



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Mini-Backofen

Mini tafel oven • Mini-four grille-pain
Minihorno asador de mesa • Mini forno de mesa
Miniforno • Ministekeovn
Mini table oven • Mały opiekacz
Malá pírcka na pecení • Minisütő
Мини-печь



MB 2875 / MB 2876



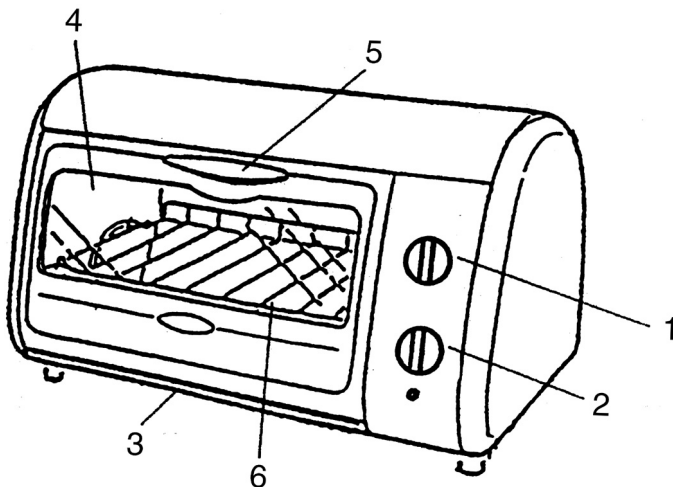
Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Índice • Innhold
 Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	6
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	8
	Garantie	Pagina	10
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	12
	Garantie	Page	14
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	16
	Garantía	Página	18
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	20
	Garantía	Página	22
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	24
	Garanzia	Pagina	26
N	Oversikt over betjeningselementer	Side	3
	Bruksanvisning	Side	28
	Garanti	Side	30
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	31
	Guarantee	Page	33
PL	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	34
	Gwarancja	Strona	36
CZ	Přehled obsluhovacích prvků	Strana	3
	Návod k použití	Strana	38
	Záruka	Strana	40
H	A használt elemek megtekintése	Oldal	3
	A használati utasítás	Oldal	42
	Garancia	Oldal	44
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	46
	Гарантия	стр.	49

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos
Elementi di comando • Oversikt over betjeningselementene
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi
Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintéséé
Обзор деталей прибора



D**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Einige Stellen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie daher bitte das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Knöpfen und Griffen an.
- Der Mini-Tischgrill-Ofen soll nur in geschlossenen Räumen benutzt werden. Er ist nicht für den kommerziellen Betrieb ausgelegt.
- Halten Sie den Mini-Tischgrill-Ofen und besonders das Netzkabel bitte fern von heißen Flächen oder scharfen Kanten und auch außerhalb der Reichweite von Kindern.

Beschreibung der Bedienelemente

D

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|-------------|
| 1 | Moduswahlschalter (☐-☐-☐) | 4 | Backfenster |
| 2 | AUS – 15 Min. Zeitschaltuhr | 5 | Türgriff |
| 3 | Krümelmrost | 6 | Backrost |

Bedienung

- Die Zeitschaltuhr muß auf die Position AUS gestellt sein.
- Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Essen entweder direkt auf den Grillrost (z.B. Toast) oder auf das mitgelieferte Backblech (z.B. Fleisch).
Wenn Sie anderes Geschirr benutzen möchten, achten Sie bitte darauf, daß dieses ausreichend hitzebeständig ist.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Stellen Sie mit dem oberen Knopf die gewünschte Beheizung ein (Ober- oder Unterhitze oder beides zusammen).
- Stellen Sie mit dem unteren Knopf (Zeitschaltuhr) die gewünschte Garzeit ein. Anhaltswerte entnehmen Sie bitte der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung.
- Dabei leuchtet die Kontrolleuchte über der Zeitschaltuhr auf und zeigt Ihnen an, daß das Gerät nun heizt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab und es ertönt ein kurzes Klingelzeichen. Die Kontrolleuchte erlischt. Die Zeitschaltuhr kann noch eine kurze Zeit nachlaufen (Tick-Geräusche).
- Möchten Sie den Heizvorgang vorzeitig beenden, drehen Sie einfach den Knopf der Zeitschaltuhr nach links auf die Position „AUS“.
- Bei eingestellten Garzeiten von weniger als drei Minuten stellen Sie bitte die Zeitschaltuhr zuerst auf ca. 10 Minuten und drehen dann bis auf z.B. 3 Minuten zurück.
- Bei kurzen Garzeiten (unter 5 Minuten) empfiehlt es sich, den Ofen ohne Essen kurz vorzuheizen (etwa 3 Minuten).
- Wenn der Ofen abgeschaltet ist, können Sie die Tür wieder öffnen und das Essen herausnehmen (Vorsicht! Heiß!). Zur Sicherheit sollten Sie einen Topflappen oder ähnliches benutzen.

Empfohlene Toastzeiten

Gargut	Menge/Stück	Garzeit
Sandwiches	2 – 3	2 – 3 Min.
Toast	2 – 3 Scheiben	2 – 3 Min.
Frühstücksspeck	4 Streifen	5 – 10 Min.
Schinken-Scheiben	3 – 4 Scheiben	7 – 12 Min.
Hamburger	2 – 3 Scheiben	8 – 10 Min.
Schweinekoteletts	2	12 – 14 Min.
Fischfilet	1 – 2 Scheiben	10 – 12 Min.

D

Gargut	Menge/Stück	Garzeit
Würstchen/Hotdogs	3 – 4	10 – 12 Min.
Rinder-Steaks	2 Scheiben, ca. 2 cm dick	12 – 14 Min.
Lammkoteletts	2 – 3	11 – 14 Min.
Hähnchen	1 Hälfte	15 – 20 Min.

- Diese Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.
- Die Zeiten beziehen sich auf den Betrieb mit beiden Heizstäben gleichzeitig (Ober- und Unterhitze).
- Bei anderen Anwendungen (z.B. Überbacken) können Sie natürlich auch nur ein Heizelement (z.B. Oberhitze) einschalten.
- Die dafür nötigen Garzeiten können stark variieren, so daß Sie hierzu Ihre eigenen Erfahrungswerte sammeln sollten.

Reinigung

1. Netzstecker bitte herausziehen.
2. Das Gerät NUR im abgekühlten Zustand reinigen.
3. Oberflächen und Quarzheizstäbe mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
4. Krümel oder ähnliche Reste werden durch Herausziehen der Auffangschale entfernt.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehöerteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbursten, Sägeblättern

usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!



Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service für unsere Haushaltsartikel und Unterhaltungselektronik

Zu technischen Fragen oder zur Bestellung von Verschleißteilen (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), wie z.B. Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel, Fernbedienung usw. können Sie sich, mit Angabe des Gerätetyps, an unsere Hotline-Adresse wenden:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

NL




Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestrallen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit toestel

- Enkele punten van dit toestel worden tijdens het gebruik bijzonder heet. Daarom is het belangrijk dat u het toestel alleen aan de daarvoor aangebrachte knoppen en handgrepen beetpakt.
- De mini tafelbarbecue/-oven mag uitsluitend in gesloten ruimten worden gebruikt. Hij is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Zorg u altijd, dat de mini tafelbarbecue/-oven en vooral de voedingskabel ver van hete oppervlakken verwijderd en tevens buiten het bereik van kinderen blijven.

Beschrijving van de bedieningselementen

- | | | | |
|---|--|---|----------------|
| 1 | Keuzeschakelaar voor de verschillende modi ( -  - ) | 3 | Kruimelrooster |
| 2 | Schakelkok voor AUS – 15 minuten | 4 | Kijkraam |
| | | 5 | Deurgreep |
| | | 6 | Bakrooster |

Bediening

1. De schakelklok moet op de "AUS/UIT"- stand staan.
2. U opent de deur en plaatst het eten ofwel direct op het rooster (bijv. toast) of op de meegeleverde bakplaat (bijv. vlees). Wanneer u ander serviesgoed wilt gebruiken, moet dit uiteraard wel voldoende ovenvast zijn.
3. U sluit de ovendeur.
4. Met de bovenste knop stelt u de gewenste verwarming in (boven- of onderwarmte of beide tegelijk).
5. Met de onderste knop (schakelklok) stelt u de gewenste gaartijd in. Voor de richtwaarden verwijzen wij naar de tabel in deze handleiding.
6. De controlelamp boven de schakelklok brandt nu en geeft daarmee aan, dat de oven is ingeschakeld.
7. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het toestel automatisch uit en u hoort een kort belletje. De controlelamp dooft. De schakelklok kan nog even nalopen (tikkend geluid).
8. Wanneer u de verwarming voortijdig wilt onderbreken, draait u gewoon de knop van de schakelklok naar links op de "UIT"- stand.
9. Bij ingestelde gaartijden van minder dan drie minuten moet u de schakelklok eerst tot 10 minuten doordraaien en daarna terugzetten op bijv. 3 minuten.
10. Bij korte gaartijden (minder dan 5 minuten) is het raadzaam, de oven zonder eten even voor te verwarmen (ca. 3 minuten).
11. Wanneer de oven is uitgeschakeld, kunt u de deur weer openen en het eten eruit nemen (voorzichtig, heet!!). Voor de zekerheid kunt u toch beter een pan-nenlap of iets dergelijks gebruiken.

Aanbevolen toast- of gaartijden

Product	Aantal/hoeveelheid	Gaartijd
Sandwiches	2 - 3	2 - 3 min.
Toast	2 - 3 sneetjes	2 - 3 min.
Ontbijtspek	4 plakjes	5 - 10 min.
Plakken ham	3 - 4 plakken	7 - 12 min.
Hamburgers	2 - 3 schijven	8 - 10 min.
Varkenskarbonade	2	12 - 14 min.
Visfilets	1 - 2 filets	10 - 12 min.
Worstjes/hot-dogs	3 - 4	10 - 12 min.
Rundersteaks	2 steaks, ca. 2 cm dik	12 - 14 min.
Lamsteaks	2 - 3	11 - 14 min.
Kip	1 helft	15 - 20 min.

- Deze tijden zijn slechts richtwaarden en kunnen al naar gelang de omstandigheden variëren.
- De tijden hebben betrekking op het gebruik van beide verwarmingsstaven gelijktijdig (boven- en onderwarmte).

NL

- Bij andere toepassingen (bijv. gratineren) kunt u natuurlijk ook slechts één verwarmingselement (bijv. bovenwarmte) inschakelen.
- De daarvoor vereiste gaartijden kunnen sterk verschillen, zodat u deze tijdens het gebruik het best zelf leert inschatten.

Reiniging

1. Netstekker uit de contactdoos trekken.
2. Het toestel vóór de reiniging **EERST LATEN AFKOELEN**.
3. Oppervlakken en kwarts verwarmingsstaven met een droge, zachte doek afvegen.
4. Kruiden en andere resten worden verwijderd door het eruit trekken van de opvangschaal.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daarvoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode



Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F**Conseils généraux de sécurité**

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Veillez à toujours retirer la fiche de contact de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en marche et en cas de panne ou de nettoyage.

Il est vivement recommandé de n'utiliser le Minifour que dans des espaces fermés. Il n'a pas été conçu à des fins d'exploitation commerciale.

Veillez à ce que le Minifour et surtout le câble de réseau ne soient pas en contact avec des surfaces chaudes ni des bords acérés et ne se trouvent pas à portée d'enfants.

Description des éléments de commande

F

- | | | | |
|---|---|---|--------------------|
| 1 | Commutateur de sélection de mode
(☐-☐-☐) | 4 | Fenêtre de cuisson |
| 2 | AUS – 15 min. Minutier | 5 | Poignée de porte |
| 3 | Tôle pour miettes | 6 | Grille de cuisson |

Procédez de la manière suivante

- Contrôlez que le minutier soit en position AUS/ARRET.
- Ouvrez la porte et posez le plat soit directement sur la grille (par ex. toasts), soit sur la plaque livrée avec l'appareil (par ex. viande).
Si vous désirez utiliser une autre vaisselle, assurez-vous qu'elle résiste suffisamment à la chaleur.
- Fermez la porte du four.
- Réglez le chauffage désiré (chaleur supérieure ou inférieure ou les deux) au bouton supérieur.
- Réglez le temps de cuisson désiré au bouton inférieur (minutier). Pour les valeurs de référence, consultez le tableau figurant au présent mode d'emploi.
- La lampe témoin allumée au-dessus du minutier indique que l'appareil chauffe.
- Le temps réglé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et une courte sonnerie retentit. La lampe témoin s'éteint. Le minutier marche parfois encore quelques minutes (bruit de tic-tac).
- Si vous désirez arrêter la cuisson prématurément, il suffit de tourner le bouton du minutier vers la gauche pour revenir en position "ARRET".
- Pour des temps de cuisson inférieurs à trois minutes, tournez le minutier tout d'abord sur environ 10 minutes puis revenez par ex. sur 3.
- En cas de temps de cuisson courts (inférieurs à 5 minutes), il est conseillé de préchauffer le four à vide (environ 3 minutes).
- Lorsque le four s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte et retirer le plat cuisiné (faites attention à ne pas vous brûler!). Par précaution, utilisez de préférence également un gant ou un chiffon.

Temps de cuisson recommandés pour toasts

Plat	Quantité/Pièces	Temps de cuisson
Sandwiches	2 - 3	2 - 3 min.
Toast	2 - 3 tranches	2 - 3 min.
Bacon	4 tranches	5 - 10 min.
Jambon en tranches	3 - 4 tranches	7 - 12 min.
Hamburger	2 - 3 tranches	8 - 10 min.
Côtelettes de porcs	2	12 - 14 min.
Filet de poisson	1 - 2 tranches	10 - 12 min.
Saucisses / Hotdogs	3 - 4	10 - 12 min.
Biftecks	2 tranches d'environ 2 cm d'épaisseur	12 - 14 min.

F	Plat	Quantité/Pièces	Temps de cuisson
	Côtes d'agneau	2 - 3	11 - 14 min.
	Poulet	1/2	15 - 20 min.

- Les temps de cuisson indiqués ci-dessus ne sont que des valeurs de référence et varient en fonction des circonstances diverses.
- Ils sont valables pour une marche de l'appareil avec chaleur supérieure et chaleur inférieure (simultanée).
- Pour d'autres utilisations (par ex. pour gratiner), vous êtes bien entendu libre de ne sélectionner qu'un seul mode de chauffage (par ex. chaleur supérieure).
- Les temps pouvant varier considérablement, il vous faudra par conséquent expérimenter vous-même pour connaître vos propres temps de cuisson.

Nettoyage

1. Retirer le câble de réseau.
2. Ne nettoyer l'appareil qu'à froid.
3. Passer un chiffon doux sec sur les surfaces et les éléments du chauffage au quartz.
4. Pour éliminer les miettes et autres restes, retirer la tôle de réception.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale télé-

phonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

F

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

E**Indicaciones generales de seguridad**




- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

**Indicaciones especiales de seguridad
para este equipo**

- Algunas partes del equipo se toman durante su uso muy calientes. Por ello, agarre por favor el equipo en las perillas y asideros previstos para ello.
- El Minihorno asador debe utilizarse solamente en lugares cerrados. El mismo no está previsto para uso comercial.
- Mantenga por favor el Minihorno asador, y en especial el cable de conexión, lejos de superficies calientes o cantos cortantes, y también lejos del alcance de los niños.

Descripción de los elementos de mando

E

- | | | | |
|---|---|---|-------------------------|
| 1 | Interruptor selector de modo
( -  - ) | 3 | Rejilla para migajas |
| 2 | Reloj temporizador de AUS – 15 min. | 4 | Ventanilla para hornear |
| | | 5 | Asidero de la puerta |
| | | 6 | Rejilla de horneado |

Uso

- El reloj temporizador debe estar colocado en la posición AUS/APAGADO.
- Abra la puerta y coloque la comida, ya sea directamente sobre la rejilla de asado (por ejm., pan tostado) o sobre la también suministrada bandeja de horneado (por ejm. carne). Si desea utilizar otra vajilla, tome por favor la precaución de que ésta tenga suficiente resistencia térmica.
- Cierre la puerta del horno.
- Ajuste con la perilla superior el calentamiento deseado (calor superior o inferior, o ambos juntos).
- Ajuste con la perilla inferior (reloj temporizador) el tiempo de cocción deseado. De la tabla presente en estas instrucciones de servicio puede extraer valores de referencia.
- Durante este tiempo se ilumina a través del reloj temporizador la luz de control, la cual indica que el equipo está calentando.
- El equipo se apaga automáticamente después de haberse vencido el tiempo ajustado, sonando en ese instante una corta señal acústica. La luz de control se apaga. El reloj temporizador puede posteriormente funcionar un corto tiempo (sonidos tick).
- Si desea terminar el proceso de calentamiento antes de su finalización, gire simplemente el reloj temporizador hacia la izquierda a la posición „APAGADO“.
- En caso de tiempos de cocción inferiores a 3 minutos, coloque el reloj temporizador primero en 10 minutos y retrocédalo posteriormente hasta por ejm. 3 minutos.
- Para tiempos de cocción cortos (inferiores a 5 minutos), se recomienda precalentar antes el horno sin comida (aprox. 3 minutos).
- Cuando el horno se haya apagado, puede abrir nuevamente la puerta y extraer la comida (Cuidado! Caliente!). Para su seguridad, es recomendable utilizar para esta actividad paños de cocina o algo similar.

Tiempos de tostado recomendados

Tipo de comida	Cantidad/Piezas	Tiempo de cocción
Sandwiches	2 - 3	2 - 3 min.
Pan tostado	2 - 3 rebanadas	2 - 3 min.
Tocino de desayuno	4 bandas	5 - 10 min.
Rebanadas de jamón	3 - 4 rebanadas	7 - 12 min.
Hamburguesas	2 - 3 rebanadas	8 - 10 min.
Chuletas de cochino	2	12 - 14 min.

E Tipo de comida	Cantidad/Piezas	Tiempo de cocción
Filetes de pescado	1 - 2 rebanadas	10 - 12 min.
Salchichas/Perros calientes	3 - 4	10 - 12 min.
Bistec de res	2 rebanadas de aprox. 2 cm. de grueso	12 - 14 min.
Chuletas de cordero	2 - 3	11 - 14 min.
Pollo	1/2	15 - 20 min.

- Estos tiempos suministran solamente valores de referencia y pueden, según sea el caso, variar.
- Los tiempos se refieren a una operación con ambas barras calefactoras (calor superior e inferior).
- Para otras aplicaciones (por ejm., gratinado) puede naturalmente encender solo un elemento de calefacción (por ejm., calor superior).
- Para este caso, los tiempos de cocción necesarios pueden variar fuertemente, por lo que se recomienda acumular sus propias experiencias.

Limpieza

1. Desconectar el enchufe.
2. Limpie el equipo solamente cuando se haya enfriado.
3. Limpiar las superficies y las barras calefactoras de cuarzo con un paño suave.
4. Las migajas o restos similares se retiran extrayendo la bandeja colectora.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

E

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P**Instruções gerais de segurança**

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

**Instruções especiais de segurança
para este aparelho**

- Algumas partes do aparelho ficam muito quentes durante o funcionamento. Pegar no aparelho apenas pelas partes previstas para tal.
- O mini-grelhador e forno de mesa deverá ser utilizado apenas em compartimentos fechados. Não é próprio para uma utilização comercial.
- O mini-grelhador e forno de mesa, e sobretudo o fio, deverão ser mantidos afastados de superfícies quentes e de arestas afiadas e também não deverão ficar ao alcance de crianças.

Descrição dos elementos de manejo

- | | |
|--|---------------------------|
| 1 Selector de funções
(☐-☐-☐) | 3 Tabuleiro para migalhas |
| 2 Relógio-comutador para
AUS – 15 minutos | 4 Janela do forno |
| | 5 Puxador da porta |
| | 6 Grelha |

Manuseamento

1. O relógio-comutador deverá encontrar-se na posição AUS (desligado).
2. Abrir a porta e colocar os alimentos directamente sobre a grelha (p. ex. torradas) ou sobre o tabuleiro junto (p. ex. carne). Se se deseja usar louça, a mesma deverá ser apropriada para temperaturas altas.
3. Fechar a porta do forno.
4. Seleccionar no botão superior, a forma de calor desejada (calor superior ou inferior, ou ambos ao mesmo tempo).
5. Seleccionar no botão inferior (relógio-comutador) o tempo de cozedura desejado. Consultar nestas instruções a tabela para os tempos de cozedura recomendados.
6. A lâmpada de controlo que se encontra por cima do relógio-comutador acender-se-á, indicando que o aparelho está a aquecer.
7. Depois de ter decorrido o tempo seleccionado, o aparelho desligar-se-á automaticamente, ouvindo-se ao mesmo tempo um breve sinal acústico. A lâmpada de controlo apagar-se-á. O relógio-comutador poderá funcionar ainda por alguns momentos.
8. Se se deseja apagar o forno antes do tempo seleccionado, rodar simplesmente o botão do relógio-comutador para a esquerda, para a posição "AUS" (desligado).
9. No caso de tempos de cozedura inferiores a três minutos, rodar o relógio-comutador para cerca de 10 minutos e logo em seguida para 3 minutos, por exemplo.
10. No caso de tempos de cozedura curtos (inferiores a 5 minutos), será conveniente aquecer previamente o forno sem alimentos (aprox. durante 3 minutos).
11. Quando o forno estiver desligado, poderá abrir-se a porta e retirar a comida (cuidado, muito quente!). Para maior segurança, usar ainda uma pega de teci-do grosso.

Tempos de cozedura recomendados

Alimentos	Quantidades	Tempo de cozedura
Sandes	2 - 3	2 - 3 min.
Torradas	2 - 3 fatias	2 - 3 min.
Bacon	4 fatias	5 - 10 min.
Fatias de fiambre	3 - 4 fatias	7 - 12 min.
Hamburgers	2 - 3 fatias	8 - 10 min.

P

Alimentos	Quantidades	Tempo de cozedura
Costeletas de porco	2	12 - 14 min.
Filetes de peixe	1 - 2 fatias	10 - 12 min.
Salsichas/hotdogs	3 - 4	10 - 12 min.
Bifes de vaca	2 fatias, de aprox. 2 cm	12 - 14 min.
Costeletas de carneiro	2 - 3	11 - 14 min.
Frango	1 metade	15 - 20 min.

- Os tempos de cozedura acima mencionados são valores aproximados e poderão variar de acordo com as circunstâncias.
- Os tempos indicados são calculados para um funcionamento com ambas as formas de aquecimento (calor superior e inferior ao mesmo tempo).
- Para outras variantes (como por exemplo gratinados), evidentemente que se poderá usar apenas uma forma de calor (por exemplo calor superior).
- Os tempos de cozedura poderão variar imenso. Assim, será conveniente que cada um faça as suas experiências próprias e se sirva das mesmas para trabalhar com o aparelho.

Limpeza

1. É favor retirar a ficha da tomada.
2. Limpar o aparelho APENAS depois de ter arrefecido.
3. Limpar as superfícies e as varas de quartzo com um pano seco e macio.
4. As migalhas e outros restos semelhantes serão retirados, limpando-se o tabuleiro próprio para os recolher.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

P

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Durante la cottura alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Quindi toccate solo gli appositi manici e impugnature.
- Il Mini Forno - Grill da Tavolo può essere utilizzato solo in locali chiusi.
- Non è previsto per l'uso commerciale.
- Per cortesia tenere lontano il Mini Forno - Grill da Tavolo, e soprattutto il cavo di collegamento alla rete elettrica, da superfici calde o da spigoli vivi, e inoltre fuori della portata di bambini.

Descrizione degli elementi di comando

- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|-------------------|
| 1 | Selettore tipo di cottura
(☐-☐-☐) | 4 | Finestra |
| 2 | Timer AUS – 15 minuti | 5 | Manico |
| 3 | Griglia briciole | 6 | Teglia di cottura |

Uso

- Il timer deve essere su AUS/OFF.
- Aprire lo sportello e mettere gli alimenti direttamente sulla griglia di cottura (p.e. toast) o sulla teglia acclusa (p.e. carne). Se desiderate utilizzare altre stoviglie, fate attenzione che siano sufficientemente resistenti al calore.
- Chiudere lo sportello del forno.
- Con la manopola superiore regolare il tipo di cottura desiderato (sopra o sotto o entrambe).
- Con la manopola inferiore (timer) regolare la durata di cottura. Nella tabella riportata in queste istruzioni per l'uso sono indicati i tempi di riferimento.
- L'indicatore luminoso di controllo sopra il timer si accende e segnala che l'apparecchio ora si sta riscaldando.
- Al termine del tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente ed emette un breve suono. L'indicatore luminoso si spegne. Il timer può funzionare ancora per qualche secondo (ticchettio).
- Se si desidera terminare la cottura anzitempo, girare semplicemente la manopola del timer verso sinistra su "OFF".
- Per tempi di cottura inferiori a tre minuti, girare semplicemente la manopola del timer prima su ca. 10 min. e poi su 3 min.
- Per tempi di cottura brevi (meno di 5 minuti) si consiglia di preriscaldare il forno senza alimenti (per tre minuti circa).
- Quando il forno è spento, si può riaprire lo sportello e si possono prelevare gli alimenti (Attenzione! Bollente!). Per sicurezza usare un guanto per forno o qualcosa di simile!

Tempi di cottura consigliati

Alimenti	Quantità/Pezzi	Tempo di cottura
Sandwiches	2 - 3	2 - 3 min.
Toast	2 - 3 fette	2 - 3 min.
Pancetta per colazione	4 fette	5 - 10 min.
Fette di prosciutto	3 - 4 fette	7 - 12 min.
Hamburger	2 - 3 fette	8 - 10 min.
Costolette di maiale	2	12 - 14 min.
Filetto di pesce	1 - 2 fette	10 - 12 min.
Würstel/Hotdogs	3 - 4	10 - 12 min.
Bistecche di manzo	2 fette, spesso 2 cm	12 - 14 min.

Alimenti	Quantità/Pezzi	Tempo di cottura
Costolette di agnello	2 - 3	11 - 14 min.
Pollo	metà	15 - 20 min.

- Questi tempi hanno solo valore indicativo e possono variare a seconda delle circostanze.
- I tempi si riferiscono al funzionamento con entrambe le barre radianti (sopra/sotto).
- Con gli altri tipi di cottura (p. e. gratinare) si può accendere anche solo un elemento (p.e. sopra).
- I tempi di cottura a questo scopo necessari possono variare molto, quindi qui bisogna fare un po' di esperienza.

Pulizia

1. Staccare la spina dalla rete.
2. Pulire l'apparecchio **SOLTANTO** dopo averlo lasciato raffreddare completamente.
3. Pulire le superfici e i riscaldatori a immersione al quarzo con un panno morbido e asciutto.
4. Le briciole e i residui possono essere eliminati estraendo la vaschetta di raccolta.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoramente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impattatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

N**Generelle sikkerhetsanvisninger**

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- Enkelte deler av apparatet blir svært varme når det er i bruk. Det er derfor viktig at du ikke berører apparatet annet enn på knapper og håndtak som er beregnet å ta på.
- Minibordovnen skal bare brukes i lukkede rom. Den er ikke beregnet for kommersiell bruk.
- Hold minibordovnen og spesielt strømledningen borte fra varme overflater eller skarpe kanter og utenfor rekkevidde for barn.

Beskrivelse av betjeningselementene

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------|
| 1 | Modusbryter (☐-☐-☐) | 4 | Stekevindu |
| 2 | AV (AUS) – 15 min. tidsbryter | 5 | Dørhåndtak |
| 3 | Smulerist | 6 | Stekerist |

Betjening

N

1. Tidsbryteren må stå i posisjonen AV (AUS).
2. Åpne døren og legg maten enten rett på grillristen (f.eks. toast) eller på den vedlagte stekeplaten (f.eks. kjøtt). Hvis du vil bruke annet servise, må du sørge for at dette er ildfast.
3. Lukk ovnsdøren.
4. Still inn ønsket varme med den øverste knappen (over- eller undervarme eller begge deler).
5. Still inn ønsket steketid med den nederste knappen (tidsbryter).
Retningsgivende verdier finner du i tabellen i denne bruksanvisningen.
6. Kontrollampen over tidsbryteren begynner nå å lyse. Den indikerer at apparatet blir varmet opp.
7. Når den innstilte tiden er utløpt, slås apparatet automatisk av, og du hører et kort ringesignal. Kontrollampen slukkes. Det kan hende at tidsbryteren fortsetter å gå en liten stund (tikkelyder).
8. Hvis du vil avbryte oppvarmingsprosessen før tiden, vrir du bare tidsbryteren mot venstre til posisjonen AV (AUS).
9. Når du skal stille inn steketider på mindre enn 3 minutter, vrir du først tidsbryteren til ca. 10 minutter og så tilbake til f.eks. 3 minutter.
10. Ved korte steketider (under 5 minutter) anbefales det å forvarme ovnen en liten stund uten mat (cirka 3 minutter).
11. Når ovnen er slått av, kan du åpne døren igjen og ta ut maten (forsiktig – den er varm!). For sikkerhets skyld bør du bruke en gryteklut eller lignende.

Anbefalte steketider

Mat	Mengde/stykk	Steketid
Smørbrød	2–3	2–3 min.
Toast	2–3 skiver	2–3 min.
Frokostbacon	4 strimler	5–10 min.
Skinkeskiver	3–4 skiver	7–12 min.
Hamburger	2–3 skiver	8–10 min.
Svinekoteletter	2	12–14 min.
Fiskefilet	1–2 skiver	10–12 min.
Pølser/hotdogs	3–4	10–12 min.
Biff	2 skiver, ca. 2 cm tykke	12–14 min.
Lammekoteletter	2–3	11–14 min.
Kylling	1 halv	15–20 min.

- Disse tidsangivelsene er bare retningsgivende verdier og kan variere alt etter omstendighetene.
- Tidene er basert på bruk av begge varmestavene samtidig (over- og undervarme).
- Til andre formål (f.eks. gratinering) kan du selvsagt også bruke bare ett varmelement (f.eks. overvarme).

N

- Nødvendige steketider kan variere kraftig, så her er det lurt å samle seg egne erfaringsverdier.

Rengjøring

1. Trekk ut støpselet.
2. Apparatet må BARE rengjøres i avkjølt tilstand.
3. Tørk av overflatene og kvarts-varmestavene med en tørr, myk klut.
4. Smuler og lignende rester fjerner du ved å trekke ut oppsamlingsskålen.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir hele apparatet i originalemballasjen sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroer, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions


GB

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Special Safety Instructions for this Machine

- Some areas of the machine become very hot during operation. You should therefore only touch the machine by the buttons and handles provided.
- The mini table grill oven should only be used in closed rooms. It is not designed for commercial use.
- Please keep the mini table grill oven, and particularly the mains lead, away from hot surfaces or sharp edges and also out of the reach of children.

Description of the Controls

- | | | | |
|---|---|---|------------------------|
| 1 | Function Switch () | 4 | Door with glass window |
| 2 | AUS – 15 minute timer | 5 | Door handle |
| 3 | Removable crumb/drip pan | 6 | Toasting rack |

GB

How to use

1. The timer must be switched to the AUS/OFF position.
2. Open the door and place the food either directly on the grill (e.g. toast) or on the baking tin supplied (e.g. meat). If you would like to use other tableware, please ensure that this is sufficiently heat-resistant.
3. Close the oven door.
4. Set the required heating with the upper knob (top or bottom heating or both together).
5. Use the lower knob (timer) to set the desired cooking time. Please see the table in these instructions for reference values.
6. The control lamp above the timer lights up and shows that the machine is now heating up.
7. After the set time has expired, the machine automatically switches off and a short ringing is heard. The control lamp goes off. The timer can continue for a short time (ticking sounds).
8. If you would like to terminate the heating process prematurely, simply turn the button of the timer to the left to the "OFF" position.
9. If the cooking time is to be set to less than three minutes, please first set the timer to approximately 10 minutes and then to 3 minutes, for example.
10. In the case of short cooking times (under 5 minutes) it is recommended that the oven is preheated briefly (approximately 3 minutes) without food.
11. When the oven is switched off, you can open the door again and take out the food (Warning - this is hot!). For your safety you should use a cloth or similar object.

Recommended Toasting Times

Cooked Food	Quantity/No.	Cooking Time
Sandwiches	2 – 3	2 – 3 minutes
Toast	2 – 3 slices	2 – 3 minutes
Bacon	4 slices	5 – 10 minutes
Ham slices	3 – 4 slices	7 – 12 minutes
Hamburger	2 – 3 slices	8 – 10 minutes
Pork cutlets	2	12 – 14 minutes
Fish fillet	1 – 2 slices	10 – 12 minutes
Sausage/hotdogs	3 – 4	10 – 12 minutes
Beef steaks	2 slices, approx. 2 cm thick	12 – 14 minutes
Lamb cutlets	2 – 3	11 – 14 minutes
Chicken	1 half	15 – 20 minutes

- These times are only estimates and may vary depending on circumstances.
- The times refer to operation with both heating elements at the same time (top and bottom heat).
- For other uses (e.g. browning on top) you can of course switch on only one heating element (e.g. top heat).

- The required cooking times may vary greatly so that you should adjust them according to experience.

GB

How to clean

1. Please remove the mains plug.
2. ONLY clean the machine after it has cooled down.
3. Wipe surfaces and quartz heating rods with a dry, soft cloth.
4. Crumbs and other residues are removed by pulling out the collection dish.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”

Szczególne wskazówki bezpieczeństwa

- Niektóre elementy urządzenia podczas pieczenia bardzo się nagrzewają. Proszę zatem dotykać urządzenie tylko za pośrednictwem przeznaczonych do tego uchwytów i przycisków.
- Mini grill stołowy powinien być używany tylko w pomieszczeniach zamkniętych. Nie jest przeznaczony do wykorzystywania w celach handlowo-komercyjnych.
- Proszę zwrócić uwagę na to, aby mini grill stołowy, a w szczególności przewód sieciowy, znajdowały się z dala od gorących powierzchni lub ostrych krawędzi. Proszę trzymać z dala od dzieci.

Opis elementów obsługi

- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--------------------|
| 1 | Przełącznik wyboru funkcji
(☐-☐-☐) | 4 | Okienko |
| 2 | Czasownik AUS – 15-minutowy | 5 | Uchwyt drzwiczek |
| 3 | Szufładka na okruchy | 6 | Ruszt do pieczenia |

Obsługa

- Czasownik musi być ustawiony w pozycji AUS.
- Proszę otworzyć drzwiczki i ułożyć jedzenie bezpośrednio na ruszcie grillującym (np. tosty) lub na załączonej blasze do pieczenia (np. mięso). Jeżeli chcecie Państwo skorzystać z jakiegoś naczynia, proszę upewnić się wcześniej, czy jest ono żaroodporne.
- Proszę zamknąć drzwiczki.
- Za pomocą górnego przycisku proszę ustawić żądany sposób ogrzewania (grzanie od góry lub od dołu lub oba razem).
- Za pomocą dolnego przycisku (czasownik) proszę ustawić wymagany czas pieczenia. Odpowiednie wartości znajdziecie Państwo w tabeli znajdującej się w niniejszej instrukcji obsługi.
- Tym samym zapala się lampka kontrolna znajdująca się nad czasownikiem i pokazuje, że urządzenie rozpoczęło proces nagrzewania.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie się wyłącza. W tym momencie zabrzmiał krótki dzwonek. Gaśnie lampka kontrolna. Czasownik może jeszcze przez kilka chwil pracować (odgłos tykania).
- Jeżeli chcecie Państwo wcześniej zakończyć proces opiekania, proszę po prostu przekręcić przełącznik czasownika w lewo i ustawić go w pozycji "AUS".
- W przypadku gdy chcecie Państwo uzyskać krótszy niż trzyminutowy czas opiekania, proszę nastawić czasownik najpierw na 10 minut, a następnie przekręcić go do tyłu, ustawiając w pozycji np. 3 minuty.
- W przypadku krótkiego czasu opiekania (poniżej 5 minut) zaleca się krótkie podgrzanie piecyka przed włożeniem porcji jedzenia (około 3 minuty).
- Kiedy grill jest już wyłączony, możecie Państwo ponownie otworzyć drzwiczki i wyjąć jedzenie (uwaga! gorące!). Dla pełnego bezpieczeństwa proszę skorzystać np. ze ściereczki do garnków.

Zalecany czas opiekania

Porcja jedzenia	Ilość / Sztuk	Czas opiekania
Kanapki	2-3	2-3 min.
Tosty	2-3 plastry	2-3 min.
Bekon śniadaniowy	4 plastry	5-10 min.
Plastry szynki	3-4 plastry	7-12 min.
Hamburger	2-3 plastry	8-10 min.

PL	Porcja jedzenia	Ilość / Sztuk	Czas opiekania
	Kotlety wieprzowe	2	12-14 min.
	Filet z ryby	1-2 plastry	10-12 min.
	Parówki / hot-dogi	3-4	10-12 min.
	Steki wołowe	2 plastry o grubości ok. 2 cm	12-14 min.
	Kotlety jagnięce	2-3	11-14 min.
	Kurczak	pół	15-20 min.

- Powyższe dane to jedynie wartości wyjściowe i mogą ulegać modyfikacjom w zależności od sytuacji.
- Wartości te zostały obliczone w oparciu o sytuację, w której urządzenie pracuje na obu prętach grzejnych jednocześnie (grzanie od góry i od dołu).
- W przypadku innego sposobu wykorzystania urządzenia (np. zapiekanie) możecie Państwo korzystać tylko z jednego elementu grzejnego (np. grzanie od góry).
- Niezbędny w tym celu czas opiekania może być bardzo różny. Powinni Państwo zatem ustalić swoje własne wartości czasowe.

Czyszczenie

1. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Proszę oczyścić urządzenie TYLKO wtedy gdy już ostygło.
3. Proszę przetrzeć powierzchnie zewnętrzne oraz kwarcowe pręty grzejne suchą, miękką szmatką.
4. Okruchy i podobne resztki można usunąć wyjmując pojemnik wyłapujący.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszko-

dzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyfodowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna. Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.




CZ**Všeobecné bezpečnostní pokyny**

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Některá místa na povrchu přístroje se během provozu velmi silně zahřívají. Proto při manipulaci s přístrojem a při jeho obsluze vždy používejte jen k tomu určené knoflíky a držadla.
- Stolní grilovací minitrouba smí být používána jen v uzavřených prostorách. Její konstrukce není dimenzována pro komerční provoz.
- Dbejte na to, aby stolní grilovací minitrouba a zejména síťový kabel nepčíšili do styku s horkými plochami nebo ostrými hranami a instalujte ji mimo dosah dětí.

Popis ovládacích prvků

- | | |
|--|--|
| 1 Volič jednotlivých způsobů činnosti
( -  - ) | 4 Okénko pro kontrolu opékané suroviny |
| 2 Spinací hodiny AUS – 15 minut | 5 Držadlo dvířek |
| 3 Rošt na drobty | 6 Rošt na pečení |

Obsluha

CZ

1. Spínací hodiny nastavte do polohy AUS (Vypnuto).
2. Otevřte dvířka a umístěte surovinu buďto přímo na grilovací rošt (např. toast) nebo na dodávaný plech na pečení (např. maso). Jestliže chcete použít jiné nádoby, tak mějte na paměti, že musí dostatečně odolné proti velmi vysokým teplotám.
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Pomocí horního knoflíku nastavte požadovaný modus vyhřívání (horní nebo dolní ohřev nebo kombinaci obou).
5. Pomocí dolního knoflíku (spínací hodiny) nastavte požadovaný čas tepelné úpravy. Potřebné hodnoty si můžete odvodit podle tabulky v tomto návodu k obsluze.
6. Kontrolní žárovka nad spínacími hodinami se rozsvítí a indikuje tak, že přístroj je nyní v činnosti.
7. Po uplynutí nastaveného času se přístroj automaticky vypne a zazní krátké zazvonění. Kontrolní žárovka zhasne. Spínací hodiny mohou ještě nějakou chvíli dobíhat (zvuk tikání).
8. Jestliže chcete proces přípravy pokrmu předčasně ukončit, jednoduše otočte knoflíkem spínacích hodin doleva do polohy "AUS" (Vypnuto).
9. Chcete-li nastavit kratší dobu tepelného zpracování pokrmu než 3 minuty, otočte nejprve spínací hodiny na hodnotu 10 minut a pak jím otočte zpět na požadovanou dobu přípravy, např. 3 minuty.
10. Při krátkých časech tepelného zpracování pokrmů (pod 5 minut) se doporučuje troubu nejprve krátce předehřát bez pokrmu (asi po dobu 3 minut).
11. Jestliže se trouba automaticky vypnula, můžete znovu otevřít dvířka a pokrm vyjmout (Pozor ! Je horký !). Pro jistotu opoživejte ještě i chňapku nebo podobnou pomůcku.

Doporučené časy pečení

Surovina	Množství/počet kusů	Doba úpravy
sendviče	2 - 3	2 - 3 minuty
toasty	2 - 3 plátky	2 - 3 minuty
slanina	4 proužky	5 - 10 minut
šunka	3 - 4 kolečka	7 - 12 minut
hamburger	2 - 3 kusy	8 - 10 minut
vepřové kotlety	2	12 - 14 minut
rybí filé	1 - 2 kousky	10 - 12 minut
vuřty/párky	3 - 4	10 - 12 minut
hovězí steaky	2 kusy, ca. 2 cm silné	12 - 14 minut
jehněčí kotlety	2 - 3	11 - 14 minut
kuře	1 půlka	15 - 20 minut

CZ

- Tyto časové údaje představují jen teoretické hodnoty a mohou se podle okolností poněkud lišit.
- Časy se vztahují na provoz s oběma topnými tyčemi současně (horní i spodní ohřev).
- Při jiném použití (např. zapékání) můžete přirozeně zapnout jen jeden topný prvek (např. horní ohřev).
- Potřebné časy úpravy se mohou silně lišit, takže musíte postupovat podle vlastních, časem získaných zkušeností.

Čištění

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Přístroj čistěte JEN tehdy, jestliže už vychladl.
3. Povrch a křemíkové topné tyče čistěte suchým měkkým hadříkem.
4. Droby nebo podobné zbytky odstraňte po výjmutí záchytné misky.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapětové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací femeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

CZ

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

H**Általános biztonsági rendszabályok**

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

- A készülék egyes részei működés közben erősen átforrósodnak. Ezért csak az erre szolgáló gomboknál és füleknél fogva nyúljon a készülékhez!
- A mini asztali grillsütő csak zárt helyiségekben használható. Nem kereskedelmi jellegű használatra készült.
- Ügyeljen rá, hogy a mini asztali grillsütő, különösen pedig annak hálózati csatlakozó kábele ne érjen forró felületekhez és éles szélekhez, és hogy gyerekeknek ne férhessenek hozzá!

A kezelő elemek bemutatása

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|-------------|
| 1 | Módozatkapcsoló
(☐-☐-☐) | 4 | Sütőablak |
| 2 | AUS – 15 perces időkapcsoló óra | 5 | Ajtófül |
| 3 | Morzsafogó rostély | 6 | Sütőrostély |

Kezelés

H

1. Az időkapcsoló órának AUS (kikapcsolt) állásban kell lennie.
2. Nyissa ki az ajtót, és állítsa az enniválót vagy közvetlenül a sütőrostélyra (pl. a melegszendvicset), vagy a hozzá adott sütőlapra (pl. a húst)! Ha más edényt kíván használni, ügyeljen rá, hogy az megfelelő mértékben hőálló legyen!
3. Csupja be a sütőajtót!
4. Állítsa be a felső gombbal a kívánt fűtési módozatot (felső- vagy alsómeleg, vagy mindkettő együtt)!
5. Állítsa be az alsó gombbal (időkapcsoló óra) a kívánt elkészítési időt!
Tájékoztató adatokat a használati utasítás részét képező táblázatban találhat.
6. Az időkapcsoló óra felett lévő ellenőrző lámpa kigyullad, és jelzi, hogy a készülék fűt, azaz üzemben van.
7. A beállított idő letelte után a készülék automatikusan kikapcsol, és rövid csengőjel hallatszik. Az ellenőrző lámpa kialszik. Előfordulhat, hogy az időkapcsoló óra kis ideig még jár (ketyegő hang hallható).
8. Ha előbb kívánja befejezni az elkészítési folyamatot, fordítsa az időkapcsoló óra gombját egyszerűen balra, "AUS" állásba!
9. Ha három percnél rövidebb elkészítési időt kíván beállítani, akkor állítsa az időkapcsoló órát először kb. 10 percre, és utána csavarja vissza kb. 3 percre!
10. Rövid elkészítési idő (5 percnél kevesebb) esetén ajánlatos a sütőt rövid ideig (kb. 3 percig) üresen előmelegíteni.
11. Amikor a sütő kikapcsolt, kinyithatja az ajtaját, és kiveheti az ételt. (Vigyázat! Forró!) A biztonság kedvéért használjon edényfogó ruhát vagy hasonlót!

Ajánlott sütési idők

Elkészítendő étel	Mennyiség/darab	Elkészítési idő
Szendvics	2 - 3	2 - 3 perc
Pírtós	2 - 3 szelet	2 - 3 perc
Sült szalonna	4 szelet	5 - 10 perc
Sonkaszelet	3 - 4 szelet	7 - 12 perc
Hamburger	2 - 3 szelet	8 - 10 perc
Sertéskaraj	2	12 - 14 perc
Halfilé	1 - 2 szelet	10 - 12 perc
Virsli/hotdog	3 - 4	10 - 12 perc
Marhaszelet	2, kb. 2 cm vastag	12 - 14 perc
Bárányszelet	2 - 3	11 - 14 perc
Csirke	1 fél	15 - 20 perc

- A fenti elkészítési idők tájékoztató jellegűek, és a körülményektől függően változhatnak.

H

- A megadott idők mindkét fűtőszál egyidejű működése esetén (felső- és alsómeleg) érvényesek.
- Más alkalmazás (pl. rásütés) esetén természetesen be lehet kapcsolni csak az egyik fűtőszálat (pl. csak felsőmeleg) is.
- Az ilyenkor szükséges elkészítési idők erősen különbözhetnek egymástól, úgyhogy ehhez saját tapasztalati értékeket kell gyűjtenie.

Tisztítás

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból!
2. CSAK akkor tisztítsa, amikor már lehűlt!
3. A felületeket és a kvarc fűtőszálakat száraz, puha ruhával törölje le!
4. A morzsát vagy hasonló maradványokat a felfogótál kihúzásával távolíthatja el.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képes-ség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószij, póttávezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.



Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószo-
gálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

RUS

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные требования безопасности для этого бытового прибора

- При эксплуатации мини-печи, некоторые её поверхности будут очень горячими. Поэтому, во избежание возможных ожогов, прикасаться во время работы мини-печи можно только к специально предусмотренным для этого ручкам и органам управления.
- Настольная мини-печь-гриль должна использоваться только в закрытых помещениях. Данный бытовой электроприбор не предназначен для коммерческого использования.

- Располагайте мини-печь, и особенно сетевой кабель, вдали от горячих поверхностей или острых кромок различных предметов, а также вне досягаемости детей.

RUS

Описание функций регулировок

- | | |
|--|--|
| 1 Переключатель режима работы
(☐-☐-☐) | 4 Окно для визуального контроля
5 Дверная ручка |
| 2 Таймер на AUS – 15 минут | 6 Жарочная решётка (гриль) |
| 3 Колосниковая решётка | |

Инструкция по пользованию прибором

1. Таймер должен стоять на позиции AUS/ВЫКЛ.
2. Откройте дверцу и положите пищу, либо непосредственно на решётку (например, тост), либо на противень (к примеру, мясо). Если Вы хотели бы использовать другую посуду, имейте пожалуйста ввиду, что она должна быть достаточно термостойкой.
3. Закройте дверь печи.
4. Выставьте верхним регулятором желаемый режим нагрева (Сверху, Снизу или с Обоих сторон одновременно).
5. Выставьте нижним регулятором (таймером) желаемое время приготовления пищи.
Ориентировочные значения выберите, пожалуйста, из таблицы в данном руководстве.
6. При этом загорается контрольную лампа таймера, информируя тем самым Вас, что прибор становится горячим.
7. По истечении установленного времени прибор автоматически выключится и прозвучит короткий звонок. Контрольная лампа погаснет. Таймер может еще короткое время работать (слышно тикание).
8. Если Вы хотите закончить жарку прежде времени, поверните просто регулятор таймера влево на позицию "ВЫКЛ".
9. При установке времени приготовления пищи меньше чем три минуты, для более точного отсчёта времени, поверните регулятор таймера сначала в позицию, соответствующую, примерно, 10 минутам, а затем выверните обратно до желаемой позиции (к примеру: 3 минуты).
10. При малых значениях времени приготовления (до 5 минут), рекомендуется предварительно прогреть печь без пищи (примерно 3 минуты).
11. Когда печь выключена, Вы можете открыть дверь и вынуть пищу (Осторожно! Горячо!). Для надежности пользуйтесь кухонной тряпкой-прихваткой или другим подобным средством.

RUS**Рекомендованное время обжаривания**

Продукт	количество / штук	время
Сандвичи	2 - 3	2 - 3 мин.
Тосты	2 - 3 куса	2 - 3 мин.
Свиной шпик	4 ломтя	5-10 мин.
Ломти ветчины	3 - 4 ломтя	7-12 мин.
Гамбургеры	2 - 3 штуки	8-10 мин.
Свиные отбивные	2	12-14 мин.
Рыбное филе	1 - 2 куса	10-12 мин.
Сосиски / Хот-доги	3 - 4	10-12 мин.
Говяжий антрекот	2 куса, толщиной около 2 см	12 - 14 мин.
Бараны отбивные	2 - 3 куса	11 - 14 мин.
Цыплёнок	1 половинка	15 - 20 мин.

- Эти данные являются ориентировочными и могут меняться в зависимости от обстоятельств.
- Время указано для режима одновременного нагрева (Снизу и Сверху).
- При другом использовании, например для запекания, Вы можете, разумеется, включать только один нагревательный элемент (к примеру, нижний).
- При этом время приготовления может отличаться от указанного выше достаточно сильно, так что Вы должны, в этом случае, опираться на Ваш собственный опыт.

Чистка

1. Отключите сетевой штекер.
2. Производите чистку ТОЛЬКО после полного остывания прибора.
3. Поверхность прибора и кварцевый нагревательный элемент очищайте сухой, мягкой тряпкой.
4. Крошки и кусочки пищи в процессе приготовления падают на специальный поддон и удаляются из печи вместе с ним.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

RUS

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell:	MB 2875/MB 2876
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	850 Watt
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de