzionech, motelech nebo penzionech atd.
- Nepoužívejte žádné jiné příslušenství než to, které je součástí dodávky.
- Používejte zařízení pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu. Jakékoli jiné, nesprávné nebo nesprávné použití není považováno za určené, existuje riziko poškození/nehody. Za jakékoli následné poškození zařízení, jiných předmětů nebo osob nelze převzít žádnou odpovědnost.

Před použitím

Rozbalte zařízení:

- Odstraňte ze zařízení veškerý obalový materiál. Ujistěte se, že jste také odstranili veškerý obalový materiál ze zařízení.
- Obalové materiály, jako jsou plastové sáčky nebo kousky polystyrenu, jsou pro děti nebezpečné. Uchovávejte proto tyto části mimo dosah dětí. **NEBEZPEČÍ UDUŠENÍ!**
- Obalový materiál je recyklovatelný.
Mnoho obalových materiálů se recykluje – proto se ujistěte, že je zlikvidujete správně, protože významně přispíváte k ochraně životního prostředí.

Síťové připojení:

- Zařízení je vybaveno zástrčkou s ochranným kontaktem a smí být připojeno pouze do řádně nainstalované, volně přístupné zásuvky s ochranným kontaktem.
- Síťové napětí musí odpovídat napětí uvedenému na typovém štítku zařízení: 220-240 V ~ 50 Hz.
- Zařízení odpovídá směrnici, které jsou závazné pro označení CE.
- Upozorňujeme, že přístroj není po vypnutí zcela odpojen od sítě. pouze po vytažení zástrčky ze zásuvky!
- Doporučujeme zapojit zařízení do jedné zásuvky a vyvarovat se připojování dalších spotřebičů na stejnou linku (pojistku).
- Pokud je napájecí kabel a/nebo zástrčka poškozena, zařízení se nesmí používat.

Před prvním použitím:

- Zkontrolujte zařízení a napájecí kabel, zda nejsou poškozeny. Při zjištění poškození nesmí být zařízení uvedeno do provozu.

- Pečlivě vyčistěte zařízení a všechny jeho části, jak je popsáno v kapitole „ Čištění a údržba “ .
- Poté zahřejte mini troubu bez jídla na nejvyšší teplotu asi 10 minut pomocí horního a spodního ohřevu. To způsobí, že se veškeré ochranné mazivo související s výrobou, které může být přítomno, odpaří.
- Také zahřívejte plotýnky na nejvyšší stupeň asi 2 minuty. To umožňuje propálení nanesené ochranné vrstvy a plotýnky jsou tak lépe chráněny proti rzi.
- Objeví se mírný zápach a kouř, ale to je neškodné a objeví se pouze při prvním použití. Zajistěte dostatečné větrání místnosti.
- Nechte přístroj vychladnout a pekáč a grilovací rošt opět vytřete vlhkým hadříkem.

Servis



VAROVÁNÍ – HORKÝ POVRCH – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Během provozu mohou dotykové povrchy dosáhnout velmi vysoké teploty. Nedotýkejte se jich holými rukama! Vnitřek, plech na pečení, grilovací rošt a kámen na pizzu jsou během použití i po něm velmi horké. Zejména kámen na pizzu trvá dlouho, než zcela vychladne.

plotýnky:

Krokový regulátor teploty pro plotýnky:



Left

Velká, levá plotýnka

Úroveň 0: 0 wattů

Úroveň 1: 350 wattů

Úroveň 2: 650 wattů

Úroveň 3: 1000 wattů



Right

Malá, pravá plotýnka

Úroveň 0: 0 wattů

Úroveň 1: 250 wattů

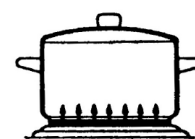
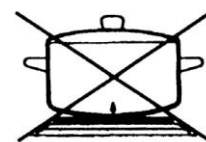
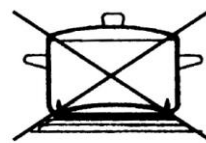
Úroveň 2: 350 wattů

Úroveň 3: 600 wattů

- 1) Připojte zařízení ke zdroji napájení.
- 2) Na plotýnku položte vhodné nádobí.
- 3) Otočte ovladač pro varnou zónu, kterou používáte, do požadované polohy.
Kontrolka provozu se rozsvítí.
- 4) Regulujte topný výkon podle potřeby.
- 5) Po ukončení vaření otočte ovladač zpět do polohy „0“, abyste vypnête varnou zónu.

Základy:

- Hrnec vždy nejprve položte na plotýnku a až poté ji zapněte.
- Použitý hrnec musí být čistý a suchý. Nepoužívejte začištěné nebo špinavé hrnce.
- Používejte pouze hrnce s plochým dnem, jinak by se varná deska mohla zdeformovat. Vhodné jsou speciální elektrické hrnce s přízemím.
- Hrnec musí být alespoň tak velký jako plotýnka, jinak dojde ke ztrátě tepla a plotýnka se může zdeformovat.
- Hrnec by neměl být větší než plotýnka.



Trouba:

Důležité pokyny:

- Nikdy nepoužívejte troubu bez tácku na drobky. Umístěte jej na topná tělesa.
- Při otevírání a zavírání dvířek spotřebiče používejte pouze kliku, zvláště když je horká.
- Sklo ve dveřích je těžké, při otevírání a zavírání dveří vždy držte kliku, nenechte dveře otevřít/zavřít bez držení kliky.
- K pečení potravin v troubě nepoužívejte kartonové, papírové nebo plastové nádoby.
- Jakmile zvolíte funkci pomocí ovladače funkcí, trouba se začne zahřívat a rozsvítí se kontrolka provozu.
- Posuňte grilovací rošt do požadované polohy.
- Vložené potraviny nesmí být těžší než 3 kg.
- Vložené potraviny se nesmí dotýkat topných těles.
- Zahřívejte troubu se zavřenými dvířky asi 10-15 minut. Otočte ovladač teploty do požadované polohy.
- Úrovně funkcí můžete měnit také během procesu vaření.
- Pokud na grilovací rošt pokládáte vlhké nebo mastné potraviny, vložte pod něj plech na pečení, abyste zachytili odkapávající tekutinu.

Poznámky:

- Vždy zkontrolujte dobu vaření, na zařízení není funkce časovače.
- Doba vaření závisí na velikosti, množství a typu připravovaného jídla a také na zvoleném nastavení teploty.
- Trouba reguluje teplotu nezávisle, aby nedošlo k přehřátí. Může se vypnout a později znovu zapnout. Chcete-li dosáhnout rovnoměrných výsledků vaření, nechte jídlo v troubě, dokud není propečené.
- Při vyjímání pečícího plechu nebo grilovacího roštu použijte rukojeť.
- Při vyjímání grilovacího roštu můžete také použít chňapku nebo domácí rukavice.
- Položte horký plech a grilovací rošt na žáruvzdorný povrch.

Rotisserie:

- Vkládání grilovacího rožně: Umístěte dvě rožně na špíz a použijte je k upevnění grilovaného jídla na špíz. Utáhněte šrouby vidlice.
- Zasuňte konec grilovacího rožně pouze s jedním vybráním do pohonného zařízení vpravo ve varném prostoru.
- Umístěte druhý konec grilovacího špízu do úložného zařízení na špízy na levé straně pečicího prostoru.
- Pomocí rukojeti grilu vyjměte gril z pečicí dutiny.

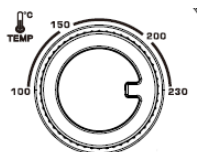
tento konec do úložného
zařízení špízů



tento konec do
hnacího zařízení

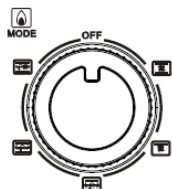
Pizza kámen:

- Na kámen na pizzu nikdy nepoužívejte olej na vaření, vodu nebo čisticí prostředky.
- Nepoužívejte nože nebo vykrajovátko na pizzu přímo na kámen na pizzu.
- Před prvním použitím kámen na pizzu ho nechte pár minut rozehtát v troubě na vysokou teplotu.



Regulátor teploty:

Pomocí otočného ovladače nastavte požadovanou teplotu pečení.
Rozsah regulace je mezi 100°C a 230°C.



Funkční ovladač:

Pomocí funkčního ovladače nastavte typ ohřevu:

OFF	Trouba je vypnutá, kontrolka napájení nesvítí. Po upečení vždy přepněte ovladač do polohy „OFF“, abyste přístroj vypnuli.
	Horní a spodní ohřev s cirkulujícím vzduchem: Tato funkce je vhodná pro pečení, zejména pro drůbež, maso nebo ryby. - Otočte regulátorem teploty na požadovanou teplotu a předehejte troubu. - Vložte jídlo do varné komory a pečte je podle receptu.
	Horní ohřev s cirkulujícím vzduchem: Tato funkce je vhodná pro gratinování např. B. toastů, gratinů atd.
	Horní ohřev a gril
	Horní a spodní ohřev a gril
	Horní a spodní ohřev, gril s cirkulujícím vzduchem:
	Funkce grilu jsou vhodné zejména pro pečení celého kuřete nebo drůbeže. - Umístěte jídlo doprostřed grilu a zajistěte jej vpravo a vlevo vidličkami. - Otočte regulátorem teploty na požadovanou teplotu a předehejte troubu podle receptu. Vložte špíz do pečicího prostoru, jak je popsáno v předchozí kapitole.

Čištění a péče



Pro zajištění dlouhé životnosti vašeho zařízení je nutné jej udržovat čisté a v dobrém stavu. Nečistoty mohou narušit správné fungování a vést k nebezpečným situacím.



VAROVÁNÍ - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Zařízení a napájecí kabel se zástrčkou nesmí být nikdy ponořeny do vody nebo jiných kapalin. Do ventilačních otvorů se nesmí dostat žádná voda.

- Před každým čištěním přístroj
 - vypnout
 - odpojit
 - a necháme dostatečně vychladnout.
- Po každém použití vyčistěte plotýnky, varnou komoru a dvířka. Odstraňte veškeré zbytky jídla. K tomu použijte vlhký měkký hadřík.
- Zařízení čistěte vlhkým (ne mokrým!), měkkým hadříkem. Použijte čistou vodu nebo případně s několika kapkami jemného čisticího prostředku. Poté všechny části otřete do sucha měkkým suchým hadříkem.
- Plech na pečení a rošt lze čistit jemným, běžně dostupným čisticím prostředkem.
- **Pizza kámen:**
 - Chcete-li kámen na pizzu vyčistit, seškrábněte přebytečné zbytky jídla špachtlí nebo štětinovým kartáčem. Otřete ji papírovou utěrkou nebo utěrkou.

- Nelijte vodu na kámen, dokud je horký. Tepelný šok by mohl způsobit rozbití kamene.
 - Kámen na pizzu očistěte teplou vodou, v případě potřeby můžete použít jemný prostředek na mytí nádobí.
 - Před dalším použitím je důležité zajistit, aby byl kámen na pizzu zcela suchý, jinak hrozí, že se rozbije.
 - Kámen na pizzu je přírodní produkt, takže po použití může dojít ke změně barvy. To je normální a typické pro přírodní kámen.
- Dbejte na to, aby při čištění nepronikla žádná kapalina do vnitřku zařízení (ventilační štěrby).
 - Při čištění nepoužívejte agresivní, žíravé, alkoholové nebo benzínové čisticí prostředky a vyhněte se velmi horké vodě.
 - Nepoužívejte abrazivní čisticí nástroje, aby nedošlo k poškození povrchů.
 - Před opětovným použitím zařízení nechte všechny části důkladně oschnout.
 - K čištění se nesmí používat parní čistič.
 - Nesmí se používat sprej na čištění trouby.
 - Nebudete-li přístroj delší dobu používat, uložte jej dobře vyčištěný v krabici a uložte na suchém bezprašném místě mimo dosah dětí.

Technické údaje

Napájení	220-240V ~ 50Hz
Výkon:	
Výkon trouby:	1600 wattů max.
Levá plotýnka:	1000 wattů max.
Pravá varná deska:	00 wattů max.
Kapacita	30 litrů
rozměry pekáče :	25,5 x 35,4 cm
vnitřní rozměr:	22 x 32 cm
Grilovací rošt:	26 x 35,5 cm
Pizza kámen průměr	30,5 cm
Rozměry zařízení (Š x V x H):	50,5 x 33,5 x 40,5 cm
Hmotnost:	cca 12,4 kg

*) Tiskové chyby, design a technické změny vyhrazeny!



Ve vypnutém stavu má zařízení spotřebu 0 wattů.

Informace o ochraně životního prostředí



Na konci své životnosti nesmí být tento výrobek likvidován s běžným domovním odpadem, ale musí být odevzdán na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Označuje to symbol na výrobku, v návodu k použití nebo na obalu.

Materiály lze znovu použít podle jejich označení. Opětovným použitím, recyklací nebo jinými formami recyklace starých zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Zeptejte se svého místního úřadu na odpovědné místo pro likvidaci.

Záruka / Garance

Vedle zákonné záruky poskytujeme na toto zařízení 24 měsíců záruky, počítané od data vystavení faktury nebo dodacího listu. Během této záruční doby budou při předložení faktury nebo dodacího listu všechny výrobní a/nebo materiálové vady bezplatně odstraněny opravou a/nebo výměnou vadných dílů, případně (dle našeho uvážení) výměnou za rovnocenný, bezchybný výrobek. Podmínkou pro takovou záruční službu je, že zařízení bylo správně používáno a udržováno. Jakékoliv další nároky nad rámec našich záručních služeb jsou vyloučeny. Záruka zahrnuje v oprávněném případě pouze opravu zařízení. Další nároky, stejně jako odpovědnost za případné následné škody, jsou zásadně vyloučeny. Na díly, které podléhají přirozenému opotřebení, nebo na škody způsobené nárazem, nesprávným použitím, působením vlhkosti nebo jinými vnějšími vlivy, stejně jako na zásah neoprávněných osob, nelze poskytnout záruku. V případě reklamace musí být zařízení s fakturou nebo dodacím listem reklamováno u vašeho specializovaného prodejce.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg
office@silva-schneider.at

Záruka:

Záruka je výslovně stanovena zákonem a vztahuje se pouze na vady, které existovaly v době předání zboží. Nárok je vždy vznesen vůči smluvnímu partnerovi (prodejci), který musí provést nebo zajistit bezplatné odstranění vady (pro spotřebitele).

Garance:

Garance je dobrovolný, smluvní závazek výrobce (generálního dovozce), pro který neexistují žádné obsahové ani formální minimální požadavky. Mnoho záruk však pokrývá pouze část nákladů, které vzniknou při odstraňování vad, ale obecně platí pro všechny vady, které se vyskytnou během určitého období.

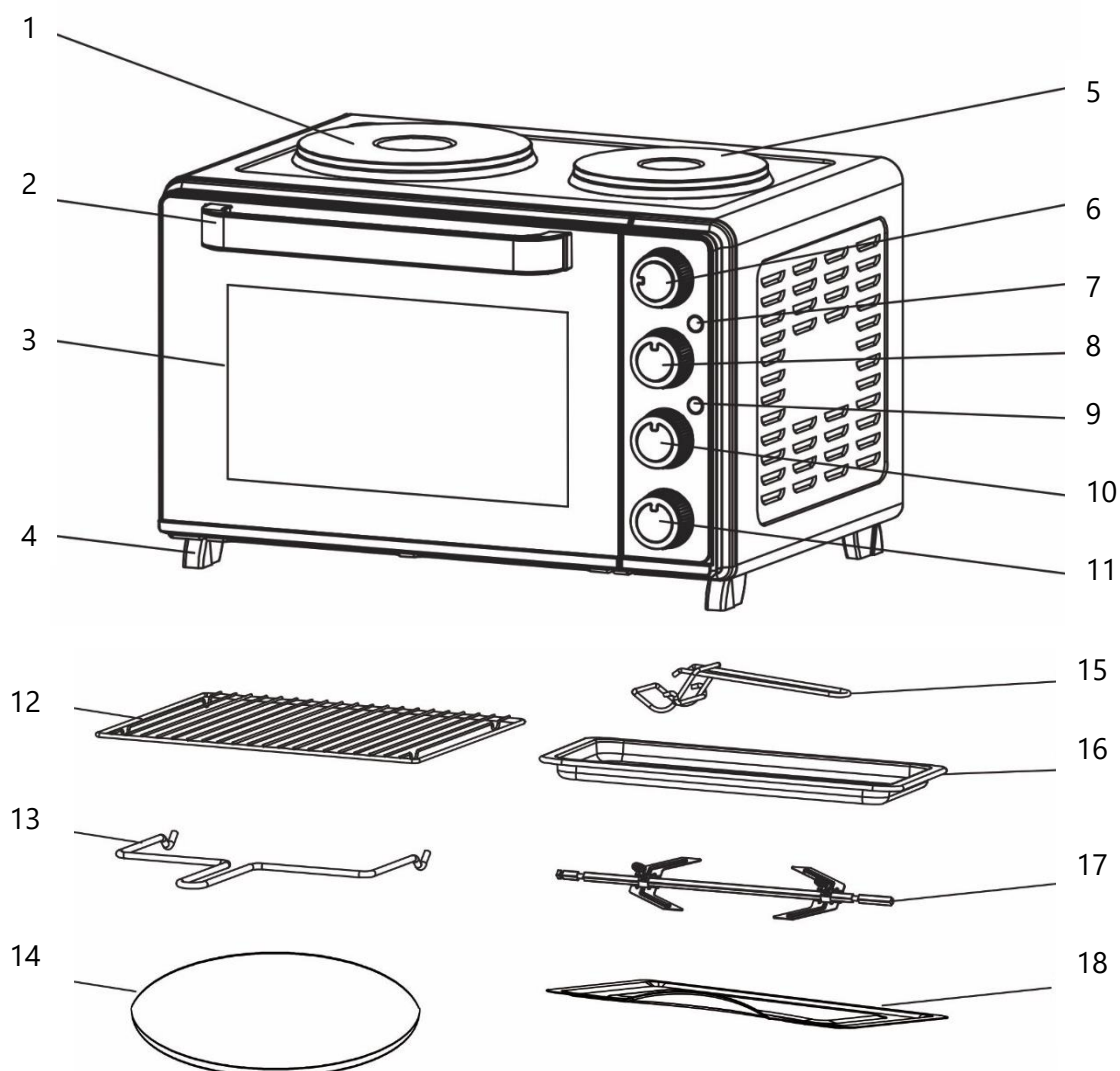
Važne sigurnosne informacije

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su upućeni u sigurno korištenje uređaja i razumjeti nastale opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i priključnog kabela.
-  **UPOZORENJE Opasnost od opekline !** Kada uređaj radi, temperatura površina koje se mogu dodirivati (kućište, vrata itd.) može biti vrlo visoka.
- Cijeli uređaj, uključujući kabel za napajanje i utikač, provjeravajte prije puštanja u rad i redovito na nedostatke koji bi mogli narušiti funkcionalnu pouzdanost uređaja. U slučaju oštećenja ili ako je uređaj npr. pao na tlo (mogu postojati oštećenja koja se ne vide izvana), uređaj se ne smije pustiti u rad. Odnosite ga u ovlaštenu specijaliziranu radionicu na pregled i popravak. Neodgovarajući popravci mogu dovesti do značajne opasnosti za korisnika, a mogu dovesti i do isključenja jamstva.
- Popravke električnih uređaja moraju obavljati stručnjaci jer se moraju poštivati sigurnosni propisi i kako bi se izbjegle opasnosti. Ovo se također odnosi na zamjenu kabela za napajanje.
- Uređaj nije namijenjen za rad s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Uređaj je namijenjen za uporabu u kućanstvu i stoga nije prikladan za komercijalnu uporabu ili laboratorije.
- Uređaj je potrebno očistiti nakon svake uporabe - slijedite upute u odjeljku "Čišćenje i njega".
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.

- Uređaj se smije koristiti samo u zatvorenom prostoru, nemojte ga postavljati na otvorenom.
- Držite ambalažu dalje od djece, postoji opasnost od gušenja!
- Uređaj se ne smije instalirati u ormar niti njime raditi u ormaru.
- Nemojte koristiti uređaj u blizini ili ispod zidnih ormara, zavjesa ili drugih zapaljivih materijala.
- Mora se osigurati dovoljna cirkulacija zraka. Stoga se na uređaj ne smiju stavljati predmeti, a oko uređaja mora postojati razmak od najmanje 20 cm sa strane i straga te 50 cm prema gore.
- Držite uređaj dalje od drugih izvora topline, kao što su: B. ploče štednjaka, radijatore ili pećnice i zaštitite ih od izravne sunčeve svjetlosti.
- Nemojte prekrivati ventilacijske otvore.
- Noge uređaja ne smiju se uklanjati.
- Ne stavljajte zapaljene svijeće i/ili posude napunjene vodom (npr. vaze) ili druge predmete na uređaj.
- Postavite uređaj na površinu otpornu na toplinu i prskanje. Ne postavljajte uređaj na vruće površine (npr. ploče štednjaka, itd.) ili blizu otvorenog plamena plina.
- Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice,
 - nakon upotrebe.
 - ako dođe do kvara tijekom rada.
 - prije čišćenja.
- Nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste pomicali uređaj. To bi moglo uzrokovati nevidljivu štetu.
- Pazite da spojni kabel ne dodiruje vruće dijelove uređaja.
- Ne dopustite da priključni kabel visi s radne površine.
- izvlačiti utikač iz utičnice koristeći spojni kabel;
- Ne smiju se dodirivati izloženi grijaći elementi i grijaće ploče.
- Provjerite je li posuda za mrvice stavljena ispod grijača svaki put kada je koristite.
- Pregrijana ulja i masti mogu se lako zapaliti. Stoga pazite da lim za pečenje ne bude prenatrpan.
- Nemojte koristiti dodatke osim onih koji su isporučeni.

- Ako se uređajem nepravilno rukuje ili se koristi u svrhe koje nisu predviđene, ne može se prihvatiti nikakva odgovornost za bilo kakvu štetu koja može nastati.
- Ako se pojavi kvar, obratite se svom prodavaču ili ovlaštenoj specijaliziranoj radionici.

Kontrole, dijelovi i pribor



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Lijeva ploča za kuhanje | 10 Desni regulator grijaće ploče |
| 2 Kvaka za vrata | 11 Regulator rada pećnice |
| 3 Vrata s dvostrukim staklom | 12 Metalna hrđa |
| 4 Neklizajuće noge | 13 Rotisserie ručka |
| 5 Desna ploča za kuhanje | 14 Kamen za pizzu |
| 6 Regulator temperature pećnice | 15 Ručka za rešetku/tepsiju |
| 7 Indikator rada pećnice (OVEN) | 16 pleh za pečenje |
| 8 Kontrola lijeve ploče za kuhanje | 17 Rotisserie |
| 9 Indikator rada ploča za kuhanje (ŠTEDNJAK) | 18 Posuda za mrvice |

Namjena:

- Proizvod je namijenjen isključivo za pripremu hrane kao što su: B. za kuhanje, pečenje, prženje, odmrzavanje, pečenje, zagrijavanje, topljenje, gratiniranje ili roštiljanje.
- Uređaj nije namijenjen za komercijalnu upotrebu, već samo za korištenje u kući, u kafe kuhinjama u uredima ili radionicama kao iu apartmanskim kućama, pansionima, motelima ili objektima s doručkom itd .
- Nemojte koristiti dodatke osim onih koji su priloženi.
- Koristite uređaj samo kako je opisano u ovim uputama. Svaka druga, nepravilna ili nepravilna uporaba ne smatra se namjenskom ; postoji rizik od oštećenja/nesreće. Ne može se prihvatiti nikakva odgovornost za bilo kakvu štetu nanesenu uređaju, drugim predmetima ili ljudima; gubi se jamstvo.

Prije uporabe

Raspakirajte uređaj:

- Uklonite sav materijal za pakiranje s uređaja. Uklonite i sav materijal za pakiranje u uređaju.
- Ambalažni materijali poput plastičnih vrećica ili komada stiropora opasni su za djecu. Stoga te dijelove držite podalje od djece. **OPASNOST OD GUŠENJA!**
- Materijal za pakiranje se može reciklirati.
Mnogi materijali za pakiranje se recikliraju - stoga se pobrinite da ih pravilno zbrinete, jer dajete važan doprinos zaštiti okoliša.

Mrežni priključak:

- Uređaj je opremljen utikačem sa zaštitnim kontaktom i smije se priključiti samo na pravilno postavljenu, slobodno dostupnu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.
- Mrežni napon mora odgovarati naponu navedenom na natpisnoj pločici uređaja: 220-240 V ~ 50 Hz.
- Uređaj je u skladu sa smjernicama koje su obvezujuće za oznaku CE.
- Imajte na umu da uređaj nakon isključivanja nije potpuno isključen iz električne mreže. tek nakon izvlačenja utikača iz utičnice!
- Preporučamo spajanje uređaja na jednu utičnicu i izbjegavanje spajanja ostalih potrošača na isti vod (osigurač).
- Ako su strujni kabel i/ili utikač oštećeni, uređaj se ne smije koristiti.

Prije prve upotrebe:

- Provjerite ima li oštećenja na uređaju i kabelu za napajanje. Ako se utvrdi oštećenje, uređaj se ne smije pustiti u rad.
- Pažljivo očistite uređaj i sve dijelove kako je opisano u poglavlju " Čišćenje i njega " .

- Zatim zagrijte mini pećnicu bez hrane na najvišoj temperaturi oko 10 minuta koristeći gornju i donju toplinu. To uzrokuje isparavanje eventualno prisutne zaštitne masti koja je povezana s proizvodnjom.
- Ploče za kuhanje također zagrijte na najjačoj razini oko 2 minute. To omogućuje da se nanese zaštitni sloj sagori i tako su ploče za kuhanje bolje zaštićene od hrđe.
- Osjećat će se lagani miris i dim, ali to je bezopasno i javlja se samo kad ga prvi put koristite. Osigurajte dovoljnu ventilaciju prostorije.
- Pustite uređaj da se ohladi i ponovo obrišite tepsiju i rešetku za pečenje vlažnom krpom.

Servis



UPOZORENJE – VRUĆA POVRŠINA – OPASNOST OD OPEKOTINA!

Tijekom rada dodirne površine mogu doseći vrlo visoku temperaturu. Ne dirajte ih golim rukama! Unutrašnjost, lim za pečenje, rešetka za roštilj i kamen za pizzu također su vrlo vrući tijekom i nakon upotrebe. Osobito kamenu za pizzu treba dugo da se potpuno ohladi.

Ploče za kuhanje:

Stepeni regulator temperature za ploče za kuhanje:



Left

Velika, lijeva ploča za kuhanje

Razina 0: 0 vata

Razina 1: 350 vata

Razina 2: 650 vata

Razina 3: 1000 vata



Right

Mala, desna ploča za kuhanje

Razina 0: 0 vata

Razina 1: 250 vata

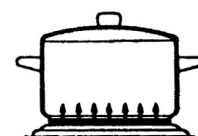
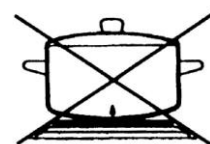
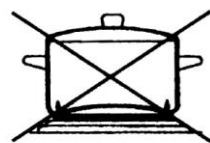
Razina 2: 350 vata

Razina 3: 600 vata

- 1) Spojite uređaj na napajanje.
- 2) Na grijaću ploču stavite odgovarajuće posuđe.
- 3) Okrenite regulator ploče za kuhanje koju koristite u željeni položaj.
Indikator rada svijetli.
- 4) Po potrebi regulirajte snagu grijanja.
- 5) Nakon kuhanja okrenite regulator natrag u položaj "0" kako biste isključili ringlu.

Osnove:

- Lonac uvijek prvo stavite na grijaću ploču, a zatim je uključite.
- Posuda koja se koristi mora biti čista i suha. Nemojte koristiti čađave ili prljave posude.
- Koristite samo posude s ravnim dnom, inače bi se ploča za kuhanje mogla iskriviti. Posebni električni lonci s podom dobro su prilagođeni.
- Lonac mora biti velik barem koliko i ploča za kuhanje jer će se inače gubiti toplina i ploča za kuhanje može se iskriviti.
- Lonac ne smije biti veći od ploče za kuhanje.



Pećnica:

Važne upute:

- Nikada nemojte koristiti pećnicu bez posude za mrvice. Stavite ovo preko grijaćih elemenata.
- Prilikom otvaranja i zatvaranja vrata uređaja koristite samo ručku, posebno kada je vruće.
- Staklo na vratima je teško, uvijek držite ručku kada otvarate i zatvarate vrata, ne dopustite da se vrata otvore/zatvore bez držanja ručke.
- Nemojte koristiti kartonske, papirnate ili plastične posude za pečenje hrane u pećnici.
- Čim odaberete funkciju pomoću regulatora funkcije, pećnica počinje grijati i svijetli indikator rada.
- Pomaknite rešetku roštilja u željeni položaj.
- Umetnuta hrana ne smije biti teža od 3 kg.
- Postavljena hrana ne smije dodirivati grijaće elemente.
- Zagrijte pećnicu sa zatvorenim vratima cca 10-15 minuta. Okrenite regulator temperature u željeni položaj.
- Također možete promijeniti razine funkcija tijekom procesa kuhanja.
- Ako stavljate vlažnu ili masnu hranu na rešetku roštilja, umetnite lim za pečenje ispod kako biste skupili tekućinu koja curi.

Bilješke:

- Uvijek provjerite vrijeme kuhanja, na uređaju nema funkcije mjerača vremena.
- Vrijeme kuhanja ovisi o veličini, količini i vrsti hrane koja se kuha, kao i o odabranoj postavci temperature.
- Pećnica samostalno regulira temperaturu kako bi se izbjeglo pregrijavanje. Može se isključiti i kasnije ponovno uključiti. Kako biste postigli ravnomjerne rezultate kuhanja, ostavite hranu u pećnici dok se ne ispeče.
- Koristite ručku kada uklanjate lim za pečenje ili rešetku za roštilj.
- Također možete koristiti rukavicu za pećnicu ili kućanske rukavice kada uklanjate rešetku roštilja.

- Stavite vrući lim za pečenje i rešetku za roštilj na površinu otpornu na toplinu.

Rotisserie:

- Stavljanje ražnja na ražanj: Stavite dvije vilice za ražanj na ražanj i pomoću njih pričvrstite hranu za pečenje na ražanj. Zategnite vijke vilice.
- Kraj ražnja sa samo jednim udubljenjem umetnite u pogonski uređaj s desne strane u prostoru za pečenje.
- Drugi kraj ražnjića za roštilj stavite u spremište za ražnjiće na lijevoj strani prostora za kuhanje.
- Upotrijebite ručku za pečenje kako biste izvadili pečenje iz pećnice.

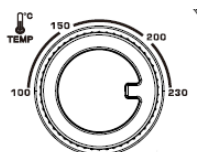
ovaj kraj u uređaj za pohranu
ražnjića



ovaj kraj u pogonski
uređaj

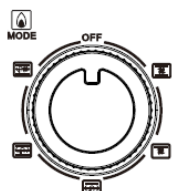
Kamen za pizzu:

- Nikada ne koristite ulje za kuhanje, vodu ili sredstva za čišćenje na kamenu za pizzu.
- Ne koristite noževe ili rezače za pizzu izravno na kamenu za pizzu.
- Prije prve uporabe kamena za pizzu ostavite ga nekoliko minuta ugrijati u pećnici na visokoj temperaturi.



Regulator temperature:

Zakretnom tipkom namjestite željenu temperaturu pečenja.
Kontrolni raspon je između 100°C i 230°C.



Kontroler funkcije:

Pomoću regulatora funkcija postavite vrstu grijanja:

OFF	Pećnica je isključena, indikator napajanja ne svijetli. Nakon pečenja uvijek prebacite regulator u položaj "OFF" kako biste isključili uređaj.
	Gornje i donje grijanje s cirkulirajućim zrakom: Ova je funkcija prikladna za pečenje, posebno za perad, meso ili ribu. - Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu i zagrijte pećnicu. - Stavite hranu u komoru za kuhanje i pecite je prema receptu.
	Gornje grijanje s cirkulirajućim zrakom: Ova je funkcija prikladna za gratiniranje, npr. B. od tosta, gratina itd.
	Top grijanje i rotisserie
	Gornje i donje grijanje i rotisserie
	Gornje i donje grijanje, rotisserie s cirkulirajućim zrakom:
	Rotisserie funkcije su posebno prikladne za pečenje cijelog pileta ili peradi. - Stavite hranu u sredinu ražnja i pričvrstite je s desne i lijeve strane vilicama. - Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu i zagrijte pećnicu prema receptu. Umetnite ražanj u prostor za kuhanje kao što je opisano u prethodnom poglavlju.

Čišćenje i njega



Kako biste osigurali dug vijek trajanja svog uređaja, potrebno ga je održavati čistim i u dobrom stanju. Prljavština može narušiti pravilan rad i dovesti do opasnih situacija.



UPOZORENJE - OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

Uređaj i kabel za napajanje s utikačem nikada se ne smiju uranjati u vodu ili druge tekućine. Voda ne smije ući u ventilacijske otvore.

- Prije svakog čišćenja uređaj
 - isključiti
 - isključiti iz struje
 - i ostaviti da se dovoljno ohladi.
- Očistite ploče za kuhanje, komoru za kuhanje i vrata nakon svake uporabe. Uklonite sve ostatke hrane. Da biste to učinili, koristite vlažnu, meku krpu.
- Uređaj čistite vlažnom (ne mokrom!), mekom krpom. Koristite čistu vodu ili eventualno s nekoliko kapi blagog deterdženta. Zatim osušite sve dijelove mekom, suhom krpom.
- Posuda za pečenje i rešetka mogu se čistiti blagim, komercijalno dostupnim deterdžentom.
- **Kamen za pizzu:**
 - Za čišćenje kamena za pizzu ostružite višak ostatka hrane lopaticom ili četkom s vlaknima. Obrišite ga papirnatim ručnikom ili kuhinjskom krpom.
 - Ne lijevajte vodu na kamen dok je vruć. Toplinski udar mogao bi uzrokovati pucanje kamena.

- Očistite kamen za pizzu toplom vodom; po potrebi možete koristiti blagi deterdžent za pranje posuđa.
 - Važno je provjeriti je li kamen za pizzu potpuno suh prije nego što ga ponovno upotrijebite, inače postoji rizik da će se razbiti.
 - Kamen za pizzu je prirodni proizvod, tako da nakon upotrebe može doći do promjene boje, što je normalno i tipično za prirodni kamen.
- Pri čišćenju pazite da tekućina ne prodre u unutrašnjost uređaja (ventilacijske otvore).
 - Prilikom čišćenja nemojte koristiti agresivna, kaustična sredstva za čišćenje na bazi alkohola ili benzina i izbjegavajte jako vruću vodu.
 - Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako biste izbjegli oštećenje površina.
 - Pustite da se svi dijelovi temeljito osuše prije ponovne uporabe uređaja.
 - Za čišćenje se ne smije koristiti parni čistač.
 - Ne smije se koristiti sprej za čišćenje pećnice.
 - Ako se uređaj neće koristiti dulje vrijeme, dobro očišćenog pospremite u kutiju i čuvajte na suhom mjestu bez prašine, izvan dohvata djece.

Tehnički podaci

Napajanje	220-240V ~ 50Hz
Izvedba:	
Pećnica:	1600 W max.
Lijeva ploča za kuhanje:	1000 W max.
Desna grijaća ploča:	600 W max.
Kapacitet	30 litara
dimenzije tepsije :	25,5 x 35,4 cm
unutarnje dimenzije:	22 x 32 cm
Rešetka za roštilj:	26 x 35,5 cm
Promjer kamena za pizzu	30,5 cm
Dimenzije uređaja (Š x V x D):	50,5 x 33,5 x 40,5 cm
Težina:	cca 12,4 kg

*) Zadržavamo pravo na tiskarske pogreške, dizajn i tehničke promjene!



Kada je isključen, uređaj troši 0 vata.

Informacije o zaštiti okoliša



Na kraju životnog vijeka ovaj se proizvod ne smije odlagati s običnim kućnim otpadom, već se mora odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Na to ukazuje simbol na proizvodu, u uputama za uporabu ili na pakiranju.

Materijali se mogu ponovno upotrijebiti prema njihovoj oznaci. Ponovnom uporabom, recikliranjem ili drugim oblicima recikliranja starih uređaja dajete važan doprinos zaštiti našeg okoliša.

Pitajte lokalne vlasti o odgovornom mjestu za odlaganje.

Jamstvo / Garancija

Osim zakonskog jamstva, na ovaj uređaj dajemo 24 mjeseca garancije, računajući od datuma izdavanja računa ili otpremnice. Unutar ovog garantnog roka, uz predložene računa ili otpremnice, svi proizvodni i/ili materijalni nedostaci bit će besplatno otklonjeni popravkom i/ili zamjenom neispravnih dijelova, odnosno (po našem izboru) zamjenom za jednako vrijedan, ispravan proizvod. Uvjet za ovakvu garancijsku uslugu je da je uređaj pravilno korišten i održavan. Bilo kakvi daljnji zahtjevi koji nadilaze naše garantne usluge su isključeni. Garancija uključuje u opravdanom slučaju samo popravak uređaja. Daljnji zahtjevi, kao i odgovornost za eventualne posljedice, u načelu su isključeni. Garancija se ne može dati za dijelove koji podliježu prirodnom trošenju ili za oštećenja uzrokovana udarcima, nepravilnim rukovanjem, djelovanjem vlage ili drugim vanjskim utjecajima, kao i za intervencije neovlaštenih osoba. U slučaju garancije uređaj se mora reklamirati s računom ili otpremnicom kod vašeg specijaliziranog prodavača.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg
office@silva-schneider.at

Jamstvo:

Jamstvo je izričito određeno zakonom i odnosi se samo na nedostatke koji su postojali u trenutku predaje robe. Potraživanje se uvijek upućuje prema ugovornom partneru (trgovcu), koji mora besplatno (za potrošača) otkloniti ili organizirati otklanjanje nedostatka.

Garancija:

Garancija je dobrovoljna, ugovorna obveza proizvođača (generalnog uvoznika), za koju ne postoje nikakvi sadržajni ili formalni minimalni zahtjevi. Mnoge garancije pokrivaju samo dio troškova nastalih pri otklanjanju nedostataka, ali obično vrijede za sve nedostatke koji se pojave u određenom roku.

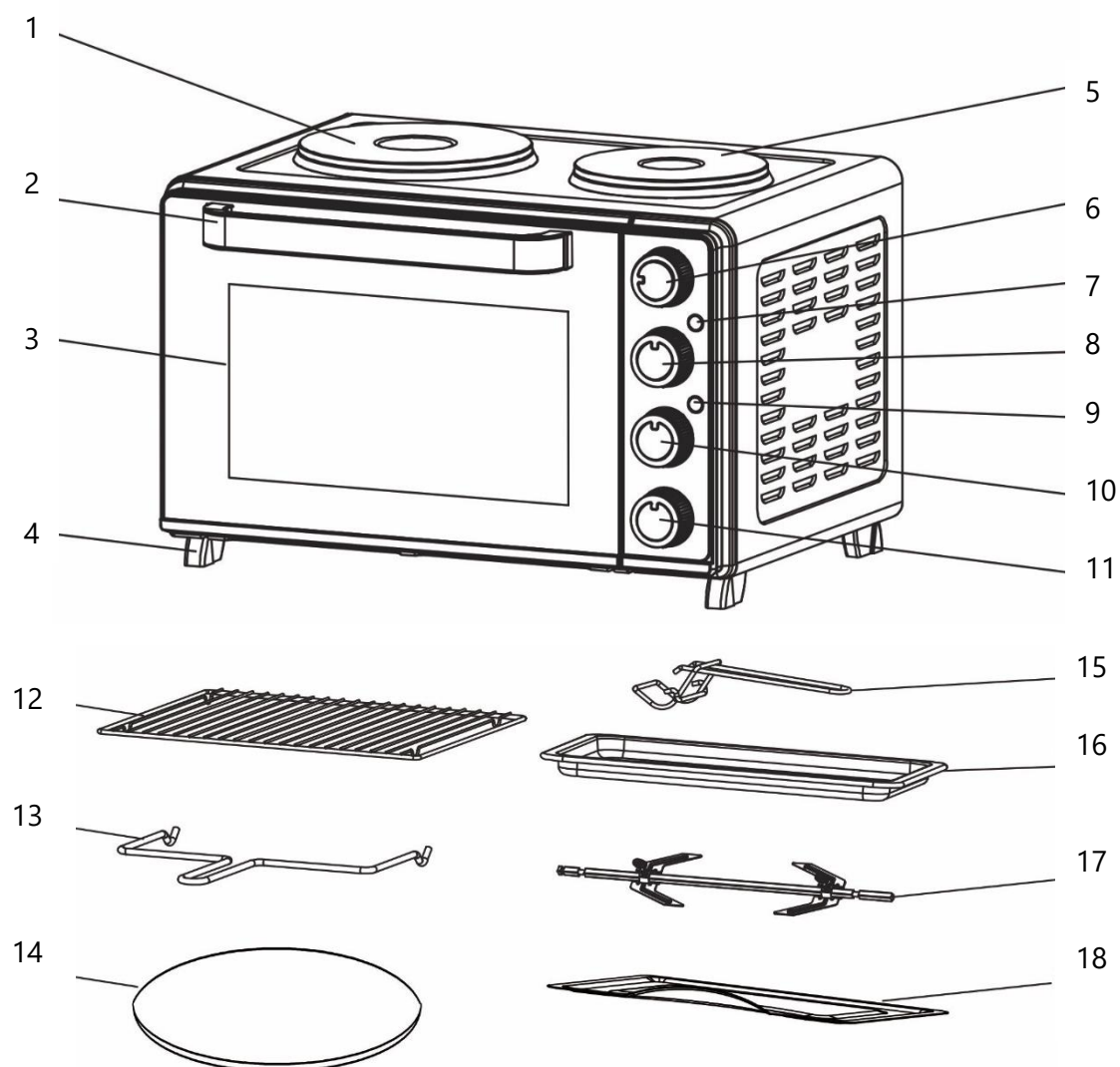
Fontos biztonsági tudnivalók

- Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy kioktatták őket a készülék biztonságos használatára, és megérteni az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelik őket.
- A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozó kábeltől.
-  **FIGYELMEZTETÉS Égési sérülés veszélye** ! A készülék működése közben az érinthető felületek (ház, ajtó stb.) hőmérséklete nagyon magas lehet.
- rendszeresen ellenőrizze a teljes készüléket, beleértve a tápkábelt és a csatlakozót is, hogy nincsenek-e olyan hibák, amelyek ronthatják a készülék működési megbízhatóságát. Sérülés esetén, vagy ha a készülék például a földre esett (kívülről nem látható sérülések keletkezhetnek), a készüléket nem szabad üzembe helyezni. Vigye el egy hivatalos szakműhelybe ellenőrzésre és javításra. A szakszerűtlen javítás jelentős veszélyt jelenthet a felhasználóra nézve, és a garancia kizárásához is vezethet.
- Az elektromos készülékek javítását szakembernek kell elvégeznie a biztonsági előírások betartása és a veszélyek elkerülése érdekében. Ez vonatkozik a tápkábel cseréjére is.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- A készülék háztartási használatra készült, ezért nem alkalmas kereskedelmi vagy laboratóriumi használatra.
- A készüléket minden használat után meg kell tisztítani – kövesse a „Tisztítás és ápolás” részben található utasításokat.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

- A készüléket csak beltérben szabad használni, szabadban ne helyezze el.
- A csomagolóanyagot tartsa távol a gyermekektől, fulladásveszély áll fenn!
- A készüléket nem szabad szekrénybe szerelni, illetve szekrényben üzemeltetni.
- Ne használja a készüléket fali szekrények, függönyök vagy más éghető anyagok közelében vagy alatt.
- Biztosítani kell a megfelelő légáramlást. Ezért nem szabad a készülékre tárgyakat helyezni, és a készülék körül legalább 20 cm távolságot kell tartani az oldalaktól és hátultól, valamint 50 cm-t felfelé.
- Tartsa távol a készüléket más hőforrásoktól, például: B. tűzhelylapokat, radiátorokat vagy sütőket, és óvja a közvetlen napfénytől.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
- A készülék lábait nem szabad eltávolítani.
- Ne helyezzen égő gyertyát és/vagy vízzel teli edényt (például vázát) vagy más tárgyat a készülékre.
- Helyezze a készüléket hőálló és fröccsenésálló felületre. Ne helyezze a készüléket forró felületekre (pl. tűzhelylapok stb.) vagy nyílt gázláng közelébe.
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót,
 - használat után.
 - ha üzemzavar lép fel működés közben.
 - tisztítás előtt.
- Ne húzza a tápkábelt a készülék mozgatásához. Ez láthatatlan károkat okozhat.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó kábel ne érjen hozzá a készülék forró részeihez.
- Ne hagyja, hogy a csatlakozókábel lelógjon a munkafelületről.
- húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozókábel segítségével;
- A szabaddá vált fűtőelemeket és a főzőlapokat nem szabad megérinteni.

- Ügyeljen arra, hogy a morzsatálca minden használatkor a fűtőelem alá legyen helyezve.
- A túlhevített olajok és zsírok könnyen meggyulladhatnak. Ezért ügyeljen arra, hogy a tepsí ne legyen túlzsúfolt.
- Ne használjon a mellékelt tartozékokon kívül más tartozékokat.
- Ha a készüléket helytelenül vagy a rendeltetésétől eltérő célra használják, az esetlegesen bekövetkező károkért felelősséget nem vállalunk.
- Hiba esetén forduljon a kereskedőhöz vagy egy hivatalos szakműhelyhez.

Kezelőszervek, alkatrészek és tartozékok



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Bal főzőlap | 10 Jobb főzőlap szabályozó |
| 2 Kilincs | 11 Sütőfunkció szabályozó |
| 3 Dupla üveges ajtó | 12 Fém rozsda |
| 4 Csúszásmentes lábak | 13 Rotisserie fogantyú |
| 5 Jobb főzőlap | 14 Pizza kő |
| 6 Sütő hőmérséklet szabályozó | 15 Fogantyú a
rácshoz/sütőtálcahoz |
| 7 Sütő üzemjelző lámpa (SÜTŐ) | 16 tepsí |
| 8 Bal oldali főzőlap vezérlő | 17 Rotisserie |
| 9 Működést jelző lámpa főzőlapokhoz
(KÜLLŐ) | 18 Morzsátálca |

Rendeltetésszerű használat:

- A termék kizárólag élelmiszerek készítésére szolgál, mint pl. B. főzéshez, sütéshez, sütéshez, kiolvasztáshoz, sütéshez, felmelegítéshez, olvasztáshoz, gratináláshoz vagy grillezéshez.
- A készüléket nem kereskedelmi használatra szánják, hanem csak otthoni használatra, irodák vagy műhelyek kávékonyháiban, valamint apartmanházakban, panziókban, motelben vagy panziókban stb.
- Ne használjon a mellékelt tartozékokon kívül semmilyen kiegészítőt.
- A készüléket csak az útmutatóban leírtak szerint használja. Bármilyen más, nem rendeltetésszerű vagy helytelen használat nem minősül rendeltetésszerűnek, károsodás/baleset veszélye áll fenn. Az ebből eredő károkért a készülékben nem vállalunk felelősséget, a garanciális igények elvesznek.

Használat előtt

Csomagolja ki a készüléket:

- Távolítson el minden csomagolóanyagot a készülékről. Ügyeljen arra, hogy a csomagolóanyagot is eltávolítsa a készülékből.
- A csomagolóanyagok, például a műanyag zacskók vagy a hungarocell darabok veszélyesek a gyermekek számára. Ezért ezeket a részeket tartsa távol a gyermekektől. **FULLÁSVESZÉLY!**
- A csomagolóanyag újrahasznosítható.
Sok csomagolóanyag újrahasznosított, ezért ügyeljen arra, hogy megfelelően selejtezze ki őket, mivel ezzel jelentősen hozzájárul a környezet védelméhez.

Hálózati csatlakozás:

- A készülék védőérintkezős csatlakozóval van felszerelve, és csak megfelelően felszerelt, szabadon hozzáférhető védőérintkezős aljzathoz csatlakoztatható.
- A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék adattábláján feltüntetett feszültséggel: 220-240 V ~ 50 Hz.
- A készülék megfelel a CE-jelölésre vonatkozó irányelveknek.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a készülék kikapcsolás után nincs teljesen leválasztva a hálózatról. csak a hálózati csatlakozó kihúzása után!
- Javasoljuk, hogy a készüléket egyetlen aljzathoz csatlakoztassa, és kerülje más fogyasztók ugyanahhoz a vezetékhez (biztosíték) csatlakoztatását.
- Ha a tápkábel és/vagy a csatlakozó sérült, a készüléket nem szabad használni.

Az első használat előtt:

- Ellenőrizze, hogy nem sérült-e a készülék és a tápkábel. Ha sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Tisztítás és gondozás " fejezetben leírtak szerint .
- Ezután melegítse a mini sütőt étel nélkül a legmagasabb hőmérsékleten körülbelül 10 percig felső és alsó fűtéssel. Emiatt az esetlegesen jelen lévő, gyártáshoz kapcsolódó védőzsír elpárolog.
- Melegítse fel a főzőlapokat is a legmagasabb fokozaton körülbelül 2 percig. Ez lehetővé teszi a felvitt védőréteg beégését, és így a főzőlapok jobban védettek a rozsdá ellen.
- Enyhe szag és füst lesz, de ez ártalmatlan, és csak az első használatkor jelentkezik. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
- Hagyja kihűlni a készüléket, majd nedves ruhával törölje le ismét a tepsit és a grillrácsot.

Szolgáltatás



FIGYELMEZTETÉS – FORRÓ FELÜLET – ÉGÉSI VESZÉLY!

Működés közben az érinthető felületek nagyon magas hőmérsékletet érhetnek el. Ne érintse meg őket pusztán kézzel! A belseje, a teps, a grillrács és a pizzakő is nagyon felforrósodik használat közben és után is. Különösen a pizzakőnek kell hosszú ideig teljesen kihűlnie.

Főzőlapok:

Lépcsős hőmérséklet-szabályozó főzőlapokhoz:



Left

Nagy, bal oldali főzőlap

0. szint:	0 watt
1. szint:	350 watt
2. szint:	650 watt
3. szint:	1000 watt



Right

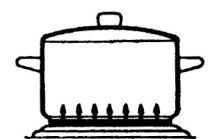
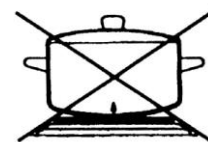
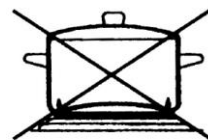
Kicsi, jobb oldali főzőlap

0. szint:	0 watt
1. szint:	250 watt
2. szint:	350 watt
3. szint:	600 watt

- 1) Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez.
- 2) Helyezzen megfelelő edényt a főzőlapra.
- 3) Forgassa el a használt főzőlap kezelőszervét a kívánt pozícióba.
A működésjelző lámpa világít.
- 4) Szükség szerint szabályozza a fűtési teljesítményt.
- 5) Sütés után fordítsa vissza a szabályozót „0” állásba a főzőlap kikapcsolásához.

Alapok:

- Mindig először helyezze az edényt a főzőlapra, majd kapcsolja be.
- A használt edénynek tisztának és száraznak kell lennie. Ne használjon kormos vagy piszkos edényeket.
- Csak lapos aljú edényeket használjon, különben a főzőlap meghajolhat. A földszintes speciális elektromos edények megfelelőek.
- Az edénynek legalább akkorának kell lennie, mint a főzőlapnak, különben hőveszteség lép fel, és a főzőlap meghajolhat.
- Az edény nem lehet nagyobb, mint a főzőlap.



Sütő:

Fontos utasítások:

- Soha ne használja a sütőt morzsatálca nélkül. Helyezze ezt a fűtőelemekre.
- Csak az ajtófogantyút használja a készülék ajtajának kinyitásakor és zárásakor, különösen akkor, ha az forró.
- Az ajtóban nehéz az üveg, az ajtó nyitásakor és zárásakor mindig tartsa a kilincset, ne engedje kinyílni/zárni az ajtót anélkül, hogy a kilincset megfogná.
- Ne használjon karton-, papír- vagy műanyag edényeket az ételek sütéséhez a sütőben.
- Amint a funkcióvezérlővel kiválasztott egy funkciót, a sütő elkezd felmelegedni, és a működésjelző világít.
- Csúsztassa a grillrácsot a kívánt helyzetbe.
- A behelyezett ételkészlet nem lehet 3 kg-nál nehezebb.
- Az elhelyezett ételkészletek nem érhetnek hozzá a fűtőelemekhez.
- A sütőt zárt ajtóval előmelegítjük kb. 10-15 percre. Forgassa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt helyzetbe.
- A funkciószinteket a főzési folyamat során is módosíthatja.
- Ha nedves vagy zsíros ételeket tesz a grillrácsra, helyezze be a tepsit az alá, hogy felfogja a csöpögő folyadékot.

Megjegyzések:

- Mindig ellenőrizze a főzési időt, a készüléken nincs időzítő funkció.
- főzendő étel méretétől, mennyiségétől és típusától, valamint a kiválasztott hőmérséklet-beállítástól függ.
- A sütő a túlmelegedés elkerülése érdekében önállóan szabályozza a hőmérsékletet. Előfordulhat, hogy kikapcsol, majd később újra bekapcsol. Az egyenletes főzési eredmény érdekében hagyja az ételt a sütőben, amíg meg nem sül.
- A fogantyút használja a tepszi vagy grillrács eltávolításakor.

- A grillrács eltávolításához használhat sütőkesztyűt vagy háztartási kesztyűt is.
- Helyezze a forró tepsit és grillrácsot hőálló felületre.

Rotisserie:

- A nyárs behelyezése: Helyezze a két nyársvillát a nyársra, és rögzítse velük a grillezendő ételt a nyárson. Húzza meg a villacsavarokat.
- Illessze be a grill nyárának egyetlen bemélyedéssel rendelkező végét a főzőtér jobb oldalán lévő meghajtóba.
- Helyezze a grillnyárs másik végét a főzőtér bal oldalán található nyárstárolóba.
- A pörkölt fogantyújával távolítsa el a pörköltet a sütőtérből.

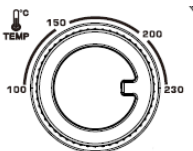
ezt a végét a nyárs
tárolóeszközbe



ezt a végét a
meghajtó eszközbe

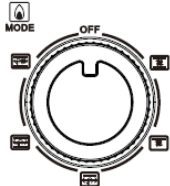
Pizza kő:

- Soha ne használjon étolajat, vizet vagy tisztítószereket a pizzakövön.
- Ne használjon kést vagy pizzavágót közvetlenül a pizzakövön.
- Mielőtt első alkalommal használná a pizzakövet, hagyja néhány percre melegedni a sütőben magas hőmérsékleten.



Hőmérséklet szabályozó:

A forgatógombbal állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.
A szabályozási tartomány 100°C és 230°C között van.



Funkcióvezérlő:

A funkcióvezérlővel állítsa be a fűtés típusát:

OFF	A sütő ki van kapcsolva, a bekapcsolásjelző nem világít. Sütés után mindig kapcsolja a vezérlőt „OFF” állásba a készülék kikapcsolásához.
	Felső és alsó fűtés keringtetett levegővel: Ez a funkció sütésre alkalmas, különösen baromfihús, hús vagy hal esetében. - Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt hőmérsékletre, és melegítse elő a sütőt. - Helyezze az ételt a főzőkamrába és süsse meg a recept szerint.
	Felső fűtés keringtetett levegővel: Ez a funkció alkalmas gratinálásra, pl. B. pirítós, gratin stb.
	Felső melegítés és rotisserie
	Felső és alsó melegítés és rotisserie
	Felső és alsó fűtés, forgószelet keringtetett levegővel:
	A rotisserie funkciók különösen alkalmasak egész csirke vagy baromfi sütésére. - Helyezze az ételt a forgósütő közepére, és rögzítse jobb és bal oldalon a villákkal. - Forgassa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt hőmérsékletre, és melegítse elő a sütőt a recept szerint. Helyezze a nyársat a sütőtérbe az előző fejezetben leírtak szerint.

Tisztítás és ápolás



A készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében tisztán és jó állapotban kell tartani. A szennyeződés ronthatja a megfelelő működést és veszélyes helyzetekhez vezethet.



FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

A készüléket és a csatlakozódugós tápkábelt soha nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni. Nem kerülhet víz a szellőzőnyílásokba.

- Minden tisztítás előtt a készüléket
 - kapcsolja ki
 - húzza ki
 - és hagyjuk kellően kihűlni.
- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapokat, a sütőkamrát és az ajtót. Távolítsa el minden ételmaradékot. Ehhez használjon nedves, puha ruhát.
- A készüléket nedves (nem nedves!), puha ruhával tisztítsa. Használjon tiszta vizet vagy esetleg néhány csepp enyhe mosószert. Ezután törölje szárazra az összes alkatrészt egy puha, száraz ruhával.
- A tepsit és a rácsot enyhe, kereskedelemben kapható mosószerrel lehet tisztítani.
- **Pizza kő:**
 - A pizzakő tisztításához spatulával vagy sörtkefével kaparja le a felesleges ételmaradékot. Törölje tisztára papírtörülővel vagy konyharuhával.

- Ne öntsön vizet a kőre, amíg az forró. A hősokk hatására a kő összetörhet.
 - Tisztítsa meg a pizzakövet meleg vízzel, ha szükséges, használhat enyhe mosogatószer.
 - Fontos, hogy a pizzakő teljesen megszáradjon, mielőtt újra használná, különben fennáll a veszélye, hogy összetörik.
 - A pizzakő természetes termék, ezért használat után elszíneződés fordulhat elő. Ez természetes és természetes kőre jellemző.
- Ügyeljen arra, hogy tisztítás közben ne kerüljön folyadék a készülék belsejébe (szellőzőnyílásokba).
 - Tisztításkor ne használjon agresszív, maró, alkohol vagy benzin alapú tisztítószereket, és kerülje a nagyon forró vizet.
 - Ne használjon súroló hatású tisztítóeszközöket, hogy elkerülje a felületek károsodását.
 - Hagyja minden alkatrészt alaposan megszáradni, mielőtt újra használná a készüléket.
 - Gőztisztítót nem szabad a tisztításhoz használni.
 - Sütőtisztító sprayt nem szabad használni.
 - Ha a készüléket huzamosabb ideig nem használja, jól tisztítva tárolja a dobozában, és száraz, pormentes helyen, gyermekektől elzárva tárolja.

Műszaki adatok

Tápellátás	220-240V ~ 50Hz
Teljesítmény:	
Sütő:	1600 watt max.
Bal főzőlap:	1000 watt max.
Jobb főzőlap:	600 watt max.
Úrtartalom	30 liter
külső méretei :	25,5 x 35,4 cm
belső mérete:	22 x 32 cm
Grillrács:	26 x 35,5 cm
Pizza kő átmérője	30,5 cm
A készülék méretei (Sz x Ma x Mé):	50,5 x 33,5 x 40,5 cm
Súly:	kb 12,4 kg

*) Nyomdai hibák, tervezési és műszaki változtatások jogát fenntartjuk!



Kikapcsolt állapotban a készülék fogyasztása 0 watt.

Információk a környezetvédelemről



Élettartamának végén ezt a terméket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt kidobni, hanem az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre kell vinni. A terméken, a használati utasításban vagy a csomagoláson található szimbólum ezt jelzi.

Az anyagok címkézésük szerint újra felhasználhatók. A régi eszközök újrafelhasználásával, újrahasznosításával vagy más módon történő újrahasznosításával Ön jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez.

Kérjük, érdeklődjön a helyi hatóságnál a felelős hulladéklerakó helyről.

Jótállás / Garancia

A törvényes jótállás mellett erre a készülékre 24 hónap garanciát vállalunk, a számla vagy a szállítólevél kiállításának dátumától számítva. A garanciális időszakon belül, a számla vagy a szállítólevél bemutatásával minden előforduló gyártási és/vagy anyaghibát ingyenesen javítással és/vagy a hibás alkatrészek cseréjével, illetve (választásunk szerint) azonos értékű, hibátlan termékkel történő cserével szabályozunk. Az ilyen garanciális szolgáltatás feltétele, hogy a készüléket szakszerűen kezelték és karbantartották. A garanciális szolgáltatásainkon túlmutató követelések kizártak. A garancia jogos esetben csak a készülék javítását foglalja magában. További követelések, valamint az esetleges következményes károkért való felelősség alapvetően kizártak. A garancia nem vonatkozik azokra az alkatrészekre, amelyek természetes kopásnak vannak kitéve, illetve azokra a károkra, amelyek ütés, helytelen kezelés, nedvesség hatása vagy egyéb külső behatások miatt keletkeztek, illetve jogosulatlan harmadik felek beavatkozásából erednek. Garanciális esetben a készüléket a számlával vagy szállítólevéllel együtt szakkereskedőjénél kell reklamálni.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.

Karolingerstraße 1

A-5020 Salzburg

office@silva-schneider.at

Jótállás:

A jótállás kifejezetten a törvényben van rögzítve, és csak azokra a hibákra vonatkozik, amelyek az áruk átadásakor már fennálltak. Az igény mindig a szerződéses partnerrel (kereskedővel) szemben áll fenn, aki a hibát ingyenesen (a fogyasztó számára) köteles kijavítani vagy kijavíttatni.

Garancia:

A garancia a gyártó (általános importőr) önkéntes, szerződéses vállalása, amelyre nincsenek sem tartalmi, sem formai minimális követelmények. Számos garancia csak a hibák kijavításakor felmerülő költségek egy részét fedezi, de általában minden olyan hibára vonatkozik, amely egy meghatározott időn belül jelentkezik.

IT ISTRUZIONI PER L'USO & ISTRUZIONI DI SICUREZZA

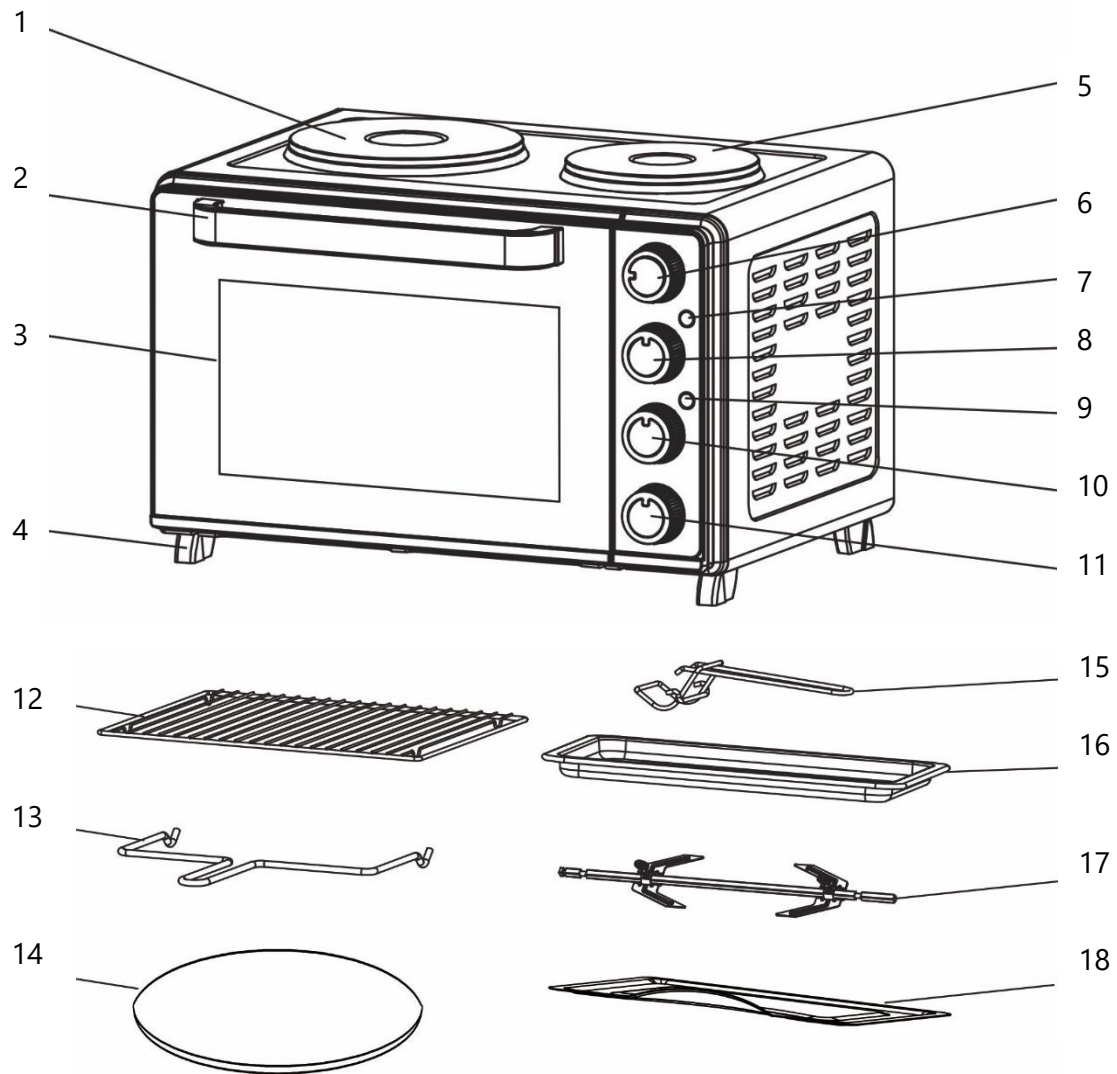
Informazioni importanti sulla sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, nonché da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendere i pericoli che ne derivano.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
-  **ATTENZIONE Pericolo di ustioni !** Durante il funzionamento dell'apparecchio la temperatura delle superfici che possono essere toccate (alloggiamento, porta, ecc.) può essere molto elevata.
- regolarmente controllare l'intero apparecchio, compreso il cavo di alimentazione e la spina, per individuare eventuali difetti che potrebbero compromettere l'affidabilità funzionale dell'apparecchio. In caso di danni o se l'apparecchio, ad esempio, è caduto a terra (potrebbero esserci danni non visibili dall'esterno), l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Portarlo presso un'officina specializzata autorizzata per l'ispezione e la riparazione. Riparazioni improprie possono comportare notevoli pericoli per l'utente e possono anche portare all'esclusione della garanzia.
- Le riparazioni sugli apparecchi elettrici devono essere eseguite da specialisti per rispettare le norme di sicurezza e per evitare pericoli. Ciò vale anche per la sostituzione del cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico e pertanto non è adatto all'uso commerciale o ai laboratori.

- Il dispositivo deve essere pulito dopo ogni utilizzo - seguire le istruzioni nella sezione "Pulizia e cura".
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo in ambienti interni, non posizionarlo all'aperto.
- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini, pericolo di soffocamento!
- Il dispositivo non deve essere installato in un armadio o utilizzato in un armadio.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto pensili, tende o altri materiali combustibili.
- Deve essere garantita una sufficiente circolazione dell'aria. Pertanto non devono essere appoggiati oggetti sull'apparecchio e attorno all'apparecchio deve essere mantenuta una distanza di almeno 20 cm lateralmente e posteriormente e 50 cm verso l'alto.
- Tenere il dispositivo lontano da altre fonti di calore, come: B. piani cottura, termosifoni o forni e proteggerlo dalla luce solare diretta.
- Non coprire le fessure di ventilazione.
- I piedini dell'apparecchio non devono essere rimossi.
- Non posizionare candele accese e/o recipienti pieni d'acqua (ad esempio vasi) o altri oggetti sul dispositivo.
- Posizionare il dispositivo su una superficie resistente al calore e agli spruzzi d'acqua. Non posizionare il dispositivo su superfici calde (ad esempio piani cottura, ecc.) o vicino a fiamme libere di gas.
- Spegnerne il dispositivo e scollegare la spina di alimentazione,
 - dopo l'uso.
 - se si verifica un malfunzionamento durante il funzionamento.
 - prima della pulizia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per spostare il dispositivo. Ciò potrebbe causare danni invisibili.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Non lasciare pendere il cavo di collegamento dalla superficie di lavoro.

- estrarre mai la spina dalla presa utilizzando il cavo di collegamento; tenere la spina.
- Gli elementi riscaldanti esposti e le piastre di cottura non devono essere toccati.
- Assicuratevi che il vassoio raccoglibriciole sia posizionato sotto l'elemento riscaldante ogni volta che lo utilizzate.
- Oli e grassi surriscaldati possono facilmente incendiarsi. Pertanto, assicurarsi che la teglia non sia sovraffollata.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo errato o per scopi diversi da quello previsto, non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni che potrebbero verificarsi.
- In caso di difetti rivolgersi al proprio rivenditore o ad un'officina specializzata autorizzata.

Comandi, parti e accessori



- | | |
|--|---|
| 1 Piastra di cottura sinistra | 10 Regolatore piastra
riscaldante destra |
| 2 Maniglia della porta | 11 Regolatore funzioni forno |
| 3 Porta con doppia finestra in vetro | 12 Ruggine del metallo |
| 4 Piedini antiscivolo | 13 Maniglia del girarrosto |
| 5 Piastra di cottura destra | 14 Pietra per pizza |
| 6 Termoregolatore del forno | 15 Maniglia per griglia/teglia |
| 7 Spia funzionamento forno (FORNO) | 16 teglia |
| 8 Comando piastra sinistra | 17 Girarrosto |
| 9 Spia funzionamento piastre elettriche
(STUFA) | 18 Vassoio per briciole |

Destinazione d'uso:

- Il prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti quali: B. per cucinare, cuocere al forno, friggere, scongelare, cuocere al forno, riscaldare, sciogliere, gratinare o grigliare.
- L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale, ma solo all'uso domestico, nelle cucine degli uffici o nelle officine, nonché in condomini, bed and breakfast, motel o bed & breakfast, ecc.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti.
- Utilizzare il dispositivo solo come descritto in queste istruzioni. Qualsiasi altro uso improprio o scorretto non è da considerarsi previsto ; sussiste il rischio di danni/incidenti. Non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni conseguenti all'apparecchio, ad altri oggetti o persone decade ogni diritto di garanzia;

Prima dell'uso

Disimballare il dispositivo:

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dal dispositivo. Assicurarsi di rimuovere anche qualsiasi materiale di imballaggio dal dispositivo.
- I materiali di imballaggio come sacchetti di plastica o pezzi di polistirolo sono pericolosi per i bambini. Pertanto, tenere queste parti lontano dalla portata dei bambini. PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!
- Il materiale di imballaggio è riciclabile.
Molti materiali di imballaggio vengono riciclati, quindi assicurati di smaltirli correttamente, poiché stai dando un contributo importante alla protezione dell'ambiente.

Collegamento alla rete:

- L'apparecchio è dotato di una spina con contatto di protezione e può essere collegato solo ad una presa con contatto di protezione correttamente installata e facilmente accessibile.
- La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta del dispositivo: 220-240 V ~ 50 Hz.
- Il dispositivo è conforme alle linee guida vincolanti per la marcatura CE.
- Si prega di notare che l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete dopo lo spegnimento. solo dopo aver staccato la spina!
- Si consiglia di collegare il dispositivo ad un'unica presa ed evitare di collegare altre utenze sulla stessa linea (fusibile).
- Se il cavo di alimentazione e/o la spina sono danneggiati, il dispositivo non deve essere utilizzato.

Prima del primo utilizzo:

- Controllare il dispositivo e il cavo di alimentazione per eventuali danni. Se si riscontrano danni, l'apparecchio non deve essere messo in funzione.
- Pulire accuratamente l'apparecchio e tutte le sue parti come descritto nel capitolo " Pulizia e cura " .
- Quindi riscaldare il miniforno senza cibo alla massima temperatura per circa 10 minuti utilizzando il calore superiore e inferiore. Ciò fa evaporare l'eventuale grasso protettivo dovuto alla produzione.
- Riscaldare anche le piastre al massimo per circa 2 minuti. Ciò consente allo strato protettivo applicato di bruciarsi e le piastre di cottura sono quindi meglio protette dalla ruggine.
- Si sentirà un leggero odore e fumo, ma questo è innocuo e si verifica solo la prima volta che lo usi. Assicurarsi che ci sia sufficiente ventilazione nella stanza.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire nuovamente la teglia e la griglia con un panno umido.

Servizio



ATTENZIONE – SUPERFICIE CALDA – RISCHIO DI USTIONI!

Durante il funzionamento le superfici toccabili possono raggiungere temperature molto elevate. Non toccarli a mani nude! Anche l'interno, la teglia, la griglia e la pietra per pizza sono molto caldi durante e dopo l'uso. Soprattutto la pietra per pizza impiega molto tempo per raffreddarsi completamente.

Piastre riscaldanti:

Termoregolatore a gradini per piastre riscaldanti:



Left

Piastra di cottura grande a sinistra

Livello 0:	0 watt
Livello 1:	350 watt
Livello 2:	650 watt
Livello 3:	1000 watt



Right

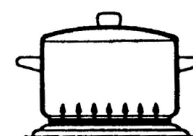
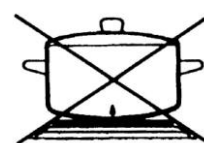
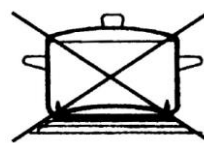
Piastra piccola a destra

Livello 0:	0 watt
Livello 1:	250 watt
Livello 2:	350 watt
Livello 3:	600 watt

- 1) Collegare il dispositivo all'alimentazione.
- 2) Posizionare una pentola adatta sulla piastra di cottura.
- 3) Ruotare il controllo della piastra in uso nella posizione desiderata.
La spia di funzionamento si accende.
- 4) Regolare la potenza termica secondo necessità.
- 5) Dopo la cottura, riportare il comando in posizione "0" per spegnere la piastra.

Nozioni di base:

- Posizionare sempre prima la pentola sulla piastra e poi accenderla.
- La pentola utilizzata deve essere pulita e asciutta. Non utilizzare pentole fuligginose o sporche.
- Utilizzare solo pentole con fondo piatto, altrimenti la piastra di cottura potrebbe deformarsi. Sono adatte pentole elettriche speciali con piano terra.
- La pentola deve essere grande almeno quanto la piastra, altrimenti si disperderà calore e la piastra potrebbe deformarsi.
- La pentola non deve essere più grande della piastra.



Forno:

Istruzioni importanti:

- Non utilizzare mai il forno senza il vassoio raccogli briciole. Posizionalo sopra gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare solo la maniglia per aprire e chiudere la porta dell'apparecchio, soprattutto quando è calda.
- Il vetro della porta è pesante, afferrare sempre la maniglia durante l'apertura e la chiusura della porta, non lasciare che la porta si apra/chiuda senza tenere la maniglia.
- Non utilizzare contenitori di cartone, carta o plastica per cuocere gli alimenti nel forno.
- Non appena si seleziona una funzione tramite il controllo funzioni, il forno inizia a riscaldarsi e l'indicatore di funzionamento si accende.
- Far scorrere la griglia nella posizione desiderata.
- Il cibo inserito non deve essere più pesante di 3 kg.
- Gli alimenti inseriti non devono toccare gli elementi riscaldanti.
- Riscaldare il forno con la porta chiusa per ca. Ruotare il controllo della temperatura nella posizione desiderata.
- È inoltre possibile modificare i livelli di funzione durante il processo di cottura.
- Se si posizionano cibi umidi o grassi sulla griglia, inserire la teglia sottostante per raccogliere il liquido che gocciola.

Note:

- Controllare sempre il tempo di cottura, sul dispositivo non è presente la funzione timer.
- Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dalla quantità e dal tipo di cibo da cuocere, nonché dall'impostazione della temperatura selezionata.
- Il forno regola autonomamente la temperatura per evitare surriscaldamenti. Potrebbe spegnersi e riaccendersi in seguito. Per ottenere risultati di cottura uniformi, lasciare il cibo nel forno finché non sarà completamente cotto.

- Utilizzare la maniglia per rimuovere la teglia o la griglia.
- È inoltre possibile utilizzare un guanto da forno o dei guanti domestici per rimuovere la griglia.
- Posizionare la teglia calda e la griglia su una superficie resistente al calore.

Girarrosto:

- Caricamento del girarrosto: Inserite le due forchette dello spiedo sullo spiedo e usatele per fissare il cibo da grigliare sullo spiedo. Stringere le viti della forcella.
- Inserire l'estremità dello spiedo con un solo incavo nel dispositivo di azionamento a destra nella camera di cottura.
- Posizionare l'altra estremità dello spiedo nella custodia per spiedini sul lato sinistro della camera di cottura.
- Utilizzare la maniglia del girarrosto per rimuovere il girarrosto dalla cavità di cottura.

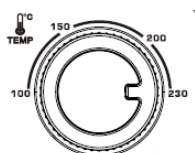
questa estremità nel dispositivo di
conservazione degli spiedini



questa estremità nel
dispositivo di azionamento

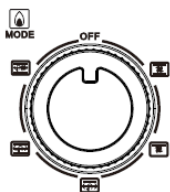
Pietra per pizza:

- Non utilizzare mai olio da cucina, acqua o prodotti per la pulizia sulla pietra per pizza.
- Non utilizzare coltelli o tagliapizza direttamente sulla pietra per pizza.
- Prima di utilizzare la pietra per pizza per la prima volta, fatela scaldare per qualche minuto nel forno ad alta temperatura.



Regolatore di temperatura:

Utilizzare la manopola per impostare la temperatura di cottura desiderata.
Il range di controllo è compreso tra 100°C e 230°C.



Controllore di funzione:

Utilizzare il regolatore di funzione per impostare il tipo di riscaldamento:

OFF	Il forno è spento, l'indicatore di alimentazione non si accende. Dopo la cottura, posizionare sempre il controller in posizione "OFF" per spegnere il dispositivo.
	Calore superiore e inferiore con ricircolo d'aria: Questa funzione è adatta per la cottura al forno, in particolare per pollame, carne o pesce. - Ruotare il controllo della temperatura sulla temperatura desiderata e preriscaldare il forno. - Disporre l'alimento nella camera di cottura e cuocerlo secondo la ricetta.
	Calore superiore con ricircolo d'aria: Questa funzione è adatta per gratinare, ad es. B. di toast, gratin, ecc.
	Calore superiore e girarrosto
	Calore superiore e inferiore e girarrosto
	Calore superiore e inferiore, girarrosto con ricircolo d'aria:
	Le funzioni girarrosto sono particolarmente adatte per arrostitire un pollo intero o pollame. - Disporre il cibo al centro del girarrosto e fissarlo a destra e a sinistra con le forchette. - Ruotare il controllo della temperatura sulla temperatura desiderata e preriscaldare il forno secondo la ricetta. Introdurre lo spiedo nella camera di cottura come descritto nel capitolo precedente.

Pulizia e cura



Per garantire una lunga durata al tuo dispositivo, è necessario mantenerlo pulito e in buone condizioni. Lo sporco può compromettere il corretto funzionamento e portare a situazioni pericolose.



ATTENZIONE - RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!

Il dispositivo ed il cavo di alimentazione con spina non devono mai essere immersi in acqua o altri liquidi. Nelle aperture di ventilazione non deve entrare acqua.

- Prima di ogni pulizia, il dispositivo
 - spegnere
 - staccare la spina
 - e lasciare raffreddare sufficientemente.
- Pulire le piastre, la camera di cottura e la porta dopo ogni utilizzo. Rimuovere eventuali residui di cibo. Per fare questo, utilizzare un panno umido e morbido.
- Pulisci il dispositivo con un panno morbido umido (non bagnato!). Utilizzare acqua pura o eventualmente con qualche goccia di un detergente delicato. Quindi asciugare tutte le parti con un panno morbido e asciutto.

- La teglia e la griglia possono essere pulite con un detergente delicato disponibile in commercio.
- **Pietra per pizza:**
 - Per pulire la pietra per pizza, raschiare i residui di cibo in eccesso con una spatola o una spazzola a setole. Puliscilo con un tovagliolo di carta o un canovaccio.
 - Non versare acqua sulla pietra mentre è calda. Lo shock termico potrebbe causare la frantumazione della pietra.
 - Pulisci la pietra per pizza con acqua tiepida; se necessario, puoi utilizzare un detersivo per piatti delicato.
 - È importante assicurarsi che la pietra per pizza sia completamente asciutta prima di riutilizzarla, altrimenti c'è il rischio che si rompa.
 - La pietra per pizza è un prodotto naturale, quindi dopo l'uso può verificarsi uno scolorimento. Ciò è normale e tipico per una pietra naturale.
- Assicurarsi che durante la pulizia non penetri alcun liquido all'interno dell'apparecchio (fessure di ventilazione).
- Durante la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi, caustici, a base di alcol o benzina ed evitare acqua molto calda.
- Non utilizzare utensili abrasivi per la pulizia per evitare di danneggiare le superfici.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di utilizzare nuovamente il dispositivo.
- Per la pulizia non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
- Non utilizzare spray per la pulizia del forno.
- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo, riporlo ben pulito nella scatola e conservarlo in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini.

Dati tecnici

Alimentazione	220-240V~50Hz
Prestazioni:	
Forno:	1600 Watt max.
Piastra riscaldante sinistra:	1000 Watt max.
Piastra riscaldante destra:	600 Watt max.
Capacità	30 litri
Dimensioni della teglia	esterna: 25,5 x 35,4 cm
	interno: 22 x 32 cm
Griglia:	26 x 35,5 cm
Pietra per pizza diametro	30,5 cm
Dimensioni dispositivo (L x A x P):	50,5 x 33,5 x 40,5 cm
Peso:	circa 12,4 kg

*) Con riserva di errori tipografici, design e modifiche tecniche!



Quando è spento il dispositivo ha un consumo energetico di 0 watt.

Informazioni sulla tutela dell'ambiente



Al termine della sua vita, questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo indica il simbolo presente sul prodotto, nelle istruzioni per l'uso o sulla confezione.

I materiali possono essere riutilizzati in base alla loro etichettatura. Riutilizzando, riciclando o utilizzando altre forme di riciclaggio di vecchi dispositivi, dai un contributo importante alla protezione del nostro ambiente.

Si prega di chiedere alle autorità locali qual è il punto di smaltimento responsabile.

Garanzia

Oltre alla garanzia legale, offriamo su questo dispositivo una garanzia di 24 mesi, calcolata dalla data di emissione della fattura o del documento di trasporto. Durante questo periodo di garanzia, presentando la fattura o il documento di trasporto, tutti i difetti di fabbricazione e/o dei materiali verranno riparati gratuitamente e/o le parti difettose verranno sostituite, oppure (a nostra discrezione) l'articolo verrà sostituito con uno equivalente e privo di difetti. La condizione per questo tipo di servizio di garanzia è che il dispositivo sia stato trattato e mantenuto correttamente. Qualsiasi altro reclamo al di fuori dei nostri servizi di garanzia è escluso. La garanzia copre solo la riparazione del dispositivo nei casi giustificati. Ulteriori reclami, nonché la responsabilità per eventuali danni conseguenti, sono espressamente esclusi. La garanzia non può essere concessa per parti soggette a normale usura o per danni causati da urti, uso improprio, esposizione all'umidità o altri influssi esterni, nonché da interventi di terzi non autorizzati. In caso di garanzia, il dispositivo deve essere reclamato con fattura o documento di trasporto presso il vostro rivenditore specializzato.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.

Karolingerstraße 1

A-5020 Salzburg

office@silva-schneider.at

Garanzia:

La garanzia è espressamente stabilita dalla legge e si applica solo ai difetti esistenti al momento della consegna della merce. Il diritto è sempre rivolto al partner contrattuale (venditore), che deve riparare o far riparare gratuitamente il difetto (per il consumatore).

La garanzia è un impegno volontario e contrattuale del produttore (importatore generale), per il quale non esistono requisiti minimi né di contenuto né di forma. Tuttavia, molte garanzie coprono solo una parte dei costi che sorgono durante la riparazione dei difetti, ma in genere si applicano a tutti i difetti che si verificano entro un determinato periodo.

SLO NAVODILA ZA UPORABO & VARNOSTNA NAVODILA

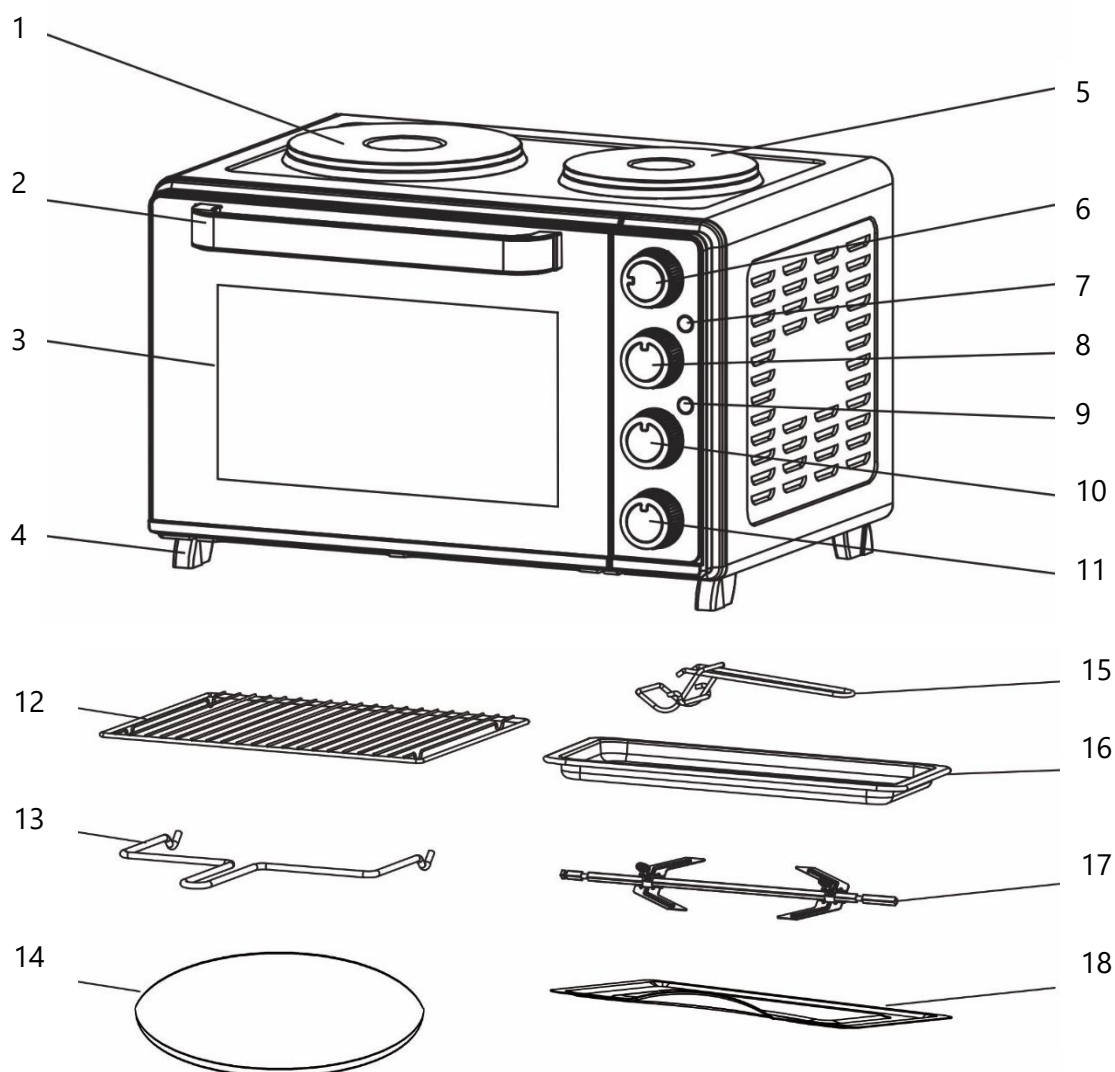
Pomembne varnostne informacije

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali poučeni o varni uporabi naprave in razumeti posledične nevarnosti.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naj ne izvajajo otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini naprave in priključnega kabla.
-  **OPOZORILO Nevarnost opeklin !** Ko naprava deluje, je lahko temperatura površin, ki se jih lahko dotaknete (ohišje, vrata itd.), zelo visoka.
- redno preverjajte celotno napravo, vključno z napajalnim kablom in vtičem, glede napak, ki bi lahko vplivale na zanesljivost delovanja naprave. V primeru poškodb ali če je naprava npr. padla na tla (lahko pride do poškodb, ki niso vidne od zunaj), naprave ne smete zagnati. Odnosite ga v pooblaščen servisno delavnico na pregled in popravilo. Nepravilna popravila lahko povzročijo veliko nevarnost za uporabnika in lahko povzročijo tudi izključitev garancije.
- Popravila električnih naprav morajo izvajati strokovnjaki, ker je treba upoštevati varnostne predpise in se izogniti nevarnostim. To velja tudi za zamenjavo napajalnega kabla.
- Naprava ni predvidena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in zato ni primerna za komercialno uporabo ali laboratorije.
- Napravo je treba očistiti po vsaki uporabi - upoštevajte navodila v poglavju "Čiščenje in nega".
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.

- Napravo lahko uporabljate samo v zaprtih prostorih, ne postavljajte je na prostem.
- Embalažni material hranite izven dosega otrok, obstaja nevarnost zadušitve!
- Naprave ne smete namestiti v omarico ali upravljati v omari.
- Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod stenski omaricami, zavesami ali drugimi vnetljivimi materiali.
- Zagotoviti je treba zadostno kroženje zraka. Zato na napravo ne smete postavljati nobenih predmetov, okoli naprave pa mora biti razdalja najmanj 20 cm ob straneh in zadaj ter 50 cm navzgor.
- Napravo hranite stran od drugih virov toplote, kot so: B. kuhalne plošče, radiatorje ali pečice in jih zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Ne prekrivajte prezračevalnih rež.
- Nogic naprave ne smete odstraniti.
- Na napravo ne postavljajte gorečih sveč in/ali posod, napolnjenih z vodo (npr. vaz) ali drugih predmetov.
- Napravo postavite na površino, ki je odporna na vročino in škropljenje. Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. kuhalne plošče itd.) ali v bližino odprtega plinskega ognja.
- Izklopite napravo in izvlecite napajalni vtič,
 - po uporabi.
 - če med delovanjem pride do okvare.
 - pred čiščenjem.
- Ne vlecite napajalnega kabla, da bi premaknili napravo. To lahko povzroči nevidno škodo.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ne dotika vročih delov naprave.
- Priključni kabel naj ne visi z delovne površine.
- Napajalnega vtiča nikoli ne izvlecite iz vtičnice za priključni kabel;
- Ne dotikajte se izpostavljenih grelnih elementov in kuhalnih plošč.
- Prepričajte se, da je pladenj za drobtine postavljen pod grelni element vsakič, ko ga uporabite.
- Pregreta olja in maščobe se zlahka vnamejo. Zato pazite, da pekač ni prenatrpan.
- Ne uporabljajte nobenega drugega pribora razen priloženega.

- Če napravo uporabljate nepravilno ali jo uporabljate za namene, ki niso predvideni, ne moremo prevzeti nobene odgovornosti za morebitno škodo, ki bi lahko nastala.
- Če pride do okvare, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisno delavnico.

Kontrole, deli in dodatki



- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------|
| 1 | Leva kuhalna plošča | 10 | Desni regulator grelne plošče |
| 2 | Kljuka za vrata | 11 | Regulator delovanja pečice |
| 3 | Vrata z dvojnim steklenim oknom | 12 | Kovinska rja |
| 4 | Nedrseče noge | 13 | Ročaj za pečenje |
| 5 | Desna kuhalna plošča | 14 | Kamen za pico |
| 6 | Regulator temperature pečice | 15 | Ročaj za rešetko/pekač |
| 7 | Indikatorska lučka za delovanje pečice (OVEN) | 16 | pekač |
| 8 | Kontrola levega kuhališča | 17 | Rotisserie |
| 9 | Indikator delovanja kuhalnih plošč (ŠTEDILNIK) | 18 | Pladenj za drobtine |

Namen uporabe:

- Izdelek je namenjen izključno za pripravo hrane, kot so: B. za kuhanje, pečenje, cvrtje, odtaljevanje, pečenje, segrevanje, topljenje, gratiniranje ali žar.
- Naprava ni namenjena za komercialno uporabo, ampak samo za uporabo doma, v kavarnah v pisarnah ali delavnicah kot tudi v stanovanjskih hišah, prenočiščih, motelih ali prenočiščih itd.
- Ne uporabljajte nobene dodatne opreme razen priložene.
- Napravo uporabljajte samo tako, kot je opisano v teh navodilih. Kakršna koli druga, nepravilna ali nepravilna uporaba se ne šteje za namensko ; obstaja nevarnost poškodb/nesreče. Ne prevzemamo nobene odgovornosti za posledično škodo na napravi, drugih predmetih ali ljudeh; morebitni garancijski zahtevki bodo izgubljeni.

Pred uporabo

Razpakirajte napravo:

- Odstranite ves embalažni material z naprave. Poskrbite, da boste odstranili tudi ves embalažni material v napravi.
- Embalažni materiali, kot so plastične vrečke ali kosi stiropora, so nevarni za otroke. Zato te dele hranite stran od otrok. **NEVARNOST ZADUŠITVE!**
- Embalažni material je mogoče reciklirati.
Veliko embalažnih materialov je recikliranih – zato poskrbite, da jih boste pravilno zavrgli, saj pomembno prispevate k varstvu okolja.

Priključek na električno omrežje:

- Naprava je opremljena z vtičem z zaščitnim kontaktom in se sme priklopiti samo na pravilno nameščeno, prosto dostopno vtičnico z zaščitnim kontaktom.
- Omrežna napetost mora ustrezati napetosti, navedeni na imenski tablici naprave: 220-240 V ~ 50 Hz.
- Naprava je v skladu s smernicami, ki so zavezujoče za oznako CE.
- Upoštevajte, da naprava po izklopu ni popolnoma izključena iz električnega omrežja. šele po izključitvi vtičnice!
- Priporočamo, da napravo priključite na eno vtičnico in se izogibate priklopu drugih porabnikov na isti vod (varovalka).
- Če sta napajalni kabel in/ali vtič poškodovana, naprave ne smete uporabljati.

Pred prvo uporabo:

- Preverite napravo in napajalni kabel glede morebitnih poškodb. Če se ugotovi poškodba, naprave ne smete zagnati.

- Napravo in vse dele skrbno očistite, kot je opisano v poglavju » Čiščenje in nega « .
- Nato segrevajte mini pečico brez hrane na najvišji temperaturi približno 10 minut z zgornjim in spodnjim gretjem. To povzroči, da morebitna prisotna zaščitna mast, povezana s proizvodnjo, izhlapi.
- Na najvišji stopnji segrevajte tudi kuhališča za približno 2 minuti. To omogoča, da se nanešena zaščitna plast vžge, zato so kuhalne plošče bolj zaščitene pred rjo.
- Prisoten bo rahel vonj in dim, vendar je to neškodljivo in se pojavi le ob prvi uporabi. Poskrbite za zadostno prezračevanje prostora.
- Pustite, da se naprava ohladi in ponovno obrišite pekač in rešetko za žar z vlažno krpo.

Storitev



OPOZORILO – VROČA POVRŠINA – NEVARNOST OPEKLIN!

Med delovanjem lahko površine, ki se jih lahko dotaknete, dosežejo zelo visoko temperaturo. Ne dotikajte se jih z golimi rokami! Notranjost, pekač, rešetka za žar in kamen za pico so med in po uporabi prav tako zelo vroči. Zlasti kamen za pico potrebuje veliko časa, da se popolnoma ohladi.

Grelne plošče:

Stopenjski regulator temperature za kuhalne plošče:



Left

Velika, leva kuhalna plošča

Raven 0: 0 vatov

Raven 1: 350 vatov

2. stopnja: 650 vatov

3. stopnja: 1000 vatov



Right

Majhna desna kuhalna plošča

Raven 0: 0 vatov

Raven 1: 250 vatov

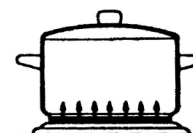
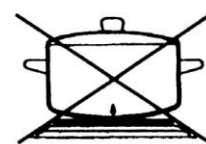
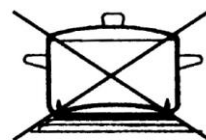
2. stopnja: 350 vatov

3. stopnja: 600 vatov

- 1) Priključite napravo na napajanje.
- 2) Na grelno ploščo postavite primerno posodo.
- 3) Obrnite regulator kuhalne plošče, ki jo uporabljate, v zeleni položaj.
Zasveti indikator delovanja.
- 4) Po potrebi uravnajte toplotno moč.
- 5) Po končanem kuhanju obrnite gumb nazaj v položaj "0", da izklopite kuhalno ploščo.

Osnove:

- Lonce vedno najprej postavite na grelno ploščo in jo nato prižgite.
- Uporabljena posoda mora biti čista in suha. Ne uporabljajte sajastih ali umazanih loncev.
- Uporabljajte samo lonce z ravnim dnom, sicer se lahko kuhalna plošča zvije. Posebni električni lonci s tlemi so zelo primerni.
- Lonce mora biti vsaj tako velik kot kuhalna plošča, sicer pride do izgube toplote in kuhalna plošča se lahko zvije.
- Lonce naj ne bo večji od kuhalne plošče.



Pečica:

Pomembna navodila:

- Nikoli ne uporabljajte pečice brez pladnja za drobtine. Postavite to nad grelne elemente.
- Pri odpiranju in zapiranju vrat aparata, še posebej, ko so vroča, uporabljajte samo ročaj.
- Steklo v vratih je težko, ko odpirate in zapirate vrata vedno držite za ročaj, ne pustite, da se vrata odprejo/zaprejo, ne da bi držali ročaj.
- Za peko hrane v pečici ne uporabljajte kartonske, papirnate ali plastične posode.
- Takoj ko izberete funkcijo s krmiljenjem funkcij, začne pečica segrevati in zasveti indikator delovanja.
- Rešetko za žar potisnite v zeleni položaj.
- Vstavljena hrana ne sme biti težja od 3 kg.
- Položena živila se ne smejo dotikati grelnih elementov.
- Pečico segrevajte pri zaprtih vratih cca 10-15 minut. Obrnite regulator temperature v zeleni položaj.
- Ravni delovanja lahko spreminjate tudi med postopkom kuhanja.
- Če na rešetko žara polagate vlažno ali mastno hrano, podnjo vstavite pekač, da bo prestregla kapljajočo tekočino.

Opombe:

- Vedno preverite čas kuhanja, na napravi ni funkcije časovnika.
- Čas kuhanja je odvisen od velikosti, količine in vrste hrane, ki jo kuhate, kot tudi od izbrane nastavitve temperature.
- Pečica neodvisno uravnava temperaturo, da prepreči pregrevanje. Lahko se izklopi in pozneje znova vklopi. Za enakomerne rezultate kuhanja pustite hrano v pečici, dokler ni pečena.
- Pri odstranjevanju pekača ali rešetke za žar uporabite ročaj.
- Pri odstranjevanju rešetke žara lahko uporabite tudi rokavico ali gospodinjske rokavice.
- Vroči pekač in rešetko za žar položite na toplotno odporno površino.

Rotisserie:

- Nalaganje ražnja: obe vilici nataknete na nabodalo in z njima na nabodalo pritrdite hrano za žar. Privijte vijake vilic.
- Konec žarnega ražnja z eno samo vdolbino vstavite v pogonsko napravo na desni v pečni prostor.
- Drugi konec nabodala za žar postavite v napravo za shranjevanje nabodala na levi strani prostora za kuhanje.
- Za odstranitev žara iz pečice uporabite ročaj.

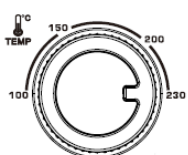
ta konec v napravo za
shranjevanje nabodala



ta konec v pogonsko
napravo

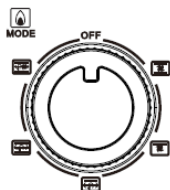
Kamen za pico:

- Na kamnu za pico nikoli ne uporabljajte jedilnega olja, vode ali čistil.
- Ne uporabljajte nožev ali rezalnikov za pico neposredno na kamnu za pico.
- Pred prvo uporabo kamna za pico ga pustite nekaj minut segrevati v pečici na visoki temperaturi.



Regulator temperature:

Z vrtljivim gumbom nastavite želeno temperaturo pečenja.
Nadzorno območje je med 100°C in 230°C.



Krmilnik funkcij:

S funkcijskim krmilnikom nastavite vrsto ogrevanja:

OFF	Pečica je izklopljena, indikator napajanja ne sveti. Po peki vedno prestavite regulator v položaj "OFF", da izklopite napravo.
	Zgornje in spodnje ogrevanje s krožečim zrakom: Ta funkcija je primerna za peko, zlasti za perutnino, meso ali ribe. - Obrnite regulator temperature na želeno temperaturo in predhodno segrejte pečico. - Hrano položite v kuhalno komoro in jo specite po receptu.
	Zgornje ogrevanje s krožečim zrakom: Ta funkcija je primerna za gratiniranje, npr. B. toasta, gratiniranja itd.
	Top toplota in rotisserie
	Zgornji in spodnji grelec ter pekač
	Zgornji in spodnji grelec, pekač s krožečim zrakom:
	Funkcije rotisserie so še posebej primerne za peko celega piščanca ali perutnine. - Hrano položite na sredino pekača in jo pritrdite na desni in levi z vilicami. - Obrnite regulator temperature na želeno temperaturo in predhodno segrejte pečico v skladu z receptom. Nabodalo vstavite v prostor za kuhanje, kot je opisano v prejšnjem poglavju.

Čiščenje in nega



Da bi zagotovili dolgo življenjsko dobo vaše naprave, jo morate vzdrževati čisto in v dobrem stanju. Umazanija lahko moti pravilno delovanje in povzroči nevarne situacije.



OPOZORILO - NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

Naprave in napajalnega kabla z vtičem nikoli ne smeta potopiti v vodo ali druge tekočine. V prezračevalne odprtine ne sme priti voda.

- Pred vsakim čiščenjem napravo
 - izklopiti
 - odklopiti
 - in pustite, da se dovolj ohladi.
- Po vsaki uporabi očistite grelne plošče, kuhalno komoro in vrata. Odstranite morebitne ostanke hrane. Če želite to narediti, uporabite vlažno, mehko krpo.
- Napravo čistite z vlažno (ne moko!), mehko krpo. Uporabite čisto vodo ali po možnosti z nekaj kapljicami blagega detergenta. Nato vse dele posušite z mehko, suho krpo.
- Pekač in rešetko lahko očistite z blagim detergentom, ki je na voljo v prodaji.
- **Kamen za pico:**
 - Za čiščenje kamna za pico z lopatico ali krtačo s ščetinami postrgajte odvečne ostanke hrane. Obrišite ga s papirnato ali kuhinjsko brisačo.
 - Ne polivajte vode po kamnu, dokler je vroč. Toplotni udar lahko povzroči, da se kamen razbije.
 - Kamen za pico očistite s toplo vodo; po potrebi lahko uporabite blagi detergent za pomivanje posode.
 - Pomembno je zagotoviti, da je kamen za pico popolnoma suh, preden ga ponovno uporabite, sicer obstaja nevarnost, da se bo razbil.
 - Kamen za pico je naravni izdelek, zato je po uporabi lahko razbarvanje običajno in značilno za naravni kamen.
- Pazite, da pri čiščenju v notranjost naprave (prezračevalne reže) ne pride tekočina.
- Pri čiščenju ne uporabljajte agresivnih, jedkih čistil, čistil na osnovi alkohola ali bencina in se izogibajte zelo vroči vodi.
- Ne uporabljajte abrazivnih pripomočkov za čiščenje, da ne poškodujete površin.
- Pred ponovno uporabo naprave pustite, da se vsi deli temeljito posušijo.
- Za čiščenje ne smete uporabljati parnega čistilnika.
- Ne smete uporabljati spreja za čiščenje pečice.
- Če naprave ne boste uporabljali dlje časa, jo dobro očiščeno pospravite v škatlo in shranite na suhem mestu brez prahu izven dosega otrok.

Tehnični podatki

Napajalnik	220-240V ~ 50Hz
Zmogljivost:	
Pečica:	1600 W max.
Leva kuhalna plošča:	1000 W max.
Desna kuhalna plošča:	600 W max.
Prostornina	30 litrov
dimenzija pekača :	25,5 x 35,4 cm
znotraj:	22 x 32 cm
Rešetka za žar:	26 x 35,5 cm
Premer kamna za pico	30,5 cm
Dimenzije naprave (Š x V x G):	50,5 x 33,5 x 40,5 cm
Teža:	cca 12,4 kg

*) Pridržujemo si pravico do tiskarskih napak, oblikovnih in tehničnih sprememb!



Ko je izklopljena, naprava porabi 0 vatov.

Informacije o varstvu okolja



Ob koncu življenjske dobe tega izdelka ne smete zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak ga morate odnesti na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. To označuje simbol na izdelku, v navodilih za uporabo ali na embalaži.

Materiale je mogoče ponovno uporabiti glede na njihovo oznako. S ponovno uporabo, recikliranjem ali drugimi oblikami recikliranja starih naprav pomembno prispevate k varovanju našega okolja.

Prosimo, povprašajte lokalne oblasti o odgovornem mestu za odlaganje.

Jamstvo / Garancija

Poleg zakonske garancije na to napravo nudimo 24 mesečno jamstvo, ki se šteje od datuma izdaje računa ali dobavnice. V tem garancijskem obdobju bodo ob predložitvi računa ali dobavnice vse proizvodne in/ali materialne napake brezplačno odpravljene s popravilo in/ali zamenjavo okvarjenih delov, oziroma (po naši izbiri) zamenjavo z enakovrednim, brezhibnim izdelkom. Pogoji za takšno garancijsko storitev je, da je bila naprava pravilno uporabljena in vzdrževana. Kakršne koli nadaljnje zahteve, ki presegajo naše garancijske storitve, so izključeni. Garancija vključuje v upravičenih primerih samo popravilo naprave. Nadaljnje zahteve ter odgovornost za morebitno posledično škodo so načeloma izključeni. Garancija ne more biti dana za dele, ki so podvrženi naravni obrabi oziroma za škodo, ki jo povzročijo udarci, nepravilna uporaba, vpliv vlage ali drugi zunanji vplivi, kot tudi posegi nepooblaščenih tretjih oseb. V primeru reklamacije mora biti naprava z računom ali dobavnico reklamirana pri vašem specializiranem prodajalcu.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.

Karolingerstraße 1

A-5020 Salzburg

office@silva-schneider.at

Jamstvo:

Jamstvo je izrecno določeno z zakonom in se nanaša samo na napake, ki so obstajale ob prevzemu blaga. Zahtevki se vedno uveljavljajo proti pogodbenemu partnerju (prodajalcu), ki mora brezplačno (za potrošnika) odpraviti ali poskrbeti za odpravo napake.

Garancija:

Garancija je prostovoljna, pogodbeni zaveza proizvajalca (generalnega uvoznika), za katero ni nobenih vsebinskih ali formalnih minimalnih zahtev. Vendar pa mnoge garancije zajemajo le del stroškov, ki nastanejo pri odpravljanju napak, vendar se običajno nanašajo na vse napake, ki se pojavijo v določenem obdobju.