UK_FR_DE_ES_PT_IT_RO

HOMCOM

IN260300089V02

800-352V71_800-352V90_800-352V91

TOASTER OVEN
FOUR GRILLE-PAIN
TOASTEROFEN
HORNO TOSTADOR
FORNO TORRADEIRA
FORNO TOSTAPANE
CUPTOR PRĂJITOR

800-352V90:KR-F28RCL-19MDKH
800-352V71_800-352V91:KR-F36RCL-19MDKH

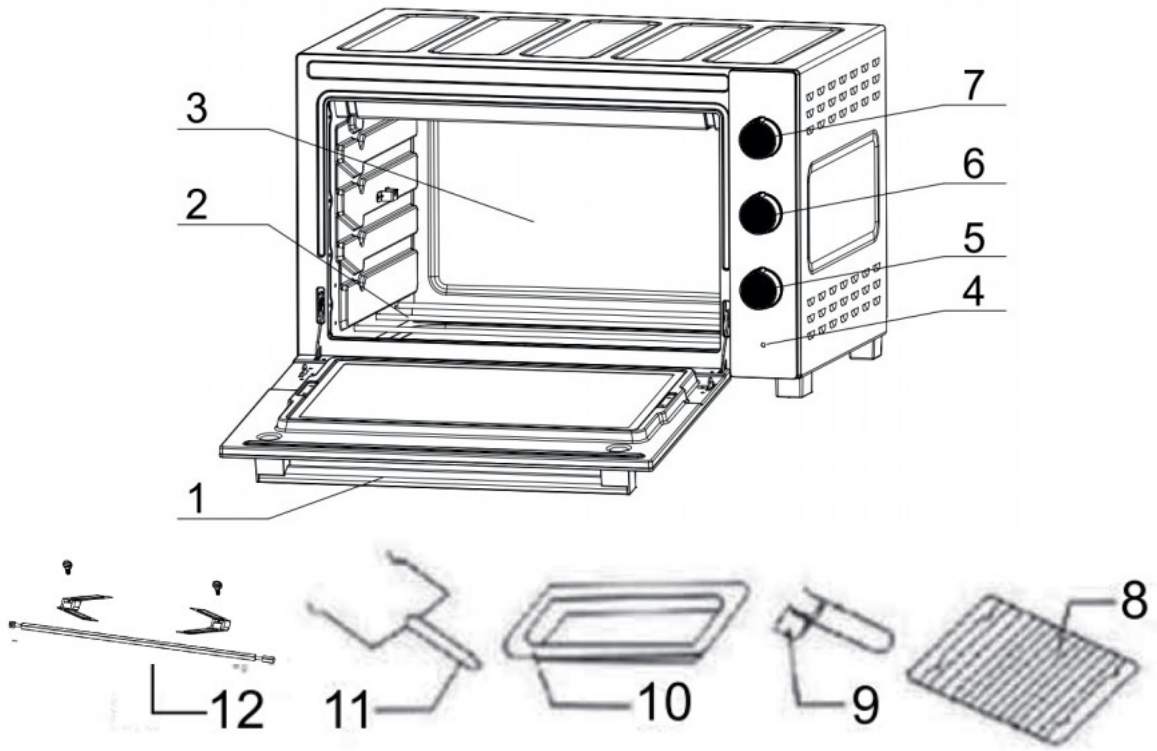
***EN*_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.**
***FR*_IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMEN ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFERER ULTERIEUREMENT**
***ES*_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.**
***PT*_IMPORTANTE, RETAR PARA REFERÉNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.**
***DE*_WICHTIG! 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.**

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 Product is only for household / indoor use.**

PARTS IDENTIFICATION



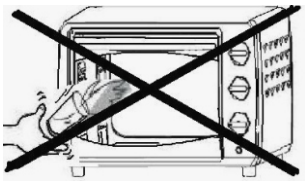
1. Door handle
2. Heating element
3. Back
4. Indicator light
5. Timer knob
6. Switch knob
7. Thermostat knob
8. Wire rack
9. Tray handle
10. Bake tray
11. Rotisserie handle
12. Rotisserie fork

PARAMETER DATA

Model No.	Power supply	Power consume
KR-F28RCL-19MDKH	1500W	220-240V~ 50/60Hz
KR-F36RCL-19MDKH	1800W	220-240V~ 50/60Hz

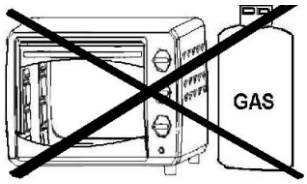
CAUTIONS

Always use the tray handle when inserting removing the tray. Touching these will cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.

When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.

Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended a malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.

How to use

Baking tray and Wire rack

Baking tray

Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods.

How to use tray handle

Wire rack

Baked potatoes, Dry food

Baking tray and wire rack

For food which will drip/boiled fish, etc.

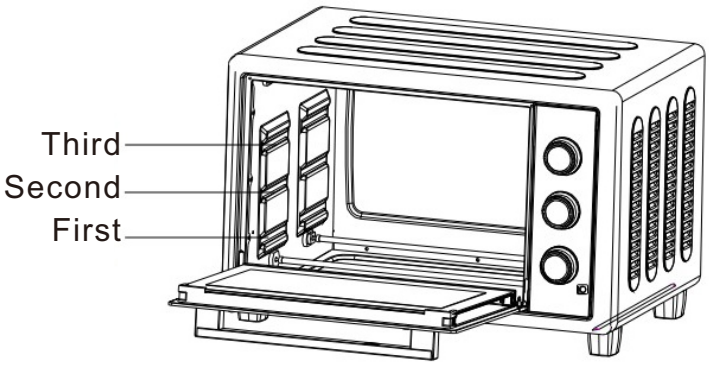
The trays are not perfectly square.

Note:

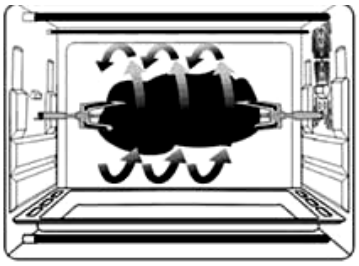
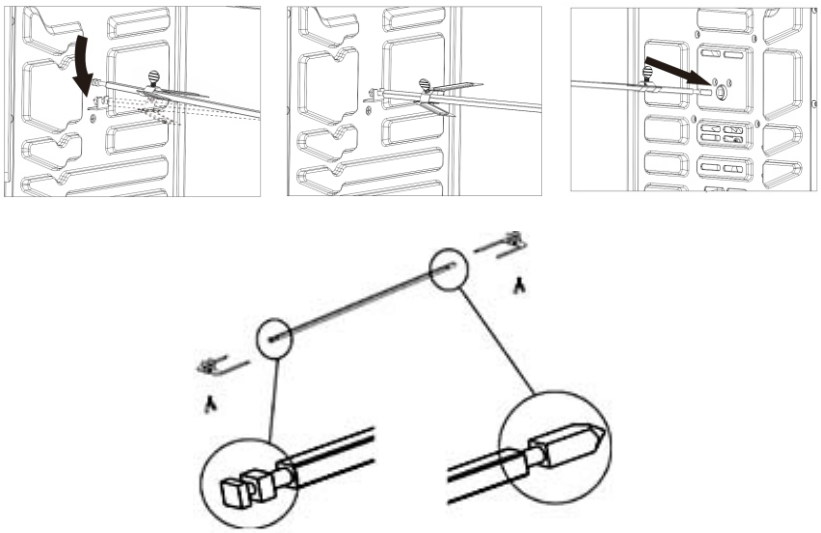
Be careful when removing pudding and other hot liquids.

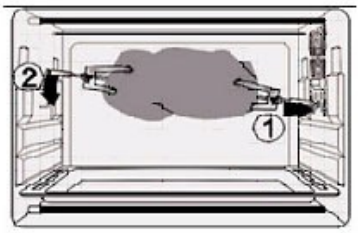
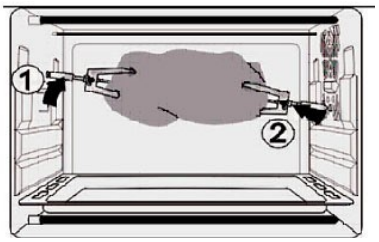
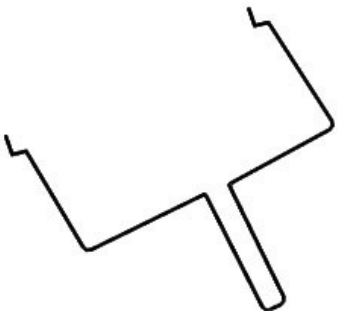
Rack Support

You can place the tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For example, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the third rack support.

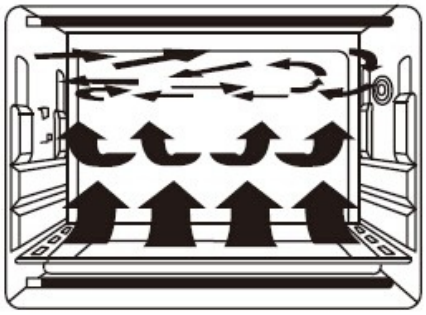


Rotisserie Function

Use with Rotisserie Forks	Install Rotisserie Forks
 With this function, even baking will be provided. Rotisserie forks can carry food under 3 kilograms.	 Left Right

Install Rotisserie Forks	Remove Rotisserie Forks	Rotisserie Handle
 Install the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.	 Use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole. **CAUTION:** Beware of HOT dripping oil!	 Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.

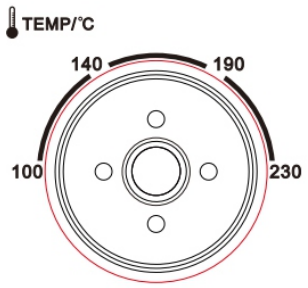
CONVECTION FUNCTION



Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

Functional Control

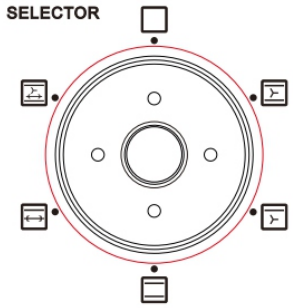
Temperature Control



Set the “Temperature Control” by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 100℃ to 230℃)

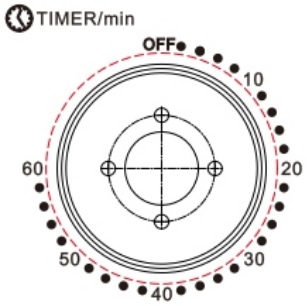
Function Control

Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook.



	OFF
	Upper & Lower Heating + Convection function
	Upper Heating+ Convection function
	Upper & Lower Heating
	Upper Heating + Rotisserie Function
	Upper & Lower Heating + Rotisserie Function & Convection function

Timer



You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front Indicator light.

1. Set the arrow on the “Timer” to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
2. Set the “Timer” by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
   When setting the Timer to less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes, and then back to the selected time.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the “Timer” anti-clockwise to the "OFF" position.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time:

Heat the empty oven.

(1) Insert the baking tray and wire rack.

(2) Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "230℃" and heat the empty oven for about 10 minutes.

Note:

There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

Temperature control dial

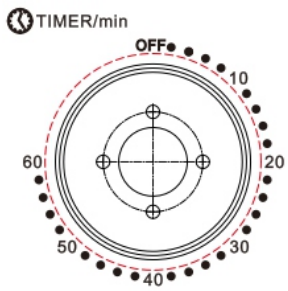
(1) Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.

Heat Operating Switch

(2) Select “upper” “Lower" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.

UPPER( ), LOWER( ), UPPER & LOWER( )

TIMER



(1) Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time(minutes) according to the dishes you are going to cook.

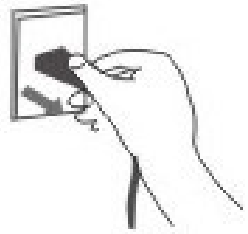
(2) Set the Timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.

When setting the Timer to less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes. and then back to the selected time.

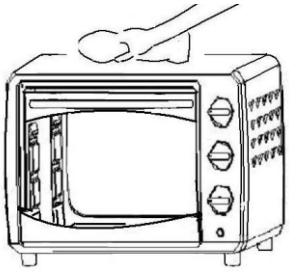
(3) The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "OFF" position.

Note: If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

METHOD OF CLEANING



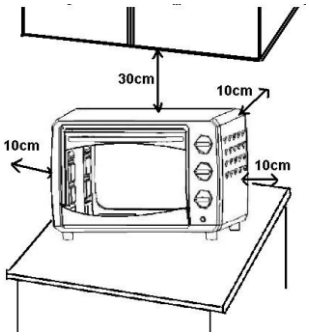
Take off the plug and cool down before cleaning.



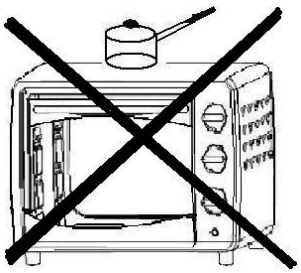
When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, wire rack and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protector of the bake tray, the wire rack and the tray handle.

Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

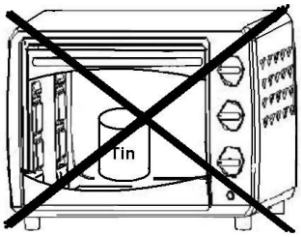
CAUTIONS



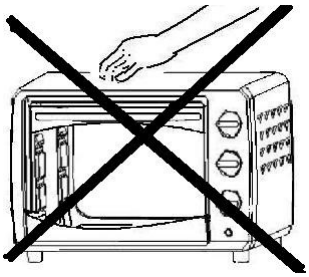
If the oven is positioned to close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. Are not in contact with the body.
Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be burned.



Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.



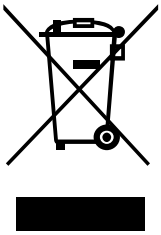
Any bottled or tinned food cannot be heated directly as prevent the bottle or tin would be broken out and scald the person.



Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.

AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

SPECIAL WARNING



Recycling symbol, don't dispose of the product with household refuse.

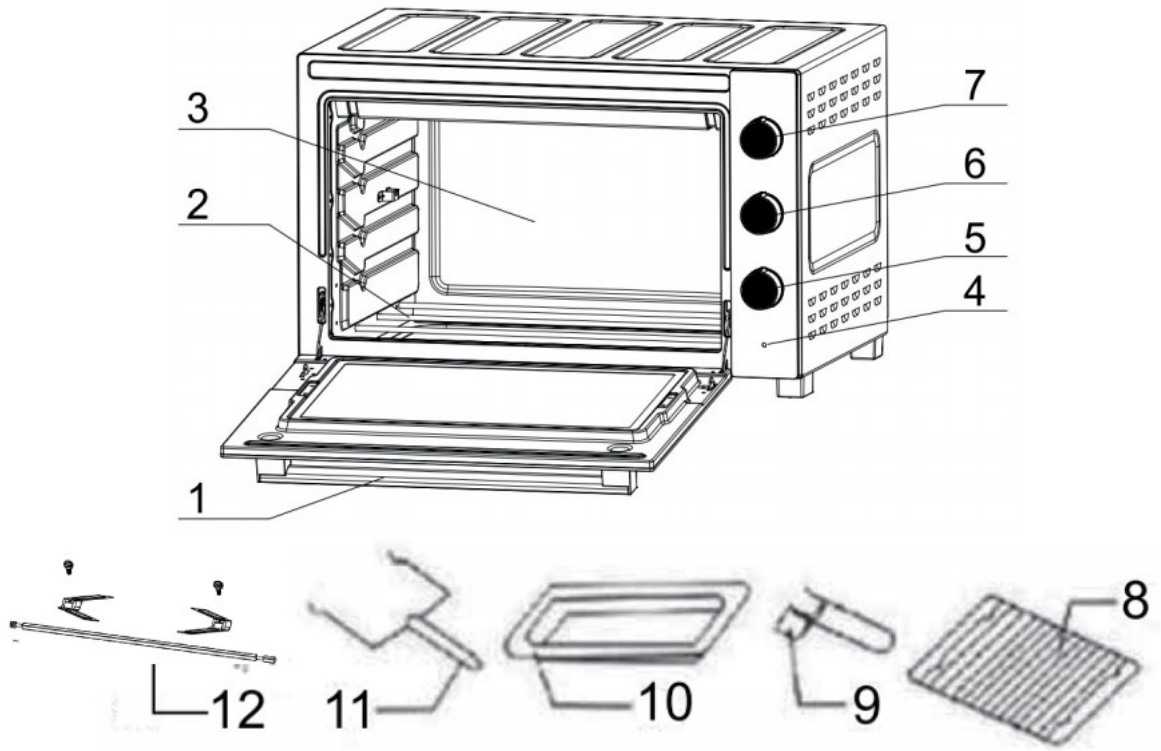
CAUTION: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

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

- 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.**
- **Ce produit est destiné exclusivement à un usage domestique / en intérieur.**

IDENTIFICATION DES PIÈCES



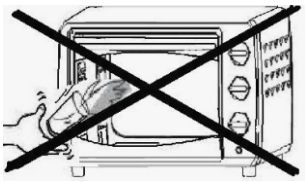
1. Poignée de porte
2. Élément chauffant
3. Arrière
4. Voyant lumineux
5. Bouton de la minuterie
6. Bouton de mise en marche
7. Bouton du thermostat
8. Grille
9. Poignée du plateau
10. Plateau de cuisson
11. Poignée de la rôtissoire
12. Fourchette de rôtissoire

DONNÉES TECHNIQUES

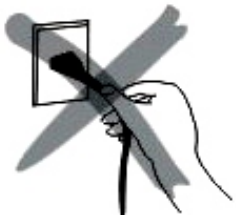
Référence	Alimentation électrique	Consommation électrique
KR-F28RCL-19MDKH	1500W	220-240V~ 50/60Hz
KR-F36RCL-19MDKH	1800W	220-240V~ 50/60Hz

PRÉCAUTIONS

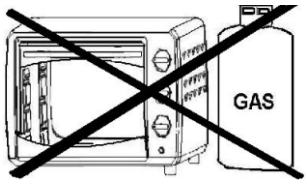
Utilisez toujours la poignée de la plaque lorsque vous insérez ou retirez celle-ci. Le contact avec ces éléments peut provoquer de graves brûlures.



Lorsque la vitre est chaude, ne versez pas d'eau dessus. Cela pourrait provoquer la rupture de la vitre.



Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait endommager les fils à l'intérieur du cordon.



Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une autre source de chaleur intense, et ne dirigez pas de ventilateur électrique, etc., vers l'appareil pendant son utilisation. Cela pourrait nuire au bon fonctionnement du contrôle de la température.

Ne mouillez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance ; un dysfonctionnement alors que la fiche est branchée dans la prise pourrait provoquer un incendie.

Lorsque vous cuisinez des plats où l'huile éclabousse, comme le poulet rôti, il est recommandé de placer deux feuilles de papier d'aluminium sur une plaque afin de réduire les projections d'huile. Placez-en une sur la plaque. L'huile s'écoulera alors dans l'espace entre les deux feuilles.

Mode d'emploi

Plaque de cuisson et grille

Plaque de cuisson

Poulet rôti, steak haché, gratin, génoise, et presque tous les autres aliments cuits au four.

Comment utiliser la poignée de la plaque

Grille

Pommes de terre au four, aliments secs

Plaque de cuisson et grille

Pour les aliments qui coulent/le poisson bouilli, etc.

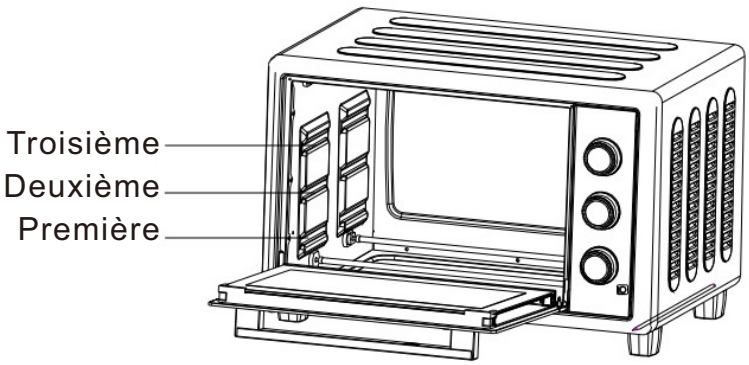
Les plaques ne sont pas parfaitement carrées.

Remarque :

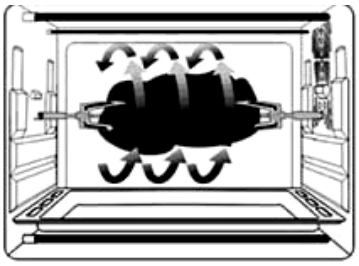
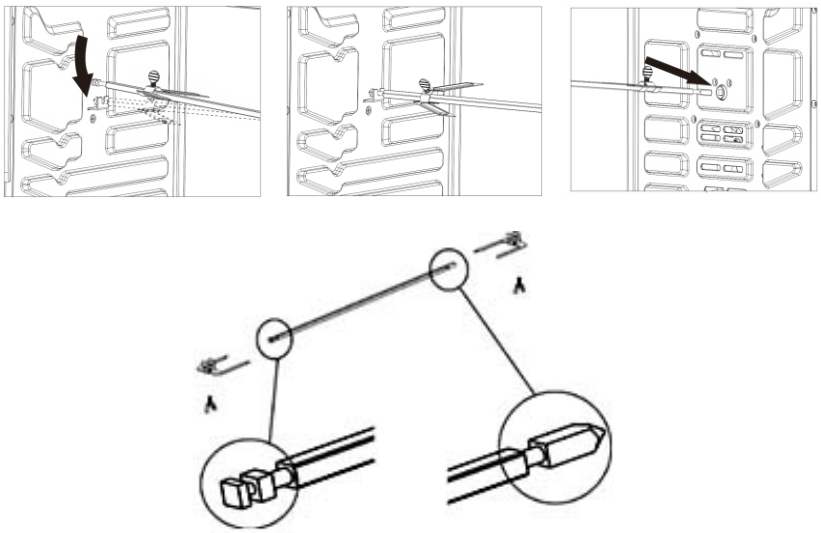
Faites attention lorsque vous retirez des puddings et autres liquides chauds.

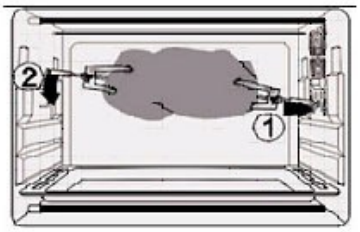
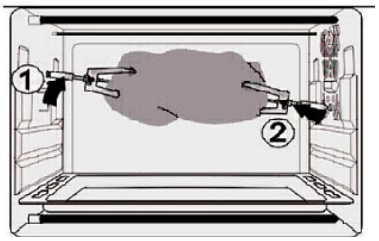
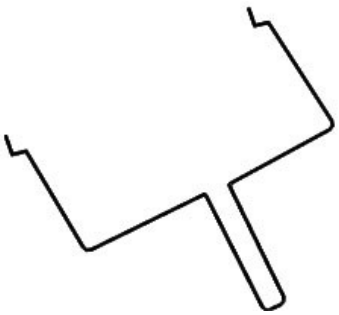
Support de grille

Vous pouvez placer la plaque à 3 positions différentes en fonction des plats que vous souhaitez cuire. Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaronis et que vous souhaitez que la partie supérieure soit la plus cuite, utilisez le support de grille supérieur ou le deuxième. Pour rôtir un poulet, utilisez le troisième support de grille.

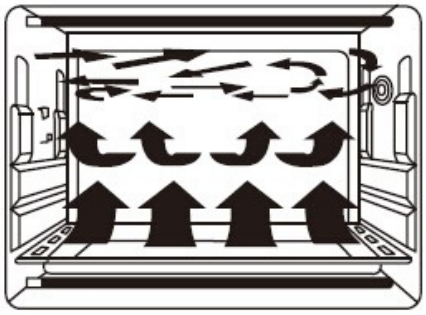


Fonction rôtissoire

À utiliser avec les broches de rôtissoire	Installation des broches de rôtissoire
 Cette fonction permet une cuisson uniforme.Les fourchettes de rôtissoire peuvent supporter des aliments pesant moins de 3 kg.	 Gauche Droite

Installation des fourchettes de rôtissoire	Retrait des fourchettes de rôtissoire	Poignée de la rôtissoire
 Insérez les fourchettes de rôtissoire dans l'orifice prévu à cet effet, puis placez-les sur le plateau de rôtissoire.	 Utilisez la poignée de la rôtissoire pour retirer les fourchettes de rôtissoire du plateau de rôtissoire, puis retirez-les de l'orifice de la rôtissoire. **ATTENTION** : Attention aux projections d'huile BRÛLANTE !	 Veuillez toujours utiliser la poignée de la rôtissoire pour retirer les fourchettes de rôtissoire.

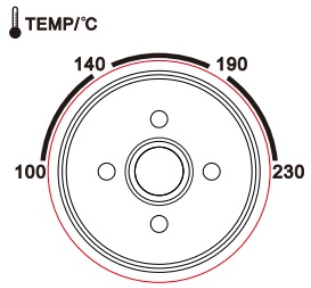
FONCTION CONVECTION



Doté d'une fonction de convection spéciale, ce système assure une circulation d'air puissante et homogène pour une cuisson plus complète. La saveur originale est ainsi préservée.

Commandes

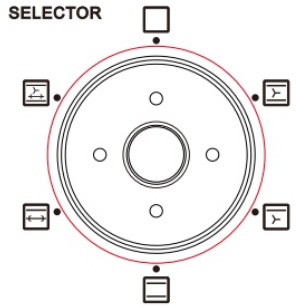
Réglage de la température



Réglez la « commande de température » en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température adaptée aux plats que vous allez cuisiner. (Plage de température : 100 °C à 230 °C)

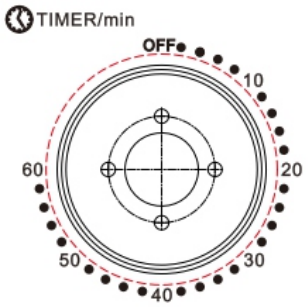
Commande des fonctions

Sélectionnez l'élément chauffant adapté aux plats que vous allez cuisiner.



	ARRÊT
	Chauffage supérieur et inférieur + fonction convection
	Chauffage supérieur + fonction convection
	Chauffage supérieur et inférieur
	Chauffage supérieur + fonction rôtissoire
	Chauffage supérieur et inférieur + fonction rôtissoire et fonction convection

Minuterie



Vous pouvez vérifier si les éléments chauffants fonctionnent ou non en observant le voyant lumineux situé à l'avant.

1. Réglez la flèche de la « minuterie » sur le chiffre correspondant au temps de cuisson (en minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner.
2. Réglez la « minuterie » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une sonnerie retentira.
   Lorsque vous réglez la minuterie sur moins de 5 minutes, tournez-la d'abord sur plus de 6 minutes, puis revenez à la durée sélectionnée.
3. Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant le « Timer » dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation de l'appareil :

Préchauffez le four à vide.

(1) Insérez la plaque de cuisson et la grille.

(2) Réglez le sélecteur de chauffage sur « UPPER & LOWER », réglez le bouton de contrôle de la température sur « 230 °C » et préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.

Remarque :

Il se peut qu'il y ait un peu de fumée et une odeur de brûlé au début, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.

Bouton de contrôle de la température

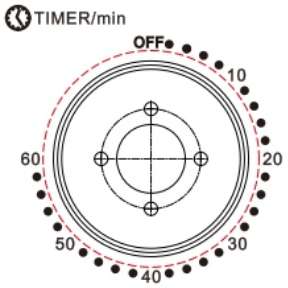
(1) Réglez le bouton de contrôle de la température en fonction des plats que vous allez cuire.

Commutateur de chauffage

(2) Sélectionnez « Upper » (chaleur supérieure), « Lower » (chaleur inférieure) ou « Upper & Lower » (chaleur supérieure et inférieure) en fonction des plats que vous allez cuire. Vous pouvez vérifier si les éléments chauffants fonctionnent ou non en observant le voyant lumineux situé à l'avant.

UPPER( ), LOWER( ), UPPER & LOWER( )

MINUTERIE



(1) Placez la flèche du bouton de la minuterie sur le chiffre correspondant au temps de cuisson (en minutes) en fonction des plats que vous allez préparer.

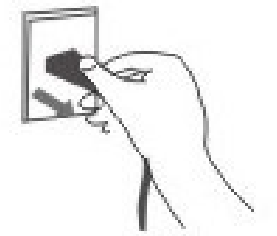
(2) Réglez la minuterie en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une sonnerie retentira.

Lorsque vous réglez la minuterie sur moins de 5 minutes, tournez-la d'abord sur plus de 6 minutes, puis revenez à la durée sélectionnée.

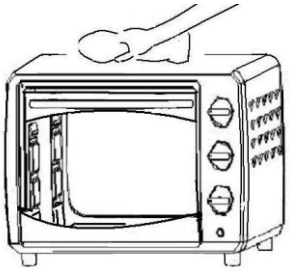
(3) Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».

Remarque : si l'intérieur du four est sale, la cuisson peut prendre un peu plus de temps que d'habitude.

MÉTHODE DE NETTOYAGE



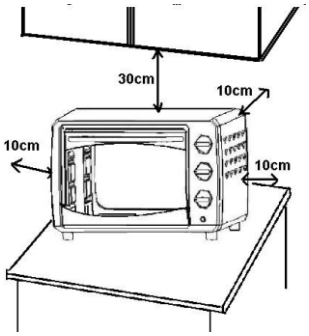
Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.



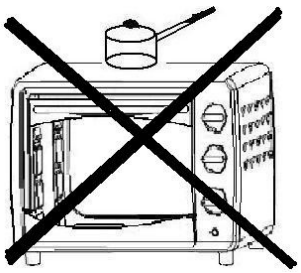
Lors du nettoyage, lavez les surfaces intérieures et extérieures, la plaque de cuisson, la grille et la poignée de la plaque à l'aide d'un chiffon en coton doux (ou d'une éponge) et d'un détergent neutre. Rincez ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse dure ou d'autres accessoires pour le lavage, afin de ne pas rayer la surface intérieure du four et de protéger la plaque de cuisson, la grille et la poignée de la plaque.

N'utilisez pas de produits nettoyants toxiques ou abrasifs tels que l'essence, la poudre à polir ou les solvants.

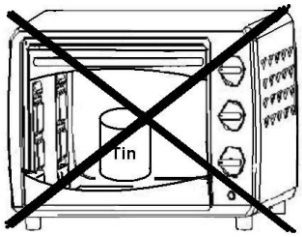
PRÉCAUTIONS



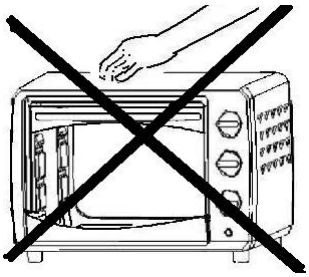
Si le four est placé trop près d'un mur, celui-ci risque d'être brûlé ou taché. Assurez-vous que les rideaux, etc. ne sont pas en contact avec le corps de l'appareil.
Ne placez rien entre le fond du corps de l'appareil et la surface sur laquelle il est posé, car un objet ainsi placé pourrait être brûlé.



Ne placez rien sur le four pendant son utilisation ; la chaleur pourrait provoquer une déformation, des fissures, etc.



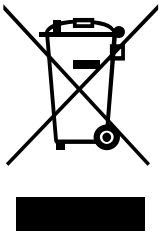
Les aliments en bouteille ou en conserve ne doivent pas être chauffés directement, car la bouteille ou la boîte pourrait éclater et causer des brûlures.



Attention ! Ne vous brûlez pas pendant ou immédiatement après l'utilisation. Les parties métalliques et la vitre de la porte deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Veillez à ne pas les toucher lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

L'alimentation en courant alternatif doit provenir d'une prise correctement câblée. Insérez la fiche complètement dans la prise. Si ce n'est pas le cas, elle pourrait devenir anormalement chaude. N'utilisez pas une prise d'éclairage. Ne branchez jamais plusieurs fiches sur la même prise.

AVERTISSEMENT SPÉCIAL



Symbole de recyclage : ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères.

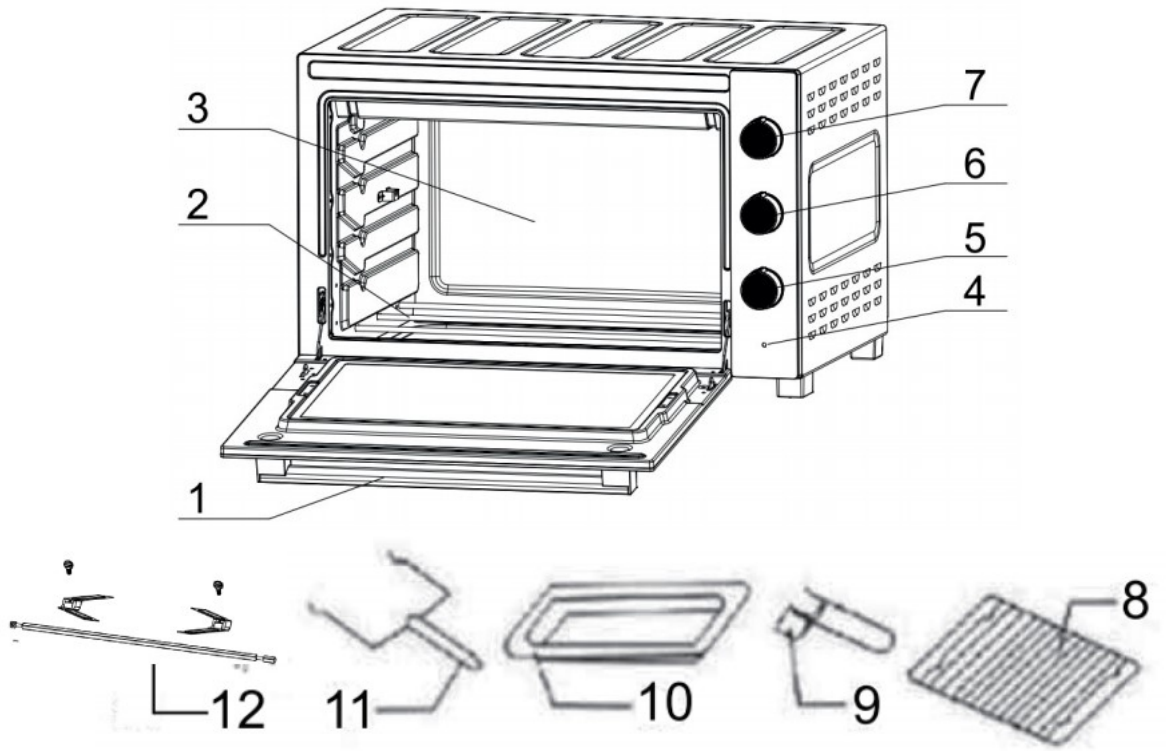
ATTENTION : la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

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

- 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 Fernwirksystem 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 fur Kompakt-Küchenmaschinen und Mixer rnüssen vor rnöglichen 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!**
- **Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Innenbereich bestimmt.**

TEILEBEZEICHNUNG



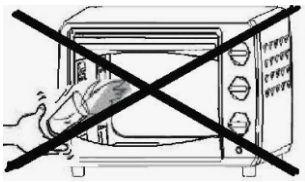
1. Türgriff
2. Heizelement
3. Rückseite
4. Kontrollleuchte
5. Timer-Drehknopf
6. Schalterknopf
7. Thermostat-Drehknopf
8. Rost
9. Griff des Backblechs
10. Backblech
11. Griff des Drehspießes
12. Drehspießgabel

TECHNISCHE DATEN

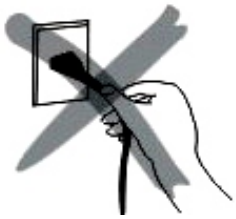
Modell-Nr.	Stromversorgung	Leistungsaufnahme
KR-F28RCL-19MDKH	1500W	220-240V~ 50/60Hz
KR-F36RCL-19MDKH	1800W	220-240V~ 50/60Hz

VORSICHTSMASSNAHMEN

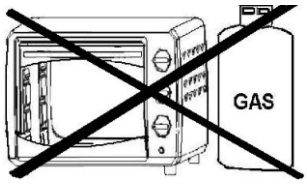
Verwenden Sie zum Einlegen und Entnehmen des Blechs immer den Blechgriff. Das Berühren dieser Teile kann zu schweren Verbrennungen führen.



Bringen Sie kein Wasser auf das Glasfenster auf, wenn es heiß ist. Dies kann zum Zerbrechen des Glases führen.



Fassen Sie beim Herausziehen des Netzkabels immer den Stecker selbst an. Ziehen Sie niemals am Kabel. Dies könnte die Drähte im Inneren des Kabels beschädigen.



Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder einer anderen Hitzequelle auf und richten Sie keinen Ventilator usw. auf das Gerät. Dies könnte die korrekte Temperaturregelung beeinträchtigen.

Das Netzkabel darf nicht nass werden, und das Gerät darf nicht mit nassen Händen bedient werden. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder immer dann, wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, den Netzstecker aus der Steckdose. Eine Fehlfunktion bei eingestecktem Stecker könnte einen Brand verursachen.

Bei der Zubereitung von Gerichten, bei denen Öl spritzt, wie z. B. Brathähnchen, wird empfohlen, zwei Lagen Aluminiumfolie auf ein Backblech zu legen, um das Spritzen von Öl zu verringern. Legen Sie eine Lage auf das Backblech. Dann tropft das Öl in den Zwischenraum zwischen den Folien.

Verwendungshinweise

Backblech und Rost

Backblech

Brathähnchen, Hacksteak, Gratin, Biskuitkuchen, fast alle anderen im Ofen zubereiteten Speisen.

Verwendung des Blechgriffs

Gitterrost

Ofenkartoffeln, Trockenlebensmittel

Backblech und Gitterrost

Für Speisen, die tropfen/gekochten Fisch usw.

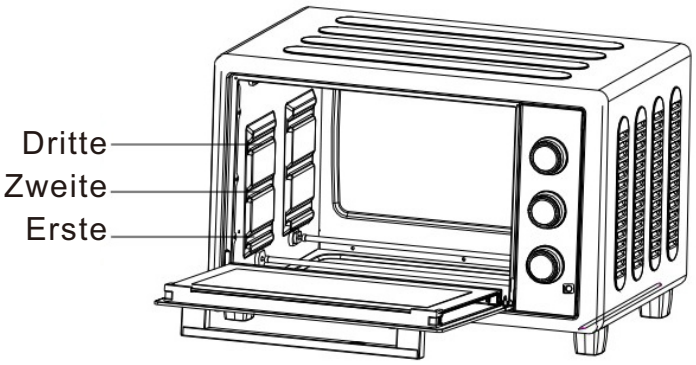
Die Bleche sind nicht perfekt quadratisch.

Hinweis:

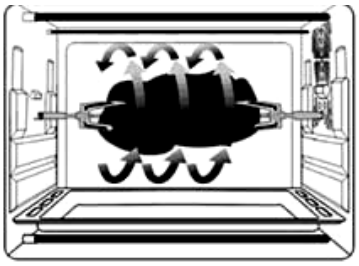
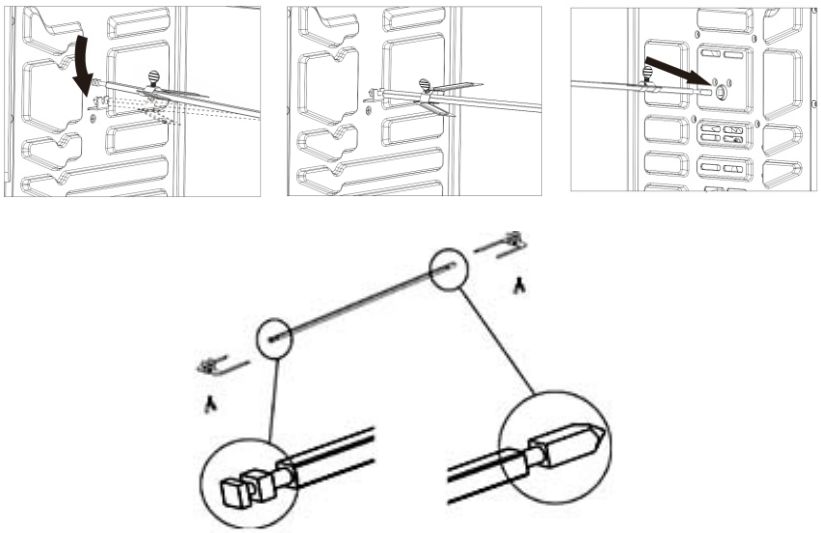
Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen von Pudding und anderen heißen Flüssigkeiten.

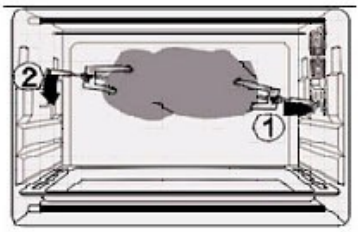
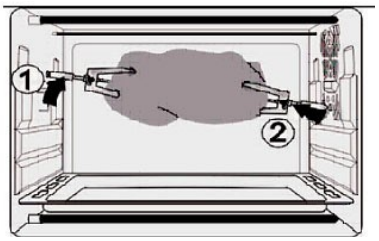
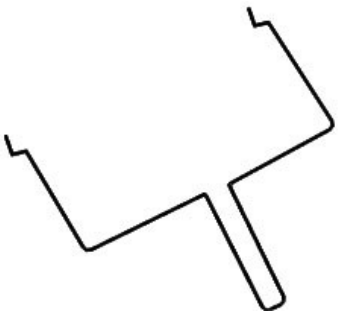
Einschubebene

Sie können das Blech je nach den zuzubereitenden Speisen auf 3 verschiedenen Positionen platzieren. Wenn Sie beispielsweise Makkaroni-Gratin zubereiten und möchten, dass der obere Teil am stärksten gegart wird, verwenden Sie die oberste oder die zweite Einschubebene. Zum Braten eines Hähnchens verwenden Sie die dritte Einschubebene.

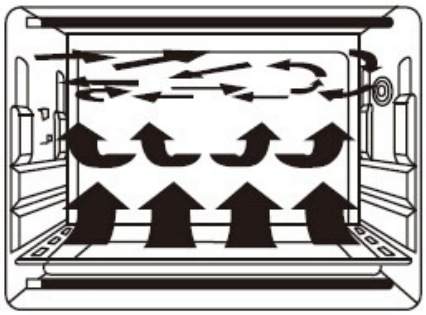


Rotisserie-Funktion

Verwendung mit Rotisserie-Gabeln	Rotisserie-Gabeln einsetzen
 Mit dieser Funktion wird ein gleichmäßiges Garen gewährleistet. Die Rotisserie-Gabeln können Speisen mit einem Gewicht von bis zu 3 Kilogramm tragen.	 Links Rechts

Rotisserie-Gabeln einsetzen	Rotisserie-Gabeln entfernen	Rotisserie-Griff
 Setzen Sie die Rotisserie-Gabeln in die Rotisserie-Öffnung ein und legen Sie sie dann auf das Rotisserie-Blech.	 Verwenden Sie den Rotisserie-Griff, um die Rotisserie-Gabeln vom Rotisserie-Blech zu nehmen, und entfernen Sie sie dann aus der Rotisserie-Öffnung. **VORSICHT**: Vorsicht vor heißem, tropfendem Öl!	 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Rotisserie-Gabeln bitte immer den Rotisserie-Griff.

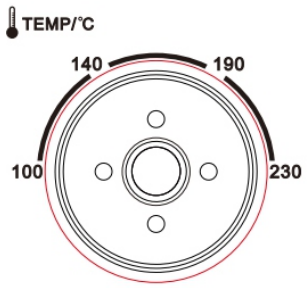
HEISSLUFTFUNKTION



Ausgestattet mit einer speziellen Heißluftfunktion sorgt ein starker und gleichmäßiger Luftstrom für eine gleichmäßige Erhitzung. Der ursprüngliche Geschmack bleibt erhalten.

Funktionssteuerung

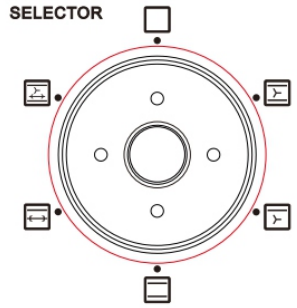
Temperaturregelung



Stellen Sie die „Temperaturregelung“ durch Drehen im Uhrzeigersinn ein, um die für die zu garenden Speisen geeignete Temperatur auszuwählen.
(Temperaturbereich von 100 °C bis 230 °C)

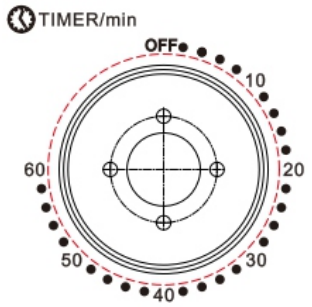
Funktionssteuerung

Wählen Sie das geeignete Heizelement entsprechend den Gerichten, die Sie zubereiten möchten.



	AUS
	Ober- und Unterhitze + Heißluftfunktion
	Oberhitze + Heißluftfunktion
	Ober- und Unterhitze
	Oberhitze + Rotisserie-Funktion
	Ober- und Unterhitze + Rotisserie-Funktion & Heißluftfunktion

Timer



Anhand der vorderen Kontrollleuchte können Sie erkennen, ob die Heizelemente in Betrieb sind.

1. Stellen Sie den Pfeil am „Timer“ auf die Zahl ein, die die Garzeit (in Minuten) für das jeweilige Gericht angibt.
2. Stellen Sie den „Timer“ durch Drehen im Uhrzeigersinn ein. Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der gewählten Zeit automatisch aus und es ertönt ein Signalton.
   Wenn Sie den Timer auf weniger als 5 Minuten einstellen, drehen Sie ihn zunächst auf mehr als 6 Minuten und dann wieder auf die gewählte Zeit zurück.
3. Der Backofen kann während des Garvorgangs manuell ausgeschaltet werden, indem Sie den „Timer“ gegen den Uhrzeigersinn in die Position „OFF“ drehen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts:

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

(1) Legen Sie das Backblech und den Rost ein.

(2) Stellen Sie den Heizungsschalter auf „UPPER & LOWER“, stellen Sie den Temperaturregler auf „230 °C“ und heizen Sie den leeren Backofen etwa 10 Minuten lang vor.

Hinweis:

Anfangs kann es zu leichter Rauchentwicklung und einem Brandgeruch kommen, dies ist jedoch keine Fehlfunktion.

Temperaturregler

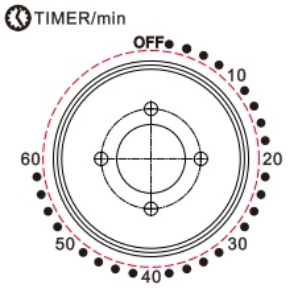
(1) Stellen Sie den Temperaturregler entsprechend den Gerichten ein, die Sie zubereiten möchten.

Heizungsschalter

(2) Wählen Sie je nach den zu garenden Speisen „Ober“, „Unter“ oder „Ober und Unter“. Anhand der Kontrollleuchte an der Vorderseite können Sie erkennen, ob die Heizelemente in Betrieb sind.

OBER( ), UNTER( ), OBER & UNTER( )

TIMER



(1) Stellen Sie den Pfeil am Timer-Drehknopf auf die Zahl ein, die der Garzeit (in Minuten) für das jeweilige Gericht entspricht.

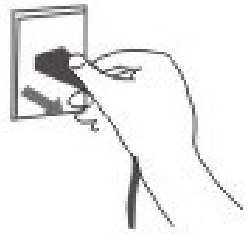
(2) Stellen Sie den Timer durch Drehen im Uhrzeigersinn ein. Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus und es ertönt ein Signalton.

Wenn Sie den Timer auf weniger als 5 Minuten einstellen, drehen Sie ihn zunächst auf mehr als 6 Minuten und dann wieder auf die gewünschte Zeit zurück.

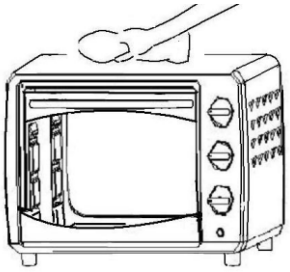
(3) Der Backofen kann während des Garvorgangs manuell ausgeschaltet werden, indem Sie den Timer gegen den Uhrzeigersinn in die Position „OFF“ drehen.

Hinweis: Wenn das Innere des Ofens verschmutzt ist, kann das Garen etwas länger als gewöhnlich dauern.

REINIGUNG



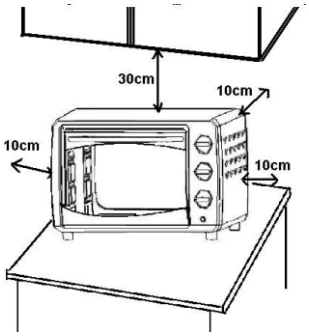
Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker und lassen Sie den Ofen abkühlen.



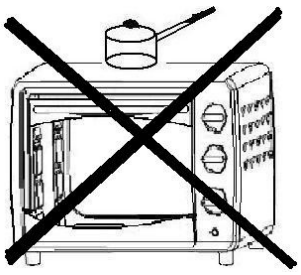
Waschen Sie bei der Reinigung die Innen- und Außenflächen, das Backblech, den Rost und den Griff des Backblechs mit einem weichen Baumwolltuch (oder Schwamm) und einem neutralen Reinigungsmittel. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie zum Reinigen keine harten Bürsten oder ähnliche Gegenstände, um die Innenflächen des Ofens nicht zu zerkratzen und das Backblech, den Rost und den Griff des Backblechs zu schützen.

Verwenden Sie keine giftigen oder scheuernden Reinigungsmittel wie Benzin, Polierpulver oder Lösungsmittel.

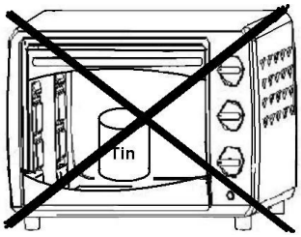
VORSICHTSMASSNAHMEN



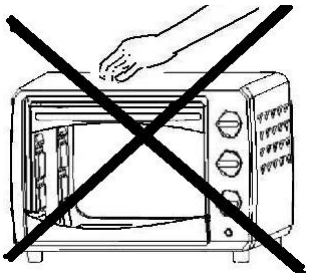
Wenn der Ofen zu nah an einer Wand steht, kann die Wand verbrennen oder Flecken bekommen. Achten Sie darauf, dass Vorhänge usw. nicht mit dem Gehäuse in Berührung kommen. Legen Sie nichts zwischen den Boden des Gehäuses und die Unterlage, auf der es steht; ein dort platzierter Gegenstand könnte verbrennen.



Stellen Sie während des Betriebs nichts auf den Ofen; die Hitze könnte zu Verformungen, Rissen usw. führen.



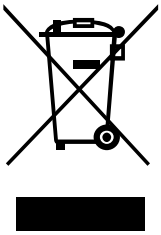
Lebensmittel in Flaschen oder Dosen dürfen nicht direkt erhitzt werden, da die Flasche oder Dose platzen und die Person verbrühen könnte.



Vorsicht! Verbrennen Sie sich nicht während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Die Metallteile und das Glasfenster der Tür werden während des Betriebs extrem heiß. Achten Sie darauf, diese beim Öffnen und Schließen der Tür nicht zu berühren.

Die Stromversorgung muss über eine ordnungsgemäß verkabelte Steckdose erfolgen. Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose. Ist dies nicht der Fall, könnte er ungewöhnlich heiß werden. Verwenden Sie keine Steckdose für Beleuchtung. Schließen Sie niemals mehrere Stecker an dieselbe Steckdose an.

BESONDERE WARNUNG



Recycling-Symbol: Entsorgen Sie das Produkt nicht mit dem Hausmüll.

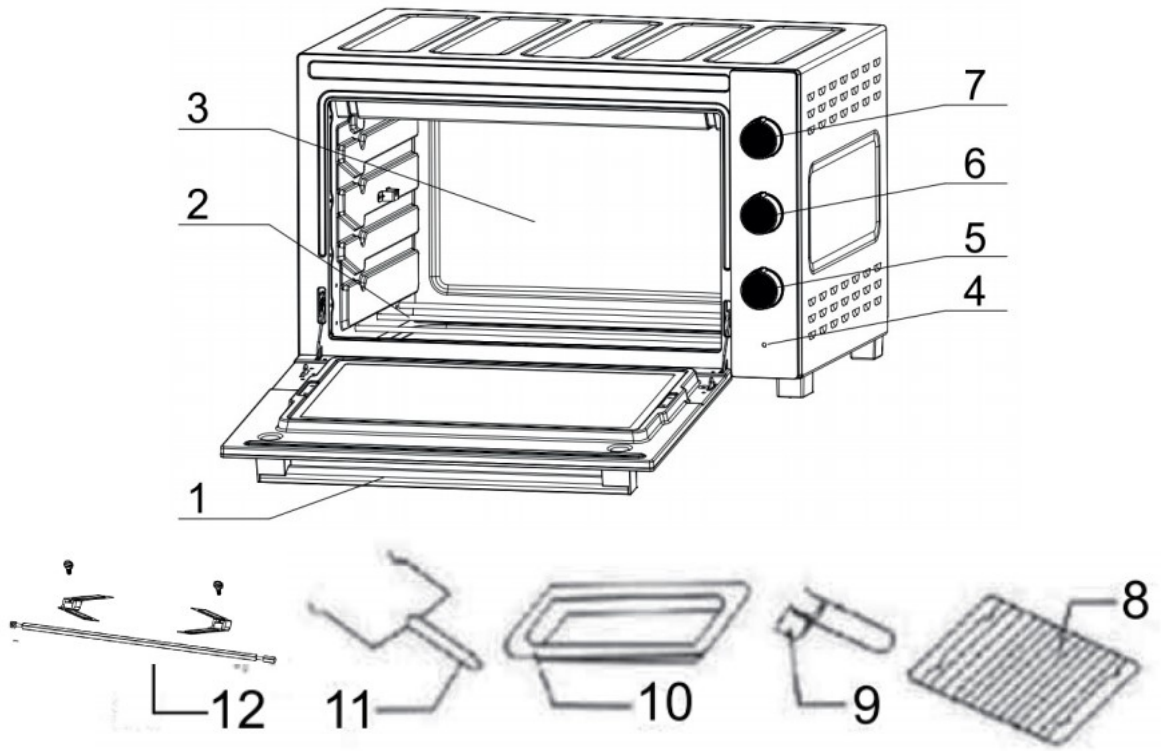
VORSICHT: Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

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

- 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.
- **El producto está destinado exclusivamente al uso doméstico o en interiores.**

IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS



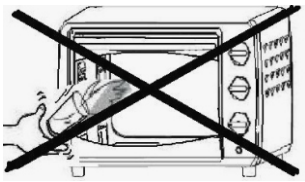
1. Tirador de la puerta
2. Elemento calefactor
3. Parte trasera
4. Luz indicadora
5. Mando del temporizador
6. Mando del interruptor
7. Mando del termostato
8. Rejilla metálica
9. Asa de la bandeja
10. Bandeja de horno
11. Asa del espeto
12. Horquilla del espeto

DATOS TÉCNICOS

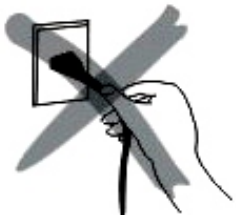
N.º de modelo	Alimentación eléctrica	Consumo de energía
KR-F28RCL-19MDKH	1500W	220-240V~ 50/60Hz
KR-F36RCL-19MDKH	1800W	220-240V~ 50/60Hz

PRECAUCIONES

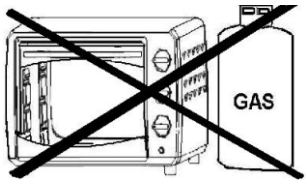
Utilice siempre el asa de la bandeja para insertarla o retirarla. Tocar estas partes puede provocar quemaduras graves.



Cuando esté caliente, no aplique agua a la ventana de cristal. Podría provocar que el cristal se rompa.



Al desenchufar el cable, sujete siempre el enchufe. Nunca tire del cable. Si lo hace, podría romper los hilos del interior del cable.



No coloque el aparato cerca de un quemador de gas u otra fuente de alta temperatura, ni dirija un ventilador eléctrico, etc., hacia el aparato durante su uso. Si lo hace, podría impedir el correcto control de la temperatura.

No moje el cable de alimentación ni manipule el aparato con las manos mojadas. Desenchufe siempre el cable después de su uso, o siempre que vaya a dejar el aparato desatendido; un mal funcionamiento con el enchufe conectado a la toma de corriente podría provocar un incendio.

Al cocinar platos en los que salpica aceite, como el pollo asado, se recomienda colocar dos láminas de papel de aluminio en una bandeja para reducir las salpicaduras de aceite. Coloque una en la bandeja. De este modo, el aceite goteará hacia el espacio entre las láminas.

Modo de empleo

Bandeja de horno y rejilla

Bandeja de horno

Pollo asado, filete de hamburguesa, gratinados, bizcochos y casi todos los demás alimentos cocinados al horno.

Cómo utilizar el asa de la bandeja

Rejilla

Patatas asadas, alimentos secos

Bandeja de horno y rejilla

Para alimentos que gotean o pescado hervido, etc.

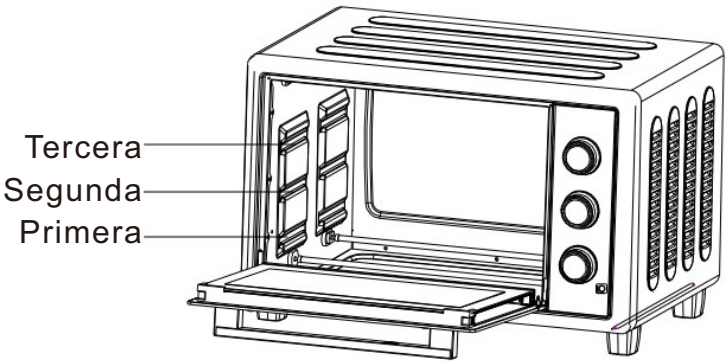
Las bandejas no son perfectamente cuadradas.

Nota:

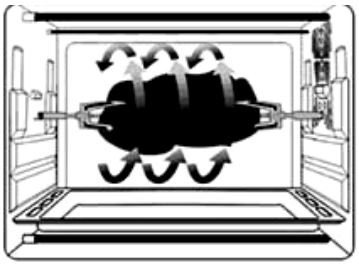
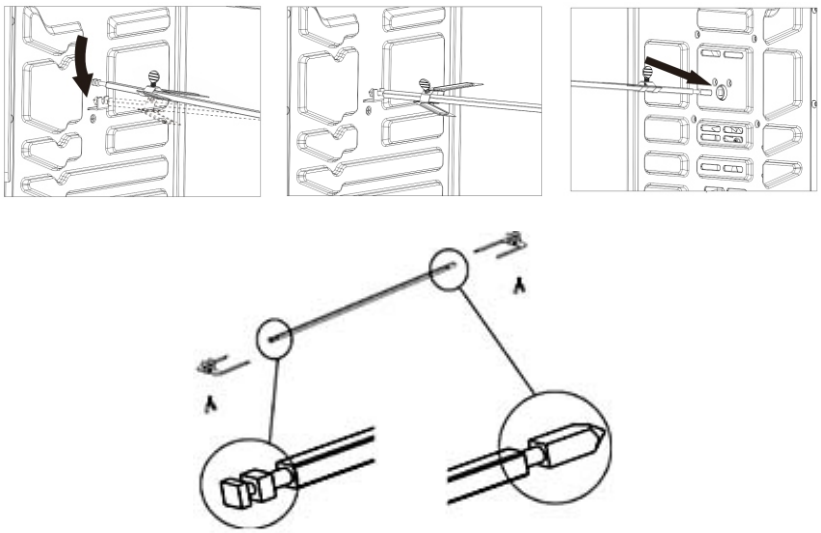
Tenga cuidado al retirar pudines y otros líquidos calientes.

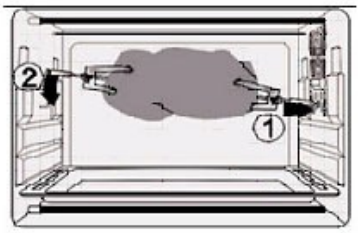
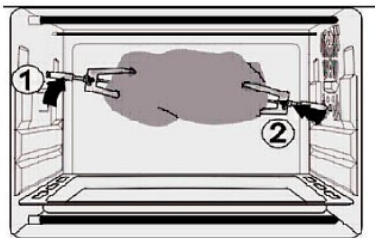
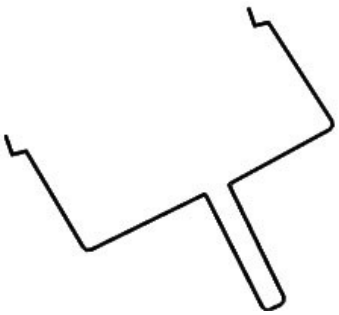
Soporte de la rejilla

Puede colocar la bandeja en 3 posiciones diferentes según los platos que desee cocinar. Por ejemplo, al preparar un gratinado de macarrones y desee que la parte superior se cocine más, utilice el soporte superior o el segundo soporte de la rejilla. Para asar un pollo, utilice el tercer soporte de la rejilla.

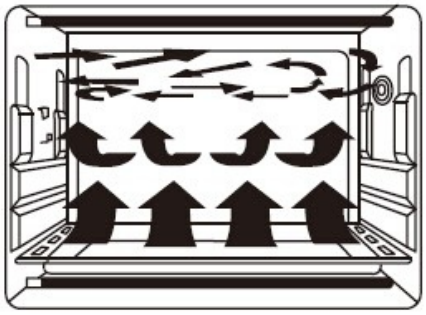


Función de asador

Uso con las horquillas del asador	Colocación de las horquillas del asador
 Esta función garantiza una cocción uniforme. Las horquillas del asador pueden soportar alimentos de menos de 3 kilogramos.	 Izquierda Derecha

Colocar las horquillas del asador	Retirar las horquillas del asador	Mango del asador
 Coloque las horquillas del asador en el orificio del asador y, a continuación, colóquelas en la bandeja del asador.	 Utilice el mango del asador para sacar las horquillas del asador de la bandeja y, a continuación, retírelas del orificio del asador. **PRECAUCIÓN**: ¡Cuidado con el aceite CALIENTE que gotea!	 Utilice siempre el mango del asador para extraer las horquillas del asador.

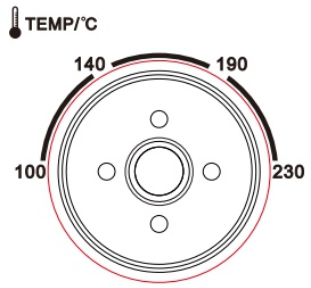
FUNCIÓN DE CONVECCIÓN



Cuenta con una función especial de convección que genera un flujo de aire potente y constante, lo que hace que el calentamiento sea más completo. Se conserva el sabor original.

Control de funciones

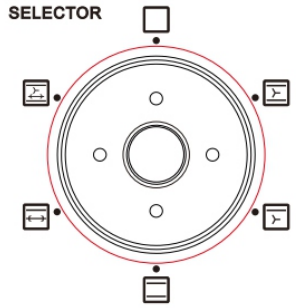
Control de temperatura



Ajuste el «control de temperatura» girándolo en sentido horario para seleccionar la temperatura adecuada según los platos que vaya a cocinar. (El control de temperatura oscila entre 100 °C y 230 °C)

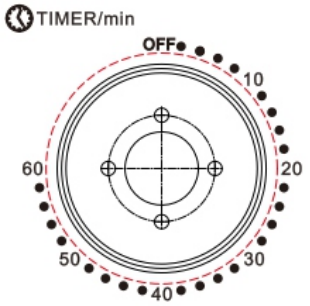
Control de funciones

Seleccione el elemento calefactor adecuado según los platos que vaya a cocinar.



	APAGADO
	Calefacción superior e inferior + función de convección
	Calefacción superior + función de convección
	Calefacción superior e inferior
	Calefacción superior + función de asador
	Calefacción superior e inferior + función de asador y función de convección

Temporizador



Puede comprobar si los elementos calefactores están funcionando observando la luz indicadora frontal.

1. Coloque la flecha del «Temporizador» en el número que indique el tiempo de cocción (minutos) según los platos que vaya a cocinar.
2. Ajuste el «Temporizador» girándolo en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado y sonará una campana. Si ajusta el temporizador a menos de 5 minutos, gírelo hasta más de 6 minutos y, a continuación, vuelva a la hora seleccionada.
3. El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando el «Temporizador» en sentido antihorario hasta la posición «OFF».

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el aparato por primera vez:

Caliente el horno vacío.

(1) Inserte la bandeja de horno y la rejilla.

(2) Coloque el interruptor de funcionamiento de la resistencia en «UPPER & LOWER», ajuste el dial de control de temperatura a «230 ℃» y caliente el horno vacío durante unos 10 minutos.

Nota:

Al principio puede haber algo de humo y un olor a quemado, pero no se trata de un fallo de funcionamiento.

Dial de control de temperatura

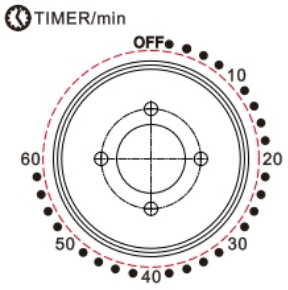
(1) Ajuste el dial de control de temperatura según los platos que vaya a cocinar.

Interruptor de funcionamiento del calor

(2) Seleccione «superior», «inferior» o «superior e inferior» según los platos que vaya a cocinar. Puede comprobar si los calentadores están funcionando observando la luz indicadora frontal.

SUPERIOR ( ), INFERIOR ( ), SUPERIOR E INFERIOR ( )

TEMPORIZADOR



(1) Coloque la flecha del mando del temporizador en el número que indique el tiempo de cocción (en minutos) según los platos que vaya a preparar.

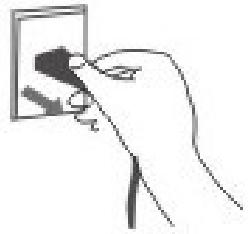
(2) Ajuste el temporizador girándolo en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apagará automáticamente al finalizar el tiempo seleccionado y sonará una señal acústica.

Si ajusta el temporizador a menos de 5 minutos, gírelo hasta más de 6 minutos y, a continuación, vuelva a la hora seleccionada.

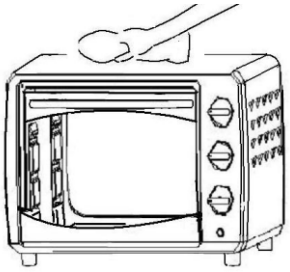
(3) El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando el temporizador en sentido antihorario hasta la posición «OFF».

Nota: Si el interior del horno está sucio, la cocción puede tardar un poco más de lo habitual.

MÉTODO DE LIMPIEZA



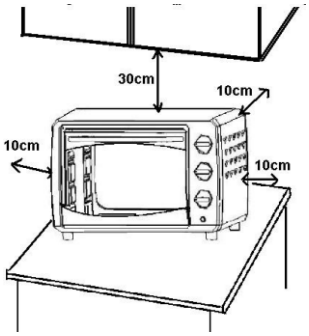
Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.



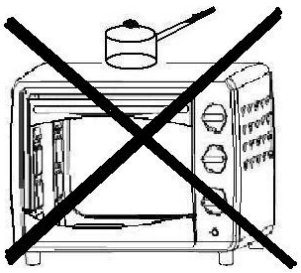
Al limpiar, lave la superficie interior y exterior, la bandeja de horneado, la rejilla y el asa de la bandeja con un paño de algodón suave (o una esponja) y un limpiador neutro. A continuación, enjuague con agua limpia. No utilice cepillos duros ni otros utensilios para lavar, a fin de no rayar la superficie interior del horno y proteger la bandeja de horneado, la rejilla y el asa de la bandeja.

No utilice limpiadores tóxicos ni abrasivos, como gasolina, polvo abrillantador o disolventes.

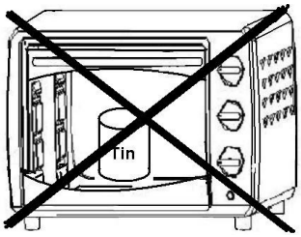
PRECAUCIONES



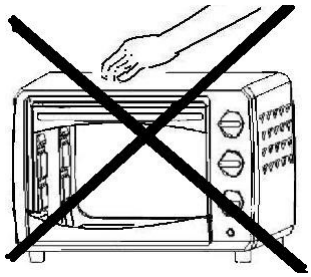
Si el horno se coloca demasiado cerca de una pared, esta podría quemarse o mancharse. Asegúrese de que las cortinas, etc., no estén en contacto con el cuerpo del horno. No coloque ningún objeto entre la parte inferior del cuerpo del horno y la superficie sobre la que se apoya, ya que dicho objeto podría quemarse.



No coloque nada sobre el horno mientras lo esté utilizando, ya que el calor podría provocar deformaciones, grietas, etc.



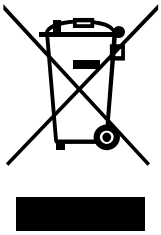
No se pueden calentar directamente alimentos envasados en botellas o latas, ya que estas podrían romperse y provocar quemaduras.



¡Tenga cuidado! No se queme durante el uso o inmediatamente después de utilizarlo. Las partes metálicas y la ventana de cristal de la puerta se calientan mucho durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlas al abrir y cerrar la puerta.

La alimentación de CA debe provenir de una toma de corriente debidamente cableada. Inserte el enchufe completamente en la toma. Si no lo hace, podría calentarse de forma anómala. No utilice una toma de luz eléctrica. Nunca conecte varios enchufes a la misma toma.

ADVERTENCIA ESPECIAL



Símbolo de reciclaje: no deseche el producto con la basura doméstica.

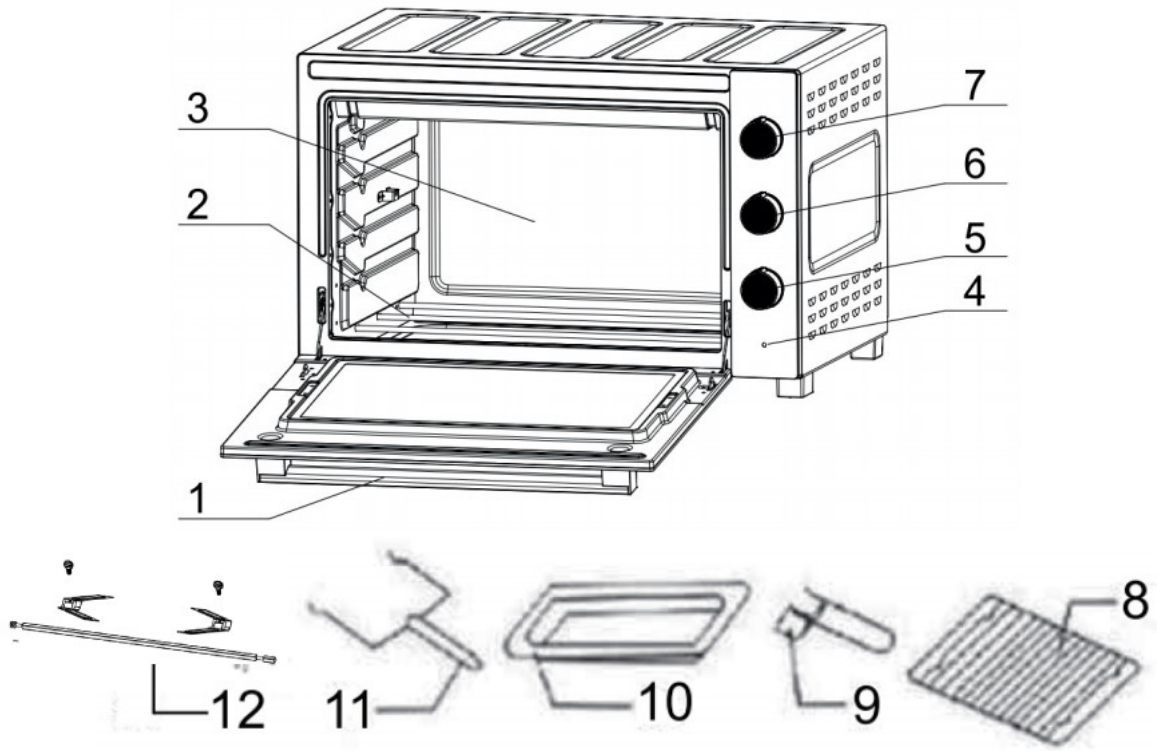
PRECAUCIÓN: La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

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

- 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.**
- **O produto destina-se exclusivamente a uso doméstico / em interiores.**

IDENTIFICAÇÃO DAS PEÇAS



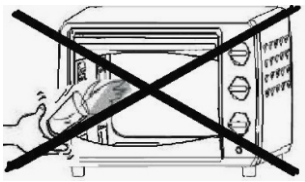
1. Puxador da porta
2. Elemento de aquecimento
3. Parte traseira
4. Luz indicadora
5. Botão do temporizador
6. Botão do interruptor
7. Botão do termóstato
8. Grelha
9. Puxador da bandeja
10. Bandeja de cozedura
11. Puxador do espeto
12. Forquilha do espeto

DADOS TÉCNICOS

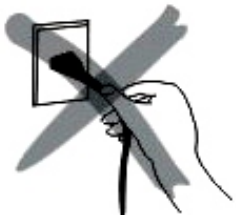
N.º do modelo	Alimentação elétrica	Consumo de energia
KR-F28RCL-19MDKH	1500W	220-240V~ 50/60Hz
KR-F36RCL-19MDKH	1800W	220-240V~ 50/60Hz

PRECAUÇÕES

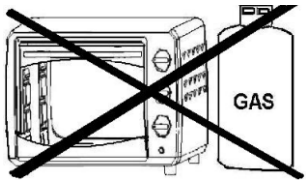
Utilize sempre a pega da bandeja ao inserir ou retirar a mesma. Tocar nestas partes pode causar queimaduras graves.



Quando estiver quente, não aplique água na janela de vidro. Isso pode fazer com que o vidro se parta.



Ao desligar o cabo, segure sempre na própria ficha. Nunca puxe pelo cabo. Isso pode danificar os fios no interior do cabo.



Não coloque o aparelho perto de um fogão a gás ou de outra fonte de alta temperatura, nem aponte um ventilador elétrico, etc., para o aparelho durante a UTILIZAÇÃO. Isso pode impedir o controlo correto da temperatura.

Não molhe o cabo de alimentação nem manuseie o aparelho com as mãos molhadas. Desligue sempre o cabo da tomada após a utilização, ou sempre que o aparelho for ficar sem vigilância; uma avaria enquanto a ficha estiver inserida na tomada pode causar um incêndio.

Ao cozinhar pratos que salpicam óleo, como frango assado, recomenda-se colocar duas folhas de papel de alumínio numa bandeja para diminuir as salpicos de óleo. Coloque uma folha na bandeja. Assim, o óleo escorrerá para o espaço entre as folhas.

Como utilizar

Bandeja de cozedura e grelha

Como utilizar a pega do tabuleiro

Bandeja de cozedura

Frango assado, hambúrguer, gratinado, pão-de-ló, quase todos os outros alimentos cozinhados no forno.

Grelha

Batatas assadas, alimentos secos

Tabuleiro e grelha

Para alimentos que escorrem/peixe cozido, etc.

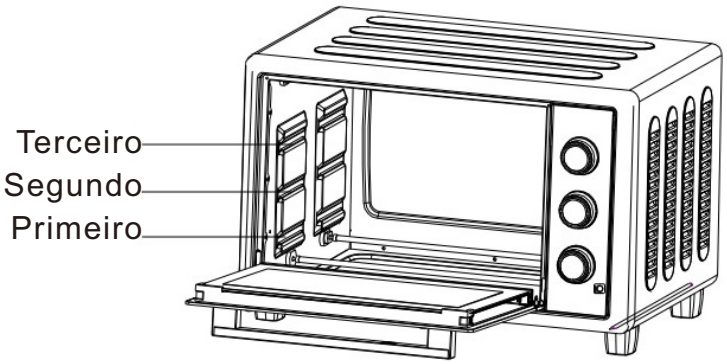
Os tabuleiros não são perfeitamente quadrados.

Nota:

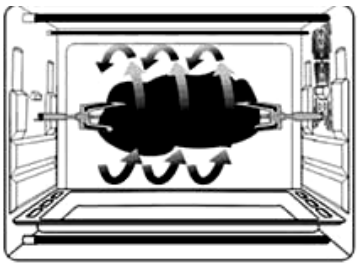
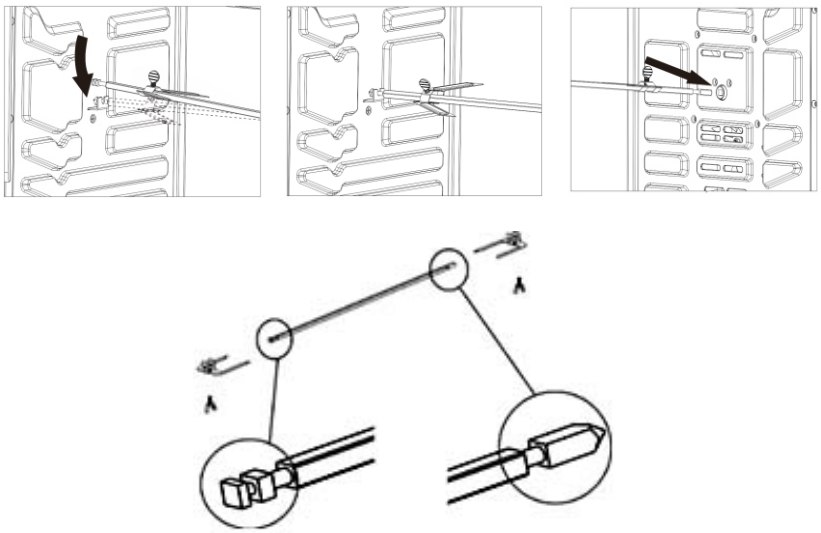
Tenha cuidado ao retirar pudins e outros líquidos quentes.

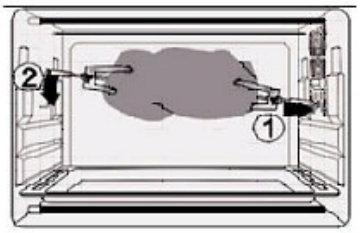
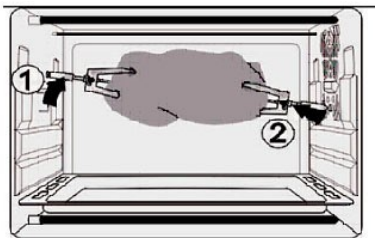
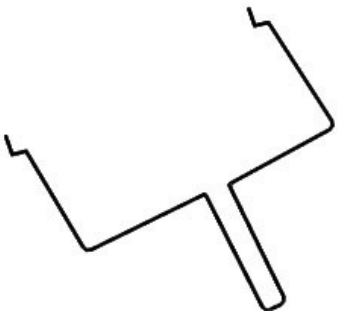
Suporte da grelha

Pode colocar a tabuleira em 3 posições diferentes, de acordo com os pratos que pretende cozinhar. Por exemplo, ao fazer gratinado de macarrão e se pretender que a parte superior fique mais cozida, utilize o suporte superior ou o segundo suporte da grelha. Para assar um frango, utilize o terceiro suporte da grelha.

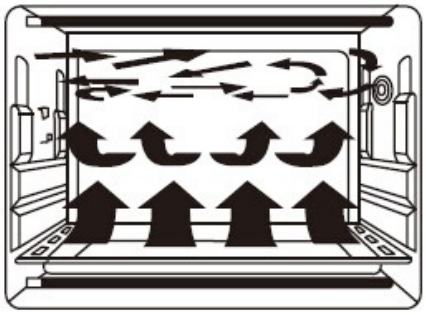


Função de espeto

Utilizar com os garfos do espeto	Instalar os garfos do espeto
 Com esta função, é garantido um cozimento uniforme.Os garfos do espeto suportam alimentos com menos de 3 kg.	 Esquerda Direita

Instalar os garfos do espeto	Retirar os garfos do espeto	Pega do espeto
 Instale os garfos do espeto no orifício do espeto e, em seguida, coloque-os na bandeja do espeto.	 Utilize a pega do espeto para retirar os garfos da bandeja do espeto e, em seguida, retire-os do orifício do espeto. **ATENÇÃO**: Cuidado com o óleo QUENTE a pingar!	 Utilize sempre a alça do espeto para retirar os garfos do espeto.

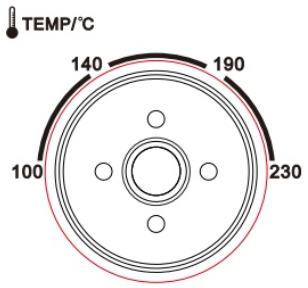
FUNÇÃO DE CONVECÇÃO



Equipado com uma função especial de convecção, proporciona um fluxo de ar forte e constante, tornando o aquecimento mais completo. O sabor original é preservado.

Controlo de funções

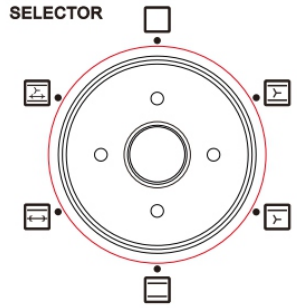
Controlo de temperatura



Defina o «Controlo de temperatura» rodando no sentido horário para selecionar a temperatura adequada de acordo com os pratos que vai cozinhar. (Controlo de temperatura variando entre 100 °C e 230 °C)

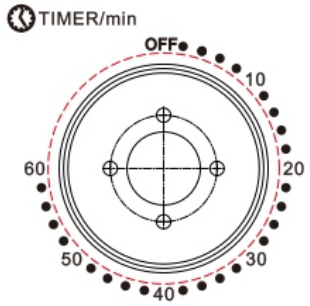
Controlo de Funções

Selecione o elemento de aquecimento adequado de acordo com os pratos que vai cozinhar.



	DESLIGADO
	Aquecimento Superior e Inferior + Função de Convecção
	Aquecimento Superior + Função de Convecção
	Aquecimento Superior e Inferior
	Aquecimento Superior + Função de Espeto
	Aquecimento Superior e Inferior + Função de Espeto e Função de Convecção

Temporizador



Pode verificar se os elementos de aquecimento estão a funcionar ou não observando a luz indicadora frontal.

1. Coloque a seta no «Temporizador» no número que indica o tempo de cozedura (minutos) de acordo com os pratos que vai cozinhar.

2. Ajuste o “Temporizador” rodando-o no sentido horário. O forno desligar-se-á automaticamente no final do tempo selecionado e soará um sinal sonoro.
   Ao ajustar o Temporizador para menos de 5 minutos, rode-o para mais de 6 minutos e, em seguida, volte ao tempo selecionado.

3. O forno pode ser desligado manualmente durante a cozedura, rodando o “Temporizador” no sentido anti-horário para a posição “OFF”.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez:

Aqueça o forno vazio.

(1) Insira o tabuleiro de cozedura e a grelha.

(2) Coloque o interruptor de funcionamento do aquecedor na posição «UPPER & LOWER», ajuste o botão de controlo de temperatura para «230 ℃» e aqueça o forno vazio durante cerca de 10 minutos.

Nota:

Pode haver algum fumo e um cheiro a queimado no início, mas isto não constitui uma avaria.

Botão de controlo de temperatura

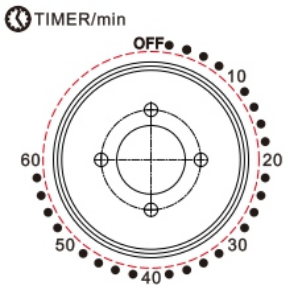
(1) Ajuste o botão de controlo de temperatura de acordo com os pratos que vai cozinhar.

Interruptor de aquecimento

(2) Selecione «superior», «inferior» ou «superior e inferior» de acordo com os pratos que vai cozinhar. Pode verificar se os aquecedores estão a funcionar observando a luz indicadora frontal.

SUPERIOR( ), INFERIOR( ), SUPERIOR E INFERIOR( )

TEMPORIZADOR



(1) Coloque a seta no botão do temporizador no número que indica o tempo de cozedura (em minutos), de acordo com os pratos que vai preparar.

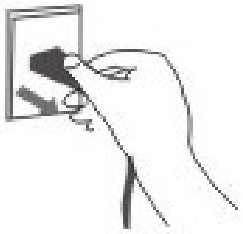
(2) Programe o temporizador rodando-o no sentido horário. O forno desligar-se-á automaticamente no final do tempo selecionado e soará um sinal sonoro.

Ao definir o temporizador para menos de 5 minutos, rode-o para mais de 6 minutos e, em seguida, volte ao tempo selecionado.

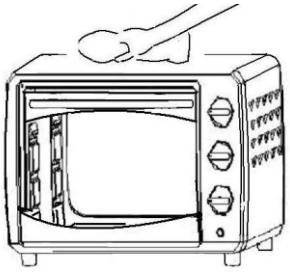
(3) O forno pode ser desligado manualmente durante a cozedura, rodando o temporizador no sentido anti-horário para a posição «OFF».

Nota: Se o interior do forno estiver sujo, a cozedura poderá demorar um pouco mais do que o habitual.

MÉTODO DE LIMPEZA



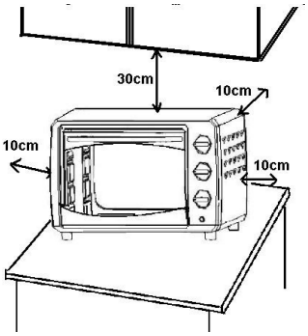
Desligue a ficha da tomada e deixe arrefecer antes de limpar.



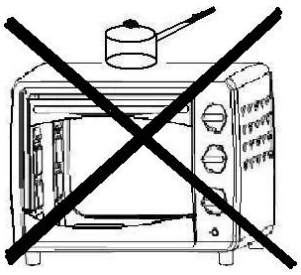
Ao limpar, lave as superfícies interior e exterior, o tabuleiro, a grelha e a pega do tabuleiro com um pano de algodão macio (ou esponja) e um detergente neutro. Em seguida, lave com água limpa. Não utilize escovas duras ou outros utensílios para lavar, de modo a não riscar a superfície interior do forno e a proteger o tabuleiro, a grelha e a pega do tabuleiro.

Não utilize produtos de limpeza tóxicos e abrasivos, tais como gasolina, pó de polimento ou solventes.

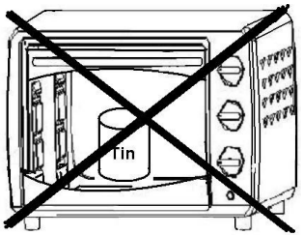
PRECAUÇÕES



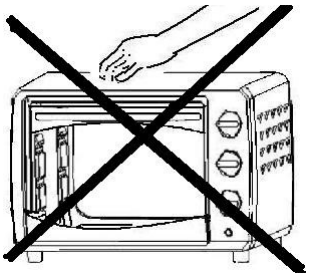
Se o forno estiver posicionado demasiado perto de uma parede, esta poderá ficar queimada ou manchada. Certifique-se de que cortinas, etc., não estão em contacto com o corpo do aparelho.
Não coloque nada entre a parte inferior do corpo do aparelho e a superfície sobre a qual está apoiado; um objeto colocado dessa forma poderá queimar.



Não coloque nada sobre o forno enquanto o estiver a utilizar; o calor pode causar deformações, fissuras, etc.



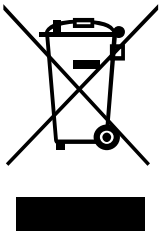
Nenhum alimento em garrafa ou lata pode ser aquecido diretamente, pois a garrafa ou a lata podem rebentar e causar queimaduras.



Tenha cuidado! Não se queime durante a utilização ou imediatamente após a utilização. As partes metálicas e a janela de vidro da porta ficam extremamente quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não as tocar ao abrir e fechar a porta.

A alimentação CA deve ser obtida de uma tomada devidamente ligada. Insira a ficha completamente na tomada. Caso contrário, poderá aquecer de forma anormal. Não utilize uma tomada de luz elétrica. Nunca ligue várias fichas à mesma tomada.

AVISO ESPECIAL



Símbolo de reciclagem: não deite fora o produto com o lixo doméstico.

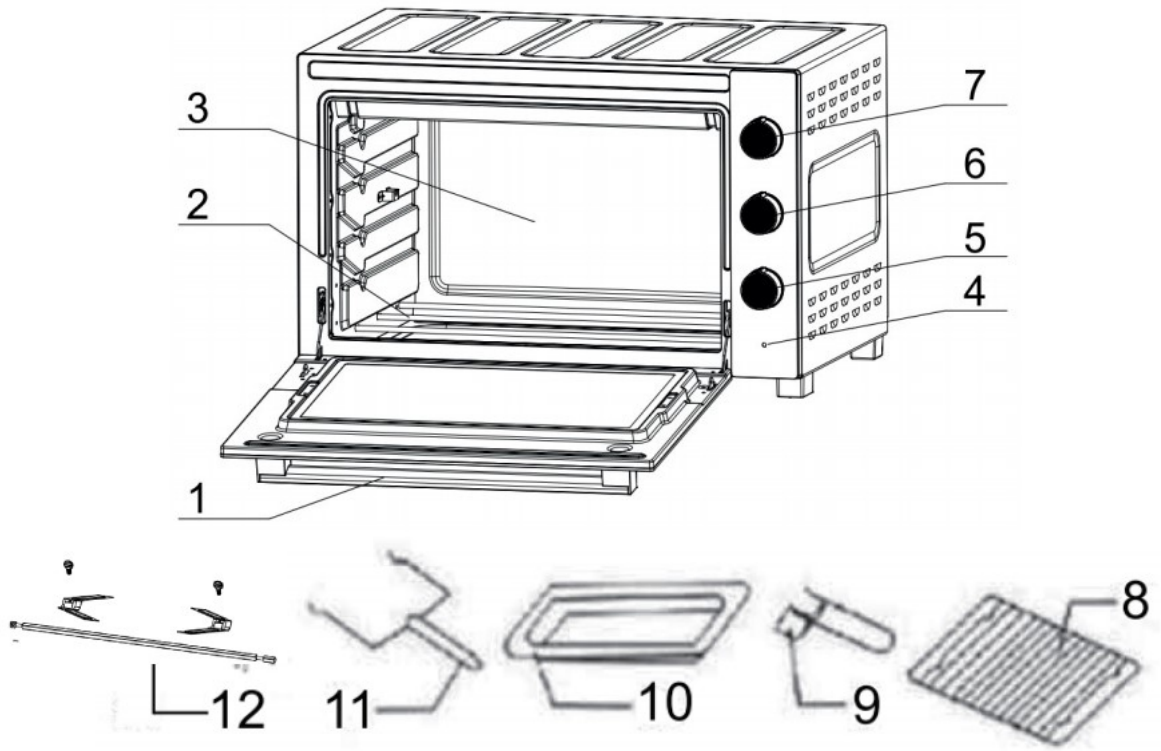
CUIDADO: A temperatura da superfície acessível pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

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

- 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.
- Spegnere 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.**
- **Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico/in ambienti interni.**

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



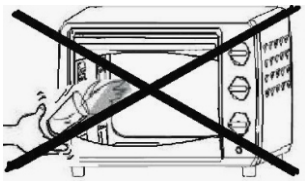
1. Maniglia della porta
2. Elemento riscaldante
3. Parte posteriore
4. Spia luminosa
5. Manopola del timer
6. Manopola dell'interruttore
7. Manopola del termostato
8. Griglia
9. Maniglia della teglia
10. Teglia da forno
11. Maniglia del girarrosto
12. Forchetta del girarrosto

DATI TECNICI

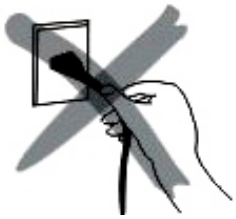
Modello n.	Alimentazione	Consumo energetico
KR-F28RCL-19MDKH	1500W	220-240V~ 50/60Hz
KR-F36RCL-19MDKH	1800W	220-240V~ 50/60Hz

PRECAUZIONI

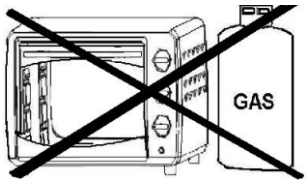
Utilizzare sempre la maniglia della teglia per inserire o rimuovere la teglia. Toccare queste parti può causare gravi ustioni.



Quando è caldo, non versare acqua sulla finestra di vetro. Ciò potrebbe causare la rottura del vetro.



Quando si scollega il cavo, afferrare sempre la spina stessa. Non tirare mai il cavo. Ciò potrebbe rompere i fili all'interno del cavo.



Non posizionare l'unità vicino a un fornello a gas o ad altre fonti di alta temperatura e non dirigere un ventilatore elettrico, ecc. verso l'unità durante l'USO. Ciò potrebbe impedire il corretto controllo della temperatura.

Non bagnare il cavo di alimentazione né maneggiare l'apparecchio con le mani bagnate. Scollegare sempre il cavo dopo l'uso o ogni volta che l'apparecchio deve essere lasciato incustodito; un malfunzionamento mentre la spina è inserita nella presa potrebbe causare un incendio.

Quando si cucinano piatti che schizzano olio, come il pollo arrosto, si consiglia di mettere 2 fogli di carta stagnola su una teglia per ridurre gli schizzi d'olio. Mettine uno sulla teglia. In questo modo l'olio gocciolerà nello spazio tra i fogli.

Come usare

Teglia e griglia

Teglia

Pollo arrosto, hamburger, gratin, pan di spagna, quasi tutti gli altri cibi cotti al forno.

Come utilizzare la maniglia della teglia

Griglia

Patate al forno, cibi secchi

Teglia e griglia

Per cibi che gocciolano/pesce bollito, ecc.

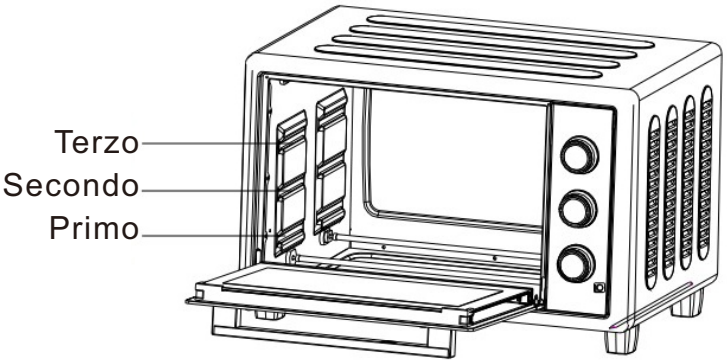
Le teglie non sono perfettamente quadrate.

Nota:

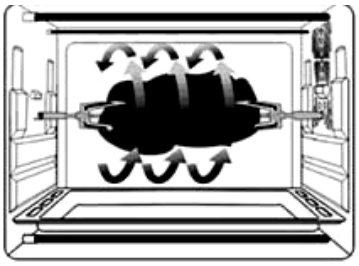
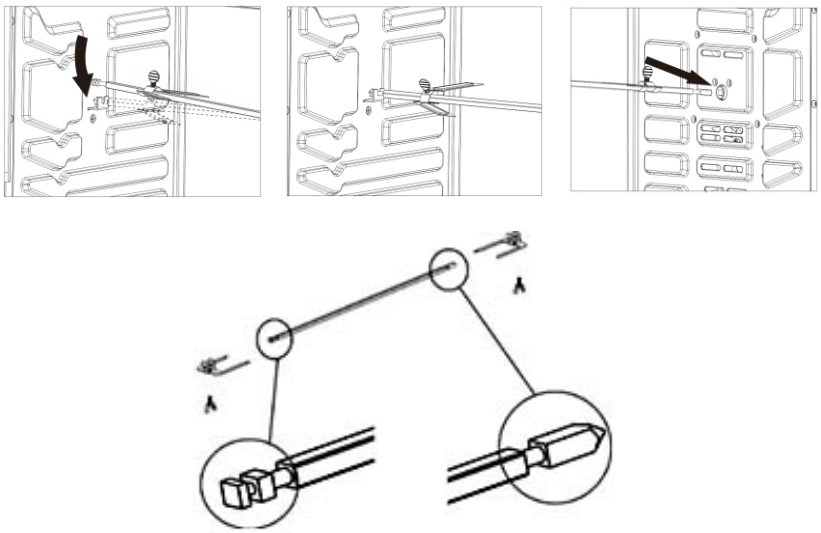
Prestare attenzione quando si rimuovono budini e altri liquidi caldi.

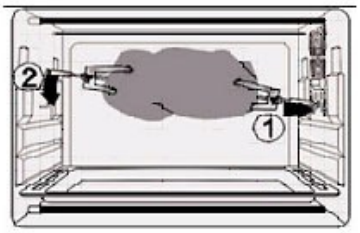
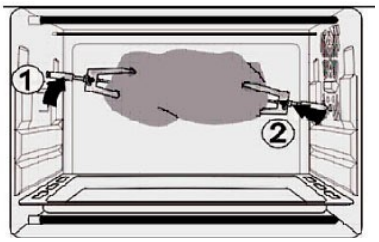
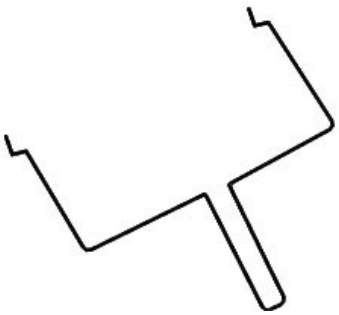
Supporto della griglia

È possibile posizionare la teglia in 3 diverse posizioni a seconda dei piatti che si desidera cucinare. Ad esempio, quando si prepara un gratin di maccheroni e si desidera che la parte superiore sia più cotta, utilizzare il supporto della griglia superiore o il secondo. Per arrostire un pollo, utilizzare il terzo supporto della griglia.

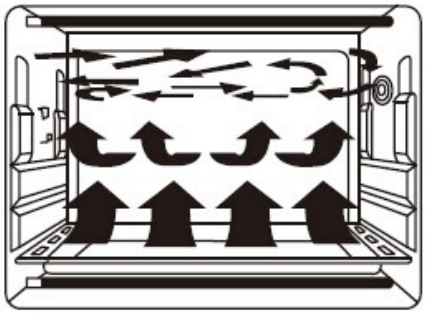


Funzione girarrosto

Utilizzo con le forchette per girarrosto	Installazione delle forchette per girarrosto
 Con questa funzione, la cottura sarà uniforme.Le forchette per girarrosto possono sostenere alimenti di peso inferiore a 3 chilogrammi.	 Sinistra Destra

Installare le forchette per girarrosto	Rimuovere le forchette per girarrosto	Maniglia del girarrosto
 Installare le forchette per girarrosto nel foro del girarrosto, quindi inserirle nel vassoio del girarrosto.	 Utilizzare la maniglia del girarrosto per estrarre le forchette dal vassoio, quindi rimuoverle dal foro del girarrosto. **ATTENZIONE**: Attenzione alle gocce di olio BOLLENTE!	 Utilizzare sempre la maniglia del girarrosto per estrarre le forchette.

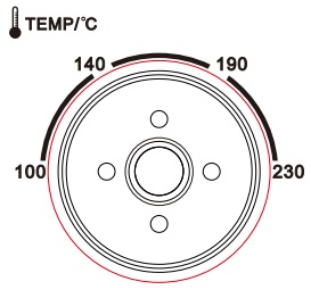
FUNZIONE CONVEZIONE



Dotato di una speciale funzione di convezione, garantisce un flusso d'aria potente e uniforme, rendendo la cottura più completa. Il sapore originale viene preservato.

Controllo delle funzioni

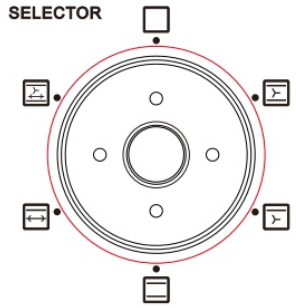
Controllo della temperatura



Impostare il “Controllo della temperatura” ruotando in senso orario per selezionare la temperatura adeguata in base ai piatti che si intendono cucinare. (Controllo della temperatura compreso tra 100 °C e 230 °C)

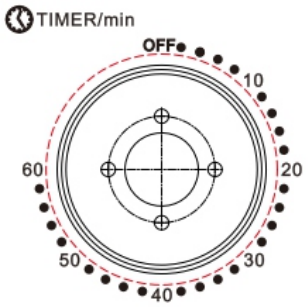
Controllo delle funzioni

Selezionare l'elemento di riscaldamento adatto in base ai piatti che si intende cucinare.



	OFF
	Riscaldamento superiore e inferiore + funzione convezione
	Riscaldamento superiore + funzione convezione
	Riscaldamento superiore e inferiore
	Riscaldamento superiore + funzione girarrosto
	Riscaldamento superiore e inferiore + funzione girarrosto e funzione convezione

Timer



È possibile verificare se gli elementi riscaldanti sono in funzione osservando la spia luminosa frontale.

1. Impostare la freccia sul “Timer” sul numero che indica il tempo di cottura (minuti) in base ai piatti che si intende cucinare.
2. Impostare il “Timer” ruotandolo in senso orario. Il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo selezionato e suonerà un segnale acustico.
   Quando si imposta il Timer su un tempo inferiore a 5 minuti, ruotarlo su un tempo superiore a 6 minuti, quindi riportarlo sul tempo selezionato.
3. Il forno può essere spento manualmente durante la cottura ruotando il “Timer” in senso antiorario sulla posizione “OFF”.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta:

Riscaldare il forno vuoto.

(1) Inserire la teglia e la griglia.

(2) Impostare l'interruttore di funzionamento del riscaldatore su "UPPER & LOWER", impostare la manopola di controllo della temperatura su "230 ℃" e riscaldare il forno vuoto per circa 10 minuti.

Nota:

All'inizio potrebbero esserci un po' di fumo e un odore di bruciato, ma non si tratta di un malfunzionamento.

Manopola di controllo della temperatura

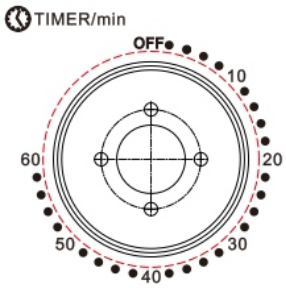
(1) Impostare la manopola di controllo della temperatura in base ai piatti che si intende cucinare.

Selettore di funzionamento del riscaldamento

(2) Selezionare "superiore", 'inferiore' o "superiore e inferiore" in base ai piatti che si intende cuocere. È possibile verificare se i riscaldatori sono in funzione osservando la spia luminosa frontale.

SUPERIORE ( ), INFERIORE ( ), SUPERIORE E INFERIORE ( )

TIMER



(1) Posizionare la freccia sulla manopola del timer sul numero che indica il tempo di cottura (in minuti) in base alle pietanze che si intendono preparare.

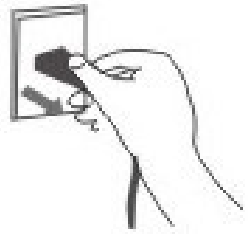
(2) Impostare il timer ruotandolo in senso orario. Il forno si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo selezionato e suonerà un segnale acustico.

Quando si imposta il timer su un tempo inferiore a 5 minuti, ruotarlo su un tempo superiore a 6 minuti e poi riportarlo sul tempo selezionato.

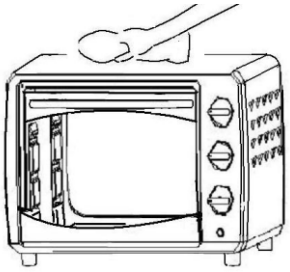
(3) Il forno può essere spento manualmente durante la cottura ruotando il timer in senso antiorario sulla posizione "OFF".

Nota: se l'interno del forno è sporco, la cottura potrebbe richiedere un po' più di tempo del solito.

MODALITÀ DI PULIZIA



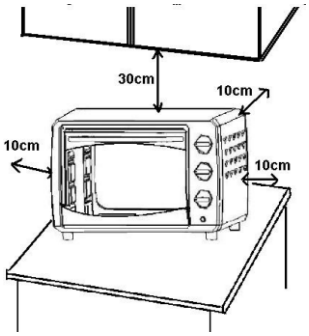
Scollegare la spina e lasciare raffreddare prima di pulire.



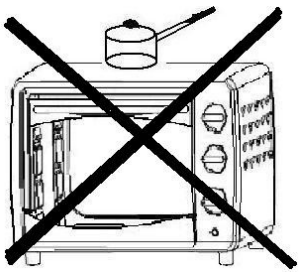
Durante la pulizia, lavare la superficie interna ed esterna, la teglia, la griglia e la maniglia della teglia con un panno morbido di cotone (o una spugna) e un detergente neutro. Quindi risciacquare con acqua pulita. Non utilizzare spazzole dure o altri strumenti per la pulizia, in modo da non graffiare la superficie interna del forno e per proteggere la teglia, la griglia e la maniglia della teglia.

Non utilizzare detergenti tossici e abrasivi come benzina, polvere lucidante, solventi.

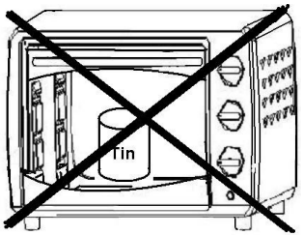
PRECAUZIONI



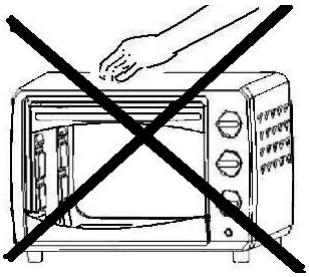
Se il forno è posizionato troppo vicino a una parete, la parete potrebbe bruciarsi o macchiarsi. Assicurarsi che tende, ecc. non siano a contatto con il corpo del forno.
Non mettere nulla tra la parte inferiore del corpo del forno e la superficie su cui è appoggiato; un oggetto così posizionato potrebbe bruciarsi.



Non appoggiare nulla sul forno durante l'uso; il calore potrebbe causare deformazioni, crepe, ecc.



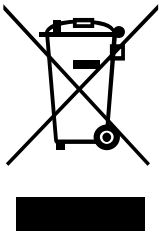
Non riscaldare direttamente alimenti in bottiglia o in scatola, poiché la bottiglia o la lattina potrebbero rompersi e causare ustioni.



Attenzione! Non scottarsi durante l'uso o immediatamente dopo l'uso. Le parti metalliche e la finestra di vetro della porta diventano estremamente calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccarle quando si apre e si chiude la porta.

L'alimentazione CA deve provenire da una presa correttamente cablata. Inserire completamente la spina nella presa. In caso contrario, potrebbe surriscaldarsi in modo anomalo. Non utilizzare una presa per l'illuminazione. Non collegare mai più spine alla stessa presa.

AVVERTENZA SPECIALE



Simbolo di riciclaggio: non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

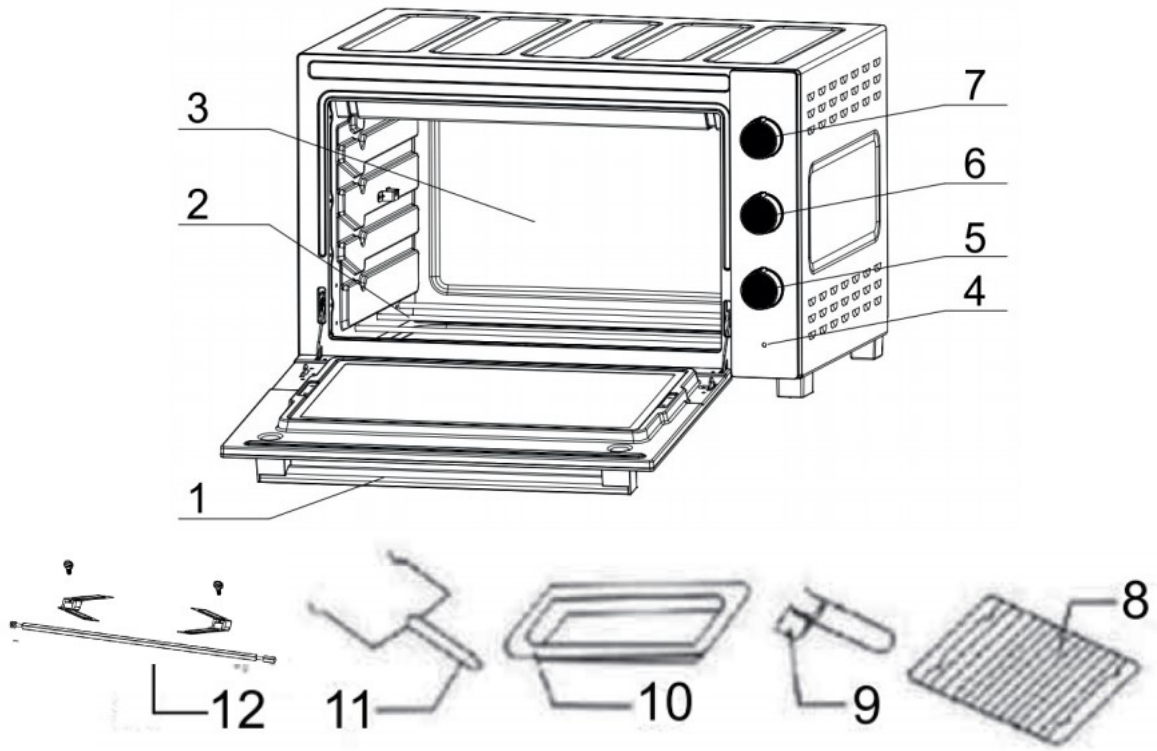
ATTENZIONE: La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

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

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- 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.**
- **Produsul este destinat exclusiv utilizării casnice / în interior.**

IDENTIFICAREA COMPONENTELOR



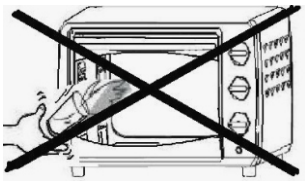
1. Mânerul ușii
2. Elementul de încălzire
3. Partea din spate
4. Indicator luminos
5. Butonul cronometrului
6. Butonul comutatorului
7. Butonul termostatului
8. Grătarul din sârmă
9. Mânerul tăvii
10. Tava de copt
11. Mânerul rotisorului
12. Furculița rotisorului

DATE TEHNICE

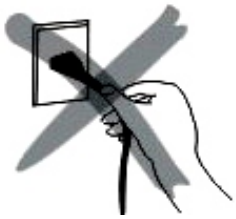
Nr. model	Alimentare	Consum de energie
KR-F28RCL-19MDKH	1500W	220-240V~ 50/60Hz
KR-F36RCL-19MDKH	1800W	220-240V~ 50/60Hz

PRECAUȚII

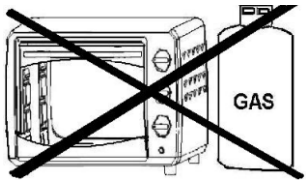
Folosiți întotdeauna mânerul tăvii atunci când introduceți sau scoateți tava. Atingerea acestora poate provoca arsuri grave.



Când este fierbinte, nu turnați apă pe fereastra de sticlă. Aceasta poate provoca spargerea sticlei.



Când deconectați cablul, apucați întotdeauna de priză. Nu trageți niciodată de cablu. Acest lucru ar putea rupe firele din interiorul cablului.



Nu așezați aparatul în apropierea unui arzător cu gaz sau a altor surse de temperatură ridicată și nu îndreptați un ventilator electric etc. către aparat în timpul UTILIZĂRII. Acest lucru ar putea împiedica controlul corect al temperaturii.

Nu udați cablul de alimentare și nu manipulați aparatul cu mâinile ude. Deconectați întotdeauna cablul după utilizare sau ori de câte ori aparatul urmează să fie lăsat nesupravegheat; o defecțiune în timp ce ștecherul este introdus în priză ar putea provoca un incendiu.

Când gătiți preparate care stropesc cu ulei, cum ar fi puiul la cuptor, se recomandă să așezați 2 foi de folie de aluminiu pe o tavă pentru a reduce stropirea cu ulei. Așezați una pe tavă. Astfel, uleiul va picura în spațiul dintre folii.

Mod de utilizare

Tavă de copt și grilaj

Tavă de copt

Pui la cuptor, chiftele, gratin, pandișpan, aproape toate celelalte alimente gătite la cuptor.

Cum se utilizează mânerul tăvii

Grătar

Cartofi copți, alimente uscate

Tava de copt și grătarul

Pentru alimente care picură/pește fiert etc.

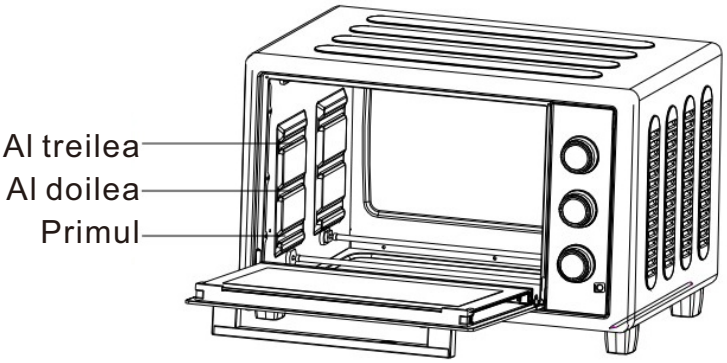
Tăvile nu sunt perfect pătrate.

Notă:

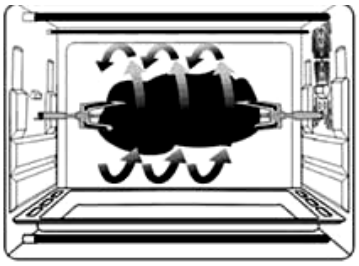
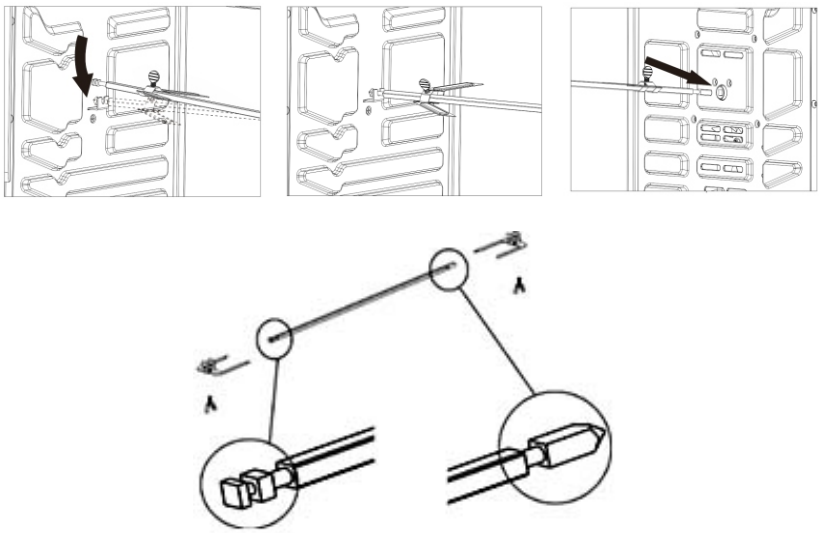
Aveți grijă când scoateți budinca și alte lichide fierbinți.

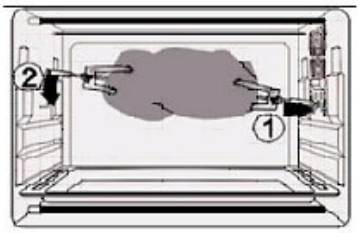
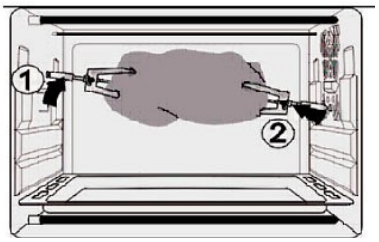
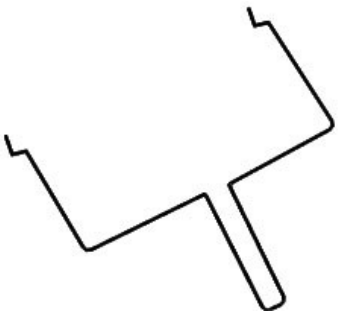
Suport pentru grilaj

Puteți așeza tava în 3 poziții diferite, în funcție de preparatele pe care doriți să le gătiți. De exemplu, când preparați macaroane gratinate și doriți ca partea de sus să fie cea mai bine gătită, utilizați suportul superior sau al doilea suport pentru grilaj. Pentru friptura de pui, utilizați al treilea suport pentru grilaj.

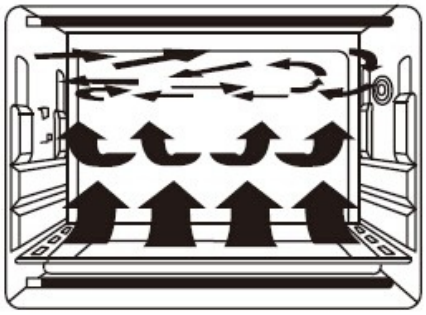


Funcția rotisor

Utilizați cu furculițele rotisorului	Instalați furculițele rotisorului
 Cu această funcție, coacerea va fi uniformă.Furculițele rotisorului pot susține alimente cu greutatea sub 3 kilograme.	 Stânga Dreapta

Instalarea furculițelor pentru rotisor	Scoaterea furculițelor pentru rotisor	Mânerul rotisorului
 Instalați furculițele pentru rotisor în orificiul rotisorului, apoi așezați-le pe tava rotisorului.	 Folosiți mânerul rotisorului pentru a scoate furculițele pentru rotisor din tava rotisorului, apoi scoateți-le din orificiul rotisorului. **ATENȚIE**: Aveți grijă la uleiul fierbinte care picură!	 Vă rugăm să utilizați întotdeauna mânerul rotisorului pentru a scoate furculițele rotisorului.

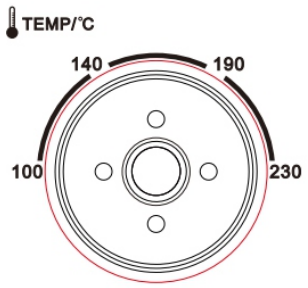
FUNCȚIA DE CONVECȚIE



Dotat cu o funcție specială de convecție, fluxul de aer puternic și continuu face ca încălzirea să fie mai completă. Aroma originală poate fi păstrată.

Control funcțional

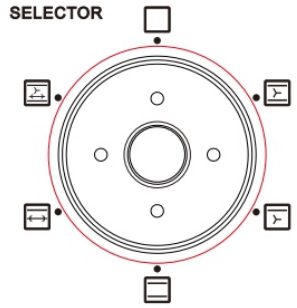
Controlul temperaturii



Setați „Controlul temperaturii” rotind în sensul acelor de ceasornic pentru a selecta temperatura potrivită în funcție de preparatele pe care urmează să le gătiți.
(Controlul temperaturii variază între 100 °C și 230 °C)

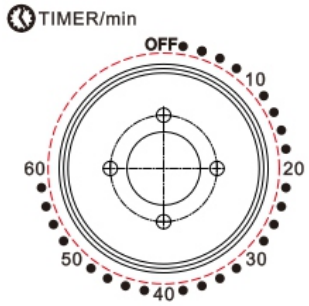
Control funcții

Selectați elementul de încălzire adecvat în funcție de preparatele pe care urmează să le gătiți.



	OPRIT
	Încălzire superioară și inferioară + funcție de convecție
	Încălzire superioară + funcție de convecție
	Încălzire superioară și inferioară
	Încălzire superioară + funcție rotisor
	Încălzire superioară și inferioară + funcție rotisor și funcție de convecție

Temporizator



Puteți observa dacă elementele de încălzire funcționează sau nu urmărind indicatorul luminos din față.

1. Setați săgeata de pe „Temporizator” la numărul care indică timpul de gătit (minute) în funcție de preparatele pe care urmează să le gătiți.
2. Setați „Timerul” rotindu-l în sensul acelor de ceasornic. Cuptorul se va opri automat la sfârșitul timpului selectat și va suna un semnal sonor.
   Când setați Timerul la mai puțin de 5 minute, rotiți-l la mai mult de 6 minute, apoi înapoi la timpul selectat.
3. Cuptorul poate fi oprit manual în timpul gătirii prin rotirea „Timerului” în sens invers acelor de ceasornic până la poziția „OFF”.

INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată:

Încălziți cuptorul gol.

(1) Introduceți tava de copt și grătarul.

(2) Setați comutatorul de funcționare al elementului de încălzire pe „UPPER & LOWER”, setați butonul de control al temperaturii la „230 °C” și încălziți cuptorul gol timp de aproximativ 10 minute.

Notă:

La început pot apărea fum și miros de ars, dar aceasta nu este o defecțiune.

Butonul de control al temperaturii

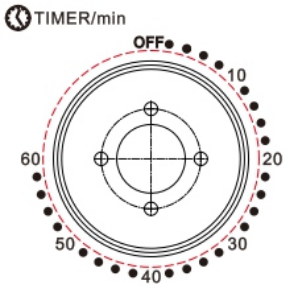
(1) Setați butonul de control al temperaturii pentru preparatele pe care urmează să le gătiți.

Comutator de funcționare a încălzirii

(2) Selectați „superior”, „inferior” sau „superior și inferior” în funcție de preparatele pe care urmează să le gătiți. Puteți verifica dacă elementele de încălzire funcționează sau nu observând indicatorul luminos din față.

SUPERIOR ( ), INFERIOR ( ), SUPERIOR ȘI INFERIOR ( )

TIMER



(1) Poziționați săgeata de pe butonul timerului pe cifra care indică timpul de gătire (în minute) corespunzător preparatelor pe care urmează să le gătiți.

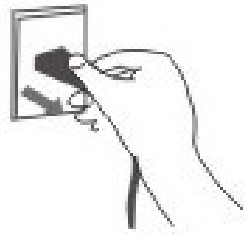
(2) Setați timerul rotindu-l în sensul acelor de ceasornic. Cuptorul se va opri automat la expirarea timpului selectat și se va auzi un semnal sonor.

Când setați cronometrul la mai puțin de 5 minute, rotiți-l la mai mult de 6 minute, apoi înapoi la timpul selectat.

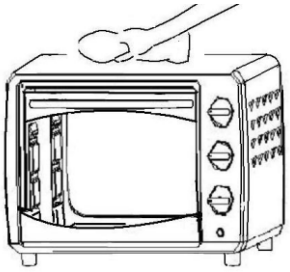
(3) Cuptorul poate fi oprit manual în timpul gătirii, rotind cronometrul în sens invers acelor de ceasornic până la poziția „OFF”.

Notă: Dacă interiorul cuptorului este murdar, gătitul poate dura puțin mai mult decât de obicei.

METODA DE CURĂȚARE



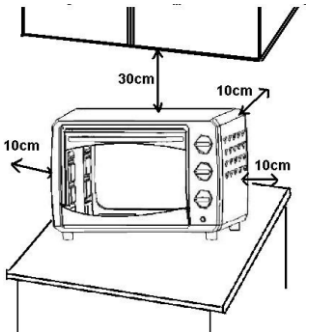
Scoateți ștecherul din priză și lăsați cuptorul să se răcească înainte de curățare.



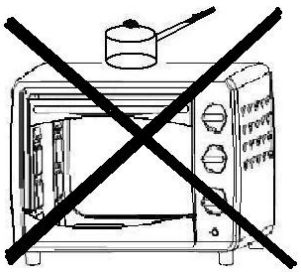
La curățare, spălați suprafața interioară și exterioară, tava de copt, grătarul și mânerul tăvii cu un material moale din bumbac (sau un burete) și un detergent neutru. Apoi clătiți cu apă curată. Nu folosiți perii dure sau alte obiecte aspre pentru spălare, pentru a nu zgâria suprafața interioară a cuptorului și pentru a proteja tava de copt, grătarul și mânerul tăvii.

Nu utilizați detergenți toxici și abrazivi, cum ar fi benzină, pudră de lustruit, solvenți.

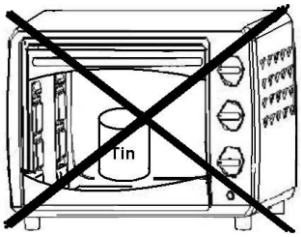
PRECAUȚII



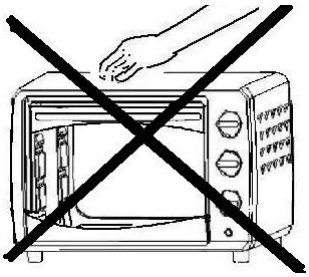
Dacă cuptorul este amplasat prea aproape de un perete, peretele se va arde sau se va păta. Asigurați-vă că perdelele etc. nu intră în contact cu corpul cuptorului.
Nu așezați nimic între partea inferioară a corpului cuptorului și suprafața pe care este așezat, deoarece un obiect așezat astfel s-ar putea arde.



Nu așezați nimic pe cuptor în timpul utilizării, căldura ar putea provoca deformări, crăpături etc.



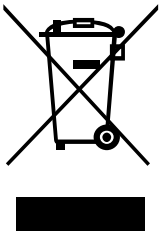
Alimentele din sticle sau conserve nu pot fi încălzite direct, deoarece sticla sau conserva s-ar putea sparge și ar putea provoca arsuri.



Atenție! Aveți grijă să nu vă ardeți în timpul utilizării sau imediat după utilizare. Părțile metalice și geamul ușii devin extrem de fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu le atingeți atunci când deschideți și închideți ușa.

Alimentarea cu curent alternativ trebuie să provină de la o priză cablată corespunzător. Introduceți ștecherul complet în priză. Dacă nu este introdus complet, acesta s-ar putea încălzi anormal. Nu utilizați o priză pentru iluminat. Nu conectați niciodată mai multe ștechere la aceeași priză.

AVERTISMENT SPECIAL



Simbolul de reciclare, nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere.

ATENȚIE: Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.

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

US

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
7777 Center Ave. Suite 430
Huntington Beach, CA 92647-9998 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
Unit 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada
M2H 2W1
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
Unité 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada M2H 2W1
Fabriqué en Chine

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,Nº15.08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
HECHO EN CHINA

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.

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
Tel: 0800 240 4050
enquiries@mhstar.co.uk
MADE IN CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum,Unsere Kontaktdaten stehen unten:

0049-0(40)-87408465

service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE/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.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

RO

Importator/Producător/REP:
Aosom Romania SRL
Str. Barbu Mumuleanu, nr. 30-32
Bucuresti, Sector 2
Tel: +40 312294730
clienti@aosom.ro
Fabricat in 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

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

Aosom