

svan

USER MANUAL MANUAL DE USUARIO OVEN

SVMH360 - SVMH400 - SVMH550

This appliance is intended for domestic use only.
Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico.

ENGLISH

INSTRUCTION MANUAL

Please read this manual carefully.

This product that you have bought has 2 year guaranty for all the manufacturing defects as it is used as indicated in the instruction manual

FEATURES OF OVEN

- Outer surrounding s painted with electrostatic powdered paint, the innner body s coated with aluzing and trays are coated with enamel
- The res stances are made by stainless steel and they are tube res stances. The repair of them is immedeately possible.
- Do not put heavy and inflammable matters onto the oven.

Always use your oven at the places that the children can not reach.

- Do not touch to your oven with your hand and with a wet cloth while it is hot

When you finish your use of oven ,first unplug the oven from power outlet and do not move t before t gets cold

IMPORTANT SAFETY CAUTIONS

The rules must be followed on maintenance, repair and usage

- The following basic safety measures must be followed when using electrical appliances
- We recommend you to operate your oven 10 minutes as t s empty and the window is open on your first usage of the oven. By doing this you remove the first steam and the smell that the paint and manufacturing lubricants has created with the heat and they don't reek to the meals.
- The usage voltage of your oven s AC230 Volt. Use your oven n 16 A fuse grounded power outlet.
- Put your oven onto a smooth and nonflammable surface. Do not touch your oven's metal and glass parts with naked hand while it is working, because they will get hot while the oven s working.

IMPORTANT OPERATING INSTRUCTIONS

- Plug it to the grounden power outlet
- Adjust your cooking temperature by using thermostat adjusting knob.
- If you use doble tray ,put the meal that you will cook to the oven's special tray and push them. When you decide that the upper side of the meal is cooked switch the place of the tray with the bottom s de tray. When the meal in the tray that you put from bottom to up is cooked, then the meal is ready to be served.
- Rest the meal for 5 minutes that you cooked inside the oven and serve it.
- This appliance must be grounded. Unplug the appliance while repairing it.

DO NOT LOOSE THIS INSTRUCTION MANUAL

IT IS INTENDE FOR HOUSEHOLD USE

DURING THE CARRIAGE AND TRANSPORTATION

- Do not drop it
- Ensure that it is not exposed to impacts
- Ensure that it is not squashed and smashed
- Follow the markings on the package
- Be attentive to carry with its original package

HUMAN AND ENVIRONMENT HEALTH

You can contribute to the environment protection!

Please do not forget to follow the local regulations. Take the appliances that are out of work to the proper disposal centers.

There is no any condition that might be dangerous and harmful for the human and environment health while it is working.

ASSEMBLY OF THE APPLIANCE

The schema related to how the connections and the assembly will be done and the information who will perform the assembly (Consumer, service agent)

OPERATION OF THE OVEN

The bottom and upper resistances work together when the control knob is brought to the 3rd. position “=”.

You can adjust the thermostat knob to the desired temperature between 50°C - 320°C.

Warm the appliance for 10 minutes before starting to use. Do not operate your oven without activate the thermostat

RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES AND TIMES




Foods	Cooking Times	Temperature
Chicken	50-60	240-250
Creamy Cake	20-30	160-170
Apple Cake	20-25	170-180
Fruit Cake	20-30	170-180
Cake	35-40	160-170
Pizza and Pastry	40-50	150-175
Biscuits	20-35	150-160
Mutton	25-35	175-200
Fish	20-35	160-175

TIMER

Timer is being used before starting to use the oven. The timer can be adjusted up to 90 minutes. The warning sound is being heard at the end of the adjusted time. At the end of the time, the electricity is being cut out for the electrical ovens. To inactivate the

timer, the knob must be brought to "0" position.

Warning: Oven will not work if the timer is not adjusted or brought to the "ON" position even if the oven control knob is brought to the on position.

1st. Position Bottom Resistance	Cooking and Roasting	
2nd. Position Upper Resistance	Cooking and Roasting	
3rd. Position Bottom and Upper Resistance	Cooking and roasting	

SPIT ROASTED CHICKEN FUNCTION

To make spit roasted chicken in your oven, place the chicken on the spit apparatus. Squeeze it with locking butterflies. Place the prepared material as the sharp point comes to spit housing and the other edge comes to receiving edge of the spit. Put two glasses of water in the tray. Position the position adjusting knob to the SPIT ROASTED CHICKEN position. Adjust the thermostat to the maximum level. Adjust the timer to the desired time. Service it when the cooking is done.

INFORMATION RELATED TO USE ERRORS

Operate your appliance with the indicated voltage. Check the voltage in your location whether it is proper or not.

In the cases which the power cord is damaged, it is replaced by service centers or by similarly qualified persons. Our firm is absolutely not responsible for the damages and your appliance will be out of the guarantee.

Pay attention not to drop the appliance to the floor. If you drop the appliance to the floor while it is in use, firstly unplug it. Its parts might be broken and the appliance might be damaged after dropping it. In this case, make it controlled by the authorized service agent before using it. The glass is not in the coverage of the guarantee. Do not splash the water while the glass is hot.

CLEANING AND MAINTENANCE

The information related to maintenance, repair and cleaning that the customer can do by himself/herself

- Firstly unplug it. Make sure that the oven is not hot. Do not use flammable and corrosive substances such as acid, thinner, benzoline
- Do not use powder detergent. Wipe the outer and inner surfaces and also accessories with soft and wet soapy or liquid detergent cloth
- Do not wash your oven under tap water. Avoid oven to contact with water.

MAINTENANCE

The information related to time interval for the maintenance and responsible people for the maintenance in case of maintenance

The appliance does not require a periodic maintenance.

It is useful to clean it after each use.

IMPORTANT

The Power cord must be replaced only by an authorized service agent, in case of damage. Otherwise you might be exposed to electric shock.

WARNING

The short power cords provided to reduce the risk of stumble and fall. Extension cords can be used after required attention. If an extension cord is being used, the electrical values of removable power supplier or extension cord must be at least at the same values with the appliance.

If the appliance has the grounded power outlet, the extension cord must have 3 grounded wires. The extension cord must be prepared as it does not form sinusities on the top of counter or table which causes the stumble and fall of the children.

Features

- Electrical oven with timer and thermostat
- 1 round enamel tray
- 1 square enamel tray
- Chrome coated grill
- Stainless resistance
- Energy indicator light
- Infinite switch
- 320° thermostat
- 90 minutes timer
- Electrostatic powdered paint
- Power: 750w+750w=1500W
- Voltage: AC220-240V
- Frequency: 50/60Hz



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

PACKAGE INFORMATION: Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

ESPAÑOL

MANUAL DE USO

Por Favor leer con cuidado este manual de uso..
El aparato comprado por usted es garantizado durante 2 años ante todos los errores de fabricación causados durante el uso como está expresado en escrito en el manual de uso.

CARACTERISTICAS DEL HORNO

- La parte externa del horno ha cubierto con pintura en polvo electrostática, el cuerpo interno está cub erta con aluzing y las bandejas están cubiertas con esmaltado.
 - Las resistencias son de acero inoxidable y son resistencias en tubos. Es posible su reparación inmediatamente.
 - No Poner objetos pesados y flamables sobre su horno.
- Usar siempre su horno en lugares distantes de los niños pequeños.
- No tocar su horno con sus manos y con tela durante es caliente. Cuando se completa su trabajo con su horno, ante todo desenchufarlo y no moverlo antes de ser enfriado.

AVISOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Reglas que se deben obedecer durante el mantenimiento, reparación y uso.

- Las precauciones bás cas de seguridad siguientes se deben seguir continuamente durante los usos de los aparatos eléctricos.
- Les recomendamos funcionar al primer uso de su horno durante 10 minutos vacío y ab ierto su cristal.
- Así el olor y vapor primero ocurr dos ante los res duos de la grasa de fabricac ón y p ntura se eliminarán del horno y no penetrará su com da.
- El voltaje del uso de su horno es AC230 Volts. Usar su horno con enchufe del cable de toma de tierra con seguro de 16 A.
- Poner su horno sobre un lugar plano y inflamable. No tener en contacto con las partes de cr stal y metál cas con mano desnudo durante el func onam ento de su horno por serán calentada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DEL USO

- Enchufar el cable de toma de tierra.
- Ajustar usando el botón termostata de a justar a la temperatura de cocinar.
- En caso de usar bandejas dobles, colocar la comida que le coc nará en las bandejas particulares de su horno y ponerlas en el horno. En caso de ser de la opinion de que sea cocinado la parte superior de la com da en la bandeja superior, cambiar el lugar de la bandeja inferior con la de superior.
- En caso de ser cocinado la bandeja puesto cogiendo de la parte inferior su comida será listo para poner sobre la mesa.

- Descansar la comida cocinada durante 5 minutos en el horno y después servirla.
 - Este aparato debe conectar con tierra. Desenchufar durante está reparándose.
- NO PERDER ESTE MANUAL DE USO.**
SOLAMENTE ES POR USO DOMÉSTICO.

DURANTE LA TRANSPORTACIÓN.

- No caer el producto.
- Adquirir que nu sea expuesto a los golpes.
- Adquirir que no sea apretado, presionado.
- Obedecer a las señalizaciones sobre el embalaje.
- Tener cuidado transportar con el embalaje original.

SALUD HUMANA Y MEDIOAMBIENTAL

¡Usted puede asistir en la protección del medioambiente también!

Por favor no olvidar a obedecer las reglamentaciones locales. Llevar los aparatos no funcionados a los centros del deshecho convenientes.

Durante el uso no es discutido una situación que podrá ser peligroso ú dañado para la salud humana y medioambiental.

EL MONTAJE DEL APARATO.

- Los Datos sobre la conexión con la Esquema en que se mostrará la conexión o el montaje o por parte de quién se realizará el montaje (consumidor/a, servicio autorizado)

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

- Cuando el Botón de control es girado a la posición 3a “=” en la tabla de las resistencias inferiores y superiores se funcionan juntos.

Puede Ud. Ajustar a la temperatura deseada el botón termostata ente el intervalo 50-320°C. Antes de empezar a calentar el aparato durante 10 minutos. No fucionar su aparato sin puesta en uso la termostata.



PLAZOS DE COCINAR Y TEMPERATURAS RECOMENDADAS

Comidas	Cocinar plazos (minoto)	Grado
Pollo	50-60	240-250
Torta con crema	20-30	160-170
Torta de manzana	20-25	170-180
Torta de frutas	20-30	170-180
Torta	35-40	160-170
Pizza y Empanada	40-50	150-175
Galletas	20-35	150-160
Carne de oveja	25-35	175-200
Pescado	20-35	160-175

RELOJ DE TIEMPO

Reloj de tiempo se ajusta antes de empezar a usar el horno. Reloj de tiempo quede ajustar hasta 90 minutos. Al final del plazo ajustado, se oye la voz de aviso. Al finalizar del plazo, la electricidad se corta automáticamente en hornos eléctricos. Para dejar fuera de uso el reloj de tiempo, el botón se gira a la posición de "0".

¡Ojo!: En caso de girar a la posición "on" o no ser ajustado el reloj de tiempo, su horno no funcionará aunque sea ajustado en la posición de abierto el botón del control y la termostata.

Posición 1 Resistencia inferior	cinar y freírse	
Posición 2 Resistencia superior	cinar y freírse	
Posición 3 Resistencias inferior y superiore	ocinar y freírse	

FUNCIÓN PARA GIRAR EL POLLO

Para hacer pollo girado colocar el polo al equipo de pincho. Realizar el proceso de apretadura por medio de las mariposas de ceraduras. Colocar la material preparada a la punta afilada, la misma al en caje del pincho, otra punta a la punta recibida del pincho. Poner dos vasos de agua en la bandeja. Gira el botón para ajuste a la posición a la posición de GIRAR POLLO. Ajustar la termostata al máximo. Ajustar el botón de TIMER (TEMPORIZADOR) al tiempo deseado. Servir al finalizar del proceso de cocinar.

LOS DATOS RELACIONADOS CON LOS ERRORES DEL USO

Funcionar su aparato en el voltaje declarado. Controlar si sea conveniente o no el voltaje en el lugar en que usted está encontrado. En caso de ser averiado el cable de energía, para evitar los peligros ocurridos, el cable debe cambiar por el fabricante, el centro del servicio ú otra persona similar capacitado. Definitivamente nuestra empresa no es responsable de las averías que se podrán ocurrir y su aparato se procesará como si fuera de garantía.

Tener cuidado para no caer el aparato. Durante el uso en caso de ser caído, ante todo desenchufar el aparato. Mientrás se caiga podrá romper algunas partes u ser dañado el aparato. En este caso hacer controlar el aparato por un servicio autorizado antes de usar el aparato. El cristal es fuera de la garantía. No echar agua al ser caliente el cristal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Los Datos relacionados con la limpieza, reparación o mantenimiento del producto realizado por el/la consumidor/a sí mismo/a.

- Ante todo desenchufar. Tener cuidado que no sea caliente su horno. Para limpiar el horno no usar sustancias inflamables y desgastados como ácido, disolvente y gasolina.
- No usar detergente en polvo. Limpiar las superficies internas y externas y los accesorios con una tela mojada ligera y suave jabonosa y con detergente.
- Durante la limpieza, no lavar debajo del grifo del horno. Definitivamente evitar que tiene en contacto con agua.

MANTENIMIENTO

- En caso de ser necesario o mantenimiento periódico, los datos relacionados con los intervalos del mantenimiento periódico y por parte de quién será relacionado. Para el aparato no es necesario mantenimiento periódico. Después de cada uso está bien hacer la limpieza.

IMPORTANTE

En caso de ser dañado el cable del horno solamente debe cambiar por el servicio técnico. En caso contrario o usted pueden ser expuesto al shock eléctrico.

AVISO

Cable de energía corto es para que no sea enredado y reduzca el riesgo de caer tomando. El cable para extender se puede usar después de esmerarse necesariamente. En caso de ser usado un cable para extender, los valores eléctricos expresados sobre la fuente de energía separable o del cable para extender, deben ser iguales mínimo al valor del aparato eléctrico.

En caso de tener el aparato eléctrico un enchufe del cable de toma de tierra, el cable para extender también tener 3 cables de toma de tierra. El cable para extender debe ajustarse en forma de no producir curvas para que podrán caer tomando o tirar sobre la mesa o el mostrador.

CARACTERÍSTICAS

- Horno eléctrico con termostato y ajustable su tiempo.
- 1 bandeja rodeada esmaltada.
- 1 bandeja cuadrada esmaltada.
- Parrilla cubierta de cromo
- Resistencia inoxidable
- Luz de la indicación de energía
- Interruptor infinito
- Termostato 320 °C
- Reloj de tiempo por 90 minutos
- Pintura en polvo electrostática
- Energía: 750w+750w =1500w
- Tensión: AC220-240V
- Frecuencia: 50/60Hz



Deseche el material de embalaje del aparato correctamente. Todos los materiales de embalaje pueden ser reciclados. Las piezas de plástico están marcadas con las abreviaturas internacionales estándar: (por ejemplo, PS para poliestireno, material de relleno) Este aparato está identificado de acuerdo con la directriz europea 2012/19 / UE sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos - WEEE. La guía especifica el marco para una devolución y reutilización válidas en toda la UE de aparatos viejos.

¡Advertencia! ¡El material de embalaje podría ser peligroso para los niños! Para desechar el paquete y el aparato, diríjase a un centro de reciclaje. Corte el cable de alimentación y deje el dispositivo de cierre de la puerta inutilizable. El embalaje de cartón se fabrica con papel reciclado y debe desecharse en el contenedor adecuado para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el uso inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad y con el servicio de eliminación de desechos de su hogar.

PORTUGUÊS

Informações técnicas:

Potência: (SVMH360-1500W), (SVMH400-1500W), (SVMH550-2000W)

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

Temporizador: 90 minutos

Com ventilação

Termostato: de 50 ° a 320 °

Função de cozedura contínua sem temporizador (fique ligado)

Luz interior

Isolamento térmico duplo



Atenção: cada utilizador do aparelho nunca deve activá-lo sem ter lido previamente cuidadosamente o conteúdo deste folheto de instruções, que deve ser mantido, além disso, cuidadosamente para consultas futuras.



O aparelho deve ser utilizado apenas na forma indicada neste manual de instruções, sendo cuidadoso e cauteloso. Qualquer uso impróprio pode gerar situações perigosas e/ou danos a pessoas ou coisas. A utilização segura deste dispositivo depende da aplicação das normas de segurança correctas e da leitura e compreensão deste ficheiro. Este dispositivo não pode ser utilizado por pessoas inexperientes que não tenham lido este manual de instruções na íntegra. Qualquer uso que não seja o pretendido deve ser considerado impróprio e perigoso. Adequado para o uso doméstico e amador. O uso no campo profissional não está previsto.

Instruções de segurança

Mantenha fora do alcance das crianças e das pessoas inexperientes.

Antes de ligar este aparelho à fonte de alimentação, verifique se os dados de classificação estão correctos correspondentes às características do sistema eléctrico e que este é construído de acordo com a lei.

Em caso de avarias, pare de utilizar o produto e consulte um técnico qualificado.

Não modifique nem altere o aparelho.

Em caso de avaria e/ou curto-circuito, desligue e não utilize o aparelho. Contacte um técnico especializado ou um centro de assistência adequado. Não tente reparar o aparelho de forma autónoma.

- ☐ O cabo de alimentação do aparelho deve estar intacto. Durante o uso, o cabo deve estar completamente desenrolado.
- ☐ O aparelho deve ser desligado da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- ☐ Não utilize este aparelho num ambiente húmido. Não se exponha ao mau tempo. Proteger dos esboços. Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que está completamente seco.
- ☐ Recomenda-se sempre verificar a capacidade do seu sistema eléctrico, e pedir a ajuda de técnicos qualificados para aumentar a sua capacidade em caso de necessidade.
- ☐ O uso é permitido somente em condições seguras. Não toque nas partes quentes.
- ☐ Ao usar, deixe um espaço de pelo menos 12cm em torno de todos os lados do forno livre permitir uma ventilação adequada.
- ☐ Não utilizar para outros fins que não os indicados. Após o uso, desligue o aparelho e armazene-o com segurança depois de ter arrefecido. Nunca deixe este aparelho desacompanhado ou dentro do alcance de pessoas que possam fazer um uso incorreto.
- ☐ O importador deste produto não deve ser responsabilizado por danos causados, quer para o usuário, quer para terceiros, em caso de tratamento impróprio ou uso incorreto e/ou diferente do que é explicado neste folheto de instruções. A utilização de acessórios não originais pode causar danos a terceiros ou ao utilizador e comprometer a funcionalidade do aparelho. Utilização do aparelho com acessórios não originais ou incorrectamente montados inválidos a garantia do produto.
- ☐ Quando o aparelho estiver a funcionar aquece-se, toque apenas nas pegas e nas peças de plástico, para remover pratos ou outros recipientes utilize luvas de cozinha.
- ☐ Não coloque nada acima do forno, perigo de sobreaquecimento.
- ☐ Não cubra as grelhas de ventilação, a obstrução da grelha pode causar sobreaquecimento Unidade.
- ☐ Sempre verifique o forno quando cozinhar para evitar a queima de alimentos. Em caso de chamas emanadas da comida, não as apague com água. Mantenha a porta fechada e desligue a ficha da tomada e sufoque as chamas com um pano húmido.
- ☐ Não toque no aparelho com as mãos molhadas e/ou com os pés.
- ☐ Cuidado ao remover recipientes com óleo de ebulição ou outros do forno líquidos a ferver. Perigo de queimaduras!

Indicações sobre o revestimento esmaltado:

As variações de cor que o revestimento do esmalte do forno passa durante o uso do último não afecte a aptidão do aparelho para uso normal e pretendido. Estas variações não constituem, por conseguinte, um defeito a aplicar ao direito de garantia.

Instruções de utilização e manutenção





No primeiro uso

- Certifique-se de que leu atentamente as instruções de segurança contidas neste manual, que colocou o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente e a integridade do aparelho.
- Limpe o forno e os acessórios com um pano húmido antes de usar e seque bem.
- Conecte o plugue à tomada de corrente.
- Seleccione o tipo de função (4) e seleccione a temperatura (3).
- Gire o temporizador para operar o aparelho sem alimentos ou acessórios durante cerca de 10 minutos para a primeira utilização.
- Recomenda-se o uso de bolachas ou um pequeno naco de pão na primeira ignição. Mantenha-se quente por 10 minutos e depois jogá-los fora.
- Durante a primeira utilização, o aparelho pode emitir um mau cheiro, colocá-lo numa área bem ventilado.

Função de cozimento

Cozinha superior cozinhar superior

- Coloque a grade. Você pode ajustar a altura da grade ou a bandeja de acordo com seu próprio necessidade, colocando-o nos slots apropriados.
- Ajuste o tempo e a temperatura pretendidos e introduza o plugue à fonte de alimentação para Pré-aqueça o forno.
- Carregue o alimento para ser cozido ou aquecido e coloque-o adequadamente.
- Feche a porta de vidro.
- Rode o selector de função para seleccionar o elemento de aquecimento desejado:

 cozinha superior para completar os alimentos já cozidos.	 cozinhe mais baixo para cozer pizzas ou para aquecer alimentos pre-cozidos.	 cozimento homogêneo para descongelar ou manter-se aquecido a baixas temperaturas ou cozimento completo de massas cozidas, bolos, etc.	 cozinha homogênea ventilada para cozinhar carne, assados, peixes na assadeira ou em folha, lasanha ou massas cozidas, batatas, legumes recheados ou gratinados, biscoitos).
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Rode o selector do termóstato para seleccionar a temperatura desejada (80 °-250 °).

Na sequência das temperaturas culinárias dos principais alimentos:

Pão, pizza, focaccia: 220 °-230 °
Bolos, tortas: 170 °-190 °
Peixe: 190 °-210 °
Carne do assado: 200-230 °
Espetos de carne em pedaços: 190 ° 210 °
Carnes, legumes, peixe gratinado: 200 °-230 °
Biscoitos, pastelarias pequenas: 150 °-170 °

Os valores e os tempos de cozedura são mínimos e meramente indicativos, uma vez que dependem das dimensões dos alimentos, do estado em que se encontra e do gosto pessoal de cozinhar

O temporizador tem uma duração máxima de 90 minutos. Para os tempos de cozimento de mais de 90 minutos, é necessário

Reinicie o temporizador. Quando o temporizador emite um sinal acústico de advertência, o forno pára de cozinhar.

Para cozinhar os tempos de mais de 90 minutos, pode activar a estada na função, ou seja, rodar o manípulo do temporizador para a posição on. Gire o botão do temporizador para ligado e o forno Continue a cozinhar até que o botão seja devolvido à posição OFF.

Atenção: para ligar o forno é necessário activar o temporizador ou a estada na função, caso contrário o aparelho não se ligará.

Só é permitida a utilização de recipientes apropriados para utilização em fornos.

Após o uso, rode o botão de função (4) para a posição OFF, deixe arrefecer o forno.

A ordem de ajuste dos botões não está predefinida, mas lembre-se sempre de colocar o botão de função na posição OFF no final do cozimento.

No caso de cozedura com grelha, introduza a panela de gotejamento a grelha para evitar que o óleo ou a graxa caiam no fundo do forno.

Manutenção e limpeza

ADVERTÊNCIA: antes de efectuar qualquer operação de manutenção ou limpeza na máquina, é necessário desligá-la, desligá-la da tomada eléctrica e usar protecções adequadas para proteger as mãos.

A limpeza frequente é recomendada para evitar a formação de fumos e odores desagradáveis durante a cozedura.

Não mergulhe o forno em água e não utilize substâncias branqueadoras que contenham cloro, podem danificar superfícies de alumínio. O uso de solventes, produtos não é permitido produtos químicos, sprays, abrasivos ou como na limpeza de qualquer um dos componentes do aparelho: eles poderiam danificar o produto irreversivelmente. Não pulverize líquidos de limpeza na unidade principal.

Lave a grelha e a bandeja com água e detergente e seque-as bem antes de as instalar para um novo uso. Sendo produtos de metal, se não secou rapidamente eles vão apresentar ao longo do tempo pontos de óxido.

Limpe as partes externas do forno com um pano húmido.

Embalagem

O papel e o cartão deste aparelho são recicláveis.

Nunca coloque a embalagem no lixo comum ou disperse-a no ambiente. O as embalagens devem ser eliminadas separadamente, separando-as por tipo regulamentos em vigor no seu país, para facilitar o processo de reciclagem de matérias-primas. Contacte o seu município ou um centro de recolha de resíduos autorizado para informações relacionadas e mais detalhadas

Para este aparelho, a legislação relativa à reciclagem das embalagens dos bens de consumo por intermédio do Consórcio Nacional de embalagens.

Avisos e regulamentos gerais de segurança

Perigo de electrocussão. Não abra, desmonte ou modifique o aparelho ou partes dele.

Dentro do dispositivo há tensões perigosas ou tensões elevadas. Não desmontar, não abrir, não tente reparar o aparelho sozinho, mesmo após o período da garantia.

Garantia

A garantia deste aparelho está em conformidade com o Decreto Legislativo n.º 24 de 02/02/2002 sobre os regulamentos de garantia em aplicação da Directiva Europeia N.º 199/44/CE. Recomenda-se manter o documento de compra como requisito essencial para a aplicação das regras de garantia. A garantia não cobre danos causados ao aparelho devido a uma utilização incorrecta ou diferente da indicada no presente folheto de instruções.

Eliminação de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE)

Indica que o produto deve ser descartado adequadamente no final do seu ciclo de vida na sequência das actuais regulamentações relativas à eliminação diferenciada e não pode ser tratada como uma simples recusa urbana. O produto deve ser descartado nos centros de recolha dedicados ou devolvido ao retalhista (no caso de querer substituí-lo através da compra de outro novo equivalente), uma vez que o aparelho cumpre os requisitos das novas directivas introduzidas para proteger o ambiente (2011/65/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE convertido em Decreto legislativo 151/2005 e alterações subsequentes). Solicite informações às autoridades locais sobre as áreas dedicadas à eliminação de resíduos. Quem não dispor do produto que segue as disposições da legislação está sujeito a sanções.

Declarações de conformidade

O importador deste produto:

- Declara que este aparelho cumpre os requisitos das directivas europeias e do regulamentos actuais relativos aos equipamentos eléctricos e electrónicos, bem como aos segurança para contacto directo com os alimentos.
- reserva-se o direito de fazer alterações ou melhorias no produto sem modificar o presente Folheto de instruções.
- Não deve ser responsabilizado por quaisquer erros de impressão.

Importante

O importador deste produto não deve ser responsabilizado por danos causados, tanto para o usuário e para terceiros, em caso de tratamento impróprio ou uso incorreto e/ou diferente do que é explicado neste folheto de instruções. A utilização de acessórios não originais pode causar danos a terceiros ou ao utilizador e comprometer a funcionalidade do produto. Utilização com acessórios não originais ou incorrectos montados inválidos a garantia do produto. O uso impróprio e o uso impróprio podem danificar o produto e causar danos ao usuário. Não utilize este produto se: estiver danificado. Não use este produto para danificar objetos ou ofender pessoas e animais.

Prezado cliente, agradecemos a compra de um produto mestre, e esperamos que tenha respondido positivamente às suas expectativas.

SVAN TRADING S.L.

C/Ciudad de Cartagena, 20. Paterna (46988). SPAIN.

info@svanelectro.com

96060034