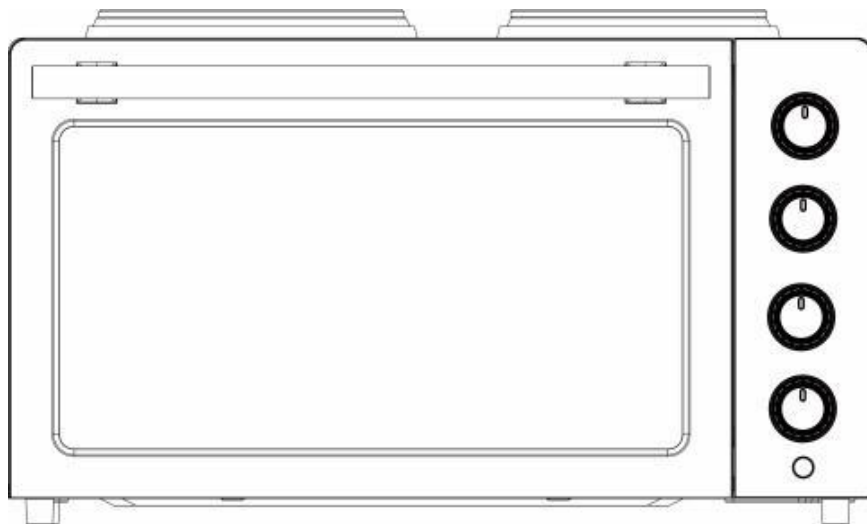




Miniküche mit Umluft

Modell: KK 2900




Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch gut auf.

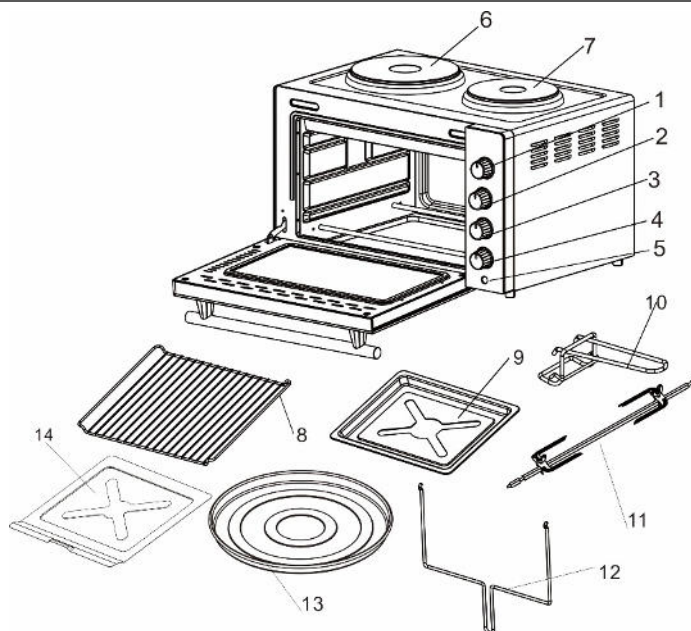
Wichtige Sicherheitshinweise

- Diese Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahre sind vom Gerät und von der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inklusive Netzkabel mit Stecker und eventueller Zubehörteile auf Mängel, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Nehmen Sie auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb.
- Überprüfen Sie das Netzkabel mit Stecker in regelmäßigen Abständen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Dadurch könnten nicht sichtbare Schäden entstehen.
-  **Achtung!** Während des Betriebes des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen (Gehäuse, Tür, ...) sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!
- Die offenliegenden Heizelemente und die Kochplatten dürfen nicht berührt werden.
- Der Pizzastein wird sehr heiß und braucht lange zum Abkühlen – Vorsicht beim Hantieren!
- Achten Sie darauf, dass bei jeder Verwendung das Krümelblech über dem Heizelement eingelegt ist.
- Überhitzte Öle und Fette können sich leicht entzünden. Achten Sie daher darauf, dass das Backblech nicht überfüllt ist.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich unter Aufsicht.
- Legen Sie keine Alufolie oder Ähnliches zwischen Grillrost und Pizzastein. Legen Sie den Pizzastein immer direkt auf den Grillrost.
- Das Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden, stellen Sie es nicht im Freien auf.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterial fern von Kindern, es besteht Erstickengefahr!
- Achten Sie darauf, dass die Kochplatten nicht thermostatgesteuert sind.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Hängeschränken, Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den Wänden müssen folgende Abstände eingehalten werden:
 - Seitlich: 20 cm
 - Hinten: 20 cm
 - Oben: 50 cm
- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden.
- Die Standfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.

- Stellen Sie keine brennenden Kerzen oder und/oder mit Wasser gefüllten Gefäße (z. B. Vasen) auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung keine heißen Geräteteile berührt.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht von der Arbeitsfläche hängen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn
 - das Gerät nicht in Verwendung ist.
 - eine Störung während des Betriebs auftritt.
 - Sie das Gerät reinigen wollen.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals an der Anschlussleitung aus der Steckdose, fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Betrieb bestimmt sondern ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt, in Kaffeeküchen von Büros oder Werkstätten sowie in Appartement-Häusern, Frühstückspensionen, Motels oder Bed & Breakfast Einrichtungen, o. Ä.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch des Netzkabels.
- Wenden Sie sich daher im Falle eines auftretenden Defekts an Ihren Händler oder wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.

Bedienelemente, Teile und Zubehör

- 1) Regler für rechte Kochplatte
- 2) Regler für linke Kochplatte
- 3) Temperaturregler Backrohr
- 4) Funktionsregler Backrohr
- 5) Betriebs-Kontrollleuchte
- 6) große Kochplatte
- 7) kleine Kochplatte
- 8) Grillrost
- 9) Backblech
- 10) Griff für Grillrost/
Backblech
- 11) Spieß mit Gabeln
- 12) Griff für Spieß
- 13) Pizzablech
- 14) Bröselblech



Vor der ersten Verwendung

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Achten Sie darauf, auch eventuelles Verpackungsmaterial im Gerät zu entfernen.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Teile sorgfältig, wie in Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Heizen Sie anschließend den Backofen des Gerätes ohne Lebensmittel und Teile ca. 10 Minuten lang mit Ober- und Unterhitze auf. Dies bewirkt, dass eventuell vorhandenes, produktionsbedingtes Schutzfett verdampft. Heizen Sie auch die Kochplatten vor der ersten Benutzung auf höchster Stufe ca. 3 Minuten auf. Dabei kann die aufgetragene Schutzschicht einbrennen und die Kochplatten sind somit besser vor Rost geschützt.
- Es entsteht leichte Geruchs- und Raumentwicklung, dies ist jedoch ungefährlich und tritt nur bei erster Verwendung auf. Sorgen Sie für ausreichende Raumlüftung.

Netzanschluss

Dieses Gerät ist mit einem Erdungskabel und mit einem Erdungsnetzstecker ausgestattet.

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, geerdete Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Erdung reduziert die Gefahr eines elektrischen Schlages im Falle eines Kurzschlusses.
- Sollten Netzkabel und/oder Stecker beschädigt sein, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen (220-240 V ~ 50 Hz).
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.
- Wir empfehlen, das Gerät an eine einzelne Steckdose anzuschließen und zu vermeiden, dass weitere Verbraucher an der selben Leitung angeschlossen werden (Sicherheit).

Bedienung



VORSICHT – HEISSE OBERFLÄCHE – VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Betriebs können berührbare Oberflächen eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen!

Kochplatten:

Stufen-Temperaturregler für Kochplatten:



kleine, rechte Kochplatte



große, linke Kochplatte

Wählen Sie die Heizstufe je nach Kochvorgang:

Stufe 3 (je ca. 700W/1200W): Ankochen und Anbraten

Stufe 2 (je ca. 400W/800W): Kochen und Braten

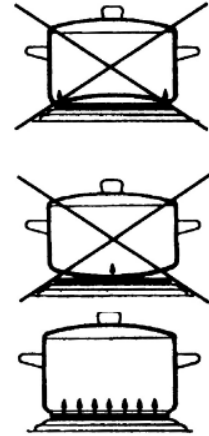
Stufe 1 (je ca. 300W/400W): Warmhalten

Stufe 0: Kochplatte ist ausgeschalten

Drehen Sie nach Kochende den Stufenregler immer in die Position „0“ zurück.

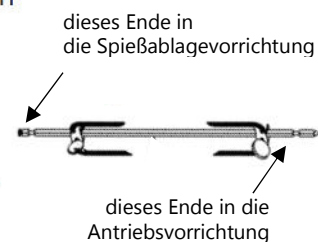
Grundsätzliches:

- Stellen Sie grundsätzlich erst den Topf auf die Kochplatte, und schalten Sie erst dann die Heizstufe ein.
- Der verwendete Topf muss sauber und trocken sein. Verwenden Sie keine verrußten Töpfe.
- Benutzen Sie nur Töpfe mit ebenem Boden, da sich sonst die Kochplatte verziehen könnte. Gut geeignet sind Spezial-Elektrotöpfe mit plangeschliffenem Boden.
- Der Topf muss mindestens so groß sein wie die Kochplatte, sonst geht ungenutzt Wärme verloren, und die Kochplatte kann sich verziehen.
- Der Topf sollte auch nicht größer als die Kochplatte sein.



Backofen:

- Benutzen Sie nur den Türgriff beim Öffnen und Schließen der Glastür, insbesondere, wenn sie heiß ist.
- Benutzen Sie den Backofen niemals ohne Krümelblech um zu vermeiden, dass Speisereste oder Fett auf die unteren Heizelemente fallen/tropft.
- Das eingelegte Gargut darf nicht schwerer als 3 kg sein.
- Verwenden Sie keine Papier- oder Plastikbehälter, um Lebensmittel im Backofen zu backen.
- Heizen Sie den Backofen bei geschlossener Tür ca. 15 Minuten auf. Drehen Sie den Temperaturregler in die gewünschte Position.
- Sobald Sie eine Funktion mit dem Funktionsregler ausgewählt haben, beginnt der Backofen zu heizen und die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Auch während des Garvorganges können Sie die Funktionsstufen ändern.
- Schieben Sie den Grillrost in die gewünschte Position.
- Wenn Sie feuchte oder fetthaltige Lebensmittel auf den Grillrost auflegen, schieben Sie darunter das Backblech ein, um die abtropfende Flüssigkeit aufzufangen.
- Bestücken des Drehspießes: Stecken Sie die beiden Spießgabeln auf den Spieß und fixieren Sie damit das Grillgut auf dem Spieß. Ziehen Sie die Schrauben der Gabeln fest. Stecken Sie das Grillspieß-Ende mit nur einer Ausnehmung in die Antriebsvorrichtung rechts im Garraum. Legen Sie das andere Ende des Grillspießes in die Spießablagevorrichtung links im Garraum.
- Verwenden Sie den Griff bei der Entnahme des Backbleches oder des Grillrosts.
- Bei der Entnahme des Grillrosts können Sie auch einen Topflappen oder Haushaltshandschuhe verwenden.
- Legen Sie das heiße Backblech auf eine wärmebeständige Unterlage ab.
- Verwenden Sie den Griff für den Drehspieß, um den Drehspieß aus dem Garraum zu nehmen.
- Nach Kochende drehen Sie die Regler zurück auf Pos. „LOW“ bzw. „OFF“.



Einstellungen des Funktionsreglers:

OFF : Backofen ist ausgeschaltet: Die Betriebsanzeige leuchtet nicht.



: **Ober- und Unterhitze mit Umluft:**



: **Oberhitze mit Umluft:**

Diese beiden Funktionen sind ideal um Schweinemedallions, Hühnerflügerl, Fisch usw. zu backen:

- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und heizen Sie den Backofen vor.



: **Unterhitze:**

Diese Funktion ist ideal um Pizza oder Geflügel zu garen.

- Platzieren Sie das Grillgut im mittleren Einschub.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf Ober-/Unterhitze und wählen Sie die gewünschte Temperatur.



: **Drehspieß mit Oberhitze:**



: **Drehspieß mit Ober- und Unterhitze und Umluft:**

Diese Funktionen sind ideal, um ein ganzes Huhn und Geflügel zu backen:

- Platzieren Sie Ihr Gargut in der Mitte des Drehspießes und befestigen Sie es mit den Spießgabeln links und rechts.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und heizen Sie den Backofen laut Rezept vor.
- Stecken Sie den Spieß in den Innenraum des Backofens, wie zuvor beschrieben wurde.

Hinweise:

- Kontrollieren Sie immer die Kochzeit, es befindet sich keine Timer-Funktion am Gerät.
- Die Kochzeit hängt ab von Größe, Menge und Art des Garguts sowie von der gewählten Temperatureinstellung.
- Der Backofen regelt die Temperatur selbständig, um ein Überhitzen zu vermeiden. Er kann sich eventuell aus- und später wieder einschalten. Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, lassen Sie Ihr Gargut im Ofen bis es durch ist.

Reinigung und Pflege



- Um eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu erzielen ist es notwendig, es sauber und in einem guten Zustand zu halten. Verschmutzungen können die einwandfreie Funktion beeinträchtigen und zu gefährlichen Situationen führen.



- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Es darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen innen und/oder außen eindringen. Stromschlaggefahr!
- Vor jeder Reinigung das Gerät
 - ausschalten
 - ausstecken
 - und ausreichend abkühlen lassen.

- Reinigen Sie den Garraum, die Tür und die Kochplatten nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie eventuelle Speiserückstände.
- Nach Benutzung der Kochplatten evtl. übergelaufenes Kochgut mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Nach längerer Zeit empfiehlt es sich, die Kochplatten mit einem Spezialpflegemittel zu behandeln.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten (nicht nassen!), weichen Tuch. Verwenden Sie reines Wasser oder eventuell mit einigen Tropfen eines milden Spülmittels. Anschließend alle Teile mit einem weichen, trockenen Tuch trockenreiben.
- Backblech und Rost können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven, ätzenden, alkohol- oder benzinhaltigen Reinigungsmittel und vermeiden Sie sehr heißes Wasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsutensilien, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
- Zur Reinigung darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Es darf kein Backofenreinigungsspray verwendet werden.
- Sollte das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, verstauen Sie es gut gereinigt im Karton und bewahren Sie es an einem trockenen, staubfreien Platz auf.

Technische Daten

Stromversorgung	220-240V ~ 50 Hz
Leistung total	max. 3300 W
Leistung große Kochplatte	max. 1200 W
Leistung kleine Kochplatte	max. 700 W
Leistung Ofen	max. 1400 W
Kapazität	30 Liter



Tippfehler, Design- und technische Änderungen vorbehalten!

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Garantie

Auf Ihr Gerät bieten wir 24 Monate Gewährleistung und die handelsübliche Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Gewerbeparkstraße 7
A-5081 Anif

Garantie:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

Gewährleistung:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.