



MINI OVEN AOV10

INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

IT

ES

PL

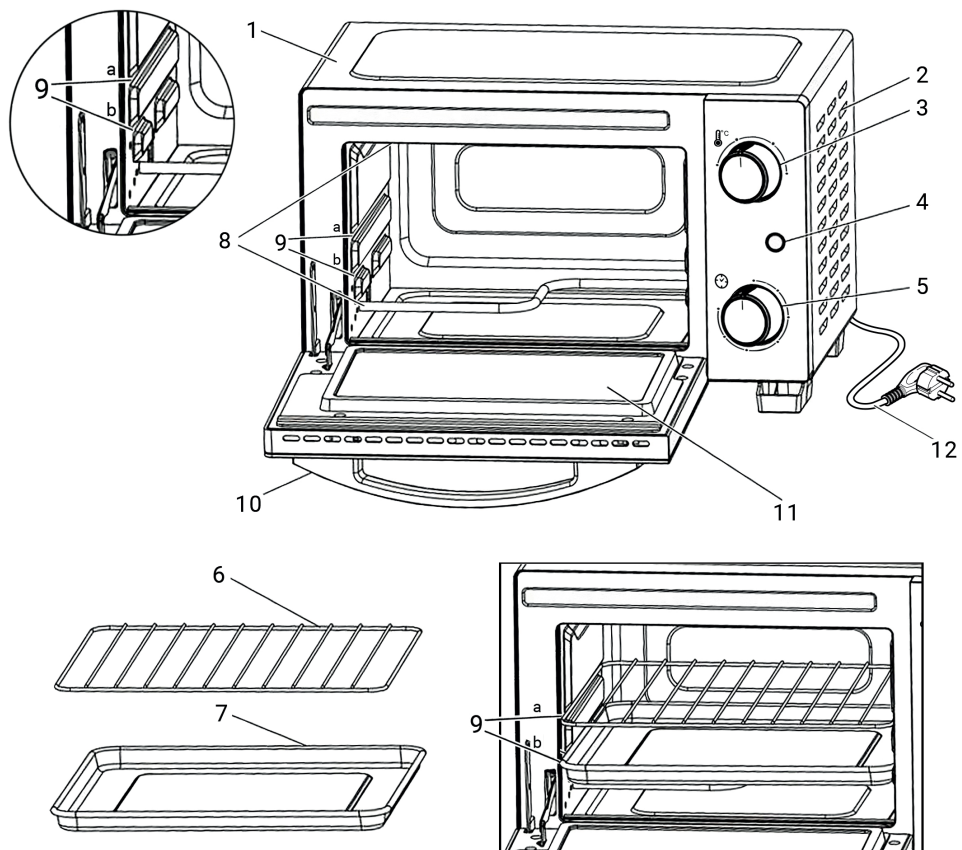
HR

CZ

SK

RO

BG



SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt, sondern für den häuslichen und ähnlichen Gebrauch, z. B. in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie in Bed & Breakfast-ähnlichen Umgebungen und Bauernhöfe.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile und ebene Fläche.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Berühren Sie sie nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät muss seine Wärme ableiten können und darf daher nicht abgedeckt werden. Geben Sie ihm ausreichend Platz.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser.
- Heben Sie das Gerät nicht an, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker. Benutzen Sie es nicht mehr.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät berühren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wärmequellen wie einem Kochfeld oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es bewegen.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, jedoch nur unter Aufsicht oder wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und dessen Potenzial verstehen Gefahren.
- Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern bis 8 Jahren auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät bei Beschädigung nicht mehr.
- Wenn das Gerät oder das Kabel defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Techniker durchführen. Um Gefahren zu vermeiden, muss der Austausch durch den Hersteller, einen technischen Dienstleister oder eine Person mit gleichwertiger Qualifikation erfolgen.
- Lassen Sie Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum (mindestens 10cm) und über dem Gerät (mindestens 30cm) ausreichend Platz ist.
- Während der Benutzung werden die Glastüren des Ofens heiß. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Tür darum immer den Handgriff.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Backform oder das Grillgitter aus dem heißen Ofen nehmen.
- Stellen Sie die folgenden Materialien nicht auf das Gerät: Pappe, Kunststoff, Papier, Kerzen oder entflammbare Materialien.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür, wenn diese geöffnet ist.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Backblechs sehr vorsichtig mit heißem Bratensaft und Fett.
- Vermeiden Sie, dass während oder direkt nach der Benutzung Wasser auf die heiße Ofentür gelangt. Dadurch kann das Glas springen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder einer anderen Hitzequelle oder direkt neben einem elektrischen Ventilator auf. Diese können sich nachteilig auf die Temperatursteuerung des Geräts auswirken.

UMWELT



Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.

- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

DIENST

Im unwahrscheinlichen Fall, dass eine Fehlfunktion auftritt, können Sie sich an den Bestron-Service wenden: **www.bestron.com/service**

FUNKTION - Allgemein

Die Beschreibung unten gehört zu der Abbildung auf Seite 2.

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. Gehäuse | 7. Backblech |
| 2. Belüftungsschlitze | 8. Heizelemente |
| 3. Temperaturregler | 9. Grillrost-Höhen |
| 4. Ein-/Aus-Kontrollleuchte | 10. Türgriff |
| 5. Zeitschaltuhr | 11. Tür |
| 6. Grillrost | 12. Netzkabel und Stecker |

BEDIENUNG – Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Reinigen Sie sämtliches Zubehör, um eventuelle Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen (siehe „Reinigung und Pflege“). Trocknen Sie alles gründlich.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Schalten Sie dann – ohne Zubehör im Ofen – die oberen und unteren Heizelemente für 15 Minuten bei höchster Temperatur ein und lassen Sie die Tür offen. Dies entfernt eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch.

ACHTUNG:

- Beim ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch abgeben. Das ist normal und vergeht von selbst. Achten Sie darauf, dass das Gerät ausreichend belüftet wird.

BEDIENUNG – Grillrost

Die Grillfunktion eignet sich für Speisen, die erhitzt (nicht frittiert) werden sollen und groß genug sind, um nicht durch das Rost zu fallen. Der Grillrost kann auch verwendet werden, wenn Sie mit Ober- und Unterhitze grillen möchten.

BEDIENUNG – Backblech

Das Backblech ist für feine Speisen geeignet, die richtig gebraten werden müssen. Die Hitze des unteren Heizelements erhitzt das Backblech und gart die Speisen.

BEDIENUNG – Vorheizen

Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig. In bestimmten Fällen kann es jedoch zu besseren Ergebnissen führen, z. B. bei Fleisch, das medium rare gegart werden soll, oder beim Kuchenbacken.

Art der Speise		Grad	Minuten
Kartoffelgericht	Backblech auf Höhe a	220 °C	30
Ofenpommes	Backblech auf Höhe a	200 °C	10
Hähnchen	Backblech auf Höhe b	200 °C	2x30
Piccolini (verzehrfertig)	Grillrost auf Höhe a	220 °C	7
Piccolini (hausgemacht)	Backblech auf Höhe a	200 °C	20
Kekse	Backblech auf Höhe a	170 °C	20

Einige ungefähre Backzeiten für gängige Gerichte.

Bitte beachten Sie, dass diese Zeiten nur Richtwerte sind und je nach Menge, Qualität und persönlichem Geschmack variieren können. Wenn auf der Verpackung des Lebensmittels Backanweisungen angegeben sind, empfehlen wir, diesen zu folgen, um das beste Ergebnis zu erzielen.

BEDIENUNG – Backen

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Stellen Sie das Backblech mit dem Essen auf die gewünschte Höhe in den Ofen.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.
5. Stellen Sie mit dem Timer die Backzeit ein. Die benötigte Zeit hängt von Art und Menge der Speisen ab. Die Ein-/Aus-Kontrollleuchte leuchtet.
6. Backen Sie die Speisen, bis sie gar sind. Der Ofen schaltet sich automatisch aus, und ein akustisches Signal ertönt, wenn die Zeit abgelaufen ist. Die Kontrollleuchte erlischt.
7. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an und öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht – heiß!
8. Nehmen Sie das Backblech und die Speisen aus dem Ofen.
9. Schließen Sie die Ofentür.
10. Nehmen Sie die Speisen vom Backblech und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht – heiß!

Achtung:

- Wenn die Speisen fertig sind, die Zeit jedoch noch nicht abgelaufen ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie den Timer auf die Position „0“ drehen.

BEDIENUNG – Grillen

Mit der Grillfunktion können Sie Fisch, Geflügel und Aufläufe eine goldbraune Kruste verleihen.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Stellen Sie den Grillrost mit dem Grillgut in den Ofen und achten Sie darauf, dass das Backblech immer unter dem Grillrost liegt. Es fängt austretenden Saft und Fett auf und schützt die Heizelemente.
3. Lassen Sie die Tür leicht geöffnet, damit Luft zirkulieren kann.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.
5. Stellen Sie mit dem Timer die Grillzeit ein. Die benötigte Zeit hängt von Art und Menge der Speisen ab. Die Kontrollleuchte leuchtet.
6. Grillen Sie die Speisen, bis sie fertig sind. Der Ofen schaltet sich automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Die Kontrollleuchte geht aus.
7. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an und öffnen Sie die Tür. Vorsicht – heiß!
8. Nehmen Sie das Grillrost aus dem Ofen.
9. Schließen Sie die Tür.
10. Nehmen Sie die Speisen vom Grillrost und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht – heiß!

Achtung:

- Wenn die Speisen fertig sind, die Zeit jedoch noch nicht abgelaufen ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie den Timer auf die Position „0“ drehen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie Backblech und Grillrost mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut trocknen.
3. Reinigen Sie Innenraum, Außenseite und Tür mit einem feuchten Tuch. Gründlich trocknen.
4. Stellen Sie alle Teile wieder in den Ofen und lagern Sie das Gerät.

Achtung:

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen wurde, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände (z. B. Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



**BESTIMMTE TEILE DES GERÄTS KÖNNEN HEISS WERDEN.
UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, SOLLTEN SIE DIESE NICHT BERÜHREN.**

DE

Technische Daten	
Modell	AOV10
Spannung	220-240V~
Frequenz (Hz)	50/60
Schutzklasse	1
Leistung (Watt)	800
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	-
Kurzzeitbetrieb (KB)	-
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	23.5x37x30.5
Länge des Netzkabels (cm)	89
Aus-Modus (Nach dem Einstecken oder Abschluss eines beliebigen Betriebszyklus wechselt das Gerät in den Aus-Modus)	Stufe 1 (Nach dem 9. Mai 2025): <0.5 W Stufe 2 (Nach dem 9. Mai 2027): <0.3 W
Standby-Modus	N/A

FR

Spécifications techniques	
Modèle	AOV10
Tension	220-240V~
Fréquence (Hz)	50/60
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	800
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	-
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	23.5x37x30.5
Longueur du cordon (cm)	89
Mode hors tension (Après la mise sous tension ou la fin d'un cycle de fonctionnement, l'appareil passe en mode hors tension)	Étape 1 (Après le 9 mai 2025): <0.5 W Étape 2 (Après le 9 mai 2027): <0.3 W
Mode veille	N/A

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel, mais est destiné à un usage domestique et similaire, comme dans les cuisines du personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels, dans des environnements de type Bed & Breakfast. et des fermes.
- Mettez toujours l'appareil sur une surface stable et plate.
- Vérifiez si la tension principale correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil avant de le brancher à une prise en contact avec le sol.
- Certaines parties de l'appareil risquent de devenir chaudes. Ne les touchez pas pour éviter de vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir dissiper sa chaleur, donc il ne faut pas le couvrir. Laissez-le suffisamment un espace.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le tenez jamais sous l'eau courante.
- Ne prenez pas l'appareil s'il tombe dans l'eau. Débranchez immédiatement le câble secteur. N'utilisez plus cet appareil.
- Veillez à garder vos mains sèches quand vous touchez l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon et la fiche n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles qu'une plaque de cuisson ou un feu ouvert.
- Débranchez le câble secteur quand vous n'utilisez pas l'appareil. Retirez la fiche au lieu du câble.
- L'appareil ne doit pas être manipulé au moyen d'un chronomètre externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Éteignez l'appareil avant de le déplacer.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou en manque d'expérience et de connaissances, mais seulement sous surveillance ou s'ils ont été instruits sur l'utilisation en sécurité de l'appareil et comprennent ses risques potentiels.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas faits par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants jusqu'à l'âge de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que le cordon est toujours intact. S'il est endommagé, n'utilisez plus l'appareil.
- Si l'appareil ou le cordon est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Faites toujours effectuer les réparations par un technicien qualifié. Il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire technique ou une personne de qualification équivalente, pour éviter tout danger.
- Ne laissez jamais les cordons pendre du bord de l'évier, d'un plan de travail ou d'une table.

INSTRUCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Après utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil (minimum 10cm) et au dessus de l'appareil (minimum 30cm).
- La porte vitrée du four s'échauffe fortement durant l'utilisation. Ouvrez et fermez donc toujours la porte uniquement par la poignée.
- Portez des gants de cuisine lorsque vous retirez la plaque de cuisson ou la grille du four chaud.
- Ne placez jamais sur l'appareil les matériaux suivants: carton, plastique, papier, bougies et tout matériau inflammable.
- Ne posez jamais d'objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Redoublez de prudence si la plaque que vous sortez du four contient du jus et des graisses brûlantes.
- Évitez de mouiller la porte vitrée du four durant l'utilisation, ou juste après. La vitre risque de se briser.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, ni d'une autre source de chaleur, ni d'un ventilateur électrique. Ils peuvent dérégler le réglage de la Température de l'appareil.

ENVIRONNEMENT



Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.

À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.

- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

SERVICE

Dans le cas improbable d'une panne, veuillez contacter le département de service chez Bestron: **www.bestron.com/service**

FONCTIONNEMENT - Généralités

La description ci-dessous accompagne l'image de la page 2.

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Boîtier | 7. Plaque de cuisson |
| 2. Fentes de ventilation | 8. Éléments chauffants |
| 3. Bouton de réglage de la température | 9. Niveaux de grille |
| 4. Voyant lumineux marche/arrêt | 10. Poignée de porte |
| 5. Bouton de minuterie | 11. Porte |
| 6. Grille | 12. Cordon d'alimentation et prise |

UTILISATION – Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage.
- Nettoyez tous les accessoires afin d'éliminer tout résidu pouvant provenir du processus de fabrication (voir « Nettoyage et entretien »). Séchez-les soigneusement.
- Branchez la fiche dans la prise murale. Ensuite, sans aucun accessoire dans le four, allumez les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pendant 15 minutes à la température maximale, porte ouverte. Cela permettra d'éliminer toute odeur d'emballage.

ATTENTION :

- L'appareil peut dégager un peu de fumée et une odeur caractéristique lors de la première utilisation. Ceci est normal et disparaît tout seul. Veillez à assurer une bonne ventilation de l'appareil.

UTILISATION – Grille

Vous pouvez utiliser la fonction grill pour les aliments qui doivent être réchauffés, non frits, et qui sont suffisamment gros pour ne pas tomber à travers la grille. La grille peut également être utilisée si vous souhaitez griller avec chaleur supérieure et inférieure.

UTILISATION – Plaque de cuisson

La plaque de cuisson est utilisée pour les aliments délicats qui doivent réellement être frits. La chaleur de l'élément inférieur chauffe la plaque, ce qui permet de cuire les aliments.

UTILISATION – Préchauffage

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Toutefois, dans certains cas, un meilleur résultat peut être obtenu en préchauffant le four, par exemple pour une viande à cuisson saignante ou pour la pâtisserie.

Type d'aliment		Degrés	Minutes
Plat à base de pommes de terre	Plaque de cuisson à la hauteur a	220 °C	30
Frites au four	Plaque de cuisson à la hauteur a	200 °C	10
Poulet	Plaque de cuisson à la hauteur b	200 °C	2x30
Piccolini (prêts à consommer)	Grille à la hauteur a	220 °C	7
Piccolini (faits maison)	Plaque de cuisson à la hauteur a	200 °C	20
Biscuits	Plaque de cuisson à la hauteur a	170 °C	20

Temps de cuisson approximatifs pour les plats les plus courants.

Veillez noter que ces durées sont approximatives et peuvent varier selon la quantité, la qualité et les préférences personnelles. Si les instructions de cuisson sont indiquées sur l'emballage des aliments, nous vous conseillons de les suivre pour un résultat optimal.

UTILISATION – Cuisson au four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Placez la plaque de cuisson avec les aliments à la hauteur souhaitée dans le four.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la température.
5. Réglez la durée de cuisson à l'aide du minuteur. La durée dépend du type et de la quantité d'aliments. Le voyant marche/arrêt s'allume.
6. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Le four s'éteindra automatiquement et un signal sonore retentira à la fin de la cuisson. Le voyant s'éteindra.
7. Mettez des gants de cuisson et ouvrez la porte du four. Attention, la porte est chaude.
8. Retirez la plaque et/ou les aliments du four.
9. Fermez la porte du four.
10. Retirez les aliments de la plaque et servez-les. Attention, les aliments sont chauds.

Attention :

- Si les aliments sont prêts avant la fin du temps programmé, vous pouvez éteindre le four en tournant le minuteur sur la position « 0 ».

UTILISATION – Grillage

Utilisez la fonction grill pour donner une croûte dorée aux poissons, volailles et plats cuisinés.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Placez la grille avec les aliments dans le four, en veillant à toujours placer la plaque de cuisson en dessous. Celle-ci recueille les jus et les graisses et protège les éléments chauffants.
3. Laissez la porte légèrement ouverte pour permettre la circulation de l'air.
4. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la température.
5. Réglez la durée souhaitée avec le minuteur. La durée dépend du type et de la quantité d'aliments. Le voyant marche/arrêt s'allume.
6. Grillez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Le four s'éteindra automatiquement et un signal sonore retentira à la fin du temps. Le voyant s'éteindra.
7. Mettez des gants de cuisson et ouvrez la porte du four. Attention, la porte est chaude.
8. Retirez la grille du four.
9. Fermez la porte du four.
10. Retirez les aliments de la grille et servez-les. Attention, les aliments sont chauds.

Attention :

- Si les aliments sont prêts avant la fin du temps programmé, vous pouvez éteindre le four en tournant le minuteur sur la position « 0 ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Utilisez de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle pour nettoyer la plaque et la grille. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
3. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et la porte du four. Séchez soigneusement.
4. Remplacez tous les éléments dans le four et rangez l'appareil.

Attention :

- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais de produits corrosifs ou abrasifs, ni d'objets tranchants (comme des couteaux ou des brosses dures) pour nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



**CERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL PEUVENT DEVENIR CHAUDE
NE TOUCHEZ PAS CES PARTIES POUR NE PAS VOUS BRÛLER**

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat is niet bedoeld voor professioneel gebruik, maar wel voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals in personeelskeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in Bed & Breakfast type omgevingen en boerderijen.
- Plaats het apparaat altijd op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat staat, voordat u het apparaat op een geaard stopcontact aansluit.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak ze niet aan om verbranding te voorkomen.
- Het apparaat moet zijn warmte kunnen afvoeren en mag daarom niet afgedekt worden. Geef het voldoende ruimte.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof en houd het nooit onder stromend water.
- Til het apparaat niet op als het in water is gevallen. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het niet meer.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat aanraakt.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in contact komen met warmtebronnen zoals een kookplaat of open vuur.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt. Trek aan de stekker, niet aan het snoer.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of afstandsbedieningssysteem.
- Schakel het apparaat uit voordat u het verplaatst.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als zij zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijkheden ervan begrijpen. gevaren.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Controleer regelmatig of het snoer nog intact is. Indien beschadigd, gebruik het apparaat dan niet langer.
- Als het apparaat of het snoer defect is, probeer het dan niet zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde technicus. Om elk gevaar te voorkomen, moet het worden vervangen door de fabrikant, een technische dienstverlener of een persoon met gelijkwaardige kwalificaties.
- Laat snoeren nooit over de rand van de gootsteen, een werkblad of een tafel hangen.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (minimaal 10 cm) en boven het apparaat (minimaal 30 cm).
- Tijdens gebruik wordt de glazen deur heet. Gebruik daarom altijd de handgreep op de deur om de deur te openen en te sluiten.
- Draag ovenhandschoenen bij het verwijderen van de bakplaat of het grillrooster uit de hete oven.
- Plaats de volgende materialen niet boven op het apparaat: karton, plastic, papier, kaarsen of ontvlambare materialen.
- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur als deze geopend is.
- Wees extra voorzichtig bij het uitnemen van een bakplaat met hete sappen en vetten.
- Voorkom dat er tijdens of direct na gebruik water op de hete ovendeur komt. Hierdoor kan het glas breken.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasbrander of een andere hittebron, of direct naast een elektrische ventilator. Deze kunnen een nadelige invloed hebben op de temperatuurregeling van het apparaat.

OMGEVING



Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.

- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

SERVICE

Mocht er onverhoopt toch een storing optreden, dan kunt u contact opnemen met de service van Bestron: **www.bestron.com/service**

WERKING - Algemeen

De onderstaande beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2.

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Behuizing | 7. Bakplaat |
| 2. Ventilatiesleuven | 8. Verwarmingselementen |
| 3. Temperatuurregelknop | 9. Grillroosterhoogtes |
| 4. Aan/uit-controlelampje | 10. Deurgreep |
| 5. Tijdschakelknop | 11. Deur |
| 6. Grillrooster | 12. Stroomkabel en stekker |

GEBRUIK – Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig alle accessoires om eventuele resten van het productieproces te verwijderen (zie "Reiniging en onderhoud"). Droog ze grondig af.
3. Steek de stekker in het stopcontact. Zet vervolgens, zonder accessoires in de oven, de bovenste en onderste verwarmingselementen 15 minuten aan op de hoogste temperatuur met de deur open. Hierdoor worden eventuele geuren van de verpakking verwijderd.

LET OP:

- Het apparaat kan bij de eerste keer inschakelen wat rook en een kenmerkende geur afgeven. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.

GEBRUIK – Grillrooster

Gebruik de grillfunctie voor voedsel dat verwarmd moet worden (niet gefrituurd) en groot genoeg is om niet door het rooster te vallen. Het grillrooster kan ook worden gebruikt wanneer je wilt grillen met zowel boven- als onderwarmte.

GEBRUIK – Bakplaat

De bakplaat is bedoeld voor fijne gerechten die echt gebakken moeten worden. De hitte van het onderste verwarmingselement verwarmt de bakplaat, wat het voedsel gaart.

GEBRUIK – Voorverwarmen

Voorverwarmen is niet nodig. In sommige gevallen behaal je echter een beter resultaat als de oven wordt voorverwarmd, bijvoorbeeld bij vlees dat medium rare moet zijn of bij het bakken van een taart.

Type voedsel		Graden	Minuten
Aardappelgerecht	Bakplaat op hoogte a	220 °C	30
Ovenfriet	Bakplaat op hoogte a	200 °C	10
Kip	Bakplaat op hoogte b	200 °C	2x30
Piccolini (kant-en-klaar)	Grillrooster op hoogte a	220 °C	7
Piccolini (zelfgemaakt)	Bakplaat op hoogte a	200 °C	20
Koekjes	Bakplaat op hoogte a	170 °C	20

Enkele baktijden voor veelvoorkomende gerechten.

Let op dat dit slechts schattingen zijn en kunnen variëren afhankelijk van hoeveelheid, kwaliteit en persoonlijke voorkeur. Indien er baktijden op de verpakking van het voedsel staan, raden we aan deze te volgen voor het beste resultaat.

GEBRUIK – Bakken

1. Open de ovendeur.
2. Plaats de bakplaat met voedsel op de gewenste hoogte.
3. Sluit de ovendeur.
4. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelknop.
5. Stel de baktijd in met de tijdschakelknop. De benodigde tijd hangt af van het soort en de hoeveelheid voedsel. Het aan/uit-lampje gaat branden.
6. Bak het voedsel tot het gaar is. De oven schakelt automatisch uit en een geluidssignaal klinkt wanneer de tijd verstreken is. Het controlelampje gaat uit.
7. Trek ovenhandschoenen aan en open de ovendeur. Pas op – de deur is heet.
8. Haal het voedsel en/of de bakplaat uit de oven.
9. Sluit de ovendeur.
10. Haal het voedsel van de bakplaat en leg het op een bord. Pas op – het voedsel is heet.

Let op:

- Als het voedsel klaar is, maar de ingestelde tijd nog niet is verstreken, kun je de oven uitschakelen door de tijdschakelknop op stand "0" te zetten.

GEBRUIK – Grillen

Je kunt de grillfunctie gebruiken om vis, gevogelte en ovengerechten een goudbruin korstje te geven.

1. Open de ovendeur.
2. Plaats het grillrooster met het voedsel in de oven en zorg ervoor dat de bakplaat altijd onder het grillrooster ligt. De bakplaat vangt sappen en vet op en voorkomt dat dit op het verwarmingselement terecht komt.
3. Laat de ovendeur een stukje open staan zodat lucht kan circuleren.
4. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelknop.
5. Stel de gewenste grilltijd in met de tijdschakelknop. De benodigde tijd hangt af van het soort en de hoeveelheid voedsel. Het controlelampje gaat branden.
6. Grill het voedsel tot het gaar is. De oven schakelt automatisch uit en een geluidssignaal klinkt zodra de tijd verstreken is. Het lampje gaat uit.
7. Trek ovenhandschoenen aan en open de deur. Pas op – de deur is heet.
8. Haal het grillrooster uit de oven.
9. Sluit de ovendeur.
10. Haal het voedsel van het rooster en leg het op een bord. Pas op – het voedsel is heet.

Let op:

- Als het voedsel klaar is maar de ingestelde tijd nog niet voorbij is, kun je de oven uitschakelen door de knop op "0" te zetten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na elk gebruik.

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Gebruik warm water met een beetje afwasmiddel om de bakplaat en het rooster schoon te maken. Spoel af met ruim water en droog grondig.
3. Gebruik een vochtige doek om de binnen- en buitenkant van de oven en de deur schoon te maken. Droog alles zorgvuldig.
4. Plaats alle onderdelen terug in de oven en berg het apparaat op.

Let op:

- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat je het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik nooit bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels).
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.



**BEPAALEDE DELEN VAN HET APPARAAT KUNNEN HEET WORDEN.
RAAK DEZE NIET AAN OM TE VOORKOMEN DAT U ZICH BRANDT.**

NL

Technische Specificaties	
Model	AOV10
Spanning	220-240V~
Frequentie (Hz)	50/60
Veiligheidsklasse	1
Vermogen (Watt)	800
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	-
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	-
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	23.5x37x30.5
Kabellengte (cm)	89
Uit-modus (Na het inpluggen of het voltooiën van een werkcyclus gaat het apparaat in de uit-modus)	Fase 1 (Na 9 mei 2025): <0.5 W Fase 2 (Na 9 mei 2027): <0.3 W
Standby-modus	N/A

EN

Technical Specifications	
Model	AOV10
Mains	220-240V~
Frequency (Hz)	50/60
Safety Class	1
Power (Watt)	800
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	-
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (L x W x H) (cm)	23.5x37x30.5
Cable length (cm)	89
Off mode (After plug in or completing either operation cycle the appliance will enter off mode)	Stage 1 (After 9 May 2025): <0.5 W Stage 2 (After 9 May 2027): <0.3 W
Standby mode	N/A

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended for professional use, but is intended for domestic and similar use, such as in staff kitchens, in shops, offices and other working environments, by guests in hotels, motels and other residential environments, in Bed & Breakfast type environments and farms.
- Always place the appliance on a stable and level surface.
- Check that the mains voltage matches what is indicated on the appliance rating plate before connecting it to an earthed socket.
- Certain parts of the appliance may become hot. Do not touch them to avoid getting burnt.
- The appliance must be able to dissipate its heat, so it should not be covered. Give it sufficient space.
- Never immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid or hold it under running water.
- Do not pick up the appliance when it has fallen into water. Unplug the power cord immediately. Do not use it anymore.
- Make sure your hands are dry when touching the appliance.
- Make sure the appliance, cord and plug do not come into contact with heat sources such as a hob or open fire.
- Unplug the power cord when you are not using the appliance. Pull the plug, not the cord.
- The appliance must not be operated by means of an external timer or remote control system.
- Switch off the appliance before moving it.
- This appliance may be used by children over 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only under supervision or if they have been instructed in the safe use of the appliance and understand its potential hazards.
- Cleaning and maintenance should not be done by children unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cord out of reach of children up to 8 years old.
- Children shall not play with the appliance.
- Check regularly that the cord is still intact. If damaged, do not use the appliance any longer.
- If the appliance or cord is defective, do not attempt to repair it yourself. Always have repairs carried out by a qualified technician. It must be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with equivalent qualifications, to avoid any danger.
- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Make sure there is sufficient free space around the appliance (at least 10cm), as well as above the appliance (at least 30cm).
- The oven's glass door becomes hot during use. Therefore, always use the handle to open and close the door.
- Wear oven gloves when removing the baking tray or the grill rack from the hot oven.
- Do not place the following items on top of the appliance: cardboard, plastic, paper, candles or flammable objects.
- Do not place heavy objects on the oven door when it is open.
- Carefully remove the baking tray when it contains hot juices or fat.
- Avoid water coming into contact with the oven door during or shortly after use. This may cause the glass to break.
- Do not place the appliance near a gas ring or another heat source, nor immediately next to an electrical fan. They may have a negative effect on the appliance's Temperature control.

ENVIRONMENT



Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.

Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.

- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

SERVICE

In the unlikely event of a malfunction, please contact Bestron's service department: **www.bestron.com/service**

OPERATION - General information

The below description goes with the image on page 2.

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Housing | 7. Baking tray |
| 2. Ventilation slots | 8. Heating elements |
| 3. Temperature control knob | 9. Grill rack heights |
| 4. On/Off indicator light | 10. Door handle |
| 5. Timer control knob | 11. Door |
| 6. Grill rack | 12. Power cord and plug |

OPERATION - Before first use

1. Remove the packaging.
2. Clean all the accessories to remove any residue that may be left from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance"). Dry them thoroughly.
3. Put the plug in the wall socket. Then, without any of the accessories placed in the oven, turn on the top and bottom heating elements for 15 minutes at the highest temperature with the door open. This will remove any packaging odor from the appliance.

ATTENTION:

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop on its own. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

OPERATION - Grill rack

You can use the grill function for food that must be heated, not fried and is large enough not to fall through the grill rack. The grill rack can also be used when you want to grill with both top and bottom heat.

OPERATION - Baking tray

The baking tray is used for fine food that really needs to be fried. The heat from the bottom element causes the baking tray to heat up which will provide cooked food.

OPERATION - Preheating

It is not necessary to preheat the oven. In certain cases, however, you may achieve a better result if the oven is preheated, for example, for meat that must be cooked medium rare or when baking a cake.

Type of food		Degrees	Minutes
Potato Dish	Baking tray at height a	220 °C	30
Oven Fries	Baking tray at height a	200 °C	10
Chicken	Baking tray at height b	200 °C	2x30
Piccolini (ready-to-eat)	Grill rack at height a	220 °C	7
Piccolini (homemade)	Baking tray at height a	200 °C	20
Cookies	Baking tray at height a	170 °C	20

Some baking times for the most common baking dishes.

Please note that these times are approximations and may vary depending on quantity, quality and personal preference. If baking instructions are noted on the food's packaging we advise you to follow these in order to get the best results.

OPERATION - Baking

1. Open the oven door.
2. Place the baking tray with food at the desired height in the oven.
3. Close the oven door.
4. Use the temperature control knob to set the required temperature.
5. Use the timer control knob to set the baking time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator will illuminate.
6. Bake the food until it's cooked. The oven will turn off automatically, and an acoustic signal will sound once the baking time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.
7. Put on oven gloves and open the oven door. Take care! The door is hot.
8. Remove the food and/or the baking tray from the oven.
9. Close the oven door.
10. Remove the food from the baking tray and put it on a plate. Take care! The food is hot.

ATTENTION:

- If the food is ready but the baking time has not yet elapsed, you can switch off the oven by turning the timer control knob to the "0" position.

OPERATION - Grilling

You can use the grill function to give fish, poultry and oven dishes a golden brown crust.

1. Open the oven door.
2. Place the grill rack with the food in the oven and ensure that the baking tray is always placed under the grill rack. The baking dish collects juice and fat during grilling and prevents juice and fat from entering the heating element.
3. Leave the oven door slightly open to allow the air to circulate.
4. Use the temperature control knob to set the required temperature.
5. Use the timer control knob to set the baking time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator will illuminate.
6. Grill the food until it's ready. The oven will turn itself off automatically and an acoustic signal will sound once the grilling time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.
7. Put on oven gloves and open the oven door. Take care! The door is hot.
8. Remove the grill rack from the oven.
9. Close the oven door.
10. Remove the food from the grill rack and put it on a plate. Take care! The food is hot.

ATTENTION:

- If the food is ready but the baking time has not yet elapsed, you can switch off the oven by turning the timer control knob to the "0" position.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance every time after use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Use warm water with a small amount of washing-up liquid to clean the baking tray and the grill rack. Rinse the items with plenty of water and dry them thoroughly.
3. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and the door. Dry them thoroughly.
4. Place all the items back in the oven and store the oven

ATTENTION:

- Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.



**CERTAIN PARTS OF THE APPLIANCE MAY GET HOT.
DO NOT TOUCH THESE PARTS TO PREVENT BURNING YOURSELF.**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale, ma è destinato all'uso domestico e simile, come ad esempio nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro, da parte degli ospiti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali, in ambienti di tipo Bed & Breakfast e aziende agricole.
- Collocare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Prima di collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra. Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Alcune parti dell'apparecchio possono diventare calde. Non toccarle per evitare di scottarsi.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore, quindi non deve essere coperto. Lasciare uno spazio sufficiente.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi, né tenerlo sotto l'acqua corrente.
- Non raccogliere l'apparecchio quando è caduto in acqua. Scollegare immediatamente il cavo di alimentazione. Non utilizzarlo più.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte quando si tocca l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con fonti di calore come fornelli o fiamme libere.
- Scollegare il cavo di alimentazione quando non si utilizza l'apparecchio. Tirare la spina, non il cavo.
- L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
- Spegnerne l'apparecchio prima di spostarlo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, ma solo sotto supervisione o se sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i potenziali rischi.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini fino a 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Controllare regolarmente che il cavo sia ancora intatto. Se danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Se l'apparecchio o il cavo sono difettosi, non tentare di ripararli da soli. Fare sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Deve essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi tecnici o da una persona con qualifica equivalente, per evitare qualsiasi pericolo.
- Non lasciare mai che i cavi pendano dal bordo del lavello, del piano di lavoro o del tavolo.

ULTERIORI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Fare attenzione quando si utilizza l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in luoghi umidi o bagnati.
- Pulire accuratamente l'apparecchio dopo l'uso (vedi Pulizia e Manutenzione).
- Assicurarsi che vi sia spazio libero sufficiente attorno all'apparecchio (almeno 10 cm) e sopra l'apparecchio (almeno 30 cm).
- La porta in vetro del forno diventa calda durante l'uso. Utilizzare quindi sempre la maniglia per aprire e chiudere la porta.
- Indossa i guanti da forno quando rimuovi la teglia o la griglia dal forno caldo.
- Non posizionare i seguenti oggetti sopra l'apparecchio: cartone, plastica, carta, candele o oggetti infiammabili.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno quando è aperta.
- Rimuovere con attenzione la teglia quando contiene succhi o grassi caldi.
- Evitare che l'acqua entri in contatto con la porta del forno durante o subito dopo l'uso. Ciò potrebbe causare la rottura del vetro.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a un fornello a gas o ad un'altra fonte di calore, né immediatamente accanto a un ventilatore elettrico. Potrebbero avere un effetto negativo sul controllo della temperatura dell'apparecchio.

AMBIENTE



Smaltire il materiale di imballaggio come scatole di plastica e cartone negli appositi contenitori.

Non smaltire questo prodotto come normali rifiuti domestici a fine vita, ma consegnarlo ad un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cercare sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione il simbolo che indica la tipologia di rifiuto.

- I materiali possono essere utilizzati come indicato. Aiutandoci a riutilizzare e lavorare i materiali o a riciclare in altro modo le vecchie apparecchiature, darete un contributo importante alla protezione dell'ambiente.
- Il tuo comune può dirti dove trovare il punto di raccolta dei rifiuti designato nel tuo quartiere.

SERVIZIO

Nell'improbabile eventualità che si verifichi un malfunzionamento, è possibile contattare il servizio di assistenza Bestron: **www.bestron.com/service**

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

La descrizione seguente si riferisce all'immagine che si trova a pagina 2:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Corpo | 7. Leccarda |
| 2. Fessure di ventilazione | 8. Elementi riscaldanti |
| 3. Manopola di controllo della temperatura | 9. Altezze della griglia |
| 4. Spia luminosa accensione/spegnimento | 10. Maniglia della porta |
| 5. Manopola del timer | 11. Porta |
| 6. Griglia | 12. Cavo di alimentazione e spina |

FUNZIONAMENTO – Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire tutti gli accessori per eliminare eventuali residui del processo di fabbricazione (vedere "Pulizia e manutenzione"). Asciugarli accuratamente.
3. Inserire la spina nella presa di corrente. Senza inserire accessori nel forno, accendere gli elementi riscaldanti superiore e inferiore per 15 minuti alla temperatura più alta con la porta aperta. Questo eliminerà eventuali odori residui dell'imballaggio.

ATTENZIONE:

- All'accensione iniziale, l'apparecchio può emettere un po' di fumo e un odore caratteristico. È normale e scomparirà da solo. Assicurarsi che l'apparecchio sia ben ventilato.

FUNZIONAMENTO – Griglia

È possibile utilizzare la funzione grill per riscaldare cibi (non friggerli) abbastanza grandi da non cadere attraverso la griglia. La griglia può essere usata anche per grigliare con calore superiore e inferiore.

FUNZIONAMENTO – Leccarda

La leccarda è utilizzata per cucinare cibi delicati che richiedono una vera frittura. Il calore dell'elemento inferiore riscalda la leccarda e cuoce il cibo.

FUNZIONAMENTO – Preriscaldamento

Non è necessario preriscaldare il forno. Tuttavia, in alcuni casi, si possono ottenere risultati migliori preriscaldandolo, ad esempio per cuocere carne al sangue o per preparare dolci.

Tipo di alimento		Gradi	Minuti
Piatto a base di patate	Leccarda alla posizione a	220 °C	30
Patatine da forno	Leccarda alla posizione a	200 °C	10
Pollo	Leccarda alla posizione b	200 °C	2x30
Piccolini (pronti da mangiare)	Griglia alla posizione a	220 °C	7
Piccolini (fatti in casa)	Leccarda alla posizione a	200 °C	20
Biscotti	Leccarda alla posizione a	170 °C	20

Tempi di cottura approssimativi per i piatti più comuni.

Si prega di notare che questi tempi sono indicativi e possono variare in base a quantità, qualità e preferenze personali. Se sulla confezione degli alimenti sono presenti istruzioni per la cottura, si consiglia di seguirle per ottenere i migliori risultati.

FUNZIONAMENTO – Cottura

1. Aprire la porta del forno.
2. Inserire la teglia da forno con il cibo all'altezza desiderata nel forno.
3. Chiudere la porta del forno.
4. Regolare la temperatura desiderata con la manopola del termostato.
5. Impostare il tempo di cottura con la manopola del timer. Il tempo richiesto dipende dal tipo e dalla quantità di cibo. La spia di accensione si illuminerà.
6. Cuocere il cibo fino a completa cottura. Il forno si spegnerà automaticamente e si udirà un segnale acustico alla fine del tempo. La spia si spegnerà.
7. Indossare guanti da forno e aprire la porta. Attenzione: la porta è calda.
8. Rimuovere la leccarda e/o il cibo dal forno.
9. Chiudere la porta.
10. Trasferire il cibo dalla leccarda al piatto. Attenzione: il cibo è caldo.

Attenzione:

- Se il cibo è pronto prima che scada il tempo impostato, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola del timer sulla posizione "0".

FUNZIONAMENTO – Grigliatura

La funzione grill consente di ottenere una crosta dorata su pesce, pollame e piatti al forno.

1. Aprire la porta del forno.
2. Posizionare la griglia con il cibo nel forno e assicurarsi che la leccarda sia sempre posizionata sotto. Questa raccoglie i succhi e i grassi durante la cottura e protegge gli elementi riscaldanti.
3. Lasciare la porta del forno leggermente aperta per permettere la circolazione dell'aria.
4. Impostare la temperatura desiderata con la manopola.
5. Impostare il tempo di cottura con la manopola del timer. Il tempo dipende dal tipo e dalla quantità di cibo. La spia si accende.
6. Grigliare il cibo fino a cottura ultimata. Il forno si spegnerà automaticamente e si udirà un segnale acustico. La spia si spegnerà.
7. Indossare guanti da forno e aprire la porta. Attenzione: la porta è calda.
8. Rimuovere la griglia dal forno.
9. Chiudere la porta.
10. Trasferire il cibo dalla griglia al piatto. Attenzione: il cibo è caldo.

Attenzione:

- Se il cibo è pronto prima dello scadere del tempo impostato, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola su "0".

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Scollegare la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire la leccarda e la griglia con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti. Risciacquare bene e asciugare completamente.
3. Pulire l'interno, l'esterno e la porta del forno con un panno umido. Asciugare bene.
4. Riporre tutti gli accessori nel forno e conservarlo.

Attenzione:

- Assicurarsi che la spina sia scollegata prima della pulizia.
- Non utilizzare mai detergenti corrosivi o abrasivi né oggetti appuntiti (come coltelli o spazzole dure).
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.



**ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO POSSONO DIVENTARE CALDE.
PER EVITARE DI BRUCIARSI NON TOCCARLE.**

IT

Specifiche tecniche	
Modello	AOV10
Alimentazione (V)	220-240V~
Frequenza (Hz)	50/60
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	800
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	-
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	23.5x37x30.5
Lunghezza del cavo (cm)	89
Modalità off (Dopo l'inserimento o il completamento di un ciclo operativo, l'apparecchio entrerà in modalità off)	Fase 1 (Dopo il 9 maggio 2025): <0.5 W Fase 2 (Dopo il 9 maggio 2027): <0.3 W
Modalità standby	N/A

ES

Especificaciones técnicas	
Modelo	AOV10
Red eléctrica (V)	220-240V~
Frecuencia (Hz)	50/60
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	800
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	-
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	23.5x37x30.5
Longitud del cable (cm)	89
Modo apagado (Después de enchufar o completar un ciclo de operación, el aparato entra en modo apagado)	Etapas 1 (Después del 9 de mayo de 2025): <0.5 W Etapas 2 (Después del 9 de mayo de 2027): <0.3 W
Modo de espera	N/A

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no está destinado a un uso profesional, pero está destinado a un uso doméstico y similar, como en cocinas para el personal, en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, en entornos tipo Bed & Breakfast, y granjas.
- Coloque siempre los utensilios sobre una superficie estable y nivelada.
- Antes de conectar el voltaje de red a la toma de tierra, verifique que el voltaje de red coincida con las indicaciones en la placa de voltaje nominal del aparato.
- Es posible que algunas partes del aparato se calienten. No toque para evitar quemarse.
- El aparato debe ser capaz de disipar su calor, por lo que no debe estar cubierto. Dale suficiente espacio.
- No sumerga aparatos, cables o conectores en agua o cualquier otro líquido, ni los ponga bajo el agua corriente.
- Si un aparato electrónico cae al agua, no lo recoja. Apague la corriente inmediatamente. No lo utilice más.
- Al tocar el aparato, asegúrese de que sus manos estén secas.
- Asegúrese de que el aparato, el cable y el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor como una placa o un fuego abierto.
- Desenchufe el cable de alimentación cuando no esté usando el aparato. Tire del enchufe, no del cable.
- El aparato no debe accionarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Apague la energía antes de mover el dispositivo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con bajas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, pero solo bajo supervisión o bajo instrucción en el uso seguro del aparato y con una comprensión de sus peligros potenciales.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños de hasta 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Compruebe periódicamente que el cable todavía esté intacto. Si está dañado, no utilice más el aparato.
- Si el aparato o el cable están defectuosos, no intente repararlo usted mismo. Haga siempre que las reparaciones las realice un técnico cualificado. Debe ser sustituido por el fabricante, un proveedor de servicio técnico o una persona con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
- Nunca deje que los cables cuelguen del borde del fregadero, de la encimera o de la mesa.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Pulire accuratamente l'unità dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia e manutenzione).
- Assicurarsi che le zone presenti attorno all'apparecchio (spazio minimo: 10cm) al di sopra dell'apparecchio (spazio minimo: 30cm) risultino sufficientemente libere da ostacoli.
- Durante l'utilizzo del forno, la parete in vetro dello sportello si surriscalda. Assicurarsi pertanto di aprire e di chiudere lo sportello del forno agendo sempre sull'apposita maniglia.
- Usa guantes de horno al sacar la bandeja de hornear o la rejilla del horno caliente.
- Assicurarsi di non collocare mai i seguenti materiali od oggetti sulla parte superiore del forno: cartone, plastica, carta, candele o materiali infiammabili.
- Non poggiare mai oggetti pesanti sullo sportello del forno quando esso è aperto.
- Prestare la massima attenzione quando la teglia che si desidera estrarre dal forno contiene grasso e liquidi caldi.
- Assicurarsi che durante o immediatamente dopo l'utilizzo del forno non venga versata acqua sullo sportello caldo del forno, poiché ciò potrebbe provocare la rottura del vetro.
- Non collocare l'apparecchio in prossimità di fornelli a gas o di altre sorgenti di calore né nelle immediate vicinanze di ventilatori elettrici. Tali apparecchiature potrebbero infatti sortire un effetto negativo sulla regolazione della Temperatura del prodotto.

AMBIENTE



Deseche el material de embalaje, como cajas de plástico y cartón, en los contenedores designados.

- No deseche este producto como residuo doméstico normal al final de su vida, sino entéguelo en un punto de recogida para la reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Busca el símbolo en el producto, las instrucciones de uso o el embalaje que indique el tipo de residuo.
- Los materiales se pueden utilizar como se indica. Al ayudarnos a reutilizar y procesar los materiales o reciclar los equipos viejos, estará haciendo una importante contribución a la protección del medio ambiente.
- Su municipio puede indicarle dónde encontrar el punto de recogida de residuos designado en su barrio.

SERVICIO

En el caso de que ocurra un fallo, comuníquese con el departamento de servicio de Bestron: **www.bestron.com/service**

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La siguiente descripción corresponde a la imagen de la página 2.

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Carcasa | 7. Bandeja para hornear |
| 2. Ranuras de ventilación | 8. Elementos calefactores |
| 3. Perilla de control de temperatura | 9. Alturas de la rejilla |
| 4. Luz indicadora de encendido/apagado | 10. Manija de la puerta |
| 5. Perilla del temporizador | 11. Puerta |
| 6. Rejilla para asar | 12. Cable de alimentación y enchufe |

FUNCIONAMIENTO – Antes del primer uso

1. Retire el embalaje.
2. Limpie todos los accesorios para eliminar cualquier residuo que pueda quedar del proceso de fabricación (ver "Limpieza y mantenimiento"). Séquelos bien.
3. Conecte el enchufe a la toma de corriente. Luego, sin colocar accesorios en el horno, encienda los elementos calefactores superior e inferior durante 15 minutos a la temperatura más alta con la puerta abierta. Esto eliminará cualquier olor del embalaje.

ATENCIÓN:

- Es posible que el aparato emita un poco de humo y un olor característico la primera vez que se encienda. Esto es normal y desaparecerá por sí solo. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

FUNCIONAMIENTO – Rejilla para asar

Puede utilizar la función grill para alimentos que deban calentarse, no freírse, y que sean lo suficientemente grandes como para no caer a través de la rejilla. También puede utilizarse cuando desee asar con calor superior e inferior.

FUNCIONAMIENTO – Bandeja para hornear

La bandeja para hornear se utiliza para alimentos delicados que deben freírse. El calor del elemento inferior calienta la bandeja, lo que permite cocinar los alimentos.

FUNCIONAMIENTO – Precalentamiento

No es necesario precalentar el horno. Sin embargo, en algunos casos se obtienen mejores resultados si se precalienta, por ejemplo, al cocinar carne poco hecha o al hornear un pastel.

Tipo de alimento		Grados	Minutos
Plato de patatas	Bandeja para hornear en la altura a	220 °C	30
Papas al horno	Bandeja para hornear en la altura a	200 °C	10
Pollo	Bandeja para hornear en la altura b	200 °C	2x30
Piccolini (listos para comer)	Rejilla en la altura a	220 °C	7
Piccolini (caseros)	Bandeja para hornear en la altura a	200 °C	20
Galletas	Bandeja para hornear en la altura a	170 °C	20

Tiempos de cocción aproximados para los platos más comunes.

Tenga en cuenta que estos tiempos son orientativos y pueden variar según la cantidad, la calidad y las preferencias personales. Si el envase del alimento incluye instrucciones de cocción, le recomendamos seguir las para obtener mejores resultados.

FUNCIONAMIENTO – Horneado

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque la bandeja de horneado con la comida a la altura deseada en el horno.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Use la perilla de temperatura para establecer la temperatura deseada.
5. Use la perilla del temporizador para fijar el tiempo de cocción. El tiempo necesario depende del tipo y la cantidad de alimentos. La luz indicadora se encenderá.
6. Hornee los alimentos hasta que estén cocidos. El horno se apagará automáticamente y sonará una señal acústica cuando el tiempo haya transcurrido. La luz se apagará.
7. Póngase guantes de cocina y abra la puerta del horno. ¡Precaución! La puerta estará caliente.
8. Retire los alimentos y/o la bandeja del horno.
9. Cierre la puerta del horno.
10. Retire los alimentos de la bandeja y colóquelos en un plato. ¡Precaución! Están calientes.

Atención:

- Si los alimentos están listos antes de que termine el tiempo, puede apagar el horno girando la perilla del temporizador a la posición "0".

FUNCIONAMIENTO – Asado (grill)

Puede utilizar la función grill para dar una capa crujiente y dorada a pescados, aves o platos al horno.

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque la rejilla con los alimentos dentro del horno y asegúrese de que la bandeja para hornear esté siempre colocada debajo. La bandeja recoge los jugos y la grasa durante el asado y evita que lleguen a los elementos calefactores.
3. Deje la puerta ligeramente entreabierta para permitir la circulación del aire.
4. Use la perilla de temperatura para fijar la temperatura deseada.
5. Use la perilla del temporizador para establecer el tiempo de cocción. El tiempo depende del tipo y la cantidad de alimentos. La luz indicadora se encenderá.
6. Ase los alimentos hasta que estén listos. El horno se apagará automáticamente y sonará una señal acústica cuando el tiempo haya transcurrido. La luz se apagará.
7. Póngase guantes de cocina y abra la puerta del horno. ¡Precaución! La puerta estará caliente.
8. Retire la rejilla del horno.
9. Cierre la puerta.
10. Coloque los alimentos en un plato. ¡Precaución! Están calientes.

Atención:

- Si los alimentos están listos antes de que finalice el tiempo programado, puede apagar el horno girando la perilla del temporizador a "0".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

1. Desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.
2. Limpie la bandeja y la rejilla con agua tibia y un poco de detergente. Enjuáguelas con abundante agua y séquelas bien.
3. Limpie el interior, el exterior y la puerta del horno con un paño húmedo. Séquelos cuidadosamente.
4. Coloque todos los accesorios nuevamente en el horno y guárdelo.

Atención:

- Asegúrese de haber desenchufado el aparato antes de limpiarlo.
- No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros).
- Nunca sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.



**ALGUNAS PARTES DEL APARATO PUEDEN CALENTARSE,
NO LAS TOQUE, PARA EVITAR QUEMADURAS.**

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego, ale jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, na przykład w kuchniach dla pracowników, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych, w środowiskach typu Bed & Breakfast i farmy.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na stabilnej i równej powierzchni.
- Przed podłączeniem urządzenia do uziemionego gniazdka sprawdź, czy napięcie sieciowe jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Niektóre części urządzenia mogą się nagrzewać. Nie dotykaj ich, aby uniknąć poparzenia.
- Urządzenie musi być w stanie odprowadzić ciepło, dlatego nie należy go zakrywać. Zapewnij mu wystarczającą ilość miejsca.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innym płynie ani nie trzymaj pod bieżącą wodą.
- Nie podnoś urządzenia, jeśli wpadło do wody. Natychmiast odłącz przewód zasilający. Nie używaj go więcej.
- Dotykając urządzenia, upewnij się, że masz suche ręce.
- Upewnij się, że urządzenie, przewód i wtyczka nie mają kontaktu ze źródłami ciepła, takimi jak płyta grzewcza lub otwarty ogień.
- Odłącz przewód zasilający, jeśli nie używasz urządzenia. Ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- Wyłączyć urządzenie przed jego przeniesieniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub jeśli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją jego potencjał zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci do 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Regularnie sprawdzaj, czy przewód jest nienaruszony. Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie używaj go więcej.
- Jeśli urządzenie lub przewód są uszkodzone, nie próbuj naprawiać ich samodzielnie. Naprawy zawsze zlecaj wykwalifikowanemu technikowi. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi go wymienić producent, serwis techniczny lub osoba o równoważnych kwalifikacjach.
- Nigdy nie pozwalaj, aby kable zwisały z krawędzi zlewu, blatu lub stołu.

DODATKOWE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj urządzenia w wilgotnych lub mokrych miejscach.
- Po użyciu dokładnie wyczyść urządzenie (patrz Czyszczenie i konserwacja).
- Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni (co najmniej 10 cm), a także nad urządzeniem (co najmniej 30 cm).
- Szklane drzwiczki piekarnika nagrzewają się podczas użytkowania. Dlatego do otwierania i zamykania drzwi zawsze używaj klamki.
- Załóż rękawice kuchenne, gdy wyjmujesz tacę do pieczenia lub ruszt z gorącego piekarnika.
- Nie kładź na urządzeniu następujących przedmiotów: kartonu, plastiku, papieru, świec ani przedmiotów łatwopalnych.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na drzwiczkach piekarnika, gdy są otwarte.
- Ostrożnie wyjmij blachę do pieczenia, jeśli zawiera gorące soki lub tłuszcz.
- Unikaj kontaktu wody z drzwiczkami piekarnika w trakcie lub wkrótce po użyciu. Może to spowodować pęknięcie szkła.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu palnika gazowego lub innego źródła ciepła, ani bezpośrednio obok wentylatora elektrycznego. Mogą mieć negatywny wpływ na kontrolę temperatury urządzenia.

ŚRODOWISKO



Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe i kartonowe pudełka, należy wyrzucać do przeznaczonych do tego pojemników.

Po zakończeniu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale przekazać go do punktu zbiórki w celu ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poszukaj symbolu na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu wskazującym rodzaj odpadu.

- Materiały można stosować zgodnie ze wskazaniem. Pomagając nam ponownie wykorzystać i przetworzyć materiały lub w inny sposób poddać recyklingowi stary sprzęt, wnosisz ważny wkład w ochronę środowiska.
- Twoja gmina może poinformować Cię, gdzie w Twojej okolicy znaleźć wyznaczony punkt zbiórki odpadów.

OBSŁUGA

W mało prawdopodobnym przypadku awarii należy skontaktować się z działem serwisu Bestron: **www.bestron.com/service**

OPERACJA – Ogólne

Poniższy opis jest zgodny z ilustracją na stronie 2.

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Obudowa | 7. Blacha do pieczenia |
| 2. Otwory wentylacyjne | 8. Elementy grzewcze |
| 3. Pokrętko regulacji temperatury | 9. Poziomy ruszt |
| 4. Kontrolka zasilania | 10. Uchwyt drzwi |
| 5. Pokrętko timera | 11. Drzwi |
| 6. Ruszt | 12. Przewód zasilający i wtyczka |

OBSŁUGA – Przed pierwszym użyciem

1. Usuń opakowanie.
2. Umyj wszystkie akcesoria, aby usunąć pozostałości z procesu produkcji (patrz „Czyszczenie i konserwacja”). Dokładnie je wysusz.
3. Podłącz wtyczkę do gniazdka. Następnie, bez żadnych akcesoriów w piekarniku, włącz górny i dolny element grzewczy na 15 minut przy maksymalnej temperaturze z otwartymi drzwiczkami. To pozwoli usunąć zapach opakowania.

UWAGA:

- Przy pierwszym uruchomieniu urządzenie może wydzielać trochę dymu i charakterystyczny zapach. To normalne i samo ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację urządzenia.

OBSŁUGA – Ruszt

Funkcja grilla może być używana do podgrzewania potraw, które nie wymagają smażenia i są na tyle duże, aby nie wpaść przez ruszt. Ruszt można także używać do grillowania z użyciem górnego i dolnego grzania.

OBSŁUGA – Blacha do pieczenia

Blacha jest przeznaczona do delikatnych potraw, które wymagają smażenia. Ciepło z dolnego elementu grzewczego nagrzewa tacę, co umożliwia gotowanie potraw.

OBSŁUGA – Nagrzewanie wstępne

Nie ma potrzeby nagrzewania piekarnika. Jednak w niektórych przypadkach można uzyskać lepsze rezultaty, np. przy mięsie, które ma być średnio wysmażone lub podczas pieczenia ciasta.

Rodzaj potrawy		Stopnie	Minuty
Danie ziemniaczane	Blacha do pieczenia na wysokości a	220 °C	30
Frytki z piekarnika	Blacha do pieczenia na wysokości a	200 °C	10
Kurczak	Blacha do pieczenia na wysokości b	200 °C	2x30
Piccolini (gotowe do spożycia)	Ruszt na wysokości a	220 °C	7
Piccolini (domowej roboty)	Blacha do pieczenia na wysokości a	200 °C	20
Ciasteczka	Blacha do pieczenia na wysokości a	170 °C	20

Szacunkowe czasy pieczenia dla najpopularniejszych potraw.

Należy pamiętać, że podane czasy są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od ilości, jakości oraz indywidualnych preferencji. Jeśli na opakowaniu produktu znajdują się instrukcje pieczenia, zalecamy ich przestrzeganie dla uzyskania najlepszych rezultatów.

OBSŁUGA – Pieczenie

1. Otwórz drzwi piekarnika.
2. Umieść blachę do pieczenia z jedzeniem na wybranej wysokości w piekarniku.
3. Zamknij drzwi piekarnika.
4. Ustaw żadaną temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
5. Ustaw czas pieczenia za pomocą pokrętki timera. Czas zależy od rodzaju i ilości potrawy. Kontrolka zasilania zapali się.
6. Piecz potrawę do momentu, aż będzie gotowa. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, a sygnał dźwiękowy poinformuje o zakończeniu pieczenia. Kontrolka zgaśnie.
7. Załóż rękawice kuchenne i otwórz drzwi piekarnika. Uwaga: drzwi są gorące.
8. Wyjmij jedzenie i/lub tacę z piekarnika.
9. Zamknij drzwi piekarnika.
10. Przełóż jedzenie z tacy na talerz. Uwaga: potrawa jest gorąca.

Uwaga:

- Jeśli jedzenie jest już gotowe, ale ustawiony czas jeszcze nie minął, możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętkę timera na pozycję „0”.

OBSŁUGA – Grillowanie

Funkcja grilla może nadać rybam, drobiowi i potrawom z piekarnika złocistą, chrupiącą skórkę.

1. Otwórz drzwi piekarnika.
2. Umieść ruszt z potrawą w piekarniku i upewnij się, że pod nim znajduje się blacha. Blacha zbiera soki i tłuszcz w trakcie grillowania, zapobiegając ich dostaniu się do elementów grzewczych.
3. Pozostaw drzwi lekko uchylone, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
4. Ustaw żadaną temperaturę za pomocą pokrętki.
5. Ustaw czas grillowania za pomocą pokrętki timera. Czas zależy od rodzaju i ilości potrawy. Kontrolka zasilania zapali się.
6. Grilluj potrawę do momentu, aż będzie gotowa. Piekcyk wyłączy się automatycznie, a sygnał dźwiękowy poinformuje o zakończeniu grillowania. Kontrolka zgaśnie.
7. Załóż rękawice kuchenne i otwórz drzwi. Uwaga: drzwi są gorące.
8. Wyjmij ruszt z piekarnika.
9. Zamknij drzwi.
10. Zdejmij jedzenie z rusztu i przełóż na talerz. Uwaga: potrawa jest gorąca.

Uwaga:

- Jeśli potrawa jest gotowa przed końcem ustawionego czasu, można wyłączyć piekarnik, ustawiając pokrętkę timera na „0”.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

1. Odłącz wtyczkę z gniazdka i pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
2. Umyj tacę i ruszt w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Dokładnie oplucz i osusz.
3. Wyczyść wnętrze, zewnętrzną część i drzwi piekarnika wilgotną ściereczką. Dokładnie wysusz.
4. Włóż wszystkie elementy z powrotem do piekarnika i przechowuj go w suchym miejscu.

Uwaga:

- Upewnij się, że wtyczka została wyjęta z gniazdka przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nigdy nie używaj żrących lub ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (np. noży lub twardych szczotek).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie.



**NIKTÓRE CZĘŚCI URZĄDZENIA MOGĄ SIĘ NAGRZEWAĆ.
NIE DOTYKAJ TYCH CZĘŚCI, ABY NIE POPARZYĆ SIĘ.**

PL

Specyfikacja techniczna	
Model	AOV10
Sieć elektryczna	220-240V~
Częstotliwość (Hz)	50/60
Klasa bezpieczeństwa	1
Moc (Watt)	800
Hałas (dB(A))	-
Pojemność max.	-
Maksymalny ciągły czas pracy (KB)	-
Wymiary (L x B x H) (cm)	23.5x37x30.5
Długość kabla (cm)	89
Tryb wyłączony (Po podłączeniu lub zakończeniu cyklu roboczego urządzenie przechodzi w tryb wyłączony)	Etap 1 (Po 9 maja 2025 r.): <0.5 W Etap 2 (Po 9 maja 2027 r.): <0.3 W
Tryb czuwania	N/A

HR

Műszaki adatok	
Modell	AOV10
Hálózati	220-240V~
Frekvencia (Hz)	50/60
Biztonsági osztály	1
Erő (Watt)	800
Zaj (dB(A))	-
Max. Kapacitás	-
Maximális folyamatos üzemi idő (KB)	-
Méret (D x Š x V) (cm)	23.5x37x30.5
Kábelhosszúság (cm)	89
Isključen način (Nakon uključenja ili završetka bilo kojeg radnog ciklusa, uređaj ulazi u Isključen način)	Faza 1 (Nakon 9. svibnja 2025.): <0.5 W Faza 2 (Nakon 9. svibnja 2027.): <0.3 W
Način čekanja	N/A

SIGURNOSNI PROPISI

- Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu, već je namijenjen za kućnu i sličnu upotrebu, kao što je u kuhinjama za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima, od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima, u okruženjima tipa Bed & Breakfast i farme.
- Uvijek postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu.
- Prije spajanja na uzemljenu utičnicu provjerite odgovara li mrežni napon navedenom na tipskoj pločici uređaja.
- Određeni dijelovi uređaja mogu postati vrući. Nemojte ih dodirivati da se ne opečete.
- Uređaj mora moći odvoditi toplinu, stoga ga ne treba pokrivati. Dajte mu dovoljno prostora.
- Nikada nemojte uranjati uređaj, kabel ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu niti ga držati pod tekućom vodom.
- Ne podižite uređaj ako je pao u vodu. Odmah isključite kabel za napajanje. Nemojte ga više koristiti.
- Provjerite jesu li vam ruke suhe kada dodirujete uređaj.
- Pazite da uređaj, kabel i utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što je ploča za kuhanje ili otvorena vatra.
- Isključite kabel iz utičnice kada ne koristite uređaj. Povucite utikač, a ne kabel.
- Uređajem se ne smije upravljati pomoću vanjskog timera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Isključite uređaj prije premještanja.
- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ali samo pod nadzorom ili ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja i razumiju njegove mogućnosti opasnosti.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece do 8 godina.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Redovito provjeravajte je li kabel još uvijek netaknut. Ako je oštećen, nemojte više koristiti uređaj.
- Ako je uređaj ili kabel neispravan, ne pokušavajte ga sami popraviti. Popravke uvijek prepustite kvalificiranom tehničaru. Mora ga zamijeniti proizvođač, pružatelj tehničkih usluga ili osoba s jednakim kvalifikacijama, kako bi se izbjegle bilo kakve opasnosti.
- Nikada ne dopustite da kablovi vise preko ruba sudopera, radne ploče ili stola.

DODATNE SIGURNOSNE UPUTE

- Budite oprezni kada koristite uređaj na otvorenom.
- Nikada nemojte koristiti uređaj na vlažnim ili mokrim mjestima.
- Temeljito očistite uređaj nakon upotrebe (pogledajte Čišćenje i održavanje).
- Provjerite ima li dovoljno slobodnog prostora oko uređaja (najmanje 10 cm), kao i iznad uređaja (najmanje 30 cm).
- Staklena vrata pećnice postaju vruća tijekom uporabe. Stoga uvijek koristite ručku za otvaranje i zatvaranje vrata.
- Nosite rukavice za pećnicu kada izvadite lim za pečenje ili rešetku iz vruće pećnice.
- Ne stavljajte sljedeće predmete na uređaj: karton, plastiku, papir, svijeće ili zapaljive predmete.
- Ne stavljajte teške predmete na otvorena vrata pećnice.
- Pažljivo izvadite lim za pečenje kada sadrži vruće sokove ili masnoću.
- Izbjegavajte kontakt vode s vratima pećnice tijekom ili nedugo nakon uporabe. To može uzrokovati pucanje stakla.
- Nemojte postavljati uređaj blizu plinske ploče ili drugog izvora topline, niti neposredno uz električni ventilator. Oni mogu imati negativan učinak na kontrolu temperature uređaja.

OKOLIŠ



Odložite materijal za pakiranje kao što su plastične i kartonske kutije u za to predviđene spremnike.

Nemojte odlagati ovaj proizvod kao uobičajeni kućni otpad na kraju njegovog vijeka trajanja, već ga predajte na sabirnom mjestu za ponovnu uporabu električne i elektroničke opreme. Potražite simbol na proizvodu, u uputama za upotrebu ili pakiranju koji pokazuje vrstu otpada.

- Materijali se mogu koristiti kako je naznačeno. Pomažući nam da ponovno upotrijebimo i obradimo materijale ili na drugi način recikliramo staru opremu, dat ćete važan doprinos zaštiti okoliša.
- Vaša općina vam može reći gdje možete pronaći određeno mjesto za prikupljanje otpada u vašem susjedstvu.

SERVIS

U malo vjerojatnom slučaju kvara, kontaktirajte Bestron servisni odjel:
www.bestron.com/service

OPERACIJA - Općenito

Opis u nastavku ide uz sliku na stranici 2.

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Kućište | 7. Pekač |
| 2. Otvori za ventilaciju | 8. Grijači elementi |
| 3. Gumb za podešavanje temperature | 9. Visine rešetke |
| 4. Indikatorska lampica za uključeno/isključeno | 10. Ručka na vratima |
| 5. Gumb timera | 11. Vrata |
| 6. Rešetka za pečenje | 12. Kabel za napajanje i utikač |

UPOTREBA – Prije prve uporabe

1. Uklonite ambalažu.
2. Očistite sve dodatke kako biste uklonili moguće ostatke iz proizvodnog procesa (vidi „Čišćenje i održavanje“). Temeljito ih osušite.
3. Uključite utikač u zidnu utičnicu. Zatim, bez umetanja dodataka, uključite gornji i donji grijači element na 15 minuta na najvišoj temperaturi s otvorenim vratima. Time ćete ukloniti mogući miris ambalaže.

PAŽNJA:

- Prilikom prvog uključivanja uređaj može ispuštati malo dima i karakterističan miris. To je normalno i nestat će samo od sebe. Osigurajte dobru ventilaciju oko uređaja.

UPOTREBA – Rešetka za pečenje

Funkciju grilla možete koristiti za zagrijavanje hrane koja se ne prži, a dovoljno je velika da ne propadne kroz rešetku. Rešetka se može koristiti i kada pečete s gornjim i donjim grijanjem.

UPOTREBA – Pekač

Plitica se koristi za nježniju hranu koju je potrebno ispržiti. Donji grijači element zagrijava pliticu i omogućava pečenje.

UPOTREBA – Predgrijavanje

Nije potrebno prethodno zagrijavati pećnicu. Međutim, u nekim slučajevima možete postići bolje rezultate ako je prethodno zagrijana, primjerice za meso koje se peče srednje ili kod pripreme kolača.

Vrsta jela		Stupnjevi	Minute
Jelo od krumpira	Pekač na visini a	220 °C	30
Krumpirići iz pećnice	Pekač na visini a	200 °C	10
Piletina	Pekač na visini b	200 °C	2x30
Piccolini (spremni za konzumaciju)	Rešetka na visini a	220 °C	7
Piccolini (domaći)	Pekač na visini a	200 °C	20
Kolačići	Pekač na visini a	170 °C	20

Procijenjena vremena pečenja za najčešća jela.

Napomena: ova vremena su okvirna i mogu varirati ovisno o količini, kvaliteti i osobnim preferencijama. Ako su upute za pečenje navedene na ambalaži, preporučujemo da ih slijedite za najbolje rezultate.

UPOTREBA – Pečenje

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Stavite pekač s hranom na željenu visinu u pećnicu.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Postavite željenu temperaturu pomoću gumba za temperaturu.
5. Postavite vrijeme pečenja pomoću timera. Potrebno vrijeme ovisi o vrsti i količini hrane. Indikatorska lampica će zasvijetliti.
6. Pecite hranu dok ne bude gotova. Pećnica će se automatski isključiti i oglasit će se zvučni signal kad istekne vrijeme. Lampica će se ugasi.
7. Stavite kuhinjske rukavice i otvorite vrata. Oprez – vrata su vruća!
8. Izvadite pliticu i/ili hranu iz pećnice.
9. Zatvorite vrata.
10. Prebacite hranu s plitice na tanjur. Oprez – hrana je vruća!

Pažnja:

- Ako je hrana gotova prije isteka vremena, pećnicu možete isključiti okretanjem timera na poziciju "0".

UPOTREBA – Grilanje

Funkcija grilla može se koristiti za postizanje zlatnosmeđe kore na ribi, peradi ili jelima iz pećnice.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Stavite rešetku s hranom u pećnicu i obavezno postavite pliticu ispod rešetke. Plitica skuplja sokove i masnoće i štiti grijaće elemente.
3. Ostavite vrata blago otvorena kako bi zrak mogao cirkulirati.
4. Podesite željenu temperaturu pomoću gumba.
5. Podesite vrijeme pečenja pomoću timera. Vrijeme ovisi o vrsti i količini hrane. Lampica će se upaliti.
6. Grilajte hranu dok ne bude gotova. Pećnica će se automatski isključiti i oglasit će se zvučni signal kad istekne vrijeme. Lampica će se ugasi.
7. Stavite rukavice i otvorite vrata. Oprez – vrata su vruća!
8. Izvadite rešetku iz pećnice.
9. Zatvorite vrata.
10. Prebacite hranu na tanjur. Oprez – hrana je vruća!

Pažnja:

- Ako je hrana gotova prije isteka vremena, pećnicu možete isključiti okretanjem timera na "0".

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

1. Isključite uređaj iz struje i pričekajte da se potpuno ohladi.
2. Očistite pliticu i rešetku toplom vodom i deterdžentom. Temeljito isperite i dobro osušite.
3. Unutrašnjost, vanjštinu i vrata pećnice obrišite vlažnom krpom. Pažljivo osušite.
4. Vratite sve dijelove u pećnicu i spremite uređaj.

Pažnja:

- Uvijek isključite uređaj iz struje prije čišćenja.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente ni oštre predmete (npr. noževe ili grube četke).
- Nikada ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.



**ODREĐENI DIJELOVI APARATA MOGU SE ZAGRIJATI.
NE DIRAJTE OVE DIJELOVE DA SE NE OPEKNETE.**

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotřebič není určen pro profesionální použití, ale je určen pro domácí a podobné použití, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích, v prostředí typu Bed & Breakfast a farmy.
- Spotřebič vždy umístěte na stabilní a rovný povrch.
- Před připojením spotřebiče k uzemněné zásuvce zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku.
- Některé části spotřebiče se mohou zahřát. Nedotýkejte se jich, abyste se nepopálili.
- Spotřebič musí být schopen odvádět své teplo, proto by neměl být zakrytý. Dejte mu dostatek prostoru.
- Přístroj, kabel nebo zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny ani je nedržte pod tekoucí vodou.
- Nezvedejte spotřebič, pokud spadl do vody. Okamžitě odpojte napájecí kabel. Již jej nepoužívejte.
- Když se dotýkáte spotřebiče, ujistěte se, že máte suché ruce.
- Ujistěte se, že spotřebič, kabel a zástrčka nepřijdou do kontaktu se zdroji tepla, jako je varná deska nebo otevřený oheň.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte napájecí kabel. Tahejte za zástrčku, ne za kabel.
- Spotřebič nesmí být provozován pomocí externího časovače nebo systému dálkového ovládání.
- Před přemísťováním spotřebič vypněte.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, ale pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí jeho možným nebezpečím.
- Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.
- Udržujte přístroj a kabel mimo dosah dětí do 8 let.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Pravidelně kontrolujte, zda je kabel stále neporušený. V případě poškození již spotřebič nepoužívejte.
- Pokud je spotřebič nebo kabel vadný, nepokoušejte se je sami opravit. Opravy vždy nechte provádět kvalifikovaným technikem. Musí být vyměněn výrobcem, poskytovatelem technických služeb nebo osobou s rovnocennou kvalifikací, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nikdy nenechávejte šňůry viset přes okraj dřezu, pracovní desky nebo stolu.

DALŠÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání přístroje venku buďte opatrní.
- Nikdy nepoužívejte přístroj ve vlhkých nebo mokrych prostorách.
- Po použití spotřebič důkladně vyčistěte (viz Čištění a údržba).
- Ujistěte se, že je kolem spotřebiče dostatek volného prostoru (nejméně 10 cm), stejně jako nad spotřebičem (nejméně 30 cm).
- Skleněná dvířka trouby se během používání zahřívají. K otevírání a zavírání dveří proto vždy používejte kliku.
- Používejte chňapky při vyjímání plechu na pečení nebo grilovací mřížky z horké trouby.
- Na spotřebič nepokládejte následující předměty: karton, plast, papír, svíčky nebo hořlavé předměty.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžké předměty.
- Pečicí plech opatrně vyjměte, pokud obsahuje horkou šťávu nebo tuk.
- Zabraňte kontaktu dvířek trouby s vodou během nebo krátce po použití. To může způsobit rozbití skla.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti plynového prstence nebo jiného zdroje tepla ani bezprostředně vedle elektrického ventilátoru. Mohou mít negativní vliv na ovládání teploty spotřebiče.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Obalový materiál, jako jsou plastové a kartonové krabice, vyhazujte do nádob k tomu určených.

Nelikvidujte tento výrobek na konci jeho životnosti jako běžný domovní odpad, ale odevzdejte jej na sběrném místě pro opětovné použití elektrických a elektronických zařízení. Hledejte symbol na výrobku, v návodu k použití nebo na obalu s označením druhu odpadu.

- Materiály lze použít, jak je uvedeno. Tím, že nám pomůžete znovu použít a zpracovat materiály nebo jinak recyklovat staré zařízení, významně přispějete k ochraně životního prostředí.
- Vaše obec vám může sdělit, kde najdete určené sběrné místo odpadu ve vašem okolí.

SLUŽBA/SERVIS

V nepravděpodobném případě poruchy kontaktujte servisní oddělení společnosti Bestron: **www.bestron.com/service**

OPERACE - Obecná

Níže uvedený popis odpovídá obrázku na straně 2.

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Kryt | 7. Pečicí plech |
| 2. Větrací otvory | 8. Topné tělesa |
| 3. Otočný knoflík pro nastavení teploty | 9. Výšky roštu |
| 4. Kontrolka zapnutí/vypnutí | 10. Madlo dvířek |
| 5. Otočný knoflík časovače | 11. Dvířka |
| 6. Grilovací rošt | 12. Napájecí kabel a zástrčka |

PROVOZ – PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte obal.
- Vyčistěte všechny příslušenství, abyste odstranili zbytky z výrobního procesu (viz „Čištění a údržba“). Dobře je osušte.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky. Poté bez jakéhokoliv příslušenství zapněte horní a dolní topné těleso na 15 minut při nejvyšší teplotě s otevřenými dvířky. Tím odstraníte pach z obalu.

POZOR:

- Při prvním spuštění může spotřebič uvolňovat mírný kouř a charakteristický zápach. To je normální a samo to přestane. Zajistěte dostatečné odvětrání spotřebiče.

PROVOZ – Grilovací rošt

Funkci grilu můžete použít na ohřev potravin, které se nesmaží, a které jsou dostatečně velké, aby nepropadly skrz rošt. Rošt můžete použít také při grilování s horním i dolním ohřevem.

PROVOZ – Pečicí plech

Plech na pečení slouží pro jemnější potraviny, které je třeba opékat. Teplo ze spodního topného tělesa ohřeje plech, což umožní přípravu jídla.

PROVOZ – Předehřev

Předehřívání trouby není nutné. V některých případech však může být dosaženo lepších výsledků, například při pečení masa na medium nebo dortů.

Typ jídla		Stupně	Minuty
Bramborový pokrm	Pečicí plech ve výšce a	220 °C	30
Hranolky z trouby	Pečicí plech ve výšce a	200 °C	10
Kuře	Pečicí plech ve výšce b	200 °C	2x30
Piccolini (připravené k jídlu)	Rošt ve výšce a	220 °C	7
Piccolini (domácí)	Pečicí plech ve výšce a	200 °C	20
Sušenky	Pečicí plech ve výšce a	170 °C	20

Přibližné doby pečení běžných jídel.

Upozorňujeme, že tyto časy jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na množství, kvalitě a osobních preferencích. Pokud jsou na obalu potraviny uvedeny pokyny k pečení, doporučujeme je dodržet.

PROVOZ – Pečení

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Vložte pečicí plech s jídlem do trouby na požadovanou výšku.
3. Zavřete dvířka.
4. Pomocí knoflíku nastavte požadovanou teplotu.
5. Pomocí časovače nastavte dobu pečení. Doba závisí na typu a množství jídla. Kontrolka se rozsvítí.
6. Pečte jídlo do doby, než bude hotové. Po uplynutí doby se trouba automaticky vypne a zazní akustický signál. Kontrolka zhasne.
7. Vezměte si chňapky a otevřete dvířka. Pozor – jsou horká!
8. Vyměte jídlo a/nebo plech z trouby.
9. Zavřete dvířka.
10. Vyměte jídlo z plechu a položte jej na talíř. Pozor – je horké!

Pozor:

- Pokud je jídlo hotové dříve, než vyprší nastavený čas, můžete troubu vypnout otočením časovače na pozici „0“.

PROVOZ – Grilování

Funkci grilu můžete použít ke zhnědnutí ryb, drůbeže nebo zapékaných jídel.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Vložte rošt s jídlem do trouby a ujistěte se, že pod ním je plech. Ten zachytí šťávy a tuk během grilování a zabrání jejich styku s topnými tělesy.
3. Nechte dvířka lehce pootevřená, aby mohl proudit vzduch.
4. Pomocí knoflíku nastavte požadovanou teplotu.
5. Pomocí časovače nastavte čas grilování. Čas závisí na typu a množství jídla. Kontrolka se rozsvítí.
6. Grilujte jídlo do doby, než bude hotové. Poté se trouba automaticky vypne a zazní akustický signál. Kontrolka zhasne.
7. Vezměte si chňapky a otevřete dvířka. Pozor – jsou horká!
8. Vyměte rošt z trouby.
9. Zavřete dvířka.
10. Přesuňte jídlo z roštu na talíř. Pozor – je horké!

Pozor:

- Pokud je jídlo hotové před uplynutím nastavené doby, troubu můžete vypnout otočením časovače na „0“.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

1. Odpojte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.
2. Plech a rošt umyjte v teplé vodě s trochou saponátu. Důkladně opláchněte a osušte.
3. Otřete vnitřek, vnějšek i dvířka vlhkým hadříkem. Dobře osušte.
4. Všechny části vraťte zpět do trouby a spotřebič uložte.

Pozor:

- Před čištěním vždy odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky ani ostré předměty (např. nože nebo tvrdé kartáče).
- Nikdy neponořujte spotřebič, kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.



**NĚKTERÉ ČÁSTI SPOTŘEBIČE SE MOHOU OHŘÍT.
NEDOTÝKEJTE SE TĚCHTO ČÁSTÍ, ABYSTE SE NESPÁLILI.**

CZ

Technické specifikace	
Modelka	AOV10
Napájení (V)	220-240V~
Frekvence (Hz)	50/60
Bezpečnostní třída	1
Výkon (W)	800
Hlučnost (dB(A))	-
Maximální kapacita	-
Maximální doba nepřetržitého provádění KB	-
Rozměry (D x Š x V) (cm)	23.5x37x30.5
Délka kabelu (cm)	89
Vypnutý režim (Po zapojení nebo dokončení jakéhokoli provozního cyklu přístroj přejde do vypnutého režimu)	Fáze 1 (Po 9. květnu 2025): <0.5 W Fáze 2 (Po 9. květnu 2027): <0.3 W
Režim pohotovosti	N/A

SK

Technické špecifikácie	
Modelka	AOV10
Napájanie (V)	220-240V~
Frekvencia (Hz)	50/60
Bezpečnostná trieda	1
Výkon (W)	800
Hlučnosť (dB(A))	-
Maximálna kapacita	-
Maximálna doba nepretržitého vykonávania KB	-
Rozmery (D x Š x V) (cm)	23.5x37x30.5
Dĺžka kábla (cm)	89
Vypnutý režim (Po zapojení alebo dokončení akéhokoľvek prevádzkového cyklu prístroj prejde do vypnutého režimu)	Fáze 1 (Po 9. máji 2025): <0.5 W Fáze 2 (Po 9. máji 2027): <0.3 W
Pohotovostný režim	N/A

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie, ale je určený na domáce a podobné použitie, ako napríklad v kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v prostrediach typu Bed & Breakfast. a farmy.
- Spotrebič vždy umiestňte na stabilní a rovný povrch.
- Pred pripojením spotrebiča k uzemnenej zásuvke skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá údajom uvedeným na výkonovom štítku.
- Niektoré časti spotrebiča sa môžu zahriať. Nedotýkajte sa ich, aby ste predišli popáleninám.
- Spotrebič musí byť schopný odvádzať svoje teplo, preto by nemal byť zakrytý. Dajte mu dostatok priestoru.
- Nikdy neponárajte prístroj, kábel alebo zástrčku do vody alebo inej tekutiny, ani ho nedržte pod tečúcou vodou.
- Nezdvíhajte prístroj, ak spadol do vody. Okamžite odpojte napájací kábel. Už ho nepoužívajte.
- Pri dotyku spotrebiča sa uistite, že máte suché ruky.
- Uistite sa, že spotrebič, kábel a zástrčka neprichádzajú do kontaktu so zdrojmi tepla, ako je varná doska alebo otvorený oheň.
- Keď sa spotrebič nepoužíva, odpojte napájací kábel. Potiahnite zástrčku, nie kábel.
- Spotrebič nesmie byť ovládaný pomocou externého časovača alebo systému diaľkového ovládania.
- Pred premiestnením spotrebič vypnite.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ale iba ak boli pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a chápu súvisiace riziká.
- Upratovanie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Pravidelne kontrolujte, či je kábel stále neporušený. Ak je poškodený, spotrebič už nepoužívajte.
- Ak je spotrebič alebo kábel poškodený, nepokúšajte sa ho sami opraviť. Opravy vždy nechajte vykonať kvalifikovaným technikom. Aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu, musí ho vymeniť výrobca, poskytovateľ technických služieb alebo osoba s rovnocennou kvalifikáciou.
- Nikdy nenechajte šnúry visieť cez okraj drezu, pracovnej dosky alebo stola.

ĎALŠIE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní spotrebiča vonku buďte opatrní.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte vo vlhkých alebo mokrých priestoroch.
- Po použití spotrebič dôkladne vyčistite (pozri Čistenie a údržba).
- Uistite sa, že okolo spotrebiča je dostatok voľného miesta (najmenej 10 cm), ako aj nad spotrebičom (najmenej 30 cm).
- Sklenené dvierka rúry sa počas používania zahrievajú. Na otváranie a zatváranie dvierok preto vždy používajte kľučku.
- Používajte rukavice na pečenie pri vyberaní plechu alebo grilovacej mriežky z horúcej rúry
- Na vrch spotrebiča nekladte nasledujúce predmety: kartón, plast, papier, sviečky alebo horľavé predmety.
- Na otvorené dvierka rúry nekladte ťažké predmety.
- Opatrne vyberte plech na pečenie, keď obsahuje horúcu šťavu alebo tuk.
- Zabráňte kontaktu vody s dvierkami rúry počas alebo krátko po použití. Môže to spôsobiť prasknutie skla.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti plynového okruhu alebo iného zdroja tepla, ani bezprostredne vedľa elektrického ventilátora. Môžu mať negatívny vplyv na ovládanie teploty spotrebiča.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Obalový materiál, ako sú plastové a kartónové škatule, odhodte do nádob na to určených.

Tento výrobok po skončení jeho životnosti nelikvidujte ako bežný domáci odpad, ale odovzdajte ho na zbernom mieste na opätovné použitie elektrických a elektronických zariadení. Vyhľadajte symbol na produkte, v návode na použitie alebo na obale označujúcom druh odpadu.

- Materiály môžu byť použité tak, ako je uvedené. Tým, že nám pomôžete opätovne použiť a spracovať materiály alebo inak recyklovať staré vybavenie, významne prispějete k ochrane životného prostredia.
- Vaša obec vám môže povedať, kde nájdete určené zberné miesto odpadu vo vašom okolí.

SERVIS

V nepravdepodobnom prípade poruchy kontaktujte servisné oddelenie spoločnosti Bestron: **www.bestron.com/service**

PREVÁDZKA - Všeobecná

Nižšie uvedený popis zodpovedá obrázku na strane 2.

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Kryt | 7. Plech na pečenie |
| 2. Vetracie otvory | 8. Vyhrievacie telesá |
| 3. Otočný gombík na reguláciu teploty | 9. Úrovne roštu |
| 4. Kontrolka zapnutia/vypnutia | 10. Rukoväť dvierok |
| 5. Otočný gombík časovača | 11. Dvierka |
| 6. Grilovací rošt | 12. Napájací kábel a zástrčka |

POUŽITIE – Pred prvým použitím

- Odstráňte obal.
- Vyčistite všetky príslušenstvá, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby (pozri „Čistenie a údržba“). Dôkladne ich osušte.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky. Potom, bez príslušenstva v rúre, zapnite horný a dolný ohrev na 15 minút pri najvyššej teplote s otvorenými dvierkami. Odstráňte tým zvyškový pach obalu.

POZOR:

- Pri prvom použití môže spotrebič vydávať mierny dym a charakteristický zápach. Je to normálne a samo to prestane. Zabezpečte dostatočné vetranie spotrebiča.

POUŽITIE – Grilovací rošt

Funkcia grilu je vhodná na ohrievanie jedál, ktoré sa nesmažia a sú dostatočne veľké, aby neprepadli cez rošt. Rošt môžete použiť aj pri grilovaní s horným a dolným ohrevom.

POUŽITIE – Plech na pečenie

Plech je určený na jemnejšie jedlá, ktoré sa majú piecť. Teplo zo spodného telesa zohreje plech, ktorý tak umožní prípravu jedla.

POUŽITIE – Predhriatie

Predhrievanie rúry nie je nevyhnutné. V niektorých prípadoch však dosiahnete lepší výsledok, napríklad pri mäse pripravovanom na medium alebo pri pečení koláča.

Typ jedla		Stupne	Minúty
Zemiakové jedlo	Plech na pečenie vo výške a	220 °C	30
Zemiakové hranolky z rúry	Plech na pečenie vo výške a	200 °C	10
Kuracie mäso	Plech na pečenie vo výške b	200 °C	2x30
Piccolini (prípravené na konzumáciu)	Rošt vo výške a	220 °C	7
Piccolini (domáce)	Plech na pečenie vo výške a	200 °C	20
Sušienky	Plech na pečenie vo výške a	170 °C	20

Približné časy pečenia pre bežné pokrmy.

Upozorňujeme, že tieto časy sú iba orientačné a môžu sa líšiť podľa množstva, kvality a osobných preferencií. Ak sú na obale jedla uvedené pokyny, odporúčame ich dodržať.

POUŽITIE – Pečenie

1. Otvorte dverka rúry.
2. Vložte plech na pečenie s jedlom do rúry na požadovanú výšku.
3. Zatvorte dverka rúry.
4. Nastavte požadovanú teplotu pomocou ovládača.
5. Nastavte čas pečenia pomocou časovača. Čas závisí od druhu a množstva jedla. Kontrolka sa rozsvieti.
6. Pečte jedlo, kým nebude hotové. Rúra sa automaticky vypne a zaznie zvukový signál. Kontrolka zhasne.
7. Nasadte si chňapky a otvorte dverka. Pozor – sú horúce!
8. Vyberte plech a/alebo jedlo z rúry.
9. Zatvorte dverka.
10. Jedlo premiestnite z plechu na tanier. Pozor – je horúce!

Pozor:

- Ak je jedlo hotové pred uplynutím nastaveného času, môžete rúru vypnúť otočením časovača na „0“.

POUŽITIE – Grilovanie

Funkciu grilu môžete použiť na zlatohnedú kôrku rýb, hydiny alebo zapekaných jedál.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Vložte grilovací rošt s jedlom do rúry a uistite sa, že pod ním je plech. Ten zachytí šťavy a tuk a chráni vyhrievacie telesá.
3. Nechajte dverka mierne otvorené, aby mohol cirkulovať vzduch.
4. Nastavte požadovanú teplotu.
5. Nastavte čas grilovania pomocou časovača. Čas závisí od druhu a množstva jedla. Kontrolka sa rozsvieti.
6. Grilujte jedlo, kým nebude hotové. Rúra sa vypne automaticky a zaznie zvukový signál. Kontrolka zhasne.
7. Nasadte si chňapky a otvorte dverka. Pozor – sú horúce!
8. Vyberte rošt z rúry.
9. Zatvorte dverka.
10. Jedlo preložte na tanier. Pozor – je horúce!

Pozor:

- Ak je jedlo hotové pred uplynutím času, rúru vypnite otočením časovača na „0“.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Spotrebič čistite po každom použití.

1. Odpojte ho zo zásuvky a nechajte úplne vychladnúť.
2. Umyte plech a rošt v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku. Opláchnite a dôkladne osušte.
3. Utrite vnútro, vonkajšok a dverka vlhkou handričkou. Dobře vysušte.
4. Všetky časti vráťte späť do rúry a spotrebič uskladnite.

Pozor:

- Pred čistením odpojte spotrebič zo siete.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani ostré predmety (napr. nože alebo tvrdé kefy).
- Nikdy neponárajte spotrebič, kábel ani zástrčku do vody ani iných tekutín.



**URČITÉ ČASTI SPOTREBIČA SA MÔŽU OHRIEŤ.
NEDOTÝKAJTE SA TÝCHTO ČASTÍ, ABY STE PREDIŠLI POPAL'OVANIU SA.**

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚA

- Acest aparat nu este destinat utilizării profesionale, dar este destinat utilizării casnice și similare, cum ar fi în bucătăriile pentru personal, în magazine, birouri și alte medii de lucru, de către oaspeții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale, în medii de tip Bed & Breakfast. și ferme.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și plană.
- Verificați dacă tensiunea de la rețea corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu caracteristicile aparatului înainte de a-l conecta la o priză cu împământare.
- Anumite părți ale aparatului se pot încinge. Nu le atingeți pentru a evita arderea.
- Aparatul trebuie să își poată disipa căldura, deci nu trebuie acoperit. Oferă-i suficient spațiu.
- Nu scufundați niciodată aparatul, cablul sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid și nu îl țineți sub jet de apă.
- Nu ridicați aparatul când a căzut în apă. Deconectați imediat cablul de alimentare. Nu-l mai folosi.
- Asigurați-vă că aveți mâinile uscate când atingeți aparatul.
- Asigurați-vă că aparatul, cablul și ștecherul nu intră în contact cu surse de căldură, cum ar fi o plită sau focul deschis.
- Deconectați cablul de alimentare când nu utilizați aparatul. Trageți de ștecher, nu de cablu.
- Aparatul nu trebuie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Opriti aparatul înainte de a-l muta.
- Acest aparat poate fi folosit de copii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dar numai sub supraveghere sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg potențialul acestuia. pericole.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor de până la 8 ani.
- Copiii nu se vor juca cu aparatul.
- Verificați regulat dacă cablul este încă intact. Dacă este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.
- Dacă aparatul sau cablul este defecte, nu încercați să îl reparați singur. Solicitați întotdeauna reparațiile efectuate de un tehnician calificat. Acesta trebuie înlocuit de către producător, un furnizor de servicii tehnice sau o persoană cu calificare echivalentă, pentru a evita orice pericol.
- Nu lăsați niciodată cablurile să atârne peste marginea chiuvetei, a unui blat sau a unei mese.

INSTRUCȚIUNI SUPLIMENTARE DE SIGURANȚĂ

- Aveți grijă când utilizați aparatul în aer liber.
- Nu utilizați niciodată aparatul în locuri umede sau umede.
- Curățați bine aparatul după utilizare (vezi Curățare și Întreținere).
- Asigurați-vă că există suficient spațiu liber în jurul aparatului (cel puțin 10 cm), precum și deasupra aparatului (cel puțin 30 cm).
- Ușa de sticlă a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Prin urmare, folosiți întotdeauna mânerul pentru a deschide și închide ușa.
- Purtați mănuși de cuptor când scoateți tava de copt sau grătarul din cuptorul fierbinte.
- Nu așezați următoarele articole deasupra aparatului: carton, plastic, hârtie, lumânări sau obiecte inflamabile.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului când este deschisă.
- Scoateți cu grijă tava de copt când conține sucuri sau grăsime fierbinți.
- Evitați ca apa să intre în contact cu ușa cuptorului în timpul sau la scurt timp după utilizare. Acest lucru poate cauza spargerea sticlei.
- Nu așezați aparatul în apropierea unui inel de gaz sau a unei alte surse de căldură și nici imediat lângă un ventilator electric. Acestea pot avea un efect negativ asupra controlului temperaturii aparatului.

MEDIU INCONJURATOR



Aruncați materialele de ambalare, cum ar fi cutiile de plastic și carton, în recipiente desemnate.

- Nu aruncați acest produs ca deșeu menajer normal la sfârșitul duratei de viață, ci predați-l la un punct de colectare pentru reutilizarea echipamentelor electrice și electronice. Căutați simbolul de pe produs, instrucțiunile de utilizare sau ambalajul care indică tipul de deșeu.
- Materialele pot fi folosite conform indicațiilor. Ajutându-ne să reutilizăm și să procesăm materialele sau să reciclăm în alt mod vechiul echipament, veți aduce o contribuție importantă la protecția mediului.
- Municipality dumneavoastră vă poate spune unde puteți găsi punctul de colectare a deșeurilor desemnat în cartierul dumneavoastră.

SERVICIU

În cazul puțin probabil al unei defecțiuni, vă rugăm să contactați departamentul de service Bestron: **www.bestron.com/service**

OPERARE - General

Descrierea de mai jos merge cu imaginea de la pagina 2.

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Carcasă | 7. Tavă de copt |
| 2. Fante de ventilație | 8. Elemente de încălzire |
| 3. Buton de reglare a temperaturii | 9. Înălțimi ale grătarului |
| 4. Lumină de indicare Pornit/Oprit | 10. Mănerul ușii |
| 5. Buton de temporizator | 11. Ușă |
| 6. Grătar | 12. Cablu de alimentare și priză |

FUNCȚIONARE – Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați ambalajul.
- Curățați toate accesoriile pentru a elimina orice reziduu rămas din procesul de fabricație (vezi „Curățare și întreținere”). Uscățile bine.
- Introduceți ștecherul în priză. Apoi, fără niciun accesoriu în cuptor, porniți elementele de încălzire superioare și inferioare timp de 15 minute la temperatura maximă cu ușa deschisă. Acest lucru va elimina mirosurile de ambalaj.

ATENȚIE:

- La prima utilizare, aparatul poate emite puțin fum și un miros specific. Este normal și va dispărea de la sine. Asigurați o bună ventilație în jurul aparatului.

FUNCȚIONARE – Grătar

Puteți utiliza funcția de grill pentru alimente care trebuie doar încălzite, nu prăjite, și care sunt suficient de mari pentru a nu cădea prin grătar. Grătarul poate fi utilizat și când se dorește gătirea cu căldură superioară și inferioară.

FUNCȚIONARE – Tavă de copt

Tava este utilizată pentru alimente mai fine care trebuie prăjite. Căldura de la elementul inferior încălzește tava și astfel prepară mâncarea.

FUNCȚIONARE – Preîncălzire

Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Totuși, în anumite cazuri, se pot obține rezultate mai bune dacă acesta este preîncălzit, de exemplu, pentru carne gătită „mediu” sau pentru prăjituri.

Tip de aliment		Grade	Minute
Fel cu cartofi	Tavă de copt la înălțimea a	220 °C	30
Cartofi la cuptor	Tavă de copt la înălțimea a	200 °C	10
Pui	Tavă de copt la înălțimea b	200 °C	2x30
Piccolini (gata de consum)	Grătar la înălțimea a	220 °C	7
Piccolini (de casă)	Tavă de copt la înălțimea a	200 °C	20
Fursecuri	Tavă de copt la înălțimea a	170 °C	20

Timperi aproximative de coacere pentru cele mai comune feluri de mâncare.

Vă rugăm să rețineți că aceste timperi sunt orientative și pot varia în funcție de cantitate, calitate și preferințe personale. Dacă pe ambalajul produsului există instrucțiuni de coacere, vă recomandăm să le urmați pentru cele mai bune rezultate.

FUNCȚIONARE – Coacere

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Așezați tava de copt cu mâncarea la înălțimea dorită în cuptor.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Utilizați butonul de control al temperaturii pentru a seta temperatura dorită.
5. Utilizați butonul temporizatorului pentru a seta timpul de coacere. Timpul necesar depinde de tipul și cantitatea de alimente. Lampa de control se va aprinde.
6. Coaceți alimentele până când sunt gata. Cuptorul se va opri automat, iar la final se va auzi un semnal sonor. Lampa se va stinge.
7. Puneți mânușile de cuptor și deschideți ușa. Atenție – este fierbinte!
8. Scoateți tava și/sau mâncarea din cuptor.
9. Închideți ușa.
10. Transferați mâncarea de pe tavă pe o farfurie. Atenție – este fierbinte!

Atenție:

- Dacă mâncarea este gata înainte ca timpul să expire, puteți opri cuptorul rotind butonul temporizatorului pe poziția „0”.

FUNCȚIONARE – Grill

Funcția de grill poate fi utilizată pentru a forma o crustă aurie pe pește, carne de pasăre sau alte preparate.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Așezați grătarul cu mâncare în cuptor și asigurați-vă că tava este întotdeauna sub acesta. Tava colectează sucurile și grăsimile, prevenind astfel murdărirea elementelor de încălzire.
3. Lăsați ușa cuptorului ușor întredeschisă pentru a permite circulația aerului.
4. Setati temperatura dorită cu ajutorul butonului de temperatură.
5. Setati timpul de grill cu ajutorul temporizatorului. Timpul variază în funcție de tipul și cantitatea alimentelor. Lampa de control se va aprinde.
6. Grillați alimentele până când sunt gata. Cuptorul se va opri automat și va emite un semnal sonor. Lampa se va stinge.
7. Puneți mânușile și deschideți ușa. Atenție – este fierbinte!
8. Scoateți grătarul din cuptor.
9. Închideți ușa.
10. Transferați mâncarea pe o farfurie. Atenție – este fierbinte!

Atenție:

- Dacă mâncarea este gata înainte de expirarea timpului, opriți cuptorul rotind butonul pe poziția „0”.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet.
2. Curățați tava și grătarul cu apă caldă și puțin detergent. Clătiți bine și uscați complet.
3. Curățați interiorul, exteriorul și ușa cu o cârpă umedă. Uscați bine.
4. Puneți toate piesele la loc și depozitați cuptorul.

Atenție:

- Asigurați-vă că aparatul este scos din priză înainte de curățare.
- Nu utilizați produse de curățare corozive sau abrazive și nu folosiți obiecte ascuțite (cum ar fi cuțite sau perii dure).
- Nu scufundați niciodată aparatul, cablul sau ștecherul în apă sau alte lichide.



**ANUMITE PĂRȚI ALE APARATULUI SE POT SE ÎNCERCIȘTE.
NU ATINGEȚI ACESTE PĂRȚI PENTRU A PREVIA ARRSUL.**

RO

Specificatii tehnice	
Model	AOV10
Rețea	220-240V~
Frecvență (Hz)	50/60
Clasa de siguranță	1
Putere (Watt)	800
Zgomot (dB(A))	-
Max. Capacitate	-
Timp maxim de funcționare continuă (KB)	-
Dimensiuni (L x l x h) (cm)	23.5x37x30.5
Lungimea cablului (cm)	89
Mod de oprire (După conectare sau după finalizarea unui ciclu de operare, aparatul intră în mod de oprire)	Etapa 1 (După 9 mai 2025): <0.5 W Etapa 2 (După 9 mai 2027): <0.3 W
Mod de așteptare	N/A

BG

Технически спецификации	
Модел	AOV10
Мрежа	220-240V~
Честота (Hz)	50/60
Клас по безопасност	1
Мощност (Watt)	800
шум (dB(A))	-
Капацитет	-
Максимално време за непрекъсната работа (KB)	-
Размери (В x Ш x Г) (cm)	23.5x37x30.5
Дължина на кабела (cm)	89
Режим изключен (След включване или завършване на всеки работен цикъл, уредът преминава в режим изключен)	Етап 1 (След 9 май 2025 г.): <0.5 W Етап 2 (След 9 май 2027 г.): <0.3 W
Режим изчакване	N/A

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред не е предназначен за професионална употреба, но е предназначен за домашна и подобна употреба, като например в кухни за персонала, в магазини, офиси и други работни среди, от гости в хотели, мотели и други жилищни среди, в среди от тип Bed & Breakfast и ферми.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна и равна повърхност.
- Проверете дали мрежовото напрежение отговаря на това, посочено на табелката с данни на уреда, преди да го свържете към заземен контакт.
- Някои части на уреда може да се нагорещят. Не ги докосвайте, за да не се изгорите.
- Уредът трябва да може да разсейва топлината си, така че не трябва да се покрива. Осигурете му достатъчно място.
- Никога не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност и не го дръжте под течаща вода.
- Не вдигайте уреда, когато е паднал във вода. Изключете незабавно захранващия кабел. Не го използвайте повече.
- Уверете се, че ръцете ви са сухи, когато докосвате уреда.
- Уверете се, че уредът, кабелът и щепселът не влизат в контакт с източници на топлина като котлон или открит огън.
- Изключвайте захранващия кабел от контакта, когато не използвате уреда. Дръпнете щепсела, а не кабела.
- Уредът не трябва да се управлява с помощта на външен таймер или система за дистанционно управление.
- Изключете уреда, преди да го преместите.
- Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, но само под наблюдение или ако са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират неговия потенциал опасности.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Проверявайте редовно дали кабелът все още е непокътнат. Ако е повреден, не използвайте уреда повече.
- Ако уредът или кабелът са дефектни, не се опитвайте да ги ремонтирате сами. Ремонтите винаги трябва да се извършват от квалифициран техник. Той трябва да бъде заменен от производителя, доставчик на техническо обслужване или лице с еквивалентна квалификация, за да се избегне всякаква опасност.
- Никога не оставяйте кабелите да висят над ръба на мивката, работния плот или масата.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Бъдете внимателни, когато използвате уреда на открито.
- Никога не използвайте уреда на влажни или мокри места.
- Почистете старателно уреда след употреба (вижте Почистване и поддръжка).
- Уверете се, че има достатъчно свободно пространство около уреда (поне 10 см), както и над уреда (поне 30 см).
- Стъклената врата на фурната се нагорещява по време на употреба. Затова винаги използвайте дръжката, за да отваряте и затваряте вратата.
- Носете ръкавици за фурна, когато изваждате тавата за печене или решетката от горещата фурна.
- Не поставяйте следните предмети върху уреда: картон, пластмаса, хартия, свещи или запалими предмети.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата на фурната, когато е отворена.
- Внимателно извадете тавата за печене, когато има горещи сокове или мазнина.
- Избягвайте контакт на водата с вратата на фурната по време на или малко след употреба. Това може да причини счупване на стъклото.
- Не поставяйте уреда близо до газова колона или друг източник на топлина, нито непосредствено до електрически вентилатор. Те могат да имат отрицателен ефект върху контрола на температурата на уреда.

ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА



Изхвърлете опаковъчния материал като пластмасови и картонени кутии в предназначения за това контейнери.

Не изхвърляйте този продукт като обикновен домашен отпадък в края на живота му, а го предайте в събирателен пункт за повторна употреба на електрическо и електронно оборудване. Потърсете символа върху продукта, инструкциите за употреба или опаковката, показващ вида на отпадъците.

- Материалите могат да се използват според указанията. Като ни помагате да използваме повторно и обработваме материалите или по друг начин рециклираме старото оборудване, вие ще направите важен принос за опазването на околната среда.
- Вашата община може да ви каже къде да намерите определения пункт за събиране на отпадъци във вашия квартал.

ОБСЛУЖВАНЕ

В малко вероятния случай на неизправност, моля, свържете се със сервизния отдел на Bestron: www.bestron.com/service

ОПЕРАЦИЯ - общ

Описанието подолу върви с изображението на страница 2.

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Корпус | 7. Тава за печене |
| 2. Вентилационни отвори | 8. Нагревателни елементи |
| 3. Бутон за регулиране на температурата | 9. Нива на скарата |
| 4. Индикаторна лампа за включване/изключване | 10. Дръжка на вратата |
| 5. Бутон на таймера | 11. Врата |
| 6. Скара | 12. Захранващ кабел и щепсел |

РАБОТА – Преди първата употреба

1. Премахнете опаковката.
2. Почистете всички аксесоари, за да отстраните остатъци от производствения процес (вижте "Почистване и поддръжка"). Изсушете ги добре.
3. Включете щепсела в контакт. След това, без да поставяте аксесоари в уреда, включете горния и долния нагревател за 15 минути на максимална температура с отворена врата. Това ще премахне всякакви остатъчни миризми от опаковката.

ВНИМАНИЕ:

- При първото включване уредът може да отделя малко дим и характерна миризма. Това е нормално и ще изчезне от само себе си. Осигурете добра вентилация около уреда.

РАБОТА – Скара

Функцията грил е подходяща за затопляне на храна, която не трябва да се пържи и е достатъчно голяма, за да не падне през скарата. Може да се използва и при гриловане с горен и долен нагревател.

РАБОТА – Тава за печене

Тавата е подходяща за пофина храна, която трябва да се запече. Долният нагревател загрева тавата и така се приготвя храната.

РАБОТА – Предварително загреване

Не е необходимо предварително загреване на фурната. Но в някои случаи се постига подобър резултат, например при печене на месо или сладкиши.

Вид храна		Градуси	Минути
Ястие с картофи	Тава за печене на ниво а	220 °C	30
Пържени картофи на фурна	Тава за печене на ниво а	200 °C	10
Пиле	Тава за печене на ниво b	200 °C	2x30
Пиколини (готови за консумация)	Скара на височина а	220 °C	7
Пиколини (домашни)	Тава за печене на ниво а	200 °C	20
Бисквити	Тава за печене на ниво а	170 °C	20

Приблизителни времена за печене на найчесто срещаните ястия.

Моля, обърнете внимание, че тези времена са ориентировъчни и могат да варират според количеството, качеството и личните предпочитания. Ако има инструкции за печене на опаковката, следвайте ги.

РАБОТА – Печене

1. Отворете вратата на фурната.
2. Поставете тавата за печене с храната на желаното ниво във фурната.
3. Затворете вратата.
4. Регулирайте желаната температура.
5. Настройте времето за печене чрез таймера. Индикаторната лампа ще светне.
6. Печете храната до готовност. Уредът ще се изключи автоматично и ще се чуе звуков сигнал.
7. Сложете ръкавици и отворете вратата. Внимавайте – горещо!
8. Извадете тавата и храната от фурната.
9. Затворете вратата.
10. Прехвърлете храната в чиния. Внимавайте – горещо!

Внимание:

- Ако храната е готова преди да изтече времето, изключете уреда, като завъртите таймера на "0".

РАБОТА – Гриловане

Можете да използвате функцията грил, за да придадете златиста коричка на риба, птиче месо и ястия на фурна.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Поставете скалата с храната във фурната и се уверете, че тавата за печене винаги е поставена под скалата. Тавата събира соковете и мазнините по време на готвене и предпазва нагревателните елементи от замърсяване.
3. Оставете вратата на фурната леко отворена, за да може въздухът да циркулира.
4. Използвайте бутона за контрол на температурата, за да зададете желаната температура.
5. Използвайте бутона на таймера, за да зададете времето за готвене. Необходимото време зависи от вида и количеството на храната. Индикаторната лампа ще светне.
6. Гриловайте храната до готовност. Фурната ще се изключи автоматично и ще издаде звуков сигнал, когато времето изтече. Индикаторната лампа ще изгасне.
7. Сложете ръкавици и отворете вратата на фурната. Внимание! Вратата е гореща.
8. Извадете скалата от фурната.
9. Затворете вратата на фурната.
10. Извадете храната от скалата и я поставете в чиния. Внимание! Храната е гореща.

Внимание:

- Ако храната е готова, преди да е изтекло зададеното време, можете да изключите фурната, като завъртите таймера в позиция „0“.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте уреда след всяка употреба.

1. Изключете го от контакта и го оставете да изстине напълно.
2. Измийте тавата и скалата с топла вода и малко препарат. Изплакнете обилно и изсушете добре.
3. Почистете вътрешността, външността и вратата с влажна кърпа. Изсушете.
4. Съхранявайте всички части обратно в уреда.

Внимание:

- Винаги изключвайте уреда преди почистване.
- Не използвайте абразивни или корозивни препарати, нито остри предмети (като ножове или твърди четки).
- Никога не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност.



**ОПРЕДЕЛЕНИ ЧАСТИ ОТ УРЕДА МОГАТ ДА СЕ НАГОРЕТ.
НЕ ДОКОСВАЙТЕ ТЕЗИ ЧАСТИ, ЗА ДА НЕ СЕ ИЗГАРИТЕ.**



ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS
ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR
TUTTO QUELLO CHE VUOI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

BESTRON.COM/GUARANTEE



NEED HELP? CHECK OUT OUR SERVICE PAGE

BRAUCHEN SIE HILFE? SCHAUEN SIE SICH UNSERE SERVICESEITE AN
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! CONSULTEZ NOTRE PAGE DE SERVICE
HULP NODIG? CHAT MET ONS! BEKIJK ONZE SERVICEPAGINA
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! GUARDA LA NOSTRA PAGINA SERVIZI
¿NECESITAS AYUDA? CONSULTE NUESTRA PÁGINA DE SERVICIO

BESTRON.COM/SERVICE



EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

POLSKA bestron.service.pl@sertronics.de
HRVATSKA bestron.service.hr@sertronics.de
CZECHIA bestron.service.cz@sertronics.de
SLOVENSKO bestron.service.sk@sertronics.de
ROMÂNIA bestron.service.ro@sertronics.de
BULGARIA bestron.service.bg@sertronics.de

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**



250618-01

Hersteller / Fournisseur / Výrobce / Proizvođač / Producător / Výrobca / Производител						
Bestron Nederland BV, Moeskampweg 20, 5222 AW, 's-Hertogenbosch Niederlande, Pays-Bas, Nizozemí, Hollandia, Holandia, Olanda, Holandsko, Холандия						
D	FR	CZ	HR	PL	RO/MD	SK
Ursprungs- land	Pays d'origine	Země původu	Zemlja podrijetla	Wyprodu- kowane w	Tara de origine	Krajina pôvodu
China	Chine	Čína	Kina	Chiny	China	Čína
						Страна на произход
						Китай