

# COOKS

professional



Mini Oven with Hobs / Mini-Backofen mit Kochplatten /  
Mini-four avec plaques de cuisson / Minihorno con placas /  
Mini forno con piastre / Miniugn med kokplattor / Mini-oven met kookplaten /  
Minipiekarnik z płytami grzejnymi / Minitrouba s plotýnkami

## Multilingual Instruction Manual

**Product Code: E009 • E010**

EU Market -9 Languages



[care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk)



# COOKS

professional

## CONTENTS BY LANGUAGE

EN	English
DE	Deutsch (German)
FR	Français (French)
ES	Español (Spanish)
IT	Italiano (Italian)
SV	Svenska (Swedish)
NL	Nederlands (Dutch)
PL	Polski (Polish)
CS	Čeština (Czech)

### Specifications / Technische Daten / Spécifications / Especificaciones / Specifiche tecniche / Specifikationer / Specificaties / Specyfikacja / Specifikace

Model / Modell:	E009 / E010
V	220-240V
Hz	~ 50-60Hz
P Oven / Backofen	1500W
P Large Hob / Große Kochplatte	1000W
P Small Hob / Kleine Kochplatte	700W



Class/Klasse 1

**Description of Parts / Teilebeschreibung / Description des pièces / Descripción de las piezas / Descrizione dei componenti / Komponentbeskrivning / Onderdelen beschrijving / Opis części / Popis součástí**

**EN** 1. Temperature dial 2. Hot plate dial 3. Function dial 4. Power indicator light 5. Timer dial 6. Roasting and baking tray 7. Wire rack 8. Tray handle. **DE** 1. Temperaturregler 2. Kochplattenregler 3. Funktionsregler 4. Betriebsanzeige 5. Zeitschaltuhr 6. Brat- und Backblech 7. Grillrost 8. Backblechgriff. **FR** 1. Bouton de température 2. Bouton de plaque chauffante 3. Bouton de fonction 4. Voyant d'alimentation 5. Bouton minuterie 6. Plateau de rôtissage et cuisson 7. Grille 8. Poignée du plateau. **ES** 1. Mando de temperatura 2. Mando de placa 3. Mando de función 4. Luz indicadora de encendido 5. Mando del temporizador 6. Bandeja de asado y horneado 7. Rejilla 8. Asa de la bandeja. **IT** 1. Manopola temperatura 2. Manopola piastra 3. Manopola funzioni 4. Spia di accensione 5. Manopola timer 6. Teglia da arrosto e cottura 7. Griglia 8. Manico della teglia. **SV** 1. Temperaturvred 2. Vred för kokplatta 3. Funktionsvred 4. Strömindikatorlampa 5. Timervred 6. Stek- och bakplåt 7. Grillgaller 8. Handtag till bricka. **NL** 1. Temperatuurknop 2. Kookplaatknop 3. Functieknop 4. Aan/uit-lampje 5. Timerknop 6. Braad- en bakplaat 7. Grillrooster 8. Handvat bakplaat. **PL** 1. Pokrętło temperatury 2. Pokrętło płyty grzewczej 3. Pokrętło funkcji 4. Kontrolka zasilania 5. Pokrętło timera 6. Taca do pieczenia i grillowania 7. Ruszt 8. Uchwyt tacy. **CS** Otočný ovladač teploty 2. Otočný ovladač plotýnky 3. Otočný ovladač funkce 4. Kontrolka napájení 5. Otočný ovladač časovače 6. Pečící a grilovací plech 7. Grilovací rošt 8. Rukojeť plechu



**Statutory Rights / Legal Information / Rechtliche Hinweise / Informations légales / Información legal / Informazioni legali / Rättslig information / Juridische informatie / Informacje prawne / Právní informace**

**EN-UK — English (UK)**

**LEGAL INFORMATION**

This product is covered by the statutory rights against defects in conformity provided by applicable national law, in accordance with EU Directive 2019/771, with a minimum 2-year statutory guarantee period from the date of delivery. Longer periods may apply under national law. UK consumers have equivalent rights under the Consumer Rights Act 2015. These rights are exercised against the seller (retailer).

To make a claim, please contact the retailer where you purchased this product, presenting your proof of purchase. These rights do not cover normal wear and tear, damage caused by misuse, neglect or accidents, or repairs carried out by unauthorised persons.

Manufacturer: Cooks Professional • Contact: [care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk) • Website: [www.cooksprofessional.co.uk](http://www.cooksprofessional.co.uk)  
Full warranty terms and country-specific rights are detailed at [www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee](http://www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee)

Please retain your proof of purchase for future reference.

Waste electrical products must not be disposed of with household waste. Please recycle at appropriate facilities. All products bearing the crossed-out wheeled-bin symbol must be recycled.

**DE — Deutsch (German)**

**RECHTLICHE HINWEISE**

Für dieses Produkt gelten die gesetzlichen Rechte bei Sachmängeln gemäß dem anwendbaren nationalen Recht in Übereinstimmung mit der EU-Richtlinie 2019/771, mit einer gesetzlichen Mindestgewährleistung von 2 Jahren ab dem Lieferdatum. Längere Fristen können nach nationalem Recht gelten. Diese Rechte sind gegenüber dem Verkäufer (Händler) geltend zu machen.

Wenden Sie sich für die Geltendmachung eines Anspruchs an den Händler, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben, und legen Sie Ihren Kaufbeleg vor. Diese Rechte umfassen nicht normalen Verschleiß, Schäden durch unsachgemäße Handhabung, Vernachlässigung oder Unfälle sowie Reparaturen durch nicht autorisierte Personen.

Hersteller: Cooks Professional • Kontakt: [care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk) • Website: [www.cooksprofessional.co.uk](http://www.cooksprofessional.co.uk)  
Vollständige Garantiebedingungen und länderspezifische Rechte finden Sie unter [www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee](http://www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee)

Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg zum späteren Nachschlagen auf.

Elektroaltgeräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte entsorgen Sie sie über die hierfür vorgesehenen Sammelstellen. Alle Produkte mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne müssen recycelt werden.

**FR — Français (French)**

**INFORMATIONS LÉGALES**

Ce produit bénéficie des droits légaux contre les défauts de conformité prévus par le droit national applicable, conformément à la Directive UE 2019/771, avec une garantie légale minimale de 2 ans à compter de la date de livraison. Des délais plus longs peuvent s'appliquer en vertu du droit national. Ces droits s'exercent à l'encontre du vendeur (détaillant). Pour faire valoir un recours, veuillez contacter le détaillant auprès duquel vous avez acheté ce produit, en présentant votre preuve d'achat. Ces droits ne couvrent pas l'usure normale, les dommages dus à une utilisation incorrecte, à la négligence ou à des accidents, ni les réparations effectuées par des personnes non autorisées.

Fabricant : Cooks Professional • Contact : [care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk) • Site web : [www.cooksprofessional.co.uk](http://www.cooksprofessional.co.uk)  
Les conditions de garantie complètes et les droits propres à chaque pays sont détaillés sur [www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee](http://www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee)

Veuillez conserver votre preuve d'achat pour toute consultation ultérieure.

Les déchets d'équipements électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez les recycler dans les installations appropriées. Tout produit portant le symbole de la poubelle barrée doit être recyclé.

## **ES — Español (Spanish)**

### **INFORMACIÓN LEGAL**

Este producto está cubierto por los derechos legales contra la falta de conformidad previstos por la legislación nacional aplicable, de conformidad con la Directiva UE 2019/771, con un plazo legal mínimo de garantía de 2 años desde la fecha de entrega. Pueden aplicarse plazos más largos según la legislación nacional. Estos derechos se ejercen frente al vendedor (establecimiento).

Para presentar una reclamación, póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto, presentando su justificante de compra. Estos derechos no cubren el desgaste normal, los daños causados por uso indebido, negligencia o accidentes, ni las reparaciones realizadas por personas no autorizadas.

Fabricante: Cooks Professional • Contacto: [care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk) • Sitio web: [www.cooksprofessional.co.uk](http://www.cooksprofessional.co.uk)  
Los términos completos de la garantía y los derechos específicos de cada país se detallan en [www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee](http://www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee)

Conserve su justificante de compra para futuras consultas.

Los residuos eléctricos no deben desecharse junto con la basura doméstica. Reciclelos en las instalaciones apropiadas. Todo producto con el símbolo del contenedor tachado debe ser reciclado.

## **IT — Italiano (Italian)**

### **INFORMAZIONI LEGALI**

Questo prodotto è coperto dai diritti legali contro i difetti di conformità previsti dalla normativa nazionale applicabile, in conformità alla Direttiva UE 2019/771, con un periodo minimo di garanzia legale di 2 anni dalla data di consegna. Periodi più lunghi possono applicarsi in base alla normativa nazionale. Tali diritti vanno esercitati nei confronti del venditore (rivenditore). Per presentare un reclamo, contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto, presentando la prova d'acquisto. Questi diritti non coprono la normale usura, i danni causati da uso improprio, negligenza o incidenti, né le riparazioni effettuate da persone non autorizzate.

Produttore: Cooks Professional • Contatto: [care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk) • Sito web: [www.cooksprofessional.co.uk](http://www.cooksprofessional.co.uk)  
I termini completi della garanzia e i diritti specifici per paese sono dettagliati su [www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee](http://www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee)

Conservare la prova d'acquisto per future consultazioni.

I prodotti elettrici di scarto non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Riciclare presso gli appositi centri. Tutti i prodotti con il simbolo del bidone barrato devono essere riciclati.

## **SV — Svenska (Swedish)**

### **RÄTTSLIG INFORMATION**

Denna produkt omfattas av lagstadgade rättigheter mot fel i varan enligt tillämplig nationell lagstiftning, i enlighet med EU-direktiv 2019/771, med en lagstadgad minimigaranti på 2 år från leveransdatum. I Sverige har konsumenter en reklamationsrätt på 3 år enligt konsumentköplagen. Dessa rättigheter utövas mot säljaren (återförsäljaren). För att göra anspråk, kontakta återförsäljaren där du köpte produkten och uppvisa ditt inköpsbevis. Dessa rättigheter omfattar inte normalt slitage, skador på grund av felaktig användning, vanvård eller olyckor, eller reparationer utförda av obehöriga personer.

Tillverkare: Cooks Professional • Kontakt: [care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk) • Webbplats: [www.cooksprofessional.co.uk](http://www.cooksprofessional.co.uk)  
Fullständiga garantivillkor och landsspecifika rättigheter beskrivs på [www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee](http://www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee)

Spara ditt inköpsbevis för framtida referens.

Elektriska produktavfall får inte slängas i hushållssoporna. Återvinn vid lämpliga anläggningar. Alla produkter med symbolen för överkryssad soptunna måste återvinnas.

## **NL — Nederlands (Dutch)**

### **URIDISCHE INFORMATIE**

Dit product wordt gedekt door de wettelijke rechten tegen non-conformiteit zoals voorzien door het toepasselijke nationale recht, in overeenstemming met EU-richtlijn 2019/771, met een wettelijke minimumgarantieperiode van 2 jaar vanaf de leverdatum. In Nederland kunnen langere termijnen gelden op basis van de redelijke levensduur van het product. Deze rechten worden uitgeoefend tegenover de verkoper (winkelier).

Om een claim in te dienen, neem contact op met de winkelier waar u dit product heeft gekocht en toon uw aankoopbewijs. Deze rechten dekken geen normale slijtage, schade door verkeerd gebruik, nalatigheid of ongelukken, of reparaties uitgevoerd door onbevoegde personen.

Fabrikant: Cooks Professional • Contact: [care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk) • Website: [www.cooksprofessional.co.uk](http://www.cooksprofessional.co.uk)  
Volledige garantievoorwaarden en landspecifieke rechten worden beschreven op [www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee](http://www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee)

Bewaar uw aankoopbewijs voor toekomstig gebruik.

Elektrisch afval mag niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Recycle bij de juiste inzamelpunten. Alle producten met het symbool van de doorgekruiste afvalcontainer moeten worden gerecycled.

## **PL — Polski (Polish)**

### **INFORMACJE PRAWNE**

Niniejszy produkt objęty jest ustawowymi prawami dotyczącymi niezgodności z umową, przewidzianymi przez właściwe prawo krajowe, zgodnie z Dyrektywą UE 2019/771, z minimalnym ustawowym okresem ochrony 2 lat od daty dostawy. Zgodnie z prawem krajowym mogą obowiązywać dłuższe okresy. Prawa te są wykonywane wobec sprzedawcy (detalisty). Aby zgłosić reklamację, skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt, przedstawiając dowód zakupu. Prawa te nie obejmują normalnego zużycia, uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem lub wypadkami, ani napraw wykonanych przez osoby nieuprawnione.

Producent: Cooks Professional • Kontakt: [care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk) •

Strona internetowa: [www.cooksprofessional.co.uk](http://www.cooksprofessional.co.uk)

Pełne warunki gwarancji oraz prawa specyficzne dla danego kraju są szczegółowo opisane na stronie [www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee](http://www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee)

Zachowaj dowód zakupu do wykorzystania w przyszłości.

Zużyte produkty elektryczne nie mogą być wyrzucane wraz z odpadami z gospodarstw domowych. Należy je recyklingować w odpowiednich punktach. Wszystkie produkty oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmieci muszą być poddane recyklingowi.

## **CS — Čeština (Czech)**

### **PRÁVNÍ INFORMACE**

Tento výrobek je krytý zákonnými právy proti vadám výrobku stanovenými platnými vnitrostátními právními předpisy v souladu se Směrnicí EU 2019/771, s minimální zákonnou záruční dobou 2 let od data dodání. Podle vnitrostátního práva se mohou uplatnit delší lhůty. Tato práva jsou uplatňována vůči prodávajícímu (prodejci).

Pro uplatnění reklamace kontaktujte prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, a předložte doklad o nákupu. Tato práva nezahrnují běžné opotřebení, škody způsobené nesprávným použitím, zanedbáním nebo nehodami ani opravy provedené neoprávněnými osobami.

Výrobce: Cooks Professional • Kontakt: [care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk) • Webové stránky: [www.cooksprofessional.co.uk](http://www.cooksprofessional.co.uk)

Úplné záruční podmínky a práva specifická pro jednotlivé země jsou podrobně uvedeny na [www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee](http://www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee)

Ušchovejte si doklad o nákupu pro budoucí použití.

Odpadní elektrické výrobky nesmí být likvidovány s domovním odpadem. Recyklujte v příslušných zařízeních. Všechny výrobky označené symbolem přeškrtnutého kontejneru musí být recyklovány.

## INTRODUCTION

Congratulations! You have made an excellent choice with the purchase of this quality Cooks Professional product. By doing so you now have the assurance and peace of mind which comes from purchasing a product that has been manufactured to the highest standards, performance and safety.

We want you to be completely satisfied with your purchase, so this Cooks Professional product is backed by our comprehensive manufacturer's guarantee and an outstanding after-sales service through our dedicated Customer Care team. We hope you enjoy using your product for many years to come.

## SAFETY INFORMATION AND GENERAL WARNINGS

- Never use the appliance in humid rooms.
- Use this appliance only in accordance with the instructions.
- Before cleaning and when not in use, unplug from the mains power supply.
- To prevent anyone from tripping over the power cable, make sure that it is not draped over the worktop.
- Always place the appliance on a stable and flat surface and never place on or near a warm hotplate or other source of heat.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance should only be repaired by a qualified electrician. Never try to repair it yourself.
- This appliance must never be operated via an external timer or separate remote-control system.
- Always use the original power cable supplied with the appliance.
- Make sure that the voltage on the rating label matches the mains power supply.
- When the appliance is not in use, unplug it from the mains power supply.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by your local electrical store to avoid a hazard.
- Make sure that the appliance and the power cable do not come into contact with sources of heat, such as a cooker top or naked flame.
- Make sure that the power cable and plug do not come into contact with water.
- Never use the appliance outdoors.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cable or the plug.
- If the appliance malfunctions and always before cleaning, switch off and unplug it from the mains power supply.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Make sure that the appliance has sufficient space (at least 12 cm) around it and does not come into contact with flammable materials. The appliance must not be covered.
- Extreme caution must be used when removing the crumb tray containing hot oil or other hot liquids.
- Use extreme caution when removing the tray, racks, disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads; pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
- Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven during cooking.
- Do not place any cardboard, plastic or paper into the oven.
- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Always use the handle supplied and as a precaution wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakages. Tempered glass can still break around the edges; avoid damaging or scratching the surface or edges.
- Not suitable for commercial purposes.

## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging from the oven including the inner trays and components.
- Clean all removable parts with warm, soapy water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaners as they will damage outer and inner surfaces.
- Do not immerse the oven or allow water to run directly into the oven.
- After assembling your oven, we recommend that you place both the tray and baking rack inside and run it at the highest temperature on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odour initially present from the protective substance applied to the heating elements in the factory.

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

### **WIRE RACK**

Use for toasting, baking, grilling and general cooking in heat resistant casserole dishes and pots.

### **BAKING/ROASTING TRAY**

Use for roasting, steaming, grilling and baking.

### **HOW TO TOAST AND GRILL**

Using the toasting function (where the upper element is selected), you can toast and grill a variety of foods. Always follow the cooking guidelines on food packaging.

1. Place the wire rack in the middle of the oven with the indentations pointing down.
2. Turn the function control to the upper heating element.
3. Set the temperature control between 100°C and 230°C.
4. Place the food on the wire rack.
5. Turn and set the time control clockwise to the desired time of 5 to 60 minutes. When the time has elapsed, the oven will turn off and a bell will sound.
6. When the food is cooked to the desired level, turn the function control to the off position and turn the power supply off at the plug.

### **HOW TO ROAST AND STEAM**

Using the roasting function (where both the upper and lower heating elements are selected), you can roast and steam a variety of foods. For best results, preheat the oven for 15 minutes at the desired temperature.

1. Place the food to be cooked in any suitable metal roasting pan.
2. Position the wire rack in the oven at a suitable height depending on the food being cooked. Alternatively, place the food directly into the baking tray — there is no need to use the wire rack as the baking tray is self-supporting in the side supports.
3. Turn the function control to the upper and lower heat function.
4. Set the temperature control to the desired temperature.
5. Turn and set the time control clockwise to the desired cooking time from 5 to 60 minutes; when the time has elapsed the oven will turn off.
6. During cooking, use the metal handle supplied to remove the tray, making sure it is correctly positioned.
7. When the food is cooked to the desired level, turn the function control to the off position and turn the power supply off at the plug.
8. For steaming, seal food in foil with a little water and seasoning as required.

### **HOW TO BAKE**

Using this function (the lower heating element only), you can bake a variety of foods following the guidelines on packaging. This function uses the lower element only; for even results food may need to be turned once during cooking. For best results, preheat the oven for 15 minutes at the desired temperature.

1. Turn the function control to the lower heat function only.
2. Set the temperature control according to the guidelines on the packaging of your purchase.
3. Place the wire rack on the lowest or middle level support.
4. Place the food on the wire rack and slide into the support. Food should be positioned as close as possible to the heating element without touching it.
5. Turn and set the time control to the desired cooking time from 5 to 60 minutes; when the time has elapsed the oven will turn off.
6. It is advisable to leave the door slightly ajar.
7. When the food is cooked to the desired level, turn the function control to the off position and turn the power supply off at the plug.

### **USING THE HOB**

Select the hob(s) you wish to use by turning the hob dial. Please note that if you are using the oven and the hobs at the same time, the temperature in the oven may decrease slightly. For best results, use cookware with a flat base and a lid.

### **CARE AND MAINTENANCE**

- Keep the outer surfaces clean by wiping after each use with a clean damp cloth and a household antibacterial cleaner, spraying onto the cloth only and not directly onto the oven body.
- Any accessories can be washed in warm soapy water; allow to dry completely before reusing.
- When the oven is not in use, store in a cool dry place away from children.

## **EINLEITUNG**

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben mit dem Kauf dieses hochwertigen Cooks Professional Produkts eine ausgezeichnete Wahl getroffen. Damit haben Sie die Gewissheit und das gute Gefühl, ein Produkt erworben zu haben, das nach höchsten Maßstäben in Bezug auf Qualität, Leistung und Sicherheit hergestellt wurde.

Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf vollständig zufrieden sind. Dieses Cooks Professional Produkt ist durch unsere umfassende Herstellergarantie und einen hervorragenden Kundendienst unseres engagierten Kundenbetreuungsteams abgesichert. Wir hoffen, dass Sie Ihr Produkt noch viele Jahre lang genießen werden.

## **SICHERHEITSHINWEISE UND ALLGEMEINE WARNUNGEN**

- Das Gerät niemals in feuchten Räumen verwenden.
- Dieses Gerät nur gemäß den Anweisungen verwenden.
- Vor dem Reinigen und wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, den Netzstecker ziehen.
- Um Stolperfallen zu vermeiden, sicherstellen, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsplatte hängt.
- Das Gerät stets auf einer stabilen und ebenen Fläche aufstellen und niemals auf oder in der Nähe einer heißen Kochplatte oder einer anderen Wärmequelle platzieren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Elektriker repariert werden. Niemals selbst versuchen, es zu reparieren.
- Dieses Gerät darf niemals über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Stets das mitgelieferte Originalkabel verwenden.
- Sicherstellen, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, den Netzstecker ziehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem lokalen Elektrofachgeschäft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass das Gerät und das Netzkabel nicht mit Wärmequellen in Berührung kommen, wie z. B. einer Kochfeldabdeckung oder einer offenen Flamme.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Das Gerät niemals im Freien verwenden.
- Sicherstellen, dass die Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker berühren.
- Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert und immer vor dem Reinigen, ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Sicherstellen, dass das Gerät ausreichend Platz (mindestens 12 cm) ringsum hat und nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Äußerste Vorsicht beim Herausnehmen des Krümelschubfachs, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Beim Herausnehmen des Tablett, der Roste und beim Entsorgen von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten äußerste Vorsicht walten lassen.
- Die Innenseite des Ofens nicht mit Metallscheuerpads reinigen; Teile können sich lösen und elektrische Teile berühren, was das Risiko eines Stromschlags birgt.
- Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Ofen eingeführt werden, da sie einen Brand oder das Risiko eines Stromschlags verursachen können.
- Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die aus anderen Materialien als Metall oder ofenfestem Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Sicherstellen, dass während des Kochens nichts die oberen oder unteren Heizelemente berührt.
- Keinen Karton, Kunststoff oder Papier in den Ofen legen.
- Im Ofen, wenn er nicht in Betrieb ist, keine anderen Materialien als die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile aufbewahren.
- Stets den mitgelieferten Griff verwenden und als Vorsichtsmaßnahme Schutzhandschuhe tragen, wenn Gegenstände in den heißen Ofen eingelegt oder herausgenommen werden.
- Dieses Gerät hat eine gehärtete Sicherheitsglastür. Das Glas ist stärker als gewöhnliches Glas und widerstandsfähiger gegen Brüche. Gehärtetes Glas kann an den Kanten trotzdem brechen; Beschädigungen oder Kratzer auf der Oberfläche oder den Kanten vermeiden.
- Nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.

## **VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

- Alle Verpackungsmaterialien aus dem Ofen entfernen, einschließlich der inneren Tablett und Komponenten.
- Alle herausnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser reinigen und gründlich mit einem weichen Tuch trocknen.
- Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Außen- und Innenflächen beschädigen.
- Den Ofen nicht eintauchen oder Wasser direkt in den Ofen laufen lassen.
- Nach dem Zusammenbauen des Ofens empfehlen wir, sowohl das Tablett als auch den Backrost hineinzustellen und ihn bei der höchsten Temperatur auf der Toast-Funktion für ca. 15 Minuten laufen zu lassen, um eventuelle Verpackungsrückstände zu beseitigen. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Gerüche von der Schutzsubstanz, die im Werk auf die Heizelemente aufgetragen wurde, entfernt.

## **GEBRAUCHSANWEISUNG**

### **BACKROST**

Zum Toasten, Backen, Grillen und allgemeinen Kochen in hitzebeständigen Auflaufformen und Töpfen verwenden.

### **BACK-/BRATBLECH**

Zum Braten, Dampfgaren, Grillen und Backen verwenden.

### **TOASTEN UND GRILLEN**

Mit der Toast-Funktion (bei der das obere Heizelement ausgewählt ist) können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln toasten und grillen. Stets die Kochanleitungen auf der Lebensmittelverpackung befolgen.

1. Den Backrost in die Mitte des Ofens legen, mit den Vertiefungen nach unten.
2. Den Funktionsregler auf das obere Heizelement einstellen.
3. Den Temperaturregler zwischen 100 °C und 230 °C einstellen.
4. Das Lebensmittel auf den Backrost legen.
5. Den Zeitregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit von 5 bis 60 Minuten drehen. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen aus und ein Klingeln ertönt.
6. Wenn das Lebensmittel den gewünschten Gargrad erreicht hat, den Funktionsregler in die Aus-Position drehen und die Stromversorgung am Stecker ausschalten.

### **BRATEN UND DAMPFGAREN**

Mit der Bratfunktion (bei der sowohl das obere als auch das untere Heizelement ausgewählt sind) können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln braten und dampfgaren. Für beste Ergebnisse den Ofen 15 Minuten bei der gewünschten Temperatur vorheizen.

1. Das zu garende Lebensmittel in eine geeignete Metallbratform legen.
2. Den Backrost je nach Höhe des zu garenden Lebensmittels in eine geeignete Position im Ofen bringen. Alternativ das Lebensmittel direkt in das Backblech legen – der Backrost muss nicht verwendet werden, da das Backblech sich selbst in den Seitenhalterungen trägt.
3. Den Funktionsregler auf die obere und untere Hitzfunktion einstellen.
4. Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur einstellen.
5. Den Zeitregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Garzeit von 5 bis 60 Minuten einstellen; nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen aus.
6. Während des Garens den mitgelieferten Metallgriff verwenden, um das Tablett herauszunehmen, und dabei sicherstellen, dass er korrekt positioniert ist.
7. Wenn das Lebensmittel den gewünschten Gargrad erreicht hat, den Funktionsregler in die Aus-Position drehen und die Stromversorgung am Stecker ausschalten.
8. Zum Dampfgaren das Lebensmittel in Folie mit etwas Wasser und nach Belieben Gewürzen einwickeln.

### **BACKEN**

Mit dieser Funktion (nur das untere Heizelement) können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung backen. Diese Funktion verwendet nur das untere Element; für gleichmäßige Ergebnisse muss das Lebensmittel möglicherweise einmal während des Garens gewendet werden. Für beste Ergebnisse den Ofen 15 Minuten bei der gewünschten Temperatur vorheizen.

1. Den Funktionsregler auf die reine untere Hitzfunktion einstellen.
2. Den Temperaturregler gemäß den Anweisungen auf der Verpackung des Kaufs einstellen.
3. Den Backrost auf die unterste oder mittlere Ebene legen.
4. Das Lebensmittel auf den Backrost legen und in die Halterung schieben. Das Lebensmittel sollte so nah wie möglich an das Heizelement platziert werden, ohne es zu berühren.
5. Den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit von 5 bis 60 Minuten einstellen; nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen aus.
6. Es empfiehlt sich, die Tür leicht geöffnet zu lassen.
7. Wenn das Lebensmittel den gewünschten Gargrad erreicht hat, den Funktionsregler in die Aus-Position drehen und die Stromversorgung am Stecker ausschalten.

### **VERWENDUNG DES KOCHFELDS**

Die gewünschten Kochfelder durch Drehen des Kochfeldreglers auswählen. Bitte beachten: Wenn Ofen und Kochfelder gleichzeitig verwendet werden, kann die Temperatur im Ofen leicht sinken. Für beste Ergebnisse Kochgeschirr mit flachem Boden und Deckel verwenden.

### **PFLEGE UND WARTUNG**

- Die Außenflächen nach jeder Verwendung sauber halten, indem sie mit einem sauberen, feuchten Tuch und einem Haushalts-Antibakterienmittel abgewischt werden; das Reinigungsmittel nur auf das Tuch sprühen und nicht direkt auf den Ofenkörper.
- Zubehörteile können in warmem Seifenwasser gewaschen werden; vor der erneuten Verwendung vollständig trocknen lassen.
- Wenn der Ofen nicht in Betrieb ist, an einem kühlen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

## INTRODUCTION

Félicitations ! Vous avez fait un excellent choix en achetant ce produit Cooks Professional de qualité. Vous bénéficiez ainsi de l'assurance et de la tranquillité d'esprit qui accompagnent l'achat d'un produit fabriqué selon les normes les plus élevées en matière de performance et de sécurité.

Nous souhaitons que vous soyez entièrement satisfait de votre achat. Ce produit Cooks Professional est garanti par notre garantie fabricant complète et un service après-vente exceptionnel assuré par notre équipe dédiée au service client. Nous espérons que vous profiterez de votre produit pendant de nombreuses années.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Ne jamais utiliser l'appareil dans des pièces humides.
- Utiliser cet appareil uniquement conformément aux instructions.
- Avant le nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé, débrancher l'appareil du secteur.
- Pour éviter que quelqu'un ne trébuche sur le câble d'alimentation, s'assurer qu'il ne pend pas sur le plan de travail.
- Toujours placer l'appareil sur une surface stable et plane, et ne jamais le placer sur ou près d'une plaque chauffante chaude ou d'une autre source de chaleur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été encadrés ou instruits sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit être réparé que par un électricien qualifié. Ne jamais essayer de le réparer soi-même.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé via une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Toujours utiliser le câble d'alimentation d'origine fourni avec l'appareil.
- S'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à l'alimentation secteur.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le débrancher du secteur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre magasin d'électricité local pour éviter tout danger.
- S'assurer que l'appareil et le câble d'alimentation n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur, comme une plaque de cuisson ou une flamme nue.
- S'assurer que le câble d'alimentation et la fiche ne sont pas en contact avec de l'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- S'assurer que les mains sont sèches lorsque vous touchez l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil et toujours avant le nettoyage, éteindre et débrancher du secteur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- S'assurer que l'appareil dispose d'un espace suffisant (au moins 12 cm) autour de lui et n'est pas en contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit pas être recouvert.
- Faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait du plateau à miettes contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait du plateau, des grilles, de l'élimination de graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas nettoyer l'intérieur du four avec des tampons à récurer métalliques ; des morceaux peuvent se détacher et toucher des pièces électriques, créant un risque d'électrocution.
- Des aliments surdimensionnés ou des ustensiles métalliques ne doivent pas être introduits dans le four, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients de cuisson ou de pâtisserie construits avec autre chose que du métal ou du verre allant au four.
- S'assurer que rien ne touche les éléments supérieurs ou inférieurs du four pendant la cuisson.
- Ne placer aucun carton, plastique ou papier dans le four.
- Ne pas stocker d'autres matériaux que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Toujours utiliser la poignée fournie et, par précaution, porter des gants de protection isolants lors de l'introduction ou du retrait d'articles du four chaud.
- Cet appareil est doté d'une porte en verre de sécurité trempé. Le verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant aux cassures. Le verre trempé peut quand même se casser sur les bords ; éviter d'endommager ou de rayer la surface ou les bords.
- Non adapté à un usage commercial.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer tous les emballages du four, y compris les plateaux intérieurs et les composants.
- Nettoyer toutes les pièces amovibles avec de l'eau savonneuse tiède et sécher soigneusement avec un chiffon doux.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs car ils endommageront les surfaces extérieures et intérieures.
- Ne pas immerger le four ni laisser l'eau couler directement dans le four.
- Après avoir assemblé votre four, nous vous recommandons de placer le plateau et la grille de cuisson à l'intérieur et de le faire fonctionner à la température la plus élevée sur la fonction toast pendant environ 15 minutes pour éliminer tout résidu d'emballage pouvant subsister après l'expédition. Cela permettra également d'éliminer toutes les odeurs initialement présentes provenant de la substance protectrice appliquée sur les éléments chauffants en usine.

## **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

### **GRILLE**

À utiliser pour toaster, cuire, griller et cuisiner en général dans des plats et des marmites résistants à la chaleur.

### **PLATEAU DE CUISSON/RÔTISSAGE**

À utiliser pour rôtir, cuire à la vapeur, griller et cuire au four.

### **COMMENT TOASTER ET GRILLER**

En utilisant la fonction de toastage (où l'élément chauffant supérieur est sélectionné), vous pouvez toaster et griller une variété d'aliments. Toujours suivre les instructions de cuisson sur l'emballage des aliments.

1. Placer la grille au milieu du four avec les indentations vers le bas.
2. Tourner le sélecteur de fonction sur l'élément chauffant supérieur.
3. Régler le sélecteur de température entre 100 °C et 230 °C.
4. Placer les aliments sur la grille.
5. Tourner et régler le sélecteur de temps dans le sens des aiguilles d'une montre sur le temps souhaité de 5 à 60 minutes. Lorsque le temps est écoulé, le four s'éteint et une sonnerie retentit.
6. Lorsque les aliments sont cuits au niveau souhaité, tourner le sélecteur de fonction sur la position éteinte et éteindre l'alimentation électrique au niveau de la prise.

### **COMMENT RÔTIR ET CUIRE À LA VAPEUR**

En utilisant la fonction de rôtiage (où les éléments chauffants supérieur et inférieur sont tous deux sélectionnés), vous pouvez rôtir et cuire à la vapeur une variété d'aliments. Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four pendant 15 minutes à la température souhaitée.

1. Placer les aliments à cuire dans un plat à rôtir métallique approprié.
2. Positionner la grille dans le four à une hauteur appropriée selon les aliments à cuire. Vous pouvez également placer les aliments directement dans le plateau de cuisson ; il n'est pas nécessaire d'utiliser la grille car le plateau de cuisson se soutient lui-même dans les supports latéraux.
3. Tourner le sélecteur de fonction sur la fonction chaleur haute et basse.
4. Régler le sélecteur de température sur la température souhaitée.
5. Tourner et régler le sélecteur de temps dans le sens des aiguilles d'une montre sur le temps de cuisson souhaité de 5 à 60 minutes ; lorsque le temps est écoulé, le four s'éteint.
6. Pendant la cuisson, utiliser la poignée métallique fournie pour retirer le plateau, en s'assurant qu'elle est correctement positionnée.
7. Lorsque les aliments sont cuits au niveau souhaité, tourner le sélecteur de fonction sur la position éteinte et éteindre l'alimentation électrique au niveau de la prise.
8. Pour la cuisson à la vapeur, envelopper les aliments dans du papier aluminium avec un peu d'eau et des assaisonnements selon votre convenance.

### **COMMENT CUIRE AU FOUR**

En utilisant cette fonction (l'élément chauffant inférieur uniquement), vous pouvez cuire une variété d'aliments conformément aux instructions sur l'emballage. Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur ; pour des résultats uniformes, les aliments devront peut-être être retournés une fois pendant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four pendant 15 minutes à la température souhaitée.

1. Tourner le sélecteur de fonction sur la fonction chaleur basse uniquement.
2. Régler le sélecteur de température conformément aux instructions sur l'emballage de votre achat.
3. Placer la grille sur le support le plus bas ou intermédiaire.
4. Placer les aliments sur la grille et les faire glisser dans le support. Les aliments doivent être placés aussi près que possible de l'élément chauffant sans le toucher.
5. Régler le sélecteur de temps sur le temps de cuisson souhaité de 5 à 60 minutes ; lorsque le temps est écoulé, le four s'éteint.
6. Il est conseillé de laisser la porte légèrement entrouverte.
7. Lorsque les aliments sont cuits au niveau souhaité, tourner le sélecteur de fonction sur la position éteinte et éteindre l'alimentation électrique au niveau de la prise.

### **UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON**

Sélectionner la ou les plaques à utiliser en tournant le sélecteur de plaque. Veuillez noter que si vous utilisez le four et les plaques en même temps, la température dans le four peut légèrement diminuer. Pour de meilleurs résultats, utiliser des ustensiles de cuisine avec un fond plat et un couvercle.

### **ENTRETIEN ET MAINTENANCE**

- Garder les surfaces extérieures propres en les essuyant après chaque utilisation avec un chiffon propre et humide et un nettoyant antibactérien ménager, en vaporisant uniquement sur le chiffon et non directement sur le corps du four.
- Les accessoires peuvent être lavés dans de l'eau savonneuse tiède ; laisser sécher complètement avant de réutiliser.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, le ranger dans un endroit frais et sec, à l'abri des enfants.

## INTRODUCCIÓN

¡Enhorabuena! Ha tomado una excelente decisión al adquirir este producto de calidad Cooks Professional. Con ello, tiene la seguridad y tranquilidad que conlleva la compra de un producto fabricado con los más altos estándares de rendimiento y seguridad.

Queremos que esté completamente satisfecho con su compra, por lo que este producto Cooks Professional está respaldado por nuestra completa garantía del fabricante y un excelente servicio postventa a través de nuestro dedicado equipo de Atención al Cliente. Esperamos que disfrute de su producto durante muchos años.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES

- Nunca utilizar el aparato en habitaciones húmedas.
- Utilizar este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones.
- Antes de limpiarlo y cuando no esté en uso, desenchufarlo de la red eléctrica.
- Para evitar que alguien tropiece con el cable de alimentación, asegurarse de que no cuelgue sobre la encimera.
- Colocar siempre el aparato sobre una superficie estable y plana y nunca colocarlo sobre o cerca de una placa caliente u otra fuente de calor.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato solo debe ser reparado por un electricista cualificado. Nunca intentar repararlo uno mismo.
- Este aparato nunca debe funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilizar siempre el cable de alimentación original suministrado con el aparato.
- Asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con la alimentación eléctrica.
- Cuando el aparato no esté en uso, desenchufarlo de la red eléctrica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su tienda de electricidad local para evitar riesgos.
- Asegurarse de que el aparato y el cable de alimentación no entren en contacto con fuentes de calor, como la parte superior de una cocina o una llama abierta.
- Asegurarse de que el cable de alimentación y el enchufe no entren en contacto con el agua.
- Nunca utilizar el aparato en exteriores.
- Asegurarse de que las manos estén secas al tocar el aparato, el cable de alimentación o el enchufe.
- Si el aparato funciona mal y siempre antes de limpiarlo, apagarlo y desenchufarlo de la red eléctrica.
- Nunca dejar el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Asegurarse de que el aparato tenga espacio suficiente (al menos 12 cm) a su alrededor y que no entre en contacto con materiales inflamables. El aparato no debe estar cubierto.
- Tener mucho cuidado al retirar la bandeja de migas que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Tener mucho cuidado al retirar la bandeja, las rejillas y al eliminar grasa caliente u otros líquidos calientes.
- No limpiar el interior del horno con estropajos metálicos; los trozos pueden desprenderse y tocar piezas eléctricas, creando riesgo de descarga eléctrica.
- No introducir en el horno alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- Debe tenerse extrema precaución al utilizar recipientes de cocción o repostería contruidos con materiales distintos al metal o vidrio resistente al calor.
- Asegurarse de que nada toque los elementos superior e inferior del horno durante la cocción.
- No colocar cartón, plástico ni papel en el horno.
- No almacenar en este horno otros materiales que no sean los accesorios recomendados por el fabricante cuando no esté en uso.
- Utilizar siempre el asa suministrada y, como precaución, usar guantes de horno protectores aislantes al introducir o retirar artículos del horno caliente.
- Este aparato tiene una puerta de vidrio de seguridad templado. El vidrio es más resistente que el vidrio ordinario y más resistente a roturas. El vidrio templado puede romperse igualmente en los bordes; evitar dañar o rayar la superficie o los bordes.
- No apto para uso comercial.

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retirar todos los embalajes del horno, incluidas las bandejas interiores y los componentes.
- Limpiar todas las piezas desmontables con agua tibia y jabonosa y secar bien con un paño suave.
- No utilizar limpiadores abrasivos, ya que dañarán las superficies exteriores e interiores.
- No sumergir el horno ni dejar que el agua caiga directamente en su interior.
- Tras ensamblar el horno, recomendamos colocar la bandeja y la rejilla de horneado en su interior y hacerlo funcionar a la temperatura más alta en la función de tostado durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de embalaje que pudiera quedar tras el envío. Esto también eliminará todos los rastros de olor inicialmente presentes de la sustancia protectora aplicada a los elementos calefactores en la fábrica.

## **INSTRUCCIONES DE USO**

### **REJILLA**

Usar para tostar, hornear, asar a la parrilla y cocinar en general en cazuelas y ollas resistentes al calor.

### **BANDEJA DE HORNEADO/ASADO**

Usar para asar, cocer al vapor, asar a la parrilla y hornear.

### **CÓMO TOSTAR Y ASAR A LA PARRILLA**

Con la función de tostado (donde se selecciona el elemento calefactor superior), puede tostar y asar a la parrilla una variedad de alimentos. Seguir siempre las instrucciones de cocción del embalaje de los alimentos.

1. Colocar la rejilla en el centro del horno con las hendiduras hacia abajo.
2. Girar el selector de función hacia el elemento calefactor superior.
3. Ajustar el selector de temperatura entre 100 °C y 230 °C.
4. Colocar los alimentos sobre la rejilla.
5. Girar el selector de tiempo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado de 5 a 60 minutos. Cuando transcurra el tiempo, el horno se apagará y sonará un timbre.
6. Cuando los alimentos estén cocinados al nivel deseado, girar el selector de función a la posición de apagado y desconectar la alimentación eléctrica en el enchufe.

### **CÓMO ASAR Y COCER AL VAPOR**

Con la función de asado (donde se seleccionan los elementos calefactores superior e inferior), puede asar y cocer al vapor una variedad de alimentos. Para mejores resultados, precalentar el horno durante 15 minutos a la temperatura deseada.

1. Colocar los alimentos que se van a cocinar en una fuente de asado metálica adecuada.
2. Colocar la rejilla en el horno a la altura adecuada según los alimentos que se van a cocinar. Alternativamente, colocar los alimentos directamente en la bandeja de horneado; no es necesario usar la rejilla ya que la bandeja se sostiene sola en los soportes laterales.
3. Girar el selector de función a la función de calor superior e inferior.
4. Ajustar el selector de temperatura a la temperatura deseada.
5. Girar el selector de tiempo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo de cocción deseado de 5 a 60 minutos; cuando transcurra el tiempo, el horno se apagará.
6. Durante la cocción, usar el asa metálica suministrada para retirar la bandeja, asegurándose de que esté correctamente posicionada.
7. Cuando los alimentos estén cocinados al nivel deseado, girar el selector de función a la posición de apagado y desconectar la alimentación eléctrica en el enchufe.
8. Para cocer al vapor, envolver los alimentos en papel de aluminio con un poco de agua y condimentos según sea necesario.

### **CÓMO HORNEAR**

Con esta función (solo el elemento calefactor inferior), puede hornear una variedad de alimentos siguiendo las instrucciones del embalaje. Esta función usa solo el elemento inferior; para resultados uniformes, puede ser necesario dar 2. la vuelta a los alimentos una vez durante la cocción. Para mejores resultados, precalentar el horno durante 15 minutos a la temperatura deseada.

1. Girar el selector de función solo a la función de calor inferior.
2. Ajustar el selector de temperatura según las instrucciones del embalaje de su compra.
3. Colocar la rejilla en el soporte más bajo o intermedio.
4. Colocar los alimentos sobre la rejilla y deslizarla en el soporte. Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor sin tocarlo.
5. Ajustar el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado de 5 a 60 minutos; cuando transcurra el tiempo, el horno se apagará.
6. Es aconsejable dejar la puerta ligeramente entreabierta.
7. Cuando los alimentos estén cocinados al nivel deseado, girar el selector de función a la posición de apagado y desconectar la alimentación eléctrica en el enchufe.

### **USO DE LA PLACA DE COCCIÓN**

Seleccionar la(s) placa(s) que desee usar girando el selector de placa. Tenga en cuenta que si usa el horno y las placas al mismo tiempo, la temperatura en el horno puede disminuir ligeramente. Para mejores resultados, usar utensilios de cocina con base plana y tapa.

### **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

- Mantener las superficies exteriores limpias limpiándolas después de cada uso con un paño limpio y húmedo y un limpiador antibacteriano doméstico, rociando solo sobre el paño y no directamente sobre el cuerpo del horno.
- Los accesorios pueden lavarse con agua tibia y jabonosa; dejar secar completamente antes de volver a usar.
- Cuando el horno no esté en uso, guardarlo en un lugar fresco y seco fuera del alcance de los niños.

## INTRODUZIONE

Congratulazioni! Ha fatto un'ottima scelta acquistando questo prodotto di qualità Cooks Professional. In questo modo ha la certezza e la tranquillità che derivano dall'acquisto di un prodotto fabbricato secondo i più alti standard di prestazioni e sicurezza.

Vogliamo che sia completamente soddisfatto del suo acquisto, quindi questo prodotto Cooks Professional è supportato dalla nostra garanzia completa del produttore e da un eccellente servizio post-vendita attraverso il nostro dedicato team di assistenza clienti. Speriamo che possa godersi il suo prodotto per molti anni a venire.

## INFORMAZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Utilizzare questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni.
- Prima della pulizia e quando non è in uso, scollegare dalla rete elettrica.
- Per evitare che qualcuno inciampi nel cavo di alimentazione, assicurarsi che non penda dal piano di lavoro.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana e non posizionarlo mai su o vicino a una piastra calda o ad altra fonte di calore.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenze, purché siano state sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- L'apparecchio deve essere riparato solo da un elettricista qualificato. Non tentare mai di ripararlo da soli.
- Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Utilizzare sempre il cavo di alimentazione originale fornito con l'apparecchio.
- Assicurarsi che la tensione indicata sull'etichetta di classificazione corrisponda all'alimentazione di rete.
- Quando l'apparecchio non è in uso, scollegarlo dalla rete elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal negozio di elettricità locale per evitare pericoli.
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non vengano a contatto con fonti di calore, come la parte superiore di un fornello o una fiamma libera.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e la spina non vengano a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte quando si tocca l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio e sempre prima della pulizia, spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Assicurarsi che l'apparecchio abbia spazio sufficiente (almeno 12 cm) intorno a sé e non venga a contatto con materiali infiammabili. L'apparecchio non deve essere coperto.
- Prestare estrema attenzione quando si rimuove il vassoio per briciole contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Prestare estrema attenzione quando si rimuove il vassoio, le griglie e quando si smaltisce grasso caldo o altri liquidi caldi.
- Non pulire l'interno del forno con pagliette metalliche; i pezzi possono staccarsi e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scosse elettriche.
- Non introdurre nel forno alimenti di grandi dimensioni o utensili metallici, poiché potrebbero causare incendi o rischio di scosse elettriche.
- È necessaria estrema cautela quando si utilizzano contenitori da cucina o da forno costruiti con materiali diversi dal metallo o dal vetro resistente al calore.
- Assicurarsi che non tocchi gli elementi superiori o inferiori del forno durante la cottura.
- Non inserire cartone, plastica o carta nel forno.
- Non conservare nel forno, quando non è in uso, materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore.
- Utilizzare sempre il manico in dotazione e, per precauzione, indossare guanti da forno protettivi isolanti quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.
- Questo apparecchio è dotato di una porta in vetro di sicurezza temperato. Il vetro è più robusto del vetro ordinario e più resistente alle rotture. Il vetro temperato può comunque rompersi sui bordi; evitare di danneggiare o graffiare la superficie o i bordi.
- Non adatto per uso commerciale.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti gli imballaggi dal forno, compresi i vassoi interni e i componenti.
- Pulire tutte le parti rimovibili con acqua tiepida e sapone e asciugarle accuratamente con un panno morbido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi poiché danneggeranno le superfici esterne e interne.
- Non immergere il forno né lasciare che l'acqua scorra direttamente nel forno.
- Dopo aver assemblato il forno, si consiglia di inserire sia il vassoio che la griglia da forno e di farlo funzionare alla temperatura massima sulla funzione tostatura per circa 15 minuti per eliminare eventuali residui di imballaggio che potrebbero essere rimasti dopo la spedizione. Questo eliminerà anche tutte le tracce di odore inizialmente presenti dalla sostanza protettiva applicata sugli elementi riscaldanti in fabbrica.

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

### **GRIGLIA**

Da utilizzare per tostare, cuocere, grigliare e cucinare in generale in tegami e pentole resistenti al calore.

### **VASSOIO DA FORNO/ARROSTIMENTO**

Da utilizzare per arrostitire, cuocere a vapore, grigliare e cuocere al forno.

### **COME TOSTARE E GRIGLIARE**

Utilizzando la funzione di tostatura (in cui è selezionato l'elemento riscaldante superiore), è possibile tostare e grigliare una varietà di alimenti. Seguire sempre le istruzioni di cottura sulla confezione degli alimenti.

1. Posizionare la griglia al centro del forno con le rientranze rivolte verso il basso.
2. Girare il selettore di funzione sull'elemento riscaldante superiore.
3. Impostare il selettore di temperatura tra 100 °C e 230 °C.
4. Posizionare gli alimenti sulla griglia.
5. Girare e impostare il selettore del tempo in senso orario al tempo desiderato da 5 a 60 minuti. Quando il tempo è trascorso, il forno si spegnerà e suonerà un campanello.
6. Quando gli alimenti sono cotti al livello desiderato, girare il selettore di funzione sulla posizione di spegnimento e spegnere l'alimentazione alla spina.

### **COME ARROSTIRE E CUOCERE A VAPORE**

Utilizzando la funzione di arrostitimento (in cui sono selezionati sia l'elemento riscaldante superiore che quello inferiore), è possibile arrostitire e cuocere a vapore una varietà di alimenti. Per risultati ottimali, preriscaldare il forno per 15 minuti alla temperatura desiderata.

1. Posizionare gli alimenti da cuocere in una teglia da arrostitimento metallica adeguata.
2. Posizionare la griglia nel forno ad un'altezza adeguata a seconda degli alimenti da cuocere. In alternativa, posizionare gli alimenti direttamente nel vassoio da forno; non è necessario utilizzare la griglia poiché il vassoio da forno si autosostiene nei supporti laterali.
3. Girare il selettore di funzione sulla funzione calore superiore e inferiore.
4. Impostare il selettore di temperatura sulla temperatura desiderata.
5. Girare e impostare il selettore del tempo in senso orario al tempo di cottura desiderato da 5 a 60 minuti; quando il tempo è trascorso, il forno si spegnerà.
6. Durante la cottura, utilizzare il manico metallico in dotazione per rimuovere il vassoio, assicurandosi che sia correttamente posizionato.
7. Quando gli alimenti sono cotti al livello desiderato, girare il selettore di funzione sulla posizione di spegnimento e spegnere l'alimentazione alla spina.
8. Per la cottura a vapore, avvolgere gli alimenti in un foglio di alluminio con un po' d'acqua e condimenti secondo necessità.

### **COME CUOCERE AL FORNO**

Utilizzando questa funzione (solo l'elemento riscaldante inferiore), è possibile cuocere al forno una varietà di alimenti seguendo le istruzioni sulla confezione. Questa funzione utilizza solo l'elemento inferiore; per risultati uniformi, potrebbe essere necessario girare gli alimenti una volta durante la cottura. Per risultati ottimali, preriscaldare il forno per 15 minuti alla temperatura desiderata.

1. Girare il selettore di funzione solo sulla funzione calore inferiore.
2. Impostare il selettore di temperatura secondo le istruzioni sulla confezione del prodotto acquistato.
3. Posizionare la griglia sul supporto inferiore o intermedio.
4. Posizionare gli alimenti sulla griglia e farla scorrere nel supporto. Gli alimenti devono essere posizionati il più vicino possibile all'elemento riscaldante senza toccarlo.
5. Impostare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato da 5 a 60 minuti; quando il tempo è trascorso, il forno si spegnerà.
6. È consigliabile lasciare lo sportello leggermente aperto.
7. Quando gli alimenti sono cotti al livello desiderato, girare il selettore di funzione sulla posizione di spegnimento e spegnere l'alimentazione alla spina.

### **USO DEL PIANO DI COTTURA**

Selezionare i piani cottura che si desidera utilizzare girando il selettore del piano cottura. Si noti che se si utilizza il forno e i piani cottura contemporaneamente, la temperatura nel forno potrebbe diminuire leggermente. Per risultati ottimali, utilizzare pentole con fondo piatto e coperchio.

### **CURA E MANUTENZIONE**

- Mantenere le superfici esterne pulite asciugandole dopo ogni uso con un panno pulito e umido e un detergente antibatterico domestico, spruzzando solo sul panno e non direttamente sul corpo del forno.
- Gli accessori possono essere lavati con acqua tiepida e sapone; lasciare asciugare completamente prima di riutilizzarli.
- Quando il forno non è in uso, conservarlo in un luogo fresco e asciutto lontano dalla portata dei bambini.

## INTRODUKTION

Grattis! Du har gjort ett utmärkt val med köpet av denna Cooks Professional-produkt av hög kvalitet. Du har därmed den trygghet och sinnesfrid som följer med köpet av en produkt som tillverkats enligt de högsta standarderna för prestanda och säkerhet.

Vi vill att du ska vara helt nöjd med ditt köp, så denna Cooks Professional-produkt backas upp av vår omfattande tillverkningsgaranti och en enastående efterförsäljningsservice via vårt dedikerade kundvårdsteam. Vi hoppas att du kommer att njuta av din produkt i många år framöver.

## SÄKERHETSINFORMATION OCH ALLMÄNNA VARNINGAR

- Använd aldrig apparaten i fuktiga rum.
- Använd denna apparat endast i enlighet med instruktionerna.
- Koppla ur från elnätet före rengöring och när den inte används.
- För att förhindra att någon snubblar över strömkabeln, se till att den inte hänger över bänkskivan.
- Placera alltid apparaten på en stabil och plan yta och placera den aldrig på eller nära en varm håll eller annan värmekälla.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de har fått tillsyn eller instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de risker som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av användaren bör inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under tillsyn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparaten ska endast repareras av en behörig elektriker. Försök aldrig reparera den själv.
- Denna apparat får aldrig användas via en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Använd alltid den ursprungliga strömkabeln som medföljer apparaten.
- Se till att spänningen på märketiketten stämmer överens med elnätet.
- Koppla ur apparaten från elnätet när den inte används.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av din lokala elbutik för att undvika fara.
- Se till att apparaten och strömkabeln inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en spishäll eller öppen låga.
- Se till att strömkabeln och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.
- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Se till att händerna är torra när du rör vid apparaten, strömkabeln eller kontakten.
- Om apparaten inte fungerar korrekt och alltid före rengöring, stäng av och koppla ur den från elnätet.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den används.
- Se till att apparaten har tillräckligt med utrymme (minst 12 cm) runt om sig och inte kommer i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas.
- Var ytterst försiktig när du tar bort smulbrickan som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Var ytterst försiktig när du tar bort brickan, gallren och när du slänger het fett eller andra heta vätskor.
- Rengör inte insidan av ugnen med metallskursvampar; bitar kan lossna och röra vid elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
- Överdimensionerade livsmedel eller metallredskap får inte sättas in i ugnen eftersom de kan orsaka brand eller risk för elektriska stötar.
- Extrem försiktighet måste iakttagas vid användning av tillagnings- eller bakbehållare som är tillverkade av annat än metall eller ugnsfast glas.
- Se till att ingenting rör vid de övre eller nedre elementen i ugnen under tillagning.
- Lägg inte kartong, plast eller papper i ugnen.
- Förvara inga andra material än tillverkarens rekommenderade tillbehör i denna ugn när den inte används.
- Använd alltid det medföljande handtaget och ta som försiktighetsåtgärd på skyddande isolerade ugnsvantar när du sätter in eller tar ut föremål från den varma ugnen.
- Denna apparat har en härdad säkerhetsglassdörr. Glaset är starkare än vanligt glas och mer motståndskraftigt mot sprickor. Härdat glas kan ändå gå sönder längs kanterna; undvik att skada eller repa ytan eller kanterna.
- Inte lämplig för kommersiella ändamål.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort all förpackning från ugnen inklusive de inre brickorna och komponenterna.
- Rengör alla avtagbara delar med varmt såpvatten och torka noggrant med en mjuk trasa.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eftersom de skadar yttre och inre ytor.
- Sänk inte ner ugnen i vatten och låt inte vatten rinna direkt in i ugnen.
- Efter montering av ugnen rekommenderar vi att du placerar både brickan och bakgallret inuti och kör den på högsta temperatur på rostfunktionen i ca 15 minuter för att eliminera eventuella förpackningsrester som kan ha blivit kvar efter transport. Detta tar också bort alla spår av lukt som initialt finns från det skyddande ämne som applicerades på värmeelementen på fabriken.

## BRUKSANVISNING

### GALLER

Används för rostning, bakning, grillning och allmän matlagning i värmebeständiga grytor och kastruller.

### BAK-/STEKBRICKA

Används för stekning, ångkokning, grillning och bakning.

## HUR MAN ROSTAR OCH GRILLAR

Med rostfunktionen (där det övre värmeelementen väljs) kan du rosta och grilla en mängd olika livsmedel. Följ alltid tillagningsanvisningarna på livsmedelsförpackningen.

1. Placera gallret i mitten av ugnen med fördjupningarna nedåt.
2. Vrid funktionsreglaget till det övre värmeelementen.
3. Ställ in temperaturreglaget mellan 100 °C och 230 °C.
4. Placera maten på gallret.
5. Vrid och ställ in tidreglaget medurs till önskad tid på 5 till 60 minuter. När tiden har gått stängs ugnen av och en signal hörs.
6. När maten är tillagad till önskad nivå, vrid funktionsreglaget till avstängt läge och stäng av strömförsörjningen vid kontakten.

## HUR MAN STEKER OCH ÅNGKOKAR

Med stekfunktionen (där både de övre och nedre värmeelementen väljs) kan du steka och ångkoka en mängd olika livsmedel. Förvärm ugnen i 15 minuter på önskad temperatur för bästa resultat.

1. Lägg maten som ska tillagas i en lämplig metallstekform.
2. Placera gallret i ugnen på lämplig höjd beroende på maten som ska tillagas. Alternativt, lägg maten direkt i bakbrickan; det är inte nödvändigt att använda gallret eftersom bakbrickan är självbärande i sidostöden.
3. Vrid funktionsreglaget till funktionen för övre och nedre värme.
4. Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur.
5. Vrid och ställ in tidreglaget medurs till önskad tillagningstid på 5 till 60 minuter; när tiden har gått stängs ugnen av.
6. Under tillagning, använd det medföljande metallhandtaget för att ta bort brickan och se till att det är korrekt placerat.
7. När maten är tillagad till önskad nivå, vrid funktionsreglaget till avstängt läge och stäng av strömförsörjningen vid kontakten.
8. För ångkokning, förslut maten i folie med lite vatten och kryddor efter behov.

## HUR MAN BAKAR

Med denna funktion (enbart det nedre värmeelementet) kan du baka en mängd olika livsmedel i enlighet med anvisningarna på förpackningen. Denna funktion använder enbart det nedre elementet; för jämna resultat kan det vara nödvändigt att vända maten en gång under tillagning. Förvärm ugnen i 15 minuter på önskad temperatur för bästa resultat.

1. Vrid funktionsreglaget till enbart den nedre värmefunktionen.
2. Ställ in temperaturreglaget enligt anvisningarna på förpackningen till ditt köp.
3. Placera gallret på det lägsta eller mellersta stödnivå.
4. Placera maten på gallret och skjut in det i stödet. Maten bör placeras så nära värmeelementen som möjligt utan att röra vid det.
5. Ställ in tidreglaget till önskad tillagningstid på 5 till 60 minuter; när tiden har gått stängs ugnen av.
6. Det är lämpligt att lämna dörren lite på glänt.
7. När maten är tillagad till önskad nivå, vrid funktionsreglaget till avstängt läge och stäng av strömförsörjningen vid kontakten.

## ANVÄNDNING AV HÄLL

Välj den eller de hällar du vill använda genom att vrida på hällreglaget. Observera att om du använder ugnen och hällarna samtidigt kan temperaturen i ugnen minska något. Använd kokgods med plan botten och lock för bästa resultat.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- Håll de yttre ytorna rena genom att torka av dem efter varje användning med en ren fuktig trasa och ett hushållsantibakteriellt rengöringsmedel, spraya endast på trasan och inte direkt på ugnskroppen.
- Alla tillbehör kan diskas i varmt såpvatten; låt dem torka helt innan de används igen.
- När ugnen inte används, förvara den på en sval och torr plats utom räckhåll för barn.

## INLEIDING

Gefeliciteerd! U heeft een uitstekende keuze gemaakt met de aankoop van dit kwaliteitsproduct van Cooks Professional. Hiermee heeft u de zekerheid en gemoedsrust die gepaard gaan met de aankoop van een product dat is vervaardigd volgens de hoogste normen voor prestaties en veiligheid.

We willen dat u volledig tevreden bent met uw aankoop, dus dit Cooks Professional-product wordt ondersteund door onze uitgebreide fabrieksgarantie en een uitstekende after-sales service via ons toegewijde klantenserviceteam. We hopen dat u nog vele jaren van uw product kunt genieten.

## VEILIGHEIDSINFORMATIE EN ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Gebruik dit apparaat alleen in overeenstemming met de instructies.
- Haal de stekker uit het stopcontact vóór het reinigen en wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over het aanrecht hangt om te voorkomen dat iemand erover struikelt.
- Plaats het apparaat altijd op een stabiel en vlak oppervlak en plaats het nooit op of in de buurt van een warme kookplaat of andere warmtebron.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat mag alleen worden gerepareerd door een gekwalificeerde elektricien. Probeer het nooit zelf te repareren.
- Dit apparaat mag nooit worden bediend via een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik altijd het originele netsnoer dat bij het apparaat is geleverd.
- Zorg ervoor dat de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening.
- Wanneer het apparaat niet in gebruik is, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door uw lokale elektriciteitswinkel om gevaar te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het netsnoer niet in contact komen met warmtebronnen, zoals een kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en de stekker niet in contact komen met water.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn wanneer u het apparaat, het netsnoer of de stekker aanraakt.
- Als het apparaat niet goed werkt en altijd vóór het reinigen, schakel het uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
- Zorg ervoor dat het apparaat voldoende ruimte (minimaal 12 cm) eromheen heeft en niet in contact komt met brandbare materialen. Het apparaat mag niet worden afgedekt.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de kruimelbak die hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de lade, roosters en bij het weggooien van heet vet of andere hete vloeistoffen.
- Reinig de binnenkant van de oven niet met metalen schuursponsjes; stukjes kunnen losbreken en elektrische onderdelen aanraken, waardoor er een risico op elektrische schokken ontstaat.
- Te grote voedingsmiddelen of metalen keukengerei mogen niet in de oven worden geplaatst, omdat ze brand of risico op elektrische schokken kunnen veroorzaken.
- Er moet uiterste voorzichtigheid worden betracht bij het gebruik van kook- of bakcontainers die zijn gemaakt van iets anders dan metaal of ovenbestendig glas.
- Zorg ervoor dat niets de boven- of onderelementen van de oven aanraakt tijdens het koken.
- Plaats geen karton, plastic of papier in de oven.
- Bewaar in deze oven, wanneer hij niet in gebruik is, geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- Gebruik altijd het meegeleverde handvat en draag ter voorzorg beschermende geïsoleerde ovenwanten bij het in- of uitplaatsen van voorwerpen in de hete oven.
- Dit apparaat heeft een gehard veiligheidsglazen deur. Het glas is sterker dan gewoon glas en meer bestand tegen breuk. Gehard glas kan toch breken aan de randen; vermijd beschadiging of krassen op het oppervlak of de randen.
- Niet geschikt voor commercieel gebruik.

## VOOR EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal uit de oven, inclusief de binnenste lades en componenten.
- Reinig alle verwijderbare onderdelen met warm zeepwater en droog ze grondig af met een zachte doek.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, omdat deze de buiten- en binnenoppervlakken beschadigen.
- Dompel de oven niet onder en laat geen water direct in de oven lopen.
- Na het monteren van uw oven raden we aan om zowel de lade als het bakrooster erin te plaatsen en het apparaat gedurende ca. 15 minuten op de hoogste temperatuur op de toastfunctie te laten draaien om eventuele verpakkingsresten te verwijderen die na verzending zijn achtergebleven. Dit verwijdert ook alle sporen van geur die aanvankelijk aanwezig zijn van de beschermende substantie die in de fabriek op de verwarmingselementen is aangebracht.

## GEBRUIKSINSTRUCTIES

### ROOSTER

Gebruiken voor roosteren, bakken, grillen en algemeen koken in hittebestendige schalen en potten.

### BAK-/BRAADLADE

Gebruiken voor braden, stomen, grillen en bakken.

### HOE TE ROOSTEREN EN GRILLEN

Met de roosterfunctie (waarbij het bovenste verwarmingselement is geselecteerd) kunt u een verscheidenheid aan voedingsmiddelen roosteren en grillen. Volg altijd de kookinstructies op de verpakking van het voedsel.

1. Plaats het rooster in het midden van de oven met de inkepingen naar beneden.
2. Draai de functieknop naar het bovenste verwarmingselement.
3. Stel de temperatuurknop in tussen 100 °C en 230 °C.
4. Plaats het voedsel op het rooster.
5. Draai de tijdknop met de klok mee naar de gewenste tijd van 5 tot 60 minuten. Wanneer de tijd is verstreken, gaat de oven uit en klinkt er een bel.
6. Wanneer het voedsel op het gewenste niveau is gekookt, draait u de functieknop naar de uitpositie en zet u de stroomtoevoer uit bij de stekker.

### HOE TE BRADEN EN STOMEN

Met de braadfunctie (waarbij zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement zijn geselecteerd) kunt u een verscheidenheid aan voedingsmiddelen braden en stomen. Verwarm de oven voor 15 minuten op de gewenste temperatuur voor de beste resultaten.

1. Leg het te bereiden voedsel in een geschikte metalen braadslede.
2. Positioneer het rooster in de oven op een geschikte hoogte afhankelijk van het te bereiden voedsel. U kunt het voedsel ook direct in de baklade plaatsen; het is niet nodig het rooster te gebruiken omdat de baklade zelfstandig in de zijsteunen staat.
3. Draai de functieknop naar de boven- en onderwarmtefunctie.
4. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
5. Draai de tijdknop met de klok mee naar de gewenste kooktijd van 5 tot 60 minuten; wanneer de tijd is verstreken, gaat de oven uit.
6. Gebruik tijdens het koken het meegeleverde metalen handvat om de lade te verwijderen en zorg ervoor dat het correct is gepositioneerd.
7. Wanneer het voedsel op het gewenste niveau is gekookt, draait u de functieknop naar de uitpositie en zet u de stroomtoevoer uit bij de stekker.
8. Wikkel het voedsel voor het stomen in folie met wat water en kruiden naar wens.

### HOE TE BAKKEN

Met deze functie (alleen het onderste verwarmingselement) kunt u een verscheidenheid aan voedingsmiddelen bakken volgens de instructies op de verpakking. Deze functie gebruikt alleen het onderste element; voor gelijkmatige resultaten kan het nodig zijn het voedsel eenmaal om te draaien tijdens het koken. Verwarm de oven voor 15 minuten op de gewenste temperatuur voor de beste resultaten.

1. Draai de functieknop naar alleen de onderste warmtefunctie.
2. Stel de temperatuurknop in volgens de instructies op de verpakking van uw aankoop.
3. Plaats het rooster op de laagste of middelste steunpositie.
4. Plaats het voedsel op het rooster en schuif het in de steun. Het voedsel moet zo dicht mogelijk bij het verwarmingselement worden geplaatst zonder het aan te raken.
5. Stel de tijdknop in op de gewenste kooktijd van 5 tot 60 minuten; wanneer de tijd is verstreken, gaat de oven uit.
6. Het is raadzaam de deur op een kier te laten staan.
7. Wanneer het voedsel op het gewenste niveau is gekookt, draait u de functieknop naar de uitpositie en zet u de stroomtoevoer uit bij de stekker.

### GEBRUIK VAN DE KOK PLAAT

Selecteer de kookplaat(en) die u wilt gebruiken door aan de kookplaatknop te draaien. Let op dat als u de oven en de kookplaten tegelijkertijd gebruikt, de temperatuur in de oven iets kan dalen. Gebruik kookgerei met een vlakke bodem en deksel voor de beste resultaten.

### ONDERHOUD EN REINIGING

- Houd de buitenoppervlakken schoon door ze na elk gebruik af te vegen met een schone vochtige doek en een huishoudelijk antibacterieel reinigingsmiddel, dat alleen op de doek wordt gespoten en niet direct op het ovenhuis.
- Accessoires kunnen worden gewassen in warm zeepwater; laat ze volledig drogen voor hergebruik.
- Bewaar de oven, wanneer hij niet in gebruik is, op een koele, droge plaats buiten het bereik van kinderen.

## WSTĘP

Gratulujemy! Dokonali Państwo doskonałego wyboru kupując ten wysokiej jakości produkt Cooks Professional. Gwarantuje to pewność i spokój ducha, które towarzyszą zakupowi produktu wyprodukowanego według najwyższych standardów wydajności i bezpieczeństwa.

Chcemy, aby byli Państwo całkowicie zadowoleni z zakupu, dlatego ten produkt Cooks Professional jest objęty naszą kompleksową gwarancją producenta oraz wyjątkową obsługą posprzedażową przez nasz dedykowany zespół obsługi klienta. Mamy nadzieję, że będą Państwo cieszyć się swoim produktem przez wiele lat.

## INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Nigdy nie używaj urządzenia w wilgotnych pomieszczeniach.
- Używaj tego urządzenia wyłącznie zgodnie z instrukcjami.
- Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, odłącz je od zasilania sieciowego.
- Aby nikt nie potknął się o kabel zasilający, upewnij się, że nie zwisa on z blatu.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni i nigdy nie umieszczaj go na lub w pobliżu ciepłej płyty grzewczej lub innego źródła ciepła.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że były nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Nigdy nie próbuj naprawiać go samodzielnie.
- To urządzenie nigdy nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zawsze używaj oryginalnego kabla zasilającego dostarczonego z urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem sieci zasilającej.
- Gdy urządzenie nie jest używane, odłącz je od zasilania sieciowego.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w lokalnym sklepie elektrycznym, aby uniknąć zagrożenia.
- Upewnij się, że urządzenie i kabel zasilający nie mają kontaktu ze źródłami ciepła, takimi jak płyta kuchenna lub otwarty ogień.
- Upewnij się, że kabel zasilający i wtyczka nie mają kontaktu z wodą.
- Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Upewnij się, że Twoje ręce są suche podczas dotykania urządzenia, kabla zasilającego lub wtyczki.
- Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, a zawsze przed czyszczeniem, wyłącz je i odłącz od zasilania sieciowego.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą ilość miejsca (co najmniej 12 cm) wokół siebie i nie ma kontaktu z materiałami łatwopalnymi. Urządzenia nie wolno przykrywać.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania tacki na okruchy zawierającej gorący olej lub inne gorące płyny.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania tacki, rusztów i pozbywania się gorącego tłuszczu lub innych gorących płynów.
- Nie czyść wnętrza piekarnika metalowymi myjkami do szorowania; kawałki mogą się oderwać i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Zbyt duże produkty spożywcze lub metalowe przybory kuchenne nie mogą być wkładane do piekarnika, ponieważ mogą spowodować pożar lub ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Należy zachować szczególną ostrożność przy używaniu naczyń do gotowania lub pieczenia wykonanych z czegoś innego niż metal lub żaroodporne szkło.
- Upewnij się, że nic nie dotyka górnych lub dolnych elementów grzejnych piekarnika podczas gotowania.
- Nie wkładaj żadnych kartonów, plastiku ani papieru do piekarnika.
- Gdy piekarnik nie jest używany, nie przechowuj w nim żadnych materiałów innych niż zalecane przez producenta akcesoria.
- Zawsze używaj dostarczonego uchwytu i dla ostrożności noś ochronne, izolowane rękawice piekarnicze podczas wkładania lub wyjmowania przedmiotów z gorącego piekarnika.
- To urządzenie ma drzwi z hartowanego szkła bezpiecznego. Szkło jest mocniejsze niż zwykłe szkło i bardziej odporne na pęknięcia. Hartowane szkło może nadal pękać na krawędziach; unikaj uszkodzenia lub zarysowania powierzchni lub krawędzi.
- Nieodpowiedni do celów komercyjnych.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania z piekarnika, w tym wewnętrzne tacki i elementy.
- Wyczyść wszystkie wyjmowane części ciepłą wodą z mydłem i dokładnie osusz miękką ściereczką.
- Nie używaj środków ściernych, ponieważ uszkodzą zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie.
- Nie zanurzaj piekarnika ani nie pozwól, aby woda bezpośrednio wlewała się do piekarnika.
- Po zmontowaniu piekarnika zalecamy umieszczenie zarówno tacki, jak i rusztu piekarniczego wewnątrz i uruchomienie go w najwyższej temperaturze na funkcji tostowania przez około 15 minut, aby wyeliminować wszelkie pozostałości opakowań, które mogły pozostać po wysyłce. Usunie to również wszelkie ślady zapachu początkowo obecnego z substancji ochronnej nałożonej na elementy grzewcze w fabryce.

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **RUSZT**

Używać do tostowania, pieczenia, grillowania i ogólnego gotowania w żaroodpornych naczyniach i garnkach.

### **TACA DO PIECZENIA/PIECZENIA**

Używać do pieczenia, gotowania na parze, grillowania i pieczenia.

### **JAK TOSTOWAĆ I GRILLOWAĆ**

Używając funkcji tostowania (gdzie wybrany jest górny element grzewczy), możesz tostować i grillować różne potrawy. Zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi gotowania na opakowaniu produktu spożywczego.

1. Umieść ruszt pośrodku piekarnika z wgłębieniami skierowanymi w dół.
2. Obróć selektor funkcji na górny element grzewczy.
3. Ustaw regulator temperatury między 100 °C a 230 °C.
4. Umieść jedzenie na ruszcie.
5. Obróć regulator czasu zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądany czas od 5 do 60 minut. Po upływie czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6. Gdy jedzenie zostanie ugotowane do żądanego poziomu, obróć selektor funkcji do pozycji wyłączenia i wyłącz zasilanie przy wtyczce.

### **JAK PIEC I GOTOWAĆ NA PARZE**

Używając funkcji pieczenia (gdzie wybrane są zarówno górne, jak i dolne elementy grzewcze), możesz piec i gotować na parze różne potrawy. Aby uzyskać najlepsze wyniki, wstępnie nagrzej piekarnik przez 15 minut w żądanej temperaturze.

1. Umieść jedzenie do ugotowania w odpowiedniej metalowej formie do pieczenia.
2. Ustaw ruszt w piekarniku na odpowiedniej wysokości w zależności od gotowanego jedzenia. Alternatywnie umieść jedzenie bezpośrednio w tacce piekarniczej; nie ma potrzeby używania rusztu, ponieważ tacka piekarska jest samonośna w bocznych podporach.
3. Obróć selektor funkcji na funkcję górnego i dolnego ogrzewania.
4. Ustaw regulator temperatury na żądaną temperaturę.
5. Obróć regulator czasu zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądany czas gotowania od 5 do 60 minut; po upływie czasu piekarnik wyłączy się.
6. Podczas gotowania użyj dostarczonego metalowego uchwytu do wyjęcia tacki, upewniając się, że jest prawidłowo ustawiony.
7. Gdy jedzenie zostanie ugotowane do żądanego poziomu, obróć selektor funkcji do pozycji wyłączenia i wyłącz zasilanie przy wtyczce.
8. Do gotowania na parze zawiń jedzenie w folię z odrobiną wody i przyprawami według potrzeb.

### **JAK PIEC W PIEKARNIKU**

Używając tej funkcji (tylko dolny element grzewczy), możesz piec różne potrawy zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Ta funkcja używa tylko dolnego elementu; aby uzyskać równomierne wyniki, jedzenie może wymagać obrócenia raz podczas gotowania. Aby uzyskać najlepsze wyniki, wstępnie nagrzej piekarnik przez 15 minut w żądanej temperaturze.

1. Obróć selektor funkcji tylko na dolną funkcję grzewczą.
2. Ustaw regulator temperatury zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu zakupu.
3. Umieść ruszt na najniższym lub środkowym poziomie podpór.
4. Umieść jedzenie na ruszcie i wsuń go do podpory. Jedzenie powinno być umieszczone jak najbliżej elementu grzewczego bez dotykania go.
5. Ustaw regulator czasu na żądany czas gotowania od 5 do 60 minut; po upływie czasu piekarnik wyłączy się.
6. Zaleca się pozostawienie drzwiczek lekko uchylonych.
7. Gdy jedzenie zostanie ugotowane do żądanego poziomu, obróć selektor funkcji do pozycji wyłączenia i wyłącz zasilanie przy wtyczce.

### **KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEWCZEJ**

Wybierz płytę(-y), której chcesz użyć, obracając pokrętko płyty. Należy pamiętać, że jeśli używasz piekarnika i płyt jednocześnie, temperatura w piekarniku może nieznacznie spaść. Aby uzyskać najlepsze wyniki, używaj naczyń z płaskim dnem i pokrywką.

### **PIELĘGNACJA I KONSERWACJA**

- Utrzymuj zewnętrzne powierzchnie w czystości, wycierając je po każdym użyciu czystą wilgotną ściereczką i domowym środkiem antybakteryjnym, spryskując tylko ściereczkę, a nie bezpośrednio obudowę piekarnika.
- Akcesoria można myć w ciepłej wodzie z mydłem; przed ponownym użyciem pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Gdy piekarnik nie jest używany, przechowuj go w chłodnym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

## ÚVOD

Gratulujeme! Koupí tohoto kvalitního výrobku Cooks Professional jste udělali vynikající volbu. Tím máte jistotu a klid, které přináší koupě výrobku vyrobeného podle nejvyšších standardů výkonu a bezpečnosti.

Chceme, abyste byli s nákupem zcela spokojeni, a proto je tento výrobek Cooks Professional podpořen naší komplexní zárukou výrobce a vynikajícím poprodejním servisem prostřednictvím našeho specializovaného týmu zákaznické péče. Doufáme, že budete svůj výrobek používat s radostí po mnoho let.

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE A OBECNÁ VAROVÁNÍ

- Nikdy nepoužívejte spotřebič ve vlhkých místnostech.
- Tento spotřebič používejte pouze v souladu s pokyny.
- Před čištěním a pokud není používán, odpojte ze zásuvky.
- Aby nikdo nezakopnul o napájecí kabel, ujistěte se, že nepřevíší přes pracovní desku.
- Spotřebič vždy umístěte na stabilní a rovný povrch a nikdy jej neumísťujte na teplou plotnu nebo jiný zdroj tepla ani do jejich blízkosti.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo dostaly pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a rozumí spojeným rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu uživatelem by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Nikdy jej neopravujte sami.
- Tento spotřebič nesmí být nikdy provozován prostřednictvím externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Vždy používejte originální napájecí kabel dodaný se spotřebičem.
- Ujistěte se, že napětí na štítku odpovídá napájení ze sítě.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn v místním elektrickém obchodě, aby se předešlo nebezpečí.
- Ujistěte se, že spotřebič a napájecí kabel nepřicházejí do styku se zdroji tepla, jako je sporák nebo otevřený oheň.
- Ujistěte se, že napájecí kabel a zástrčka nepřicházejí do styku s vodou.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič venku.
- Ujistěte se, že máte suché ruce, když se dotýkáte spotřebiče, napájecího kabelu nebo zástrčky.
- Pokud spotřebič nefunguje správně a vždy před čištěním, vypněte jej a odpojte ze sítě.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu.
- Ujistěte se, že spotřebič má kolem sebe dostatek místa (alespoň 12 cm) a nepřichází do styku s hořlavými materiály. Spotřebič nesmí být zakrytý.
- Při vyjímání zásobníku na drobky obsahujícího horký olej nebo jiné horké tekutiny je třeba dbát krajní opatrnosti.
- Při vyjímání zásobníku, roštů a likvidaci horkého tuku nebo jiných horkých tekutin postupujte s maximální opatrností.
- Nečistěte vnitřek trouby kovovými drátěnkami; kousky se mohou uvolnit a dotknout se elektrických částí, čímž vzniká riziko úrazu elektrickým proudem.
- Do trouby nesmí být vkládány nadměrně velké potraviny ani kovové kuchyňské náčiní, protože mohou způsobit požár nebo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Při používání nádobí na vaření nebo pečení vyrobeného z jiného materiálu než kovu nebo tepelně odolného skla je nutná maximální opatrnost.
- Během vaření se ujistěte, že se nic nedotýká horních ani dolních topných těles trouby.
- Do trouby nevklaďte karton, plast ani papír.
- Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné jiné materiály než příslušenství doporučené výrobcem.
- Vždy používejte dodávanou rukojeť a jako opatření noste ochranné izolační rukavice do trouby při vkládání nebo vyjímání předmětů z horké trouby.
- Tento spotřebič má dveře z bezpečnostního tvrzeného skla. Sklo je pevnější než běžné sklo a odolnější vůči rozbití. Tvrzené sklo se může přesto na okrajích rozlomit; vyhněte se poškození nebo poškrábání povrchu nebo okrajů.
- Nevhodné pro komerční účely.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškeré obaly z trouby včetně vnitřních zásobníků a komponentů.
- Veškeré odnímatelné díly omyjte teplou mýdlovou vodou a důkladně osušte měkkým hadříkem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, protože poškodí vnější a vnitřní povrchy.
- Troubu neponořujte ani nenechávejte vodu téct přímo do trouby.
- Po sestavení trouby doporučujeme umístit do ní zásobník i roštový plech a spustit ji na nejvyšší teplotě ve funkci opékání přibližně 15 minut, abyste odstranili veškeré zbytky obalu, které mohly po přepravě zůstat. Tím se také odstraní veškeré stopy zápachu, který zpočátku pochází z ochranné látky nanášené na topná tělesa v továrně.

## **POKYNY K POUŽITÍ ROŠTOVÝ PLECH**

Používejte pro opékání, pečení, grilování a obecné vaření v žáruvzdorných kastrólech a hrncích.

### **PLECH NA PEČENÍ/PRAŽENÍ**

Používejte pro pražení, vaření v páře, grilování a pečení.

### **JAK OPÉKAT A GRILOVAT**

Pomocí funkce opékání (kde je zvoleno horní topné těleso) můžete opékat a grilovat různé druhy potravin. Vždy se řiďte pokyny k vaření na obalu potravin.

1. Umístěte roštový plech do středu trouby se zářezy otočenými dolů.
2. Otočte volič funkcí na horní topné těleso.
3. Nastavte regulátor teploty na 100 °C až 230 °C.
4. Umístěte potraviny na roštový plech.
5. Otočte regulátor času po směru hodinových ručiček na požadovanou dobu 5 až 60 minut. Po uplynutí doby se trouba vypne a zazní zvuk.
6. Jakmile jsou potraviny uvařeny na požadovanou úroveň, otočte volič funkcí do polohy vypnuto a vypněte napájení u zástrčky.

### **JAK PÉCT/VAŘIT V PÁŘE**

Pomocí funkce pečení (kde jsou vybrána horní i dolní topná tělesa) můžete péct a vařit v páře různé druhy potravin. Pro dosažení nejlepších výsledků přehřejte troubu po dobu 15 minut na požadovanou teplotu.

1. Vložte potraviny k uvaření do vhodného kovového pekáče.
2. Umístěte roštový plech do trouby do vhodné výšky v závislosti na připravovaných potravinách. Případně vložte potraviny přímo na plech na pečení; není třeba používat roštový plech, protože plech na pečení se drží v postranních podpěrách sám.
3. Otočte volič funkcí na funkci horního a dolního ohřevu.
4. Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu.
5. Otočte regulátor času po směru hodinových ručiček na požadovanou dobu vaření 5 až 60 minut; po uplynutí doby se trouba vypne.
6. Při vaření použijte dodávanou kovovou rukojeť k vyjmutí zásobníku a ujistěte se, že je správně nasazena.
7. Jakmile jsou potraviny uvařeny na požadovanou úroveň, otočte volič funkcí do polohy vypnuto a vypněte napájení u zástrčky.
8. Pro vaření v páře zabalte potraviny do alobalu s trochou vody a kořením podle potřeby.

### **JAK PÉCT**

Pomocí této funkce (pouze dolní topné těleso) můžete péct různé druhy potravin podle pokynů na obalu. Tato funkce využívá pouze dolní těleso; pro rovnoměrné výsledky může být nutné potraviny během vaření jednou obrátit. Pro dosažení nejlepších výsledků přehřejte troubu po dobu 15 minut na požadovanou teplotu.

1. Otočte volič funkcí pouze na funkci dolního ohřevu.
2. Nastavte regulátor teploty podle pokynů na obalu vašeho nákupu.
3. Umístěte roštový plech na nejnižší nebo střední úroveň podpěr.
4. Umístěte potraviny na roštový plech a zasuňte jej do podpěry. Potraviny by měly být umístěny co nejbližší k topnému tělesu, aniž by se ho dotýkaly.
5. Nastavte regulátor času na požadovanou dobu vaření 5 až 60 minut; po uplynutí doby se trouba vypne.
6. Doporučuje se nechat dvířka mírně pootevřená.
7. Jakmile jsou potraviny uvařeny na požadovanou úroveň, otočte volič funkcí do polohy vypnuto a vypněte napájení u zástrčky.

### **POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY**

Varnou(é) desku(y), kterou chcete použít, vyberte otočením ovladače varné desky. Upozorňujeme, že pokud používáte troubu a varné desky současně, může se teplota v troubě mírně snížit. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte nádobí s rovným dnem a víkem.

### **PÉČE A ÚDRŽBA**

- Udržujte vnější povrchy čisté otíráním po každém použití čistým vlhkým hadříkem a domácím antibakteriálním čisticím prostředkem, který stříkejte pouze na hadřík, ne přímo na tělo trouby.
- Příslušenství lze umýt v teplé mýdlové vodě; před opětovným použitím nechte zcela uschnout.
- Pokud troubu nepoužíváte, uložte ji na chladném a suchém místě mimo dosah dětí.



**EN English** This symbol on the product or its packaging indicates that it must not be disposed of with household waste. It is your responsibility to dispose of waste electrical and electronic equipment by handing it over to a designated collection point for recycling. Separate collection and recycling helps conserve natural resources and prevents potential negative consequences for human health and the environment from hazardous substances contained in electrical equipment. For more information about where to drop off your waste equipment for recycling, please contact your local council, household waste disposal service, or the retailer where you purchased the product.

**DE Deutsch** Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass es nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Es liegt in Ihrer Verantwortung, Elektro- und Elektronik-Altgeräte bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle zur Wiederverwertung abzugeben. Die getrennte Sammlung und das Recycling tragen zur Schonung natürlicher Ressourcen bei und verhindern mögliche negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt durch Schadstoffe, die in Elektrogeräten enthalten sind. Weitere Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, der örtlichen Abfallentsorgung oder bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

**FR Français** Ce symbole apposé sur le produit ou son emballage indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Il est de votre responsabilité de remettre les déchets d'équipements électriques et électroniques à un point de collecte désigné en vue de leur recyclage. La collecte sélective et le recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles pour la santé humaine et l'environnement liées aux substances dangereuses contenues dans les équipements électriques. Pour plus d'informations sur les points de collecte de vos déchets d'équipements à des fins de recyclage, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

**ES Español** Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Es su responsabilidad eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos entregándolos en un punto de recogida designado para su reciclaje. La recogida selectiva y el reciclaje contribuyen a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente derivadas de las sustancias peligrosas presentes en los equipos eléctricos. Para más información sobre los puntos de recogida de sus residuos de aparatos eléctricos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio local de recogida de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

**IT Italiano** Questo simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. È vostra responsabilità smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche consegnandoli a un punto di raccolta designato per il riciclaggio. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiscono a preservare le risorse naturali e a prevenire potenziali conseguenze negative per la salute umana e per l'ambiente derivanti dalle sostanze pericolose contenute nelle apparecchiature elettriche. Per maggiori informazioni sui punti di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature dismesse, contattate il vostro comune, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il rivenditore presso il quale avete acquistato il prodotto.

**SV Svenska** Denna symbol på produkten eller dess förpackning innebär att den inte får kasseras med hushållsavfallet. Det är ditt ansvar att lämna in elektriskt och elektroniskt avfall till en utsedd samlingsplats för återvinning. Separat insamling och återvinning bidrar till att bevara naturresurser och förhindrar möjliga negativa konsekvenser för människors hälsa och miljön till följd av farliga ämnen i elektrisk utrustning. För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta din kommun, din lokala avfallshantering eller återförsäljaren där du köpte produkten.

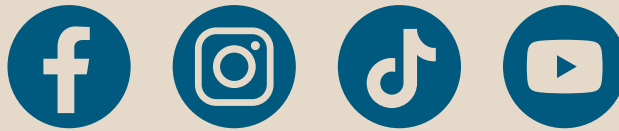
**NL Nederlands** Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat het niet bij het huishoudelijk afval mag worden gedaan. Het is uw verantwoordelijkheid om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in te leveren bij een aangewezen inzamelpunt voor recycling. Gescheiden inzameling en recycling helpen natuurlijke hulpbronnen te behouden en voorkomen mogelijke negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu door gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur. Voor meer informatie over de inzamelpunten voor uw afgedankte apparatuur kunt u contact opnemen met uw gemeente, de lokale afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

**PL Polski** Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że nie wolno wyrzucać go razem z odpadami domowymi. Państwa obowiązkiem jest oddanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu. Selektywna zbiórka i recykling pomagają chronić zasoby naturalne oraz zapobiegają potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzi i środowiska wynikającym z obecności substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym. Aby uzyskać więcej informacji o punktach zbiórki zużytego sprzętu do recyklingu, prosimy o kontakt z lokalnymi władzami, miejskim punktem odbioru odpadów lub sprzedawcą, u którego zakupili Państwo produkt.

**CS Čeština** Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domovním odpadem. Vaší povinností je odevzdat odpadní elektrická a elektronická zařízení na určeném sběrném místě k recyklaci. Tříděný sběr a recyklace pomáhají chránit přírodní zdroje a předcházet možným negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí způsobeným nebezpečnými látkami obsaženými v elektrických zařízeních. Další informace o sběrných místech pro recyklaci odpadních zařízení získáte na obecním úřadě, u místní služby pro svoz odpadu nebo u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.







@cooksprofessional

**We'd like to know what you think!**

We'd be very grateful if you can spare a few minutes to leave us a review.  
Please review on the retailer website where you placed your order.

**Wir würden gerne wissen, was Sie denken!**

Wir wären Ihnen sehr dankbar, wenn Sie sich ein paar Minuten Zeit nehmen könnten, um uns eine Bewertung zu hinterlassen. Bitte bewerten Sie auf der Website des Händlers, bei dem Sie Ihre Bestellung aufgegeben haben.

**Nous aimerions savoir ce que vous en pensez !**

Nous vous serions très reconnaissants de prendre quelques minutes pour nous laisser un avis. Veuillez laisser votre avis sur le site du revendeur auprès duquel vous avez passé votre commande.

**Nos gustaría saber su opinión!**

Le agradeceríamos mucho que dedicara unos minutos a dejarnos una reseña. Por favor, deje su reseña en el sitio web del distribuidor donde realizó su pedido.

**Ci piacerebbe sapere cosa ne pensa!**

Le saremmo molto grati se potesse dedicare qualche minuto a lasciarci una recensione. La preghiamo di lasciare la recensione sul sito del rivenditore presso il quale ha effettuato l'ordine.

**Vi vill gärna veta vad du tycker!**

Vi skulle vara mycket tacksamma om du kunde ta några minuter för att lämna en recension. Vänligen lämna din recension på återförsäljarens webbplats där du gjorde din beställning.

**We horen graag wat u ervan vindt!**

We zouden u zeer dankbaar zijn als u een paar minuten de tijd zou willen nemen om een recensie achter te laten. Laat uw recensie achter op de website van de verkoper waar u uw bestelling heeft geplaatst.

**Chcielibyśmy poznać Państwa opinię!**

Bylibyśmy bardzo wdzięczni, gdyby mogli Państwo poświęcić kilka minut na pozostawienie nam recenzji. Prosimy o zostawienie recenzji na stronie sprzedawcy, u którego złożyli Państwo zamówienie.

**Rádi bychom věděli, co si myslíte!**

Byli bychom velmi vděční, kdybyste si našli pár minut a zanechali nám recenzi. Recenzi prosím zanechte na webových stránkách prodejce, u kterého jste objednávku zadali.



Monday – Friday, 09:00 – 16:00 GMT/BST

[care@cooksprofessional.co.uk](mailto:care@cooksprofessional.co.uk)

