



# CLATRONIC®

## 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

## DEUTSCH

### Inhalt

Übersicht der Bedienelemente .....	Seite	3
Bedienungsanleitung.....	Seite	4
Technische Daten.....	Seite	9
Garantie .....	Seite	9
Entsorgung .....	Seite	10

## NEDERLANDS

### Inhoud

Locatie van bedieningselementen .....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing .....	Pagina	11
Technische Specificaties.....	Pagina	16
Verwijdering .....	Pagina	16

## FRANÇAIS

### Sommaire

Situation des commandes .....	Page	3
Mode d'emploi .....	Page	17
Caractéristiques techniques.....	Page	22
Élimination .....	Page	22

## ESPAÑOL

### Índice

Indicación de los elementos de manejo .....	Página	3
Instrucciones de servicio.....	Página	23
Especificaciones técnicas.....	Página	28
Eliminación .....	Página	28

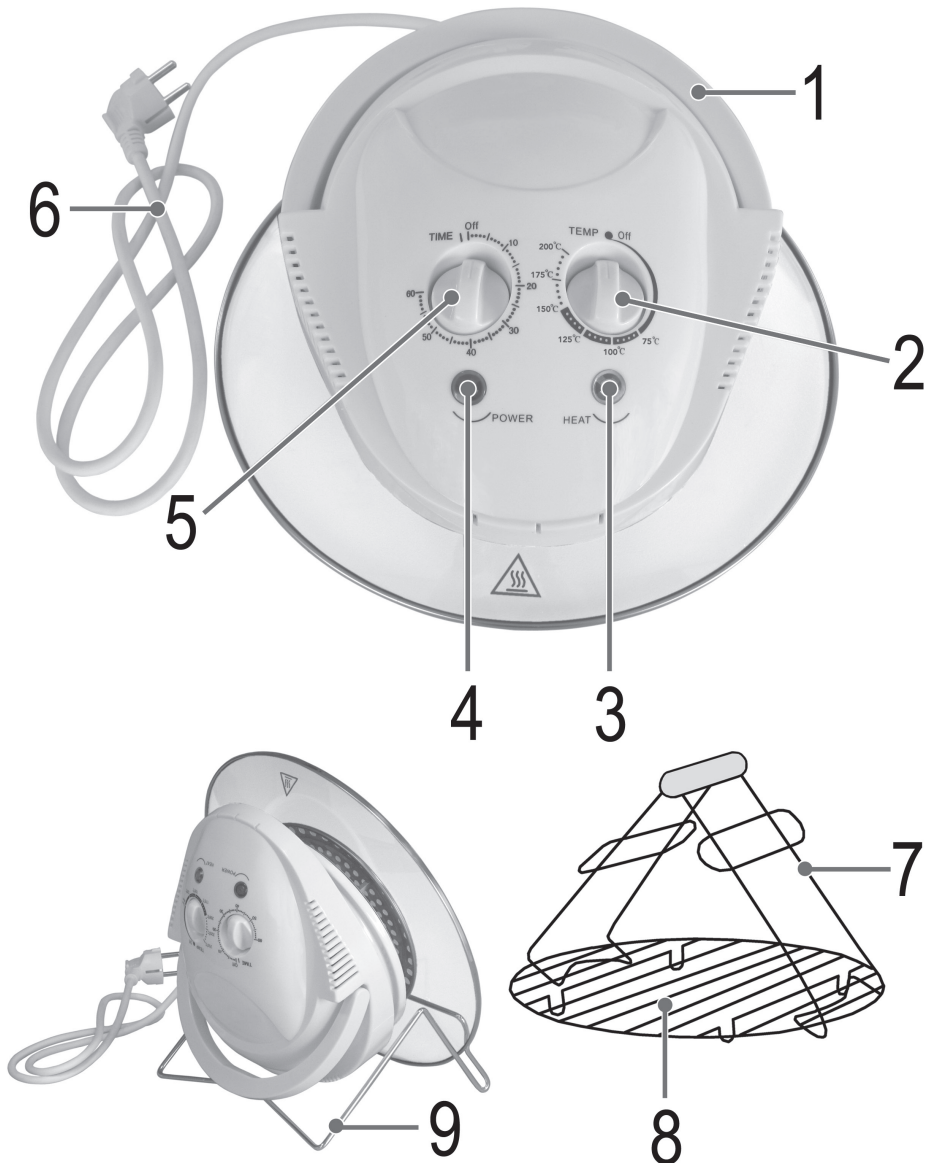
## ITALIANO

### Indice

Posizione dei comandi .....	Pagina	3
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	29
Specifiche tecniche .....	Pagina	34
Smaltimento.....	Pagina	34

## 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



## Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

#### **WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

#### **ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

#### **HINWEIS:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **WARNUNG:**

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warn- oder Informationscharakter:



### **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Fassen Sie deshalb das Gerät nur an den Griffen an. Tragen Sie zusätzlich Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem Kunststoff-Gehäuse.
- Legen Sie die Abdeckung immer auf den Behälter, bevor Sie den Netzstecker anschließen und das Gerät einschalten.



## **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehör in den Behälter legen oder entfernen.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen an den Griffen des Geräteständers.

## **△ ACHTUNG:**

- Die Abdeckung mit Steuereinheit ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von anderen elektrischen Gegenständen (Kochplatten), Heißgasflammen oder in Backöfen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (15 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Achten Sie während der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Gerätes kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

Braten, Grillen, Rösten, Dämpfen, Backen, Toasten, Auftauen und Erwärmen von **festen** Nahrungsmitteln. Bereiten Sie keine Suppen oder andere flüssige Nahrungsmittel darin zu.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

### Übersicht der Bedienelemente

- 1 Griff mit Sicherheitsschalter
- 2 TEMP (Temperaturregler)
- 3 HEAT Kontrollleuchte (Heizen)
- 4 POWER Kontrollleuchte (Betrieb)
- 5 TIME (Zeitschaltuhr)
- 6 Netzkabel
- 7 Zange
- 8 Grillrost, niedrig
- 9 Deckelhalter

### Lieferumfang

- 1 Gerüsteständer
- 1 Kunststoff-Gehäuse
- 1 Glasbehälter
- 1 Abdeckung mit Steuereinheit
- 1 Deckelhalter
- 1 Dämpfeinsatz
- 1 Grillrost, niedrig
- 1 Grillrost, hoch
- 1 Zange
- 4 Grillspieße

### Auspacken des Gerätes

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

#### HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

## Anwendungshinweise

Der Heißluftofen ist ein neues kostengünstiges tragbares Gerät mit allen Vorteilen größerer Umluftöfen. Er arbeitet schnell und ist sparsam im Energieverbrauch.

- Wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal mit Ihrem Heißluftofen ausprobieren, beobachten Sie den Koch- oder Backvorgang durch die Glaswand. Die Kochzeit ist im Heißluftofen kürzer.
- Achten Sie darauf, das Gargut gleichmäßig im Heißluftofen zu verteilen, um eine gleichmäßige und maximale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Positionieren Sie die Speisen mittig in den Behälter. Sie müssen ca. 2,5 cm bis 3,5 cm von der Glaswand entfernt sein.
- Verwenden Sie die **Grillroste** als Doppelgestell, um das Gargut in verschiedene Höhen zu platzieren (siehe Tabelle zum Kochleitfaden).  
Vermeiden Sie, Speisen in einer Ebene zu stapeln, um mehr zu kochen. Wenn die Luft nicht um das Essen herum zirkulieren kann, wird nur die Oberfläche der Nahrung gegart.
- Den **Dämpfeinsatz** legen Sie auf eines der Grillroste. Sie können Gemüse während des Garens Ihres Hauptgerichts mit dämpfen, indem Sie es in Alufolie einwickeln.

### ACHTUNG:

Die Folie muss sicher befestigt sein, damit sie nicht wegfliet und vom Gebläse angesaugt wird.

- Wenn der Kochvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit abgeschlossen ist, stellen Sie den Temperaturregler (2) auf OFF. Um das Essen knusprig zu halten, lassen Sie das Gebläse (5) an.
- Verwenden Sie die beiliegende **Zange** (7), um die verschiedenen Einsätze problemlos aus der Schüssel zu entnehmen.

## Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

## Bedienung

1. Setzen Sie den Glasbehälter in das Kunststoff-Gehäuse.
2. Wählen Sie das geeignete Zubehör und legen Sie es in den Glasbehälter.
3. Ein Vorheizen ist nicht nötig.
4. Füllen Sie den Behälter mit den Speisen.
5. Schließen Sie den Behälter mit der Abdeckung.
6. Legen Sie den Griff nieder.

### HINWEIS:

Das Gerät ist durch einen Schalter gesichert. Wenn der Griff nicht richtig aufliegt, ist der Stromkreis unterbrochen.

7. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

8. Stellen Sie den Temperaturregler (2) und die Zeitschaltuhr (5) wie gewünscht ein. Empfehlungen für die Kochtemperaturen und -zeiten finden Sie in der Tabelle zum Kochleitfaden.

### HINWEIS:

Der Thermostat regelt die Einhaltung der gewünschten Temperatur, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die Kontrolllampe (3) zeigt den Heizvorgang durch die Halogenlampe an.

9. Sollte es notwendig sein, dass Sie den Behälter während des Kochvorgangs öffnen müssen, um evtl. das Gargut zu wenden, beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Griff (1) nach oben stellen.
  - Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Die Zeitschaltuhr läuft mechanisch weiter.
  - Heben Sie die Abdeckung nur mit dem Griff an.

### WARNUNG:

Achten Sie beim Öffnen der Abdeckung auf den austretenden Dampf. **Verbrühungsgefahr!**

### ACHTUNG:

- Aufgrund der hohen Temperatur der Abdeckung nutzen Sie **nur** den Deckelhalter zur Ablage! (9)
- Gießen Sie kein kaltes Wasser in das heiße Gefäß!
- Um den Kochvorgang fortzusetzen, schließen Sie zuerst den Behälter und stecken den Netzstecker in die Steckdose. Der Betrieb läuft sofort wieder an, sobald der Griff fest aufliegt. Beachten Sie bei der Kochzeit, dass die Zeitschaltuhr in der Zwischenzeit mechanisch weiter gelaufen ist.

### HINWEIS:

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, um Sie vom Ende der Kochzeit zu informieren. Das Gebläse und die Halogenlampe schalten automatisch ab.

## Betrieb beenden

Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie den Temperaturregler und die Zeitschaltuhr auf OFF und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchten erlöschen.

## Kochleitfaden für den Heißluftofen

### Anleitung zum Braten

- Sie können Ihren Braten auf den niedrigen Grillrost platzieren. Gießen Sie etwas Wasser hinzu, was nur den Boden des Glasbehälters bedecken soll.
- Wenden Sie den Braten 1 bis 2 Mal während der Garzeit und übergießen Sie ihn dabei mit dem Bratensaft.

### Anleitung zum Rösten / Grillen

- Verwenden Sie die **Grillroste** als Doppelgestell, um das Gargut in verschiedene Höhen zu platzieren.

- Wenden Sie dicke Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit.

### Anleitung zum Dämpfen

- Legen Sie den Dämpfeinsatz auf einen Grillrost.
- Sie können auf den Boden des Gefäßes etwas Wasser mit schmackhaften Kräutern und Gewürzen geben, um Gemüse oder Fisch zu dämpfen.

### Anleitung zum Backen

- Sie können jede hitzebeständige Backform auf den niedrigen Grillrost stellen. Wegen der Luftzirkulation sollte ihr Durchmesser höchstens 26 cm betragen.
- Wenn Sie einen sehr saftigen Kuchen ohne Kruste backen möchten, befestigen Sie Alufolie über der Backform. Kurz bevor der Kuchen fertig ist, nehmen Sie die Folie ab, damit die Kuchendecke leicht antrocknen kann.
- Kuchen oder anderes Gebäck werden im Heißluftofen etwas schneller gebacken als in herkömmlichen Öfen.
- Tiefkühlpizza legen Sie direkt auf den oberen Grillrost.
- Für Back-Pommes Frites verwenden Sie den Dämpfeinsatz auf dem oberen Grillrost.

### Anleitung zum Toasten

- Brot und Snacks können Sie toasten, ohne den Heißluftofen vorzuheizen.
- Legen Sie die Backwaren je nach Größe direkt auf einen Grillrost oder zuvor auf den Dämpfeinsatz.
- Brötchen vom Vortag feuchten Sie kurz vorher an. Sie werden dadurch frisch angebacken.
- Sie können auch ältere Snacks wie Kracker, Chips oder Plätzchen noch einmal aufbacken. Legen Sie sie für nur wenige Minuten bei maximaler Temperatur in den Ofen, um sie wieder knusprig werden zu lassen.

### Anleitung zum Auftauen

- Der Heißluftofen ermöglicht ein gleichmäßigeres Auftauen als die Mikrowelle.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf DEFROST. Prüfen Sie alle 5 bis 10 Min. den Zustand Ihrer Speise.
- Um tiefgekühlte Gerichte zu kochen, senken Sie die angegebene Temperatur um 20°C. Auch die Kochzeit ist im Heißluftofen um 30 – 50 % geringer (z.B. statt 20 Min. nur 10 bis 15 Min.).

### Anleitung zum Erwärmen

Zum Erhitzen verwenden Sie den niedrigen Temperaturbereich, damit Ihr Essen nicht verbrennt. Prüfen Sie alle 5 bis 10 Min. den Zustand Ihrer Speise.

### Kochtabelle

#### HINWEIS:

Diese Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.

Lebensmittel/Speise	Position im Behälter	Temperatur in °C	Kochzeit in Minuten
<b>Geflügel</b>			
Hähnchen am Stück	unterer Rost	200	35 - 40
Teile	oberer Rost	200	15 – 20
Truthahn	unterer Rost	200	60 - 90
Ente	unterer Rost	200	50 - 60
Tipp: Nach dem Würzen mit Öl bepinseln			
<b>Fleisch / Wurst</b>			
Rinderbraten (1,5 kg), medium gegrillt	unterer Rost	175	45 - 50
Steaks, medium gegrillt	oberer Rost	200	8 - 10
Wurst, gegrillt	unterer Rost	200	10
Tipp: Bei Verwendung beider Grillroste, tauschen Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit, wenn das oben liegende schneller knusprig wird.			
<b>Kuchen</b>			
eine Schicht	unterer Rost	175	15 - 20
gedeckter Kuchen mit Füllung	unterer Rost	175	30 – 35
Kasten- oder Napfform	unterer Rost	175	35 – 40
<b>Gebäck</b>			
Pastetenteig (ohne Füllung)	oberer Rost	200	10 – 12
Pastetenteig (mit Füllung)	unterer Rost	175	25 – 30
Muffins	unterer Rost	175	15 – 18
Baiser	unterer Rost	175	5 – 8
Plätzchen	unterer Rost	190	12 - 15
<b>Hefebrot</b>			
Laib	unterer Rost	175	15 – 20
Brötchen	unterer Rost	175	15 - 20
Brötchen, aufbacken	unterer Rost	100	5 – 10
Maisbrot	unterer Rost	175	10 – 20
Tiefkühlpizza	oberer Rost	200	10
<b>Fisch</b>			
Fisch	oberer Rost	200	7 - 10
Muscheln, gedünstet	unterer Rost	160	3 - 5

## Reinigung

#### WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Die Abdeckung auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Halogenlampe darf nicht nass werden.
- Lassen Sie kein Wasser in die Steuereinheit hineinlaufen.



**⚠ ACHTUNG:**

- Gießen Sie kein kaltes Wasser in das heiße Gefäß!
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

**Abdeckung**

Spritzer und Speisereste an der Abdeckung entfernen Sie mit einem feuchten Tuch. Ist sie sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

**Glasbehälter ohne Abdeckung, Kunststoff-Gehäuse, Dämpfeinsatz, Grillroste, Grillspieße, Zange und Deckelhalter**

- Diese Teile können Sie von Hand in einem warmen Spülbad unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels reinigen.
- Abschließend spülen Sie die Teile im klaren Wasser nach, um Spülmittelrückstände zu entfernen, und trocknen sie ab.

**Aufbewahrung**

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

**Störungsbehebung**

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Griffes. Probieren Sie eine andere Steckdose aus.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich bitte an unseren Service.
Eine Speise am Stück wird unterschiedlich gar.	Die Luftzirkulation ist nicht gleichmäßig.	Legen Sie die Speisen mittig mit einem Abstand von der Glaswand.
		Stapeln Sie das Essen nicht auf einer Ebene. Verwenden Sie die Grillroste als Doppelgestell.
Die Speise ist an der Oberfläche verbrannt und noch nicht gar.	Die Speise ist zu nah am Grill platziert.	Legen Sie die Speise auf den niedrigen Grillrost.
		Decken Sie die Speise zeitweise mit Alufolie ab.

**Technische Daten**

Modell: ..... HLO 3523  
 Spannungsversorgung: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Leistungsaufnahme: ..... 1200-1400 W  
 Schutzklasse: ..... I  
 Fassungsvermögen: ..... 12 Liter  
 Nettogewicht: ..... ca. 5,75 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

**Hinweis zur Richtlinienkonformität**

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät HLO 3523 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

**Garantie****Garantiebedingungen**

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertrags-händler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

## Garantieabwicklung

### 24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

[www.sli24.de](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

### Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

#### **WAARSCHUWING:**

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### **OPMERKING:**

Kenmerkt tips en informatie voor u.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

#### **WAARSCHUWING:**

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

## Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

## Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U zult het volgende icoontje op het product vinden met waarschuwingen of informatie:



### **WAARSCHUWING: Heet oppervlak!**

### **Gevaar op brandwonden!**

De toegankelijke oppervlaktes kunnen tijdens gebruik erg heet worden.

- Hanteer het apparaat om deze reden uitsluitend bij de handgrepen. Draag daarnaast ovenwanten.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de kunststof behuizing.
- Plaats de deksel te allen tijde op de kom, alvorens de stekker in het stopcontact te steken en het apparaat in te schakelen.



## **WAARSCHUWING: Heet oppervlak!** **Gevaar op brandwonden!**

- Laat het apparaat afkoelen, alvorens de accessoires in de kom te plaatsen of ze te verwijderen.
- Het apparaat niet meedragen of optillen tijdens de werking. Schakel het eerst uit en koppel de stekker los van het stopcontact. Gebruik altijd twee handen om het apparaat bij de handgrepen van de standaard van het apparaat te dragen.

## **△ LET OP:**

- De deksel met regeleenheid is niet ontworpen om te worden ondergedompeld in water tijdens het reinigen. Raadpleeg de instructies die zijn voorzien in het hoofdstuk "Reiniging".
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van elektrische apparaten (kookplaat), gasfornuizen of in kachels.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak!
- Houd voldoende afstand (15 cm) van licht ontvlambare voorwerpen, zoals meubels, gordijnen, enz.!
- Plaats het apparaat nooit onder keukenkastjes vanwege rijzende hitte en dampen.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel geen hete onderdelen van het apparaat aanraakt wanneer werkzaam.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

### Gebruik

Het apparaat is bedoeld voor het frituren, grillen, roosteren, stomen, bakken, toasten, opwarmen en ontdooien van **vaste** voedingswaren. Niet geschikt voor het bereiden van soepen of vloeibare voedingswaren.

Het is bestemd voor privé, huishoudelijk gebruik en dergelijke toepassingen. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt zoals is beschreven in de gebruikshandleiding. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.

Elk ander gebruik is onbestemd gebruik en kan tot beschadigingen of persoonlijk letsel leiden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

- 1 Stoominzetstuk
- 1 Onderste grillrek
- 1 Bovenste grillrek
- 1 Tang
- 4 Barbecuestukjes

### Het apparaat uitpakken

- Haal het apparaat uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals films, vulmateriaal, kabelbinders en karton.
- Controleer of alle voorwerpen aanwezig zijn.
- Controleer het apparaat voor mogelijke transportschade om gevaar te voorkomen.
- In geval van onvolledige levering of schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Het apparaat dient onmiddellijk te worden teruggebracht naar de dealer.

#### **i** OPMERKING:

Er is eventueel wat productieresidu of stof op het apparaat te vinden. Wij raden aan het apparaat schoon te maken zoals is beschreven in hoofdstuk "Reiniging".

### Locatie van bedieningselementen

- 1 Handgreep met veiligheidsschakelaar
- 2 TEMP (Temperatuurregelaar)
- 3 HEAT indicatielampje (verwarmen)
- 4 POWER indicatielampje (werking)
- 5 TIME (timer)
- 6 Stroomkabel
- 7 Tang
- 8 Onderste grillrek
- 9 Dekselhouder

### Omvang van de levering

- 1 Apparaatstandaard
- 1 Kunststof behuizing
- 1 Glazen kom
- 1 Deksel met regeleenheid
- 1 Dekselhouder

### Gebruiksaanwijzingen

De convectieoven is een nieuw, goedkoop en draagbaar apparaat met alle voordelen van grotere convectieovens. Het werkt snel en bespaart energie.

- Als u voor de eerste keer een recept uitprobeert met de convectieoven, neem dan het kook- of bakproces waar door de glazen kom. De bereidingstijd van convectieovens is korter.
- Zorg ervoor dat u de levensmiddelen in de oven gelijkmatig verspreid, voor een goede en maximale luchtcirculatie.

- Plaats de levensmiddelen in het midden van de kom. Houd 2,5 cm tot 3,5 cm afstand tot de glazen wand.
- Gebruik de **roosters** om de levensmiddelen op verschillende niveaus te plaatsen (zie tabel van de bereidingsrichtlijnen). Voorkom het ophopen van levensmiddelen op één niveau om meer voedsel te bereiden. Als de lucht niet rondom het voedsel kan circuleren, zal alleen de buitenkant van het voedsel gaar worden.
- Plaats het **stoomhulpstuk** op één van de roosters. U kunt groenten gelijktijdig met het hoofdgerecht meestomen, door ze in aluminiumfolie te wikkelen.

**⚠ LET OP:**

De folie moet stevig opgerold worden om te voorkomen dat hij wegwaait of in de ventilator wordt gezogen.

- Zet de temperatuurregeling (2) op OFF, als het kookproces is voltooid voordat de ingestelde tijd is verstreken. Laat de ventilator (5) aan, om het voedsel knapperig te houden.
- Gebruik de meegeleverde **tang** (7) om de verschillende hulpstukken uit de kom te verwijderen.

### Stroomvoorziening

Zorg ervoor dat de netspanning bij u thuis overeenkomt met die van het apparaat. Controleer de informatie op het typeplaatje.

### Bediening

1. Plaats de glazen kom in de kunststof behuizing.
2. Kies de juiste accessoires en plaats ze in de glazen kom.
3. Voorverwarmen is niet nodig.
4. Vul de kom met levensmiddelen.
5. Doe het deksel op de kom.
6. Breng de handgreep naar beneden.

**ⓘ OPMERKING:**

Het apparaat is voorzien van een veiligheidschakelaar. Als de handgreep niet in de juiste ruststand wordt gezet, wordt het elektrische circuit onderbroken!

7. Steek de stekker in een goed geïnstalleerd geïsoleerd stopcontact.
8. Stel de temperatuurregelaar (2) en tijdschakelklok (5) naar wens in. Suggesties voor bereidingstemperaturen en –tijden zijn te vinden in de bereidingsrichtlijnen.

**ⓘ OPMERKING:**

De thermostaat houdt de gewenste temperatuur vast totdat de ingestelde tijd is verstreken. De halogeen controlelamp (3) geeft aan wanneer het apparaat verwarmt.

9. Als het noodzakelijk is om tijdens het bereiden de kom te openen, bijvoorbeeld om het voedsel om te keren, dienen de volgende instructies opgevolgd te worden:
  - Schakel het apparaat uit door de handgreep (1) rechtop te zetten.
  - Haal de stekker uit het stopcontact. De kloktijd loopt automatisch door.
  - Til het deksel alleen aan de handgreep op.

**⚠ WAARSCHUWING:**

Let op ontsnappende stoom bij het openen van het deksel. **Risico op verbranding!**

**⚠ LET OP:**

- Aangezien het deksel zeer heet is, dient het alleen aan de handgreep vastgehouden te worden! (9)
- Giet geen koud water in een heet reservoir!
- Sluit om het bereiden te vervolgen eerst het deksel en steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat wordt weer ingeschakeld op het moment dat de handgreep op de juiste wijze op het apparaat rust. Denk eraan dat de kooktijd doorloopt tijdens de onderbreking.

**ⓘ OPMERKING:**

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal dat aangeeft dat het bereidingsproces is beëindigd. De ventilator en de halogeenlamp gaan automatisch uit.

### Beeindigen van de bereiding

Als u het bereiden wilt beëindigen, zet dan de temperatuurregelaar en de tijdschakelklok in de stand OFF en haal de stekker uit het stopcontact. De controlelampen gaan uit.

### Bereidingsrichtlijnen voor de convectieoven

#### Aanwijzingen voor roosteren

- Plaats het vlees op het onderste rooster. Voeg wat water toe dat alleen de bodem van de glazen kom bedekt.
- Draai het vlees tijdens het bereiden 1 of 2 keer om en bedruip het met de jus.

#### Aanwijzingen voor bakken/grillen

- Gebruik de **roosters** om de levensmiddelen op verschillende niveaus te plaatsen.
- Draai dikke stukken vlees halverwege de bereidingstijd om.

#### Aanwijzingen voor stomen

- Plaats het stoominzetstuk op het grillrek.
- Vul de bodem van de kom met water en smakelijke kruiden en specerijen voor het stomen van groenten of vis.

#### Aanwijzingen voor bakken

- U kunt iedere hittebestendig bakblik op het onderste rooster zetten. Vanwege de luchtcirculatie dient de diameter hiervan maximaal 26 cm te bedragen.
- Als u een niet-droge cake zonder korst wilt bakken, doe dan aluminiumfolie over het bakblik. Verwijder de folie net voordat de cake gaar is, zodat de bovenkant van de cake enigszins op kan drogen.
- Cakes en andere deegwaren zijn iets sneller gaar dan in andere ovens.
- Zet bevroren pizza direct op het bovenste rooster.
- Gebruik het stoomhulpstuk op het bovenste rooster voor het bakken van frietjes.

### Aanwijzingen voor toasten

- U kunt brood en snacks toasten zonder voorverhitten van de oven.
- Zet de bakproducten op een van de roosters of eerst op het stoomhulpstuk.
- Bevochtig oud brood lichtjes. Hierdoor worden ze weer lekker knapperig.
- U kunt ook oudere snacks opwarmen, zoals crackers, chips of koekjes. Bak ze gedurende slechts een paar minuten op de maximale temperatuur, zodat ze weer knapperig worden.

### Aanwijzingen voor ontdooien

- De convectieoven voorziet in een gelijkmatiger ontdooiproces dan een magnetron.
- Zet de temperatuurregelaar op DEFROST. Controleer het voedsel iedere 5 tot 10 minuten.
- Verlaag de voorgescreven temperatuur met 20°C, om bevroren voedsel te bereiden. De kooktijd in de convectieoven is tevens 30 - 50 % korter (bijv. 10 tot 15 minuten in plaats van 20 minuten).

### Aanwijzingen voor opwarmen

Gebruik voor het opwarmen lagere temperaturen om het voedsel niet te verbranden. Controleer het voedsel iedere 5 tot 10 minuten.

### Kooktabel

#### OPMERKING:

Deze tijden zijn slechts indicaties, en kunnen verschillen, afhankelijk van de omstandigheden.

Soort voedsel	Plaats in de kom	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
<b>Gevogelte</b>			
Kip (heel)	Onderste rooster	200	35 - 40
Delen	Bovenste rooster	200	15 - 20
Kalkoen	Onderste rooster	200	60 - 90
Eend	Onderste rooster	200	50 - 60
Tip: Afstrijken met olie na het op smaak brengen			
<b>Vlees/worst</b>			
Rosbief (1,5 kg), mediumgaar	Onderste rooster	175	45 - 50
Runderlappen, mediumgaar	Bovenste rooster	200	8 - 10
Worstjes, geroosterd	Onderste rooster	200	10
Tip: Wissel bij het gebruik van beide roosters het voedsel halverwege de bereidingstijd, als het bovenste voedsel sneller knapperig wordt.			

Soort voedsel	Plaats in de kom	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
<b>Cake</b>			
Enkele laag	Onderste rooster	175	15 - 20
Bedekte cake met vulling	Onderste rooster	175	30 - 35
Broodblik	Onderste rooster	175	35 - 40
<b>Gebak</b>			
Pastei (zonder vulling)	Bovenste rooster	200	10 - 12
Pastei (met vulling)	Onderste rooster	175	25 - 30
Muffins	Onderste rooster	175	15 - 18
Schuimgebak	Onderste rooster	175	5 - 8
Koekjes	Onderste rooster	190	12 - 15
<b>Gistbrood</b>			
Brood	Onderste rooster	175	15 - 20
Broodjes	Onderste rooster	175	15 - 20
Knapperige broodjes	Onderste rooster	100	5 - 10
Maïsbrood	Onderste rooster	175	10 - 20
Bevroren pizza	Bovenste rooster	200	10
<b>Vis</b>			
Vis	Bovenste rooster	200	7 - 10
Zeeschelpen, gestoomd	Onderste rooster	160	3 - 5

### Reiniging

#### WAARSCHUWING:

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- Wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het deksel niet in water om het te reinigen. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.
- Bescherm de halogeenlamp tegen water.
- Er mag geen water in de bedieningseenheid komen.

#### LET OP:

- Giet geen koud water in een heet reservoir!
- Gebruik geen staalborstels of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

## Deksel

Gebruik een natte doek voor het verwijderen van spetters en overblijfselen van het deksel. Gebruik een zacht schoonmaakmiddel bij hardnekkige vlekken.

## Glazen kom zonder deksel, kunststof behuizing, stoominzetstuk, grillrekken, barbecuestokjes, tang en dekselhouder

- Reinig deze onderdelen in warm sop met een zacht schoonmaakmiddel.
- Spoel ze daarna af met schoon water om zeepresten te verwijderen. Droog ze grondig af.

## Opslag

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig drogen.
- Wij raden aan om het apparaat op te bergen in de originele verpakking, als u het apparaat voor een langere periode niet zult gebruiken.
- Berg het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op in een goed geventileerde en droge ruimte.

## Troubleshooting

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Controleer of het deksel goed is geplaatst. Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze klantenservice.
Een brok voedsel is ongelijkmatig gaar.	Luchtcirculatie is niet gelijkmatig.	Plaats het voedsel in het midden van de kom en houd ruimte vrij tot de glazen kom.
		Stapel het voedsel niet allemaal op één niveau. Gebruik de roosters als standaards.
Het voedsel is aan de bovenkant verbrand, maar nog niet gaar.	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de grill.	Plaats het voedsel op het onderste grillrek.
		Bedek het voedsel tijdelijk met aluminiumfolie.

## Technische specificaties

Model: ..... HLO 3523  
 Voedingsspanning: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Opgenomen vermogen: ..... 1200-1400 W  
 Beveiligingsklasse: ..... I  
 Capaciteit: ..... 12 l  
 Netto gewicht: ..... 5,75 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.



## Verwijdering

### Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaars door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.



## Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

#### NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

#### AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Sur le produit, vous trouverez l'icône suivant indiquant un avertissement ou des informations :



### AVERTISSEMENT : Surface chaude !

### Danger de brûlure !

Pendant le fonctionnement, la température des surfaces accessibles peut être très élevée.

- Par conséquent, tenez toujours l'appareil par les poignées. Portez également des maniques.
- Utilisez cet appareil toujours avec le boîtier en plastique.
- Posez toujours le couvercle sur le récipient avant de brancher la fiche d'alimentation sur une prise électrique et de mettre en marche l'appareil.

**AVERTISSEMENT : Surface chaude !****Danger de brûlure!**

- Laissez l'appareil refroidir avant de placer ou de retirer des accessoires dans le récipient.
- Ne déplacez pas et ne soulevez pas l'appareil en fonctionnement, il faut d'abord l'éteindre puis le débrancher du secteur. Portez toujours l'appareil en mettant les deux mains sur les poignées du socle de l'appareil.

**△ ATTENTION :**

- Le couvercle avec l'unité de commande n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez consulter les instructions du chapitre "Nettoyage".
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'appareils électriques (plaques chauffantes), de flammes de gaz de chauffage ou dans un four.
- Posez toujours l'appareil sur une surface résistante à la chaleur !
- Éloignez l'appareil d'au moins 15 cm des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. !
- En raison de la montée de la chaleur et des vapeurs, ne placez pas l'appareil sous les placards muraux.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil pendant utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de **l'utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour frire, griller, rôtir, cuire à la vapeur, cuire, toaster, réchauffer et décongeler des aliments **solides**. N'y préparez pas de soupe ou d'aliments liquides.

Il est conçu pour une utilisation par les ménages privés et ne s'adresse qu'aux usages similaires. Vous ne devez utiliser l'appareil que comme il est décrit dans le mode d'emploi. N'utilisez pas l'appareil pour tout autre but.

Toute autre utilisation n'est pas prévue et peut causer des dégâts ou des blessures personnelles.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts liés à une mauvaise utilisation.

### Situation des commandes

- 1 Poignée avec interrupteur de sécurité
- 2 TEMP (réglage de la température)
- 3 HEAT voyant de régulation (chauffage)
- 4 POWER voyant d'état (fonctionnement)
- 5 TIME (minuterie)
- 6 Cordon d'alimentation
- 7 Pincés
- 8 Grille inférieure
- 9 Porte-couvercle

### Contenu du produit

- 1 Socle de l'appareil
- 1 Boîtier en plastique
- 1 Récipient en verre
- 1 Couvercle avec unité de commande
- 1 Porte-couvercle

- 1 Panier cuit-vapeur
- 1 Grille inférieure
- 1 Grille supérieure
- 1 Pincés
- 4 Pics à brochettes

### Déballer l'appareil

- Enlevez l'appareil de son emballage.
- Enlevez tout le matériel d'emballage tel que les films, le matériau de remplissage, les colliers de fixation et le carton.
- Vérifiez la présence de tous les éléments du contenu.
- Vérifiez l'appareil pour repérer d'éventuels dégâts liés au transport et éviter tout risque.
- En cas de livraison incomplète ou de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le à votre vendeur immédiatement.

#### NOTE :

L'appareil peut garder des restes de production ou de poussière. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil conformément au chapitre "Nettoyage".

### Conseils d'utilisation

Le four à convection est un appareil nouveau, bon marché et portable avec tous les avantages des plus gros fours à convection. Il fonctionne rapidement et économise l'énergie.

- Si vous essayez une recette pour la première fois avec votre four à convection, observez le procédé de cuisson en regardant à travers le bol en verre. Le temps de cuisson des fours à convection est plus court.
- Disposez la nourriture de façon homogène pour permettre une circulation d'air stable et maximum.

- Placez la nourriture au centre du bol. Conservez un espace de 2,5 à 3,5 cm de la paroi en verre.
- Utilisez les **grilles** comme supports pour la nourriture à placer à différents niveaux (voir le tableau guide de cuisson). Évitez d'empiler la nourriture sur un seul niveau pour cuisiner plus de nourriture. Si l'air ne peut pas circuler autour de la nourriture, seule la surface de la nourriture sera cuite.
- Placez l'**attache vapeur** sur l'une des grilles. Vous pouvez étuver des légumes pendant que vous cuisinez le plat principal en les enveloppant dans une feuille d'aluminium.

#### ATTENTION :

La feuille doit parfaitement envelopper la nourriture pour éviter qu'elle ne s'envole ou soit aspirée par le ventilateur.

- Si le procédé de cuisson s'arrête avant la fin du temps pré-réglé, tournez la commande de température (2) sur OFF. Laissez le ventilateur (5) pour garder la nourriture croustillante.
- Utilisez les **pinces** fournies (7) pour retirer facilement les différentes attaches du bol.

## Branchement de la prise de courant

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre habitation corresponde à celle de l'appareil. Vérifiez les informations sur la plaque signalétique.

## Fonctionnement

1. Placez le récipient en verre dans le boîtier en plastique.
2. Choisissez les accessoires appropriés et placez-les dans le bol en verre.
3. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
4. Mettez la nourriture dans le bol.
5. Couvrez le bol avec le couvercle.
6. Déposez la poignée.

#### NOTE :

L'appareil dispose d'un interrupteur de sécurité. Si la poignée ne repose pas correctement, le circuit électriques sera interrompu !

7. Branchez la prise de courant à une prise murale avec masse isolée.
8. Ajustez la commande de température (2) et la minuterie (5) comme vous le souhaitez. Vous trouverez des suggestions pour les températures de cuisson et la minuterie dans le tableau du guide de cuisson.

#### NOTE :

Le thermostat conserve la température désirée jusqu'à ce que le temps soit écoulé. Le témoin lumineux avec une ampoule halogène (3) indique le procédé de chauffage.

9. S'il devient nécessaire d'ouvrir le bol pendant la cuisson, pour retourner la nourriture par exemple, il est impératif de respecter les instructions suivantes :

- Mettez l'appareil hors tension en levant la poignée (1) en position debout.
- Débranchez la prise de courant de la prise murale. La minuterie continue automatiquement.
- Soulevez le couvercle seulement avec la poignée.

#### AVERTISSEMENT :

Faites attention à la vapeur pouvant s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle. **Risque de brûlures !**

#### ATTENTION :

- Comme la température du couvercle est très élevée, n'utilisez **que** la poignée du couvercle pour le déplacer ! (9)
- Ne versez pas d'eau froide dans un récipient chaud !
- Pour continuer la cuisson, fermez d'abord le bol puis branchez la prise de courant à la prise murale. Le fonctionnement continue dès que la poignée repose correctement sur l'appareil. Concernant le temps de cuisson, gardez bien à l'esprit que la minuterie a continué pendant tout ce laps de temps.

#### NOTE :

Après que le temps programmé soit écoulé, un signal sonore indiquera la fin du procédé de cuisson. Le ventilateur et la lampe halogène s'arrêteront automatiquement.

## Fin du fonctionnement

Si vous souhaitez arrêter le fonctionnement, positionnez la commande de température et la minuterie sur OFF puis débranchez la prise de courant de la prise murale. Les témoins lumineux s'éteindront.

## Guide de cuisson pour le four à convection

### Instructions pour rôti

- Placez le rôti sur la grille inférieure. Ajoutez de l'eau, mais seulement au fond du bol en verre.
- Retournez 1 ou 2 fois le rôti pendant la cuisson, arrosez-le avec le jus.

### Instructions pour chauffer/cuire

- Utilisez les **grilles** comme support pour placer la nourriture à différents niveaux.
- Retournez les pièces de viandes épaisses après la moitié du temps de cuisson écoulé.

### Instructions pour étuver

- Placez le panier cuit-vapeur sur une grille.
- Remplissez le fond du bol d'eau, d'herbes aromatiques et d'épices pour étuver légumes et poissons.

### Instructions pour cuire au four

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat résistant à la chaleur sur la grille inférieure. À cause de la circulation de l'air, le diamètre maximum doit être de 26 cm.

- Si vous voulez cuire au four un gâteau très juteux sans croûte, placez une feuille d'aluminium au dessus du plateau. Retirez la feuille peu avant que le gâteau soit complètement cuit pour que le dessus puisse légèrement sécher.
- Les gâteaux et autres biscuits sont cuits un peu plus rapidement que dans les fours traditionnels.
- Placez la pizza congelée directement sur la grille supérieure.
- Utilisez l'attache vapeur sur la grille supérieure pour faire cuire des frites.

### Instructions pour griller

- Vous pouvez griller du pain ou des casse-croûtes sans préchauffer le four.
- Placez les produits de boulangerie sur l'une des grilles ou d'abord sur l'attache vapeur.
- Humidifiez légèrement le pain de la veille. Il redeviendra croustillant.
- Vous pouvez aussi réchauffer des grignotines plus vieilles comme des craquelins, chips ou biscuits. Cuisez les à température maximum pendant quelques minutes, pour qu'ils redeviennent croustillants.

### Instructions pour décongeler

- Le four à convection décongèle mieux qu'un four à micro ondes.
- Réglez la commande de température sur DEFROST. Vérifiez la nourriture toutes les 5 à 10 minutes.
- Pour cuire la nourriture congelée, abaissez la température spécifiée de 20°C. Le temps de cuisson dans le four à convection est aussi de 30 à 50 % plus court (par exemple 10 à 15 minutes au lieu de 20 minutes).

### Instructions pour réchauffer

Utilisez les plus basses températures pour le réchauffage pour ne pas brûler votre nourriture. Vérifiez la nourriture toutes les 5 à 10 minutes.

### Tableau de cuisson

#### NOTE :

Les temps spécifiés sont une référence et peuvent varier en fonction des circonstances.

Nourriture	Position dans le bol	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
<b>Volaille</b>			
Poulet (entier)	Grille inférieure	200	35 - 40
Parties	Grille supérieure	200	15 - 20
Dinde	Grille inférieure	200	60 - 90

Nourriture	Position dans le bol	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Canard	Grille inférieure	200	50 - 60
Conseil : Brossez avec de l'huile après avoir aromatisé			
<b>Viande/ saucisses</b>			
Roast beef (1,5 kg), à point	Grille inférieure	175	45 - 50
Steaks, à point	Grille supérieure	200	8 - 10
Saucisses, rôties	Grille inférieure	200	10
Conseil : Lorsque vous utilisez les deux grilles, intervertissez la nourriture à la moitié de la cuisson si la nourriture de la grille supérieure cuit plus vite.			
<b>Gâteaux</b>			
Une couche	Grille inférieure	175	15 - 20
Gâteau couvert avec remplissage	Grille inférieure	175	30 - 35
Moule à pain	Grille inférieure	175	35 - 40
<b>Pâtisserie</b>			
Tarte (sans remplissage)	Grille supérieure	200	10 - 12
Tarte (avec remplissage)	Grille inférieure	175	25 - 30
Muffins	Grille inférieure	175	15 - 18
Meringue	Grille inférieure	175	5 - 8
Biscuits	Grille inférieure	190	12 - 15
<b>Pain levé</b>			
Baguette	Grille inférieure	175	15 - 20
Petits pains	Grille inférieure	175	15 - 20
Petits pains, croustillants	Grille inférieure	100	5 - 10
Pain de maïs	Grille inférieure	175	10 - 20
Pizza congelée	Grille supérieure	200	10
<b>Poisson</b>			
Poisson	Grille supérieure	200	7 - 10
Crustacés, étuvés	Grille inférieure	160	3 - 5

## Nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Attendez que l'appareil ait refroidi.
- N'immergez pas le couvercle dans l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de causer une décharge électrique ou d'incendie.
- Protégez les lampes halogènes de l'eau.
- L'eau ne doit pas entrer dans l'unité principale.

### ⚠ ATTENTION :

- Ne versez pas d'eau froide dans un récipient chaud !
- N'utilisez pas de brosses à récurer ou autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs.

## Couvercle

Utilisez un chiffon humide pour retirer les éclaboussures du couvercle. Utilisez un détergent doux pour les taches difficiles.

## Récipient en verre sans couvercle, boîtier en plastique, panier cuit-vapeur, grilles, pics à brochettes, pincettes et porte-couvercle

- Nettoyez à la main à l'eau tiède avec un détergent doux.
- Rincez ensuite à l'eau claire pour retirer les résidus de savon ; séchez bien.

## Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le sécher complètement.
- Nous recommandons de ranger l'appareil dans les emballages d'origine si l'appareil ne va pas servir pendant longtemps.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit frais et sec.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché à une prise de courant.	Vérifiez la position du couvercle. Testez avec une autre prise murale.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clientèle.
Un morceau complet de nourriture n'est pas cuit de façon homogène.	La circulation de l'air n'est pas homogène.	Placez la nourriture au centre du bol en laissant de la place autour.
		N'empilez pas la nourriture sur un seul niveau. Utilisez les grilles comme supports supplémentaires.
La nourriture est brûlée sur le dessus mais pas encore cuité.	La nourriture est trop près du grill.	Disposez les aliments sur la grille inférieure.
		Couvrez temporairement la nourriture avec une feuille d'aluminium.

## Caractéristiques techniques

Modèle: ..... HLO 3523  
 Alimentation : ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Puissance d'entrée: ..... 1200-1400 W  
 Classe de Protection: ..... I  
 Capacité: ..... 12 l  
 Poids total: ..... 5,75 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.



## Elimination

### Signification du symbole "Elimination"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

## Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

### Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

#### NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Notas Generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

#### ¡AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

## Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará los siguientes iconos con advertencias o información:



### **AVISO: ¡Superficie caliente! ¡Riesgo de quemaduras!**

Durante el funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada.

- Por lo tanto, solamente debe sujetar la unidad por las asas. Además, debe llevar guantes para horno.
- Utilice solamente la unidad con la carcasa de plástico.
- Coloque siempre la cubierta sobre el recipiente antes de conectar el enchufe a la fuente de alimentación y antes de conectar la unidad.



**AVISO: ¡Superficie caliente!  
¡Riesgo de quemaduras!**

- Deje que la unidad se enfríe antes de colocar los accesorios en el recipiente o antes de quitarlos.
- No levante ni mueva la unidad en funcionamiento, apáguela primero y desenchúfela de la corriente. Utilice siempre ambas manos para coger la unidad por las asas del soporte de la unidad.

**△ ATENCIÓN:**

- La cubierta con la unidad de control no puede sumergirse en agua durante la limpieza. Por favor, consulte las instrucciones contenidas en el capítulo “Limpieza”.
- No coloque el dispositivo sobre o cerca de dispositivos eléctricos (placas calientes), llamas de gas inflamable o estufas.
- ¡Coloque el dispositivo sobre una superficie resistente al calor!
- ¡Mantenga la distancia suficiente (15 cm) con respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque las partes calientes del aparato durante su uso.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.



- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

### Uso para el que está destinado

El dispositivo está diseñado para freír, asar, hornear, cocinar al vapor, tostar, recalentar y cocinar alimentos **sólidos**. No prepare sopas ni alimentos líquidos en la unidad.

El aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares. Sólo se utilizará tal como se describe en el manual de usuario. No utilice el aparato con ningún otro fin.

Cualquier otro uso no está aceptado y podría provocar daños materiales o lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan producir por un uso incorrecto.

### Ubicación de los controles

- 1 Asa con interruptor de seguridad
- 2 TEMP (Control de temperatura)
- 3 Lámpara de control HEAT (calor)
- 4 Lámpara de control POWER (funcionamiento)
- 5 TIME (temporizador del reloj)
- 6 Cable de alimentación
- 7 Pinzas
- 8 Soporte parrilla inferior
- 9 Soporte tapa

### Accesorios incluidos

- 1 Soporte dispositivo
- 1 Carcasa de plástico
- 1 Recipiente de vidrio
- 1 Cubierta con unidad de control
- 1 Soporte de la tapa
- 1 Accesorio para vapor
- 1 Soporte parrilla inferior
- 1 Soporte parrilla superior
- 1 Par de pinzas
- 4 Pinchos para barbacoa

### Desembalaje del aparato

- Extraiga el aparato del embalaje.
- Retire todos los materiales de embalaje, tales como películas, material de relleno, bridas de cable y cartón.
- Compruebe que estén todos los materiales.
- Compruebe si existen daños de transporte en el aparato para evitar riesgos.
- En caso de entrega incompleta o de daños, no encienda el aparato. Devuélvalo a su distribuidor inmediatamente.

#### **NOTA:**

Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Se recomienda limpiar el aparato tal como se indica en el capítulo "Limpieza".

### Notas de aplicación

Este horno de convección es un dispositivo nuevo, asequible y portátil con todas las ventajas de los hornos de convección de mayor tamaño. Funciona rápidamente y ahorra energía.

- Si prueba una receta por primera vez con su horno de convección, observe el proceso de cocción mirando por el recipiente de cristal. El tiempo de cocción en los hornos de convección es breve.
- Asegúrese de distribuir uniformemente los alimentos en el horno para permitir una circulación de aire constante y lo mayor posible.
- Ponga los alimentos en el centro del recipiente. Mantenga un espacio de entre 2,5 y 3,5 cm respecto a la pared de cristal.
- Use las **rejillas** como soporte para los alimentos que deban colocarse a distintas alturas (ver tabla de orientación para la cocción). Evite apilar los alimentos en un solo nivel para cocinar más alimentos. Si el aire no circula alrededor de los alimentos, solamente se cocerá la superficie de los mismos.

- Ponga el **accesorio para vapor** sobre una de las rejillas. Puede cocer verduras al vapor junto con el plato principal envolviéndolas en papel de aluminio.

#### **ATENCIÓN:**

El aluminio debe envolver correctamente para evitar que vuele o sea absorbido por el ventilador.

- Si el proceso de cocción termina antes del tiempo establecido, ponga el control de temperatura (2) en OFF. Deje el ventilador (5) encendido para mantener crujientes los alimentos.
- Use las **pinzas** (7) incluidas para sacar con facilidad los accesorios del recipiente.

## Conexión a la corriente

Asegúrese de que la tensión de corriente en su domicilio coincida con la del dispositivo. Compruebe la información de la placa identificadora.

## Funcionamiento

1. Coloque el recipiente de vidrio sobre la carcasa de plástico.
2. Elija los accesorios adecuados y póngalos en el recipiente de cristal.
3. No es necesario precalentar.
4. Llene el recipiente con alimentos.
5. Tape el recipiente con la tapa.
6. Coloque hacia abajo el asa.

#### **NOTA:**

El dispositivo incluye un conmutador de seguridad. Si el asa no reposa correctamente, el circuito eléctrico se interrumpirá.

7. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra aislada y adecuadamente instalada.
8. Ponga el control de temperatura (2) y temporizador (5) según lo desee. Encontrará sugerencias de temperaturas de cocción y tiempos en la tabla de la guía de cocción.

#### **NOTA:**

El termostato mantiene la temperatura deseada hasta que haya transcurrido el tiempo establecido. El testigo con bombilla halógena (3) indica el proceso de calentamiento.

9. Si es necesario abrir el recipiente durante la cocción, por ejemplo para girar los alimentos, deben seguirse las instrucciones siguientes:
  - Apague el dispositivo levantando el asa (1) hasta que quede vertical.
  - Desconecte el enchufe de corriente. El temporizador continuará automáticamente.
  - Levante la tapa exclusivamente por el asa.

#### **AVISO:**

Tenga cuidado con el vapor que saldrá cuando levante la tapa. ¡Riesgo de quemaduras!

#### **ATENCIÓN:**

- Como la temperatura de la tapa es muy elevada, use exclusivamente el soporte de tapa para aguantarla. (9)
  - No vierta agua fría en el recipiente caliente.
- Para seguir cocinando, cierre primero el recipiente y conecte el enchufe a la corriente. La operación continuará en cuanto el asa repose correctamente sobre el dispositivo. Respecto al tiempo de cocción, tenga en cuenta que el temporizador ha estado funcionando durante el proceso.

#### **NOTA:**

Cuando haya transcurrido el tiempo establecido se emitirá una señal acústica, indicando el fin del proceso de cocción. El ventilador y la luz halógena se apagarán automáticamente.

## Finalizar la operación

Si desea terminar el funcionamiento, ponga el control de temperatura y el temporizador en OFF y desconecte el enchufe de la toma. Los testigos se apagarán.

## Guía de cocción para el horno de convección

### Instrucciones de asado

- Ponga el asado sobre la rejilla inferior. Añada algo de agua, cubriendo solamente el fondo del recipiente de cristal.
- Gire el asado 1 o 2 veces durante la cocción, mojándolo en la salsa.

### Instrucciones de cocción/parrilla

- Use las **rejillas** como soporte doble para colocar los alimentos a distintos niveles.
- Gire los trozos gruesos de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

### Instrucciones de cocción al vapor

- Coloque el accesorio para vapor sobre un soporte de la parrilla.
- Llene el fondo del recipiente con algo de agua y hierbas aromáticas y especias para cocer verduras o pescado al vapor.

### Instrucciones de cocción

- Puede poner cualquier recipiente de cocción resistente al calor sobre la rejilla inferior. Debido a la circulación de aire, el diámetro debe ser de un máximo de 26 cm.
- Si desea preparar un pastel jugoso sin corteza, ponga papel de aluminio sobre el recipiente de cocción. Saque el aluminio poco antes de que esté listo el pastel, de modo que la parte superior del pastel se seque ligeramente.
- Los pasteles y otra pastelería se cuecen algo más rápido que en hornos normales.

- Ponga la pizza congelada directamente sobre la rejilla superior.
- Use el accesorio para vapor en la rejilla superior para cocinar patatas fritas.

### Instrucciones de tostado

- Puede tostar pan y aperitivos sin precalentar el horno.
- Ponga los productos de panadería sobre una de las rejillas o primero sobre el accesorio para vapor.
- Moje ligeramente el pan del día anterior. Así se tostará correctamente.
- También puede calentar aperitivos de otro día como crackers, chips o galletas. Cuézalos a máxima temperatura durante unos minutos, para que queden crujientes de nuevo.

### Instrucciones de descongelación

- El horno de convección ofrece un proceso de descongelación más uniforme que un microondas.
- Ponga el control de temperatura en DEFROST. Compruebe los alimentos cada 5 a 10 minutos.
- Para cocinar alimentos congelados, reduzca la temperatura en 20°C. El tiempo de cocción en el horno de convección es un 30 – 50% inferior (por ejemplo, 10 a 15 minutos en lugar de 20 minutos).

### Instrucciones de recalentado

Use temperaturas inferiores cuando recaliente para no quemar los alimentos. Compruebe los alimentos cada 5 a 10 minutos.

### Tabla de cocción

#### NOTA:

Estas especificaciones de tiempos sólo son una referencia y pueden variar según las circunstancias.

Alimento	Posición en el recipiente	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
<b>Aves</b>			
Pollo (entero)	Rejilla inferior	200	35 - 40
Trozos	Rejilla superior	200	15 – 20
Pavo	Rejilla inferior	200	60 - 90
Pato	Rejilla inferior	200	50 - 60
Recomendación: Úntelo con aceite después de aliñarlo.			
<b>Carne/salchichas</b>			
Rosbif (1,5 kg), al punto	Rejilla inferior	175	45 - 50
Bistec, al punto	Rejilla superior	200	8 - 10
Salchichas, asadas	Rejilla inferior	200	10

Alimento	Posición en el recipiente	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Recomendación: Cuando use ambas rejillas, cambie los alimentos antes de la mitad del tiempo de cocción si la comida superior se cuece más rápidamente.			
<b>Pasteles</b>			
Una capa	Rejilla inferior	175	15 - 20
Pastel recubierto con relleno	Rejilla inferior	175	30 – 35
Plum cake	Rejilla inferior	175	35 – 40
<b>Pastelería</b>			
Tarta (sin relleno)	Rejilla superior	200	10 – 12
Tarta (con relleno)	Rejilla inferior	175	25 – 30
Madalenas	Rejilla inferior	175	15 – 18
Merengue	Rejilla inferior	175	5 – 8
Galletas	Rejilla inferior	190	12 - 15
<b>Pan de levadura</b>			
Hogaza	Rejilla inferior	175	15 – 20
Rollitos	Rejilla inferior	175	15 - 20
Rollitos, tostados	Rejilla inferior	100	5 – 10
Pan de maíz	Rejilla inferior	175	10 – 20
Pizza congelada	Rejilla superior	200	10
<b>Pescado</b>			
Pescado	Rejilla superior	200	7 - 10
Marisco, al vapor	Rejilla inferior	160	3 - 5

### Limpieza

#### ⚠ AVISO:

- Desconecte el enchufe de corriente antes de limpiar.
- Espere a que el dispositivo se haya enfriado.
- No sumerja nunca la tapa en agua. Podría provocar una descarga eléctrica o incendio.
- Proteja la luz halógena del agua.
- No debe entrar agua en la unidad de control.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- No vierta agua fría en el recipiente caliente.
- No use cepillos metálicos ni otros abrasivos.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

**Tapa**

Use un trapo humedecido para eliminar salpicaduras y restos de la tapa. Use un detergente suave si las manchas son importantes.

**Recipiente de vidrio sin cubierta, carcasa de plástico, accesorio para vapor, soportes para parrillas, pinchos para barbacoa, pinzas y soporte de la tapa**

- Limpie estas piezas a mano en agua caliente y un detergente suave.
- Ejuague con agua limpia para eliminar restos de jabón y seque a fondo.

**Almacenamiento**

- Limpie el dispositivo tal y como se describe y deje que se enfríe.
- Le recomendamos que guarde el dispositivo en el embalaje original si no lo va a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.
- Almacene siempre el dispositivo lejos del alcance de los niños en una zona bien ventilada y seca.

**Solución de problemas**

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona.	Dispositivo no conectado a la corriente.	Compruebe la correcta posición de la tapa. Pruebe otra toma de corriente.
	Dispositivo defectuoso.	Contacte con nuestro servicio al cliente.
Una pieza entera de alimentos se cocerá irregularmente.	La circulación del aire no es uniforme.	Ponga los alimentos en el centro del recipiente, dejando espacio con el recipiente de cristal.
		No apile alimentos en un nivel. Use las rejillas y el soporte dual.
Los alimentos se queman por encima pero aún no se han cocinado aún.	Los alimentos están demasiado cerca de la rejilla.	Coloque los alimentos en el soporte de la parrilla inferior.
		Cubra temporalmente los alimentos con papel de aluminio.

**Especificaciones técnicas**

Modelo: ..... HLO 3523  
 Alimentación: .....220-240 V~, 50/60 Hz  
 Consumo: .....1200-1400 W  
 Clase de protección: ..... I  
 Capacidad: ..... 12 L  
 Peso neto: .....aprox. 5,75 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



**Eliminación**

**Significado del símbolo “cubo de basura”**

Cuide del medio ambiente, no deseché aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

## Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

#### **AVVISO:**

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

#### **ATTENZIONE:**

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

#### **NOTA:**

Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

#### **AVVISO!**

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.  
**Pericolo di soffocamento!**

## Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sull'apparecchio è riportata la seguente icona con avvertenze o informazioni:



### **AVVISO: Superficie calda!** **Pericolo di ustioni!**

Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere molto elevata.

- Perciò tieni l'apparecchio soltanto per i manici. Inoltre, indossa guanti da forno.
- Usa l'apparecchio soltanto con imballaggio di plastica.
- Posiziona sempre il coperchio sulla ciotola prima di collegare la spina alla rete elettrica e accendere il dispositivo.



## **AVVISO: Superficie calda!** **Pericolo di ustioni!**

- Lascia raffreddare l'apparecchio prima di posizionare gli accessori nella ciotola o rimuovendoli.
- Non trasportare o sollevare il dispositivo durante il funzionamento ma spegnilo prima e poi scollega la spina di rete. Usa sempre entrambe le mani per trasportare l'apparecchio per i manici del suo stand.

## **ATTENZIONE:**

- Il coperchio con unità di controllo non è progettato per essere immerso in acqua durante la pulizia. Consultare le istruzioni fornite nel capitolo "Pulizia".
- Non posizionare il dispositivo su o vicino ad apparecchi elettrici (piastre), fiamme del gas o di forni.
- Posiziona il dispositivo su una superficie resistente al calore!
- Mantieni una distanza sufficiente (15 cm) per oggetti altamente infiammabili quali mobili, tende ecc.!
- A causa della formazione di calore e vapori, non collocare l'apparecchio sotto credenze e scaffali a parete.
- Controllare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde dell'apparecchio quando l'apparecchio è in funzione.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.

- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

### Uso previsto

Il dispositivo è concepito per friggere, grigliare, arrostitire, cuocere a vapore, tostare, riscaldare e scongelare cibi **solidi**. Non preparare alcuna zuppa o cibo liquido.

È destinata all'uso domestico e applicazioni simili. L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto come descritto nel manuale istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi.

È proibito utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti; in questo caso possono insorgere danni all'apparecchio o lesioni personali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a uso improprio.

### Posizione dei comandi

- 1 Manico con interruttore di sicurezza
- 2 TEMP (Controllo della temperatura)
- 3 Spia luminosa HEAT (riscaldamento)
- 4 Spia luminosa POWER (funzionamento)
- 5 TIME (timer orologio)
- 6 Cavo di alimentazione
- 7 Pinze per ghiaccio
- 8 Griglia inferiore
- 9 Porta coperchio

### Fornitura

- 1 Stand dispositivo
- 1 Custodia di plastica
- 1 Ciotola di vetro
- 1 Coperchio con unità di controllo
- 1 Porta coperchio
- 1 Inserto per vapore

- 1 Griglia inferiore
- 1 Griglia superiore
- 1 Paio di pinze per ghiaccio
- 4 Spiedini da barbecue

### Disimballaggio dell'apparecchio

- Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio come pellicole, materiali di riempimento, clip cavi e cartone.
- Controllare che non manchi alcun componente.
- Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto per evitare pericoli.
- In caso di fornitura non complete o danni, non usare il dispositivo. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

#### **NOTA:**

Sull'apparecchio possono raccogliersi residui di produzione o polvere. Si consiglia di pulire l'apparecchio come indicato nel capitolo "Pulizia".

### Avvertenze per l'uso

Il forno a convezione è un apparecchio nuovo, economico e portatile con tutti i vantaggi dei forni a convezione più grandi. Funziona rapidamente e risparmia energia.

- Quando si prepara una ricetta per la prima volta con il forno a convezione rispettare i processi di cottura osservando il preparato dalla terrina in vetro. Il tempo di cottura dei forni a convezione è inferiore.
- Distribuire il cibo in modo uniforme nel forno per consentire la massima circolazione costante di aria.
- Posizionare i cibi al centro della terrina a una distanza di 2,5 cm - 3,5 cm dalle pareti in vetro.

- Utilizzare le **griglie** come doppio supporto per i cibi da posizionare a livelli differenti (vedere tabella della guida di cottura). Evitare di sistemare gli alimenti in pila su un solo livello per cuocere più cibi. Se l'aria non può circolare attorno al cibo, questo risulterà cotto soltanto in superficie.
- Posizionare l'**accessorio per il vapore** su una delle griglie. Si possono cuocere al vapore le verdure mentre si cuoce il piatto principale avvolto nell'alluminio.

#### **ATTENZIONE:**

Il foglio di alluminio deve essere avvolto correttamente in modo che non voli e non venga aspirato dalla ventola.

- Se il processo di cottura termina prima del tempo impostato, ruotare il controllo della temperatura (2) su OFF. Lasciare la ventola attiva (5) per mantenere il cibo croccante.
- Utilizzare le **mollette** (7) incluse per semplificare la rimozione dei vari accessori dalla terrina.

## Collegamento all'alimentazione principale

Accertarsi che la tensione di alimentazione in casa corrisponda a quella dell'apparecchio. Controllare le informazioni indicate sulla targhetta.

## Funzionamento

1. Posizionare la ciotola di vetro nella custodia di plastica.
2. Scegliere gli accessori appropriati e posizionarli nella terrina di vetro.
3. Non è necessario pre-riscaldare.
4. Riempire la terrina con gli alimenti.
5. Coprire la terrina con il coperchio.
6. Abbassa il manico.

#### **NOTA:**

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. Se il manico non è bloccato correttamente, il circuito elettrico viene interrotto.

7. Collegare il cavo di alimentazione a una presa dotata di messa a terra.
8. Impostare il controllo della temperatura (2) e l'orologio timer (5) come desiderato. Nella tabella della guida alla cottura sono riportati alcuni suggerimenti per le temperature e i tempi di cottura.

#### **NOTA:**

Il termostato mantiene la temperatura desiderata fino allo scadere del tempo impostato. La spia di controllo con il bulbo alogeno (3) indica il processo di cottura.

9. Se durante la cottura è necessario aprire la terrina per rimettere il cibo, rispettare assolutamente le seguenti istruzioni:
  - spegnere l'apparecchio tirando il coperchio (1) nella posizione sollevata.
  - scollegare la presa dall'alimentazione. L'orologio continua a funzionare in automatico.

- Sollevare il coperchio solo dal manico.

#### **AVVISO:**

Ricordarsi che all'apertura del coperchio fuoriesce del vapore. **Rischio di ustioni!**

#### **ATTENZIONE:**

- La temperatura del coperchio è molto elevata, utilizzare solo il supporto per il coperchio per appoggiarlo! (9)
- Non versare acqua fredda nel contenitore bollente!
- Per continuare la cottura, chiudere la terrina e collegare la spina. Il funzionamento continua non appena il manico è inserito correttamente sull'apparecchio. Per quanto riguarda il tempo di cottura, ricordarsi che il timer nel frattempo ha continuato a funzionare.

#### **NOTA:**

Quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un segnale acustico che indica la fine del processo di cottura. La ventola e la spia alogena si spengono automaticamente.

## Termine delle operazioni

Per terminare le operazioni, impostare il controllo temperatura e l'orologio timer su OFF e scollegare la spina dalla presa. Le spie di controllo si spengono.

## Guida alla cottura con il forno a convezione

### Istruzioni per arrostitire

- Posizionare l'arrosto sulla griglia inferiore. Aggiungere acqua fino a coprire la parte inferiore della terrina di vetro.
- Girare l'arrosto 1 o 2 volte durante la cottura, bagnando con il sugo.

### Istruzioni per la cottura al forno/cottura alla griglia

- Utilizzare le **griglie** come supporto doppio per posizionare gli alimenti a livelli differenti.
- Girare le fette spesse di carne a metà cottura.

### Istruzioni per la cottura a vapore

- Posizionare l'inserto per il vapore su una griglia.
- Riempire la parte inferiore della terrina con acqua e spezie e condimenti per cuocere le verdure o il pesce a vapore.

### Istruzioni per la cottura al forno

- Si può utilizzare qualsiasi teglia resistente alla cottura in forno sulla griglia inferiore. Il diametro non deve superare i 26 cm per favorire la circolazione dell'aria.
- Per ottenere un dolce molto morbido senza crosta, stendere un foglio di alluminio sulla teglia. Rimuovere il foglio prima del termine della cottura per far asciugare la parte in superficie del dolce.
- I dolci e gli altri biscotti vengono cotti più rapidamente rispetto ai forni normali.



- Posizionare la pizza surgelata direttamente sulla griglia superiore.
- Utilizzare l'accessorio per la cottura a vapore sulla griglia superiore per cuocere le patatine fritte.

#### Istruzioni per la tostatura

- Si può tostare il pane e gli snack senza pre-riscaldare il forno.
- Posizionare i prodotti da forno su una griglia oppure sull'accessorio per il vapore.
- Inumidire lievemente le fettine di pane raffermo. In tal modo si tosteranno alla perfezione.
- Si possono riscaldare anche gli snack come i cracker, le patatine o i biscotti. Cuocere al massimo calore per pochi minuti per renderli di nuovo fragranti.

#### Istruzioni per scongelare

- Il forno a convezione consente di scongelare in modo più uniforme del microonde.
- Impostare il controllo della temperatura su DEFROST. Controllare il cibo ogni 5 - 10 minuti.
- Per cuocere i cibi congelati, ridurre la temperatura specificata a 20°C. Il tempo di cottura nel forno a convezione è più breve del 30 - 50 % (ossia 10 -15 minuti invece di 20 minuti).

#### Istruzioni per riscaldare

Utilizzare temperature inferiori per riscaldare per evitare di bruciare i cibi. Controllare il cibo ogni 5 - 10 minuti.

#### Tabella di cottura

##### NOTA:

Questi tempi di cottura servono solo per riferimento e possono variare a seconda delle circostanze.

Alimenti	Posizione nella terrina	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
<b>Pollame</b>			
Pollo (intero)	griglia inferiore	200	35 - 40
Parti	griglia superiore	200	15 - 20
Tacchino	griglia inferiore	200	60 - 90
Anatra	griglia inferiore	200	50 - 60
Suggerimento: cospargere di olio dopo averlo aromatizzato			
<b>Carne/salsicce</b>			
Roastbeef (1,5 kg), medio	griglia inferiore	175	45 - 50
Bistecche medie	griglia superiore	200	8 - 10
Salsicce arrosto	griglia inferiore	200	10

Alimenti	Posizione nella terrina	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Suggerimento: se si utilizzano le due griglie, girare gli alimenti a metà cottura quando il cibo in alto abbrustolisce più in fretta.			
<b>Dolci</b>			
Uno strato	griglia inferiore	175	15 - 20
Dolci ripieni	griglia inferiore	175	30 - 35
Pan di zucchero	griglia inferiore	175	35 - 40
<b>Pasticceria</b>			
Torta (senza ripieno)	griglia superiore	200	10 - 12
Torta (con ripieno)	griglia inferiore	175	25 - 30
Muffin	griglia inferiore	175	15 - 18
Meringhe	griglia inferiore	175	5 - 8
Biscotti	griglia inferiore	190	12 - 15
<b>Pane</b>			
Filone	griglia inferiore	175	15 - 20
Panini	griglia inferiore	175	15 - 20
Panini abbrustoliti	griglia inferiore	100	5 - 10
Pane di granturco	griglia inferiore	175	10 - 20
Pizza surgelata	griglia superiore	200	10
<b>Pesce</b>			
Pesce	griglia superiore	200	7 - 10
Mitili, a vapore	griglia inferiore	160	3 - 5

#### Pulizia

##### AVVISO:

- Scollegare sempre la spina prima di pulire l'unità.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere il coperchio in acqua per la pulizia. Può provocare una scossa elettrica o un incendio.
- Proteggere la spia alogena dall'acqua.
- L'acqua non deve penetrare nell'unità di controllo.

##### ATTENZIONE:

- Non versare acqua fredda nel contenitore bollente!
- Non utilizzare spazzole od oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti forti o abrasivi.

## Coperchio

Utilizzare un panno umido per rimuovere gli schizzi e i resti di cibo dal coperchio. Utilizzare un detergente medio in caso di sporco resistente.

## Ciotola di vetro senza coperchio, custodia di plastica, inserto per il vapore, griglie, spiedini da barbecue, pinze per ghiaccio e porta coperchio

- Pulire a mano in acqua tiepida e detergente medio.
- Sciacquare sotto l'acqua corrente per rimuovere i residui di sapone, asciugare con cura.

## Conservazione

- Pulisci il dispositivo come descritto e lascialo asciugare completamente.
- Ti consigliamo di conservare il dispositivo nel suo imballaggio originale se non intendi usarlo per un lungo periodo di tempo.
- Conserva sempre il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e in un luogo ben ventilato e asciutto.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Controllare la posizione corretta del coperchio. Controllare con un'altra presa.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare l'assistenza clienti.
I pezzi interi di alimenti non sono cotti uniformemente.	La circolazione dell'aria non è uniforme.	Posizionare il cibo al centro della terrina lasciando spazio libero verso la parete. Non posizionare il pila il cibo su un solo livello. Utilizzare le griglie come supporto doppio.
Gli alimenti sono bruciati in superficie ma non cotti.	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posiziona il cibo sulla griglia inferiore. Coprire temporaneamente il cibo con foglio di alluminio.

## Specifiche tecniche

Modello: ..... HLO 3523  
Tensione di alimentazione:.....220-240 V~, 50/60 Hz  
Ingresso di alimentazione: .....1200-1400 W  
Classe di protezione: ..... I  
Capacità: ..... 12 L  
Peso netto: .....ca. 5,75 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

## 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 • garancijajegy • 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 garantía, 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 mjesečno 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 garanciafeltételeken leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • نامض قق اطب ل آق فو آروش 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, ștampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • datum nákupu, pečiatka obchodníka/prodejce, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezés, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • قق اطب ل آق فو آروش 24 مدهل نامض



**CLATRONIC**<sup>®</sup>

INTERNATIONAL GMBH

[www.clatronic.com](http://www.clatronic.com)



**CLATRONIC**<sup>®</sup>

INTERNATIONAL GMBH

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