TOMADO®

TEO6001B

NL	Gebruiksaanwijzing	Hetelucht oven
EN	Instruction manual	Fan oven
DE	Gebrauchsanleitung	Umluft-Backofen
FR	Mode d'emploi	Four à air chaud
ES	Instrucciones de uso	Horno de aire caliente
IT	Istruzioni per l'uso	Forno ad aria calda
DA	Instruktioner til brug	Varmluftovn
PL	Instrukcje użytkowania	Piec konwekcyjny
CS	Návod k použití	Horkovzdušná trouba
SK	Návod na použitie	Teplovzdušná rúra

TOMADO®
since 1923 Quality since 1923
Excellent service
Best choice

TOMADO®

NL	Gebruiksaanwijzing	pagina 4-10
EN	Instruction manual	page 11-17
DE	Gebrauchsanleitung	Seite 18-24
FR	Mode d'emploi	page 25-31
ES	Instrucciones de uso	página 32-38
IT	Istruzioni per l'uso	pagina 39-45
DA	Instruktioner til brug	side 46-52
PL	Instrukcje użytkowania	strona 53-59
CS	Návod k použití	strana 60-66
SK	Návod na použitie	strana 67-73

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - NL

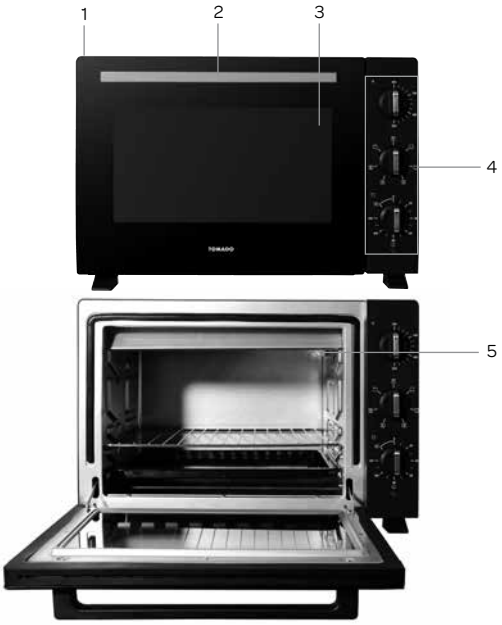
- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen in dit apparaat. Het apparaat is niet geschikt voor industrieel of laboratorium gebruik.
- **Let op!** Vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is. De oven wordt heet. Gebruik altijd de handgrepen en knoppen.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen.
- Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.

- Om een goede luchtcirculatie te garanderen heeft de oven rondom 10 cm vrije ruimte nodig.
- De ventilatieopeningen nooit afdekken.
- Verwijder de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of wilt reinigen. Laat het apparaat goed afkoelen voordat u deze reinigt.
- Als de oven afgedekt is of in contact komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik de binnenkant van de oven niet als opbergruimte. Bewaar er geen koekjes, brood, etc. in.
- Gebruik altijd ovenwanten wanneer u voedsel plaatst of uit de hete oven neemt en gebruik de bijgeleverde handgrepen.
- De deur van oven is voorzien van een gehard veiligheidsglas. Dit is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk.
- Het apparaat uitsluitend binnenshuis gebruiken en opbergen.
- De oven is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond staat.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.

- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen.

PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Behuizing
2. Handgreep
3. Ovendeur
4. Bedieningspaneel
   - 4.1 Temperatuurknop
   - 4.2 Ovenstandenknop
   - 4.3 Timerknop
   - 4.4 Thermostaatlampje
5. Lampje
6. Bakplaat
7. Handgreep voor rooster en bakplaat
8. Rooster

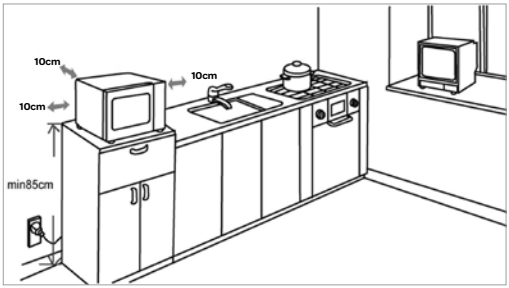


VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de oven voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport.

Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie.

Er is minimaal 10 cm nodig tussen de oven en de muren. Verwijder de voetjes niet van de oven. De ventilatieopeningen niet afdekken.



Reinig de oven en de accessoires met een licht vochtige doek. De oven is nu klaar voor gebruik. De oven kan bij het eerste gebruik “nieuw” ruiken, dit is volkomen normaal, kan geen kwaad en zal vanzelf verdwijnen.

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje en steek de stekker in het stopcontact. Zorg ervoor dat de timerknop op [0] staat.

Zet voor het eerste gebruik de oven 15 minuten op de maximum temperatuur aan op de stand boven- en onderwarmte om zo geuren van de productie te verwijderen.

De verwarmingselementen zullen langzaam rood worden als de oven op temperatuur komt. Het thermostaatlampje geeft aan dat de oven aan is. Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het thermostaatlampje uit.

DE OVEN GEBRUIKEN

Etenswaren, zoals brood, pizza en vlees, die te lang in de oven worden gebakken, kunnen verbranden. Dit kan worden voorkomen door de etenswaren in de oven regelmatig te controleren en niet te lang in de ingeschakelde oven te laten. Verwarm etenswaren in potten of blikken nooit direct in de oven. De etenswaren kunnen door de hitte exploderen en letsel veroorzaken. Gebruik altijd ovenbestendige schalen en borden.

De oven beschikt over de volgende functies:

Ovenfunctie		Omschrijving
	Ontdooien	Voor het langzaam ontdooien van gerechten. De omgevingstemperatuur wordt door de ventilator gecirculeerd waardoor het gerecht ontdooit.
	Onderwarmte	Alleen de onderste elementen zijn aan. Speciaal voor gebak dat via de onderkant gebakken moet worden (bijv. vochtig gebak met vruchten).
	Boven- en onderwarmte	De warmte komt gelijkmatig van boven en onderen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Voor pizza’s, vlees, taart of cake.
	Bovenwarmte met ventilator	De warmte van de bovenste elementen en de ventilator zorgen ervoor dat het gerecht rondom wordt verwarmd en een krokant korstje krijgt.
	Hetelucht	De warmte van de elementen en de ventilator zorgen ervoor dat het gerecht rondom wordt verwarmd.
	Onderwarmte met ventilator	De warmte van de onderste elementen en de ventilator zorgen ervoor dat het gerecht rondom wordt verwarmd en een krokante bodem krijgt.
	Bovenwarmte	Alleen de bovenste elementen zijn aan. Voor het grillen van vlees, vis, brood of gratineren.

DE OVEN AAN EN UITZETTEN

- Draai de ovenstandenknop op de gewenste stand en stel de juiste temperatuur in met de temperatuurknop.
- Draai de timerknop op de gewenste tijd (minimaal 5 minuten en maximaal 120 minuten) en de oven zal aan gaan. Het thermostaatlampje geeft aan dat de oven aan is. Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het thermostaatlampje uit.
- Open de ovendeur. Leg het voedsel wat u wilt bereiden op de bakplaat of het rooster en plaats deze op de geleiders in de oven.
- Sluit de deur.
- Het belsignaal klinkt wanneer de ingestelde tijd voorbij is en de oven zal uit gaan.
  - Plaats altijd de bakplaat onderin de oven wanneer u het rooster gebruikt. De bakplaat functioneert dan als opvangbak voor druipend braadvet e.d. Om de bakplaat eenvoudiger schoon te maken, kunt u aluminium folie op de bakplaat leggen.
  - Als het voedsel al gaar is terwijl de ingestelde tijd nog niet voorbij is dan kunt u de oven handmatig uitzetten door de timerknop terug op [0] te draaien.

  Let op: gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de hete oven te halen.
- Open de ovendeur aan de handgreep.
- Neem de bakplaat met behulp van de bijgeleverde handgreep uit de oven.
- Sluit de ovendeur en controleer of de timerknop op [0] staat.

TIMERKNOP

Draai de timerknop met de klok mee op de gewenste tijd. Indien u bijvoorbeeld grote stukken vlees wilt braden gedurende een langere tijd, kunt u ook de stand - CONSTANT - gebruiken. De oven blijft dan constant aan zonder timer. Om de oven uit te zetten, draait u de timerknop op [0].

REINIGING EN ONDERHOUD

Zet voordat u uw oven wilt reinigen het apparaat uit, verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen.

Binnenkant
Maak de binnenkant van de oven na elk gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek. Voor een grondige reiniging warm water met afwasmiddel gebruiken en de binnenzijde goed drogen met een doek. Geen schuurmiddelen of metalen schrapers gebruiken. Dit beschadigt de oven. Let op dat u de verwarmingselementen niet beschadigt. Verwijder alle kruimels en veeg de bodem voorzichtig schoon met een vochtige doek.

Accessoires
Reinig de losse accessoires zoals het rooster, de bakplaat en de handgreep met warm water en afwasmiddel. Deze accessoires mogen niet in de vaatwasmachine gereinigd worden. Maak alles goed droog voordat het weer gebruikt wordt.

Buitenkant
Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek of spons. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel reinigen. Reinig ook de deur goed.

BAKTABEL

Soort voedsel	Hoeveelheid of dikte	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Kip	halve kip	175-200°C	30-40	Plaats de kip in de oven en draai het om na 20-25 minuten.
Worstjes	3-4	200-220°C	8-10	Draai de worstjes regelmatig zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Hamburger	2-3	200°C	3-5	Draai de hamburgers halverwege de bereidingstijd om zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Steak	1-2 cm	220°C	10-15	Draai de steak na 8 minuten om en bak deze verder naar uw eigen smaak.
Vis		200°C	7-10	Stel de timer op 10 minuten in en laat de vis daarna verder garen op een lagere temperatuur totdat de vis bijna uit elkaar valt.
Brood/tosti	2-3	200°C	3-5	Plaats de tosti's op de bovenste laag. Houd het brood in de gaten, want op de grillstand kan het snel verbranden. Draai de tosti's halverwege de bereidingstijd om zodat het brood aan beide zijden geroosterd wordt.
Cake		150°C	60-75	Plaats het cakeblik op het ovenrooster.

Bovenstaande tabel is een indicatie. Pas de tijden aan uw persoonlijke voorkeur aan. Controleer het voedsel regelmatig wat u in de oven heeft staan om te voorkomen dat het verbrandt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Typenummer	TEO6001B
Voltage	230Volt ~50-60Hz
Aansluitwaarde	2200 Watt
Timer	120 minuten
Capaciteit	60 liter
Afmetingen buitenkant - bxdxh	513 x 588 x 375 mm
Afmetingen binnenkant - bxdxh	426 x 436 x 319 mm
Netto gewicht	14,15 kg

RECYCLING

Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten.
Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.
Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

SAFETY INSTRUCTIONS - EN

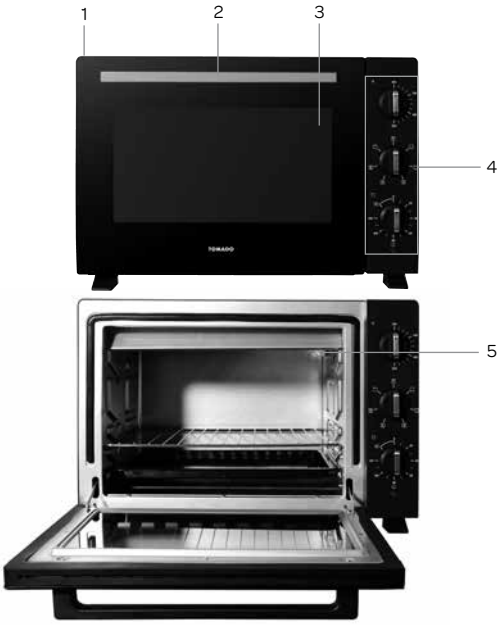
- **Carefully and fully read the instruction manual prior to using the appliance and carefully store the manual for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual. Do not use aggressive cleaning agents in this appliance. The appliance is not suitable for industrial or laboratory use.
- ⚠ **Caution!** Avoid contact with hot surfaces when the appliance is switched on. The oven becomes hot. Always use the handles and buttons.
- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers when handling electrical appliances. Therefore, never allow children to work with electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Never submerge the appliance, cord or plug in water.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the shop or our technical service. Never replace the plug or cord yourself.
- Never use the appliance with parts not recommended or supplied by the manufacturer.

- In order to guarantee good air circulation, a free space of 10 cm is required around the oven.
- Never cover the ventilation holes.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not being used or when you want to clean it. Allow the appliance to cool down properly, before cleaning it.
- If the oven is covered or comes in contact with combustible material, there is a fire hazard.
- Do not use the interior of the oven as storage room. Do not store any biscuits, bread, etc. in the appliance.
- Always use oven gloves when placing food in or removing food from the hot oven and use the provided handles.
- The door of the oven has been provided with tempered safety glass. This is stronger than ordinary glass and is also better resistant to breaking.
- Only use and store the appliance indoors.
- The oven cannot be used with a timer or a separate remote control.
- Always make sure the appliance is placed on an sturdy, flat surface.
- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- If you want to move the appliance, make sure the appliance is switched off. Use both hands when moving the appliance.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or moist hands.
- If the appliance does not function after it has been switched on, it is possible that the fuse or earth leakage circuit breaker has been activated in the electrical distribution box. The group can be overloaded or an earth leakage current may have occurred.

- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a blown safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should ever be used.
- This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.
- If you decide not to use the appliance any more due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug from the wall socket.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Base unit
2. Handle
3. Oven door
4. Operating panel
   - 4.1 Temperature knob
   - 4.2 Oven position knob
   - 4.3 Timer knob
   - 4.4 Thermostat led
5. Led
6. Baking tray
7. Handle for grille and baking tray
8. Grille

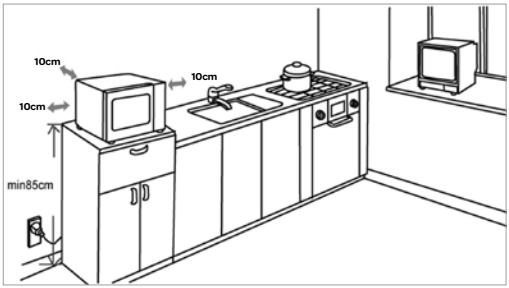


PRIOR TO FIRST USE

Before using the appliance for the first time, proceed as follows: carefully unpack the oven and remove all packaging material. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of the reach of children. After unpacking the appliance, check it for external damage that may have occurred during transport.

Place the appliance on a sturdy, flat surface and make sure there is enough space all around for sufficient ventilation.

At least 10 cm is required between the oven and the walls. Do not remove the feet from the oven. Do not cover the ventilation holes.



Clean the oven and accessories with a slightly damp cloth. The oven is ready for use. It is possible that the oven smells "new" when used for the first time, this is entirely normal, will do no harm and the smell will disappear automatically.

Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate and insert the plug in the socket. Make sure the timer knob is on position [0].

Prior to first use, switch on the oven for 15 minutes at maximum temperature and the position for heat from above and below to remove the production odours.

The heating elements will turn red slowly when the oven gains temperature. The thermostat led indicates that the oven is on. Once the oven has reached the set temperature, the thermostat led switches off.

USING THE OVEN

Food such as bread, pizza and meat, that is being roasted in the oven for too long, could burn. This can be prevented by regularly checking the food in the oven and not leaving it in the switched on oven for too long. Never heat food in jars or cans directly in the oven. These jars or cans could explode due to the heat and cause injury. Always use oven resistant oven dishes and plates.

The oven has the following modes:

Oven mode		Description
	Defrosting	For slowly defrosting dishes. The ambient temperature is circulated by the fan, as a result of which the dish is defrosted.
	Heat from below	Only the lower elements are on. Specific for pastry that must be baked from the bottom (e.g. moist pastry with fruit).
	Heat from above and below	The heat comes evenly from above and below. Always place the dish in the centre of the oven. For pizza, meat, pie or cake.
	Heat from above with fan	The heat from the upper elements and the fan ensure that the dish is heated from all around and gets a crispy crust.
	Hot air	The heat from the elements and the fan ensure that the dish is heated from all around.
	Heat from below with fan	The heat from the lower elements and the fan ensure that the dish is heated from all around and gets a crispy bottom.
	Heat from above	Only the upper elements are on. For grilling meat, fish or bread, or for au gratin dishes.

SWITCHING THE OVEN ON AND OFF

- Turn the oven position knob to the required position and set the correct temperature with the temperature knob.
- Turn the timer knob to the required time (minimum 5 minutes and maximum 120 minutes) and the oven switches on. The thermostat led indicates that the oven is on. Once the oven has reached the set temperature, the thermostat led switches off.
- Open the oven door. Place the food that you want to prepare on the baking tray or the grille and place it on the runners in the oven.
- Close the door.
- A beep sounds when the set time has expired and the oven will switch off.
  - Always place the baking tray at the bottom of the oven when using the grille. In that case, the baking tray functions as a drip tray for dripping cooking fats, etc. In order to make it easier to clean the baking tray, you can place aluminium film on the baking tray.
  - When the food is cooked, while the set time has not yet expired, you can manually switch off the oven by turning the timer knob back to [0].

  Caution: use oven gloves to remove the food from the hot oven.
- Open the oven door with the handle.
- Remove the baking tray from the oven using the provided handle.
- Close the oven door and check that the timer knob is on position [0].

TIMER KNOB

Turn the timer knob clockwise to the required time. If, for instance, you want to roast large pieces of meat for a longer time, you can also use the - CONSTANT - position. In that case, the oven remains on constantly, without a timer. To switch off the oven, turn the timer knob to [0].

CLEANING AND MAINTENANCE

Just before cleaning your oven, switch off the appliance, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down fully.

Interior
Clean the interior of the oven after each use. Use a damp cloth. For thorough cleaning, use warm water with washing-up liquid and properly wipe the interior dry with a cloth. Do not use abrasives or metal scrapers. This will damage the oven. Make sure you do not damage the heating elements. Remove all crumbs and carefully wipe the bottom clean using a damp cloth.

Accessories
Clean loose accessories such as grille, baking tray and handle with warm water and a mild washing-up liquid. These accessories may not be cleaned in the dishwasher. Properly dry everything before using it again.

Exterior
Clean the exterior of the appliance with a damp cloth or sponge. If necessary, you can clean the exterior of the appliance by means of a mild washing-up liquid. Also thoroughly clean the door.

ROASTING TABLE

Type of food	Amount or thickness	Temperature (°C)	Time (minutes)	
Chicken	half a chicken	175-200°C	30-40	Place the chicken in the oven and turn it around after 20-25 minutes.
Sausages	3-4	200-220°C	8-10	Regularly turn the sausages to cook them evenly.
Hamburger	2-3	200°C	3-5	Turn the hamburgers halfway the preparation time to cook them evenly.
Steak	1-2 cm	220°C	10-15	Turn the steak after 8 minutes and continue roasting it according to your own taste.
Fish		200°C	7-10	Set the timer to 10 minutes and after that allow the fish to continue cooking at a lower temperature until it almost flakes apart.
Bread/ toasted sandwich	2-3	200°C	3-5	Place the toasted sandwiches on the highest level. Keep an eye on the bread, because it can easily burn on the grille position. Turn the toasted sandwiches halfway the preparation time, so that the bread is toasted on both sides.
Cake		150°C	60-75	Place the cake tin on the oven grille.

The table above provides an indication. Adjust the times to your personal preferences. Regularly check the food that is placed in the oven to prevent it from burning.

TECHNICAL DATA

Type number	TEO6001B
Voltage	230Volt ~50-60Hz
Connected load	2200 Watt
Timer	120 minutes
Capacity	60 litres
Dimensions exterior - wxdxh	513 x 588 x 375 mm
Dimensions interior - wxdxh	426 x 436 x 319 mm
Nett weight	14.15 kg

RECYCLING

This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU).
Observe the applicable rules in your country for the separate collection of electric and electronic products.
By disposing of the product correctly, you prevent negative consequences for the environment and for public health.
The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN - DE

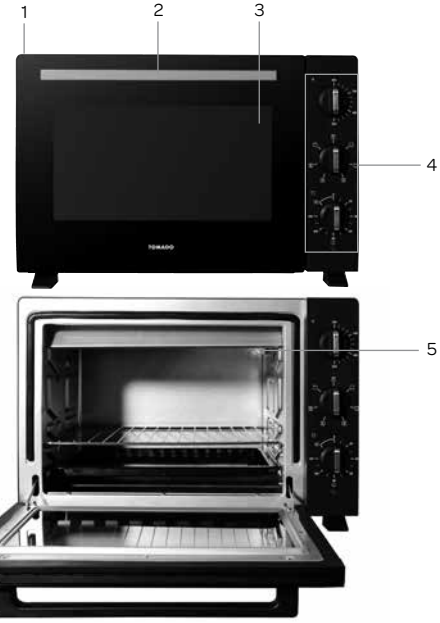
- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie zur Reinigung dieses Geräts keine aggressiven Reinigungsmittel. Das Gerät ist nicht für den industriellen Gebrauch oder den Einsatz im Labor geeignet.
- **Vorsicht!** Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der brührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Der Backofen wird heiß. Verwenden Sie immer ausschließlich die Griffe und die Schalter (Drehknöpfe).
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden,es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.

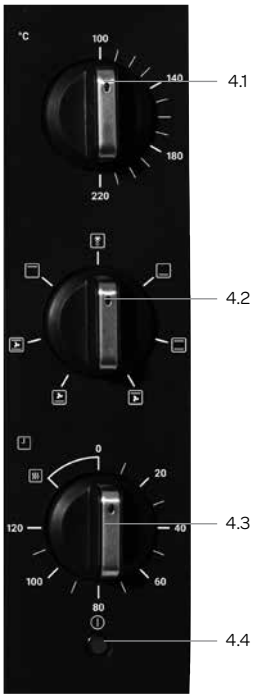
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, darf das Gerät nicht benutzt werden, das Netzkabel muss durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, muss rundum den Backofen 10 cm freier Platz vorhanden sein.
- Decken Sie die Belüftungsöffnungen niemals ab.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder wenn Sie es reinigen möchten. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Wenn der Backofen abgedeckt wird oder in Kontakt mit brennbarem Material (z. B. mit Gardinen) kommt, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie den Innenraum des Backofens nicht für Lagerzwecke. Bewahren Sie darin keine Kekse, Brot usw. auf.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den heißen Backofen stellen oder aus dem Backofen nehmen. Verwenden Sie auch die im Lieferumfang enthaltenen Griffe.
- Die Tür des Backofens besteht aus gehärtetem Sicherheitsglas. Dieses Glas ist stärker und bruchbeständiger als normales Glas.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und bewahren Sie es nur dort auf.
- Der Backofen ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem stabilen und ebenen Untergrund steht.

- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort umstellen möchten, müssen Sie darauf achten, dass es ausgeschaltet ist. Halten Sie das Gerät beim Umstellen mit beiden Händen fest.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann die Sicherung oder der Fehlerstromschutzschalter im Sicherungskasten ausgelöst worden sein. Die Gruppe kann überlastet sein oder es kann ein Fehlerstrom aufgetreten sein.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Es dürfen ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in Landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - in Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Griff
3. Backofentür
4. Bedienfeld
   - 4.1 Temperatur-Wahlschalter
   - 4.2 Wahlschalter für die Ofenfunktion
   - 4.3 Timer-Schalter (Schalter für Zeiteinstellung)
   - 4.4 Thermostatlampe
5. Lampe
6. Backblech
7. Griff für Rost und Backblech
8. Rost



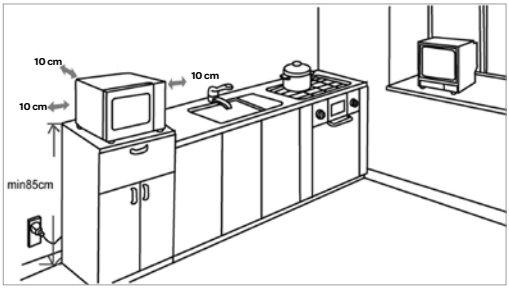


VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie den Backofen vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können.

Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass rundherum ausreichend Platz für die Lüftung vorhanden ist.

Zwischen dem Backofen und den Wänden müssen mindestens 10 cm frei bleiben.
Entfernen Sie die Füße des Backofens nicht. Decken Sie die Belüftungsöffnungen nicht ab.



Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Der Backofen ist jetzt einsatzbereit. Der Backofen kann bei der ersten Verwendung „neu“ riechen. Das ist völlig normal, es ist nicht schädlich und der Geruch verschwindet von selbst.

Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sorgen Sie dafür, dass der Timer-Schalter (Schalter für die Zeiteinstellung) ⏻ auf [0] steht.

Schalten Sie den Backofen vor dem ersten Gebrauch 15 Minuten auf die maximale Temperatur mit Ober- und Unterhitze. Dadurch werden während der Produktion entstandene Gerüche beseitigt.

Die Heizelemente werden langsam rot, wenn die Temperatur im Backofen ansteigt. Die Thermostatlampe zeigt an, dass der Backofen eingeschaltet ist. Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Thermostatlampe.

VERWENDUNG DES BACKOFENS

Nahrungsmittel wie Brot, Pizza und Fleisch, die zu lange im Backofen gegart werden, können verbrennen. Verhindern Sie dies, indem Sie die Nahrungsmittel im Backofen regelmäßig kontrollieren und nicht zu lange im eingeschalteten Ofen stehen lassen. Wärmen Sie Nahrungsmittel in Gläsern oder Dosen niemals direkt im Backofen auf. Die Nahrungsmittel können durch die Hitze explodieren und Verletzungen verursachen. Verwenden Sie immer ofenfeste Schalen und Teller.

Der Backofen verfügt über die folgenden Funktionen:

Backofenfunktion		Beschreibung
	Auftauen	Zum langsamen Auftauen von Gerichten. Luft mit Umgebungstemperatur zirkuliert durch den Ventilator um das Gericht, das dadurch auftaut.
	Unterhitze	Nur die unteren Heizelemente sind eingeschaltet. Diese Einstellung wird speziell bei Kuchen verwendet, bei denen die Unterseite stärker gebacken werden muss (z. B. bei feuchten Obstkuchen).
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Stellen Sie das Gericht immer in die Mitte des Ofens. Für Pizzen, Fleisch, Torten oder Topfkuchen.
	Oberhitze mit Ventilator	Die Wärme der oberen Heizelemente und der Ventilator sorgen dafür, dass das Gericht rundherum erwärmt wird und eine knusprige Kruste bekommt.
	Umluft	Die Wärme der Heizelemente und der Ventilator sorgen dafür, dass das Gericht rundherum erwärmt wird.
	Unterhitze mit Ventilator	Die Wärme der unteren Heizelemente und der Ventilator sorgen dafür, dass das Gericht rundherum erwärmt wird und einen knusprigen Boden bekommt.
	Oberhitze	Nur die oberen Heizelemente sind eingeschaltet. Zum Grillen von Fleisch, Fisch, Brot oder zum Überbacken.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

- Drehen Sie den Wahlschalter für die Backofenfunktion auf die gewünschte Einstellung und stellen Sie mit dem Temperatur-Wahlschalter die richtige Temperatur ein.
- Drehen Sie den Timer-Schalter ⏲ auf die gewünschte Zeit (minimal 5 Minuten und maximal 120 Minuten); daraufhin schaltet sich der Backofen ein. Die Thermostatlampe zeigt an, dass der Backofen eingeschaltet ist. Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Thermostatlampe.
- Öffnen Sie die Backofentür. Legen Sie die Nahrungsmittel, die Sie zubereiten möchten, auf das Backblech oder den Rost und stellen Sie das Blech/den Rost in den Backofen.
- Schließen Sie die Tür.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich aus.
  - Wenn Sie den Rost verwenden, müssen Sie das Backblech immer unten in den Backofen stellen. Das Backblech dient dann als Auffangbehälter für heruntertropfendes Bratfett u. Ä. Das Backblech lässt sich einfacher reinigen, wenn Sie Aluminiumfolie auf das Backblech legen.
  - Wenn die Nahrungsmittel gar sind, während die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist, können Sie den Backofen manuell ausschalten, indem Sie den den Timer-Schalter auf [0] zurückdrehen.

  Vorsicht: Nehmen Sie die Nahrungsmittel immer mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen.
- Öffnen Sie die Backofentür am dafür vorgesehenen Türgriff.
- Nehmen Sie das Backblech mit dem im Lieferumfang enthaltenen Griff aus dem Backofen.
- Schließen Sie die Backofentür und kontrollieren Sie, dass der Timer-Schalter auf [0] steht.

TIMER-SCHALTER

Drehen Sie den Timer-Schalter (für die Zeiteinstellung) ⏲ im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Wenn Sie beispielsweise große Fleischstücke über einen längeren Zeitraum garen möchten, können Sie auch die Einstellung ≋ - KONTINUIERLICH - verwenden. Der Backofen bleibt dann kontinuierlich eingeschaltet, ohne dass eine Zeit eingestellt ist. Zum Ausschalten des Backofens drehen Sie den Timer-Schalter auf [0].

REINIGUNG & WARTUNG

Bevor Sie den Backofen reinigen, müssen Sie ihn ausschalten, den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen und den Backofen komplett abkühlen lassen.

Innenseite
Reinigen Sie die Innenseite des Backofens nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie dazu ein feuchtes Tuch. Für eine gründliche Reinigung verwenden Sie warmes Wasser mit Spülmittel. Trocknen Sie die Innenseite anschließend gut mit einem Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Schaber aus Metall. Damit beschädigen Sie den Backofen. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht beschädigen Entfernen Sie alle Krümel und wischen Sie den Boden vorsichtig mit einem feuchten Tuch sauber.

Zubehör
Reinigen Sie loses Zubehör wie den Rost, das Backblech und den Griff mit warmem Wasser und Spülmittel. Diese Zubehörteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Lassen Sie alles gut trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.

Außenseite
Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Gegebenenfalls können Sie die Außenseite des Geräts mit einem milden Spülmittel reinigen. Reinigen Sie auch die Tür gründlich.

TABELLE MIT BACKZEITEN

Art des Nahrungs-mittels	Menge oder Dicke	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Hähnchen	Halbes Hähnchen	175-200°C	30-40	Legen Sie das Hähnchen in den Backofen und drehen Sie es nach 20-25 Minuten um.
Würstchen	3-4	200-220°C	8-10	Drehen Sie die Würstchen regelmäßig, sodass diese gleichmäßig gar werden.
Hamburger	2-3	200°C	3-5	Drehen Sie die Hamburger nach der halben Zubereitungszeit um, sodass sie gleichmäßig gar werden.
Steak	1-2 cm	220°C	10-15	Drehen Sie das Steak nach 8 Minuten um und garen Sie es dann weiter, bis es Ihrem Geschmack entspricht.
Fisch		200°C	7-10	Stellen Sie den Timer-Schalter auf 10 Minuten und lassen Sie den Fisch anschließend mit einer niedrigeren Temperatur weitergaren, bis er fast auseinanderfällt.
Brot/ Schinken-Käse-Toast	2-3	200°C	3-5	Legen Sie den Schinken-Käse-Toast auf die oberste Ebene. Behalten Sie das Brot im Auge, im Grillstand kann es schnell verbrennen. Drehen Sie den Schinken-Käse-Toast nach der halben Zubereitungszeit um, sodass das Brot auf beiden Seiten geröstet wird.
Kuchen		150°C	60-75	Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Die Tabelle oben dient lediglich als Indikation. Passen Sie die Zeiten nach Ihren Wünschen an. Kontrollieren Sie die im Backofen befindlichen Nahrungsmittel regelmäßig. So verhindern Sie, dass diese anbrennen/verbrennen.

TECHNISCHE DATEN

Typennummer	TEO6001B
Spannung	230 Volt ~50-60 Hz
Anschlusswert	2200 Watt
Timer	120 Minuten
Inhalt	60 Liter
Außenabmessungen - B x T x H	513 x 588 x 375 mm
Innenabmessungen - B x T x H	426 x 436 x 319 mm
Nettogewicht	14,15 kg

RECYCLING

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor.
Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recycelbar; sammeln Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt ein.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - FR

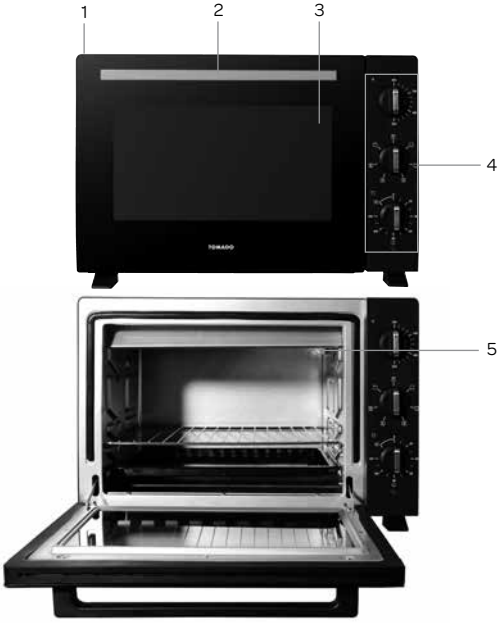
- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs dans cet appareil. L'appareil ne convient pas pour un usage industriel ou en laboratoire.
- ⚠ **Attention !** Évitez de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche. Le four devient très chaud. Utilisez toujours les poignées et les boutons.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que ceci soit effectué sous surveillance.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié de manière trop serrée ou entrer en contact avec les parties chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, consultez le revendeur ou notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même.

- N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui n'ont pas été recommandées ou fournies par le fabricant.
- Pour permettre une bonne circulation d'air, le four doit avoir 10 cm d'espace libre tout autour.
- Ne couvrez jamais les orifices de ventilation.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou si vous souhaitez le nettoyer. Laissez bien refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Si le four est couvert ou s'il entre en contact avec des matières combustibles, comme des rideaux, il existe un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'intérieur du four comme espace de rangement. N'y gardez pas les biscuits, le pain, etc.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous insérez des aliments dans le four chaud ou si vous les retirez, et utilisez les poignées fournies.
- La porte du four est équipée d'un verre de sécurité trempé. Ce verre est plus robuste que le verre ordinaire et résistera mieux à la rupture.
- L'appareil ne doit être utilisé et rangé qu'à l'intérieur.
- Le four ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou une commande à distance distincte.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface stable et plane.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de courant murale mise à la terre, avec une tension de secteur correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Si vous souhaitez déplacer l'appareil, vous devez veiller à ce qu'il soit bien éteint. Pour déplacer l'appareil, utilisez les deux mains.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur ait sauté sur le tableau électrique. Le groupe peut être surchargé, ou un courant de fuite par la prise de terre peut s'être produit.

- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le fait que le dispositif de sécurité interne de l'appareil saute peut indiquer la présence d'un défaut qui ne peut pas être réparé par le simple retrait ou remplacement du dispositif de sécurité. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts et la garantie sera annulée.
- Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous conseillons de retirer la fiche de la prise de courant murale et de couper le câble d'alimentation.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Logement
2. Poignée
3. Porte du four
4. Panneau de commande
   - 4.1 Sélecteur de température
   - 4.2 Sélecteur de fonctions du four
   - 4.3 Bouton de minuterie
   - 4.4 Témoin de thermostat
5. Ampoule
6. Plaque de cuisson
7. Poignée pour grille et plaque de cuisson
8. Grille

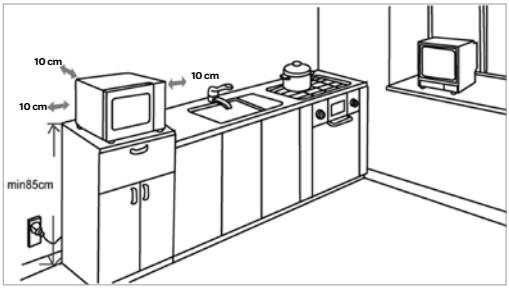


AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation de l'appareil : déballez le four et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériau d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez scrupuleusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport.

Placez l'appareil sur un sol ou un support stable et plat et laissez suffisamment d'espace tout autour pour assurer une bonne ventilation.

Il faut au moins 10 cm entre le four et les parois. Ne démontez pas les pieds du four. Ne couvrez pas les orifices de ventilation.



Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon humide. Le four est maintenant prêt à l'emploi. Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre une odeur de « neuf » ; ce phénomène est normal, inoffensif et disparaîtra automatiquement.

Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et branchez la fiche dans la prise de courant. Veillez à ce que le bouton de minuterie soit réglé sur ⏎ [0].

Avant la première utilisation, réchauffez le four à température maximale pendant 15 minutes, avec le sélecteur de fonction en position chaleur par le haut et le bas, pour éliminer les odeurs de production.

Les éléments chauffants deviendront rouges lorsque le four atteint la température choisie. Le témoin de thermostat indique que le four est en marche. Dès que le four a atteint la température réglée, le témoin de thermostat s'éteint.

UTILISER LE FOUR

Les aliments comme le pain, les pizzas et la viande qui sont cuits trop longtemps au four peuvent se carboniser. Pour éviter cela, il convient de surveiller régulièrement les aliments cuits dans le four et de ne pas les laisser trop longtemps dans le four en marche. Ne réchauffez jamais des aliments en pot ou en boîte directement dans le four. Les pots et les boîtes peuvent exploser sous l'effet de la chaleur et causer des blessures. Utilisez toujours des plats et des assiettes résistant à la chaleur.

Le four dispose des fonctions suivantes :

Fonction du four		Description
	Décongélation	Pour décongeler lentement des plats. Le ventilateur fait circuler l'air tiède qui décongèle progressivement le plat.
	Chaleur par le bas	Seuls les éléments inférieurs sont activés. Spécialement conçu pour les gâteaux qui doivent être cuits par le dessous (p. ex. gâteau fondant avec des fruits).
	Chaleur par le haut et le bas	La chaleur est distribuée uniformément de haut en bas. Placez toujours le plat au milieu du four. Pour les pizzas, viandes, tartes ou gâteaux.
	Chaleur par le haut avec ventilateur	La chaleur des éléments supérieurs brassée par le ventilateur chauffe le plat tout autour et lui donne un gratin croustillant.
	Air chaud	La chaleur des éléments brassée par le ventilateur chauffe le plat tout autour.
	Chaleur par le bas avec ventilateur	La chaleur des éléments inférieurs brassée par le ventilateur chauffe le plat tout autour et lui donne un fond croustillant.
	Chaleur par le haut	Seuls les éléments supérieurs sont activés. Pour griller la viande, le poisson, le pain ou pour gratiner.

METTRE EN MARCHE ET ARRÊTER LE FOUR

- Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position souhaitée et programmez la température adéquate à l'aide du sélecteur de température.
- Tournez le bouton de minuterie ⏲ sur le temps de cuisson souhaité (minimum 5 minutes et maximum 120 minutes) ; cette action allumera le four. Le témoin de thermostat indique que le four est en marche. Dès que le four a atteint la température réglée, le témoin de thermostat s'éteint.
- Ouvrez la porte du four. Disposez les aliments à préparer sur la plaque de cuisson ou la grille et placez celle-ci sur les guidages à l'intérieur du four.
- Fermez la porte.
- Le signal sonore retentit à la fin de la durée réglée et le four s'arrête.
  - Placez toujours la plaque de cuisson au bas du four lorsque vous utilisez la grille. La plaque de cuisson fait alors fonction de lèchefrite et recueille la graisse de cuisson, etc. Pour nettoyer plus facilement la plaque de cuisson, vous pouvez poser une feuille d'aluminium dessus.
  - Si le plat est cuit avant que la durée réglée ne soit écoulée, vous pouvez arrêter le four manuellement en tournant le bouton de minuterie sur [0].

  Attention : utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour retirer les plats du four chaud.
- Ouvrez la porte du four en utilisant la poignée.
- Retirez la plaque de cuisson du four à l'aide de la poignée fournie.
- Fermez la porte du four et vérifiez si le bouton de minuterie se trouve bien sur la position [0].

BOUTON DE MINUTERIE

Tournez le bouton de minuterie ⏲ dans le sens des aiguilles d'une montre sur le temps de cuisson souhaité. Si vous souhaitez par exemple cuire de gros morceaux de viande pendant une longue durée, vous pouvez utiliser la position ≋ CONSTANT.
Le four reste alors en marche continuellement sans minuterie. Pour arrêter le four, tournez le bouton de minuterie sur [0].

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer le four, éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant murale et laissez l'appareil refroidir complètement.

Intérieur
Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Utilisez un chiffon humide. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez de l'eau chaude et un produit vaisselle, et séchez bien l'intérieur avec un chiffon. N'utilisez pas des produits abrasifs ni des tampons à récurer métalliques. Cela endommagerait le four. Faites attention à ne pas endommager les éléments chauffants. Retirez toutes les miettes et nettoyez consciencieusement le fond à l'aide d'un chiffon humide.

Accessoires
Nettoyez les accessoires comme la grille, la plaque de cuisson et la poignée avec de l'eau chaude et un produit vaisselle. Ces accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Séchez-les bien avant de les réutiliser.

Extérieur
Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Si nécessaire, nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un produit vaisselle doux. Nettoyez aussi la porte soigneusement.

TABLEAU DE CUISSON

Type d'aliment	Quantité ou épaisseur	Température (°C)	Temps (minutes)	
Poulet	demi-poulet	175 à 200 °C	30 à 40	Introduisez le poulet dans le four et retournez-le après 20-25 minutes.
Saucisses	3 à 4	200 à 220 °C	8 à 10	Retournez régulièrement les saucisses pour assurer une cuisson homogène.
Hamburger	2 à 3	200 °C	3 à 5	Retournez les hamburgers à la moitié du temps de préparation pour assurer une cuisson homogène.
Steak	1-2 cm	220 °C	10 à 15	Retournez le steak après 8 minutes et continuez de le faire cuire à votre goût.
Poisson		200 °C	7 à 10	Réglez la minuterie sur 10 minutes et, au bout de ce temps, laissez cuire le poisson à une température inférieure jusqu'à ce que la chair commence à se détacher.
Pain/ croque-monsieur	2 à 3	200 °C	3 à 5	Placez le croque-monsieur au niveau supérieur. Surveillez le pain, car il peut se carboniser rapidement en position gril. Retournez le croque-monsieur à la moitié du temps de préparation afin de griller le pain des deux côtés.
Gâteau		150 °C	60 à 75	Placez le moule à gâteau sur la grille du four.

Les informations du tableau ci-dessus ont seulement une valeur indicative. Ajustez les temps en fonction de vos goûts personnels. Surveillez régulièrement les aliments que vous cuisez au four pour éviter les surcuissons.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Numéro de modèle	TEO6001B
Tension	230 Volt ~50-60 Hz
Puissance connectée	2200 Watt
Minuterie	120 minutes
Capacité	60 litres
Dimensions extérieures - lxpxh	513 x 588 x 375 mm
Dimensions intérieures - lxpxh	426 x 436 x 319 mm
Poids net	14,15 kg

RECYCLAGE

Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques. L'évacuation adéquate du produit permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique. Le matériau d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez donc éliminer le matériau d'emballage séparément.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD - ES

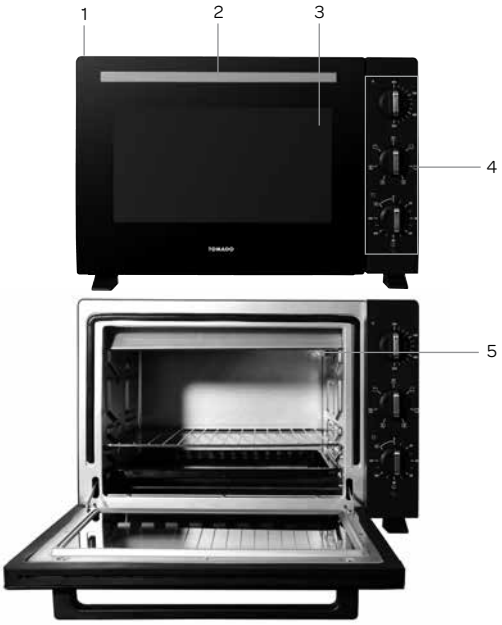
- **Lea atenta e íntegramente el manual de instrucciones antes de empezar a utilizar el aparato y guárdelo bien para consultas futuras.**
- Utilice el aparato única y exclusivamente para los fines que se describen en el presente manual. No utilice detergentes agresivos en este aparato. Este aparato no es apto para uso industrial ni en laboratorios.
- **¡Atención!** Evite tocar las superficies calientes cuando el aparato esté encendido. El horno se calienta mucho. Utilice siempre las asas y los botones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. Los niños no comprenden el peligro que puede suponer utilizar aparatos eléctricos. Por esa razón, no deje nunca a los niños que usen aparatos eléctricos sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños de menos de 8 años.
- El aparato lo podrán utilizar niños de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia o conocimientos siempre que sea bajo supervisión o se les esté instruyendo acerca de su uso seguro y comprendan los peligros que se derivan de ello.
- Los niños no podrán jugar con el aparato.
- Los niños no podrán limpiar ni mantener el aparato, a no ser que lo hagan bajo supervisión.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua.
- No doble nunca en exceso el cable de red ni deje que pase por encima de piezas calientes.
- No utilice el aparato cuando el enchufe, el cable o el propio aparato estén deteriorados o cuando el aparato ya no funcione correctamente o cuando esté dañado de una manera u otra. En esos casos, consulte a la tienda o a nuestro servicio técnico. En ningún caso deberá sustituir el enchufe o el cable usted mismo.
- No utilice nunca el aparato con piezas que no hayan sido recomendadas o suministradas por el fabricante.

- Para garantizar una buena circulación del aire, es preciso dejar un espacio libre de 10 cm alrededor del horno.
- No cubra nunca los orificios de ventilación.
- Siempre desenchufe el aparato de la corriente cuando no vaya a usarlo o para limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Si se cubre el horno o si entra en contacto con un material inflamable, como unas cortinas, existe un riesgo de incendio.
- No utilice el interior del horno como espacio de almacenamiento. No guarde dentro galletas, pan, etc.
- Utilice siempre manoplas para el horno cuando vaya a meter o sacar comida del horno caliente, y utilice las asas suministradas.
- La puerta del horno tiene un cristal de seguridad reforzado. Es más fuerte que el cristal normal y más resistente a la rotura.
- Utilice y guarde el aparato únicamente en interiores.
- El horno no se ha concebido para usarse con un temporizador o un mando a distancia aparte.
- Asegúrese siempre de que el aparato esté sobre una superficie sólida y plana.
- Conecte el aparato solo a corriente alterna, a un enchufe de pared con toma de tierra y con una tensión de red que se corresponda con la información que se proporciona en la placa de características del aparato.
- No deje nunca el aparato sin supervisión si está en funcionamiento.
- Si quiere cambiar de lugar el aparato, este deberá estar desconectado. Al cambiarlo de sitio, deberá utilizar ambas manos.
- No tire nunca del cable o el aparato para desenchufarlo de la toma de corriente. No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Si el aparato no funciona después de encenderlo, posiblemente haya saltado el fusible o el interruptor diferencial del cuadro eléctrico. El grupo puede estar demasiado cargado o puede que se haya producido una derivación a tierra.

- En caso de avería, no trate de repararla por su cuenta; la activación de la protección del aparato puede indicar un fallo que no se resolverá quitando o sustituyendo la protección. Es necesario que solo se utilicen piezas originales.
- Este aparato se ha concebido para uso doméstico exclusivamente. Si el aparato se usa de forma indebida, en caso de avería, no se podrán reclamar daños y perjuicios y la garantía perderá su validez.
- Si decide no usar más el aparato a causa de una avería, le recomendamos que corte el cable después de desenchufarlo.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Cubierta
2. Asa
3. Puerta del horno
4. Panel de control
   - 4.1 Mando de temperatura
   - 4.2 Mando de modo del horno
   - 4.3 Mando del temporizador
   - 4.4 Luz del termostato
5. Bombilla
6. Fuente plana
7. Asa para parrilla y fuente plana
8. Parrilla

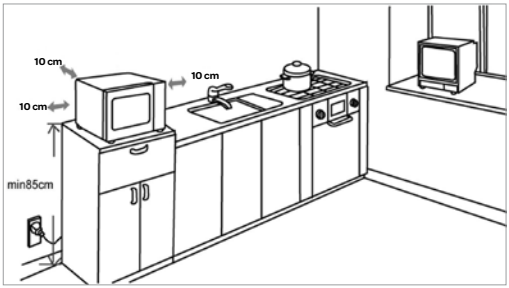


ANTES DEL PRIMER USO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, deberá hacer lo siguiente: desembale el horno con cuidado y retire todo el material de embalaje. Mantenga el embalaje (bolsas de plástico y cartón) fuera del alcance de los niños.
A continuación, compruebe minuciosamente si el aparato presenta daños externos, posiblemente causados por el transporte.

Coloque el aparato sobre una superficie plana sólida, dejando suficiente espacio alrededor para permitir una buena ventilación.

Es preciso dejar como mínimo 10 cm entre el horno y las paredes.
No quite las patas del horno. No cubra los orificios de ventilación.



Limpie el horno y los accesorios con un paño ligeramente humedecido. Así, el horno quedará listo para el uso. La primera vez que lo use, el horno puede oler un poco a «nuevo»; esto es muy normal, no puede hacer ningún daño y desaparecerá por sí solo.

Compruebe si la tensión de la corriente se corresponde con la que figura en la placa de características y enchufe el aparato a la corriente. Asegúrese de que el mando del temporizador ⏲ se encuentre en la posición [0].

Antes del primer uso, ponga el horno a máxima temperatura durante 15 minutos en la posición de calentamiento desde arriba y desde abajo, para eliminar los olores de fábrica.

Las resistencias se pondrán de color rojo poco a poco a medida que el horno alcanza la temperatura. La luz del termostato indica que el horno está encendido. En cuanto el horno alcance la temperatura indicada, la luz del termostato se apagará.

USO DEL HORNO

Los alimentos, como el pan, la pizza y la carne, si se cuecen durante demasiado tiempo en el horno, se pueden quemar. Para evitarlo, controle con frecuencia los alimentos y no los deje demasiado tiempo con el horno encendido. No caliente nunca botes o latas de comida directamente en el horno, ya que podrían explotar por el calor y causar lesiones. Utilice siempre bandejas y fuentes aptas para horno.

El horno ofrece las siguientes funciones:

Función del horno		Descripción
	Descongelación	Para descongelar lentamente los alimentos. El ventilador hace circular el aire a temperatura ambiente para descongelar la comida.
	Calor desde abajo	Solo se encienden las resistencias inferiores. Especial para preparar pasteles que deben hornearse desde abajo (por ejemplo, pasteles húmedos de frutas).
	Calor desde arriba y desde abajo	El calor se genera arriba y abajo por igual. Coloque siempre el plato en el centro del horno. Para pizzas, carnes, tartas o pasteles.
	Calor desde arriba con ventilador	El calor generado por las resistencias superiores y el ventilador hacen que el plato se caliente por todas partes y quede con una corteza crujiente.
	Aire caliente	El calor generado por las resistencias y el ventilador hacen que el plato se caliente por todas partes.
	Calor desde abajo con ventilador	El calor generado por las resistencias inferiores y el ventilador hacen que el plato se caliente por todas partes y quede con una base crujiente.
	Calor desde arriba	Solo se encienden las resistencias superiores. Para asar a la parrilla carnes, pescados, panes, o gratinar.

ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

- Lleve el mando de modo del horno a la posición deseada y ajuste la temperatura con el mando correspondiente.
- Ajuste el tiempo deseado con el mando del temporizador ⏲ (entre 5 y 120 minutos) y el horno se encenderá. La luz del termostato indica que el horno está encendido. En cuanto el horno alcance la temperatura indicada, la luz del termostato se apagará.
- Abra la puerta del horno. Coloque los alimentos que quiere preparar en la fuente plana o la parrilla y coloque esta en las guías del horno.
- Cierre la puerta.
- El timbre sonará cuando haya transcurrido el tiempo programado y el horno se apagará.
  - Cuando utilice la parrilla, coloque siempre la fuente en la parte inferior del horno. Así, la fuente servirá para recoger toda la grasa que gotee y demás partículas que caigan. Para que luego sea más fácil limpiar la fuente, puede cubrir de papel de aluminio la fuente.
  - Si la comida ya está bien cocinada aunque no haya transcurrido el tiempo programado, puede apagar el horno manualmente llevando el mando del temporizador a la posición [0].

  Atención: Utilice manoplas para horno para sacar la comida del horno caliente.
- Abra la puerta del horno sujetando por el asa.
- Saque la fuente del horno con ayuda del asa de quita y pon suministrada.
- Cierre la puerta del horno y compruebe que el mando del temporizador está en la posición [0].

MANDO DEL TEMPORIZADOR

Gire el mando del temporizador ⏲ hacia la derecha hasta marcar el tiempo deseado. Si, por ejemplo, quiere cocinar trozos grandes de carne durante más tiempo, también puede usar la posición ≋ - CONSTANTE. Así, el horno se mantendrá constante sin temporizador. Para apagar el horno, lleve el temporizador a la posición [0].

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar el horno, apáguelo, desenchúfelo y espere a que se enfríe por completo.

Interior
Limpie el interior del horno después de cada uso. Utilice un paño húmedo. Para limpiarlo más a fondo, utilice agua caliente con detergente seque bien el interior con un paño. No utilice nada abrasivo ni estropajos metálicos, ya que dañaría el horno. Tenga cuidado para no dañar las resistencias. Quite todas las migas y frote con cuidado la base con un paño húmedo.

Accesorios
Limpie los accesorios sueltos, como la parrilla, la fuente y el asa de quita y pon, con agua caliente y detergente. Estos accesorios no se pueden limpiar en el lavavajillas. Seque todo bien ante de volver a usarlo.

Exterior
Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo o una esponja. Si es preciso, puede limpiar el exterior del aparato con un poco de detergente suave. Limpie bien también la puerta.

TABLA DE COCCIÓN

Tipo de alimento	Cantidad o grosor	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Pollo	medio pollo	175-200 °C	30-40	Meta el pollo en el horno y dele la vuelta al cabo de 20-25 minutos.
Salchichas	3-4	200-220 °C	8-10	Gire las salchichas con frecuencia para que se hagan por igual.
Hamburguesas	2-3	200 °C	3-5	Voltee las hamburguesas a la mitad del tiempo de preparación para que se hagan por igual.
Filete	1-2 cm	220 °C	10-15	Voltee el filete al cabo de 8 minutos y manténgalo en el horno el tiempo que necesite según sus gustos.
Pescado		200 °C	7-10	Ajuste el temporizador en 10 minutos y, después, deje el pescado haciéndose a menos temperatura hasta que esté a punto de desmenuzarse.
Tostas/ sándwiches	2-3	200 °C	3-5	Coloque los sándwiches en el nivel superior. Vigile bien las tostas, ya que se podría quemar rápido en la posición de parrilla. Voltee los sándwiches a la mitad del tiempo de preparación para que el pan se ase bien por ambos lados.
Pastel		150 °C	60-75	Coloque el molde del pastel sobre la parrilla del horno.

La tabla siguiente se ofrece a modo orientativo. Adapte los tiempos a sus preferencias. Controle constantemente la comida que esté preparando en el horno para evitar que se queme.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	TEO6001B
Voltaje	230 V ~50-60 Hz
Potencia	2200 W
Temporizador	120 minutos
Capacidad	60 litros
Dimensiones exteriores - axlxh	513 x 588 x 375 mm
Dimensiones interiores - axlxh	426 x 436 x 319 mm
Peso neto	14,15 kg

RECICLAJE

Este símbolo indica que el producto no se puede tirar con la basura normal del hogar (2012/19/UE). Siga las normas vigentes en su localidad para la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se deshace correctamente del producto, evitará consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas.
El material de embalaje de este producto es 100 % reciclable; separe también el material de embalaje.

REQUISITI DI SICUREZZA - IT

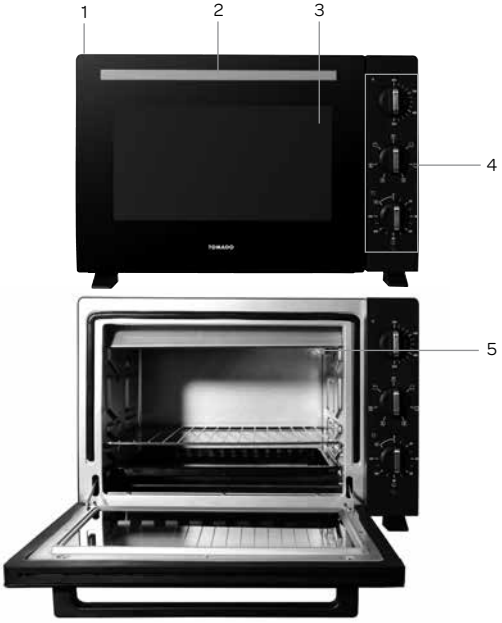
- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.**
- Destinare l'apparecchio esclusivamente agli usi descritti nelle istruzioni per l'uso. Non utilizzare detergenti aggressivi per la pulizia dell'apparecchio. L'apparecchio non è destinato all'uso in ambienti industriali o di laboratorio.
- **Attenzione!** Evitare di toccare le parti calde quando l'apparecchio è acceso. Il forno raggiunge temperature elevate. Utilizzare sempre la maniglia, il manico e le manopole.
- Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non si rendono conto dei pericoli che possono derivare dall'uso di apparecchi elettrici. Per questo motivo, non consentire mai ai bambini di usare l'apparecchio senza supervisione.Mantenere l'apparecchio e il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da anziani, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e da persone non esperte o con conoscenze limitate a patto che siano adeguatamente supervisionati o siano stati sufficientemente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e su tutti i pericoli che possono derivare dall'uso dell'apparecchio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere permesso di pulire l'apparecchio né di svolgere operazioni di manutenzione senza supervisione.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua.
- Non piegare mai eccessivamente il cavo elettrico e non farlo entrare in contatto con superfici/componenti calde.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo o lo stesso apparecchio sono danneggiati o qualora l'apparecchio non funzioni più correttamente, sia caduto o abbia subito danni di altro tipo. In questi casi, consultare il negoziante o il nostro servizio di assistenza tecnica. In nessun caso sostituire da soli la spina o il cavo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con parti di ricambio non originali o non consigliate dal produttore.

- Per assicurare una buona circolazione dell'aria, lasciare uno spazio libero di circa 10 cm tutt'intorno al forno.
- Lasciare le aperture di ventilazione sempre libere.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa elettrica qualora non si utilizzi l'apparecchio o ci si appresti a pulirlo. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Qualora l'apparecchio venga coperto o entri in contatto con materiali infiammabili (ad esempio, le tende delle finestre), potrebbero verificarsi incendi.
- Non riporre mai oggetti estranei nel forno: il forno non è destinato all'uso come contenitore per biscotti, pane eccetera.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o ritirare le pietanze quando il forno è caldo e utilizzare sempre il manico fornito in dotazione.
- Lo sportello del forno è provvisto di un doppio vetro di sicurezza: più robusto di un normale vetro, ha una maggiore resistenza alla rottura.
- Utilizzare e conservare l'apparecchio esclusivamente in interni.
- Il forno non è adatto all'uso con un timer o con un telecomando.
- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia posizionato su una superficie robusta e piana.
- Collegare l'apparecchio unicamente a una presa di corrente a muro con messa a terra (corrente alternata) che garantisca una tensione di rete conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Prima di spostare l'apparecchio, assicurarsi che sia spento. Quindi, afferrarlo con entrambe le mani.
- Non tirare mai il cavo per scollegare la spina dalla presa di corrente. Non toccare mai l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Qualora l'apparecchio non funzioni dopo essere stato collegato alla corrente, è possibile che l'interruttore relativo alla presa o il salvavita presenti nel quadro elettrico siano scattati. L'impianto potrebbe essere sovraccarico o potrebbe essersi verificata una dispersione a terra della corrente.

- In caso di malfunzionamento, non riparare l'apparecchio da soli; qualora scatti la protezione dell'apparecchio, potrebbe esserci un difetto che non potrà essere risolto rimuovendo o sostituendo tale protezione. È necessario utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- Questo apparecchio è adatto unicamente a un uso domestico. Qualora l'apparecchio non sia utilizzato correttamente, in caso di difetti non potrà essere avanzata alcuna richiesta di indennizzo e la garanzia perderà validità.
- Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchio a causa di un difetto, si raccomanda di recidere il cavo (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Pareti esterne
2. Maniglia
3. Sportello
4. Pannello di controllo
   - 4.1 Selettore della temperatura
   - 4.2 Selettore della posizione
   - 4.3 Timer
   - 4.4 Lampadina del termostato
5. Lampadina
6. Teglia
7. Manico per griglia e teglia
8. Griglia

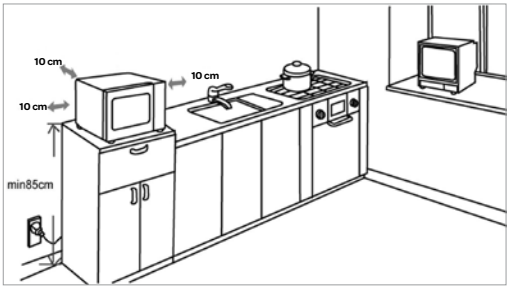


PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario procedere come segue: estrarre con cautela il forno dalla confezione e rimuovere tutti i materiali da imballaggio. Tenere i materiali da imballaggio (buste di plastica ed elementi in cartone) fuori dalla portata dei bambini. Verificare accuratamente che l'apparecchio non presenti danni visibili a occhio nudo, eventualmente subiti durante il trasporto.

Posizionare l'apparecchio su una superficie robusta e piana e lasciare uno spazio sufficiente tutt'intorno per assicurare una buona ventilazione.

Si raccomanda di prevedere almeno 10 cm di spazio tra il forno e le pareti di casa.
Non rimuovere i piedini dal forno. Lasciare le aperture di ventilazione sempre libere.



Detergere il forno e gli accessori con un panno leggermente umido. Il forno è ora pronto per l'uso. Durante il primo utilizzo, il forno potrebbe emettere quello che si definisce come "odore di nuovo". Si tratta di un fatto del tutto normale: l'odore non è nocivo e sparirà da solo.

Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio e inserire la spina nella presa di corrente. Assicurarsi che il timer ⏲ sia impostato su [0].

Prima del primo utilizzo, scaldare il forno per 15 minuti alla massima temperatura in posizione Sopra-sotto in modo da eliminare gli eventuali odori di produzione.

Le resistenze diventeranno lentamente incandescenti mentre il forno raggiunge la temperatura. La lampadina del termostato si accenderà per indicare che il forno si sta riscaldando. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la lampadina del termostato si spegnerà.

UTILIZZO DEL FORNO

Gli alimenti tenuti in forno troppo a lungo potrebbero bruciare (ad esempio, pane, pizza e carni). Per evitare che ciò succeda, si raccomanda di controllare costantemente gli alimenti in cottura nel forno e di estrarli al momento giusto. Non riscaldare mai gli alimenti direttamente nei loro contenitori in vetro o alluminio: a causa del calore, questi potrebbero infatti esplodere e causare danni fisici. Utilizzare sempre piatti e vassoi resistenti al calore.

Il forno si può impostare sulle seguenti posizioni.

Posizione		Descrizione
	Scongelamento	Per scongelare lentamente gli alimenti grazie alla ventola che fa circolare l'aria a temperatura ambiente all'interno del forno.
	Sotto	Si scalda soltanto la resistenza inferiore. Questa posizione è consigliata per gli alimenti che devono cuocere a partire dal fondo (ad esempio, le torte di frutta, con ingredienti umidi).
	Sopra-sotto	Il calore viene emesso in modo uniforme dalla resistenza superiore e da quella inferiore. In questo caso, si raccomanda di posizionare gli alimenti sul ripiano centrale del forno. Per pizze, carni, crostate o torte.
	Sopra ventilato	Il calore emesso dalla resistenza superiore viene diffuso dalla ventola in modo che gli alimenti cuociano in maniera uniforme. Per ottenere una crosta croccante.
	Aria calda	Il calore emesso da entrambe le resistenze viene diffuso dalla ventola in modo che gli alimenti cuociano in maniera uniforme.
	Sotto ventilato	Il calore emesso dalla resistenza inferiore viene diffuso dalla ventola in modo che gli alimenti cuociano in maniera uniforme. Per ottenere un fondo croccante.
	Sopra	Si scalda soltanto la resistenza superiore. Questa posizione è consigliata per grigliare carni e pesce, tostare il pane o cuocere al gratin.

COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

- Ruotare il selettore della posizione fino a raggiungere la posizione desiderata e impostare la temperatura desiderata con il selettore della temperatura.
- Ruotare il timer ⏲ fino a raggiungere il tempo di cottura desiderato (da un minimo di 5 a un massimo di 120 minuti). Il forno si accenderà. La lampadina del termostato si accenderà per indicare che il forno si sta riscaldando. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la lampadina del termostato si spegnerà.
- Aprire lo sportello del forno. Posizionare gli alimenti da cuocere sulla teglia o sulla griglia, quindi inserirle facendole scorrere nelle guide corrispondenti al ripiano desiderato del forno.
- Chiudere lo sportello.
- Un segnale acustico indicherà lo scadere del tempo impostato. A questo punto, il forno si spegnerà automaticamente.
  - Qualora si utilizzi la griglia, posizionare sempre la teglia sul ripiano più basso del forno, in modo da poter raccogliere eventuali gocciolamenti di grassi (ad esempio, dalle carni in cottura). Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di posizionare un foglio di alluminio sulla teglia.
  - Qualora gli alimenti risultino cotti prima dello scadere del tempo impostato, è possibile spegnere manualmente il forno portando il timer in posizione [0].

  Attenzione: utilizzare sempre guanti da forno per ritirare gli alimenti dal forno caldo.
- Aprire lo sportello del forno utilizzando la maniglia.
- Rimuovere la teglia dal forno utilizzando il manico fornito in dotazione.
- Chiudere lo sportello del forno e assicurarsi che il timer sia impostato su [0].

TIMER

Ruotare il timer ⏲ in senso orario fino a raggiungere il tempo di cottura desiderato. Qualora sia necessario cuocere alcuni alimenti (ad esempio, tagli di carne di grosse dimensioni) per un tempo superiore al tempo massimo previsto dal forno, è possibile impostare il timer sulla posizione ∞ - CONTINUO. In questo modo, il forno resterà acceso continuamente. Per spegnerlo, basterà riportare il timer in posizione [0].

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere con le operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio, rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente.

Interno
Detergere sempre l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Utilizzare un panno umido. Per una pulizia più profonda, utilizzare una soluzione di acqua e detergente per piatti, quindi asciugare l'apparecchio con un panno. Non utilizzare detergenti aggressivi o materiali abrasivi: così facendo, si potrebbe danneggiare il forno. Evitare con cura di danneggiare le resistenze. Rimuovere eventuali residui di cibo e pulire il fondo del forno con un panno umido.

Accessori
Pulire gli accessori (teglia, griglia e manico) con una soluzione di acqua e detergente per piatti. Gli accessori non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie. Asciugarli con cura prima di utilizzarli nuovamente.

Esterno
Detergere le pareti esterne dell'apparecchio con una spugna o un panno umidi. Se necessario, è possibile utilizzare un detergente delicato. Si raccomanda di detergere con cura anche lo sportello del forno.

TABELLA DELLE COTTURE

Tipo	Quantità o spessore	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	
Pollo	Mezzo pollo	175-200 °C	30-40	Girare il pollo dopo circa 20-25 minuti di cottura.
Salsicce	3-4	200-220 °C	8-10	Girare le salsicce con regolarità in modo da ottenere una cottura uniforme.
Hamburger	2-3	200 °C	3-5	Girare gli hamburger a metà cottura in modo che cuociano in maniera uniforme.
Bistecca	1-2 cm	220°C	10-15	Girare la bistecca dopo 8 minuti e raggiungere il punto di cottura desiderato.
Pesce		200°C	7-10	Impostare il timer su una cottura di 10 minuti, quindi abbassare la temperatura e continuare la cottura fino a quando il pesce sarà tenero e le sue carni inizieranno a sfaldarsi.
Pane/toast	2-3	200°C	3-5	Posizionare il toast sul ripiano più alto. In questa posizione, il pane può bruciare facilmente, quindi è necessario controllarlo continuamente. Girare il toast a metà cottura così da tostarlo in maniera uniforme su entrambi i lati.
Torta		150 °C	60-75	Posizionare lo stampo della torta sulla griglia.

Questa tabella è puramente indicativa: i tempi di cottura vanno infatti adattati alle proprie preferenze. Controllare costantemente gli alimenti in cottura nel forno per evitare che brucino.

SPECIFICHE TECNICHE

Numero modello	TEO6001B
Tensione	230 volt ~50-60 Hz
Potenza	2200 watt
Timer	120 minuti
Capacità	60 litri
Dimensioni esterne (P x L x A)	513 x 588 x 375 mm
Dimensioni interne (P x L x A)	426 x 436 x 319 mm
Peso netto	14,15 kg

SMALTIMENTO

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici indifferenziati (direttiva 2012/19/UE). Si raccomanda di attenersi alle norme in vigore nel proprio paese per quanto riguarda lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Uno smaltimento corretto del prodotto evita ricadute negative sull'ambiente e sulla salute pubblica.
I materiali da imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100%: si raccomanda pertanto di smaltirli separatamente.

SIKKERHEDSANVISNINGER – DA

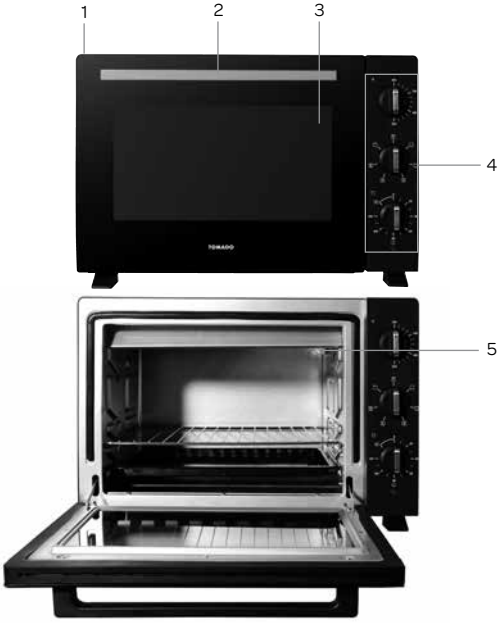
- **Læs først hele brugervejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og opbevar den derefter omhyggeligt til senere brug.**
- Benyt kun apparatet til det formål, der er angivet i brugervejledningen. Brug ingen aggressive rengøringsmidler i apparatet. Apparatet er ikke egnet til industri- eller laboratoriebrug.
- **Bemærk!** Undgå at røre ved de varme overflader, når apparatet er tændt. Ovnen bliver meget varm. Brug altid håndtagene og knapperne.
- Opbevar apparatet utilgængeligt for børn. Børn er ikke bevidste om de farer, der kan opstå ved håndteringen af elektriske apparater. Lad derfor aldrig børn bruge elektriske apparater uden opsyn. Sørg for, at børn under 8 år ikke kan komme i nærheden af apparatet og ledningen.
- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn og er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne farer.
- Børn må aldrig lege med apparatet.
- Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, medmindre det sker under opsyn.
- Apparatet, ledningen og stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.
- Netledningen må ikke bukkes skarpt eller føres hen over dele, der bliver varme.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, ledningen eller apparatet er beskadiget, eller hvis apparatet ikke længere fungerer korrekt, er faldet ned eller på anden måde er blevet beskadiget. Kontakt i så fald forhandleren eller vores kundeservice. Udskift aldrig selv stikket eller ledningen.
- Brug aldrig apparatet med reservedele, der ikke er anbefalet eller leveret af producenten.

- For at sikre en god luftcirkulation skal der være et frirum på 10 cm omkring ovnen.
- Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, eller når det skal rengøres. Lad apparatet køle godt af, inden det rengøres.
- Hvis ovnen dækkes til eller kommer i kontakt med brændbart materiale som f.eks. gardiner, opstår der brandfare.
- Brug ikke ovnen som opbevaringsplads til kager, brød eller lignende.
- Brug altid ovnhandsker, når retter sættes ind i eller tages ud af ovnen, eller brug de medfølgende håndtag.
- Ovnens låge er forsynet med hærdet sikkerhedsglas. Det er stærkere og mere brudbestandigt end almindeligt glas.
- Apparatet må kun anvendes og opbevares indendørs.
- Ovnen er ikke egnet til at blive brugt med en separat timer eller fjernbetjening.
- Sørg altid for, at apparatet står på et fast, plant underlag.
- Apparatet må kun tilsluttes vekselstrøm fra en jordforbundet stikkontakt med en netspænding i overensstemmelse med oplysningerne på apparatets typeskilt.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Hvis apparatet skal flyttes, skal det først sikres, at apparatet er slukket. Brug begge hænder til at flytte apparatet med.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen eller apparatet. Rør aldrig ved apparatet med våde eller fugtige hænder.
- Hvis apparatet ikke fungerer, når der er tændt for det, kan det skyldes, at sikringen er sprunget, eller at fejlstrømsafbryderen i elskabet er slået fra. Gruppen kan være overbelastet, eller der har været en fejlstrøm.

- Forsøg aldrig selv at reparere apparatet i tilfælde af fejl. Hvis apparatets sikring er gået, kan det tyde på en fejl, der ikke kan afhjælpes ved fjernelse eller udskiftning af sikringen. Der må kun bruges originale reservedele.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis apparatet ikke bruges efter hensigten, kan der ikke gøres krav på skadeserstatning ved eventuelle fejl, og garantien bortfalder.
- Hvis apparatet skal kasseres på grund af en defekt, anbefales det at klippe ledningen af, når den er trukket ud af stikkontakten.

PRODUKTBESKRIVELSE

1. Kabinet
2. Greb
3. Ovnlåge
4. Betjeningspanel
   - 4.1 Knap til temperatur
   - 4.2 Knap til ovnindstilling
   - 4.3 Knap til minutur
   - 4.4 Termostatlampe
5. Lampe
6. Bageplade
7. Håndtag til rist og bageplade
8. Rist

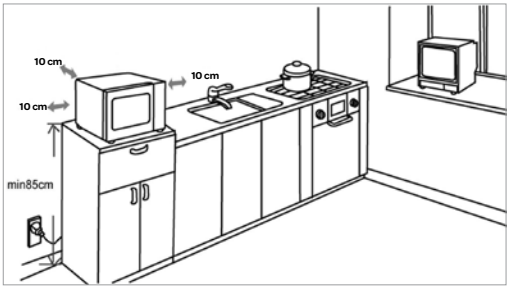


FØR IBRUGTAGNING

Inden apparatet tages i brug første gang: Pak forsigtigt ovnen ud, og fjern al emballage. Hold emballagen (plastposer og pap) uden for børns rækkevidde. Kontroller efter udpakningen omhyggeligt apparatet for udvendige skader, der måtte være opstået under transporten.

Placer apparatet på et fast, plant underlag, og sørg for, at der er tilstrækkeligt med plads til ventilation omkring det.

Der skal være mindst 10 cm mellem ovnen og væggene. Ovnens fødder må ikke afmonteres. Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes.



Rengør ovnen og tilbehøret med en fugtig klud. Ovnen er nu klar til brug. Første gang ovnen anvendes, kan den lugte "ny". Det er helt normalt og ufarligt og forsvinder af sig selv.

Kontroller, at spændingen stemmer overens med angivelserne på typeskiltet, og sæt stikket i stikkontakten. Sørg for, at minuturet ⏲ står på [0].

Inden ovnen bruges første gang: Lad ovnen være tændt ved maksimumtemperatur i 15 minutter på indstillingen over- og undervarme, så lugte fra produktionen forsvinder.

Varmelegemerne bliver langsomt røde, når ovnen varmes op. Termostatlampen viser, at ovnen er tændt. Når den indstillede temperatur er nået, går termostatlampen ud.

BRUG AF OVNEN

Madvarer som brød, pizza og kød, der skal tilberedes længere tid i ovnen, kan brænde på. Det kan undgås ved løbende at holde øje med indholdet i ovnen og ikke lade det blive for længe i den tændte ovn. Madvarerne skal opvarmes i en beholder og aldrig direkte i ovnen. Varmen kan få maden til at eksplodere og forårsage personskade. Brug altid ovnfaste skåle og fade.

Ovnen har følgende funktioner:

Ovnfunktion		Beskrivelse
	Optøning	Til langsom optøning af retter. Ventilatoren cirkulerer omgivelsestemperaturen, hvorved retten tøs op.
	Undervarme	Kun de nederste varmelegemer er tændt. Anvendes især til bagværk, som skal bages nedefra (f.eks. fugtigt bagværk med frugt).
	Over- og undervarme	Varmen kommer både oppe- og nedefra. Placer altid retten midt i ovnen. Til pizza, kød, tærte og kage.
	Overvarme med ventilator	Varmen fra de øverste varmelegemer og ventilatoren giver en jævn opvarmning, og retten får en sprød skorpe på oversiden.
	Varmluft	Varmen fra varmelegemerne og ventilatoren giver en jævn opvarmning.
	Undervarme med ventilator	Varmen fra de nederste varmelegemer og ventilatoren giver en jævn opvarmning, og retten får en sprød bund.
	Overvarme	Kun de øverste varmelegemer er tændt. Til grilning af kød, fisk og brød eller til gratinering.

TÆNDING OG SLUKNING AF OVNEN

- Drej knappen til ovnindstilling om på den ønskede indstilling, og indstil den ønskede temperatur ved hjælp af temperaturknappen.
- Drej minuturet ⏱ om på den ønskede varighed (min. 5 minutter og maks. 120 minutter). Ovnen tændes. Termostatlampen viser, at ovnen er tændt. Når den indstillede temperaturer nået, går termostatlampen ud.
- Åbn ovnlågen. Placer retten, som skal tilberedes, på bagepladen eller risten, og sæt denne ind i ovnen.
- Luk lågen.
- Når den indstillede tid er gået, lyder der et signal, og ovnen slukkes.
  - Placer altid bagepladen nederst i ovnen, når du bruger risten. Så fungerer bagepladen som drypbakke til stegesky og lignende. For at lette rengøringen kan bagepladen beklædes med alufolie.
  - Hvis retten er færdig, inden den indstillede tid er gået, kan der slukkes manuelt for ovnen, ved at minuturet drejes over på [0].

  Bemærk: Brug ovnhandsker, når retten tages ud af den varme ovn.
- Åbn ovnlågen ved hjælp af grebet.
- Tag bagepladen ud af ovnen ved brug af det medfølgende håndtag.
- Luk ovnlågen, og kontroller, at minuturet står på [0].

MINUTUR

Drej minuturet ⏱ (med uret) om på den ønskede varighed. Hvis et større stykke kød skal steges i længere tid, kan indstillingen ⏲ – VEDVARENDE – benyttes. Her forbliver ovnen tændt uden brug af minutur. Der slukkes for ovnen ved at dreje minuturet tilbage på [0].

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Inden ovnen rengøres, skal stikket trækkes ud af stikkontakten, og ovnen skal køle helt af.

Indvendigt
Rengør ovnen indvendigt efter hver brug. Brug en fugtig klud. Til grundig rengøring kan bruges varmt vand tilsat opvaskemiddel. Tør ovnen grundigt efter med en tør klud indvendigt. Brug ikke skuremidler eller metalskrabere, da det kan beskadige ovnen. Pas på ikke at beskadige varmelegemerne. Fjern alle krummer, og tør forsigtigt bunden af med en fugtig klud.

Tilbehør
Rengør det separate tilbehør som rist, bageplade og håndtag med varmt vand tilsat opvaskemiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen. Tør det hele grundigt af, før det tages i brug igen.

Udvendigt
Rengør ovnen udvendigt med en fugtig klud eller svamp. Om nødvendigt kan ovnen rengøres udvendigt med et mildt opvaskemiddel. Rengør også lågen grundigt.

VEJLEDENDE TABEL

Madvare	Mængde eller tykkelse	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Kylling	½ kylling	175-200 °C	30-40	Sæt kyllingen i ovnen, og vend den efter 20-25 minutter.
Pølser	3-4	200-220 °C	8-10	Vend pølserne jævnligt, så de tilberedes jævnt.
Hakkebøffer	2-3	200 °C	3-5	Vend hakkebøfferne jævnligt, så de tilberedes jævnt.
Steaks	1-2 cm	220 °C	10-15	Vend steakene efter 8 minutter, og lad dem stege videre efter dine præferencer.
Fisk		200 °C	7-10	Indstil minuturet på 10 minutter, og lad derefter fisken stege videre ved lav temperatur, indtil kødet næsten falder fra hinanden.
Brød/toast	2-3	200 °C	3-5	Placer toastene på nederste rille. Hold godt øje med toastene, da de hurtigt kan brænde på med grillfunktionen. Vend toastene, når halvdelen af tiden er gået, så brødet bliver ristet på begge sider.
Kage		150 °C	60-75	Placer kageformen på ovnristen.

Ovenstående tabel er vejledende. Tilpas tiderne efter dine personlige præferencer. Hold løbende øje med maden i ovnen for at undgå, at den brænder på.

TEKNISKE OPLYSNINGER

Typenummer	TEO6001B
Spænding	230 volt ~50-60 Hz
Tilslutningsværdi	2200 watt
Minutur	120 minutter
Kapacitet	60 liter
Udvendige mål – b x d x h	513 x 588 x 375 mm
Indvendige mål – b x d x h	426 x 436 x 319 mm
Nettovægt	14,15 kg

BORTSKAFFELSE

Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). Følg de gældende nationale regler for frasortering og indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Når du bortskaffer produktet korrekt, er du med til at mindske belastningen af miljøet og folkesundheden.
Produktets emballage er 100% genanvendelig. Sørg for, at emballagen affaldssorteres.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – PL

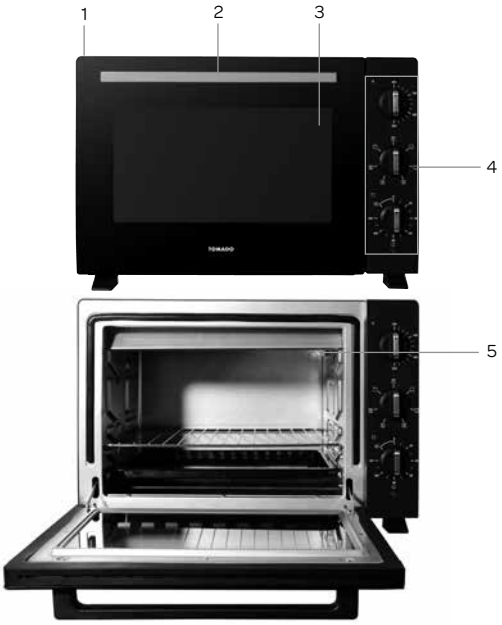
- **Przed użyciem urządzenia należy najpierw uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na potrzeby późniejszego wykorzystania.**
- Tego urządzenia można używać wyłącznie do celów opisanych w tej instrukcji obsługi. Nie stosuj żrących środków czyszczących w tym urządzeniu. Urządzenie nie nadaje się do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.
- **Uwaga!** Unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami, kiedy urządzenie jest włączone. Piec ulega nagrzaniu. Zawsze korzystaj z uchwytów i pokręteł.
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, które mogą występować podczas użycia urządzeń elektrycznych. Dlatego w żadnym wypadku dzieci nie powinny mieć kontaktu z urządzeniami elektrycznymi bez nadzoru. W związku z tym trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i mentalnych bądź osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, kiedy używają one urządzenia pod nadzorem lub są poinstruowane na temat bezpiecznego jego użytkowania, a także rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być czyszczone ani konserwowane przez dzieci, chyba że odbywa się to pod odpowiednim nadzorem.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie.
- Kabla sieciowego nie można w żadnym wypadku mocno zaginać ani kłaść na gorących elementach.
- Nie używaj urządzenia, kiedy wtyczka, kabel lub urządzenie są uszkodzone, kiedy urządzenie przestaje działać prawidłowo, lub kiedy upadnie bądź w inny sposób ulegnie uszkodzeniu. W takich przypadkach skonsultuj się ze sprzedawcą lub naszą służbą techniczną. W żadnym razie nie można samodzielnie wymieniać wtyczki ani kabla.

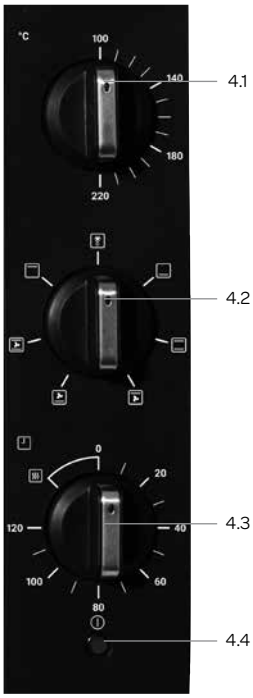
- Urządzenia nie można w żadnym wypadku używać, jeśli składa się ono z części, które nie są zalecane lub dostarczone przez producenta.
- Aby zagwarantować prawidłową cyrkulację powietrza, wokół pieca należy zapewnić 10 cm wolnej przestrzeni.
- Nigdy nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka, jeśli nie korzystasz z urządzenia lub chcesz je wyczyścić. Przed przystąpieniem do czyszczenia pozwól urządzeniu odpowiednio ostygnąć.
- Kiedy piec jest zakryty lub ma kontakt z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, istnieje ryzyko wystąpienia pożaru.
- Nie używaj wnętrza pieca jako przestrzeni do przechowywania. Nie trzymaj tam ciastek, chleba itd.
- Kiedy umieszczasz coś lub wyciągasz z gorącego pieca, zawsze używaj rękawic kuchennych i korzystaj z dostarczonych uchwytów.
- Drzwi pieca są wyposażone w hartowane szkło ochronne. Jest ono bardziej wytrzymałe od zwykłego szkła i odporniejsze na pęknięcia.
- Urządzenie można użytkować i przechowywać wyłącznie wewnątrz.
- Piec nie nadaje się do użytku z zegarem lub osobnym zdalnym sterowaniem.
- Zawsze zadbaj o to, aby urządzenie stało na solidnym, płaskim podłożu.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do źródeł prądu zmiennego, do uziemionego gniazdka o napięciu sieciowym zgodnym z informacją podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, jeśli jest ono włączone.
- Jeśli chcesz przemieścić urządzenie, masz obowiązek zadbać o to, aby urządzenie było wyłączone. Podczas przemieszczania urządzenia należy używać obu rąk.
- Nie można ciągnąć za kabel ani urządzenie, aby odłączyć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie można dotykać mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- Jeśli urządzenie nie działa po włączeniu, może być to spowodowane aktywacją bezpiecznika lub wyłącznika różnicowo-prądowego w elektrycznej skrzynce rozdzielczej. Grupa może być nadmiernie obciążona lub może występować prąd różnicowy.

- W razie awarii nigdy nie podejmuj się naprawy; przebicie zabezpieczenia w urządzeniu może sygnalizować defekt, którego nie można naprawić poprzez usunięcie lub wymianę tego zabezpieczenia. Niezbędne jest, aby wykorzystywane były wyłącznie oryginalne części.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Jeśli urządzenie jest niewłaściwie użytkowane, w razie ewentualnych defektów nie można rościć żadnych praw do odszkodowania, a wszelkie prawa gwarancyjne wygasają.
- Jeśli zdecydujesz o zaprzestaniu użytkowania urządzenia z powodu defektu, zalecamy przeciąć kabel po wyciągnięciu wtyczki z kontaktu.

OPIS PRODUKTU

1. Obudowa
2. Uchwyt
3. Drzwi pieca
4. Panel sterowniczy
   - 4.1 Pokrętło regulacji temperatury
   - 4.2 Pokrętło trybów pieczenia
   - 4.3 Pokrętło zegara
   - 4.4 Kontrolka termostatu
5. Kontrolka
6. Płyta do pieczenia
7. Uchwyt do rusztu i płyty do pieczenia
8. Ruszt



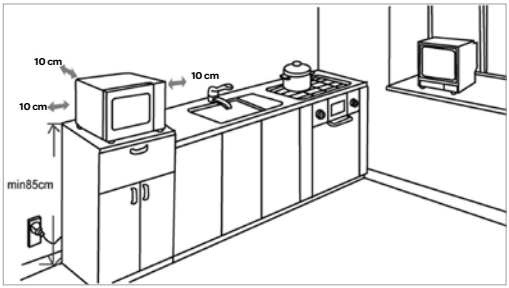


PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać następujące czynności: ostrożnie wyciągnij piec i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Opakowanie (worki plastikowe i karton) trzymaj poza zasięgiem dzieci. Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź je pod kątem uszkodzeń zewnętrznych, które mogą ewentualnie powstać podczas transportu.

Umieść urządzenie na solidnym, płaskim podłożu i zwróć uwagę, aby zapewnić wokół niego odpowiednią wentylację.

Między piecem a ścianami wymagany jest odstęp minimum 10 cm.
Nie demontuj nóżek pieca. Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.



Wyczyść piec i akcesoria przy użyciu lekko wilgotnej ścierki. Piec jest teraz gotowy do użycia. Podczas pierwszego użycia piec może pachnieć „nowością" i jest to całkowicie normalne. Nie ma to negatywnych skutków i samoistnie ustępuje.

Sprawdź, czy napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej i włóż wtyczkę do gniazdka. Zadbaj o to, aby pokrętło zegara ⏲ było ustawione w pozycji [0].

Przed pierwszym użyciem ustaw piec na 15 minut na maksymalną temperaturę w trybie grzania górnego i dolnego, aby w ten sposób usunąć zapachy produkcyjne.

Elementy grzejne powoli będą stawać się czerwone, kiedy piec będzie się nagrzewać. Kontrolka termostatu sygnalizuje, że piec jest włączony. Kiedy piec osiągnie zadaną temperaturę, kontrolka termostatu gaśnie.

UŻYTKOWANIE PIECA

Artykuły spożywcze, takie jak chleb, pizza czy mięso, które zbyt długo się pieką, mogą się przypalić. Można temu zapobiec, regularnie kontrolując artykuły spożywcze znajdujące się w piecu i nie pozostawiając go zbyt długo włączonego. Nigdy nie podgrzewaj bezpośrednio w piecu artykułów spożywczych w garnkach ani puszkach. Mogą one wybuchnąć pod wpływem wysokiej temperatury i wywołać obrażenia ciała. Zawsze używaj żaroodpornych naczyń i tac.

Piec posiada następujące funkcje:

Funkcja pieca		Opis
	Rozmrażanie	Na potrzeby powolnego rozmrażania potraw. Wentylator wywołuje cyrkulację powietrza w temperaturze otoczenia, w wyniku czego potrawa rozmraża się.
	Grzanie dolne	Włączone są tylko dolne elementy grzejne. W szczególności na potrzeby wypieków, które należy piec od dołu (np. wilgotne ciasto z owocami).
	Grzanie górne i dolne	Ciepło emitowane jest równomiernie z góry i z dołu. Umieszczaj potrawę zawsze na środku pieca. Do pieczenia pizzy, mięsa, tart lub ciast.
	Grzanie górne z wentylatorem	Ciepło z górnych elementów grzejnych i wentylatora sprawia, że potrawa jest podgrzewana dookoła, co powoduje powstanie chrupiącej skórki.
	Gorące powietrze	Ciepło z elementów grzejnych i wentylatora sprawia, że potrawa jest podgrzewana dookoła.
	Grzanie dolne z wentylatorem	Ciepło z dolnych elementów grzejnych i wentylatora sprawia, że potrawa jest podgrzewana dookoła, co powoduje powstanie chrupiącego spodu.
	Grzanie górne	Włączone są tylko górne elementy grzejne. Do grillowania mięsa, ryb, chleba lub zapiekanek.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIECA

- Ustaw pokrętło trybów pieczenia w odpowiedniej pozycji i ustaw prawidłową temperaturę przy użyciu pokrętła temperatury.
- Ustaw pokrętło zegara, wybierając odpowiedni czas (minimum 5 minut i maksymalnie 120 minut). Następnie piec się włączy. Kontrolka termostatu sygnalizuje, że piec jest włączony. Kiedy piec osiągnie zadaną temperaturę, kontrolka termostatu gaśnie.
- Otwórz drzwi pieca. Umieść potrawę, którą masz zamiar przygotować, na płycie do pieczenia lub ruszcie, a następnie wsuń całość na prowadnice w piecu.
- Zamknij drzwi.
- W momencie upływu ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a piec wyłączy się.
  - Zawsze umieszczaj płytę do pieczenia na dole pieca, kiedy używasz rusztu. Płyta do pieczenia pełni wtedy funkcję tacy ociekowej na kapiący tłuszcz itp. Aby łatwiej czyścić płytę do pieczenia, można położyć na nią folię aluminiową.
  - Jeśli potrawa jest już gotowa, a ustawiony czas jeszcze nie upłynął, można ręcznie wyłączyć piec, przekręcając ponownie pokrętło zegara na pozycję [0].

  Uwaga: używaj rękawic kuchennych do wyciągania potraw z gorącego pieca.
- Otwórz drzwi pieca przy użyciu uchwytu.
- Wyciągnij płytę do pieczenia z pieca przy użyciu dołączonego uchwytu.
- Zamknij drzwi pieca i sprawdź, czy pokrętło zegara jest ustawione w pozycji [0].

POKRĘTŁO ZEGARA

Przekręć pokrętło zegara zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, ustawiając odpowiedni czas. Jeśli chcesz piec na przykład duże kawałki mięsa przez dłuższy czas, możesz użyć trybu – CONSTANT. Piec pozostaje wtedy cały czas włączony, bez użycia zegara. Aby wyłączyć piec, należy przekręcić pokrętło zegara na pozycję [0].

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia pieca, wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i zaczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Wnętrze
Po każdym użyciu czyść wnętrze pieca. Używaj do tego celu wilgotnej ścierki. Na potrzeby gruntownego czyszczenia użyj ciepłej wody i płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysusz wnętrze przy użyciu ścierki. Nie używaj żadnych środków ściernych ani metalowych skrobaczek. Może to uszkodzić piec. Uważaj, aby nie uszkodzić elementów grzejnych. Usuń wszystkie okruchy i zamieć ostrożnie dno przy użyciu wilgotnej ścierki.

Akcesoria
Wyczyść luźne akcesoria, takie jak ruszt, płytę do pieczenia i uchwyt, przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce. Przed ponownym użyciem wszystko dokładnie wysusz.

Elementy zewnętrzne
Elementy zewnętrzne urządzenia należy czyścić przy użyciu wilgotnej ścierki lub gąbki. Jeśli jest to konieczne, możesz wyczyścić urządzenie na zewnątrz przy użyciu łagodnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie wyczyść również drzwi.

TABELA PIECZENIA

Rodzaj potrawy	Ilość lub grubość	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Kurczak	połówka kurczaka	175-200°C	30-40	Umieść kurczaka w piecu i obróć go po 20-25 minutach.
Kiełbaski	3-4	200-220°C	8-10	Regularnie obracaj kiełbaski, aby równomiernie się upiekły.
Hamburger	2-3	200°C	3-5	Obróć hamburgery w połowie czasu przyrządzania, aby równomiernie się upiekły.
Stek	1-2 cm	220°C	10-15	Obróć stek po 8 minutach i piecz go dalej według uznania.
Ryby		200°C	7-10	Ustaw zegar na 10 minut i pozwól rybie piec się dalej w niższej temperaturze, aż prawie zacznie się rozpadać.
Chleb/ tost	2-3	200°C	3-5	Umieść tosty na najwyższej pozycji. Obserwuj chleb, bo w trybie grillowania może się szybko przypalić. Obróć tosty na drugą stronę w połowie czasu przyrządzania, aby chleb był odpowiednio przypieczony z obu stron.
Ciasto		150°C	60-75	Umieść blachę do pieczenia ciasta na ruszcie pieca.

Powyższa tabela zawiera wyłącznie informacje poglądowe. Dostosuj podane czasy do swoich osobistych preferencji. Regularnie kontroluj potrawy przyrządzane w piecu, aby się nie przypaliły.

DANE TECHNICZNE

Numer typu	TEO6001B
Napięcie	230 V ~50-60 Hz
Moc przyłączeniowa	2200 W
Zegar	120 minut
Pojemność	60 litrów
Wymiary zewnętrzne – szer. x dł. x wys.	513 x 588 x 375 mm
Wymiary wewnętrzne – szer. x dł. x wys.	426 x 436 x 319 mm
Masa netto	14,15 kg

RECYKLING

Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można utylizować wraz ze standardowymi odpadami komunalnymi (2012/19/WE). Przestrzegaj przepisów obowiązujących w danym kraju odnośnie do segregowania odpadów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt prawidłowo, zapobiegasz negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego.
Materiał opakowaniowy tego produktu w 100% nadaje się do ponownego użycia, dlatego należy go wyrzucić osobno.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY - CS

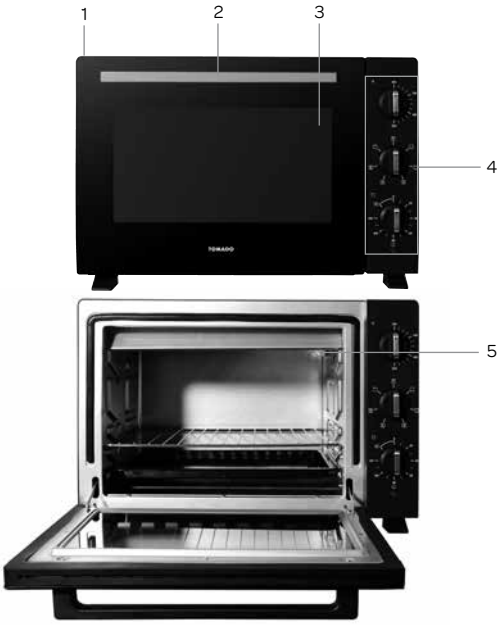
- **Před použitím spotřebiče si nejprve důkladně přečtěte celý návod k použití a pečlivě ho uchovejte k pozdějšímu nahlédnutí.**
- Spotřebič používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu. Spotřebič uvnitř nečistěte agresivními čisticími prostředky. Spotřebič není vhodný pro průmyslové nebo laboratorní použití.
- **Pozor!** Pokud je spotřebič v provozu, nedotýkejte se teplých povrchů. Trouba je horká. Vždy používejte rukojeti a tlačítka.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí. Děti si neuvědomují nebezpečí, které může vzniknout při práci s elektrickými spotřebiči. Proto dětem nikdy nedovolte manipulovat s elektrickými spotřebiči bez dohledu. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí do 8 let.
- Děti od 8 let a starší osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi smí spotřebič používat pod dozorem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a chápou nebezpečí spojená s jeho používáním.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění ani údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, ledaže by přitom byly pod dozorem.
- Spotřebič, kabel nebo zástrčku nikdy nenořte do vody.
- Nikdy ostře neohýbejte napájecí kabel ani jej neveďte přes horké plochy.
- Nepoužívejte spotřebič pokud je poškozen nebo má poškozenou zástrčku či kabel nebo již správně nefunguje nebo pokud spadl nebo byl jinak poškozen. V takovém případě se informujte u prodejce nebo naší technické podpory. Zástrčku ani kabel v žádném případě nevyměňujte svépomocí.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič s díly, které nedoporučil nebo nedodal výrobce.

- Pro dobrou cirkulaci vzduchu je potřeba mít kolem trouby přibližně 10 cm volného místa.
- Nikdy nezakrývejte ventilační otvory.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo jej chcete vyčistit, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před čištěním spotřebič nechte řádně vychladnout.
- Pokud je trouba zakrytá nebo přijde do styku s hořlavým materiálem, například záclonami, hrozí nebezpečí požáru.
- Nepoužívejte vnitřek trouby jako úložný prostor. Neskladujte v ní žádné sušenky, chleba apod.
- Při vkládání jídla do horké trouby nebo jeho vyjímání z horké trouby vždy používejte ochranné rukavice a dodané rukojeti.
- Dveře trouby jsou vybaveny tvrzeným bezpečnostním sklem, které je silnější než běžné sklo a odolnější vůči rozbití.
- Spotřebič používejte a uchovávejte pouze uvnitř.
- Trouba není vhodná pro použití s kuchyňskými minutkami nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Vždy zajistěte, aby spotřebič stál na pevném a rovném povrchu.
- Spotřebič připojujte pouze ke střídavému proudu, do nástěnné zásuvky s napájecím napětím podle údajů na typovém štítku spotřebiče.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu.
- Pokud chcete spotřebič přemístit, jste povinni zajistit, aby byl vypnutý. Při přemisťování spotřebiče používejte obě ruce.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za kabel ani za spotřebič. Nikdy se spotřebiče nedotýkejte mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Pokud spotřebič po zapnutí nefunguje, mohou být poškozeny pojistka nebo jistič v elektrické rozvodné skříni. Skupina může být příliš zatížena nebo mohlo dojít k úniku proudu do země.

- V případě poruchy opravu nikdy neprovádějte sami. Pokud selže zabezpečovací zařízení v přístroji, může to znamenat závadu, kterou nelze vyřešit odstraněním nebo nahrazením tohoto zabezpečení. Je třeba používat výhradně originální díly.
- Tento spotřebič je vhodný výlučně pro použití v domácnosti. Pokud se spotřebič nepoužívá správně, nelze v případě případných poruch vznášet nároky na náhradu škody a propadá záruka.
- Pokud se rozhodnete spotřebič kvůli závadě nepoužívat, doporučujeme vám po vytažení zástrčky ze zásuvky ustřihnout kabel.

POPIS VÝROBKU

1. Kryt
2. Rukojeť
3. Dvířka trouby
4. Ovládací panel
   - 4.1 Přepínač teploty
   - 4.2 Přepínač pro nastavení režimu pečení
   - 4.3 Časovač
   - 4.4 Kontrolka termostatu
5. Světlo
6. Plech na pečení
7. Rukojeť ke grilovacímu roštu a plechu na pečení
8. Grilovací rošt

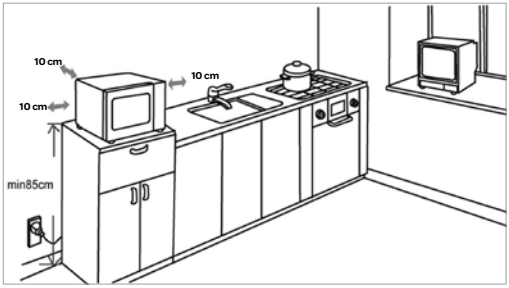


PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím spotřebiče postupujte následujícím způsobem: troubu opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál. Obaly (plastové sáčky a karton) uchovejte mimo dosah dětí. Po vybalení pečlivě zkontrolujte, zda spotřebič nemá vnější poškození, ke kterému mohlo dojít při transportu.

Umístěte přístroj na pevný, rovný povrch a zajistěte, aby kolem něj bylo dostatek místa pro dostatečné větrání.

Mezi troubou a stěnami musí být minimálně 10 cm. Neodstraňujte z trouby nožky. Nezakrývejte ventilační otvory.



Troubu a příslušenství vyčistěte lehce navlhčeným hadříkem. Nyní je trouba je připravena k použití. Trouba může mít při prvním použití pach „novosti“, což je zcela normální, neškodný jev a sám o sobě zmizí.

Zkontrolujte, zda napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku a zasuňte zástrčku do zásuvky. Nastavte časovač na [0].

Před prvním použitím zapněte troubu na 15 minut na maximální teplotu na horním a dolním ohřevu, abyste odstranili pachy z výroby.

Topná tělesa při zahřívání trouby pomalu zčervenají. Kontrolka termostatu indikuje, že je trouba zapnutá. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, kontrolka termostatu zhasne.

POUŽITÍ TROUBY

Potraviny, jako je chléb, pizza a maso, které v troubě budete péct příliš dlouho, se mohou připálit. Připálení předejdete tak, že potraviny budete v troubě pravidelně kontrolovat a nenecháte je v zapnuté troubě příliš dlouho. Nikdy neohřívejte potraviny v nádobách nebo plechovkách přímo v troubě. Mohly by teplem explodovat a způsobit zranění. Vždy používejte misky a talíře vhodné pro použití v troubě.

Trouba má následující funkce:

Funkce trouby		Popis
	Rozmrazování	Pro pomalé rozmrazování pokrmů. Ventilátor zajistí cirkulaci okolního vzduchu, kterým je pokrm rozmrazen.
	Spodní ohřev	Zapnuta jsou pouze dolní tělesa. Vhodné pro koláče, které je třeba péct ze spodní strany (např. vláčné koláče s ovocem).
	Horní a dolní ohřev	Teplo přichází rovnoměrně shora i zdola. Nádobu s pokrmem vždy umístěte do středu trouby. Na pizzu, maso, koláče nebo dorty.
	Horní ohřev s ventilátorem	Teplo z horních těles a ventilátor zajišťují ohřev nádoby ze všech stran, pokrm tak získá křupavou kůrku.
	Horký vzduch	Teplo z těles a ventilátoru zajišťují ohřev pokrmu ze všech stran.
	Dolní ohřev s ventilátorem	Teplo ze spodních těles a ventilátor zajišťují ohřev nádoby ze všech stran, pokrm tak získá křupavou dolní kůrku.
	Horní ohřev	Zapnuta jsou pouze horní tělesa. Na grilování masa, ryb, chleba nebo na gratinování.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ TROUBY

- Nastavte přepínač režimů pečení do požadované polohy a přepínačem teploty nastavte správnou teplotu.
- Nastavte časovač ⏲ na požadovaný čas (minimálně 5 minut a maximálně 120 minut) a trouba se zapne. Kontrolka termostatu indikuje, že je trouba zapnutá. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, kontrolka termostatu zhasne.
- Otevřete dvířka trouby. Potraviny, které chcete připravovat, položte na plech nebo na grilovací rošt a zasuňte do bočních drážek v troubě.
- Dvířka zavřete.
- Po uplynutí nastaveného času se ozve zvonek a trouba se vypne.
  - Pokud používáte grilovací rošt, vždy pod něj položte plech. Plech slouží k zachycení tuku odkapávajícího při pečení apod. Pro snadné čištění plechu na něj můžete položit hliníkovou folii.
  - Pokud je pokrm hotový před uplynutím nastavené doby, můžete troubu ručně vypnout otočením časovače zpět na [0].

  Pozor: k vyjmutí jídla z horké trouby použijte ochranné rukavice.
- Otevřete dvířka trouby za madlo.
- Vyjměte plech z trouby pomocí dodané rukojeti.
- Zavřete dvířka trouby a zkontrolujte, zda je časovač na [0].

ČASOVAČ

Otočte časovačem ⏲ po směru hodinových ručiček na požadovanou dobu pečení. Pokud chcete péct větší kusy masa delší dobu, můžete použít i polohu ⧚ CONSTANT. Trouba tak zůstane nepřetržitě zapnutá bez nastavení doby pečení. Troubu vypnete otočením časovače na [0].

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním spotřebič vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.

Vnitřek trouby
Vnitřek trouby po každém použití vyčistěte. Použijte vlhký hadřík. Pro důkladné čištění použijte teplou vodu s prostředkem na nádobí a vnitřek důkladně osušte hadříkem. Nepoužívejte abraziva ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškození trouby. Dávejte pozor, abyste nepoškodili topná tělesa. Odstraňte všechny drobky a jemně otřete dno vlhkým hadříkem.

Příslušenství
Vyčistěte volné příslušenství, jako je rošt, plech na pečení a rukojeť teplou vodou a prostředkem na nádobí. Příslušenství nesmí být čištěno v myčce na nádobí. Před dalším použitím vše důkladně osušte.

Vnějšek trouby
Vnějšek spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou. V případě potřeby můžete čistit vnějšek spotřebiče jemným prostředkem na nádobí. Dvířka také důkladně očistěte.

TABULKA PEČENÍ

Druh jídla	Množství nebo tloušťka	Teplota (°C)	Čas (minuty)	
Kuře	půlka kuřete	175-200 °C	30-40	Vložte kuře do trouby a po 20-25 minutách jej otočte.
Párky a klobásy	3-4	200-220°C	8-10	Párky nebo klobásy pravidelně otáčejte, aby se rovnoměrně propekly.
Hamburger	2-3	200 °C	3-5	Hamburgry v polovině pečení otočte, aby se rovnoměrně propekly
Steak	1-2 cm	220 °C	10-15	Steak po 8 minutách otočte a dál pečte dle vlastní chuti.
Ryby		200 °C	7-10	Nastavte časovač na 10 minut a pak nechte rybu dál péct při nižší teplotě, dokud se téměř nerozpadne.
Chleba/ tousty	2-3	200 °C	3-5	Tousty umístěte na nejvyšší úroveň. Chleba hlídejte, protože při režimu grilování se může rychle připálit. Tousty v polovině doby grilování otočte, aby se chléb opekl na obou stranách.
Dorty		150°C	60-75	Umístěte formu na pečení na rošt.

Výše uvedená tabulka je indikativní. Přizpůsobte dobu pečení podle svých osobních preferencí. Potraviny v troubě pravidelně kontrolujte, aby se nepřipálily.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Typové číslo	TEO6001B
Napětí	230 V ~50-60Hz
Příkon	2200 W
Časovač	120 minut
Objem	60 litrů
Vnější rozměry - š x h x v	513 x 588 x 375 mm
Vnitřní rozměry - š x h x v	426 x 436 x 319 mm
Čistá hmotnost	14,15 kg

RECYKLACE

Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem (2012/19/EU).
Při odděleném sběru elektrických a elektronických výrobků se řiďte příslušnými předpisy vaší země.
Správná likvidace výrobku zabrání negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.
Obalový materiál tohoto výrobku je 100% recyklovatelný, obalový materiál vracejte odděleně.

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY – SK

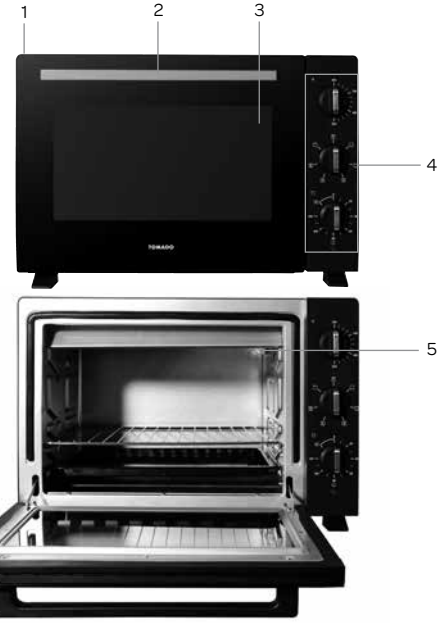
- **Skôr než začnete spotrebič používať, pozorne si prečítajte celý návod na použitie a uschovajte ho pre prípad ďalšej potreby.**
- Spotrebič používajte výlučne na účely uvedené v návode na použitie. Spotrebič zvnútra nečistite agresívnymi čistiacimi prostriedkami. Spotrebič nie je vhodný na priemyselné alebo laboratórne použitie.
- **Upozornenie!** Keď sa spotrebič používa, nedotýkajte sa horúcich povrchov. Rúra sa zahrieva. Vždy používajte rukoväti a tlačidlá.
- Spotrebič uchovávajte mimo dosahu detí. Deti si neuvedomujú nebezpečenstvá, ktoré môžu vzniknúť pri manipulácii s elektrickými spotrebičmi. Z toho dôvodu nikdy nenechávajte deti pracovať s elektrickými spotrebičmi bez dozoru. Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Pri zodpovedajúcom dozore alebo poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a upozornení na nebezpečenstvá s ním spojené môžu tento spotrebič používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí.
- Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.
- Deti smú spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho údržbu len pod zodpovedajúcim dozorom.
- Spotrebič, kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody.
- Napájací kábel nikdy príliš neohýbajte ani ho neveďte cez horúce povrchy.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, kábel alebo samotný spotrebič. Tiež ho nepoužívajte, ak viac nefunguje správne, spadol, resp. vykazuje iné známky poškodenia. V takom prípade sa obráťte na predajcu alebo našu technickú službu. Zástrčku ani kábel nesmiete v žiadnom prípade vymieňať sami.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte v kombinácii s komponentmi, ktoré nie sú odporúčané alebo dodané výrobcom.

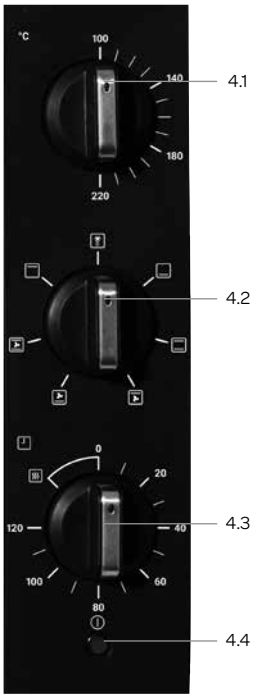
- Na dobrú cirkuláciu vzduchu je potrebné zabezpečiť približne 10 cm voľného miesta v okolí rúry.
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo ho chcete vyčistiť, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Spotrebič nechajte pred čistením riadne vychladnúť.
- Ak je rúra zakrytá alebo príde do styku s horľavým materiálom, napríklad záclonami, hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Vnútro rúry nepoužívajte ako úložný priestor. Neskladujte v nej žiadne sušienky, chlieb a pod.
- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo pri jeho vyberaní z horúcej rúry vždy používajte kuchynské chňapky a dodané rukoväti.
- Dvere rúry sú vybavené tvrdeným bezpečnostným sklom, ktoré je silnejšie ako bežné sklo a odolnejšie voči rozbitiu.
- Spotrebič používajte a uchovávajte iba v interiéri.
- Rúra nie je vhodná na použitie s kuchynským časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič vždy umiestnite na pevný a rovný povrch.
- Spotrebič napájajte len na striedavý prúd do nástennej zásuvky s ochranným kontaktom a sieťovým napätím zodpovedajúcim údajom, ktoré sa uvádzajú na typovom štítku spotrebiča.
- Spotrebič, ktorý sa práve používa, nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Aj chcete spotrebič premiestniť, zabezpečte, aby bol vypnutý. Spotrebič premiestňujte oboma rukami.
- Zástrčku z nástennej zásuvky nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, resp. spotrebič. Spotrebiča sa nikdy nedotýkajte vlhkými či mokrými rukami.
- Ak spotrebič po zapnutí nefunguje, môže ísť o problém súvisiaci s poistkou alebo prúdovým chráničom v rozvodnej skrini. Mohlo dôjsť k preťaženiu elektrického obvodu alebo úniku elektrického prúdu.

- Poruchu nikdy neopravujte sami. Vyrazenie poistky v spotrebiči môže poukazovať na poruchu, ktorá sa nedá opraviť odstránením alebo výmenou poistky. Musia sa používať výlučne originálne náhradné diely.
- Tento spotrebič je určený výlučne na použitie v domácnosti. Ak sa spotrebič použije iný účel, než na aký je určený, nie je v prípade poruchy možné požadovať náhradu škody a dochádza k strate platnosti záruky.
- Ak sa rozhodnete spotrebič pre poruchu viac nepoužívať, odporúčame vám, aby ste po vytiahnutí zástrčky z nástennej zásuvky odrezali kábel.

OPIS VÝROBKU

1. Kryt
2. Rukoväť
3. Dvierka rúry
4. Ovládací panel
   - 4.1 Prepínač teploty
   - 4.2 Prepínač režimu pečenia
   - 4.3 Časovač
   - 4.4 Kontrolka termostatu
5. Svetlo
6. Plech na pečenie
7. Rukoväť na grilovaciu mriežku a plech na pečenie
8. Grilovacia mriežka



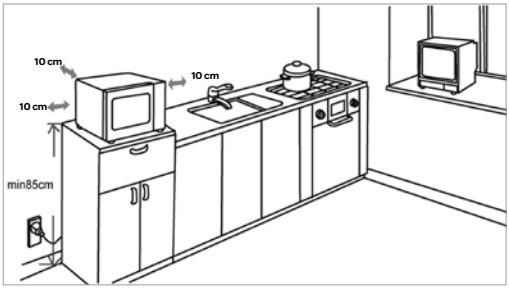


PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým uvedením spotrebiča do prevádzky postupujte nasledovne: rúru opatrne vybaľte a odstráňte všetok obalový materiál. Obalový materiál (plastové vrecká a kartón) skladujte mimo dosahu detí. Po vybalení vizuálne skontrolujte, či spotrebič nevykazuje známky poškodenia, ku ktorému mohlo dôjsť počas prepravy.

Spotrebič umiestnite na pevný, rovný povrch a zabezpečte, aby bol okolo neho dostatok priestoru na postačujúce vetranie.

Medzi rúrou a stenami musí byť minimálne 10 cm. Neodstraňujte z rúry nožičky. Nezakrývajte vetracie otvory.



Rúru a príslušenstvo vyčistite mierne navlhčenou handričkou. Teraz je rúra pripravená na použitie. Rúra môže pri prvom použití zapáchať ako „nová“. Je to úplne normálne a neškodné a časom zmizne.

Skontrolujte, či napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku a zasuňte zástrčku do zásuvky. Nastavte časovač na [0].

Pred prvým použitím zapnite rúru na 15 minút na maximálnu teplotu na hornom a dolnom ohreve, aby ste odstránili pachy z výroby.

Vykurovacie telesá pri zahrievaní rúry pomaly sčervenajú. Kontrola termostatu indikuje, že rúra je zapnutá. Akonáhle rúra dosiahne nastavenú teplotu, kontrolka termostatu zhasne.

POUŽITIE RÚRY

Potraviny ako chlieb, pizza a mäso, ktoré budete v rúre príliš dlho piecť, sa môžu pripáliť. Pripáleniu predídete tak, že potraviny budete v rúre pravidelne kontrolovať a nenecháte ich v zapnutej rúre príliš dlho. Nikdy neohrievajte potraviny v nádobách alebo plechovkách priamo v rúre. Mohli by teplom vybuchnúť a spôsobiť zranenie. Vždy používajte misky a taniere vhodné na použitie v rúre.

Rúra má nasledujúce funkcie:

Funkcia rúry		Opis
	Rozmrazovanie	Pre pomalé rozmrazovanie pokrmov. Ventilátor zistí cirkuláciu okolitého vzduchu, ktorým je pokrm rozmrazený.
	Spodný ohrev	Zapnuté sú iba dolné telesá. Vhodné na koláče, ktoré je treba piecť zo spodnej strany (napr. vláčne koláče s ovocím).
	Horný a dolný ohrev	Teplo prichádza rovnomerne zhora aj zdola. Nádobu s pokrmom vždy umiestnite do stredu rúry. Na pizzu, mäso, koláče alebo torty.
	Horný ohrev s ventilátorom	Teplo z telies a ventilátor zaisťujú ohrev nádoby zo všetkých strán a pokrm tak získa chrumkavú kôrku.
	Horúci vzduch	Teplo z telies a ventilátoru zaisťujú ohrev pokrmu zo všetkých strán.
	Dolný ohrev s ventilátorom	Teplo zo spodných telies a ventilátor zaisťujú ohrev nádoby zo všetkých strán a pokrm tak získa chrumkavú dolnú kôrku.
	Horný ohrev	Zapnuté sú iba horné telesá. Na grilovanie mäsa, rýb, chleba alebo na gratinovanie.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE RÚRY

- Nastavte prepínač režimov pečenia do požadovanej polohy a prepínačom teploty nastavte správnu teplotu.
- Nastavte časovač ⏲ na požadovaný čas (minimálne 5 minút a maximálne 120 minút) a rúra sa zapne. Kontrola termostatu indikuje, že rúra je zapnutá. Akonáhle rúra dosiahne nastavenú teplotu, kontrolka termostatu sa vypne.
- Otvorte dvierka rúry. Potraviny, ktoré chcete pripravovať, položte na plech alebo na grilovaciu mriežku a zasuňte do bočných drážok v rúre.
- Dvierka zatvorte.
- Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvonček a rúra sa vypne.
  - Ak používate grilovaciu mriežku, vždy pod ňu položte plech. Plech slúži na zachytenie tuku, ktorý odkvapkáva pri pečení apod. Na jednoduché čistenie plechu naň môžete položiť hliníkovú fóliu.
  - Ak je pokrm hotový pre uplynutím nastavenej doby, môžete rúru ručne vypnúť otočením časovača späť na [0].

  Pozor: pri vyberaní jedla z horúcej rúry použite kuchynské chňapky.
- Otvorte dvierka rúry za rukoväť.
- Vyberte plech z rúry pomocou dodanej rukoväti.
- Zatvorte dvierka rúry a skontrolujte, či je časovač na [0].

ČASOVAČ

Otočte časovač ⏲ v smere hodinových ručičiek na požadovaný čas pečenia. Ak chcete piecť väčšie kusy mäsa dlhší čas, môžete použiť aj polohu ≋ – CONSTANT. Rúra tak zostane nepretržite zapnutá bez nastavenia času pečenia. Rúru vypnete otočením časovača na [0].

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením spotrebič vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

Vnútrajšok rúry
Vnútrajšok rúry po každom použití vyčistite. Použite vlhkú handričku. Na dôkladné čistenie použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom a vnútrajšok dôkladne osušte handrou. Nepoužívajte drsné pomôcky ani kovové škrabky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu rúry. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili vykurovacie telesá. Odstráňte všetky omrvinky a dno jemne utrite vlhkou handričkou.

Príslušenstvo
Vyčistite voľné príslušenstvo, ako je mriežka, plech na pečenie a rukoväť, teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo nesmie byť čistené v umývačke riadu. Pred ďalším použitím všetko dôkladne osušte.

Vonkajšok rúry
Vonkajšok spotrebiča čistite vlhkou handrou alebo hubkou. V prípade potreby môžete čistiť vonkajšok spotrebiča jemným čistiacim prostriedkom. Dvierka tiež dôkladne očistite.

TABUĽKA PEČENIA

Druh jedla	Množstvo alebo hrúbka	Teplota (°C)	Čas (minúty)	
Kura	polovica kuraťa	175 – 200 °C	30 – 40	Vložte kura do rúry a po 20 až 25 minútach ho otočte.
Párky a klobásy	3 – 4	200 – 220 °C	8 – 10	Párky alebo klobásy pravidelne otáčajte, aby sa rovnomerne opiekli.
Hamburger	2 – 3	200 °C	3 – 5	Hamburgery v polovici pečenia otočte, aby sa rovnomerne opiekli.
Steak	1 – 2 cm	220°C	10 – 15	Steak po 8 minútach otočte a ďalej pečte podľa vlastnej chuti.
Ryby		200 °C	7 – 10	Nastavte časovač na 10 minút a potom nechajte rybu ďalej piecť pri nižšej teplote, pokým sa takmer nerozpadne.
Chlieb/ hrianky	2 – 3	200 °C	3 – 5	Hrianky umiestnite na najvyššiu úroveň. Chlieb kontrolujte, pretože pri režime grilovania sa môže rýchlo pripáliť. Hrianky v polovici času grilovania otočte, aby sa chlieb opiekol na oboch stranách.
Torty		150 °C	60 – 75	Umiestnite formu na pečenie na mriežku.

Vyššie uvedená tabuľka je len informatívna. Prispôsobte čas pečenia podľa svojich osobných preferencií. Potraviny v rúre pravidelne kontrolujte, aby sa nepripálili.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Typové číslo	TEO6001B
Napätie	230 V ~50-60 Hz
Príkon	2 200 W
Časovač	120 minút
Objem	60 litrov
Vonkajšie rozmery – š x h x v	513 x 588 x 375 mm
Vnútorné rozmery – š x h x v	426 x 436 x 319 mm
Čistá hmotnosť	14,15 kg

RECYKLÁCIA

Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný spoločne s bežným domovým odpadom (2012/19/EÚ). Pri oddelenom zbere elektrických a elektronických výrobkov sa riaďte príslušnými predpismi vášho štátu. Správna likvidácia výrobku zabráni negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Obalový materiál tohto výrobku je 100 % recyklovateľný, obalový materiál vracajte oddelene.

ACCESSOIRES BESTELLEN NL

Ga naar www.tomado.com/support om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: www.tomado.com/support

ORDERING ACCESSORIES EN

Go to www.tomado.com/support to purchase accessories or spare parts.

WARRANTY CONDITIONS

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: www.tomado.com/support

BESTELLEN VON ZUBEHÖR DE

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite www.tomado.com/support.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden. Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: www.tomado.com/support

COMMANDER DES ACCESSOIRES FR

Rendez-vous sur www.tomado.com/support pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : www.tomado.com/support

PEDIDOS DE ACCESORIOS ES

Visite www.tomado.com/support para adquirir accesorios o piezas de recambio.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses. Su garantía es válida siempre que el producto se utilice conforme a las instrucciones de uso y para el fin para el que se ha concebido. Además, se deberá presentar el justificante de compra original, donde figure la fecha de compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto. Para leer todos los detalles de las condiciones de garantía, visite nuestro sitio web: www.tomado.com/support

COME ORDINARE GLI ACCESSORI *IT*

All'indirizzo web www.tomado.com/support è possibile acquistare accessori e parti di ricambio.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Su questo apparecchio vige una garanzia del produttore di 24 mesi. La garanzia è valida soltanto qualora il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e destinato ai fini a cui è preposto. A un'eventuale richiesta, è inoltre necessario allegare la prova di acquisto originale recante la data di acquisto, il nome del venditore e il numero di articolo del prodotto. Per ulteriori informazioni sulle condizioni di garanzia: www.tomado.com/support

BESTILLING AF TILBEHØR *DA*

Tilbehør og reservedele kan bestilles på www.tomado.com/support.

GARANTIBETINGELSER

På dette produkt gives 24 måneders garanti. Garantien dækker, såfremt produktet anvendes i overensstemmelse med brugervejledningen og det tilsigtede formål. Der skal ligeledes forevises originalkvittering, som skal indeholde købsdato, forhandlerens navn og produktets varenummer. Garantibetingelserne kan læses i deres fulde længde på vores hjemmeside: www.tomado.com/support.

ZAMAWIANIE AKCESORIÓW *PL*

Akcesoria lub części zamienne można zamawiać na stronie internetowej: www.tomado.com/support.

WARUNKI GWARANCJI

Ten produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją. Gwarancja jest ważna, kiedy użytkuje się produkt zgodnie z instrukcją obsługi oraz zgodnie z przeznaczeniem. Oprócz tego należy przy tym przedłożyć dowód zakupu z widoczną datą zakupu, nazwą sprzedawcy detalicznego oraz numerem artykułu dotyczącego produktu. Szczegółowe warunki gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ *CS*

Příslušenství nebo náhradní díly objednávejte přes www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců. Vaše záruka je platná, pokud byl výrobek použit v souladu s návodem k použití a za účelem, pro který byl vyroben. Zároveň je nutné předložit původní doklad o koupi opatřený datem nákupu, jménem prodejce a číslem zboží. Podrobné záruční podmínky naleznete na našich webových stránkách: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVANIE PRÍSLUŠENSTVA *SK*

Príslušenstvo alebo náhradné diely objednávajte cez www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na tento výrobok na vzťahuje záruka 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, pokiaľ bol výrobok použitý v súlade s návodom na použitiu a na účely, na ktoré bol vyrobený. Zároveň je nutné preložiť pôvodný doklad o kúpe s dátumom nákupu, menom predajcu a číslom tovaru. Podrobné záručné podmienky nájdete na našich webových stránkach www.tomado.com/support.

TOMADO®

TEO6001B

Tomado Electric Appliances
Postbus 159
6920 AD Duiven
The Netherlands
support@tomado.com
www.tomado.com

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved/
Sujeto a cambios y errores de impresión/ Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfejl/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów w druku/
Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené
TEO6001B/01.0719

TOMADO.COM