

BEDIENUNGSANLEITUNG	DE
HANDLEIDING	NL
MANUEL D'INSTRUCTIONS	FR
INSTRUCTION MANUAL	EN
MANUALE DI ISTRUZIONI	IT
INSTRUKCJA OBSLUGI	PL
MANUAL DE INSTRUCCIONES	ES



Model No.: KR-106L-20(C)

OptimumX MINI-OFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

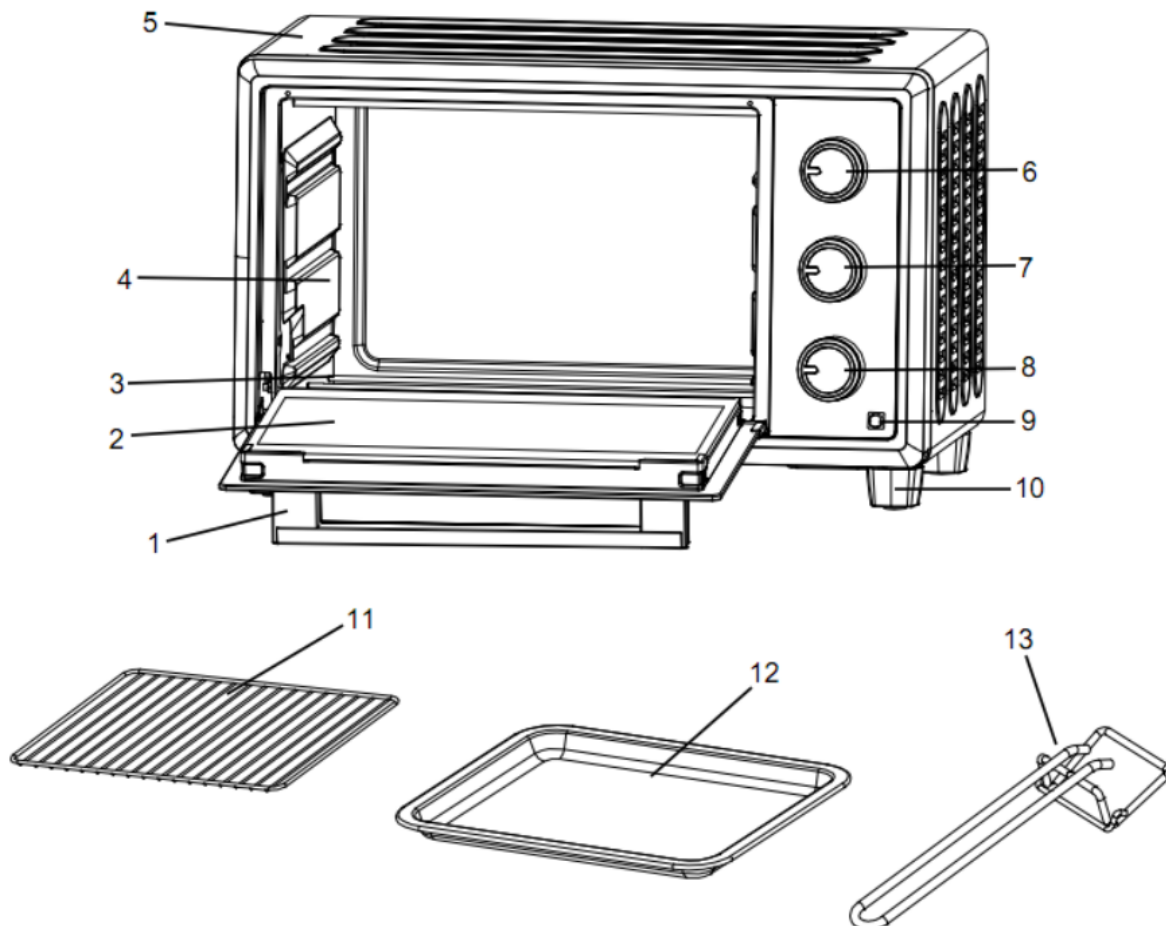
Modell: KR-106L-20(C)



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

BEZEICHNUNG DER TEILE



1. Türgriff	8. Zeitschalter
2. Glastür	9. Kontrollleuchte
3. Heizelement	10. Ofenfüße
4. Röhre	11. Gitterrost
5. Gehäuse	12. Backblech
6. Hitzeregler	13. Hebegriff
7. Auswahlknopf	

PARAMETERDATEN

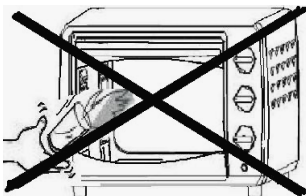
MODELL-NR.	KR-106L-20(C)
------------	---------------

STROMVERSORGUNG	220-240V~ 50/60Hz
LEISTUNG	1380 W

WARNHINWEISE



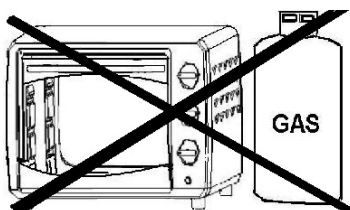
Verwenden Sie immer den beiliegenden Griff, wenn Sie das Blech herausnehmen. Kontakt mit dem heißen Blech kann zu schweren Verbrennungen führen.



Im heißen Zustand kein Wasser auf die Glasscheibe auftragen. Dies kann zum Glasbruch führen.



Ziehen Sie das Stromkabel nur durch festhalten des Steckerkopfes ab. Ziehen Sie niemals am Kabel selbst. Andernfalls können die Drähte im Kabel brechen.



Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in der Nähe eines *Gasbrenners* oder einer anderen Hitzequelle auf und richten Sie keinen elektrischen Lüfter usw. auf das **GERÄT**. Dies könnte eine korrekte Temperaturregelung negativ beeinflussen.



Vermeiden Sie Feuchtigkeit am Netzkabel und fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleiben soll, immer den Netzstecker, andernfalls kann eine Fehlfunktion, während der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist, einen Brand verursachen.

Beim Zubereiten von Gerichten wie Brathähnchen, die Ölspritzer verursachen können, wird empfohlen, 2 Schichten Aluminiumfolie auf das Blech zu legen, um Ölspritzer zu verringern. Legen Sie eine davon auf das Blech. So tropft das Öl in die Lücke zwischen den Folien.



VERWENDUNGSHINWEIS

Besonderer Hinweis: Die Teile und das Zubehör können je nach Modell variieren. Bitte beachten Sie das Bild zum Artikel, den Sie tatsächlich gekauft haben.

Backblech und Gitterrost

Backblech



Brathähnchen,
Hamburger, Steak,
Gratin,
Biskuitkuchen und fast
alle
anderen ofengeeignete
Gerichte

So verwenden Sie den
Blechgriff



Gitterrost



Ofenkartoffeln,
Trockengerichte



Backblech und Gitterrost



Für Gerichte die tropfen, gekochter
Fisch usw.

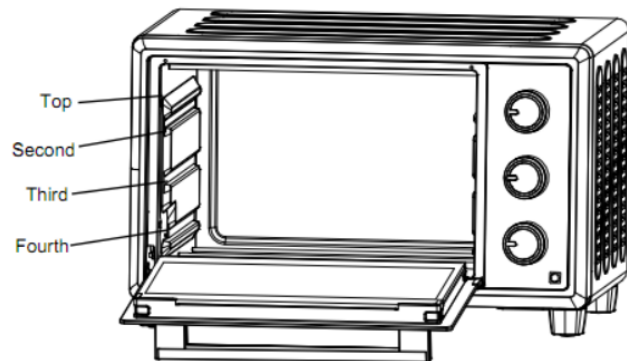
Die Bleche sind nicht perfekt quadratisch.

Hinweis:

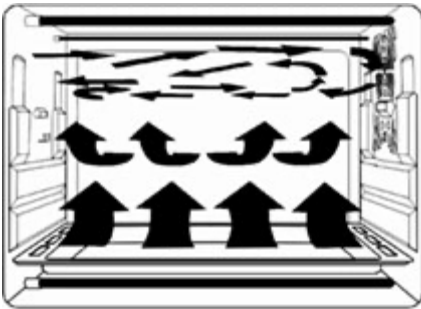
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Pudding und andere heiße Flüssigkeiten entnehmen.

Fachstützen

Sie können das Blech an 4 verschiedenen Positionen einführen, je nachdem, welche Art Gerichte Sie kochen möchten. Wenn Sie zum Beispiel Makkaroni-Gratin zubereiten und es gut überbacken haben möchten, verwenden Sie die obere oder die zweite Fachstütze. Verwenden Sie zum Rösten von Brathähnchen die untere Fachstütze.

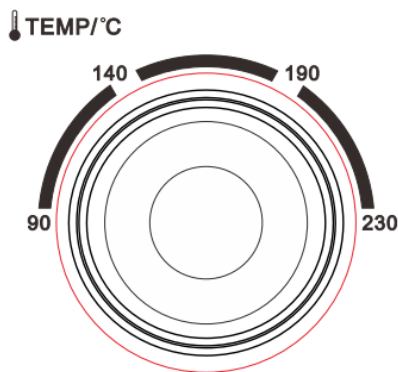


Heißluftfunktion



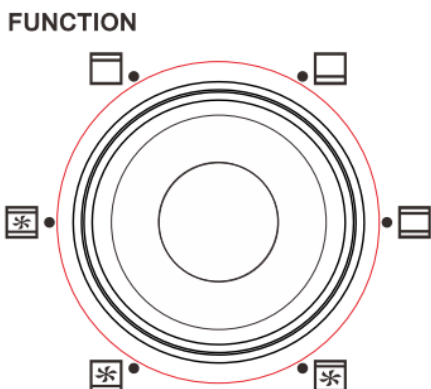
Ausgestattet mit einer speziellen Heißluftfunktion: starke und vollkommen zyklische Luftströmung, für eine rundum Heizung des Ofens. Somit geht der Originalgeschmack nicht verloren.

Funktionskontrolle



Stellen Sie den „Temperaturregler“ ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, um die geeignete Temperatur entsprechend den Gerichten auszuwählen, die Sie zubereiten möchten. (Temperaturregelung von 90°C bis 230°C)

Temperaturregler



Funktionenauswahl
Wählen Sie das geeignete



Obere Heizung



Untere Heizung




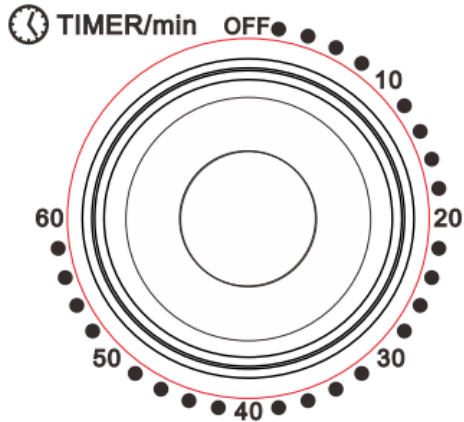
Obere & Untere Heizung



Obere Heizung +
Heißluftfunktion



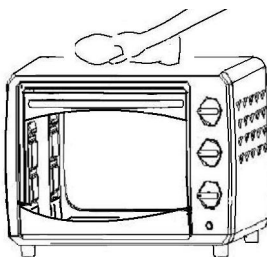
Untere Heizung- +
Heißluftfunktion

<p>Heizelement entsprechend den Gerichten aus, die Sie zubereiten möchten.</p>		<p>Obere und untere Heizung + Heißluftfunktion</p>
<div data-bbox="172 286 638 705">  </div> <p data-bbox="347 712 450 750">Timer</p> <p data-bbox="148 757 638 963">* Sie können den Betriebszustand des Ofens kontrollieren, indem Sie die vordere Kontrollleuchte prüfen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="673 273 1449 465">1. Stellen Sie den Pfeil auf dem „Timer“ auf die Garzeit (Minuten) entsprechend den Gerichten, die Sie zubereiten möchten. <li data-bbox="673 472 1449 907">2. Stellen Sie den „Timer“ ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Der Ofen schaltet sich nach Ablauf der gewählten Zeit automatisch aus und ein akustischer Ton ertönt. Wenn Sie den Timer auf weniger als 5 Minuten einstellen möchten, drehen Sie ihn auf mehr als 6 Minuten und dann auf die gewünschte Zeit zurück. <li data-bbox="673 936 1449 1128">3. Der Ofen kann während des Betriebs manuell ausgeschaltet werden, indem der „Timer“ gegen den Uhrzeigersinn in die Position „OFF“ gedreht wird. 	

REINIGUNGSVERFAHREN



Ziehen Sie den Stecker ab und warten Sie bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.



Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen, das Backblech, den Grillrost und den Blechgriff mit weichem Baumwolltuch (oder Schwamm) und neutralem Reinigungsmittel. Spülen Sie diese dann mit klarem Wasser ab. Verwenden Sie für die Reinigung keine harte Bürste oder Ähnliches, damit die Innenflächen des Ofens nicht zerkratzt werden und das Backblech, der Grillrost und der Blechgriff geschont werden.



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

REFERENZEN FÜR ÜBLICHE GERICHTE

Gericht	Anzahl oder Dicke	Temperatur (°C)	Timer«(min.)
Sandwich	2-3 St.	200	2-3
Toast	2-4 St.	230	2-5
Hamburger	2-3 St.	200	3-5
Fisch	/	200	7-10
Schinken	2 cm	200	7 -12
Würstchen	3-4 St.	200-230	8-10
Kuchen	/	150	20–30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Brathähnch	Halbes Hühnchen	175-200	30–40

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts:

Heizen Sie den leeren Ofen auf.

(1) Setzen Sie das Backblech und den Grillrost ein.

(2) Stellen Sie den Funktionsschalter der Heizung auf "OBEN & UNTEN", stellen Sie den Temperaturregler auf "230°C" und heizen Sie den leeren Ofen für ca. 10 Minuten auf.

Hinweis:

Es kann anfangs etwas Rauch und einen brennenden Geruch geben, das ist aber keine Fehlfunktion.

Temperaturwahl

Stellen Sie den Temperaturregler entsprechend der Gerichte ein, die Sie zubereiten möchten

Heizung-Bedienungsschalter

Wählen Sie "Oben" oder "Oben und Unten" entsprechend der Gerichte, die Sie zubereiten möchten. Sie können den Betrieb der Heizungen kontrollieren, indem Sie die vordere Kontrollleuchte prüfen.

UPPER(), UPPER & LOWER()

1. Stellen Sie den Pfeil auf dem „Timer“ auf die Garzeit (Minuten) entsprechend den Gerichten, die Sie zubereiten möchten.

2. Stellen Sie den „Timer“ ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

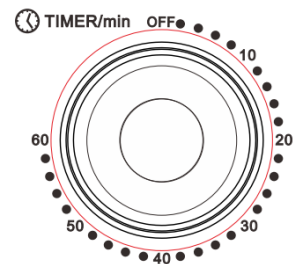
Der Ofen schaltet sich nach Ablauf der gewählten Zeit automatisch aus und ein akustischer Ton ertönt

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

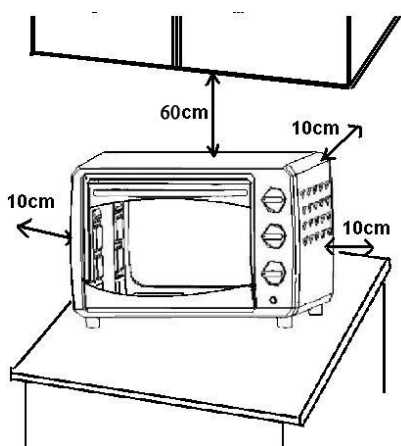
3. Der Ofen kann während des Betriebs manuell ausgeschaltet werden, indem der „Timer“ gegen den Uhrzeigersinn in die Position „OFF“ gedreht wird.

Hinweis:

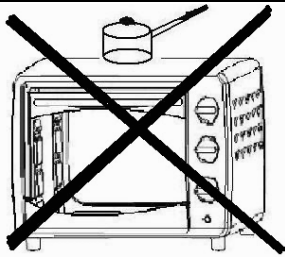
Wenn das Innere des Ofens verschmutzt ist, kann das Garen etwas länger als vorgesehen dauern.



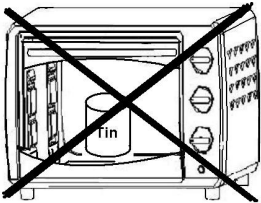
WARNHINWEISE



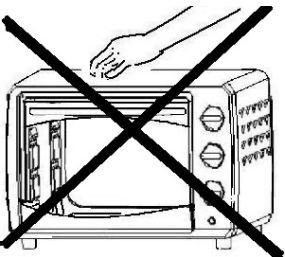
Wenn der Ofen in der Nähe einer Wand positioniert ist, kann die Wand beschädigt werden oder es können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass Vorhänge usw. nicht mit dem Gerät in Berührung kommen. Legen Sie nichts zwischen der Unterseite des Gehäuses und der Oberfläche, auf der es gesetzt wird, ansonsten kann ein so platzierter Gegenstand verbrannt werden.



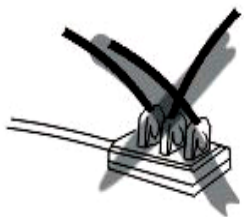
Stellen Sie während des Gebrauchs nichts auf den Ofen, da die Hitze zu Verformungen, Rissen usw. führen kann.



Jegliche Lebensmittel in Flaschen oder Dosen können nicht direkt erhitzt werden, da sonst die Flasche oder Dose bersten und die Person sich verbrühen kann.



Vorsicht! Vermeiden Sie während des Gebrauchs oder sofort nach dem Gebrauch Verbrennungen. Die Metallteile und die Glastür werden während des Gebrauchs extrem heiß. Achten Sie darauf, diese beim Öffnen und Schließen der Tür nicht zu berühren.



Die Stromversorgung (AC) muss aus einer ordnungsgemäß verkabelten Steckdose erfolgen. Stecken Sie den Stecker ganz in die Steckdose ein. Ist dies nicht der Fall, könnte es ungewöhnlich heiß werden. Verwenden Sie keine Anschlüsse für elektrisches Licht. Schließen Sie niemals mehrere Stecker an dieselbe Steckdose an.

WARNUNG:

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte beachten Sie die nachstehenden Sicherheitshinweise:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Flächen. Verwenden Sie Griffe oder Schaltknöpfe.
3. Tauchen Sie gegen die Gefahr vor Stromschlägen Kabel, Stecker

und das Hauptgerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

4. Kinder nie unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
5. Das Gerät darf von Kindern nicht oder ohne Beaufsichtigung betrieben werden.
6. Kleinkinder sollten immer beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist und auch vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen oder bevor Sie das Gerät reinigen.
8. Betreiben Sie niemals ein Gerät, wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt ist, nach einer Fehlfunktion des Gerätes oder nachdem es fallengelassen oder in irgendeiner anderen Art beschädigt wurde. Schicken Sie das Gerät zum Hersteller oder zu seinem technischen Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder für sonstige elektrische oder mechanische Einstellungen zurück.
9. Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft werden, kann Gefahren verursachen.
10. Nicht im Freien verwenden.
11. Lassen Sie das Kabel nicht über den Tischrand oder einer Ablage hängen und vermeiden Sie dessen Kontakt mit heißen Flächen.
12. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
13. Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn das Gerät heißes Öl oder sonstige heiße Substanzen enthält.
14. Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
16. Wenn das externe flexible Netzkabel oder ein anderes Kabel dieses Geräts beschädigt ist, darf es ausschließlich durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
17. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen

Fähigkeiten bzw. von Personen mit fehlender Erfahrung bzw. fehlendem Wissen verwendet werden, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder wurden im Gebrauch des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person unterwiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

18. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
19. Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushaltsgebrauch bestimmt.
20. Keine durch den Nutzer zu wartenden Teile. Die Wartung sollte qualifiziertem Wartungspersonal überlassen werden.
21. Ein kurzes Netzkabel ist im Lieferumfang enthalten, um die Gefahren durch Verheddern oder Stolpern über ein langes Kabel zu verringern. Ein Verlängerungskabel darf nur mit Vorsicht verwendet werden. Die angegebene elektrische Nennleistung sollte jedoch mindestens so groß sein wie die elektrische Nennleistung dieses Geräts. Das Verlängerungskabel darf nicht über die Küchentheke oder Tischplatte überhängen, wo es von Kindern gezogen oder darüber gestolpert werden kann.
22. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät darf von Kindern nur dann gereinigt oder gewartet werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Dieses Gerät und zugehöriges Kabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.

Warnung: Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

ACHTEN SIE AUF KINDER

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen mit fehlender Erfahrung bzw. fehlendem Wissen verwendet werden, es sei denn, diese werden

beaufsichtigt oder wurden im Gebrauch des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person unterwiesen.

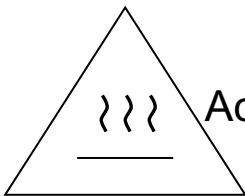
WARNUNG:

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

BESONDERE WARNUNG:



Recycling-Symbol, entsorgen Sie das Produkt nicht in den Hausmüll.



Achtung: Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

OptimumX Mini oven

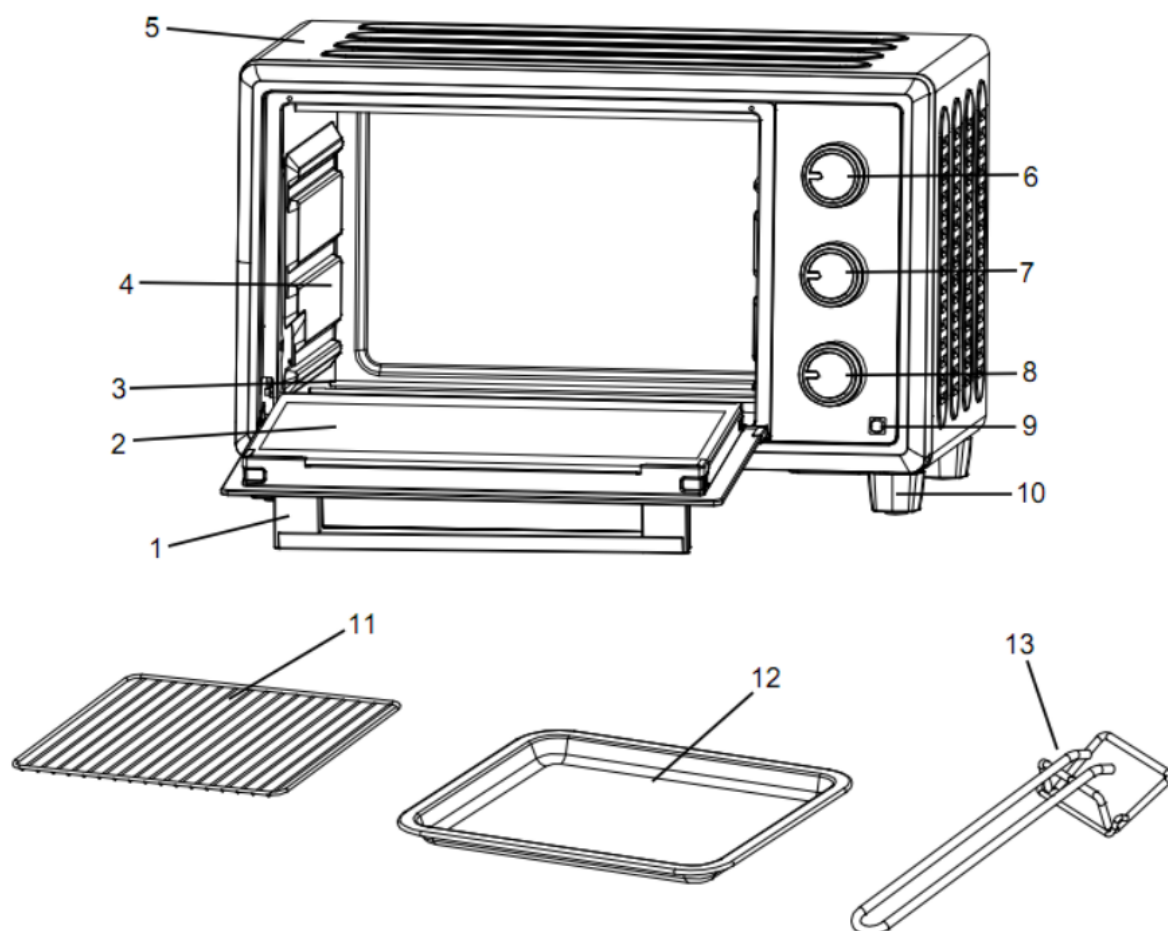
HANDLEIDING

Model: KR-106L-20(C)



Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik.
ALLEEN VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK

ONDERDELEN IDENTIFICATIE



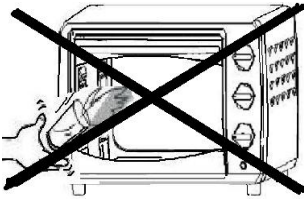
1. Deurklink	8. Timerknop
2. Glazen deur	9. Indicatielampje
3. Verwarmingselement	10. Ovenvoeten
4. Holte	11. Rooster
5. Huisvesting	12. Bakplaat
6. Temperatuurknop	13. Handvat van dienblad
7. Selecteer knop	

PARAMETERGEGEVENS

MODELNR.	KR-106L-20(C)
STROOMVOORZIENING	220-240V~ 50/60Hz

WAARSCHUWINGEN

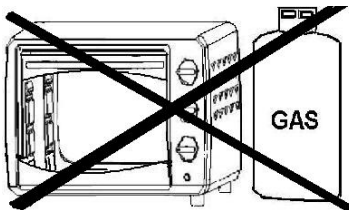
Gebruik altijd de handgreep van de bakplaat wanneer u deze uit de oven haalt. Aanraking hiervan veroorzaakt ernstige brandwonden.



Raak het glas niet aan met water als het heet is. Hierdoor kan het glas breken.



Houd bij het losmaken van de kabel altijd de stekker zelf met uw hand vast. Trek nooit aan het snoer. Anders kunnen de draden in de snoer breken.

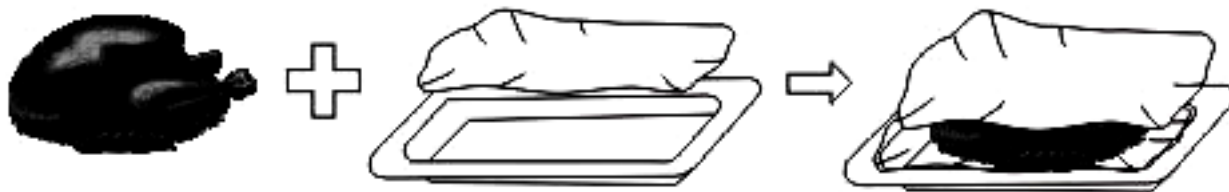


Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasbrander of andere bron van hoge temperaturen en richt geen elektrische ventilator enz. op het apparaat tijdens gebruik. Dit kan een goede temperatuurregeling verhinderen.



Maak het snoer niet nat en hanteer het apparaat niet met natte handen. Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik, of wanneer het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten, een storing terwijl de stekker in het stopcontact zit, kan brand veroorzaken.

Bij het bereiden van oliespetterende gerechten, zoals gebraden kip, wordt aanbevolen om 2 blad aluminiumfolie op een bakplaat te leggen om oliespatten te verminderen. Leg er een op een bakplaat. Dan druppelt er olie in een opening tussen de folies.



GEBRUIK INDICATIE

Speciale indicatie: de onderdelen en accessoires verschillen per model. Raadpleeg de afbeelding voor het echte artikel dat u koopt.

Bakplaat en rooster

Bakplaat



Gebraden kip,
Hamburgse biefstuk,
Gratin,
Biscuit, bijna allemaal
Ander ovengekookt
voedsel

Hoe gebruik je het
handvat van de
bakplaat.



Rooster



Gebakken aardappelen,
droogvoer



Voedselblad en rooster



Voor voedsel dat uitlekt/gekookte vis
enz.

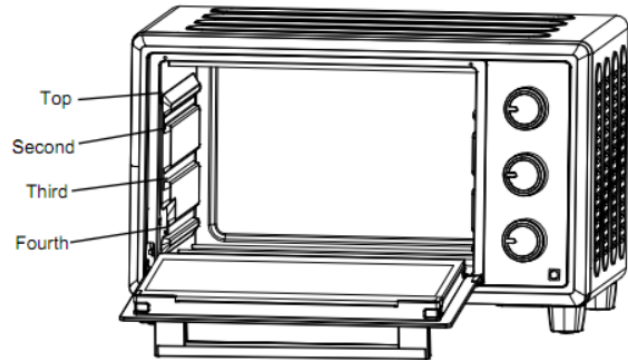
De bakplaten zijn niet perfect vierkant.

Opmerking:

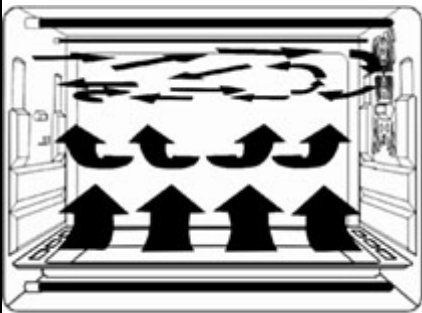
Wees voorzichtig bij het eruit halen van pudding en andere hete vloeistoffen.

Rek ondersteuning

U kunt de tray op 4 verschillende standen zetten, afhankelijk van de gerechten die u wilt bereiden. Als u bijvoorbeeld gegratineerde pasta maakt en wilt dat de bovenkant het meest gaart, gebruikt u de bovenste of de tweede stand. Gebruik voor het braden van een kip de onderste rek.

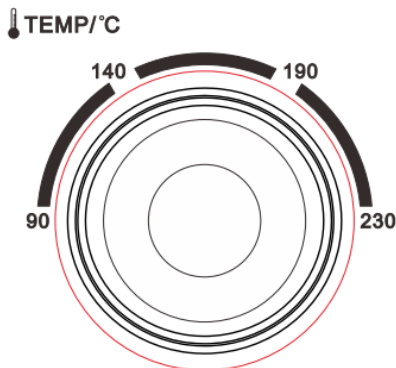


Convectie Functie



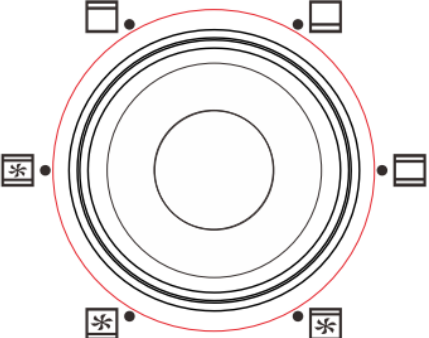


















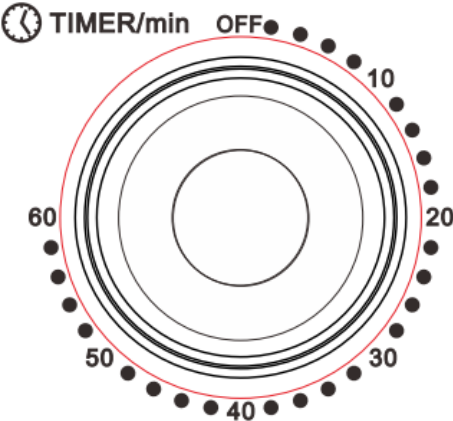
Uitgerust met een speciale convectiefunctie, sterke en absolute cyclische luchtstroom door de verwarming completer te maken. Originele smaak kan worden behouden.

Functionele controle



Stel de "Temperatuurregeling" in door met de klok mee te draaien om de juiste temperatuur te kiezen volgens de gerechten die u gaat koken. (Temperatuurregeling variërend van 90°C tot 230°C)

Temperatuurregeling

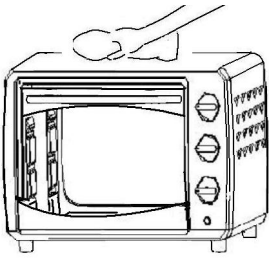
<p>FUNCTION</p>  <p>Functie Controle Selecteer het geschikte verwarmingselement volgens de gerechten die u gaat bereiden.</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="667 107 826 206"></td> <td data-bbox="826 107 1449 206">Bovenwarmte</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 206 826 318"></td> <td data-bbox="826 206 1449 318">Onderwarmte</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 318 826 443"></td> <td data-bbox="826 318 1449 443">Boven-/onderwarmte</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 443 826 571"></td> <td data-bbox="826 443 1449 571">Bovenwarmte + Heteluchtfunctie</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 571 826 705"></td> <td data-bbox="826 571 1449 705">Onderwarmte + Heteluchtfunctie</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 705 826 833"></td> <td data-bbox="826 705 1449 833">Boven-/onderwarmte + Heteluchtfunctie</td> </tr> </table>		Bovenwarmte		Onderwarmte		Boven-/onderwarmte		Bovenwarmte + Heteluchtfunctie		Onderwarmte + Heteluchtfunctie		Boven-/onderwarmte + Heteluchtfunctie
	Bovenwarmte												
	Onderwarmte												
	Boven-/onderwarmte												
	Bovenwarmte + Heteluchtfunctie												
	Onderwarmte + Heteluchtfunctie												
	Boven-/onderwarmte + Heteluchtfunctie												
 <p>Timer</p> <p>* U kunt zien of de oven is ingeschakeld of niet door naar het indicatielampje aan de voorkant te kijken.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de pijl op de "Timer" naar het cijfer dat de bereidingstijd (minuten) aangeeft volgens de gerechten die u gaat bereiden. 2. Stel de "Timer" door hem met de klok mee te draaien. De oven schakelt automatisch uit aan het einde van de geselecteerde tijd en er gaat een bel. Als u de timer instelt op minder dan 5 minuten, zet u deze op meer dan 6 minuten. en dan terug naar de geselecteerde tijd. 3. De oven kan tijdens het koken handmatig worden uitgeschakeld door aan de knop te draaien "Timer" anti- met de klok mee naar de "OFF" positie. 												

WIJZE VAN REINIGING



Haal de stekker uit het stopcontact en laat afkoelen voordat u gaat schoonmaken.

Was bij het schoonmaken de binnen- en buitenkant, de bakplaat, het rooster en de handgreep van de bakplaat met zacht katoen (of spons) met een neutraal schoonmaakmiddel. Daarna afspoelen met schoon water. Gebruik geen harde borstel of iets anders om te wassen om de binnenkant van de oven niet te beschadigen en om de bakplaat, het rooster en de handgreep van de bakplaat te beschermen.



Gebruik geen giftige en schurende reinigingsmiddelen zoals benzine, polijstpoeder, oplosmiddelen.

BAKREFERENTIE VAN GEMEENSCHAPPELIJK VOEDSEL

Soort eten	Aantal of dikte	Temperatuur (°C)	Timer«(min.)
Sandwich	2-3 st	200	2-3
Geroosterd	2-4 st	230	2-5
Hamburger	2-3 st	200	3-5
Vis	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Worst	3-4 st	200-230	8-10
Taart	/	150	20-30
Biefstuk	1-2 cm	230	10-15
Kip	Halve kip	175-200	30-40

GEBRUIKSAANWIJZING

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt:

Verwarm de lege oven.

(1) Plaats de bakplaat en het rooster.

(2) Zet de verwarmingsschakelaar op "BOVEN & ONDER", zet de temperatuurregelaar op "230°C" en verwarm de lege oven ongeveer 10 minuten.

Opmerking:

In het begin kan er wat rook en een brandlucht ontstaan, maar dit is geen storing.

Draaiknop voor temperatuurregeling

Stel de temperatuurregelaar in op de gerechten die u gaat bereiden

Warmte-bedrijfsschakelaar

Selecteer "bovenste" of "bovenste en onderste" afhankelijk van de gerechten die u gaat koken. U kunt zien of de verwarmingen werken of niet door naar het voorste indicatielampje te kijken.

1. Stel de pijl op de timerknop in op het cijfer dat de bereidingstijd (minuten) aangeeft voor de gerechten die u gaat bereiden.

2. Stel de timer in door deze met de klok mee te draaien.

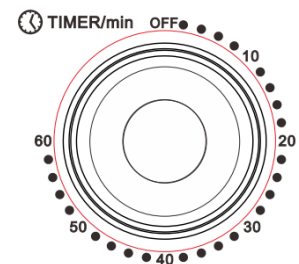
De oven schakelt automatisch uit aan het einde van de geselecteerde tijd en er gaat een bel

• Als u de timer instelt op minder dan 5 minuten, zet u deze op meer dan 6 minuten. en dan terug naar de geselecteerde tijd

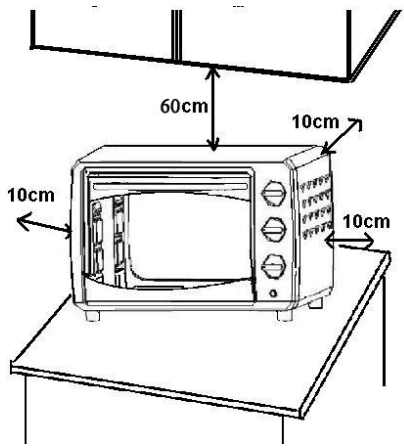
3. De oven kan tijdens het koken handmatig worden uitgeschakeld door de timer tegen de klok in te draaien naar de stand "OFF".

Opmerking:

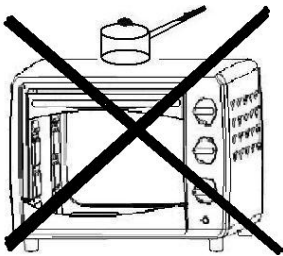
Als de binnenkant van de oven vuil is, kan het koken iets langer duren dan normaal.



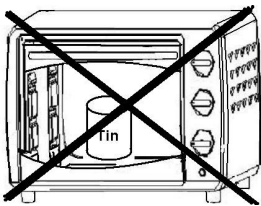
WAARSCHUWINGEN



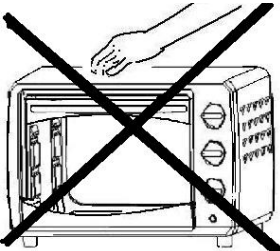
Als de oven te dicht bij een muur staat, zal de muur worden verbrand of bevuild. Zorg ervoor dat het gordijn enz. niet in dichtbij komt met de oven. Plaats niets tussen de bodem van de oven en het oppervlak waarop deze staat; een aldus geplaatst voorwerp zou kunnen verbranden.



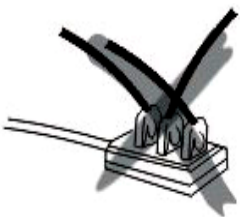
Plaats niets op de oven tijdens het gebruik, de hitte kan vervorming, barsten, enz.



Voedsel in flessen of blikken kan niet direct worden verwarmd om te voorkomen dat de fles of het blik uitbreekt en de persoon verbrandt.



Let op! Om u tijdens gebruik of direct na gebruik niet te verbranden. De metalen onderdelen en het glas van de deur worden tijdens gebruik extreem heet. Pas op dat u ze niet aanraakt bij het openen en sluiten van de deur.



De wisselstroom moet uit een goed bedraad stopcontact komen. Steek de stekker volledig in het stopcontact. Als dit niet het geval is, kan het abnormaal heet worden. Gebruik geen stopcontact met elektrische verlichting. Sluit nooit meerdere stekkers aan op hetzelfde stopcontact.

WAARSCHUWING:

Als het stoomsnoer beschadigd is, moet de fabrikant of zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon het vervangen om gevaar te voorkomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de basisveiligheidsmaatregelen, waaronder:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
3. Dompel het snoer, de stekker of de kookunit niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
4. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen of zwakke personen zonder toezicht.
6. Kleine kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u hem niet gebruikt en voordat u hem schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert en voordat u het apparaat reinigt.
8. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of nadat het apparaat niet goed functioneert, is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd. Breng apparaten naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie, elektrische of mechanische afstelling.
9. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant van het apparaat, kan gevaar opleveren.
10. Niet buitenshuis gebruiken.
11. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
12. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen, of in een verwarmde oven.
13. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete stoffen bevat.
14. Om los te koppelen, haalt u de stekker uit het stopcontact.
15. Gebruik het apparaat niet anders dan waarvoor het bedoeld is.
16. Als de externe flexibele kabel of het snoer van dit apparaat beschadigd is, mag het uitsluitend worden vervangen door de fabrikant of diens servicevertegenwoordiger of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

17. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
18. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
19. Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik.
20. Geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Laat onderhoud over aan gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
21. Er wordt een kort stroomsnoer meegeleverd om de gevaren van verstrikking of struikelen over een lang snoer te verminderen. Een verlengsnoer kan met zorg worden gebruikt, maar de gemarkeerde elektrische classificatie moet minstens even groot zijn als de elektrische classificatie van dit apparaat. Het verlengsnoer mag niet over het aanrecht of tafelblad hangen waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.
22. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Dit apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.

Waarschuwing: Niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.

LET OP VOOR KINDEREN

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

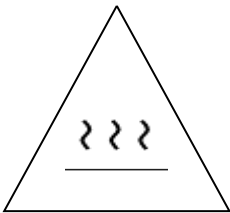
WAARSCHUWING:

Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant of zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon het vervangen om gevaar te voorkomen.

SPECIALE WAARSCHUWING:



Recyclingsymbool, gooi het product niet weg bij het huisvuil.



Let op! De temperatuur van het toegankelijke oppervlak kan hoog zijn als het apparaat in werking is.

OptimumX MINI FOUR

MANUEL D'INSTRUCTIONS

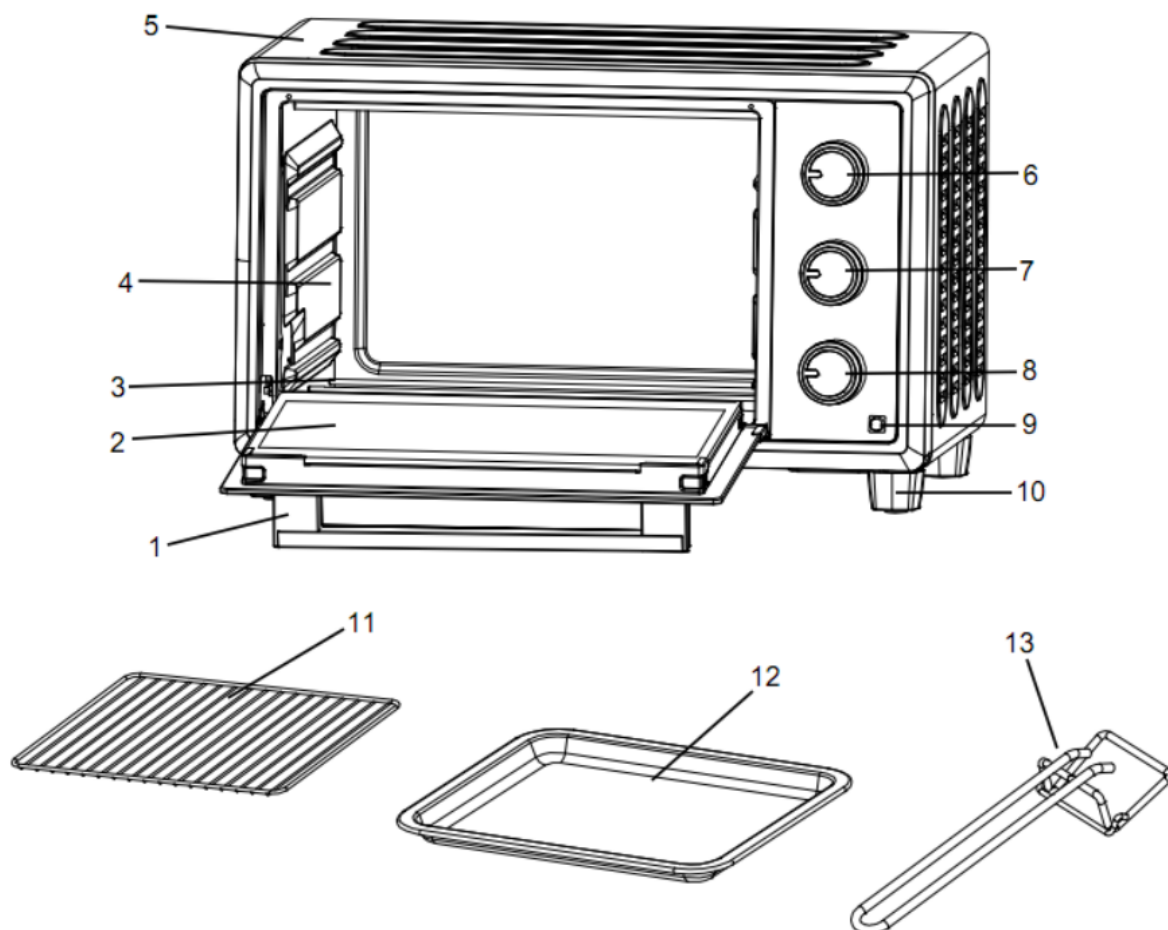
Modèle : KR-106L-20(C)



Veillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

IDENTIFICATION DES PIÈCES



1. Poignée de porte	8. Bouton de temps
2. Porte en verre	9. Voyant lumineux
3. Élément chauffant	10. Pieds de four
4. Cavité	11. Grille
5. Logement	12. Plaque de cuisson
6. Bouton du thermostat	13. Poignée du plateau
7. Bouton de sélection	

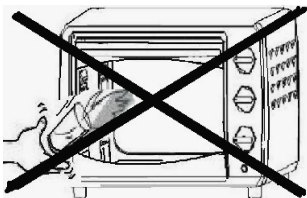
PARAMÈTRE DONNÉES

MODÈLE NO.	KR-106L-20(C)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	220-240V~ 50/60Hz
CONSOMMATION D'ÉNERGIE	1380W

PRÉCAUTIONS



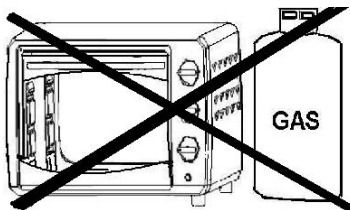
Utilisez toujours la poignée du plateau lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Leur contact peut provoquer de graves brûlures.



Lorsqu'il fait chaud, n'appliquez pas d'eau sur la vitre. Le verre risque de se briser.



Lorsque vous débranchez le cordon, tenez toujours la fiche elle-même. Ne jamais tirer sur le cordon. Vous risqueriez de casser les fils à l'intérieur du cordon.



Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une autre source de température élevée et ne dirigez pas un ventilateur électrique, etc. vers l'appareil pendant son **UTILISATION**. Cela pourrait empêcher un contrôle correct de la température.



Ne mouillez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation ou chaque fois que l'appareil est laissé sans surveillance un dysfonctionnement se produit lorsque la fiche est insérée dans la prise peut provoquer un incendie.

Lors de la cuisson de plats à éclaboussures d'huile tels que le poulet rôti, il est recommandé de placer deux feuilles d'aluminium sur un plateau afin de réduire les éclaboussures d'huile. Mettez-en un sur un plateau. L'huile s'égoutte alors dans un espace entre les feuilles.



INDICATION D'UTILISATION

Indication spéciale : les pièces et accessoires varient d'un modèle à l'autre. Veuillez vous référer à l'image de l'article réel que vous achetez.

Plaque de cuisson et grille

Plateau
alimentaire

Comment utiliser la
poignée du plateau



Poulet rôti,
Steak de Hambourg,
gratin,
Gâteau d'éponge,
presque tous
autres aliments cuits au
four



Grille en fil de fer



Pommes de terre au four,
Aliments secs



Plateau et grille



Pour les aliments qui s'é
gouttent/poisson bouilli, etc.

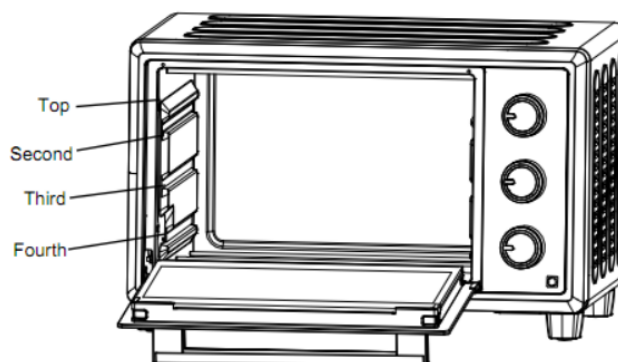
Les plateaux ne sont pas parfaitement carrés.

Remarque:

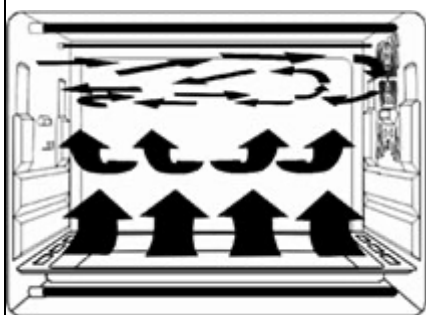
Soyez prudent lorsque vous retirez du pudding ou d'autres liquides chauds.

Support de rack

Vous pouvez régler le plateau sur 4 positions différentes en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaronis et que vous souhaitez que la partie supérieure soit la plus cuite, utilisez le support de la grille supérieure ou de la deuxième grille. Pour rôtir un poulet, utilisez le support de la grille inférieure.

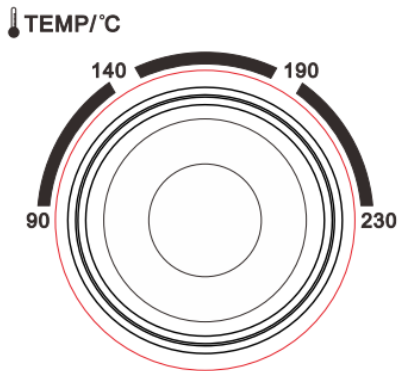


Fonction de convection



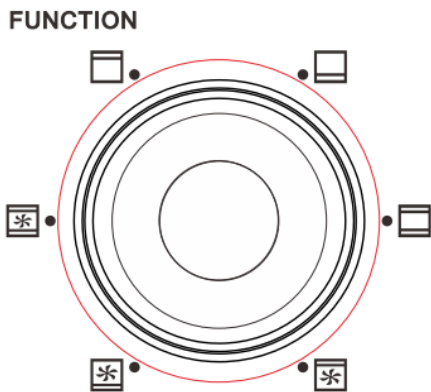
Doté d'une fonction de convection spéciale, le flux d'air cyclique puissant et absolu rend le chauffage plus complet. La saveur originale peut être conservée.

Contrôle fonctionnel



Réglez la "Commande de température" en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée en fonction des plats que vous allez cuisiner. (Commande de température allant de 90°C à 230°C).

Contrôle de la température



Contrôle des fonctions
Sélectionnez l'élément chauffant approprié en fonction des plats que vous allez cuisiner.



Chauffage supérieur



Chauffage inférieur



Chauffage supérieur et inférieur



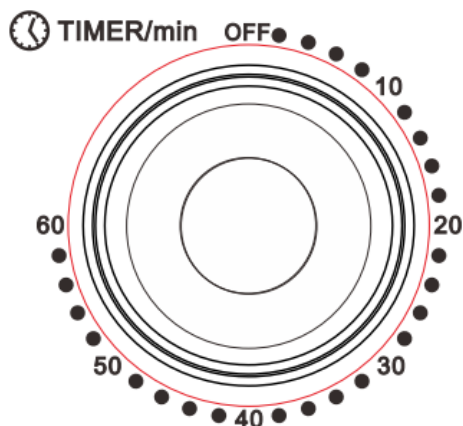
Chauffage supérieur + fonction convection



Chauffage inférieur + fonction convection



Chauffage supérieur et inférieur + fonction convection



Minuterie

*Vous pouvez vérifier si le

1. Réglez la flèche du "Timer" sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner.

2. Réglez le "Timer" en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée et une sonnerie retentit.

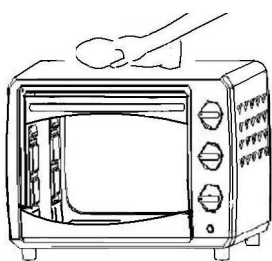
Lorsque vous réglez la minuterie sur moins de 5 minutes, réglez-la sur plus

four est allumé ou non en observant le voyant avant.	de 6 minutes, puis revenez à la durée sélectionnée.
	3. Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant la "minuterie" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "ARRÊT".

MÉTHODE DE NETTOYAGE



Débranchez la prise et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.



Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, la plaque de cuisson, la grille et la poignée de la plaque avec un coton doux (ou une éponge) et un nettoyant neutre. Laver ensuite à l'eau claire. Ne pas utiliser de brosse dure ou autre pour le lavage, afin de ne pas rayer la surface intérieure du four, et de protéger la plaque de cuisson, la grille et la poignée de la plaque.



Ne pas utiliser de nettoyants toxiques et abrasifs tels que l'essence, la poudre à polir, les solvants.

RÉFÉRENCE DE CUISSON DES ALIMENTS COURANTS

Type d'aliment	Nombre ou épaisseur	Température(°C)	Minuterie" (min.)
Sandwich	2-3 pièces	200	2-3
Toast	2-4 pièces	230	2-5
Hamburger	2-3 pièces	200	3-5
Poisson	/	200	7-10
Jambon	2 cm	200	7-12
Saucisse	3-4 pièces	200-230	8-10
Gâteau	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15

Poulet	Demi-poulet	175-200	30-40
--------	-------------	---------	-------

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Chauffer le four vide.

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

(2) Placez le commutateur de fonctionnement du chauffage sur "HAUT ET BAS", réglez le cadran de contrôle de la température sur "230°C" et faites chauffer le four vide pendant environ 10 minutes.

Remarque :

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

Cadran de contrôle de la température

Réglez le cadran de contrôle de la température en fonction des plats que vous allez cuisiner.

Interrupteur de fonctionnement du chauffage

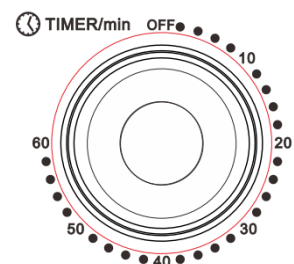
Sélectionnez "supérieur" ou "supérieur et inférieur" en fonction des plats que vous allez cuisiner. Vous pouvez vérifier si les appareils de chauffage fonctionnent ou non en observant le témoin lumineux avant.

1. Réglez la flèche du bouton du minuteur sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner.

2. Réglez la minuterie en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le four s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée et une sonnerie retentit.

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

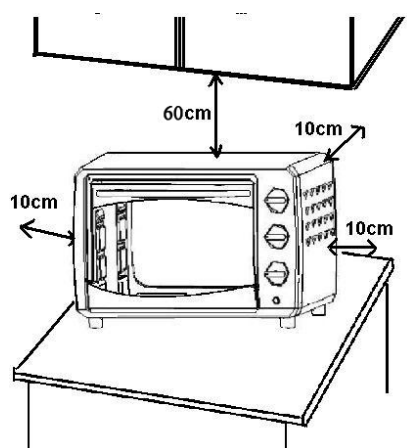


3. Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "ARRÊT".

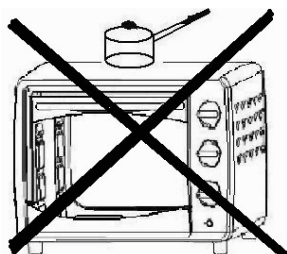
Remarque :

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

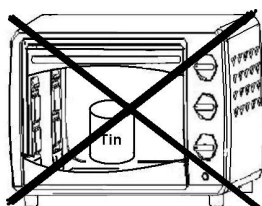
PRÉCAUTIONS



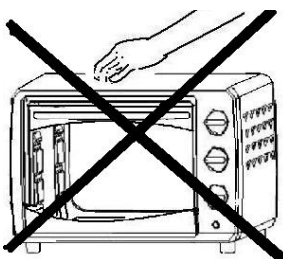
Si le four est placé trop près d'un mur, celui-ci sera brûlé ou taché. Veillez à ce que le rideau, etc. ne soit pas en contact avec le corps. Ne placez rien entre le fond de la carrosserie et la surface sur laquelle elle est posée, un objet ainsi placé pourrait être brûlé.



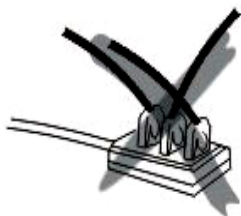
Ne posez rien sur le four pendant son utilisation, la chaleur pourrait provoquer des déformations, des fissures, etc.



Les aliments en bouteille ou en boîte ne peuvent pas être chauffés directement, car la bouteille ou la boîte pourrait se briser et ébouillanter la personne.



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



L'alimentation en courant alternatif doit provenir d'une prise de courant correctement câblée. Insérer complètement la fiche dans la prise. Si ce n'est pas le cas, il risque de devenir anormalement chaud. Ne pas utiliser de prise de courant. Ne jamais brancher plusieurs fiches sur la même prise.

AVERTISSEMENT :

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

DES GARANTIES IMPORTANTES

Respectez les mesures de sécurité de base, notamment

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'unité de cuisson dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
6. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Retourner les appareils au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation, réglage électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut présenter des risques.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.

-
11. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
 12. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
 13. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres substances chaudes.
 14. Pour déconnecter, retirez la fiche de la prise murale.
 15. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
 16. Si le câble ou le cordon flexible externe de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
 17. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 18. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
 19. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
 20. Aucune pièce utilisable par l'utilisateur à l'intérieur. Confier l'entretien à un personnel qualifié.
 21. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon long. Une rallonge peut être utilisée avec précaution, mais la puissance électrique indiquée doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil. La rallonge ne doit pas dépasser du comptoir ou de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher.
 22. 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'elles aient reçu une

surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Cet appareil et son cordon doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Avertissement : Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

PRUDENCE POUR LES ENFANTS

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

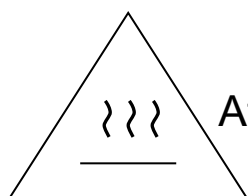
AVERTISSEMENT :

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT SPÉCIAL :



Symbole de recyclage, ne pas jeter le produit avec les ordures ménagères.



Attention : La température de la surface accessible

peut être élevé lorsque l'appareil fonctionne.

OptimumX MINI OVEN

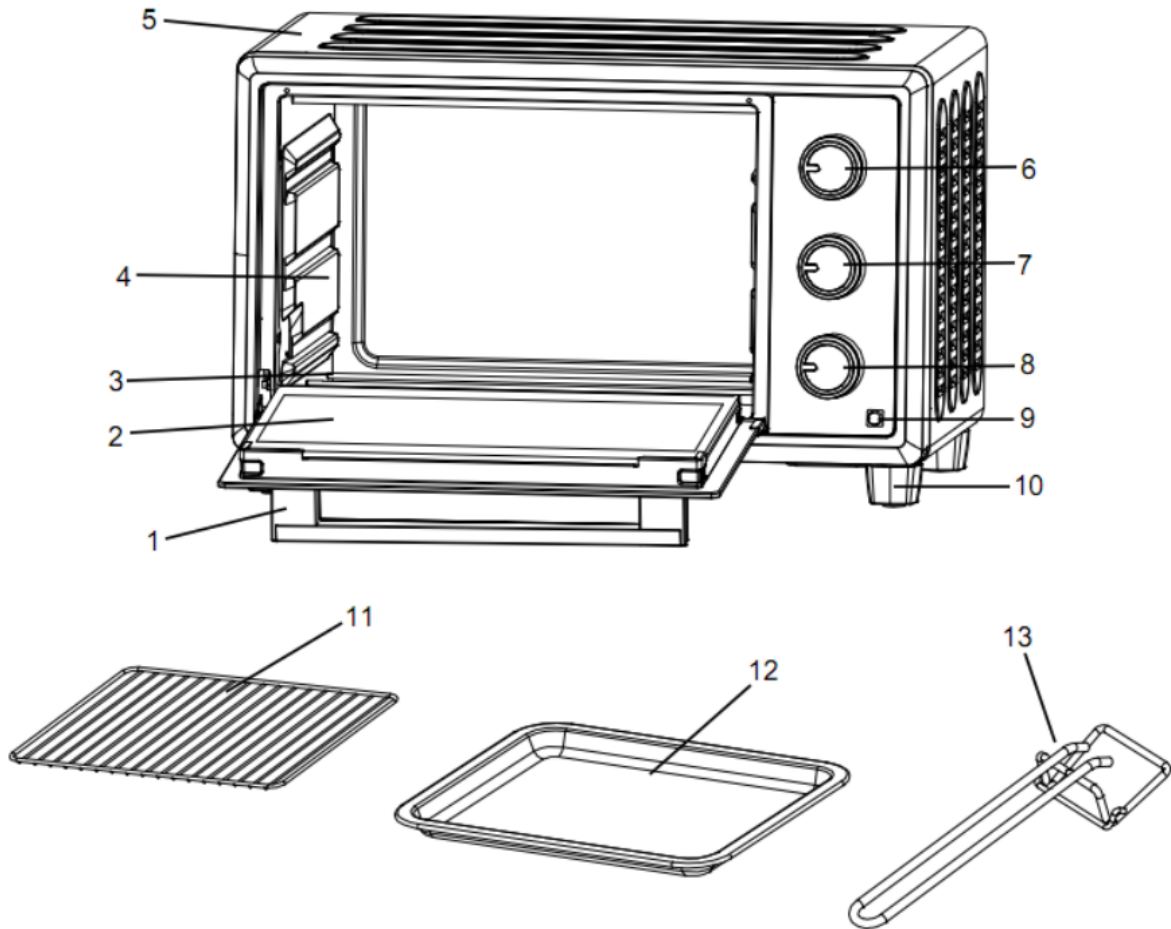
INSTRUCTION MANUAL

Model: KR-106L-20(C)



Please read this manual carefully before use.
HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS IDENTIFICATION



1. Door handle	8. Time knob
2. Glass door	9. Indicator light
3. Heating element	10. Oven feet
4. Cavity	11. Wire rack
5. Housing	12. Bake tray
6. Thermostat knob	13. Tray handle
7. Select knob	

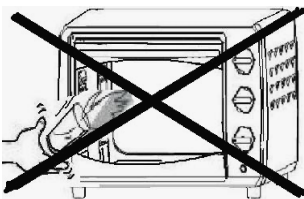
PARAMETER DATA

MODEL NO.	KR-106L-20(C)
POWER SUPPLY	220-240V~ 50/60Hz
POWER CONSUME	1380W

CAUTIONS



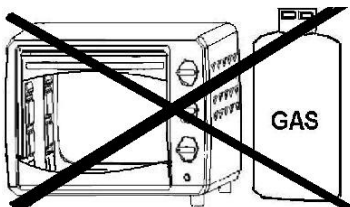
Always use the tray handle when inserting removing the tray. Touching these will cause severe burns.



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



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



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



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

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



USE INDICATION

Special indication: the parts and accessory varies from different models. Please refer the image to the real item you buy.

Bake tray and Wire rack

Food tray



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

How to use tray handle



Wire rack



Baked potatoes, Dry food



Food tray and wire rack



For food which will drip/boiled fish, etc.

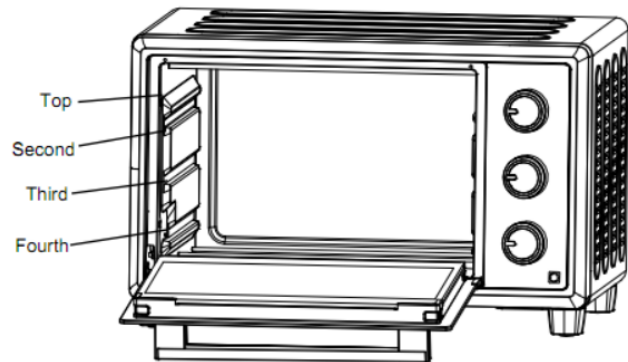
The trays are not perfectly square.

Note:

Be careful when removing pudding and other hot liquids.

Rack Support

You can adjust the Tray at 4 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

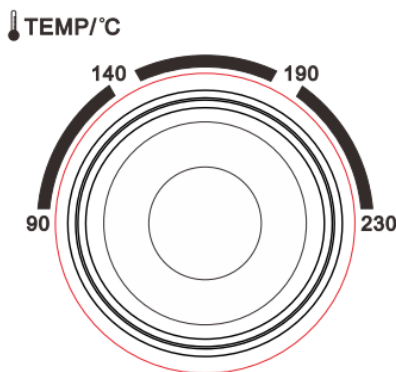


Convection Function



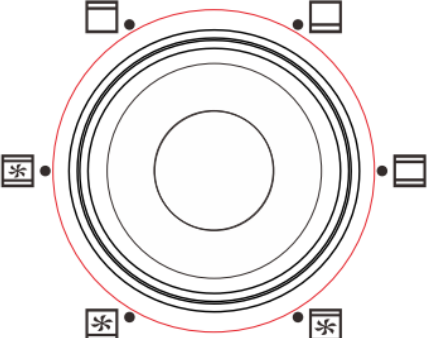

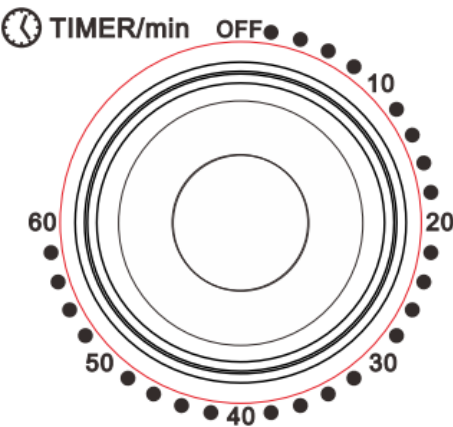





Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

Functional Control



Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 90°C to 230°C)

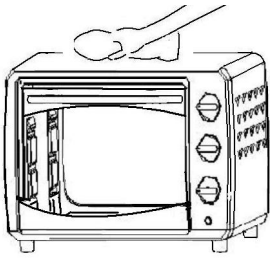
Temperature Control

<p>FUNCTION</p>  <p>Function Control Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook.</p>		Upper Heating
 <p>Timer</p> <p>*You can observe whether the oven is switched on or not by observing the front Indicator light.</p>		Lower Heating
		Upper & Lower Heating
		Upper Heating + Convection Function
		Lower Heating + Convection Function
		Upper & Lower Heating + Convection Function
	<p>1. Set the arrow on the “Timer” to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.</p>	
	<p>2. Set the “Timer” by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 mins. and then back to the selected time.</p>	
	<p>3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the “Timer” anti-clockwise to the "OFF" position.</p>	

METHOD OF CLEANING



Take off the plug and cool down before cleaning.



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



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

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of food	Number or thickness	Temperature(°C)	Timer«(min.)
Sandwich	2-3 pcs	200	2-3
Toast	2-4 pcs	230	2-5
Hamburger	2-3 pcs	200	3-5
Fish	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Sausage	3-4 pcs	200-230	8-10
Cake	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Chicken	Half chicken	175-200	30-40

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time:

Heat the empty oven.

(1) Insert the bake tray and wire rack.

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

Note:

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

Temperature control dial

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

Heat Operating Switch

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

UPPER(), UPPER & LOWER()

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

2. Set the Timer by turning it clockwise.

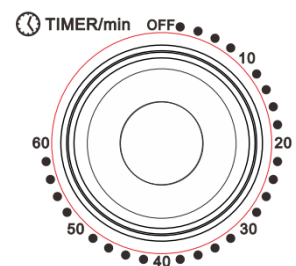
The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring

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

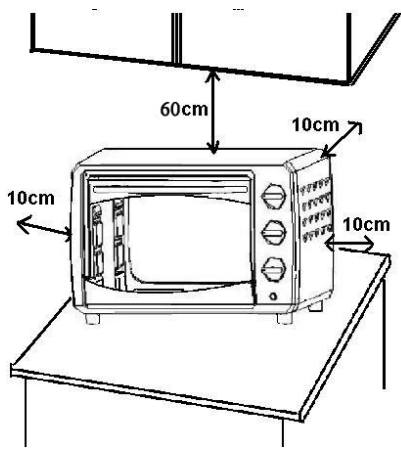
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "OFF" position.

Note:

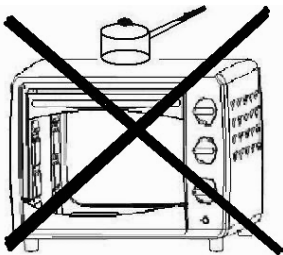
If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.



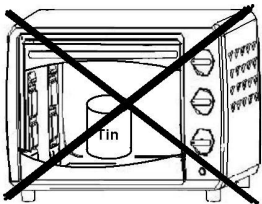
CAUTIONS



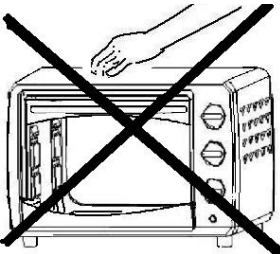
If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be burned.



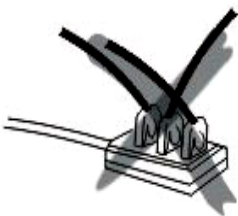
Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.



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



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



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

WARNING:

If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard must replace it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
6. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliances to the nearest authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
9. The use of accessory attachments, not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause hazards.
10. Do not use outdoors.
11. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot substances.
14. To disconnect, remove plug from wall outlet.
15. Do not use appliance other than for its intended use.
16. If the external flexible cable or cord of this appliance is damaged, it shall be exclusively replaced by the manufacture or his service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance

-
- by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
18. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 19. This appliance is for household use only.
 20. No user-serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.
 21. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. An extension cord may be used with care; however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
 22. This appliance can be used by children aged from 8 year 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. This appliance and its cord must be kept out of reach of children less than 8 years.

Warning: Do not immerse in water or any liquid.

CAUTION FOR CHILDREN

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

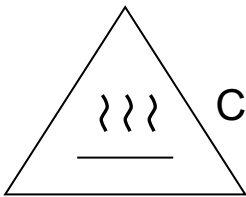
WARNING:

If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard must replace it.

SPECIAL WARNING:



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



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

FORNO A LEGNA

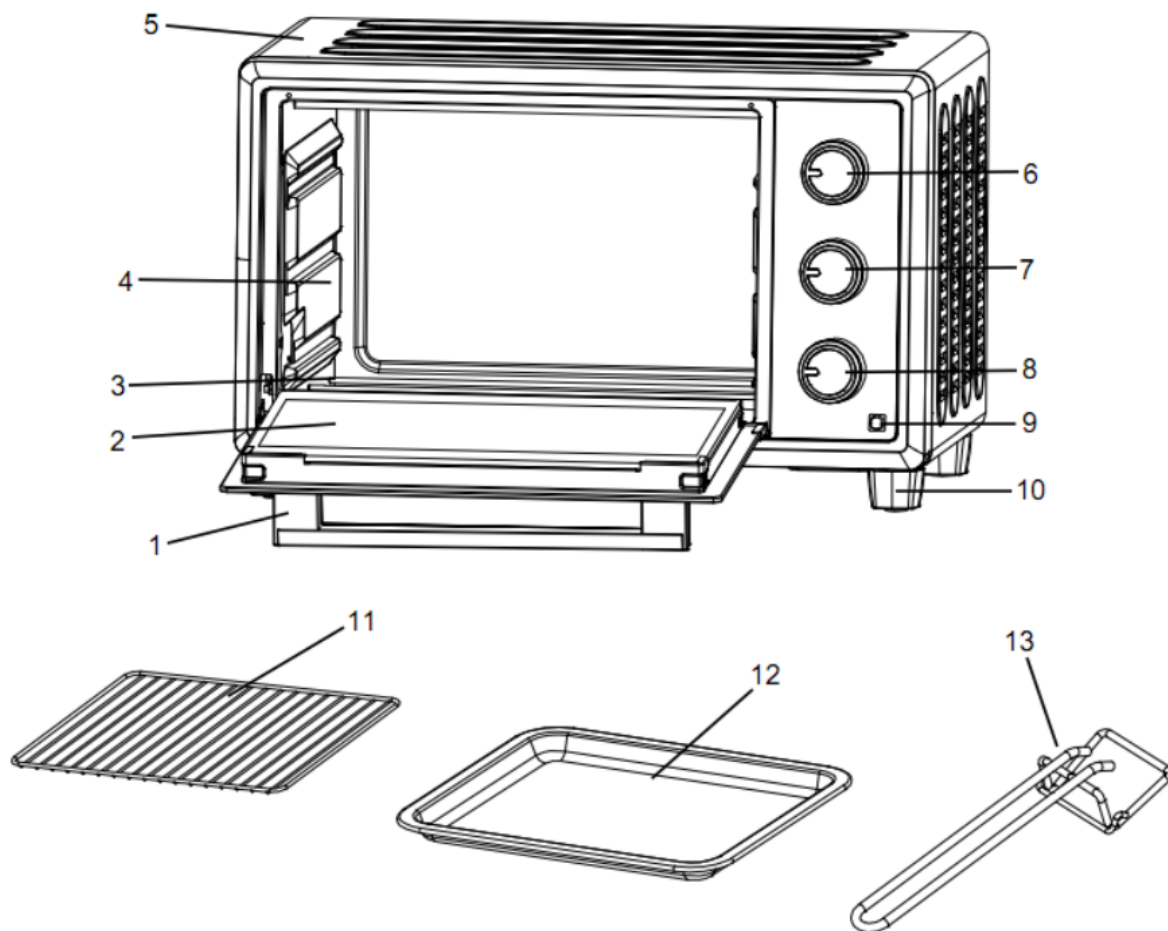
MANUALE DI ISTRUZIONI

Modello: KR-106L-20(C)



Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
SOLO PER USO DOMESTICO

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



1. Maniglia della porta	8. Manopola del tempo
2. Porta in vetro	9. Indicatore luminoso
3. Elemento di riscaldamento	10. Piedi del forno
4. Cavità	11. Rastrelliera in filo metallico
5. Alloggiamento	12. Vassoio di cottura
6. Manopola del termostato	13. Maniglia del vassoio
7. Manopola di selezione	

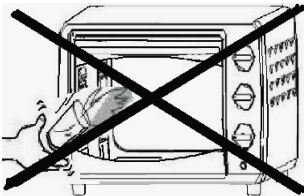
DATI PARAMETRI

MODELLO N.	KR-106L-20(C)
ALIMENTAZIONE	220-240V~ 50/60Hz
CONSUMO DI ENERGIA	1380W

ATTENZIONE



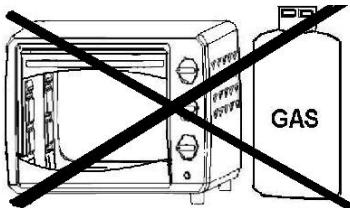
Per inserire e rimuovere il vassoio, utilizzare sempre la maniglia del vassoio. Il loro contatto può causare gravi ustioni.



Quando è caldo, non applicare acqua al vetro della finestra. Il vetro potrebbe rompersi.



Quando si scollega il cavo, afferrare sempre la spina stessa. Non tirare mai il cavo. In questo modo si potrebbero rompere i fili all'interno del cavo.



Non posizionare l'unità vicino a un bruciatore a gas o a un'altra fonte di alta temperatura, né dirigere un ventilatore elettrico, ecc. verso l'unità durante l'uso. Ciò potrebbe impedire il corretto controllo della temperatura.



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

Quando si cucinano piatti che spruzzano olio, come il pollo arrosto, si consiglia di mettere 2 fogli di alluminio su un vassoio per diminuire gli schizzi d'olio. Mettetene uno su un vassoio. In questo modo l'olio colerà in una fessura tra i fogli.



INDICAZIONE D'USO

Indicazione speciale: le parti e gli accessori variano a seconda dei modelli. Si prega di fare riferimento all'immagine dell'articolo reale che si acquista.

Teglia e rastrelliera

Vassoio per alimenti



Pollo arrosto, Bistecca di Amburgo, Gratin, Pan di Spagna, quasi tutti gli altri alimenti cotti al forno

How to use tray handle



Rastrelliera in filo metallico



Patate al forno, Cibo secco



Vassoio per alimenti e rastrelliera



Per alimenti che sgocciolano (pesce bollito, ecc.).

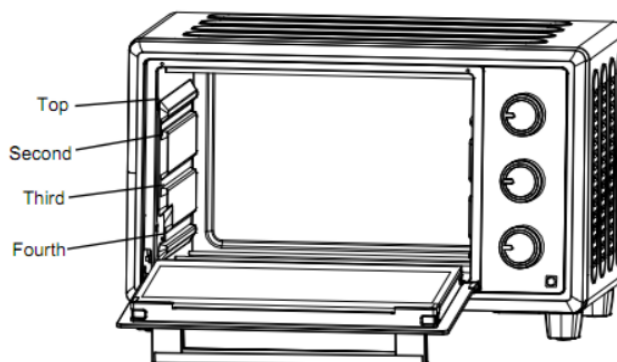
I vassoi non sono perfettamente quadrati.

Nota:

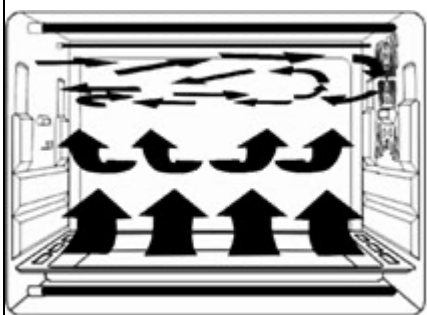
Fare attenzione quando si rimuove il budino e altri liquidi caldi.

Supporto per rack

È possibile regolare il vassoio in 4 posizioni diverse a seconda delle pietanze che si desidera cucinare. Ad esempio, quando si preparano i maccheroni gratinati e si desidera che la parte superiore sia più cotta, utilizzare il supporto superiore o il secondo. Per arrostitire un pollo, utilizzare il supporto della griglia inferiore.

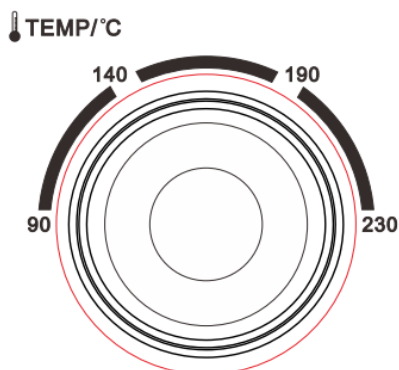


Funzione di convezione



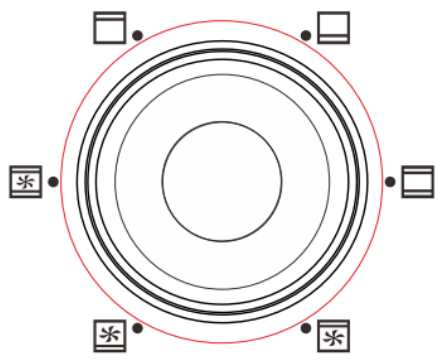






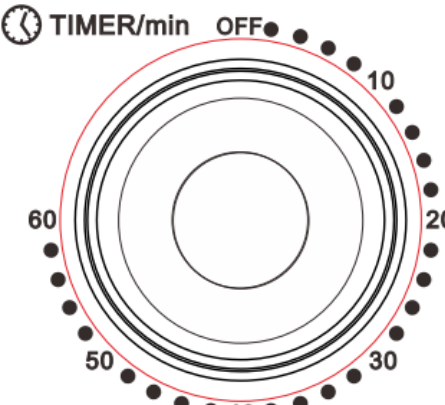
Dotato di una speciale funzione di convezione, il flusso d'aria ciclico forte e assoluto rende il riscaldamento più completo. Il sapore originale può essere mantenuto.

Controllo funzionale

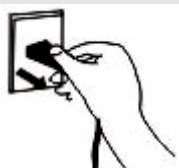


Impostare il "Controllo della temperatura" ruotando in senso orario per selezionare la temperatura adatta alle pietanze che si intende cucinare. (Controllo della temperatura da 90°C a 230°C)

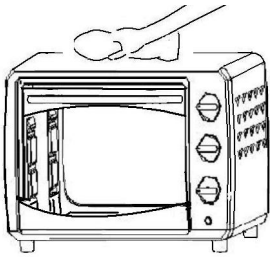
Controllo della temperatura

<p>FUNCTION</p>  <p>Controllo della funzione Selezionare l'elemento riscaldante adatto in base alle pietanze che si intende cucinare</p>	     	<p>Riscaldamento superiore</p> <p>Riscaldamento inferiore</p> <p>Riscaldamento superiore e inferiore</p> <p>Riscaldamento superiore + funzione di convezione</p> <p>Riscaldamento inferiore + funzione di convezione</p> <p>Riscaldamento superiore e inferiore + funzione di convezione</p>
 <p>Timer</p> <p>*È possibile verificare se il forno è acceso o meno osservando l'indicatore luminoso anteriore.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posizionare la freccia del "Timer" sul numero che indica il tempo di cottura (minuti) in base alle pietanze che si intende cucinare. 2. Impostare il "Timer" ruotandolo in senso orario. Il forno si spegne automaticamente al termine dell'orario selezionato e viene emesso un segnale acustico. Quando si imposta il timer su meno di 5 minuti, portarlo a più di 6 minuti e poi tornare all'ora selezionata. 3. Il forno può essere spento manualmente durante la cottura ruotando il "Timer" in senso antiorario in posizione "OFF". 	

METODO DI PULIZIA



Togliere la spina e raffreddare prima di pulire.



Per la pulizia, lavare la superficie interna ed esterna, la teglia, la griglia e il manico della teglia con un cotone morbido (o una spugna) e un detergente neutro. Quindi lavare con acqua pulita. Non utilizzare spazzole dure o altro per lavare, in modo da non graffiare la superficie interna del forno e la protezione della teglia, della griglia e del manico della teglia.



Non utilizzare detergenti tossici e abrasivi come benzina, polvere per lucidare, solventi, ecc.

RIFERIMENTO PER LA COTTURA DI ALIMENTI COMUNI

Tipo di alimento	Numero o spessore	Temperatura(°C)	Timer«(min.)
Panino	2-3 pcs	200	2-3
Brindisi	2-4 pcs	230	2-5
Hamburger	2-3 pcs	200	3-5
Pesce	/	200	7-10
Prosciutto	2 cm	200	7-12
Salsiccia	3-4 pcs	200-230	8-10
Torta	/	150	20-30
Bistecca	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Mezzo pollo	175-200	30-40

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare l'unità per la prima volta:

Riscaldare il forno vuoto.

(1) Inserire la teglia e la griglia.

(2) Posizionare l'interruttore di funzionamento del riscaldatore su "UPPER & LOWER", impostare il selettore della temperatura su "230°C" e riscaldare il forno vuoto per circa 10 minuti..

Nota:

All'inizio possono verificarsi fumo e odore di bruciato, ma non si

tratta di un malfunzionamento.

Quadrante di controllo della temperatura

Impostare la manopola di regolazione della temperatura in base alle pietanze che si intende cucinare.

Interruttore di funzionamento del calore

Selezionare "UPPER" o "UPPER & LOWER" in base alle pietanze che si intende cucinare. È possibile verificare se i riscaldatori funzionano o meno osservando l'indicatore luminoso anteriore.

UPPER(), UPPER & LOWER()

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

2. Impostare il timer ruotandolo in senso orario.

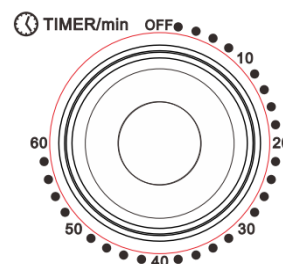
Il forno si spegne automaticamente al termine dell'orario selezionato e viene emesso un segnale acustico

• Quando si imposta il timer su meno di 5 minuti, portarlo a più di 6 minuti e poi tornare all'ora selezionata.

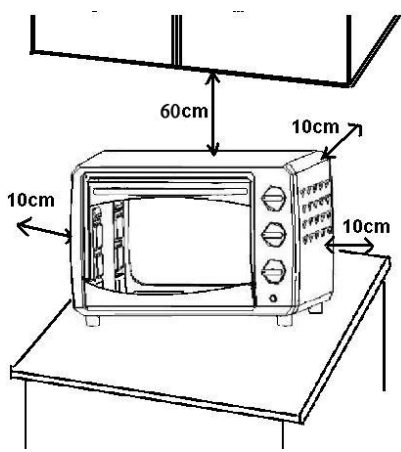
3. Il forno può essere spento manualmente durante la cottura ruotando il timer in senso antiorario in posizione "OFF".

Nota:

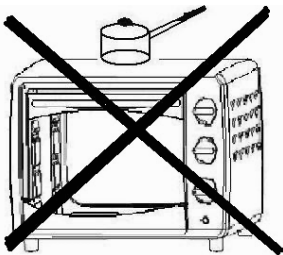
Se l'interno del forno è sporco, la cottura può durare un po' più a lungo del solito.



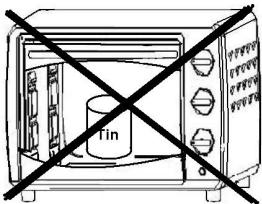
ATTENZIONE



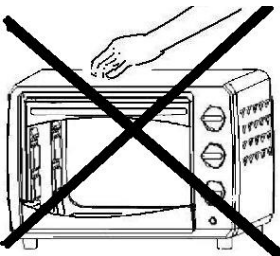
Se il forno è posizionato troppo vicino a una parete, quest'ultima si brucia o si macchia. Assicurarsi che le tende, ecc. non siano a contatto con il corpo. Non mettere nulla tra la parte inferiore del corpo e la superficie su cui è posizionato, un oggetto così posizionato potrebbe bruciarsi.



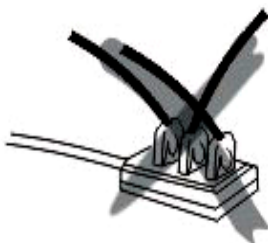
Non appoggiare nulla sul forno durante l'uso, il calore potrebbe causare deformazioni, incrinature, ecc



Qualsiasi cibo in bottiglia o in scatola non può essere riscaldato direttamente per evitare che la bottiglia o la lattina si rompa e scotti la persona.



Fare attenzione! Non bruciarsi durante l'uso o subito dopo l'uso. Le parti metalliche e il vetro dello sportello diventano estremamente caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccarli quando si apre e si chiude lo sportello.



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

ATTENZIONE:

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, il produttore o il suo agente di assistenza o una persona altrettanto qualificata deve sostituirlo per evitare un pericolo.

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

Seguire le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'unità di cottura in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
5. L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini piccoli o di persone inferme senza supervisione.
6. I bambini piccoli devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
7. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non la si usa e prima di pulirla. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti e prima di pulire l'apparecchio.
8. Non mettere in funzione l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio si è guastato, è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione e la regolazione elettrica o meccanica.
9. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può causare pericoli.
10. Non utilizzare all'aperto.
11. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo o di un bancone e non toccare superfici calde.
12. Non collocare su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
13. Quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altre sostanze calde, occorre prestare la massima attenzione.
14. Per scollegare, rimuovere la spina dalla presa di corrente.
15. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
16. Se il cavo flessibile esterno o il cavo di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente dal produttore o dal suo agente di assistenza o da una persona qualificata simile, al fine di evitare un pericolo.

-
17. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 18. Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
 19. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
 20. All'interno non ci sono parti riparabili dall'utente. Rivolgersi a personale di assistenza qualificato.
 21. Il cavo di alimentazione è corto per ridurre i rischi di impigliamento o di inciampo in un cavo lungo. È possibile utilizzare una prolunga con cautela, ma la potenza elettrica indicata deve essere almeno pari a quella dell'apparecchio. La prolunga non deve essere lasciata cadere sul bancone o sul piano del tavolo, dove può essere tirata dai bambini o inciampare.
 22. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati. Questo apparecchio e il suo cavo devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Attenzione: Non immergere in acqua o in qualsiasi altro liquido.

ATTENZIONE PER I BAMBINI

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

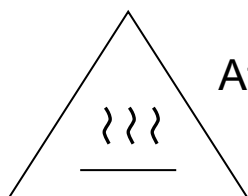
ATTENZIONE:

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, il produttore o il suo agente di assistenza o una persona altrettanto qualificata deve sostituirlo per evitare un pericolo.

AVVISO SPECIALE:



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



Attenzione: La temperatura della superficie accessibile può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

KUCHENKA MIKROFALOWA

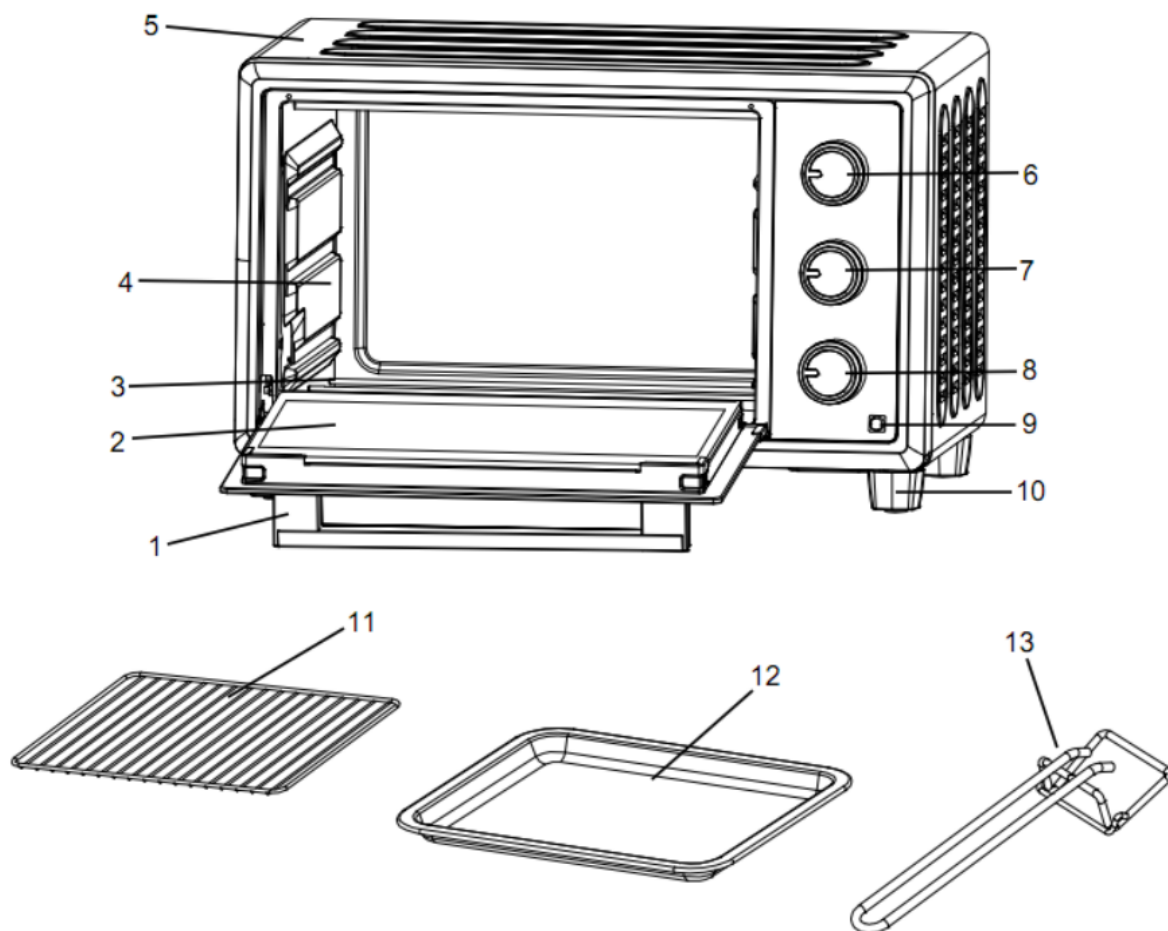
INSTRUKCJA OBSŁUGI

Model: KR-106L-20(C)



Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

IDENTYFIKACJA CZĘŚCI



1. Uchwyt drzwiowy	8. Pokrętko czasu
2. Szklane drzwi	9. Lampka kontrolna
3. Element grzewczy	10. Stopy piekarnika
4. Wnęka	11. Stojak z drutu
5. Mieszkanie	12. Blacha do pieczenia
6. Pokrętko termostatu	13. Uchwyt tacki
7. Pokrętko wyboru	

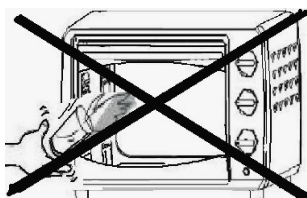
DANE PARAMETRU

WZÓR NR.	KR-106L-20(C)
ZASILANIE	220-240V~ 50/60Hz
ZUŻYCIE ENERGII	1380W

UWAGI



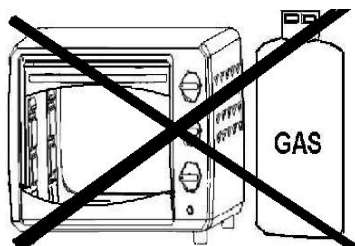
Podczas wkładania i wyjmowania tacy należy zawsze używać uchwyty tacki. Dotknięcie ich spowoduje poważne poparzenia.



Gdy jest gorąco, nie należy przykładać wody do szklanej szyby. Może to spowodować pęknięcie szyby.



Podczas odłączania przewodu należy zawsze chwytać za samą wtyczkę. Nigdy nie należy ciągnąć za przewód. W ten sposób można uszkodzić przewody wewnątrz przewodu.

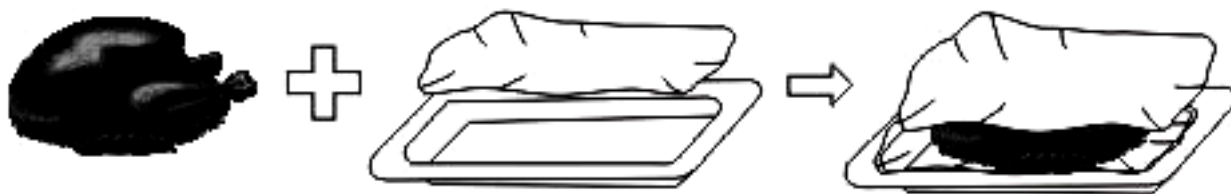


Nie ustawiać urządzenia w pobliżu palnika gazowego lub innego źródła wysokiej temperatury, ani nie kierować na urządzenie wentylatora elektrycznego itp. podczas użytkowania. Może to uniemożliwić prawidłową kontrolę temperatury.



Nie wolno moczyć przewodu zasilającego ani obsługiwać urządzenia mokrymi rękami. Zawsze odłączaj przewód po zakończeniu pracy lub zawsze, gdy urządzenie ma pozostać bez nadzoru nieprawidłowe działanie, gdy wtyczka jest włożona do gniazdka, może spowodować pożar.

Podczas gotowania potraw przyskających olejem, takich jak pieczony kurczak, zaleca się umieszczenie 2 arkuszy folii aluminiowej na tacy, aby zmniejszyć rozpryskiwanie oleju. Połóż jedną na tacy. Wtedy olej będzie ściekał do szczeliny między foliami.



OZNACZENIE ZASTOSOWANIA

Specjalna wskazówka: części i akcesoria różnią się od różnych modeli. Proszę odnieść obraz do rzeczywistego przedmiotu zakupu.

Blacha do pieczenia i druciany stojak

Taca na żywność



Pieczony kurczak, Stek z Hamburga, Gratin, Ciasto biszkoptowe, prawie wszystkie inne potrawy gotowane w piekarniku

Jak używać uchwytu na tacę



Stojak z drutu



Pieczone ziemniaki, Suchy pokarm



Taca na żywność i stojak z drutu



Do żywności, która będzie ociekać /gotowane ryby itp.

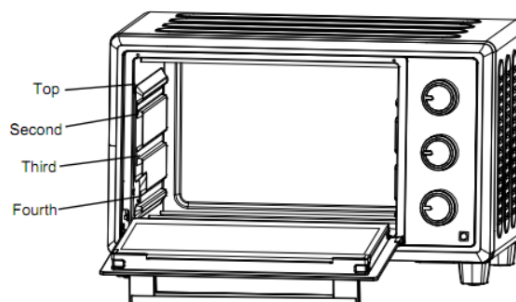
Tace nie są idealnie kwadratowe.

Uwaga:

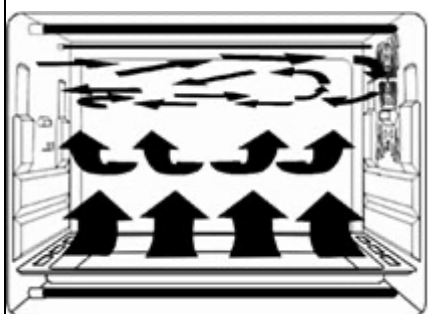
Zachować ostrożność przy usuwaniu budyniu i innych gorących płynów.

Wsparcie dla stojaków

Możesz ustawić tacę w 4 różnych pozycjach w zależności od potraw, które chcesz ugotować. Na przykład, gdy przygotowujesz macaroni gratin i chcesz, aby górna część była najbardziej ugotowana, użyj górnej lub drugiej podpórki stojaka. Do pieczenia kurczaka należy użyć dolnego wspornika stojaka.

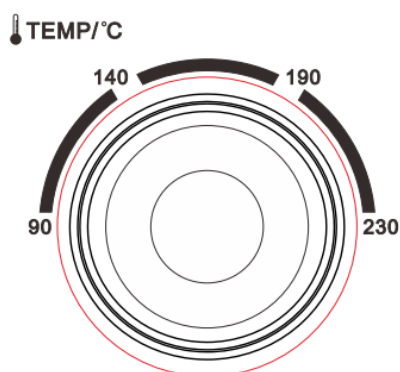


Funkcja konwekcji



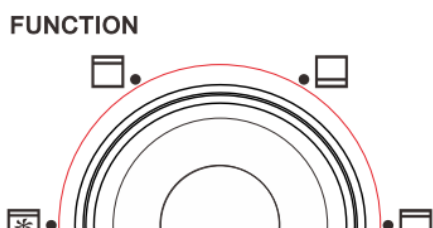
Wyposażony w specjalną funkcję konwekcji, silny i absolutny przepływ powietrza rowerowego przez co ogrzewanie bardziej kompletne. Oryginalny smak może być zachowany.

Kontrola funkcjonalna



Ustaw "Regulację temperatury" obracając w prawo, aby wybrać odpowiednią temperaturę w zależności od potraw, które zamierzasz gotować (Regulacja temperatury w zakresie od 90°C do 230°C).





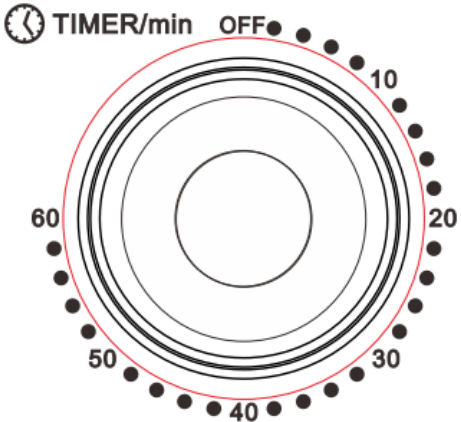
Kontrola temperatury



Górne ogrzewanie



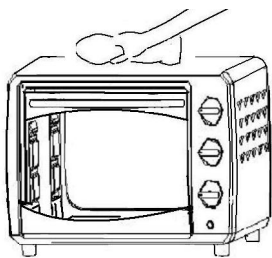
Niższe ogrzewanie

<p>Kontrola funkcji</p> <p>Wybierz odpowiedni element grzewczy w zależności od potraw, które zamierzasz gotować</p>		Górne i dolne ogrzewanie
		Ogrzewanie górne + funkcja konwekcji
		Niższe ogrzewanie + funkcja konwekcji
		Górne i dolne ogrzewanie + funkcja konwekcji
 <p>Timer</p> <p>*To, czy piekarnik jest włączony czy nie, można stwierdzić obserwując przednią lampkę kontrolną.</p>	<p>1. Ustawić strzałkę na "Timerze" na liczbę, która wskazuje czas gotowania (minuty) odpowiednio do przygotowywanych potraw.</p> <p>2. Ustawić "Timer" przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie wybranego czasu i zadzwoni dzwonek. Ustawiając Timer na mniej niż 5 minut, przekręć go na więcej niż 6 minut, a następnie z powrotem na wybrany czas.</p> <p>3. Piekarnik można wyłączyć ręcznie podczas gotowania, przekręcając "Timer" w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji "OFF".</p>	

METODA CZYSZCZENIA



Przed czyszczeniem zdjąć wtyczkę i ostudzić.



Podczas czyszczenia należy umyć wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię, blachę do pieczenia, druciany stojak i uchwyt tacy miękką bawełną (lub gąbką) z neutralnym środkiem czyszczącym. Następnie spłukać czystą wodą. Nie używać twardej szczotki ani żadnych innych środków do mycia, aby nie zarysować wewnętrznej powierzchni piekarnika i nie uszkodzić osłony blachy, drucianego stelaża i uchwytu blachy.



Nie należy używać toksycznych i ściernych środków czyszczących, takich jak benzyna, proszek polerski, rozpuszczalnik.

ODNIESIENIE DO PIECZENIA ZWYKŁEJ ŻYWNOŚCI

Rodzaj żywności	Liczba lub grubość	Temperatura(°C)	Timer«(min.)
Kanapka	2-3 pcs	200	2-3
Toast	2-4 pcs	230	2-5
Hamburger	2-3 pcs	200	3-5
Ryby	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Kiełbasa	3-4 pcs	200-230	8-10
Ciasto	/	150	20-30
Stek	1-2 cm	230	10-15
Kurczak	Pół kurczaka	175-200	30-40

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym użyciem urządzenia:

Rozgrzać pusty piekarnik.

(1) Włożyć blachę do pieczenia i druciany stojak.

(2) Ustawić przełącznik pracy grzałki na "UPPER & LOWER", ustawić pokrętko regulacji temperatury na "230 °C" i nagrzewać pusty piekarnik przez około 10 minut.

Uwaga:



Na początku może pojawić się trochę dymu i zapach spalenizny, ale nie jest to usterka.

Pokrętko regulacji temperatury

Ustawić pokrętko regulacji temperatury dla potraw, które mają być gotowane

Przełącznik ogrzewania

Wybrać "UPPER" lub "UPPER & LOWER" w zależności od potraw, które zamierzają Państwo przyrządzić. To, czy grzałki działają czy nie, można sprawdzić obserwując przednią lampkę kontrolną.

UPPER(), UPPER & LOWER()

1. Ustawić strzałkę na pokrętle timera na liczbę oznaczającą czas gotowania (minuty) odpowiednio do potraw, które zamierzamy przyrządzić.

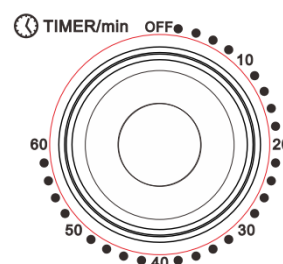
2. Ustawić Timer przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie wybranego czasu i zadzwoni dzwonek.

• Ustawiając Timer na mniej niż 5 minut, przekręć go na więcej niż 6 minut, a następnie z powrotem na wybrany czas.

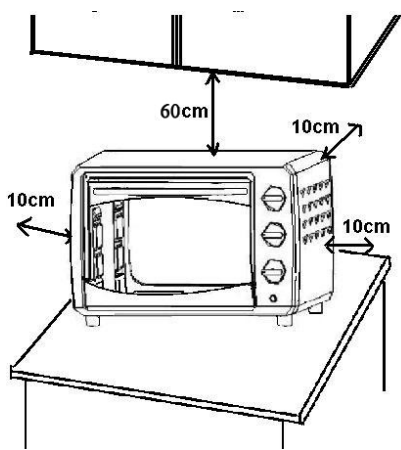
3. Piekarnik można wyłączyć ręcznie podczas gotowania, przekręcając timer w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji "OFF".

Uwaga:

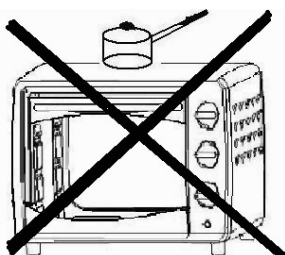
Jeśli wewnątrz piekarnika jest zabrudzone, pieczenie może trwać nieco dłużej niż zwykle.



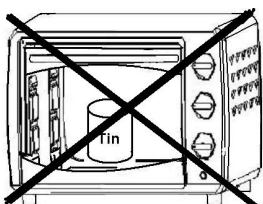
UWAGI



Jeśli piekarnik zostanie ustawiony zbyt blisko ściany, ściana zostanie spalona lub poplamiona. Upewnij się, że zasłona itp. nie styka się z korpusem. Nie umieszczaj niczego pomiędzy spodem korpusu a powierzchnią, na której jest ustawiony, przedmiot umieszczony w ten sposób może ulec spaleni



Nie kładź niczego na piekarniku podczas jego używania, ciepło może spowodować deformację, pęknięcie itp



Wszelkie butelki lub konserwy nie mogą być ogrzewane bezpośrednio, ponieważ zapobiegają one butelce lub puszcze, która mogłaby zostać wyłamana i oparzyć osobę.



Zachować ostrożność! Aby nie poparzyć się podczas użytkowania lub bezpośrednio po użyciu. Części metalowe i szklana szyba drzwiczek stają się podczas użytkowania bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotknąć ich podczas otwierania i zamykania drzwi



Zasilanie prądem zmiennym musi być pobierane z prawidłowo podłączonego gniazdka. Należy całkowicie włożyć wtyczkę do gniazda. W przeciwnym razie może się ona nadmiernie nagrzać. Nie należy używać gniazdka z oświetleniem elektrycznym. Nigdy nie podłączaj kilku wtyczek do tego samego gniazdka

OSTRZEŻENIE:

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, producent lub jego

przedstawiciel serwisowy lub podobnie wykwalifikowana osoba w celu uniknięcia zagrożenia musi go wymienić.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Przestrzegaj podstawowych środków ostrożności, w tym:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek.
3. W celu ochrony przed ryzykiem porażenia prądem nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia do gotowania w wodzie lub innej cieczy.
4. Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
5. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
6. Małe dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Nieużywane urządzenie i przed czyszczeniem należy odłączyć od gniazdka. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
8. Używanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta urządzenia, może spowodować zagrożenia.
9. Nie stosować na zewnątrz.
10. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub lady, ani dotykał gorących powierzchni.
11. Nie umieszczać na lub w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych, ani w nagrzanym piekarniku.
12. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące substancje należy zachować szczególną ostrożność.
13. Aby odłączyć, należy wyjąć wtyczkę z gniazda ściennego.
14. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
15. Jeśli zewnętrzny elastyczny kabel lub przewód tego urządzenia jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony wyłącznie przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

-
16. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapewnić, że nie będą bawić się urządzeniem.
 17. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 18. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
 19. Wewnątrz nie ma części nadających się do naprawy przez użytkownika. Serwisowanie należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.
 20. Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia zagrożeń wynikających z zaplątania się lub potknięcia o długi przewód. Przedłużacz może być używany z zachowaniem ostrożności, jednak oznaczona wartość znamionowa energii elektrycznej powinna być co najmniej tak duża, jak wartość znamionowa energii elektrycznej tego urządzenia. Nie należy dopuszczać do tego, aby przedłużacz zwisał nad ladą lub blatem, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub potknąć się o niego.
 21. Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód muszą być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.

Ostrzeżenie: Nie zanurzać w wodzie lub jakiegokolwiek cieczy.

OSTROŻNOŚĆ DLA DZIECI

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

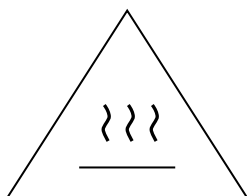
OSTRZEŻENIE:

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, producent lub jego przedstawiciel serwisowy lub podobnie wykwalifikowana osoba w celu uniknięcia zagrożenia musi go wymienić.

OSTRZEŻENIE SPECJALNE:



Symbol recyklingu, nie wyrzucaj produktu razem z odpadami domowymi.



Ostrożnie: Temperatura dostępnej powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

HORNO TOSTADOR

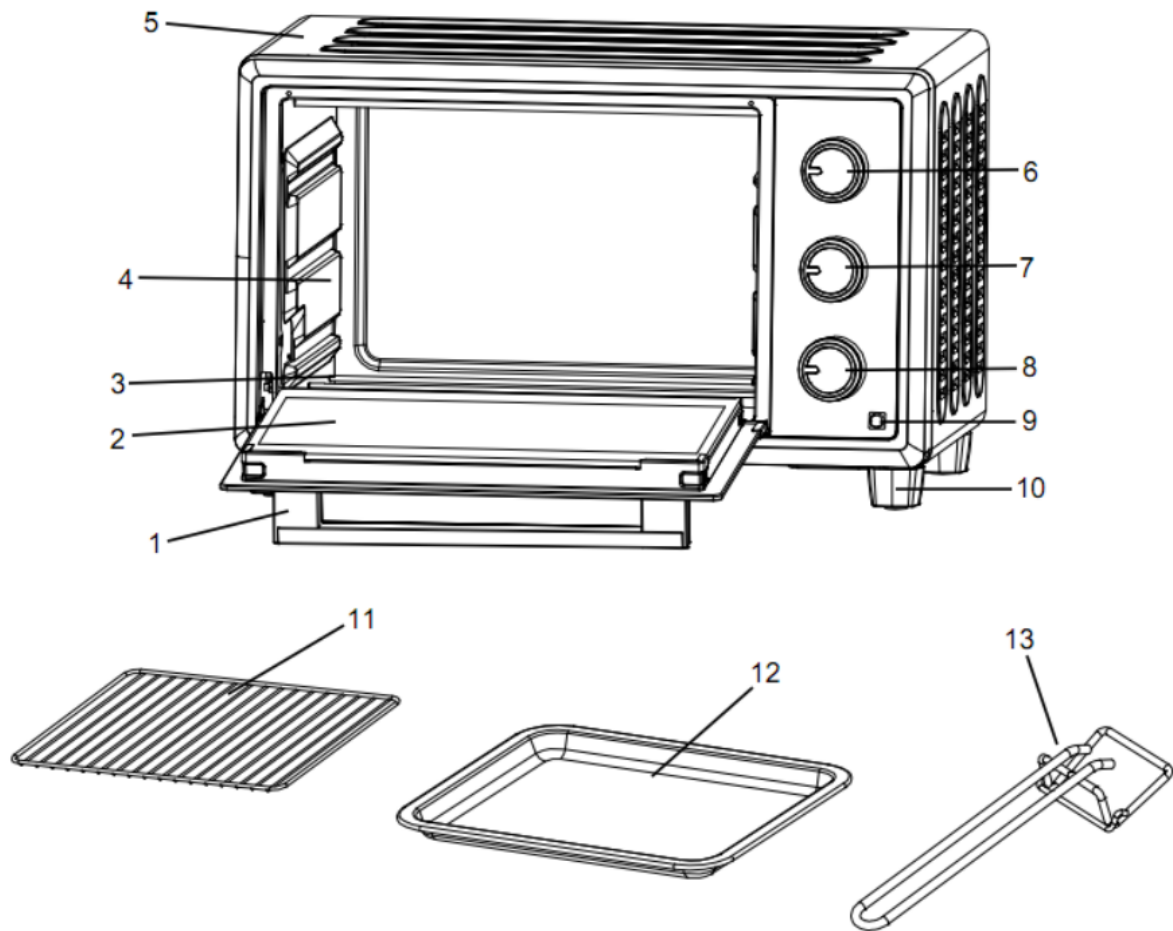
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo: KR-106L-20(C)



Lea atentamente este manual antes de utilizarlo
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



1. Tirador de puerta	8. Botón del tiempo
2. Puerta de cristal	9. Indicador luminoso
3. Elemento calefactor	10. Pies de horno
4. Cavity	11. Rejilla de alambre
5. Vivienda	12. Bandeja de horno
6. Pomo del termostato	13. Asa de la bandeja
7. Botón de selección	

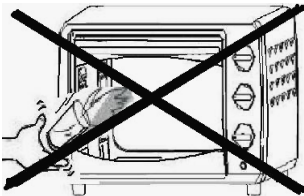
DATOS DE PARÁMETROS

MODELO NO.	KR-106L-20(C)
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	220-240V~ 50/60Hz
CONSUMO DE ENERGÍA	1380W

PRECAUCIONES



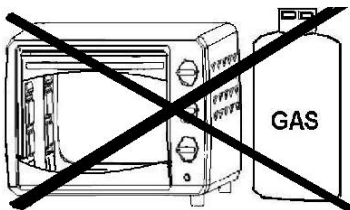
Utilice siempre el asa de la bandeja al introducirla y extraerla. Tocarlas provocar á quemaduras graves.



Cuando esté caliente, no aplique agua al cristal. Podría romper el cristal.



Al desenchufar el cable, sujete siempre el propio enchufe. Nunca tire del cable. Podría romper los alambres del interior del cable



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



No moje el cable de alimentación ni manipule la unidad con las manos mojadas. Desenchufe siempre el cable después de usarlo, o siempre que la unidad vaya a dejarse desatendida un mal funcionamiento mientras el enchufe está insertado en la toma de corriente podría provocar un incendio.

Cuando cocine platos que salpiquen aceite, como pollo asado, se recomienda poner 2 hojas de papel de aluminio en una bandeja para disminuir las salpicaduras de aceite. Ponga una en la bandeja. Así, el aceite goteará a un hueco entre las láminas.



INDICACIÓN DE USO

Indicación especial: las piezas y accesorios varían según el modelo. Por favor, consulte la imagen al artículo real que usted compra.

Bandeja de horno y rejilla de alambre

Bandeja de comida



Pollo asado, Filete de Hamburgo, Gratinado, Bizcocho, casi todos
Los demás alimentos cocinados en el horno

Cómo utilizar el asa de la bandeja



Rejilla de alambre



Baked potatoes, Dry food



Bandeja para alimentos y rejilla



Para alimentos que goteen/
pescado hervido, etc.

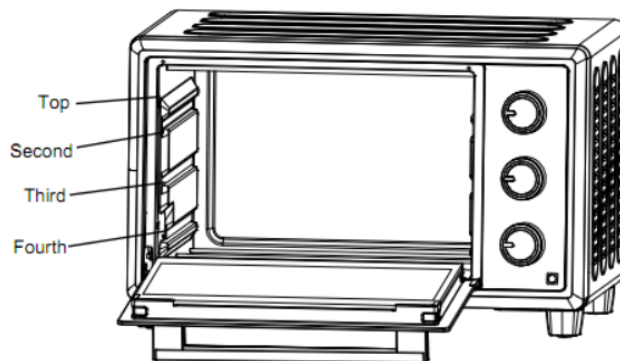
Las bandejas no son perfectamente cuadradas.

Nota:

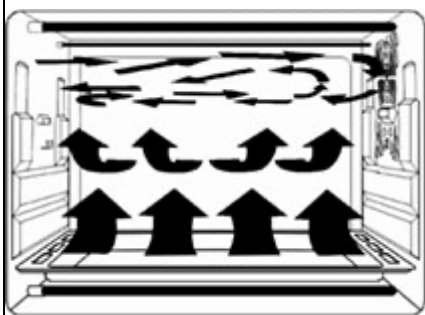
Tenga cuidado al remover el pudín y otros líquidos calientes.

Soporte para estanterías

Puede ajustar la bandeja en 4 posiciones diferentes según los platos que desee cocinar. Por ejemplo, cuando haga macarrones gratinados y quiera que la parte superior esté más cocida, utilice el soporte de la rejilla superior o el segundo. Para asar un pollo, utilice el soporte inferior.

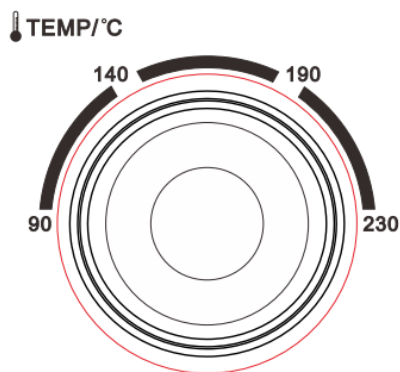


Función de convección



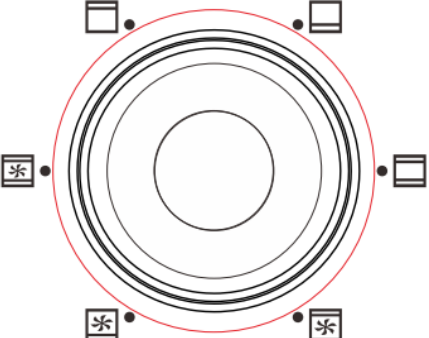






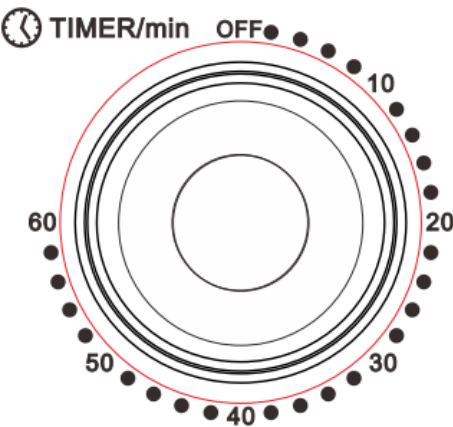
Destacado con una función especial de convección, fuerte y absoluto flujo de aire cíclico haciendo el calentamiento más completo. Sabor original se puede mantener.

Control funcional



Ajuste el "Control de temperatura" girando en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura adecuada según los platos que vaya a cocinar. (Control de temperatura de 90°C a 230°C).

Control de la temperatura

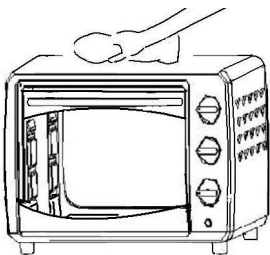
<p>FUNCTION</p>  <p>Control de funciones Seleccione la resistencia adecuada en función de los platos que vaya a cocinar.</p>	     	<p>Calefacción superior</p> <p>Calefacción inferior</p> <p>Calefacción superior e inferior</p> <p>Calentamiento superior + Función de convección</p> <p>Calentamiento inferior + Función de convección</p> <p>Calefacción superior e inferior + Función de convección</p>
 <p>Temporizador *Puede observar si el horno está encendido o no observando la luz indicadora frontal.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque la flecha del "Temporizador" en el número que indica el tiempo de cocción (minutos) según los platos que vaya a cocinar. 2. Ajuste el "Temporizador" girándolo en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado y sonará un timbre. Cuando ajuste el temporizador a menos de 5 minutos, gírelo a más de 6 minutos y, a continuación, vuelva al tiempo seleccionado. 3. El horno puede apagarse manualmente durante la cocción girando el "Temporizador" en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "OFF". 	

MÉTODO DE LIMPIEZA



Quita el tapón y enfríalo antes de limpiarlo.

Al limpiar, lave la superficie interior y exterior, la bandeja de horno, la rejilla de alambre y el asa de la bandeja con un algodón suave (o esponja) con limpiador neutro. A continuación, lave con agua limpia. No utilice cepillos duros u otros para lavar, para no raspar la superficie interior del horno, y al protector de la bandeja de hornear, la rejilla de alambre y el mango de la bandeja.



No utilice productos de limpieza tóxicos y abrasivos como gasolina, polvo de pulir, disolvente.

REFERENCIA DE COCCIÓN DE ALIMENTOS COMUNES

Tipo de alimento	Número o grosor	Temperatura(°C)	Temporizador«(m in.)
Bocadillo	2-3 pcs	200	2-3
Tostadas	2-4 pcs	230	2-5
Hamburgue	2-3 pcs	200	3-5
Pescado	/	200	7-10
Jamón	2 cm	200	7-12
Salchichas	3-4 pcs	200-230	8-10
Pastel	/	150	20-30
Bistec	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Medio pollo	175-200	30-40

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez:

Calentar el horno vacío.

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

(2) Coloque el interruptor de funcionamiento del calentador en "UPPER & LOWER", ajuste el dial de control de temperatura en "230°C" y caliente el horno vacío durante unos 10 minutos.

Nota:

Al principio puede haber algo de humo y olor a quemado, pero no se trata de una avería..

Selector de temperatura

Ajuste el dial de control de temperatura para los platos que vaya a cocinar

Interruptor de funcionamiento térmico

Seleccione "Superior" o "Superior e Inferior" en función de los platos que vaya a cocinar. Puede observar si los calentadores funcionan o no observando la luz indicadora frontal

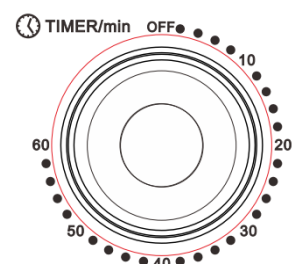
UPPER(), UPPER & LOWER()

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

2. Ajuste el temporizador girándolo en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado y sonará un timbre

• Cuando ajuste el temporizador a menos de 5 minutos, gírelo a más de 6 minutos y, a continuación, vuelva al tiempo seleccionado.

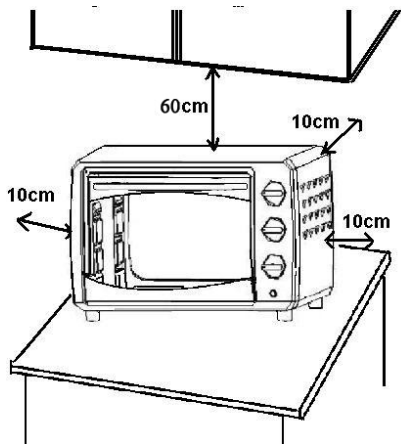
3. El horno puede apagarse manualmente durante la cocción girando el temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "OFF".



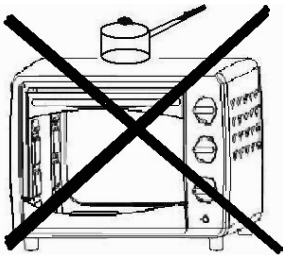
Nota:

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

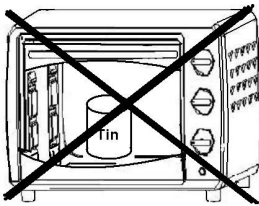
PRECAUCIONES



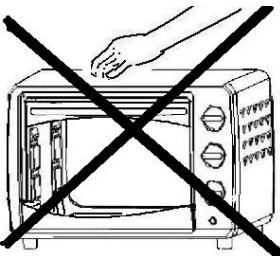
Si el horno se coloca demasiado cerca de una pared, ésta se quemará o manchará. Asegúrese de que la cortina, etc. no estén en contacto con la carrocería. No coloque nada entre la parte inferior del cuerpo y la superficie sobre la que está colocado, un objeto así colocado podría quemarse



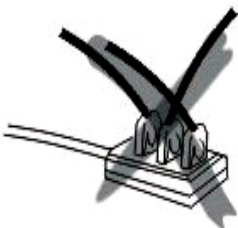
No coloque nada sobre el horno mientras lo utiliza, el calor podría provocar deformaciones, grietas, etc.



Los alimentos embotellados o enlatados no se pueden calentar directamente para evitar que la botella o la lata se rompan y quemen a la persona.



Tenga cuidado. No quemarse durante el uso o inmediatamente después. Las piezas metálicas y el cristal de la puerta se calientan mucho durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlas al abrir y cerrar la puerta.



La alimentación de CA debe tomarse de una toma de corriente debidamente cableada. Inserte completamente el enchufe en la toma. De lo contrario, podría calentarse anormalmente. No

utilice una toma de luz eléctrica. Nunca conecte varios enchufes a la misma toma

ADVERTENCIA:

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su servicio técnico, o una persona con cualificación similar, deberá sustituirlo para evitar riesgos.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni la unidad de cocción en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. El aparato no debe ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas sin supervisión.
6. Los niños pequeños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
7. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
8. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de cualquier manera. Devuelva los aparatos al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede ocasionar riesgos.
10. No utilizar al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
12. No colocar sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
13. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga

aceite caliente u otras sustancias calientes.

14. Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente.
15. No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
16. Si el cable o cordón flexible externo de este aparato está dañado, deberá ser sustituido exclusivamente por el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada similar para evitar riesgos.
17. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
18. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
19. Este aparato es sólo para uso doméstico.
20. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Encargue el mantenimiento a personal cualificado.
21. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable largo. Se puede utilizar un cable alargador con cuidado; sin embargo, la capacidad eléctrica marcada debe ser al menos tan grande como la capacidad eléctrica de este aparato. El alargador no debe quedar tendido sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él.
22. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. 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. Este aparato y su cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Advertencia: No sumergir en agua ni en ningún líquido.

PRECAUCIÓN PARA LOS NIÑOS

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

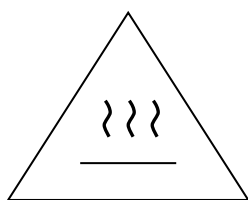
ADVERTENCIA:

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su servicio técnico, o una persona con cualificación similar, deberá sustituirlo para evitar situaciones de peligro.

ADVERTENCIA ESPECIAL:



Símbolo de reciclaje, no tire el producto con la basura doméstica.



Precaución: La temperatura de la superficie accesible puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.