

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



HEISSLUFTOFEN

Convectieoven • Four à Convection • Horno de convección • Forno a convezione
Convection Oven • Piekarnik konweksyjny • Konveksiós sütő • Конвекційна піч
Конвекционная печь • فرن الطهي الحراري

HLO 3523

ENGLISH

Contents

Location of Controls	Page	3
Instruction Manual	Page	35
Technical Specifications	Page	40
Disposal	Page	40

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	41
Techniczne specyfikacje	Strona	46
Warunki gwarancji	Strona	47
Usuwanie	Strona	47

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése	Oldal	3
Használati utasítás	Oldal	48
Műszaki adatok	Oldal	53
Hulladékkezelés	Oldal	53

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Розташування органів керування	сторінка	3
Інструкція з експлуатації	сторінка	54
Технічні характеристики	сторінка	60

РУССКИЙ

Содержание

Расположение элементов	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	61
Технические характеристики	стр.	67

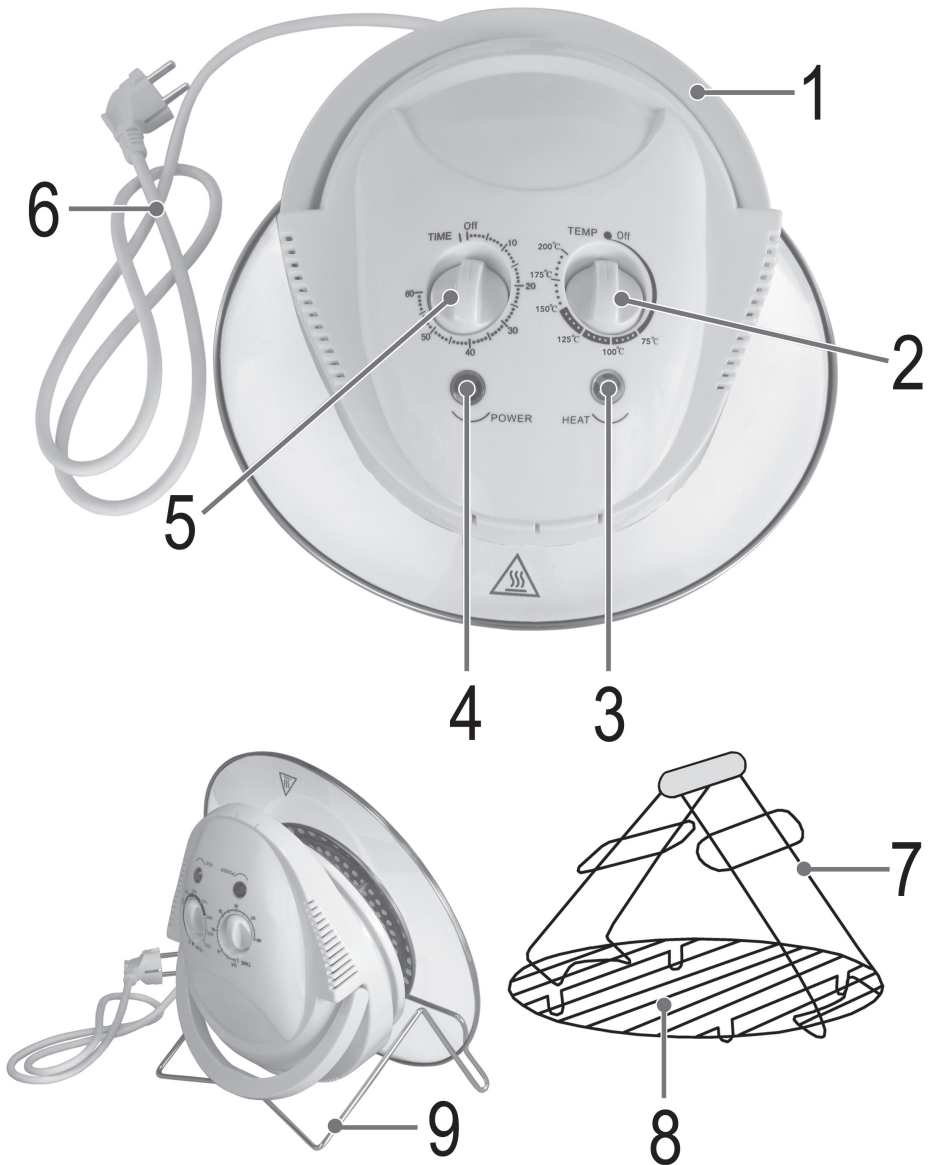
العربية

المحتويات

3	صفحة	مكان عناصر التحكم
73	صفحة	دليل التعليمات
68	صفحة	المواصفات الفنية

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Indicación de los elementos de manejo • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése • Розташування органів керування
Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE:

This highlights tips and information.

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

Special Safety Precautions for this Device

On the product you find the following icon with warnings or information:



WARNING: Hot surface! **Danger of burns!**

During operation the temperature of accessible surfaces can be very high.

- Therefore only hold the appliance by the handles. In addition, wear oven gloves.
- Only use the appliance with the plastic housing.
- Always place the cover onto the bowl before connecting the plug to the mains and turning on the appliance.



WARNING: Hot surface!
Danger of burns!

- Allow the appliance to cool down before placing accessories into the bowl or removing them.
- Do not carry or lift the device during operation, but turn it off first and then disconnect the mains plug. Always use both hands to carry the appliance by the handles of the appliance stand.

△ CAUTION:

- The cover with control unit is not designed to be immersed in water during cleaning. Please refer to the instructions provided in the chapter, “Cleaning”.
- Do not place the device on or near other electrical appliances (hot-plates), heating gas flames or in stoves.

- Place the device on a heat resistant surface!
- Keep sufficient distance (15 cm) to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Due to rising heat and vapors do not place the appliance under wall cupboards.
- Ensure that the mains cord does not touch hot parts of the appliance during operation.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.

- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended Use

This device is intended for

frying, grilling, roasting, steaming, baking, toasting, reheating and thawing of **solid** foodstuffs. Do not prepare any soups or liquid foodstuffs in it.

It is intended for the use in private households and similar applications. The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose.

Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.

The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

Location of Controls

- 1 Handle with safety switch
- 2 TEMP (Temperature control)
- 3 HEAT control lamp (heating)
- 4 POWER control lamp (operation)
- 5 TIME (clock timer)
- 6 Power cord
- 7 Tongs
- 8 Lower grill rack
- 9 Lid holder

Scope of delivery

- 1 Device stand
- 1 Plastic housing
- 1 Glass bowl
- 1 Cover with control unit
- 1 Lid holder
- 1 Steamer insert
- 1 Lower grill rack
- 1 Upper grill rack

- 1 Pair of tongs
- 4 Barbeque skewers

Unpacking the appliance

- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
- Check the contents for completeness.
- Check the appliance for possible transport damage to prevent hazards.
- In case of incomplete delivery or damage, do not operate the device. Return it to your dealer immediately.

NOTE:

Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter "Cleaning".

Instructions

The convection oven is a new, inexpensive and portable device with all advantages of bigger convection ovens. It operates fast and saves energy.

- If you try a receipt for the first time with your convection oven, observe the cooking or baking process whilst looking through the glass bowl. The cooking time of convection ovens is shorter.
- Make sure to evenly distribute the food in the oven in order to allow for a steady and maximum air circulation.
- Place the foodstuffs in the center of the bowl. Keep space of 2.5 cm to 3.5 cm to the glass wall.
- Use the **grill racks** as dual stands for the foodstuffs to be placed at different levels (see table of cooking guide). Avoid piling foodstuffs on one level for cooking more food. If the air can not circulate around the food, only the surface of the food will be cooked.

- Place the **steam attachment** on one of the grill racks. You may steam vegetables along with cooking the main dish by wrapping them in aluminum foil.

⚠ CAUTION:

The foil must be wrapped safely in order not to fly away or being sucked by the fan.

- If the cooking process finishes before the pre-set time has elapsed, please turn the temperature control (2) to OFF. Leave the fan (5) on in order to keep the food crispy.
- Use the included **tongs** (7) to easily remove the different attachments from the bowl.

Mains power connection

Make sure the mains voltage in your household corresponds to the one of the device. Check the information on the rating plate.

Operation

- Place the glass bowl into the plastic housing.
 - Choose the appropriate accessories and place them into the glass bowl.
 - Preheating is not required.
 - Fill the bowl with foodstuffs.
 - Cover the bowl with the lid.
 - Put down the handle.
- i NOTE:**
The device features a safety switch. If the handle does not rest properly, the electric circuit will be interrupted.
- Connect the mains cable to a properly installed isolated ground receptacle.
 - Set the temperature control (2) and clock timer (5) as desired. You will find suggestions for cooking temperatures and times in the table of the cooking guide.

i NOTE:

The thermostat keeps the desired temperature until the pre-set time has elapsed. The control lamp with its halogen bulb (3) indicates the heating process.

- If it becomes necessary to open the bowl during cooking, for example to turn the food over, it is imperative to observe the following instructions:
 - Turn the device off by lifting the handle (1) to the upright position.
 - Disconnect the plug from the mains. The clock time continues automatically.
 - Lift the lid by the handle only.

⚠ WARNING:

Please mind the escaping steam when opening the lid.
Risk of burns!

⚠ CAUTION:

- As the temperature of the lid is very high, please **only** use the lid holder to keep the lid! (9)
- Do not pour cold water into the hot container!

- To continue cooking, first close the bowl and connect the plug to the mains. The operation continues as soon as the handle rests properly on the device. Concerning the cooking time, please keep in mind that the timer had been running in the meantime.

i NOTE:

After the pre-set time has elapsed, an acoustic signal will sound indicating the end of the cooking process. The fan and the halogen lamp will automatically turn off.

Finishing the operation

If you want to finish operation, set the temperature control and the clock timer to OFF and disconnect the plug from the mains. The control lamps will turn off.

Cooking guide for the convection oven

Instructions for roasting

- Place the roast on the lower grill rack. Add some water, but only covering the bottom of the glass bowl.
- Turn the roast 1 or 2 times during cooking, basting it with the gravy.

Instructions for baking/ broiling

- Use the **grill racks** as dual stands in order to place the foodstuffs at different levels.
- Turn thick meat pieces after half of the cooking time has elapsed.

Instructions for steaming

- Place the steamer insert onto a grill rack.
- Fill the bottom of the bowl with some water and tasty herbs and spices for steaming vegetables or fish.

Instructions for baking

- You may place any heat resistant baking pan onto the lower grill rack. Because of the air circulation the diameter should be of maximum 26 cm.
- If you want to bake a very juicy cake without a crust, attach aluminum foil over the baking pan. Remove the foil shortly before the cake is done, so the top of the cake may slightly dry up.
- Cakes and other cookies are baked a little bit faster than in other common ovens.
- Place frozen pizza directly on the upper grill rack.
- Use the steam attachment on the upper grill rack for baking French fries.

Instructions for toasting

- You may toast bread and snacks without preheating the oven.
- Place the bakery products on one of the grill racks or first on the steam attachment.
- Slightly moisten bread rolls that are from the previous day. This way they will crisp up nicely.

- You may also warm up older snacks such as crackers, chips or cookies. Bake them at maximum heat for a few minutes only, so they will become crispy again.

Instructions for defrosting

- The convection oven provides for a more evenly defrosting process than a micro wave.
- Set the temperature control to DEFROST. Check the food every 5 to 10 minutes.
- In order to cook frozen food, lower the specified temperature by 20°C. The cooking time in the convection oven is also 30 - 50 % shorter (e.g. 10 to 15 minutes instead of 20 minutes).

Instructions for reheating

Use lower temperatures when reheating in order not to burn your food. Check the food every 5 to 10 minutes.

Cooking table

NOTE:
These time specifications are for reference only and may vary depending on the circumstances.

Food	Position in the bowl	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Poultry			
Chicken (whole)	Lower grill rack	200	35 - 40
Parts	Upper grill rack	200	15 - 20
Turkey	Lower grill rack	200	60 - 90
Duck	Lower grill rack	200	50 - 60
Hint: Brush with oil after flavoring			
Meat/ sausages			
Roast beef (1.5 kg), medium done	Lower grill rack	175	45 - 50
Steaks, medium done	Upper grill rack	200	8 - 10
Sausages, roasted	Lower grill rack	200	10
Hint: When using both grill racks, change the food after half of the cooking time has elapsed if the upper food gets crispy faster.			
Cakes			
One layer	Lower grill rack	175	15 - 20
Covered cake with filling	Lower grill rack	175	30 - 35
Loaf pan	Lower grill rack	175	35 - 40
Pastry			
Pie (without filling)	Upper grill rack	200	10 - 12

Food	Position in the bowl	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Pie (with filling)	Lower grill rack	175	25 - 30
Muffins	Lower grill rack	175	15 - 18
Meringue	Lower grill rack	175	5 - 8
Cookies	Lower grill rack	190	12 - 15
Yeast bread			
Loaf	Lower grill rack	175	15 - 20
Bread rolls	Lower grill rack	175	15 - 20
Bread rolls, crisped up	Lower grill rack	100	5 - 10
Corn pone	Lower grill rack	175	10 - 20
Frozen pizza	Upper grill rack	200	10
Fish			
Fish	Upper grill rack	200	7 - 10
Sea shells, steamed	Lower grill rack	160	3 - 5

Cleaning

WARNING:

- Always disconnect the mains plug before cleaning.
- Wait until the device has cooled down.
- Do not immerse the lid into water for cleaning. It could result in an electric shock or fire.
- Protect the halogen lamp from water.
- Water must not enter the control unit.

CAUTION:

- Do not pour cold water into the hot container!
- Do not use wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning detergents.

Lid

Use a wet cloth to remove splashes and remains from the lid. Use a mild detergent in case of heavy staining.

Glass bowl without cover, plastic housing, steamer insert, grill racks, barbecue skewers, tongs and lid holder

- Clean these parts by hand in warm dishwater with a mild detergent.
- Then rinse under clean water to remove soap residue; dry thoroughly.

Storage

- Clean the device as described and allow it to dry completely.

- We recommend that you store the device in the original packaging if you do not intend to use it for a long period of time.
- Always store the device out of the reach of children in a well ventilated and dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Device does not function.	Device is not connected to the mains.	Check the proper position of the lid. Check another wall socket.
	Device is defective.	Please contact our customer service.
A whole piece of food is cooked unevenly.	Air circulation is not even.	Place the food in the center of the bowl leaving space to the glass bowl.
		Do not pile food on one level. Use the racks as dual stands.
The food is burnt on top but not yet cooked.	The food is too close to the grill.	Place the food on the lower grill rack.
		Temporarily cover the food with aluminum foil.

Technical Specifications

Model: HLO 3523
 Voltage supply:220-240 V~, 50/60 Hz
 Power input:1200-1400 W
 Protection class: I
 Capacity: 12 L
 Net weight: approx. 5.75 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



Disposal

Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

Take care of our environment; do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Uwagi ogólne

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

Na produkcie znajdują się następujące ikony ostrzegawcze lub informacyjne:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

Ryzyko poparzeń!

Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

- Zatem trzymać urządzenie wyłącznie za uchwyty. Dodatkowo, założyć rękawice kuchenne.
- Używać urządzenia wyłącznie z plastikową obudową.



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! **Ryzyko poparzeń!**

- Zawsze nakładać pokrywkę na miskę przed włożeniem wtyczki do gniazda oraz włączeniem urządzenia.
- Poczekać na wystygnięcie urządzenia przed włożeniem lub wyjęciem akcesoriów z miski.
- Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas użytkowania, ale najpierw je wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Zawsze przenosić urządzenie za pomocą obydwu rąk i trzymając za uchwyty stojaka urządzenia.

△ UWAGA:

- Pokrywkę z urządzenia sterującego nie można zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie ustawiać urządzenia na ani w pobliżu innych urządzeń elektrycznych (płyty grzewcze), płomieni gazu na kuchence ani w piekarnikach.
- Ustawiać urządzenie na powierzchni żaroodpornej!
- Utrzymać odpowiednią odległość (15 cm) od łatwopalnych obiektów takich jak meble, zasłony, itp.!
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami włączonego urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie przeznaczone jest do

smażenia, opiekania, prażenia, duszenia, pieczenia, zapiekania, odgrzewania oraz rozmrażania **stałych** artykułów spożywczych. Nie wolno przygotowywać w nim żadnych zup ani płynnych artykułów spożywczych.

Jest ono przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do żadnego innego celu.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia lub obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Lokalizacja kontrolki

- 1 Uchwyt z przełącznikiem bezpieczeństwa
- 2 TEMP (kontrolka temperatury)
- 3 HEAT wskaźnik kontrolny (nagrzewanie)
- 4 POWER wskaźnik kontrolny (działanie)
- 5 TIME (timer zegara)
- 6 Przewód zasilania
- 7 Szczypce

- 8 Dolny ruszt grilla
- 9 Uchwyt na pokrywkę

Zestaw

- 1 Stojak urządzenia
- 1 Plastikowa obudowa
- 1 Szklana miska
- 1 Pokrywka z urządzeniem sterującym
- 1 Uchwyt na pokrywkę
- 1 Wkład do gotowania na parze
- 1 Dolny ruszt grilla
- 1 Górny ruszt grilla
- 1 Para szczypiec
- 4 Szpilkulce do grilla

Wypakowanie urządzenia

- Wyjmij urządzenie z opakowania.
- Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
- Sprawdź, czy w opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy sprawdzić pod kątem występowania uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

- W razie niepełnego zestawu lub uszkodzeń nie wolno posługiwać się urządzeniem. Zwrócić je natychmiast do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Instrukcja obsługi

Piekarnik konwekcyjny jest to nowe, niedrogie i przenośne urządzenie ze wszystkimi zaletami dużych piekarników konwekcyjnych. Działa szybko i energooszczędnie.

- Przy pierwszej próbie wykonania przepisu przy zastosowaniu swojego piekarnika konwekcyjnego należy przestrzegać procesu gotowania i pieczenia poprzez obserwację wnętrza szklanej miski. Czas gotowania w piekarnikach konwekcyjnych jest krótszy.
- Sprawdzić równomiernie rozłożenie przygotowywanego jedzenia w piekarniku celem umożliwienia stabilnej i maksymalnej cyrkulacji powietrza.
- Artykuły żywnościowe umieścić pośrodku miski, tak aby zapewnić przestrzeń od 2,5 cm do 3,5 cm do szklanej ścianki miski.
- Używać **stojaków rusztowych** jako podwójnych rusztów do rozmieszczania żywności na różnych poziomach (patrz tabela poradnika gotowania). Unikać układania żywności w stopy na jednym poziomie celem gotowania większej ilości pożywienia. Jeśli powietrze nie będzie miało możliwości cyrkulacji wokół żywności, to ugotuje/lupieże się jedynie powierzchnia przygotowywanej porcji.
- Umieścić **przyłącze parowe** na jednym ze stojaków rusztowych. Można gotować warzywa na parze wraz z gotowaniem dania głównego, owijając je w folię aluminiową.

UWAGA:

Należy owinać folią tak szczelnie, aby się nie odwinęła i nie została zassana przez wentylator.

- Po zakończeniu procesu gotowania, zanim upłynie nastawiony czas, należy wyłączyć regulator temperatury (2) ustawiając go w położeniu OFF. Pozostawić włączony wentylator (5) celem zachowania chrupkości przygotowywanej żywności.
- Używać będących na wyposażeniu urządzenia **szczypec** (7) celem łatwego usuwania poszczególnych elementów z wnętrza miski.

Podłączenie do sieci zasilania

Sprawdzić, czy napięcie zasilania w gospodarstwie domowym odpowiada napięciu nominalnemu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Sprawdzić informacje na tabliczce znamionowej.

Praca

1. Włożyć szklaną miskę do plastikowej obudowy.
2. Wybrać stosowne akcesoria dodatkowe i umieścić je w szklanej misce.
3. Nie ma konieczności wstępnej podgrzania.
4. Miskę naplnić żywnością.
5. Przykryć miskę wiekiem/pokrywą.
6. Odłożyć uchwyt.

WSKAZÓWKA:

Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Jeśli uchwyt nie spoczywa właściwie, zostanie przerwany obwód elektryczny.

7. Kabel zasilający należy właściwie zamocować w izolowanym gniazdku sieciowym.
8. Nastawić regulator temperatury (2) oraz zegar (5) zgodnie z wymaganiami. Sugestie temperatury gotowania oraz czasów obróbki termicznej można znaleźć w tabeli poradnika gotowania.

WSKAZÓWKA:

Termostat utrzymuje żądaną temperaturę, dopóki nie minie nastawiony czas. Kontrolka wraz z jej halogenową żarówką (3) wskazuje trwanie procesu gotowania.

9. W przypadku konieczności otwarcie miski w trakcie procesu gotowania, np. w celu odwrócenia porcji żywności, należy bezwzględnie przestrzegać następujących instrukcji:
 - Wyłączyć urządzenie przez uniesienie uchwyty (1) do pionowego położenia.
 - Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania. Czas zegara nadal upływa automatycznie.
 - Unieść wieko/pokrywę urządzenia tylko używając do tego celu uchwyt.

OSTRZEŻENIE:

Uważać na uchodzącą parę przy unoszeniu wieka/pokrywy. **Ryzyko poparzeń!**

UWAGA:

- Ponieważ temperatura pokrywy jest bardzo wysoka, należy jedynie używać uchwyty wieka do trzymania pokrywy/wieka! (9)
- Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!
- W celu kontynuacji gotowania najpierw należy zamknąć miskę i włożyć wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego. Urządzenie nadal pracuje, dopóki uchwyt wieka spoczywa właściwie na urządzeniu. Co do czasu gotowania, to należy pamiętać, że zegar (minutnik) cały czas pracuje bez przerwy.

WSKAZÓWKA:

Po upływie nastawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, wskazujący koniec procesu gotowania. Automatycznie wyłączy się wentylator wraz z lampą halogenową.

Zakończenie pracy

W celu zakończenia pracy urządzenia, wyłącz regulator temperatury ustawiając go w położenie OFF i wyjąć wtyczkę z gniazodka sieci zasilania. Zgasną kontrolki.

Poradnik gotowania w piekarniku konwekcyjnym

Instrukcje pieczenia

- Pieczeń umieścić na dolnym ruszcie. Dodać niewielką ilość wody, tylko tyle, aby przykryć dno szklanej miski.
- W trakcie gotowania pieczeń obrócić 1 lub 2 razy, polewając ją sosem.

Instrukcje gotowania / opiekania

- Wykorzystywać **stojaki rusztowe** jako podwójne półeczki do umieszczania elementów żywności na różnych poziomach.
- Grube kawałki mięsa obracać po upływie połowy nastawionego czasu gotowania.

Instrukcje gotowania na parze

- Umieścić wkładkę do gotowania na parze na ruszcie do grilla.
- W celu ugotowania warzyw lub ryby na parze dno miski napchnąć niewielką ilością wody oraz ziołami i przyprawami do smaku.

Instrukcje pieczenia ciasta

- Na dolnym ruszcie można umieścić talerz żaroodporny. Jego średnica powinna być nie większa niż 26 cm z powodu zapewnienia cyrkulacji powietrza w urządzeniu.
- Jeśli chcesz upiec ciasto bardzo soczyste/wilgotne, bez skórki, owinić je szczelnie folią aluminiową. Tuż przed zakończeniem pieczenia ciasta usunąć folię, tak aby ciasto mogło lekko przeschnąć.
- Ciasta i inne wypieki pieką się trochę szybciej niż w innych powszechnie stosowanych piekarnikach.
- Zmrożoną pizzę kłaść bezpośrednio na górnym stojaku rusztowym.
- Do pieczenia frytek używać przyłącze parowe na górnym ruszcie.

Instrukcje do przygotowania grzanek

- Nie ma potrzeby wstępnego ogrzania piekarnika do pieczenia grzanek i przekąsek.
- Pieczywo umieścić na jednym ze stojaków rusztowych lub najpierw na przyłączy parowym.
- Jeśli bułki są z poprzedniego dnia najpierw należy zwilżyć ich powierzchnie. Dzięki temu staną się przyjemnie chrupiące.
- Można także podgrzewać starsze przekąski, takie jak krakersy, chipsy czy ciastka. Piec je na maksymalnym grzaniu jedynie przez kilka minut, tak aby stały się znowu chrupiące.

Instrukcje rozmrażania

- Piekarnik konwekcyjny zapewnia bardziej równomierny proces rozmrażania niż mikrofalówka.
- Regulator temperatury nastawić na DEFROST. Sprawdzać rozmrażaną żywność co 5 do 10 minut.
- Aby ugotować zmrożoną żywność, należy temperaturę obniżyć do określonej wartości co 20°C. Czas gotowania w piekarniku konwekcyjnym jest także krótszy o około 30 - 50 % (np. 10 do 15 minut zamiast 20 minut).

Instrukcje odgrzewania

Przy podgrzewaniu stosować niższe temperatury, aby nie przypalić przygotowywanej żywności. Jedzenie sprawdzać co 5 do 10 minut.

Tabela gotowania

WSKAZÓWKA:

Poniżej przedstawione wykazy czasów należy traktować jedynie orientacyjnie, gdyż mogą się zmieniać w zależności od okoliczności.

Żywność	Położenie w misce	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Drób			
Kurczak (w całości)	Ruszt dolny	200	35 - 40
Porcje	Ruszt górny	200	15 - 20
Indyk	Ruszt dolny	200	60 - 90
Kaczka	Ruszt dolny	200	50 - 60
Sugestia: po przyprawieniu przesmarować olejem			
Mięso/ kielbaski			
Pieczeń wołowa (1.5 kg), średnio upieczona	Ruszt dolny	175	45 - 50
Befsztyki, średnio upiecz.	Ruszt górny	200	8 - 10
Kielbaski, opieczone	Ruszt dolny	200	10
Sugestia: przy wykorzystywaniu obu rusztów, po upływie połowy czasu pieczenia zmienić położenie żywności, ponieważ zazwyczaj porcje na górnym ruszcie szybciej stają się chrupiące.			
Pieczywo			
Jedna warstwa	Ruszt dolny	175	15 - 20
Ciasto powlekane z farszem	Ruszt dolny	175	30 - 35
Chleb w formie	Ruszt dolny	175	35 - 40
Ciasta			
Placek (bez nadzienia)	Ruszt górny	200	10 - 12
Placek (nadziewany)	Ruszt dolny	175	25 - 30
Babeczki	Ruszt dolny	175	15 - 18
Beza	Ruszt dolny	175	5 - 8
Krucze ciastka	Ruszt dolny	190	12 - 15
Chleb drożdżowy			
Chleb	Ruszt dolny	175	15 - 20
Bułki	Ruszt dolny	175	15 - 20
Bułki, chrupiące	Ruszt dolny	100	5 - 10

Żywność	Położenie w misce	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Chleb kukurudziany	Ruszt dolny	175	10 – 20
Pizza mrożona	Ruszt górny	200	10
Ryby			
Ryba	Ruszt górny	200	7 - 10
Skorupiaki, gotowane na parze	Ruszt dolny	160	3 - 5

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączyć wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Zaczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzać pokrywy/wieka celem jego umycia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
- Chronić lampkę halogenową przed wodą.
- Woda nie może się dostać do zespołu sterującego.

⚠ UWAGA:

- Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!
- Nie używać szczotek drucianych ani żadnych szorstkich przedmiotów do mycia.

⚠ UWAGA:

- Nie stosować agresywnych ani ściernych środków do czyszczenia.

Pokrywa/wiek

Do usuwania plam i pozostałości na wieku urządzenia używać jedynie mokrej ścierki. W przypadkach dużego zabrudzenia stosować łagodnego środka do zmywania naczyń.

Szklana miska bez pokrywy, plastikowa obudowa, wkładka do gotowania na parze, ruszty do grilla, szpikulce, szczypce i uchwyt na pokrywkę

- Te części myć ręcznie w wodnym roztworze łagodnego środka do mycia naczyń.
- Następnie przepłukać w czystej wodzie celem usunięcia pozostałości detergentu; starannie osuszyć.

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie jak opisano i poczekać na jego całkowite osuszenie.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższy okres czasu.
- Zawsze przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.

Wykrywanie i usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Brak podłączenia do sieci zasilania.	Sprawdzić właściwe położenie wieka. Sprawdzić inne gniazdko zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Należy skontaktować się z naszym serwisem klienta.
Nierówno upieczona/ugotowana porcja przygotowywanej żywności.	Nierównomierna cyrkulacja powietrza.	Porcję umieścić pośrodku miski, pozostawiając przestrzeń w szklanej misce. Żywności nie układać jedno na drugim na jednym poziomie. Używać półek jako podwójne stojaki rusztowe.
Porcja jest nadmiernie spieczona od góry, natomiast niedopieczona u spodu.	Porcja jest zbyt blisko rusztu.	Umieścić potrawy na dolnym ruszcie grilla. Chwilowo przykryć porcję folią aluminiową.

Techniczne specyfikacje

Model: HLO 3523
 Napięcie zasilania: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Moc wejściowa: 1200-1400 W
 Klasa bezpieczeństwa: I
 Pojemność: 12 l
 Waga netto: 5,75 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karłow
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékéhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatról (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatról.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A terméken a következő ikonokat találja figyelmeztetésekkel vagy információkkal:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Égési sérülések veszélye!

Működés közben az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magasra válhat.

- Csak és kizárólag a fogantyúknál fogja meg a készüléket. Viseljen sütőkesztyűt is.
- Csak a műanyag-borítással együtt használja a készüléket.
- Mindig helyezze rá a fedőt az edényre, mielőtt csatlakoztatná a dugót a konnektorba és bekapcsolná a készüléket.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület! Égési sérülések veszélye!

- Hagyja, hogy a készülék lehűljön, mielőtt kiegészítőket helyezne az edénybe, vagy eltávolítaná őket.
- Ne hordozza vagy vegye fel a készüléket működés közben, előtte kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból. Mindig két kézzel fogja meg a készüléket a fogantyúknál, mikor leemeli az állványról.

△ VIGYÁZAT:

- A vezérlő egység fedelét nem arra tervezték, hogy tisztítás közben víz alá merítsék. Kérjük, olvassa el a jelen útmutató “Tisztítás” fejezetében foglalt utasításokat.
- Ne helyezze a készüléket elektromos készülékekre vagy azok mellé (villanyrezsók), gáztűzhelyre vagy kályhákra.
- A készüléket hőálló felszínre helyezze!
- Hagyjon megfelelő távolságot (15 cm) a gyúlékony anyagoktól, mint például bútorok, függönyök, stb.!
- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne helyezze a készüléket fali szekrények alá.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel a működés során ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.

- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megantúzza, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék **szilárd** ételek

sütésére, grillezésére, gőzölésére, piritására, melegítésére és kiolvasztására alkalmas. Ne készítsen vele leveseket vagy folyékony ételeket.

A készülék magánháztartásokban és más hasonló helyeken használható. A készülék csak a használati útmutatónak megfelelően leírtakra használható. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.

Minden más használat nem rendeltetészerű és károsodást vagy személyi sérülést eredményezhet.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

- 1 Alsó grill rács
- 1 Felső grill rács
- 1 Fogópár
- 4 Rostonsült nyársak

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartonpapírt.
- Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
- A veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizze a készüléket a lehetséges szállítási sérülések tekintetében.
- Hiányos csomag vagy sérülés esetén ne működtesse a készüléket. Azonnal küldje vissza a kereskedőnek.

MEGJEGYZÉS:

A gyártási maradékok vagy a por összegyűlhetett a készüléken. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

A Kezelőszervek Elhelyezkedése

- 1 Fogantyú biztonsági kapcsolóval
- 2 TEMP (Hőmérséklet szabályzó)
- 3 HEAT visszajelző lámpa (melegítés)
- 4 POWER visszajelző lámpa (működés)
- 5 TIME (óra időzítő)
- 6 Villanyvezeték
- 7 Fogók
- 8 Alsó grill rács
- 9 Fedő tartó

Kiszállított alkatrészek

- 1 Készülék állvány
- 1 Műanyag borítás
- 1 Üveg edény
- 1 Fedő vezérlőegységgel
- 1 Fedő tartó
- 1 Gőzölő betét

Használati útmutató

A konvekciós sütő egy új, olcsó hordozható készülék, amely a nagy méretű konvekciós sütők minden előnyével rendelkezik. Gyorsan dolgozik és energiatakarékos.

- Ha először próbál ki egy receptet a konvekciós sütőben, figyelje a sütési vagy főzési folyamatot az üvegtálon keresztül. A konvekciós sütőkben a főzési idő rövidebb.
- Ügyeljen rá, hogy egyenletesen terítse szét az élelmiszert a sütőben, így biztosítva az állandó és maximális levegőkeeringést.
- Az élelmiszereket az edény közepére helyezze. Hagyjon 2,5 – 3,5 cm távolságot az edény üveglától.

- A **grillrácsok** használatával két szintet alakíthat ki az ételeknek különböző magasságokban (lásd a főzési segédlet táblázatát). Ne rakja egymásra ez ételt egy szinten, hogy nagyobb mennyiségű ételt készíthessen. Ha a levegő nem tud keringeni az étel körül, akkor csak az élelmiszer felülete fog megfőni.
- Tegye a **gőz feltétet** az egyik grillrácsra. Zöldségeket párolhat a főétel elkészítése közben úgy, hogy alumínium fóliába tekeri azokat.

VIGYÁZAT:

A fóliát erősen csavarja a zöldségek köré, nehogy elmozduljon, vagy beszívja a ventilátor.

- Ha a főzési folyamat a beállított időzítő lejárta előtt befejeződik, állítsa a hőmérsékletszabályozót (2) OFF állásba. Hagyja bekapcsolva a ventilátort, hogy az étel ropogós legyen (5).
- A tartozék **fogókkal** (7) könnyen kiemelheti a különböző tartozékokat az edényből.

Csatlakoztatás a hálózatra

Ellenőrizze, hogy a háztartásában az elektromos hálózat feszültség megegyezik a készüléken megadott értékkel. Ellenőrizze az információkat az adattáblán.

Használat

1. Helyezze az üvegedényt a műanyag borításba.
2. Válassza ki a megfelelő tartozékokat és helyezze be az üvegedénybe.
3. Előmelegítés nem szükséges.
4. Töltse meg az edényt az élelmiszerrel.
5. Helyezze fel a fedelet az edényre.
6. Tegye le a fogantyút.

MEGJEGYZÉS:

A készülék biztonsági kapcsolóval rendelkezik. Ha a fogantyú illeszkedése nem pontos, akkor megszakad az áramkör.

7. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően földelt aljzatra.
8. Állítsa a kívánt állásba a hőmérsékletszabályozót (2) és az óra időzítőt (5). Javaslatokat a főzési hőmérsékletre és időre a főzési segédlet táblázatban talál.

MEGJEGYZÉS:

A termosztát a beállított idő leteltéig tartja a kívánt hőmérsékletet. A halogén izzós jelzőlámpa (3) jelzi a főzési folyamatot.

9. Ha ki nem nyitnia az edényt főzés közben, például az étel megfordításához, fontos, hogy betartsa az alábbi utasításokat:
 - Kapcsolja ki a készüléket a fogantyú (1) függőleges állásba emelésével.
 - A kábelt húzza ki az aljzatról. Az óra automatikusan tovább jár.

- Csak a fogantyúnál fogva emelje fel a fedelet.

FIGYELMEZTETÉS:

Figyeljen a fedél kinyitásakor kiáramló gőzre. **Égés veszélye!**

VIGYÁZAT:

- Mivel a fedél hőmérséklete túl magas, csak a fedél-tartónál fogva tartsa a fedelet! (9)
- Ne öntsön hideg vizet a forró tartályba!
- A főzés folytatásához először zárja vissza az edényt, majd csatlakoztassa a dugaszt az aljzathoz. A főzés folytatódik, amint a fogantyú megfelelően felfeküdt a készülékre. A főzési időt illetően ne feledje el, hogy az időzítő közben tovább működött.

MEGJEGYZÉS:

Az előre beállított idő elteltével egy hangjelzés jelzi a főzési folyamat végét. A ventilátor és a halogén izzó automatikusan kikapcsol.

A használat befejezése

Ha be akarja fejezni a készülék használatát, állítsa a hőmérséklet szabályozót és az óra időzítőt OFF állásba, majd húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatról. A jelzőlámpák kialszanak.

Főzési segédlet a konvekciós sütőhöz

Utasítások hús sütéséhez

- Tegye a sültet az alsó grillrácsra. Öntsön hozzá egy kis vizet, de csak éppen elfedje az üvegedény alját.
- Főzés közben 1 vagy 2 alkalommal forgassa meg a nyársat és locsolja meg a húslével.

Utasítások sütéshez/roston sütéshez

- Használja a **grillrácsokat** kétszintes tartóként, hogy különböző szintekre helyezze az ételeket.
- A vastag húsdarabokat a sütési idő felénél fordítsa meg.

Utasítások pároláshoz

- Helyezze a gőzölöt egy grill rácsra.
- Öntsön egy kevés vizet az üvegedény aljára és izesítse fűszerekkel a zöldségek vagy halak párolásához.

Utasítások sütéshez

- Elhelyezhet bármilyen hőálló sütőtepsit az alsó grillrácsra. A levegő megfelelő keringetése miatt az átmérője maximum 26 cm lehet.
- Ha felső réteg nélküli, nagyon lédús süteményt akar sütni, a sütőtepsit takarja le alumínium fóliával. A sütemény elkészülte előtt röviddel távolítsa el a fóliát, hogy a sütemény felső rétege egy kicsit beszáradjon.
- A sütemények és torták egy kicsivel hamarabb sünek meg, mint a hagyományos sütőkben.
- Helyezze a fagyasztott pizzát közvetlenül a felső grillrácsra.

- Sültburgonya készítéséhez használja a gőz feltétet a felső grillrácson.

Utasítások pirtáshoz

- A sütő előmelegítése nélkül piríthat kenyeret és péksüteményt.
- Tegye a péksüteményeket az egyik grillrácsra vagy először a gőz feltételre.
- Egy kicsit nedvesítse meg az előző napi péksüteményeket. Ezáltal szép ropogásra sülnék.
- A régebbi snackeket, például a krékert, chipset vagy süteket is újramelegítheti a készülékkel. Csak pár percig süsse maximális hőmérsékleten, így újra ropogósak lesznek.

Utasítások kiolvasztáshoz

- A konvekciós sütő sokkal egyenletesebb kiolvasztási folyamatot biztosít, mint a mikrohullámú sütő.
- Állítsa a hőmérsékletszabályozót DEFROST állásba. 5–10 percenként ellenőrizze az ételt.
- Fagyasztott élelmiszer főzésekor csökkentse a megadott hőmérsékletet 20°C-kal. A főzési idő a konvekciós sütőben 30 - 50 %-kal rövidebb (pl. 10-15 perc 20 perc helyett).

Utasítások újramelegítéshez

Használjon alacsonyabb hőmérsékletet az étel újramelegítésekor, hogy elkerülje az étel megégetését. 5–10 percenként ellenőrizze az ételt.

Főzési táblázat

MEGJEGYZÉS:

Ezek az idők csak tájékoztató jellegűek, és a körülményektől függően változhatnak.

Étel	Elhelyezése az edényben	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő, percekben
Szárnyas			
Csirke (egész)	Alsó grillrács	200	35 - 40
Részek	Felső grillrács	200	15 - 20
Pulyka	Alsó grillrács	200	60 - 90
Kacsa	Alsó grillrács	200	50 - 60
Tipp: Ízesítés után kenje meg olajjal			
Hús/kolbászk			
Marhahátszín (1,5 kg), közepesen átsült	Alsó grillrács	175	45 - 50
Steak, közepesen átsült	Felső grillrács	200	8 - 10
Kolbászk, sült	Alsó grillrács	200	10
Tipp: Mindkét grillrács használata esetén a főzési idő felének elteltekor cserélje meg a rácsokat, ha a felső étel hamarabb lesz ropogósabb.			
Sütemények			
Egy réteg	Alsó grillrács	175	15 - 20
Letakart sütemény töltelékkel	Alsó grillrács	175	30 - 35

Étel	Elhelyezése az edényben	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő, percekben
Teljes tepsi	Alsó grillrács	175	35 - 40
Édesítészta			
Pite (töltelék nélkül)	Felső grillrács	200	10 - 12
Pite (töltelékkel)	Alsó grillrács	175	25 - 30
Muffin	Alsó grillrács	175	15 - 18
Habcsók	Alsó grillrács	175	5 - 8
Sütek	Alsó grillrács	190	12 - 15
Élesztőtésztaiból készült péktermékek			
Cipó	Alsó grillrács	175	15 - 20
Péksütemény	Alsó grillrács	175	15 - 20
Péksütemény, ropogós	Alsó grillrács	100	5 - 10
Kukoricakenyér	Alsó grillrács	175	10 - 20
Fagyasztott pizza	Felső grillrács	200	10
Hal			
Hal	Felső grillrács	200	7 - 10
Tengeri kagyló, párolt	Alsó grillrács	160	3 - 5

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt.
- Várjon, amíg a készülék lehül.
- Ne merítse vízbe a fedelet a tisztításhoz. Elektrosokkhoz vagy tűzesethez vezethet.
- Óvja a halogénizót a víztől.
- A víz nem folyhat be a vezérlőegységbe.

VIGYÁZAT:

- Ne öntsön hideg vizet a forró tartályba!
- Ne használjon drótkéfért vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

Fedél

Egy nedves ruhával törölje le a fedélről a ráfröccsent maradókat és a lerakódásokat. Makacs foltok esetén használjon enyhé tisztítószert.

Üvegedény fedő nélkül, műanyag borítás, gőzölő betét, grill rácsok, rostonsült nyársak, fogók és fedő tartó

- Langyos, enyhén mosószeres mosogatóvízben kézzel mossa el ezeket a részeket.
- Ezután csapvíz alatt öblítse le a szappan maradákat; alaposan szárítsa meg.

Tárolás

- A készüléket a leírt módon tisztítsa, majd hagyja teljesen megszáradni.

- Javasoljuk, hogy amennyiben hosszabb ideig nem kívánja használni a készüléket, akkor az eredeti csomagolásában tárolja.
- A készüléket mindig gyermekektől távol, száraz, hűvös helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze a fedél illeszkedését. Dugja be egy másik hálózati aljzatba.
	A készülék hibás.	Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.
Egy egész darab étel egyetlenül főtt meg.	Nem egyenletes a levegő keringése.	Az élelmiszert helyezze a tál közepére helyet hagyva a tál üvegfa mellett.
		Ne rakja egy szinten egymásra az ételt. Használja a rácsokat kétszintes állványként.
Az étel a tetején megégett, de még nincs megfőve.	Az étel túl közel van a grillhez.	Helyezze az ételt az alsó grill rácsra.
		Ideiglenesen takarja le az ételt alumínium fóliával.

Műszaki adatok

Típus: HLO 3523
Hálózati feszültség:220-240 V~, 50/60 Hz
Bemeneti teljesítmény: 1200-1400 W
Védelmi osztály: I
Kapacitás: 12 l
Nettó súly: kb. 5,75 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelésegről, és a kisműködésű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.



Hulladékkezelés

A „kuka“ pictogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A főlölesleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для вас.

Загальні вказівки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуетесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

Спеціальна інструкція з безпеки для цього електроприладу

На пристрої є описані нижче значки з попередженнями чи інформацією:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня! Небезпека отримання опіків!

Під час роботи зовнішня поверхня пристрою може сильно нагріватися.

- Тому, тримайте пристрій лише за ручки. Крім того, одягайте кухонні рукавиці.
- Використовуйте пристрій лише разом з пластмасовим корпусом.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня! Небезпека отримання опіків!

- Перш ніж під'єднувати пристрій до мережі живлення і вмикати його, завжди спершу ставте кришку на чашу.
- Перш ніж встановлювати чи знімати приладдя з пристрою, дайте пристрою охолонути.
- Не переносьте і не піднімайте пристрій, коли він працює, спершу вимкніть його, тоді від'єднайте кабель живлення. Коли переносите пристрій, тримайте його двома руками за ручки, що на підставці пристрою.

△ УВАГА.

- Кришку з блоком керування не можна занурювати у воду для її чищення. Читайте вказівки у розділі “Чищення”.
- Не ставте пристрій на чи поблизу інших електропристроїв (гарячих поверхонь), поблизу газового полум'я чи в печах.
- Ставте пристрій на терmostійку поверхню!
- Дотримуйтеся достатньої відстані (15 см) від легкозаймистих предметів, таких як меблі, штори тощо!
- У зв'язку з підвищенням температури і випарами не ставте пристрій у шафку.
- Слідкуйте, щоб кабель живлення не торкався гарячих частин пристрою під час його роботи.
- Не управляйте пристроєм за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкодження кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.

- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.

Використання за призначенням

Цей пристрій призначений для підсмажування, приготування на грилі, парі, для випікання, приготування тостів, підігрівання і розморожування **твердих** продуктів. Не готуйте на ньому супи чи рідкі продукти.

Пристрій призначено для користування у приватних помешканнях тощо. Пристрій слід використовувати так, як описано в цьому посібнику користувача. Не використовуйте пристрій для іншої мети.

Використання пристрою з іншою метою не передбачено і може призвести до пошкодження пристрою чи травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним користуванням.

Опис частин

- 1 Ручка із запобіжним перемикачем
- 2 TEMP (регулятор температури)
- 3 Індикатор HEAT (нагрівання)
- 4 Індикатор POWER (світиться, якщо пристрій увімкнено)
- 5 TIME (таймер годинника)
- 6 Кабель живлення
- 7 Щипці
- 8 Нижня решітка для гриля
- 9 Тримач кришки

Кількість елементів, що постачаються

- 1 Підставка пристрою
- 1 Пластмасовий корпус
- 1 Скляна чаша

- 1 Кришка з блоком керування
- 1 Тримач кришки
- 1 Пароварка
- 1 Нижня решітка для гриля
- 1 Верхня решітка для гриля
- 1 Щипці
- 4 Шампури для барбекю

Розпакування пристрою

- Вийміть пристрій з упаковки.
- Вийміть увесь пакувальний матеріал, наприклад плівку, наповнювач, фіксатори і картон.
- Упевніться, що наявні усі частини.
- Для уникнення небезпеки перевірте, чи не пошкоджено пристрій під час транспортування.
- У разі некомплектності чи наявності пошкоджень не вмийте прилад. негайно поверніть його в магазин, у якому придбали прилад.

ПРИМІТКА.

На пристрої можуть накопичитися залишки виробничого процесу чи пилюка. Рекомендовано почистити пристрій відповідно до розділу "Чищення".

Інструкція з застосування

Конвекційна піч є новим, недорогим і портативним пристроєм з усіма можливостями, притаманними великій конвекційній печі. Однак вона працює швидше і заощаджує електроенергію.

- Якщо ви готуєте страву у конвекційній печі вперше, слідкуйте за процесом приготування або випікання через скляну тарілку. Час приготування у конвекційній печі коротший.
- Розкладайте страву рівномірно в печі для стабільної і максимальної циркуляції повітря.
- Покладіть страву посередині тарілки. Залиште відстань 2,5 – 3,5 см до скляної стінки.
- Використовуйте **підставки для гриля** як подвійну підставку для розміщення продуктів на різних рівнях (див. таблицю з порадами щодо приготування). Щоб приготувати велику кількість продуктів, не кладіть їх на одному рівні. Якщо повітря не зможе циркулювати навколо продуктів, буде приготовлено тільки ті продукти, які знаходяться згори.
- Поставте **пристосування для приготування на парі** на одну з підставок для гриля. Овочі можна готувати на парі разом з основною стравою, якщо загорнути їх в алюмінієву фольгу.

⚠ УВАГА.

Овочі у фольгу слід загорнути надійно, так, щоб вони не повипадали і їх не втягнув вентилятор.

- Якщо процес приготування закінчиться до збігу попередньо встановленого часу, поверніть регулятор температури (2) у положення OFF. Залиште вентилятор (5) працювати, щоб страва була хрусткою.
- Для полегшення виймання різноманітного приладдя з тарілки використовуйте **щипці** (7), які додаються.

Під'єднання до мережі

Перевірте, чи напруга в мережі будинку відповідає зазначеній на пристрої. Перевірте інформацію на таблиці з паспортними даними.

Експлуатація

1. Вставте скляну чашу у пластмасовий корпус.
2. Виберіть відповідне приладдя і розмістіть його в скляній тарілці.
3. Попереднє розігрівання не потрібне.
4. Наповніть тарілку продуктами.
5. Накрийте тарілку кришкою.
6. Опустіть ручку донизу.

і ПРИМІТКА.

Пристрій обладнано захисним перемикачем. Якщо ручка не лежить належним чином, подачу живлення буде перервано.

7. Під'єднайте кабель живлення до належно встановленої ізольованої заземленої розетки.
8. Налаштуйте, якщо потрібно, регулятор температури (2) і таймер (5). Поради щодо температури і часу приготування можна знайти в таблиці з порадами щодо приготування.

і ПРИМІТКА.

Термостат буде підтримувати потрібну температуру, допоки не мине попередньо встановлений час. Індикатор із галогенною колбою (3) позначає процес нагрівання.

9. Якщо під час приготування потрібно відкрити кришку тарілки, наприклад, щоб перемішати страву, неухильно дотримуйтеся поданих далі інструкцій.
 - Вимкніть пристрій, піднявши ручку (1) у вертикальне положення.
 - Вийміть штекер кабелю живлення з розетки. Час годинника продовжується автоматично.
 - Підніміть кришку, тримаючи її тільки за ручку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Пам'ятайте, що, коли відкрити кришку, з-під неї виходить гаряча пара. **Існує небезпека отримання опіків!**

⚠ УВАГА.

- Щоб підняти кришку, використовуйте **тільки** держак кришки, оскільки температура кришки дуже висока! (9)
- Не лийте холодну воду у гарячу ємність!
- Щоб продовжити приготування, спершу накрийте тарілку кришкою, а тоді під'єднайте штекер кабелю живлення до розетки. Робота пристрою продовжиться, як тільки ручку буде надійно покладено на пристрій. Щодо часу приготування, пам'ятайте, що запущено таймер.

і ПРИМІТКА.

Після того, як мине встановлений час, прозвучить звуковий сигнал, сповіщаючи про закінчення процесу приготування. Вентилятор і галогенна лампочка вимкнуться автоматично.

Закінчення роботи

Якщо потрібно закінчити роботу, встановіть регулятор температури і таймер у положення OFF, а тоді вийміть штекер із розетки. Індикатор вимкнеться.

Поради щодо приготування страв у конвекційній печі

Інструкції зі смаження

- Поставте печеню на нижню підставку для гриля. Додайте трохи води, але так, щоб було покрито лише дно скляної тарілки.
- Під час приготування переверніть печеню 1 або 2 рази, поливаючи її соусом.

Інструкції зі випікання/смаження

- Використовуйте **підставки для гриля** як подвійну підставку для розміщення продуктів на різних рівнях.

- Переверніть товсті шматки м'яса, після того як мине половина часу приготування.

Інструкції з приготування на парі

- Встановіть пароварку на решітку гриля.
- Щоб приготувати на парі овочі або рибу, налейте на дно тарілки трохи води і додайте трави і спеції.

Інструкції з випікання

- Будь-яку термостійку форму для випікання можна поставити на нижню підставку для гриля. Діаметр посудини для забезпечення належної циркуляції повітря має становити максимум 26 см.
- Якщо потрібно спекти дуже соковитий торт без скоринки, обгорніть алюмінієвою фольгою форму для випікання. Після того як торт буде готовий, швидко зніміть фольгу, щоб верх торта міг трохи підсохнути.
- Торти та інші тістечка випікаються трохи швидше, ніж в інших звичайних печах.
- Заморожену піцу поставте просто на верхню підставку для гриля.
- Для приготування картоплі фрі поставте пристосування для приготування на парі на верхню підставку для гриля.

Інструкції з приготування тостів

- Тости та легкі закуски можна приготувати без попереднього розігрівання печі.
- Поставте продукти на одну з підставок для гриля або спершу на пристосування для приготування на парі.
- Злегка змочіть булочки, якщо вони вчорашні. Це для того, щоб вони були хрусткими.
- Також можна розігріти старі закуски, такі як крекери, чіпси або домашнє печиво. Печіть їх із максимальною температурою впродовж кількох хвилин, щоб вони знову стали хрусткими.

Інструкції з розморожування

- Конвекційна піч забезпечує більш рівномірний процес розморожування, ніж мікрохвильова піч.
- Встановіть регулятор температури у положення DEFROST. Перевіряйте продукти кожні 5-10 хвилин.
- Для розморожування продуктів зменште вказану температуру на 20°C. Час розморожування в конвекційній печі також коротший на 30 - 50 % (наприклад, 10-15 хвилин замість 20).

Інструкції з розігрівання

Використовуйте нижчу температуру, ніж під час випікання, щоб продукти не підгоріли. Перевіряйте продукти кожні 5-10 хвилин.

Таблиця з порадами щодо приготування страв

ПРИМІТКА.

Час у таблиці наводиться виключно для довідки і може відрізнятися залежно від обставин.

Продукт	Розташування в тарілці	Температура в °C	Час приготування в хвилинали
Птиця			
Курка (ціла)	Нижня підставка для гриля	200	35 - 40
Частини	Верхня підставка для гриля	200	15 - 20
Індичка	Нижня підставка для гриля	200	60 - 90
Качка	Нижня підставка для гриля	200	50 - 60
Порада. Змажте птицю олією, попередньо додавши приправи.			
М'ясо/ сосиски			
Яловичина (1,5 кг), середньо просмажена	Нижня підставка для гриля	175	45 - 50
Стейки, середньо просмажені	Верхня підставка для гриля	200	8 - 10
Сосиски смажені	Нижня підставка для гриля	200	10
Порада. У випадку використання обох підставок для гриля, після збігу половини часу приготування, переверніть продукт, якщо верхня частина швидше припікається.			
Пирогои			
Один шар	Нижня підставка для гриля	175	15 - 20
Закритий пиріг із наповнювачем	Нижня підставка для гриля	175	30 - 35
Форма для випікання хліба	Нижня підставка для гриля	175	35 - 40
Випічка			
Пиріг (без наповнювача)	Верхня підставка для гриля	200	10 - 12
Пиріг (із наповнювачем)	Нижня підставка для гриля	175	25 - 30
Здоба	Нижня підставка для гриля	175	15 - 18

Продукт	Розташування в тарілці	Температура в °С	Час приготування в хвилинах
Меренга	Нижня підставка для гриля	175	5 – 8
Печиво	Нижня підставка для гриля	190	12 - 15
Дріжджовий хліб			
Хліб	Нижня підставка для гриля	175	15 – 20
Рогалики	Нижня підставка для гриля	175	15 - 20
Рогалики, хрусткі	Нижня підставка для гриля	100	5 – 10
Кукурудзяний хліб	Нижня підставка для гриля	175	10 – 20
Заморожена піца	Верхня підставка для гриля	200	10
Риба			
Риба	Верхня підставка для гриля	200	7 - 10
Морепродукти, пропарені	Нижня підставка для гриля	160	3 - 5

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як очистити пристрій, завжди від'єднуйте штекер кабелю живлення від мережі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Зачекайте, поки пристрій охолоне.
- Не занурюйте кришку у воду, щоб почистити її. Це може призвести до ураження електричним струмом чи займання.
- Уникайте потрапляння води на галогенну лампочку.
- Вода не повинна потрапити на блок керування.

⚠ УВАГА.

- Не лийте холодну воду у гарячу ємність!
- Не використовуйте дротяну щітку або інші предмети, що можуть подрпати пристрій.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Кришка

Щоб видалити бризки і залишки їжі з кришки використовуйте вологу ганчірку. У разі складних забруднень використовуйте слабкий засіб для миття посуду.

Скляна чаша без кришки, пластмасовий корпус, пароварка, решітки для гриля, шампури для барбекю, щипці і тримач кришки

- Чистьте ці частини вручну у теплій воді за допомогою слабого засобу для миття посуду.
- Під час полоскання під чистою водою змийте залишки піни; добре висушіть.

Зберігання

- Почистьте пристрій відповідно до інструкцій і дайте йому повністю висохнути.
- Якщо пристрій не використовуватиметься протягом тривалого часу, ми рекомендуємо зберігати його в оригінальному упакованні.
- Зберігайте пристрій у недоступному для дітей, сухому, добре провітрюваному місці.

Усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Пристрій не працює. Пристрій не працює.	Пристрій не під'єднано до мережі живлення.	Перевірте відображення індикатора. Підключіть пристрій до іншої розетки.
	Пристрій пошкоджено.	Зв'яжіться зі службою підтримки споживачів.
Страва готується нерівномірно.	Нерівномірна циркуляція повітря.	Покладіть продукти посередині тарілки, залишивши вільне місце біля скляної стінки.
		Не кладіть продукти на одному рівні. Використовуйте підставки як подвійну підставку.
Їжа припікається зверху, але ще не готова.	Їжа розташована занадто близько до гриля.	Встановіть продукти на нижню решітку для гриля.
		Накрийте на деякий час їжу алюмінієвою фольгою.

Технічні характеристики

Модель: HLO 3523
Напруга: 220-240 В~, 50/60 Гц
Вхідна потужність: 1200-1400 Вт
Клас захисту: I
Ємність: 12 л
Вага нетто: 5,75 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається протягом процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользо-

зоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии можно увидеть следующую пиктограмму с предупреждениями или информацией:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!

Опасность ожога!

Во время работы температура доступных поверхностей может быть очень высокой.

- Поэтому держите прибор только за ручки. Кроме того, надевайте рукавицы для духовки.
- Используйте прибор только с пластиковым кожухом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!

Опасность ожога!

- Всегда накрывайте чашу крышкой перед подключением прибора к сети и его включением.
- Дайте прибору остыть перед тем, как вставлять или извлекать аксессуары из чаши.
- Не переносите и не поднимайте прибор во время работы, сначала выключите его и отключите от сети. Пользуйтесь двумя руками для переноса прибора за ручки корпуса.

△ ВНИМАНИЕ:

- Крышка с блоком управления не предназначена для погружения в воду при мойке. Смотрите рекомендации, которые даются в главе “Чистка”.
- Не устанавливайте прибор около других электроприборов (нагревательных поверхностей), газовых плит и обогревателей.
- Устанавливайте прибор на жаропрочную поверхность!
- Поддерживайте достаточное расстояние (15 см) до легковоспламеняющихся предметов: мебели, штор и др.!
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Убедитесь, что шнур электропитания не касается нагретых поверхностей устройства во время его работы.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности,

замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

Назначение

Данный прибор предназначен для

жарки, гриля, тушения, запекания, выпекания, разогрева и размораживания **твердых** пищевых продуктов. Запрещено готовить супы и другую жидкую пищу.

Оно предназначено для использования в домашних или подобных условиях. Устройство можно использовать только так, как описано в данном руководстве пользователя. Не используйте данное устройство в каких-либо других целях.

Любое другое использование считается использованием не по назначению, и может привести к порче имущества или травме.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

Расположение элементов

- 1 Ручка с безопасным переключателем
- 2 TEMP (Управление температурой)
- 3 HEAT контрольная лампа (нагрев)
- 4 POWER контрольная лампа (работа)
- 5 TIME (таймер)
- 6 Сетевой шнур
- 7 Щипцы

- 8 Нижний противень гриля
- 9 Держатель крышки

Комплект поставки

- 1 Подставка для устройства
- 1 Пластиковый кожух
- 1 Стеклопанель
- 1 Крышка с блоком управления
- 1 Держатель крышки
- 1 Вставка для тушения
- 1 Нижний противень гриля
- 1 Верхний противень гриля
- 1 Пара щипцов
- 4 Решетка для барбекю

Распаковка устройства

- Извлеките устройство из коробки.
- Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
- Убедитесь, что содержимое упаковки включает все компоненты.
- Проверьте прибор на возможные повреждения при транспортировке, чтобы предотвратить опасность.
- В случае обнаружения повреждений или неполного комплекта поставки, не используйте прибор. Немедленно верните его дилеру.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

Инструкции

Конвекционная печь является новым, недорогим и портативным устройством со всеми преимуществами больших конвекционных печей. Оно работает быстрее и потребляет меньше энергии.

- Если вы впервые будете использовать рецепт с помощью вашей конвекционной печи, следите за процессом тепловой обработки или запекания, наблюдая через стеклянную емкость. Время приготовления в конвекционной печи более короткое.
- Проверьте, чтобы пища была равномерно распределена в печи для того, чтобы была возможность для устойчивой и максимальной циркуляции воздуха.
- Поместите продукты питания в центр емкости. Придерживайтесь расстояния от 2,5 см до 3,5 см до стеклянных стенок.
- Используйте **решетки для гриля** в качестве двойных подставок для пищи, чтобы расположить ее на разных уровнях (смотрите таблицу руководства по приготовлению пищи). Избегайте нагромождения продуктов на одном уровне для приготовления большего количества пищи. Если воздух не может циркулировать вокруг пищи, тепловой обработке будет подвержена только поверхность пищи.
- Поместите **паровую насадку** на одну из решеток для гриля. Вы можете приготовить овощи на пару вместе с приготовлением основного блюда, завернув их в алюминиевую фольгу.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Фольгу нужно заворачивать надежно, чтобы она не слетела и чтобы ее не засосал вентилятор.

- Если процесс приготовления пищи заканчивается до того, как истекло установленное время, пожалуйста, установите регулятор температуры (2) в положение OFF. Оставьте вентилятор (5) включенным для того, чтобы пища была хрустящей.
- Используйте входящие в комплект поставки **захваты** (7) для того, чтобы легко вынимать различные насадки из емкости.

Подключение электропитания от сети

Удостоверьтесь, что напряжение сети электропитания в вашем доме соответствует напряжению для устройства. Проверьте информацию на паспортной табличке.

Эксплуатация

1. Вставьте стеклянную чашу в пластиковый кожух.
2. Выберите соответствующие дополнительные элементы и поместите их в стеклянную емкость.
3. Предварительный нагрев не требуется.
4. Поместите продукты в емкость.
5. Накройте емкость крышкой.
6. Опустите ручку.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Устройство оснащено защитным выключателем. Если ручка опущена неправильно, электрическая цепь будет прервана.

7. Подключите сетевой кабель к должным образом установленной изолированной розетке с заземлением.
8. Установите регулятор температуры (2) и таймер (5) согласно описанию. Вы найдете рекомендации по температурам приготовления пищи и времени в таблице руководства по приготовлению пищи.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Термостат поддерживает нужную температуру до тех пор, пока не истечет установленное время. Контрольный индикатор с галогенной лампой (3) указывает на процесс нагревания.

9. Если появляется необходимость открыть емкость во время процесса приготовления пищи, например, чтобы перевернуть продукты, необходимо соблюдать следующие инструкции:
 - Выключите устройство, подняв ручку (1) в верхнее положение.
 - Отсоедините штепсель от сетевого электропитания. Таймер будет продолжать отсчет времени автоматически.
 - Поднимите крышку только за ручку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Пожалуйста, учитывайте, что пар будет выходить при открывании крышки. **Опасность ожогов!**

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Так как температура крышки очень высокая, пожалуйста, используйте **только** держатель крышки, чтобы ее поставить! (9)
- Не наливайте холодную воду в горячий контейнер!
- Чтобы продолжить процесс приготовления пищи, сначала закройте емкость и подключите штепсель к сети электропитания. Устройство продолжит работать, как только ручка будет правильно расположена на устройстве. В отношении времени таймера, пожалуйста, примите во внимание, что прошло некоторое время.

ПРИМЕЧАНИЯ:

После того, как установленное время истечет, прозвучит звуковой сигнал, указывая на то, что процесс приготовления пищи окончен. Вентилятор и галогенная лампа выключатся автоматически.

Окончание работы

Если вы хотите закончить работу, установите регулятор температуры и таймер в положение OFF и отключите штепсель от сети электропитания. Контрольный индикатор выключится.

Руководство по приготовлению пищи для конвекционной печи

Инструкции для жарения

- Поместите мясо на нижнюю решетку для гриля. Добавьте немного воды, но так, чтобы она покрывала только дно стеклянной емкости.
- Переверните мясо 1 или 2 раза во время приготовления, смочив его подливой.

Инструкции для запекания/ поджаривания

- Используйте **решетки для гриля** в качестве двойных подставок для того, чтобы разместить продукты на разных уровнях.
- Переверните толстые куски мяса в середине времени приготовления.

Инструкции для приготовления на пару

- Вставьте вставку для тушения в лоток для гриля.
- Налейте на дно емкости немного воды и добавьте вкусовых приправ и специй для приготовления овощей и рыбы на пару.

Инструкции для запекания

- Вы можете поместить любой жаростойкий противень на нижнюю решетку для гриля. Из-за циркуляции воздуха диаметр не должен превышать 26 см.
- Если вы хотите запечь очень сочный пирог без корки, прикрепите алюминиевую фольгу над противнем. Снимите фольгу незадолго до того, как пирог будет готов, таким образом, верхняя часть пирога сможет немного подсушиться.
- Кексы и печенье запекаются немного быстрее, чем в обычных печках.
- Поместите замороженную пиццу прямо на верхнюю решетку для гриля.
- Используйте паровую насадку на верхней решетке для гриля для запекания картофеля фри.

Инструкции для подрумянивания

- Вы можете подрумянить хлеб и закуски без предварительного прогрева печи.

- Поместите хлебобулочные изделия на одну из решеток для гриля или вначале на паровую насадку.
- Слегка увлажните вчерашние булочки. Таким образом, они снова станут хрустящими.
- Вы также можете разогреть не совсем свежие закуски, такие как крекеры, чипсы или печенье. Запекайте их при максимальной температуре на протяжении всего нескольких минут, таким образом, они снова станут хрустящими.

Инструкции для размораживания

- Конвекционная печь обеспечивает более равномерный процесс размораживания, чем микроволновая печь.
- Установите регулятор температуры в положение DEFROST. Проверяйте пищу каждые 5-10 минут.
- Для того, чтобы приготовить к употреблению замороженную пищу, понизьте указанную температуру на 20°C. Время приготовления в конвекционной печи также на 30 - 50 % меньше (например, от 10 до 15 минут вместо 20 минут).

Инструкции для подогревания

Используйте более низкие температуры при подогревании, для того, чтобы не сжечь вашу пищу. Проверяйте пищу каждые 5-10 минут.

Таблица приготовления пищи

ПРИМЕЧАНИЯ:

Данные показатели времени являются только рекомендацией, и могут изменяться в зависимости от обстоятельств.

Продукты	Положение в емкости	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Птица			
Цыпленок (целый)	Нижняя решетка для гриля	200	35 - 40
Части	Верхняя решетка для гриля	200	15 - 20
Индейка	Нижняя решетка для гриля	200	60 - 90
Утка	Нижняя решетка для гриля	200	50 - 60
Совет: Смажьте маслом после добавления приправ			
Мясо / сосиски			
Ростбиф (1,5 кг), средней степени прожарки	Нижняя решетка для гриля	175	45 - 50
Стейки, средней степени прожарки	Верхняя решетка для гриля	200	8 - 10
Сосиски, жареные	Нижняя решетка для гриля	200	10

Чистка

Продукты	Положение в емкости	Температура в °С	Время приготовления в минутах
Совет: При использовании обеих решеток для гриля поменяйте продукты местами в середине времени приготовления если продукты на верхней решетке поджариваются быстрее.			
Кексы			
Один слой	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Накрытый кекс с начинкой	Нижняя решетка для гриля	175	30 – 35
Формовой хлеб	Нижняя решетка для гриля	175	35 – 40
Выпечка			
Пирог (без начинки)	Верхняя решетка для гриля	200	10 – 12
Пирог (с начинкой)	Нижняя решетка для гриля	175	25 – 30
Булочки	Нижняя решетка для гриля	175	15 – 18
Безе	Нижняя решетка для гриля	175	5 – 8
Печенье	Нижняя решетка для гриля	190	12 - 15
Хлеб из дрожжевого теста			
Батон	Нижняя решетка для гриля	175	15 – 20
Булочки	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Хрустящие булочки	Нижняя решетка для гриля	100	5 – 10
Кукурузная лепешка	Нижняя решетка для гриля	175	10 – 20
Замороженная пицца	Верхняя решетка для гриля	200	10
Рыба			
Рыба	Верхняя решетка для гриля	200	7 - 10
Морские моллюски и ракообразные, на пару	Нижняя решетка для гриля	160	3 - 5

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- Подождите, пока устройство остынет.
- Не погружайте крышку в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Защищайте галогенную лампу от воды.
- Вода не должна проникнуть в блок управления.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не наливайте холодную воду в горячий контейнер!
- Не используйте металлические щетки или другие абразивные предметы.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Крышка

Используйте влажную тканевую салфетку для удаления брызг и остатков пищи с крышки. Используйте мягкое чистящее средство при устойчивых загрязнениях.

Стеклянная чаша без крышки, пластиковый кожух, вставка для тушения, лотки для гриля, шампуры для барбекю, щипцы и держатель крышки

- Очистите эти части вручную под струей теплой воды с мягким чистящим средством.
- Затем сполосните в чистой воде для удаления остатков мыла; протрите насухо.

Хранение

- Прочистите прибор как указано в руководстве и дайте ему полностью высохнуть.
- Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не планируете использовать его длительное время.
- Всегда храните прибор вне доступа детей в хорошо вентилируемом и сухом месте.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Метод устранения
Устройство не работает.	Устройство не подключено к сети питания.	Проверьте правильность положения крышки. Попробуйте подключить к другой настенной розетке.
	Устройство неисправно.	Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки покупателей.
Кусок пищи приготовлен неравномерно.	Циркуляция воздуха неравномерная.	Поместите пищу в центр емкости, на расстоянии от стенок стеклянной емкости.
		Не нагромождайте пищу на одном уровне. Используйте решетки в качестве двойных подставок.
Пища пригорает сверху, но она все еще не готова.	Пища находится слишком близко к грилю.	Поместите продукты в нижний лоток для гриля.
		Временно накройте пищу алюминиевой фольгой.

Технические характеристики

Модель: HLO 3523
 Подача напряжения: 220-240 В~, 50/60 Гц
 Мощность на входе: 1200-1400 Вт
 Класс защиты: I
 Объем: 12 л
 Вес нетто: примерно, 5,75 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

المواصفات الفنية

الطراز: HLO 3523
إمداد الجهد: 240-220 فولت، 60/50 هرتز
دخل الطاقة: 1400-1200 واط
فئة الحماية: I
السعة: 12 لتر
الوزن الصافي: 5.75 كجم تقريباً

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

يتفق هذا الجهاز مع كافة قوانين الاتحاد الأوروبي "CE" الحالية، مثل قانون التوافق الكهرومغناطيسي وقانون الجهد المنخفض، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

تنظيف

⚠ تحذير:

- فصل القابس الرئيس دائماً قبل التنظيف.
- انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الغطاء في الماء لتنظيفه. حيث قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- احم مصباح الهالوجين من الماء.
- يجب عدم وصول الماء لوحدة التحكم.

⚠ تنبيه:

- لا تصب ماء بارداً في الوعاء الساخن!
- لا تستخدم فرش سلكية أو غير ها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة

الغطاء

استخدم قطعة قماش مبللة لإزالة الأغذية المتناثرة وبقيائها من على الغطاء.
استخدم مطهر مخفف في حالة وجود بقع قوية.

الوعاء الزجاجي غير المزود بغطاء والمبيت البلاستيكي والقدر البخاري وأرفف الشواية وأسياخ الشواء والملاقط وحامل الغطاء

- نظف هذه الأجزاء يدوياً في مياه غسل الصحون الدافئة مع إضافة مطهر مخفف.
- ثم اشطفها تحت الماء النظيف لإزالة بقايا الصابون؛ ثم جففها جيداً.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو مذكور واتركه حتى يجف تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية في حالة عدم استخدامه لفترة زمنية طويلة.
- خزّن الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

الطعام	الوضع في الوعاء	درجة الحرارة المنوية	زمن الطهي بال دقائق
الكعك			
طبقة واحدة	رف الشواية السفلي	175	15 - 20
كعكة مغطاة بحشوة	رف الشواية السفلي	175	30 - 35
وعاء الخبز	رف الشواية السفلي	175	35 - 40
المعجنات			
فطيرة (بدون حشوة)	رف الشواية العلوي	200	10 - 12
فطيرة (بحشوة)	رف الشواية السفلي	175	25 - 30
فطائر مستديرة	رف الشواية السفلي	175	15 - 18
كعكة المارينج	رف الشواية السفلي	175	5 - 8
البسكويت	رف الشواية السفلي	190	12 - 15
خبز الخميرة			
رغيف	رف الشواية السفلي	175	15 - 20
لحاف الخبز	رف الشواية السفلي	175	15 - 20
لحاف خبز، ذات قشرة خارجية	رف الشواية السفلي	100	5 - 10
خبز الذرة	رف الشواية السفلي	175	10 - 20
بيتزا مجمدة	رف الشواية العلوية	200	10
السمك			
السمك	رف الشواية العلوي	200	7 - 10
المحار، المطهو بالبخار	رف الشواية السفلي	160	3 - 5

اكتشاف الأعطال وتصليحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الرئيس.	تحقق من وضع الغطاء بطريقة صحيحة.
		حاول استخدام مقبس حائط آخر.
	الجهاز معيب.	توجي الاتصال بخدمة العملاء الخاصة بنا.
قطعة كاملة من الطعام غير مطهية بالتساوي.	دورة الهواء غير متساوية.	ضع الطعام في منتصف الوعاء مع ترك مساحة للوعاء الزجاجي.
		لا تكس الطعام على مستوى واحد. استخدم الأرفف كحوامل مزروجة.
سطح الطعام محترق لكنه غير مطهو.	الطعام قريب بشكل زائد من الشواية.	ضع الطعام على رف الشواية السفلي. غط الطعام مؤقتاً برقائق الألومنيوم.

9. إذا كان من الضروري فتح الوعاء أثناء الطهي، على سبيل المثال لتقليب الطعام، فيجب اتباع التعليمات التالية:
- أوقف تشغيل الجهاز برفع المقبض (1) لأعلى.
 - افصل القابس من مصدر التيار الرئيس. سيستمر وقت الساعة تلقائياً.
 - لا ترفع الغطاء إلا من خلال المقبض.

تحذير:

يُرجى الحذر من البخار المتصاعد عند فتح الغطاء. خطر التعرض لحروق!

تنبيه:

- بما أن درجة حرارة الغطاء مرتفعة للغاية، يُرجى استخدام حامل الغطاء فقط لوضع الغطاء (9)!
- لا تصب ماءً بارداً في الوعاء الساخن!

ملاحظة:

بعد انقضاء الوقت المُعين مسبقاً، ستُسمع إشارة صوتية تشير إلى انتهاء عملية الطهي. ستتوقف المروحة وستنطفئ لمبة الهالوجين تلقائياً.

- ضع البينزا المجمدة مباشرة فوق رف الشواية العلوي.
- استخدم ملحق البخار على رف الشواية العلوي لخبز البطاطس المقالية.

تعليمات التحميص

- يمكنك تحميص الخبز والوجبات الخفيفة دون تسخين الفرن مسبقاً.
- ضع المخبوزات على أحد أرفف الشواية أو فوق ملحق الطهي بالبخار أولاً.
- رطب لفائف الخبز المتبقية من اليوم السابق قليلاً. وبهذه الطريقة ستصبح هشّة ورائحة.
- يمكنك تدفئة الوجبات الخفيفة القديمة مثل رقائق البسكويت أو رقائق البطاطس المقالية أو البسكويت. اخبزها في أقصى درجة حرارة لبضعة دقائق فقط، حتى تصبح هشّة مرة أخرى.

تعليمات إزالة التجميد

- يوفر فرن الطهي الحراري عملية إزالة تجميد متساوية عن فرن المايكرويف.
- اضبط تحكم درجة الحرارة على إزالة التجميد "DEFROST". راقب الطعام كل 5 إلى 10 دقائق.
- لطهي الطعام المجمد، أخفض درجة الحرارة المحددة حوالي 20 درجة مئوية. يقل زمن الطهي في فرن الطهي الحراري أيضاً بنسبة 30 - 50 % (على سبيل المثال مثال 10 إلى 15 دقيقة بدلاً من 20 دقيقة).

تعليمات إعادة التسخين

استخدم درجات الحرارة الأقل عند إعادة التسخين لعدم حرق الطعام. راقب الطعام كل 5 أو 10 دقائق.

جدول الطهي

ملاحظة:

تعد هذه المواصفات الزمنية مرجعاً فقط وقد تختلف اعتماداً على الظروف.

الطعام	الوضع في الوعاء	درجة الحرارة المنوية	زمن الطهي بالدقائق
الوجبات			
دجاجة (كاملة)	رف الشواية السفلي	200	35 - 40
أجزاء	رف الشواية العلوي	200	15 - 20
ديك رومي	رف الشواية السفلي	200	60 - 90
بط	رف الشواية السفلي	200	50 - 60

نصيحة: ادهن بالزيت بعد التتبيل

الحم/التفائق

لحم بقري مشوي (1.5 كجم)، نصف تسوية	رف الشواية السفلي	175	45 - 50
شرائح لحم، نصف تسوية	رف الشواية العلوي	200	8 - 10
سجق، مشوي	رف الشواية السفلي	200	10

نصيحة: عند استخدام كلا رفي الشواية، غير الطعام بعد مرور نصف زمن الطهي إذا أصبح الجزء العلوي من الطعام هشاً بشكل أسرع.

إنهاء التشغيل

عندما تريد إنهاء التشغيل، اضبط تحكم درجة الحرارة ووقت المزود بساعة على الوضع إيقاف تشغيل "OFF" وافصل القابس من مصدر الطاقة الرئيس. وستنطفئ مصابيح التحكم.

دليل الطهي لفرن الطهي الحراري

تعليمات الشواء

- ضع الطعام على رف الشواية السفلي. أضف بعض الماء، بما يغطي الجزء السفلي من الوعاء الزجاجي فقط.
- قلب الطعام مرة أو مرتين أثناء الطهي، وتطريته بإضافة صلصة اللحم.

تعليمات الخبز/ الشواء

- استخدم أرفف الشواية كحوامل مزودة لوضع الأغذية على مستويات مختلفة.
- قلب قطع اللحم السمكية بعد مرور نصف وقت الطهي.

تعليمات الطهي بالبخار

- ضع القدر البخاري على رف الشواية.
- املأ الجزء السفلي للوعاء ببعض الماء والأعشاب والتوابل اللذيذة لطهي الخضروات أو السمك بالبخار.

تعليمات الخبز

- يمكنك وضع أي مقلاة خبز مقاومة للحرارة على رف الشواية السفلي، على أن يكون أقصى قطر للمقلاة 26 نظراً لتدوير الهواء.
- إذا أردت خبز عككة لينة للغاية دون أي فتحة خارجية على السطح، ضع رقاقة ألومنيوم فوق مقلاة الخبز. أزل الرقاقة قبل فترة قصيرة من اكتمال طهي العككة، بحيث يجف سطحها قليلاً.
- يُخبز الكعك والبسكويت أسرع بقليل عن غيرها في الأفران الأخرى الشائعة.

غرض الاستخدام

هذا الجهاز مخصص

لتحمير الأغذية الصلبة وشوائبها وتحميصها وطهيها بالبخار وخبزها وتسخينها وإعادة تسخينها وإزالة الجليد منها. لا تعد أي حساء أو أغذية سائلة في الجهاز.

يستخدم الجهاز في المنازل والاستعمالات المماثلة. ويجب استخدامه على النحو الوارد في دليل المستخدم. لا تستخدم الجهاز لأي أغراض أخرى.

لا يستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى حيث قد يتسبب ذلك في إحداث أضرار أو إصابات شخصية.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

مواقع التحكم

- 1 مقبض مزود بمفتاح سلامة
- 2 TEMP (التحكم في درجة الحرارة)
- 3 HEAT مصباح التحكم في الحرارة
- 4 POWER مصباح التحكم في التشغيل
- 5 TIME (مقت بساعة)
- 6 كبل الطاقة
- 7 ملاقط
- 8 رف الشواية السفلي
- 9 حامل الغطاء

نطاق التسليم

- 1 حامل جهاز
- 1 مبيت بلاستيكي
- 1 وعاء زجاجي
- 1 غطاء مزود بوحدة تحكم
- 1 حامل غطاء
- 1 قدر بخاري
- 1 رف شواية سفلي
- 1 رف شواية علوي
- 1 زوج من الملاقط
- 4 أسياخ شواء

تفريغ محتويات العبوة

- أزل الجهاز من العبوة.
- أزل كافة مواد التعبئة مثل الأغذية ومادة المائي و ماسكات السلك والكارتون.
- افحص المحتويات للتأكد من اكتمالها.
- افحص الجهاز للعثور على أي تلف قد حدث أثناء النقل لمنع المخاطر.
- في حالة تسليم الجهاز غير كامل أو وجود تلف به، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدده إلى الموزع على الفور.

ملاحظة:

قد يتجمع على الجهاز غبار أو بقايا. لذا نوصي بتنظيفه وفقا للفصل "التنظيف".

التعليمات

فرن الطهي الحراري هو جهاز جديد رخيص الثمن يمكن حمله وهو مزود بالمزايا المتوفرة في أفران الطهي الحرارية الكبيرة، كما أنه يعمل بسرعة ويوفر الطاقة.

- عند تجربتك وصفة للمرة الأولى باستخدام فرن الطهي الحراري الخاص بك، راقب عملية الطهي أو الخبز من خلال النظر إلى الوعاء الزجاجي. يكون زمن الطهي في أفران الطهي الحرارية أقصر. تأكد من توزيع الطعام بالتساوي في الفرن للسماح بالتدوير الثابت والأكبر للهواء.
- ضع الأغذية في منتصف الوعاء. حافظ على وجود مسافة 2.5 سم إلى 3.5 سم من الحائط الزجاجي.
- استخدم أرفف الشوائية كحوامل مزدوجة حتى يتسنى وضع الأغذية على مستويات مختلفة (انظر جدول دليل الطهي).
- تجنب تكديس الأغذية في مستوى واحد لطهي المزيد من الطعام. إذا تعذر دوران الهواء حول الطعام، فلن يتم طهي سوي سطحه.
- ضع **ملحوظ** **الطهي بالبخار** على أحد أرفف الشوائية. يمكنك طهي الخضروات بالبخار إلى جانب طهي الطبق الرئيس بلقها في رقائق ألومنيوم.

⚠ تنبيه:

يجب لف الرقاقة جيداً حتى لا تطير بعيداً أو تشقظها المروحة

- إذا انتهت عملية الطهي قبل انقضاء الوقت المعين مسبقاً، يُرجى لف التحكم في درجة الحرارة (2) إلى الوضع إيقاف تشغيل "OFF". اترك المروحة (5) تعمل للمحافظة على الطعام هشاً.
- استخدم **الملاقط** (7) لإزالة الملحقات المختلفة من الوعاء.

توصيل مصدر الطاقة الرئيس

تأكد من أن الجهد الكهربائي الرئيس في منزلك يتوافق مع الجهد الكهربائي الخاص بالجهاز. راجع المعلومات الموجودة على بطاقة المعدل الكهربائي.

التشغيل

1. ضع الوعاء الزجاجي في المبيت البلاستيكي.
2. اختر الملحقات الملائمة وضعها في الوعاء الزجاجي.
3. لا يُستَطر إجراء التسخين المُسبق.
4. املا الوعاء بالأغذية.
5. ضع الغطاء على الوعاء.
6. أخفض المقبض

ⓘ ملاحظة:

يتميز الجهاز بوجود مفتاح سلامة. إذا لم يتم تركيب المقبض بطريقة صحيحة، سوف تتوقف الدائرة الكهربائية.

7. وصل الكبل الرئيس بمقبس أرضي معزول ومثبت بشكل ملائم.
8. اضبط تحكم في درجة الحرارة (2) وموقت المزود بساعة (5) حسب الرغبة. سجد اقتراحات عن درجات حرارة الطهي والأزمنة في جدول دليل الطهي.

ⓘ ملاحظة:

يحافظ الترموستات على درجة الحرارة المطلوبة حتى انقضاء الوقت المعين مسبقاً. يُنبئ مصباح التحكم من خلال لمبة الهالوجين المزودة به (3) إلى عملية التسخين.

⚠️ تنبيه:

- غطاء وحدة التحكم غير مصمم لغمره في الماء أثناء التنظيف. الرجاء مراجعة التعليمات الواردة في الفصل "التنظيف".
- لا تضع الجهاز فوق الأجهزة الكهربائية الأخرى أو بالقرب منها) ألواح التسخين،) أو لهب غاز التسخين أو في المواقد.
- ضع الجهاز على سطح مقاوم للحرارة!
- حافظ على وجود مسافة كافية (15 سم) بعيداً عن الأجسام ذات قابلية للاشتعال العالية مثل الأثاث، والستائر وغيرها!
- نظرا لارتفاع الحرارة والأبخرة الناتجة عنه لا تضع الجهاز تحت خزانات الحائط.
- تأكد من أن سلك الموصلات الرئيسية غير ملامس لأجزاء ساخنة من الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قبل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز
- يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزوا سن 8 أعوام ويتم ذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تعكسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاكه الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد على المنتج الرمز التالي وعليه تحذيرات أو معلومات:

تحذير : سطح ساخن! خطر الاحتراق!



قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها أثناء التشغيل مرتفعة جداً.

- لهذا لا تمسك الجهاز إلا من المقابض. إضافة إلى ذلك، ارتد قفازات الفرن.
- لا تستخدم الجهاز إلا في وجود المبيت البلاستيكي.
- ضع الغطاء دائماً على الوعاء قبل توصيل القابس بمصدر الكهرباء الرئيس وتشغيل الجهاز.
- اترك الجهاز يبرد قبل وضع الملحقات في الوعاء أو إزالتها منه.
- لا تحمل الجهاز أو ترفعه أثناء التشغيل، لكن أوقف تشغيله أولاً ثم افصل قابس الكهرباء الرئيس. استخدم كلتا اليدين دائماً لحمل الجهاز من مقابض حامل الجهاز.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záručný list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijaegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • نامض قق اطب

HLO 3523

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • نامض قق اطب ل آق فو آ روش 24 مدهل نامض

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjeppsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampilă furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • datum nákupu, pečátka obchodníka/prodejce, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • قق اطب نامض ل آق فو آ روش 24 مدهل نامض



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH
www.clatronic.com



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic.de>