

SNAIGÉ



SNM-4542G

SNM-6002G



РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Съдържание

Технически характеристики.....	3
Информация за безопасност.	5
Инсталация.	8
Монтаж на крачета.....	9
Монтаж на фиксатор за стена	10
Използване на фурна.	11
Части и принадлежности	12
Контролен панел	15
Използване и функции на фурната	16
Ферментация на кисело мляко	17
Почистване и съхранение.	18
Отстраняване на неизправност	19
Плоча за готвене	20
Изхвърляна на отпадъчни продукти.	22

Технически характеристики

Модел	SNM-4542G	SNM-6002G
Напрежение / Честота	220-240V / 50-60 Hz	220-240V / 50-60 Hz
Консумация на енергия	3618W	3618W
Мощност на плочите - малка / голяма	1000W / 1500W	1000W / 1500W
Мощност на нагревателите във фурната - горед / долен	700-1200W / 900W	900-1200W / 1100W
Външни размери (широчина x височина x дълбочина)	590x465x333	600x494x383,5
Вътрешно осветление	18 W	18 W
Обем на фурната	45 LT	60 LT
Клас и Степен на защита IP	CLASS I-IP20	CLASS I-IP20



Спецификациите подлежат на промяна без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Илюстрациите в ръководството са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени в етикета на продукта или в други документи, доставени с продукта са определени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. Тези стойности може да се различават в зависимост от употребата и условията на околната среда



Използвайте фурната на заземен щепсел с номинален предпазител 16A.

Символи и дефиниция

Символи от ръководството за потребителя



Важна информация и полезни съвети



Предупреждение за опасни за живота и имуществото ситуации.



Предупреждение за риск от токов удар.



Защита за опасност от пожар



Защита срещу горещи повърхности

Важна информация за безопасност

Уважаеми клиенти,

Произведени в модерни съоръжения и подложени на строг контрол на качеството, ние искаме да извлечете максимума от вашия продукт. Затова прочетете внимателно цялото ръководство, преди да използвате продукта, и го запазете като референтен източник. Ако предадете продукта на друго лице, дайте му ръководството.

1. Продуктът съдържа термостат и трябва да се използва само подходящ термостат.

2. Този уред НЕ е предназначен за използване от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. НЕ ОСТАВАЙТЕ без надзор близо до деца или домашни любимци. Никои не е упълномощен да работи или почиства това оборудване, освен ако не е прочел и разбрал напълно всички инструкции за работа и безопасност в това ръководство.

3. Деца на 8 и повече години могат да използват това оборудване под наблюдение или след подходящо обучение. Децата не трябва да бъркат в уреда.

4. Пазете уреда и захранващия кабел далеч от деца под 8-годишна възраст.

5. Вашата фурна НЕ Е ПРОЕКТИРАНА да се управлява от външен таймер или независима система за дистанционно управление.

6. Този уред е предназначен само за нормална домашна и подобна употреба. НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНО за използване в търговска среда или среда за търговия на дребно. Ако тази фурна се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако не се използва в съответствие с инструкциите в ръководството за потребителя, гаранцията ще бъде невалидна и производителят няма да носи отговорност за щети.

1.



Внимание - Горещи повърхности: Този символ показва, че достъпните повърхности могат да станат много горещи по време на работа.


Предупредителният етикет с този символ не трябва да се премахва. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки.

2.

ВИНАГИ поставяйте уреда върху равна, топлоустойчива повърхност. Предназначен само за използване на плот. НЕ работете върху нестабилни повърхности. НЕ работете с уреда в затворено пространство или под окачени шкафове. За да се предотвратят всякакви имуществени щети от изпарения, отделяни по време на работа, е необходимо достатъчно пространство и вентилация. Никога не работете с уреда в близост до запалими материали като хартиени кърпи, завеси или найлонови листове. Уверете се, че кабелът НЕ виси над ръба на маса или плот и не докосва горещи повърхности.

3.

Внимание - ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ: Този уред генерира прекомерна топлина и изпарения по време на употреба. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се избегне рискът от нараняване, пожар и материални щети.

4. НЕ поставяйте постелка под уреда. Ако трябва да поставите уреда върху постелка, вземете предпазни мерки, за да предотвратите изплъзването на уреда от постелката.
5. НЕ поставяйте уреда до стената или върху други уреди, докато готвите. Оставете поне 5 инча или 13 см свободно пространство отгоре, отзад, отстрани и отгоре на уреда. НЕ поставяйте никакви предмети върху уреда.
6. НЕ поставяйте уреда върху горната част на фурната.
7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да сведете до минимум риска от токов удар, използвайте само доставените подвижни прибори, тави, решетки и др. за готвене.
8. Използването на принадлежности, които НЕ са ПРЕПОРЪЧАНИ от производителя на уреда, може да доведе до нараняване.
9.  За ваша безопасност не използвайте фурната без монтажен крак.
10. НИКОГА не използвайте с удължителен кабел, предоставен е къс захранващ кабел (или подвижен захранващ кабел), за да се сведе до минимум рискът от оплитане или спъване в по-дълъг кабел. НИКОГА не използвайте електрическия контакт под плота.
11. НЕ използвайте уреда на открито.
12. НЕ работете, ако кабелът или щепселът са повредени. Ако уредът не работи по време на употреба, незабавно го изключете от контакта. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ И НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА РЕМОНТИРАТЕ ДЕФЕКТЕН МОДУЛ. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за помощ.
13. Изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате и преди почистване на фурната. Оставете фурната да се охлади, преди да инсталирате или отстраните части. НИКОГА не потапяйте уреда във вода. Ако уреда бъде изпуснат или случайно потопен във вода, незабавно го изключете от контакта. Не потапяйте и не изплаквайте кабела или щепсела във вода или други течности.
14. Външните повърхности на уреда може да се нагорещят по време на употреба. Носете ръкавици за готвене, когато работите с горещи повърхности и компоненти.
15. ВИНАГИ изключвайте уреда от контакта след употреба.
16. Бъдете изключително внимателни, когато боравите с уред, който съдържа горещо масло или други горещи течности.
17. ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИЗКЛЮЧИТЕЛНО Внимание, когато изваждате тави или изхвърляте гореща мазнина.
18. НЕ почиствайте с телена четка. Части могат да се отделят от основата и да влязат в контакт с електрически части, създавайки опасност от токов удар. Използвайте неметални четки за почистване.
19. НЕ прикрепяйте прекалено големи храни или метални прибори към уреда, тъй като това може да причини пожар или токов удар.

20. Бъдете изключително внимателни, когато използвате тави, направени от материал, различен от метал, или тави, направени от материал, различен от стъкло.
21. Не съхранявайте никакви материали, различни от принадлежностите, препоръчани от производителя в уреда, когато не се използва.
22. Не поставяйте нито един от следните материали в уреда: хартия, картон, пластмаса.
23. Не покривайте тавата за разливане или други части на уреда с метално фолио, тъй като това може да доведе до прегряване на уреда.

ВАЖНО

- Тавата за разливане трябва да работи на място и цялата храна трябва да се извади от тавата за разливане, когато е пълна повече от половината. Никога не поставяйте тавата за разливане (или друго) директно върху фурната.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ - САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

- **НИКОГА** не поставяйте нищо върху уреда.
 - **НИКОГА** не покривайте вентилационните отвори отгоре, отзад и отстрани на модула за готвене.
 - Винаги използвайте ръкавици за готвене, когато отстранявате нещо горещо от уреда.
 - Никога не поставяйте нищо върху вратата на фурната, когато е отворена.
 - Не оставяйте вратата на фурната отворена за продължителни периоди от време.
 - Винаги се уверявайте, че нищо не може да излезе от фурната, преди да затворите вратата на фурната.
 - Винаги затваряйте бавно вратата на фурната и не я затръшвайте. Винаги дръжте дръжката на вратата на фурната, когато отваряте и затваряте вратата.
 - Срокът на експлоатация на този продукт е 10 (десет) години.

Внимание: Свързване на захранващия кабел

- Включете захранващия кабел в определен електрически контакт. Никакви други устройства не трябва да се включват в същия контакт. Включването на друго оборудване в контакта ще претовари веригата.
- Не използвайте удължителен кабел с този продукт.
- За да прекъснете връзката, изключете всички контроли, след което извадете щепсела от контакта.

електрическа енергия

Ако веригата е претоварена с друго оборудване, вашият уред може да не работи правилно. Той трябва да работи по специална верига.



Опасност от пожар поради храна, която не е подходяща за скара

Печете само храната, която може да бъде приготвена на силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде назад върху скарата. Това е най-горещото място и храната, съдържаща мазнини, може да се запали.

Инсталация

Преди да използвате продукта.



Клиентът носи отговорност за избора къде да монтира уреда и подготовката на електрическата инсталация.



Продуктът трябва да бъде инсталиран в съответствие с местните електрически стандарти.



Проверете продукта за повреди преди монтажа. Не монтирайте продукта, ако е повреден. Повредените продукти създават риск за вашата безопасност.

Захранване



Продуктът трябва да се използва със заземен проводник!

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от употреба без заземителна линия!



Захранващият кабел не трябва да се смачква, огъва или прищипва или влиза в контакт с горещи части на продукта. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от квалифициран електротехник.

- Данните за захранването трябва да съответстват на данните върху референтния етикет на уреда. Референтният етикет на уреда се намира на гърба на продукта..
- Свързващият кабел на продукта трябва да отговаря на техническите спецификации и консумация на енергия; проверка. *Технически характеристики страница 3*
- Щепселът трябва да е на лесно достъпно място след монтажа.
- Гаранцията за продукта започва да тече след правилен монтаж.

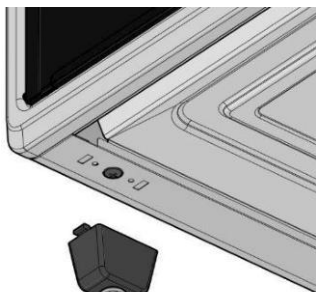


Преди да започнете каквато и да е операция по електрическата инсталация, моля, изключете уреда от контакта.

Инсталация на крачета

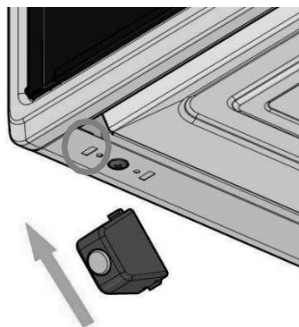


- 1 : Гъвкава скоба
- 2 : Стабилна скоба



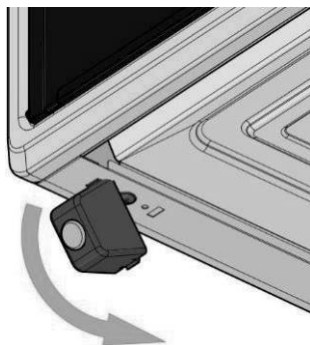
СТЪПКА-1

Поставете краката, както е показано по-горе.



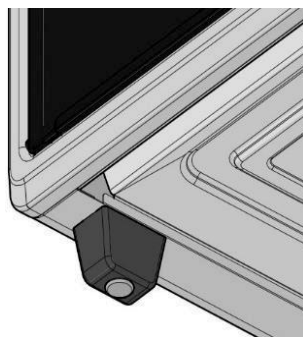
СТЪПКА-2

Приближете гъвкавата скоба, както е показано по-горе.



СТЪПКА-3

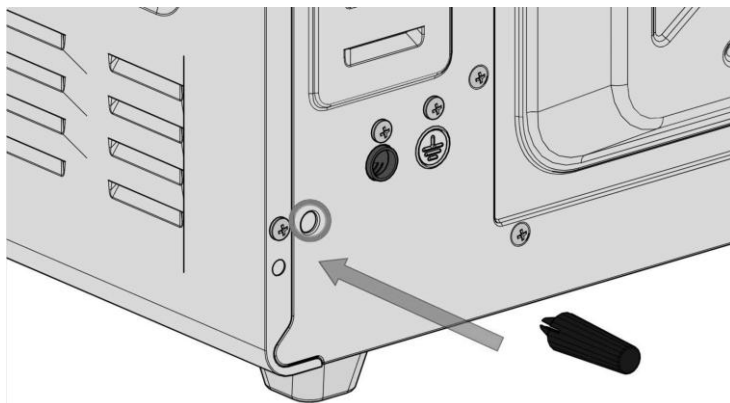
Монтирайте гъвкавата скоба в отвора с леко натискане.



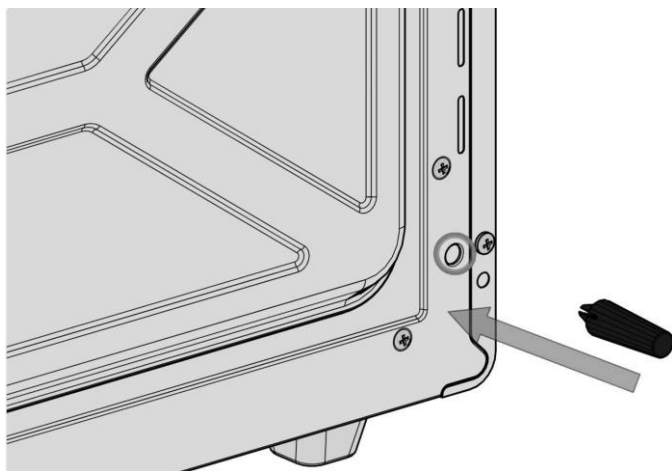
СТЪПКА-4

Фиксирайте внимателно стабилната скоба в отвора. Моля, използвайте крака с гумени отвори.

Монтаж на фиксатора за стена



Нагласете регулаторите на задната стена към левия и десния отвор, както е показано. Включете ги с умерено натискане.



Използване на фурната

Първоначално използване

- Отстранете целия опаковъчен материал.
- Измийте принадлежностите за готвене на ръка, преди да ги използвате за първи път. След това избършете фурната отвън и отвътре с топла, влажна кърпа и мек почистващ препарат.
- След това загрейте предварително фурната за 10 минути, докато е празна и с отворена врата. **ВНИМАНИЕ:** Когато се използва за първи път, уредът може да изпусне дим или миризма на изгоряло поради маслата, използвани за покриване и защита на нагревателните елементи.
- Накрая избършете уреда с влажна кърпа.

Работа с фурната

- Задайте функцията на фурната, в която искате да готвите.
- Настройте таймера на желаното време или ръчна позиция (икона на часовник).
- След като зададете желаната температура, вашата фурна ще започне да работи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Вашата фурна няма да работи, ако термостатът и управлението на фурната са включени, но таймерът не е настроен или превключен на ръчно положение.

Части и принадлежности



*6



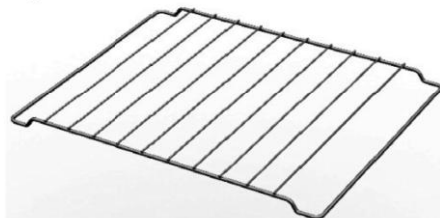
7



*8



9



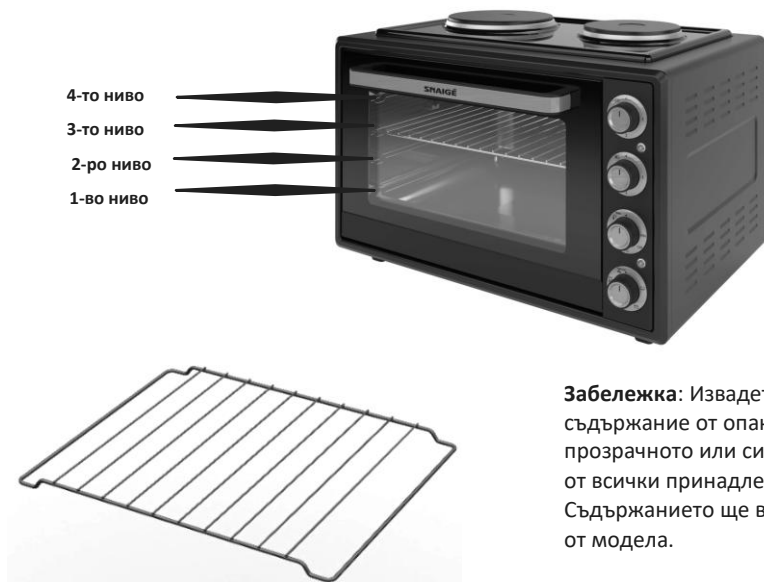
*10



Части и принадлежности

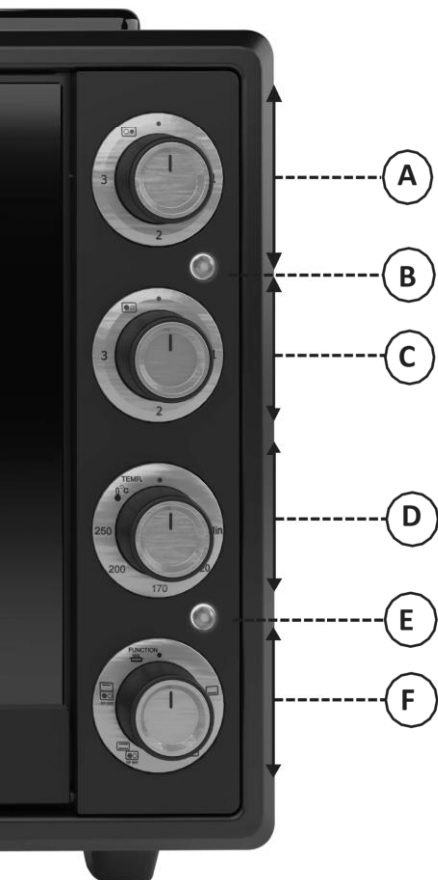
- 1. Котлон:** Това е нагревателен елемент. Не пипайте с голи ръце.
 - 2. Дръжка на вратата:** Винаги използвайте дръжката и избягвайте да докосвате стъклената врата. Стъклената врата може да стане много гореща по време на готвене и да причини нараняване.
 - 3. Стъклена врата:** Солидно, издръжливо закалено стъкло запазва топлината вътре и осигурява равномерно разпределение на топлината за хранителните продукти. Никога не гответе с отворена врата.
 - 4. Контролен панел:** Съдържа контролни бутони.
 - 5. Крака на фурната:** Не работете с фурната без крака.
 - 6. Кръгла тава:** Използвайте върху скарата, доставена с продукта.
 - 7. Квадратна тава:** Използвайте я, като я поставите върху тава за печене по ваш избор.
 - 8. Тава за разливане:** Поставете я директно под нагревателните елементи. Ако пригответе сочни храни, тавата за разливане може да се напълни. Изпразнете тавата за разливане, когато е пълна повече от половината.
- За да изпразните тавата за разливане по време на готвене: С помощта на ръкавици за фурна отворете капака и внимателно плъзнете тавата за разливане от фурната. Изпразнете тавата за разливане и я поставете обратно във фурната. Затворете вратата, за да прекратите процеса на готвене.
- (По избор, може да не е включено във вашия продукт).
- 9. Телена скара:** За позициониране на хляб, гевреци и кръгли тави.
 - 10. Метален шиш за пиле на грил:** (По избор, може да не са включени във вашия продукт).

Части и принадлежности



Забележка: Извадете цялото съдържание от опаковката. Отстранете прозрачното или синьо защитно фолио от всички принадлежности. Съдържанието ще варира в зависимост от модела.

Контролен панел



A. **Бутон за управление на котлона:** Използвайте за желаното ниво на топлина.











B. **Сигнална лампа:** Сигналната лампа светва, когато някой от котлоните работи.

C. **Бутон за управление на котлона:** Използвайте за желаното ниво на топлина.

D. **Бутон за контрол на температурата:** Използвайте за задаване на желаната температура на готвене.


E. **Сигнална светлина:** Когато режимът на готвене и таймерът са зададени, светлината светва. Изгасва, когато вътрешността на фурната достигне зададената температура. Мигането по време на готвене е нормално.

F. **Функционален бутон:** Използвайте за настройка на функцията за готвене.

	<p>Нагриване на долната част</p> <p>Нагрива се само долната част. Можете да имате хрупкава храна отдолу и мека отгоре. Подходяща е за пица или храна, която трябва да се запече отдолу.</p>
	<p>Нагриване на горната част</p> <p>Ако нагривате само отгоре, можете да печете сладкиши отгорна част и да готвите храна, която трябва да покафенее отгоре.</p>
	<p>Горно и долно нагриване</p> <p>Храната се готви отгоре и отдолу едновременно. Можете да печете пухкави питки, мекички, хрупкави сладкиши или да пригответе вкусни гювечета. Използвайте единична тава за готвене.</p>
	<p>Горно и долно нагриване с турбо вентилатор (*).</p> <p>Долният и горният нагревател работят заедно чрез турбо мотора. Турбо моторът осигурява по-равномерно нагриване. Можете да печете сладкиши или да готвите вкусни гювечета. Използвайте една тава за готвене.</p>
	<p>Размразяване(*)</p> <p>Помага за размразяване на замразени храни за кратко време и спестява време. Поставете храната за размразяване върху средната решетка върху грил плочата. Поставете тава за печене върху най-долната решетка, за да събере водата, която се натрупва от размразяването.</p>
	<p>Горно нагриване + Пиле на грил (*).</p> <p>Чрез нагриване отгоре можете да пригответе крехко месо. Препоръчително е да използвате тава за отцеждане или обикновена тава. Максималното тегло на пиле на грил е 2 кг.</p>
	<p>Затопляне на скара и пиле на грил(*)</p> <p>Благодарение на функцията грил, можете да пригответе крехко и печено месо, като загреете повече отгоре. Препоръчително е да използвате тава за отцеждане или обикновена тава.</p>
	<p>Нагриване на скара(*)</p> <p>Месото се запечатва на висока температура и остава сочно отвътре. Можете да готвите храни като месо, пиле и риба. Препоръчително е да използвате тава за отцеждане или обикновена тава.</p>
	<p>Нагревател за скара и турбо вентилатор (*)</p> <p>Позволява печене на множество повърхности чрез равномерно разпределение на температурата във фурната.</p>
	<p>Долно нагриване и турбо вентилатор (*)</p> <p>Долното отопление и турбо вентилаторът работят заедно. Равномерното разпределение на горещия въздух във фурната гарантира, че дъното на храна като пита и хляб е по-добре изпечено и хрупкаво.</p>

(*): Избрани

Ферментация на кисело мляко

Когато фурната е празна, режимът на кисело мляко се избира с помощта на термостата, превключвателят е настроен на съпротивление It , предварително загряване за 10 минути. За процеса на ферментация, варете суровото мляко за 10-15 минути. Препоръчително е да използвате стоманен съд за варене. След това се охлажда до температура на ферментация (45-50°C).

СЪВЕТ: Когато млякото е топло, не настъпва ферментация; когато е горещо, киселото мляко кисва.

Когато млякото достигне този температурен диапазон, добавете киселото мляко със стайна температура и разбъркайте внимателно.

СЪВЕТ: Използвайте 1 супена лъжица кисело мляко на 1 литър мляко. Поставете без капак върху 1-вата решетка на предварително загрятата фурна и затворете вратата на фурната и настройте таймера на ръчна настройка. Остава се да ферментира 5 часа без да се отваря. Извадете тавите в края на зададеното време. Оставете ги да достигнат стайна температура за половин час, без да затваряте капациите. След това затворете капациите и ги поставете в хладилника. Съхранявайте поне 12 часа преди хранене. (Функцията за ферментация на кисело мляко не е задължителна, може да не е включена във вашия продукт).

Почистване и съхранение

Почистване

Почиствайте уреда след всяка употреба. Изключете уреда от контакта и се уверете, че е напълно охладен преди почистване.

1. Избършете външната страна на уреда с топла, влажна кърпа и почистващ препарат.
2. За да почистите вратата, внимателно избършете двете страни с топла вода с препарат и влажна кърпа. НЕ ПОТАПЯЙТЕ уреда във вода и не го мийте в съдомиялна машина.
3. Почистете вътрешността на модула с топла вода, почистващ препарат и неабразивна гъба. Не почиствайте нагревателните бобини, тъй като те са крехки и могат да се счупят. След това изплакнете обилно уреда с чиста, влажна кърпа. Не оставяйте вода вътре в уреда.
4. Някои препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове/кремове или остри предмети.
5. За да отстраните лесно полепналата по принадлежностите храна, накиснете ги в топла вода с препарат.
6. Препоръчва се незабавно да се почистят киселинни вещества като разлято масло, лимон и др.
7. Цялата друга поддръжка трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.

Съхранение

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.
2. Уверете се, че всички компоненти са чисти и сухи.
3. Поставете уреда на чисто и сухо място.

Лампа на фурната (*)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете риск от токов удар, изключете фурната от контакта, преди да смените лампата и се уверете, че фурната е изстинала.

Отстранете стъкления протектор, като го завъртите.

След това извадете лампата и инсталирайте нова лампа със същите спецификации. Накрая поставете стъкления протектор в първоначалното му положение.

Класът на лампата е волфрамов халоген.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не гледайте твърде дълго в халогенната лампа. (По избор, вашият продукт може да няма такъв).

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Уредът не работи	Уредът не работи. Таймерът и температурата не се включени.	Включете уреда в контакта. Включете температурата и таймера.
Не се готви	Уредът е претоварен. Температурата е настроена твърде ниско.	Свържете уреда към един контакт. Използвайте малки количества, за да гарантирате равномерно готвене. Увеличете температурата.
Храната не се приготвя равномерно	Някои храни трябва да се обърнат по време на готвене. Храна с различни размери се приготвя заедно. Ако се използват повече от една решетка, тавите трябва да се редуват.	Някои храни трябва да се обърнат по време на готвене. Гответе заедно храни с подобен размер. Разменете тавите, отгоре надолу или обратно.
От уреда излиза бял дим	Използвано излишно масло. Принадлежностите имат излишни остатъци от масло от предишно готвене.	Отстранете излишната мазнина с парцал. Почиствайте компонентите и вътрешността на уреда след всяка употреба.

Плоча за готвене

В таблицата по-долу ще намерите информация за храните, които сме тествали в нашите лаборатории и сме определили тяхната готварска стойност. Времето за готвене може да варира в зависимост от мрежовото напрежение, качеството, количеството на съставките за готвене и температурата. Ястията, които приготвяте с тези стойности, може да не се харесат на вкуса ви. Можете да експериментирате и да задавате различни стойности, за да постигнете различни вкусове и резултати по ваш вкус.

Храна	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)	Функции
Торта	170-190°C	30 -40	Отдолу-отгоре
Бисквити			
Пица	200 °C	15 -20	Отдолу-отгоре
Пай	200 °C	30 -40	Отдолу-отгоре
Пилешко месо	Мах	150	Отгоре
Пилешко месо	Мах	60	Грил
Телешко месо	Мах	25 -35	Отдолу-отгоре
Риба			
Размразяване	-	-	Размразяване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Загрейте предварително фурната преди печене. Времето за предварително загряване е времето, докато светлинният индикатор изгасне за първи път.

КЛЮЧОВИ ТОЧКИ

Когато печете във фурната, имайте предвид следното.

Фактът, че горната част на храната е сготвена, не означава, че вътрешността е сготвена. Храните, приготвени на високи температури, ще изсъхнат за кратко време. Храната трябва да се готви по-дълго при ниски температури, за да се сготви правилно вътрешността на храната. Когато се пекат торти и сладкиши, е необходимо предварително загряване на фурната. Не отваряйте вратата на фурната по време на втасването на тестото поне 20 минути. За да проверите дали сладкишът е готов, поставете клечка за зъби и опитайте; ако клечката за зъби излезе чиста, сладкишът е готов. Тази проверка трябва да се направи след изтичане на 3/4 от времето за печене.

- Особено при готвене на червено месо солта не се слага предварително, а по средата на времето за готвене. Червеното месо се готви на висока температура в началото, а към края котлонът се намалява.

--За бяло месо поддържайте котлона слаб през целия процес на готвене.

- За да проверите дали месото е сготвено, натиснете в месото с вилица. Когато вилицата потъне в месото, месото е сготвено.

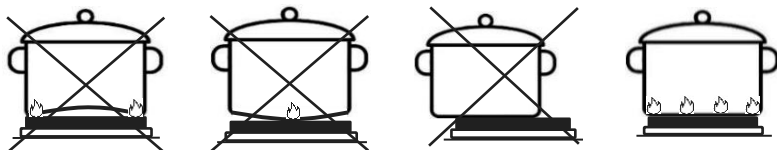
Съвети, свързани с готвенето



Опасност от пожар поради храна, която не е подходяща за скара



Печете само храната, която може да бъде приготвена на силен огън на скара.
Не поставяйте храната твърде назад върху скарата. Това е най-горещото място и храната, съдържаща мазнини, може да се запали.

Използване на съдовете за готвене правилно;



Изхвърляне на отпадъчния продукт.

Изхвърлете стария продукт по екологосъобразен начин.

1. Този продукт е маркиран със символ (WEEE), който показва, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване трябва да се събират отделно. Това означава, че оборудването трябва да бъде рециклирано или демонтирано в съответствие с Директива 2002/96/ЕС на ЕС, за да се сведе до минимум въздействието му върху околната среда. За повече информация, моля, свържете се с вашите местни и регионални власти.


2. Електронните продукти, които не подлежат на контролирано събиране на отпадъци, представляват потенциален риск за околната среда и човешкото здраве поради съдържащите се в тях замърсители.
3. Консултирайте се с вашия търговец или службата за събиране на отпадъци във вашата общност как да изхвърлите продукта.
4. Преди да изхвърлите продукта, изключете захранващия кабел и счупете ключалката на капака, ако има такава, за да предпазите децата от опасност.
5. Опаковъчните материали са опасни за деца, пазете всички опаковъчни материали далеч от деца.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАКОВКАТА

Опаковката на продукта е направена от рециклируеми материали в съответствие с националното ни законодателство. Не изхвърляйте отпадъците от опаковки заедно с битовите или други отпадъци, изхвърляйте ги в зоните за събиране на опаковки, определени от местните власти.

SNAIGÉ



SNM-4642G

SNM-6002G



USER GUIDE

Content

Technical Features.....	3
Important Safety information.....	5
Installation.....	8
Leg mounting Information.....	9
Back Wall Gap Fixer Assembly.....	10
Using the Oven.....	11
Parts and Accessories.....	12
Control panel.....	15
Usage of Oven Functions	16
Yogurt Fermentation.....	17
Cleaning & Storage.....	18
Troubleshooting.....	19
Cooking Plate.....	20
Disposal of waste products.....	22

Technical Features

Model	SNM-4542G	SNM-6002G
Voltage / Frequency	220-240V / 50-60 Hz	220-240V / 50-60 Hz
Total power consumption	3618W	3618W
Plate power - small / large	1000W / 1500W	1000W / 1500W
Power of the heaters in the oven - top / bottom	700-1200W / 900W	900-1200W / 1100W
External dimensions (width x height x depth)	590x465x333	600x494x383,5
Interior lighting	18 W	18 W
Oven volume	45 LT	60 LT
Class and IP degree	CLASS I-IP20	CLASS I-IP20



Specifications are subject to change without notice to improve product quality.



The illustrations in the manual are schematic and may not exactly match your product.



The values indicated in the labeling on the product or in other printed documents supplied with the product are determined in a laboratory setting in accordance with the relevant standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.



Use your oven on a grounded plug with a fuse rating of at least 16A.

Symbols and Definitions:

The following symbols appear in the user manual



Important information and useful tips for operation



Warning for dangerous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock risk



Warning for fire hazard risk





Protection against hot surfaces

Important Safety Information

Dear Customer,

Manufactured in modern facilities and subjected to strict quality control, we want you to get the most out of your product. Therefore, read the entire manual carefully before using the product and keep it as a reference source. If you pass the product on to another person, give them the manual.

1. The product contains a thermostat and only a suitable thermostat should be used.
2. This appliance is NOT intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. DO NOT LEAVE unattended near children or pets. No one is authorized to operate or clean this equipment unless they have fully read and understood all operating and safety instructions in this manual.
3. Children 8 years of age and older may use this equipment under supervision or after proper instruction. Children must not tamper with the appliance.
4. Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Your oven is NOT DESIGNED to be operated from an external timer or an independent remote control system.
6. This appliance is intended for normal household and similar use only. It is NOT INTENDED for use in commercial or retail environments. If this oven is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty will be void and the manufacturer will not be held liable for any damages.
7.  **Caution - Hot Surfaces:** This symbol indicates that accessible surfaces may become very hot during operation. The warning label with this symbol must not be removed. Do not touch hot surfaces. Use handles.
8. ALWAYS place the appliance on a flat, heat-resistant surface. Intended for countertop use only. DO NOT operate on unstable surfaces. DO NOT operate the unit in a confined space or under hanging cabinets. To prevent any property damages from fumes released during operation, adequate space and ventilation are required. Never operate the unit near combustible materials such as paper towels, curtains or plastic sheets. Make sure the cord does NOT hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
9. CAUTION - HOT SURFACES: This appliance generates excessive heat and fumes during use. Proper precautions must be taken to avoid the risk of personal injury, fire and property damage.

-
10. DO NOT place a mat under the unit. If you must place the appliance on a mat, take precautions to prevent the appliance from sliding off the mat.
 11. DO NOT place the appliance against the wall or on top of other appliances while cooking. Allow at least 5 inches or 13 cm of clearance on the top, back, sides and top of the unit. DO NOT place any objects on top of the appliance.
 12. DO NOT place the appliance on the tops of the oven.
 13. WARNING: To minimize the risk of electric shock, use only the supplied removable utensils, trays, grates, etc. for cooking.
 14. Using accessories which are NOT RECOMMENDED by the appliance manufacturer may result in injury.
 15.  For your safety do not use the oven without mounting leg unit.
 16. NEVER use with an extension cord , a short power cord (or detachable power cord) is provided to minimize the risk of tangling or tripping over a longer cord. NEVER use the power outlet under the countertop.
 17. DO NOT use the appliance outdoors.
 18. DO NOT operate if the cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions during use, unplug it immediately. DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A DEFECTIVE UNIT. Contact customer service for assistance.
 19. Unplug the appliance when not in use and before cleaning the oven. Allow the oven to cool down before installing or removing parts. NEVER immerse the body in water. If the unit is dropped or accidentally immersed in water, unplug it immediately. Do not immerse or rinse the cord or plug in water or other liquids.
 20. The external surfaces of the unit may become hot during use. Wear oven gloves when handling hot surfaces and components.
 21. ALWAYS unplug the appliance after use.
 22. Use extreme caution when handling an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
 23. USE EXTREME CAUTION when removing trays or disposing of hot grease.
 24. DO NOT clean with a metal scouring pad. Parts may come off the base and come in contact with electrical parts, creating a shock hazard. Use non-metallic scouring pads.
 25. DO NOT attach oversized food or metal utensils to the unit as this may cause a fire or electric shock.
 26. Use extreme caution when using containers made of a material other than metal or containers made of a material other than glass.
 27. Do not store any materials other than the accessories that are recommended by the manufacturer in this unit when not in use.
 28. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic.

-
29. Do not cover the spill tray or other parts of the unit with metal foil, as this may cause the unit to overheat.

IMPORTANT

- ξ The spill tray should be operated in place and all food should be removed from the spill tray when it is more than half full. Never place the spill tray (or any other accessory) directly on the oven.

KEEP THESE INSTRUCTIONS - FOR HOME USE ONLY

! WARNING

- ξ NEVER place anything on top of the unit.
ξ NEVER cover the ventilation openings on the top, back and sides of the cooking unit.
ξ Always use oven gloves when removing anything hot from the unit.
ξ Never place anything on the oven door when it is open.
ξ Do not leave the oven door open for extended periods of time.
ξ Always make sure nothing can come out of the oven before closing the oven door.
ξ Always close the oven door slowly and do not slam it. Always hold the oven door handle when opening and closing the door.
ξ **The usage life of this product is 10 (ten) years.**

WARNING Attaching the power cord

- ξ Plug the power cord into a designated power outlet. No other devices should be plugged into the same outlet. Plugging other equipment into the outlet will overload the circuit.
ξ Do not use an extension cord with this product.
ξ To disconnect, turn off all controls, then unplug from the wall.

Electrical power

If the circuit is overloaded with other equipment, your new device may not work properly. It must be operated on a dedicated circuit.



Fire risk due to food not suitable for the grill

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.
Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

Installation

Before using the product



The customer is responsible for choosing where to install the device and preparing the electrical installation.



The product must be installed in accordance with local electrical standards.



Inspect the product for any damage before installation. Do not install the product if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Power connection



The product must be used with a grounded line!

The manufacturer is not liable for any damages caused by usage without an earthing line!



The power cord must not be crushed, bended or pinched or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

ξ The data of the mains supply must correspond to the data on the unit reference label of the device. The unit reference label is located on the back of the product.

ξ The product's connection cable must comply with the technical specifications and power consumption; Check. *Technical features page 3*

ξ Plug must be in an easily accessible location after installation.

ξ The warranty for the product starts only after correct installation.

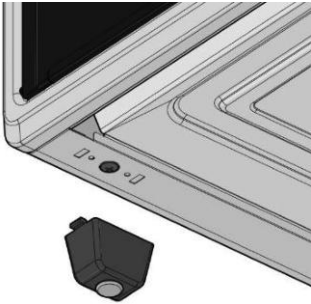


Before initiating any operation on the electrical installation, please unplug the device.

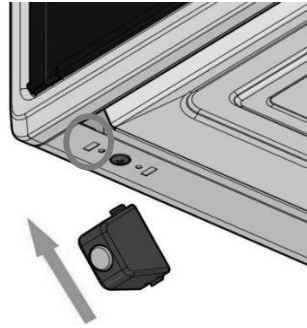
Leg Installation



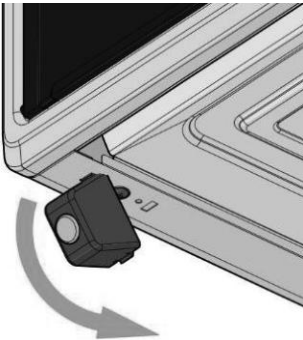
1 : Flexible clip
2 : Stable clip



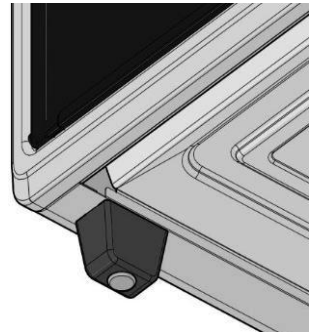
STEP-1
Align the feet as
shown above.



STEP-2
Get the flexible clip close
to hole as shown above.

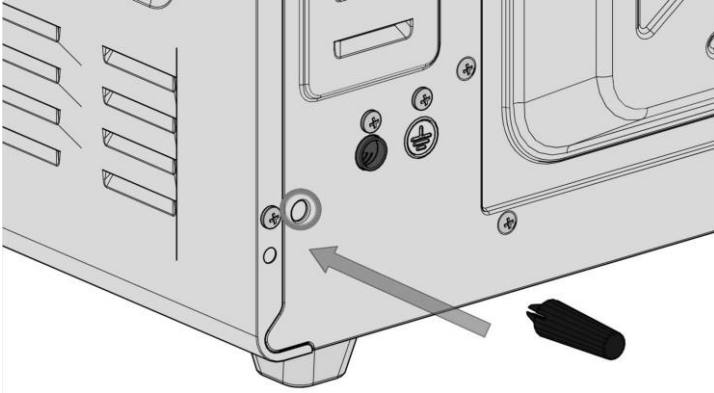


STEP-3
Mount the flexible clip into
hole with a gentle push.

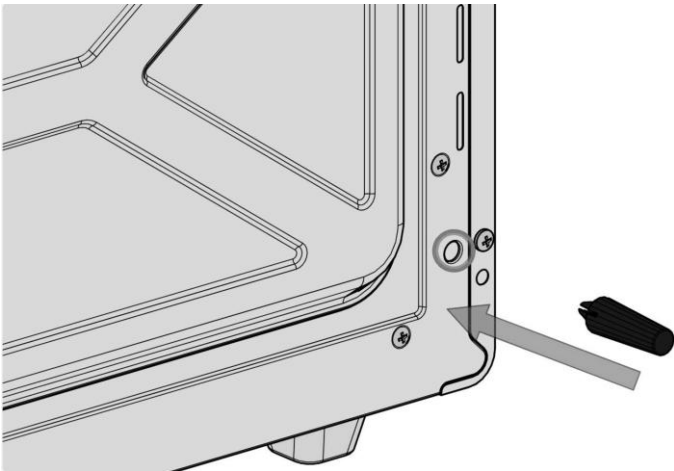


STEP-4
Fix the stable clip into hole
gently. Please use the feet
with rubber inlets.

Back Wall Gap Fixer Assembly



Adjust the back wall gap adjusters to left and right holes as shown. Plug them in with a moderate push.



Using the oven

Initial use

- ξ Remove all the packing material.
- ξ Wash the cooking accessories by hand before using them for the first time. Then wipe the outside and inside of the oven with a warm, damp cloth and mild detergent.
- ξ Then preheat the oven for 10 minutes, while empty and with the door open.
CAUTION: When used for the first time, the unit may let out smoke or emit a burning odour due to the oils used to coat and protect the heating elements.
- ξ Finally, wipe the appliance with a damp cloth.

Operating the Oven

- ξ Set the oven function in which you want to cook.
- ξ Set your timer to the desired time or manual position (clock icon).
- ξ After you set the desired temperature, your oven will start to work.

WARNING: Your oven will not work if the thermostat and oven control are on, but the timer is not set or switched to the manual position.

Parts and accessories



*5



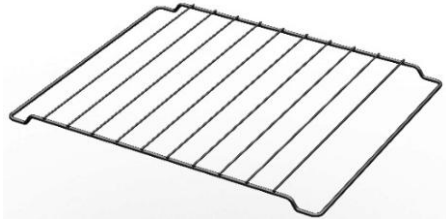
6



*7



8



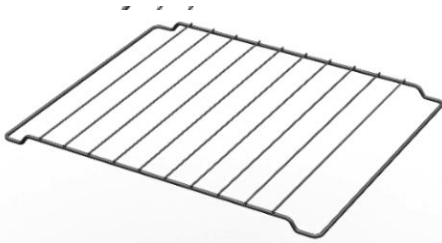
*9



Parts and accessories

1. **Hotplate:** It is a heating element. Do not touch with bare hands.
2. **Door handle:** Always use the handle and avoid touching the glass door. The glass door can become very hot during cooking and cause injury.
3. **Glass door:** Solid, durable tempered glass keeps the heat inside and provides even heat distribution for food products. Never cook with the door open.
4. **Control panel:** Contains control buttons.
5. **Oven legs:** Do not operate the oven without legs.
6. **Round tray:** Use on the grill delivered with the product.
7. **Square tray:** Use it by placing it on the baking tray of your choice.
8. **Spill tray:** Place it directly under the heating elements. If you are preparing succulent foods, the spill tray may fill. Empty the spill tray when it is more than half full.
To empty the spill tray during cooking: Using oven gloves, open the lid and carefully slide the spill tray out of the oven. Empty the spill tray and place it back in the oven. Close the door to end the cooking process.
(Optional, may not be included with your product).
9. **Wire grill:** For positioning bread, bagels and round trays.
10. **Grilled chicken skewer and dovetails:** (Optional, may not be included with your product).

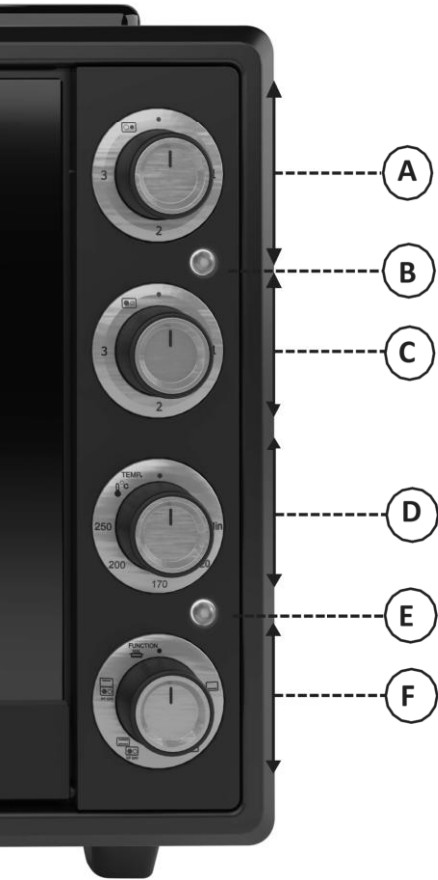
Parts and accessories



Note: Remove all the contents from the packaging. Remove the clear or blue protective film off all accessories.











The contents will vary depending on the model.

Control panel




- A. **Hotplate Control Button:** Use for desired heat level.
- B. **Signal Light:** The signal lamp turns on when any of the hot plates works.
- C. **Hotplate Control Button:** Use for desired heat level.
- D. **Temperature Control Button:** Use for setting the desired cooking temperature.
- E. **Signal Light:** When cooking mode and timer are set, the light comes on. It goes off when the inside of the oven reaches the set temperature. Flashing during cooking is normal.
- F. **Function Button:** Use for setting the cooking function.

Usage of Oven Functions

	<p>Lower Part Heating Only lower heating is available. You can have crispy food on the bottom and soft on the top. It is suitable for pizza or food that needs to be browned from the bottom.</p>
	<p>Upper Part Heating If you heat only from the top, you can bake cakes with shiny top and cook food that need to be browned on the top.</p>
	<p>Upper and Lower Heating The food is cooked on the top and at bottom at the same time. You can bake fluffy cakes, soft pastries, crispy pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.</p>
	<p>Top and lower heating with turbo fan(*). The lower and the upper heater work together via the turbo motor. The turbo motor provides more even heating. You can bake soft cakes, pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.</p>
	<p>Defrost (*) It helps to defrost frozen food in a short time and saves time. Place the food to be defrosted on the middle rack over the grill plate Place a baking sheet on the lowest rack to catch the water that accumulates from defrosting.</p>
	<p>Top Heating + Rotisserie Chicken (*). By heating from the top, you can cook tender meat. It is recommended to use a drip tray or a regular tray. The maximum weight for rotisserie chicken is 2 kg.</p>
	<p>Grill Heating and Rotisserie Chicken(*) Due to the grill function, you can cook tender and roasted meat by heating more from the top. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.</p>
	<p>Grill Heating(*) The meat is sealed at high heat and remain juicy inside. You can cook food such as meat, chicken and fish. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.</p>
	<p>Grill Heater and Turbo Fan (*) Allows grilling on multiple surfaces by evenly distributing the temperature inside the oven.</p>
	<p>Lower Heating and Turbo Fan (*) Lower heating and turbo fan work together. The even distribution of hot air in the oven ensures that the bottom of food such as lahmacun and pita bread are better cooked and crispy.</p>

(*): Optional

Curing Yoghurt

When the oven is empty, the yogurt mode is selected using the thermostat, the switch is set to . It resistance, preheat for 10 minutes. For the fermentation process, boil the raw milk for 10-15 minutes. It is recommended to use a steel pot for boiling. Then cool to fermentation temperature (45H -50H).

HINT: When the milk is warm, fermentation does not occur; when it is hot, the yogurt becomes sour.

When the milk reaches this temperature range, add the yogurt at room temperature and stir gently.

HINT: Use 1 tablespoon of yogurt per 1 liter of milk.

Place uncovered on the 1st rack of preheated oven and close the oven door and set timer to manual setting. Allow to ferment for 5 hours without opening. Remove the trays at the end of the set time. Let them reach room temperature for half an hour without closing the lids. Then close the lids and put them in the refrigerator. Keep at least 12 hours before eating.

(The yogurt fermentation feature is **optional**, it may not be included in your product).

Cleaning and storage

Cleaning

Clean the appliance after each use. Unplug the appliance and make sure it is completely cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the unit with a warm, damp cloth and mild detergent.
2. To clean the door, gently wipe both sides using warm detergent water and a damp cloth. DO NOT IMMERSE the unit in water or wash it in the dishwasher.
3. Clean the inside of the unit with warm water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. Do not clean the heating coils as they are fragile and may break. Then rinse the unit thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave water inside the unit.
4. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive cleaners, cleaning powders/creams or sharp objects.
5. To easily remove food sticking to the accessories, soak them in warm detergent water.
6. It is recommended that acidic substances such as spilled oil, lemon, etc. be cleaned immediately.
7. All other maintenance should be performed by an authorized service representative.

Storage

1. Unplug the unit and allow it to cool completely.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the unit in a clean and dry location.

Oven Lamp (*)



WARNING: To avoid electric shock risk, unplug the oven before replacing the lamp and make sure the oven has cooled down.

Remove the glass protector by turning it.

Then remove the lamp and install a new lamp with the same specifications. Finally, install the glass protector in its original position.

The lamp class is tungsten halogen.

NOTE: Do not look too long into the halogen lamp.

(Optional, your product may not have one).

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Device does not work	The device is not	Plug in the device.
	Timer and temperature did not turn on.	Adjust the temperature and timer.
Does not cook	The device may be plugged into an outlet that is shared with other devices.	Connect the device to a single outlet.
	The appliance is overloaded.	Use small batches to ensure even cooking.
Food is not cooked evenly	The temperature is set too low.	Increase the temperature.
	Some foods need to be flipped during cooking.	Some foods need to be flipped during cooking.
	Food of different sizes are cooked together.	Cook foods of similar size together.
White smoke comes out of the device	If more than one rack is used, the trays must be rotated.	Turn the trays from top to bottom or vice versa.
	Excess oil used.	Remove excess oil with a cloth.
	The accessories have excess oil residue from previous cooking.	Clean the components and the inside of the unit after each use.

Cooking Table

In the table below, you will find the information about the foods that we have tested in our laboratories and determined their cooking values. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You can experiment and set different values to achieve different flavours and results to your taste.

Meals	Temperature (°C)	Cooking time (min)	Function
Cake	170-190°C	30 -40	Bottom-Top
Cookie			
Pizza	200 °C	15 -20	Bottom-Top
Pie	200 °C	30 -40	Bottom-Top
Chicken Broiler	Max	150	Top
Chicken Broiler	Max	60	Grill
Veal	Max	25 -35	Top-Bottom
Fish			
Defrosting	-	-	Defrosting

WARNING: Pre-heat your oven before baking. Pre-heating time is the time until the indicator light goes off for the first time.

KEY POINTS

When Baking In the Oven, Keep the Following in Mind.

The fact that the top of the food is cooked does not mean that the inside is cooked. Foods cooked at high temperatures in a short time will dry out. Food must be cooked longer at low temperatures for the inside of the food to be properly cooked.

When cakes and pastries are baked pre-heating the oven is necessary. Do not open the oven door during the bakery rising for at least 20 minutes. To check if the pastry is done, insert a toothpick and test; if the toothpick comes out clean, the pastry is done. This check should be done after 3/4 of the baking time has elapsed.

- Especially when cooking **red meat salt is not added beforehand**, but halfway through the cooking time. Red meat is cooked at high heat at the beginning and the heat is reduced towards the end.

--For white meat, **keep the heat low** throughout the cooking process.

- To check if the meat is cooked, press into the meat with a fork. When the fork sinks into the meat, the meat is cooked.

Tips Related to Cooking

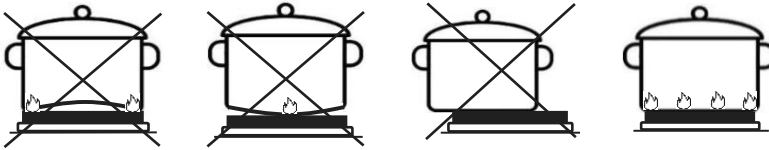


Fire risk due to food not suitable for the grill

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.

Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

Using Cookware Correctly;



Disposing of the Waste Product.

Dispose of the old product in an environmentally sound manner.

1. This product is marked with a symbol (WEEE) indicating that waste electrical and electronic equipment should be collected separately. This means that the equipment must be recycled or dismantled in accordance with EU Directive 2002/96/EC to minimize its impact on the environment. For more information, please contact your local and regional authorities.



2. Electronic products that are not subject to controlled waste collection pose a potential risk to the environment and human health due to the pollutants they contain.
3. Check with your dealer or the waste collection service in your community on how to dispose of the product.
4. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.
5. Packaging materials are dangerous to children, keep all packaging materials out of the reach of children.

PACKAGING INFORMATION

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste together with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.