

optimum

Piekarnik elektryczny PK-4200



PL	Instrukcja obsługi	6
UK	Operating Instructions	10

KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: Piekarnik elektryczny

Typ, model: PK-4200

Nr fabryczny:

Data sprzedaży:

Rachunek nr:

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

SERWIS ARCONET
ul. Grobelnego 4
05-300 MIŃSK MAZOWIECKI
tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22
LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl



Expo-service Sp. z o. o.
00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/22, Polska
tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:
Expo-service Sp. z o.o.
05-300 Mińsk Mazowiecki
ul. Grobelnego 4

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni - jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
 - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
 - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie "naprawa" nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
 - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
 - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
 - samodzielnych napraw
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
 - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
 - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
 - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

NAPRAWA 1 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Lp.
		Data zgł.
		Data wyk.
		Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
NAPRAWA 2 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Nazwisko monter
		Pieczętka zakładu
NAPRAWA 3 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		
NAPRAWA 4 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczęć zakładu

Przed korzystaniem z piekarnika, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją.

DO UŻYWANIA WYŁĄCZNIE W POMIESZCZENIACH ZAMKNIĘTYCH.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Używając urządzeń elektrycznych, zawsze należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w szczególności podanych poniżej:

1. Zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
3. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia tylko, jeśli użytkowanie takie odbywa się pod nadzorem, lub jeśli osobom takim przekazano odpowiednie instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania sprzętu i rozumieją one zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Dzieciom nie wolno wykorzystywać urządzenia w charakterze zabawki. Czyszczenie i konserwacja urządzenia mogą być wykonywane przez dzieci starsze niż 8 lat i tylko wówczas, gdy czynności takie wykonywane są pod nadzorem.
Urządzenie oraz jego przewód zasilający winny znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci młodszych niż 8 lat.
4. W celu ochrony przed porażeniem elektrycznym, nie zanurzać przewodu, wtyczki lub innych części piekarnika w wodzie lub w innych płynach.
5. Pilnować, aby przewód nie zwisał nad krawędzią stołu lub innego blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
6. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką. W przypadkach nieprawidłowego funkcjonowania urządzenia, lub jeśli wystąpiło jakiegokolwiek uszkodzenie – zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może być powodem powstania zagrożenia lub zranienia.
8. Nie stawiać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów, w rozgrzanym piekarniku lub w kuchence mikrofalowej.
9. Używając piekarnika, należy zachować wolną przestrzeń co najmniej 12 cm ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
10. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, kiedy urządzenie nie jest używane lub przed jego czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed montowaniem, demontażem części lub czyszczeniem piekarnika.
11. Naczynia zawierające gorący olej lub inne gorące płyny należy przemieszczać z najwyższą ostrożnością.
12. Aby uniknąć przegrzania piekarnika nie należy nakrywać tacki na okruszki ani żadnej innej części piekarnika folią metalową.

13. Podczas wyjmowania tacki, lub usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność.
14. Nie używać metalowych druciaków do czyszczenia. Odłamań fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia elektrycznego.
15. Przykrycie piekarnika w trakcie pracy lub jego styczność z palnym materiałem np. zasłonami, firanami lub ścianami może spowodować pożar. Nie stawiać żadnych przedmiotów na piekarniku, kiedy jest włączony.
16. Pojemniki z innych materiałów niż metal lub szkło należy stosować z największą ostrożnością.
17. Nie wkładać do piekarnika przedmiotów z następujących materiałów: karton, plastik, papier, itp.
18. Poza akcesoriami zalecanymi przez producenta, nie przechowywać w piekarniku żadnych innych materiałów, kiedy nie jest używany.
19. Zawsze najpierw należy podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie do gniazdka. W celu odłączenia, wszystkie pokrętła ustawić w pozycji „OFF” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Należy zawsze chwytać za wtyczkę, a nie ciągnąć za przewód.
20. Zawsze nosić ochronne rękawice kuchenne wkładając czy wyjmując gorące rzeczy z piekarnika.
21. Urządzenie posiada hartowane drzwiczki z bezpiecznego szkła. Szkło to jest mocniejsze niż zwykłe i bardziej odporne na stłuczenie. Należy unikać zadrapań powierzchni drzwi lub obtłukiwania krawędzi. W przypadku zadrapań lub obtłuczeń, prosimy o kontakt z naszą linią konsumencką przed ponownym użyciem piekarnika.
22. Nie używać na zewnątrz.
23. Używać urządzenie tylko zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprawidłowego użycia urządzenia lub nie przestrzegania niniejszej instrukcji.
24. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.
25. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać w trakcie działania urządzenia. Nie dotykać elementów grzejnych.
26. Nie stawiać przedmiotów na szklanych drzwiczkach, kiedy są całkowicie otwarte.
27. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym zdalnym układem sterowania.
28. Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

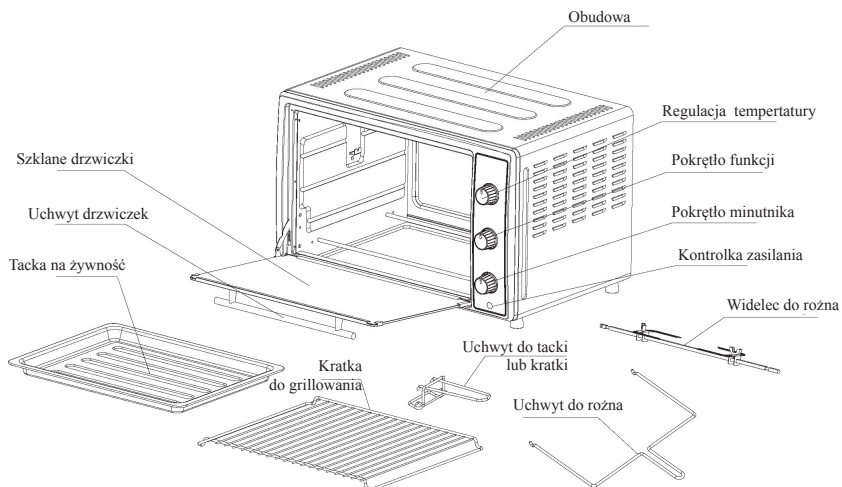
OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!

OSTRZEŻENIE! Temperatura drzwi lub powierzchni zewnętrznej może być wysoka podczas pracy urządzenia.



INTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ.

Części składowe urządzenia



Przed użyciem piekarnika elektrycznego

Przed pierwszym użyciem konwekcyjnego piekarnika elektrycznego, należy:

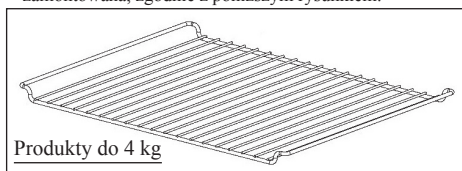
1. Zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku.
2. Upewnić się, że jest wyłączony z sieci, a pokrętko minutnika jest w pozycji Off (wyłączony).
3. Wyjąć wszystkie kratki i pojemniki. Umyć kratki i pojemniki w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce.
4. Dokładnie wysuszyć wszystkie akcesoria i umieścić je w piekarniku. Włączyć kabel do gniazdka. Od tego momentu Twój elektryczny piekarnik konwekcyjny z rożnem i grillem jest gotowy do użycia.
5. Po zmontowaniu piekarnika, zalecamy uruchomienie go na maksymalną temperaturę przy ustawieniu [☀] przez około 15 minut w celu wyeliminowania oleju pakowego, jaki może pozostać po transporcie.

Używanie piekarnika elektrycznego

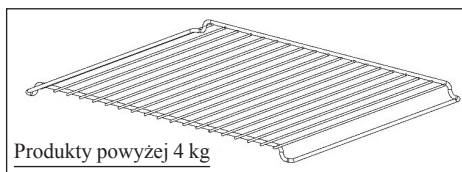
Przed pierwszym użyciem, prosimy zapoznać się z poniższymi funkcjami piekarnika i akcesoriów:

- **Pokrętko funkcji:** Piekarnik posiada pięć funkcji dla różnych rodzajów pieczenia (dolny i górny element grzejny + nadmuchiwanie [☀], górny element grzejny + nadmuchiwanie [☀], dolny i górny element grzejny [☀], górne grzanie i rożen [☀], dolny i górny element grzejny + rożen + nadmuchiwanie [☀]).
- **Pokrętko termostatu:** Pozwala wybrać odpowiednią temperaturę od LOW (niska) – 65°C do 230 °C HIGH (wysoka).
- **Pokrętko minutnika:** Przekręcić pokrętko w lewo (w ruchu przeciwnym do kierunku wskazówek zegara), a piekarnik pozostanie włączony aż do ręcznego wyłączenia. Aby uruchomić minutnik, przekręcić w prawo (zgodnie z ruchem wskazówek zegara). Na końcu zaprogramowanego czasu będzie słychać brzęczyk.

- **Kontrolka zasilania:** Jest podświetlona, kiedy piekarnik jest włączony.
- **Kratka grilla:** Do tostowania, pieczenia i przygotowania potraw w naczyniach do zapiekania i zwykłych blachach. Przy produktach do 4 kg kratka grilla powinna zostać zamontowana, zgodnie z poniższym rysunkiem.



Przy produktach przekraczających wagę 4 kg, kratkę grilla należy odwrócić, tak jak pokazano poniżej:





- **Tacka na żywność:** Zaleca się używać tacę do pieczenia w wypadku produktów żywnościowych o małych rozmiarach, z których w czasie pieczenia będzie prawdopodobnie spływać tłuszcz i woda.
- **Uchwyt rożna:** Umożliwia podniesienie rożna.
- **Widelec rożna:** Do pieczenia różnych mięs i drobiu.

Obsługa urządzenia

Funkcja [☀] lub [☀]

Funkcja ta nadaje się doskonale do pieczenia wieprzowiny pokrojonej w plastry, udek kurczaka, skrzydełek kurczaka, plastrów ziemniaczanych, drobiu, kotletów, ryby itp. wymagających równomiernego podgrzewania.


Działanie:

- Podgrzać piekarnik do temperatury wymaganej przepisem.
- Ustawić pokrętkę termostatu w pozycję „High”.
- Obrócić pokrętkę funkcji w położenie  lub .
- Na 5 - 10 minut przed przewidywanym zakończeniem pieczenia sprawdzić czy potrawa jest już gotowa.
- Po zakończeniu obrócić pokrętkę zegara w położenie “O”.

Funkcja

Funkcja ta nadaje się doskonale do pieczenia chleba, pizzy lub szeroko rozumianego drobiu.

Działanie:

- Umieścić ruszt na środkowych prowadnicach wsporczych.
- Obrócić pokrętkę funkcji w położenie .
- Umieścić żywność do przyrządzenia bezpośrednio na kratce lub na tacce do żywności, a następnie na kratce w piekarniku.
- Obrócić pokrętkę zegara w położenie ON (ZAL.). Ustawić odpowiedni czas i kontrolować postęp pieczenia na podstawie termometru do mięsa, dla zapewnienia odpowiedniego stopnia przypieczenia potrawy.
- Podczas wysuwania i wsuwania potrawy z/do piekarnika w celu kontroli lub wyjęcia posługiwać się UCHWYTEM do TACKI/RUSZTU.
- Po zakończeniu obrócić pokrętkę zegara w położenie “O”.



UWAGA: WSZYSTKIE temperatury pieczenia odnoszą się do mięsa przechowywanego w lodówce. Mięso zamrożone może wymagać znacznie dłuższego czasu. Dlatego zaleca się stosowanie termometru do mięsa.

Funkcja &

Ta funkcja jest idealna do przyrządzania kurczaków i innego drobiu.

Przełożyć zastrzony koniec szpikulca rożna przez widelec, upewniając się, że szpikulce widelca są ustawione w tę samą stronę, co szpikulec rożna. Przesunąć w stronę tępego końca szpikulca i zabezpieczyć śrubką. Nadziać składniki do upieczenia na rożen. Wbić drugi widelec w drugi koniec mięsa lub drobiu. Sprawdzić, czy mięso jest ułożone na środku szpikulca. Włożyć ostry koniec szpikulca rożna do gniazda napędu, znajdującego się z prawej strony ścianki piekarnika. Upewnić się, że tępy koniec szpikulca opiera się na podstawie znajdującej się z lewej strony ścianki piekarnika.

Działanie:



- Umieścić tackę na żywność w najniższej pozycji, aby zbierała kapiący tłuszcz.
- Rozgrzać piekarnik zgodnie z przepisem.
- Ustawić pokrętkę termostatu na 230 °C.
- Ustawić pokrętkę funkcji na  lub .
- Sprawdzić, czy mięso jest gotowe na 5-10 przed oczekiwany zakończeniu.
- Po zakończeniu pieczenia, ustawić pokrętkę minutnika na „O”.

Funkcja

Funkcja ta nadaje się doskonale do pieczenia kurczaków lub ogólnie rozumianego drobiu w całości.

Wsunąć rożen zastrzonym końcem do widelca i przeprowadzić go na wylot, upewniwszy się, że zastrzony koniec rożna skierowany jest w tę samą stronę co ostrze widelca. Przesunąć widelec w kierunku części rożna o przekroju kwadratu i zabezpieczyć śrubą skrzydełkową. Umieścić produkty przewidziane do pieczenia na rożnie, przeprowadzając rożen przez ich środek. Umieścić drugi widelec na drugim końcu pieczonego mięsa lub drobiu. Sprawdzić, czy mięso znajduje się na środku rożna. Włożyć zastrzony koniec rożna do gniazda obrotowego znajdującego się na prawej ściance piekarnika. Upewnić się, że koniec rożna w kształcie kwadratu opiera się na podpórcie znajdującej się na lewej ściance piekarnika.

Działanie:

- Umieścić tackę na żywność w najniższym położeniu - będzie się tam gromadził ściekający tłuszcz.
- Podgrzać piekarnik do temperatury wymaganej przepisem.
- Ustawić pokrętkę termostatu na 230 °C.
- Obrócić pokrętkę funkcji w położenie  lub .
- Na 5-10 minut przed przewidywanym zakończeniem pieczenia sprawdzić czy potrawa jest już gotowa.
- Po zakończeniu obrócić pokrętkę zegara w położenie “O”.

INSTRUKCJE KONSERWACJI

Urządzenie nie wymaga skomplikowanej konserwacji.

Nie zawiera części obsługiwanych przez użytkownika.

Nie należy próbować samodzielnych napraw. Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, jeśli powstanie potrzeba naprawy.

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

PRZED CZYSZCZENIEM, ZAWSZE WYŁĄCZYĆ PIEKARNIK Z GNAZDKA I POZOSTAWIĆ DO OSTYGNIECIA.

Aby uchronić się przed porażeniem elektrycznym, nie należy zanurzać urządzenia, przewodu lub wtyczki w wodzie lub w innym płynie.

Piekarnik jest pokryty warstwą zapewniającą szybkie czyszczenie. Jeśli powstanie taka potrzeba, przetrzeć ścianki mokrą szmatką nasączoną delikatnym detergentem.

NIE UŻYWAĆ STAŁOWYCH DRUCIAKÓW LUB ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH. NIE SKROBAĆ ŚCIANEK PRZYRZĄDAMI METALOWYMI – MOŻE TO SPOWODOWAĆ USZKODZENIE POWŁOKI ULATWIAJĄCEJ CZYSZCZENIE.

Wszystkie akcesoria myć w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Wycierać drzwiczki wilgotną szmatką, a do sucha ręcznikiem papierowym lub suchą szmatką. Obudowę czyścić wilgotną szmatką.

PRZED PONOWNYM WŁACZENIEM PIEKARNIKA
DO GNIAZDKA I UŻYCIEM, DOKŁADNIE WYSUSZYĆ
WSZYSTKIE CZĘŚCI I POWIERZCHNIE.

PRZECHOWYWANIE

Wyłączyć piekarnik z gniazdka, pozostawić od ostygnięcia i oczyścić przed przechowywaniem. Przechowywać piekarnik w oryginalnym pudełku w czystym i suchym miejscu. Nigdy nie odstawiać urządzenia, kiedy jest gorące lub niewyłączone z gniazdka. Nigdy nie owijać przewodu wokół urządzenia. Nie naciągać przewodu, jako że może to spowodować jego osłabienie i przerwanie.

SPECYFIKACJA:

Zasilanie: 220-240 V~/50 Hz

Moc: 1800 W

Pojemność piekarnika: 42 litry

Poziom hałasu: 45 dB/A/

Wymiary: 560 x 421 x 351 mm (dł x głęb x wys)

Ekologia – Ochrona Środowiska

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci” umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.



Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.

W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 8,50 kg

Please read the manual carefully before use.
HOUSEHOLD AND INDOOR USE ONLY.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven, or in a microwave oven.
9. When operating the oven, keep at least 12 cm of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, crating a risk of electric shock.
15. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.

17. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
18. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet. Always hold the plug, but never pull the cord.
20. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
21. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
22. Do not use outdoors.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
25. The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
26. Glass Door cannot support goods in the fully open position.
27. The appliance are not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
28. The temperature of the door or the outer surface may be high when the appliance is operating.



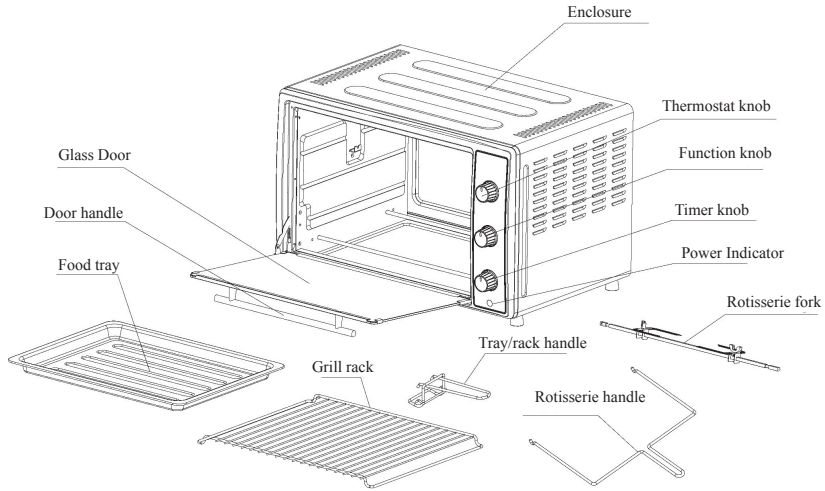
SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Before Using Your Electric Oven

Before using your convection electric oven for the first time, be sure to:






1. Read all instructions included in this manual.
2. Make sure oven is unplugged and Timer Knob is in the Off position.
3. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water or in dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Convection Electric Oven with Rotisserie and Grill.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature on for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

Components

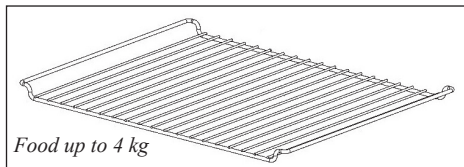


Using Your Electric Oven

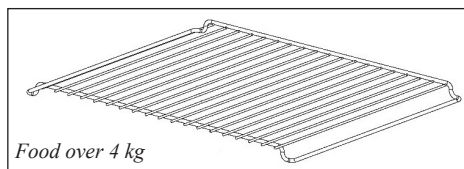
Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Function Knob:** There are five baking modes (upper and lower heating elements + fan , upper heating elements + fan , upper + lower heating elements , upper heating elements + rotisserie , upper and lower heating elements + rotisserie + fan ).
- **Thermostat Knob:** Choose desired temperature from LOW – 65 °C to HIGH – 230 °C.
- **Timer Knob:** Turn control to the left (counter-clockwise) and the oven will STAY ON until manually shut off. To activate timer, turn to right (clockwise) for other use. A bell will sound at end of programmed time.
- **Indicator Cover:** It is illuminated whenever oven is turned on.
- **Grill Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.

If food is over than 4kg, the grill rack should be put up side down from photo, if lower than 4 kg, the grill rack can be put same as photo direction.




Food up to 4 kg



Food over 4 kg

- **Food Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- **Rotisserie Handle:** Allows you to pick up Rotisserie Spit.
- **Rotisserie FORK:** Use to roast a variety of meats and poul.



Operation

- Place food to be cooked directly onto Wire Rack / in Food Tray firstly and then onto Wire Rack. Close the oven door.
- Turn FUNCTION Knob to  .
- Preset proper cooking time and start the oven. Timing accordingly and checking progress with meat thermometer to ensure desired doneness.
- To check or remove food, use TRAY/RACK HANDLE provided to help side food in and out.
- Turn Timer Knob to OFF when cooking is complete.

Function OR

This function is ideal for Baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up.


Operation:

- Preheat oven as directed in recipe.
- Set Thermostat Knob to High.
- Turn FUNCTION Knob to  OR  .
- Check baked goods for doneness 5-10 minutes before expected completion.
- Turn Timer Knob to “O” when complete.

Function

This function is ideal for cooking bread, pizza, fowl in general.

Operation:



- Place a Grill Rack to in middle Support Guide
- Turn FUNCTION Knob to .
- Place food to be cooked directly onto Wire Rack / in Food Tray firstly and then onto Wire Rack.
- Turn Timer Knob to ON. Time accordingly and check progress with meat thermometer to ensure desired doneness.
- To check or remove food, use TRAY/RACK HANDLE provided to help side food in and out.
- Turn Timer Knob to “O” when cooking is complete.

NOTE: ALL toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Function &

This function is ideal for cooking chickens, fowl in general. Insert pointed end of spit through fork, making sure points of fork face same direction as pointed end of spit. Slide towards square of SPIT and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on spit by running spit directly through center of food. Place second fort into other end of roast or poultry. Check that food is centered on spit. Insert pointed end of spit into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of spit rests on spit support, located on left-hand side of oven wall.

Operation:



- Place Food Tray in lowest, to store the dropped oil.
- Preheat oven as directed in recipe.
- Set Thermostat Knob to 230 °C.
- Turn Function Knob to  or .
- Check baked goods for doneness 5-10 minutes before expected completion.
- Turn Timer Knob to “O” when complete.

Function

This function is ideal for cooking whole chickens, fowl in general.

Insert pointed end of spit through fork, making sure points of fork face same direction as pointed end of spit. Slide towards square of SPIT and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on spit by running spit directly through center of food. Place second fort into other end of roast or poultry. Check that food is centered on spit. Insert pointed end of spit into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of spit rests on spit support, located on left-hand side of oven wall.

Operation:

- Place Food Tray in lowest, to store the dropped oil.
- Preheat oven as directed in recipe.
- Set Thermostat Knob to 230 °C.
- Turn Function Knob to  OR .
- Check baked goods for doneness 5-10 minutes before expected completion.
- Turn Timer Knob to “O” when complete.

USE MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CLEANING INSTRUCTIONS

ALWAYS UNPLUG OVEN AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING

To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.

Your oven features a Quick-Clean coating. If desired, wipe walls with damp cloth and moistened with mild detergent. DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS OR ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE WALLS WITH METAL UTENSILS, AS THIS MAY DAMAGE THE Quick-clean INTERIOR.

Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher. Wipe the door clean with a damp cloth and wipe dry with a paper or cloth towel. Clean exterior with damp cloth. DRY ALL PARTS AND SURFACES THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

TO STORE

Unplug unit, allow to cool, and clean before storing. Store Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

SPECIFICATION:

Power Consumption: 220-240 V~/50 Hz

Output: 1800 W

Electric Oven Capacity: 42 Litres

Noise level: 45dB/A/

Dimension: 560 x 421 x 351 mm (L x D x H)

Ecology – Environmental Protection

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.



Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 8.50 kg 