

KOLIBER



**HOME
&
COOK**



SUPERMAX™ X-3000-W

Premium Line

DE	ELEKTRO BACKOFEN BEDIENUNGSANLEITUNG & GARANTIE	2-6
EN	ELECTRIC OVEN INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY	7-11
PL	PIEKARNIK ELEKTRYCZNY INSTRUKCJA OBSŁUGI & GWARANCJA	12-16

Model: KH-EO4820CR4-S-2

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wenn Sie sich an unsere nachfolgenden Hinweise halten, werden Sie viele Jahre Spaß an Ihrem Gerät haben. Bitte lesen Sie daher sorgfältig alle nachfolgenden Anwendungs- und Sicherheitshinweise.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch und heben Sie diese auf.
2. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den kommerziellen oder gewerblichen Gebrauch bestimmt.
3. Tauchen Sie elektrische Teile des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.
4. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nur im ausgeschalteten Zustand.
5. Das Netzkabel darf nicht in Kontakt kommen mit heißen Oberflächen.
6. Das Netzkabel darf nicht geknickt, umwickelt oder in Kontakt mit scharfen Kanten kommen, da dies zur Beschädigung der Isolierung des Kabels führen kann.
7. Ziehen Sie den Netzstecker nur direkt am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nie am Kabel selbst.
8. Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Gerätes beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Ein beschädigtes Netzkabel oder Gerätegehäuse darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
9. Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
10. Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
11. Wenn Sie Ihren Backofen über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.
12. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
13. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, rutschfeste, hitzebeständige und trockene Oberfläche. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
14. Der Abstand zwischen Geräte-Rückseite und Wand sollte mindestens 10 cm, nach oben mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z.B. nicht in Schränke o.Ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Backofens möglich und er könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.
15. Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
16. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse des Backofen gelangen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
17. Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Backofen befinden (z.B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr!
18. Das Gerät heizt sich während des Betriebs auf. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor der Backofen abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Grill- und Backraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
19. Das Gehäuse und das Sichtfenster in der Glastür kann während der Benutzung sehr heiß werden. Sie müssen einen Topflappen o.Ä. zum Öffnen der Backofenklappe benutzen, andernfalls besteht Verbrennungsgefahr.
20. Lassen Sie den Backofen nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie ihn transportieren.
21. Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden.
22. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck wie in dieser Bedienungsanleitung

- beschrieben. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen wie elektrischem Stromschlag oder Verletzungen führen.
23. Die Verwendung von Zubehör und Geräteteilen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen oder Schäden führen und resultiert im Verlust der Garantie.
24. Der Backofen dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Er ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Wenn Sie das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.

TEILEBEZEICHNUNG



10



11



12



13



14

- | | | |
|-------------------------|--------------|-----------------------------------|
| 1 Grill-/Umluftschalter | 6 Füße | 11 Griff für Gitterrost/Backblech |
| 2 Temperaturregler | 7 Glastür | 12 Gitterrost |
| 3 Funktionsschalter | 8 Griff | 13 Drehspeiß |
| 4 Zeitschaltuhr /Timer | 9 Gehäuse | 14 Drehspeiß Griff |
| 5 Kontrollleuchte | 10 Backblech | |

INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme:

1. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen reinigen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit einer handwarmen, milden Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend ab. Heizen Sie den Backofen mit  ungefähr 15 Minuten lang auf, um eventuelle Geruchsrückstände durch Verpackung und Versand zu eliminieren.
2. Wickeln Sie das Stromkabel aus.
3. Stellen Sie sicher, dass sich der Rost (12) bzw. das Backblech (10) in entsprechender Position befinden.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
5. Wenn Sie den Backvorgang beenden bzw. unterbrechen möchten, stellen Sie die Zeitschaltuhr (4) in die OFF Position.

Grundsätzlich besteht keine Notwendigkeit, den Backofen vorzuheizen. Sollten Sie jedoch zarte Speisen wie z.B. bestimmte Fleischsorten oder Kuchen zubereiten wollen, kann u.U. durch das Vorheizen ein besseres Resultat erzielt werden.

BACKEN

1. Legen Sie den Grillrost (12) bzw. das Backblech (10) in die gewünschte Position.
2. Schließen Sie die Backofentür (7).
3. Stellen Sie den Funktionsschalter (3) in  Position.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur (2) ein.
5. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (4) auf die gewünschte Backzeit ein.
6. Stellen Sie nach Beendigung des Backvorgangs die Zeitschaltuhr (4) auf OFF, um den Backofen auszuschalten.

AUFTAUEN

1. Legen Sie den Grillrost (12) bzw. das Backblech (10) in die gewünschte Position.
2. Schließen Sie die Backofentür (7).
3. Stellen Sie den Grill-/Umluftschalter (1) in  Position.
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (4) auf die gewünschte Backzeit ein.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur (2) ein.
6. Stellen Sie nach Beendigung des Backvorgangs die Zeitschaltuhr (4) auf OFF, um den Backofen auszuschalten.

UMLUFT

1. Nehmen Sie den Grillrost (12) aus dem Backofen.
2. Schließen Sie die Backofentür (7).
3. Stellen Sie den Grill-/Umluftschalter (1) in  Position und den Funktionsschalter (3) in  oder  oder  Position.
 - a. Kombination von  und : Umluftbetrieb mit allen Heizelementen.
 - b. Kombination von  und : Umluftbetrieb mit Unterhitze.
 - c. Kombination von  und : Umluftbetrieb mit Oberhitze.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur (2) ein.
5. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (4) auf die gewünschte Backzeit ein.
6. Stellen Sie nach Beendigung des Backvorgangs die Zeitschaltuhr (4) auf OFF, um den Backofen auszuschalten.

DREHSPIß

1. Nehmen Sie den Grillrost (12) aus dem Backofen.
2. Legen Sie das Backblech (10) auf die unterste Position im Backofen. Es schützt den Backofen vor heruntertropfendem Fett Ihrer Speisen, während diese auf dem Drehspeiß rotieren.

Verwenden Sie den Drehspieß niemals ohne Backblech (10)!

3. Schließen Sie die Backofentür (7).
4. Stellen Sie den Grill-/Umluftschalter (1) in  Position und den Funktionsschalter (3) in  oder  oder  Position.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur (2) ein.
6. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (4) auf die gewünschte Backzeit ein.
7. Stellen Sie nach Beendigung des Backvorgangs die Zeitschaltuhr (4) auf OFF, um den Backofen auszuschalten.

UMLUFT & DREHSPIEß

1. Nehmen Sie den Grillrost (12) aus dem Backofen.
2. Legen Sie das Backblech (10) auf die unterste Position im Backofen. Es schützt den Backofen vor heruntertropfendem Fett Ihrer Speisen, während diese auf dem Drehspieß (13) rotieren. Verwenden Sie den Drehspieß niemals ohne Backblech (10)!
3. Schließen Sie die Backofentür (7).
4. Stellen Sie den Grill-/Umluftschalter (1) in  Position und den Funktionsschalter (3) in  oder  oder  Position.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur (2) ein.
6. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (4) auf die gewünschte Backzeit ein.
7. Stellen Sie nach Beendigung des Backvorgangs die Zeitschaltuhr (4) auf OFF, um den Backofen auszuschalten.

DREHSPIEßMONTAGE

1. Stecken Sie Ihr Lebensmittel auf den Drehspieß, sodass der Schwerpunkt möglichst zentral liegt.
2. Setzen Sie den Drehspießgriff auf jede Seite vom Drehspieß und fixieren Sie damit das Nahrungsmittel. Richten Sie den Drehspießgriff unter unterschiedlichen Winkeln aus, damit das Nahrungsmittel fest fixiert wird. Ziehen Sie im Anschluss die Schrauben des Gri s fest, sodass Sie während des Backvorgangs in Position bleiben.
3. Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in die dafür vorhergesehene Öffnung auf der rechten Seite der Backofenkammer.
4. Positionieren Sie das gegenüberliegende Ende des Drehspießes in das dafür vorhergesehene Scharnier auf der linken Seite der Backofenkammer.
5. Um den Drehspieß wieder zu demontieren, führen Sie die vorangegangenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

GRILL

1. Legen Sie den Grillrost (12) auf die oberste Position im Backofen.
2. Legen Sie das Backblech (10) auf die unterste Position im Backofen.
3. Lassen Sie die Backofentür (7) einen Spalt offen.
4. Stellen Sie Funktionsschalter (3) in  Position.
5. Stellen Sie Temperatur (2) auf 250°C ein.
6. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (4) auf die gewünschte Backzeit ein.
7. Stellen Sie nach Beendigung des Backvorgangs die Zeitschaltuhr (4) auf OFF, um den Backofen auszuschalten.

REINIGUNG

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose bevor Sie den Backofen reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!
2. Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!
3. Benutzen Sie keine Haushaltsreiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch könnten Sie den Backofen und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigen.

4. Sollten dennoch einmal Verschmutzungen auftreten, können Sie den Backofen mit einem weichen Tuch, das leicht in einer milden Seifenlauge getränkt ist, reinigen.
5. Entnehmen Sie bei Bedarf das Krümelblech am Boden des Backofen und reinigen es. Schieben Sie das Krümelblech anschließend wieder unterhalb der unteren Heizstäbe in den Backofen.
6. Bevor Sie das Gerät nach der Reinigung wieder benutzen, muss es vollständig trocken sein. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes geöffnet.
7. Sollte der Backofen längere Zeit nicht im Gebrauch sein, muss das Gerät an einem trockenen und gut belüfteten Ort, ohne direkte Sonneneinstrahlung, gelagert werden, um so Feuchtigkeits- und Schimmelbildung vorzubeugen.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	2000W
Kapazität	48 l

ENTSORGUNG



Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass Elektrogeräte in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.

Benutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme in ihrer Gemeinde oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

GEWÄHRLEISTUNG • GARANTIE

Wir gewährleisten, dass alle Koliber Produkte zum Zeitpunkt des Kaufs frei von Mängeln sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transports.

Die gesetzliche Garantiezeit beträgt 36 Monate für Verbraucher und 12 Monate für gewerbliche Kunden und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren. Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten. Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der Restgarantielaufzeit des Geräts.

Thank you for choosing our product. This appliance has been designed and manufactured to high standards of engineering and with proper use and care, as described in this leaflet, will give you years of useful service. Please read these instructions carefully.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read instructions carefully before using this oven & keep them for future reference.
2. This device is intended for household use only and not for commercial or industrial use.
3. Do not immerse electric parts in water or other liquids while cleaning. Never hold the appliance under running water.
4. Do not remove the plug from the power outlet until the appliance has switched off.
5. Do not allow the cord to come in contact with hot surfaces.
6. Do not twist, kink or wrap the cord around the appliance, as this may cause the insulation to weaken and split.
7. Do not remove the plug from the power outlet by pulling the cord, always grip the plug.
8. In case of damaged power supply cord and/or device body, further usage is strictly forbidden. In order to avoid danger, replacement must be performed by the manufacturer or its service department or similar qualified technicians.
9. Never touch the device, power cord or plug with wet hands. There is a risk of electric shock.
10. Do not use extension cables.
11. If you do not use your device for a longer time you must disconnect it from the power supply. Only when you pull out the plug from the power socket, the device is completely off.
12. Only use in dry indoor spaces, do not use outdoors.
13. Before using, put this device on a stable, even, skid proof, thermal proof and dry surface. Make sure there is enough ventilation around the device.
14. The distance between the backside of the device and any wall should be at least 10 cm, upwards at least 10 cm and sideways at least 5 cm. Do not put the device in any cabinet or similar units. It may result in insufficient ventilation and thus leading to fire or damage of the appliance.
15. Do not place the appliance near water e.g. sinks, washing tubs or damp cellars. Otherwise there is a risk of electric shock.
16. Do not let any liquids get inside the device. Do not place any objects filled with liquids on top of the appliance. There is a risk of fire or electric shock. If liquid is poured into the appliance, immediately unplug the device from the power socket and contact service for repair.
17. Do not place any easily flammable materials near to the device (e.g. dishcloth, pot cloth etc.). Never dry textiles or other objects over, on or in the appliance. Otherwise there is a risk of fire!
18. This device heats up when in use. To avoid burns, do not touch heating elements or glass window during operation or before the device has cooled down. Do not reach inside the device during operation. Wait until device has cooled down.
19. The device body and the glass window can become very hot during usage. To open the device door you must use a pot cloth or similar. Otherwise there is a risk of burning.
20. After use allow the device to cool down before transporting.
21. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
22. Use the device only as described in this manual. Any other improper use may cause electric shock or injury.
23. The use of any accessory or attachment not explicitly recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, injury and damages and voids the warranty.
24. The device is designed for heating, cooking and grilling of food. Any other use is unintended and strictly forbidden. In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.

PARTS LIST

English



10



11



12



13



14

- | | | |
|-------------------------|---------------|----------------------|
| ① Rotisserie/convection | ⑥ Feet | ⑪ Tray & rack handle |
| ② Thermostat | ⑦ Glass door | ⑫ Grill rack |
| ③ Function | ⑧ Handle | ⑬ Rotisserie fork |
| ④ Timer | ⑨ Oven body | ⑭ Rotisserie handle |
| ⑤ Control light | ⑩ Baking tray | |

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the oven for the first time:

1. Wash all the oven accessories with mild dish detergent rinse with clean water. Dry all accessories and reassemble in the oven. Heat up the oven at  for approximately 15 minutes to eliminate packing odour that may remain after shipping.
2. Expand the power cord.
3. Make a sure that the grill rack (12) and baking tray (10) are in the right place.
4. Push the plug into the power outlet.
5. If you want to stop cooking simply switch the timer to OFF position.

In general it is not necessary to preheat the oven. You may get better results if you preheat the oven before cooking some delicate meals such as rare medium meat and cakes.

BAKING

1. Place the grill rack (12) or baking tray (10) into the desired position.
2. Close the glass door (7).
3. Set the function knob (3) to  position.
4. Set desired temperature (2).
5. Set the timer (5) to the desired time.
6. When finished baking switch off the oven by turning the timer knob (5) on position OFF.

DEFROST

1. Place the grill rack (12) or baking tray (12) into the desired position.
2. Close the glass door (7).
3. Set the rotisserie knob (1) to the  position.
4. Set desired temperature (2).
5. Set the timer (5) to the desired time.
6. When finished baking switch off the oven by turning the timer knob (5) on position OFF.

CONVECTION

1. Remove the the grill rack (12) from the oven.
2. Close the glass door (7).
3. Set the rotisserie knob (1) to  and set function knob (3) to  or  or .
- a. The combination of  and : All heating elements and convection are working.
- b. The combination of  and : Lower heating elements and convection are working.
- c. The combination of  and : Upper heating elements and convection are working.
4. Set desired temperature (2).
5. Set the timer (5) to the desired time.
6. When finished baking switch off the oven by turning the timer knob (5) on position OFF.

ROTISSERIE

1. Remove the grill rack (12) from the oven.
2. Place the baking tray (10) in the lowest level of the oven. It will collect dripping fat from the food while it cooks on rotisserie fork (13). Do not use rotisserie when baking tray (10) is not on place.
3. Close the glass door (7).
4. Set the rotisserie knob (1) to  and set function knob (3) to  or  or .
5. Set desired temperature (2).
6. Set the timer to the desired time (5).
7. When finished baking switch off the oven by turning the timer knob on position OFF.

CONVECTION & ROTISSEIRIE

1. Remove the grill rack (12) from the oven.
2. Place the baking tray (10) in the lowest level of the oven. It will collect dripping fat from the

food while it cooks on rotisserie fork (13). Do not use rotisserie when baking tray (10) is not on place.

3. Close the glass door (7).
4. Set the rotisserie knob (1) to  and set function knob (3) to  or  or .
5. Set desired temperature (2).
6. Set the timer to the desired time (5).
7. When finished baking switch off the oven by turning the timer knob (5) on position OFF.

USING THE ROTISSERIE FORK

1. Stick food on the rotisserie bar while centering its mass.
2. Slide holding forks onto each side of the bar and press firmly to the food. Set forks at different angles to hold food more firmly. Tighten the screws on rotisserie forks so they will stay in place during the cooking.
3. Insert the pointed end of the rotisserie rod into the rotisserie socket on right side of the oven chamber.
4. Place opposite side of the rotisserie rod on the hinge on the left side of the chamber.
5. To remove the rotisserie rod repeat above steps in reverse order.

GRILL

1. Place the grill rack (10) into the top level of the oven.
2. Place the baking tray (12) in the lowest level of the oven.
3. Leave the glass door (7) open.
4. Set the function knob (3) to  position.
5. Set temperature (2) on the 250°C.
6. Set the timer to the desired time (5).
7. When finished baking switch off the oven by turning the timer knob (5) on position OFF.

MAINTENANCE & CLEANING

1. Do not use chemicals, steel wool, or abrasive cleaners to clean the outside of the kettle as these will scratch the surface and fade the outside color.
2. Never immerse electrical parts of the device in water or other liquids during cleaning or operation. Never hold the device under running water.
3. Prior to cleaning turn of the oven to cool down.
4. Set all knobs to OFF position.
5. Pull the power plug out of the power outlet.
6. The device should be cleaned after each use to prevent fat settle and odors.
7. Remove solid food residuals with soft materials (e.g. rubber scraper).
8. All parts other than the main device, that can be disassembled, can be cleaned with warm water or in the dish washer.
9. Wipe chamber of the oven with a damp cloth.
10. After cleaning, let all parts fully dry before assembly.
11. If not used for a longer time, please store this device at a dry and well-ventilated place, without direct exposition to sunlight, so as to prevent the motor from being damped and getting moldy.

DISPOSAL



Correct product disposal:

This mark means that electrical appliances in the EU must not be disposed of with normal household waste.

Please use the return and collection systems in your community or contact the company where the product was purchased.

TECHNICAL DATA

Power supply	220-240V ~ 50/60Hz
Power consumption	2000W
Capacity	48 l

WARRANTY

We ensure that all Koliber products are free of defects at the time of purchase. In case of any production or material defects, the product will be replaced or repaired free of charge within the statutory period, without prejudice to extensive claims. A warranty claim by the buyer does not apply if caused by improper handling, overloading or installation errors. Without our written approval, technical interventions by third parties will lead to the immediate expiration of the warranty claim. The customer must present the original purchase document in order to assert the claim and bears the costs and the risk of the transport in the warranty period.

The guarantee period is 36 months for consumers and 12 months for commercial customers and it starts with the date of purchase. Please keep the purchase document for proof of the purchase date. No costs will be incurred for claiming your warranty. However, the warranty will be rendered void if the device is damaged, altered or misused. Please keep the original packaging for possible repairs.

Repaired or replaced components are subject to the remaining warranty period of the device.

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane zgodnie z wysokimi standardami. Prawidłowe użytkowanie i konserwacja opisana w tej instrukcji zapewni bezproblemową pracę urządzenia. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi.

BEZPIECZEŃSTWO

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytaj poniższe instrukcje i stosuj się do nich w przyszłości.
2. Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem i wyłącznie do użytku prywatnego. Nie jest przeznaczony do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
3. Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Nigdy nie myj urządzenia pod bieżącą wodą.
4. Wyjmij wtyczkę zasilania dopiero po wyłączeniu urządzenia.
5. Przewód zasilający nie może być zbyt blisko gorących powierzchni lub ich dotykać.
6. Przewód zasilający nie może być zgięty lub dotykać ostrych krawędzi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie izolacji kabla.
7. Wtyczkę należy wyciągnąć chwytając ją przy gniazdku. Nigdy nie ciągnij bezpośrednio za przewód zasilający.
8. Jeśli przewód zasilający lub obudowa urządzenia są uszkodzone, nie należy korzystać z urządzenia. W celu uniknięcia ewentualnego niebezpieczeństwa uszkodzony kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie przez producenta, wyznaczony serwis lub wykwalifikowanego technika.
9. Nie dotykaj przewodu oraz wtyczki mokrymi dłońmi. Może to skutkować porażeniem prądem.
10. Nie stosuj przedłużaczy kabla.
11. Jeżeli nie korzystasz z urządzenia przez dłuższy czas odłącz go od zasilania. Tylko wtedy urządzenie jest całkowicie wyłączone.
12. Korzystaj z urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na zewnątrz.
13. Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej, stabilnej i antypoślizgowej powierzchni.
14. Zachowaj 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu urządzenia, 10 cm wolnej przestrzeni od góry oraz po 5 cm z lewej i prawej strony urządzenia. Nie umieszczaj urządzenia w zamkniętej przestrzeni. Może powodować problemy z wentylacją i w konsekwencji doprowadzić do pożaru lub uszkodzenia urządzenia.
15. Nie trzymaj urządzenia w pobliżu wody np. zlewu, wanny, wilgotnej piwnicy. Może to doprowadzić do porażenia prądem.
16. Nie pozwól dostać się płynom do wnętrza obudowy. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów wypełnionych płynem na urządzeniu. Może to doprowadzić do pożaru lub porażenia prądem. Jeżeli płyn dostanie się do wnętrza urządzenia natychmiast odłącz je z sieci.
17. Nigdy nie umieszczaj elementów łatwopalnych w pobliżu urządzenia (np. szmatki, kubki tekturowe, itp.). Nigdy nie susz mokrych tkanin lub innych elementów na urządzeniu. Może to wywołać pożar!
18. To urządzenie nagrzewa się podczas pracy. W celu uniknięcia poparzeń nie dotykaj gorących elementów urządzenia np. szyby w drzwiach, rusztu, grzałek. Poczekaj aż urządzenie ostygnie.
19. Podczas pracy obudowa urządzenia oraz szyba w drzwiach mocno się nagrzewają. Aby otworzyć drzwi użyj uchwytu. W przeciwnym wypadku możesz ulec poparzeniu.
20. Przed transportem urządzenia poczekaj aż ostygnie.
21. Dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych nie mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru.
22. Wykorzystuj opisywane urządzenie wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do niebezpieczeństwa w postaci porażenia prądem lub zranienia.
23. Stosowanie akcesoriów i części, które nie są określone przez producenta, może spowodować uszkodzenia i w konsekwencji utratę gwarancji.
24. Urządzenie służy do pieczenia, opiekania i grillowania potraw. W przypadku nieprawidłowego korzystania z urządzenia odpowiedzialność za wynikłe szkody ponosi użytkownik.



10



11



12



13



14

1 Rożen/termoobieg

2 Termostat

3 Wybór funkcji

4 Czasomierz

5 Lampka kontrolna

6 Nóżka

7 Szklane drzwi

8 Uchwyt

9 Obudowa

10 Tacka do pieczenia

11 Uchwyt tacki i rusztu

12 Ruszt

13 Rożen

14 Uchwyt rożna

OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem:

1. Umyj wszystkie akcesoria przy użyciu płynu do mycia naczyń i spłucz przy użyciu wody. Po całkowitym wyschnięciu elementów można je ponownie umieścić w piekarniku. Ustaw pokrętło na pozycję  i wygrzej piekarnik przez ok. 15 minut w celu usunięcia niechcianych zapachów, które mogło pozostać po transporcie.
2. Rozwiń przewód zasilający.
3. Upewnij się, że ruszt (12) i tacka (10) do pieczenia są we właściwym miejscu.
4. Włóż wtyczkę do gniazdka.
5. Jeżeli chcesz przerwać pieczenie przełącz czasomierz (5) na pozycję OFF.

Nie ma potrzeby rozgrzewania piekarnika przed właściwym pieczeniem. Jednakże w przypadku pieczenia delikatnych potraw np.: pewnych mięs lub ciast, rozgrzanie piekarnika może przynieść lepsze efekty.

PIECZENIE

1. Umieść tackę (10) lub ruszt (12) na miejscu.
2. Zamknij drzwi piekarnika (7).
3. Ustaw pokrętło funkcji (3) na pozycję .
4. Ustaw odpowiednią temperaturę (2).
5. Ustaw odpowiedni czas (5).
6. Po zakończeniu pieczenia przełącz pokrętło czasomierza (5) na OFF aby wyłączyć piekarnik.

ROZMRAŻANIE

1. Umieść tackę (10) lub ruszt (12) na miejscu.
2. Zamknij drzwi piekarnika (7).
3. Ustaw pokrętło funkcji rozna na pozycję .
4. Ustaw odpowiednią temperaturę (2).
5. Ustaw odpowiedni czas (5).
6. Po zakończeniu pieczenia przełącz pokrętło czasomierza (5) na OFF aby wyłączyć piekarnik.

TERMOOBIEG

1. Wyjmij ruszt z piekarnika (12).
2. Zamknij drzwi piekarnika (7).
3. Ustaw pokrętło funkcji termoobiegu (1) na pozycję  oraz pokrętło trybu grzania (3) na  lub .
- a. Kombinacja funkcji  oraz : Termoobieg oraz wszystkie elementy grzewcze pracują.
- b. Kombinacja funkcji  oraz : Termoobieg oraz dolne elementy grzewcze pracują.
- c. Kombinacja funkcji  oraz : Termoobieg oraz górne elementy grzewcze pracują.
4. Ustaw odpowiednią temperaturę (2).
5. Ustaw odpowiedni czas (5).
6. Po zakończeniu pieczenia przełącz pokrętło czasomierza (5) na OFF aby wyłączyć piekarnik.

ROŻEN

1. Wyjmij ruszt z piekarnika (12).
2. Umieść tackę (10) do pieczenia w najniższym położeniu komory piekarnika. Będzie zbierała tłuszcz kapiący z opiekanej na rożnie potrawy. Nie używaj rożna (13) przed umieszczeniem tacki w piekarniku.
3. Zamknij drzwi piekarnika (7).
4. Ustaw pokrętło funkcji rożna (1) na pozycję  oraz pokrętło trybu grzania (3) na  lub .
5. Ustaw odpowiednią temperaturę (2).
6. Ustaw odpowiedni czas (5).
7. Po zakończeniu pieczenia przełącz pokrętło czasomierza (5) na OFF aby wyłączyć piekarnik.

TERMOOBIEG & ROŻEN

1. Wyjmij ruszt (12) z piekarnika.
2. Umieść tackę (10) do pieczenia w najniższym położeniu komory piekarnika. Będzie zbierała tłuszcz kapiący z opiekanej na rożnie (13) potrawy. Nie używaj rożna przed umieszczeniem tacki w piekarniku.
3. Zamknij drzwi piekarnika (7).
4. Ustaw pokrętło funkcji rożna (1) na pozycję  oraz pokrętło trybu grzania (3) na  lub .
5. Ustaw odpowiednią temperaturę (2).
6. Ustaw odpowiedni czas pieczenia (5).
7. Po zakończeniu pieczenia przetłącz pokrętło czasomierza (5) na OFF aby wyłączyć piekarnik.

MONTAŻ ROŻNA

1. Nabij potrawę na rożen tak aby wyśrodkować jej masę.
2. Wsuń widelce na rożen i dociśnij nimi potrawę tak, by nie mogła się przesunąć. Ustaw widelce pod różnym kontem aby mocniej chwycić potrawę. Dokręć śruby znajdujące się w widelcach aby zablokować je podczas pieczenia.
3. Wsuń spiczasty koniec rożna w otwór znajdujący się po prawej stronie komory piekarnika.
4. Umieść przeciwny koniec rożna w zawiasie znajdującym się po lewej stronie komory piekarnika.
5. Aby zdemontować rożen powtórz powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

GRILOWANIE

1. Umieść ruszt (12) w najwyższym miejscu komory piekarnika.
2. Umieść tackę (10) do pieczenia w najniższym położeniu komory piekarnika.
3. Pozostaw uchylone drzwi (7).
4. Ustaw pokrętło funkcji (3) na pozycję .
5. Ustaw temperaturę (2) na 250°C.
6. Ustaw odpowiedni czas (5).
7. Po zakończeniu pieczenia przetłącz pokrętło czasomierza (5) na OFF aby wyłączyć piekarnik.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Nie używaj rozpuszczalników, środków ściernych, drucianych szczotek lub ostrych przedmiotów, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i uszkodzić zewnętrzną część obudowy.
2. Podczas czyszczenia nie zanurzaj piekarnika w wodzie lub innych cieczach. Nigdy nie myj urządzenia pod bieżącą wodą.
3. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie i odczekaj do jego całkowitego wystudzenia.
4. Ustaw wszystkie pokrętła w pozycji OFF.
5. Wyciągnij wtyczkę z kontaktu.
6. Wyczyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec zbieraniu się tłuszczu oraz powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.
7. Usuń duże resztki jedzenia używając miękkich środków (np. gumowej skrobaczki).
8. Wszystkie akcesoria (z wyjątkiem piekarnika i przewodu zasilającego) można czyścić w zmywarce lub ręcznie ciepłą wodą.
9. Przetrzyj komorę piekarnika wilgotną ściereczką.
10. Przed ponownym użyciem pozwól piekarnikowi dobrze wyschnąć.
11. Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas przechowuj je w suchym i dobrze wentylowanym miejscu, bez dostępu do światła słonecznego, aby zapobiec dostaniu się wilgoci i wystąpieniu pleśni.

UTYLIZACJA



Prawidłowa utylizacja produktu:

Znak ten oznacza, że w UE nie należy wyrzucać urządzeń elektrycznych wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Proszę używać systemów odbioru i zwrotu w swojej społeczności lub skontaktować się z placówką, w której produkt został zakupiony.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie	220-240V ~ 50/60Hz
Moc	2000W
Pojemność	48 l

GWARANCJA

1. KOLIBER Sp. z o.o. z siedzibą w Białymstoku przy Al. Jana Pawła II 59B/49 zwany dalej Gwarantem zapewnia, że wszystkie produkty marki Koliber w chwili zakupu są wolne od wad.
2. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polski wyłącznie z dowodem zakupu.
3. Okres gwarancji wynosi 36 miesięcy dla konsumentów, 12 miesięcy dla klientów komercyjnych i rozpoczyna się od daty zakupu.
4. W przypadku wystąpienia wad produkcyjnych lub materiałowych produkt zostanie naprawiony bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Wady usuwane będą w terminie do 21 dni roboczych od przyjęcia urządzenia fizycznie do serwisu. W przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych, termin powyższy może ulec przedłużeniu o kolejne 30 dni.
5. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
6. Postanowieniami niniejszej gwarancji dalej idące roszczenia odszkodowawcze są wyłączone, chyba, że wynikają one z bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa. Gwarant nie odpowiada za szkody i straty powstałe w wyniku niemożności korzystania z urządzenia będącego w naprawie.
7. Gwarancja nie ma zastosowania, jeżeli uszkodzenie zostało spowodowane winą użytkownika, niewłaściwą obsługą, w szczególności przeładowaniem, przegrzaniem lub złym montażem.
8. W każdym przypadku gwarancji nie podlegają: uszkodzenia wynikłe na skutek osadzania się kamienia z wody lub niewłaściwej pielęgnacji; elektryczne materiały eksploatacyjne typu żarówki, świetlówki etc.; części ulegające zużyciu (np. ruchome uszczelki, elementy ślizgowe itp.).
9. Naprawa w nieautoryzowanym serwisie bez pisemnej zgody naszej firmy skutkować będzie utratą gwarancji. Gwarancja jest nieważna w przypadku uszkodzenia, modyfikacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia, jeżeli nie wynikają z odpowiedzialności gwaranta.
10. Sprzęt należy dostarczyć w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz protokołem reklamacji w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. Ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.