

sabor[®]

ULTIMATE

ELEKTRISK PIZZA OVN
FOR INNE OG UTEBRUK



sabor®

Steker hjemmelaget pizza på kort tid.
Gir utsøkt smak og sprø skorpe!

Steker hemlagad pizza på kort tid.
Ger en utsøkt smak och knaprig skorpa!

Make homemade pizza in a short time.
Provides exquisite taste and crispy crust!



Pizzaovn for inne og utebruk.
Pizzaugn för både inom- och utomhus.
Indoor and outdoor electric grill & pizza oven.



Elektrisk - Electric.
220-240V~, 50Hz, 2200W.



LED skjerm med timer funksjon.
LED skärm med timerfunktion.
LED screen with timer and temp. function.



Pizza størrelse - Pizza storlek - Pizza size.
D33cm.



Perfekt pizza på 90 sekunder.
Perfect pizza in 90 seconds.



Stål varmeelementer over og under.
Stålvarmeelement både över och under.
Stainless Steel Heating Tube Top and bottom.



Max temp.
500°C.



Størrelse - Storlek - Size.
42x42x29cm.



Vekt - Vikt - Weight.
12KG.



IPX4 Sprutsikker - splashsäker - splash proof.



MAX



DEN PERFEKTE PIZZA THE PERFECT PIZZA



Bruk QR koden - Her finner du oppskrifter og tips til den perfekte Italienske pizza. – fra Napoletana - Myk og seig med en lett forkullet bunn, med tomat, mozzarella og fersk basilikum, eller en klassisk luftig pizza, med sprø bunn, serranoskinke og mozzarella. Toppet med parmesan og fersk basilikum. Serveres med en tynn stråle virgin olivenolje fra Italia.



Tips for hvordan lage den optimale "skorpen" - kalt Cornicione på Italiensk. Skal du bli en god pizza baker må du ha kontroll på Cornicione - skorpen skal være uten fyll - sprø skorpe til en perfekt pizza.

Lykke til med din nye Sabor Ultimate Pizzaovn!

Använd QR-koden - Här hittar du recept och tips för den perfekta italienska pizzan från Napoletana - mjuk och seg med en lätt sotad botten, med tomat, mozzarella och färsk basilika, eller en klassisk luftig pizza med krispig botten, serranoskinka och mozzarella. Toppad med parmesan och färsk basilika. Serveras med en tunn stråle extra virgin olivolja från Italien.

Tips för att skapa den optimala "skorpen" - kallad Cornicione på italienska. Om du vill bli en bra pizzabagare måste du ha kontroll över Cornicione - skorpen ska vara utan fyllning - en krispig kant för en perfekt pizza.

Lycka till med din nya Sabor Ultimate Pizzaugn!



Use the QR code – Here you will find recipes and tips for the perfect Italian pizza. From Napoletana - Soft and chewy with a lightly charred base, topped with tomato, mozzarella and fresh basil, or a classic airy pizza with a crispy crust with Serrano ham, and mozzarella. Topped with parmesan and fresh basil. Served with a thin drizzle of Italian virgin olive oil.

Tips for how to make the optimal "crust" - called Cornicione in Italian. To become a good pizza baker, you must have control over Cornicione - the crust should be without fillings – a crispy crust for a perfect pizza.

Good luck with your new Sabor Ultimate Pizza oven!

Gratulerer med ditt nye Sabor produkt!

Ved å kjøpe Sabor pizzaovn har du valgt et kvalitetsprodukt. Sabor elektriske apparater produseres i henhold til de aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter. Før du bruker din nye pizzaovn for første gang, ber vi deg vennligst gjøre deg kjent med apparatet og lese denne bruksanvisningen meget nøye. Vi håper du får mye glede av ditt nye Sabor produkt.



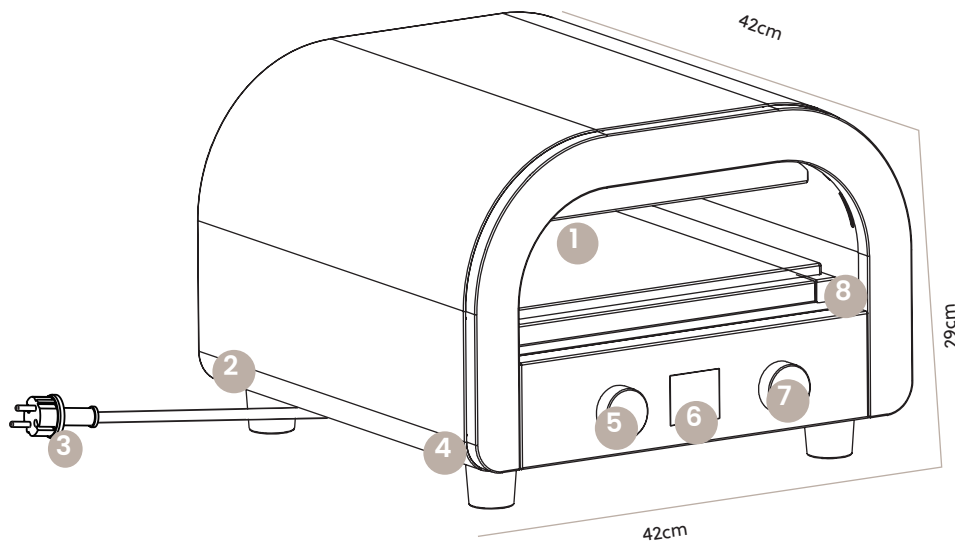
Viktige sikkerhetsinstruksjoner

Les denne veiledningen grundig før første bruk, selv om du er kjent med denne typen produkt. De sikkerhetstiltakene som er inkludert her, reduserer risikoen for brann, elektrisk sjokk og skader når de følges riktig. Oppbevar veiledningen på et trygt sted for fremtidig referanse.

- Forsikre deg om at spenningen i stikkontakten og frekvensen i kretsen samsvarer med spenningen som er oppgitt på merkelappen på apparatet.
- ADVARSEL: Hold dette apparatet utilgjengelig for barn. Det bør bare brukes av eller under direkte tilsyn av en ansvarlig voksen.

- Vær forsiktig når du håndterer apparatet. Koble alltid fra strømmen når det ikke er under oppsyn og før montering, demontering, rengjøring eller oppbevaring.
- Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken. La den ikke komme i kontakt med varme overflater eller bli knyttet sammen. Beskytt den mot skarpe kanter.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet. Det skal IKKE brukes til kommersielle formål. Slik bruk kan skade produktet og gjøre garantien ugyldig.
- ADVARSEL: For å redusere risikoen for elektrisk støt, må du aldri bruke dette produktet med våte hender, aldri senke det ned i vann eller bruke det der det kan falle ned i vann. Hvis apparatet faller ned i vannet, må du koble det fra stikkontakten før du forsøker å fjerne det.
- Ikke bruk produktet med våte eller fuktige hender.
- Dette apparatet kan brukes utendørs; imidlertid er det bare sprutsikkert, så det kan ikke brukes når det regner.
- FORSIKTIG: Slå av og koble fra apparatet etter hver bruk.
- Dette apparatet blir veldig varmt under bruk. IKKE berør overflatene på produktet når det er i bruk eller rett etter bruk. Brannfare.
- VIKTIG: Plasser ikke apparatet nær varmekilder som gass- eller elektriske ovner eller brennere.
- Bruk grytekluter eller ovn hansker.
- Ikke la apparatet være uten tilsyn under bruk eller mens det varmes opp og kjøles ned.
- Overopphetet mat eller varm olje kan antenne. Vær ekstremt forsiktig.
- Maten må ikke berøre varmeelementene som befinner seg i ovnen. Brannfare.
- På sidene og toppen av apparatets kabinett er det luftehull. På bunnen av kabinettet er det luftinntak. Disse må ikke dekkes til, da apparatet kan overopphetes og utgjøre brannfare.
- La ovnen avkjøles helt før du flytter den, rengjør den eller setter den bort.
- Under første bruk kan det oppstå røyk og lukt på grunn av brenning av produksjonsrester. Varm derfor opp apparatet uten mat i ca. 10 minutter i et godt ventilert rom.

Produktoversikt



1. Pizzastein.
2. PÅ/AV.
3. Ledning (1,5 m).
4. Vifte.
5. Temperaturjustering.
6. LED-skjerm med timerfunksjon.
7. Timerfunksjon.
8. Varmeelementer over og under.

Bruksanvisning

Før første bruk:

- Vask pizzasteinen grundig i varmt såpevann. Skyll og tørk. DYNK IKKE pizzaovnen selv i vann eller annen væske.
- Koble støpselet til en egnet stikkontakt på veggen og slå på kontakten.
- Før du bruker pizzaovnen, kjør ovnen din (tom) i 10:00 minutter ved 500°C for å brenne bort eventuelle produksjonsrester. 10:00 mins. to aid cooling.

1. Plasser pizzasteinen i ovnen.
2. Slå PÅ ovnen ved å trykke på PÅ/AV-bryteren.
3. Alle segmentene på skjermen vil lyse i omtrent 3 sekunder og deretter slås av.
4. Ovnen er nå i standby-modus.
5. Trykk én gang på temperaturkontrollknappen.
6. Standard innstilling for temperatur på 500°C og 20 minutter vil vises.
7. Trykk to ganger på tidskontrollknappen og vri knappen mot klokken for å redusere tiden til 10 minutter. (det justeres i 10 sekunders intervaller)
8. Trykk én gang på temperaturkontrollknappen, og ovnen begynner å varme opp, og timeren teller ned.
9. Mens pizzaovnen varmes opp, endres den oppnådde temperaturen på skjermen til den når 500°C som ble satt.
10. Tiden vil fortsette å telle ned til den når null. Deretter vil den pipe ÉN gang og slå seg av.
11. Avkjølingsviftene vil fortsette å gå i 10 minutter til etter at enheten har slått seg av, for å hjelpe med kjøling.

Forbered pizzaen din etter oppskriften, eller hvis det er en ferdiglaget pizza, tilsett eventuelle ekstra pålegg du måtte ønske. Du kan nå forvarme ovnen. Følg først trinn 1-5 over, deretter;

1. Ettersom pizzaovnens temperaturinnstilling økes med 50°C, sett den anbefalte temperaturen for pizzaen din til nærmeste 50°C punkt. For dette eksempelet setter vi den til 300°C ved å vri temperaturkontrollen mot klokken for å oppnå dette.
2. Trykk to ganger på tidskontrollknappen, sett timen til 15 minutter.
3. Trykk én gang på temperaturkontrollknappen, og pizzaovnen vil slå seg PÅ.
4. Når de 15 minuttene er gått, vil ovnen slå seg AV.
5. Legg pizzaen på pizzasteinen.

6. Trykk én gang på temperaturkontrollknappen. Den viste temperaturen skal fremdeles være 300°C.
7. Trykk to ganger på tidskontrollknappen og sett koketiden til et par minutter mer enn den anbefalte tiden for pizzaen din. Vri med klokken for å øke tiden, mot klokken for å redusere den.
8. Trykk én gang på temperaturkontrollen, og ovnen vil begynne å steke pizzaen din.
9. Under steking, snu pizzaen regelmessig (ca hvert minutt). For best resultat, bruk en pizzaspade.
10. Hold øye med pizzaen din under steking. Når du har oppnådd ønsket resultat, trykk og hold inne temperaturkontrollknappen, og ovnen vil slå seg AV. IKKE slå av ved stikkontakten, da kjøleviftene fortsetter å gå i 10 minutter.
11. Ta ut pizzaen og nyt den!

Lokk er tilgjengelig som ekstrautstyr.
Sikrer raskere oppvarming, hindrer varmetap og bidrar til jevnere steking.



Rengjøring

- Rengjør kun når pizzaovnen er helt avkjølt og frakoblet fra stikkontakten.
- Pizzasteinen bør vaskes etter hver bruk så snart den er helt avkjølt. Manglende rengjøring kan føre til oppbygging av Rester som er vanskelige å fjerne. Vask i varmt såpevann med en børste (ikke metall) for å fjerne eventuelle fast-brente rester. Skyll og tørk.
- Sjekk den nedre grillområdet for matrester, og fjern det om nødvendig med en fuktig klut.
- Vær forsiktig når du arbeider rundt varmeelementene. Bruk ikke makt eller påfør press.
- Utsiden kan rengjøres med en fuktig klut. BRUK IKKE kaustiske eller abrasive rengjøringsmidler, da dette kan forårsake permanent skade på overflatene.

Resirkulering

Dersom produktet skal kastes i fremtiden, vennligst merk at elektrisk avfall er spesialavfall og skal ikke i restavfallet. Rådfør deg med kjøpestedet eller dine lokale myndigheter.

Godkjenning

Dette produktet følger europeisk lovverk om lav-spenning, elektromagnetisk kompatibilitetsdirektiv og RoHS direktiv når produktet brukes i henhold etter til denne manual.



Teknisk informasjon

Sabor pizzaovn SBEP164
Merkespenning: 220-240V
Frekvens: 50 / 60 Hz
Merkeeffekt: 2200W

Grattis till dina nya Sabor-produkt!

Genom att köpa Sabors pizzaugn har du valt en kvalitetsprodukt. Sabors elektriska apparater tillverkas enligt aktuella EU-direktiv och säkerhetsföreskrifter. Innan du använder din nya pizzaugn för första gången ska du bekanta dig med apparaten och läsa denna bruksanvisning. Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Sabor-produkt.



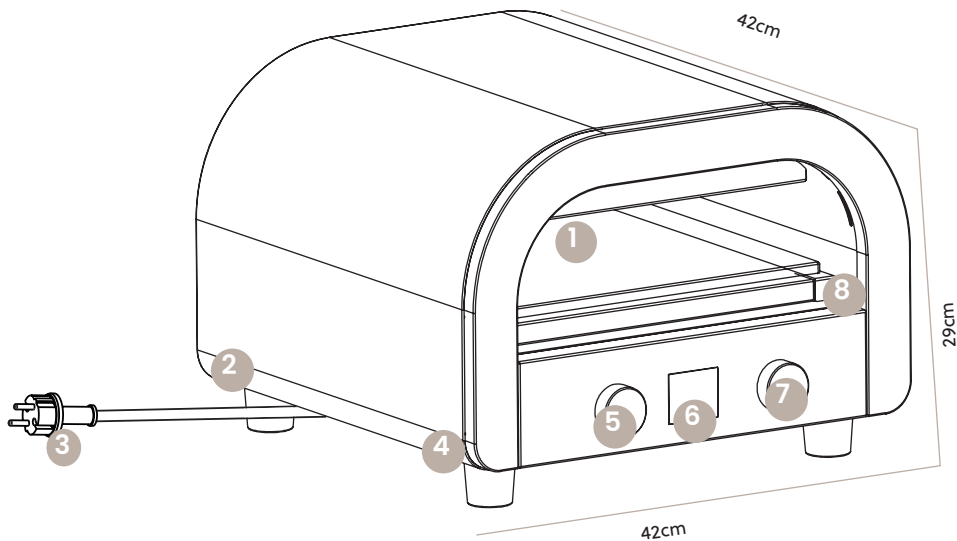
Viktiga säkerhetsinstruktioner

Genom att köpa Sabors pizzaugn har du valt en kvalitetsprodukt. Sabors elektriska apparater tillverkas enligt aktuella EU-direktiv och säkerhetsföreskrifter. Innan du använder din nya stavmixer för första gången ska du bekanta dig med apparaten och läsa denna bruksanvisning. Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Sabor-produkt.

- Se till att spänningen i vägguttaget och frekvensen i kretsen överensstämmer med spänningen som anges på apparatens etikett.
- VARNING: Förvara denna apparat oåtkomlig för barn. Den bör endast användas av eller under direkt övervakning av en ansvarig vuxen.

- Var försiktig vid hantering av apparaten. Koppla alltid ur strömmen när den inte övervakas och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänkskivan. Låt den inte komma i kontakt med heta ytor eller bli knuten. Skydda den från vassa kanter.
- Denna apparat är endast avsedd för användning i hemmet. Den bör INTE användas för kommersiella ändamål. Sådan användning kan skada produkten och göra garantin ogiltig.
- VARNING: För att minska risken för elektrisk stöt, använd aldrig denna produkt med våta händer, sänk den aldrig ner i vatten eller använd den där den kan falla ner i vatten. Om apparaten faller i vatten, koppla ur den från vägguttaget innan du försöker ta bort den.
- Använd inte produkten med våta eller fuktiga händer.
- Denna apparat kan användas utomhus, men den är endast stänkskyddad, så den kan inte användas när det regnar.
- FÖRSIKTIG: Stäng av och koppla ur apparaten efter varje användning.
- Denna apparat blir mycket het under användning. RÖR INTE ytan på produkten när den är i bruk eller precis efter användning. Brandrisk.
- VIKTIGT: Placera inte apparaten nära värmekällor som gas- eller elektriska ugnar eller brännare.
- Använd grytlappar eller ugnsvantar.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn under användning eller när den värms upp och kyls ner.
- Överhettad mat eller het olja kan antändas. Var mycket försiktig.
- Maten får inte komma i kontakt med värmeelementen som finns i ugnen. Brandrisk.
- På sidorna och ovasidan av apparatens hölje finns kylspår. På botten av höljet finns luftintag. Dessa får inte täckas över, eftersom apparaten kan överhettas och utgöra brandrisk.
- Låt ugnen svalna helt innan du flyttar den, rengör den eller ställer undan den.
- Under första användningen kan det uppstå rök och lukt på grund av bränning av produktionsrester. Värm därför upp apparaten utan mat i cirka 10 minuter i ett välventilerat rum.

Produktöversikt



1. Pizzasten.
2. PÅ/AV.
3. Sladd (1,5 m).
4. Fläkt.
5. Temperaturjustering.
6. LED-skärm med timerfunktion.
7. Timerfunktion.
8. Värmeelement ovan och under.

Bruksanvisning

Före första användning:

- Tvätta pizzastenen noggrant i varmt tvålatten. Skölj och torka. DOPPA INTE pizzaugnen själv i vatten eller annan vätska.
- Anslut kontakten till ett lämpligt vägguttag och slå på kontakten.
- Innan du använder pizzaugnen, kör ugnen tom i 10 minuter vid 500°C för att bränna bort eventuella tillverkningsrester.

1. Placera pizzastenen i ugnen.
2. Slå PÅ ugnen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
3. Alla segment på skärmen kommer att lysa i cirka 3 sekunder och sedan släckas.
4. Ugnen är nu i standby-läge.
5. Tryck en gång på temperaturkontrollknappen.
6. Standardinställningen för temperatur på 500°C och 20 minuter visas.
7. Tryck två gånger på tidskontrollknappen och vrid knappen moturs för att minska tiden till 10 minuter (det justeras i 10 sekunders intervaller)
8. Tryck en gång på temperaturkontrollknappen, och ugnen börjar värmas upp, och timern räknar ned.
9. Medan pizzaugen värms upp ändras den uppnådda temperaturen på skärmen tills den når de inställda 500°C.
10. Tiden kommer att fortsätta att räkna ned tills den når noll. Sedan kommer den att pipa EN gång och stängas av.
11. Kylningsfläktarna kommer att fortsätta att gå i 10 minuter efter att enheten har stängts av, för att hjälpa till med kylning.

Förbered din pizza enligt receptet, eller om det är en färdiglagad pizza, lägg till eventuella extra pålägg du önskar. Du kan nu förvärma ugnen. Följ först steg 1-5 ovan, sedan;

1. Eftersom pizzaugnens temperaturinställning ökar med 50°C, ställ in den rekommenderade temperaturen för din pizza till närmaste 50°C punkt. För detta exempel ställer vi den till 300°C genom att vrida temperaturkontrollen moturs för att uppnå detta.
2. Tryck två gånger på tidskontrollknappen, ställ in timern på 15 minuter.
3. Tryck en gång på temperaturkontrollknappen och pizzaugnen kommer att slås PÅ.
4. När de 15 minuterna har gått kommer ugnen att slås AV.
5. Lägg pizzan på pizzastenen.

- Tryck en gång på temperaturkontrollknappen. Den visade temperaturen ska fortfarande vara 300°C.
- Tryck två gånger på tidskontrollknappen och ställ in koktiden till några minuter längre än den rekommenderade tiden för din pizza. Vrid medurs för att öka tiden, moturs för att minska den.
- Tryck en gång på temperaturkontrollen och ugnen börjar baka din pizza.
- Under bakningen, vänd pizzan regelbundet (ungefär var 1 minut). Använd en pizzaspade för bästa resultat.
- Håll ett öga på din pizza under bakningen. När du har uppnått önskat resultat, tryck och håll in temperaturkontrollknappen och ugnen stängs AV. STÄNG INTE AV vid vägguttaget eftersom fläktarna fortsätter att gå i 10 minuter.
- Ta ut din pizza och njut av den!

Lock finns som tillval.

Säkerställer snabbare uppvärmning, förhindrar värmeförlust och bidrar till jämnare stekning.



Rengöring

- Rengör endast när pizzaugnen är helt avsvältnad och urkopplad från vägguttaget.
- Pizzastenen bör tvättas efter varje användning så snart den är helt avsvältnad. Underlåtenhet att göra det kan leda till att det bildas rester som är svåra att ta bort. Tvätta den i varmt tvålsvatten med en borste (inte av metall) för att ta bort eventuellt fast-brända rester. Skölj och torka.
- Kontrollera den nedre grillområdet för matrester och ta vid behov bort dem med en fuktig trasa.
- Var försiktig när du arbetar runt värmeelementen. Använd inte kraft eller tryck.
- Utsidan kan rengöras med en fuktig trasa. ANVÄND INTE kaustiska eller abrasiva rengöringsmedel, då detta kan orsaka permanent skada på ytan.

Återvinning

Om produkten ska kasseras i framtiden, observera att el avfall är specialavfall och ska inte gå i restavfallet. Konsultera med inköpsstället eller dina lokala myndigheter.

Godkännande

Denna produkt överensstämmer med europeisk lagstiftning om elektromagnetisk lågspänning kompatibilitetsdirektivet och RoHS-direktivet när produkten används i enlighet med denna manual.



Teknisk information

Sabor pizzaugn SBEP164
Märkspänning: 220-240V
Frekvens: 50 / 60 Hz
Märkeffekt: 2200W

Congratulations on your new Sabor product.

In buying this Sabor pizza oven, you have chosen a quality product. The electric appliances from Sabor are manufactured in accordance with the applicable EU directives and safety regulations. Please get acquainted with the appliance and read these instructions carefully before using the pizza oven for the first time. We hope you will enjoy your new Sabor product.



General safety instructions

Read this manual thoroughly before first use, even if you are familiar with this type of product. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference.

- Make sure that your outlet voltage and circuit frequency correspond to the voltage stated on the rating label on the appliance.
- **WARNING:** Keep this appliance out of the reach of children. It should only be used

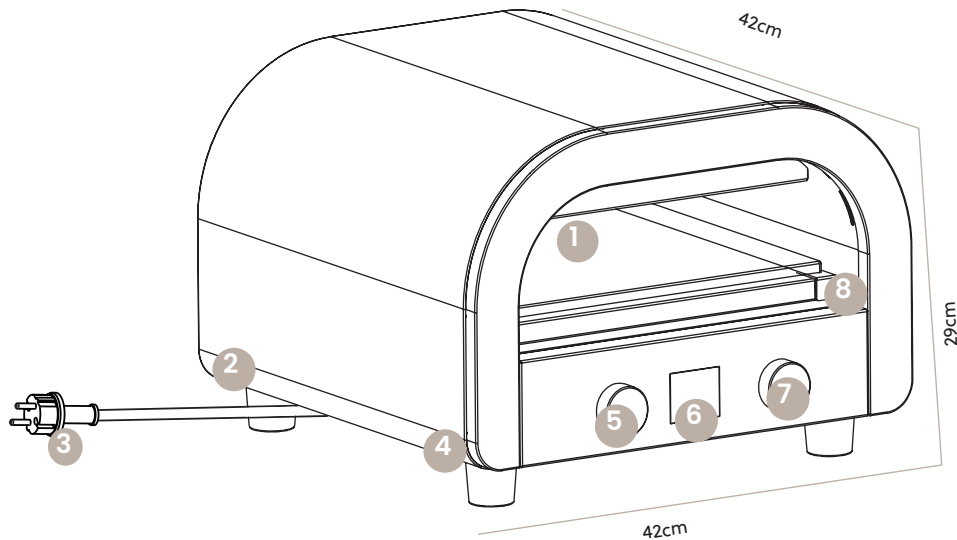
by or under the direct supervision of a responsible adult.

- Take care when handling the appliance. Always unplug it when unattended and before assembling, disassembling, cleaning or storage.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or benchtop. Do not let it touch hot surfaces or become knotted. Protect it from sharp edges.
- This appliance is intended for domestic use only. It should NOT be used for commercial purposes.

Such use may damage the product and will invalidate your warranty.

- **WARNING:** To reduce the risk of electrocution, never operate this product with wet hands, never immerse it in water or use it where it can drop into water. Should the appliance drop into water unplug from the wall socket before attempting to remove it.
- Do not use the product with wet or moist hands.
- This appliance can be used outdoors; however, it is only splashproof so it cannot be used when raining.
- **CAUTION:** Switch off and unplug the appliance after each use.
- This appliance becomes very hot in use. **DO NOT** touch the surfaces of the product when operating or after recent use. Risk of burns.
- **IMPORTANT.** Do not place the appliance near heat sources such as gas or electric ovens or burners.
- Use potholders or oven gloves.
- Do not leave the appliance unattended during use or while heating up and cooling down.
- Overheated food or hot oil can catch fire. Take extreme care.
- Food must not touch the heating elements located in the Oven. Fire hazard.
- Located on the sides and top of the device's housing are cooling slots. On the floor of the housing are air intakes. These shall not be covered as the device could overheat and become a fire hazard.
- Allow the Oven to cool completely before you move, clean, or put it away.
- During the first use, smoke and odours may result from the burning of manufacturing residues. Therefore, heat the device without food for about 10 minutes in a well-ventilated room.

Product overview



1. Pizza stone.
2. Power ON/OFF.
3. Power cord (1,5 m).
4. Cooling fan.
5. Temperature function.
6. LED screen with timer and temperature function.
7. Timer function.
8. Heating elements on top and bottom.

User guide

Before first use

- Thoroughly wash the pizza stone in warm soapy water. Rinse and dry. DO NOT immerse the pizza oven itself in water or any other liquid.
- Connect the plug into a suitable wall outlet socket and switch on the socket.
- Before using the pizza oven, please run your oven (empty) for 10 mins at 500°C to burn off any manufacturing residues.

1. Place the pizza stone into the oven.
2. Switch ON the oven by pressing the ON/OFF switch.
3. All the segments of the two row display will illuminate for around 3 seconds and then turn off.
4. The oven is now in standby mode.
5. Press the temperature control knob ONCE.
6. The DEFAULT settings of 500°C temperature and 20 minutes will be displayed.
7. Press the time control knob TWICE and turn the knob counter clockwise to reduce the time to 10 minutes. (it adjusts in 10 sec increments)
8. Press the temperature control knob ONCE and the oven will begin to heat and the timer counts down.
9. As the pizza oven heats the temperature it has reached changes in the display until it reaches the 500°C that was set.
10. The time will continue to count down until it reaches zero. Then it will beep ONCE and switch off. The display goes blank.
11. The cooling fans will continue to run after the unit switches off for a further 10 minutes to aid cooling

Prepare your pizza as per the recipe or if it is a readymade one add any additional toppings you may desire. You now need to preheat the oven. First follow steps 1-5 above, then;

1. As the pizza oven temperature setting is in 50°C increments set the recommended temperature for your pizza to the nearest 50°C point. For this example, we will set to 300°C. turning the temperature control counter clockwise to achieve this.
2. Press the time control knob twice, set the timer to 15 minutes.
3. Press the temperature control knob once and the pizza oven will switch ON.
4. Once the 15 minutes have elapsed the oven will switch OFF.

5. Place your pizza onto the pizza stone.
6. Press the temperature control knob once. The displayed temperature should still be 300°C.
7. Press the time control knob twice and set the cooking time to a couple of minutes more than the recommended time for your pizza. Turn clockwise to increase, anti-clockwise to decrease.
8. Press the temperature control once and the oven will start to cook your pizza.
9. During cooking regularly turn your pizza (about every 1 minute). For best result, use a pizza shovel.
10. Keep an eye on your pizza during the cooking. When you have reached the desired result, press and hold the temperature control knob and the oven will turn OFF. DO NOT turn off at the wall socket as the cooling fans continue to run for 10 mins.
11. Remove your Pizza and enjoy!

The lid is available as an extra accessory. Ensures faster heating, prevents heat loss, and contributes to more even cooking.



Cleaning

- Clean only when the Pizza Oven is fully cooled and unplugged from the socket.
- The Pizza Stone should be washed after each use as soon as it has cooled thoroughly. Failure to do so can lead to a build-up of residues which are hard to remove. Wash in hot soapy water with a brush (not metal) to remove any stubborn contamination. Rinse and dry.
- Check the lower grill area for any food debris and if necessary, remove with a damp cloth.
- Be careful when working around the elements. Do not use force or apply pressure.
- The outside can be cleaned with a damp cloth. DO NOT use any caustic or abrasive cleaners as this can cause permanent damage to the surfaces.

Environmentally Friendly Disposal

This symbol on the Product or on its packaging Indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment in compliance with EU Directive 2012/19/EU.

Approvals

This product complies with LVD (European Low Voltage Directive), RoHS (Restriction of Harmful Substances) and EMC (Electromagnetic Compatibility) Directives when installed and used in accordance with this instruction manual.



Technical Specification

Model Number - SBEP164
Voltage - 220-240V~, 50 / 60 Hz
Rated Consumption - 2200W

Home Brands AS, Haakon 7s gate 8, 4306 Sandnes, Norway



adesso

THE FEELING OF CONTROL. THE TASTE OF SUCCESS. WEARESABOR.COM

°C

MIN

AX

20