



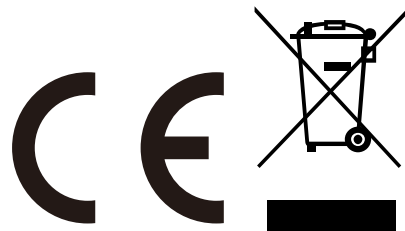
IN260300213V01_FR_DE_ES_PT_IT_RO

820-341V90



Toaster Oven
Four grille-pain
Toasterofen
Horno tostador
Forno torradeira
Forno tostapane
Cuptor prăjitor

220-240V~, 50/60Hz, 1800W



EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

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

ES_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

PT_IMPORTANTE, RETAR PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.

DE_WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

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

RO_IMPORTANT, PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚĂ VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using your Electric Oven, basic safety precautions should always be observed, including the following:

- 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".



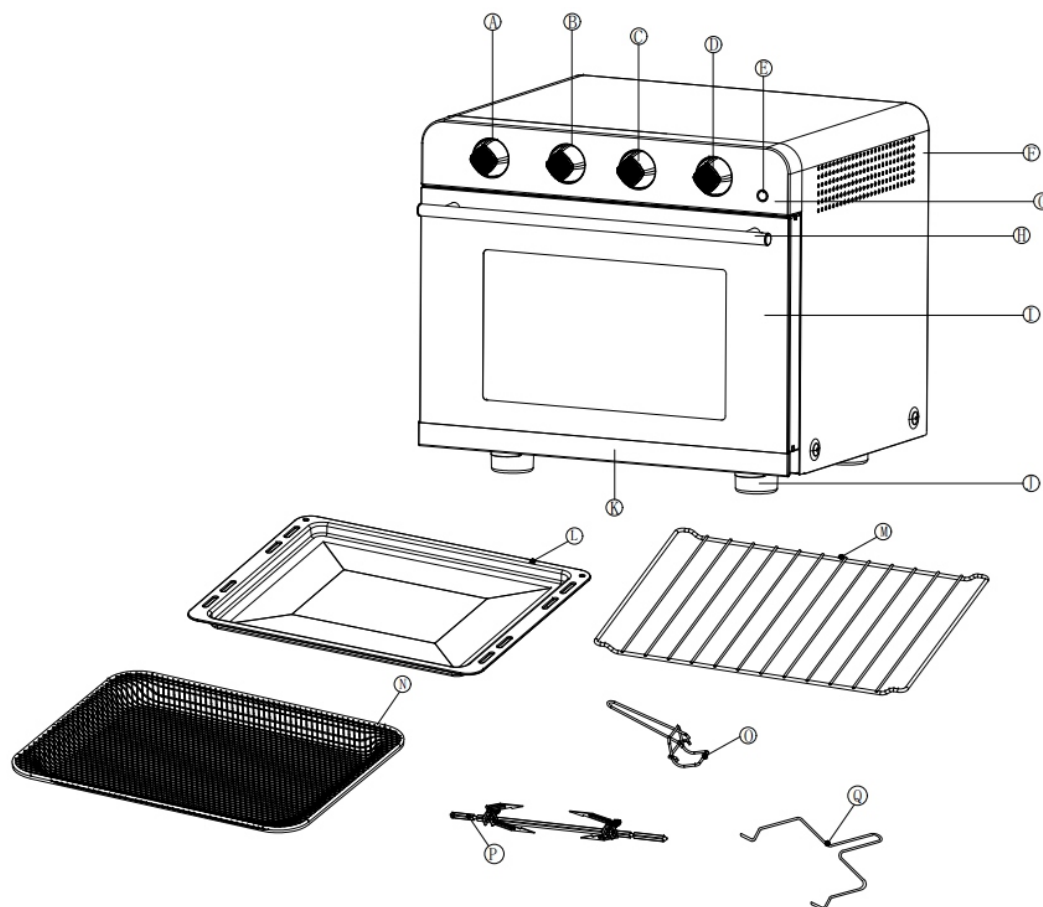
- **CAUTION, hot surface.**
- Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
- Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
- Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
- Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper , or anything similar.
- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Always wear protective, insulated oven gloves or use a special handle when inserting or removing items from the hot oven
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- Do not use outdoors.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS, FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Getting To Know Your New Oven

MAIN COMPONENT



A: Temperature control knob
 B: Lamp & rotisserie control knob
 C: Function control knob
 D: Timer
 E: Indicate light
 F: Housing
 G: Control panel
 H: Handle
 I: Glass door

J: Oven foot
 K: Door frame
 L: Bake tray
 M: Wire rack
 N: Air fryer basket
 O: Tray handle
 P: Rotisserie
 Q: Rotisserie handle

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Voltage: 220-240V~, 50/60Hz.
- Power: 1800 Watts.

Off mode power	P_o	0.03	W
Standby mode power	P_{SB}	0.38	W
Power management function	[yes]		
Time to enter automatically off mode	T_o	[N/A]	Min
Time to enter automatically standby mode	T_{SB}	[N/A]	Min

Operation

Before using your oven

Before using your toaster oven with rotisserie & convection for the first time, be sure to:

1. Make sure that the oven is unplugged.
2. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dish washer.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, connect power supply, be ready to use new toaster oven.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) on the air-fryer function for 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odour initially present.

Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

1. Functions Description

- **Temperature Control** : Choose the desired temperature clockwise from OFF to 230°C for cooking.
- **Timer Control**: Turn knob to the desired time clockwise, the work light is on. 0-60 minutes is adjustable.
If you hear a bell ring, it means at the end of the programmed time. Timer is also a switch for "ON/OFF".
When turn to "OFF" it means oven unconnected with power supply.

- **Function Control**: This oven is equipped with 6 positions for a variety of cooking needs:

OFF

Broil  : On this position, the upper heating elements can work.

Bake  : On this position, the lower heating elements can work.

Toast  : On this position, the upper & lower heating elements can work together.

Broil + Convection  : On this position, the upper heating elements and convection function can work together.

Air fryer  : On this position, the upper & lower heating elements and air fryer function can work together.

- **Indicator Light**: It is lighted when the heating element is turned on.
- **Frying Basket**: It is used for the foods as Steak, drumstick, fish, shrimp, vegetables, fruit pieces etc.
- **Bake Tray**: For broiling and roasting meat, poultry, fish and various of other foods.
- **Wire Rack**: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.

- **Inner lamp:** It will work when the oven is turned on the inner lamp function position
- **Rotisserie:** The rotisserie function works automatically when the function knob on rotisserie position. When the desired temperature and Function is chosen, set the timer at the desired position. The rotisserie will start operating.

CAUTION: Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

HOW TO BROIL

For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.

Operation:

- Place food on the wire rack and slide into the top rack position. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Put back tray at the lowest rack position to catch possible dripping.
- To prevent fire hazards, it is suggested to wrap food with aluminum foil.
- Set the temperature control knob to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Set function knob to "Upper heater".()
- Turn time knob to your desired cooking time.
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- To check or remove roast, use the tray handle provided to help you slide the roast in and out.
- When broiling is complete, turn off the timer.

HOW TO BAKE

Please note that the BAKE function uses only the bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.

Operation:

- Set temperature control to appropriate temperature.
- Place the wire rack on the lowest or middle rack support guide.
- Place food on the wire rack and slide into the rack.
- Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn time control to your desired cooking time.
- Turn the function control to "Lower Heater".()
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When broiling is complete, turn off the timer.

HOW TO TOAST

Please note that the TOAST function uses all the heating elements. Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

Operation:

- Place food on the wire rack and slide into the middle rack position.
- Set the Temperature Control Knob to appropriate temperature.
- Set function knob to "Upper&Lower Heater". ()
- Ensure Back tray is in place.
- Turn the time control knob to your desired cooking time.
- Bell will ring to signal the end of the toast cycle.
- When toasting is complete, turn off the timer.

HOW TO USE CONVECTION FUNCTION

- Place food on the wire rack or frying basket and slide into the middle rack position.
- Set the Temperature Control Knob to appropriate temperature.
- Set function knob to the function with convection ()
- Ensure Back tray is in place.
- Turn the time control knob to your desired cooking time.
- Bell will ring to signal the end of the toast cycle.
- When cooking is complete, turn off the timer.

HOW TO USE AIR FRYER FUNCTION

- Place food on the wire rack or frying basket and slide into the middle rack position.
- Set the Temperature Control Knob to appropriate temperature.
- Set function knob to "Air fryer". ()
- Ensure Back tray is in place.
- Turn the time control knob to your desired cooking time.
- Bell will ring to signal the end of the toast cycle.
- When cooking is complete, turn off the timer.

HOW TO USE ROTISSERIE

We recommend that you do not cook a roast larger than 4-5 lbs. on the rotisserie skewer. Chicken should be bound in a string to prevent the chicken legs or wings from unraveling during roasting and so that rotisserie assemble will rotate smoothly. For best results we recommend that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.

Operation:

- Set the temperature control to desired heat.

- Insert the meat or poultry that you are going to cook onto the rotisserie skewer .Making sure that the meat or poultry is secured tightly with the skewer clamps and thumbscrews. Make sure that the meat or poultry is centered onto the skewer.
- Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket, located on the right hand side of the oven wall. Make sure that the square end of the rotisserie skewer rests on the rotisserie skewer support located on the left hand side of the oven wall.
- Slide the bake tray onto the lowest position to catch the food drippings.
- Turn function control to "Rotisserie" or "Rotisserie and lamp".
- Turn the time control to your desired cooking time.
- When the cooking is completed, the oven bell will ring, turn the function control to "OFF".
- Remove the rotisserie skewer from the oven by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves on either side of the rotisserie skewer, lift the left side of the rotisserie skewer first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie skewer out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.
- Take the meat or poultry off the rotisserie skewer and place on a cutting board or platter.

Cleaning and Maintenance

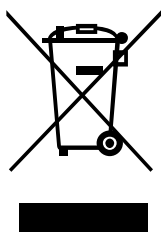
CLEAN THE APPLIANCE EVERY TIME AFTER USE.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. use warm water with a small amount of washing-up liquid to clean the baking tray ,the grille and the removal tool. Rinse the items with plenty of water and dry them thoroughly
3. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and the door. Dry them thoroughly.
4. Place all the items back in the oven and store the oven



- Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance ,the power cord or the plug in water or any other fluid.

DISPOSAL



ENVIRONMENT PROTECTION

Dispose the appliance according to the local garbage regulations. Never throw it away to the rubbish, so you will help to the improvement of the environment

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez votre four électrique, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

- 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.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou toute autre partie du four dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a subi un dommage quelconque. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques ou des blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Pour le débrancher, placez le sélecteur de temps sur OFF, puis retirez la fiche. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un bac d'égouttage contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne couvrez pas le bac à miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait entraîner une surchauffe du four.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau, les grilles ou lorsque vous jetez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des tampons à récurer métalliques, car des morceaux pourraient se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant un risque d'électrocution.
- Les aliments de grande taille ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils pourraient provoquer un incendie ou présenter un risque électrique.
- Un incendie peut se déclarer si le four est recouvert ou en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des tentures, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients de cuisson ou de pâtisserie fabriqués dans un matériau autre que le métal ou le verre résistant à la chaleur.
- Assurez-vous que rien ne touche les éléments chauffants supérieurs ou inférieurs du four.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- Ne rangez aucun autre matériau que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Portez toujours des gants de cuisine isolants ou utilisez une poignée spéciale pour insérer ou retirer des articles du four chaud.
- Cet appareil est équipé d'une porte en verre de sécurité trempé. Ce verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant à la casse. Le verre trempé peut toutefois se briser au niveau des bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'entailler les bords.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS, À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

Fonctionnement

Avant d'utiliser votre four

Avant d'utiliser votre four grille-pain avec rôtissoire et convection pour la première fois, veuillez à :

1. Vous assurer que le four est débranché.
2. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Séchez soigneusement tous les accessoires et remontez-les dans le four, branchez l'alimentation électrique, votre nouveau four grille-pain est prêt à l'emploi.
4. Après avoir remonté votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à la température la plus élevée (230 °C) en mode friteuse à air chaud pendant 15 minutes afin d'éliminer tout résidu d'emballage pouvant subsister après le transport. Cela permettra également d'éliminer toute trace d'odeur présente au départ.

Remarque : la première mise en service peut entraîner une légère odeur et de la fumée (environ 15 minutes). Ce phénomène est normal et sans danger. Il est dû à la combustion de la substance protectrice appliquée sur les éléments chauffants en usine.

1. Description des fonctions

- **Réglage de la température** : Choisissez la température souhaitée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, de OFF à 230 °C, pour la cuisson.
- **Minuterie** : Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée ; le voyant de fonctionnement s'allume. La durée est réglable de 0 à 60 minutes. Si vous entendez une sonnerie, cela signifie que le temps programmé est écoulé. La minuterie sert également de commutateur « ON/OFF » ; lorsqu'elle est en position « OFF », le four n'est pas branché sur le secteur.
- **Commande des fonctions** : ce four est équipé de 6 positions pour répondre à divers besoins de cuisson :

OFF

Gril  : Dans cette position, les éléments chauffants supérieurs fonctionnent.

Cuisson  : Dans cette position, les éléments chauffants inférieurs fonctionnent.

Grill  : Dans cette position, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent ensemble.

Grill + Convection  : Dans cette position, les éléments chauffants supérieurs et la fonction convection fonctionnent ensemble.

Friteuse à air chaud  Air Fryer : Dans cette position, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs et la fonction friteuse à air chaud fonctionnent ensemble.

- **Voyant lumineux**: Il s'allume lorsque l'élément chauffant est activé.
- **Panier de friture**: Il est utilisé pour les aliments tels que les steaks, les pilons, le poisson, les crevettes, les légumes, les morceaux de fruits, etc.

- **Plaque de cuisson:** Pour griller et rôtir la viande, la volaille, le poisson et divers autres aliments.
- **Grille:** Pour griller, cuire au four et cuisiner de manière générale dans des plats à gratin et des casseroles standard.
- **Lampe intérieure:** elle s'allume lorsque le four est mis en marche et que la fonction « lampe intérieure » est sélectionnée.
- **Rôtissoire :** la fonction rôtissoire se déclenche automatiquement lorsque le bouton de sélection est placé sur la position « rôtissoire ». Une fois la température et la fonction souhaitées sélectionnées, réglez la minuterie sur la durée souhaitée. La rôtissoire se mettra alors en marche.

ATTENTION: Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous retirez la plaque de cuisson, la grille ou tout autre récipient chaud d'un four chaud. Utilisez toujours la poignée de la grille ou un gant de cuisine pour retirer les éléments chauds du four.

COMMENT GRILLER

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

Fonctionnement :

- Placez les aliments sur la grille et glissez-la sur la position supérieure. Les aliments doivent être placés aussi près que possible de la résistance supérieure sans la toucher.
- Remettez le plateau sur la position la plus basse pour recueillir les éventuelles coulures.
- Pour éviter tout risque d'incendie, il est recommandé d'envelopper les aliments dans du papier d'aluminium.
- Réglez le bouton de contrôle de la température sur la température appropriée.
- Badigeonnez les aliments de sauce ou d'huile, selon votre goût.
- Réglez le bouton de fonction sur « Chauffage supérieur » ().
- Réglez le bouton de minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
- Retournez les aliments à mi-parcours de la durée de cuisson indiquée.
- Pour vérifier ou retirer le rôti, utilisez la poignée du plateau fournie pour vous aider à faire glisser le rôti vers l'intérieur et vers l'extérieur.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez la minuterie.

COMMENT CUISINER AU FOUR

Veuillez noter que la fonction BAKE utilise uniquement les éléments chauffants inférieurs. Pour un résultat optimal, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

Fonctionnement :

- Réglez le bouton de température sur la température appropriée.
- Placez la grille sur le support de la grille le plus bas ou intermédiaire.
- Placez les aliments sur la grille et glissez-la dans le four.
- Les aliments doivent être placés aussi près que possible de l'élément chauffant inférieur sans le toucher.
- Badigeonnez les aliments de sauce ou d'huile, selon votre goût.
- Réglez le bouton de minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
- Réglez le bouton de fonction sur « Chauffage inférieur ». ()
- Retournez les aliments à mi-parcours de la durée de cuisson indiquée.
- Une fois la cuisson au gril terminée, éteignez la minuterie.

COMMENT GRILLER

Veuillez noter que la fonction GRILL utilise tous les éléments chauffants. La grande capacité du four permet de griller 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, des gaufres surgelées ou des crêpes surgelées. Lorsque vous ne grillez qu'un ou deux aliments, placez-les sur la grille de cuisson au centre du four.

Fonctionnement :

- Placez les aliments sur la grille et glissez-la sur la position centrale.
- Réglez le bouton de contrôle de la température sur la température appropriée.
- Réglez le bouton de fonction sur « Chauffage supérieur et inférieur ». ()
- Assurez-vous que le plateau arrière est en place.
- Réglez le bouton de minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
- Une sonnerie retentira pour signaler la fin du cycle de grillage.
- Une fois le grillage terminé, éteignez la minuterie.

COMMENT UTILISER LA FONCTION CONVECTION

- Placez les aliments sur la grille ou dans le panier de friture et glissez-les sur la grille centrale.
- Réglez le bouton de contrôle de la température sur la température appropriée.
- Réglez le bouton de fonction sur la fonction avec convection ()
- Assurez-vous que le plateau arrière est bien en place.
- Tournez le bouton de contrôle du temps sur la durée de cuisson souhaitée.
- Une sonnerie retentira pour signaler la fin du cycle de grillage.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez la minuterie.

COMMENT UTILISER LA FONCTION FRITEUSE À AIR CHAUD

- Placez les aliments sur la grille ou dans le panier à friture, puis glissez-les sur la grille centrale.

- Réglez le bouton de contrôle de la température sur la température appropriée.
- Réglez le bouton de fonction sur « Air fryer » ().
- Assurez-vous que le plateau arrière est bien en place.
- Réglez le bouton de minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
- Une sonnerie retentira pour signaler la fin du cycle de grillage.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez la minuterie.

COMMENT UTILISER LA ROTISSERIE

Nous vous recommandons de ne pas cuire de rôtis de plus de 4 à 5 livres sur la broche de la rotisserie. Le poulet doit être ficelé afin d'empêcher les cuisses ou les ailes de se détacher pendant la cuisson et de permettre à la broche de tourner sans à-coups. Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

Fonctionnement :

- Réglez le bouton de contrôle de la température sur la chaleur souhaitée.
- Enfilez la viande ou la volaille que vous allez cuire sur la broche de rôtissoire. Assurez-vous que la viande ou la volaille est bien maintenue en place à l'aide des pinces et des vis à molette. Assurez-vous que la viande ou la volaille est centrée sur la broche.
- Insérez l'extrémité pointue de la broche à rôtir dans la douille d'entraînement, située sur le côté droit de la paroi du four. Assurez-vous que l'extrémité carrée de la broche repose sur le support de broche à rôtir situé sur le côté gauche de la paroi du four.
- Glissez la plaque de cuisson dans la position la plus basse pour recueillir le jus de cuisson.
- Réglez le sélecteur de fonction sur « Rôtissoire » ou « Rôtissoire et lampe ».
- Réglez la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
- Une fois la cuisson terminée, la sonnerie du four retentit ; tournez le sélecteur de fonction sur « OFF ».
- Retirez la broche à rôtir du four en plaçant les crochets de la poignée de la broche sous les rainures situées de chaque côté de la broche, puis soulevez d'abord le côté gauche de la broche en la tirant vers le haut et vers l'extérieur. Retirez ensuite la broche de la douille d'entraînement et sortez délicatement le rôti du four.
- Retirez la viande ou la volaille de la broche et placez-la sur une planche à découper ou un plat.

Nettoyage et entretien

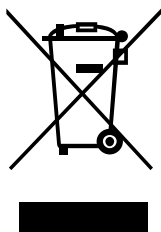
NETTOYEZ L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION.

1. Débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Utilisez de l'eau tiède avec une petite quantité de liquide vaisselle pour nettoyer la plaque de cuisson, la grille et l'outil de retrait. Rincez les éléments à grande eau et séchez-les soigneusement.
3. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four ainsi que la porte. Séchez-les soigneusement.
4. Remettez tous les éléments en place dans le four et rangez-le.



- Assurez-vous que la fiche a été retirée de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, ni d'objets pointus (tels que des couteaux ou des brosses dures) pour nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

MISE AU REBUT



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Mettez l'appareil au rebut conformément à la réglementation locale en matière de déchets.

Ne le jetez jamais à la poubelle, vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung Ihres Elektrobackofens sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die folgenden:

- 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 für Kompakt-Küchenmaschinen und Mixer müssen vor möglichen Verletzungen aufgrund eines Missbrauchs warnen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehöerteile 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!

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets Griffe oder Knöpfe.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder Teile des Backofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

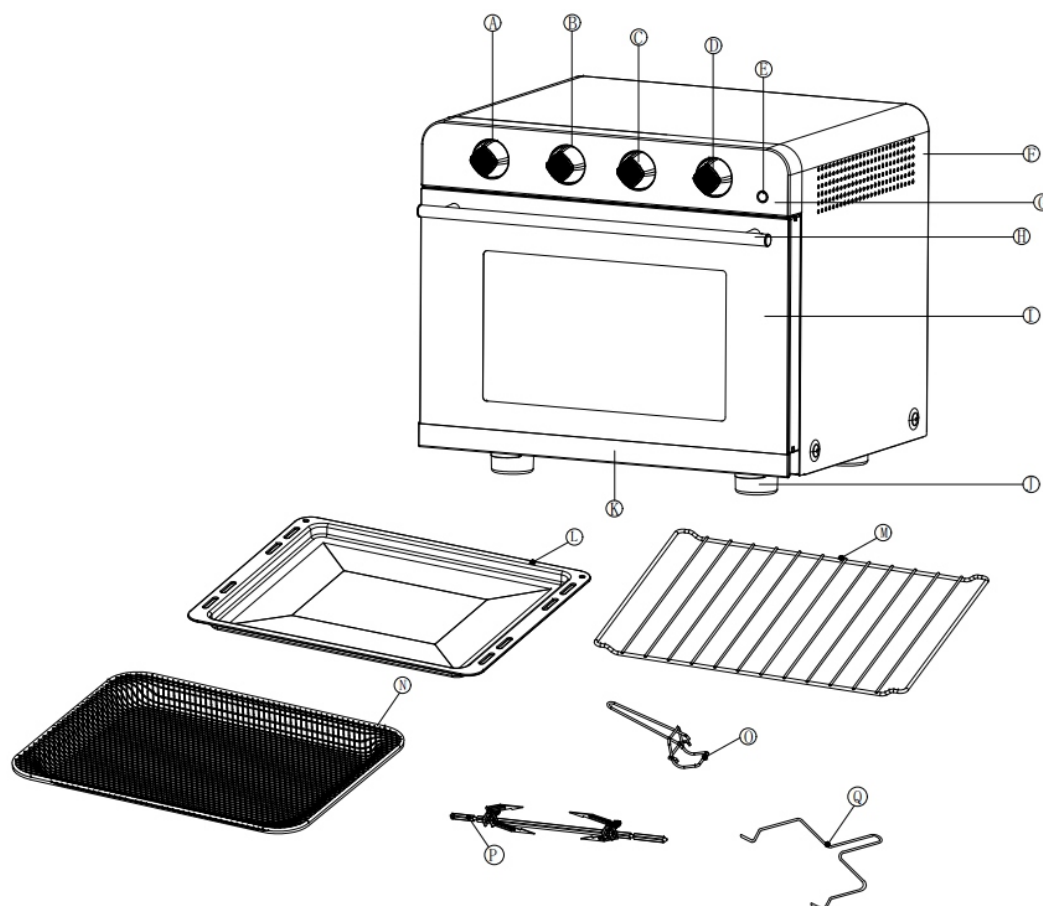
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann Gefahren oder Verletzungen verursachen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und vor der Reinigung.
- Zum Trennen der Stromversorgung stellen Sie den Zeitschalter auf „OFF“ und ziehen Sie dann den Stecker. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie niemals am Kabel.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie eine Auffangschale mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Decken Sie die Krümelfangschale oder andere Teile des Ofens nicht mit Metallfolie ab. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Schale oder die Roste herausnehmen oder heißes Fett oder andere heiße Flüssigkeiten entsorgen.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nicht mit Metall-Scheuerschwämmen, da sich Teile des Schwamms ablösen und elektrische Teile berühren können, was zu einem Stromschlag führen kann.
- Überdimensionierte Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Toasterofen gegeben werden, da sie einen Brand oder eine Stromschlaggefahr verursachen können.
- Es kann zu einem Brand kommen, wenn der Ofen während des Betriebs abgedeckt ist oder mit brennbaren Materialien in Berührung kommt, einschließlich Vorhängen, Gardinen, Wänden und Ähnlichem. Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Koch- oder Backbehälter verwenden, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas bestehen.
- Stellen Sie sicher, dass nichts die oberen oder unteren Heizelemente des Ofens berührt.
- Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Kunststoff, Papier oder Ähnliches.
- Bewahren Sie in diesem Ofen keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Tragen Sie immer isolierte Ofenhandschuhe oder verwenden Sie einen speziellen Griff, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einlegen oder aus ihm entnehmen.
- Dieses Gerät verfügt über eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Dieses Glas ist stärker als gewöhnliches Glas und bruchsfester. Gehärtetes Glas kann dennoch an den Kanten zerbrechen. Vermeiden Sie Kratzer auf der Türoberfläche oder Kerben an den Kanten.

- Nicht im Freien verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Die Tür oder die Außenfläche kann während des Betriebs heiß werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF, NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH.

Lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen

HAUPTKOMPONENTEN



- | | |
|---|-------------------------|
| A: Temperaturregler | J: Ofenfuß |
| B: Regler für Beleuchtung und Drehspieß | K: Türrahmen |
| C: Funktionsregler | L: Backblech |
| D: Timer | M: Rost |
| E: Kontrollleuchte | N: Heißluftfrittierkorb |
| F: Gehäuse | O: Griff für Backblech |
| G: Bedienfeld | P: Drehspieß |
| H: Griff | Q: Griff für Drehspieß |
| I: Glastür | |

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:

- Spannung: 220–240 V~, 50/60 Hz.
- Leistung: 1800 Watt.

Leistung im Aus-Zustand	P_o	0.03	W
Leistung im Bereitschaftszustand	P_{SB}	0.38	W
Stromsparfunktion	[ja]		
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

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie Ihren Toasterofen mit Drehspieß und Heißluftfunktion zum ersten Mal verwenden, stellen Sie bitte Folgendes sicher:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen vom Stromnetz getrennt ist.
2. Waschen Sie sämtliches Zubehör in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
3. Trocknen Sie sämtliches Zubehör gründlich ab, bauen Sie es wieder in den Ofen ein, schließen Sie das Netzkabel an, und schon ist Ihr neuer Toasterofen einsatzbereit.
4. Nach dem Zusammenbau des Ofens empfehlen wir, ihn 15 Minuten lang bei der höchsten Temperatur (230 °C) im Heißluftmodus laufen zu lassen, um eventuelle Verpackungsrückstände zu beseitigen, die nach dem Versand zurückgeblieben sein könnten. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Geruchsspuren beseitigt.

Hinweis: Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu geringfügigem Geruch und Rauchentwicklung kommen (ca. 15 Minuten). Dies ist normal und unbedenklich. Es entsteht durch das Abbrennen der Schutzschicht, die werkseitig auf die Heizelemente aufgetragen wurde.

1. Funktionsbeschreibung

- **Temperaturregelung** : Wählen Sie die gewünschte Temperatur zum Garen im Uhrzeigersinn von „OFF“ bis 230 °C.
- **Timer-Steuerung**: Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit; die Betriebsanzeige leuchtet auf. Einstellbar sind 0–60 Minuten.
Wenn Sie einen Signalton hören, bedeutet dies, dass die programmierte Zeit abgelaufen ist. Der Timer dient auch als „Ein/Aus“-Schalter.
Wenn er auf „OFF“ gestellt ist, ist der Ofen nicht an die Stromversorgung angeschlossen.
- **Funktionssteuerung**: Dieser Ofen verfügt über 6 Positionen für vielfältige Kochanforderungen:

OFF

Grillen  : In dieser Position sind die oberen Heizelemente in Betrieb.

Backen  : In dieser Position sind die unteren Heizelemente in Betrieb.

Toasten  : In dieser Position arbeiten die oberen und unteren Heizelemente zusammen.

Grillen + Heißluft  : In dieser Position arbeiten die oberen Heizelemente und die Heißluftfunktion zusammen.

Heißluftfritteuse  ^{Air Fryer} : In dieser Position arbeiten die oberen und unteren Heizelemente sowie die Heißluftfritteuse-Funktion zusammen.

- **Kontrollleuchte:** Sie leuchtet, wenn das Heizelement eingeschaltet ist.
- **Frittierkorb:** Er wird für Lebensmittel wie Steak, Hähnchenkeulen, Fisch, Garnelen, Gemüse, Obststücke usw. verwendet.
- **Backblech:** Zum Grillieren und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und verschiedenen anderen Lebensmitteln.
- **Gitterrost:** Zum Toasten, Backen und allgemeinen Garen in Auflaufformen und Standardpfannen.
- **Innenbeleuchtung:** Sie leuchtet, wenn der Backofen eingeschaltet ist und die Innenbeleuchtung aktiviert ist.
- **Grillspieß:** Die Grillspießfunktion läuft automatisch, wenn der Funktionsknopf auf die Grillspießposition gestellt ist. Wenn die gewünschte Temperatur und Funktion ausgewählt sind, stellen Sie den Timer auf die gewünschte Position ein. Der Grillspieß beginnt zu laufen.

VORSICHT: Seien Sie stets äußerst vorsichtig, wenn Sie das Backblech, den Rost oder einen heißen Behälter aus dem heißen Backofen nehmen. Verwenden Sie immer den Griff des Rosts oder einen Ofenhandschuh, wenn Sie heiße Gegenstände aus dem Backofen nehmen.

SO GRILLEN SIE

Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Backofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Bedienung:

- Legen Sie die Speisen auf den Rost und schieben Sie diesen in die oberste Einschubposition. Die Speisen sollten so nah wie möglich am oberen Heizelement platziert werden, ohne dieses zu berühren.
- Stellen Sie das Auffangblech in die unterste Einschubposition, um eventuelle Tropfen aufzufangen.
- Um Brandgefahr zu vermeiden, wird empfohlen, die Speisen in Alufolie einzuwickeln.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Bestreichen Sie die Speisen nach Belieben mit Soßen oder Öl.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf „Oberhitze“ ().
- Stellen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit ein.
- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der angegebenen Garzeit.

- Um den Braten zu überprüfen oder herauszunehmen, verwenden Sie den mitgelieferten Griff, um den Braten hinein- und herauszuschieben.
- Wenn der Bratrostvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Timer aus.

SO BACKEN SIE

Bitte beachten Sie, dass bei der Funktion „BAKE“ nur die unteren Heizelemente verwendet werden. Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Ofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Bedienung:

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Legen Sie den Rost auf die unterste oder mittlere Schiene.
- Legen Sie die Speisen auf den Rost und schieben Sie diesen in die Einschubposition.
- Die Speisen sollten so nah wie möglich am unteren Heizelement platziert werden, ohne dieses zu berühren.
- Bestreichen Sie die Speisen nach Belieben mit Soßen oder Öl.
- Stellen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit ein.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf „Unterhitze“. ()
- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der angegebenen Garzeit.
- Schalten Sie den Timer aus, wenn der Bratrostvorgang abgeschlossen ist.

SO TOASTEN SIE

Bitte beachten Sie, dass bei der TOAST-Funktion alle Heizelemente verwendet werden. Der geräumige Ofen ermöglicht das Toasten von 4 bis 6 Scheiben Brot, 6 Muffins, gefrorenen Waffeln oder gefrorenen Pfannkuchen. Wenn Sie nur 1 oder 2 Speisen toasten, legen Sie diese auf den Backrost in der Mitte des Ofens.

Bedienung:

- Legen Sie die Speisen auf den Rost und schieben Sie diesen in die mittlere Einschubposition.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf „Ober- und Unterhitze“. ()
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale eingesetzt ist.
- Stellen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit ein.
- Ein Signalton kündigt das Ende des Toastvorgangs an.
- Schalten Sie den Timer aus, sobald der Toastvorgang beendet ist.

SO VERWENDEN SIE DIE UMLUFTFUNKTION

- Legen Sie die Speisen auf den Rost oder in den Frittierkorb und schieben Sie diesen in die mittlere Einschubposition.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.

- Stellen Sie den Funktionsregler auf die Funktion mit Umluft ()
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale eingesetzt ist.
- Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit.
- Ein Signalton kündigt das Ende des Toastvorgangs an.
- Schalten Sie den Timer aus, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist.

SO VERWENDEN SIE DIE AIR-FRYER-FUNKTION

- Legen Sie die Speisen auf den Rost oder in den Frittierkorb und schieben Sie diesen in die mittlere Einschubposition.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf „Heißluftfritteuse“ ().
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale eingesetzt ist.
- Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit.
- Ein Signalton kündigt das Ende des Toastvorgangs an.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Timer aus.

SO VERWENDEN SIE DIE GRILLSPIESS-FUNKTION

Wir empfehlen, keinen Braten zu garen, der größer als 4–5 Pfund ist. Hähnchen sollte mit einer Schnur zusammengebunden werden, um zu verhindern, dass sich die Hähnchenschenkel oder -flügel während des Bratens lösen, und damit sich der Grillspieß reibungslos drehen kann. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, den Ofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Bedienung:

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stecken Sie das Fleisch oder Geflügel, das Sie garen möchten, auf den Drehspieß. Achten Sie darauf, dass das Fleisch oder Geflügel mit den Spießklemmen und Rändelschrauben fest gesichert ist. Achten Sie darauf, dass das Fleisch oder Geflügel mittig auf dem Spieß sitzt.
- Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in die Antriebsbuchse, die sich auf der rechten Seite der Ofenwand befindet. Achten Sie darauf, dass das quadratische Ende des Drehspießes auf der Drehspießhalterung auf der linken Seite der Ofenwand aufliegt.
- Schieben Sie das Backblech in die unterste Position, um den Bratensaft aufzufangen.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf „Rotisserie“ oder „Rotisserie und Lampe“.
- Stellen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit ein.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Signalton; stellen Sie den Funktionsregler auf „AUS“.
- Entnehmen Sie den Drehspieß aus dem Backofen, indem Sie die Haken des Drehspießgriffs unter die Rillen auf beiden Seiten des Drehspießes legen und zuerst die linke Seite des Drehspießes nach oben und außen anheben. Ziehen Sie dann den Drehspieß aus der Antriebsbuchse und nehmen Sie den Braten vorsichtig aus dem Ofen.

- Nehmen Sie das Fleisch oder Geflügel vom Drehspieß und legen Sie es auf ein Schneidebrett oder eine Platte.

Reinigung und Wartung

REINIGEN SIE DAS GERÄT NACH JEDEM GEBRAUCH.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Backblech, den Rost und das Entnahmewerkzeug mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie die Teile mit reichlich Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
3. Reinigen Sie den Innen- und Außenbereich des Ofens sowie die Tür mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie alles gründlich ab.
4. Legen Sie alle Teile wieder in den Backofen und stellen Sie ihn weg.



- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

ENTSORGUNG



UMWELTSCHUTZ

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Abfallvorschriften. Werfen Sie es niemals in den Hausmüll, damit Sie zur Verbesserung der Umwelt beitragen.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar su horno eléctrico, debe respetar siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- 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.
- No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o los mandos.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del horno en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera, ni que toque superficies calientes.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato funciona mal o ha sufrido algún tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio técnico

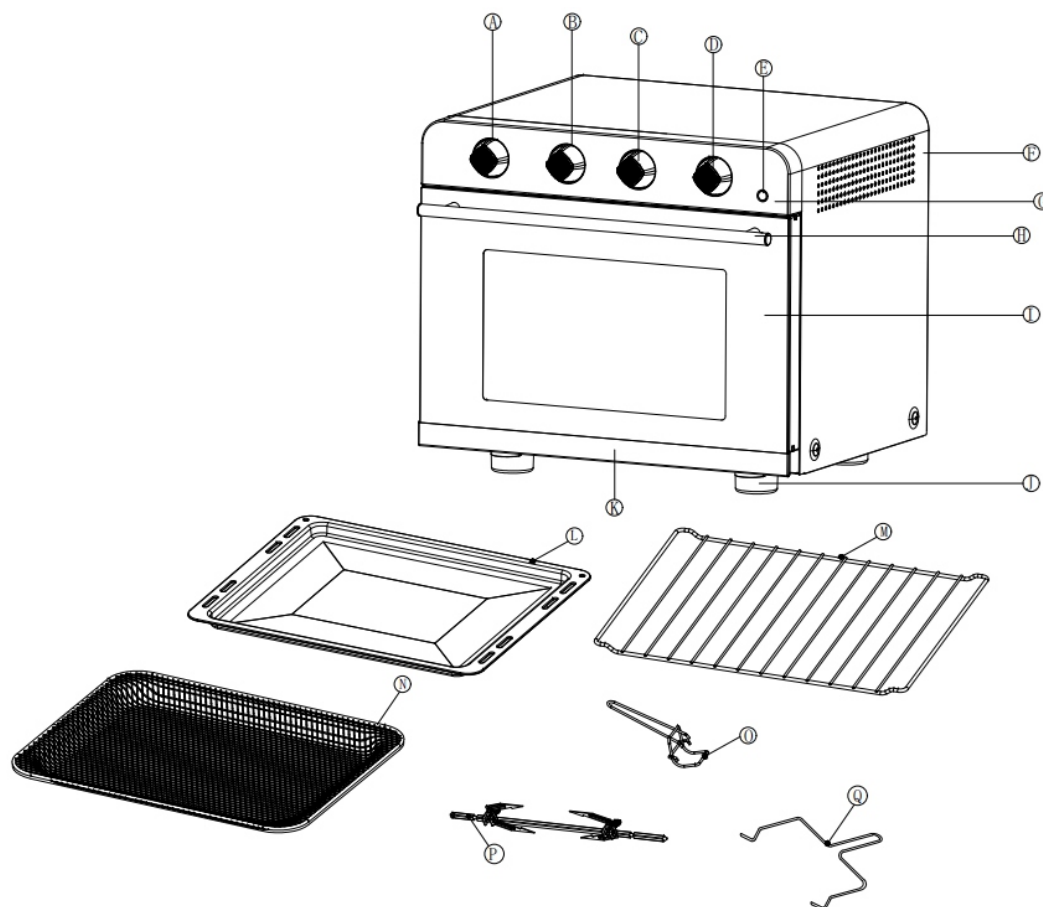
autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar peligros o lesiones.
- No lo coloque sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, ni cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiarlo.
- Para desconectarlo, gire el control de tiempo a la posición OFF y, a continuación, retire el enchufe. Sujete siempre el enchufe y nunca tire del cable.
- Se debe tener mucho cuidado al mover una bandeja recoge grasa que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto podría provocar que el horno se sobrecaliente.
- Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja, las rejillas o al desechar grasa caliente u otros líquidos calientes.
- No limpie el interior del horno con estropajos metálicos, ya que pueden desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que supone un riesgo de descarga eléctrica.
- No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en un horno tostador, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo eléctrico.
- Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, tapices, paredes y similares, mientras está en funcionamiento. No coloque ningún objeto sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes para cocinar u hornear fabricados con cualquier material que no sea metal o vidrio apto para horno.
- Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
- No introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: cartón, plástico, papel o cualquier material similar.
- No guarde en este horno ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante cuando no esté en uso.
- Utilice siempre guantes protectores y aislantes para horno o utilice un mango especial al introducir o retirar objetos del horno caliente.
- Este aparato tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. El vidrio es más resistente que el vidrio común y más resistente a la rotura. El vidrio templado puede romperse por los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
- No lo utilice en exteriores.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES, SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Cómo familiarizarse con su nuevo horno

COMPONENTES PRINCIPALES



- | | |
|--|------------------------------------|
| A: Mando de control de temperatura | J: Patas del horno |
| B: Mando de control de la luz y del asador | K: Marco de la puerta |
| C: Mando de control de funciones | L: Bandeja de horno |
| D: Temporizador | M: Rejilla |
| E: Luz indicadora | N: Cesta de la freidora sin aceite |
| F: Carcasa | O: Asa de la bandeja |
| G: Panel de control | P: Asador |
| H: Asa | Q: Asa del asador |
| I: Puerta de cristal | |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Voltaje: 220-240 V~, 50/60 Hz.
- Potencia: 1800 vatios.

Consumo en modo apagado	P_o	0.03	W
Consumo en modo de espera	P_{SB}	0.38	W
Función de gestión de energía	[sí]		
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

Funcionamiento

Antes de utilizar el horno

Antes de utilizar por primera vez el horno tostador con espiedo y convección, asegúrese de:

1. Comprobar que el horno esté desenchufado.
2. Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
3. Seque bien todos los accesorios y vuelva a montarlos en el horno, conecte la alimentación eléctrica y ya tendrá listo el nuevo horno tostador.
4. Tras volver a montar el horno, le recomendamos que lo ponga a funcionar a la temperatura máxima (230 °C) con la función de freidora sin aceite durante 15 minutos para eliminar cualquier residuo de embalaje que pueda haber quedado tras el envío. Esto también eliminará cualquier rastro de olor inicial.

Nota: El primer encendido puede producir un ligero olor y algo de humo (durante unos 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Se debe a la combustión de la sustancia protectora aplicada a los elementos calefactores en fábrica.

1. Descripción de las funciones

- **Control de temperatura:** Seleccione la temperatura deseada girando el mando en sentido horario desde OFF hasta 230 °C para cocinar.
- **Control del temporizador:** Gire el mando en sentido horario hasta el tiempo deseado; la luz de funcionamiento se encenderá. Se puede ajustar de 0 a 60 minutos.
Si oye sonar una campana, significa que ha finalizado el tiempo programado. El temporizador también actúa como interruptor de «ON/OFF»;
Cuando se gira a «OFF», significa que el horno está desconectado de la fuente de alimentación.
- **Control de funciones:** Este horno está equipado con 6 posiciones para satisfacer diversas necesidades de cocción:

OFF

Grill  : En esta posición, funcionan los elementos calefactores superiores.

Hornear  : En esta posición, funcionan los elementos calefactores inferiores.

Tostar  : En esta posición, funcionan conjuntamente los elementos calefactores superiores e inferiores.

Grillar + Convección  : En esta posición, funcionan conjuntamente los elementos calefactores superiores y la función de convección.

Freidora de aire  : En esta posición, funcionan conjuntamente los elementos calefactores superiores e inferiores y la función de freidora de aire.

- **Luz indicadora:** Se enciende cuando el elemento calefactor está activado.
- **Cesta para freír:** Se utiliza para alimentos como filetes, muslos de pollo, pescado, gambas, verduras, trozos de fruta, etc.

- **Bandeja para hornear:** Para asar y hornear carne, aves, pescado y otros alimentos diversos.
- **Rejilla:** Para tostar, hornear y cocinar en general en cazuelas y sartenes estándar.
- **Lámpara interior:** Funciona cuando el horno se enciende en la posición de la función de lámpara interior.
- **Asador:** La función de asador funciona automáticamente cuando el mando de funciones se encuentra en la posición de asador. Una vez seleccionada la temperatura y la función deseadas, ajuste el temporizador en la posición deseada. El asador comenzará a funcionar.

PRECAUCIÓN: Tenga siempre mucho cuidado al retirar la bandeja de horno, la rejilla o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Utilice siempre el asa de la rejilla o un guante de cocina al retirar objetos calientes del horno.

CÓMO ASAR

Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 230 °C.

Funcionamiento:

- Coloque los alimentos en la rejilla metálica y deslícelos hasta la posición superior del horno. Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor superior, sin llegar a tocarlo.
- Vuelva a colocar la bandeja en la posición más baja del horno para recoger los posibles goteos.
- Para evitar riesgos de incendio, se recomienda envolver los alimentos con papel de aluminio.
- Ajuste el mando de control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Unte los alimentos con salsas o aceite, según desee.
- Ajuste el mando de función a «Calentador superior». ()
- Gire el mando de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.
- Dé la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción indicado.
- Para comprobar o retirar el asado, utilice el asa de la bandeja que se proporciona para ayudarlo a deslizar el asado hacia dentro y hacia fuera.
- Cuando haya terminado de asar, apague el temporizador.

CÓMO HORNEAR

Tenga en cuenta que la función BAKE utiliza únicamente los elementos calefactores inferiores. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 230 °C.

Funcionamiento:

- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Coloque la rejilla metálica en la guía de soporte de la bandeja más baja o intermedia.

- Coloque los alimentos sobre la rejilla y deslícelos hacia el interior.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor inferior sin tocarlo.
- Unte los alimentos con salsas o aceite, según desee.
- Gire el control de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.
- Gire el control de función a «Calentador inferior». ()
- Dé la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción indicado.
- Cuando termine de asar, apague el temporizador.

CÓMO TOSTAR

Tenga en cuenta que la función TOAST utiliza todos los elementos calefactores. El horno de gran capacidad permite tostar de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 magdalenas, gofres congelados o tortitas congeladas. Cuando tueste solo 1 o 2 alimentos, colóquelos en la rejilla de horneado situada en el centro del horno.

Funcionamiento:

- Coloque los alimentos en la rejilla metálica y deslícelos hasta la posición de la rejilla central.
- Ajuste el mando de control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Ajuste el mando de función a «Calentador superior e inferior». ()
- Asegúrese de que la bandeja trasera esté en su sitio.
- Gire el mando de control de tiempo al tiempo de cocción deseado.
- Sonará una campana para indicar el final del ciclo de tostado.
- Cuando finalice el tostado, apague el temporizador.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE CONVECCIÓN

- Coloque los alimentos en la rejilla o en la cesta de fritura y deslícelos hasta la posición central de la bandeja.
- Ajuste el mando de control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Ajuste el mando de funciones a la función con convección ()
- Asegúrese de que la bandeja trasera esté en su sitio.
- Gire el mando de control de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.
- Sonará una campana para indicar el final del ciclo de tostado.
- Cuando finalice la cocción, apague el temporizador.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE FREIDORA SIN ACEITE

- Coloque los alimentos en la rejilla metálica o en la cesta de fritura y deslícelos hasta la posición central de la rejilla.
- Ajuste el mando de control de temperatura a la temperatura adecuada.

- Ajuste el mando de funciones a «Freidora de aire» ().
- Asegúrese de que la bandeja trasera esté en su sitio.
- Gire el mando de control de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.
- Sonará una campana para indicar el final del ciclo de tostado.
- Cuando finalice la cocción, apague el temporizador.

CÓMO UTILIZAR EL ESPETÓN

Recomendamos no cocinar un asado de más de 4-5 libras en el espetón. El pollo debe atarse con un cordel para evitar que las patas o las alas se desprendan durante el asado y para que el espetón gire con suavidad. Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que precaliente el horno durante 15 minutos a 230 °C.

Funcionamiento:

- Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.
- Inserte la carne o las aves que vaya a cocinar en el espeto del asador. Asegúrese de que la carne o las aves queden bien sujetas con las abrazaderas y los tornillos de mariposa del espeto. Asegúrese de que la carne o las aves estén centradas en el espeto.
- Inserte el extremo puntiagudo del espeto del asador en el casquillo de accionamiento, situado en el lado derecho de la pared del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado del espeto del asador descansa sobre el soporte del espeto del asador situado en el lado izquierdo de la pared del horno.
- Deslice la bandeja de horno hasta la posición más baja para recoger los jugos de la comida.
- Gire el control de funciones a «Asador» o «Asador y luz».
- Gire el control de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.
- Cuando finalice la cocción, sonará la campana del horno; gire el control de función a «OFF».
- Retire el espeto del horno colocando los ganchos del mango del espeto debajo de las ranuras a ambos lados del espeto; levante primero el lado izquierdo del espeto, tirando de él hacia arriba y hacia fuera. A continuación, extraiga el espeto del soporte de giro y saque con cuidado el asado del horno.
- Retire la carne o las aves del espeto y colóquelas en una tabla de cortar o una fuente.

Limpieza y mantenimiento

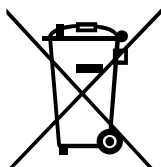
LIMPIE EL ELECTRODOMÉSTICO DESPUÉS DE CADA USO.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
2. Utilice agua tibia con una pequeña cantidad de detergente líquido para limpiar la bandeja de horno, la rejilla y la herramienta de extracción. Aclare los elementos con abundante agua y séquelos bien.
3. Utilice un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior del horno y la puerta. Séquelos bien.
4. Vuelva a colocar todos los elementos en el horno y guárdelo.



- Asegúrese de que el enchufe está desconectado de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- Nunca utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos, ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros) para limpiar el aparato.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

ELIMINACIÓN



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Deseche el electrodoméstico de acuerdo con la normativa local sobre residuos.

No lo tire nunca a la basura, así contribuirá a la mejora del medio ambiente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar o seu forno elétrico, devem ser sempre respeitadas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 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.**

- Não toque em superfícies quentes. Utilize sempre as pegas ou os botões.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou qualquer parte do forno em água ou noutros líquidos.
- Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou da bancada, nem em contacto com superfícies quentes.
- Não utilize o aparelho com o cabo ou a ficha danificados, nem após o aparelho apresentar avarias ou ter sofrido danos de qualquer tipo. Leve o aparelho ao centro de

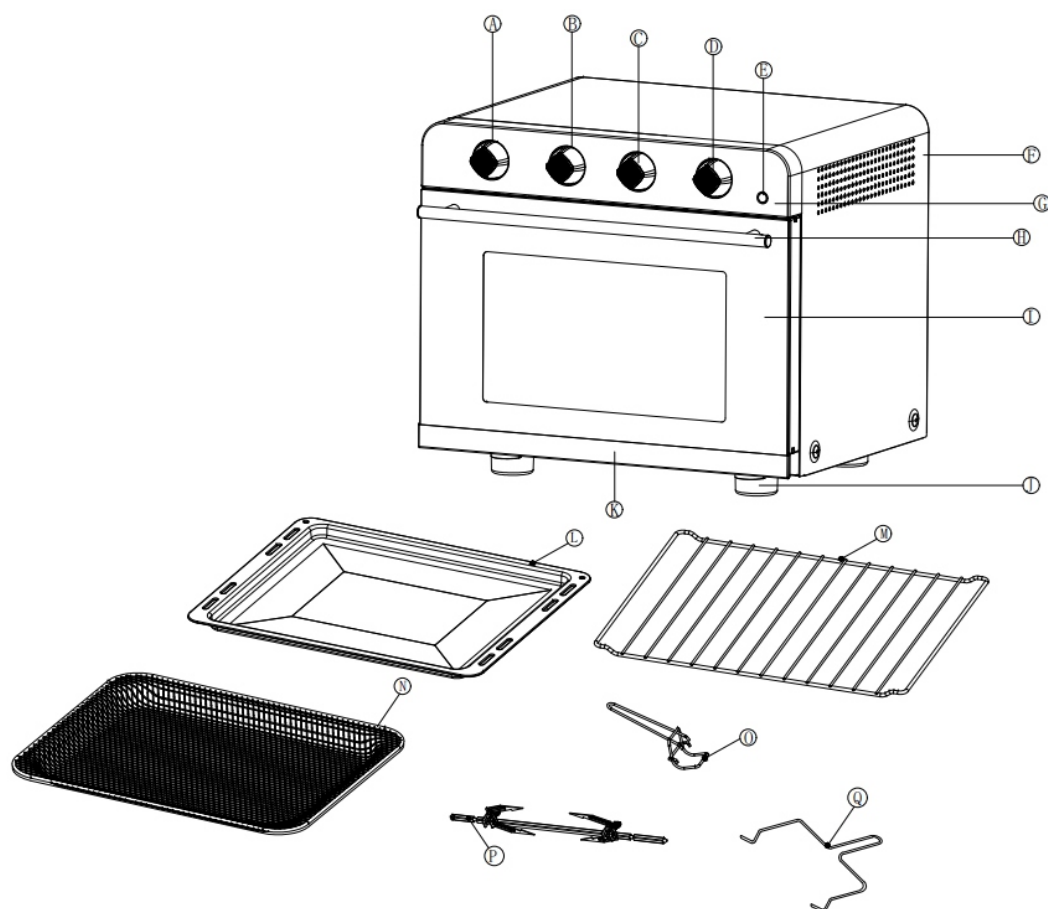
assistência autorizado mais próximo para inspeção, reparação ou ajuste.

- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar perigo ou ferimentos.
- Não coloque sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico quente.
- Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças e antes da limpeza.
- Para desligar, coloque o controlador de tempo na posição OFF e, em seguida, retire a ficha. Segure sempre pela ficha e nunca puxe pelo cabo.
- Deve ter-se extremo cuidado ao mover uma bandeja de recolha de gordura que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Não cubra a bandeja de migalhas nem qualquer parte do forno com folha de alumínio. Isto pode causar o sobreaquecimento do forno.
- Tenha extremo cuidado ao retirar a bandeja, as grelhas ou ao deitar fora gordura quente ou outros líquidos quentes.
- Não limpe o interior do forno com esfregões metálicos, pois podem partir-se pedaços do esfregão e tocar nas peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- Não devem ser introduzidos alimentos de grandes dimensões ou utensílios metálicos num forno elétrico, pois podem provocar um incêndio ou risco de choque elétrico.
- Pode ocorrer um incêndio se o forno estiver coberto ou em contacto com materiais inflamáveis, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e similares, quando estiver em funcionamento. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Deve ter-se extremo cuidado ao utilizar recipientes de cozedura ou de forno fabricados em qualquer material que não seja metal ou vidro resistente ao forno.
- Certifique-se de que nada toca nos elementos superiores ou inferiores do forno.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: cartão, plástico, papel ou qualquer material semelhante.
- Não guarde neste forno quaisquer materiais que não sejam os acessórios recomendados pelo fabricante quando não estiver a ser utilizado.
- Utilize sempre luvas de forno isolantes de proteção ou utilize uma pega especial ao inserir ou retirar itens do forno quente
- Este aparelho possui uma porta de vidro de segurança temperado. O vidro é mais resistente do que o vidro comum e mais resistente à quebra. O vidro temperado ainda pode partir-se nas bordas. Evite riscar a superfície da porta ou danificar as bordas.
- Não utilize ao ar livre.
- Não utilize o aparelho para fins diferentes dos previstos.
- A porta ou a superfície exterior podem aquecer quando o aparelho estiver em funcionamento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES, APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

Conheça o seu novo forno

COMPONENTES PRINCIPAIS



A: Botão de regulação da temperatura
 B: Botão de regulação da luz e do espeto giratório
 C: Botão de seleção de funções
 D: Temporizador
 E: Luz indicadora
 F: Carcaça
 G: Painel de controlo
 H: Pega

I: Porta de vidro
 J: Pés do forno
 K: Moldura da porta
 L: Tabuleiro de cozedura
 M: Grelha
 N: Cesto da fritadeira de ar quente
 O: Pega do tabuleiro
 P: Espeto giratório
 Q: Pega do espeto giratório

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Tensão: 220-240 V~, 50/60 Hz.
- Potência: 1800 Watts.

Consumo em modo desligado	P_o	0.03	W
Consumo em modo de espera	P_{SB}	0.38	W
Função de gestão de energia	[sim]		
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

Funcionamento

Antes de utilizar o seu forno

Antes de utilizar o seu forno elétrico com espeto e convecção pela primeira vez, certifique-se de que:

1. O forno está desligado da tomada.
2. Lave todos os acessórios em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça.
3. Seque bem todos os acessórios e volte a montá-los no forno, ligue à corrente e o novo forno elétrico estará pronto a usar.
4. Após voltar a montar o forno, recomendamos que o ligue à temperatura mais elevada (230 °C) na função de fritura sem óleo durante 15 minutos para eliminar quaisquer resíduos de embalagem que possam ter ficado após o transporte. Isto também removerá todos os vestígios de odor inicialmente presentes.

Nota: A operação inicial de arranque pode resultar num odor e fumo mínimos (cerca de 15 minutos). Isto é normal e inofensivo. Deve-se à queima da substância protetora aplicada aos elementos de aquecimento na fábrica.

1. Descrição das funções

- **Controlo da temperatura:** Selecione a temperatura desejada no sentido horário, de OFF a 230 °C, para cozinhar.
- **Controlo do temporizador:** Rode o botão no sentido horário até ao tempo desejado; a luz de funcionamento acende-se. É ajustável de 0 a 60 minutos.

Se ouvir um sinal sonoro, significa que chegou ao fim do tempo programado. O temporizador também funciona como interruptor «ON/OFF».

Quando colocado em «OFF», significa que o forno está desligado da fonte de alimentação.

- **Controlo de funções:** Este forno está equipado com 6 posições para uma variedade de necessidades de cozedura:

OFF

Grelhar : Nesta posição, os elementos de aquecimento superiores podem funcionar.

Cozer : Nesta posição, os elementos de aquecimento inferiores podem funcionar.

Tostar : Nesta posição, os elementos de aquecimento superiores e inferiores podem funcionar em conjunto.

Grelhar + Convecção : Nesta posição, os elementos de aquecimento superiores e a função de convecção podem funcionar em conjunto.

Fritadeira de ar quente  Air Fryer: Nesta posição, os elementos de aquecimento superiores e inferiores e a função de fritadeira de ar quente podem funcionar em conjunto.

- **Luz indicadora:** Acende-se quando o elemento de aquecimento está ligado.

- **Cesto de fritura:** Utiliza-se para alimentos como bife, coxinha de frango, peixe, camarão, legumes, pedaços de fruta, etc.
- **Tabuleiro de cozedura:** Para grelhar e assar carne, aves, peixe e vários outros alimentos.
- **Grelha:** Para torrar, cozer e cozinhar em geral em caçarolas e tabuleiros normais.
- **Lâmpada interna:** Funciona quando o forno é ligado na posição da função de lâmpada interna.
- **Espeto giratório:** A função de espeto giratório funciona automaticamente quando o botão de função está na posição de espeto giratório. Quando a temperatura e a função desejadas forem selecionadas, ajuste o temporizador na posição desejada. O espeto giratório começará a funcionar.

CUIDADO: Tenha sempre muito cuidado ao retirar a tabuleira, a grelha ou qualquer recipiente quente de um forno quente. Utilize sempre a pega da grelha ou uma luva de forno ao retirar itens quentes do forno.

COMO GRELHAR

Para obter melhores resultados, recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 15 minutos a 230 °C.

Funcionamento:

- Coloque os alimentos na grelha e deslize-a para a posição superior do forno. Os alimentos devem ser colocados o mais próximo possível do elemento de aquecimento superior, sem o tocar.
- Coloque a bandeja na posição mais baixa do forno para recolher eventuais pingos.
- Para evitar riscos de incêndio, recomenda-se envolver os alimentos em papel de alumínio.
- Regule o botão de controlo de temperatura para a temperatura adequada.
- Pincele os alimentos com molhos ou óleo, conforme desejar.
- Defina o botão de função para «Aquecedor superior». ()
- Gire o botão de tempo para o tempo de cozedura desejado.
- Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura indicado.
- Para verificar ou retirar o assado, utilize a pega da bandeja fornecida para o ajudar a deslizar o assado para dentro e para fora.
- Quando a grelha estiver concluída, desligue o temporizador.

COMO ASSAR

Tenha em atenção que a função BAKE utiliza apenas os elementos de aquecimento inferiores. Para obter melhores resultados, recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 15 minutos a 230 °C.

Funcionamento:

- Defina o controlo de temperatura para a temperatura adequada.

- Coloque a grelha na guia de suporte da prateleira mais baixa ou do meio.
- Coloque os alimentos na grelha e deslize-a para dentro do forno.
- Os alimentos devem ser colocados o mais próximo possível do elemento de aquecimento inferior, sem o tocar.
- Pincele os alimentos com molhos ou óleo, conforme desejar.
- Gire o botão de tempo para o tempo de cozedura desejado.
- Gire o botão de função para “Aquecedor inferior”. ()
- Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura indicado.
- Quando a grelha estiver concluída, desligue o temporizador.

COMO TOSTAR

Tenha em atenção que a função TOAST utiliza todos os elementos de aquecimento. O forno de grande capacidade permite tostar 4 a 6 fatias de pão, 6 muffins, waffles congelados ou panquecas congeladas. Ao tostar apenas 1 ou 2 itens, coloque os alimentos na grelha de cozedura no centro do forno.

Funcionamento:

- Coloque os alimentos na grelha e deslize-a para a posição do suporte do meio.
- Defina o botão de controlo de temperatura para a temperatura adequada.
- Defina o botão de função para “Aquecedor Superior e Inferior”. ()
- Certifique-se de que o tabuleiro traseiro está no lugar.
- Gire o botão de controlo de tempo para o tempo de cozedura desejado.
- A campainha tocará para sinalizar o fim do ciclo de torragem.
- Quando a torragem estiver concluída, desligue o temporizador.

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO DE CONVECÇÃO

- Coloque os alimentos na grelha ou no cesto de fritura e deslize-os para a posição central da grelha.
- Ajuste o botão de controlo de temperatura para a temperatura adequada.
- Ajuste o botão de função para a função com convecção ()
- Certifique-se de que o tabuleiro traseiro está no lugar.
- Gire o botão de controlo de tempo para o tempo de cozedura desejado.
- A campainha tocará para sinalizar o fim do ciclo de torragem.
- Quando a cozedura estiver concluída, desligue o temporizador.

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO DE FRITADEIRA DE AR QUENTE

- Coloque os alimentos na grelha ou no cesto de fritura e deslize-os para a posição central da grelha.
- Ajuste o botão de controlo de temperatura para a temperatura adequada.

- Selecione a função «Fritadeira de ar quente» no botão de funções. ()
- Certifique-se de que o tabuleiro traseiro está no lugar.
- Gire o botão de controlo de tempo para o tempo de cozedura desejado.
- Um sinal sonoro indicará o fim do ciclo de torragem.
- Quando a cozedura estiver concluída, desligue o temporizador.

COMO UTILIZAR O ESPETO GIRATÓRIO

Recomendamos que não cozinhe um assado com mais de 1,8 a 2,3 kg no espeto giratório. O frango deve ser amarrado com um fio para evitar que as pernas ou asas se soltem durante a cozedura e para que o espeto gire suavemente. Para obter os melhores resultados, recomendamos que pré-aqueça o forno durante 15 minutos a 230 °C.

Funcionamento:

- Defina o controlo de temperatura para o calor desejado.
- Insira a carne ou aves que vai cozinhar no espeto do espeto giratório. Certifique-se de que a carne ou aves estão bem fixas com as pinças do espeto e os parafusos de aperto manual. Certifique-se de que a carne ou aves estão centradas no espeto.
- Insira a extremidade pontiaguda do espeto do espeto giratório no encaixe de acionamento, localizado no lado direito da parede do forno. Certifique-se de que a extremidade quadrada do espeto do espeto giratório assenta no suporte do espeto giratório localizado no lado esquerdo da parede do forno.
- Deslize o tabuleiro de cozedura para a posição mais baixa para recolher os pingos de gordura dos alimentos.
- Gire o botão de função para «Espeto giratório» ou «Espeto giratório e lâmpada».
- Gire o seletor de tempo para o tempo de cozedura desejado.
- Quando a cozedura estiver concluída, o alarme do forno soará; gire o seletor de função para «OFF».
- Retire o espeto do forno colocando os ganchos da pega do espeto sob as ranhuras em ambos os lados do espeto; levante primeiro o lado esquerdo do espeto, puxando-o para cima e para fora. Em seguida, puxe o espeto do espeto giratório para fora do encaixe de acionamento e retire cuidadosamente a carne assada do forno.
- Retire a carne ou a ave do espeto do espeto giratório e coloque-a numa tábua de cortar ou numa travessa.

Limpeza e manutenção

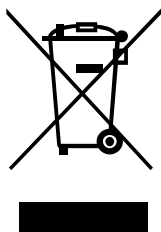
LIMPE O APARELHO APÓS CADA UTILIZAÇÃO.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
2. Utilize água morna com uma pequena quantidade de detergente líquido para limpar o tabuleiro, a grelha e a ferramenta de remoção. Enxague os itens com água em abundância e seque-os bem.
3. Utilize um pano húmido para limpar o interior e o exterior do forno e a porta. Seque-os bem.
4. Coloque todos os itens de volta no forno e guarde-o.



- Certifique-se de que a ficha foi retirada da tomada antes de limpar o aparelho.
- Nunca utilize produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, nem objetos pontiagudos (como facas ou escovas duras) para limpar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.

ELIMINAÇÃO



PROTEÇÃO AMBIENTAL

Elimine o aparelho de acordo com os regulamentos locais de recolha de lixo.

Nunca o deite no lixo, para que possa contribuir para a melhoria do ambiente

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza il forno elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

- 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.
- Spegnerne 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.

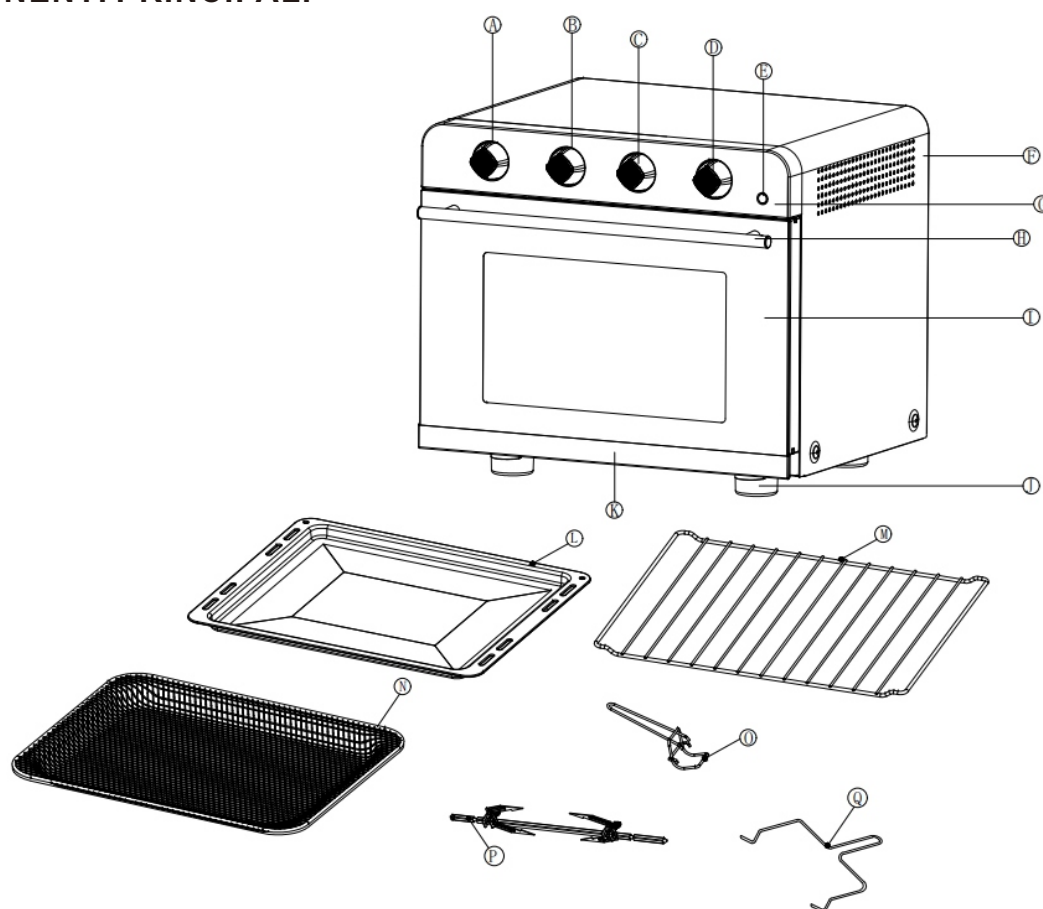
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre le maniglie o le manopole.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte del forno in acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, né che tocchi superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, oppure in caso di malfunzionamento o di danni di qualsiasi tipo. Rivolgersi al centro di assistenza autorizzato più vicino per far controllare, riparare o regolare l'apparecchio.

- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare pericoli o lesioni.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico acceso.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare parti e prima della pulizia.
- Per scollegare, portare il selettore di tempo su OFF, quindi rimuovere la spina. Tenere sempre la spina e non tirare mai il cavo.
- Prestare estrema attenzione quando si sposta una leccarda contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
- Non coprire il vassoio raccogli briciole o qualsiasi parte del forno con fogli di alluminio. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento del forno.
- Prestare estrema attenzione quando si rimuovono il vassoio, le griglie o si smaltiscono grasso bollente o altri liquidi bollenti.
- Non pulire l'interno del forno con spugne metalliche, poiché frammenti potrebbero staccarsi dalla spugna e entrare in contatto con parti elettriche, creando un rischio di scossa elettrica.
- Non inserire alimenti di grandi dimensioni o utensili metallici nel forno tostapane, poiché potrebbero causare un incendio o un rischio di scossa elettrica.
- Se durante il funzionamento il forno è coperto o a contatto con materiali infiammabili, tra cui tende, tendaggi, pareti e simili, potrebbe verificarsi un incendio. Non riporre alcun oggetto sopra l'apparecchio quando è in funzione.
- Prestare la massima attenzione quando si utilizzano contenitori per la cottura o la cottura al forno realizzati con materiali diversi dal metallo o dal vetro resistente al calore.
- Assicurarsi che nulla tocchi gli elementi superiori o inferiori del forno.
- Non inserire nel forno nessuno dei seguenti materiali: cartone, plastica, carta o simili.
- Quando non è in uso, non riporre nel forno materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore.
- Indossare sempre guanti da forno protettivi e isolanti o utilizzare una maniglia speciale quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.
- Questo apparecchio è dotato di una porta in vetro temperato di sicurezza. Il vetro è più resistente del vetro normale e più resistente alla rottura. Il vetro temperato può comunque rompersi lungo i bordi. Evitare di graffiare la superficie della porta o di scheggiare i bordi.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- La porta o la superficie esterna possono diventare calde quando l'apparecchio è in funzione.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI, SOLO PER USO DOMESTICO.

Conoscere il vostro nuovo forno

COMPONENTI PRINCIPALI



A: Manopola di regolazione della temperatura
 B: Manopola di controllo della lampada e del girarrosto
 C: Manopola di selezione delle funzioni
 D: Timer
 E: Spia luminosa
 F: Alloggiamento
 G: Pannello di controllo
 H: Maniglia

I: Porta in vetro
 J: Piedino del forno
 K: Telaio della porta
 L: Teglia
 M: Griglia
 N: Cestello della friggitrice ad aria
 O: Maniglia della teglia
 P: Girarrosto
 Q: Maniglia del girarrosto

SPECIFICHE TECNICHE:

- Tensione: 220-240 V~, 50/60 Hz.
- Potenza: 1800 Watt.

Potenza in modalità spenta	P_o	0.03	W
Potenza in modalità standby	P_{SB}	0.38	W
Funzione di gestione dell'alimentazione	[sì]		
Tempo di attivazione automatica della modalità spenta	T_o	[N/A]	Min
Tempo di attivazione automatica della modalità standby	T_{SB}	[N/A]	Min

Funzionamento

Prima di utilizzare il forno

Prima di utilizzare per la prima volta il forno tostapane con girarrosto e convezione, assicurarsi di:

1. Verificare che il forno sia scollegato dalla presa di corrente.
2. Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
3. Asciugare accuratamente tutti gli accessori e rimontarli nel forno, collegare l'alimentazione, il nuovo forno tostapane è pronto per l'uso.
4. Dopo aver rimontato il forno, si consiglia di farlo funzionare alla temperatura massima (230 °C) con la funzione friggitrice ad aria per 15 minuti per eliminare eventuali residui di imballaggio che potrebbero essere rimasti dopo la spedizione. Questo rimuoverà anche ogni traccia di odore inizialmente presente.

Nota: il primo avvio potrebbe causare un leggero odore e fumo (circa 15 minuti). Questo è normale e innocuo. È dovuto alla combustione della sostanza protettiva applicata agli elementi riscaldanti in fabbrica.

1. Descrizione delle funzioni

- **Controllo della temperatura:** Scegliere la temperatura desiderata ruotando in senso orario da OFF a 230 °C per la cottura.
- **Controllo del timer:** Ruotare la manopola in senso orario sul tempo desiderato; la spia di funzionamento si accende. È regolabile da 0 a 60 minuti.

Se si sente un segnale acustico, significa che il tempo programmato è terminato. Il timer funge anche da interruttore "ON/OFF".

Quando è impostato su "OFF", il forno non è collegato all'alimentazione elettrica.

- **Controllo delle funzioni:** Questo forno è dotato di 6 posizioni per soddisfare una varietà di esigenze di cottura:

OFF

Griglia  : In questa posizione, funzionano gli elementi riscaldanti superiori.

Cottura  : In questa posizione, gli elementi riscaldanti inferiori possono funzionare.

Tostatura  : In questa posizione, gli elementi riscaldanti superiori e inferiori possono funzionare insieme.

Griglia + Convettore  : In questa posizione, gli elementi riscaldanti superiori e la funzione di convezione possono funzionare insieme.

Friggitrice ad aria  Air Fryer : In questa posizione, gli elementi riscaldanti superiori e inferiori e la funzione di friggitrice ad aria possono funzionare insieme.

- **Spia luminosa:** Si accende quando l'elemento riscaldante è acceso.
- **Cestello di frittura:** Viene utilizzato per alimenti quali bistecche, cosce di pollo, pesce, gamberetti, verdure, pezzi di frutta ecc.
- **Vassoio da forno:** Per grigliare e arrostiti carne, pollame, pesce e vari altri alimenti.

- **Griglia:** Per tostare, cuocere al forno e per la cottura in generale in pirofile e padelle standard.
- **Lampada interna:** si accende quando il forno è acceso e la funzione della lampada interna è attivata.
- **Girarrosto:** la funzione girarrosto si attiva automaticamente quando la manopola delle funzioni è posizionata su "Girarrosto". Una volta selezionata la temperatura e la funzione desiderate, impostare il timer sulla posizione desiderata. Il girarrosto inizierà a funzionare.

ATTENZIONE: Prestare sempre la massima attenzione quando si rimuovono la teglia, la griglia o qualsiasi contenitore caldo da un forno caldo. Utilizzare sempre la maniglia della griglia o un guanto da forno quando si rimuovono oggetti caldi dal forno.

COME GRIGLIARE

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti a 230 °C.

Funzionamento:

- Disporre gli alimenti sulla griglia e inserirla nel ripiano superiore. Gli alimenti devono essere posizionati il più vicino possibile alla resistenza superiore senza toccarla.
- Riporre il vassoio nel ripiano più basso per raccogliere eventuali gocciolamenti.
- Per prevenire rischi di incendio, si consiglia di avvolgere gli alimenti in un foglio di alluminio.
- Impostare la manopola di regolazione della temperatura sul valore appropriato.
- Spennellare gli alimenti con salse o olio, a piacere.
- Impostare la manopola delle funzioni su "Riscaldatore superiore". ()
- Girare la manopola del tempo sul tempo di cottura desiderato.
- Girare il cibo a metà del tempo di cottura prescritto.
- Per controllare o rimuovere l'arrosto, utilizzare la maniglia del vassoio in dotazione per facilitare l'inserimento e l'estrazione dell'arrosto.
- Al termine della cottura alla griglia, spegnere il timer.

COME CUOCERE AL FORNO

Si prega di notare che la funzione BAKE utilizza solo gli elementi riscaldanti inferiori. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti a 230 °C.

Funzionamento:

- Impostare il controllo della temperatura sulla temperatura appropriata.
- Posizionare la griglia sul supporto più basso o centrale.
- Posizionare il cibo sulla griglia e inserirla nel forno.
- Il cibo deve essere posizionato il più vicino possibile all'elemento riscaldante inferiore senza toccarlo.

- Spennellare il cibo con salse o olio, a piacere.
- Impostare il selettore del tempo sul tempo di cottura desiderato.
- Impostare il selettore delle funzioni su “Riscaldatore inferiore”. ()
- Girare il cibo a metà del tempo di cottura prescritto.
- Al termine della cottura alla griglia, spegnere il timer.

COME TOSTARE

Si prega di notare che la funzione TOAST utilizza tutti gli elementi riscaldanti. Il forno di grande capacità consente di tostare da 4 a 6 fette di pane, 6 muffin, waffle surgelati o pancake surgelati. Quando si tostano solo 1 o 2 alimenti, posizionarli sulla griglia al centro del forno.

Funzionamento:

- Posizionare il cibo sulla griglia e inserirla nella posizione centrale.
- Impostare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura appropriata.
- Impostare la manopola delle funzioni su “Riscaldatore superiore e inferiore”. ()
- Assicurarsi che il vassoio posteriore sia in posizione.
- Girare la manopola di controllo del tempo sul tempo di cottura desiderato.
- Un segnale acustico suonerà per segnalare la fine del ciclo di tostatura.
- Al termine della tostatura, spegnere il timer.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE CONVEZIONE

- Posizionare il cibo sulla griglia o nel cestello di frittura e inserirlo nella posizione centrale del ripiano.
- Impostare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura appropriata.
- Impostare la manopola delle funzioni sulla funzione con convezione ()
- Assicurarsi che il vassoio posteriore sia in posizione.
- Ruotare la manopola di controllo del tempo sul tempo di cottura desiderato.
- Un segnale acustico indicherà la fine del ciclo di tostatura.
- Al termine della cottura, spegnere il timer.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE FRIGGITRICE AD ARIA

- Posizionare il cibo sulla griglia o nel cestello di frittura e inserirlo nella posizione centrale del ripiano.
- Impostare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura appropriata.
- Impostare la manopola delle funzioni su “Friggitrice ad aria”. ()
- Assicurarsi che il vassoio posteriore sia in posizione.
- Ruotare la manopola di controllo del tempo sul tempo di cottura desiderato.
- Un segnale acustico indicherà la fine del ciclo di tostatura.

- Al termine della cottura, spegnere il timer.

COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

Si consiglia di non cuocere un arrosto più grande di 4-5 libbre sullo spiedo del girarrosto. Il pollo deve essere legato con uno spago per evitare che le cosce o le ali si distendano durante la cottura e per consentire al girarrosto di ruotare senza intoppi. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti a 230 °C.

Funzionamento:

- Impostare il controllo della temperatura sul calore desiderato.
- Inserire la carne o il pollame da cuocere sullo spiedo del girarrosto. Assicurarsi che la carne o il pollame siano fissati saldamente con le pinze dello spiedo e le viti a testa zigrinata. Assicurarsi che la carne o il pollame siano centrati sullo spiedo.
- Inserire l'estremità appuntita dello spiedo nel foro di fissaggio, situato sul lato destro della parete del forno. Assicurarsi che l'estremità quadrata dello spiedo poggia sul supporto dello spiedo situato sul lato sinistro della parete del forno.
- Far scorrere la teglia nella posizione più bassa per raccogliere i succhi di cottura.
- Girare la manopola delle funzioni su "Rotisserie" o "Rotisserie e lampada".
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
- Al termine della cottura, suonerà il segnale acustico del forno; ruotare la manopola delle funzioni su "OFF".
- Rimuovere lo spiedo dal forno posizionando i ganci della maniglia dello spiedo sotto le scanalature su entrambi i lati dello spiedo, sollevando prima il lato sinistro dello spiedo per estrarlo. Quindi estrarre lo spiedo dal supporto di rotazione e rimuovere con cautela l'arrosto dal forno.
- Togliere la carne o il pollame dallo spiedo e disporlo su un tagliere o un vassoio.

Pulizia e manutenzione

PULIRE L'ELETTRODOMESTICO DOPO OGNI UTILIZZO.

1. Staccare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Utilizzare acqua calda con una piccola quantità di detersivo per piatti per pulire la teglia, la griglia e l'attrezzo di estrazione. Sciacquare gli oggetti con abbondante acqua e asciugarli accuratamente.
3. Utilizzare un panno umido per pulire l'interno e l'esterno del forno e la porta. Asciugarli accuratamente.
4. Riporre tutti gli accessori nel forno e riporre l'apparecchio.



- Assicurarsi che la spina sia stata scollegata dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare mai detersivi corrosivi o abrasivi né oggetti appuntiti (come coltelli o spazzole dure) per pulire l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.

SMALTIMENTO**PROTEZIONE DELL'AMBIENTE**

Smaltire l'apparecchio secondo le normative locali sui rifiuti.
Non gettarlo mai nella spazzatura, in modo da contribuire al
miglioramento dell'ambiente



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANTA

Atunci când utilizați cuptorul electric, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

- 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.

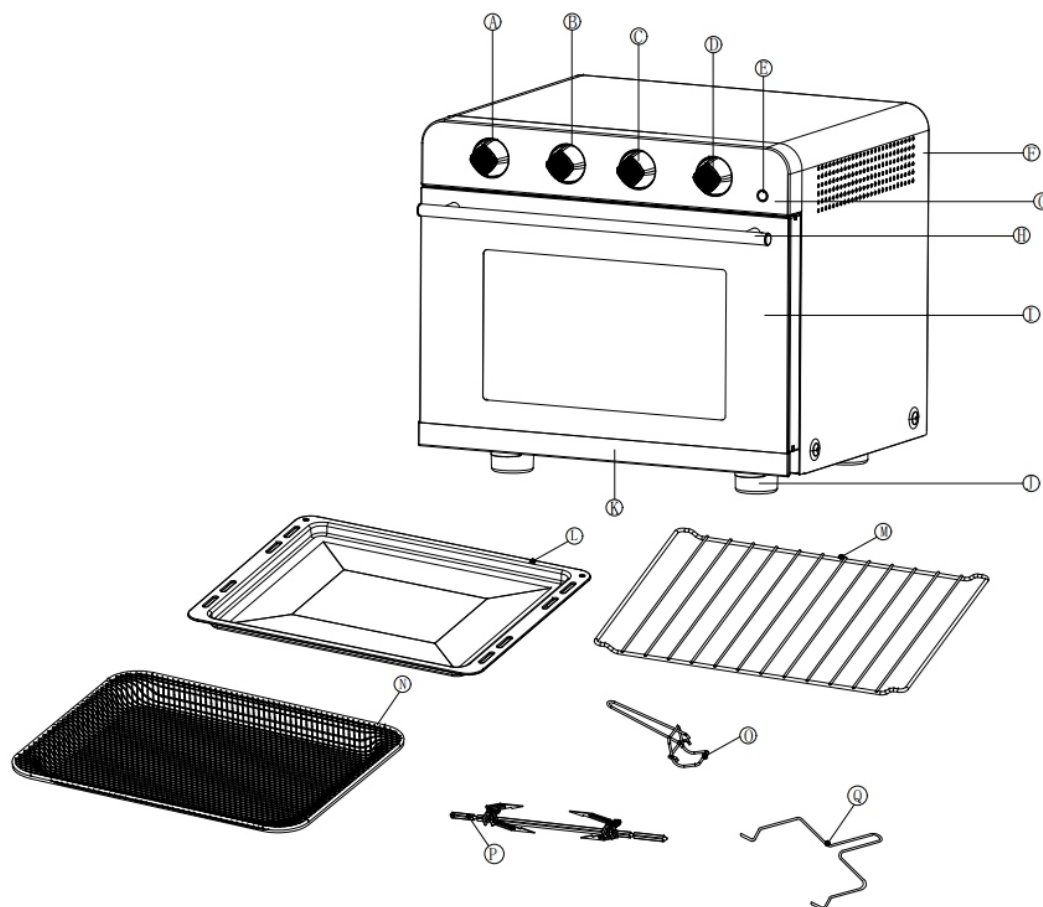
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți întotdeauna mânerele sau butoanele.
- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau orice altă componentă a cuptorului în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului și nu lăsați-l să atingă suprafețele fierbinți.
- Nu utilizați aparatul cu cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce aparatul a funcționat defectuos sau a fost deteriorat în orice fel. Duceți aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparație sau reglare.

- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca pericole sau vătămări.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric fierbinte.
- Deconectați aparatul de la priză când nu îl utilizați și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a monta sau demonta piese și înainte de curățare.
- Pentru a deconecta aparatul, rotiți butonul de control al timpului în poziția OFF, apoi scoateți ștecherul. Țineți întotdeauna ștecherul și nu trageți niciodată de cablu.
- Trebuie să aveți mare grijă când mutați o tavă de scurgere care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- Nu acoperiți tava pentru firimituri sau orice altă parte a cuptorului cu folie de metal. Acest lucru poate provoca supraîncălzirea cuptorului.
- Aveți mare grijă când scoateți tava, grătarele sau când aruncați grăsimi fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- Nu curățați interiorul cuptorului cu bureți metalici de curățat, deoarece bucăți din burete se pot desprinde și pot atinge părțile electrice, creând un risc de electrocutare.
- Alimentele de dimensiuni mari sau ustensilele metalice nu trebuie introduse într-un cuptor cu prăjitor de pâine, deoarece pot provoca un incendiu sau un risc electric.
- Poate izbucni un incendiu dacă cuptorul este acoperit sau atinge materiale inflamabile, inclusiv perdele, draperii, pereți și altele asemenea, în timpul funcționării. Nu depozitați niciun obiect deasupra aparatului în timpul funcționării.
- Trebuie să aveți mare grijă atunci când utilizați recipiente de gătit sau de copt fabricate din orice alt material decât metal sau sticlă rezistentă la cuptor.
- Asigurați-vă că nimic nu atinge elementele superioare sau inferioare ale cuptorului.
- Nu introduceți în cuptor niciunul dintre următoarele materiale: carton, plastic, hârtie sau orice alt material similar.
- Nu depozitați în acest cuptor alte materiale decât accesoriile recomandate de producător atunci când nu este utilizat.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție izolate pentru cuptor sau utilizați un mâner special atunci când introduceți sau scoateți obiecte din cuptorul fierbinte.
- Acest aparat are o ușă din sticlă securizată, călit. Sticla este mai puternică decât sticla obișnuită și mai rezistentă la spargere. Sticla călit se poate sparge totuși în jurul marginilor. Evitați zgărirea suprafeței ușii sau ciobirea marginilor.
- Nu utilizați în aer liber.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Ușa sau suprafața exterioară se pot încălzi când aparatul funcționează.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI, DOAR PENTRU UTILIZARE CASNICĂ.

Cum să vă familiarizați cu noul cuptor

COMPONENTE PRINCIPALE



A: Buton de reglare a temperaturii
 B: Buton de comandă pentru lampa și rotisorul
 C: Buton de comandă pentru funcții
 D: Cronometru
 E: Indicator luminos
 F: Carcasă
 G: Panou de control
 H: Mâner

I: Ușă din sticlă
 J: Picior cuptor
 K: Cadru ușă
 L: Tava de copt
 M: Grătar din sârmă
 N: Coș friteuză cu aer cald
 O: Mâner tavă
 P: Rotisor
 Q: Mâner rotisor

SPECIFICAȚII TEHNICE:

- Tensiune: 220-240 V~, 50/60 Hz.
- Putere: 1800 W.

Consum în modul oprit	P_o	0.03	W
Consum în modul standby	P_{SB}	0.38	W
Funcție de gestionare a energiei	[da]		
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

Funcționare

Înainte de a utiliza cuptorul

Înainte de a utiliza cuptorul cu rotisor și convecție pentru prima dată, asigurați-vă că:

1. Cuptorul este deconectat de la priză.
2. Spălați toate accesoriile în apă fierbinte cu săpun sau în mașina de spălat vase.
3. Uscați bine toate accesoriile și reasamblați-le în cuptor, conectați alimentarea cu energie electrică și cuptorul cu rotisor este gata de utilizare.
4. După reasamblarea cuptorului, vă recomandăm să îl porniți la cea mai ridicată temperatură (230 °C) pe funcția de friptură cu aer cald timp de 15 minute pentru a elimina orice reziduuri de ambalaj care ar putea rămâne după transport. Acest lucru va elimina, de asemenea, toate urmele de miros prezente inițial.

Notă: Operațiunea inițială de pornire poate genera un miros și fum minim (aproximativ 15 minute). Acest lucru este normal și inofensiv. Se datorează arderii substanței de protecție aplicate elementelor de încălzire în fabrică.

1. Descrierea funcțiilor

- **Controlul temperaturii:** Alegeți temperatura dorită în sensul acelor de ceasornic, de la OFF la 230 °C, pentru gătit.
- **Controlul temporizatorului:** Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic până la timpul dorit; indicatorul luminos se aprinde. Timpul este reglabil între 0 și 60 de minute. Dacă auziți un semnal sonor, înseamnă că a expirat timpul programat. Temporizatorul servește și ca comutator pentru „ON/OFF”. Când este rotit în poziția „OFF”, cuptorul nu mai este conectat la sursa de alimentare.
- **Controlul funcțiilor:** Acest cuptor este echipat cu 6 poziții pentru o varietate de necesități de gătit:

OFF

Grătar : În această poziție, elementele de încălzire superioare pot funcționa.

Coacere : În această poziție, elementele de încălzire inferioare pot funcționa.

Pâine prăjită : În această poziție, elementele de încălzire superioare și inferioare pot funcționa împreună.

Grătar + Convecție : În această poziție, elementele de încălzire superioare și funcția de convecție pot funcționa împreună.

Fritează cu aer cald  Air Fryer: În această poziție, elementele de încălzire superioare și inferioare și funcția de fritează cu aer cald pot funcționa împreună.

- **Indicator luminos:** Se aprinde când elementul de încălzire este pornit.
- **Coș de prăjit:** Se folosește pentru alimente precum friptură, pulpă de pui, pește, creveți, legume, bucăți de fructe etc.
- **Tavă de copt:** Pentru fript și prăjit carne, păsări, pește și diverse alte alimente.

- **Grătar:** Pentru prăjit, copt și gătit în general în vase de caserolă și tigăi standard.
- **Lampa interioară:** Funcționează atunci când cuptorul este pornit în poziția funcției de iluminare interioară.
- **Rotisor:** Funcția de rotisor funcționează automat atunci când butonul de funcție este în poziția de rotisor. După selectarea temperaturii și a funcției dorite, setați cronometrul la poziția dorită. Rotisorul va începe să funcționeze.

ATENȚIE: Aveți întotdeauna mare grijă când scoateți tava de copt, grătarul sau orice recipient fierbinte dintr-un cuptor fierbinte. Folosiți întotdeauna mânerul grătarului sau o mănușă de bucătărie când scoateți obiecte fierbinți din cuptor.

CUM SE GRĂTAREAZĂ

Pentru rezultate optime, se recomandă să preîncălziți cuptorul timp de 15 minute la 230 °C.

Funcționare:

- Așezați alimentele pe grătarul de sârmă și introduceți-l în poziția superioară a cuptorului. Alimentele trebuie așezate cât mai aproape posibil de elementul de încălzire superior, fără a-l atinge.
- Puneți tava înapoi în poziția inferioară a cuptorului pentru a colecta eventualele picături.
- Pentru a preveni riscul de incendiu, se recomandă învelirea alimentelor în folie de aluminiu.
- Reglați butonul de control al temperaturii la temperatura corespunzătoare.
- Ungeți alimentele cu sosuri sau ulei, după preferințe.
- Setați butonul de funcție pe „Încălzitor superior”. ()
- Rotiți butonul de timp la durata de gătit dorită.
- Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătit prescris.
- Pentru a verifica sau a scoate friptura, utilizați mânerul tăvii furnizat pentru a vă ajuta să introduceți și să scoateți friptura.
- Când friptura este gata, opriți cronometrul.

CUM SE COACE

Vă rugăm să rețineți că funcția BAKE utilizează numai elementele de încălzire inferioare. Pentru rezultate optime, se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de 15 minute la 230 °C.

Funcționare:

- Setați controlul de temperatură la temperatura corespunzătoare.
- Așezați grătarul pe ghidajul de susținere al raftului de jos sau de mijloc.
- Așezați alimentele pe grătarul de sârmă și glisați-l în suport.
- Alimentele trebuie așezate cât mai aproape posibil de elementul de încălzire inferior, fără a-l atinge.
- Ungeți alimentele cu sosuri sau ulei, după preferințe.

- Rotiți butonul de timp la durata de gătire dorită.
- Rotiți butonul de funcție la „Încălzitor inferior”. ()
- Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire prescris.
- Când coacerea la grătar este finalizată, opriți cronometrul.

CUM SE PRĂJEȘTE

Vă rugăm să rețineți că funcția TOAST utilizează toate elementele de încălzire. Cuptorul de mare capacitate permite prăjirea a 4-6 felii de pâine, 6 briose, vafe congelate sau clătite congelate. Când prăjiți doar 1 sau 2 produse, așezați alimentele pe grătarul de copt din centrul cuptorului.

Funcționare:

- Așezați alimentele pe grătarul de sârmă și glisați-l în poziția raftului din mijloc.
- Setați butonul de control al temperaturii la temperatura corespunzătoare.
- Setați butonul de funcții la „Încălzitor superior și inferior”. ()
- Asigurați-vă că tava din spate este la locul ei.
- Rotiți butonul de control al timpului la timpul de gătire dorit.
- Un semnal sonor va indica sfârșitul ciclului de prăjire.
- Când prăjirea este terminată, opriți cronometrul.

CUM SE UTILIZEAZĂ FUNCȚIA DE CONVECȚIE

- Așezați alimentele pe grătarul de sârmă sau în coșul de prăjit și glisați-le în poziția de mijloc a raftului.
- Setați butonul de control al temperaturii la temperatura corespunzătoare.
- Setați butonul de funcții la funcția cu convecție ()
- Asigurați-vă că tava din spate este la locul ei.
- Rotiți butonul de control al timpului la timpul de gătire dorit.
- Un semnal sonor va indica sfârșitul ciclului de prăjire.
- Când gătitul este terminat, opriți cronometrul.

CUM SE UTILIZEAZĂ FUNCȚIA DE FRITURĂ CU AER CALD

- Așezați alimentele pe grătarul de sârmă sau în coșul de prăjit și introduceți-le în poziția centrală a raftului.
- Setați butonul de control al temperaturii la temperatura corespunzătoare.
- Setați butonul de funcții la „Fritează cu aer cald”. ()
- Asigurați-vă că tava din spate este așezată corect.
- Rotiți butonul de control al timpului la durata de gătire dorită.
- Un semnal sonor va indica sfârșitul ciclului de prăjire.
- Când gătitul este finalizat, opriți cronometrul.

CUM SE UTILIZEAZĂ FUNCȚIA DE ROTISOR

Vă recomandăm să nu gătiți o friptură mai mare de 4-5 livre pe fusul rotisorului. Puiul trebuie legat cu o sfoară pentru a preveni desfășurarea picioarelor sau aripilor în timpul fripturii și pentru ca ansamblul rotisorului să se rotească fără probleme. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să preîncălziți cuptorul timp de 15 minute la 230 °C.

Funcționare:

- Setați controlul de temperatură la căldura dorită.
- Introduceți carnea sau păsările pe care urmează să le gătiți pe frigăruia rotativă. Asigurați-vă că carnea sau păsările sunt fixate bine cu clemele și șuruburile de prindere ale frigăruii. Asigurați-vă că carnea sau păsările sunt centrate pe frigăruie.
- Introduceți capătul ascuțit al frigăruii în soclul de antrenare, situat în partea dreaptă a peretelui cuptorului. Asigurați-vă că capătul pătrat al frigăruii se sprijină pe suportul frigăruii situat în partea stângă a peretelui cuptorului.
- Glisați tava de copt în poziția cea mai joasă pentru a colecta picăturile de grăsime.
- Rotiți butonul de selectare a funcțiilor la „Rotisserie” sau „Rotisserie și lampă”.
- Rotiți butonul de timp la durata de gătire dorită.
- Când gătitul este finalizat, soneria cuptorului va suna; rotiți butonul de funcții la „OFF”.
- Scoateți frigăruia de rotisor din cuptor, așezând cârligele mânerului rotisorului sub canelurile de pe ambele părți ale frigăruii, ridicați mai întâi partea stângă a frigăruii, ridicând-o în sus și scoțând-o. Apoi trageți tija rotisorului din soclul de antrenare și scoateți cu grijă friptura din cuptor.
- Scoateți carnea sau pasărea de pe tija rotisorului și așezați-o pe o tăietură sau un platou.

Curățare și întreținere

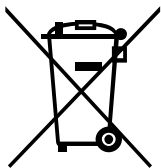
CURĂȚAȚI APARATUL DE FIECARE DATĂ DUPĂ UTILIZARE.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet.
2. Folosiți apă caldă cu o cantitate mică de detergent de vase pentru a curăța tava de copt, grătarul și instrumentul de îndepărtare. Clătiți articolele cu multă apă și uscați-le bine.
3. Folosiți o cârpă umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul cuptorului și ușa. Uscați-le bine.
4. Puneți toate componentele înapoi în cuptor și depozitați cuptorul.



- Asigurați-vă că ștecherul a fost scos din priză înainte de a curăța aparatul.
- Nu folosiți niciodată agenți de curățare corozivi sau abrazivi sau obiecte ascuțite (cum ar fi cuțite sau perii dure) pentru a curăța aparatul.
- Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

ELIMINARE



PROTECȚIA MEDIULUI

Eliminați aparatul conform reglementărilor locale privind deșeurile.
Nu îl aruncați niciodată la gunoi, astfel veți contribui la îmbunătățirea
mediului.



UK

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

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK Ltd

1 Northampton Cross Logistics Park

Northampton Cross Road

Northampton

NN4 9FH

MADE IN CHINA

ES

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

Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

Importador/Fabricante/REP:

Spanish Aosom, S.L.

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

B66295775

atencioncliente@aosom.es

TEL: 931294512

HECHO EN CHINA

FR

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

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par/Fabricant/REP:

MH France

2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma d vida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

Os nossos dados de contacto s o os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENY 

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

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

DE

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

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-87408465



service@aosom.de

Importeur/Hersteller/REP:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

IT

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

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/Produttore/REP:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.1.: 08567220960

FATTO IN CINA



FR

Cet appareil,
ses accessoires,
cordons et batteries
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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

Aosom