



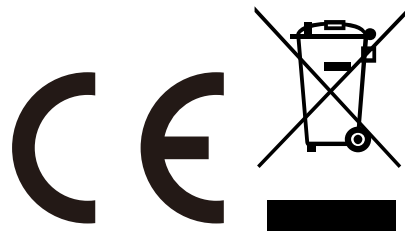
IN260300088V01_FR_DE_ES_PT_IT_RO

800-352V90_800-352V91



Toaster Oven with Hob
FOUR GRILLE-PAIN
TOASTEROFEN
HORNO TOSTADOR
FORNO TORRADEIRA
FORNO TOSTAPANE
CUPTOR PRĂJITOR

800-352V90:KR-F28RCL-19MDKH
800-352V91:KR-F36RCL-19MDKH



EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

**FR_IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFERER
ULTERIEUREMENT**

ES_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

PT_IMPORTANTE, RETAR PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.

DE_WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

**IT_IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E
LEGGERLO ATTENTAMENTE.**

RO_IMPORTANT, PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚĂ VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE.

SAFETY INSTRUCTIONS

- **For household and indoor use only.**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION** : Potential injury may be caused from misuse.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Regarding the instructions for details on how to clean the surfaces in contact with food, thanks to refer to the section "Cleaning".



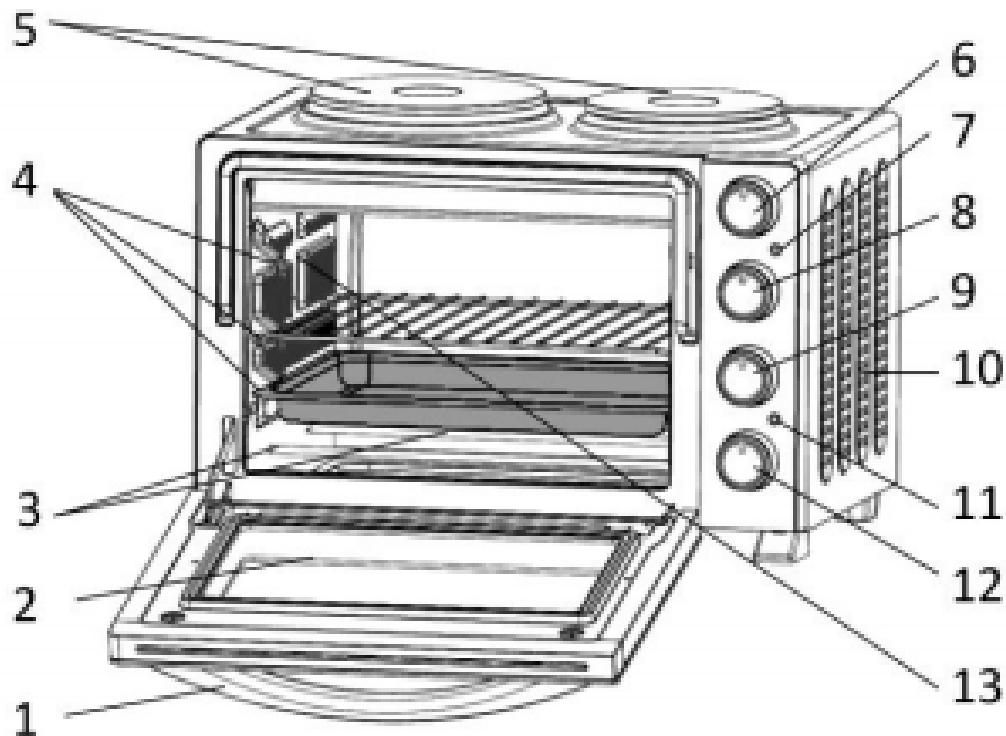
- **CAUTION, hot surface.** The surfaces of the oven and the containers inside will become hot during and immediately after use, wear oven gloves when handling. Note the elements are subject to residual heat after use. Do not touch.
- You should only plug the appliance into a 220V-240V AC, 50- 60Hz supply. Connecting it to other power sources may damage the appliance and will invalidate the guarantee.
- Keep cable and plug and appliance dry and away from areas where it is likely to get splashed. Never immerse in water. Never clean with a steam cleaner.
- Do not pull on the cable to disconnect from mains supply.
- Do not operate the appliance if damaged or after it malfunctions.

- This appliance must be positioned so that the plug is accessible and the plug socket is within easy reach of the power cord.
- This appliance must be plugged into an earthed socket outlet.
- This appliance is intended exclusively for use in domestic households. It is not suitable for commercial use.
- Do not leave unattended during use. Bread and other foodstuffs can catch fire if overdone.
- Do not use the oven on, near or under flammable or heat sensitive items. Place the back of the oven against the wall and leave a clear gap of at least 12cm on all sides and 50 cm above the oven to allow adequate ventilation.
- Do not cover and allow the oven to cool fully before storing.
- Do not operate the oven using a timer or separate remote control.
- Do not place tinned or bottled food in this oven.
- If smoke is emitted, switch off the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. Smother with a damp cloth or fire blanket.
- Do not permit food or cooking vessels to touch the four heating elements, the sides, roof or base of the oven cavity.
- Only use for intended purpose - cooking or grilling food. This appliance can cause personal injury if misused.

FOOD SAFETY

- Thoroughly defrost frozen meat, poultry, fish and seafood in the refrigerator before cooking unless cooking from frozen advice is provided by the food packaging.
- Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.
- Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
- Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food or wash them thoroughly between use.
- To check whether meat, particularly poultry, is cooked, pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear. Ensure the product is piping hot throughout.
- Fish is cooked when it appears opaque and can be flaked easily.

PARTS IDENTIFICATION



1. Door handle
2. Glass Door
3. Lower heating element
4. Rack supports
5. Hotplates
6. Temperature control knob
7. Hotplate indicator

8. Left hotplate knob
9. Right hotplate and Oven knob
10. Air vents
11. Oven indicator
12. Timer knob
13. Bracket for rotisserie spit

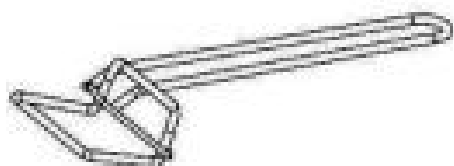
wire rack



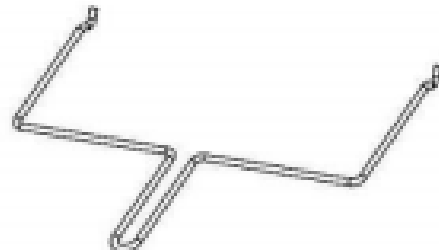
Baking tray



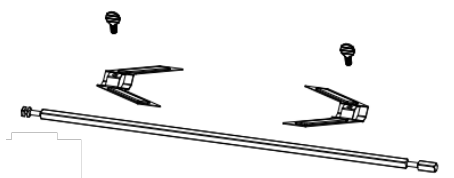
Rack / Tray handle



Rotisserie handle



Rotisserie spit



OVEN FUNCTIONS

Symbol		Suggested use
OFF	Heating elements off	During storage and for timer use.
	Upper and lower heating elements	Baking and roasting
	Upper and lower heating elements with fan assist	Convection cooking using the upper and lower heaters.
	Rotisserie with upper and lower heating elements	Spit roasting of meat and poultry

BEFORE FIRST USE

1. Dispose of all packaging safely.
2. Become familiar with -
 - The parts of the oven - see "PARTS IDENTIFICATION"
 - Where to fit the baking tray and rack - Fig 1
 - How to assemble and fit the rotisserie spit and practice how to lift out the spit with the rotisserie handle - see Figs. 4 - 8.
 - How to open and close the door – see Figs. 9 -11
3. Some smoke may be emitted when the oven is first used. To eliminate any manufacturing residues, open the room window and operate the empty oven at maximum temperature for 10 minutes.
4. Clean oven and all detachable parts in accordance with the cleaning section of these instructions.

FITTING THE CRUMB TRAY AND RACKS

Slide the grill rack and / or baking tray onto the rack supports (Fig. 1)

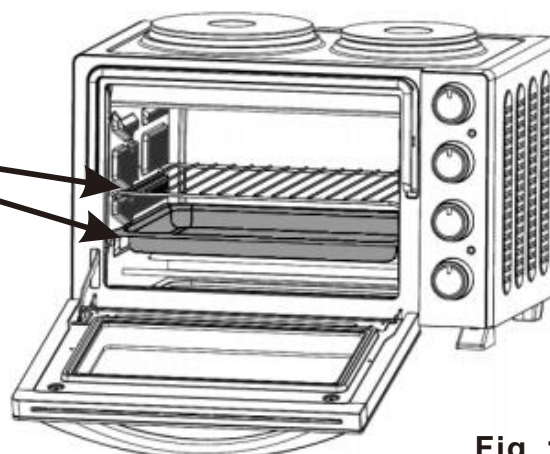


Fig. 1

USING THE RACKS AND OTHER COOKING VESSELS

- Food can be placed directly onto the grill rack and the baking tray supplied.
- If placing food directly onto the grill rack, fit the baking tray into the lower oven rack rest to act as a drip (Fig.2).
- Always use the handle supplied when fitting or removing the rack from the oven. See Figs. 2 & 3 below on how to fit the handle.



Fig. 2

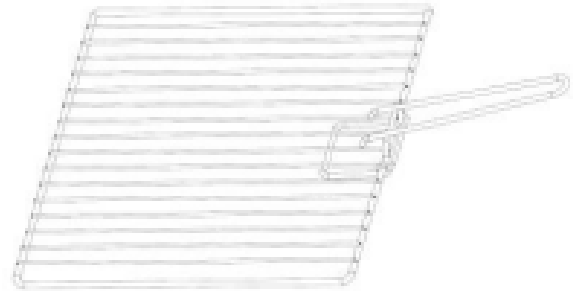


Fig. 3

- If using another cooking vessel
 - » Always place the container onto the grill rack.
 - » Ensure that it will fit into the oven cavity without touching the sides of the oven or the heating elements.
 - » Ensure that the vessel is suitable for this type of oven e.g. Ferrite materials such as enamel, cast or stainless steel and heat resistant glass. **Do not use copper, paper or plastic containers.**

ASSEMBLING AND FITTING THE ROTISSERIE SPIT

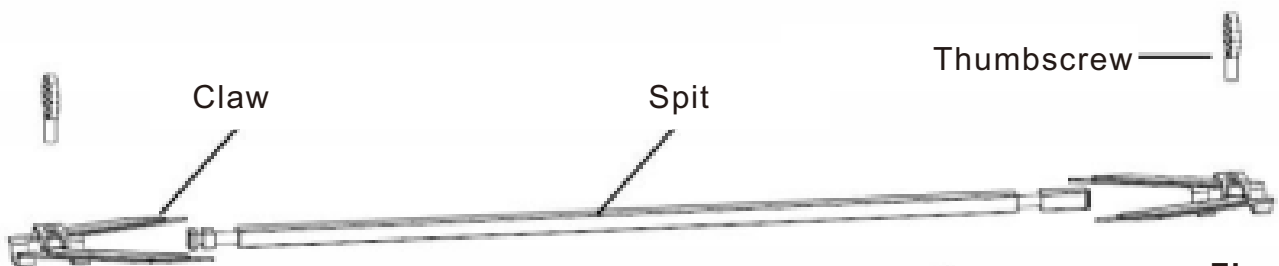


Fig. 4



Fig. 5

- Fit the claws onto the rotisserie spit with the claws facing inwards (Figs.4 & 5).
- Fit the thumb screws into the holes in the claws and turn until secure (Fig. 6).
- Note that the spit has different shaped ends – see end 'A' and end 'B' in the diagram above. End A is fitted first into the socket on the right hand side of the oven before fitting end B into the bracket on the left hand side of the oven (Fig.6).

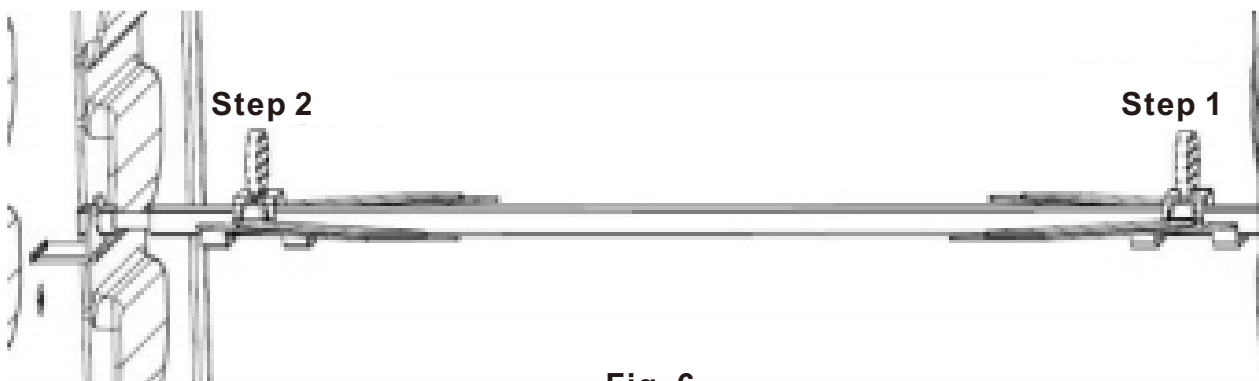
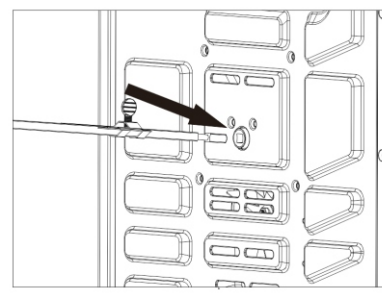
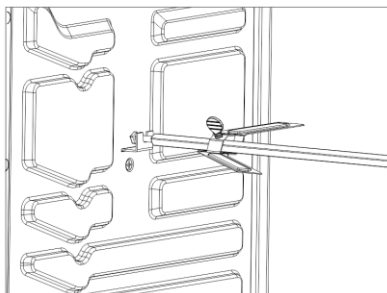
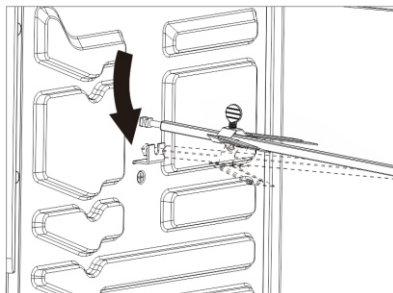


Fig. 6



- Always use the rotisserie handle to remove the spit from the oven when hot. Place the hooked ends of the rotisserie handle under the spit and into the notches (Figs. 7 & 8) and lift out.

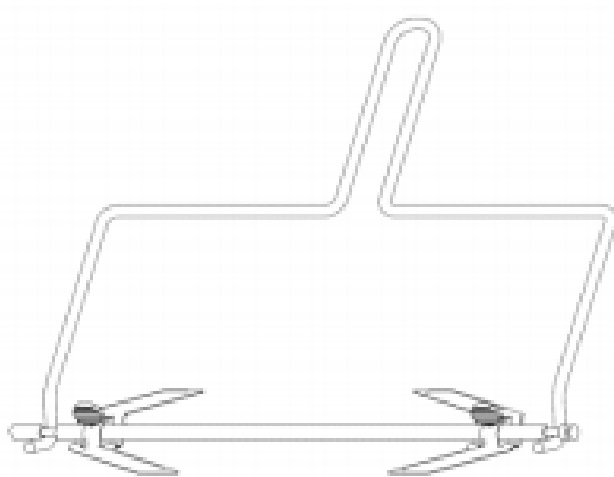


Fig. 7

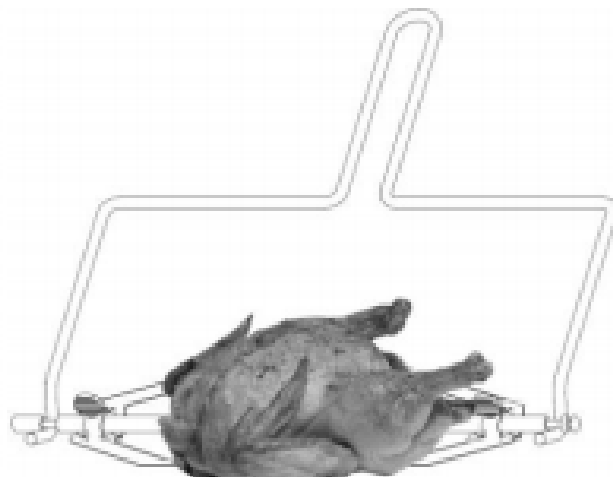


Fig. 8

BASIC OVEN OPERATION

The oven can be used in a similar manner to a conventional and fan assisted electric oven to bake, roast and grill food. The fan assisted mode circulates heated air around the food with faster and more even cooking results and requires less cooking time. See food packaging for suitability for fan assisted cooking.

1. Place the oven on a stable, flat, heat resistant surface and away from any flammable materials. Check that the TIMER knob is in the OFF position.
2. Fully unwind the cable and plug in. For safety do not allow the cable to dangle over the edge of units.
3. Turn the TEMPERATURE control knob and select the cooking desired cooking temperature (100 – 230°C) .
4. Turn the RIGHT HOTPLATE AND OVEN control knob and select the desired cooking method.
5. Turn the TIMER control knob and select the cooking time required and the oven indicator will illuminate to show that the cooker is now operational.
6. Open the oven door (Fig. 9) and place the food into the oven using the grill rack and / or baking tray (Fig. 10) .

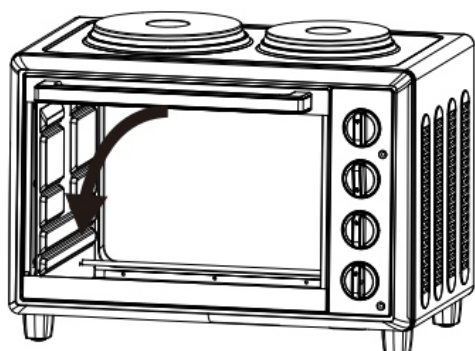


Fig. 9

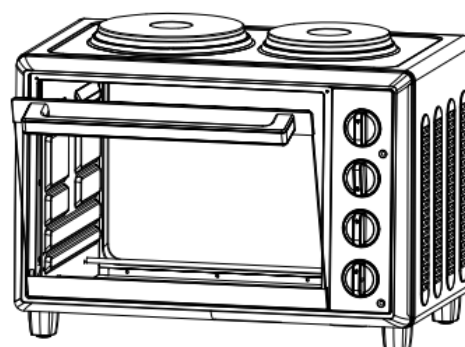


Fig. 10

7. If baking, roasting or using the fan assist modes, close the oven door.
8. If grilling or toasting leave the oven door ajar (Fig. 11) .

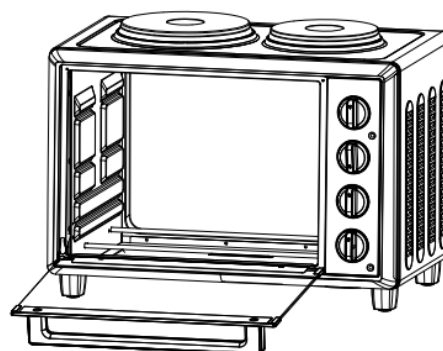


Fig. 11

BASIC OVEN OPERATION (continued)

1. If the timer has been selected – when the cooking time has finished, a bell will sound and the oven will turn off automatically.
2. If 'Stay on' has been selected – it will be necessary to turn off the oven after use.
3. The oven can be stopped at any time by turning the TIMER control knob to 'OFF' or by switching off at the mains.

Notes:

When not in use, always ensure that the timer is set to 'OFF'.

TIPS FOR SUCCESSFUL COOKING

- Follow cooking instructions on food packaging.
- For more accurate timing, preheat the oven for a few minutes before placing food into the cavity for cooking.
- Turn or stir food some foods halfway through cooking process.
- Distribute food evenly across the grill rack and baking tray.
- The cooking time will vary according to the shape, thickness and composition of the food.
- Smaller pieces will cook quicker than larger pieces. For best results, ensure pieces of food are similar in size and thickness.

HOB USE

The hotplates can be used in a similar manner to conventional electric hotplates to fry and boil food. The left-hand hotplate is controlled using the upper function knob and has a higher rating (see table below) . The right-hand hotplate is controlled using the lower function knob.

1. Place the oven on a stable, flat, heat resistant surface and away from any flammable materials. Check that the TIMER knob is in the OFF position.
2. Fully unwind the cable and plug in. For safety do not allow the cable to dangle over the edge of units.
3. Turn the TIMER control knob to select the cooking time required or turn to 'Stay on'.
4. If the timer has been selected – when the cooking time has finished, a bell will sound and the hotplate will turn off automatically.
5. If 'Stay on' has been selected – it will be necessary to turn off the hotplates after use.
6. Turn the HOTPLATE control knob for the hotplate of choice and select the desired hotplate: left or right.
7. Place the food into a vessel suitable for an electric hob and fry or cook as required by your recipe.
8. The hotplates can be stopped at any time by turning the TIMER control knob to 'OFF', turning the HOTPLATE control knob to 'OFF' or switch off at the mains. The hotplate indicator will extinguish.

TIPS FOR EFFICIENT HOB USE

- Do not operate the hob for an extended time without a pan on the hotplate (Fig. 12).



Fig. 12

- Use pans with flat bottoms (Fig. 13). Uneven or thin bottomed pans will waste energy, are slow to cook, can rock and overbalance.



Fig. 13

- Use pans that are the same size or slightly larger than the hotplate (Fig. 14). Smaller pans waste energy and oversized pans (>50mm over hang) can overheat the hob and cause cracks and damage.

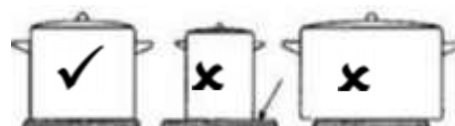


Fig. 14

- Ensure pan base is dry and avoid placing wet lids on hotplates (Fig. 15).



Fig. 15

ROTISSERIE OPERATION

- Place the oven on a stable, flat, heat resistant surface and away from any flammable materials. Check that the TIMER knob is in the OFF position.
- Fully unwind the cable and plug in. For safety, do not allow the cable to dangle over the edge of units.
- Fit the baking tray into the lowest slot (not the base) of the oven so it can act as a drip tray or use to roast your vegetables at the same time.
- Make a hole through the centre of the joint or chicken and insert the rotisserie spit.

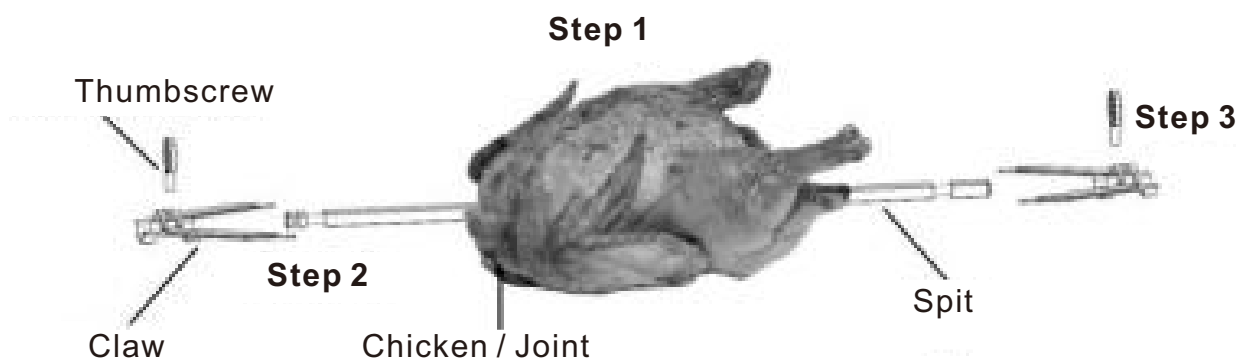


Fig. 17

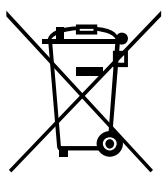
5. Fit the claws onto the spit and ensure the spikes enter the joint / chicken. Secure the claws into position using the thumbscrews as these will ensure the joint rotates when the spit turns.
6. Insert the rotisserie spit and joint into the oven cavity and ensure that there is sufficient clearance for the food to rotate without touching the heating elements.
7. Close the oven door.
8. Turn the TEMPERATURE control knob and select temperature 230°C.
9. Turn the TIMER control knob and select the cooking time required and the oven indicator will illuminate to show that the cooker is now operational and the rotisserie spit will start to turn.
10. If the timer has been selected – when the cooking time has finished, a bell will sound and the oven will turn off automatically.
11. If 'Stay on' has been selected – it will be necessary to turn off the oven after use.
12. The oven can be stopped at any time by turning the TIMER control knob to 'OFF' or by switching off at the mains.
13. Using the rotisserie spit handle lift out the roast. Notes:
 - The baking tray can be used to roast vegetables at the same time as acting as a drip tray.
 - When not in use, always ensure that the timer is set to 'OFF'.

CLEANING

Clean the oven, hotplate, rotisserie spit, grill rack, baking and crumb tray after each use.

1. Switch off and unplug the oven and allow it and the accessories to cool completely. Cleaning the oven whilst hot may cause glass door to shatter and risk personal injury.
2. Wipe external surfaces of the oven with a soft damp cloth and dry surfaces with a soft dry cloth.
3. Wipe internal oven surfaces with a soft damp cloth soaked in soapy water. Rinse and dry surfaces with a soft dry cloth.
4. Do not use strong detergents or abrasives, as these may dull or scratch the surface which may result in the glass door shattering. Do not immerse in water. Do not use a steam cleaner.
5. Wash loose parts (grill rack, baking tray and baking tray handle, rotisserie spit and handle) in hot water with a little washing up liquid. Rinse and dry thoroughly. Not suitable for the dishwasher.
6. Refit all parts.

SPECIAL WARNING



You should now recycle your waste electrical goods and in doing so help the environment.

This symbol means an electrical product should not be disposed of with normal household waste. Please ensure it is taken to a suitable facility for disposal when finished with.

Visit www.recycle-more.co.uk, click on “bank locator” and enter your postcode to find your nearest recycling site.

Off mode power	P_o	0.00	W
Standby mode power	P_{SB}	[N/A]	W
Power management function	[N/A]		
Time to enter automatically off mode	T_o	[N/A]	Min
Time to enter automatically standby mode	T_{SB}	[N/A]	Min

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **À usage domestique et en intérieur uniquement.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **MISE EN GARDE** : Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que :
 - cuisine des employés dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "Nettoyage et Entretien".



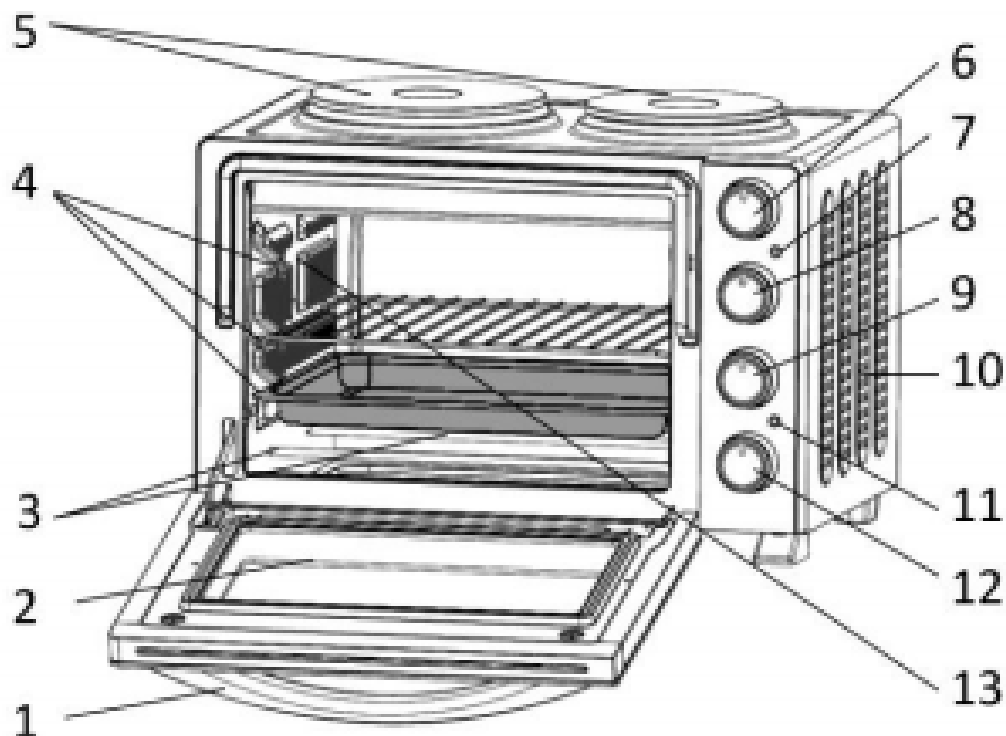
- **ATTENTION, surface chaude.** Les surfaces du four et les récipients à l'intérieur deviennent chauds pendant et immédiatement après l'utilisation ; portez des gants de cuisine pour les manipuler. Notez que les éléments chauffants restent chauds après utilisation. Ne les touchez pas.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de 220 V-240 V CA, 50-60 Hz. Le brancher sur d'autres sources d'alimentation peut endommager l'appareil et annulera la garantie.

- Gardez le câble, la fiche et l'appareil au sec et à l'écart de toute zone où ils risquent d'être éclaboussés. Ne les plongez jamais dans l'eau. Ne les nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher du secteur.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou après un dysfonctionnement.
- Cet appareil doit être placé de manière à ce que la fiche soit accessible et que la prise soit à portée de main du cordon d'alimentation.
- Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec mise à la terre.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas adapté à un usage commercial.
- Ne le laissez pas sans surveillance pendant son utilisation. Le pain et d'autres aliments peuvent prendre feu s'ils sont trop cuits.
- N'utilisez pas le four sur, à proximité ou sous des objets inflammables ou sensibles à la chaleur. Placez l'arrière du four contre le mur et laissez un espace libre d'au moins 12 cm de chaque côté et de 50 cm au-dessus du four pour permettre une ventilation adéquate.
- Ne couvrez pas le four et laissez-le refroidir complètement avant de le ranger.
- N'utilisez pas le four avec une minuterie ou une télécommande séparée.
- Ne placez pas d'aliments en conserve ou en bouteille dans ce four.
- Si de la fumée s'échappe, éteignez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes. Couvrez-les avec un chiffon humide ou une couverture anti-feu.
- Ne laissez pas les aliments ou les récipients de cuisson toucher les quatre éléments chauffants, les parois, le plafond ou la base de la cavité du four.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné : la cuisson ou le grillage d'aliments. Cet appareil peut causer des blessures en cas de mauvaise utilisation.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

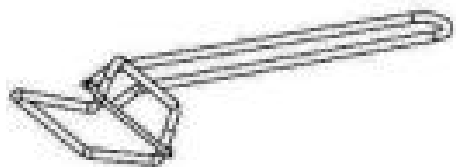
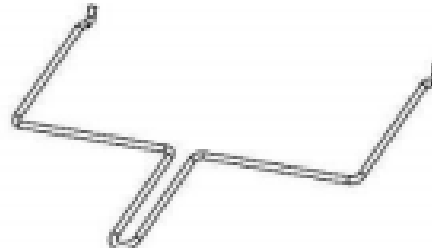
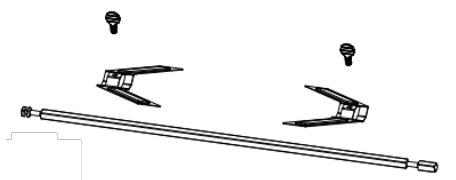
- Décongelez soigneusement la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer congelés dans le réfrigérateur avant la cuisson, sauf si l'emballage indique de les cuire sans les décongeler.
- Séparez la viande et la volaille crues des aliments cuits.
- Lavez-vous toujours les mains après avoir manipulé de la viande et de la volaille crues, avant de manipuler des aliments prêts à consommer.
- Essuyez et désinfectez les surfaces qui ont été en contact avec de la viande et de la volaille crues.
- Utilisez des ustensiles distincts pour manipuler la viande/volaille crue et les aliments cuits, ou lavez-les soigneusement entre chaque utilisation.
- Pour vérifier si la viande, en particulier la volaille, est cuite, percez la chair avec une brochette ou une fourchette ; le jus doit s'écouler clair. Assurez-vous que le produit est bien chaud à cœur.
- Le poisson est cuit lorsqu'il semble opaque et se défait facilement en lamelles.

IDENTIFICATION DES PIÈCES



- 1. Poignée de porte
- 2. Porte vitrée
- 3. Élément chauffant inférieur
- 4. Supports de grille
- 5. Plaques de cuisson
- 6. Bouton de réglage de la température
- 7. Voyant de la plaque de cuisson

- 8. Bouton de la plaque de cuisson gauche
- 9. Bouton de la plaque de cuisson droite et du four
- 10. Aérations
- 11. Voyant du four
- 12. Bouton de la minuterie
- 13. Support pour la broche de rôtissoire

Grille métallique**Plaque de cuisson****Poignée de la grille / du plateau****Poignée de la rôtissoire****Broche de rôtissoire**

FONCTIONS DU FOUR

Symbole		Utilisation recommandée
OFF	Éléments chauffants désactivés	Pendant le rangement et pour l'utilisation de la minuterie.
	Éléments chauffants supérieurs et inférieurs	Cuisson au four et rôtissage
	Éléments chauffants supérieurs et inférieurs avec ventilation	Cuisson par convection à l'aide des éléments chauffants supérieurs et inférieurs.
	Rôtissoire avec éléments chauffants supérieurs et inférieurs	Rôtissage à la broche de viande et de volaille

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Éliminez tous les emballages en toute sécurité.
2. Familiarisez-vous avec :
 - Les pièces du four – voir « IDENTIFICATION DES PIÈCES »
 - L'emplacement de la plaque de cuisson et de la grille – Fig. 1
 - Le montage et la mise en place de la broche à rôtir, et entraînez-vous à retirer la broche à l'aide de la poignée de la rôtissoire – voir Fig. 4 à 8.
 - Comment ouvrir et fermer la porte – voir fig. 9 à 11
3. De la fumée peut s'échapper lors de la première utilisation du four. Pour éliminer les résidus de fabrication, ouvrez la fenêtre de la pièce et faites fonctionner le four à vide à température maximale pendant 10 minutes.
4. Nettoyez le four et toutes les pièces amovibles conformément à la section « Nettoyage » de ce mode d'emploi.

INSTALLATION DU PLATEAU À MIETTES ET DES GRILLES

Glissez la grille et/ou la plaque de cuisson sur les supports de grille (Fig. 1)

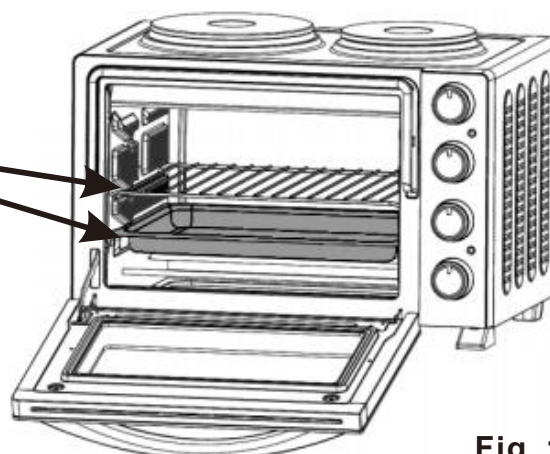


Fig. 1

UTILISATION DES GRILLES ET AUTRES RÉCIPIENTS DE CUISSON

- Les aliments peuvent être placés directement sur la grille et la plaque de cuisson fournies.
- Si vous placez les aliments directement sur la grille, insérez la plaque de cuisson sur le support inférieur du four pour qu'elle serve de bac d'égouttage (Fig. 2).
- Utilisez toujours la poignée fournie pour installer ou retirer la grille du four. Voir les figures 2 et 3 ci-dessous pour savoir comment installer la poignée.



Fig. 2

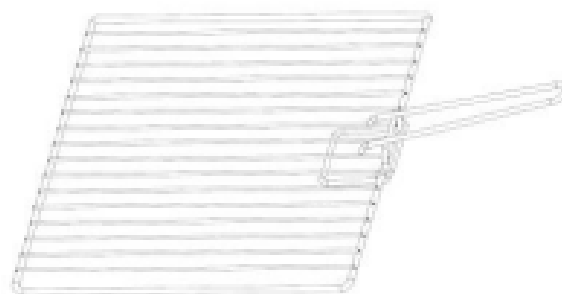


Fig. 3

- Si vous utilisez un autre récipient de cuisson
 - » Placez toujours le récipient sur la grille.
 - » Assurez-vous qu'il rentre dans la cavité du four sans toucher les parois ou les éléments chauffants.
 - » Assurez-vous que le récipient est adapté à ce type de four, par exemple les matériaux ferritiques tels que l'émail, la fonte ou l'acier inoxydable, ainsi que le verre résistant à la chaleur. **N'utilisez pas de récipients en cuivre, en papier ou en plastique.**

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DE LA BROCHE DE RÔTISSERIE

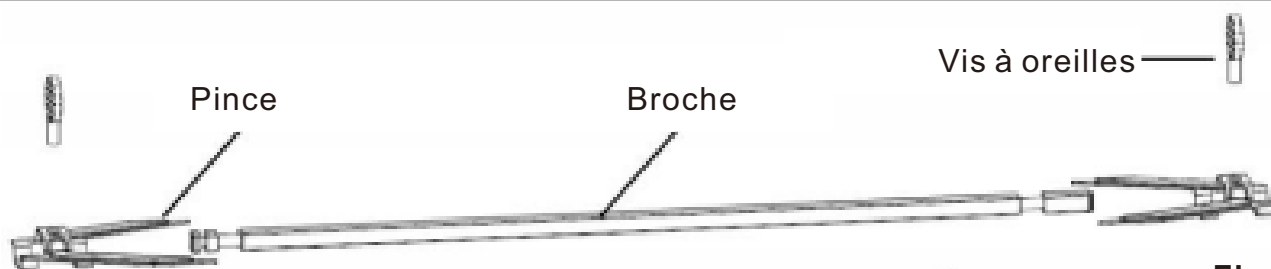


Fig. 4



Fig. 5

- Fixez les pinces sur la broche de rôtisserie, les pinces tournées vers l'intérieur (fig. 4 et 5).
- Insérez les vis à oreilles dans les trous des griffes et serrez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien fixées (Fig. 6).
- Notez que la broche présente des extrémités de formes différentes – voir l'extrémité « A » et l'extrémité « B » sur le schéma ci-dessus. L'extrémité A s'insère d'abord dans la douille située sur le côté droit du four avant d'insérer l'extrémité B dans le support situé sur le côté gauche du four (Fig. 6).

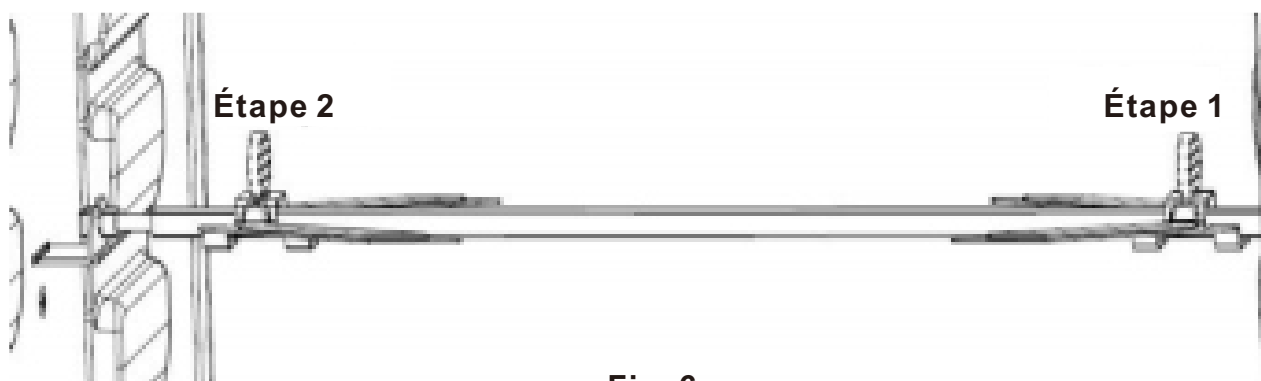
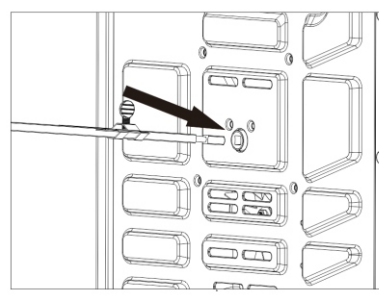
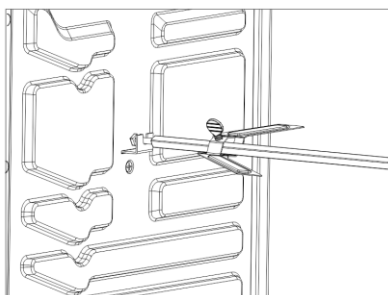
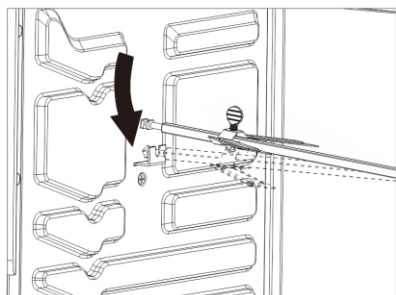


Fig. 6



- Utilisez toujours la poignée de la rôtissoire pour retirer la broche du four lorsqu'elle est chaude. Placez les extrémités en crochet de la poignée de la rôtissoire sous la broche et dans les encoches (fig. 7 et 8), puis soulevez-la pour la retirer.

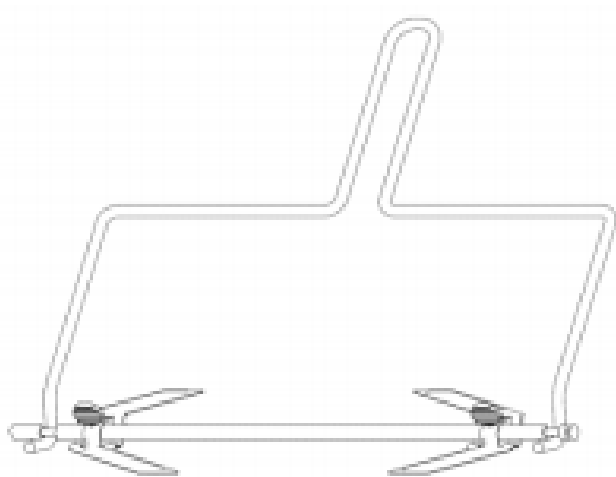


Fig. 7

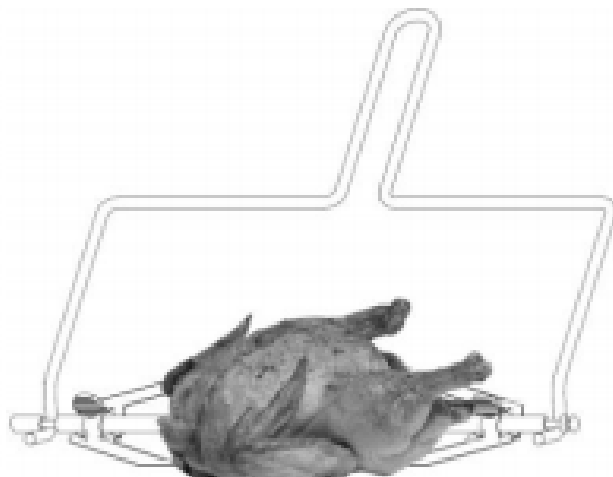


Fig. 8

FONCTIONNEMENT DE BASE DU FOUR

Le four peut être utilisé de la même manière qu'un four électrique classique ou à chaleur tournante pour cuire, rôtir et griller des aliments. Le mode à chaleur tournante fait circuler de l'air chaud autour des aliments, ce qui permet une cuisson plus rapide et plus homogène et réduit le temps de cuisson. Vérifiez sur l'emballage des aliments s'ils sont adaptés à la cuisson à chaleur tournante.

1. Placez le four sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à l'écart de tout matériau inflammable. Vérifiez que le bouton TIMER est en position OFF.
2. Déroulez complètement le câble et branchez-le. Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas le câble pendre au-delà du bord de l'appareil.
3. Tournez le bouton de commande TEMPERATURE et sélectionnez la température de cuisson souhaitée (100 – 230 °C).
4. Tournez le bouton de commande « RIGHT HOTPLATE AND OVEN » (plaque de cuisson droite et four) et sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
5. Tournez le bouton de commande « TIMER » (minuterie) et sélectionnez la durée de cuisson requise ; le voyant du four s'allumera pour indiquer que l'appareil est désormais opérationnel.
6. Ouvrez la porte du four (Fig. 9) et placez les aliments dans le four à l'aide de la grille et/ou de la plaque de cuisson (Fig. 10).

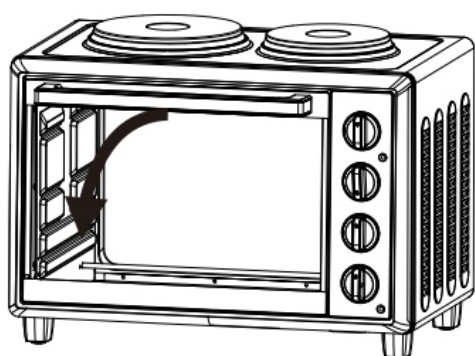


Fig. 9

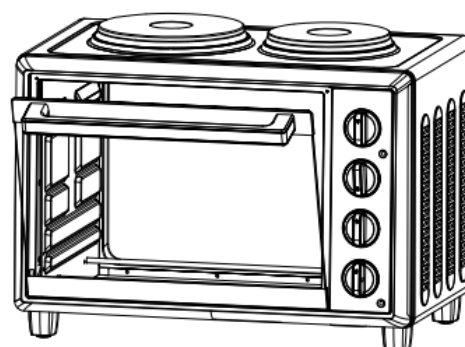


Fig. 10

7. Si vous utilisez les modes cuisson au four, rôtissage ou convection, fermez la porte du four.
8. Si vous utilisez les modes grill ou toast, laissez la porte du four entrouverte (Fig. 11).

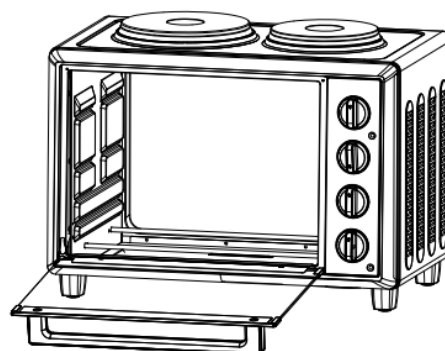


Fig. 11

FONCTIONNEMENT DE BASE DU FOUR (suite)

1. Si la minuterie a été sélectionnée, une sonnerie retentira à la fin du temps de cuisson et le four s'éteindra automatiquement.
2. Si l'option « Stay on » a été sélectionnée, il sera nécessaire d'éteindre le four après utilisation.
3. Le four peut être arrêté à tout moment en tournant le bouton de commande TIMER sur « OFF » ou en le débranchant du secteur.

Remarques :

Lorsqu'il n'est pas utilisé, assurez-vous toujours que la minuterie est réglée sur « OFF ».

CONSEILS POUR UNE CUISSON RÉUSSIE

- Suivez les instructions de cuisson indiquées sur l'emballage des aliments.
- Pour obtenir un temps de cuisson plus précis, préchauffez le four pendant quelques minutes avant d'y enfourner les aliments.
- Retournez ou remuez certains aliments à mi-cuisson.
- Répartissez les aliments de manière homogène sur la grille et la plaque de cuisson.
- Le temps de cuisson varie en fonction de la forme, de l'épaisseur et de la composition des aliments.
- Les morceaux plus petits cuisent plus rapidement que les plus gros. Pour un résultat optimal, veillez à ce que les morceaux aient une taille et une épaisseur similaires.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Les plaques de cuisson peuvent être utilisées de la même manière que des plaques électriques classiques pour faire frire ou bouillir des aliments. La plaque de gauche est commandée par le bouton de fonction supérieur et dispose d'une puissance nominale plus élevée (voir le tableau ci-dessous). La plaque de droite est commandée par le bouton de fonction inférieur.

1. Placez le four sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à l'écart de tout matériau inflammable. Vérifiez que le bouton TIMER est en position OFF.
2. Déroulez complètement le câble et branchez-le. Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas le câble pendre au-delà du bord de l'appareil.
3. Tournez le bouton de commande TIMER pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée ou tournez-le sur « Stay on ».
4. Si la minuterie a été sélectionnée, une sonnerie retentira à la fin du temps de cuisson et la plaque chauffante s'éteindra automatiquement.
5. Si « Stay on » a été sélectionné, il sera nécessaire d'éteindre les plaques chauffantes après utilisation.
6. Tournez le bouton de commande HOTPLATE correspondant à la plaque chauffante de votre choix et sélectionnez la plaque souhaitée : gauche ou droite.
7. Placez les aliments dans un récipient adapté à une plaque de cuisson électrique et faites-les frire ou cuire selon votre recette.

8. Les plaques de cuisson peuvent être arrêtées à tout moment en tournant le bouton de commande TIMER sur « OFF », en tournant le bouton de commande HOTPLATE sur « OFF » ou en coupant l'alimentation électrique. Le voyant de la plaque de cuisson s'éteindra.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION EFFICACE DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Ne faites pas fonctionner la plaque de cuisson pendant une durée prolongée sans casserole sur la zone de cuisson (Fig. 12).



Fig. 12

- Utilisez des casseroles à fond plat (Fig. 13). Les casseroles à fond irrégulier ou fin gaspillent de l'énergie, cuisent lentement, peuvent basculer et se déséquilibrer.



Fig. 13

- Utilisez des casseroles de taille identique ou légèrement supérieure à celle de la plaque chauffante (Fig. 14). Les casseroles plus petites gaspillent de l'énergie et les casseroles trop grandes (dépassant de plus de 50 mm) peuvent surchauffer la plaque de cuisson et provoquer des fissures et des dommages.



Fig. 14

- Assurez-vous que le fond de la casserole est sec et évitez de placer des couvercles humides sur les plaques chauffantes (Fig. 15).



Fig. 15

UTILISATION DE LA ROTISSEUSE

1. Placez le four sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à l'écart de tout matériau inflammable. Vérifiez que le bouton TIMER est en position OFF.
2. Déroulez complètement le câble et branchez-le. Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas le câble pendre au-delà du bord de l'appareil.
3. Placez la plaque de cuisson dans la fente la plus basse (pas sur la base) du four afin qu'elle puisse servir de bac d'égouttage ou pour rôtir vos légumes en même temps.
4. Percez un trou au centre du rôti ou du poulet et insérez la broche de la rotissoire.

Étape 1



Fig. 17

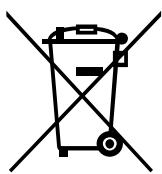
5. Fixez les pinces sur la broche et assurez-vous que les pointes pénètrent bien dans le morceau de viande / le poulet. Fixez les pinces à l'aide des vis à oreilles, car celles-ci permettront au morceau de viande de tourner lorsque la broche tourne.
6. Insérez la broche et le rôti dans la cavité du four et assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour que les aliments puissent tourner sans toucher les éléments chauffants.
7. Fermez la porte du four.
8. Tournez le bouton de commande TEMPERATURE et sélectionnez la température 230 °C.
9. Tournez le bouton de commande TIMER et sélectionnez la durée de cuisson souhaitée ; le voyant du four s'allumera pour indiquer que l'appareil est désormais en marche et la broche de rôtissoire commencera à tourner.
10. Si la minuterie a été sélectionnée, une sonnerie retentira à la fin de la cuisson et le four s'éteindra automatiquement.
11. Si l'option « Stay on » a été sélectionnée, il sera nécessaire d'éteindre le four après utilisation.
12. Le four peut être arrêté à tout moment en tournant le bouton de commande TIMER sur « OFF » ou en le débranchant du secteur.
13. À l'aide de la poignée de la broche, retirez le rôti. Remarques :
 - La plaque de cuisson peut être utilisée pour rôtir des légumes tout en servant de bac d'égouttage.
 - Lorsqu'il n'est pas utilisé, assurez-vous toujours que la minuterie est réglée sur « OFF ».

NETTOYAGE

Nettoyez le four, la plaque de cuisson, la broche de rôtissoire, la grille, la plaque de cuisson et le bac à miettes après chaque utilisation.

1. Éteignez et débranchez le four, puis laissez-le refroidir complètement, ainsi que ses accessoires. Nettoyer le four lorsqu'il est chaud peut provoquer l'éclatement de la porte vitrée et présenter un risque de blessure.
2. Essuyez les surfaces extérieures du four avec un chiffon doux humide, puis séchez-les avec un chiffon doux sec.
3. Essuyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon doux humide imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez les surfaces avec un chiffon doux sec.
4. N'utilisez pas de détergents puissants ni de produits abrasifs, car ceux-ci pourraient ternir ou rayer la surface, ce qui pourrait entraîner l'éclatement de la porte vitrée. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
5. Lavez les pièces amovibles (grille, plaque de cuisson et poignée de la plaque, broche de rôtissoire et poignée) à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement. Ne passe pas au lave-vaisselle.
6. Remettez toutes les pièces en place.

AVERTISSEMENT SPÉCIAL



Vous devez désormais recycler vos déchets d'équipements électriques et électroniques et, ce faisant, contribuer à la protection de l'environnement.

Ce symbole signifie qu'un produit électrique ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Veuillez vous assurer qu'il est remis à un centre de collecte approprié pour être éliminé lorsqu'il n'est plus utilisé.

Rendez-vous sur www.recycle-more.co.uk, cliquez sur « bank locator » et saisissez votre code postal pour trouver le site de recyclage le plus proche.

Puissance en mode arrêt	P_o	0.00	W
Puissance en mode veille	P_{SB}	[N/A]	W
Gestion de consommation énergétique	[N/A]		
Temps pour entrer automatiquement en mode arrêt	T_o	[N/A]	Min
Temps pour entrer automatiquement en mode veille	T_{SB}	[N/A]	Min

SICHERHEITSHINWEISE

- **Nur für den Hausgebrauch und den Einsatz in Innenräumen bestimmt.**
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerpflege dürfen nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Die Anweisungen müssen angeben, dass die Geräte nicht dazu bestimmt sind, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Anweisungen für Kompakt-Küchenmaschinen und Mixer müssen vor möglichen Verletzungen aufgrund eines Missbrauchs warnen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich bewegenden Teilen nähern.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die scharfen Schneidklingen handhaben, die Schüssel leeren und das Gerät reinigen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in Landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Bezüglich der Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verweisen wir auf den Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
-  **VORSICHT, heiße Oberfläche!** Die Oberflächen des Ofens und die darin befindlichen Behälter werden während und unmittelbar nach dem Gebrauch heiß; tragen Sie beim Umgang mit dem Gerät Ofenhandschuhe. Beachten Sie, dass die Heizelemente nach dem Gebrauch Nachwärme entwickeln. Nicht berühren.

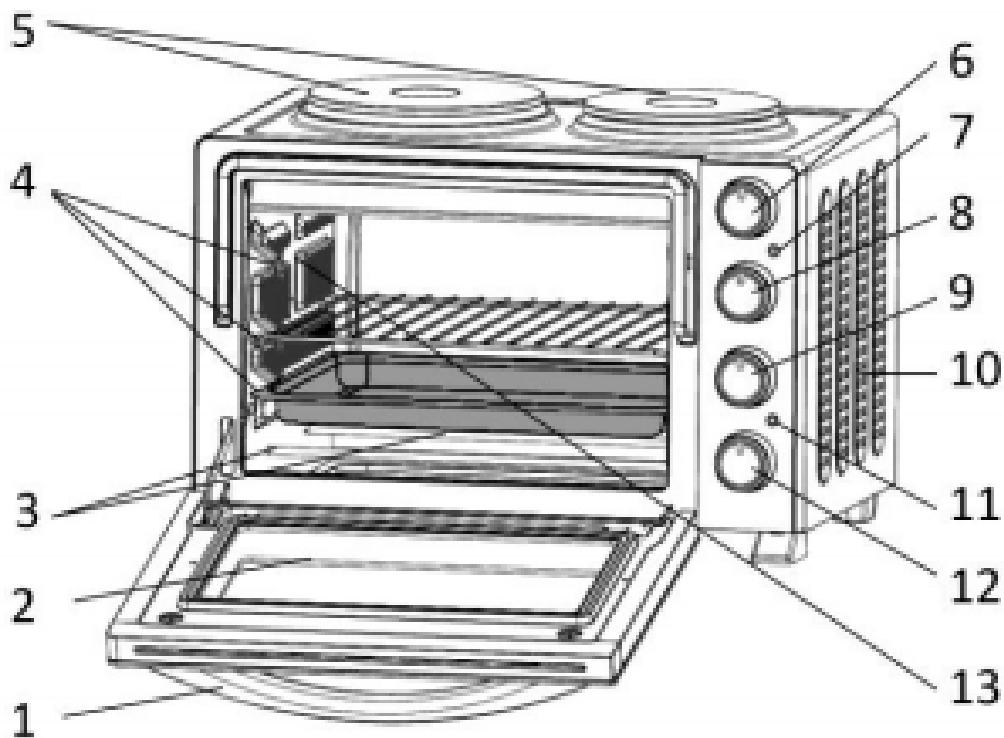
- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine 220-V-240-V-Wechselstromquelle mit 50–60 Hz an. Der Anschluss an andere Stromquellen kann das Gerät beschädigen und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Halten Sie Kabel, Stecker und Gerät trocken und fern von Bereichen, in denen es zu Spritzwasser kommen kann. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Reinigen Sie es niemals mit einem Dampfreiniger.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nach einer Fehlfunktion.
- Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist und die Steckdose in Reichweite des Netzkabels liegt.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Brot und andere Lebensmittel können Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden.
- Verwenden Sie den Backofen nicht auf, in der Nähe oder unter brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenständen. Stellen Sie die Rückseite des Backofens an die Wand und lassen Sie einen Freiraum von mindestens 12 cm an allen Seiten und 50 cm über dem Backofen, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Decken Sie den Backofen nicht ab und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn verstauen.
- Bedienen Sie den Backofen nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Stellen Sie keine Lebensmittel in Dosen oder Flaschen in diesen Ofen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ersticken Sie diese mit einem feuchten Tuch oder einer Löschdecke.
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel oder Kochgefäße nicht die vier Heizelemente, die Seiten, die Decke oder den Boden des Garraums berühren.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck – zum Garen oder Grillen von Lebensmitteln. Bei unsachgemäßer Verwendung kann dieses Gerät zu Verletzungen führen.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Tauen Sie gefrorenes Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte vor dem Garen gründlich im Kühlschrank auf, es sei denn, auf der Lebensmittelverpackung wird das Garen im gefrorenen Zustand empfohlen.
- Halten Sie rohes Fleisch und Geflügel von gegarten Lebensmitteln getrennt.
- Waschen Sie sich nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel stets die Hände, bevor Sie verzehrfertige Lebensmittel anfassen.
- Wischen Sie Oberflächen ab und desinfizieren Sie sie, die mit rohem Fleisch und Geflügel in Kontakt gekommen sind.

- Verwenden Sie für den Umgang mit rohem Fleisch/Geflügel und gegarten Lebensmitteln separate Utensilien oder waschen Sie diese zwischen den Anwendungen gründlich ab.
- Um zu prüfen, ob Fleisch, insbesondere Geflügel, gar ist, stechen Sie mit einem Spieß oder einer Gabel in das Fleisch; der austretende Saft sollte klar sein. Stellen Sie sicher, dass das Produkt durchgehend heiß ist.
- Fisch ist gar, wenn er undurchsichtig erscheint und sich leicht zerteilen lässt.

TEILEBEZEICHNUNG



1. Türgriff
2. Glastür
3. Unteres Heizelement
4. Roststützen
5. Kochplatten
6. Temperaturregler
7. Kochfeldanzeige

8. Drehknopf für linkes Kochfeld
9. Drehknopf für rechtes Kochfeld und Backofen
10. Lüftungsschlitze
11. Backofenanzeige
12. Timer-Drehknopf
13. Halterung für Drehspeiß

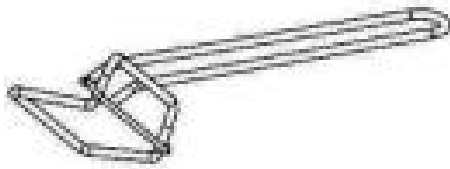
Drahtgitterrost



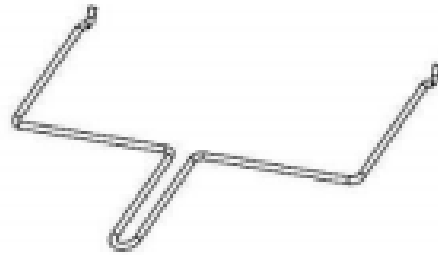
Backblech



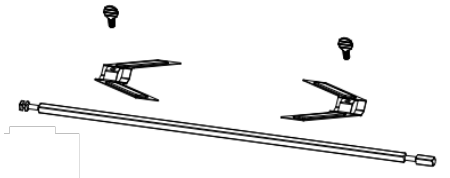
Griff für Rost/Backblech



Griff für Drehspieß



Drehspieß



OFENFUNKTIONEN

Symbol		Empfohlene Verwendung
OFF	Heizelemente aus	Während der Lagerung und zur Verwendung des Timers.
	Ober- und Unterhitze	Backen und Braten
	Ober- und Unterhitze mit Umluft	Umluftgaren mit Ober- und Unterhitze.
	Bratspieß mit Ober- und Unterhitze	Braten von Fleisch und Geflügel am Spieß

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien sicher.
- Machen Sie sich vertraut mit:
 - Den Teilen des Backofens – siehe „TEILEBEZEICHNUNG“
 - Der Position des Backblechs und des Rosts – Abb. 1
 - Der Montage und dem Einsetzen des Drehspießes sowie üben Sie, wie Sie den Spieß mit dem Drehspießgriff herausheben – siehe Abb. 4–8.
 - Wie man die Tür öffnet und schließt – siehe Abb. 9–11
- Bei der ersten Benutzung des Ofens kann etwas Rauch austreten. Um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen, öffnen Sie das Fenster im Raum und lassen Sie den leeren Ofen 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur laufen.
- Reinigen Sie den Ofen und alle abnehmbaren Teile gemäß dem Abschnitt „Reinigung“ dieser Anleitung.

EINSETZEN DER KRÜMELFANGSCHALE UND DER ROSTE

Schieben Sie den Grillrost und/oder das Backblech auf die Roststützen (Abb. 1)

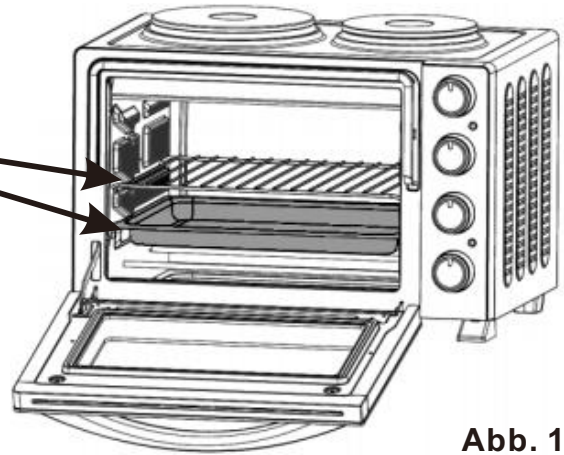


Abb. 1

VERWENDUNG DER ROSTE UND ANDERER GARBEHÄLTER

- Lebensmittel können direkt auf den Grillrost und das mitgelieferte Backblech gelegt werden.
- Wenn Sie Speisen direkt auf den Grillrost legen, setzen Sie das Backblech in die untere Ofenroststütze ein, damit es als Auffangschale dient (Abb. 2).
- Verwenden Sie zum Einsetzen oder Herausnehmen des Rosts aus dem Ofen immer den mitgelieferten Griff. Siehe Abb. 2 und 3 unten zur Montage des Griffs.



Abb. 2

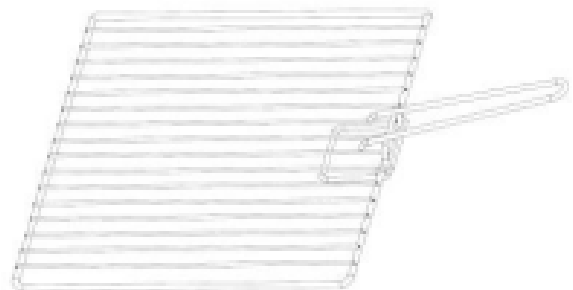


Abb. 3

- Bei Verwendung eines anderen Kochgefäßes
 - » Stellen Sie das Gefäß immer auf den Grillrost.
 - » Stellen Sie sicher, dass er in den Garraum passt, ohne die Seitenwände des Ofens oder die Heizelemente zu berühren.
 - » Stellen Sie sicher, dass das Kochgefäß für diesen Ofentyp geeignet ist, z. B. ferritische Materialien wie Emaille, Gusseisen oder Edelstahl sowie hitzebeständiges Glas. **Verwenden Sie keine Behälter aus Kupfer, Papier oder Kunststoff.**

MONTAGE UND ANBRINGEN DES BRATSPIESSES

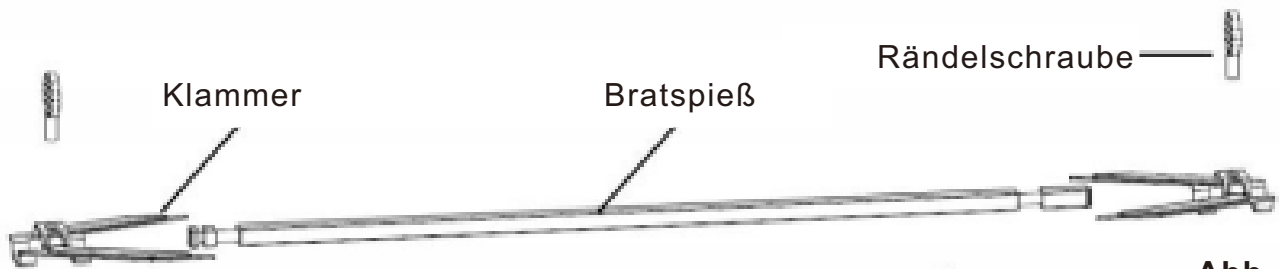


Abb. 4



Abb. 5

- Befestigen Sie die Klammern am Bratspieß, wobei die Klammern nach innen zeigen (Abb. 4 und 5).
- Setzen Sie die Rändelschrauben in die Löcher der Klammern ein und drehen Sie sie fest (Abb. 6).
- Beachten Sie, dass der Spieß unterschiedlich geformte Enden hat – siehe Ende „A“ und Ende „B“ in der obigen Abbildung. Ende A wird zuerst in die Halterung auf der rechten Seite des Ofens eingesetzt, bevor Ende B in die Halterung auf der linken Seite des Ofens eingesetzt wird (Abb. 6).

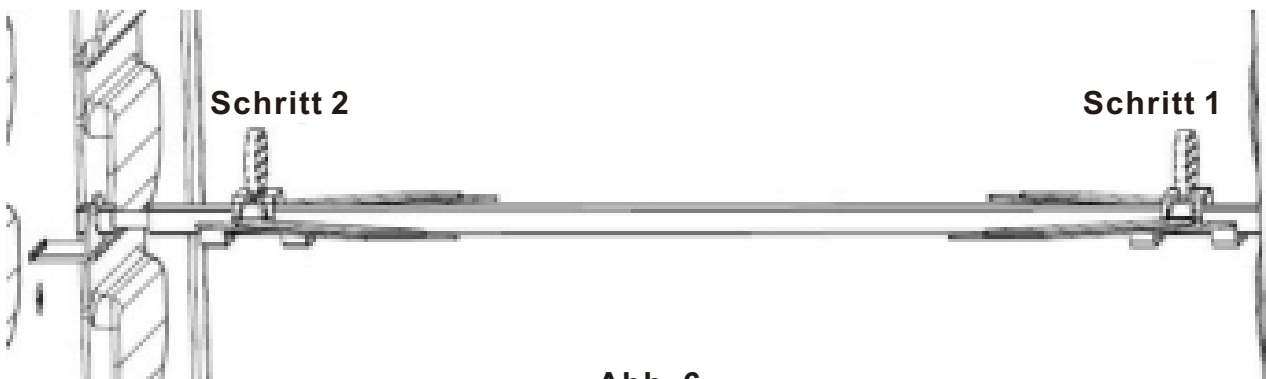
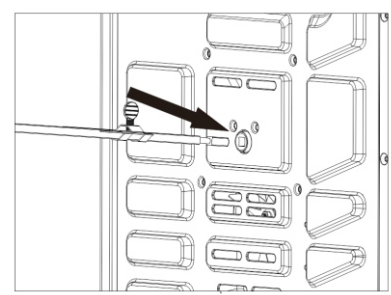
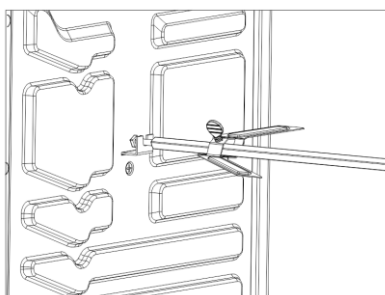
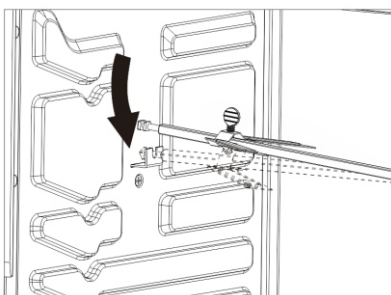


Abb. 6



- Verwenden Sie zum Herausnehmen des Spießes aus dem heißen Ofen immer den Rotisserie-Griff. Haken Sie die hakenförmigen Enden des Rotisserie-Griffs unter den Spieß und in die Kerben ein (Abb. 7 & 8) und heben Sie ihn heraus.

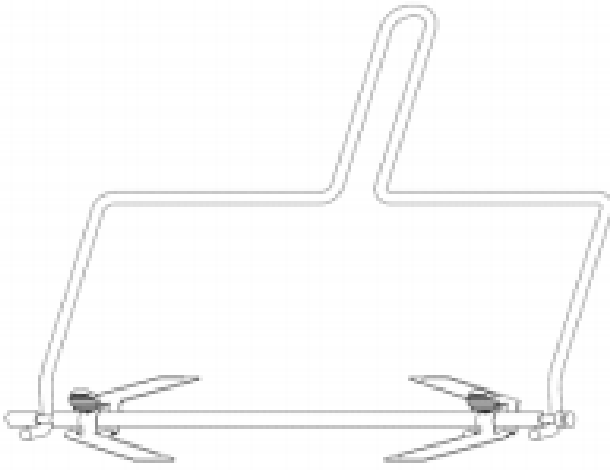


Abb. 7

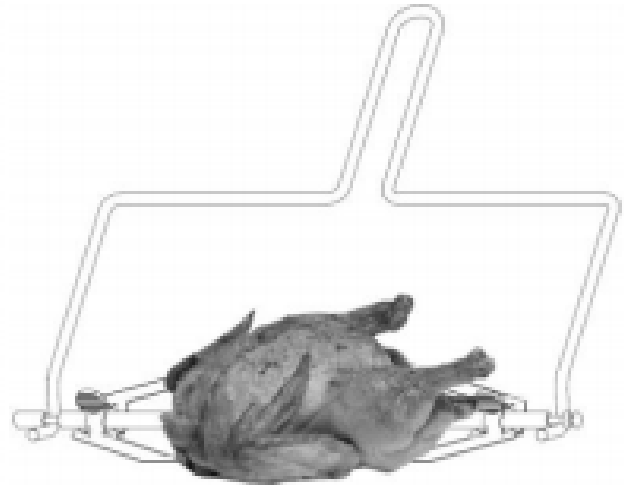


Abb. 8

GRUNDLEGENDE BEDIENUNG DES OFENS

Der Ofen kann ähnlich wie ein herkömmlicher und ein elektrischer Umluft-Backofen zum Backen, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden. Der Umluftmodus zirkuliert heiße Luft um die Speisen herum, was zu schnelleren und gleichmäßigeren Garergebnissen führt und eine kürzere Garzeit erfordert. Prüfen Sie auf der Lebensmittelverpackung, ob das Produkt für das Garen mit Umluft geeignet ist.

1. Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche und halten Sie ihn von brennbaren Materialien fern. Vergewissern Sie sich, dass der TIMER-Drehknopf auf OFF steht.
2. Rollen Sie das Kabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker ein. Lassen Sie das Kabel aus Sicherheitsgründen nicht über die Kante des Geräts hängen.
3. Drehen Sie den TEMPERATUR-Drehknopf und wählen Sie die gewünschte Gartemperatur (100 – 230 °C).
4. Drehen Sie den Regler für die rechte Kochplatte und den Backofen und wählen Sie die gewünschte Garmethode aus.
5. Drehen Sie den TIMER-Regler und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein; die Backofenanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät nun betriebsbereit ist.
6. Öffnen Sie die Ofentür (Abb. 9) und legen Sie die Speisen mithilfe des Grillrosts und/oder des Backblechs in den Ofen (Abb. 10).

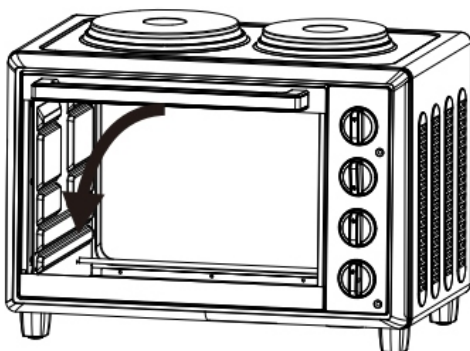


Abb. 9

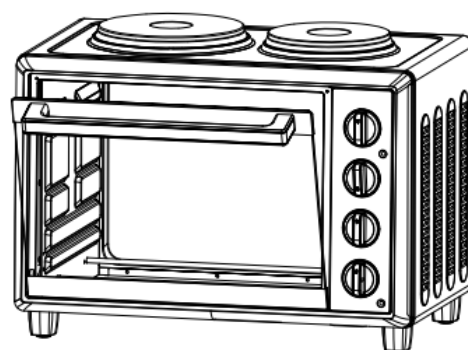


Abb. 10

7. Schließen Sie die Ofentür, wenn Sie backen, braten oder die Umluftfunktion verwenden.
8. Lassen Sie die Ofentür einen Spalt offen, wenn Sie grillen oder tosten (Abb. 11).

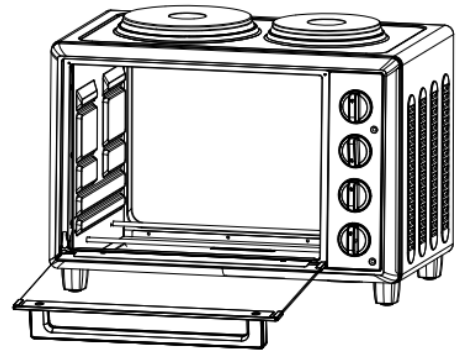


Abb. 11

GRUNDLEGENDE BEDIENUNG DES OFENS (Fortsetzung)

1. Wenn der Timer eingestellt wurde – ertönt nach Ablauf der Garzeit ein Signalton und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
2. Wenn „Stay on“ (Eingeschaltet bleiben) ausgewählt wurde – muss der Ofen nach Gebrauch ausgeschaltet werden.
3. Der Backofen kann jederzeit gestoppt werden, indem Sie den TIMER-Drehknopf auf „OFF“ stellen oder den Backofen am Netzstecker ausschalten.

Hinweise:

Stellen Sie sicher, dass der Timer bei Nichtgebrauch immer auf „OFF“ steht.

TIPS FOR SUCCESSFUL COOKING

- Befolgen Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.
- Für genauere Garzeiten sollten Sie den Backofen einige Minuten vorlegen, bevor Sie die Speisen zum Garen hineingeben.
- Wenden oder rühren Sie manche Speisen nach der Hälfte der Garzeit um.
- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf dem Grillrost und dem Backblech.
- Die Garzeit hängt von der Form, der Dicke und der Zusammensetzung der Speisen ab.
- Kleinere Stücke garen schneller als größere. Für optimale Ergebnisse sollten die Stücke in Größe und Dicke möglichst einheitlich sein.

VERWENDUNG DER KOCHFELDER

Die Kochfelder können ähnlich wie herkömmliche Elektrokochfelder zum Braten und Kochen von Speisen verwendet werden. Das linke Kochfeld wird über den oberen Funktionsknopf gesteuert und verfügt über eine höhere Nennleistung (siehe Tabelle unten). Das rechte Kochfeld wird über den unteren Funktionsknopf gesteuert.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche und halten Sie es von brennbaren Materialien fern. Vergewissern Sie sich, dass der TIMER-Regler auf „OFF“ steht.
2. Rollen Sie das Kabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker ein. Lassen Sie das Kabel aus Sicherheitsgründen nicht über die Kante des Geräts hängen.

3. Drehen Sie den TIMER-Regler, um die gewünschte Garzeit einzustellen, oder stellen Sie ihn auf „Stay on“.
4. Wenn der Timer ausgewählt wurde, ertönt nach Ablauf der Garzeit ein Signalton und die Kochplatte schaltet sich automatisch aus.
5. Wenn „Stay on“ ausgewählt wurde, müssen die Kochplatten nach Gebrauch ausgeschaltet werden.
6. Drehen Sie den HOTPLATE-Regler für die gewünschte Kochplatte und wählen Sie die gewünschte Kochplatte aus: links oder rechts.
7. Geben Sie die Speisen in ein für ein Elektrokochfeld geeignetes Gefäß und braten oder garen Sie sie gemäß Ihrem Rezept.
8. Die Kochplatten können jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie den TIMER-Drehknopf auf „OFF“ stellen, den HOTPLATE-Drehknopf auf „OFF“ drehen oder das Gerät am Netzschalter ausschalten. Die Kochplattenanzeige erlischt.

TIPPS FÜR EINE EFFIZIENTE NUTZUNG DES KOCHFELDES

- Betreiben Sie das Kochfeld nicht über einen längeren Zeitraum, ohne dass sich ein Topf auf der Kochplatte befindet (Abb. 12).
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden (Abb. 13). Töpfe mit unebenem oder dünnem Boden verschwenden Energie, garen langsam, können wackeln und aus dem Gleichgewicht geraten.
- Verwenden Sie Pfannen, die genauso groß oder etwas größer als die Kochplatte sind (Abb. 14). Kleinere Pfannen verschwenden Energie, und übergroße Pfannen (>50 mm Überstand) können das Kochfeld überhitzen und Risse sowie Schäden verursachen.
- Stellen Sie sicher, dass der Pfannenboden trocken ist, und vermeiden Sie es, nasse Deckel auf die Kochplatten zu legen (Abb. 15).



Abb. 12



Abb. 13



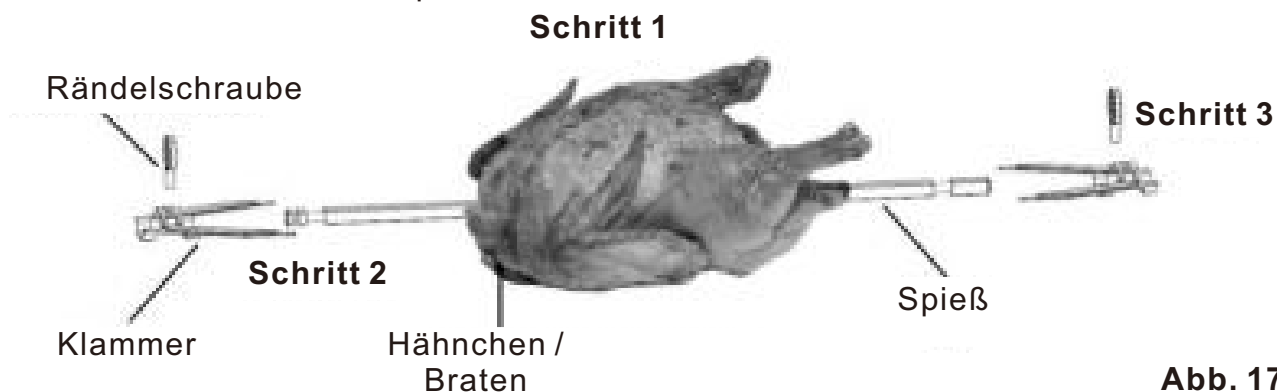
Abb. 14



Abb. 15

BETRIEB DER GRILLFUNKTION

1. Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche und halten Sie ihn von brennbaren Materialien fern. Vergewissern Sie sich, dass der TIMER-Knopf auf OFF steht.
2. Rollen Sie das Kabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker ein. Lassen Sie das Kabel aus Sicherheitsgründen nicht über die Kante des Geräts hängen.
3. Schieben Sie das Backblech in die unterste Schiene (nicht auf den Boden) des Ofens, damit es als Auffangschale dienen oder gleichzeitig zum Braten von Gemüse verwendet werden kann.
4. Stechen Sie ein Loch durch die Mitte des Bratenstücks oder des Hähnchens und führen Sie den Rotisserie-Spieß ein.



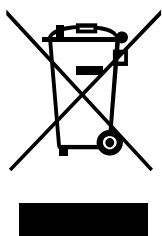
5. Befestigen Sie die Klammern am Spieß und stellen Sie sicher, dass die Zinken in den Braten / das Hähnchen eindringen. Befestigen Sie die Klammern mit den Rändelschrauben, da diese dafür sorgen, dass sich der Braten dreht, wenn sich der Spieß dreht.
6. Setzen Sie den Drehspeiß mit dem Braten in den Garraum ein und achten Sie darauf, dass genügend Freiraum vorhanden ist, damit sich das Gargut drehen kann, ohne die Heizelemente zu berühren.
7. Schließen Sie die Ofentür.
8. Drehen Sie den Temperaturregler und stellen Sie eine Temperatur von 230 °C ein.
9. Drehen Sie den TIMER-Drehknopf und wählen Sie die gewünschte Garzeit aus. Die Ofenanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät nun betriebsbereit ist, und der Drehspeiß beginnt sich zu drehen.
10. Wenn der Timer eingestellt wurde, ertönt nach Ablauf der Garzeit ein Signalton und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
11. Wenn „Stay on“ (Eingeschaltet bleiben) ausgewählt wurde, muss der Ofen nach Gebrauch ausgeschaltet werden.
12. Der Ofen kann jederzeit gestoppt werden, indem Sie den TIMER-Drehknopf auf „OFF“ stellen oder den Strom am Netzschalter ausschalten.
13. Heben Sie den Braten mithilfe des Grillspiessgriffs heraus. Hinweise:
 - Das Backblech kann zum Braten von Gemüse verwendet werden und dient gleichzeitig als Auffangschale.
 - Stellen Sie bei Nichtgebrauch stets sicher, dass der Timer auf „OFF“ gestellt ist.

REINIGUNG

Reinigen Sie den Backofen, die Kochplatte, den Drehspeiß, den Grillrost sowie das Backblech und die Krümelfangschale nach jedem Gebrauch.

1. Schalten Sie den Backofen aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie ihn sowie das Zubehör vollständig abkühlen. Das Reinigen des Backofens im heißen Zustand kann zum Zerschlagen der Glastür führen und Verletzungsgefahr bergen.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Ofens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen, trockenen Tuch.
3. Wischen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem weichen, in Seifenwasser getränkten Tuch ab. Spülen Sie die Oberflächen ab und trocknen Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch.
4. Verwenden Sie keine starken Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche mattieren oder zerkratzen können, was zum Zerschlagen der Glastür führen kann. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
5. Waschen Sie lose Teile (Grillrost, Backblech und Backblechgriff, Drehspeiß und Griff) in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich. Nicht für die Spülmaschine geeignet.
6. Setzen Sie alle Teile wieder ein.

BESONDERER HINWEIS



Sie sollten Ihre Elektroaltgeräte nun recyceln und damit einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Dieses Symbol bedeutet, dass ein Elektrogerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Bitte stellen Sie sicher, dass es nach Gebrauch zu einer geeigneten Entsorgungsstelle gebracht wird.

Besuchen Sie www.recycle-more.co.uk, klicken Sie auf „Bank Locator“ und geben Sie Ihre Postleitzahl ein, um die nächstgelegene Recyclingstelle zu finden.

Leistung im Aus-Zustand	P_o	0.00	W
Leistung im Bereitschaftszustand	P_{SB}	[N/A]	W
Stromsparfunktion	[N/A]		
Die Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Zustand umschaltet	T_o	[N/A]	Min
Die Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Bereitschaftszustand umschaltet	T_{SB}	[N/A]	Min

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **Solo para uso doméstico y en interiores.**

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos no están diseñados para ser utilizados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.

- **PRECAUCIÓN:** El uso incorrecto puede provocar lesiones.

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante su uso.
- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.
- En cuanto a las instrucciones para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección «Limpieza».



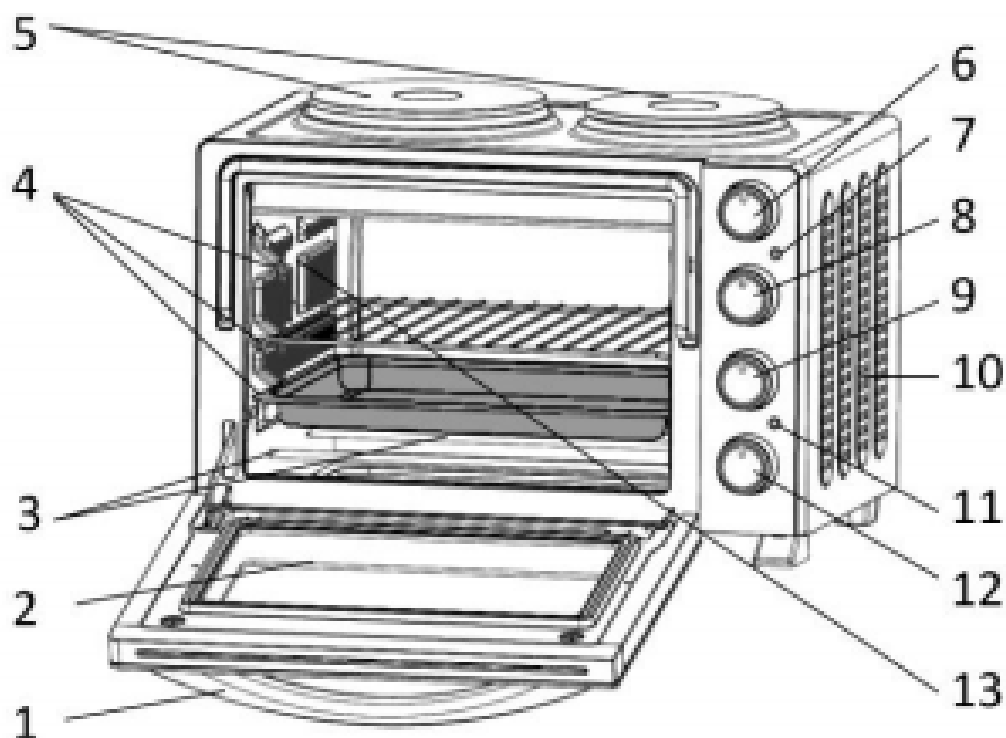
- **PRECAUCIÓN, superficie caliente.** Las superficies del horno y los recipientes que se encuentran en su interior se calientan durante su uso e inmediatamente después; utilice guantes de cocina al manipularlos. Tenga en cuenta que los elementos pueden conservar calor residual tras su uso. No los toque.
- El aparato solo debe conectarse a una toma de corriente de 220 V-240 V CA, 50-60 Hz. Conectarlo a otras fuentes de alimentación puede dañar el aparato y anulará la garantía.
- Mantenga el cable, el enchufe y el aparato secos y alejados de zonas donde puedan salpicarles líquidos. No lo sumerja nunca en agua. No lo limpie nunca con un limpiador a vapor.

- No tire del cable para desconectarlo de la red eléctrica.
- No utilice el aparato si está dañado o después de que haya fallado.
- Este aparato debe colocarse de manera que el enchufe sea accesible y la toma de corriente esté al alcance del cable de alimentación.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de corriente con toma de tierra.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No es apto para uso comercial.
- No lo deje desatendido durante su uso. El pan y otros alimentos pueden incendiarse si se cocinan en exceso.
- No utilice el horno sobre, cerca o debajo de objetos inflamables o sensibles al calor. Coloque la parte trasera del horno contra la pared y deje un espacio libre de al menos 12 cm por todos los lados y 50 cm por encima del horno para permitir una ventilación adecuada.
- No lo cubra y deje que el horno se enfríe completamente antes de guardarlo.
- No utilice el horno con un temporizador o un mando a distancia independiente.
- No coloque alimentos enlatados o embotellados en este horno.
- Si sale humo, apague el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama. Cúbrala con un paño húmedo o una manta ignífuga.
- No permita que los alimentos o los recipientes de cocción toquen los cuatro elementos calefactores, los laterales, la parte superior o la base de la cavidad del horno.
- Utilícelo únicamente para el fin previsto: cocinar o asar alimentos. Este aparato puede causar lesiones personales si se utiliza incorrectamente.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Descongele completamente la carne, las aves, el pescado y el marisco congelados en el frigorífico antes de cocinarlos, a menos que el envase del alimento indique que se pueden cocinar sin descongelar.
- Mantenga la carne y las aves crudas separadas de los alimentos cocinados.
- Lávese siempre las manos después de manipular carne y aves crudas, antes de manipular cualquier alimento listo para el consumo.
- Limpie y desinfecte las superficies que hayan estado en contacto con carne y aves crudas.
- Utilice utensilios separados para manipular carne y aves crudas y alimentos cocinados, o lávelos a fondo entre usos.
- Para comprobar si la carne, especialmente las aves, está cocinada, pinche la carne con un pincho o un tenedor; los jugos deben salir claros. Asegúrese de que el producto esté bien caliente por dentro.
- El pescado está cocinado cuando tiene un aspecto opaco y se desmenuza fácilmente.

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



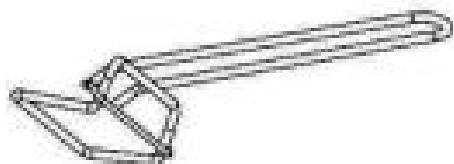
Rejilla metálica



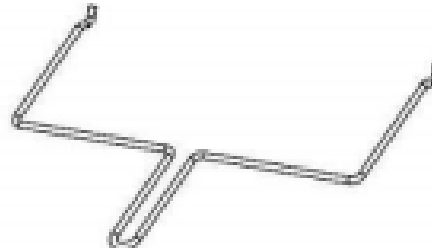
Bandeja de horno



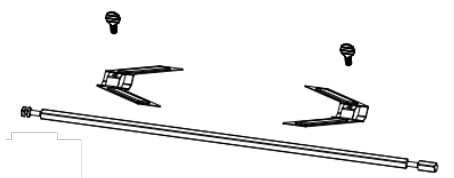
Asa de la rejilla/bandeja



Asa del asador



Espeto del asador



FUNCIONES DEL HORNO

Símbolo		Uso recomendado
OFF	Elementos calefactores apagados	Durante el almacenamiento y para el uso del temporizador.
	Elementos calefactores superior e inferior	Horneado y asado
	Elementos calefactores superior e inferior con ventilador	Cocción por convección utilizando los elementos calefactores superior e inferior.
	Asador con elementos calefactores superior e inferior	Asado de carne y aves en el asador

ANTES DEL PRIMER USO

1. Deseche todo el embalaje de forma segura.
2. Familiarícese con:
 - Las partes del horno: consulte «IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES»
 - Dónde colocar la bandeja de horno y la rejilla: fig. 1
 - Cómo montar y colocar el espeto del asador y practique cómo sacar el espeto con el mango del asador: consulte las figs. 4-8.
 - Cómo abrir y cerrar la puerta – véanse las Figs. 9-11
3. Es posible que se emita algo de humo la primera vez que se utilice el horno. Para eliminar cualquier residuo de fabricación, abra la ventana de la habitación y ponga en marcha el horno vacío a la temperatura máxima durante 10 minutos.
4. Limpie el horno y todas las piezas desmontables de acuerdo con la sección de limpieza de estas instrucciones.

COLOCACIÓN DE LA BANDEJA RECOGEMIGAS Y LAS REJILLAS

Deslice la rejilla de la parrilla y/o la bandeja de horno sobre los soportes de las rejillas (Fig. 1)

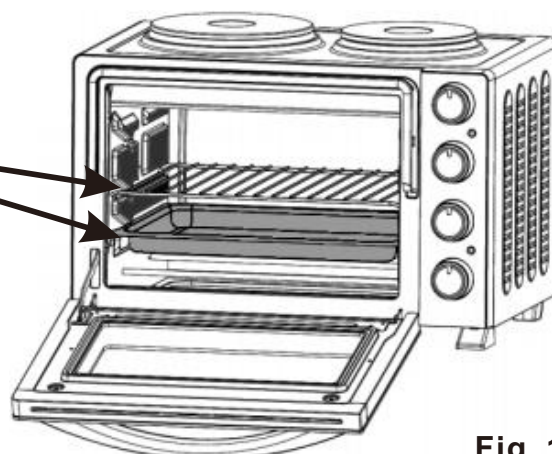


Fig. 1

USO DE LAS REJILLAS Y OTROS RECIPIENTES DE COCCIÓN

- Los alimentos se pueden colocar directamente sobre la rejilla de la parrilla y la bandeja de horno suministradas.
- Si coloca los alimentos directamente sobre la rejilla de la parrilla, coloque la bandeja de horno en el soporte inferior del horno para que sirva de bandeja recoge grasa (Fig. 2).
- Utilice siempre el asa suministrada al colocar o retirar la rejilla del horno. Consulte las Figs. 2 y 3 a continuación para ver cómo colocar el asa.



Fig. 2

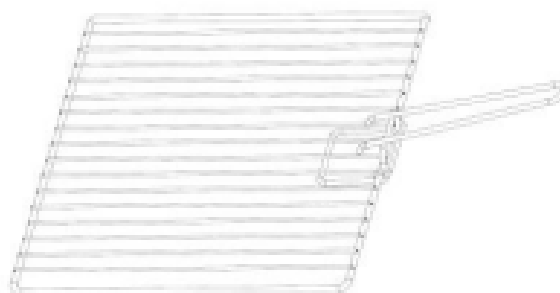


Fig. 3

- Si utiliza otro recipiente de cocción
 - » Coloque siempre el recipiente sobre la rejilla de la parrilla.
 - » Asegúrese de que quepa en la cavidad del horno sin tocar los laterales del horno ni los elementos calefactores.
 - » Asegúrese de que el recipiente sea adecuado para este tipo de horno, por ejemplo, materiales ferritos como el esmalte, el acero fundido o el acero inoxidable, y el vidrio resistente al calor. **No utilice recipientes de cobre, papel o plástico.**

MONTAJE Y COLOCACIÓN DEL ESPETÓN DEL ASADOR

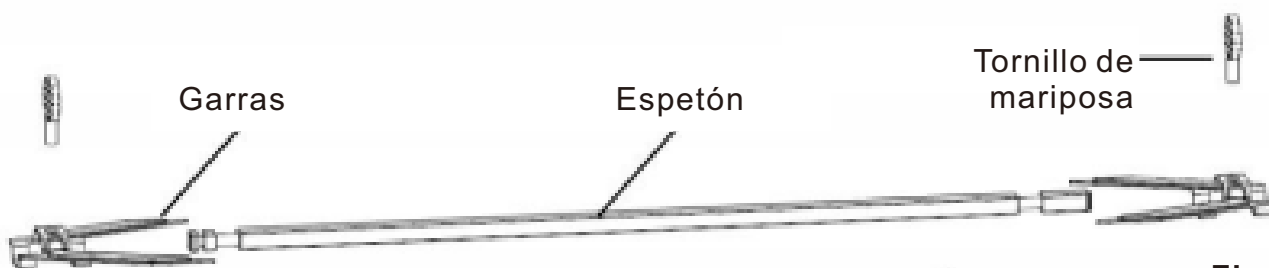


Fig. 4



Fig. 5

- Coloque las garras en el espetón del asador con las garras mirando hacia dentro (Fig. 4 y 5).
- Inserte los tornillos de mariposa en los orificios de las garras y gírelos hasta que queden bien sujetos (Fig. 6).
- Tenga en cuenta que el espeto tiene extremos de formas diferentes: observe el extremo «A» y el extremo «B» en el diagrama anterior. El extremo A se coloca primero en el soporte situado en el lado derecho del horno, antes de colocar el extremo B en el soporte situado en el lado izquierdo del horno (Fig. 6).

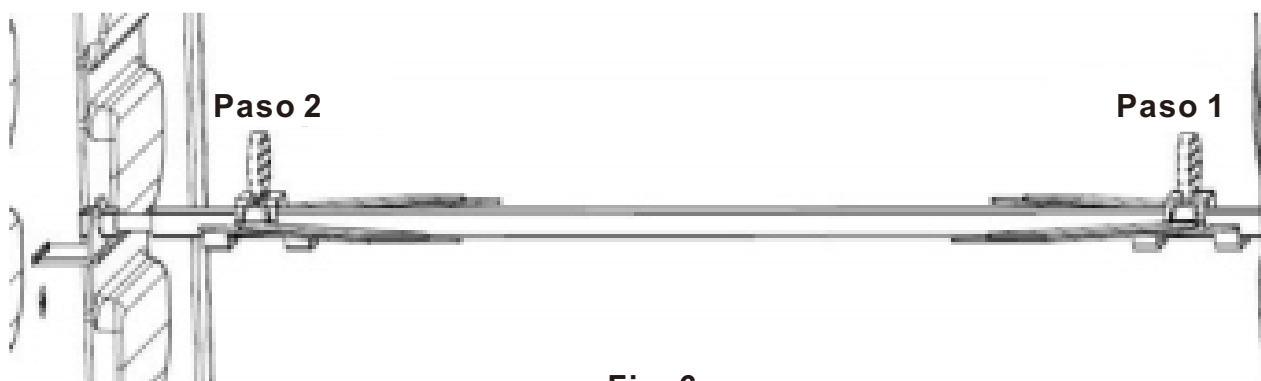
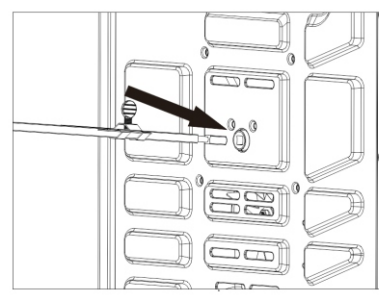
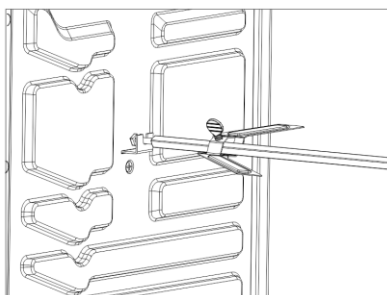
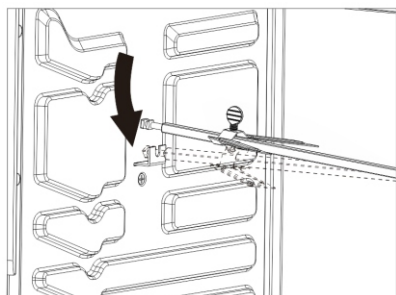


Fig. 6



- Utilice siempre el mango del asador para retirar el espeto del horno cuando esté caliente. Coloque los extremos en forma de gancho del mango del asador debajo del espeto y en las muescas (Figs. 7 y 8) y levántelo para sacarlo.

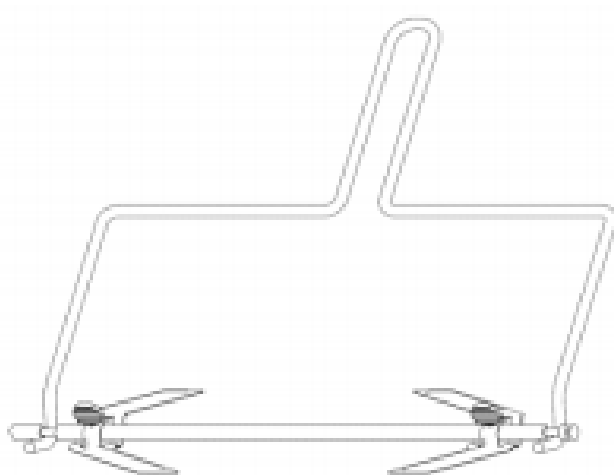


Fig. 7

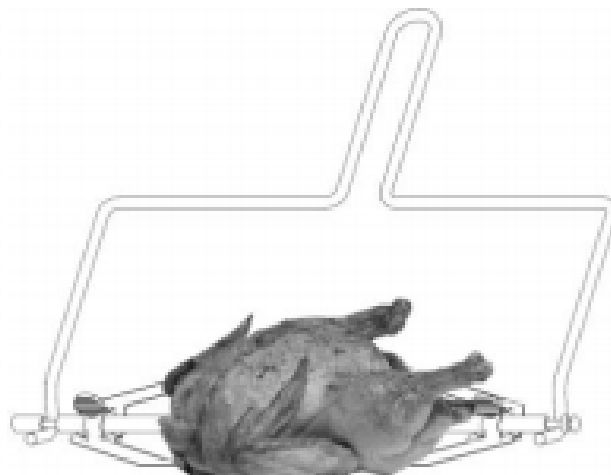


Fig. 8

FUNCIONAMIENTO BÁSICO DEL HORNO

El horno se puede utilizar de forma similar a un horno eléctrico convencional y con ventilador para hornear, asar y gratinar alimentos. El modo con ventilador hace circular aire caliente alrededor de los alimentos, lo que proporciona resultados de cocción más rápidos y uniformes y requiere menos tiempo de cocción. Consulte el envase de los alimentos para comprobar si son aptos para la cocción con ventilador.

1. Coloque el horno sobre una superficie estable, plana y resistente al calor, lejos de cualquier material inflamable. Compruebe que el mando del TEMPORIZADOR esté en la posición OFF.
2. Desenrolle completamente el cable y enchúfelo. Por seguridad, no deje que el cable cuelgue por el borde de los muebles.
3. Gire el mando de control de TEMPERATURA y seleccione la temperatura de cocción deseada (100 – 230 °C).
4. Gire el mando de control de la PLACA DE COCCIÓN DERECHA Y EL HORNO y seleccione el método de cocción deseado.
5. Gire el mando de control del TEMPORIZADOR y seleccione el tiempo de cocción requerido; el indicador del horno se iluminará para indicar que el horno está ahora en funcionamiento.
6. Abra la puerta del horno (Fig. 9) y coloque los alimentos en el horno utilizando la rejilla y/o la bandeja de horno (Fig. 10).

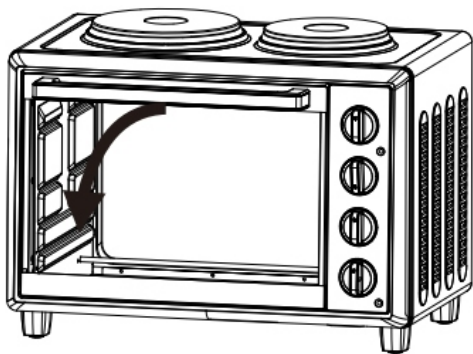


Fig. 9

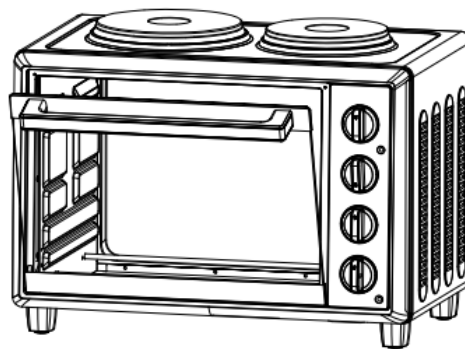


Fig. 10

7. Si va a hornear, asar o utilizar los modos de ventilador, cierre la puerta del horno.
8. Si va a asar a la parrilla o tostar, deje la puerta del horno entreabierta (Fig. 11).

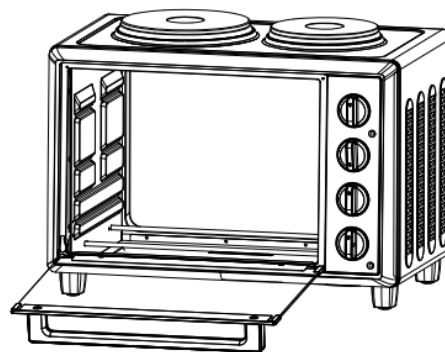


Fig. 11

FUNCIONAMIENTO BÁSICO DEL HORNO (continuación)

1. Si se ha seleccionado el temporizador, cuando finalice el tiempo de cocción, sonará una campana y el horno se apagará automáticamente.
2. Si se ha seleccionado «Stay on» (Mantener encendido), será necesario apagar el horno después de su uso.
3. El horno se puede detener en cualquier momento girando el mando de control del TEMPORIZADOR a «OFF» o desconectándolo de la red eléctrica.

Notas:

Cuando no se utilice, asegúrese siempre de que el temporizador esté en «OFF».

CONSEJOS PARA COCINAR CON ÉXITO

- Siga las instrucciones de cocción que figuran en el envase de los alimentos.
- Para obtener un tiempo de cocción más preciso, precaliente el horno durante unos minutos antes de introducir los alimentos en la cavidad para cocinarlos.
- Dé la vuelta o remueva algunos alimentos a mitad del proceso de cocción.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme por la parrilla y la bandeja de horno.
- El tiempo de cocción variará en función de la forma, el grosor y la composición de los alimentos.
- Los trozos más pequeños se cocinarán más rápido que los más grandes. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que los trozos de comida tengan un tamaño y un grosor similares.

USO DE LAS PLACAS DE COCINA

Las placas de cocina se pueden utilizar de forma similar a las placas eléctricas convencionales para freír y hervir alimentos. La placa de la izquierda se controla mediante el mando de funciones superior y tiene una potencia nominal más alta (véase la tabla siguiente). La placa de la derecha se controla mediante el mando de funciones inferior.

1. Coloque el horno sobre una superficie estable, plana y resistente al calor, lejos de cualquier material inflamable. Compruebe que el mando del TEMPORIZADOR esté en la posición OFF.
2. Desenrolle completamente el cable y enchúfelo. Por seguridad, no deje que el cable cuelgue por el borde de los muebles.
3. Gire el mando del TEMPORIZADOR para seleccionar el tiempo de cocción deseado o gírelo a «Stay on».
4. Si se ha seleccionado el temporizador, cuando finalice el tiempo de cocción, sonará una campana y la placa de cocción se apagará automáticamente.
5. Si se ha seleccionado «Stay on», será necesario apagar las placas de cocción después de su uso.
6. Gire el mando de control HOTPLATE de la placa de cocción que desee y seleccione la placa deseada: izquierda o derecha.

7. Coloque los alimentos en un recipiente apto para placas eléctricas y fría o cocine según lo indique la receta.
8. Las placas de cocción se pueden detener en cualquier momento girando el mando de control TIMER a «OFF», girando el mando de control HOTPLATE a «OFF» o desconectando la placa de la red eléctrica. El indicador de la placa de cocción se apagará.

CONSEJOS PARA UN USO EFICIENTE DE LA PLACA

- No utilice la placa durante un tiempo prolongado sin una sartén sobre la placa (Fig. 12).



Fig. 12

- Utilice sartenes de fondo plano (Fig. 13). Las sartenes de fondo irregular o delgado desperdician energía, tardan en cocinar, pueden balancearse y perder el equilibrio.



Fig. 13

- Utilice sartenes del mismo tamaño o ligeramente más grandes que la placa calefactora (Fig. 14). Las sartenes más pequeñas desperdician energía y las de gran tamaño (que sobresalgan más de 50 mm) pueden sobrecalentar la placa y provocar grietas y daños.



Fig. 14

- Asegúrese de que la base de la sartén esté seca y evite colocar tapas húmedas sobre las placas calefactoras (Fig. 15).



Fig. 15

FUNCIONAMIENTO DEL ASADOR

1. Coloque el horno sobre una superficie estable, plana y resistente al calor, lejos de cualquier material inflamable. Compruebe que el mando del TEMPORIZADOR esté en la posición OFF.
2. Desenrolle completamente el cable y enchúfelo. Por seguridad, no deje que el cable cuelgue por el borde de los muebles.
3. Coloque la bandeja de horno en la ranura más baja (no en la base) del horno para que sirva de bandeja recogegrasa o utilícela para asar verduras al mismo tiempo.
4. Haga un agujero en el centro de la pieza de carne o del pollo e inserte el espeto del asador.

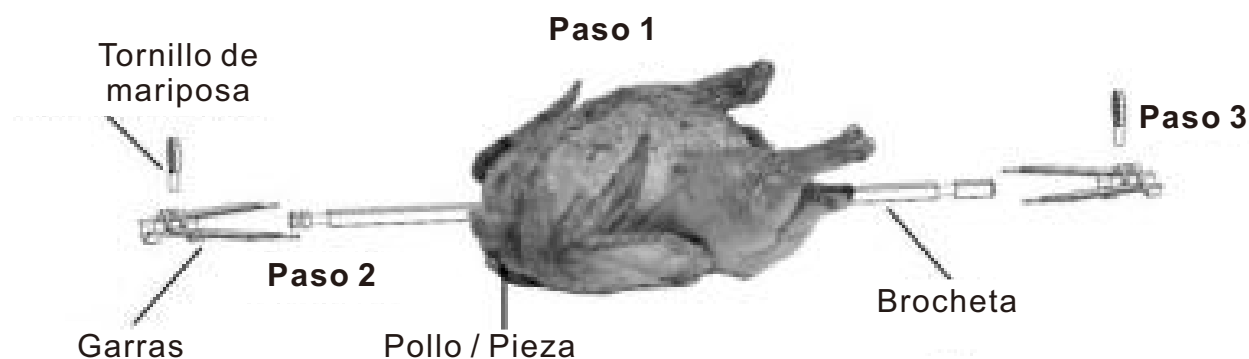


Fig. 17

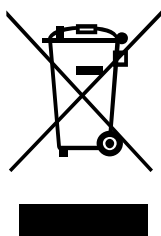
5. Coloque las garras en la brocheta y asegúrese de que las puntas penetren en la pieza / el pollo. Fije las garras en su posición con los tornillos de mariposa, ya que estos garantizarán que la pieza gire cuando gire la brocheta.
6. Introduzca el espeto del asador y la pieza de carne en la cavidad del horno y asegúrese de que haya suficiente espacio para que los alimentos giren sin tocar los elementos calefactores.
7. Cierre la puerta del horno.
8. Gire el mando de control de TEMPERATURA y seleccione la temperatura de 230 °C.
9. Gire el mando de control del TEMPORIZADOR y seleccione el tiempo de cocción deseado; el indicador del horno se iluminará para indicar que el horno está en funcionamiento y el asador comenzará a girar.
10. Si se ha seleccionado el temporizador, cuando finalice el tiempo de cocción, sonará una campana y el horno se apagará automáticamente.
11. Si se ha seleccionado «Stay on» (Permanecer encendido), será necesario apagar el horno después de su uso.
12. El horno se puede detener en cualquier momento girando el mando de control del TEMPORIZADOR a «OFF» o desconectándolo de la red eléctrica.
13. Utilice el asa del espeto del asador para sacar el asado. Notas:
 - La bandeja de horno se puede utilizar para asar verduras al mismo tiempo que actúa como bandeja recoge grasa.
 - Cuando no se utilice, asegúrese siempre de que el temporizador esté en «OFF».

LIMPIEZA

Limpie el horno, la placa de cocción, el espeto del asador, la rejilla de la parrilla, la bandeja de horno y la bandeja recogemigas después de cada uso.

1. Apague y desenchufe el horno y deje que este y los accesorios se enfríen por completo. Limpiar el horno mientras está caliente puede provocar que la puerta de cristal se rompa y suponga un riesgo de lesiones personales.
2. Limpie las superficies externas del horno con un paño suave humedecido y seque las superficies con un paño suave y seco.
3. Limpie las superficies internas del horno con un paño suave humedecido en agua jabonosa. Aclare y seque las superficies con un paño suave y seco.
4. No utilice detergentes fuertes ni abrasivos, ya que pueden opacar o rayar la superficie, lo que podría provocar que la puerta de cristal se rompa. No lo sumerja en agua. No utilice un limpiador a vapor.
5. Lave las piezas desmontables (rejilla, bandeja de horno y asa de la bandeja, espiedo y asa) en agua caliente con un poco de detergente líquido. Aclárelas y séquelas bien. No aptas para el lavavajillas.
6. Vuelva a colocar todas las piezas.

ADVERTENCIA ESPECIAL



Ahora debe reciclar sus residuos de aparatos eléctricos y, al hacerlo, contribuir a la protección del medio ambiente. Este símbolo indica que un producto eléctrico no debe desecharse con la basura doméstica habitual. Asegúrese de llevarlo a una instalación adecuada para su eliminación cuando ya no lo utilice. Visite www.recycle-more.co.uk, haga clic en «localizador de puntos de recogida» e introduzca su código postal para encontrar el punto de reciclaje más cercano.

Consumo en modo apagado	P_o	0.00	W
Consumo en modo de espera	P_{SB}	[N/A]	W
Función de gestión de energía	[N/A]		
Tiempo para entrar automáticamente en modo apagado	T_o	[N/A]	Min
Tiempo para entrar automáticamente en modo de espera	T_{SB}	[N/A]	Min

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- **Apenas para uso doméstico e em ambientes fechados.**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- **CUIDADO:** O uso indevido pode causar ferimentos.
- Desligue sempre o aparelho da tomada se ele for deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada antes de trocar acessórios ou aproximar-se de peças que se movem durante o uso.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas afiadas, esvaziar a tigela e durante a limpeza.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo pousada.
- Para obter instruções detalhadas sobre como limpar as superfícies em contato com alimentos, consulte a seção “Limpeza”.



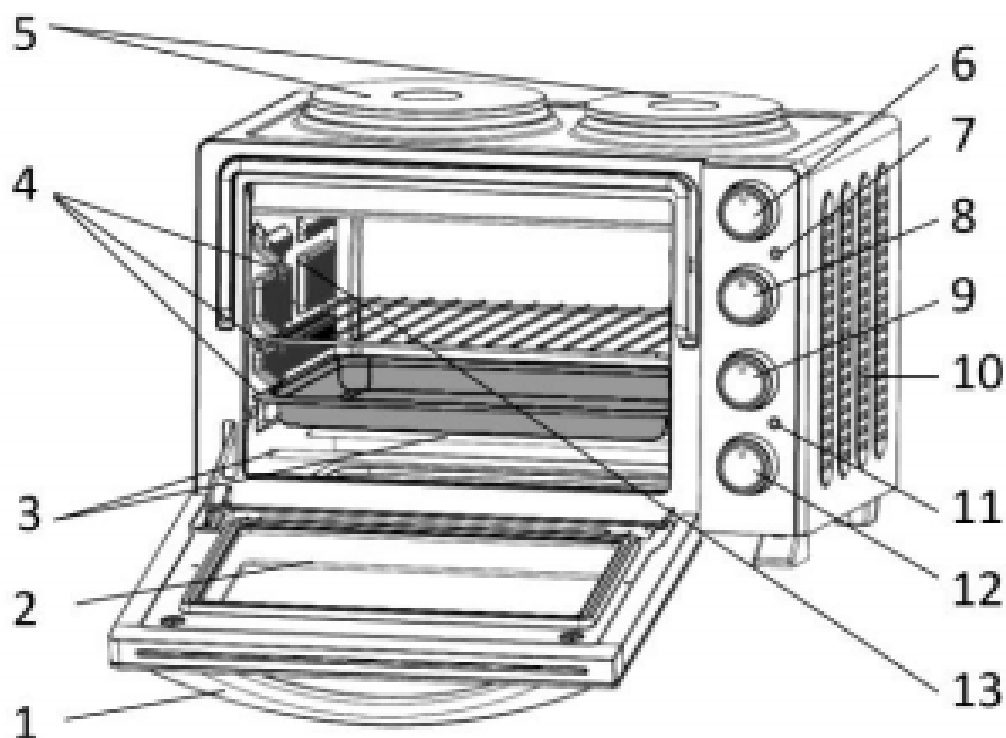
- **CUIDADO, superfície quente.** As superfícies do forno e os recipientes no seu interior ficam quentes durante e imediatamente após a utilização; utilize luvas de forno ao manuseá-los. Tenha em atenção que os elementos ficam com calor residual após a utilização. Não toque neles.
- Deve ligar o aparelho apenas a uma fonte de alimentação de 220 V-240 V CA, 50-60 Hz. A ligação a outras fontes de alimentação pode danificar o aparelho e invalidará a garantia.
- Mantenha o cabo, a ficha e o aparelho secos e afastados de áreas onde seja provável que sejam salpicados. Nunca mergulhe em água. Nunca limpe com um aparelho de limpeza a vapor.

- Não puxe pelo cabo para desligar da rede elétrica.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou após uma avaria.
- Este aparelho deve ser posicionado de forma a que a ficha fique acessível e a tomada esteja ao alcance do cabo de alimentação.
- Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. Não é adequado para uso comercial.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. O pão e outros alimentos podem incendiar-se se forem cozinhados em excesso.
- Não utilize o forno sobre, perto ou debaixo de objetos inflamáveis ou sensíveis ao calor. Coloque a parte traseira do forno contra a parede e deixe um espaço livre de pelo menos 12 cm em todos os lados e 50 cm acima do forno para permitir uma ventilação adequada.
- Não cubra o forno e deixe-o arrefecer completamente antes de o guardar.
- Não utilize o forno com um temporizador ou um comando à distância separado.
- Não coloque alimentos enlatados ou engarrafados neste forno.
- Se for emitida fumaça, desligue o aparelho e mantenha a porta fechada para sufocar quaisquer chamas. Cubra com um pano húmido ou manta anti-fogo.
- Não permita que alimentos ou recipientes de cozedura toquem nos quatro elementos de aquecimento, nas laterais, no teto ou na base da cavidade do forno.
- Utilize apenas para o fim a que se destina - cozinhar ou grelhar alimentos. Este aparelho pode causar ferimentos se for utilizado incorretamente.

SEGURANÇA ALIMENTAR

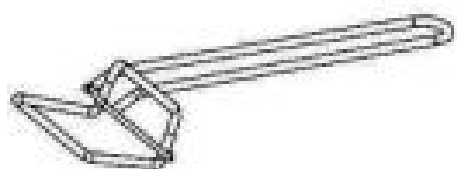
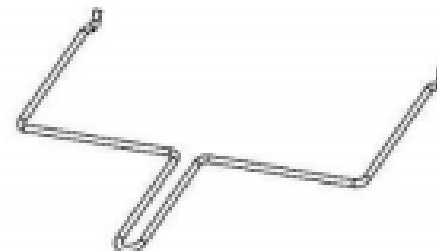
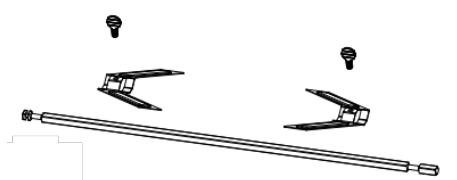
- Descongele completamente a carne, aves, peixe e marisco congelados no frigorífico antes de cozinhar, a menos que a embalagem dos alimentos indique que se deve cozinhar a partir do estado congelado.
- Mantenha a carne e as aves cruas separadas dos alimentos cozinhados.
- Lave sempre as mãos após manusear carne e aves cruas, antes de manusear quaisquer alimentos prontos a consumir.
- Limpe e desinfete as superfícies que estiveram em contacto com carne e aves cruas.
- Utilize utensílios separados para manusear carne/aves cruas e alimentos cozinhados ou lave-os cuidadosamente entre utilizações.
- Para verificar se a carne, especialmente as aves, está cozinhada, perfure a carne com um espeto ou um garfo; os sucos devem sair claros. Certifique-se de que o produto está bem quente por todo o lado.
- O peixe está cozinhado quando parece opaco e se desfaz facilmente em lascas.

IDENTIFICAÇÃO DE PEÇAS



1. Puxador da porta
2. Porta de vidro
3. Elemento de aquecimento inferior
4. Suportes das grelhas
5. Placas de aquecimento
6. Botão de controlo da temperatura
7. Indicador da placa de aquecimento
8. Botão da placa de aquecimento esquerda

9. Botão da placa de aquecimento direita e do forno
10. Aberturas de ventilação
11. Indicador do forno
12. Botão do temporizador
13. Suporte para o espeto do espeto giratório

Grelha de arame**Tabuleiro de cozedura****Pega da grelha/tabuleiro****Pega do espeto giratório****Espeto giratório**

FUNCIONAMENTOS DO FORNO

Símbolo		Utilização sugerida
OFF	Elementos de aquecimento desligados	Durante o armazenamento e para utilização do temporizador.
	Elementos de aquecimento superior e inferior	Cozedura e assadura
	Elementos de aquecimento superior e inferior com ventilação	Cozedura por convecção utilizando os aquecedores superior e inferior.
	Espeto de assar com elementos de aquecimento superior e inferior	Assadura de carne e aves no espeto

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Elimine toda a embalagem de forma segura.
2. Familiarize-se com -
 - As partes do forno - consulte “IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES”
 - Onde colocar a bandeja de cozedura e a grelha - Fig. 1
 - Como montar e colocar o espeto de assar e pratique como retirar o espeto com a pega do espeto - consulte Fig. 4 - 8.
 - Como abrir e fechar a porta – ver Figs. 9 - 11
3. Pode ser emitida alguma fumaça quando o forno for utilizado pela primeira vez. Para eliminar quaisquer resíduos de fabrico, abra a janela da divisão e ligue o forno vazio à temperatura máxima durante 10 minutos.
4. Limpe o forno e todas as peças amovíveis de acordo com a secção de limpeza destas instruções.

INSTALAÇÃO DA BANDEJA RECETORA DE MIÚDOS E DAS GRELHAS

Deslize a grelha e/ou a bandeja de cozedura para os suportes das grelhas (Fig. 1)

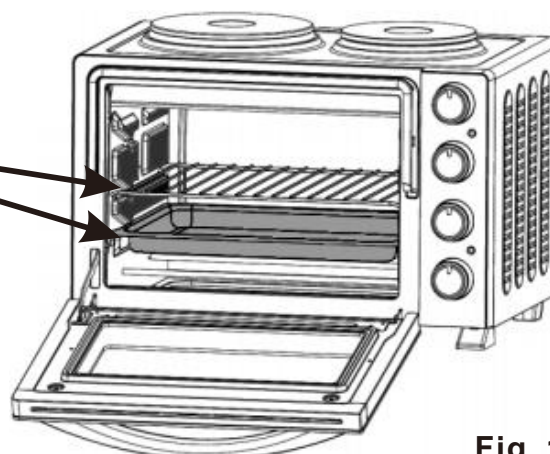


Fig. 1

UTILIZAÇÃO DAS GRELHAS E OUTROS RECIPIENTES DE COZEDURA

- Os alimentos podem ser colocados diretamente na grelha e na bandeja de cozedura fornecidas.
- Se colocar os alimentos diretamente na grelha, coloque a tabuleira de cozedura no suporte inferior do forno para servir de tabuleira de recolha de pingos (Fig. 2).
- Utilize sempre a pega fornecida ao colocar ou retirar a grelha do forno. Consulte as Fig. 2 e 3 abaixo para saber como colocar a pega.



Fig. 2

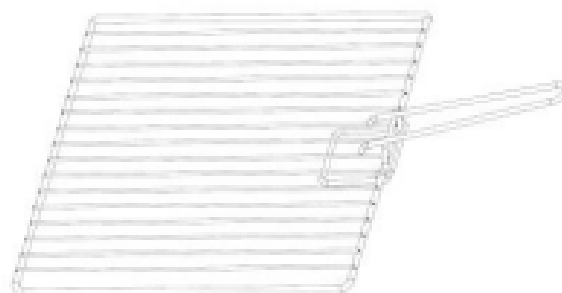


Fig. 3

- Se utilizar outro recipiente de cozedura
 - » Coloque sempre o recipiente sobre a grelha.
 - » Certifique-se de que cabe na cavidade do forno sem tocar nas paredes do forno ou nos elementos de aquecimento.
 - » Certifique-se de que o recipiente é adequado para este tipo de forno, por exemplo, materiais ferritos como esmalte, ferro fundido ou aço inoxidável e vidro resistente ao calor. **Não utilize recipientes de cobre, papel ou plástico.**

MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO ESPETO DO ASSADOR

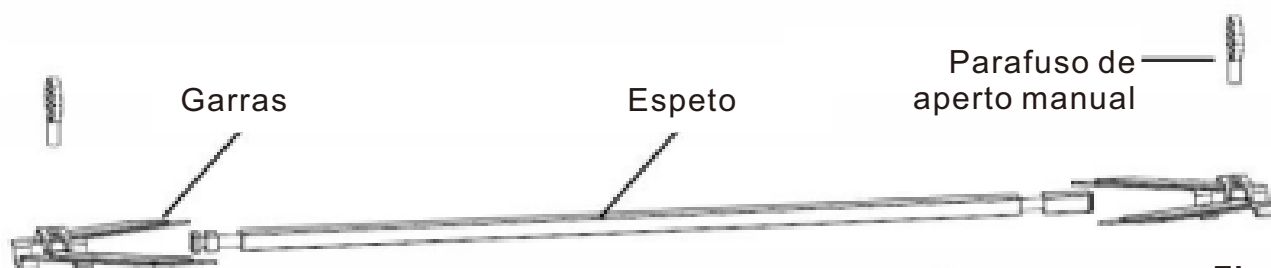


Fig. 4



Fig. 5

- Encaixe as garras no espeto do assador com as garras viradas para dentro (Fig. 4 e 5).
- Encaixe os parafusos de aperto manual nos orifícios das garras e rode até ficarem bem fixos (Fig. 6).
- Note que o espeto tem extremidades com formas diferentes – veja a extremidade «A» e a extremidade «B» no diagrama acima. A extremidade A é encaixada primeiro no encaixe do lado direito do forno, antes de encaixar a extremidade B no suporte do lado esquerdo do forno (Fig. 6).

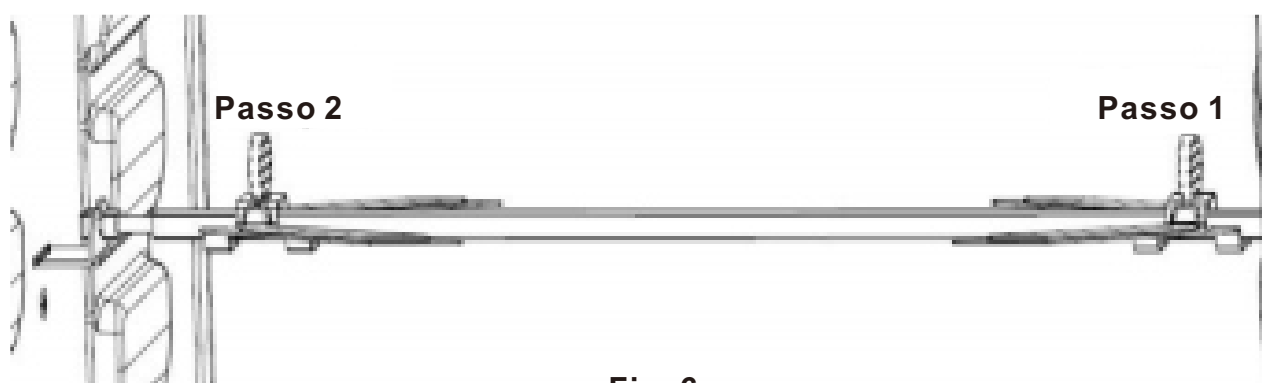
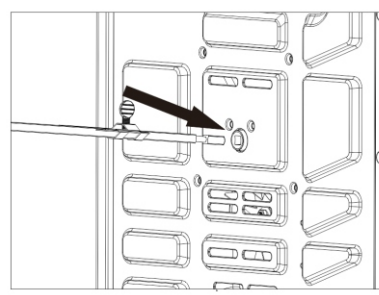
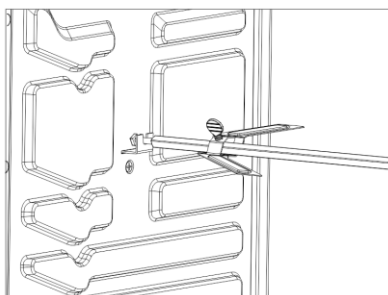
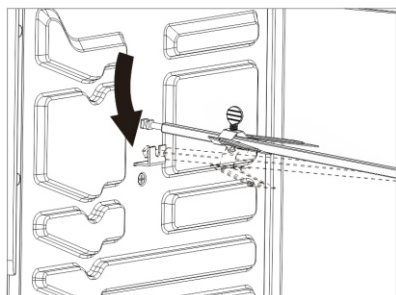


Fig. 6



- Utilize sempre a pega do espeto para retirar o espeto do forno quando estiver quente. Coloque as extremidades em forma de gancho da pega do espeto por baixo do espeto e nas ranhuras (Fig. 7 e 8) e levante-o.

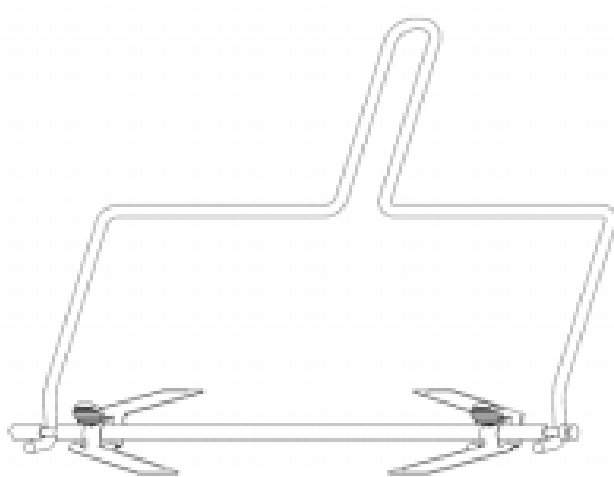


Fig. 7

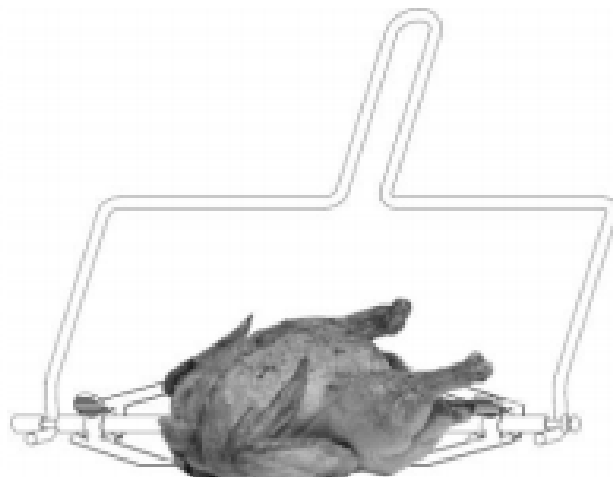


Fig. 8

FUNCIONAMENTO BÁSICO DO FORNO

O forno pode ser utilizado de forma semelhante a um forno elétrico convencional e com ventilação para cozer, assar e grelhar alimentos. O modo com ventilação faz circular ar aquecido à volta dos alimentos, proporcionando resultados de cozedura mais rápidos e uniformes e requerendo menos tempo de cozedura. Consulte a embalagem dos alimentos para verificar a adequação à cozedura com ventilação.

1. Coloque o forno numa superfície estável, plana e resistente ao calor, afastado de quaisquer materiais inflamáveis. Verifique se o botão do TEMPORIZADOR está na posição OFF.
2. Desenrole totalmente o cabo e ligue-o à tomada. Por motivos de segurança, não deixe o cabo pendurado sobre a borda do aparelho.
3. Rode o botão de controlo da TEMPERATURA e selecione a temperatura de cozedura desejada (100 – 230 °C).
4. Rode o botão de controlo da PLACA DE COZEDURA DIREITA E FORNO e selecione o método de cozedura pretendido.
5. Rode o botão de controlo do TEMPORIZADOR e selecione o tempo de cozedura necessário; o indicador do forno acenderá para indicar que o aparelho está agora operacional.
6. Abra a porta do forno (Fig. 9) e coloque os alimentos no forno utilizando a grelha e/ou o tabuleiro (Fig. 10).

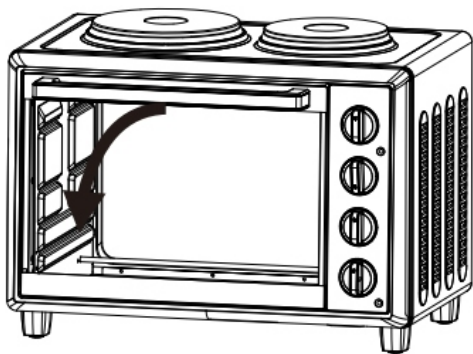


Fig. 9

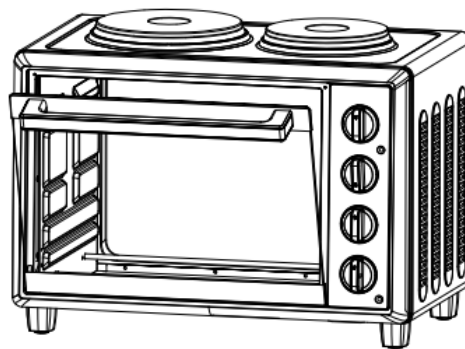


Fig. 10

7. Se estiver a cozer, assar ou a utilizar os modos de ventilação assistida, feche a porta do forno.
8. Se estiver a grelhar ou a torrar, deixe a porta do forno entreaberta (Fig. 11).

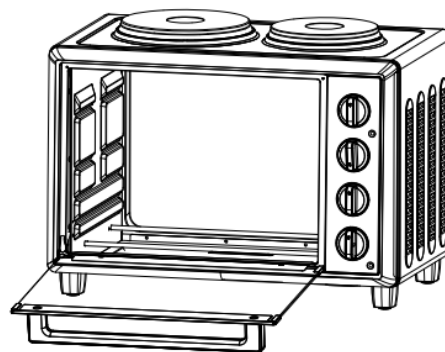


Fig. 11

FUNCIONAMENTO BÁSICO DO FORNO (continuação)

1. Se o temporizador tiver sido selecionado – quando o tempo de cozedura terminar, soará um sinal sonoro e o forno desligar-se-á automaticamente.
2. Se tiver sido selecionada a opção «Stay on» – será necessário desligar o forno após a utilização.
3. O forno pode ser desligado a qualquer momento, rodando o botão de controlo do TEMPORIZADOR para «OFF» ou desligando-o na tomada.

Notas:

Quando não estiver a ser utilizado, certifique-se sempre de que o temporizador está definido para «OFF».

DICAS PARA UMA COZEDURA DE SUCESSO

- Siga as instruções de cozedura indicadas na embalagem dos alimentos.
- Para obter um tempo de cozedura mais preciso, pré-aqueça o forno durante alguns minutos antes de colocar os alimentos na cavidade para cozedura.
- Vire ou mexa alguns alimentos a meio do processo de cozedura.
- Distribua os alimentos uniformemente pela grelha e pelo tabuleiro.
- O tempo de cozedura varia de acordo com a forma, a espessura e a composição dos alimentos.
- Os pedaços mais pequenos cozem mais rapidamente do que os maiores. Para obter melhores resultados, certifique-se de que os pedaços de alimentos têm tamanho e espessura semelhantes.

UTILIZAÇÃO DAS PLACAS DE COZEDURA

As placas de cozedura podem ser utilizadas de forma semelhante às placas elétricas convencionais para fritar e cozer alimentos. A placa de cozedura do lado esquerdo é controlada através do botão de função superior e tem uma potência nominal mais elevada (ver tabela abaixo). A placa de cozedura do lado direito é controlada através do botão de função inferior.

1. Coloque o forno sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor, afastado de quaisquer materiais inflamáveis. Verifique se o botão do TEMPORIZADOR está na posição OFF.
2. Desenrole totalmente o cabo e ligue-o à tomada. Por motivos de segurança, não deixe o cabo pendurado sobre a borda do aparelho.
3. Rode o botão de controlo do TEMPORIZADOR para selecionar o tempo de cozedura necessário ou rode-o para «Stay on».
4. Se o temporizador tiver sido selecionado – quando o tempo de cozedura terminar, soará um sinal sonoro e a placa de aquecimento desligar-se-á automaticamente.
5. Se tiver sido selecionado «Stay on» – será necessário desligar as placas de aquecimento após a utilização.
6. Rode o botão de controlo HOTPLATE da placa de aquecimento pretendida e

selecione a placa de aquecimento desejada: esquerda ou direita.

7. Coloque os alimentos num recipiente adequado para um fogão elétrico e frite ou cozinhe conforme indicado na receita.
8. As placas de aquecimento podem ser desligadas a qualquer momento, rodando o botão de controlo do TEMPORIZADOR para «OFF», rodando o botão de controlo da PLACA DE AQUECIMENTO para «OFF» ou desligando na tomada. O indicador da placa de aquecimento apagará.

DICAS PARA UMA UTILIZAÇÃO EFICIENTE DO PLACO

- Não utilize o placo durante um período prolongado sem uma panela na placa de aquecimento (Fig. 12).
- Utilize panelas com fundo plano (Fig. 13). As panelas com fundo irregular ou fino desperdiçam energia, demoram a cozinhar, podem balançar e perder o equilíbrio.
- Utilize panelas do mesmo tamanho ou ligeiramente maiores do que a placa de aquecimento (Fig. 14). Panelas mais pequenas desperdiçam energia e panelas demasiado grandes (>50 mm de saliência) podem sobreaquecer o fogão e causar fissuras e danos.
- Certifique-se de que a base da panela está seca e evite colocar tampas molhadas nas placas de aquecimento (Fig. 15).



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

FUNCIONAMENTO DO ESPETO

1. Coloque o forno numa superfície estável, plana e resistente ao calor, afastado de quaisquer materiais inflamáveis. Verifique se o botão do TEMPORIZADOR está na posição OFF.
2. Desenrole totalmente o cabo e ligue-o à tomada. Por motivos de segurança, não deixe o cabo pendurado sobre a borda do aparelho.
3. Coloque o tabuleiro de cozedura na ranhura mais baixa (não na base) do forno, para que possa servir de tabuleiro de recolha de gordura ou para assar os seus legumes ao mesmo tempo.
4. Faça um orifício no centro da peça de carne ou do frango e insira o espeto do espeto giratório.

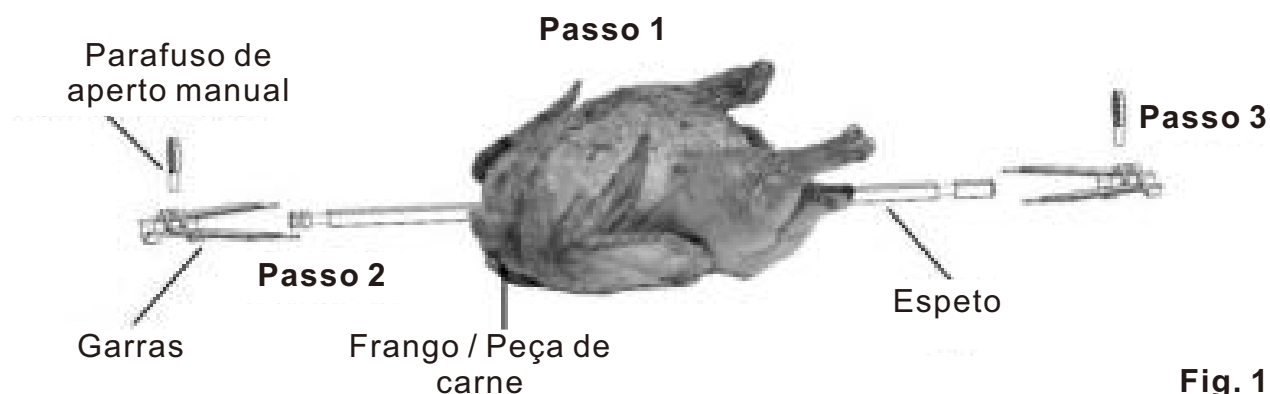


Fig. 17

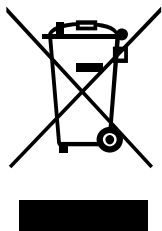
5. Coloque as garras no espeto e certifique-se de que os pinos penetram na peça de carne / no frango. Fixe as garras na posição utilizando os parafusos de aperto manual, pois estes garantirão que a peça de carne gira quando o espeto rodar.
6. Insira o espeto do espeto giratório e a peça de carne na cavidade do forno e certifique-se de que há espaço suficiente para que os alimentos girem sem tocar nos elementos de aquecimento.
7. Feche a porta do forno.
8. Rode o botão de controlo de TEMPERATURA e selecione a temperatura de 230 °C.
9. Rode o botão de controlo do TEMPORIZADOR e selecione o tempo de cozedura necessário; o indicador do forno acenderá para mostrar que o aparelho está agora operacional e o espeto do espeto giratório começará a girar.
10. Se o temporizador tiver sido selecionado – quando o tempo de cozedura terminar, soará um sinal sonoro e o forno desligar-se-á automaticamente.
11. Se tiver sido selecionada a opção «Stay on» – será necessário desligar o forno após a utilização.
12. O forno pode ser desligado a qualquer momento, rodando o botão de controlo do TIMER para «OFF» ou desligando-o da rede elétrica.
13. Utilizando a pega do espeto do espeto giratório, retire o assado. Notas:
 - O tabuleiro de cozedura pode ser utilizado para assar legumes, ao mesmo tempo que funciona como tabuleiro de recolha de gordura.
 - Quando não estiver a ser utilizado, certifique-se sempre de que o temporizador está definido para «OFF».

LIMPEZA

Limpe o forno, a placa de aquecimento, o espeto do espeto giratório, a grelha, a tabuleira de cozedura e a tabuleira de recolha de migalhas após cada utilização.

1. Desligue e retire a ficha do forno e deixe-o arrefecer completamente, juntamente com os acessórios. Limpar o forno enquanto estiver quente pode fazer com que a porta de vidro se parta, com risco de ferimentos.
2. Limpe as superfícies externas do forno com um pano macio e húmido e seque-as com um pano macio e seco.
3. Limpe as superfícies internas do forno com um pano macio e húmido embebido em água com sabão. Enxague e seque as superfícies com um pano macio e seco.
4. Não utilize detergentes fortes ou abrasivos, pois estes podem manchar ou riscar a superfície, o que pode resultar na quebra da porta de vidro. Não mergulhe em água. Não utilize um limpador a vapor.
5. Lave as peças removíveis (grelha, tabuleiro de cozedura e pega do tabuleiro, espeto de assar e pega) em água quente com um pouco de detergente líquido. Enxague e seque bem. Não adequado para a máquina de lavar louça.
6. Volte a montar todas as peças.

AVISO ESPECIAL



Deve agora reciclar os seus resíduos de equipamentos elétricos e, ao fazê-lo, ajudar o ambiente.

Este símbolo significa que um produto elétrico não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal. Certifique-se de que é levado a uma instalação adequada para eliminação quando deixar de ser utilizado.

Visite www.recycle-more.co.uk, clique em «localizador de pontos de recolha» e introduza o seu código postal para encontrar o local de reciclagem mais próximo.

Consumo em modo desligado	P_o	0.00	W
Consumo em modo de espera	P_{SB}	[N/A]	W
Função de gestão de energia	[N/A]		
Tempo para entrar automaticamente no modo desligado	T_o	[N/A]	Min
Tempo para entrar automaticamente no modo de espera	T_{SB}	[N/A]	Min

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- **Solo per uso domestico e in ambienti chiusi.**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano stati istruiti o sorvegliati sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che esso comporta.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni, salvo che siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo simile, al fine di evitare pericoli.
- **ATTENZIONE:** un uso improprio può causare lesioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Spegnerlo l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Per informazioni dettagliate sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione "Pulizia".



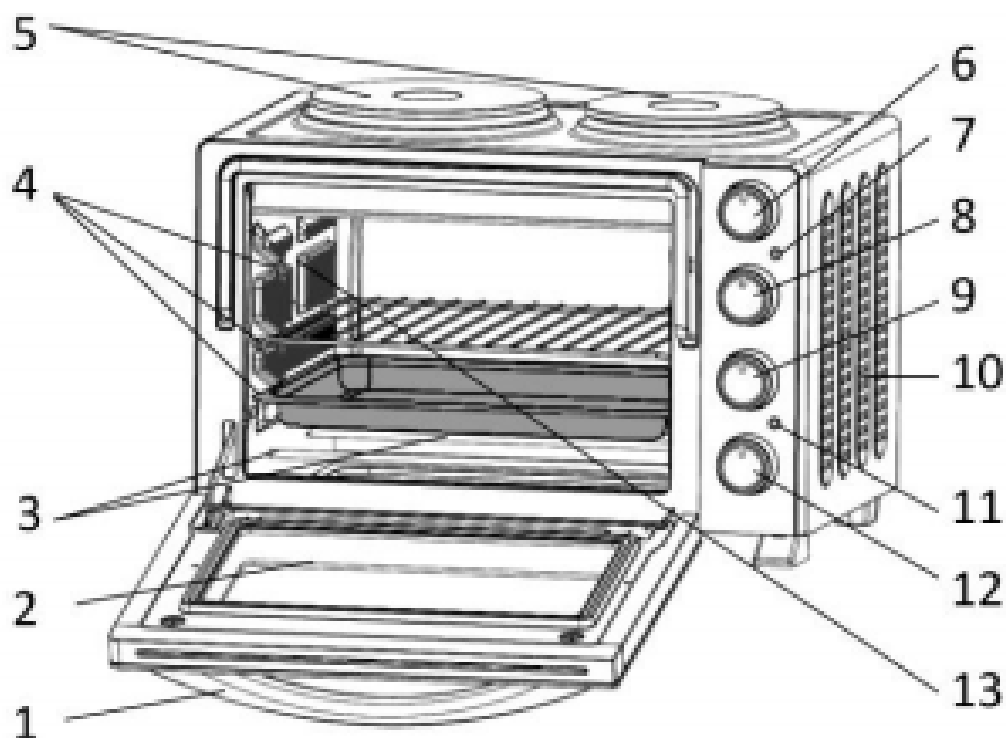
- **ATTENZIONE, superficie calda.** Le superfici del forno e i contenitori al suo interno diventano caldi durante e subito dopo l'uso; indossare guanti da forno durante la manipolazione. Si noti che gli elementi sono soggetti a calore residuo dopo l'uso. Non toccarli.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una rete elettrica a 220 V-240 V CA, 50-60 Hz. Il collegamento ad altre fonti di alimentazione può danneggiare l'apparecchio e invaliderà la garanzia.
- Tenere il cavo, la spina e l'apparecchio asciutti e lontani da zone in cui potrebbero essere esposti a schizzi. Non immergere mai in acqua. Non pulire mai con un pulitore a vapore.

- Non tirare il cavo per scollegarlo dalla rete elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o dopo un malfunzionamento.
- Questo apparecchio deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile e la presa sia facilmente raggiungibile dal cavo di alimentazione.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è adatto all'uso commerciale.
- Non lasciare incustodito durante l'uso. Il pane e altri alimenti possono prendere fuoco se cotti troppo.
- Non utilizzare il forno su, vicino o sotto oggetti infiammabili o sensibili al calore. Posizionare il retro del forno contro la parete e lasciare uno spazio libero di almeno 12 cm su tutti i lati e 50 cm sopra il forno per consentire un'adeguata ventilazione.
- Non coprire il forno e lasciarlo raffreddare completamente prima di riporlo.
- Non utilizzare il forno con un timer o un telecomando separato.
- Non collocare alimenti in scatola o in bottiglia in questo forno.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme. Coprire con un panno umido o una coperta antincendio.
- Non lasciare che gli alimenti o i recipienti di cottura entrino in contatto con i quattro elementi riscaldanti, i lati, il tetto o la base della cavità del forno.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto: cottura o grigliatura di alimenti. Questo apparecchio può causare lesioni personali se utilizzato in modo improprio.

SICUREZZA ALIMENTARE

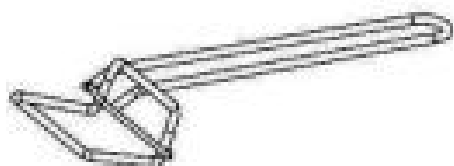
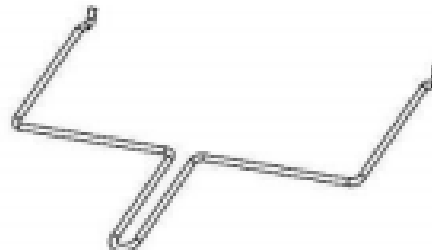
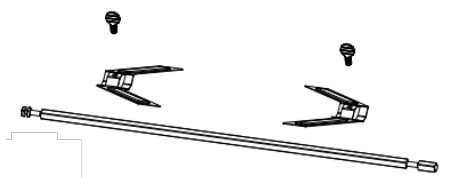
- Scongelare accuratamente carne, pollame, pesce e frutti di mare congelati in frigorifero prima della cottura, a meno che sulla confezione non sia indicato di cuocerli congelati.
- Tenere la carne e il pollame crudi separati dagli alimenti cotti.
- Lavarsi sempre le mani dopo aver maneggiato carne e pollame crudi, prima di maneggiare alimenti pronti al consumo.
- Pulire e disinfettare le superfici che sono state a contatto con carne e pollame crudi.
- Utilizzare utensili separati per maneggiare carne/pollame crudi e cibi cotti oppure lavarli accuratamente tra un utilizzo e l'altro.
- Per verificare se la carne, in particolare il pollame, è cotta, infilzare la polpa con uno spiedino o una forchetta; i succhi dovrebbero fuoriuscire chiari. Assicurarsi che il prodotto sia ben caldo in ogni sua parte.
- Il pesce è cotto quando appare opaco e si sfalda facilmente.

IDENTIFICAZIONE DEI COMPONENTI



- 1. Maniglia della porta
- 2. Porta in vetro
- 3. Resistenza inferiore
- 4. Supporti della griglia
- 5. Piastre di cottura
- 6. Manopola di regolazione della temperatura

- 7. Spia piastra di cottura
- 8. Manopola piastra di cottura sinistra
- 9. Manopola piastra di cottura destra e forno
- 10. Prese d'aria
- 11. Spia forno
- 12. Manopola timer
- 13. Staffa per girarrosto

griglia metallica**Vassoio da forno****Maniglia griglia / vassoio****Maniglia girarrosto****Girarrosto**

FUNZIONI DEL FORNO

Simbolo		Uso consigliato
OFF	Resistenze spente	Durante la conservazione e per l'uso del timer.
	Resistenze superiore e inferiore	Cottura al forno e arrostitura
	Resistenze superiore e inferiore con ventilazione	Cottura a convezione utilizzando le resistenze superiore e inferiore.
	Girarrosto con resistenze superiore e inferiore	Cottura allo spiedo di carne e pollame

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Smaltire tutti gli imballaggi in modo sicuro.
2. Acquisire familiarità con:
 - Le parti del forno - vedere "IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI"
 - Dove posizionare la teglia e la griglia - Fig. 1
 - Come assemblare e montare il girarrosto e fare pratica su come estrarre il girarrosto con la maniglia - vedere Fig. 4 - 8.
 - Come aprire e chiudere lo sportello – vedi Figg. 9 -11
3. Al primo utilizzo del forno potrebbe fuoriuscire del fumo. Per eliminare eventuali residui di produzione, aprire la finestra della stanza e far funzionare il forno vuoto alla massima temperatura per 10 minuti.
4. Pulire il forno e tutte le parti rimovibili seguendo le istruzioni riportate nella sezione dedicata alla pulizia del presente manuale.

INSTALLAZIONE DEL VASSOIO RACCOGLI BRICIOLE E DELLE GRIGLIE

Far scorrere la griglia e/o la teglia sui supporti delle griglie (Fig. 1)

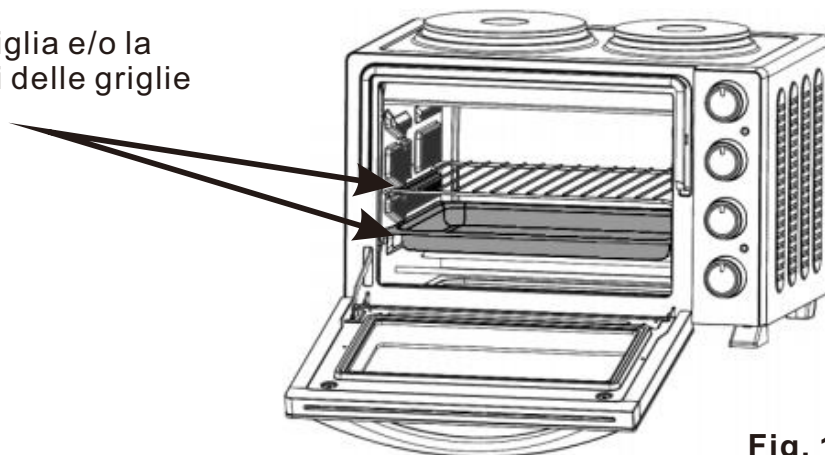


Fig. 1

UTILIZZO DELLE GRIGLIE E DI ALTRI CONTENITORI DI COTTURA

- Gli alimenti possono essere posizionati direttamente sulla griglia e sulla teglia in dotazione.
- Se si posizionano gli alimenti direttamente sulla griglia, inserire la teglia nel supporto inferiore del forno affinché funga da raccoglitore di gocce (Fig. 2).
- Utilizzare sempre la maniglia in dotazione quando si inserisce o si rimuove la griglia dal forno. Vedere le Figg. 2 e 3 qui sotto per sapere come montare la maniglia.



Fig. 2

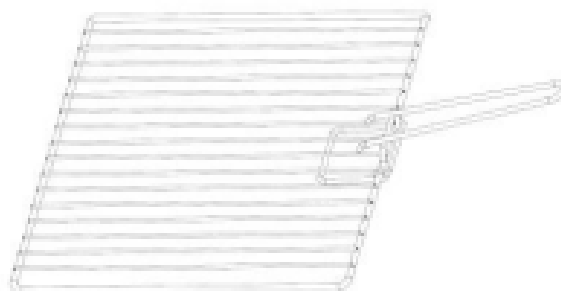


Fig. 3

- Se si utilizza un altro recipiente di cottura
 - » Posizionare sempre il recipiente sulla griglia.
 - » Assicurarsi che entri nella cavità del forno senza toccare le pareti o gli elementi riscaldanti.
 - » Assicurarsi che il recipiente sia adatto a questo tipo di forno, ad esempio materiali ferritici come smalto, ghisa o acciaio inossidabile e vetro resistente al calore. **Non utilizzare recipienti in rame, carta o plastica.**

MONTAGGIO E INSTALLAZIONE DELLO SPIEDO GIRANTE

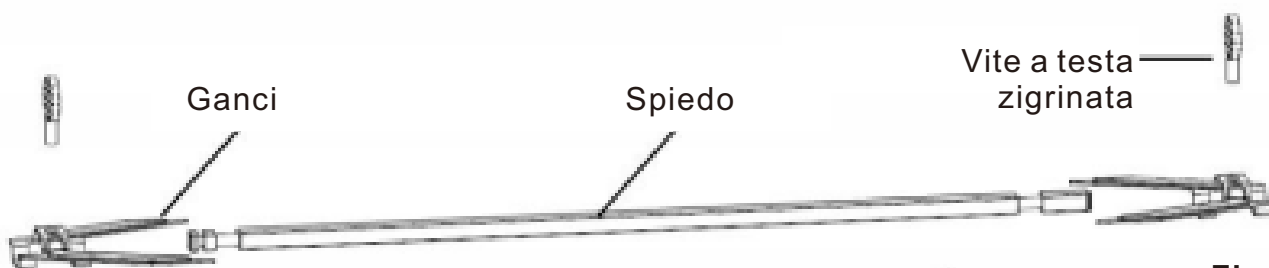


Fig. 4



Fig. 5

- Montare i ganci sullo spiedo girante con i ganci rivolti verso l'interno (Figg. 4 e 5).
- Inserire le viti a testa zigrinata nei fori delle griffe e ruotarle fino a quando non sono ben salde (Fig. 6).
- Si noti che lo spiedo ha estremità di forma diversa – vedere l'estremità 'A' e l'estremità 'B' nel diagramma sopra. L'estremità A va inserita per prima nell'attacco sul lato destro del forno prima di inserire l'estremità B nella staffa sul lato sinistro del forno (Fig. 6).

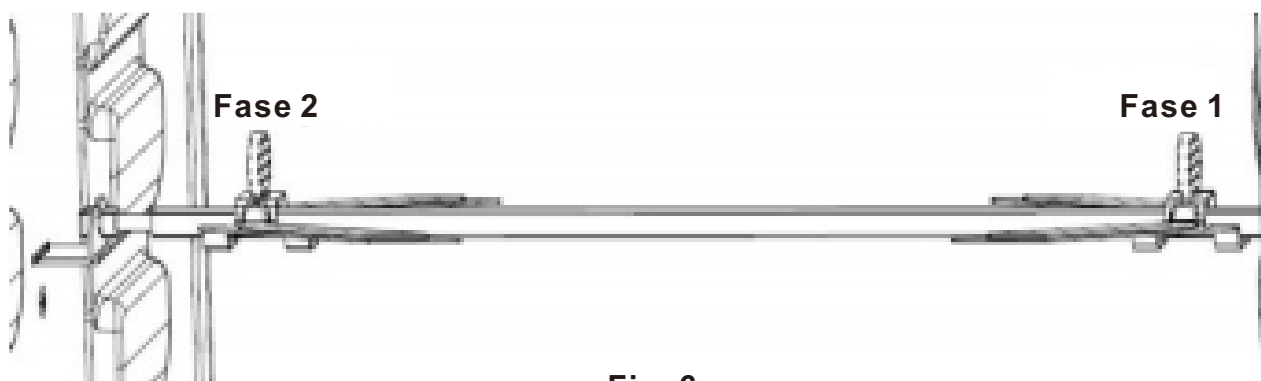
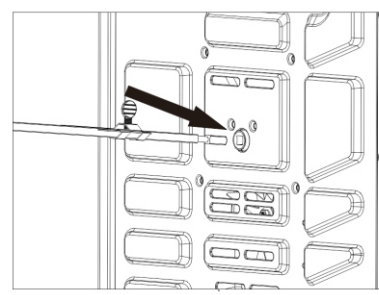
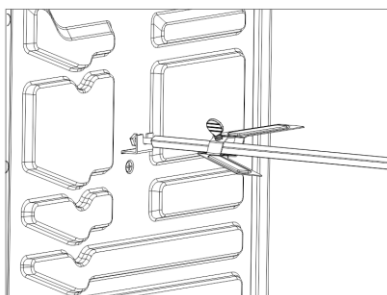
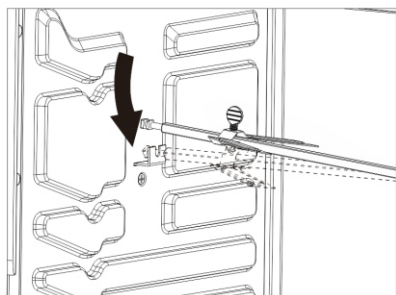


Fig. 6



- Utilizzare sempre la maniglia del girarrosto per rimuovere lo spiedo dal forno quando è caldo. Posizionare le estremità a gancio della maniglia del girarrosto sotto lo spiedo e nelle tacche (Figg. 7 e 8) e sollevare.

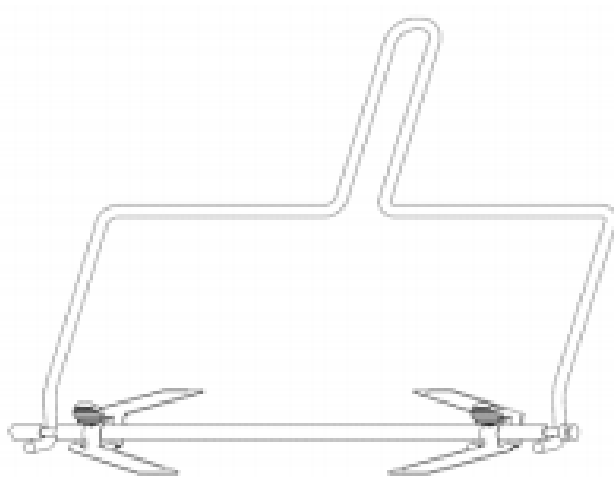


Fig. 7

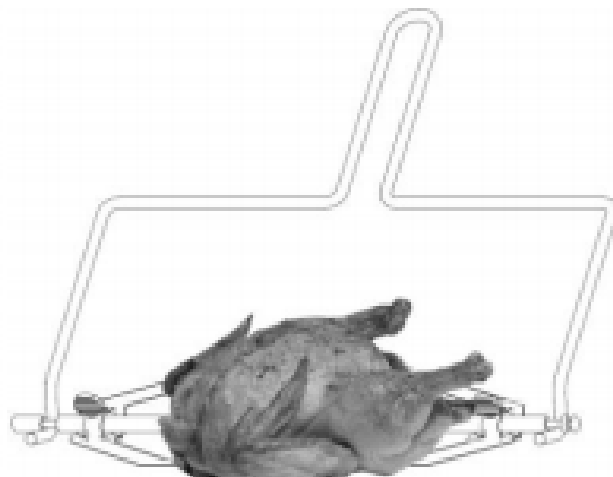


Fig. 8

FUNZIONAMENTO DI BASE DEL FORNO

Il forno può essere utilizzato in modo simile a un forno elettrico convenzionale e ventilato per cuocere, arrostiti e grigliare gli alimenti. La modalità ventilata fa circolare aria riscaldata attorno al cibo, garantendo risultati di cottura più rapidi e uniformi e richiedendo meno tempo di cottura. Verificare sulla confezione degli alimenti se sono adatti alla cottura ventilata.

1. Posizionare il forno su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili. Verificare che la manopola del TIMER sia in posizione OFF.
2. Srotolare completamente il cavo e collegarlo alla presa. Per motivi di sicurezza, evitare che il cavo penzoli oltre il bordo dell'apparecchio.
3. Ruotare la manopola di controllo della TEMPERATURA e selezionare la temperatura di cottura desiderata (100 – 230 °C).
4. Ruotare la manopola di controllo della PIASTRA DI COTTURA DESTRA E FORNO e selezionare il metodo di cottura desiderato.
5. Ruotare la manopola di controllo del TIMER e selezionare il tempo di cottura richiesto; l'indicatore del forno si accenderà per segnalare che il fornello è ora operativo.
6. Aprire la porta del forno (Fig. 9) e inserire il cibo nel forno utilizzando la griglia e/o la teglia (Fig. 10).

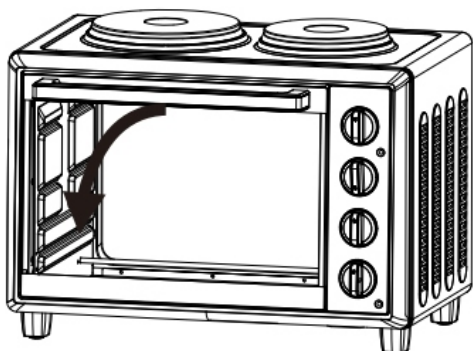


Fig. 9

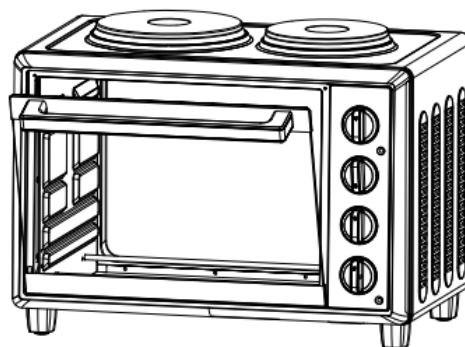


Fig. 10

7. Se si cuoce al forno, si arrostiti o si utilizzano le modalità con ventilazione, chiudere la porta del forno.
8. Se si griglia o si tosta, lasciare la porta del forno socchiusa (Fig. 11).

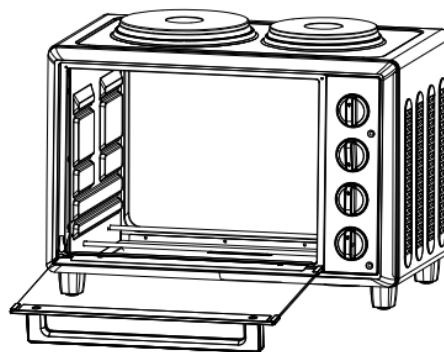


Fig. 11

FUNZIONAMENTO DI BASE DEL FORNO (continua)

1. Se è stato selezionato il timer, al termine del tempo di cottura suonerà un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.
2. Se è stata selezionata l'opzione "Stay on", sarà necessario spegnere il forno dopo l'uso.
3. Il forno può essere spento in qualsiasi momento ruotando la manopola di controllo TIMER su "OFF" o scollegandolo dalla rete elettrica.

Note:

Quando non è in uso, assicurarsi sempre che il timer sia impostato su "OFF".

CONSIGLI PER UNA COTTURA PERFETTA

- Seguire le istruzioni di cottura riportate sulla confezione degli alimenti.
- Per ottenere tempi di cottura più precisi, preriscaldare il forno per alcuni minuti prima di inserire gli alimenti nella camera di cottura.
- A metà cottura, girare o mescolare alcuni alimenti.
- Distribuire gli alimenti in modo uniforme sulla griglia e sulla teglia.
- Il tempo di cottura varia a seconda della forma, dello spessore e della composizione degli alimenti.
- I pezzi più piccoli cuoceranno più rapidamente di quelli più grandi. Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi che i pezzi abbiano dimensioni e spessore simili.

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Le piastre di cottura possono essere utilizzate in modo simile alle piastre elettriche tradizionali per friggere e bollire gli alimenti. La piastra di sinistra si regola tramite la manopola superiore e ha una potenza maggiore (vedi tabella sottostante). La piastra di destra si regola tramite la manopola inferiore.

1. Posizionare il forno su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili. Verificare che la manopola del TIMER sia in posizione OFF.
2. Srotolare completamente il cavo e collegarlo alla presa. Per motivi di sicurezza, evitare che il cavo penzoli dal bordo dell'apparecchio.
3. Ruotare la manopola di controllo del TIMER per selezionare il tempo di cottura richiesto oppure ruotarla su "Stay on".
4. Se è stato selezionato il timer, al termine del tempo di cottura suonerà un segnale acustico e la piastra si spegnerà automaticamente.
5. Se è stata selezionata l'opzione "Stay on", sarà necessario spegnere le piastre dopo l'uso.
6. Ruotare la manopola di controllo HOTPLATE per la piastra desiderata e selezionare la piastra desiderata: sinistra o destra.
7. Mettere il cibo in un recipiente adatto al piano cottura elettrico e friggere o cuocere secondo la ricetta.

8. Le piastre possono essere spente in qualsiasi momento ruotando la manopola di controllo TIMER su "OFF", ruotando la manopola di controllo HOTPLATE su "OFF" o scollegando l'alimentazione dalla presa di corrente. L'indicatore della piastra si spegnerà.

CONSIGLI PER UN USO EFFICIENTE DEL PIANO COTTURA

- Non tenere il piano cottura in funzione per un periodo prolungato senza una pentola sulla piastra (Fig. 12).
- Utilizza pentole con fondo piatto (Fig. 13). Le pentole con fondo irregolare o sottile causano sprechi di energia, cuociono lentamente, possono oscillare e perdere l'equilibrio.
- Utilizzare pentole delle stesse dimensioni o leggermente più grandi della piastra (Fig. 14). Le pentole più piccole causano sprechi di energia, mentre quelle troppo grandi (con sporgenza >50 mm) possono surriscaldare il piano cottura e causare crepe e danni.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia asciutto ed evitare di posizionare coperchi bagnati sulle piastre (Fig. 15).



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

FUNZIONAMENTO DEL GIRARROSTO

1. Posizionare il forno su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da qualsiasi materiale infiammabile. Verificare che la manopola del TIMER sia in posizione OFF.
2. Srotolare completamente il cavo e collegarlo alla presa. Per motivi di sicurezza, evitare che il cavo penzoli oltre il bordo dell'apparecchio.
3. Inserire la teglia nello scomparto più basso (non sulla base) del forno in modo che funga da vaschetta raccogli-grasso o venga utilizzata per arrostiti contemporaneamente le verdure.
4. Praticare un foro al centro dell'arrosto o del pollo e inserire lo spiedo del girarrosto.



Fig. 17

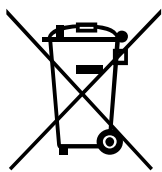
5. Fissare i ganci allo spiedo e assicurarsi che le punte penetrino nell'arrosto / nel pollo. Fissare i ganci in posizione utilizzando le viti a testa zigrinata, poiché queste garantiranno che l'arrosto ruoti quando lo spiedo gira.
6. Inserire lo spiedo e il pezzo di carne nella cavità del forno e assicurarsi che vi sia spazio sufficiente affinché il cibo ruoti senza toccare gli elementi riscaldanti.
7. Chiudere la porta del forno.
8. Ruotare la manopola di controllo della TEMPERATURA e selezionare la temperatura di 230 °C.
9. Ruotare la manopola di controllo TIMER e selezionare il tempo di cottura richiesto; l'indicatore del forno si accenderà per segnalare che il forno è ora in funzione e il girarrosto inizierà a ruotare.
10. Se è stato selezionato il timer, al termine del tempo di cottura suonerà un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.
11. Se è stata selezionata l'opzione "Stay on", sarà necessario spegnere il forno dopo l'uso.
12. Il forno può essere spento in qualsiasi momento ruotando la manopola di controllo TIMER su "OFF" o scollegandolo dalla rete elettrica.
13. Utilizzando la maniglia del girarrosto, estrarre l'arrosto. Note:
 - La teglia può essere utilizzata per arrostitire le verdure e fungere contemporaneamente da vaschetta raccogli-grasso.
 - Quando non in uso, assicurarsi sempre che il timer sia impostato su "OFF".

PULIZIA

Pulire il forno, la piastra, il girarrosto, la griglia, la teglia e il vassoio raccogli briciole dopo ogni utilizzo.

1. Spegner e scollegare il forno e lasciare raffreddare completamente sia il forno che gli accessori. La pulizia del forno mentre è ancora caldo può causare la rottura della porta in vetro e comportare il rischio di lesioni personali.
2. Pulire le superfici esterne del forno con un panno morbido inumidito e asciugarle con un panno morbido asciutto.
3. Pulire le superfici interne del forno con un panno morbido inumidito con acqua saponata. Risciacquare e asciugare le superfici con un panno morbido asciutto.
4. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, poiché potrebbero opacizzare o graffiare la superficie, causando la rottura della porta in vetro. Non immergere in acqua. Non utilizzare un pulitore a vapore.
5. Lavare le parti smontabili (griglia, teglia e manico della teglia, girarrosto e manico) in acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Risciacquare e asciugare accuratamente. Non adatto alla lavastoviglie.
6. Rimontare tutte le parti.

AVVISO SPECIALE



È ora necessario riciclare i rifiuti di apparecchiature elettriche, contribuendo così alla tutela dell'ambiente.

Questo simbolo indica che un prodotto elettrico non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Assicurarsi che venga portato in un centro di smaltimento adeguato al termine del suo utilizzo.

Visitare il sito www.recycle-more.co.uk, cliccare su “bank locator” e inserire il proprio codice postale per trovare il centro di riciclaggio più vicino.

Potenza in modalità spenta	P_o	0.00	W
Potenza in modalità standby	P_{SB}	[N/A]	W
Funzione di gestione dell'alimentazione	[N/A]		
Tempo di attivazione automatica della modalità spenta	T_o	[N/A]	Min
Tempo di attivazione automatica della modalità standby	T_{SB}	[N/A]	Min

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANTA

- Numai pentru uz casnic și în interior.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Păstrați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Aparatele nu sunt destinate să fie operate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară, pentru a evita pericolele.
- **ATENȚIE:** Utilizarea necorespunzătoare poate provoca leziuni.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile care se mișcă în timpul utilizării.
- Aveți grijă când manipulați lamele ascuțite, când goliți vasul și în timpul curățării.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare, cum ar fi:
 - bucătării pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip pensiune.
- Pentru instrucțiuni detaliate privind curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimentele, consultați secțiunea „Curățare”.



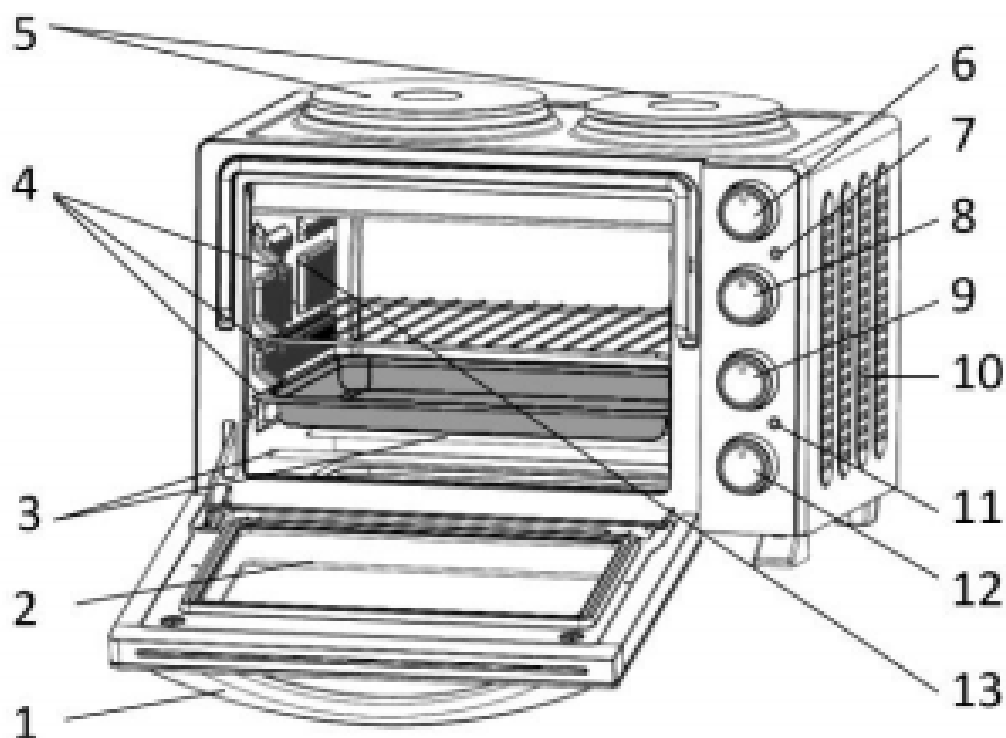
- **ATENȚIE, suprafață fierbinte.** Suprafețele cuptorului și recipientele din interior se vor încălzi în timpul utilizării și imediat după aceasta; purtați mănuși de bucătărie atunci când le manipulați. Rețineți că elementele rămân fierbinți după utilizare. Nu le atingeți.
- Conectați aparatul numai la o sursă de alimentare de 220–240 V c.a., 50–60 Hz. Conectarea la alte surse de alimentare poate deteriora aparatul și va anula garanția.
- Păstrați cablul, priza și aparatul uscate și departe de zonele în care acestea pot fi stropite. Nu le scufundați niciodată în apă. Nu le curățați niciodată cu un aparat de curățat cu abur.
- Nu trageți de cablu pentru a-l deconecta de la rețeaua electrică.
- Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau după ce a funcționat defectuos.

- Acest aparat trebuie amplasat astfel încât ștecherul să fie accesibil, iar priza să fie la îndemână pentru cablul de alimentare.
- Acest aparat trebuie conectat la o priză cu împământare.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodării. Nu este potrivit pentru uz comercial.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Pâinea și alte produse alimentare pot lua foc dacă sunt coapte excesiv.
- Nu utilizați cuptorul pe, lângă sau sub obiecte inflamabile sau sensibile la căldură. Așezați partea din spate a cuptorului lângă perete și lăsați un spațiu liber de cel puțin 12 cm pe toate laturile și 50 cm deasupra cuptorului pentru a permite o ventilație adecvată.
- Nu acoperiți cuptorul și lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l depozita.
- Nu utilizați cuptorul cu ajutorul unui temporizator sau al unei telecomenzi separate.
- Nu introduceți alimente la conservă sau îmbuteliate în acest cuptor.
- Dacă se produce fum, opriți aparatul și mențineți ușa închisă pentru a stinge eventualele flăcări. Acoperiți cu o cârpă umedă sau o pătură ignifugă.
- Nu permiteți ca alimentele sau vasele de gătit să atingă cele patru elemente de încălzire, părțile laterale, plafonul sau baza cavității cuptorului.
- Utilizați aparatul numai în scopul prevăzut – gătitul sau friptura alimentelor. Acest aparat poate provoca vătămări corporale dacă este utilizat incorect.

SIGURANȚA ALIMENTARĂ

- Decongețați complet carnea, păsările, peștele și fructele de mare congelate în frigider înainte de gătit, cu excepția cazului în care ambalajul alimentelor indică gătitul direct din stare congelată.
- Păstrați carnea și păsările crude separat de alimentele gătite.
- Spălați-vă întotdeauna pe mâini după manipularea cărnii și a păsărilor crude, înainte de a manipula orice alimente gata de consum.
- Ștergeți și dezinfecțați suprafețele care au intrat în contact cu carnea și păsările crude.
- Folosiți ustensile separate pentru manipularea cărnii/păsărilor crude și a alimentelor gătite sau spălați-le bine între utilizări.
- Pentru a verifica dacă carnea, în special păsările, este gătită, înțepați carnea cu o frigăruie sau o furculiță; sucurile trebuie să curgă limpede. Asigurați-vă că produsul este fierbinte în întregime.
- Peștele este gătit când pare opac și se poate sfărâma ușor.

IDENTIFICAREA PIESELOR



1. Mânerul ușii
2. Ușa de sticlă
3. Elementul de încălzire inferior
4. Suporturile rafturilor
5. Plite
6. Butonul de reglare a temperaturii
7. Indicator plită

8. Buton plită stânga
9. Buton plită dreapta și cuptor
10. Orificii de aerisire
11. Indicator cuptor
12. Buton cronometru
13. Suport pentru frigare

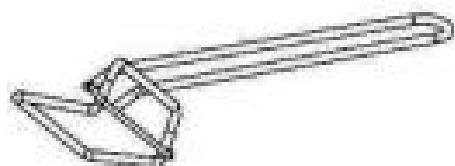
grătar din sârmă



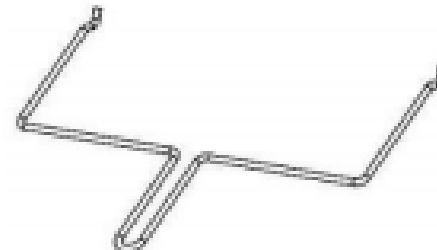
Tavă de copt



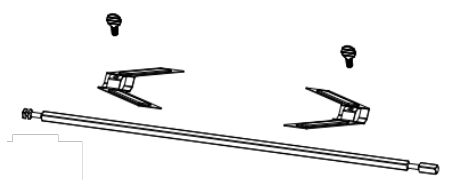
Mâner grătar / tavă



Mâner frigare



Frigare



FUNCȚIILE CUPTORULUI

Simbol		Utilizare recomandată
OFF	Elemente de încălzire oprite	În timpul depozitării și pentru utilizarea cronometrului.
	Elemente de încălzire superioare și inferioare	Coacere și friptură
	Elemente de încălzire superioare și inferioare cu ventilator	Gătit prin convecție folosind elementele de încălzire superioare și inferioare.
	Rotisor cu elemente de încălzire superioare și inferioare	Friptura la rotisor a cărnii și a păsărilor

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Aruncați toate ambalajele în condiții de siguranță.
2. Familiarizați-vă cu:
 - Părțile cuptorului – consultați „IDENTIFICAREA PĂRȚILOR”
 - Unde se montează tava de copt și grătarul – Fig. 1
 - Cum se assemblează și se montează fusul pentru rotisor și exersați modul de ridicare a fusului cu mânerul rotisorului – consultați Fig. 4–8.
 - Cum se deschide și se închide ușa – a se vedea Fig. 9 -11
3. La prima utilizare a cuptorului este posibil să se emită puțin fum. Pentru a elimina eventualele reziduuri de fabricație, deschideți fereastra camerei și lăsați cuptorul gol să funcționeze la temperatura maximă timp de 10 minute.
4. Curățați cuptorul și toate piesele detașabile conform secțiunii de curățare din aceste instrucțiuni.

MONTAREA TAVII DE PRINDERE A FIRIMELOR ȘI A GRILELOR

Glisați grila și/sau tava de copt pe suporturile grilei (Fig. 1)

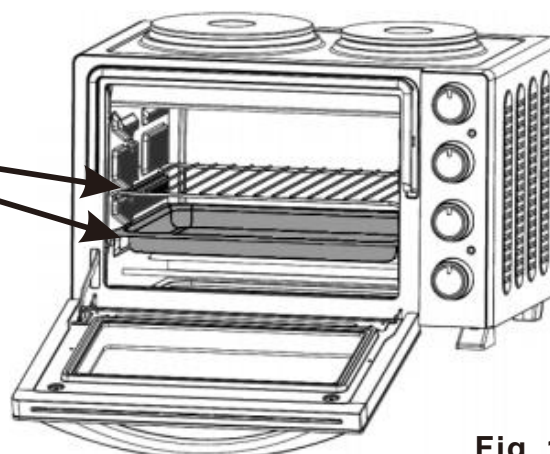


Fig. 1

UTILIZAREA GRILELOR ȘI A ALTOR RECIPIENTE DE GĂTIT

- Alimentele pot fi așezate direct pe grila și tava de copt furnizate.
- Dacă așezați alimentele direct pe grătarul de friptură, montați tava de copt pe suportul inferior al cuptorului pentru a servi drept tavă de scurgere (Fig. 2).
- Folosiți întotdeauna mânerul furnizat atunci când montați sau scoateți grătarul din cuptor. Consultați figurile 2 și 3 de mai jos pentru a vedea cum se montează mânerul.



Fig. 2

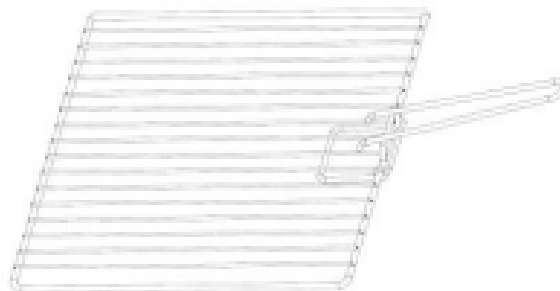


Fig. 3

- Dacă utilizați un alt vas de gătit
 - » Așezați întotdeauna recipientul pe grătarul de friptură.
 - » Asigurați-vă că acesta se potrivește în cavitatea cuptorului fără a atinge pereții cuptorului sau elementele de încălzire.
 - » Asigurați-vă că recipientul este adecvat pentru acest tip de cuptor, de exemplu materiale feritice precum emailul, oțelul turnat sau inoxul și sticla rezistentă la căldură. **Nu utilizați recipiente din cupru, hârtie sau plastic.**

ASAMBLAREA ȘI MONTAREA TUSCUIEI PENTRU ROTISOR

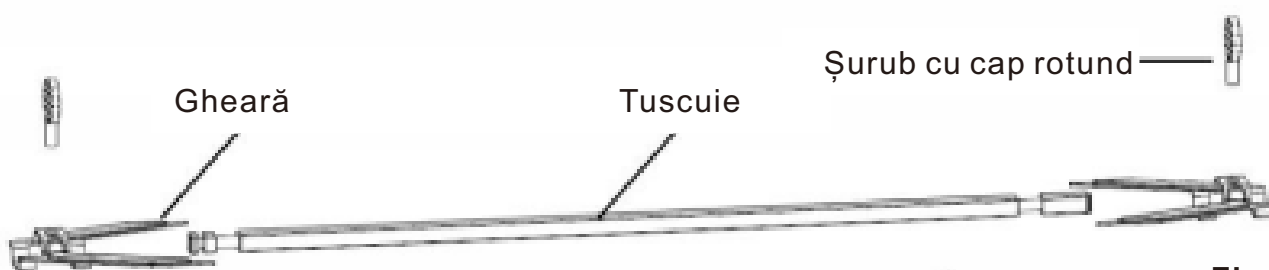


Fig. 4



Fig. 5

- Montați ghearele pe tuscuia pentru rotisor cu ghearele orientate spre interior (Fig. 4 și 5).
- Introduceți șuruburile cu cap rotativ în orificiile din clești și rotiți-le până se fixează (Fig. 6).
- Rețineți că frigăruia are capete de forme diferite – vedeți capătul „A” și capătul „B” în diagrama de mai sus. Capătul A se introduce mai întâi în soclul din partea dreaptă a cuptorului, înainte de a introduce capătul B în suportul din partea stângă a cuptorului (Fig. 6).

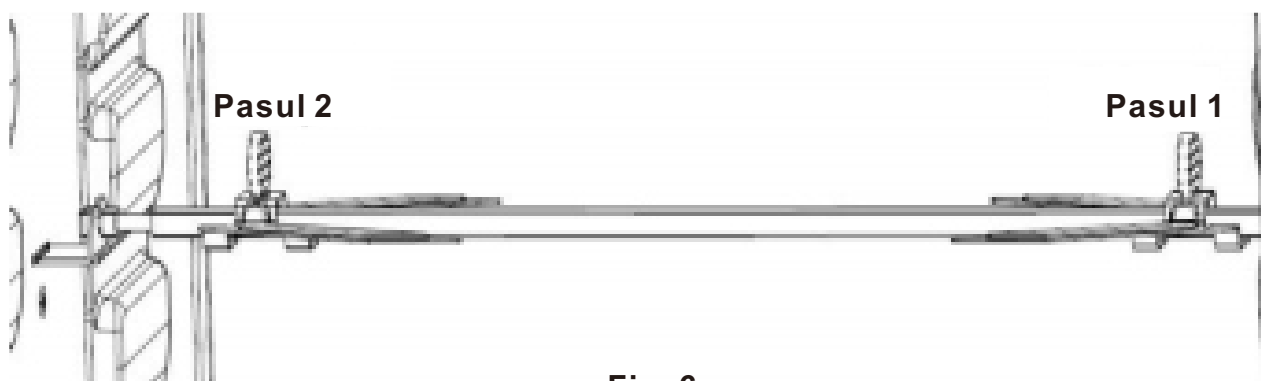
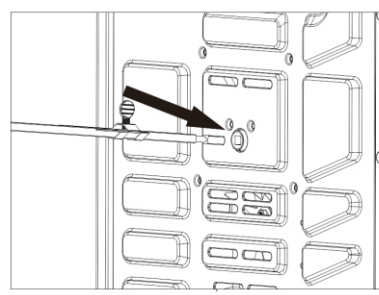
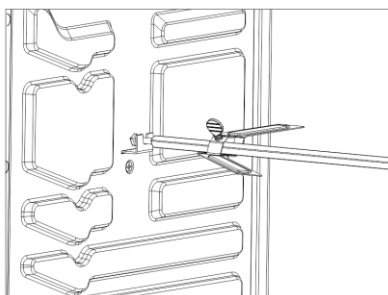
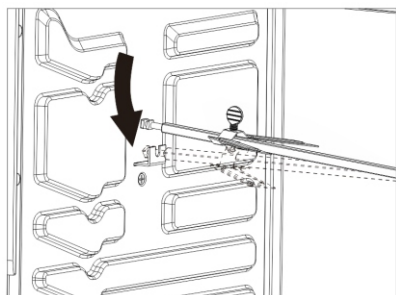


Fig. 6



- Folosiți întotdeauna mânerul rotisorului pentru a scoate frigăruia din cuptor când este fierbinte. Așezați capetele cu cârlige ale mânerului rotisorului sub frigăruie și în creștături (Fig. 7 și 8) și ridicați-o.

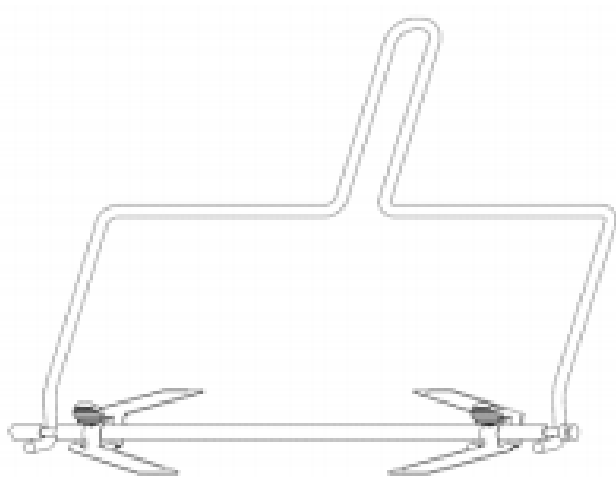


Fig. 7

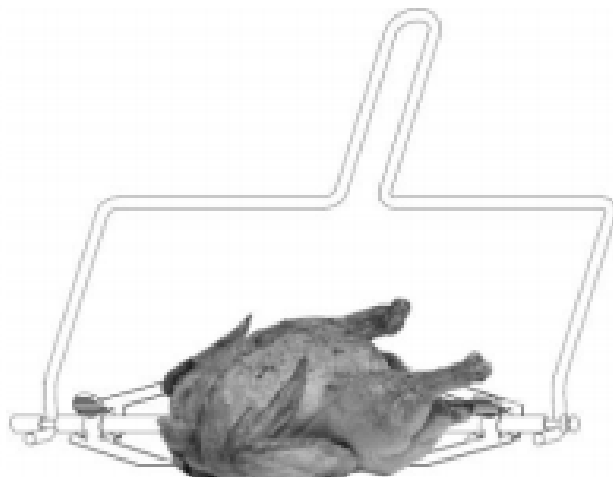


Fig. 8

FUNCȚIONAREA DE BAZĂ A CUPTORULUI

Cuptorul poate fi utilizat în mod similar cu un cuptor electric convențional și cu ventilator pentru a coace, frige și grăta alimente. Modul cu ventilator circulă aerul încălzit în jurul alimentelor, oferind rezultate de gătit mai rapide și mai uniforme și necesită un timp de gătit mai scurt. Consultați ambalajul alimentelor pentru a verifica dacă sunt potrivite pentru gătitul cu ventilator.

1. Așezați cuptorul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură, departe de orice materiale inflamabile. Verificați dacă butonul TIMER este în poziția OFF.
2. Desfășurați complet cablul și conectați-l la priză. Din motive de siguranță, nu lăsați cablul să atârne peste marginea aparatului.
3. Rotiți butonul de control al TEMPERATURII și selectați temperatura de gătit dorită (100 – 230 °C).
4. Rotiți butonul de control pentru PLITĂ DREAPTA ȘI CUPTOR și selectați metoda de gătit dorită.
5. Rotiți butonul de control TIMER și selectați timpul de gătit necesar; indicatorul cuptorului se va aprinde pentru a arăta că aparatul este acum funcțional.
6. Deschideți ușa cuptorului (Fig. 9) și introduceți alimentele în cuptor folosind grătarul și/sau tava de copt (Fig. 10).

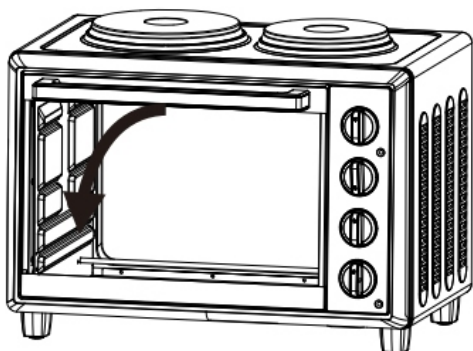


Fig. 9

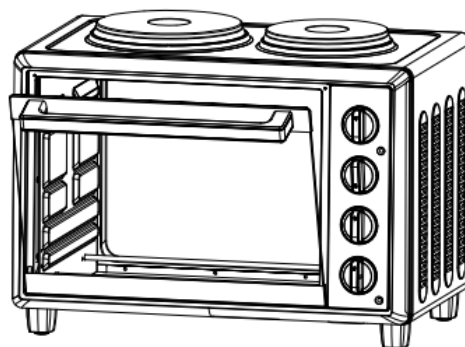


Fig. 10

7. Dacă coaceți, frigeți sau utilizați modurile de asistență cu ventilator, închideți ușa cuptorului.
8. Dacă frigeți la grătar sau prăjiți, lăsați ușa cuptorului întredeschisă (Fig. 11).

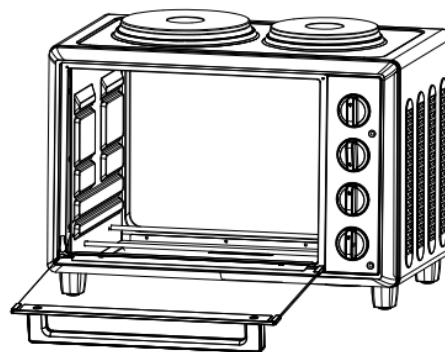


Fig. 11

FUNCȚIONAREA DE BAZĂ A CUPTORULUI (continuare)

1. Dacă a fost selectat cronometrul – la expirarea timpului de gătire, se va auzi un semnal sonor, iar cuptorul se va opri automat.
2. Dacă a fost selectată opțiunea „Stay on” – va fi necesar să opriți cuptorul după utilizare.
3. Cuptorul poate fi oprit în orice moment prin rotirea butonului de control TIMER în poziția „OFF” sau prin deconectarea de la rețeaua electrică.

Note:

Când nu este utilizat, asigurați-vă întotdeauna că temporizatorul este setat pe „OFF”.

SFATURI PENTRU O GĂTIRE REUȘITĂ

- Respectați instrucțiunile de preparare indicate pe ambalajul produselor alimentare.
- Pentru o cronometrare mai precisă, preîncălziți cuptorul câteva minute înainte de a introduce alimentele în cuptor pentru gătit.
- Întoarceți sau amestecați unele alimente la jumătatea procesului de gătire.
- Distribuiți alimentele uniform pe grătarul de gătit și pe tava de copt.
- Timpul de gătire variază în funcție de forma, grosimea și compoziția alimentelor.
- Bucățile mai mici se vor găti mai repede decât cele mai mari. Pentru rezultate optime, asigurați-vă că bucățile de alimente au dimensiuni și grosimi similare.

UTILIZAREA PLITEI

Plitele pot fi utilizate în mod similar cu plitele electrice convenționale pentru a prăji și fierbe alimentele. Plita din stânga se reglează cu ajutorul butonului de funcții superior și are o putere mai mare (vezi tabelul de mai jos). Plita din dreapta se reglează cu ajutorul butonului de funcții inferior.

1. Așezați cuptorul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură, departe de orice materiale inflamabile. Verificați dacă butonul TIMER este în poziția OFF.
2. Desfășurați complet cablul și conectați-l la priză. Din motive de siguranță, nu lăsați cablul să atârne peste marginea aparatelor.
3. Rotiți butonul de control TIMER pentru a selecta timpul de gătit necesar sau rotiți-l la „Stay on”.
4. Dacă a fost selectat temporizatorul – la expirarea timpului de gătit, va suna un semnal sonor și placa de gătit se va opri automat.
5. Dacă a fost selectată opțiunea „Stay on” – va fi necesar să opriți plăcile de gătit după utilizare.
6. Rotiți butonul de control HOTPLATE pentru placa de gătit dorită și selectați placa de gătit dorită: stânga sau dreapta.
7. Puneți alimentele într-un vas adecvat pentru o plită electrică și prăjiți sau gătiți conform rețetei.
8. Plitele pot fi oprite în orice moment prin rotirea butonului de control TIMER la „OFF”, rotirea butonului de control HOTPLATE la „OFF” sau oprirea de la sursa de alimentare. Indicatorul plitei se va stinge.

SFATURI PENTRU UTILIZAREA EFICIENTĂ A PLITEI

- Nu folosiți plita pentru o perioadă îndelungată fără o tigaie pe plită (Fig. 12).



Fig. 12

- Folosiți tigăi cu fund plat (Fig. 13). Tigăile cu fund inegal sau subțire vor irosi energie, gătesc lent, se pot balansa și pot pierde echilibrul.



Fig. 13

- Folosiți tigăi de aceeași dimensiune sau puțin mai mari decât plita (Fig. 14). Tigăile mai mici risipesc energie, iar cele prea mari (cu o depășire de peste 50 mm) pot supraîncălzi plita și pot provoca crăpături și deteriorări.

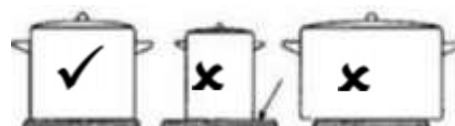


Fig. 14

- Asigurați-vă că baza tigăii este uscată și evitați să așezați capace umede pe plite (Fig. 15).



Fig. 15

FUNCȚIONAREA ROTISORULUI

- Așezați cuptorul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură, departe de orice materiale inflamabile. Verificați dacă butonul TIMER este în poziția OFF.
- Desfășurați complet cablul și conectați-l la priză. Din motive de siguranță, nu lăsați cablul să atârne peste marginea aparatului.
- Așezați tava de copt în cel mai de jos slot (nu pe bază) al cuptorului, astfel încât să poată servi drept tavă de scurgere sau să o utilizați pentru a coace legume în același timp.
- Faceți o gaură prin centrul bucății de carne sau al puiului și introduceți fusul rotisorului.

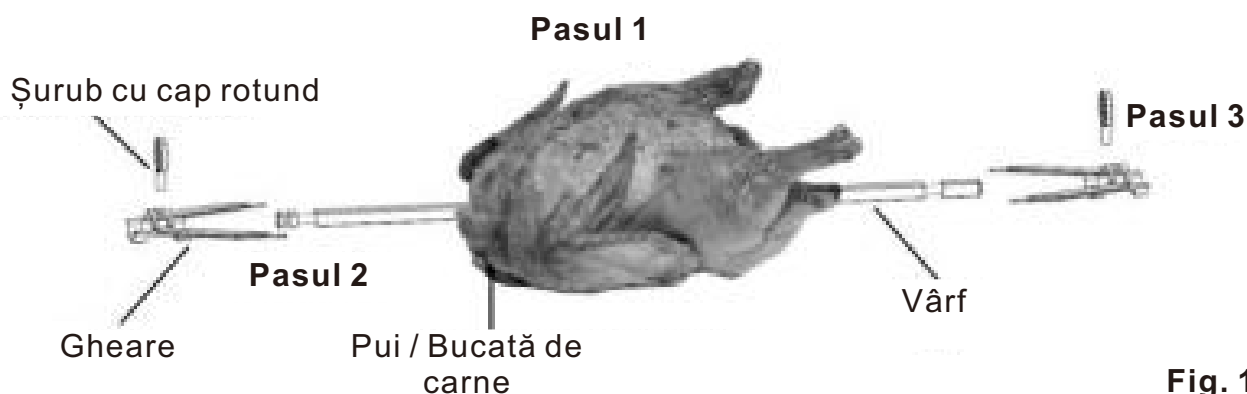


Fig. 17

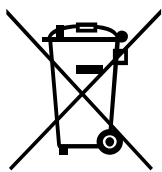
5. Fixați ghearele pe vârf și asigurați-vă că țepii pătrund în bucata de carne / pui. Fixați ghearele în poziție folosind șuruburile cu cap rotund, deoarece acestea vor asigura rotirea bucății de carne atunci când se învâрте vârful.
6. Introduceți tija rotisorului și bucata de carne în cavitatea cuptorului și asigurați-vă că există suficient spațiu liber pentru ca alimentele să se rotească fără a atinge elementele de încălzire.
7. Închideți ușa cuptorului.
8. Rotiți butonul de control TEMPERATURA și selectați temperatura de 230 °C.
9. Rotiți butonul de control TIMER și selectați timpul de gătire necesar; indicatorul cuptorului se va aprinde pentru a arăta că aparatul este acum funcțional, iar frigăruia va începe să se rotească.
10. Dacă a fost selectat temporizatorul – la expirarea timpului de gătire, va suna un semnal sonor și cuptorul se va opri automat.
11. Dacă a fost selectată opțiunea „Stay on” – va fi necesar să opriți cuptorul după utilizare.
12. Cuptorul poate fi oprit în orice moment prin rotirea butonului de control TIMER în poziția „OFF” sau prin deconectarea de la rețeaua de alimentare.
13. Folosiți mânerul spătarului rotativ pentru a scoate friptura. Note:
 - Tava de copt poate fi utilizată pentru a coace legume, funcționând în același timp ca tavă de scurgere.
 - Când nu este utilizat, asigurați-vă întotdeauna că temporizatorul este setat pe „OFF”.

CURĂȚARE

Curățați cuptorul, plita, frigăruia rotativă, grătarul, tava de copt și tava de colectare a firimiturilor după fiecare utilizare.

1. Opriți și deconectați cuptorul de la priză și lăsați-l, împreună cu accesoriile, să se răcească complet. Curățarea cuptorului în timp ce este fierbinte poate provoca spargerea ușii de sticlă și prezintă riscul de rănire.
2. Ștergeți suprafețele exterioare ale cuptorului cu o cârpă moale și umedă, apoi uscați-le cu o cârpă moale și uscată.
3. Ștergeți suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă moale și umedă, înmuiată în apă cu săpun. Clătiți și uscați suprafețele cu o cârpă moale și uscată.
4. Nu folosiți detergenți puternici sau abrazivi, deoarece aceștia pot matifica sau zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea ușii de sticlă. Nu scufundați aparatul în apă. Nu folosiți un aparat de curățat cu abur.
5. Spălați piesele detașabile (grătarul, tava de copt și mânerul acesteia, fusul și mânerul rotisorului) în apă fierbinte cu puțin detergent de vase. Clătiți și uscați bine. Nu sunt potrivite pentru mașina de spălat vase.
6. Remontați toate piesele.

AVERTISMENT SPECIAL



Acum ar trebui să reciclați deșeurile de echipamente electrice și, astfel, să contribuiți la protejarea mediului.

Acest simbol înseamnă că un produs electric nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Vă rugăm să vă asigurați că este dus la o instalație adecvată pentru eliminare atunci când nu mai este utilizat.

Vizitați www.recycle-more.co.uk, faceți clic pe „bank locator” și introduceți codul poștal pentru a găsi cel mai apropiat punct de reciclare.

Consum în modul oprit	P_o	0.00	W
Consum în modul standby	P_{SB}	[N/A]	W
Funcție de gestionare a energiei	[N/A]		
Timpul până la intrarea automată în modul oprit	T_o	[N/A]	Min
Timpul până la intrarea automată în modul standby	T_{SB}	[N/A]	Min

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK Ltd

1 Northampton Cross Logistics Park

Northampton Cross Road

Northampton

NN4 9FH

MADE IN CHINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

Importador/Fabricante/REP:

Spanish Aosom, S.L.

C/ Roc Gros, N° 15. 08550, Els Hostalets de Balenyà, Spain.

B66295775

atencioncliente@aosom.es

TEL: 931294512

HECHO EN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par/Fabricant/REP:

MH France

2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENYÀ

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-87408465



service@aosom.de

Importeur/Hersteller/REP:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/Produttore/REP:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.1.: 08567220960

FATTO IN CINA



FR

Cet appareil,
ses accessoires,
cordons et batteries
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Aosom