

efbe-Schott®

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



efbe-Schott®

Minibackofen

Mini Oven

Mini-Four

Mini-Bakoven



I/B Version
120229

Art. Nr.: OT 820
230V~ 1600W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/24

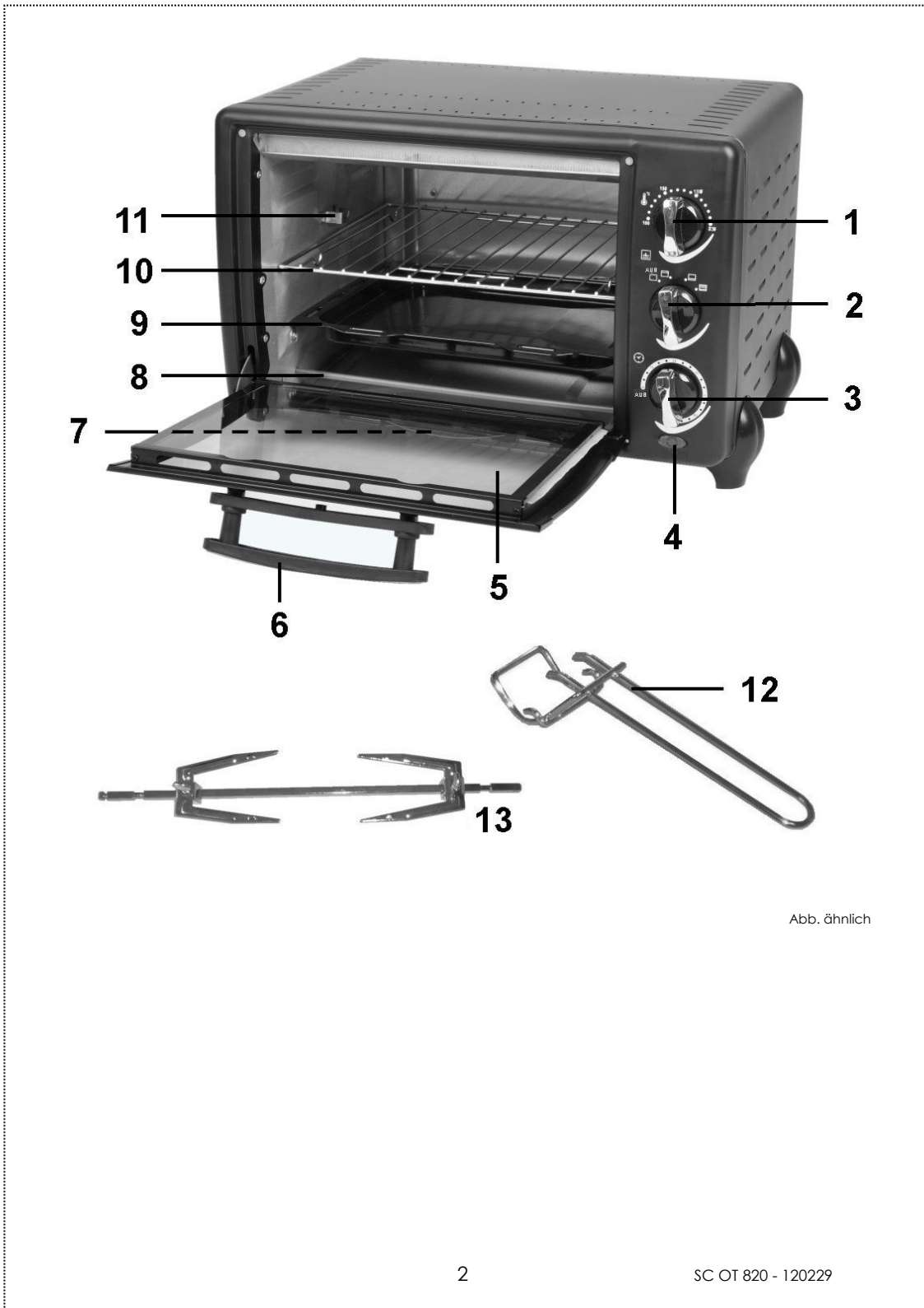


Abb. ähnlich

**D**

1. Temperaturwahlschalter
2. Funktionswahlschalter
3. Mechanische Zeitschaltuhr
4. Kontrolleuchte
5. Glastür
6. Türgriff
7. Krümelblech
8. Heizelement
9. Backblech
10. Gitterrost
11. Drehspießführung
12. Transportgriff für Backblech / Gitterrost
13. Grill-Drehspieß

GB

1. Thermostat
2. Function selector
3. Mechanical timer
4. Pilot light
5. Glass door
6. Handle
7. Crumb tray
8. Lower heating element
9. Baking tray
10. Grilling rack
11. Turnspit holder
12. Carrying handle for baking tray / grilling rack
13. Turnspit

F

1. Thermostat
2. Sélecteur de fonctions
3. Minuterie mécanique
4. Témoin lumineux de contrôle
5. Porte en verre
6. Poignée
7. Plateau ramasse-miettes
8. Élément chauffant inférieur
9. Plateau de cuisson
10. Grille
11. Support tournebroche
12. Poignée de transport pour le plateau de cuisson / grille
13. Broche

NL

1. Thermostaat
2. Functieknop
3. Mechanische tijdschakelaar
4. Controlelampje
5. Glazen deur
6. Handvat
7. Krümelopvangplaat
8. Onderste verwarmingselement
9. Bakplaat
10. Rooster
11. Draaispithouder
12. Handgreep voor bakplaat / rooster
13. Grill-draaispit



D GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.
- Alle Tätigkeiten, an und mit diesem Gerät dürfen nur insoweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben sind.
- Falls Sie das Produkt mal einer anderen Person weitergeben möchten, legen Sie diese Gebrauchsanleitung immer mit dazu.
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät beim Gebrauch niemals unbeaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Anschlussleitung nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes letzteres nicht benutzen. Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*). Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn es sichtbare bzw. erkennbare Beschädigungen aufweist.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät herum und knicken Sie diese nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Braten oder Garen und zum Verzehr geeignet sind. Legen Sie keine zu großen Stücke Nahrung oder Metallgegenstände in den Miniöfen, um Risiken auszuschließen. Legen Sie auch kein Papier, Karton oder Plastik in den Ofen.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes, wie zum Beispiel die Tür, eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht während des Gebrauchs oder bevor das Gerät völlig erkaltet ist, sondern betätigen Sie nur die Griffe oder Regelknöpfe. Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Es bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden.





- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
- ❑ Wir empfehlen Ihnen, eine wärmedämmende Unterlage zu benutzen (damit keine Flecken auf dem Untergrund entstehen können).
- ❑ Öl- und Fetzzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig.
- ❑ Überschreiten Sie beim Toasten oder beim Aufbacken von Brot keinesfalls die Backzeit von 10 Minuten, da andernfalls das Brot verbrennen könnte. Zwar erlaubt die Zeitschaltuhr eine Einstellung von 60 Minuten, doch ist diese nicht für das Toasten oder Aufbacken von Brot bestimmt.
- ❑ Achtung: Halten Sie einen seitlichen Abstand von mindestens 10 cm, oberhalb des Gerätes einen Abstand von mindestens 25 cm ein. Bedecken Sie niemals die Lüftungsschlitze und sorgen Sie für ausreichende Luftzirkulation.
- ❑ Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

(*) Fachmann: Anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen an diesen Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

- 230V~, 1600 W max.
- Mechanischer 60-Minuten-Timer mit Abschaltsignal
- Stufenlos regelbare Temperatur bis zu 230°C
- Außenmaße: Länge 480mm x Tiefe 385mm x Höhe 310mm
- Kapazität: 25 Liter max.
- Ausstattung: Gitterrost, Backblech 320 x 261 mm, Krümelblech, Transportgriff für Backblech bzw. Gitterrost, Drehspieß

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Packen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile aus, waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie diese ab.
- Beim Erstgebrauch kann es vorkommen, dass ein wenig Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme normal. Benutzen Sie Ihr Gerät daher erst einmal ohne Inhalt. Stellen Sie dazu den Timer auf ca. 10 Minuten, bei maximaler Temperatur (230°C) und den Funktionswahlschalter auf Ober- und Unterhitze.

BENUTZUNG

- Vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit einem feuchten Tuch säubern und trocknen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Schutzkontakt- Steckdose an.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garraum.
- Wählen Sie die gewünschte Heizeinstellung (Oberhitze, Unterhitze oder Ober- und Unterhitze) und Temperatur mit Hilfe der Schalter (2) und (1) am Bedienfeld.
- Stellen Sie an der mechanischen Zeitschaltuhr (3) die gewünschte Backzeit ein. Die Kontrolllampe (4) leuchtet. Ein akustisches Signal ertönt nach Ablauf der Backzeit. Das Gerät schaltet automatisch ab. Die Kontrolllampe erlischt.
- Sie können den Backvorgang auch jederzeit vorzeitig beenden, indem Sie den Zeit-Schalter auf Position „0“ oder den Funktionswahlschalter in die „Aus“-Position stellen.



- **Drehspieß:** Sobald Sie die Zeitschaltuhr einschalten, dreht sich der Mitnehmer für den Drehspieß rechts im Backraum automatisch mit. Entfernen Sie also den Drehspieß, wenn Sie ihn nicht benutzen.
- Wenn Sie den Drehspieß bestückt haben (achten Sie darauf, dass das Gargut nicht zu weit absteht und die Heizstäbe berühren kann, fixieren Sie z.B. Hähnchenschenkel mittels Holzzahnstocher), setzen Sie zuerst den Vierkant des Drehspießes rechts in die Öffnung des Mitnehmers, dann links in die Führungsnut (11).
- Öffnen Sie stets vorsichtig die Glastür, indem Sie geeigneter Weise dazu Ofenhandschuhe benutzen.
- Nehmen Sie vorsichtig und mit geeigneten Werkzeugen das Gargut aus dem Ofen. Um das Backblech oder den Gitterrost herauszunehmen nutzen Sie den Transportgriff (12).
- Nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose ziehen.

EINSTELLUNGEN

TEMPERATURWAHLSCHALTER

Sie können die Temperatur stufenlos bis zu maximal 230 °C einstellen.

FUNKTIONSWAHLSCHALTER

Aus

Oberhitze (800 Watt)

Unterhitze (800 Watt)

Ober- und Unterhitze (1600 Watt)

ZEITSCHALTUHR

Sie können die Zeit bis zu 60 Minuten frei einstellen. Um eine Zeit unter 5 Minuten einzustellen, drehen Sie den Zeitwahlschalter zuerst über 5 Minuten und setzen ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.

Nachfolgende Tabelle enthält **Richtwerte**, die Sie je nach persönlichem Geschmack sowie nach Qualität, Größe und Menge der Lebensmittel variieren können. Beachten Sie auch die Zubereitungs- bzw. Backanweisungen auf der jeweiligen Verpackung bei Fertiggerichten.

Gericht	Behälter	Vorheizen	Einstellung	Back-/Grillzeit
Brötchen tiefgefroren	Grillrost mittlere Einschubebene	ca. 1 min	Unter + Oberhitze ca. 180°C	8-12 min *
Brötchen	Grillrost mittlere Einschubebene	2-3 min	Unter + Oberhitze ca. 180°C	8-10min
Toastbrot	Grillrost oberste Einschubebene		Oberhitze ca. 230°C (nach der Hälfte der Zeit wenden)	3-5 min je nach gewünschtem Bräunungsgrad
Pizza gekühlt	Grillrost mittlere Einschubebene	5 min	Unter + Oberhitze 225°C	8-10min
Pizza tiefgefroren	Grillrost untere Einschubebene	5 min	Oberhitze 230°C	ca. 18 min



Baguette Brot	Grillrost mittlere Einschubebene	2-3 min	Unter + Oberhitze 180°C	10 min
Grillwurst eingeritzt	Backblech mittlere Einschubebene		Unter + Oberhitze 230°C	8-10 min
Beefsteaks	Grillrost + Backblech mittlere + untere Einschubebene	5 min	Oberhitze 230°C (nach der Hälfte der Zeit wenden)	30-35 min
Toast Hawaii	Backblech mittlere Einschubebene	5 min	Unter + Oberhitze 180°C	8 min
Suppe	hitzebeständiges Gefäß		Unterhitze 230°C	ca. 12-15 min

*Nutzen Sie die Restwärme nach Abschalten des Ofens und lassen Sie Brötchen noch ca. 1-2 min in der Backröhre.

REINIGUNG

Ziehen Sie vor jeder Reinigung auf jeden Fall den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigung innen

Entnehmen Sie das Backblech (9), den Gitterrost (10), das Krümelblech (7) und den Drehspieß (13) und reinigen Sie die Teile mit Haushaltspapier oder einem feuchten Tuch. Gelingt es Ihnen immer noch nicht, die hartnäckigen Reste zu entfernen, benutzen Sie dann ein wenig Spülmittel.

Reinigung außen

- Zur äußeren Reinigung des Gerätes ein feuchtes Tuch benutzen.
- Benutzen Sie keinen Metallschwamm oder Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät sollte nur zu Haushaltszwecken benutzt werden.


BEMERKUNG

- Das Gerät hat eine kurze Anschlussleitung, damit der Benutzer nicht darüber fallen oder darauf treten kann. Sie können durchaus ein Verlängerungskabel benutzen. Achten Sie dennoch auf folgendes:
- Der Leitungsquerschnitt des Verlängerungskabels sollte mit dem der Anschlussleitung des Gerätes übereinstimmen.
- Um Unfälle zu vermeiden ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitung nicht herunterhängt und Sie nicht darüber stolpern.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE WEEE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät kostenfrei über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus

wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

GEWÄHRLEISTUNGS- UND GARANTIEBEDINGUNGEN

Für unsere Produkte gelten die gesetzlichen Bestimmungen für Gewährleistungsansprüche. Innerhalb dieser Zeit werden Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, behoben. Davon ausgeschlossen sind Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, Schäden, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung sowie durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, Schäden, welche durch Verschleiß oder infolge normaler Abnutzung entstanden sind. Ebenso weisen wir darauf hin, dass die Gewährleistung bei Fremdeingriff erlischt. Hierbei wird der Verkäufer im Fall eines Schadens keine Haftung übernehmen.

Sollten Sie einen Mangel feststellen, geben Sie bitte das vollständige Gerät an ihren Händler bzw. Verkaufsstelle. Gewährleistungsansprüche gelten nur in Verbindung mit dem zugehörigen Kassenbon bzw. der Kopie einer eventuellen Reparaturrechnung, die bei Inanspruchnahme der Serviceleistung unbedingt mit vorzulegen sind/ist.

Sie haben auch die Möglichkeit, das gesäuberte Gerät mit einer kurzen, gut lesbaren Fehlerbeschreibung zusammen mit dem Kassenbon in einer frankierten Sendung an unseren Kundendienst in unserer Firma in Bad Blankenburg zu senden.


Defekte Zubehörteile führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. In diesem Fall bitte nicht das Gerät einschicken, sondern nur das defekte Zubehörteil bestellen! **Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig.** Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Gewährleistung und sind deshalb kostenpflichtig!

NACH ABLAUF DER GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNGSFRIST

Reparaturen können kostenpflichtig von entsprechendem Fachpersonal oder Reparaturservice ausgeführt werden.

GB OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Only use the appliance in the way indicated in this instruction manual.
- Should you hand over the appliance to another user, make sure to hand over the instruction manual together with the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
- People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance without supervision or instructions of a responsible person.
- Never leave your appliance unsupervised when in use.
- Close supervision is necessary if children are near the appliance in order to avoid that they use it as a toy.
- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, all repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Never use the appliance if it shows visible damage.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Only cook consumable food suitable for baking or grilling. Do not place large pieces of food or metallic utensils in the mini-oven in order to avoid all risk of fire or electrocution. Also never place the following materials in the oven: paper, cardboard or plastic...
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The temperature of the accessible surfaces, such as the door of the oven, may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use nor before the appliance has totally cooled down, and only handle the knobs. Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.
- Make sure the hot parts of the appliance never come into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. Also make sure not to cover the appliance and do not put anything on top of it. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
- It is advised to place a heat-resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on the table).
- Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.
- For slices of bread, please do not use your toaster for longer than 10 minutes as otherwise your bread will be burned. This remark is important as the maximum time is 60 minutes but this period of time should be used for other things than heating bread.
- Caution: Allow at least 25cm of space above the oven and 10cm at the sides. Do not cover the air outlet openings and make sure the oven has a sufficient airflow.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of





separate remote control system.

(*) Competent qualified service: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this service.

TECHNICAL DATA

- 230V~, 1600 W max.
- Mechanical 60-minute timer with disabling signal
- Steplessly adjustable temperature up to 230°C
- Outside measurements: length 480mm x depth 385mm x height 310mm
- Capacity: 25 liter max.
- Equipment: rack, baking tray 320 x 261 mm, crumb tray, carrying handle for baking tray or rack, turnspit

BEFORE USE

- Unpack the appliance and accessories, then wash and wipe these accessories.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. Therefore, we advise you to use your appliance empty once before the first use. Set the timer to ca. 10 minutes at the maximum temperature (230°C) on the "heat from above and below" position.

OPERATING INSTRUCTIONS

- When using for the first time, clean the appliance with a damp cloth and wipe dry.
- Plug the unit into an earthed wall socket.
- Put the food in the oven.
- Select the desired cooking mode (upper heating element, lower heating element or both combined) and the temperature thanks to the buttons 2 and 1 on the control panel.
- Turn the mechanical timer (3) to set the desired cooking time. The pilot light (4) will illuminate. You'll hear a signal when the cooking time has elapsed. The appliance will switch off automatically. The pilot light will go out.
- If you want to stop before the selected time is over, place the timer in the "0" position or place the function selector in the off position.
- **Turnspit:** As soon as you turn on the timer, the catch for the turnspit on the right-hand side of the oven cavity starts turning automatically. So please remove the turnspit when you do not wish to use it.
- When you have fitted the turnspit (make sure that the foodstuffs do not stick out too far and that they cannot touch the heating elements, fix for instance chicken drumsticks with wooden toothpicks), first put the square part of the turnspit into the opening of the catch on the right, then into the guide groove (11) on the left.
- Always carefully open the door, preferably using an oven glove.
- Remove the food using appropriate utensils. To take out the baking tray or the rack, make use of the carrying handle (12).
- After use, remove the plug from the wall socket.



SETTINGS

THERMOSTAT

You can adjust the temperature steplessly up to 230°C.

FUNCTION SELECTOR



Off



Heat from above (800W)



Heat from below (800W)



Heat from above & below (1600W)

TIMER

You can choose a desired cooking time up to 60 minutes. If you wish to set the timer to less than 5 minutes, turn it to a position higher than 5 minutes first and then set it back to the desired time.

The following table contains some **examples** of foods and their cooking time, which can vary according to one's sense of taste and to the amount and size of the foodstuffs. For ready-made meals, also consult the cooking information indicated on the food's package.

Food	Utensil	Preheat	Position	Cooking time
Frozen rolls	Grill middle slot	+/- 1 min	Heat from above & below +/- 180°C	8-12 min *
Bread roll	Grill middle slot	2-3 min	Heat from above & below +/- 180°C	8-10 min
Toast	Grill upper slot		Heat from above +/- 230°C (turn over after half time)	3-5 min according to the desired browning level
Pizza	Grill middle slot	5 min	Heat from above & below 225°C	8-10 min
Frozen pizza	Grill lower slot	5 min	Heat from above 230°C	+/- 18 min
French stick	Grill middle slot	2-3 min	Heat from above & below 180°C	10 min
Frying sausage	Baking tray middle slot		Heat from above & below 230°C	8-10 min
Beefsteak	Grill + baking tray	5 min	Heat from above 230°C (turn over after half time)	30-35 min
Hawaiian Toast	Baking tray middle slot	5 min	Heat from above & below 180°C	+/- 8 min
Soup	Heat-resistant receptacle		Heat from below 230°C	ca. 12-15 min

* Use the residual heat after having switched off the oven by leaving the bread rolls one more minute in the oven.



MAINTENANCE

Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down.

Inside cleaning

Remove the baking tray (9), the rack (10), the crumb tray (7) and the turnspit (13) and clean these parts with absorbent paper towel or a soft damp cloth. To remove baked on food you can use some mild detergent.

Outside cleaning

- Wipe clean with a soft damp cloth.
- Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.


SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table, where it can be pulled on by children or tripped over.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it free of charge to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

TERMS OF GUARANTEE

For our products, the legal terms concerning claims under guarantee are valid. During the legal period, all material and manufacturing defects are covered. No claims will be accepted for broken accessories, defects resulting from inappropriate use or care, excessive wear due to intensive use, wrong use due to the non-observance of the instruction manual, or normal wear and tear. No guarantee claims will be accepted if the appliance has been modified or if attempts have been made to repair the appliance. In such case, the vendor cannot be held responsible in case of accidents.

If you detect a defect, please contact your vendor or shop and return your complete appliance in its original packaging together with the receipt. Claims under guarantee will only be valid if the receipt or a copy of a repair bill is handed over with the appliance that needs repair.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Or send the appliance cleaned, well packed and with a short, easily readable description of the default as well as the receipt freight prepaid to our customer service in our firm in Bad Blankenburg.

In case of a defective accessory, the complete appliance will not be exchanged, but only the accessory will be sent free of charge. In such case, do not return the complete appliance but only order the accessory! **In case of glass damages, glass spare parts will be charged.** Pieces undergoing wear and tear as well as cleaning and maintenance or the exchange of worn out pieces are not covered by the guarantee and will thus be charged!


AFTER THE LEGAL PERIOD OF GUARANTEE

Repairs after the guarantee period can be performed at a charge by a competent qualified technician or a repair service.



(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

- Lisez attentivement la notice avant l'utilisation de votre appareil.
 - Utilisez l'appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
 - Si vous transmettez l'appareil à un autre utilisateur, assurez-vous de joindre la notice à l'appareil.
 - Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle inscrite sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
 - Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
 - Surveillez les enfants afin qu'ils n'utilisent pas l'appareil comme jouet.
 - Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche. Si le cordon, la fiche ou l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas l'appareil mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). N'utilisez jamais l'appareil s'il présente des dommages visibles.
 - Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
 - Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
 - N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
 - La prise doit être retirée avant de nettoyer l'appareil.
 - Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
 - Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
 - Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
 - Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
 - Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant éventuel rangement.
 - Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. Ne mettez pas des aliments de grande taille ou des ustensiles métalliques dans le mini-four pour éviter tout risque d'incendie ou une électrocution. De même, ne mettez pas les matières suivantes dans votre four: papier, carton ou plastique...
 - Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact semi-direct avec la nourriture.
 - Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
 - La température des surfaces accessibles et notamment celle de la porte du four peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. En cours de fonctionnement et avant leur refroidissement complet, ne touchez pas ces surfaces et ne manipulez que les boutons.
- Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.
- Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, étoffes,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer. De même, ne couvrez pas l'appareil et ne





posez rien dessus. Prenez également garde que rien ne doit rentrer en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.

- ❑ Il est conseillé de placer un revêtement thermifuge entre l'appareil et le support dans le but également de ne pas laisser des marques, provoquées par la chaleur, sur le revêtement de votre support.
- ❑ Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
- ❑ Lors de la cuisson ou le réchauffage de tranches de pain, n'excédez en aucun cas une durée de 10 minutes. Il pourrait en résulter une combustion du pain. Cette remarque est d'autant plus importante que la minuterie permet une durée de 60 minutes; cette durée maximum est destinée à d'autres usages que le réchauffage du pain.
- ❑ Attention: Pour assurer l'aération correcte de l'appareil, assurez-vous qu'il y ait un intervalle d'au moins 10 cm des deux côtés et d'au moins 25cm au-dessus de la surface supérieure. Ne couvrez jamais les ouïes d'aération.
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

DONNÉES TECHNIQUES

- 230V~, 1600 W max.
- Minuterie mécanique 60 minutes avec signal sonore de fin de cuisson
- Température réglable de manière continue jusqu'à 230°C
- Dimensions extérieures: longueur 480mm x largeur 385mm x hauteur 310mm
- Capacité: 25 litres au maximum
- Accessoires: grille, plateau de cuisson 320 x 261 mm, plateau ramasse-miettes, poignée de transport pour le plateau ou la grille, broche

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil, les accessoires, puis lavez les accessoires et essuyez-les.
- Il est normal que quelques fumées ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois. C'est pourquoi il est conseillé de faire fonctionner le four à vide pendant quelques minutes avant la première utilisation. Mettez la minuterie sur ca. 10 minutes et sélectionnez la température maximale (230°C) et la fonction combinée "grill et four".

FONCTIONNEMENT

- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, vous devez le nettoyer avec un chiffon humide et le sécher.
- Branchez l'appareil.
- Mettez les aliments dans le four.
- Choisissez le mode de cuisson (élément chauffant supérieur, inférieur ou les deux) et réglez la température désirée à l'aide des boutons 2 et 1 du panneau de commande.
- Mettez la minuterie mécanique (3) sur le temps nécessaire à la cuisson. Le témoin lumineux (4) s'allume. Lorsque la minuterie s'arrête, une sonnerie retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le témoin lumineux s'éteint.
- Si vous voulez arrêter la cuisson avant le temps choisi sur la minuterie, mettez la minuterie sur la position "0" ou mettez le sélecteur de fonctions sur sa position "éteint".

- **Broche:** Dès que vous mettez la minuterie en marche, l'axe d'entraînement pour la broche (du côté droit de la cavité du four) commence à tourner automatiquement. Enlevez donc la broche si vous ne l'utilisez pas.
- Quand vous avez embroché votre viande (assurez-vous que la viande ne dépasse pas trop et ne peut pas toucher les éléments chauffants, fixez par exemple des pilons à l'aide de cure-dent en bois), fixez d'abord la partie carrée de la broche dans l'ouverture de l'axe à droite, puis dans la rainure de guidage à gauche (11).
- Ouvrez toujours doucement la porte du four en utilisant un gant de cuisine de préférence.
- Enlevez les aliments en utilisant des ustensiles adéquats. Pour retirer le plateau de cuisson ou la grille, utilisez la poignée fournie (12).
- Débranchez l'appareil après utilisation.

REGLAGES**THERMOSTAT**

Vous pouvez régler la température de manière précise jusqu'à 230°C.

SELECTEUR DE FONCTIONS

Eteint



Grill (800W)



Four (800W)



Grill & Four (1600W)

MINUTERIE

Vous pouvez sélectionner le temps de cuisson désiré jusqu'à 60 minutes. Si vous voulez sélectionner une durée de cuisson de moins de 5 minutes, tournez la minuterie à plus de 5 minutes et revenez ensuite vers le temps désiré.

Le tableau suivant contient le temps de cuisson ainsi que la fonction nécessaire pour cuire certains aliments. Ces données peuvent varier en fonction du goût de chaque individu ainsi que de la quantité d'aliments que vous préparez. Pour les plats préparés, consultez également les indications de cuisson indiquées sur l'emballage des aliments.

Aliments	Récipient	Préchauffage	Position	Temps de cuisson
Petits pains surgelés	Grille position milieu	+/- 1 min	Four & grill +/- 180°C	8-12 min *
Petit pain	Grille position milieu	2-3 min	Four & grill +/- 180°C	8-10 min
Toast	Grille position supérieure		Grill +/- 230°C retourner à mi-cuisson	3-5 min selon le taux de cuisson désiré
Pizza	Grille position milieu	5 min	Four & grill +/- 225°C	8-10 min
Pizza surgelée	Grille position inférieure	5 min	Grill 230°C	+/- 18 min



Baguette	Grille position milieu	2-3 min	Four & grill 180°C	10 min
Saucisse grillée	Plaque de cuisson position milieu		Four & grill 230°C	8-10 min
Bifteck	Grille + Plaque de cuisson	5 min	Grill 230°C retourner à mi-cuisson	30-35 min
Toast hawaïen	Plaque de cuisson position milieu	5 min	Four & grill 180°C	8 min
Soupe	Récipient résistant à la chaleur		Four 230°C	12-15 min

* Utilisez la chaleur résiduelle pour faire cuire les petits pains encore environ 1 minute dans le four après que vous ayez éteint le four.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer votre appareil, assurez-vous qu'il est débranché et laissez-le refroidir.

Nettoyage de l'intérieur de votre mini-four

Retirez le plateau de cuisson (9), la grille (10), le plateau ramasse-miettes (7) et la broche (13) et nettoyez ces parties avec du papier absorbant ou un chiffon doux humide. Si vous n'y arrivez toujours pas, vous pouvez frotter le plateau de cuisson avec un chiffon humide additionné de détergent.

Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

- Utiliser un chiffon humide.
- N'utilisez surtout pas d'éponge métallique ou de produits abrasifs.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil est destiné à un usage domestique.


REMARQUES

- Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:
- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge est égal ou supérieur à celui de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que la rallonge ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'elle ne traîne pas par terre.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



CONDITIONS DE GARANTIE

Pour nos produits, les conditions légales concernant les réclamations dans le cadre de la période de garantie sont d'application. Pendant la période légale, les vices de fabrication et de matériaux sont couverts. Ne sont pas couverts par la garantie: les bris de pièces ou d'accessoires, les défauts liés à un usage ou entretien détourné de l'appareil, à des usures excessives résultant d'usages intensifs et à tout autre usage contraire aux instructions fournies. La garantie devient caduque lorsque le produit a été modifié ou des tentatives de réparation ont visiblement été faites. Ces manipulations dégagent dans le même temps la responsabilité du vendeur en cas d'accidents.

Si vous constatez un défaut, adressez-vous à votre revendeur ou au magasin et retournez l'appareil complet dans son emballage d'origine ainsi que le ticket de caisse. Les réclamations introduites dans le cadre de la garantie sont uniquement valables si le ticket de caisse ou la copie d'une facture de réparation éventuelle est joint(e).

Ou envoyez l'appareil nettoyé, bien emballé et dûment affranchi avec une courte description du défaut en majuscules à notre service après-vente dans notre firme à Bad Blankenburg en joignant également votre ticket de caisse.

Si des accessoires sont défectueux, l'appareil complet ne sera pas remplacé, mais les accessoires seront échangés gratuitement. Dans ce cas, ne renvoyez donc pas l'appareil complet mais commandez seulement l'accessoire défectueux! **En cas de verre cassé, le remplacement de l'accessoire concerné est payant.** L'échange des accessoires soumis à l'usure ainsi que le nettoyage et l'entretien ou l'échange de pièces usées ne sont pas couverts par la garantie et l'échange de ces pièces sera donc payant!


APRES LA PERIODE LEGALE DE GARANTIE

Les réparations après la période de garantie peuvent être effectuées par un service qualifié compétent ou par un service de réparation moyennant payement.



NL GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel gebruikt.
- Het toestel mag enkel gebruikt worden zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven is.
- Wanneer u dit toestel aan een andere gebruiker overhandigt, gelieve altijd deze gebruiksaanwijzing bij te sluiten.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensorïële of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- Laat uw toestel nooit onbewaakt achter wanneer het wordt gebruikt of onder stroom staat.
- Houd kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.
- Controleer regelmatig of het toestel niet beschadigd is en gebruik het niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst (*). Gebruik het toestel niet indien het zichtbare schade vertoont.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan het toestel beschadigen en gevaarlijk zijn voor de gebruiker.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie. Leg geen te grote etenswaren of metalen keukengerei in de oven om elk risico op brand of elektrocutie te vermijden. Leg evenmin papier, karton of plastic in de oven.
- Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het onrechtstreeks in contact komt met etenswaren.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan, zoals bijvoorbeeld de deur, een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen noch tijdens het gebruik, noch vooraleer het toestel volledig is afgekoeld aan, maar hanteer enkel de knoppen. Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Bedek het toestel niet en leg er niets bovenop. Zorg dat niets het verwarmingselement aanraakt tijdens de werking.
- Het is aangeraden om een warmtewerende bedekking tussen het toestel en het steunoppervlak te leggen, eveneens om geen sporen ten gevolge van de warmte na te laten op de bekleding van het oppervlak.





- Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting.
- Voor het toosten van sneetjes brood, gelieve tijdens het toosten en het verwarmen van het brood de baktijd van 10 minuten niet te overschrijden, om het aanbranden van het brood te vermijden. Zelfs al is een insteltijd van 60 minuten mogelijk, dit is niet bestemd voor het toosten en verwarmen van brood.
- Opgelet: Zorg ervoor dat de oven aan de zijkanten ten minste 10cm en aan de bovenkant ten minste 25cm vrije ruimte heeft om een goede ventilatie mogelijk te maken. Bedek nooit de ventilatieopeningen.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

TECHNISCHE GEGEVENS

- 230V~, 1600 W max.
- Mechanische tijdschakelaar van 60 minuten met geluidssignaal na afloop kooktijd
- Traploos regelbare temperatuur tot 230°C
- Afmetingen buitenkant: lengte 480mm x diepte 385mm x hoogte 310mm
- Capaciteit: 25 liter max.
- Accessoires: rooster, bakplaat 320 x 261 mm, kruimelopvangplaat, handgreep voor bakplaat of rooster, draaispit

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het toestel en de accessoires uit, spoel de accessoires en droog ze af.
- Het is normaal dat rook en geur ontsnappen wanneer u uw toestel voor de eerste maal gebruikt. Daarom is het raadzaam eerst het toestel leeg te laten werken vóór het eerste gebruik. Zet daartoe de timer op ongeveer 10 minuten, de thermostaat op maximale stand (230°C) en kies de functie "grill en oven".

GEBRUIK

- Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik met een zachte, vochtige doek en droog het af.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Plaats het voedsel in de oven.
- Selecteer de gewenste kookfunctie (grill, oven, grill & oven) en temperatuur aan de hand van de knoppen 2 en 1 van het bedieningspaneel.
- Zet de mechanische tijdschakelaar (3) op de gewenste baktijd. Het controlelampje (4) gaat branden. Na afloop van de ingestelde tijd luidt een belsignaal en schakelt de oven zich automatisch uit. Het controlelampje gaat uit.
- Indien u de baktijd voortijdig wilt onderbreken, plaats dan de tijdschakelaar op stand "0" of plaats de functieknop op de uit-stand.
- **Draaispit:** zodra u de tijdschakelaar inschakelt, draait de as voor het draaispit rechts in de ovenruimte automatisch mee. Verwijder dus het draaispit wanneer u het niet wenst te gebruiken.
- Wanneer u het vlees op het draaispit heeft gestoken (let erop dat de voedingsmiddelen niet te ver uitsteken en dat ze de verwarmingselementen niet kunnen aanraken, maak bv. kippenboutjes vast met houten tandenstokers), zet dan eerst het vierkante deel van het draaispit rechts in de opening van de as, dan links in de geleidingsgroef (11).
- Open de deur altijd voorzichtig. Gebruik eventueel een ovenwant op gepaste wijze.

- Haal het voedsel voorzichtig en met gepast gereedschap uit de oven. Maak gebruik van het handvat (12) om de bakplaat of het rooster uit de oven te nemen.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

REGELINGEN**THERMOSTAAT**

U kunt de thermostaat traploos instellen tot maximaal 230°C.

FUNCTIESCHAKELAAR

Uit



Grill (800W)



Oven (800W)



Grill & Oven (1600W)

TIJDSCHAKELAAR

U kunt de tijdschakelaar tot 60 minuten instellen. Als u een bereidingstijd korter dan 5 minuten wilt instellen, draai de tijdschakelaar dan tot voorbij de vijf-minuten-grens en draai vervolgens tot de gewenste tijd terug.

Volgende tabel geeft een overzicht van de baktijd en de nodige functie om bepaalde voedingsmiddelen te bereiden. Deze gegevens variëren naargelang de smaak van elk individu en naargelang de kwaliteit en de hoeveelheid van de voedingsmiddelen. Gelieve voor kant-en-klaar-maaltijden ook rekening te houden met de kookinstructies die op de verpakking van de voedingsmiddelen aangeduid zijn.

Voedingsmiddelen	Receptiënt	Voorverwarming	Functie	Baktijd
Diepvriesbroodjes	Rooster middelste sleuf	+/- 1 min	Grill & oven +/- 180°C	8-12 min *
Broodjes	Rooster middelste sleuf	2-3 min	Grill & oven +/- 180°C	8-10 min
Toast	Rooster bovenste sleuf		Grill +/- 230°C draai halverwege om	3-5 min volgens de gewenste bruiningsgraad
Pizza	Rooster middelste sleuf	5 min	Grill & oven +/- 225°C	8-10 min
Diepvriespizza	Rooster onderste sleuf	5 min	Grill 230°C	+/- 18 min
Frans brood	Rooster middelste sleuf	2-3 min	Grill & oven 180°C	10 min
Braadworst	Bakplaat middelste sleuf		Grill & oven 230°C	8-10 min
Biefstuk	Rooster + bakplaat	5 min	Grill 230°C draai halverwege om	30-35 min
Hawaiïtoast	Bakplaat middelste sleuf	5 min	Grill & oven 180°C	8 min
Soep	Hittebestendige receptiënt		Oven 230°C	ca. 12-15 min



* Gebruik de restwarmte om de broodjes nog ongeveer 1 minuut te laten bakken nadat u de oven hebt uitgeschakeld.

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Reiniging van de binnenkant

Verwijder de bakplaat (9), het rooster (10), de kruimelvangplaat (7) en het draaispit (13) en reinig deze delen met keukenpapier of een vochtige doek. Om hardnekkige resten te verwijderen kunt u een mild detergent gebruiken.

Reiniging van de buitenkant

- Reinig het apparaat met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik geen metalen schuurspons of schuurmiddelen.
- Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijke doeleinden.


OPMERKING

- Het apparaat wordt met een kort stroomsnoer geleverd, zodat u niet over het snoer zou struikelen. Indien nodig kan u een verlengsnoer gebruiken. Let hiervoor op het volgende:
- De stroomsterkte van het verlengsnoer moet overeenstemmen met of groter zijn dan die van het snoer van het toestel.
- Om ongelukken te voorkomen, gelieve erop te letten dat het snoer niet in de weg hangt zodat niemand erover struikelt.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel gratis naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

GARANTIEVOORWAARDEN

Voor onze producten gelden de wettelijke bepalingen wat betreft aanspraken op de waarborg. Tijdens de wettelijke periode worden materiaal- of fabrieksfouten gedekt. Op de waarborg kan geen aanspraak worden gemaakt voor breekbare onderdelen, of voor defecten ten gevolge van gebruik voor verkeerde doeleinden of van slecht onderhoud, van overmatige slijtage door intensief gebruik, of van foutief gebruik wegens de niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, of voor defecten ten gevolge van normale slijtage. Op de waarborg kan ook geen aanspraak worden gemaakt indien het toestel gewijzigd werd of indien er pogingen tot herstelling werden uitgevoerd. In dit geval kan de verkoper ook niet aansprakelijk worden gehouden in geval van ongevallen.



Indien u een defect vaststelt, gelieve contact op te nemen met de verkoper of winkel waar u het toestel gekocht hebt en overhandig het volledige toestel in zijn oorspronkelijke verpakking samen met uw kasticket. Aanspraken op de garantie gelden enkel indien het kasticket of een kopie van een eventuele herstelfactuur bijgesloten wordt.

Of stuur uw toestel gereinigd, goed verpakt en gefrankeerd met een korte, duidelijk leesbare beschrijving van de defecten samen met het kasticket naar onze klantendienst in onze fabriek in Bad Blankenburg.

Defecte accessoires leiden niet tot het omruilen van het toestel, maar worden gratis vervangen. Gelieve in dit geval niet het toestel terug te sturen, maar enkel de defecte accessoires. **Gebroken glas kan mits betaling vervangen worden.** Accessoires die defect zijn wegens slijtage evenals reiniging, onderhoud of het vervangen van onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, worden niet door de waarborg gedekt en moeten dus betaald worden!

NA AFLOOP VAN DE WETTELIJKE GARANTIEPERIODE

Herstellingen na afloop van de garantieperiode kunnen mits betaling door bekwame gekwalificeerde vaklui of herstellingsdiensten uitgevoerd worden.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

