

- PL *KOMBIWAR HALOGENOWY*
- GB *HALOGEN OVEN*
- D *HALOGENOFEN*
- RUS *ГАЛОГЕНОВАЯ ПЕЧЬ*
- UA *ГАЛОГЕННАЯ ДУХОВКА*
- LT *HALOGENINĖ KROSNELĖ*
- LV *HALOĢĒNĀ KRĀSNS*
- CZ *HALOGENOVÁ TROUBA*
- SK *HALOĢÉNOVÁ RÚRA*
- H *HALOĢÉN SŰTŐ*
- RO *HALOGEN CUPTOR*
- E *HORNO HALOGENO*
- F *FOUR HALOGENÈ*
- I *FORNO ALOGENO A CONVENZIONE*
- NL *HALOGEENOVEN*
- GR *ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ ΑΛΟΓΟΝΟΥ*

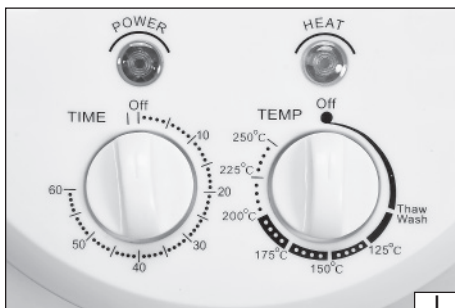
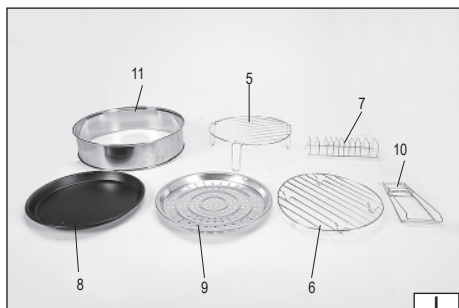
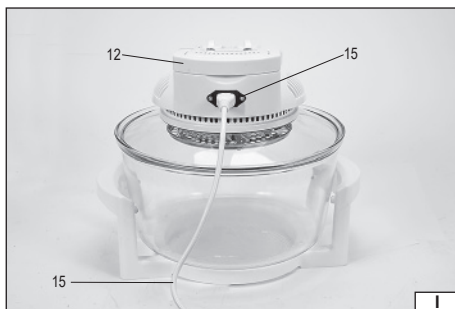
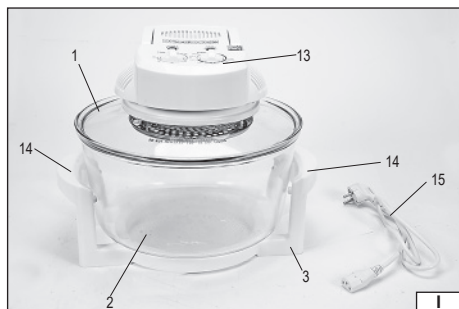


67640



67641





PL

1. pokrywa
2. miska
3. podstawa misy
4. stojak pokrywy
5. ruszt wysoki
6. ruszt niski
7. stojak na chleb
8. patelnia
9. parownik
10. chwytak
11. pierścień misy
12. uchwyt pokrywy
13. panel kontrolny
14. uchwyt podstawy
15. gniazdo kabla zasilającego
16. kabel zasilający

GB

1. lid
2. bowl
3. bowl's base
4. lid's rack
5. high grate
6. low grate
7. bread rack
8. pan
9. evaporator
10. gripper
11. bowl's ring
12. lid's handle
13. control panel
14. base's handle
15. power cord socket
16. power cord

D

1. Deckel
2. Schüssel
3. Grundrahmen Schüssel
4. Grundgestell Deckel
5. Rost, hoch
6. Rost, niedrig
7. Brotgestell
8. Bratpfanne
9. Dampfleinheit
10. Haltegriff
11. Stahlingr Schüssel
12. Handgriff Deckel
13. Steuerpaneel
14. Handgriff Grundrahmen
15. Stromkabelanschluss
16. Stromkabel

RUS

1. крышка
2. чаша
3. подставка для чаши
4. подставка для крышки
5. высокая решетка
6. низкая решетка
7. подставка для хлеба
8. сковорода
9. испаритель
10. ручка
11. кольцевой элемент чаши
12. ручка крышки
13. панель управления
14. ручка подставки
15. разъем шнура питания
16. шнур питания

UA	LT	LV	CZ
1. кришка	1. dangtis	1. vāks	1. víko
2. чаша	2. dubuo	2. bļoda	2. nádoba
3. підставка для чаші	3. dubens pagrindas	3. bļodas pamats	3. základna nádoby
4. підставка для кришки	4. dangčio stovas	4. vāka atbalsts	4. stojan víka
5. висока решітка	5. aukštos grotelės	5. augšējā reste	5. vysoký rošt
6. низька решітка	6. žemos grotelės	6. apakšējā reste	6. nízký rošt
7. підставка для хліба	7. duonos stovas	7. maizes reste	7. stojan na chléb
8. сковорода	8. keptuvė	8. pannā	8. pánev
9. випарник	9. garintuvas	9. tvaikotājs	9. výparník
10. ручка	10. griebtuvas	10. turētājs	10. úchyt
11. кільцевий елемент чаші	11. dubens žiedas	11. bļodas gredzens	11. přstenec nádoby
12. ручка кришки	12. dangčio rankena	12. vāka turētājs	12. úchyt víka
13. панель управління	13. valdymo skydas	13. kontrolpanelis	13. ovládací panel
14. ручка підставки	14. pagrindo laikiklis	14. pamata turētājs	14. úchyt základny
15. роз'єм шнура живлення	15. maitinimo laido lizdas	15. barošanas kabela ligzda	15. zásuvka napájecího kabelu
16. шнур живлення	16. maitinimo laidas	16. barošanas kabelis	16. napájecí kabel

SK	H	RO	E
1. veko	1. fedél	1. capac	1. tapa
2. misa	2. tál	2. bol	2. tazón
3. stojan na misu	3. tál talpa	3. baza bolului	3. base del tazón
4. stojan veka	4. fedél állvány	4. suportul capacului	4. soporte del tazón
5. vysoký rošt	5. magas rost	5. grătarul înalt	5. parilla alta
6. nízký rošt	6. alacsony rost	6. grătar jos	6. parilla baja
7. stojan na chlieb	7. kenyértartó állvány	7. suport pentru pâine	7. estante de pan
8. panvica	8. serpenyő	8. tavă	8. sartén
9. výparník	9. párolgató	9. evaporator	9. evaporador
10. kliešte	10. fogó	10. cleste de prindere	10. pinza
11. prsteň misy	11. tál gyűrűje	11. inelul bolului	11. anillo del tazón
12. rukovät' veka	12. fedél fogantyúja	12. mânerul capacului	12. mango del tazón
13. ovládací panel	13. ellenőrző panel	13. panou de comandă	13. panel de control
14. rukovät' stojana na misu	14. talp fogantyúja	14. mâner bază	14. mango de la base
15. zásuvka napájecího kábla	15. dugaszolóaljzat a hálózati kábel számára	15. priză pentru cablul electric	15. toma del cable de alimentación
16. napájecí kabel	16. hálózati kábel	16. cablul electric	16. cable de alimentación

F	I	NL	GR
1. Le couvercle	1. coperchio	1. deksel	1. καπάκι
2. Le bol	2. recipiente	2. kom	2. μπτόλ
3. La base du bol	3. base del recipiente	3. komstandaard	3. βάση του μπτόλ
4. Le couvercle du support	4. supporto del coperchio	4. dekselhouder	4. στήριγμα κατσακιού
5. La grille haute	5. griglia alta	5. hoog rooster	5. ψηλή σχάρα
6. La grille basse	6. griglia bassa	6. laag rooster	6. χαμηλή σχάρα
7. Le support à pain	7. supporto per il pane	7. broodrek	7. σχάρα ψωμιού
8. La poêle	8. padella	8. koekenpan	8. τηγάνι
9.L' évaporateur	9. evaporatore	9. verdamp(er)	9. εξατμιστής
10. Le grapple	10. pinza	10. grijper	10. λαβή
11. L'anneau du bol	11. anello del recipiente	11. komring	11. δαχτυλίδι μπτόλ
12. La poignée du couvercle	12. manico del coperchio	12. dekselhandgreep	12. λαβή κατσακιού
13. Le panneau de commande	13. pannello di comando	13. bedieningspaneel	13. Πίνακας ελέγχου
14. L'accessoire de base	14. manico della base	14. handgreep standaard	14. χειρολαβή της βάσης
15. Le réceptacle de câble d'alimentation	15. presa del cavo di alimentazione	15. aansluiting voedingskabel	15. υποδοχή καλωδίου τροφοδοσίας
16. le câble d'alimentation	16. cavo di alimentazione	16. voedingskabel	16. καλώδιο τροφοδοσίας



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Perskaityti instrukciją
Jálasa instrukciju
Přečteť návod k použití
Prečítať návod k obsluhu
Olvasni utasítást
Čítešti instrukcijiue
Lea la instruccióñ
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso
Lees de instructies
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Nie dotykać.
Note! Hot surface. Do not touch.
Achtung! Heiße Oberfläche. Nicht berühren.
Внимание! Горячая поверхность. Не прикасаться.
Увага! Гаряча поверхня. Не торкатися.
Dėmesio! Karštas paviršius. Neliesti.
Uzmanību! Karsta virsma. Nepieskarties.
Varoňání! Horký povrch. Nedotýkejte se.
Pozor! Horúci povrch. Nedotýkať.
Figyelem! Forró felület! Ne érintse meg!
Notă! Suprafață fierbinte. Nu atingeți.
¡Precaución! Superficie caliente. No tocar.
Attention! Une surface chaude. Ne pas toucher.
Attenzione! Superficie riscaldata. Non toccare.
Let op! Heet oppervlak. Niet aanraken.
To προϊόν είναι ευκρεμμένο για επαφή με πρόφими.



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Безпечний контакт з їжею
Saugus sąlytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
Bezpečný kontakt s jedlom
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel
Contactul sigur cu alimentele
Contacto seguro con los alimentos
Contact sécurisé avec les aliments
Contatto sicuro con il cibo
Veilig contact met voedsel
Ασφαλής επαφή με τα τρόφιμα



OCRONA ŚRODOWISKA

Symbol wskazujący na selektywne zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi - nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ zawierają substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania zużytych urządzeń elektrycznych. Aby ograniczyć ilość usuwanych odpadów konieczne jest ich ponowne użycie, recykling lub odzysk w innej formie.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Correct disposal of this product: This marking shown on the product and its literature indicates this kind of product mustn't be disposed with household wastes at the end of its working life in order to prevent possible harm to the environment or human health. Therefore the customers is invited to supply to the correct disposal, differentiating this product from other types of refusals and recycle it in responsible way, in order to re-use these components. The customer therefore is invited to contact the local supplier office for the relative information to the differentiated collection and the recycling of this type of product.

UMWELTSCHUTZ

Das Symbol verweist auf ein getrenntes Sammeln von verschlissenen elektrischen und elektronischen Ausrüstungen. Die verbrauchten elektrischen Geräte sind Sekundärrohstoffe – sie dürfen nicht in die Abfallbehälter für Haushalte geworfen werden, da sie gesundheits- und umweltschädigende Substanzen enthalten! Wir bitten um aktive Hilfe beim sparsamen Umgang mit Naturressourcen und dem Umweltschutz, in dem die verbrauchten Geräte zu einer Annahmestelle für solche elektrischen Geräte gebracht werden. Um die Menge der zu beseitigenden Abfälle zu begrenzen, ist ihr erneuter Gebrauch, Recycling oder Wiedergewinnung in anderer Form notwendig.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Данный символ обозначает селективный сбор изношенной электрической и электронной аппаратуры. Изношенные электроустройства – вторичное сырье, в связи с чем запрещается выбрасывать их в корзины с бытовыми отходами, поскольку они содержат вещества, опасные для здоровья и окружающей среды! Мы обращаемся к Вам с просьбой об активной помощи в отрасли экономного использования природных ресурсов и охраны окружающей среды путем передачи изношенного устройства в соответствующий пункт хранения аппаратуры такого типа. Чтобы ограничить количество уничтожаемых отходов, необходимо обеспечить их вторичное употребление, рециклинг или другие формы возврата.



ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Вказаний символ означає селективний збір спрацьованої електричної та електронної апаратури. Спрацьовані електропристрої є вторинною сировиною, у зв'язку з чим заборонено викидати їх у смітники з побутовими відходами, оскільки вони містять речовини, що загрожують здоров'ю та навколишньому середовищу! Звертаємося до Вас з просябою стосовно активної допомоги у галузі охорони навколишнього середовища та економічного використання природних ресурсів шляхом передачі спрацьованих електропристроїв у відповідний пункт, що займається їх перероблюванням. З метою обмеження об'єму відходів, що знищуються, необхідно створити можливість для їх вторинного використання, рециклінгу або іншої форми повернення до промислового бізнесу.

APLINGS APSAUSGA

Simbolis nurodo, kad suvartoti elektroniniai ir elektriniai įrenginiai turi būti selektyviai surenkami. Suvartoti elektriniai įrenginiai, – tai antrinės žaliavos – jų negalima išmesti į namų ūkio atliekų konteinerį, kadangi savo sudėtyje turi medžiagų pavojingų žmogaus sveikatai ir aplinkai! Kviečiame aktyviai bendradarbiauti ekonomiskame natūralių išteklių tvarkyme neprodukcinę atliekų įrangą į suvartotojų elektros įrenginių surinkimo punktą. Šalinamų atliekų kiekiui apriboti yra būtinas jų pakartotinis panaudojimas, reciklingas arba medžiagų atgavimas kitoje perdirbtose formoje.

VIDES AIZSARDŽĪBA

Simbols rāda izlietoto elektrisko un elektronisko iekārtu selektīvu savākšanu, Izlietotas elektriskas iekārtas ir atzīvētas izejvielas – nevar būt izmestas ar mājaisniecības atkritumiem, jo satur substances, bīstamas cilvēku veselībai un videi! Lūdzam aktīvi palīdzēt saglabāt dabisku bagātību un sargāt vidi, pasniedzot izlietoto iekārtu izlietotas elektriskas ierīces savākšanas punktā. Lai ierobežot atkritumu daudzumu, tiem jābūt vēlēti izlietotiem, pārstrādātiem vai dabūtiem atpakaļ citā formā.

ОХРАНА ЖІВІТНОГО ПРОСТРІДІ

Symbol poukazuje na nutnosť separovaného sběru opotřebených elektrických a elektronických zařízení. Opotřebená elektrická zařízení jsou zdrojem druhotných surovin – je zakázáno vyhadzovat je do nádob na komunální odpad, jelikož obsahují látky nebezpečné lidskému zdraví a životnímu prostředí! Prosíme o aktivní pomoc při úsporném hospodaření s přírodními zdroji a ochraně životního prostředí tím, že odevzdáte použité zařízení do sběrného střediska použitých elektrických zařízení. Aby se omezilo množství odpadů, je nevyhnutné jejich opětovné využití, recyklace nebo jiná forma regenerace.

ОХРАНА ЖІВІТНОГО ПРОСТРЕДІА

Symbol poukazuje na nutnosť separovaného zberu opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Opotrebované elektrické zariadenia sú zdrojom druhotných surovín – je zakázané vyhadzovať ich do kontajnerov na komunálny odpad, nakoľko obsahujú látky nebezpečné ľudskému zdraviu a životnému prostrediu! Prosíme o aktívnu pomoc pri hospodárení s prírodnými zdrojmi a pri ochrane životného prostredia tým, že opotrebované zariadenia odevzdáte do zberného strediska opotrebovaných elektrických zariadení. Aby sa obmedzilo množstvo odpadov, je nutné ich opätovné využitie, recyklácia alebo iné formy regenerácie.

KÖRNYEZETVEDELEM

A használt elektromos és elektronikus eszközök szelektív gyűjtésére vonatkozó jelzés: A használt elektromos berendezések újrafelhasználható nyersanyagok – nem szabad őket a háztartási hulladékokkal kidobni, mivel az emberi egészségre és a környezetre veszélyes anyagokat tartalmaznak! Kérjük, hogy aktívan segítsen a természeti forrásokkal való aktív gazdálkodásért az elhasznált berendezéseknek a tonkrement elektromos berendezéseket gyűjtő pontra történő beszállításával. Ahhoz, hogy a megsemmisített hulladékok mennyiségének csökkentése érdekében szükséges a berendezések ismételt vagy újra felhasználása, illetve azoknak más formában történő visszanyerése.

PROTEJAREA MEDIULUI

Simbolul adunării selective a utilajelor electrice și electronice. Utilajele electrice uzate sunt materia primă repetată – este interzisă aruncarea lor la gunoi, deoarece conțin substanțe dăunătoare sănătății omenești cât și dăunătoare mediului! Vă rugăm deci să aveți o atitudine activă în ceace privește gospodăria economică a resurselor naturale și protejarea mediului natural prin predarea utilajului uzat la punctul care se ocupă de asemenea utilaje electrice uzate. Pentru a limita cantitățile deșeurilor eliminate este necesară întrebuințarea lor din nou , prin reciclind sau recuperarea în altă formă.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

El símbolo que indica la recolección selectiva de los aparatos eléctricos y electrónicos usados. ¡Aparatos eléctricos y electrónicos usados son reciclables – se prohíbe tirarlos en contenedores de desechos domésticos, ya que contienen sustancias peligrosas para la salud humana y para el medio ambiente! Les pedimos su participación en la tarea de la protección y de los recursos naturales y del medio ambiente, llevando los aparatos usados a los puntos de almacenamiento de aparatos eléctricos usados. Con el fin de reducir la cantidad de los desechos, es menester utilizarlos de nuevo, reciclarlos o recuperarlos de otra manera.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole qui indique la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques. Les dispositifs électriques usés sont des matières recyclables – il est interdit de les jeter dans des récipients pour des ordures ménagères car ils contiennent des substances nocives pour la santé humaine et l'environnement ! Nous vous prions de nous aider à soutenir activement la gestion rentable des ressources naturelles et à protéger l'environnement naturel en rendant le dispositif usé au point de stockage des dispositifs électriques usés. Pour réduire la quantité de déchets éliminés il est nécessaire de les réutiliser, de les recycler ou de les récupérer sous une autre forme.

TUTELA DELL'AMBIENTE

Simbolo della raccolta selezionata dei prodotti elettrici ed elettronici fuori uso. I dispositivi elettrici fuori uso sono rifiuti riciclabili - non vanno buttati in contenitori per rifiuti domestici, in quanto contengono sostanze pericolose per la salute e l'ambiente! Agite attivamente a favore della gestione economica delle risorse naturali e a favore della protezione dell'ambiente, consegnando gli utensili fuori uso ai centri di raccolta. Per ridurre la quantità dei rifiuti buttati, è necessario che siano riusati, riciclati o recuperati in qualsiasi modo.

BESCHERMING VAN HET MILIEU

Het symbool wijst op de selectieve inzameling van oude elektrische en elektronische apparatuur. Verbruikte elektrische apparaten kunnen worden gerecycled. Het is verboden dit bij het huishoudelijk afval te gooien aangezien dit stoffen bevat die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid en voor het milieu! Wij vragen u actief bij te dragen de economische natuurlijke hulpbronnen te besparen en het milieu te beschermen door deze gebruikte apparaten in te leveren bij een speciaal punt dat hiervoor is bestemd. Om de verwijdering van afvalstoffen te verminderen is hergebruik, recycling of het op een andere wijze herstellen noodzakelijk.

Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΩΝ

Το σύμβολο που υποδεικνύει την επιλεκτική συλλογή του αναλωμένου εξοπλισμού ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού. Ο αναλωμένος ηλεκτρικός εξοπλισμός είναι ανακυκλώσιμο υλικό – δεν πρέπει να πετάγεται στον κοινό κάδο σκουπίδιών, διότι περιέχει συστατικά επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον! Παρακαλούμε να βοηθήτε δραστήια στην εξοικονομημένη διαχείριση των φυσικών πόρων και την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος μέσω της παράδοσης της αναλωμένης συσκευής στο σημείο διάθεσης των αναλωμένων ηλεκτρικών συσκευών. Για να περιορίσετε την ποσότητα των αφαιρούμενων απόβλητων είναι απαραίτητη η εκ νέου χρήση τους, η ανακύκλωση ή ανακύκλωση σε άλλη μορφή.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Kombiwar halogenowy jest produktem przeznaczonym do podgrzewania, opiekania i przygotowywania potraw wymagających obróbki termicznej. Kombiwar do obróbki termicznej wykorzystuje wymuszony przepływ rozgrzanego powietrza, co pozwala na równomierne podgrzanie potraw. Dzięki płynnej regulacji temperatury w szerokim zakresie można dopasować parametry pracy produktu do swoich potrzeb. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca produktu jest zależna od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za wszelkie szkody i obrażenia powstałe w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem, nie przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji, dostawca nie ponosi odpowiedzialności. Używanie produktu niezgodnie z przeznaczeniem, powoduje także utratę praw użytkownika do gwarancji, a także z tytułu rękojmi.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym i nie wymaga montażu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy jednak usunąć wszystkie elementy opakowania i zabezpieczeń na czas transportu. Wymagane są także czynności przygotowawcze opisane w dalszej części instrukcji. Produkt jest dostarczany z dwoma rusztami o różnej wysokości, stalowy pierścień zwiększający pojemność miski, stojak na chleb, parownik, patelnia, chwytak oraz podstawa miski.

OGÓLNE ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Produkt został zaprojektowany do użytku domowego i zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych.

Produkt służy tylko do obróbki termicznej potraw, bezpośrednio umieszczonych wewnątrz miski. Zabronione jest wykorzystanie produktu w innym charakterze. Produkt nie służy do podgrzewania i gotowania wody lub innych płynów. Produkt nie służy do przygotowywania potraw przez smażenie w głębokim tłuszczu. Nie umieszczać w misie potraw w opakowaniach wykonanych z tworzyw sztucznych.

Wodę można wykorzystywać tylko do gotowania na parze oraz do czyszczenia produktu. Oba procesy zostały opisane w dalszej części instrukcji.

Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja produktu. Wszelkie naprawy produktu muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy.

Podczas pracy należy cały czas mieć produkt pod nadzorem.

OSTRZEŻENIE! Produkt podczas pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury, nie należy dotykać miski, pokrywy oraz innych elementów umieszczonych wewnątrz miski podczas pracy, oraz bezpośrednio po jej zakończeniu grozi to poważnym poparzeniem. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci w wieku do co najmniej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Chyba, że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub zostanie przeprowadzony instruktaż odnośnie użytkowania produktu w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

Zalecenia dotyczące transportu i instalacji produktu

Produkt może być postawiony tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu odpornym na działanie wysokich temperatur. Podłoże powinno wytrzymać ciężar samego urządzenia oraz żywności na nim umieszczonej.

Należy zapewnić przerwę co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek produktu, nad produktem nie umieszczać materiałów nie odpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację produktu. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu.

Produktu nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. firan lub zasłon.

Misa powinna zawsze być stawiana na podstawie. Podstawa posiada uchwyty ułatwiające przemieszczanie miski oraz zapewnia separację miski od podłoża. Postawienie miski bezpośrednio na podłożu może prowadzić do uszkodzenia podłoża oraz miski na skutek działania wysokiej temperatury.

Nad produktem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych. Podczas pracy uwalniana jest para wodna, która może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego.

Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakiegolwiek inna modyfikacja produktu nieopisana w instrukcji. Produkt przenosić tylko ostudzony, chwytając za uchwyty podstawy i pokrywy. Nie przemieszczać produktu ciągnąc za kabel zasilający. Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania produktu musi się zawierać w przedziale +10 °C + +38 °C, a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.

Zalecenia dotyczące podłączania produktu do zasilania

Przed podłączeniem produktu do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej produktu. Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiegolwiek przerabianie wtyczki lub gniazdka celem dopasowania do siebie.

Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie co najmniej 16 A.

Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy produktu kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi produktu. Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia. Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego produktu. Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel.

Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany. Nie używać produktu z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe pozbawione wad.

Zalecania dotyczące użytkowania produktu

OSTRZEŻENIE! Misa i pokrywa mogą być gorące po użyciu. Nie należy ich dotykać gdyż grozi to poważnymi poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia elementów produktu. Jeżeli zajdzie potrzeba przeniesienia tych elementów przed ostygnięciem, należy chwycić je tylko za uchwyty do tego przeznaczone. Należy stosować rękawice zabezpieczające przed skutkami działania wysokiej temperatury.

Upewnić się, że podłoga w pobliżu miejsca użytkowania produktu nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy.

Produkty spożywcze umieszczone w misie nie mogą wystawać ponad krawędź misy. Krawędź pokrywy i misy muszą mieć ze sobą kontakt na całej długości/

Podczas przygotowywania potraw należy cały czas je obserwować i zapobiegać przypaleniom. Żywność pozostawiona bez nadzoru może ulec spaleni, które może być przyczyną pożaru oraz groźnych oparzeń.

Pokrywę należy przenieść korzystając tylko z uchwyty. Pokrywa jest wyposażona w bezpiecznik, który odcina zasilanie. Bezpiecznik jest aktywowany przez uniesienie uchwyty pokrywy. Jeżeli w trakcie użytkowania produktu zajdzie potrzeba uniesienia pokrywy należy najpierw odłączyć od niej kabel zasilający, a dopiero ją unieść. Pod pokrywą znajduje się grzałka produktu, która emituje wysoką temperaturę. Wysoka temperatura może być przyczyną poważnych poparzeń, pożaru, a także może uszkodzić inne powierzchnie narażone na jej działania.

Pokrywy nie należy odstawiać kładąc ją bezpośrednio na jakkolwiek powierzchnię. Zapobiegnie to uszkodzeniu powierzchni oraz samego produktu na skutek działania wysokiej temperatury. Pokrywę zawsze należy odstawiać na podstawę dostarczoną wraz z produktem. Odstawiona pokrywa powinna mieć odłączony kabel zasilający oraz uniesiony uchwyty.

W trakcie przygotowywania potraw wnętrza komory oraz samych potraw należy dotykać tylko za pomocą narzędzi wykonanych z takich materiałów, które wytrzymają temperaturę wytwarzaną przez produkt. Zabronione jest wykorzystywanie do tego gołych rąk.

Jeżeli w trakcie lub po przygotowaniu potrawy pozostaną wewnątrz misy resztki żywności należy je usunąć przed przygotowaniem kolejnej potrawy. Resztki żywności mogą ulec spaleni, powodując powstanie dymu, nieprzyjemnego zapachu, a także wpłynąć na smak przygotowywanej potrawy. Mogą być także przyczyną pożaru. Do usuwania należy używać narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych wytrzymujących temperaturę wytwarzaną przez produkt. Nie stosować narzędzi ostrych oraz wykonanych z metalu. Takie narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię misy oraz wyposażenia.

OBŚLUGA PRODUKTU

Instalacja, uruchomienie i obsługa produktu

Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania oraz Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.

Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja produktu”.

Misę ustawić na podstawie (II).

Wewnątrz misy umieścić produkty spożywcze. Misę nakryć pokrywą i upewnić się, że krawędź pokrywy przylega do krawędzi misy lub krawędzi pierścienia. Opuścić uchwyty pokrywy.

Upewnić się, że włącznik produktu znajduje się w pozycji „wyłączony”. Pokrętkę regulacji czasu oraz temperatury powinny być ustawione w pozycji oznaczonej „Off”.

Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do produktu, a następnie do gniazdka sieciowego.

Ustawić temperaturę pracy za pomocą pokrętki oznaczonego „TEMP”.

Ustawić czas pracy za pomocą pokrętki oznaczonego „TIME”.

Produkt uruchomi się co zostanie zasygnalizowane zaświeceniem się kontrolki oznaczonych „POWER” i „HEAT”. Będzie także słyszalna praca wentylatora oraz widoczne świecenie grzałki halogenowej.

Pokrętko oznaczone „TIME” jest całkowicie mechaniczne i niezależne od zasilania produktu. Po nastawieniu zacznie odmierzać czas wstecz i samoczynnie się obracać w kierunku pozycji oznaczonej „Off”. Aktualna pozycja pokrętki pokazuje ile zostało minut do zakończenia pracy. Można dowolnie (w zakresie pracy) zmieniać pozycję pokrętki w trakcie odmierzania nastawionego czasu. Osiągnięcie pozycji oznaczonej „Off” będzie sygnalizowane sygnałem dźwiękowym, zgasną także obie kontrolki świetlne.

Po zakończeniu przygotowywania żywności należy w pierwszej kolejności odłączyć kabel zasilający od gniazdka sieciowego, a następnie od gniazdka w pokrywie produktu.

Następnie ostrożnie podnieść pokrywę za uchwyt i odstawić ją na stojak (III). Pozostawić w tej pozycji do całkowitego ostygnięcia. Uwaga! Na wewnętrznej stronie pokrywy w trakcie gotowania mogła się skroplić para wodna, która może być gorąca. Należy zachować ostrożność przy unoszeniu pokrywy i uniknąć kontaktu ciała z wodą, co może być przyczyną oparzeń. Zaleca się stojak pokrywy umieścić w płaskim naczyniu, np. tacy, które ułatwi utrzymanie miejsca pracy w czystości. Zachowując ostrożność wyjąć żywność z misy. Misę pozostawić do ostygnięcia. Po ostygnięciu wszystkich elementów produktu należy przystąpić do konserwacji.

Uwaga! Jeżeli zajdzie potrzeba zakończenia pracy przed upływem nastawionego czasu należy:

- przestawić pokrętko oznaczone „TEMP” w pozycję oznaczoną „Off”,
- przestawić pokrętko oznaczone „TIME” w pozycję oznaczoną „Off”,
- odłączyć kabel zasilający od gniazdka sieciowego, a następnie od gniazdka w pokrywie produktu,
- podnieść uchwyt pokrywy.

Świecenie kontrolki oznaczonej „HEAT” oznacza pracę grzałki halogenowej. Produkt jest wyposażony w czujnik temperatury, który kontroluje pracę grzałki. W trakcie pracy kontrolka świetlna może włączać i wyłączać się samoczynnie w zależności od nastawionej temperatury. Im wyższa nastawiona temperatura i niższa temperatura otoczenia, tym częściej będzie uruchamiana grzałka.

OSTRZEŻENIE! W trakcie pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu: misa, pokrywa oraz akcesoria umieszczone wewnątrz misy, nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność. Kontakt z nagrzanymi elementami produktu może prowadzić do poważnych poparzeń.

Porady dotyczące korzystania z kombiwaru halogenowego

Wykorzystanie kombiwaru halogenowego do przygotowywania żywności pozwala zapewnić przewagę nad procesem przygotowywania żywności w tradycyjnym piekarniku.

Wielozadaniowość. Kombiwar halogenowy można wykorzystać do: pieczenia, smażenia, grillowania, opiekania, suszenia i rozmrażania potraw i gotowania na parze.

Obniżenie zawartości cholesterolu. Dzięki wykorzystaniu wymuszonego obiegu powietrza następuje zmniejszenie tkanki tłuszczowej żywności o obniżenie zawartości cholesterolu.

Oszczędność czasu i energii. Dzięki wysokiej wydajności metody wymuszonego obiegu powietrza do przygotowywania żywności możliwa jest redukcja czasu i energii.

Zachowanie walorów smakowych. Zbyt długi czas i zbyt wysoka temperatura łatwo pozbawiają żywność walorów smakowych. Dzięki łatwej kontroli czasu i temperatury można rozwiązać ten problem.

Poniżej przedstawiono porady dotyczące przygotowywania żywności w kombiwarze halogenowym. Należy je potraktować jako wskazówki, które można modyfikować w zależności od potrzeb.

Pieczenie. Umieścić żywność bezpośrednio na ruszcie. W przypadku grubych kawałków mięsa należy je obrócić w połowie czasu przygotowywania. Czas i temperatura opiekania zależy od wielkości i zawartości tłuszczu potraw, a także od pożądanego efektu końcowego.

Smażenie. Można uzyskać efekt smażenia frytek na głębokim tłuszczu bez smażenia w tłuszczu. Frytki wycięte ze świeżego ziemniaka należy zanurzyć w tłuszczu, odsączyć jego nadmiar, a następnie podgrzać w kombiwarze. Wydostający się tłuszcz z frytek spowoduje, że usmażone frytki będą chrupiące.

Kawałki kurczaka zanurzyć w maśle, a następnie w oleju do smażenia, odsączyć nadmiar tłuszczu, a następnie podgrzać w kombiwarze.

Opiekanie. Kromki chleba umieścić w podstawce i wstawić do misy. Obserwować chleb w trakcie przygotowywania. Przerwać opiekanie po zaobserwowaniu pożądanego efektów. Kromki czerstwego chleba umieścić w umieszczyć w podstawce i wstawić do misy na kilka minut w maksymalnej temperaturze. Pozwoli im to przywrócić chrupkość.

Rozmrażanie. Wstawić żywność przeznaczoną do rozmrożenia do misy, ustawić temperaturę na 100 °C, sprawdzać stan produktu co każde 5-10 minut.

Gotowanie na parze. Gotować na parze można w trakcie przygotowywania innych potraw. Żywność przeznaczoną do gotowania na parze należy położyć na folii aluminiowej, dodać trochę wody i zawinąć szczelnie w folii aluminiowej.

Można także dodać niewielką (ok. 1 cm wysokości) ilość wody na dno misy, a żywność przeznaczoną do gotowania na parze umieścić na wysokim ruszcie.

Tabela zawierająca przykładowe czasy i temperatury przygotowywania żywności. Parametry należy dopasować do ilości żywności oraz pożądanego efektu końcowego

Rodzaj żywności	Czas [min]	Temperatura [°C]
Kurczak	30 – 40	180 – 200
Ryba	10 – 15	130 – 150
Ciasto	10 – 12	140 – 160
Homar	12 – 15	140 – 160
Krewetki	10 – 12	150 – 180

Rodzaj żywności	Czas [min]	Temperatura [°C]
Kiełbasa	10 – 13	120 – 150
Prażone orzechy ziemne	10 – 15	140 – 160
Chleb opiekany	8 – 10	120 – 140
Ziemniaki	12 – 15	180 – 200
Kurze skrzydelka	15 – 20	150 – 180
Krab	10 – 13	140 – 160
Hot dogi	5 – 8	190 – 210
Żeberka z grilla	18 – 20	220 – 240

Konserwacja produktu

UWAGA! Wszystkie czynności konserwacyjne należy przeprowadzać przy wyłączonym zasilaniu produktu. **W tym celu należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego oraz z gniazdka w pokrywie produktu.**

UWAGA! Pokrywa produktu nie może być zanurzana w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie. Pokrywy nie można myć pod bieżącą wodą w zmywarkach lub wodą pod wysokim ciśnieniem.

UWAGA! Przed rozpoczęciem mycia należy odczekać do całkowitego ostudzenia wszystkich elementów produktu. Kontakt rozgranej misy z zimną wodą może doprowadzić do jej pęknięcia.

Produkt służy do przygotowywania żywności umieszczonej misie, wobec czego należy zadbać o zachowanie właściwej higieny, aby przygotowywanie żywności było bezpieczne.

Misa oraz akcesoria można myć pod strumieniem bieżącej wody. Dopuszczone jest także mycie misy oraz akcesoriów oprócz parownika wykonanego z aluminium w zmywarce. Nie zaleca się jednak zbyt częstego korzystania z mycia w zmywarce gdyż może to prowadzić do zniszczenia powierzchni mytych w ten sposób elementów.

Do czyszczenia używać łagodnego środka do mycia naczyń. Pozostałości rozтворu usunąć za pomocą szmatki nasączona wodą (pokrywa) lub spłukać strumieniem bieżącej wody (pozostałe elementy). Po wyczyszczeniu produkt wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.

Produkt należy wyczyścić przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu, uprzednio odczekując do jego całkowitego ostygnięcia. Należy wyczyścić wszystkie reszki żywności, które pozostały na produkcie, zapobiegnie to ich przypalaniu przy ponownym użyciu, a także zapobiegnie obniżeniu wydajności produktu.

Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników, środków żrących, alkoholu benzyny lub środków ściernych.

Otwory wentylacyjne pokrywy oczyścić za pomocą odkurzacza.

Program czyszczenia parowego

Produkt posiada specjalną funkcję pozwalającą w łatwi i bezpieczny sposób oczyścić grzałkę pod pokrywą. W tym celu należy na dno misy wlać wodę tak, aby jej poziom wynosił ok. 5 cm mierzonych od dna misy. Przykryć misę pokrywą, nie stosować pierścienia powiększającego pojemność misy. Produkt podłączyć do zasilania, jak w przypadku przyrządzania potraw.

Pokręto regulacji temperatury przestawić w pozycję opisaną „Thaw Wash”. Pokręto regulacji czasu ustawić na 10 minut.

Po zakończeniu czyszczenia, odłączyć kabel zasilający i sprawdzić efekty. W razie potrzeby powtórzyć operację.

Grzałki halogenowej nie należy czyścić w inny sposób. W przypadku jej nadmiernego zabrudzenia należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta.

Magazynowanie i transport produktu

Produkt podczas magazynowania przechowywać w zamkniętych pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu.

Magazynować produkt w położeniu roboczym. Nie układać produktów warstwach. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie magazynowania.

Produkt transportować w opakowaniu fabrycznym. Chronić przed nadmiernymi wstrząsami w trakcie transportu. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie transportu.

DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość	
Numer katalogowy		67640	67641
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Moc znamionowa	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Klasa izolacji		I	I
Pojemność misy	[l]	12	12
Pojemność misy z pierścieniem	[l]	17	17
Temperatura pracy	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Czas pracy	[min]	0 - 60	0 - 60
Masa netto (pokrywy)	[kg]	1,8	1,9

PRODUCT CHARACTERISTICS

This halogen oven is a product designed for heating, grilling and preparing meals which require heat treatment. The halogen oven for thermal processing uses forced flow of hot air, which allows for homogenous heating of dishes. Thanks to a wide range smooth temperature adjustment, you may adjust the product operating parameters to your own needs. Correct, reliable and safe operation of the product depends on proper operation, therefore:

Before starting product operation, please read this manual and keep it.

The supplier does not assume any liability for any damages resulting from misuse of the product, failure to follow safety regulations and recommendations specified in this manual. Misuse of the product will also result in loss of guarantee and warranty rights of the user.

EQUIPMENT

The product is delivered complete and does not require any assembly. Therefore, before using the product, it is required to remove all packaging materials and protective elements for transportation. Some preparatory actions described in the further part of this manual are also required. The product is supplied with two grates of different height, a steel ring increasing the capacity of bowl, a bread rack, an evaporator, a frying pan, a gripper and a bowl base.

GENERAL USE RECOMMENDATIONS

The product has been designed for home use and it is forbidden to use it in commercial applications, e.g. in catering facilities. The product is used only for thermal processing of dishes directly placed inside the bowl. It is forbidden to use the product in a different way. The product is not used to heat and boil water or other liquids. The product is not intended for preparing meals by deep frying. Do not put into the bowl any dishes in plastic containers.

Water can only be used for steam cooking and for cleaning the product. Both processes have been described later in this manual. Unattended repair, disassembly or modification of this product is forbidden. All product repairs must be carried out by an authorised repair point.

Product should be supervised all the time while operating.

WARNING! While operating, the product heats up to a high temperature, do not touch the bowl, lid and other components inside the bowl during operation, and immediately afterwards, this poses a risk of serious burns.

This product is not intended for use by children below 8 years of age and persons with reduced physical or mental capabilities and person with no experience or knowledge of the equipment. Unless they are supervised or trained how to use the product in a safe manner so that the risks involved are understood. Children should not play with the product. Unattended children should not perform cleaning and maintenance of the equipment.

Recommendations for the product transportation and installation

The product can be placed only on a hard, flat, level and non-flammable surface resistant to high temperatures. Substrate should withstand the weight of appliance itself together with food placed in it.

Provide at least 10 cm space around product's side walls, do not place any materials not resistant to high temperature above the product. This will allow for proper product ventilation. Do not place the product near edges e.g. of a table.

Do not place the product near flammable materials, e.g. curtains or drapes.

The bowl should always be placed on the base. The base has handles to facilitate any movement of the bowl and ensures its separation from the substrate. Placing the bowl directly on the substrate can lead to its damage and damages of the bowl due to high temperatures.

Do not place any electrical appliances over the product. Water steam is released during operation of the product, which may cause a short circuit of the electrical installation resulting in electric shock.

It is forbidden to drill any hole in the product, nor any other product modification not described herein.

The product may be carried only when it cooled down by grabbing the handles of the base and cover. Do not move the product by pulling the cord cord.

Temperature at the place of installation and use of product must stay within the range +10 °C + +38 °C and the relative humidity must be less than 90%, without steam condensation.

Recommendations for connecting the product to power supply

Before connecting the product to power supply, make sure that the voltage, frequency, and capacity of mains supply correspond to values shown in the product rating plate. Plug must fit into the socket. It is forbidden to modify the plug or socket in order to fit each other.

The product must be connected directly to a single power outlet. It is forbidden to use extension cords, socket-outlet adapters and double power outlets. Power supply circuit must be fitted with a protective conductor and at least 16 A protection circuit.

Avoid any contact of the power cord with sharp edges and hot objects and surfaces. When operating the product, the power cord

must always be fully unwound and its position may not interfere with the operation of product. Laying of power cord cannot result in tripping hazard. Power outlet should be located in such a place to allow always the possibility of quick disconnecting the plug of power cord supplying the product. When disconnecting the plug of power cord always pull the plug housing, never the cord. If the power cord or plug is damaged, disconnect it immediately from the mains and contact an authorized manufacturer's service centre for replacement. Do not use the product with a damaged power cord or plug. Power cord or plug cannot be repaired, in case of damage to these components, replace them with new ones without defects.

Recommendations for using the product

WARNING! The bowl and the lid may be hot after use. Do not touch them as it poses a risk of serious burns. Wait until the product components cool down. If it is necessary to carry these elements before they cool down, grasp them only with handles intended for that purpose. Use gloves that protect against the effects of high temperature.

Make sure that the floor next to the place where the product is used is not slippery. This will prevent the risk of slipping, which may cause serious injuries.

Food products placed in the bowl must not protrude above the bowl's edge. The edge of lid and bowl must remain in contact with each other at full length.

When preparing meals, observe them all the time and prevent burning. Foodstuffs remained unattended may be burned, which may cause a fire or severe burns.

The lid should be carried using only handles. The lid is fitted with a fuse that cuts off the power supply. The fuse is activated by lifting the lid handle. If during the product use it is needed to lift the lid, first unplug the power cord before lifting it. Under the lid there is a heater that emits high temperature. High temperature can cause serious burns, fire and can damage other surfaces exposed to its effects.

The lid should not be put aside by placing it directly on any surface. This will prevent any damage to the surface and the product itself due to high temperature. The lid should always be placed on the base supplied with the product. The lid put aside should have a power cord disconnected and a handle raised.

While preparing the inside of the chamber and dishes themselves, you may touch them only with the use of tools made of such materials that will withstand the temperature produced by the product. It is forbidden to use for this purpose your bare hands.

If any food waste remains during or after preparation of a dish, it should be removed before preparing next dish. Food waste may be burnt, thus generating a smoke, unpleasant odour, and also affect the taste of a dish prepared. They may also cause a fire. To remove it, use tools made of wood or plastics withstanding a temperature produced by the product. Do not use sharp tools made of metal. Such tools may damage a surface of the bowl and accessories.

PRODUCT HANDLING

Product installation, start-up and handling

The product should be unpacked, completely removing all packaging components. It is recommended to keep the packaging, it may be helpful for subsequent product transportation and storage.

Wash the product according to instructions contained in "Product Maintenance" section.

Place the bowl on the base (II).

Put food products inside the bowl. Cover the bowl with the lid and make sure that the lid's edge adheres to the bowl's edge or the ring's edge. Lower the lid handle.

Make sure the switch of the product remains in "OFF" position. Time and temperature control knobs should be set to "Off" position. Plug the product's power cord into a product and then into a mains socket.

Set the operating temperature using the "TEMP" control knob.

Set the operating time using the "TIME" control knob

The product will start up which will be signalled by the "POWER" and "HEAT" control lights. Also operation of fan will be audible and the halogen heater will be visible.

The "TIME" control knob is mechanically operated and independent of the product's power supply. After setting, it will start to count down the time and turn automatically towards "OFF" position. The current position of the knob shows how many minutes are left before the end of work. You can freely change the knob's position (within operating range) during the set time. Reaching "OFF" position will be indicated by an audible signal, both lights will also go out.

After food has been prepared, first disconnect the power cord from the mains socket and then from the outlet in the product cover. Then carefully lift the lid by the handle and put it aside on the rack (III). Leave it in this position to cool down completely.

Note! On the inside of the lid, steam could have condensed during the cooking, which may be hot. Be careful when lifting the lid and avoid body contact with water, which can cause burns. It is recommended to place the lid's rack in a flat container, e.g. in a tray, which will make it easier to keep the workplace clean.

Carefully remove the food from the bowl. Leave the bowl to cool down. After all the product's elements have cooled down, proceed with maintenance.

Note! If it is necessary to finish the work before the set time has elapsed:

- switch the "TEMP" knob to "OFF" position,
- switch the "TIME" knob to "OFF" position,

- unplug the power cord from the mains socket and then from the outlet in the product cover,
- lift the lid handle.

Lighting of the "HEAT" control light means the operation of halogen heater. The product is fitted with a temperature sensor that controls the operation of the heater. During operation, the control light may switch on and off automatically depending on the temperature settings. The higher temperature set and lower ambient temperature, the more frequently a heater is switched on.

WARNING! During and immediately after the work: the bowl, the lid and accessories placed inside the bowl, heat up to high temperatures. Special care should be taken. Contact with heated product components may lead to serious burns.

Tips regarding the use of halogen oven

The use of a halogen oven for preparing food helps to provide an advantage over the process of food preparation in a traditional oven.

Multiple tasks. The halogen oven can be used for: baking, frying, grilling, toasting, drying and defrosting of dishes and steam cooking. Lowering the cholesterol content. Thanks to the use of forced air circulation, the fatty tissue of food is reduced thus lowering the cholesterol content.

Time and energy saving. Thanks to the high efficiency of forced air circulation method for food preparation, it is possible to reduce the time and energy consumption.

Preserving taste values. Too long time and too high temperature easily deprive the food of its taste values. Thanks to easy control of time and temperature, this problem can be solved.

Following tips are offered regarding the way of preparing food in a halogen oven. They should be treated as tips that can be modified depending on your needs.

Baking. Place the food directly on the grate. In case of thick pieces of meat, turn them over in the middle of cooking time. Baking time and temperature depends on the size and fat content of dishes, as well as on the desired final result.

Frying. French fries deep frying effect can be obtained without frying in fat. French fries cut from fresh potato should be immersed in fat, drain off the excess fat, and then heat in a halogen oven. The fat escaping from fries will make the fried fries crispy. Dip the chicken pieces in butter and then in frying oil, drain off the excess fat and then heat in the halogen oven.

Toasting. Place the slices of bread in a rack and put it into a bowl. Observe the bread during preparation. Stop toasting after the desired effects are observed. Place slices of stale bread in a rack and put it into a bowl for a few minutes at the maximum temperature. This will allow restoring their crunchiness.

Defrosting. Put the food to be defrosted in a bowl, set the temperature to 100 °C, check the condition of product every 5-10 minutes.

Steam cooking Steam cooking can be done while preparing other dishes. Food intended for steam cooking should be put on aluminium foil, add some water and wrap it tightly in aluminium foil.

You can also add a small (about 1 cm high) amount of water to the bottom of the bowl, and place the food to be cooked on a high grate.

Table with examples of times and temperatures of food preparation. Parameters should be adjusted to the amount of food and the desired end result

Food type	Time [min]	Temperature[°C]
Chicken	30 – 40	180 – 200
Fish	10 – 15	130 – 150
Pie	10 – 12	140 – 160
Lobster	12 – 15	140 – 160
Shrimps	10 – 12	150 – 180
Sausage	10 – 13	120 – 150
Baked ground nuts	10 – 15	140 – 160
Toasted bread	8 – 10	120 – 140
Potatoes	12 – 15	180 – 200
Chicken wings	15 – 20	150 – 180
Crab	10 – 13	140 – 160
Hot dogs	5 – 8	190 – 210
Grilled ribs	18 – 20	220-240

Product maintenance

NOTE! All maintenance operations to be carried out with the power supply off. **To this end, remove the plug of the power cord from mains socket.**

NOTE! The product's lid must not be immersed in water or in any other liquid. The lid must not be washed under running water in dishwashers or under water jets.

NOTE! Allow the product components to cool down completely before washing. Contact of heated bowl with cold water may result in its cracking.

The product is designed for preparation of food placed in the bowl, therefore take care of proper hygiene so that the food preparation is safe.

The bowl and accessories can be washed under running water. It is also allowed to wash the bowl and accessories except of evaporator made of aluminium in a dishwasher. However, it is not recommended to wash the product in the dishwasher frequently as this may result in damaging the surface of items washed in such a way.

For cleaning, use a mild dishwashing detergent. Residues of solution to be removed using a cloth soaked with water (a lid) or rinse with running water (other components). Then wipe the product to dry or leave to be dried off.

The product should be cleaned before the first use and after each use, waiting before it cools down completely. Clean all food residues which remained on the product, this will prevent any burning while it is reused, and also will prevent any decrease of product efficiency.

Do not use any solvents, corrosive agents, alcohol, gasoline or abrasive agents for cleaning.

Vents in the lid should be cleaned using a vacuum cleaner.

Steam cleaning program

The product has a special feature that allows cleaning the heater under the lid in an easy and safe way. To do this, pour water on the bowl's bottom so that its level is about 5 cm measured from the bowl's bottom. Cover the bowl with the lid, do not use a ring enhancing the bowl capacity. The product should be connected to power supply as in the case of preparing meals.

Switch the temperature control knob to "Thaw Wash" position. Set the time control knob for 10 minutes.

After the cleaning, unplug the power cord and check the effects. Repeat this operation if necessary.

Do not clean the halogen heater in any other way. If it is too dirty, please contact the authorized service centre of the manufacturer.

Storage and transport of the product

The product when stored should be kept in closed rooms, protect it from dust, dirt and moisture. It is recommended to store the product in its original packaging.

Store the product in its working position. Do not store products in layers. Do not put anything on the product during its storage.

Transport the product in the factory packaging. Protect it against excessive shocks during transport. Do not put anything on the product during its transport.

TECHNICAL DETAILS

Parameter	Measuring unit	Value	
Catalogue number		67640	67641
Rated voltage	[V~]	220-240	220-240
Rated frequency	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Rated power	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Insulation class		I	I
Bowl capacity	[l]	12	12
Capacity of bowl with a ring	[l]	17	17
Operating temperature	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Work time:	[min]	0 - 60	0 - 60
Net eight (lid)	[kg]	1.8	1.9

GERÄTEBESCHREIBUNG

Das Gerät dient zum Erwärmen, Braten und Vorbereiten von thermisch zu behandelnden Lebensmitteln. Die Speisenzubereitung erfolgt im Gerät mithilfe der Heißluftzirkulierung, um die Speisen gleichmäßig zu erwärmen. Mithilfe der stufenlosen Temperatureinstellung können die Betriebsparameter des Gerätes an den Benutzerbedarf angepasst werden. Der korrekte, zuverlässige und sichere Gerätebetrieb setzt eine fachmännische Bedienung voraus, deshalb:

diese Anleitung vor Arbeitsbeginn gründlich lesen und sicher aufbewahren.

Der Lieferant haftet nicht für jegliche Schäden und Verletzungen infolge des bestimmungsfremden Gerätegebrauches, die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung. Infolge des bestimmungsfremden Geräteinsatzes gehen die Garantie- und Gewährleistungsansprüche des Betreibers verloren.

ZUBEHÖR

Das Gerät wird zusammengebaut ausgeliefert und benötigt keine Montageeingriffe. Vor Erstgebrauch sind alle Verpackungs- und Transportschutzelemente zu entfernen. Weitere Vorbereitungen werden nachfolgend in dieser Anleitung beschrieben. Das Gerät wird mit zwei unterschiedlich hohen Rosten, einem Stahlring für die Erweiterung des Schüsselinhaltes, einem Brotgestell, einer Dampfeinheit, einer Bratpfanne, einem Haltegriff sowie einem Grundrahmen für die Schüssel ausgeliefert.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

Das Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entwickelt und darf als professionelles Küchengerät in Verpflegungsbetrieben nicht zum Einsatz kommen.

Mit dem Gerät können nur Lebensmittel in der Schüssel wärmebehandelt werden. Das Gerät ist für andere Anwendungen nicht geeignet. Dazu gehören bspw. Erwärmen und Kochen von Wasser und anderen Flüssigkeiten bzw. Tiefbraten. Geräte in Kunststoffverpackungen nicht in die Schüssel legen.

Das Wasser darf nur zum Dampfgaren oder für die Gerätereinigung verwendet werden. Beides wird nachfolgend in der Bedienungsanleitung beschrieben.

Eigenhändige Reparaturen, Demontagen oder Modifizierungen des Gerätes sind verboten. Sämtliche Gerätereparaturen nur in einer Vertragswerkstatt durchführen lassen.

Gerät nur unter ständiger Überwachung betreiben.

WARNUNG! Das Gerät erwärmt sich beim Betrieb ganz stark. Schüssel, Deckel und Elemente in der Schüssel beim Betrieb oder direkt danach nicht berühren, sonst ernsthafte Verbrühungen möglich.

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Wissen nur gebraucht werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder von dieser im sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Es ist kein Spielzeug für Kinder. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Beaufsichtigung reinigen.

Hinweise zum Transport und der Aufstellung

Gerät auf einem ebenen, entsprechend tragfähigen, hochtemperaturbeständigen und nicht brennbaren Untergrund aufstellen. Der Untergrund muss für das Gewicht des Gerätes mit den dort enthaltenen Produkten geeignet sein.

Für freien Raum von ca. 10 cm um das Gerät herum sorgen, hitzeunbeständige Produkte nicht über dem Gerät platzieren. Dadurch wird korrekte Gerätelüftung gewährleistet. Gerät nicht dicht an der Arbeitsplattenkante aufstellen.

Gerät nicht an brennbaren Materialien, wie bspw. Vorhänge oder Gardinen, aufstellen.

Schüssel immer auf dem Grundrahmen aufstellen. Der Grundrahmen hat Haltegriffe, um die Schüssel verstellen und vom Untergrund isolieren zu können. Wird die Schüssel direkt auf dem Untergrund aufgestellt, kann es zu einem hitzebedingten Schaden der Schüssel oder des Untergrundes führen.

Keine Elektrogeräte über dem Gerät installieren. Beim Gerätebetrieb wird Wasserdampf freigesetzt, der zum Kurzschluss der Elektroinstallation und zum einem gefährlichen Stromschlag führen kann.

Keine Bohrungen im Gerät herstellen, keine eigenhändigen Modifizierungen des Gerätes entgegen dieser Anleitung vornehmen.

Gerät nur abgekühlt vertragen, dabei es an Grundgestell- und Deckelhaltegriffen sicher fassen. Das Gerät beim Vertragen nicht am Anschlusskabel ziehen.

Gerät keinen hohen Temperaturen aussetzen lassen. Die Temperatur am Aufstellungs- und Betriebsort des Gerätes muss zwischen +10°C und +38°C, die relative Luftfeuchte – bis zu 90% ohne Wasserdampfkondensierung betragen.

Hinweise zum Elektroanschluss des Gerätes

Vor dem Anschluss des Gerätes sicherstellen, dass die Netzspannung, -frequenz und -leistung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen. Der Stecker muss zur Steckdose passen. Jegliche Stecker- oder Steckdosenmodifizierung ist verboten. Das Gerät muss an eine einfache Steckdose direkt angeschlossen werden. Die Verwendung von Verlängerungen, Abzweigungen oder doppelten Steckdosen ist verboten. Der Netzkreis muss mit einem Schutzleiter ausgerüstet und mit 16 A abgesichert sein.

D

Berührung des Stromkabels mit scharfen Kanten sowie heißen Gegenständen und Flächen verhindern. Das Stromkabel muss beim Gerätebetrieb vollständig abgerollt sein und seine Verlegung ist so zu bestimmen, dass es keine Behinderung des Gerätebetriebes darstellt. Das verlegte Stromkabel darf zum Stolpern nicht führen. Die entsprechende Steckdose muss so installiert sein, dass der Gerätestecker bei Bedarf schnell gezogen werden kann. Beim Geräteabschalten niemals am Kabel, sondern nur am Stecker ziehen.

Beschädigter Gerätestecker oder das Stromkabel ist sofort vom Versorgungsnetz zu trennen, anschließend ist Rücksprache mit einer Vertragswerkstatt des Herstellers erforderlich. Gerät mit beschädigtem Stecker oder Stromkabel niemals weiter gebrauchen. Beschädigten Gerätestecker oder das Stromkabel nicht eigenhändig reparieren, sondern nur gegen ein mangelfreies Element erneuern lassen.

Hinweise zum Gerätegebrauch

WARNUNG! Die Schüssel und der Deckel können nach dem Gebrauch heiß sein und dürfen nicht berührt werden, da sonst ernsthafte Verbrühungen möglich sind. Sollen heiße Komponenten vertragen werden, so sind nur dafür bestimmte Haltegriffe zu gebrauchen. Dabei sind hochtemperaturbeständige Schutzhandschuhe zu verwenden.

Sicherstellen, dass der Fußboden am Aufstellungsplatz des Gerätes rutschsicher ist. Sonst sind gefährliche Rutschunfälle nicht auszuschließen.

Die beabsichtigte Produktcharge darf in der Schüssel nicht übermäßig groß sein. Die Deckel- und Schüsselkanten müssen sich in der ganzen Länge berühren.

Die Bearbeitung der Produkte muss immer überwacht sein, um ihr Anbrennen zu verhindern. Sonst können die Produkte verbrannt werden und einen Brand oder gefährliche Verbrühungen herbeiführen.

Deckel nur mithilfe des Haltegriffes vertragen. Der Deckel ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet, um die Stromversorgung zu trennen. Sie wird beim Heben des Deckels aktiviert. Ist das Heben des Deckels beim Gerätebetrieb erforderlich, zuerst Stecker ziehen und erst danach Deckel heben. Unterhalb des Deckels befindet sich das Heizelement, das sich stark erwärmt. Hohe Temperaturen können zu ernsthaften Verbrühungen, einem Brand sowie zur Beschädigung sonstiger, der Hitze ausgesetzter Flächen führen.

Deckel nicht direkt auf andere Flächen ablegen, um diese Flächen und das Gerät durch hohe Temperaturen nicht zu beschädigen. Deckel immer auf das mitgelieferte Grundgestell ablegen. Beim abgestellten Deckel müssen immer der Stromkabel abgeschaltet und der Haltegriff gehoben sein.

Bei der Speisenzubereitung dürfen die Innenflächen der Garkammer und die Produkte selbst nur mit entsprechenden hitzebeständigen Werkzeugen und niemals mit bloßen Händen berührt werden.

In der Schüssel nach der Speisenzubereitung verbleibende Produktrestmengen sind vor erneutem Geräteinsatz gründlich zu entfernen. Sonst können sie unter Rauchen- und Geruchsentwicklung verbrannt werden, wie auch den Speisengeschmack beeinträchtigen oder zu einem Brand führen. Für die Entfernung der Produktrestmengen nur hitzebeständige Holz- oder Kunststoffwerkzeuge verwenden. Keine scharfen oder Metallgegenstände verwenden, die sonst die Oberflächen der Schüssel oder der Gerätekomponenten beschädigen können.

GERÄTEBETRIEB

Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen

Vor der Geräteaufstellung ist die Verpackung komplett zu entfernen. Die Verpackung soll für einen möglichen künftigen Transport und die Lagerung des Gerätes behalten werden.

Gerät nach den Vorgaben im Abs. „Gerät reinigen“ reinigen.

Schüssel auf dem Grundrahmen aufstellen (II).

Produkte in die Schüssel bringen. Schüssel mit dem Deckel schließen und sicherstellen, dass die Deckelkante an der Schüssel- oder Stahlringkante anliegt. Haltegriff des Deckels schließen.

Sicherstellen, dass der der Gerätesteuerschalter auf „Aus“ steht. Die Einstellrehknöpfe für Zeit und Temperatur müssen auf „OFF“ stehen.

Stecker des Stromkabels im Gerät und in der Steckdose anschließen.

Betriebstemperatur mit dem „TEMP“ Drehknopf einstellen.

Zeit mit dem „TIME“ Drehknopf einstellen.

Das Gerät geht in Betrieb – die „POWER“ und „HEAT“ Kontrolllampen leuchten dann auf. Der Ventilatorbetrieb und die Lichtstrahlung des Halogenheizelementes werden wahrnehmbar.

Der „TIME“ Drehknopf ist vollständig mechanisch und von der Stromversorgung des Gerätes unabhängig. Nach seiner Einstellung wird die Zeit zurückgezählt und er verstellt sich selbständig in die „OFF“ Richtung. An der momentanen Drehknopfposition kann die bis zur Geräteabschaltung verbliebene Zeit abgelesen werden. Innerhalb der ablaufenden eingestellten Zeit kann der Drehknopf im Betriebsbereich beliebig verstellt werden. Das Erreichen der „OFF“ Position wird mit einem akustischen Signal angezeigt, auch erlöschen beide Kontrolllampen. Nach der Speisenzubereitung zuerst Stecker von der Steckdose und erst danach vom Deckelanschluss trennen.

Anschließend Deckel am Haltegriff vorsichtig heben, auf dem Grundgestell abstellen (III) und ganz abkühlen lassen.

Achtung! Der heiße Wasserdampf kann während des Kochprozesses auf der Deckelinnenfläche kondensieren. Beim Deckelheben vorsichtig vorgehen und Kontakt mit heißem Kondensat vermeiden, um Verbrühungen zu verhindern. Es ist empfehlens-

wert, das Grundgestell für den Deckel auf einem flachen Gegenstand, bspw. auf einer Servierplatte, aufzustellen, um künftige Reinigung des Arbeitsplatzes zu erleichtern.

Speise vorsichtig aus der Schüssel nehmen. Schüssel abkühlen lassen. Reinigung des Gerätes nach vollständigem Abkühlen aller Komponenten durchführen.

Achtung! Ist die Beendigung des Gerätebetriebes vor Ablauf der eingestellten Zeit erforderlich:

- „TEMP“ Drehknopf auf „OFF“ stellen,
- „TIME“ Drehknopf auf „OFF“ stellen,
- Stecker von der Steckdose und erst danach vom Deckelanschluss trennen,
- Deckelhandgriff heben.

Durch das Aufleuchten der „HEAT“ Kontrolllampe wird der Betrieb des Halogenheizelementes angezeigt. Das Gerät ist mit einem Temperatursensor für die Überwachung des Heizelementbetriebes ausgerüstet. Während des Gerätebetriebes kann die Kontrolllampe je nach eingestellter Temperatur selbsttätig aufleuchten und erlöschen. Je höher die eingestellte Temperatur und niedriger die Umgebungstemperatur, desto häufiger wird das Heizelement aktiviert.

WARNUNG! Während des und direkt nach dem Geräteinsatz erwärmen sich die Schüssel, der Deckel und die Elemente in der Schüssel ganz stark. Vorsichtig vorgehen. Die Berührung stark erwärmter Gerätekomponenten kann zu ernsthaften Verbrühungen führen.

Tipps zum Gebrauch des Halogen-Konvektomaten

Der Einsatz des Halogen-Konvektomaten weist bei der Speisenzubereitung viele Vorteile im Vergleich mit der Speisenzubereitung im traditionellen Backofen auf.

Mehrzweckfunktion: mit dem Halogen-Konvektomaten können die Speisen gebacken, gebraten, gegrillt, geröstet, getrocknet, entfrosten und dampfgegart werden.

Reduzierung des Cholesterinspiegels: durch die Luftumwälzung werden der Fettgehalt der Speisen und der Cholesterinspiegel reduziert.

Zeit- und Stromeinsparung: durch das leistungsstarke Luftumwälzverfahren ist die Zeit- und Stromeinsparung bei der Speisenzubereitung möglich.

Beibehaltung der Geschmacksvorteile: durch eine zu lange Zeit und zu hohe Temperatur gehen die Geschmacksvorteile verloren. Mit einer einfachen Zeit- und Temperaturkontrolle wird dieses Problem schnell gelöst.

Im Folgenden werden hilfreiche Tipps für die Speisenzubereitung im Halogen-Konvektomaten dargestellt. Diese Tipps können natürlich bedarfsgemäß modifiziert werden.

Backen. Produkte direkt auf dem Rost verteilen. Größere Fleischstücke nach halber abgelaufener Zeit wenden. Die Bratzeit und die -temperatur hängen von der Menge und vom Fettgehalt der Produkte, aber auch vom gewünschten Schlussergebnis ab.

Braten. Pommes frites können wie tiefgebraten ohne Fett zubereitet werden. Frische Pommes frites im Fett eintauchen, übermäßiges Fett abtropfen lassen, Pommes frites im Halogen-Konvektomaten zubereiten. Aufgrund des austretenden Fettes werden die Pommes frites knusprig.

Hähnchenfleischstücke in der Butter und anschließend im Bratöl eintauchen, übermäßiges Fett abtropfen lassen, im Halogen-Konvektomaten zubereiten.

Rösten. Brotschnitten ins Grundgestell legen und in die Schüssel stellen. Brotschnitten beim Rösten beobachten. Rösten bei gewünschtem Ergebnis unterbrechen. Trockene Brotschnitten ins Grundgestell legen und für einige Minuten bei Maximaltemperatur in die Schüssel stellen. Danach werden sie wieder knusprig.

Entfrosten. Produkte in die Schüssel legen, Temperatur von 100° C einstellen, Produkte alle 5-10 Minuten kontrollieren.

Dampfparen. Das Dampfparen ist möglich, während andere Speisen zubereitet werden. Produkte auf einem Stück Alufolie verteilen, etwas Wasser hinzugeben und mit Alufolie dicht einwickeln.

Alternativ: etwas Wasser (ca. 1 cm hoch) in die Schüssel einfüllen, gewünschte Produkte im hoher Rost dampfparen.

In der folgenden Tabelle sind Zeit- und Temperaturbeispiele für die Speisenzubereitung aufgeführt. Diese Parameter sind an die Produktmenge und gewünschtes Ergebnis anzupassen.

Produkte	Zeit [Min.]	Temperatur [° C]
Hähnchen	30 – 40	180 – 200
Fisch	10 – 15	130 – 150
Kuchen	10 – 12	140 – 160
Hummer	12 – 15	140 – 160
Garnelen	10 – 12	150 – 180
Wurst	10 – 13	120 – 150
Erdnüsse, geröstet	10 – 15	140 – 160

D

Produkte	Zeit [Min.]	Temperatur [° C]
Brot, geröstet	8 – 10	120 – 140
Kartoffeln	12 – 15	180 – 200
Hähnchenflügel	15 – 20	150 – 180
Krabben	10 – 13	140 – 160
Hotdogs	5 – 8	190 – 210
Gegrillte Rippchen	18 – 20	220 – 240

Gerät reinigen

ACHTUNG! Zuerst immer Stromversorgung des Gerätes abschalten. **Dazu Stecker im Gerätschluss und in der Steckdose ziehen.**

ACHTUNG! Gerätedeckel niemals in Flüssigkeiten eintauchen, nicht unter fließendem Wasser, in Geschirrspülern sowie unter Wasserstrahl reinigen.

ACHTUNG! Vor der Gerätereinigung auf vollständiges Geräteabkühlen warten. Beim Kontakt mit heißem Wasser kann es zum Schüsselbruch kommen.

Im Gerät dürfen die Lebensmittel nur in der Schüssel zubereitet werden. Es ist deshalb für ordentliche Hygiene zu sorgen, damit die Speisenzubereitung sicher ist.

Die Schüssel und die Zubehörteile dürfen unter fließendem Wasser, aber auch im Geschirrspüler – ausgenommen Aludampfeinheit – gereinigt werden. Es wird nicht empfohlen, den Geschirrspüler häufig zu gebrauchen, weil die Oberflächen der gereinigten Elemente zerstört werden kann.

Milde Geschirrspülmittel für die Reinigung verwenden. Restmenge des Geschirrspülmittels mit einem Lappen und etwas Wasser (Deckel) abwischen oder mit fließendem Wasser abspülen (sonstige Elemente). Gerät nach der Reinigung trocken reiben oder austrocknen lassen.

Das zuvor abgekühlte Gerät ist vor Erstgebrauch und nach jedem weiterem Gebrauch zu reinigen. Alle Speisenreste gründlich entfernen, damit sie beim nächsten Gebrauch nicht anbrennen und die Geräteleistung nicht reduziert wird.

Keine Lösungsmittel, ätzende Mittel, Alkohol, Benzin oder Scheuermittel für die Reinigung einsetzen.

Lüftungsschlitze des Deckels mit einem Staubsauger reinigen.

Dampfreinigungsprogramm

Im Gerät wurden spezielle Funktionen installiert, um das Heizelement unter dem Deckel einfach und schnell zu reinigen. Dazu Wasser (ca. 5 cm über dem Schüsselboden) in die Schüssel einfüllen. Schüssel mit dem Deckel ohne Stahling schließen. Gerät wie bei der Speisenzubereitung einschalten.

Temperatureinstellknopf auf „Thaw Wash“ verstellen. Zeiteinstellrehknopf auf 10 Minuten einstellen.

Stromkabel nach der Reinigung beiderseitig trennen und Reinigungsergebnis kontrollieren. Reinigung gegebenenfalls wiederholen.

Das Halogen-Heizelement darf anderweitig nicht gereinigt werden. Bei seiner übermäßigen Verschmutzung ist Kontakt mit einer Vertragswerkstatt erforderlich.

Gerät lagern

Gerät überdacht lagern, dabei gegen Staub, Schmutz und Feuchte schützen. Gerät am besten in der Originalverpackung lagern. Gerät in der Betriebsstellung, nicht stapelweise lagern. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.

Gerät in der Originalverpackung befördern. Gegen übermäßige Stöße beim Transport schützen. Keine Gegenstände während des Transportes auf dem Gerät abstellen.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	ME	Wert	
Katalog-Nr.		67640	67641
Nennspannung	[V~]	220 - 240	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Nennleistung	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Isolationsklasse		I	I
Inhalt Schüssel	[l]	12	12
Inhalt Schüssel mit Stahling	[l]	17	17
Betriebstemperatur	[° C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Betriebsdauer	[Min.]	0 - 60	0 - 60
Nettogewicht (ohne Deckel)	[kg]	1,8	1,9

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Галогеновый аэрогриль — изделие, предназначенное для приготовления тостов, а также разогревания и приготовления блюд, требующих термической обработки. Для этого в аэрогриле используется принудительно образованный поток горячего воздуха, что позволяет равномерно нагревать еду. Благодаря плавной регулировке температуры в широком диапазоне можно настроить параметры работы изделия в соответствии с потребностями. Правильная, надежная и безопасная работа изделия зависит от его надлежащей эксплуатации, поэтому:

Перед использованием изделия прочитайте и сохраните инструкцию.

Поставщик не несет ответственность за какие-либо повреждения или травмы, возникшие в результате использования изделия не по назначению, несоблюдения правил безопасности и рекомендаций настоящей инструкции. Использование изделия не по назначению также приводит к потере прав пользователя на гарантии производителя и поставщика.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Изделие поставляется в полной комплектации и не требует сборки. Однако перед его использованием должны быть удалены все элементы упаковки и защиты при транспортировке. Также необходимы подготовительные действия, описанные в дальнейшей части инструкции. Изделие снабжено двумя решетками разной высоты, стальным кольцевым элементом, увеличивающим емкость чаши, подставкой для хлеба, испарителем, сковородой, ручкой и подставкой для чаши.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Изделие предназначено для домашнего использования. Запрещается его использование в коммерческих целях, например, в заведениях общественного питания.

Изделие используется только для термической обработки блюд, непосредственно помещенных внутри чаши. Запрещается другое использование изделия. Оно не используется для нагрева и кипячения воды или других жидкостей. Изделие не используется для приготовления пищи путем жарки во фритюре. В чашу нельзя помещать блюда в пластиковой упаковке. Вода может использоваться только для приготовления блюд на пару и для чистки изделия. Эти процессы описаны в дальнейшей части инструкции.

Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или модифицировать изделие. Все ремонтные работы должны производиться авторизованным ремонтным центром.

Во время работы необходимо постоянно держать изделие под наблюдением.

ВНИМАНИЕ! Во время работы изделие нагревается до высокой температуры. Не прикасайтесь к чаше, крышке и другим элементам внутри чаши во время работы и непосредственно после нее — это может причинить серьезные ожоги.

Изделие не предназначено для использования детьми в возрасте, по крайней мере, до 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также лицами без опыта и знаний об устройстве. Исключения допускаются только при условии присмотра или инструктажа об использовании изделия в безопасном порядке, так, чтобы были понятны соответствующие риски. Дети не должны играть с изделием. Дети без присмотра не должны производить чистку и техническое обслуживание устройства.

Рекомендации по транспортировке и установке изделия

Изделие можно устанавливать только на твердую, плоскую, ровную и невоспламеняющуюся поверхность, стойкую к воздействию высоких температур. Она должна выдерживать вес самого устройства и помещенной в него пищи.

Необходимо обеспечить зазор не менее 10 см вокруг боковых стенок изделия; не размещайте над ним материалы, не стойкие к воздействию высоких температур. Это позволит обеспечить надлежащую вентиляцию изделия. Не размещайте изделие на краю поверхности — например, стола.

Не размещайте изделие вблизи легко воспламеняющихся материалов, например, штор или жалюзи.

Чаша всегда должна помещаться на подставку. У нее есть ручки, которые облегчают перемещение чаши и отделяют ее от поверхности. Помещение чаши непосредственно на поверхность может привести к повреждению поверхности и чаши из-за воздействия высоких температур.

Не размещайте электрические устройства над изделием. Во время его работы выделяется водяной пар, что может вызвать короткое замыкание в электрической установке и стать причиной электрического удара.

Запрещается просверливать отверстия в изделии, а также производить любую другую его модификацию, не описанную в инструкции.

Перемещайте изделие, только когда оно остыло; используйте ручки подставки и крышки. Не перемещайте устройство, потянув его за шнур питания.

Температура в месте установки и использования изделия должна быть в пределах +10–38 °С, а относительная влажность — ниже 90% без конденсации.

Рекомендации по подключению изделия к источнику питания

Перед подключением изделия к электросети убедитесь, что напряжение, частота и мощность сетевого питания соответствуют значениям на заводской табличке. Вилка должна соответствовать розетке. Запрещается каким-либо образом модифицировать вилку или розетку, чтобы адаптировать их друг к другу.

Изделие должно быть подключено непосредственно к одной сетевой розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Электрическая цепь должна быть снабжена защитным проводником и защитой не менее 16 А. Избегайте контакта шнура питания с острыми краями и горячими предметами и поверхностями. Когда изделие работает, шнур питания должен быть полностью развернут и размещен так, чтобы он не мешал эксплуатации изделия. Размещение шнура питания не должно вызывать риска отключения. Сетевая розетка должна располагаться в таком месте, где всегда можно быстро отсоединить вилку шнура питания. При отсоединении вилки шнура питания всегда беритесь за корпус вилки, а не за шнур. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно отключите их от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для замены. Не используйте устройство с поврежденной вилкой или шнуром питания. Их нельзя ремонтировать; в случае повреждения замените их новыми, без дефектов.

Рекомендации по использованию изделия

ВНИМАНИЕ! После использования чаша и крышка могут быть горячими. Не прикасайтесь к ним, так как это может причинить серьезные ожоги. Подождите, пока элементы изделия не остынут. При необходимости перемещения данных элементов до их остывания беритесь только за предназначенные для этого ручки. Следует использовать перчатки, защищающие от воздействия высоких температур.

Удостоверьтесь, что пол рядом с местом, где используется изделие, не скользкий. Это позволит не поскользнуться и избежать серьезных травм.

Пищевые продукты, помещенные в чашу, не должны выступать над ее краем. Край крышки и чаши должны находиться в полном контакте друг с другом по всей окружности.

При приготовлении блюд всегда необходимо следить за процессом, чтобы избежать подгорания. Пища, оставленная без присмотра, может сгореть, что приведет к пожару и серьезным ожогам.

Крышку следует перемещать, только используя ручку. Крышка оснащена предохранителем, который отключает питание. Он активируется, когда ручка крышки поднимается. Если при использовании изделия необходимо поднять крышку, сначала отсоедините от нее шнур питания, а затем поднимайте. Под крышкой находится нагревательный элемент изделия, который создает высокую температуру. Она может стать причиной серьезных ожогов, пожара, а также повредить другие поверхности, подверженные ее воздействию.

Крышку нельзя снимать и класть непосредственно на любую поверхность. Это предотвратит повреждение поверхности и самого изделия из-за воздействия высоких температур. Крышку всегда следует класть на подставку, которой снабжено изделие. У снятой крышки должен быть отсоединен шнур питания и поднята ручка.

При приготовлении пищи следует прикасаться к внутренней поверхности камеры и к самим блюдам только с помощью инструментов, выполненных из материалов, которые выдерживают температуру изделия. Не прикасайтесь голыми руками. Если во время или после приготовления пища осталась внутри чаши, удалите ее остатки перед приготовлением следующего блюда. Остатки пищи могут сгореть, выделяя дым и неприятный запах, и повлиять на вкус готовых блюд. Это также может стать причиной пожара. Для удаления остатков пищи используйте инструменты из дерева или пластика, которые выдерживают температуру изделия. Не используйте острые или металлические инструменты — они могут повредить поверхность чаши и детали.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Установка, запуск и эксплуатация изделия

Изделие следует распаковать, полностью удалив элементы упаковки. Рекомендуется хранить упаковку — она может понадобиться при дальнейшей транспортировке и хранении изделия.

Вымойте изделие, следуя инструкциям в разделе «Техническое обслуживание изделия».

Установите чашу на подставку (II).

Поместите пищу внутрь чаши. Накройте чашу крышкой и убедитесь, что край крышки прилегает к краям чаши или кольцевого элемента. Опустите ручку крышки.

Убедитесь, что переключатель изделия находится в положении «выключено». Регуляторы времени и температуры должны быть установлены в положение «Off».

Вставьте разъем шнура питания в устройство, а затем в сетевую розетку.

Установите рабочую температуру с помощью регулятора «TEMP».

Установите время работы с помощью регулятора «TIME».

Устройство запустится, о чем просигнализируют световые индикаторы «POWER» и «HEAT». Также будет слышна работа вентилятора и будет видно свечение галогенного нагревателя.

Регулятор «TIME» полностью механический и не зависит от питания устройства. После настройки он начнет обратный отсчет времени и будет автоматически вращаться до положения «Off». Текущее положение регулятора показывает, сколько минут осталось до окончания работы. При работе можно свободно менять положение регулятора в процессе отсчета установленного времени. При достижении положения «Off» будет подан звуковой сигнал, оба световых индикатора также погаснут.

После завершения приготовления пищи сначала отсоедините шнур питания от сетевой розетки, а затем от разъема на крышке устройства.

Затем осторожно снимите крышку, берясь за ручку, и отложите ее на подставку (III). Оставьте крышку в этом положении, пока она полностью не остынет.

Внимание! На внутренней стороне крышки во время приготовления может конденсироваться горячий пар. Будьте осторожны при поднятии крышки и избегайте контакта с водой, который может привести к ожогам. Рекомендуется поместить подставку крышки на плоскую посуду, например поднос, что поможет поддержать чистоту на месте работы.

Соблюдайте осторожность, вынимая пищу из чаши. Оставьте ее остыть. После того, как все элементы изделия остынут, приступайте к его техобслуживанию.

Внимание! Если необходимо завершить работу до истечения установленного времени:

- установите регулятор «TEMP» в положение «Off»,
- установите регулятор «TEMP» в положение «Off»,
- отсоедините шнур питания от сетевой розетки, а затем от разъема на крышке устройства,
- поднимите ручку крышки.

Свечение индикатора «HEAT» означает работу галогенного нагревателя. Изделие оснащено термостатом, который управляет работой нагревателя. Во время работы световой индикатор может автоматически включаться и выключаться в зависимости от заданной температуры. Чем выше установленная температура и чем ниже температура окружающей среды, тем чаще запускается нагреватель.

ВНИМАНИЕ! Во время и сразу после работы крышка, чаша и детали внутри нее нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность. Контакт с нагретыми элементами изделия может стать причиной серьезных ожогов.

Советы по использованию галогенового аэрогриля

Использование галогенового аэрогриля для приготовления пищи обеспечивает преимущества перед аналогичным процессом в традиционной духовке.

Многозадачность. Галогеновый аэрогриль можно использовать для запекания, жарки, гриля, приготовления тостов, сушки и размораживания блюд и приготовления еды на пару.

Снижение содержания холестерина. Благодаря использованию принудительной циркуляции воздуха уменьшается жировая ткань пищи и снижается содержания холестерина.

Экономия времени и энергии. Благодаря высокой эффективности метода принудительной циркуляции воздуха для приготовления пищи можно сократить время и энергию.

Сохранение вкусовых качеств. Слишком долгое время приготовления и слишком высокая температура легко лишают пищу вкусовых качеств. Благодаря простому управлению временем работы и температурой эта проблема может быть решена.

Ниже приведены советы по приготовлению пищи в галогеновом аэрогриле. Их следует рассматривать как указания, которые могут быть изменены в зависимости от потребностей.

Запекание. Поместите пищу прямо на решетку. Большие куски мяса следует переворачивать, отсчитав половину времени приготовления. Время и температура запекания зависят от размера блюд и содержания в них жира, а также от желаемого конечного результата.

Жарка. Можно получить эффект жарки во фритюре без фритюра. Ломтики свежего картофеля погрузите в жир, слейте его излишки, затем приготовьте картофель в аэрогриле. Жир, выделяющийся из ломтиков, сделает картофель фри хрустящим. Кусочки курицы погрузите в сливочное масло, а затем в растительное масло для жарки, слейте лишний жир и затем приготовьте курицу в аэрогриле.

Приготовление тостов. Поместите ломтики хлеба в подставку и разместите ее в чаше. Наблюдайте за приготовлением. Остановите процесс после появления желаемого эффекта. Корки черствого хлеба поместите в подставку и разместите ее в чаше на несколько минут при максимальной температуре. Это поможет им восстановить хрусткость.

Размораживание. Поместите пищу, предназначенную для размораживания, в чашу и установите температуру 100 °C. Проверяйте состояние продукта каждые 5–10 минут.

Приготовление на пару. Его можно выполнять параллельно с приготовлением других блюд. Пищу, предназначенную для приготовления на пару, положите на алюминиевую фольгу, добавьте немного воды и плотно заверните.

Также можно добавить небольшое (около 1 см) количество воды на дно чаши, а пищу, предназначенную для приготовления на пару, разместить на высокой решетке.

Таблица с примерами времени и температуры приготовления пищи. Параметры должны быть скорректированы с учетом количества пищи и желаемого конечного результата.

Вид продукта	Время [мин]	Температура [°C]
Курица	30 – 40	180 – 200
Рыба	10 – 15	130 – 150
Тесто	10 – 12	140 – 160

RUS

Вид продукта	Время [мин]	Температура [°C]
Раки	12 – 15	140 – 160
Креветки	10 – 12	150 – 180
Колбаса	10 – 13	120 – 150
Жареный арахис	10 – 15	140 – 160
Тосты	8 – 10	120 – 140
Картофель	12 – 15	180 – 200
Куриные крылышки	15 – 20	150 – 180
Крабы	10 – 13	140 – 160
Хот-доги	5 – 8	190 – 210
Ребрышки барбекю	18 – 20	220 – 240

Техническое обслуживание изделия

ВНИМАНИЕ! Все техническое обслуживание должно выполняться при выключенном устройстве. **Для этого отсоедините вилку шнура питания от сетевой розетки и разъема на крышке устройства.**

ВНИМАНИЕ! Крышку изделия нельзя погружать в воду или любую другую жидкость. Крышку нельзя мыть проточной водой в посудомоечных машинах или водой под высоким давлением.

ВНИМАНИЕ! Перед началом чистки подождите, пока полностью не остынут все элементы изделия. Контакт нагретой чаши с холодной водой может привести к растрескиванию.

Изделие используется для приготовления пищи, помещенной в чашу. Поэтому следует соблюдать правила гигиены, чтобы приготовление пищи было безопасным.

Чашу и детали можно мыть под проточной водой. Также разрешено мыть чашу и детали (кроме испарителя из алюминия) в посудомоечной машине. Однако не рекомендуется использовать такой метод слишком часто, так как это может привести к повреждению поверхности элементов.

Используйте мягкое моющее средство для мытья посуды. Остатки раствора удалите тканью, смоченной в воде (крышка), или промойте проточной водой (прочие элементы). После чистки протрите изделие досуха или дайте ему высохнуть.

Изделие следует чистить перед первым использованием и после каждого использования, дождавшись, пока оно остынет. Из изделия следует удалять все остатки продуктов, не позволяя им прилипнуть при повторном использовании устройства.

Это также предотвратит снижение его производительности. Не используйте для чистки растворители, каустические средства, бензиновый спирт или абразивные чистящие средства. Вентиляционные отверстия крышки очищайте пылесосом.

Программа очищения паром

Изделие имеет специальную функцию, которая позволяет легко и безопасно очищать нагреватель под крышкой. Для этого налейте воду на дно чаши так, чтобы ее уровень составлял около 5 см. Накройте чашу крышкой, не используйте кольцевой элемент, увеличивающий емкость чаши. Подключите изделие к источнику питания, как в случае приготовления пищи. Поверните регулятор температуры в положение «Thaw Wash». Установите регулятор времени на 10 минут.

После завершения очистки отсоедините шнур питания и проверьте результат. При необходимости повторите операцию. Галогенный нагреватель нельзя чистить каким-либо другим способом. Если он слишком грязный, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

Хранение и транспортировка изделия

Хранить изделие в закрытых помещениях. Защищать от пыли, грязи и влаги. Рекомендуется хранить изделие в заводской упаковке.

Хранить изделие в рабочем положении. Не ставить изделия одно на другое. Во время хранения на изделие ничего не ставить. Перевозить изделие в заводской упаковке. Защищать от сильных ударов во время транспортировки. Во время перевозки на изделие ничего не ставить.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение	
Номер по каталогу		67640	67641
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50 - 60	50 - 60
Номинальная мощность	[Вт]	1200 - 1400	1200 - 1400
Класс изоляции		I	I
Объем чаши	[л]	12	12
Объем чаши с кольцевым элементом	[л]	17	17
Рабочая температура	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Время работы	[мин]	0 - 60	0 - 60
Вес нетто (крышки)	[кг]	1,8	1,9

ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБУ

Галогеновий аерогриль — виріб, призначений для приготування тостів, а також розігрівання та приготування страв, що вимагають термічної обробки. Для цього в аерогрилі використовується примусово утворений потік гарячого повітря, що дозволяє рівномірно нагрівати їжу. Завдяки плавному регулюванню температури в широкому діапазоні можна налаштувати параметри роботи виробу відповідно до потреб. Правильна, надійна та безпечна робота виробу залежить від його належної експлуатації, тому:

Перед початком використання виробу прочитайте і збережіть інструкцію.

Постачальник не відповідає за будь-які пошкодження або травми, що виникли в результаті використання виробу не за призначенням, недотримання правил безпеки та рекомендацій цієї інструкції. Використання виробу не за призначенням також призводить до втрати прав користувача на гарантії виробника і постачальника.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Виріб поставляється в повній комплектації та не вимагає складання. Однак перед його використанням мають бути видалені всі елементи пакування та захисту при транспортуванні. Також потрібні дії з підготовки, описані в подальшій частині інструкції. Виріб забезпечений двома решітками різної висоти, сталевим кільцевим елементом, що збільшує місткість чаші, підставкою для хліба, випарником, сковородою, ручкою та підставкою для чаші.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

Виріб призначений для домашнього використання. Забороняється його використання з комерційною метою, наприклад, у закладах громадського харчування.

Виріб використовується тільки для термічної обробки страв, безпосередньо поміщених усередину чаші. Забороняється інше використання виробу. Він не використовується для нагріву та кип'ятіння води або інших рідин. Виріб не використовується для приготування їжі шляхом смаження у фритюрі. У чашу не можна поміщати страви в пластиковому пакуванні. Вода може використовуватися тільки для приготування страв на пару і для чищення виробу. Ці процеси описані в подальшій частині інструкції.

Забороняється самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати виріб. Усі ремонтні роботи мають проводитися авторизованим ремонтним центром.

Під час роботи необхідно постійно тримати виріб під наглядом.

УВАГА! Під час роботи виріб нагрівається до високої температури. Не торкайтеся чаші, кришки та інших елементів всередині чаші під час роботи та безпосередньо після неї — це може спричинити серйозні опіки.

Пристрій не призначений для використання дітьми віком, принаймні, до 8 років та особами з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, а також особами без досвіду та знань про пристрій. Винятки допускаються лише за умови нагляду або інструктажу про використання виробу безпечним шляхом, так, щоб були зрозумілі відповідні ризики. Діти не мають грати з виробом. Діти без нагляду не мають робити чищення та технічне обслуговування пристрою.

Рекомендації щодо транспортування та установки виробу

Виріб можна встановлювати тільки на тверду, плоску, рівну та незаймисту поверхню, стійку до впливу високих температур. Вона має витримувати вагу самого пристрою та поміщеної в нього їжі.

Потрібно забезпечити зазор не менш ніж 10 см навколо бічних стінок виробу; не розміщуйте над ним матеріали, не стійкі до впливу високих температур. Це дозволить забезпечити належну вентиляцію виробу. Не ставте виріб на краю поверхні — наприклад, столу.

Не ставте виріб поблизу легкозаймистих матеріалів, наприклад, штор або жалюзі.

Чаша завжди має міститися на підставці. У неї є ручки, що полегшують переміщення чаші та відокремлюють її від поверхні. Розміщення чаші безпосередньо на поверхні може призвести до пошкодження поверхні та чаші через вплив високих температур.

Не розміщуйте електричні пристрої над виробом. Під час його роботи виділяється водяна пара, що може призвести до короткого замикання в електричній установці та стати причиною ураження електричним струмом.

Забороняється просвердлювати отвори у виробі, а також робити будь-яку іншу його модифікацію, не описану в інструкції. Переміщайте виріб, тільки коли він охолоне, використовуйте ручки підставки та кришки. Не рухайте пристрій, потягнувши його за шнур живлення.

Температура в місці установки й використання виробу має бути в межах + 10-38 °С, а відносна вологість — нижче 90% без конденсації.

Рекомендації щодо підключення виробу до джерела живлення

Перед підключенням виробу до електромережі переконайтеся, що напруга, частота та потужність електроживлення відповідають значенням на заводській таблиці. Вилка має співпадати з розеткою. Забороняється будь-яким чином модифіку-

вати вилку або розетку, щоб адаптувати їх одну до одної.

Виріб має бути увімкнений в одну електричну розетку. Забороняється використовувати подовжувачі, розгалужувачі та подвійні розетки. Електрична мережа має бути забезпечена захисним провідником і захистом не менш ніж 16 А.

Уникайте контакту шнура живлення з гострими краями та гарячими предметами й поверхнями. Коли виріб працює, шнур живлення має бути повністю розгорнутий і розміщений так, щоб він не заважав експлуатації виробу. Розміщення шнура живлення не має спричиняти ризик відключення. Електрична розетка має розташовуватися в такому місці, де завжди можна швидко від'єднати шнур живлення. При від'єднанні вилки шнура живлення тримайтеся за корпус вилки, а не за шнур. Якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, негайно від'єднайте їх від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для заміни. Не використовуйте пристрій з пошкодженою вилкою або шнуром живлення. Їх не можна ремонтувати; у разі пошкодження замініть їх новими, без дефектів.

Рекомендації щодо використання виробу

УВАГА! Після використання чаша і кришка можуть бути гарячими. Не торкайтеся них, оскільки це може спричинити серйозні опіки. Зачекайте, поки елементи виробу не охолонуть. Коли треба перемістити дані елементи до їх охолодження, беріться тільки за призначені для цього ручки. Слід використовувати рукавички, що захищають від впливу високих температур.

Переконайтеся, що підлога поруч з місцем, де використовується виріб, не слизька. Це дозволить не посковзнутися та уникнути серйозних травм.

Харчові продукти, поміщені в чашу, не мають виступати над її краєм. Край кришки та чаші мають бути в повному контакті один з одним по всій довжині.

При приготуванні страв завжди треба стежити за процесом, щоб уникнути підгоряння. Їжа, залишена без нагляду, може згоріти, що призведе до пожежі та серйозних опіків.

Кришку слід переміщати, тільки використовуючи ручку. Кришка оснащена запобіжником, який вимикає живлення. Він активується, коли ручка кришки піднімається. Якщо при використанні виробу потрібно підняти кришку, спочатку від'єднайте від неї шнур живлення, а потім піднімайте. Під кришкою є нагрівальний елемент виробу, який створює високу температуру. Вона може стати причиною серйозних опіків, пожежі, а також пошкодити інші поверхні, вразливі до її впливу.

Кришку не можна знімати та класти безпосередньо на будь-яку поверхню. Це допоможе запобігти пошкодженню поверхні та самого виробу через вплив високих температур. Кришку завжди слід класти на підставку, якою забезпечено виріб. У знятої кришки має бути від'єднаний шнур живлення та піднята ручка.

При приготуванні їжі слід торкатися до внутрішньої поверхні камери та до самих страв тільки за допомогою інструментів з матеріалів, які витримують температуру виробу. Не торкайтеся голими руками.

Якщо під час або після приготування їжа залишилася всередині чаші, видаліть її залишки перед приготуванням наступної страви. Залишки їжі можуть згоріти, виділяючи дим і неприємний запах, і вплинути на смак готових страв. Це також може стати причиною пожежі. Для видалення залишків їжі використовуйте інструменти з дерева або пластика, які витримують температуру виробу. Не використовуйте гострі або металеві інструменти — вони можуть пошкодити поверхню чаші та деталі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

Установка, запуск та експлуатація виробу

Виріб слід розпакувати, повністю видаливши елементи пакування. Рекомендується зберігати пакування — воно може знадобитися при подальшому транспортуванні та зберіганні виробу.

Вимийте виріб, слідуючи інструкціям у розділі «Технічне обслуговування виробу».

Встановіть чашу на підставку (II).

Помістіть їжу всередину чаші. Накрийте чашу кришкою та переконайтеся, що край кришки прилягає до краю чаші або кільцевого елемента. Опустіть ручку кришки.

Переконайтеся, що перемикач виробу знаходиться в положенні «вимкнено». Регулятори часу і температури мають бути встановлені в положення «Off».

Вставте роз'єм шнура живлення в пристрій, а потім в електричну розетку.

Встановіть робочу температуру за допомогою регулятора «TEMP».

Встановіть час роботи за допомогою регулятора «TIME».

Пристрій запуститься, про що просигналізують світлові індикатори «POWER» і «HEAT». Також буде чутна робота вентилятора і буде видно світіння галогенного нагрівача.

Регулятор «TIME» повністю механічний і не залежить від живлення пристрою. Після налаштування він почне зворотний відлік часу й автоматично обертатиметься до положення «Off». Поточне положення регулятора показує, скільки хвилин залишилося до закінчення роботи. При роботі можна вільно змінювати положення регулятора в процесі відліку встановленого часу. При досягненні положення «Off» буде подано звуковий сигнал, обидва світлових індикатори також згаснуть. Після завершення приготування їжі спочатку від'єднайте шнур живлення від електричної розетки, а потім від роз'єму на кришці пристрою.

Потім обережно зніміть кришку, беручись за ручку, і відкладіть її на підставку (III). Залиште кришку в цьому положенні, поки вона повністю не охолоне.

Увага! На внутрішній стороні кришки під час приготування може конденсуватися гаряча пара. Будьте обережні при піднятті кришки й уникайте контакту з водою, який може привести до опіків. Рекомендується помістити підставку кришки на плас-

кий посуд, наприклад піднос, що допоможе підтримати чистоту на місці роботи. Будьте обережні, виймаючи їжу з чаші. Залиште її охолонути. Після того, як усі елементи виробу охолонуть, приступайте до його техобслуговування.

Увага! Якщо потрібно завершити роботу до закінчення встановленого часу:

- встановіть регулятор «TEMP» в положення «Off»,
- встановіть регулятор «TEMP» в положення «Off»,
- від'єднайте шнур живлення від електричної розетки, а потім від роз'єму на кришці пристрою,
- підніміть ручку кришки.

Світіння індикатора «HEAT» означає роботу галогенового нагрівача. Виріб оснащено термостатом, який керує роботою нагрівача. Під час роботи світловий індикатор може автоматично включатися та виключатися в залежності від заданої температури. Чим вище встановлена температура й чим нижче температура навколишнього середовища, тим частіше запускається нагрівач.

УВАГА! Під час і відразу після роботи кришка, чаша та деталі всередині неї нагріваються до високої температури. Будьте обережні. Контакт з нагрітими елементами виробу може стати причиною серйозних опіків.

Поради щодо використання галогенового аерогриля

Використання галогенового аерогриля для приготування їжі забезпечує переваги проти аналогічного процесу в традиційній духовці.

Багатозадачність. Галогеновий аерогриль можна використовувати для запікання, смаження, гриля, приготування тостів, сушки і розморожування страв і приготування їжі на пару.

Зниження вмісту холестерину. Завдяки використанню примусової циркуляції повітря зменшується жирова тканина їжі та знижується вміст холестерину.

Економія часу та енергії. Завдяки високій ефективності методу примусової циркуляції повітря для приготування їжі можна скоротити час і енергію.

Збереження смакових якостей. Здовгий час приготування та зависока температура легко позбавляють їжу смакових якостей. Завдяки простому управлінню часом роботи й температурою ця проблема може бути розв'язана.

Нижче наведено поради з приготування їжі в галогеновому аерогрилі. Їх слід розглядати як вказівки, які можуть бути змінені в залежності від потреб.

Запікання. Помістіть їжу прямо на решітку. Великі шматки м'яса слід перевертати, відрахувавши половину часу приготування. Час і температура запікання залежать від розміру страв і вмісту в них жиру, а також від бажаного кінцевого результату.

Жарка. Можна отримати ефект смаження у фритюрі без фритюру. Скибочки свіжої картоплі занурте в жир, злийте його надлишки, потім приготуйте картоплю в аерогрилі. Жир, що виділяється зі скибочок, зробить картоплю фрі хрусткою.

Шматочки курки занурте у вершкове масло, а потім у рослинну олію для смаження, злийте надлишки жиру й потім приготуйте курку в аерогрилі.

Приготування тостів. Помістіть скибочки хліба в підставку та розмістіть її в чаші. Спостерігайте за приготуванням. Зупиніть процес після появи бажаного ефекту. Корки черствого хліба помістіть у підставку та розмістіть її в чаші на кілька хвилин при максимальній температурі. Це допоможе їм відновити хрусткість.

Розморожування. Помістіть їжу, призначену для розморожування, у чашу та встановіть температуру 100 °С. Перевіряйте стан продукту кожні 5-10 хвилин.

Приготування на пару. Його можна виконувати паралельно з приготуванням інших страв. Їжу, призначену для приготування на пару, покладіть на алюмінієву фольгу, додайте трохи води та щільно загорніть.

Також можна додати невелику (близько 1 см) кількість води на дно чаші, а їжу, призначену для приготування на пару, розмістити на високій решітці.

Таблиця з прикладами часу та температури приготування їжі. Параметри мають бути скоректовані з урахуванням кількості їжі та бажаного кінцевого результату.

Вид продукту	Час [хв]	Температура [°C]
Курка	30 – 40	180 – 200
Риба	10 – 15	130 – 150
Тісто	10 – 12	140 – 160
Раки	12 – 15	140 – 160
Креветки	10 – 12	150 – 180
Ковбаса	10 – 13	120 – 150
Жарений арахіс	10 – 15	140 – 160
Тости	8 – 10	120 – 140
Картопля	12 – 15	180 – 200

Вид продукту	Час [хв]	Температура [°C]
Курачі крильця	15 – 20	150 – 180
Краби	10 – 13	140 – 160
Хот-доги	5 – 8	190 – 210
Реберця барбеко	18 – 20	220 – 240

Технічне обслуговування виробу

УВАГА! Усе технічне обслуговування має виконуватися при вимкненому пристрої. **Для цього від'єднайте шнур живлення від електричної розетки та роз'єму на кришці пристрою.**

УВАГА! Кришку виробу не можна занурювати у воду або будь-яку іншу рідину. Кришку не можна мити проточною водою у посудомийних машинах або водою під високим тиском.

УВАГА! Перед початком чищення почекайте, поки повністю не охолонуть усі елементи виробу. Контакт нагрітої чаші з холодною водою може привести до розтріскування.

Виріб використовується для приготування їжі, вміщеної в чашу. Тому слід дотримуватися правил гігієни, щоб приготування їжі було безпечним.

Чашу та деталі можна мити під проточною водою. Також дозволено мити чашу та деталі (окрім випарника з алюмінію) у посудомийній машині. Однак не рекомендується використовувати такий метод дуже часто, оскільки це може привести до пошкодження поверхні елементів.

Використовуйте м'який мийний засіб для миття посуду. Залишки розчину видаліть тканиною, змоченою у воді (кришка), або промийте проточною водою (інші елементи). Після чищення протріть виріб насухо або дайте йому висохнути.

Виріб слід чистити перед першим використанням і після кожного використання, дочекавшись, поки він охолоне. З виробу слід видаляти всі залишки продуктів, не дозволяючи їм прилипати при повторному використанні пристрою. Це також допоможе запобігнути зниженню його продуктивності.

Не використовуйте для чищення розчинники, каустичні засоби, бензиновий спирт або абразивні засоби для чищення.

Вентиляційні отвори кришки очищайте пилососом.

Програма очищення парою

Виріб має спеціальну функцію, яка дозволяє легко та безпечно очищати нагрівач під кришкою. Для цього налийте воду на дно чаші так, щоб її рівень становив близько 5 см. Накрийте чашу кришкою, не використовуйте кільцевий елемент, що збільшує місткість чаші. Під'єднайте виріб до джерела живлення, як у випадку приготування їжі.

Поверніть регулятор температури в положення «Thaw Wash». Встановіть регулятор часу на 10 хвилин.

Після завершення очищення від'єднайте шнур живлення та перевірте результат. Коли треба, повторіть операцію.

Галогенний нагрівач не можна чистити будь-яким іншим способом. Якщо він занадто брудний, зверніться в авторизований сервісний центр виробника.

Зберігання та транспортування виробу

Зберігати виріб у закритих приміщеннях. Захищати від пилу, бруду та вологи. Рекомендується зберігати виріб у заводському пакуванні.

Зберігати виріб у робочому положенні. Не ставити виробу один на один. Під час зберігання на виріб нічого не ставити.

Перевозити виріб у заводському пакуванні. Захищати від сильних ударів під час транспортування. Під час перевезення на виріб нічого не ставити.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Одиниця виміру	Значення	
Номер за каталогом		67640	67641
Номінальна напруга	[В~]	220 - 240	220 - 240
Номінальна частота	[Гц]	50 - 60	50 - 60
Номінальна потужність	[Вт]	1200 - 1400	1200 - 1400
Клас ізоляції		I	I
Обсяг чаші	[л]	12	12
Обсяг чаші з кільцевим елементом	[л]	17	17
Робоча температура	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Час роботи	[хв]	0 - 60	0 - 60
Вага нетто (кришки)	[кг]	1,8	1,9

PRODUKTO APRAŠYMAS

Halogeninė krosnelė tai produktas skirtas šildyti, skrudinti ir ruošti patiekalus, kuriems reikalingas termiškas apdorojimas. Terminiško apdorojimo krosnelė naudoja priverstinį oro paskirstymą, kas leidžia šildyti maistą tolygiai. Dėka sklاندus temperatūros reguliavimo plačiam diapazone, galite pritaikyti produkto darbo parametrus pagal savo poreikius. Tinkamas, patikimas ir saugus produkto veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

Prieš naudodami gaminį reikia perskaityti visą instrukciją ir ją išsaugoti ateičiai.

Tiekėjas neatsako už nuostolius, sužalojimus atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šio vadovo rekomendacijų nesilaikymo. Produkto naudojimas ne pagal paskirtį sukelia taip pat pardavėjo teikiamos garantijos netekimą.

KOMPLEKTACIJA

Produktas pristatomas kompleksiškai ir nereikalauja surinkimo. Prieš naudojant produktą reikia pašalinti visus transporto metu naudojamus pakuotes ir apsauginius elementus. Taip pat reikalaujama atlikti parengiamuosius veiksmus, aprašytus tolesnėje šio vadovo dalyje. Produktas pristatomas su dviem skirtingo aukščio grotelėmis, plieniniu žiedu didinančiu indo talpą, stovu duonai, garintuvu, keptuve, griebtuvu bei indo pagrindu.

BENDROSIOS REKOMENDACIJOS NAUDOJIMUI

Produktas skirtas naudoti namuose ir draudžiama jį naudoti komerciniams tikslais, pvz. maitinimo įstaigose. Produktas skirtas tik termiškai apdoroti maistą, esantį indo viduje. Draudžiama kitaip naudoti produktą. Šis produktas nėra skirtas vandens ir kitų skysčių šildymui ir virimui. Produktas nėra skirtas gruzdinimui naudojant didelį riebalų kiekį. Nedėti į indą maisto plastikiniuose pakuotėse.

Vanduo gali būti naudojamas tik virimui garuose bei produkto valymui. Abu procesai paaiškinti tolesnėje naudojimo instrukcijos dalyje. Produktą draudžiama savarankiškai taisyti, ardyti ar modifikuoti. Visus taisymo darbus turi atlikti įgaliotas remonto centras.

Darbo metu produktas visada turėtų būti prižiūrimas.

ĮSPĖJIMAS! Darbo metu produktas įkaista iki aukštos temperatūros, neliesiti indo, dangtelio ir kitų daiktų, esančių viduje, ir iškart po darbo baigimo nes tai gali sukelti rimtus nudegimus

Produktas nėra skirtas vaikams jaunesniems nei 8 metų, žmonėms su sumažėjusiais fiziniiais ar psichiniais gebėjimais ir žmonėms, neturintiems patirties ir žinių apie įrangą. Nebent, asmenys bus prižiūrimi ar bus nurodyta, kaip saugiai naudoti produktą, kad su jo naudojimo susijusi rizika būtų suprantama. Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti prietaiso valymo ir priežiūros.

Rekomendacijos gaminio transportavimui ir montavimui

Produktas gali būti dedamas tik ant kieto, plokščio, lygaus ir nedegaus, aukštomis temperatūroms atsparaus pagrindo. Pagrindas turi atlaikyti paties prietaiso ir jį įdėtų maisto produktų svorį.

Būtina užtikrinti mažiausiai 10 cm atstumą aplink gaminio šonus, nedėti virš produkto medžiagų, kurios nėra atsparios aukštai temperatūrai. Tai leis tinkamai vėdinti produktą. Nestatyti šalia, pvz. stalo krašto.

Nejunkti gaminio šalia degių medžiagų, pvz. užuolaidų.

Dubuo visada turi būti dedamas ant pagrindo. Pagrindas turi rankenas, kad būtų lengviau perkelti dubenį ir užtikrina dubens atskyrimą nuo žemės. Dubens padėjimas tiesiai ant žemės gali sugadinti paviršių ir indą dėl aukštų temperatūrų

Nedėti elektrinių prietaisų virš produkto. Eksploatavimo metu išleidžiami vandens garai, kurie gali sukelti elektros instaliacijos trumpąjį jungimą ir sukelti elektros šoką.

Draudžiama grežinėti produkte skylės, taip pat atlikti produkto instrukcijoje nenurodytus gaminio pakeitimus.

Produktą perkelti tik kai bus atvėšęs, laikydami už pagrindo ir dangčio rankenas. Nejudinti produkto traukiant už maitinimo laidą. Temperatūra produkto montavimo ir naudojimo vietoje turi būti +10 °C + +38 °C temperatūros diapazone, o santykinė drėgmė turi būti mažesnė kaip 90% be kondensacijos.

Produkto prijungimo prie maitinimo šaltinio rekomendacijos

Prieš prijungiant produktą prie maitinimo tinklo, įsitikinti ar maitinimo tinklo įtampa, dažnis ir našumas atitinka produkto lentelės reikšmėms. Kištukas turi tikti lizdui. Bet koks kištuko ar lizdo pakeitimas jų pritaikymui yra draudžiamas.

Produktas turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti apsauginis laidas ir mažiausiai 16 A apsauga.

Vengti maitinimo laido kontakto su aštriais kraštais ir karštais daiktais bei paviršiais. Kai produktas veikia, maitinimo kabelis visada turi būti pilnai išvystytas ir išdėstytas taip, kad jis nebūtų kliūtis naudojant gaminį. Maitinimo laido padėjimas negali kelti pavojaus.

Maitinimo lizdas turi būti tokioje vietoje, kad visada būtų galima greitai ištraukti produkto maitinimo laidą. Atjungiant maitinimo kištuką, visada traukti už kištuko korpuso, niekada už kabelio.

Jei maitinimo laidas ar kištukas sugadintas, nedelsiant jį atjunkti nuo maitinimo tinklo ir kreipkis į gamintojo įgaliotą techninės priežiūros centrą dėl jo iškeitimo. Nenaudoti gaminio su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku. Maitinimo laidas ar kištukas negali

būti suremontuoti, jei šie elementai sugadinti - reikia juos pakeisti naujais be defektų.

Produkto naudojimo rekomendacijos

ĮSPĖJIMAS! Indas ir dangtis po naudojimo gali būti karšti. Neliesti jų, nes tai gali sukelti rimtus nudegimus. Palaukti, kol produkto elementai atvės. Jei būtina perkelti šiuos elementus, kol jie atvės, suimti juos už tam skirtų rankenų. Naudoti apsaugančias nuo aukštų temperatūrų poveikio pirštines.

Patikrinti, ar grindys nėra slidžios netoli produkto naudojimo vietos. Tai neleis paslysti ir sukelti rimtų sužalojimų.

Į dubenį dedami maisto produktai neturi išsikvišti virš dubens krašto. Dangčio ir dubens kraštai turi liestis tarpusavyje per visą ilgį. Ruošiant patiekalus visada juos stebėti ir neleisti pridegti. Maistas, likęs be priežiūros, gali būti pridegintas, o tai gali sukelti gaisrą ir pavojingus nudegimus.

Dangtį laikyti tik už rankenos. Dangtyje yra saugiklis, kuris išjungia maitinimą. Saugiklis jungiamas pakeliant dangčio rankeną. Jei produkto naudojimo metu būtina pakelti dangtį, prieš pakeliant ištraukti maitinimo laidą. Po dangčiu yra šildymo elementas, kuris skleidžia didelę temperatūrą. Aukšta temperatūra gali sukelti rimtus nudegimus, gaisrą ir žalą kitiems jo paveiktiems paviršiams. Dangčio nedėti tiesiogiai ant jokio paviršiaus. Tai padės išvengti paviršiaus ir paties gaminio pažeidimų dėl aukštų temperatūrų. Dangtis visuomet turi būti dedamas ant pagrindo pateikto kartu su produktu. Nuimtame dangtyje turi būti atjungtas maitinimo laidas ir pakelta rankena.

Ruošiant patiekalus kameroms vidų ir pačius patiekalus liesti tik įrankiais, pagamintais iš tokių medžiagų, kurios yra atsparios gaminių skleidžiamai temperatūrai. Draudžiama tai daryti plikomis rankomis.

Jei maisto ruošimo metu arba po jo indo viduje išlieka maisto likučiai, prieš gamindami kitą patiekalą išimti juos. Maisto likučiai gali sudegti, sukelti dūmus, nemalonų kvapą ir paveikti paruošto maisto skonį. Jie taip pat gali sukelti gaisrą. Pašalinimui naudoti įrankius, pagamintus iš medienos arba plastiko, atlaikančių produkto gaminamą temperatūrą. Nenaudoti aštrių ar metalinių įrankių. Tokie įrankiai gali sugadinti dubenį ir įrangą.

PRODUKTO VALDYMAS

Produkto įdiegimas, įjungimas ir valdymas

Produkta reikia išpakuoti, visiškai pašalinant visus pakavimo elementus bei rekomenduojama laikyti pakuotėje, ji gali būti naudinga tolesniam gaminio transportavimui ir saugojimui.

Produktą plauti pagal „Produkto priežiūros“ instrukcijas.

Pastatyti dubenį ant pagrindo (II).

Maisto produktus įdėti į dubens vidų. Uždengti dubenį dangčiu ir įsitikinti, ar dangčio kraštas laikosi dubens krašto arba žiedo krašto. Nuleisti dangčio rankeną.

Įsitikinti, kad produkto jungiklis yra pozicijoje - išjungtas. Laikmačio ir temperatūros valdymo rankenėlės turi būti nustatytos „Off“ padėtyje.

Įjunkti produkto maitinimo laidą kištuką į prietaisą, o po to į elektros lizdą.

Nustatyti darbo temperatūrą, naudodami rankenėlę, pažymėtą „TEMP“.

Nustatyti darbo laiką, naudodami rankenėlę, pažymėtą „TIME“.

Produktas bus įjungtas, ką rodytų „POWER“ ir „HEAT“ indikatoriai. Taip pat bus girdimas ventilatoriaus veikimas ir matomas halogeninio šildytuvo įkaitinimas.

Rankenėlė, pažymėta „TIME“, yra visiškai mechaninė ir nepriklauso nuo gaminio maitinimo. Po nustatymo pradės matuoti atgalinį laiką ir automatiškai sukis link „Off“ pozicijos. Rankenėlės pozicija rodo, kiek minučių liko iki darbo pabaigos. Galima laisvai keisti rankenėlės padėtį veikiant produktui. Pasiekus „Off“ poziciją įsijungs garsinis signalas, lemputės išsijungs.

Baigus gaminti maistą, pirmiausia atjunkti maitinimo laidą nuo maitinimo lizdo, o tada - nuo gaminio dangčio lizdo.

Tada atsargiai pakelti dangtį už rankeną ir nuleisti jį ant stovo (III). Palikti šioje padėtyje kol atvės.

Dėmesio! Dangčio viduje garai gali kondensuotis virimo metu, jie gali būti karšti. Būkite atsargūs, pakeldami dangtį ir išvenkite kūno kontakto su vandeniu, kuris gali sukelti nudegimus. Rekomenduojama, kad dangčio stovas būtų pastatytas ant plokščio indo, pvz. padėklo, kuris leis išlaikyti darbo vietą švarią.

Atsargiai išimti maistą iš dubens. Palikti dubenį, kol atvės. Kai visi produkto elementai yra atvėšę, pradėti techninę priežiūrą.

Dėmesio! Jei būtina nutraukti darbą prieš pasibaigiant nustatytam laikui:

- nustatyti rankenėlę, pažymėtą „TEMP“, į padėtį, pažymėtą „OFF“,
- nustatyti rankenėlę, pažymėtą „TIME“, į padėtį, pažymėtą „OFF“,
- atjunkti maitinimo laidą nuo maitinimo lizdo, o tada - nuo gaminio dangčio lizdo,
- pakelti dangčio rankeną.

Jei šviečia „HEAT“ indikatorius tai reiškia, kad veikia halogeninis šildytuvas. Produkte yra temperatūros jutiklis, reguliuojantis šildytuvo veikimą. Veikimo metu šviesos indikatorius gali automatiškai įsijungti ir išsijungti priklausomai nuo nustatytos temperatūros. Kuo aukštesnė nustatyta temperatūra ir kuo žemesnė aplinkos temperatūra, tuo dažniau pradės veikti šildytuvus.

ĮSPĖJIMAS! Darbo metu ir iš karto po darbo pabaigos: dubuo, dangtis ir aksesuarai dedami indo viduje, įkaista iki aukštų temperatūrų. Būkite atsargūs. Kontaktas su karštais produkto elementais gali sukelti rimtus nudegimus.

Patarimai dėl halogeninės krosnelės naudojimo.

Halogeninės krosnelės naudojimas maisto ruošimui, suteikia pranašumą prieš gaminant maistą tradicinėje orkaitėje. Daugiafunkcinis įrenginys. Halogeninė krosnelė gali būti naudojama: keptimui, keptimui ant grotelių, skrudinimui, džiovinimui ir atšildymui bei virimui garuose.

Cholesterolio kiekio mažinimas. Dėl priverstinio oro cirkuliacijos panaudojimo sumažėja riebalų ir cholesterolio kiekis maiste.

Laiko ir energijos taupymas. Dėl didelio priverstinio oro cirkuliacijos metodo efektyvumo maistui paruošti, galima sumažinti laiką ir energiją.

Skonio savybių išsaugojimas. Per ilgą paruošimo laiką ir pernelyg aukšta temperatūra gali lengvai pašalinti maisto skonį. Dėl lengvos laiko ir temperatūros kontrolės ši problema gali būti išspręsta.

Toliau pateikiami patarimai, kaip paruošti maistą halogeninėje krosnelėje. Jie turėtų būti laikomi patarimais, kuriuos galima keisti priklausomai nuo poreikių.

Keptimas. Padėti maistą tiesiai ant grotelių. Storų mėsos gabalų atveju, apversti juos į kitą pusę likus pusei paruošimo laiko Skrudinimo laikas ir temperatūra priklauso nuo patiekalų dydžio ir riebalų, taip pat nuo pageidaujamo galutinio rezultato.

Keptimas su riebalais. Galima gauti gruzdintų bulvyčių efektą nekepančiais riebaluose. Iš šviežių bulvių supjaustytas bulvytes fri padengti riebalais, leisti riebalų pertekliui nutekėti, tada kepti krosnelėje. Riebalai bulvytėse padarys jas traškias.

Vištienos gabalėlius pamerkite svieste o po to aliejuje, nusauskite riebalus ir kepkite krosnelėje.

Skrudinimas. Duonos riekes padėti ant dėklo ir įdėti į dubenį. Stebėti duoną paruošimo metu. Kai pasiektas norimas rezultatas sustabdykite skrudinimą. Pasenusios duonos riekes padėti ant pagrindo ir įdėti į dubenį, skrudinti porą minučių maksimalioje temperatūroje. Duona vėl bus traški.

Atšaldymas. Įdėkite maistą skirtą atšaldymui į dubenį, nustatykite temperatūrą apie 100 °C, patikrinkite produkto būklę kas 5-10 minučių.

Virimas garuose. Virimas garuose gali būti atliekamas ruošiant kitus patiekalus. Maistą skirtą virimui garuose padėti ant aliuminio folijos, įpilti truputį vandens, sandariai užlenkti aliuminio foliją.

Taip pat galima įpilti nedidelį (apie 1 cm aukščio) vandens kiekį į dubens apačią, o virimui skirtą maistą ant aukštų grotelių Lentelėje su maisto ruošimo laiko ir temperatūros pavyzdžiais. Parametrai turėtų būti pritaikyti prie maisto kiekio ir pageidaujamo galutinio rezultato

Maisto tipas	Laikas [min]	Temperatūra [°C]
Vištiena	30 - 40	180 - 200
Žuvis	10 - 15	130 - 150
Pyragas	10 - 12	140 - 160
Omaras	12 - 15	140 - 160
Krevetės	10 - 12	150 - 180
Dešra	10 - 13	120 - 150
Skrudinti žemės riešutai	10 - 15	140 - 160
Apkepta duona	8 - 10	120 - 140
Bulvės	12 - 15	180 - 200
Vištos sparneliai	15 - 20	150 - 180
Krabas	10 - 13	140 - 160
Dešrainiai	5 - 8	190 - 210
Šonkauliukai	18 - 20	220 - 240

Produkto priežiūra

DĖMESIO! Visos šiame skyriuje aprašyti priežiūros veiksmai turi būti atliekami kai produktas yra atjungtas nuo elektros. **Norint tai padaryti, atjunkite maitinimo laidą nuo maitinimo tinklo lizdo ir nuo produkto dangčio.**

DĖMESIO! Produkto dangtis negali būti pamirkytas į vandenį ar kitą skystį. Dangčio negalima plauti po tekančiu vandeniu, indaplovėje ar aukšto slėgio vandeniu.

DĖMESIO! Prieš pradėdamas valymą, leisti produktui visiškai atvėsti. Dėl karšto dubens kontakto su šaltu vandeniu gali atsirasti skilimas.

Produktas skirtas ruošti maistą dubenyje, todėl pasirūpinkite tinkama higiena, kad maisto ruošimas būtų saugus.

Dubenį ir priedus galima plauti tekančiu vandeniu. Taip pat leidžiama plauti indaplovėje dubenį ir priedus išskyrus iš aliuminio pagamintą garintuvą. Tačiau nerekomenduojama per dažnai plauti indaplovėje, nes tai gali sukelti tokiu būdu valytų paviršių sugadinimą.

Valymui naudokite švelnų indų ploviklį. Visus tirpalo likučius pašalinkite šlapiu skudurėliu (dangtis) arba nuplaukite tekančiu vandeniu (kiti elementai). Po valymo nusausinti produktą arba leiskite jam išdžiūti.

Prieš pradėdamas naudoti ir po kiekvieno naudojimo, produktą išvalyti po to kai visiškai atvės. Išvalyti visus produkte esančius maisto likučius, tai apsaugos nuo jų degimo naudojant produktą o taip pat padės išvengti produkto našumo sumažėjimo.

Nenaudoti tirpiklių, kaustinių medžiagų, benzininio alkoholio ar abrazyvinių valiklių.

Dangčio ventiliacijos angas valyti dulkių siurbliu.

Valymo garais programa

Produktas turi specialią funkciją, kuri leidžia lengvai ir saugiai valyti šildytuvą po dangčiu. Tam tikslui į dubens dugną įpilti vandens, kad jo lygis būtų apie 5 cm, matuojamas nuo dubens dugno. Uždengti dubenį dangčiu, nenaudoti žiedo, padidinančio dubens talpą. Produktą prijunkti prie maitinimo šaltinio, taip kaip maisto ruošimo atveju.

Pasukti temperatūros reguliavimo rankenėlę į padėtį, aprašytą „Thaw Wash“. Nustatyti laiko reguliavimo rankenėlę 10 minučių.

Po valymo atjunkti maitinimo laidą ir patikrinkite rezultata. Jei būtina, pakartoti veiksmą.

Halogeninis šildytuvas neturėtų būti valomas jokia kitu būdu. Didelių šildytuvo nešvarumų atveju, kreiptis į gamintojo įgaliotą techninės priežiūros centrą.

Produkto laikymas ir transportavimas

Laikyti produktą uždaroje patalpose, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama produktą laikyti originalioje pakuotėje. Produktą laikyti darbinėje padėtyje. Nedėti produktų sluoksniais. Laikymo metu nedėti nieko ant produkto.

Transportuoti produktą gamyklinėje pakuotėje. Apsaugoti nuo pernelyg didelių smūgių transportavimo metu. Transportavimo metu nedėti nieko ant produkto.

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė	
Katalogo numeris		67640	67641
Nominali įtampa	[V~]	220 - 240	220 - 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Nominali galia	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Izoliacijos klasė		I	I
Dubens talpa	[l]	12	12
Dubens su žiedu talpa	[l]	17	17
Darbo temperatūra	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Darbo laikas	[min]	0 - 60	0 - 60
Masė neto (dangčio)	[kg]	1,8	1,9

PRODUKTA RAKSTUROJUMS

Halogēnā krāsns ir produkts, paredzēts ēdienu uzsildīšanai, apcepšanai un pagatavošanai izmantojot termisko apstrādi. Ierīce termiskai apstrādei izmanto piespiestu karsta gaisa plūsmu, kas ļauj vienmērīgi uzsildīt ēdienu. Temperatūras laidena regulēšana plašā diapazonā ļauj pielāgot produkta darba parametrus savām prasībām. Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no attiecīgas ekspluatācijas, tāpēc:

Pirms produkta lietošanas uzsākšanas salasiet un saglabāiet visu šo instrukciju.

Piegādātājs neenes atbildību par visiem zaudējumiem un traumām, kas izceltas ierīces nepareizas lietošanas dēļ, kā arī drošības noteikumu un instrukciju neievērošanas dēļ. Produkta nepareiza lietošana var būt par garantijas tiesības zaudējumu iemeslu un par nesaderību ar pārdošanas līgumu.

APGĀDĀŠANA

Produkts ir piegādāts komplektā stāvokli un to nevajag montēt. Pirms produkta lietošanas uzsākšanas noņemt visus iepakojuma un transportēšanas nodrošinājuma elementus. Nepieciešama ir arī sagatavošanas darbība, aprakstīta instrukcijas turpmākajā daļā. Produkts ir piegādāts ar divām dažāda augstuma restēm, tērauda gredzenu bļodas tilpuma palielināšanai, maizes resti, tvaikotāju, pannu, turētāju un bļodas pamatu.

VISPĀRĒJIE LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Produkts tika projektēts mājāsaimniecības lietošanai, lietošana komerciālai darbībai ir aizliegta, piem., gastronomijas uzņēmumos. Produkts ir paredzēts tikai ēdienu termiskai apstrādei, tieši bļodā. Nedrīkst citādi izmantot produktu. Produkts nav paredzēts ūdens vai citu šķidrumu uzsildīšanai vai vārīšanai. Produkts nav paredzēts ēdienu pagatavošanai dziļā eļļā. Nenovietoj bļodā produktu plastikas iepakojumos.

Ūdens var būt izmantots tikai gatavošanai uz tvaika un produkta tīrīšanai. Abi procesi tika aprakstīti instrukcijas turpmākajā daļā. Nedrīkst patstāvīgi remontēt, demontēt vai modificēt produktu. Jebkurus produkta remontus var veikt tikai autorizēts servisa punkts.

Darba laikā produkts jābūt zem pastāvīgas uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS! Produkts darba laikā uzsildās līdz augstākām temperatūrām, nedrīkst pieskarties pie bļodai, vākam un citiem elementiem bļodā, kad ierīce funkcionē un tieši pēc darba pabeigšanas sakarā ar nopietnu apdegumu risku.

Produktu nevar lietot bērni vecumā zem 8 gadiem un personas ar pasliktinātām fiziskām, psihiskām spējām, kā arī personas bez pieredzes un produkta zināšanas. Minētas personas var lietot produktu zem uzraudzības un pēc attiecīga instruktāža produkta drošas lietošanas jomā, lai varētu saprast ar to savienotu bīstamību. Bērni nevar spēlēt ar produktu. Bērni bez uzraudzības nevar tīrīt un konservēt ierīci.

Norādījumi par transportēšanu un produkta instalēšanu

Produkts var būt novietots tikai uz cietas, plakanas, gludas un nedegošas virsmas, izturīgas pret augstām temperatūrām. Virsma jābūt attiecīgi izturīga, lai noturētu ierīci ar ēdienu.

Jābūt nodrošināts vismaz 10 cm attālumš apkārt produkta sānu sienām, virs produkta nedrīkst novietot materiālus, kas nav izturīgi pret augstākās temperatūras ietekmi. Tas ļaus attiecīgi ventilēt produktu. Nenovietoj pie malām, piem., galda.

Nenovietoj produktu pie viegli uzliesmojošiem materiāliem, piem., pie aizkariem.

Bļoda vienmēr jābūt novietota uz pamata. Pamats ir apgādāts ar rokturiem, kas atvieglo bļodas pārvietošanu un nodrošina bļodas atdalīšanu no virsmas. Bļodas novietošana tieši uz virsmas var bojāt virsmu sakarā ar augstākās temperatūras ietekmi.

Virs produkta nevar būt novietotas nekādas elektriskās iekārtas. Darba laikā izdalās ūdens tvaiki, kas var izraisīt elektriskās instalācijas īsslēgumu un būt par elektriskā trieciena iemeslu.

Nedrīkst urbt produktā nekādu caurumu, kā arī citādi modificēt produktu, ja modifikācija nav aprakstīta instrukcijā.

Produktu pārvietoj tikai pēc atvēršanas, turot ar pamata un vāka rokturiem. Nepārvietoj produktu, vilkšot ar vadu.

Temperatūra instalācijas un lietošanas vietā jābūt diapazonā +10°C ÷ +38°C, un relatīvais mitrums jābūt zemāks par 90% bez ūdens tvaika kondensācijas.

Norādījumi par produkta pieslēgšanu pie barošanas tīkla

Pirms produkta pieslēgšanas pārbaudīt, vai barošanas tīkla spriegums, frekvence un efektivitāte atbilst vērtībām, uzrādītam produkta nominālā tabulīnā. Kontaktdakša jāatbilst kontaktlīdzdai. Nedrīkst pārveidot kontaktdakšu vai ligzdu ar pielāgošanas nolūku. Produkts jābūt pieslēgts tieši pie barošanas tīkla vienīgas ligzdas. Nedrīkst izmantot pagarināšanas vadus, sadalītājus un dubultu ligzdu. Barošanas tīkla kontūrs jābūt apgādāts ar aizsardzības vadu un drošinātāju vismaz 16A.

Izvairoties no barošanas vada kontaktēšanu ar asajām malām, karstiem priekšmetiem vai karstām virsmām. Produkta darba laikā vads jābūt pilnīgi atļits un novietots tā, lai netraucētu produkta apkalpošanas laikā. Kabeļa novietošana var izraisīt pakļupšanas risku. Barošanas ligzda jāatrodas vietā, lai būtu iespēja ātri atslēgt kontaktdakšu no produkta barošanas ligzdas. Kabeļa kontaktdakšas atslēgšanas laikā vienmēr turēt kontaktdakšas korpusu, nē kabeli.

Ja barošanas kabelis vai kontaktdakša ir bojāti, nekavējoties atslēgt ierīci no barošanas tīkla un kontaktēties ar ražotāja autorizētu servisu ar bojāta elementa mainīšanas mērķi. Nelietot produktu ar bojāto barošanas vadu vai kontaktdakšu. Barošanas kabelis vai kontaktdakša nevar būt uzlaboti, minētu elementu bojāšanas gadījumā jābūt mainīti uz jauniem.

Norādījumi produkta lietošanai

BRĪDINĀJUMS! Bļoda un vāks pēc lietošanas var būt kārsti. Nepieskarti, jo tas var izraisīt nopietnus apdegumus. Pagaidīt līdz produkta elementu atdzišanai. Ja būs nepieciešama minētu elementu pārvietošana pirms atdzišanas, turēt tos ar paredzētiem rokturiem. Lietot aizsargcimdus pasargāšanai no augstākās temperatūras sekām.

Pārbaudīt, vai grīda ierīces lietošanas vietā nav slīdiena. Tas ļaus izvairīties no paslīdēšanas un nopietniem ievainojumiem.

Pārtikas produkti, novietoti bļodā, nevar list ārā virs bļodas malu. Vāka un bļodas jākontaktē visā garumā.

Ēdienu pagatavošanas laikā jābūt novērotas ar mērķi izvairīties no piedegumiem. Pārtikas produkti, atstāti bez uzraudzības, var piedegt un izraisīt ugunsgrēku vai nopietnu apdegumu.

Vāku pārņest tikai ar turētājiem. Vāks ir apgādāts ar drošinātāju, kas izslēdz elektroapgādi. Drošinātāju aktivizē vāka pacelšana. Gadījumā, ja lietošanas laikā būs nepieciešama vāka pacelšana, vispirms nepieciešama ir barošanas kabeļa atslēgšana, tikai tad vāks var būt pacelts. Zem vāka atrodas produkta sildītājs, kas emitē augstu temperatūru. Augsta temperatūra var izraisīt nopietnus apdegumus, ugunsgrēku, kā arī bojāt citu pakļautu virsmu.

Vāks nevar būt novietots tieši uz jebkuras virsmas. Tas pasargās no virsmas no paša produkta bojājumiem savienotiem ar augstākās temperatūras ietekmi. Vāku novietot uz pamata, piegādāta kopā ar produktu. No atstāta vāka jābūt atslēgts barošanas kabelis un pacelts rokturis.

Ēdienu pagatavošanas laikā kameras iekšējo daļu un pašu ēdienu var aizskart tikai ar instrumentiem, izgatavotiem no materiāliem, izturīgiem pret produkta temperatūru. Nedrīkst lietot kailās rokas.

Ja ēdiena pagatavošanas laikā vai pēc pagatavošanas bļodas iekšā atstās pārtikas produktu atliekas, tos notīrīt pirms kārtēja ēdiena pagatavošanas. Pārtikas produktu atliekas var nodegties, izraisot dūmus, nepatīkamu smaržu, kā arī izmainīt pagatavota ēdiena garšu. Var būt arī par ugunsgrēka iemeslu. Novākšanai lietot koka vai plastikas instrumentus, izturīgus pret produkta temperatūru. Nelietot asu vai metāla instrumentu. Var bojāt bļodas un aprikojuma virsmu.

PRODUKTA APKALPOŠANA

Produkta instalācija, iedarbināšana un apkalpošana

Produktu atpakaļ, pilnīgi noņemot visus iepakojuma elementus. Ieteicams saglabāt iepakojumu, ja var būt nepieciešama produkta turpmākai transportēšanai un glabāšanai.

Produktu mazgāt saskaņā ar "Produkta konservācija" daļas norādījumiem.

Bļodu uzstādīt uz pamata (II).

Bļodas iekšā novietot pārtikas produktus. Bļodu segt ar vāku un pārbaudīt, vai vāka mala kontaktē ar bļodas vai gredzena malu. Nolaist vāka rokturu.

Pārbaudīt, vai produkta ieslēdzis atrodas „izslēgtā” pozīcijā. Laika un temperatūras kloķi jābūt uzstādīti „Off” pozīcijā.

Pieslēgt barošanas kabeļa kontaktdakšu pie pagarinātāja un pagarinātāju pie elektroapgādes tīkla.

Noteikt temperatūru ar kloķi apzīmētu „TEMP”.

Noteikt darba laiku ar kloķi apzīmētu „TIME”.

Produkts iedarbinās, ko signalizēs kontrolspuldes apzīmētas „POWER” un „HEAT”. Būs arī dzirdama ventilatora darbība, halogēna sildītājs spīdēs.

Kloķis apzīmēts „TIME” ir pilnīgi mehānisks un neatkarīgs no produkta barošanas. Pēc laika noteikšanas sāks laika atskaitīšana atpakaļ un kloķis patstāvīgi rotēs līdz „Off” pozīcijai. Kloķa aktuāla pozīcija uzrāda laiku līdz darba pabeigšanai. Darba laikā kloķa pozīcija var būt brīvi mainīta laika atskaitīšanas laikā. „Off” pozīcijas sasniegšana tiks signalizēta ar skaņas signālu, izslēgs arī kontrolspuldes.

Pēc ēdiena pagatavošanas pabeigšanas vispirms jābūt atslēgts barošanas kabelis no elektrības ligzdas, pēc tam no vāka ligzdas.

Uzmanīgi pacelt vāku ar rokturi un novietot uz pamata (III). Atstāt līdz pilnīgi atdzišanai.

Uzmanību! Vāka iekšpusē vārīšanas laikā var kondensēties ūdens tvaiks, kas var būt karsts. Jābūt uzmanīgiem, paceļot vāku, nepieļaujot ķermeņa kontaktu ar ūdeni, jo tas var izraisīt apdegumus. Ieteicam novietot vāka pamatu plakanā bļodā, piem., uz paliktņa, lai vieglāk saglabātu darba vietu tīrumā.

Uzmanīgi ēdienu no bļodas. Bļodu atstāt līdz atdzišanai. Pēc visu produkta elementu atdzišanas uzsākt konservāciju.

Uzmanību! Ja būs nepieciešama darba pabeigšana pirms noteikta laika pabeigšanas:

- pārslēgt kloķi „TEMP” uz pozīciju „Off”,
- pārslēgt kloķi „TIME” uz pozīciju „Off”,
- atslēgt barošanas kabeli no elektrības ligzdas, pēc tam no vāka ligzdas,
- pacelt vāka rokturu.

Ieslēgta „HEAT” kontrolspulde nozīmē halogēna sildītāja darbību. Produkts ir apgādāts ar temperatūras devēju, kas kontrolē sildītāja darbību. Darba laikā kontrolspulde var patstāvīgi ieslēgties un izslēgties atkarīgi no noteiktas temperatūras. Gadījumā, kad noteikta temperatūra ir augstāka un apkārtnes temperatūra ir zemāka, sildītājs ieslēgs biežāk.

BRĪDINĀJUMS! Darba laikā un tieši pēc pabeigšanas bļoda, vāks un aksesuāri novietoti bļodā uzsildās līdz augstākām temperatūrām. Esiet sevišķi piesardzīgi. Kontakts ar karstiem produkta elementiem var izraisīt nopietnus apdegumus.

Norādījumi halogēna krāsns lietošanai

Halogēna krāsns lietošana ēdienu pagatavošanai ļauj sasniegt pārākumu ēdienu pagatavošanas procesā, salīdzinot ar tradicionālām krāsnīm.

Daudzudzdevums. Halogēnā krāsns var būt izmantots: ēdienu cepšanai, cepināšanai, grilēšanai, apcepšanai, kaltēšanai, atkausēšanai un gatavošanai uz tvaika.

Holesterīna satura samazināšana. Pateicoties piespiestai karsta gaisa plūsmai, samazinās pārtikas produktu tauku saturs un holesterīna saturs.

Laika un enerģijas taupīgums. Pateicoties piespiestas karsta gaisa plūsmas efektivitātes, ēdienu pagatavošanai ir nepieciešams mazākais laika un enerģijas daudzums.

Garšas īpašību saglabāšana. Pārāk ilgs laiks un pārāk augstā temperatūra viegli atņem ēdieniem garša īpašību. Pateicoties vieglai laika un temperatūras kontrolēšanai, šī problēma ir izšķirta.

Turpmāk sniedzam ieteikumus ēdienu pagatavošanai halogēna krāsnī. Lūdzam tos izmantot kā norādījumus, kas var būt modificēti atkarīgi no vajadzībām.

Cepšana. Novietot ēdienu tieši uz restes. Biezu gaļas gabalu gadījumā pagriezt tos cepšanas laika pusē. Apcepšanas laiks un temperatūra ir atkarīgi no ēdienu lieluma un tauku satura, kā arī no gaidīta gala efekta.

Cepināšana. Var būt sasniegts arī kartupeļu cepināšanas dziļā eļļā efekts bez cepināšanas dziļā eļļā. Svaigi pagrieztus kartupeļus arī nogremdēt eļļā, nokāst tauku pārmēru, pēc tam uzsildīt krāsnī. Pateicoties taukiem arī kartupeļos cepināti arī būs kraukšķīgi.

Cālēna gabalus nogremdēt sviestā, pēc tam cepināšanas eļļā, nokāst tauku pārmēru, pēc tam uzsildīt krāsnī.

Apcepšana. Maizes šķēles novietot uz maizes restes un pēc tam bļodā. Novērot maizi pagatavošanas laikā. Apcepšanu pārtraukt pēc attiecīgu efektu sasniegšanas. Rupja maize jābūt novietota uz maizes restes un pēc tam bļodā uz dažādām minūtēm maksimālā temperatūrā. Tas ļaus atjaunot kraukšķīgumu.

Atkausēšana. Atkausējamu ēdienu novietot bļodā, noteikt temperatūru 100°C, pārbaudīt produkta stāvokli ik pēc 5-10 minūtēm.

Gatavošana uz tvaika. Gatavošana uz tvaika ir iespējama citu ēdienu pagatavošanas laikā. Ēdienu gatavošanai uz tvaika novietot uz alumīnija plēves, pieliet mazliet ūdens un blīvi ietīt alumīnija plēvē.

Var arī pievienot nedaudz (ap 1 cm augstuma) ūdeni bļodā, un ēdienu pagatavošanai novietot uz augstākās restes.

Tabulā ir uzrādīti piemēra laiki un temperatūras ēdiena pagatavošanai. Parametri jābūt pielāgoti pārtikas produktu daudzumam un vajadzīgam gala efektam

Ēdiena veids	Laiks [min.]	Temperatūra [°C]
Cālēns	30 – 40	180 – 200
Zivs	10 – 15	130 – 150
Mitka	10 – 12	140 – 160
Omārs	12 – 15	140 – 160
Garneles	10 – 12	150 – 180
Desa	10 – 13	120 – 150
Graudzēti zemesrieksti	10 – 15	140 – 160
Apcepta maize	8 – 10	120 – 140
Kartupeļi	12 – 15	180 – 200
Vistas spārniņi	15 – 20	150 – 180
Krabis	10 – 13	140 – 160
Hot-dogi	5 – 8	190 – 210
Grilētas ribiņas	18 – 20	220 – 240

Produkta konservācija

UZMANĪBU! Jebkura konservācijas darbība var būt veikta ar izslēgto produkta barošanu. **Tāpēc kontaktdakša no elektrības ligzdas un produkta vāka ligzdas jābūt izslēgta.**

UZMANĪBU! Produkta vāks nevar būt nogremdēts ūdenī vai jebkurā citā šķīdumā. Vāks nevar būt mazgāts zem ūdens strūkļas, trauku mazgājamās mašīnās vai ūdenī ar lielu spiedienu.

UZMANĪBU! Pirms mazgāšanas sākuma pagaidīt līdz visu produkta elementu atdzišanai. Karstas bļodas kontakts ar auksto ūdeni var izraisīt bļodas bojāšanu.

Produkts ir paredzēts ēdienu pagatavošanai bļodā, tāpēc jābūt saglabāta attiecīga higiēna, lai pagatavoti ēdieni būtu droši.

Bļoda un aksesuāri var būt mazgāti ūdenī. Pielaujama ir arī bļodas un aksesuāru mazgāšana - bez alumīnija iztvaikotāja - trauku mazgājamā mašīnā. Nav ieteicama pārāk bieža mazgāšana trauku mazgājamā mašīnā, jo tas var sabojāt mazgātu elementu virsmu. Tīrīšanai izmantot vieglus trauku mazgāšanas līdzekļus. Šķīduma atlieku novākt ar valgu lupatiņu (vāks) vai noskalot ar ūdeni (pārējie elementi). Pēc tīrīšanas produktu nosusināt vai atstāt līdz izžūšanai.

Produktu notīrīt pirms pirmās lietošanas un pēc katrās lietošanas, gaidot līdz pilnīgai atdzišanai. Notīrīt visas pārtikas produktu atliekas no produkta virsmas, lai pasargātos no piededzināšanas kārtējās lietošanas laikā, kā arī no produkta efektivitātes samazināšanas.

Tīrīšanai nelietot šķīdinātājus, kodīgu vielu, alkoholu, benzīnu vai abrazīvu līdzekļus.
Ventilācijas caurumus tīrīt ar putekļusūcēju.

Tvaika tīrīšanas programma

Produkts ir apgādāts ar speciālu funkciju, kas ļauj vienkārši un droši notīrīt vāka sildītāju. Lai to darītu, ieliet bļodā ūdeni, ap 5 cm no bļodas dibena. Segt bļodu ar vāku, nelietot bļodas tilpuma palielināšanas gredzenu. Produktu pieslēgt pie elektrības, līdzīgi kā ēdienu pagatavošanai.

Temperatūras regulācijas kloķi pārslēgt uz pozīciju „Thaw Wash”. Laika regulēšanas kloķi pārslēgt uz 10 minūtēm.

Pēc tīrīšanas pabeigšanas atslēgt elektrības kabeli un pārbaudīt efektus. Ja nepieciešami, operāciju atkārtot.

Halogēna sildītājs nevar būt tīrīts ar citām metodēm. Pārmērīgas piesārņošanas gadījumā lūdzam kontaktēties ar ražotāja autorizēto servisu.

Produkta glabāšana un transportēšana

Produktu glabāšanas laikā turēt slēgtās telpās, sargāt no putekļiem, piesārņojumiem un mitruma. Ieteicama produkta glabāšana oriģinālā iepakojumā.

Produktu glabāt darba pozīcijā. Nenovietot produktus slāņos. Glabāšanas laikā novietot neko uz produkta.

Produktu transportēt rūpnieciskā iepakojumā. Sargāt no pārmērīgām vibrācijām transportēšanas laikā. Transportēšanas laikā novietot neko uz produkta.

TEHNISKIE PARAMETRI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība	
		67640	67641
Kataloga numurs		67640	67641
Nomināls spriegums	[V~]	220 - 240	220 - 240
Nominālā frekvence	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Nomināla jauda	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Izolācijas klase		I	I
Bļodas tilpums	[l]	12	12
Bļodas tilpums ar gredzenu	[l]	17	17
Darba temperatūra	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Darba laiks	[min]	0 - 60	0 - 60
Svars neto (vāks)	[kg]	1,8	1,9

CHARAKTERISTIKA ZAŘÍZENÍ

Halogenový combivar je zařízení určené pro ohřívání, opékání a přípravu potravin, které vyžadují tepelné opracování. Combivar používá pro tepelné opracování vynucený oběh horkého vzduchu, což umožňuje rovnoměrné ohřívání pokrmů. Díky plynulé regulaci teploty můžete přizpůsobit provozní parametry zařízení svým požadavkům. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz výrobku závisí na správném používání, proto:

Dříve než začnete používat výrobek, přečtěte si celý návod a uschovejte si jej.

Za veškeré škody a úrazy vzniklé v následku používání zařízení v rozporu s určením, nedodržování bezpečnostních předpisů a pokynů tohoto návodu nenese dodavatel odpovědnost. Používání zařízení v rozporu s určením má za následek také ztrátu nároků uživatele ze záruky a také z titulu ručení.

VYBAVENÍ

Zařízení se dodává smontované a nevyžaduje montáž. Před zahájením používání výrobku odstraňte veškerý obalový materiál a přepravní pojistky. Proveďte také přípravné činnosti popsané v další části návodu. Zařízení se dodává se dvěma rošty s různou výškou, ocelovým prstencem zvětšujícím objem nádoby, stojanem na chléb, výparníkem, pánví, držákem a základnou nádobu.

OBEČNÉ POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Zařízení bylo navrženo pro domácí použití a nesmí se používat pro komerční účely, např. v gastronomických zařízeních. Zařízení slouží pouze k tepelnému opracování pokrmů, vložených přímo do nádoby. Zařízení se nesmí používat pro jiné účely. Zařízení není určeno k ohřívání a vaření vody nebo jiných tekutin. Zařízení neslouží k přípravě pokrmů jako je hluboké fritování. Do nádoby nevkládějte potraviny v plastových obalech.

Vodu používejte pouze pro vaření v páře a pro čištění zařízení. Oba postupy jsou popsány v další části návodu.

Zařízení neopravujte, nerozebírejte nebo neopravujte sami. Veškeré opravy zařízení musí provést autorizovaná opravná.

Zařízení nenechávejte během provozu bez dohledu.

VAROVÁNÍ! Zařízení se během provozu zahřívá na vysokou teplotu, nedotýkejte se nádoby, víka a jiných součástí v nádobě během provozu a ihned po jeho ukončení, protože hrozí nebezpečí vážného popálení.

Zařízení nesmí používat děti mladší 8 let a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, ledaže budou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a pocho-pily z toho vyplývající nebezpečí. Děti se nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez příslušného dohledu.

Pokyny týkající se přepravy a instalace zařízení

Zařízení postavte na tvrdý, plochý, rovný, nehořlavý a žáruvzdorný povrch. Povrch musí udržet hmotnost samotného zařízení a jeho obsahu. Kolem zařízení zajistěte alespoň 10 cm volného prostoru, nad zařízení neumísťte nežáruvzdorné předměty. Umožní to správnou ventilaci zařízení. Nestavějte v blízkosti hran, např. stolu.

Zařízení nestavějte v blízkosti lehce hořlavých materiálů, např. záclon nebo závěsů.

Nádobu vždy stavějte na základnu. Základna má úchyty usnadňující přemístění nádoby a izoluje nádobu od povrchu. Pokud nádobu postavíte přímo na povrch, může se poškodit povrch a nádobu v následku působení vysoké teploty.

Nad zařízením neumísťte žádné elektrické spotřebiče. Během provozu se uvolňuje vodní pára, která může způsobit zkrat elektrické instalace a v následku úraz elektrickým proudem.

Do zařízení nevrtejte žádné otvory a také neprovádějte žádné úpravy nepopsané v návodu.

Zařízení přenášíte pouze studené uchopením za úchyty základny a úchyt víka. Zařízení nepřemísťte tažením na napájecí kabel. Teplota v místě postavení a používání zařízení musí činit +10 °C + +38 °C a relativní vlhkost musí být nižší než 90 % bez kondenzace vodní páry.

Pokyny k připojení zařízení k napájení

Před připojením zařízení k napájení se ujistěte, že napětí, frekvence a výkon elektrické sítě odpovídá hodnotám uvedeným na typovém štítku zařízení. Zástrčka musí odpovídat zásuvce. Neprovádějte žádné úpravy zástrčky nebo zásuvky pro jejich přizpůsobení.

Zařízení připojujete pouze do samostatné síťové zásuvky. Nepoužívejte prodlužovací kabely, rozbočovače a dvojitě zásuvky. Proudový obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou alespoň 16 A.

Zabraňte styku napájecího kabelu s ostrými hranami a horkými předměty a povrchy. Během provozu zařízení mějte napájecí kabel vždy úplně rozvinutý a položený tak, aby nepřekážel při obsluze zařízení. Uložení napájecího kabelu nesmí způsobit nebezpečí zakopnutí. Síťová zásuvka musí být umístěna tak, abyste vždy mohli rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu. Při vytažování zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za kryt zástrčky, nikdy za kabel.

Pokud se napájecí kabel nebo zástrčka poškodí, ihned je odpojte od elektrické sítě a nechte je vyměnit v autorizovaném servisu výrobce. Zařízení nepoužívejte s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Napájecí kabel nebo zástrčku nelze opravit v případě jejich poškození, nechte je vyměnit za nové bezzávadné.

Pokyny k používání zařízení

VAROVÁNÍ! Nádoba a víko mohou být po použití horké. Nedotýkejte se jich, protože hrozí vážné popálení. Počkejte, až zařízení vychladne. Pokud budete muset přenést zařízení před vychladnutím, uchopte jej pouze za k tomu určené úchyty. Používejte žáruvzdorné ochranné rukavice.

Ujistěte se, že podlaha v místě používání zařízení není kluzká. Zabrání to uklouznutí, které může způsobit vážný úraz.

Potravin vložené do nádoby nesmí vyčnívat nad její okraj. Okraj víka a nádoby se musí stýkat po celé délce/

Pokrmu po celou dobu přípravy sledujte a zabraňte připálení. Pokrmu ponechané bez dohledu se mohou spálit, což může být příčinou požáru a vážného popálení.

Víko přenášejte pouze uchopením za úchyt. Víko je vybaveno pojistkou, která přerušuje napájení. Pojistka se aktivuje nadzvednutím úchyty víka. Pokud při používání zařízení budete muset zvednout víko, nejprve od něj odpojte napájecí kabel a teprve pak jej zvedněte. Pod víkem se nachází topný článek zařízení, ze kterého sálá vysoká teplota. Vysoká teplota může být příčinou vážného popálení, požáru a také může poškodit jiné povrchy vystavené jejímu působení.

Víko neodkládejte přímo na žádný povrch. Zabrání to poškození povrchu a samotného zařízení v následku působení vysoké teploty. Víko vždy odkládejte na podstavec dodaný se zařízením. Odložené víko musí mít odpojený napájecí kabel a zvednutý úchyt. Při přípravě pokrmů se dotýkejte vnitřku nádoby a samotných pokrmů pouze pomocí žáruvzdorného náčiní. Nepoužívejte k tomu holé ruce.

Pokud při přípravě pokrmů nebo po jejím ukončení zůstanou v nádobě zbytky potravin, odstraňte je před přípravou dalšího pokrmu. Zbytky potravin mohou hořet a způsobit kouř, nepříjemný zápach a také ovlivnit chuť připraveného jídla. Mohou být také příčinou požáru. K odstranění zbytků používejte dřevěné nebo plastové žáruvzdorné nástroje. Nepoužívejte špičaté nebo kovové nástroje. Takové nástroje mohou poškodit povrch nádoby a příslušenství.

OBSLUHA ZAŘÍZENÍ*Instalace, zprovoznění a obsluha zařízení*

Zařízení vybalte, a odstraňte veškerý obalový materiál. Obal uschovejte pro pozdější případnou přepravu a uskladnění zařízení. Zařízení vyčistěte podle pokynů z kapitoly „Údržba zařízení“.

Nádobu postavte na základnu (II).

Do nádoby vložte potraviny. Na nádobu nasadte víko a ujistěte se, že okraj víka přiléhá k hraně nádoby nebo okraji prstence. Sklopte úchyt víka.

Ujistěte se, že přepínač zařízení je v poloze „vypnuto“. Otočné regulátory času a teploty musí být nastaveny v poloze „Off“.

Zástrčku napájecího kabelu připojte k zařízení a pak do síťové zásuvky.

Nastavte provozní teplotu pomocí otočného regulátoru „TEMP“.

Nastavte dobu provozu pomocí otočného časovače „TIME“.

Zařízení se spustí a rozsvítí se kontrolky „POWER“ a „HEAT“. Budete také slyšet práci ventilátoru a bude svítit halogenový topný článek.

Otočný časovač „TIME“ je zcela mechanický a nezávislý na napájení zařízení. Po nastavení začne odpočítávat čas a začne se otáčet ve směru polohy „Off“. Aktuální poloha regulátoru znázorňuje, kolik minut zbývá do ukončení práce. Můžete libovolně (v rozsahu práce) měnit polohu časovače během odpočítávání nastaveného času. Po dosažení polohy „Off“ zazní zvukový signál a zhasnou také obě světelné kontrolky.

Po ukončení přípravy pokrmu nejprve odpojte napájecí kabel ze síťové zásuvky a pak ze zásuvky ve víku zařízení.

Pak opatrně zvedněte víko za úchyt a odložte jej na stojan (III). V této poloze jej nechte zcela vychladnout.

Upozornění! Během vaření se na vnitřní straně víka může srážet vodní pára, která může být horká. Buďte opatrní při zvedání víka a vyhněte se styku s kondenzátem, což může být příčinou popálení. Stojan víka umístěte do ploché nádoby, např. na táč, který usnadní udržet místo práce v čistotě.

Opatrně vytáhněte pokrm z nádoby. Nádobu nechte vychladnout. Po vychladnutí všech součástí zařízení proveďte údržbu.

Upozornění! Pokud budete muset ukončit práci před uplynutím nastaveného času:

- nastavte otočný regulátor „TEMP“ do polohy „Off“,
- nastavte otočný časovač „TIME“ do polohy „Off“,
- odpojte napájecí kabel ze síťové zásuvky a pak ze zásuvky ve víku zařízení,
- zvedněte úchyt víka.

Svícení kontrolky „HEAT“ indikuje provoz halogenového topného článku. Zařízení je vybaveno senzorem teploty, který kontroluje provoz topného článku. Během provozu se indikační kontrolka zapíná a vypíná automaticky v závislosti na nastavené teplotě. Čím vyšší je nastavená teplota a nižší okolní teplota, tím častěji se bude spouštět topný článek.

VAROVÁNÍ! Během provozu a přímo po jeho ukončení se nádoba, víko a příslušenství umístěné v nádobě zahřívají na vysokou teplotu. Buďte opatrní. Styk s rozžhavenými součástmi zařízení může způsobit vážné popálení.

Rady k používání halogenového combivaru

Používání halogenového combivaru k přípravě potravin zajišťuje převahu nad procesem přípravy potravin v klasické troubě.

Multifunkční použití. Halogenový combivar můžete používat pro: pečení, smažení, grilování, opékání, sušení a rozmrazování potravin a pro vaření v páře.

Snížení obsahu cholesterolu. Díky používání nuceného oběhu vzduchu ztenčuje se tuková tkáň potravin a snižuje se obsah cholesterolu.

Úspora času a energie. Díky vysokému výkonu nuceného oběhu vzduchu při přípravě potravin je možné snížit čas a energii.

Zachování chuťových hodnot. Příliš dlouhý čas a příliš vysoká teplota snadno zbavují potraviny chuťových hodnot. Díky snadnější kontrole času a teploty můžete vyřešit tento problém.

Níže jsou uvedeny rady k přípravě potravin v halogenovém combivaru. Považujte je za pokyny, které můžete přizpůsobit požadavkům.

Pečení. Potraviny položte přímo na rošt. Velké kousky masa otočte v polovině doby přípravy. Doba a teplota opékání závisí na velikosti a obsahu tuku potravin a také na požadovaném koncovém výsledku.

Fritování. Můžete dosáhnout efektu hlubokého fritování hranolek bez hlubokého fritování. Hranolky připravené z čerstvých brambor ponořte do tuku, nechte je odkapat a pak ohřejte v combivaru. Tuk uvolňující se z hranolek způsobí, že fritované hranolky budou křupavé.

Kousky kuřete ponořte do másla a pak do fritovacího oleje, nechte odkapat přebytek tuku a pak ohřejte v combivaru.

Opékání. Krajce chleba položte na podstavec a vložte do nádoby. Sledujte chléb během přípravy. Opékání přerušete, když zpozorujete požadovaný efekt. Krajce starého chleba položte na podstavec a vložte do nádoby na několik minut při maximální teplotě. Obnoví to jejich křupavost.

Rozmrazování. Potraviny určené k rozmrazení vložte do nádoby, nastavte teplotu 100 °C, kontrolujte stav každých 5–10 minut.

Vaření v páře. Vařit v páře můžete při přípravě jiných jídel. Potraviny určené pro vaření v páře položte na hliníkovou fólii, přidejte trochu vody a těsně zabalte.

Můžete také nalít trochu (asi 1 cm) vody na dno nádoby a potraviny určené pro vaření v páře položte na vysoký rošt.

Tabulka uvádějící příkladové časy a teploty přípravy potravin. Parametry přizpůsobte množství potravin a požadovanému koncovému výsledku.

Druh potraviny	Čas [min]	Teplota [°C]
Kuře	30–40	180–200
Ryba	10–15	130–150
Pečivo	10–12	140–160
Humr	12–15	140–160
Krevety	10–12	150–180
Klobása	10–13	120–150
Pražené arašidy	10–15	140–160
Opékaný chléb	8–10	120–140
Brambory	12–15	180–200
Kuřecí křídýlka	15–20	150–180
Krab	10–13	140–160
Hot dog	5–8	190–210
Grilovaná žebírka	18–20	220–240

Údržba zařízení

UPOZORNĚNÍ! Veškerou údržbu provádějte při zařízení odpojeném od napájení. **Za tímto účelem vy táhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky a ze zásuvky ve víku zařízení.**

UPOZORNĚNÍ! Víko zařízení neponořujte do vody nebo jakékoli jiné tekutiny. Víko nemýjte pod tekoucí vodou, v myčkách nebo pod vysokým tlakem.

UPOZORNĚNÍ! Dříve než začnete zařízení čistit, nechte vychladnout všechny součásti. Rozehřátá nádoba může při styku se studenou vodou popraskat.

Zařízení slouží při přípravu potravin vložených do nádoby, proto zajistěte příslušnou hygienu, aby příprava potravin byla bezpečná. Nádobu a příslušenství čistěte pod proudem tekoucí vody. Nádobu a příslušenství s výjimkou výparníku vyrobeného z hliníku můžete mýt také v myčce. Nedoporučuje se však příliš časté mytí v myčce, proto to může poškodit povrch mytých součástí.

K čištění použijte jemný čistící přípravek na nádobí. Zbytky roztoku odstraňte hadříkem navlhčeným vodou (víko) nebo opláchněte proudem tekoucí vody (ostatní součásti). Zařízení po vyčištění otřete do sucha nebo nechte uschnout.

Zařízení vyčistěte před prvním použitím a po každém použití, vždy jej nechte zcela vychladnout. Odstraňte všechny zbytky potravin, které zůstaly v zařízení, zabrání to jejich připalování při opětovném použití a také zabrání snížení výkonu zařízení.

K čištění nepoužívejte rozpouštědla, leptavé prostředky, alkohol, benzin nebo brusné prostředky.

Větrací otvory víka vyčistěte vysavačem.

Program párního čištění

Zařízení má speciální funkci, která umožňuje snadno a bezpečně vyčistit topný článek pod víkem. Za tímto účelem nalijte na dno nádoby vodu, tak aby hladina byla asi 5 cm nad dnem nádoby. Nádobu zakryjte víkem, nepoužívejte prstenec zvětšující objem nádoby. Zařízení připojte k napájení jako v případě přípravy pokrmů.

Otočný regulátor teploty nastavte do polohy „Thaw Wash“. Otočný regulátor teploty nastavte na 10 minut.

Po ukončení čištění odpojte napájecí kabel a zkontrolujte výsledek. Bude-li třeba, opakujte postup.
Halogenový topný článek nečistěte jiným způsobem. Pokud bude příliš znečištěný, kontaktujte autorizovaný servis výrobce.

Úschova a přeprava zařízení

Zařízení uchovávejte v uzavřených prostorách, chraňte proti prachu, nečistotám a vlhkosti. Zařízení uchovávejte v továrním obalu.
Zařízení uchovávejte v továrním obalu v pracovní poloze. Zařízení nestohujte. Na uchovávané zařízení nic nepokládejte.
Zařízení přepravujte v továrním obalu. Chraňte jej proti silným otřesům při přepravě. Na zařízení nic nepokládejte při přepravě.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota	
Katalogové číslo		67640	67641
Jmenovité napětí	[V~]	220–240	220–240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50–60	50–60
Jmenovitý příkon	[W]	1200–1400	1200–1400
Třída izolace		I	I
Objem nádoby	[l]	12	12
Objem nádoby s prstencem	[l]	17	17
Provozní teplota	[°C]	65–250	65–250
Čas provozu	[min]	0–60	0–60
Hmotnost netto (vika)	[kg]	1,8	1,9

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Halogénový hrniec je výrobkom, ktorý je určený na ohrievanie, zapekanie a varenie jedál vyžadujúcich si tepelné spracovanie. Hrniec používa na tepelné spracovanie vynútené prúdenie horúceho vzduchu, čo umožňuje rovnomerný ohrev jedál. Vďaka plynulej regulácii teploty v širokom rozsahu, môžete upraviť parametre prevádzky výrobku podľa svojich predstáv. Správna, spoľahlivá a bezpečná práca výrobku závisí od správnej prevádzky, preto:

Pred použitím výrobku sa oboznáňte s celým návodom na uvedenie do prevádzky a návod si uchovajte.

Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody a zranenia, ktoré vznikli v dôsledku použitia výrobku v rozpore s jeho určením, nedodržiavania bezpečnostných pravidiel a pokynov zahrnutých v tomto návode. Používanie výrobku v rozpore s jeho určením spôsobuje tiež stratu užívateľských práv na záruku a vady.

VYBAVENIE

Výrobok je dodaný v kompletnom stave a nevyžaduje ďalšiu montáž. Pred použitím tohto výrobku by ste mali odstrániť všetky obalové prvky a zabezpečenia počas dopravy. Požadované sú tiež prípravné činnosti opísané v ďalšej časti návodu. Výrobok je dodávaný s dvoma roštami o rôznej výške, oceľovým prsteňom, ktorý zvyšuje kapacitu misy, stojanom na chlieb, výparníkom, kliešťami a stojanom na misu.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE

Výrobok je určený na domáce použitie a je zakázané jeho používanie na komerčné účely, napr. v stravovacích zariadeniach. Tento výrobok sa používa iba na tepelné spracovanie jedál, ktoré sú umiestnené priamo v mise, je zakázané používanie výrobku na činnosti iného charakteru. Výrobok sa nepoužíva na zohrievanie a varenie vody, alebo iných kvapalín. Výrobok sa nepoužíva na prípravu jedál bez vyprážania na hlbokom tuku. Neumiestňujte v miske jedlá v baleniach z plastu.

Voda môže byť použitá len pre varenie na pare, alebo na čistenie výrobku. Oba procesy sú opísané v nasledujúcich častiach návodu.

Je zakázané vykonávať samostatne opravy, demontáž, alebo modifikáciu výrobku. Všetky opravy výrobku musia byť vykonané v autorizovanom servise.

Pri práci by ste mali mať výrobok pod dohľadom po celý čas.

UPOZORNENIE! Výrobok sa počas práce zahrieva na vysokú teplotu, nedotýkajte sa misy, veka a iných prvkov zariadenia umiestnených vo vnútri misy počas prevádzky, a bezprostredne po jej zakončení, pretože to hrozí vážnym popálením.

Tento výrobok nemôžu používať deti do minimálne 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, a osoby s nedostatkom skúseností a znalostí zariadenia. Je to možné len v prípade, že budú kontrolované, alebo dôjde k ich oboznámeniu sa s návodom, pokiaľ ide o používanie výrobku bezpečným spôsobom tak, aby si boli vedomé rizík spojených s prevádzkou zariadenia. Deti by sa nemali hrať s výrobkom. Deti bez kontroly by nemali vykonávať čistenie a údržbu zariadenia.

Odporúčania týkajúce sa dopravy a inštalácie výrobku

Tento výrobok môže byť umiestnený iba na pevnom, plochom, vodorovnom a nehorľavom podklade, ktorý je odolný voči vysokým teplotám. Podklad musí vydržať hmotnosť zariadenia a potravín, ktoré sú v ňom uložené.

Mali by ste zabezpečiť medzeru aspoň 10 cm okolo bočných stien výrobku a nad výrobkom neukladajte materiály, ktoré nie sú odolné voči vysokým teplotám. Umožní to správnu ventiláciu výrobku. Neumiestňujte zariadenie v blízkosti okraja, napr. stola.

Neumiestňujte výrobok v blízkosti horľavých materiálov, napr. záclon, alebo závesov.

Miska by mala byť vždy postavená na stojane. Stojan má rukoväťe uľahčujúce prenášanie misy a zaisťujú oddelenie misy od podkladu. Umiestnenie misy priamo na podklade môže viesť k poškodeniu podkladu a misy v dôsledku pôsobenia vysokej teploty. Neumiestňujte nad výrobok žiadne elektrické zariadenia. Počas prevádzky sa uvoľňuje vodná para, ktorá môže spôsobiť elektrický skrat a môže byť príčinou úrazu elektrickým prúdom.

Je zakázané vŕtať do výrobku akékoľvek otvory, rovnako ako akékoľvek jeho iné modifikácie, ktoré nie sú opísané v návode na obsluhu.

Výrobok môžete prenášať len ochladený, chytajúc za rukoväťe stojana misy a veka. Nepresúvajte výrobok ťahaním za napájací kábel.

Teplota v mieste inštalácie a pri používaní výrobku musí byť v rozmedzí +10 °C + +38 °C, relatívna vlhkosť musí byť nižšia ako 90% bez kondenzácie vodnej pary.

Odporúčania týkajúce sa pripojenia zariadenia k napájaniu

Pred pripojením výrobku k zdroju napájania sa uistite, že napätie, frekvencia a účinnosť napájacej siete zodpovedajú hodnotám viditeľným na typovom štítku výrobku. Zástrčka musí zapadnúť do zásuvky. Je zakázané prerábanie zástrčky, alebo zásuvky akýmkoľvek spôsobom podľa svojho uváženia.

Výrobok musí byť pripojený priamo k jednej zásuvke napájacej siete. Nepoužívajte predžhovacie káble, rozvodky a dvojité zásuvky. Napájací sieťový obvod musí mať ochranný prevod a zabezpečenie aspoň 16 A.

Vyhňte sa kontaktu napájacieho kábla s ostrými hranami, horúcimi predmetmi a plochami. Počas prevádzky výrobku musí byť napájací kábel vždy plne rozotiahnutý, a mal by byť položený tak, aby nepredstavoval prekážku pri obsluhu výrobku. Položenie sieťového kábla nemôže spôsobiť zapornutie. Sieťová zásuvka by mala byť umiestnená v takom mieste, aby bolo vždy možné rýchlo odpojiť zástrčku kábla od výrobok. Pri odpájaní zástrčky napájacieho kábla vždy ťahajte za kryt zástrčky, nikdy nie za kábel. Ak je napájací kábel, alebo zástrčka poškodená, okamžite ich odpojte od siete a obráťte sa na autorizovaný servis výrobcu za účelom ich výmeny. Nepoužívajte výrobok s poškodeným napájacím káblom, alebo zástrčkou. Napájací kábel, alebo zástrčka nemôžu byť opravované, v prípade ich poškodenia, musia byť nahradené novými prvkami bez vád.

Ďalšie tipy týkajúce sa používania výrobku

UPOZORNENIE! Misa a veko môžu byť po použití horúce. Nedotýkajte sa ich, pretože si môžete spôsobiť vážne popáleniny. Počkajte až kým ochladnú všetky prvky výrobku. Ak dôjde k potrebe preniesť tieto prvky pred ich vychladnutím, mali by ste ich chytať len za rukoväte, ktoré sú určené pre tento účel. Mali by ste používať rukavice, ktoré Vás ochránia pred pôsobením vysokej teploty. Uistite sa, že podlaha v blízkosti miesta použitia výrobku nie je kľzká. Zabráňte tým sklznutiu, ktoré by mohlo spôsobiť vážne úrazy.

Potravinárske výrobky umiestnené v mise nemôžu vyčnievať cez okraj misy. Okraj veka a misy musia mať so sebou kontakt po celom obvode/

Pri príprave jedál by ste ich mali po celú dobu kontrolovať a zabrániť tak ich pripáleniu. Jedlo ponechané bez dozoru sa môže spáliť, čo môže spôsobiť požiar a vážne popáleniny.

Veko musí byť prenášané držiak ho za rukoväť. Veko je opatrené poistkou, ktorá odpája napájanie. Poistka sa aktivuje zdvihnutím rukoväte veka. Ak dôjde počas užívania výrobku k potrebe zdvihnúť veko, tak je potrebné najprv odpojiť napájací kábel a veko zdvihnúť len potom. Pod vekom sa nachádza ohrievač, ktorý vyžaruje vysokú teplotu. Vysoká teplota môže spôsobiť vážne popáleniny, požiar, a môže tiež poškodiť iné povrchy vystavené jej pôsobeniu.

Veko by nemalo byť odkladané priamo na akýkoľvek povrch. Zabráňte tým poškodeniu povrchu a samotného výrobku voči pôsobeniu vysokej teploty. Veko by malo byť vždy odložené na stojane dodávaným spolu s výrobkom. Zaparkoval kryt mal odpojiť napájací kábel a zdvihol kľučku.

V priebehu prípravy jedál vo vnútri komory a samotných jedál, by ste sa ich mali dotýkať iba nástrojmi vyrobenými z takých materiálov, ktoré znesú teplotu vytváranú výrobkom. Je zakázané používať na tento účel holé ruky.

Ak v priebehu, alebo po príprave jedla zostanú vo vnútri misy zvyšky potravín, tak by ste ich mali odstrániť pred prípravou ďalšieho jedla. Zvyšky potravín sa môžu spáliť, čo má za následok dym, nepríjemný zápach, a môže to tiež ovplyvniť chuť hotového jedla. Môžu byť tiež príčinou požiaru. Na ich odstránenie by ste mali používať nástroje vyrobené z dreva, alebo z plastu, ktoré znesu teplotu vytváranú výrobkom. Nepoužívajte ostré nástroje a nástroje, ktoré sú vyrobené z kovu. Tieto nástroje môžu poškodiť povrch misy a vybavenia.

OBSLUHA VÝROBKU

Inštalácia, uvedenie do prevádzky a obsluha výrobku

Rozbalte výrobok, odstráňte všetky obalové prvky a odporúčame ich ponechať, môže byť užitočné pri neskoršej preprave či skladovaní výrobku.

Výrobok umyte zhodne s pokynmi opísanými v bode „Údržba výrobku“.

Misu postavte na stojane (II).

Vložte do vnútra misy potraviny. Misu prikyte vekom a uistite sa, že okraj veka prilieha k okraju misy, alebo k okraju prsteňa. Uvoľnite rukoväť veka.

Uistite sa, že je spínač výrobku nastavený v pozícii „vypnutý“. Gombíky riadenia času a teploty by mali byť nastavené v pozícii označenej „Off“.

Pripojte zástrčku napájacieho kábla k výrobku a potom do zásuvky.

Nastavte prevádzkovú teplotu pomocou gombíka s nápisom „TEMP“.

Nastavte prevádzkový čas pomocou gombíka s nápisom „TIME“.

Výrobok sa zapne, čo bude signalizované zasvietenými kontrolkami označenými „POWER“ a „HEAT“. Budete tiež počuť prácu ventilátora a budete vidieť svietenie halogénového ohrievača.

Gombík označený „TIME“; je úplne mechanický a nezávislý od napájania výrobku. Po nastavení začne merať čas späť a samostatne sa otáčať v smere ku pozícii označenej „Off“. Aktuálna pozícia gombíka ukazuje koľko minút zostalo na dokončenie práce. Môžete ľubovoľne (počas práce) zmieňať pozíciu gombíka aj počas vopred nastaveného času. Dosiahnutie pozície označenej „Off“ bude signalizované zvukovým signálom z zhasnúť tiež obidve kontrolky.

Po dokončení prípravy potravín je potrebné najprv odpojiť napájací kábel zo zásuvky, a následne od zásuvky na veku výrobku.

Potom opatrne zdvihnite veko za rukoväť a odložte ho na stojan (III). Ponechajteho v tejto pozícii, až kým úplne vychladne.

Pozor! Na vnútornej strane veka sa môže počas varenia skondenzovať vodná para, ktorá môže byť horúca. Budte opatrní pri otváraní veka a vyhňte sa kontaktu tela s vodou, ktorá môže spôsobiť popáleniny. Odporúča sa, aby stojan veka stál na plochej nádobe, napr. tácke, ktorá uľahčí udržanie čistoty na mieste pracy.

Opatrne vyberte jedlo z misy. Misu nechajte vychladnúť. Po ochladení všetkých prvkov výrobku, by ste mali pristúpiť k údržbe.

Pozor! Ak dôjde k potrebe dokončenia práce pred uplynutím nastaveného času, je potrebné:

- otočiť gombík označený „TEMP“ do pozície označenej „Off“,
- otočiť gombík označený „TIME“ do pozície označenej „Off“,
- odpojiť napájací kábel zo zásuvky a potom od zásuvky na veku výrobku,
- uvoľniť rukoväť veka.

Svietenie kontrolky označenej „HEAT“ označuje prácu halogénového ohrievača. Výrobok je vybavený teplotným čidlom, ktoré kontroluje prácu ohrievača. Počas prevádzky sa môže svetelná kontrolka samostatne zapínať a vypínať podľa nastavenej teploty. Čím vyššia je nastavená teplota a nižšia teplota okolia, tým častejšie bude zapínaný ohrievač.

UPOZORNENIE! Pri prevádzke a ihneď po jej dokončení sa: misa, veko a príslušenstvo nachádzajúce sa v mise, zahrievajú do vysokej teploty. Buďte tak opatrní. Kontakt s horúcimi prvkami výrobku môže viesť k vážnym popáleninám.

Tipy pre používanie halogénového hrnca

Použitie halogénového hrnca umožňuje prípravu potravín, poskytuje výhodu oproti spôsobu prípravy potravín v tradičnej rúre. Multifokálnosť. Halogénový hrniec môže byť použitý na: pečenie, vyprážanie, grilovanie, opekanie, sušenie a rozmrazovanie jedál, a varenie na pare.

Znižovanie hladiny cholesterolu. Použitím núteného obehu vzduchu nasleduje zníženie tukového tkaniva potravín o zníženie hladiny cholesterolu.

Šetrí čas a energiu. Vďaka vysokej účinnosti metódy núteného prúdenia vzduchu na prípravu potravín, je možné zníženie času a energie.

Zachovanie chuťových hodnôt. Príliš dlhý čas a príliš vysoká teplota môže ľahko pripraviť potraviny o chuťové hodnoty, no vďaka jednoduchému ovládaniu teploty a času, môžete tento problém vyriešiť.

Nižšie sú uvedené tipy na prípravu potravín v halogénovom hrnci. Mali by ich chápať ako nápovedu, ktorú je možné upraviť v závislosti od potrieb.

Pečenie. Umiestnite potraviny priamo na rošte. V prípade hrubých kúskov mäsa, by ste ich mali otočiť v polovici ich prípravy. Čas a teplota opekania závisí od veľkosti a obsahu tuku potravín, a tiež od požadovaného konečného efektu.

Vyprážanie. Môžete získať efekt vyprážania hranoliek v hlbokom tuku bez vyprážania v tuku. Hranolky nakrájané z čerstvých zemiakov by ste mali ponoriť do tuku, odsáť jeho prebytok a potom hranolky ohriať v hrnci. Unikajúci tuk z hranoliek spôsobí, že vyprážané hranolky budú chrumkavé.

Kúsky kuracieho mäsa ponorte v masle a potom v oleji na vyprážanie, odsajte prebytočný tuk, a potom ich ohrejte v hrnci.

Opekanie. Krajce chleba vložte do podstavy a následne ich dajte do misy. Sledujte chlieb v priebehu prípravy. Zastavte opekanie po zbadaní požadovaných efektov. Krajce suchého chleba vložte do podstavy a následne do misy na niekoľko minút pri maximálnej teplote. Vráti im to chrumkavosť.

Rozmrazovanie. Vložte potraviny určené na rozmrazenie do misy, nastavte teplotu na 100 °C, kontrolujte stav výrobku každých 5-10 minút.

Varenie na pare. Variť na pare môžete aj počas prípravy iných jedál. Potraviny určené na varenie na pare by mali položiť na hliníkovú fóliu, pridajte trochu vody a zabafte tesne do hliníkovej fólie.

Môžete tiež pridať malé (cca. 1 cm na výšku) množstvo vody na dno misy, a potraviny, ktoré sú určené na varenie položte na vysokom rošte.

Tabuľka obsahujúca príkladové časy a teploty na prípravu potravín. Tieto parametre by mali byť nastavené podľa množstva potraviny a v závislosti od požadovaného konečného efektu

Typ potravín	Čas [min]	Teplota [°C]
Kuracie mäso	30 – 40	180 – 200
Ryba	10 – 15	130 – 150
Koláč	10 – 12	140 – 160
Homár	12 – 15	140 – 160
Krevety	10 – 12	150 – 180
Klobása	10 – 13	120 – 150
Pražené arašidy	10 – 15	140 – 160
Opekaný chlieb	8 – 10	120 – 140
Zemiaky	12 – 15	180 – 200
Kuracie krídelka	15 – 20	150 – 180
Krab	10 – 13	140 – 160
Hot dogy	5 – 8	190 – 210
Grilované rebierka	18 – 20	220 – 240

Údržba výrobku

POZOR! Akúkoľvek činnosť údržby je potrebné vykonávať pri vypnutom napájaní výrobku. **Ak to chcete urobiť, odpojte napájací kábel zo zásuvky a zo zásuvky na veku výrobku.**

POZOR! Veko výrobku nemôže byť ponorené vo vode, alebo v inej tekutine. Veko nemôže byť umývané pod tečúcou vodou v umývačke riadu, alebo pod vodou s vysokým tlakom.

POZOR! Pred zahájením prania počkať až úplne v pohode všetky časti výrobku. Kontakt nahriatej misy so studenou vodou môže viesť k jej prasknutiu.

Výrobok sa používa na prípravu potravín umiestnených v mise, takže by ste sa mali starať o udržanie správnej hygieny tak, aby bola príprava potravín bezpečná.

Misa a príslušenstvo môžu byť umyté pod prúdom tečúcej vody. Je tiež povolené umývanie misy a príslušenstva v umývačke riadu, okrem výparníka vyrobeného z hliníka. Neodporúča sa však príliš časté používanie z umývačky riadu, pretože môže viesť k zničeniu umývaných povrchov.

Na čistenie používajte jemný čistiaci prostriedok na umývanie riadu. Zvyšky roztoku odstráňte handričkou namočenou vo vode (veko), alebo opláchnite prúdom tečúcej vody (iné prvky). Po vyčistení výrobok utrite výrobok do sucha a nechajte ho vyschnúť. Výrobok musí byť pred prvým a po každom použití vyčistený, no skôr musíte čakať, až kým vychladne. Mali by ste vyčistiť zvyšky potravín, ktoré zostali na výrobku, zabránite tak ich pripáleniu pri opakovanom použití, rovnako ako zabránite zníženiu výkonu výrobku.

Nepoužívajte na čistenie rozpúšťadlá, abrazíva, alkohol, benzín, alebo stieracie prostriedky.

Ventilačné otvory veka vyčistíte pomocou vysávača.

Program parového čistenia

Výrobok má špeciálnu funkciu, ktorá umožňuje jednoduchým a bezpečným spôsobom vyčistiť ohrievač pod vekom. Na to je potrebné naliať na dno misy vodu, tak, aby jej úroveň bola cca. 5 cm meraných od dna misy. Prikrýte misu vekom, nepoužívajte prsteň zväčšujúci kapacitu misy. Pripojte výrobok k zdroju napájania, ako je tomu v prípade prípadu jedál.

Otočte gombík nastavenia teploty do pozície označenej „Thaw Wash“. Gombík pre nastavenie času nastavte na dobu 10 minút.

Po ukončení čistenia, odpojte napájací kábel a skontrolujte výsledky. Ak je to nutné, tak opakujte postup.

Halogénový hmrieč by ste nemali čistiť iným spôsobom. V prípade nadmerného znečistenia by ste sa mali obrátiť na autorizovaný servis výrobku.

Skladovanie a preprava výrobku

Výrobok počas skladovania uchovávajte v uzamknutých miestnostiach, chráňte ho pred prístupom prachu, špiny a vlhkosti. Odporúča sa, aby ste výrobok skladovali v továrenskom obale.

Výrobok skladujte v prevádzkovej polohe. Neukladajte výrobok po vrstvách. Počas skladovania neukladajte na výrobok žiadne iné predmety.

Výrobok prepravujte v továrenskom obale. Chráňte ho pred nadmernými vibráciami počas prepravy. Počas prepravy neukladajte na výrobok žiadne iné predmety.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota	
Katalógové číslo		67640	67641
Menovité napätie	[V~]	220 - 240	220 - 240
Menovitá frekvencia	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Menovitý výkon	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Trieda izolácie		I	I
Kapacita misy	[l]	12	12
Kapacita misy s prsteňom	[l]	17	17
Prevádzková teplota	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Prevádzková doba	[min]	0 - 60	0 - 60
Hmotnosť netto (veko)	[kg]	1,8	1,9

A TERMÉK JELLEMZŐI

A multifunkciós halogén sütő egy olyan termék, amely hőkezelést igénylő ételek melegítésére, sütésére és elkészítésére szolgál. A hőkezelésre szolgáló multifunkciós sütő a forró levegő kényszerített áramlását használja ki, amivel egyenletesen tudja melegíteni az ételt. A folyamatos hőmérsékletállításnak köszönhetően a termék üzemelésének paramétereit széles határok között hozzá lehet igazítani a saját igényeihez. Az eszköz helyes, meghibásodástól mentes és biztonságos működése a megfelelő üzemeltetéstől függ, ezért:

A használatbavétel előtt el kell olvasni a teljes kezelési utasítást, és meg kell őrizni.

A termék nem rendeltetésszerű használata, a biztonsági előírások és a jelen utasítások be nem tartása miatt keletkező károkért és sérülésekért a szállító nem vállal felelősséget. A szerszám nem rendeltetésszerű használata, mivel ez egyben a szerződés be nem tartását is jelenti, a garanciához és a jótálláshoz való jog elvesztésével jár.

TARTOZÉKOK

A berendezést komplett állapotban szállítjuk, összeszerelésre nincs szükség. A termék használatba vétele előtt azonban el kell távolítani minden csomagolási elemet és szállítási biztosítást. Szükség van előkészítő műveletekre is, amelyek részletesen le vannak írva az Utasítás további részében. A termékhez tartozik két, különböző magasságú rost, egy acélglyűrű, ami megnöveli a tál űrtartalmát, egy kenyértartó állvány, párológató, serpenyő, fogó, valamint a tál talpa.

ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A terméket kizárólag otthoni használatra tervezték, tilos kommersz célokra, pl. étteremben használni.

A termék kizárólag a tálba helyezett ételek hőkezelésére való. Tilos a terméket más célra alkalmazni. A termék nem való víz vagy más folyadék melegítésére és forralására. A termékkel nem lehet olyan ételeket készíteni, amelyeket bő zsírban kell sütni. Ne tegyen a tálba műanyagból készült csomagolásban lévő ételeket.

A vizet kizárólag pároláshoz és a berendezés tisztításához szabad használni. Mindkét művelet leírását a kezelési útmutató további részei tartalmazzák.

Tilos a termék önálló javítása, szétszerelése vagy módosítása. A termék minden javítását szakszerviznek kell végeznie.

Munka közben a termékre egész idő alatt felügyelni kell.

FIGYELMEZTETÉS! A termék üzem közben magas hőmérsékletre hevül, üzemelés közben és közvetlenül a munka befejezése után nem szabad megérinteni a tálat, a fedelet, és más, a tál belsejében elhelyezett elemeket, ez komoly égési sérülések okozója lehet. A terméket nem használhatják 8 év alatti gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi képességű személyek, és olyanok, akinek nincs tapasztalatuk az eszköz használatában, és nem ismerik azt. Hacsak nem felügyelik őket, vagy nem oktatják ki őket a termék biztonságos használatára, úgy, hogy az ezzel kapcsolatos veszélyek érhetőek legyenek. A gyerekek nem játszhatnak a termékkel. A berendezést felügyelet nélkül ne tisztítsák és ne tartsák karban gyerekek.

A termék szállítására és telepítésére vonatkozó ajánlások

A terméket kizárólag kemény, lapos, sima és éghetetlen padlózatra szabad állítani, amely ellenáll a magas hőmérsékleteknek. A padlózatnak el kell bírnia magának a berendezésnek, valamint a benne lévő ételnek a súlyát.

A termék oldalfalai körül legalább 10 cm helyett kell hagyni, a termék fölé pedig ne szabad olyan anyagokat tenni, amelyek nem bírják a magas hőmérsékletet. Ez teszi lehetővé a termék megfelelő szellőzését. Ne helyezze pl. asztal széle közelébe.

A terméket ne állítsa gyúlékony anyagok, pl. függöny vagy sötétítő függöny közelébe.

A tálat mindig a talpra kell állítani. A talpon van a tál mozgatóját megkönnyítő fül, valamint elválasztja a tálat az alapfelülettől. Ha a tálat közvetlenül az alapfelületre állítja, az az alapfelület és a tál sérüléséhez vezethet a magas hőmérséklet következtében.

A termék fölé ne helyezzen semmilyen elektromos berendezést. Üzem közben vízpára szabadul fel, ami zárlatot okozhat az elektromos rendszerben, és elektromos áramütés oka lehet.

Tilos a termékbe bármilyen furatot készíteni, valamint azt másfajta, a jelen utasításban nem említett módon megváltoztatni.

A terméket kizárólag kihűlt állapotban szabad mozgatni, a talp fölé és a fedelénél fogva. Ne mozgassa a terméket a hálózati kábelnél húzva.

A hőmérsékletnek a telepítés és használat helyén +10 °C és +38 °C között kell lennie, a relatív légnedvesség tartalomnak pedig 90% alattinak, pára kondenzáció nélkül.

Ajánlások a termék hálózatra csatlakoztatásához

A termék csatlakoztatása előtt a tápfeszültségre, meg kell győződni róla, hogy a betápláló hálózat feszültsége, frekvenciája és teljesítménye megfelel a termék adattábláján feltüntetetteknek. Hálózati kábel dugaszának illesznie kell az elektromos hálózat dugaszolóaljzatába. Tilos a dugaszt vagy a dugaszolóaljzatot bármilyen módon átalakítani, hogy passzoljanak egymáshoz.

A terméket közvetlenül a betápláló hálózat egyes dugaszolóaljzatába kell bekötni. Tilos hosszabbítót, elosztót és dupla dugaszolóaljzatot használni. A betápláló hálózatnak rendelkeznie védővezetéssel és legalább 16 A biztosítékkal.

Kerülje, hogy a hálózati kábel éles szélével, valamint forró tárgyakkal és felületekkel érintkezzen. Munka közben a tápfeszültség

kábelének mindig teljesen kifektetve kell lennie, a helyét úgy kell meghatározni, hogy ne zavarjon a termék kezelése közben. A tápfeszültség kábele úgy legyen elhelyezve, hogy ne lehessen benne elbotlani. A hálózati dugaszolóaljzat olyan helyen legyen, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni a termék dugaszát. Amikor kihúzza a tápfeszültség kábelének dugaszát, azt mindig a dugasz házánál kell fogni, soha nem a kábelnél.

Ha a tápfeszültség kábele vagy a dugasz megsérül, azonnal le kell választani a hálózatról, és a cseréje érdekében fel kell venni a kapcsolatot a gyártó szervizével. Tilos a terméket használni, ha sérült a tápfeszültség kábele vagy a dugasz. A tápfeszültség kábelét vagy a dugaszt nem szabad javítani, meghibásodás esetén ezeket ki kell cserélni újra, hibátlanra.

A termék használatára vonatkozó ajánlások

FIGYELMEZTETÉS! A tál és a fedél forró lehet használat után. Nem szabad hozzáérni, mivel ez komoly égési sérülés oka lehet. Várja meg, amíg kihűlnek a berendezés elemei. Ha mozgatni kell kihűlés előtt ezeket az elemeket, kizárólag az erre a célra szolgáló fülnél szabad megfogni. A magas hőmérséklet hatásai ellen védő, konyhai fogókesztyűt kell használni.

Győződjön meg róla, hogy a padló a termék közelében nem síkos. Ez elejét veszi a megcsúszásnak, ami veszélyes sebesülések oka lehet.

A tálba helyezett élelmiszer nem lehet magasabban a tál szélénél. A fedő és a tál szélének teljes hosszában fel kell feküdni egymásra. Az étel készítése közben azt egész idő alatt figyelni kell, és meg kell előzni, hogy leégjen. A felügyelet nélkül hagyott étel megégé-
het, ami tüzet okozhat, és veszélyes égési sérülések oka lehet.

A fedelet kizárólag a fogantyújánál fogva szabad mozgatni. A fedélben van egy biztosíték, ami leválasztja a tápfeszültséget. A biztosíték akkor lép életbe, ha megemelik a fedél fogantyúját. Ha a berendezés használata közben fel kell emelni a fedelet, előbb ki kell húzni belőle a hálózati kábelt, és csak azután szabad felemelni. A fedél alatt található a berendezés fűtőbetétje, ami magas hőmérsékletet bocsájt ki. A magas hőmérséklet komoly égési sérülések oka lehet, és károsíthat olyan más felületeket is, amelyek erre érzékenyek.

A fedelet nem szabad közvetlenül lerakni valamilyen felületre. Ez megelőzi a felület és magának a berendezésnek is a sérülését a magas hőmérséklet hatására. A fedelet mindig a berendezéssel szállított talpra kell tenni. A letett fedélről le kell csatlakoztatni a tápfeszültség kábelét, és felemelve kell lennie a fogantyúnak.

Az étel elkészítése közben a kamra belsejét és magát az ételt csak olyan anyagból készült eszközzel szabad megérinteni, amely kibírja a berendezés által előállított hőt. Tilos ezt pusztá kézzel végezni.

Ha az ételek készítése alatt vagy után a tál belsejében ételmaradék marad, azokat el kell távolítani, mielőtt újabb ételt készít. Az ételmaradékok leéghetnek, aminek hatására füst, kellemetlen szag keletkezik, és hatással van az étel ízére is. Tűz okozója is lehet. Az eltávolításhoz fából vagy műanyagból készült eszközt kell használni, ami kibírja a berendezés által előállított hőt. Ne használjon éles és fémből készült eszközöket. Az ilyen eszközök megsérthetik a tál és a tartozékok felületét.

A TERMÉK KEZELÉSE

A termék üzembe helyezése és kezelése

A terméket ki kell csomagolni, teljesen eltávolítva a csomagolás és a szállítási biztosítás elemeit. Ajánlott a csomagolást megtartani, mert segítségre lehet a termék későbbi szállításánál és raktározásánál.

A terméket le kell mosni „A termék karbantartása” pontban leírtak szerint.

A tálat rá kell helyezni a talpra (II).

A tálba helyezze bele az élelmiszert. Takarja le a tálat a fedővel, és győződjön meg róla, a fedél széle felfeküdjön a tál vagy a gyűrű szélére. Engedje le a fedél fogantyúját.

Bizonyosodjon meg róla, hogy az eszköz kapcsolója a „bekapcsolt” pozícióban áll. Az idő- és hőmérséklet szabályzó forgatógombnak „Off” pozícióba kell állítani.

Dugja be a hálózati kábel dugaszát a berendezésbe, majd az elektromos hálózat dugaszolóaljzatába.

Állítsa be az üzemi hőmérsékletet a «TEMP» jelű forgatógombbal.

Állítsa be az üzemidőt a «TIME» jelű forgatógombbal.

A berendezés beindul, amit a „POWER” és a „HEAT” ellenőrző lámpa kigyulladás jelez. Hallható lesz a ventilátor működése, és látható a halogén fűtőbetét világítása.

A „TIME” forgatógomb teljesen mechanikus és független a termék tápfeszültségétől. A beállítása után elkezd visszamérni az időt és önmagától elfordulni az „Off” jelű pozíció felé. A forgatógomb aktuális állása mutatja, hány perc maradt a működés befejezéséig. Szabadon lehet változtatni (a működési tartományon belül) a forgatógomb helyzetét a beállított idő visszamérése közben. Az „Off” jelű pozíció elérését hang jelzi, kialszik mindkét ellenőrző lámpa.

Az étel elkészítése után először ki kell húzni a tápfeszültség kábelét a hálózati dugaszolóaljzattól, majd a készülék burkolatában lévő dugaszolóaljzattól.

Majd óvatosan fel kell emelni a fedelet a fogantyújánál fogva, és félre kell tenni az állványra (III). Hagyja ebben a helyzetben, amíg teljesen ki nem hűl.

Figyelem! A fedél belső oldalán főzés közben vízpara csapódhat le, ami forró lehet. Óvatosnak kell lenni a fedél felemelésekor, és kerülni kell, hogy a vízgőz a testével érintkezzen, ami égési sérülést okozhat. Ajánlott a fedél állványát egy lapos edényre, pl. tálcára állítani, ami megkönnyíti a munkahely tisztántartását.

Óvatosan ki kell venni az ételt a tálból. Hagyja a tálat kihűlni. A készülék összes elemének kihűlése után meg kell kezdeni a karbantartást.

Figyelem! Ha a beállított idő letele előtt be kell fejezni a munkát:

- a „TEMP” jelű forgatógombot „Off” pozícióra kell állítani,
- a „TIME” jelű forgatógombot „Off” pozícióra kell állítani,
- ki kell húzni a tápfeszültség kábelét a hálózati dugaszolóaljzatból, majd a készülék burkolatában lévő dugaszolóaljzatból,
- emelje fel a fedél fogantyúját.

A „HEAT” ellenőrző lámpa kigyulladásra azt jelzi, hogy működik a halogén fűtőbetét. A készülékben található egy hőérzékelő, ami kontrollálja a fűtőbetét működését. Működés közben az ellenőrző lámpa önmagától bekapcsolódhat és kikapcsolódhat, a beállított hőmérséklettel függően. Minél magasabb a beállított hőmérséklet, és minél kisebb a környezet hőmérséklete, annál gyakrabban kapcsol be a fűtőbetét.

FIGYELMEZTETÉS! Munka közben és közvetlenül a munka befejezése után a tál, a fedél, valamint a tálban elhelyezett tartozékok magas hőmérsékletre hevülnek. Különösen óvatosan kell eljárni. Ha a forró felületekhez ér, az komoly égési sérüléseket okozhat.

Tanácsok a multifunkciós halogén sütő használatához

A multifunkciós halogén sütő használata ételkészítésre bizonyos előnyökkel jár a sütőben történő ételkészítéssel szemben. Sokoldalúság. A multifunkciós halogén sütőt lehet használni sütéshez, olajban sütéshez, grillezéshez, roston sütéshez, szárítás-hoz és ételek kiolvasztásához, valamint párolásához.

Koleszterin csökkentéshez. A kényszerített levegőáramlásnak köszönhetően csökken az élelmiszerben lévő zsírszövet vastagsága, csökkentve a koleszterintartalmat.

Idő- és energiatakarékosság. A nagy teljesítményű, kényszerített légáramlás módszerének köszönhetően csökkenthető az idő és energiaigény.

Az izletesség megőrzése. A túl hosszú idő és a túl magas hőmérséklet könnyen megfosztja az élelmiszert az ízeitől. Az idő és hőmérséklet könnyű ellenőrizhetőségének köszönhetően meg lehet oldani a problémát.

Az alábbiakban tanácsokat talál ételek multifunkciós halogén sütőben való elkészítésére vonatkozóan. Ezeket útmutatásként kell felfogni, amit szükség esetén módosítani lehet.

Sütés Az ételt közvetlenül a roston helyezze el. Vastag húsdarabok esetén az elkészülési idő felében meg kell fordítani. A roston sütés ideje és hőmérséklete az étel nagyságától és zsírtartalmától, valamint a kívánt végeredménytől függ.

Olajban sütés El lehet érni a bő olajban sütőthöz hasonló hasábburgonyát olaj nélkül is készíthetünk. A friss burgonyából felvágott hasábburgonyát bele kell meríteni zsírba, a felesleget le kell csepegtetni, majd meg kell melegíteni a multifunkciós halogén sütőben. A hasábburgonyából kiváló zsiradék miatt a megsült hasábburgonya ropogós lesz.

Csirke darabokat mérítsen vajba, majd sütőolajba, csepegtesse le a felesleges zsírt, és melegítse meg multifunkciós sütőben.

Roston sütés Egy szelet kenyeret helyezzen egy csészealjba, és állítsa a tábla. Figyelje a kenyeret az étel elkészülése közben. Szakítsa meg a roston sütet, ha látja a kívánt hatást. Egy szelet száraz kenyeret helyezzen egy csészealjba, és állítsa a tálba néhány percre, maximális hőmérsékletre. Ezzel újra ropogóssá válik.

Kiolvasztás Tegye a kiolvasztásra szánt ételt a tálba, állítsa a hőmérsékletet 100 °C-ra, ellenőrizze a termék állapotát 5-10 percenként.

Párolás Párolni lehet más ételek elkészítésekor közben is. A párolásra szánt ételt alufóliára kell fektetni, hozzá kell adni egy kis vizet, és szorosan bele kell göngyölni az alufóliába.

Lehet egy kevés (kb. 1 cm magasságú) vizet önteni a tál aljába is, a párolásra szánt élelmiszert pedig magas rostra helyezni.

Az ételkészítés példa időket és hőmérsékleteket tartalmazó táblázat. A paramétereket az étel mennyiségéhez, valamint az elvárt eredményhez kell igazítani.

Élelmiszerfajta	Idő (perc)	Hőmérséklet [°C]
Csirke	30 – 40	180 - 200
Hal	10 – 15	130 - 150
Tészta	10 – 12	140 - 160
Homár	12 – 15	140 - 160
Garnélarák	10 – 12	150 - 180
Kolbász	10 – 13	120 - 150
Pörkölt földimogyoró	10 – 15	140 - 160
Pirított	8 - 10	120 - 140
Burgonya	12 – 15	180 - 200
Csirke szárny	15 – 20	150 - 180
Rák	10 – 13	140 - 160
Hot dog	5 - 8	190 - 210
Grillezett borda	18 – 20	220 - 240

A termék karbantartása

FIGYELEM! Minden karbantartási műveletet úgy kell végezni, hogy a termék feszültség mentesítve van. **Ehhez ki kell húzni a tápfeszültség kábelének dugaszát a hálózati dugaszolóaljzatból, valamint a termék házának dugaszolóaljzatából.**

FIGYELEM! A készülék teteje nem meríthető vízbe vagy más folyadékba. A fedelet nem lehet folyó vízzel mosogatni mosogatógépből, vagy nagynyomású vízzel.

FIGYELEM! A mosogatás megkezdése előtt meg kell várni, míg a készülék összes eleme kihűl. Ha a felforrósodott tálat hideg víz éri, az elrepedhet.

A termékkel közvetlenül a tálba helyezett ételt lehet készíteni, emiatt ügyelni kell a megfelelő higiénia, hogy a készítenő étel biztonságos legyen.

A tálat és a tartozékokat lehet folyó víz alatt mosogatni. A tálat, a tartozékokat és az alumíniumból készült párologtatót mosogatógépből is lehet mosogatni. Nem szabad azonban túl gyakran mosogatni mosogatógépből, mivel ez tönkretelheti az így mosogatott elemek felületét.

A tisztításhoz enyhe mosogatószert kell használni. Az oldat maradékát vízzel megnedvesített ronggyal kell eltávolítani (fedél) vagy folyóvíz alatt kell leöblíteni (a többi elem). A megtakarítása után a készüléket szárazra kell törölni, vagy hagyni kell megszáradni..

A készüléket ki kell tisztítani az első használata előtt, és minden használata után, előtte megvárva, hogy teljesen kihűljön. Ki kell takarítani az összes ételmaradékot, ami a készülékben maradt, ez megelőzi, hogy az ismételt használatkor ráéggjen, amivel megelőzi azt is, hogy csökkenjen a teljesítménye.

A tisztításhoz ne használjon hígítót, maró szereket, alkoholt, benzint vagy súrolószereket.

Szellőző nyílásokat porszívóval kell megtisztítani.

Gőzös tisztító program

A készülék rendelkezik egy speciális programmal, amivel könnyen és biztonságosan meg lehet tisztítani a fedél alatt található fűtőbetéteket. Ehhez a tál aljába vizet kell önteni, úgy, hogy a vízszint kb. 5 cm magasan legyen a tál aljától mérve. Fedje le a tálat a fedéllel, de nem használja a tálat bővítő gyűrűt. A készüléket csatlakoztassa a tápfeszültségre, mint ételkészítéskor.

A hőmérséklet-szabályzó forgatógombot állítsa a „Thaw Wash” pozícióra. Az időszabályzó forgatógombot állítsa 10 percre.

A tisztítás befejezése után, húzza ki a hálózati kábelt, és ellenőrizze az eredményt. Szükség esetén ismétlje meg a műveletet.

A halogén fűtőbetétet nem szabad más módon tisztítani. Túlzott elszennyeződése esetén kapcsolatba kell lépni a gyártó márkaszervizével.

A termék tárolása és szállítása

A terméket raktározáskor zárt helyiségben kell tárolni, védeni kell portól, kosztól és nedvességtől. Ajánlott a terméket a gyári csomagolásban tárolni.

A készüléket üzemi helyzetben kell raktározni. Ne rakja a termékeket egymásra, rétegekben. Ne tegyen semmit a termékre raktározáskor.

A készüléket gyári csomagolásban kell szállítani. Óvni kell a szállítás közbeni túlzott rázkódásoktól. Ne tegyen semmit a termékre szállításkor.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték	
Katalógusszám		67640	67641
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Névleges teljesítmény	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Szigetelési osztály		I	I
A tál űrtartalma	[l]	12	12
A tál űrtartalma a gyűrűvel	[l]	17	17
Üzemi hőmérséklet	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Munkaidő	[perc]	0 - 60	0 - 60
Nettó tömeg (fedélé)	[kg]	1,8	1,9

CARACTERISTICILE PRODUSULUI

Cuptorul acesta cu halogen este un produs destinat încălzirii, frigerei și preparării alimentelor care necesită tratament termic. Cuptorul cu halogen pentru procesarea termică a alimentelor folosește un curent forțat de aer fierbinte, ceea ce permite încălzirea omogenă a preparatelor. Datorită domeniului mare de reglare continuă a temperaturii, puteți regla parametrii de funcționare a aparatului în conformitate cu necesitățile dumneavoastră. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a aparatului depinde de utilizarea sa corectă, prin urmare:

Înainte este utilizarea produsului, trebuie să citiți acest manual și să îl păstrați.

Furnizorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru daune cauzate de utilizarea incorectă a produsului, rezultate în urma nerespectării regulilor de siguranță și recomandărilor din acest manual. Utilizarea incorectă a produsului duce de asemenea la pierderea drepturilor utilizatorului la garanție.

ECHIPAMENT

Aparatul este livrat în stare completă și nu necesită montare. De aceea, înainte de utilizarea produsului, este necesar să îndepărtați toate elementele de protecție pentru transport. Există și niște etape de pregătire descrise mai încolo în acest manual. Produsul este livrat cu două grătare de înălțimi diferite, un inel din oțel care crește capacitatea bolului, un suport pentru pâine, un evaporator, o tiganie pentru prăjit, un clește de prindere și o bază a bolului.

RECOMANDĂRI GENERALE DE UTILIZARE

Aparatul a fost proiectat pentru utilizare casnică și este interzisă utilizarea sa în aplicații comerciale, de exemplu în unități de catering. Aparatul este folosit doar pentru procesarea termică a alimentelor plasate direct în interiorul bolului. Este interzis să folosiți aparatul în orice alt mod. Aparatul nu este folosit pentru încălzirea și fierberea apei sau a altor lichide. Aparatul nu este destinat preparării alimentelor congelate. Nu puneți în bol alimente aflate în recipiente din plastic.

Apa poate fi folosită doar pentru gătirea în abur și pentru curățarea produsului. Ambele procese sunt descrise mai jos în acest manual. Este interzis să se repare, demonteze sau modifice pe cont propriu acest aparat. Toate reparațiile produsului trebuie efectuate la un centru de service autorizat.

Produsul trebuie urmărit permanent în timpul funcționării.

AVERTIZARE! În timpul funcționării, produsul se încălzește la o temperatură mare, nu atingeți bolul, capacul sau alte componente din interiorul bolului în timpul funcționării și imediat după aceea, deoarece acestea constituie un risc de arsuri grave.

Acest produs nu este destinat utilizării de către copiii sub 8 ani sau de către persoane cu abilități fizice sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe privind aparatul. În afară de cazul în care aceste persoane sunt supravegheate sau instruite în legătură cu utilizarea aparatului într-o manieră sigură astfel încât să fie înțelese riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea aparatului.

Recomandări pentru transportul și instalarea aparatului

Aparatul poate fi așezat doar pe o suprafață tare, plană, netedă și neinflamabilă, rezistentă la temperaturi ridicate. Suprafața de sprijin trebuie să suporte greutatea aparatului și a alimentelor aflate pe ea.

Lăsați cel puțin 10 cm spațiu în jurul pereților laterali ai aparatului, nu plasați deasupra sau niciun material care nu este rezistent la temperatură ridicată. Aceasta va asigura ventilația corespunzătoare a produsului. Nu puneți aparatul aproape de margini, de exemplu, în apropierea marginii mesei.

Nu puneți aparatul aproape de materiale inflamabile, de exemplu, perdele sau draperii.

Bolul trebuie să stea întotdeauna rezemat pe bază. Baza are mânere care facilitează mișcarea bolului și asigură separarea sa de suport. Plasarea bolului direct pe suport poate duce la deteriorarea sa și deteriorarea bolului din cauza temperaturilor ridicate. Deasupra aparatului nu trebuie puse niciun fel de aparate electrice. În timpul funcționării se degajă aburi, care pot provoca scurt-circuit în instalația electrică și electrocutare.

Este interzis să dați găuri în aparat sau să faceți orice alte modificări care nu sunt descrise în acest manual.

Produsul poate fi transportat doar după ce s-a răcit, apucându-l de mânerul bazei și capac. Nu deplasați produsul trăgând de cablul de alimentare.

Temperatura la locul de instalare și funcționare a aparatului trebuie să fie în domeniul de la + 10 C până la +38 C, iar umiditatea relativă trebuie să fie sub 90%, fără condensarea vaporilor de apă

Instrucțiuni pentru conectarea produsului la sursa de alimentare electrică

Înainte de conectarea aparatului la rețeaua electrică, trebuie să vă asigurați că tensiunea, frecvența și performanțele rețelei corespund valorilor de pe placa de identificare a aparatului. Ștecherul de la cablul electric trebuie să se potrivească în priză. Este interzis să modificați ștecherul sau priza pentru a le face să se potrivească.

Produsul trebuie conectat direct la o priză de perete simplă. Este interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere și prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu conductor de împământare și circuit de protecție de cel puțin 16 A.

Evitați contactul cablului electric cu muchii ascuțite, obiecte și suprafețe fierbinți. În timp ce aparatul este în funcțiune, cablul trebuie desfășurat întotdeauna complet și poziția sa trebuie aleasă astfel încât să nu constituie un obstacol în timpul utilizării aparatului. Cablul de alimentare trebuie plasat astfel încât să nu poată constitui un risc de împiedicare. Priza electrică trebuie amplasată astfel încât ștecherul electric de alimentare a produsului să poată fi deconectat întotdeauna rapid. La deconectarea cablului electric nu trebuie niciodată să trageți de cablu, ci de carcasa ștecherului.

În cazul în care cablul electric sau ștecherul sunt deteriorate, trebuie să le deconectați imediat de la rețea și să contactați un atelier de service autorizat al producătorului pentru înlocuire. Nu folosiți aparatul cu cablu sau ștecher deteriorate. Cablul electric și ștecherul nu pot fi reparate; în cazul defectării, acestea trebuie înlocuite cu altele noi, fără defecte.

Recomandări pentru utilizarea aparatului

AVERTIZARE! Bolul și capacul pot fi fierbinți după utilizare. Nu le atingeți, deoarece pot provoca arsuri grave. Așteptați până ce componentele produsului s-au răcit. Dacă este necesar să transportați aceste elemente înainte de răcire, apucați-le doar de mânerele destinate acestui scop. Folosiți doar mănuși care protejează împotriva efectelor temperaturii ridicate.

Asigurați-vă că pardoseala din locul unde este folosit produsul nu este alunecoasă. Aceasta va reduce riscul de alunecare, care poate cauza accidente grave.

Alimentele plasate în bol nu trebuie să depășească marginea superioară a bolului. Marginea capacului trebuie să rămână în contact cu bolul pe toate lungimea.

La prepararea alimentelor, urmăriți-le permanent și preveniți arderea lor. Alimentele lăsate nesupravegheate se pot arde, ceea ce poate provoca un incendiu sau arsuri grave.

Capacul trebuie purtat doar folosind mânerul. Capacul este prevăzut cu o siguranță care întrerupe alimentarea electrică. Siguranța este activată prin ridicarea mânerului capacului. Dacă, în timpul utilizării produsului, este necesar să ridicați capacul, scoateți mai întâi cablul electric din priză înainte de a-l ridica. Sub capac există un element de încălzire care degajă o temperatură ridicată. Temperatura ridicată poate provoca arsuri grave, incendiu și poate deteriora alte suprafețe expuse efectelor sale.

Capacul nu trebuie pus jos direct pe nicio suprafață. Aceasta va preveni orice deteriorare a suprafeței și a produsului în sine, din cauza temperaturii ridicate. Capacul trebuie pus întotdeauna pe suportul livrat odată cu produsul. Capacul pus alături trebuie să aibă cablul electric deconectat și mânerul ridicat.

La pregătirea interiorului camerei și a alimentelor, le puteți atinge doar folosind instrumente realizate din materiale care rezistă la temperatura degajată produs. Este interzis să folosiți direct mâinile goale în acest scop.

Dacă rămân resturi de alimente în timpul sau după prepararea alimentelor, ele trebuie îndepărtate înainte de prepararea următoare tranșe de alimente. Resturile de alimente se pot arde, generând fum, mirosuri neplăcute și afectând gustul alimentelor preparate. De asemenea ele pot provoca un incendiu. Pentru îndepărtarea lor, folosiți instrumente din lemn sau plastic rezistente la temperatura generată de aparat. Nu folosiți instrumente ascuțite din metal. Asemenea instrumente pot deteriora suprafața bolului și accesoriilor.

UTILIZAREA PRODUSULUI

Instalarea, pornirea și utilizarea aparatului

Produsul trebuie dezambalat prin îndepărtarea completă a componentelor ambalajului. Se recomandă să păstrați ambalajul, poate fi util mai târziu pentru transportul și depozitarea aparatului.

Splățați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Întreținerea aparatului”.

Instalați bolul în bază (I).

Puneți produsele alimentare în interiorul bolului. Acoperiți bolul cu capacul și asigurați-vă că marginea capacului aderă la marginea bolului sau la marginea inelului distanțier. Coborâți mânerul capacului.

Asigurați-vă comutatorul electric al aparatului rămâne în poziția decuplată „OFF”. Butoanele de reglare a timpului și temperaturii trebuie setate pe poziția „Off”.

Introduceți ștecherul cablului de alimentare în produs și apoi, celălalt ștecher, într-o priză.

Setați temperatura de lucru folosind butonul de reglare “TEMP”.

Setați timpul de lucru folosind butonul de reglare “TIME”.

Aparatul va porni, ceea ce va fi semnalizat prin aprinderea lămpilor de control “POWER” (ALIMENTARE) și „HEAT” (ÎNCĂLZIRE). De asemenea, se va auzi funcționarea ventilatorului și elementul de încălzirea cu halogen va fi vizibil.

Butonul de reglare „TIME” (TIMP) este acționat mecanic și independent de alimentarea electrică a aparatului. După reglare, el va începe să cronometreze timpul către zero și se va roti automat spre poziția „OFF” (OPRIT). Poziția curentă a butonului arată câte minute au mai rămas până la încheierea lucrului. Puteți modifica liber poziția butonului (în limitele domeniului de funcționare) în timpul perioadei setate. Atingerea poziției „OFF” (OPRIT) va fi indicată de un semnal acustic iar ambele lămpi se vor stinge.

După prepararea alimentelor, deconectați mai întâi cablul electric de la priză și apoi de la mufa din capacul aparatului.

Apoi ridicați capacul ținând de mâner și puneți-l deoparte pe suport (III). Lăsați-l în această poziție pentru a se răci complet.

Notă! Este posibil ca în interiorul capacului să se condenseze în timpul gătitului abur, care poate fi fierbinte. Fiți atenți la ridicarea capacului și evitați contactul fizic cu apă, acesta putând provoca arsuri. Se recomandă să puneți suportul capacului într-un recipient plat, de exemplu într-o tavă, ceea ce face mai ușor să se mențină curat spațiul de lucru.

Scoateți cu atenție alimentele din bol. Lăsați bolul să se răcească. După ce s-au răcit componentele aparatului, treceți la activitățile de întreținere.

Notă! Dacă este necesar să încheiați lucrul înainte de scurgerea timpului setat:

- puneți butonul "TEMP" pe poziția "OFF",
- puneți butonul "TIME" pe poziția "OFF",
- deconectați mai întâi cablul electric de la priză și apoi de la mufa din capacul aparatului,
- ridicați mânerul capacului.

Aprinderea lămpii de control "HEAT" înseamnă că elementul de încălzire cu halogen este în funcțiune. Aparatul este echipat cu un senzor de temperatură care comandă funcționarea elementului de încălzire. În timpul funcționării, lampa de control se poate aprinde sau stinge automat în funcție de setările temperaturii. Cu cât temperatura setată este mai mare și temperatura ambiantă este mai mică, cu atât alimentarea cuptorului este pornită mai des.

AVERTIZARE! În timpul și imediat după lucru: bolul, capacul și accesorii plasate în interiorul bolului se încălzesc la temperaturi ridicate. Trebuie să procedați cu deosebită atenție. Contactul cu componentele încălzite ale aparatului poate provoca arsuri grave.

Sfaturi privind utilizarea cuptorului cu halogen

Utilizarea cuptorului cu halogen pentru prepararea alimentelor asigură un avantaj față de procesul de preparare a alimentelor într-un cuptor tradițional.

Utilizări multiple. Cuptorul cu halogen poate fi folosit pentru: coacere, prăjire, frigere, prăjirea pâinii, dezghețării alimentelor și gătirii în abur.

Reducerea conținutului de colesterol. Datorită circulației forțate a aerului, țesutul gras al alimentelor este redus, reducându-se astfel conținutul de colesterol.

Economie de timp și energie. Datorită eficienței ridicate a metodei cu circulație forțată a aerului, este posibil să se reducă timpul și consumul de energie.

Păstrarea calităților gustative. Un timp de preparare și o temperatură prea ridicată pot ușor să deterioreze calitățile gustative ale alimentelor. Datorită reglării simple a timpului și temperaturii, această problemă se poate rezolva.

Vă prezentăm următoarele sugestii privind modul de preparare a alimentelor în cuptorul cu halogen. Ele trebuie considerate doar ca sugestii care se pot adapta în funcție de necesitățile dumneavoastră.

Coacere. Puneți alimentele direct pe grătar. În cazul unor bucăți groase de carne, întoarceți-le la jumătatea timpului de gătire. Timpul și temperatura de coacere depind de dimensiunile și conținutul de grăsimi al alimentelor, precum și de rezultatul final dorit.

Prăjire. Se poate obține efectul de prăjire în ulei a cartofilor fără a-i prăji în grăsime. Cartofii pai tăiați din cartofi proaspeți trebuie scufundați în grăsime, scurgând excesul de grăsime, apoi încălziți în cuptorul cu halogen. Grăsimea care iese din cartofi va face ca aceștia să fie crocanți.

Muiați bucățile de pui în unt și apoi în ulei de prăjit, scurgeți excesul de grăsime și apoi încălziți în cuptorul cu halogen.

Prăjirea pâinii. Puneți felii de pâine pe un suport și introduceți suportul în bol. Urmăriți pâinea în timpul preparării. Opiți încălzirea când obțineți efectul dorit. Puneți felii de pâine veche pe un suport și introduceți suportul în bol pentru câteva minute la temperatura maximă. Aceasta va permite să le redați prospețimea.

Decongelare. Puneți alimentele care trebuie decongelate într-un bol, setați temperatura la 100 °C, verificați starea produsului la fiecare 5-10 minute.

Gătirea în abur. Gătirea în abur poate avea loc simultan cu prepararea altor feluri. Alimentele destinate gătirii în abur pot fi puse în folie de aluminiu, adăugați puțină apă și împachetați strâns în folie de aluminiu.

De asemenea, puteți adăuga o cantitate mică de apă (aproximativ 1 cm înălțime) pe fundul bolului și puneți alimentele care trebuie gătite pe un grătar înalt.

Tabel cu exemple de timp și temperatura de preparare a alimentelor. Parametrii trebuie ajustați în funcție de cantitatea de alimente și rezultatul final dorit.

Tipul de alimente	Timp (min)	Temperatură [°C]
Pui	30 – 40	180 – 200
Pește	10 – 15	130 – 150
Plăcintă	10 – 12	140 – 160
Homar	12 – 15	140 – 160
Creveți	10 – 12	150 – 180
Cârnați	10 – 13	120 – 150
Alune prăjite	10 – 15	140 – 160
Pâine prăjită	8 – 10	120 – 140
Cartofi	12 – 15	180 – 200
Aripi de pui	15 – 20	150 – 180
Crabi	10 – 13	140 – 160
Hot dog	5 – 8	190 – 210
Coaste la grătar	18 – 20	220-240

Întreținerea produsului

ATENȚIE! Toate operațiile de întreținere trebuie făcute când alimentarea electrică este oprită. **În acest scop, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.**

ATENȚIE! Capacul aparatului nu trebuie cufundat în apă sau în alt lichid. Capacul nu trebuie spălat sub apă curentă, în mașina de spălat vase sau sub jet de apă.

ATENȚIE! Lăsați componentele aparatului să se răcească complet înainte de spălare. Contactul bolului cu apa rece poate duce la crăparea sa.

Aparatul este destinat preparării alimentelor plasate în bol, de aceea aveți grijă să asigurați igiena corespunzătoare, astfel încât prepararea alimentelor să se facă în condiții de siguranță.

Bolul și accesoriile se pot spăla sub apă curentă. Este permis de asemenea să spălați în mașina de spălat vasele bolului și accesoriile, cu excepția evaporatorului din aluminiu. Cu toate acestea, nu se recomandă să spălați produsul frecvent în mașina de spălat vase deoarece aceasta poate duce la deteriorarea suprafeței articolelor spălate în acest fel.

Pentru curățare, folosiți un detergent ușor pentru vase. Resturile de soluție trebuie îndepărtate folosind o lavetă moale muiată în apă ((pentru capac) sau prin clătire sub jet de apă (alte componente). Apoi ștergeți aparatul și lăsați-l să se usuce.

Produsul trebuie curățat înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, așteptând însă până ce se răcește complet. Curățați toate resturile de alimente rămase în cuptor, aceasta va preveni arderea lor la reutilizarea aparatului și, de asemenea, va preveni scăderea eficienței aparatului.

Nu folosiți agenți corozivi, acizi, solvenți, benzină sau alcool pentru curățarea aparatului.

Fantele de aerisire din capa trebuie curățate folosind un ventilator.

Program de curățare cu abur

Aparatul are o funcționalitate specială care permite curățarea elementului de încălzirea de sub capac într-un mod simplu și sigur. Pentru aceasta, turnați apă pe fundul bolului, astfel încât nivelul să fie aproximativ 5 cm măsurați de la fundul bolului. Acoperiți bolul cu capacul, nu folosiți inelul de mărire a capacității bolului. Produsul trebuie conectat la sursa de alimentare electrică la fel ca în cazul preparării alimentelor.

Puneți butonul de reglare a temperaturii pe poziția "Thaw Wash" (Spălare cu încălzire). Setati butonul de reglare pe 10 minute.

După curățare, scoateți cablul electric din priză și verificați efectele. Repetați această operație dacă este necesar.

Nu curățați în niciun alt fel elementul de încălzirea cu halogen. Dacă este prea murdar, vă rugăm să contactați centrul de service autorizat al producătorului.

Depozitarea și transportul produsului

Depozitați aparatul la interior, protejat împotriva prafului, murdăriei și umidității. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Depozitați aparatul în poziția sa de lucru. Nu stivuiți aparatul. Nu puneți nimic deasupra aparatului în timpul depozitării.

Țineți produsul în ambalajul individual inclus. Protejați-l împotriva șocurilor excesive în timpul transportului. Nu puneți nimic deasupra aparatului în timpul transportului.

DATE TEHNICE

Parametru	Unitate de măsură	Valoare	
Număr de catalog		67640	67641
Tensiune nominală	[V~]	220-240	220-240
Frecvență nominală	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Putere nominală	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Clasa de izolație		I	I
Capacitatea bolului	[l]	12	12
Capacitatea bolului cu inel	[l]	17	17
Temperatura de funcționare	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Timpul de lucru:	[min]	0 - 60	0 - 60
Masa netă (capac)	[kg]	1,8	1,9

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El horno eléctrico halógeno es un producto destinado para la calefacción, el tostado y la preparación de platos que requieren un procesamiento térmico. El horno eléctrico para el tratamiento térmico utiliza un flujo forzado de aire caliente, lo que permite un calentamiento uniforme de los platos. Gracias al control de temperatura sin escalones en un amplio rango, puede ajustar los parámetros del producto según sus necesidades. El funcionamiento correcto, confiable y seguro del producto depende de la operación adecuada, por lo que:

Antes de usar el producto, lea todo el manual y guárdelo.

El proveedor no es responsable de los daños o lesiones que se deriven del uso del producto de forma contraria a su finalidad, por no cumplir con las normas de seguridad y las recomendaciones de este manual. Usar el producto de manera contraria a su propósito previsto también da como resultado la pérdida de los derechos del usuario sobre la garantía.

EQUIPAMIENTO

El producto se entrega en completo y no requiere ensamblaje. Sin embargo, antes de usar el producto, todos los elementos de embalaje y seguridad deben eliminarse durante el transporte. Los pasos preparatorios descritos en la parte posterior del manual también son obligatorios. El producto se suministra con dos rejillas de diferentes alturas, un anillo de acero que aumenta la capacidad del tazón, una rejilla para el pan, un evaporador, una sartén, una pinza y una base de tazón.

RECOMENDACIONES GENERALES DE USO

El producto ha sido diseñado para uso doméstico y está prohibido su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en establecimientos de restauración.

El producto se usa solo para el procesamiento térmico de platos directamente colocados dentro del recipiente. Está prohibido usar el producto de otra manera. El producto no se usa para calentar y hervir agua u otros líquidos. El producto no se usa para preparar comidas frías de manera profunda. No coloque los platos en recipientes de plástico en el recipiente.

El agua solo puede usarse para cocer al vapor y para limpiar el producto. Ambos procesos se describen en la parte posterior del manual.

Está prohibido reparar, desmontar o modificar el producto usted mismo. Todas las reparaciones del producto deben ser llevadas a cabo por un centro de reparación autorizado.

Durante el trabajo, el producto debe estar bajo supervisión en todo momento.

¡ADVERTENCIA! Durante el trabajo, el producto se calienta a una temperatura alta, no toque el recipiente, la tapa y otros elementos dentro del recipiente durante el funcionamiento, e inmediatamente después, esto puede causar quemaduras graves.

El producto no está destinado a niños de hasta 8 años de edad como mínimo y personas con minusvalías físicas y mentales, así como personas sin experiencia y conocimiento del equipo. A menos que sean supervisadas o se les instruya sobre el uso del producto de manera segura para que los riesgos asociados sean comprensibles. Los niños no deberían jugar con el producto. Los niños sin cuidado no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del equipo.

Recomendaciones para transportar e instalar el producto

El producto solo se puede colocar sobre un sustrato duro, plano, uniforme y no inflamable resistente a altas temperaturas. El sustrato debe soportar el peso del dispositivo y la comida colocada sobre él.

Es necesario proporcionar un espacio de al menos 10 cm alrededor de los lados del producto, no coloque materiales no resistentes a altas temperaturas sobre el producto. Esto permitirá una ventilación adecuada del producto. No lo coloque cerca del borde de, por ejemplo, una mesa.

No coloque el producto cerca de materiales inflamables, por ejemplo, cortinas o cortinas.

El tazón siempre debe colocarse en la base. La base tiene asas para facilitar el movimiento del tazón y asegura la separación del tazón del suelo. Colocar el recipiente directamente en el suelo puede dañar el sustrato y el recipiente debido a las altas temperaturas.

No coloque ningún dispositivo eléctrico encima del producto. Durante el funcionamiento, se libera vapor de agua que puede provocar un cortocircuito en la instalación eléctrica y ser causa de un choque eléctrico.

Está prohibido perforar cualquier agujero en el producto, así como cualquier otra modificación del producto no descrita en las instrucciones.

Mueva el producto solo enfriado agarrando la base y las asas de la cubierta. No mueva el producto tirando del cable de alimentación. La temperatura en el lugar de instalación y uso del producto debe estar entre +10° C +38° C, y la humedad relativa debe estar por debajo del 90% sin condensación.

Recomendaciones para conectar el producto a la fuente de alimentación

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y el rendimiento de la red eléctrica correspondan a los valores que figuran en la placa de identificación del producto. El enchufe debe coincidir con la salida. Está prohibido modificar el enchufe o el zócalo para que coincida.

E

El producto debe estar conectado directamente a una sola toma de corriente. Está prohibido usar cables de extensión, divisores y enchufes dobles. El circuito de suministro de energía debe estar equipado con un conductor de protección y al menos una protección de 16 A.

Evite el contacto del cable de alimentación con bordes filosos y objetos y superficies calientes. Cuando el producto está en funcionamiento, el cable de alimentación siempre debe estar completamente desarrollado y colocado de modo que no constituya un obstáculo al manipular el producto. Colocar el cable de alimentación no debe causar un peligro de tropiezo. La toma de corriente debe ubicarse en un lugar donde siempre sea posible desenchufar rápidamente el cable de alimentación del producto. Cuando desconecte el enchufe del cable de alimentación, siempre tire de la carcasa del enchufe, nunca del cable.

Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, desconéctelos inmediatamente de la red eléctrica y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado del fabricante para que los reemplace. No use el producto con un cable de alimentación o un enchufe dañado. El cable de alimentación o el enchufe no pueden repararse en caso de daños a estos elementos, reemplácelos por otros nuevos sin defectos.

Recomendaciones para el uso del producto

¡ADVERTENCIA! El tazón y la tapa pueden estar calientes después del uso. No los toque ya que puede causar quemaduras graves. Espere hasta que los componentes del producto se enfríen. Si es necesario transferir estos elementos antes de que se enfríen, ágárrelos solo con los mangos previstos para eso. Se deben usar guantes que protejan contra los efectos de las altas temperaturas. Asegúrese de que el piso no esté resbaladizo cerca del lugar donde se usa el producto. Esto evitará resbalones, lo que puede causar lesiones graves.

Los productos alimenticios colocados en el recipiente no deben sobresalir por encima del borde del recipiente. El borde de la tapa y el del tazón cuencos deben estar en pleno contacto entre sí a lo largo de toda la longitud.

Cuando prepare los platos, siempre debe mirarlos y evitar el chamuscado. La comida desatendida puede quemarse, lo que puede provocar un incendio y quemaduras peligrosas.

La cubierta debe moverse usando solo el mango. La cubierta está equipada con un fusible que corta la fuente de alimentación. El fusible se activa al levantar la manija de la cubierta. Si durante el uso del producto necesita levantar la tapa, primero desenchufe el cable de alimentación del cable de alimentación antes de levantarlo. Debajo de la tapa hay un calentador de producto que emite alta temperatura. Las altas temperaturas pueden causar quemaduras graves, incendios y daños a otras superficies expuestas a ella.

La cubierta no debe quitar colocándola directamente sobre superficie alguna. Esto evitará daños a la superficie y al producto en sí debido a las altas temperaturas. La tapa siempre debe colocarse en la base provista con el producto. La tapa desacoplada debe tener un cable de alimentación desconectado y una manija elevada.

Mientras preparan los platos dentro de la cámara y los platos mismos, deben tocarse solo con el uso de herramientas hechas de tales materiales que soportarán la temperatura producida por el producto. Está prohibido usar las manos desnudas para esto.

Si la comida permanece dentro del tazón durante o después de la preparación, quítelos antes de preparar otro plato. Los residuos de comida pueden quemarse, causando humo, olor desagradable y afectando el sabor de la comida que se está preparando. También pueden provocar un incendio. Para eliminarlo, use herramientas de madera o plástico que resistan a la temperatura producida por el producto. No use herramientas afiladas o metálicas. Tales herramientas pueden dañar la superficie del tazón y del equipamiento.

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

Instalación, puesta en marcha y servicio del producto

El producto debe desempaquetarse, eliminando por completo todos los envases y embalajes. Se recomienda guardar el embalaje, puede ser útil en el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Lave el producto de acuerdo con las instrucciones en „Mantenimiento del producto”.

Coloque el recipiente en la base (II).

Dentro del recipiente, coloca los productos alimenticios. Cubra el tazón con la tapa y asegúrese de que el borde de la cubierta se adhiera al borde del tazón o al borde del anillo. Baje la manija de la tapa.

Enchufe el cable de alimentación en el producto y luego en un tomacorriente de pared.

Ajuste la temperatura de funcionamiento con la perilla marcada „TEMP”.

Ajuste el tiempo de operación usando la perilla marcada „TIME”.

El producto se pondrá en marcha y se iluminará con las luces marcadas „POWER” y „HEAT”. La operación del ventilador también será audible y el calentador halógeno será visible.

La perilla marcada „TIME” es completamente mecánica e independiente de la fuente de alimentación del producto. Después del ajuste, comenzará a medir el tiempo de retiro y se girará automáticamente hacia la posición marcada como „Off”. La posición actual de la perilla muestra cuántos minutos quedan antes del final del trabajo. Puede cambiar libremente la posición de la perilla durante el tiempo establecido. Alcanzar la posición marcada como „Off” se señalará con una señal audible, ambas luces también se apagarán.

Después de completar la preparación de la comida, primero desconecte el cable de alimentación de umtomacorriente y luego de la salida en la cubierta del producto.

A continuación, levante con cuidado la tapa por el asa y déjala a un lado en el soporte (III). Déjalo en esta posición para que se enfríe por completo.

E

¡Precaución! En el interior de la tapa, el vapor puede condensarse durante la cocción, que puede estar caliente. Tenga cuidado al levantar la tapa y evite el contacto del cuerpo con el agua, lo que puede causar quemaduras. Se recomienda colocar la tapa en un recipiente plano, por ejemplo, una bandeja, lo que facilitará la limpieza del lugar de trabajo.

Retire con cuidado la comida del tazón. Deje que el recipiente se enfríe. Después de que todos los elementos del producto se hayan enfriado, proceda con el mantenimiento.

¡Precaución! Si es necesario finalizar el trabajo antes de que haya transcurrido el tiempo establecido:

- configure el mando marcado como „TEMP” en la posición marcada como „Off”,
- ponga el mando marcado „TIME” en la posición marcada como „Off”,
- desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y luego de la toma de la cubierta del producto,
- levante la manija de la tapa.

La iluminación de la lámpara marcada „HEAT” significa la operación del calentador halógeno. El producto está equipado con un sensor de temperatura que controla el funcionamiento del calentador. Durante el funcionamiento, el control de luz puede encenderse y apagarse automáticamente según la temperatura configurada. Cuanto mayor sea la temperatura configurada y menor la temperatura ambiente, más frecuentemente se iniciará el calentador.

¡ADVERTENCIA! Durante e inmediatamente después del trabajo: el tazón, la tapa y los accesorios que se colocan dentro del recipiente, se están calentando altas temperaturas. ¡Tenga cuidado! El contacto con partes calientes del producto puede provocar quemaduras graves.

Consejos para usar el horno eléctrico halógeno

El uso de un horno eléctrico halógeno ayuda a proporcionar una ventaja sobre el proceso de preparación de alimentos en un horno tradicional.

Multitarea. El horno eléctrico halógeno se puede utilizar para: hornear, freír, asar, tostar, secar y descongelar platos y cocer al vapor. Disminuyendo el contenido de colesterol. Gracias al uso de la circulación de aire forzado, el tejido graso de los alimentos se reduce al disminuir el contenido de colesterol.

Ahorro de tiempo y energía. Gracias a la alta eficiencia del método de circulación de aire forzado para la preparación de alimentos, es posible reducir el tiempo y la energía.

Preservación de los valores de gusto. Un tiempo prolongado y una temperatura demasiado alta privan con frecuencia al alimento de las cualidades gustativas. Gracias al fácil control del tiempo y la temperatura, este problema puede resolverse.

Siguen los consejos para preparar alimentos en un horno eléctrico halógeno. Deben tratarse como sugerencias que se pueden modificar según sus necesidades.

Hornear. Coloque la comida directamente en la parrilla. En el caso de trozos gruesos de carne, gírelos a la mitad del tiempo de preparación. El tiempo y la temperatura de tostado dependen del tamaño y el contenido de grasa de los platos, así como del resultado final deseado.

Freír. Puede obtener el efecto de freír papas fritas en grasa sin freír en grasa. Las papas fritas cortadas de papa fresca deben sumergirse en grasa, drenar el exceso y luego calentar en una cocina combinada. La grasa que escapa de las papas fritas hará crujientes las papas fritas.

Picar las piezas de pollo en mantequilla y luego en el aceite para freír, escurrir el exceso de grasa y luego calentar en la cocina combinada.

Tostado. Coloque las rebanadas de pan en una cuna y colóquelas en un tazón. Observe el pan durante la preparación. Deje de tostar después de observar los efectos deseados. Las rebanadas de pan duro se ponen en un posavasos y se colocan en el tazón durante unos minutos a la temperatura máxima. Esto les ayudará a restaurar su crujiente.

Descongelación. Coloque la comida que se va a descongelar en el tazón, ajuste la temperatura a 100°C, verifique el estado del producto cada 5-10 minutos.

Cocer al vapor. Se puede hacer cocción al vapor mientras se preparan otros platos. Los alimentos que se cocinarán al vapor se deben colocar sobre papel de aluminio, agregar un poco de agua y envolver bien en papel de aluminio.

También puede agregar una pequeña cantidad (aproximadamente 1 cm de altura) de agua al fondo del tazón y los alimentos que se van a cocinar se colocan en una parrilla alta.

Tabla con ejemplos de los tiempos y temperaturas de la preparación de alimentos. Los parámetros deben ajustarse a la cantidad de alimentos y al resultado final deseado

Tipo de comida	Tiempo [min]	Temperatura [°C]
Pollo	30 – 40	180 – 200
Pescado	10 – 15	130 – 150
Masa	10 – 12	140 – 160
Langosta	12 – 15	140 – 160
Camarones	10 – 12	150 – 180
Salchicha	10 – 13	120 – 150

E

Tipo de comida	Tiempo [min]	Temperatura [°C]
Cacahuetes tostados	10 – 15	140 – 160
Pan tostado	8 – 10	120 – 140
Patatas	12 – 15	180 – 200
Allitas de pollo	15 – 20	150 – 180
Cangrejo	10 – 13	140 – 160
Perritos calientes	5 – 8	190 – 210
Costillas a la barbacoa	18 – 20	220 – 240

Mantenimiento del producto

¡PRECAUCIÓN! Todo el mantenimiento debe llevarse a cabo con el producto apagado. **Para hacer esto, desenchufe el cable de alimentación de un tomacorriente y de la toma en la tapa del producto.**

¡PRECAUCIÓN! La tapa del producto no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido. La tapa no se puede lavar con agua corriente en lavavajillas o bajo agua a alta presión.

¡PRECAUCIÓN! Permita que el producto se enfríe completamente antes de lavarlo. Ponerse en contacto con el tazón calentado con agua fría puede provocar su agrietamiento.

El producto se usa para preparar alimentos colocados en el tazón, por lo que se debe tener cuidado para garantizar una higiene adecuada para que la preparación de los alimentos sea segura.

El tazón y los accesorios se pueden lavar con agua corriente. También se permite lavar el tazón y los accesorios además del evaporador hecho de aluminio en el lavavajillas. Sin embargo, no se recomienda usar demasiados lavados en el lavavajillas, ya que esto puede destruir la superficie de los artículos que se limpian.

Use un detergente suave para lavar platos para la limpieza. Retire cualquier solución restante con un paño empapado en agua (cubierta) o enjuague con agua corriente (otros elementos). Después de la limpieza, seque el producto o déjelo secar.

El producto debe limpiarse antes del primer uso y después de cada uso, antes de esperar que se enfríe completamente. Limpie todos los restos de comida que permanecen en el producto, evitando que se chamusquen cuando se vuelvan a usar, así como también evitando una reducción en el rendimiento del producto.

No use solventes, agentes cáusticos, alcohol, gasolina o abrasivos para limpiar.

Limpie las aberturas de ventilación de la cubierta con una aspiradora.

Programa de limpieza a vapor

El producto tiene una función especial que le permite limpiar el calentador debajo de la cubierta de una manera fácil y segura. Para este propósito, vierta agua en el fondo del recipiente de manera que su nivel sea de aproximadamente 5 cm medidos desde el fondo del recipiente. Cubra el tazón con la tapa, no use el anillo que aumenta la capacidad del tazón. El producto debe estar conectado a la fuente de alimentación como en el caso de la preparación de comidas.

Gire la perilla de control de temperatura a la posición descrita „Descongelar lavado”. Ajuste la perilla de ajuste de tiempo por 10 minutos. Después de limpiar, desenchufe el cable de alimentación y verifique los efectos. Repita la operación si es necesario.

El calentador halógeno no debe limpiarse de ninguna otra manera. Si está demasiado sucio, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado del fabricante.

Almacenaje y transporte de productos

Almacene el producto en habitaciones cerradas durante el almacenamiento, proteja contra el polvo, la suciedad y la humedad. Se recomienda almacenar el producto en el embalaje original.

Almacene el producto en la posición de trabajo. No apile productos No coloque nada sobre el producto durante el almacenamiento. Transporte el producto en el empaque de fábrica. Proteger contra golpes excesivos durante el transporte. No coloque nada sobre el producto durante el transporte.

ESPECIFICACIONES

Parámetro	Unidad de medida	Valor	
Número de catálogo		67640	67641
Voltaje nominal	[V~]	220 - 240	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Potencia nominal	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Clase de aislamiento		II	II
Capacidad del tazón	[l]	12	12
Capacidad del tazón con anillo	[l]	17	17
Temperatura de trabajo	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Tiempo de trabajo	[min]	0 - 60	0 - 60
Peso neto (cubiertas)	[kg]	1,8	1,9

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Le four halogène chaleur tournante est un produit pour le chauffage, le brunissement et la cuisson des aliments avec le traitement thermique. Le traitement thermique utilise un écoulement forcé d'air chaud, ce qui permet un chauffage uniforme des aliments. Avec le contrôle de température du liquide dans une large gamme de paramètres de fonctionnement, vous pouvez ajuster le produit pour répondre à vos besoins. Le fonctionnement correct, fiable et sûr du produit dépend de l'utilisation correcte, parce que:

Avant d'utiliser le produit, lire toutes les instructions et les maintenir.

Le fournisseur n'est pas responsable pour tout dommage ou blessure résultant de l'utilisation du produit contraire à son objet, pour ne pas se conformer pas aux normes de sécurité et aux recommandations de ce manuel. L'utilisation du produit de manière incorrecte provoque la perte des droits des utilisateurs à la garantie, ainsi que par la garantie.

ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet et ne nécessite pas d'installation. Avant d'utiliser le produit, cependant, retirer tous les emballages et la sécurité du transport. Ils sont également nécessaires étapes préparatoires décrites plus loin. Le produit est fourni avec deux grilles de hauteur différente, la bague en acier augmentant la capacité de la cuve, le support pour le pain, le carter d'évaporateur, la pince et la base de la cuvette.

RECOMMANDATIONS GENERALES D'UTILISATION

Le produit est conçu pour un usage domestique et il est interdit de l'utiliser pour des applications commerciales, par exemple aux établissements de restauration.

Le produit est utilisé uniquement pour le traitement thermique des aliments, placé directement dans le bol ne peut pas utiliser le produit dans une autre nature. Le produit est utilisé pour le chauffage et l'eau de cuisson ou d'autres liquides. Le produit n'est pas utilisé pour la préparation des aliments par friture dans la graisse profonde. Ne pas placer dans un bol de nourriture dans des contenants en plastique.

L'eau ne peut être utilisé pour la vapeur et le nettoyage du produit. Les deux procédés sont décrits dans les sections suivantes.

Il est interdit d'auto-réparation, le démontage ou la modification du produit. Toute réparation de ce produit doit être effectuée par un réparateur agréé.

Lorsque vous travaillez tout le temps on devrait avoir la supervision du produit.

ATTENTION! Bien que le produit est chauffé à une température élevée, ne touchez pas le bol, le couvercle, et d'autres dispositifs positionnés dans le bol pendant le fonctionnement et immédiatement après le risque de graves brûlures.

Le produit n'est pas destiné à être utilisé par les enfants jusqu'à au moins 8 ans et les personnes réduites, et les personnes physiques, mentales avec manque d'expérience et la connaissance de l'équipement. Je pense que ce sera exercé un contrôle sur eux ou l'instruction sera effectuée en ce qui concerne l'utilisation du produit de manière sûre, de sorte que les risques associés sont compris. Les enfants ne devraient pas jouer avec le produit. Les enfants ne devraient pas être autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien du matériel.

Recommandations pour le transport et l'installation du produit

Le produit ne peut être placé sur un disque, plat, de niveau, et un matériau incombustible résistant aux hautes températures. Le substrat doit supporter le poids du dispositif, et la nourriture placée sur elle.

Il faut veiller à la rupture d'au moins 10 cm tout autour de la paroi latérale du produit, le produit ne contient pas de matériaux ne peuvent pas résister à une température élevée. Cela permettra une bonne ventilation du produit. Ne pas placer près du bord, par exemple. Le tableau.

Ne placez pas le produit à proximité de matériaux inflammables, par exemple. Les rideaux ou des rideaux.

Le bol doit toujours être faite sur la base. La base comporte une poignée pour faciliter le mouvement de la cuvette de la cuve et assurer une séparation du substrat. Placez le bol directement sur le substrat peut entraîner des dommages au substrat et le bol en raison de l'action de la température élevée.

Sur le produit ne doit pas placer des appareils électriques. Pendant le fonctionnement, la vapeur d'eau est libérée, ce qui peut provoquer un court-circuit électrique et provoquer un choc électrique.

Il est interdit de percer des trous dans le produit, ainsi que toute autre modification du produit ne sont pas décrites dans le manuel. seul produit déplacer en saisissant tremp les poignées de la base et le couvercle. Ne pas déplacer le produit en tirant sur le cordon d'alimentation.

La température de l'installation et l'utilisation du produit doit être dans la plage de 10 + 38 OC OC et l'humidité relative doit être inférieure à 90% sans condensation.

Précautions lors du branchement du produit à la tension

Avant de raccorder le produit à l'alimentation électrique, en sorte que la tension, la fréquence et l'efficacité de l'alimentation correspondent aux valeurs visibles sur la plaque signalétique du produit. La fiche doit insérer dans la douille. On ne doit pas modifier

la fiche ou les zones de prise pour adapter les uns des autres.

Le produit doit être connecté directement à une seule prise murale. Ne pas utiliser de rallonges, répartiteurs et doubles prises. Le circuit d'alimentation doit être munie d'une protection et de fixation d'au moins 16 A.

Éviter cordon d'arêtes vives et des objets chauds et des surfaces. Pendant le fonctionnement du cordon d'alimentation du produit doit toujours être pleinement développé, et sa position doit être réglée de manière à ne pas constituer un obstacle pendant le fonctionnement du produit. Pose le cordon d'alimentation peut provoquer un risque de trébucher. La prise de courant doit se trouver dans un endroit qui a toujours été la possibilité de déconnecter rapidement le produit de fiche d'alimentation. Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tirez toujours sur le boîtier du connecteur, pas le câble.

Si le cordon ou la fiche sont endommagés, débranchez immédiatement du secteur et contacter un service agréé du fabricant pour le remplacement. Ne pas utiliser le produit avec un cordon d'alimentation endommagé ou la fiche. Le cordon d'alimentation ou la fiche ne peuvent pas être réparés en cas de dommages ces composants doivent être remplacés par de nouveaux exempts de défauts.

Pour l'utilisation Prescriptions du produit

ATTENTION! Le bol et le couvercle peuvent être chauds après l'utilisation. Ne les touchez pas, car cela peut causer des brûlures graves. Laisser refroidir les parties du produit. Si vous avez besoin de transférer ces éléments ont refroidi, la poignée que par les poignées conçues à cet effet. Les gants doivent être utilisés pour prévenir les effets de la chaleur.

Assurez-vous que le sol à proximité du lieu d'utilisation du produit ne glisse pas. Cela évitera de glisser, ce qui pourrait causer des blessures graves.

Les produits alimentaires placés dans le bol ne font pas saillie sur le bord du bol. Le bord du couvercle et le bol doit être en contact les uns avec les autres sur toute la longueur.

Lors de la préparation des aliments devrait être tout le temps de les observer et prévenir przypaleniom. Aliments laissés sans surveillance peut brûler, ce qui peut causer des brûlures d'incendie et de graves.

Le couvercle doit être déplacé en utilisant uniquement le support. Le couvercle est muni d'un fusible qui coupe l'alimentation électrique. Le fusible est activé en levant la poignée du couvercle. Si lors de l'utilisation du produit, vous devez soulever le couvercle, débrancher le cordon d'alimentation, et seulement soulever. Sous le couvert est un produit de la chaleur, qui émet de la chaleur. Des températures élevées peuvent causer des brûlures graves, un incendie, et peuvent également endommager d'autres surfaces exposées à son action.

Couvertures ne doivent pas être interrompues en le mettant directement sur une surface. Cela permettra d'éviter des dommages à la surface et du produit lui-même par l'action de la chaleur. La couverture doit toujours être interrompu à la base fournie avec le produit. Parqué le couvercle aurait dû débrancher le cordon d'alimentation et soulever la poignée.

Au cours de la préparation des aliments à l'intérieur de la chambre, ainsi que les plats ne toucher que des instruments constitués de matériaux qui peuvent résister à la chaleur générée par le produit. Il est interdit d'utiliser les mains nues.

Si, pendant ou après la préparation de la nourriture à l'intérieur restent les débris alimentaires bol doivent être retirés avant de préparer le plat suivant. Les déchets alimentaires peuvent être brûlés, ce qui en fumée, l'odeur et le goût affectent du plat en cours de préparation. Ils peuvent aussi être la cause de l'incendie. Pour supprimer l'utilisation d'outils en bois ou en plastique peut résister à la chaleur générée par le produit. Ne pas utiliser les outils affûtés et en métal. De tels outils peuvent endommager la surface du bol et de l'équipement.

SUPPORT TECHNIQUE

Installation, mise en service et le fonctionnement du produit

Déballer le produit, enlever complètement tous les emballages et recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile plus tard dans le transport et le stockage du produit.

Laver le produit comme décrit dans la rubrique « Entretien du produit. »

Placez le bol sur la base (II).

A l'intérieur du bol, mettez l'épicerie. couvercle du couvercle de la cuvette et de veiller à ce que le bord du couvercle adjacent au bord de la cuvette ou le bord de l'anneau. Poignée inférieure du couvercle.

Assurez-vous que le commutateur de produit est réglé sur « off ». temps de bouton de commande et la température doivent être fixés à la position marquée « Off ».

Brancher le cordon d'alimentation sur le produit, puis à une prise murale.

Réglez la température de fonctionnement à l'aide du bouton intitulé « TEMP ».

Réglez le temps de fonctionnement en utilisant le bouton marqué « TIME ».

Le produit commence à afficher un éclairage des commandes, « POWER » et « HEAT ». Il sera également le fonctionnement audible et visible de l'élément chauffant de ventilateur leur d'halogène.

Le bouton étiqueté « TIME » est entièrement mécanique et indépendant du produit d'alimentation. Après la mise, on commence à mesurer le temps en arrière et tourner automatiquement dans le sens de la position marquée « Off ». La position actuelle du cadran montre combien de minutes ont pour terminer le travail. Vous pouvez librement (dans le travail) pour changer la position de la roue de mesure pendant le temps de jeu. La réalisation de la position marquée « Off » émettra un signal sonore, sortez également deux feux de contrôle.

Après l'achèvement de la préparation des aliments doivent d'abord débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant, puis à partir de la paroi du couvercle du produit.

F

Ensuite, soulevez délicatement la poignée du couvercle et laissez reposer (III). Laissez cette position refroidir complètement. Attention! Du côté interne du couvercle pendant la cuisson peut se condenser, ce qui peut être chaud. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle et évitez tout contact corporel avec l'eau, ce qui peut causer des brûlures. Il est recommandé que le couvercle du support pour mettre dans un plat à plat, par exemple. Ceux qui facilitera le maintien de la propreté dans le lieu de travail. Retirez délicatement les aliments du bol. Laissez le bol refroidir. Après refroidissement, tous les éléments du produit devraient être prêts pour l'entretien.

Attention! Si vous avez besoin pour terminer le travail dans le délai imparti, vous avez besoin:

- déplacer le bouton marqué position « TEMP » marqué « Off »
- déplacer le bouton marqué « TIME » dans la position marquée « Off »
- débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant, puis à partir de la paroi du couvercle du produit,
- soulever la poignée du couvercle.

La commande d'éclairage avec le signe « HEAT » fait référence à l'opération de chauffage d'halogène. Le produit est fourni avec un capteur de température, qui commande le fonctionnement du dispositif de chauffage. Pendant le fonctionnement, la lumière peut allumer et éteindre automatiquement en fonction de la température de consigne. Plus la température de consigne et la température est basse, la vous courrez le plus souvent le chauffage.

ATTENTION! En fonctionnement et immédiatement après l'achèvement bol, le couvercle et les accessoires disposés dans le bol, chauffer à une température élevée. Soyez prudent. Le contact avec des composants chauds du produit peut entraîner des brûlures graves.

Conseils pour l'utilisation du four halogène chaleur tournante

L'utilisation du four halogène permet la préparation de la nourriture fournit un avantage sur le processus de préparation des aliments dans un four traditionnel.

Multitâche – le four halogène peut être utilisé pour la cuisson, la friture, la cuisson, grillage, le séchage et la nourriture de décongélation et le cuisson à la vapeur.

La diminution du cholestérol. En utilisant la circulation d'air forcée diminue les aliments gras pour abaisser le cholestérol.

Le gain de temps et d'énergie. Grâce à la grande efficacité forcée des méthodes de circulation d'air pour la préparation de la nourriture, la réduction du temps et de l'énergie.

Le goût du comportement. Trop long et une température trop élevée peut facilement priver le goût de la nourriture. Il faut bien régler la température et le temps peut résoudre ce problème.

Voici quelques conseils pour préparer la nourriture dans halogène kombiwarze. Ils doivent être traités comme des directives qui peuvent être modifiés en fonction des besoins.

Faire cuire au four. Placez les aliments directement sur le gril. Dans le cas de gros morceaux de viande devrait être tourné dans la moitié du temps de préparation. le temps et la température de grillage dépendent de la taille et de la teneur en matières grasses de la nourriture et le résultat final souhaité.

Frire. Vous pouvez obtenir l'effet de la friture dans la friture sans gras. Les frites découpées dans des pommes de terre fraîches doivent être immergées dans la matière grasse, filtrer l'excès, puis on le réchauffe à kombiwarze. Éviter frites grasse causent les frites frites sont croustillantes.

Les morceaux de poulet immergés dans du beurre, puis la friture vidange d'huile de l'excès de graisse et ensuite chauffés dans le kombiwarze.

Grillage. Tranches de pain mis dans le berceau et de mettre dans le bol. Regardez lors de la préparation du pain. Interrompre le toast après avoir observé les effets désirés. Tranches de pain rassis placé dans le berceau et mis en place le bol pendant quelques minutes à une température maximale. Cela leur permettra de rétablir la croustillance.

Décongélation. Insérez la nourriture à décongeler dans le bol, température réglée à 100 ° C, vérifier l'état du produit toutes les 5-10 minutes.

Cuire à la vapeur. On peut cuire à la vapeur dans la préparation d'autres plats. Les aliments destinés à la vapeur doivent être placés sur une feuille d'aluminium, ajouter un peu d'eau et envelopper dans du papier d'aluminium.

Il est également possible d'ajouter un petit (environ. 1 cm) quantité d'eau au fond de la casserole et les aliments à cuire en haut, introduits sur le rack.

La table des temps d'échantillonnage et des températures pour la préparation des aliments. Les paramètres doivent être ajustés à la quantité de nourriture et le résultat final souhaité

Type de nourriture	Temps [min]	Température [° C]
poulet	30 - 40	180-200
poisson	10 - 15	130-150
pâte	10 - 12	140-160
homard	12 - 15	140-160
crevettes	10 - 12	150-180

F

saucisse	10 - 13	120-150
arachides grillées	10 - 15	140-160
pain grillé	8 - 10	120-140
pommes de terre	12 - 15	180-200
ailes de poulet	15 - 20	150-180
crabe	10 - 13	140-160
hot-dogs	5-8	190-210
côtes grillées	18 - 20	220 - 240

Entretien des produits

REMARQUE! Tout l'entretien doit être effectué hors tension du produit. Pour ce faire, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et la sortie dans le couvercle du produit.

REMARQUE! Le produit de revêtement peut être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Le couvercle ne peut être lavé à l'eau courante dans un lave-vaisselle ou de l'eau sous haute pression.

REMARQUE! Avant de commencer le lavage attendre refroidir complètement toutes les parties du produit. Contactez-bol chaud d'eau froide peut conduire à la rupture.

Le produit est utilisé pour préparer les ours en peluche aliments placés, ce qui devrait veiller à maintenir une bonne hygiène, la préparation des aliments pour être sûr.

Misa et accessoires peuvent être lavés sous l'eau courante. Il est également permis bols de lavage et accessoires, en plus de l'évaporateur en aluminium dans le lave-vaisselle. Cependant, ne peut pas utiliser trop souvent lavés dans le lave-vaisselle que cela a conduit à la destruction de la surface des objets ainsi lavés.

Pour le nettoyage, utilisez un détergent à vaisselle doux. Une solution du résidu enlevé avec un chiffon imbibé d'eau (couvercle) ou rinçage à l'eau courante (autres éléments). Après le nettoyage produit ou gauche sec pour sécher.

Le produit doit être nettoyé avant utilisation et après utilisation, précédemment en attendant les refroidir. Vous devez nettoyer les queues toute la nourriture qui est resté sur le produit, il les empêcher de brûler quand réutilisée, ainsi que d'empêcher le produit de dégradation des performances.

Ne convient pas aux solvants de nettoyage, les abrasifs, d'alcool, de l'essence ou des produits abrasifs.

Couvrez les trous de ventilation nettoyés avec un aspirateur.

Le nettoyage à la vapeur

Le produit a une fonction spéciale qui permet à la façon plus facile et en toute sécurité pour nettoyer le couvercle de chauffage. A cet effet, le fond de la casserole remplie d'eau de telle sorte que son niveau était environ. 5 cm mesurée à partir du fond de la cuvette. Couvrir le couvercle de casserole, la bague de zoom n'utilise pas la capacité du bol. Le produit relié à une alimentation électrique, comme dans le cas de la cuisson.

L'interrupteur de commande de température dans la position décrite « Thaw Wash ». Bouton pour régler l'heure pendant 10 minutes. Après l'achèvement du nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation et vérifier les résultats. Si nécessaire, répétez l'opération. chauffage halogène ne doit pas être nettoyé d'une manière différente. Dans le cas de la saleté excessive, s'il vous plaît contacter le centre de service autorisé du fabricant.

Stockage et transport du produit

Produit en cours de stockage entreposés dans des locaux verrouillés, la poussière, la saleté et de l'humidité. Il est recommandé que le stockage du produit dans l'emballage d'origine.

Conserver le produit dans la position de fonctionnement. Ne pas empiler les couches de produit. Ne placez rien sur le produit pendant le stockage.

Le produit transporté dans l'usine d'emballage. Protéger contre les vibrations durant le transport. Ne placez rien sur le produit pendant le transport.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur	
Numéro de catalogue		67640	67641
Tension nominale	[VAC]	220 - 240	220 - 240
Fréquence nominale	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Puissance nominale	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Classe d'isolation		et	et
Capacité de bol	[l]	12	12
Capacité de la cuvette de l'anneau	[l]	17	17
Température de fonctionnement	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Temps de fonctionnement	[min]	0-60	0-60
Poids net (couverture)	[kg]	1.8	1.9

CARATTERISTICA DEL PRODOTTO

Forno alogeno a convenzione è un prodotto destinato a riscaldare, tosare e preparare i piatti i quali richiedono un trattamento termico. Il forno alogeno a convenzione sfrutta il flusso dell'aria riscaldata forzato, per permettere di riscaldare il cibo in maniera uniforme. Grazie ad una regolazione continua di vasto campo, i parametri di funzionamento del prodotto possono essere adattati alle preferenze individuali. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro del prodotto dipende dall'uso corretto, per cui:

Prima di procedere con l'utilizzo del prodotto leggere attentamente l'intera istruzione e conservarla per una futura consultazione.

Il fornitore non risponde per tutti i danni e lesioni arrecate in seguito all'uso improprio del prodotto, all'inosservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni riportate nella presente istruzione. L'utilizzo del prodotto in modo non conforme alla sua destinazione comporta la perdita dei diritti dell'utente a titolo della garanzia e della garanzia per difetti.

EQUIPAGGIAMENTO

Il prodotto viene fornito completo e non richiede l'installazione. Prima di iniziare l'utilizzo del prodotto rimuovere tutti gli elementi della confezione e delle protezioni usate per il trasporto. È indispensabile procedere anche con le attività riportate nelle successive parti dell'istruzione. Il prodotto viene fornito con due griglie di altezza diversa, un anello di acciaio che aumenta il volume del recipiente, un supporto per il pane, un evaporatore, la padella, una pinza e la base del recipiente.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Il prodotto è progettato per l'uso domestico e non può essere utilizzato in applicazioni commerciali come posti di ristorazione. Il prodotto è utilizzato esclusivamente per la lavorazione termica del cibo piazzato direttamente all'interno del recipiente ed è vietato qualsiasi altro utilizzo. Il prodotto non viene utilizzato per riscaldare o cucinare acqua o altri liquidi. Il prodotto non è utilizzato per la preparazione di piatti mediante la friggitura. Non piazzare gli alimenti nel recipiente in un imballaggio di plastica. L'acqua può essere utilizzata solo per la cottura a vapore e per la pulizia del prodotto. Entrambi i processi sono descritti più avanti in questo manuale.

È vietato di riparare in autonomia, smontare o modificare il prodotto. Tutte le riparazioni del prodotto devono essere eseguite presso un centro di assistenza autorizzato.

Garantire una sorveglianza costante del prodotto durante il suo uso.

AVVERTENZA! Il prodotto si riscalda ad alta temperatura durante il funzionamento, non toccare il recipiente, il coperchio o altri elementi posti all'interno del recipiente durante il funzionamento e subito dopo dato che ciò può causare gravi ustioni.

Il prodotto non è destinato all'uso da parte di bambini fino all'età di almeno 8 anni e di persone con ridotta capacità fisica, mentale e fisica e mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura. A meno che su tali persone non venga esercitata la supervisione o condotta un'istruzione sull'uso sicuro del prodotto in modo tale che i rischi connessi vengano capiti. I bambini non devono giocare con il prodotto. I bambini non sorvegliati non dovrebbero eseguire la pulizia e la manutenzione dell'attrezzatura.

Raccomandazioni inerenti al trasporto e all'installazione del prodotto

Il prodotto va posato su una pavimentazione dura, piana, livellata e non infiammabile, resistente alle temperature elevate. Il supporto deve resistere al carico del dispositivo con il prodotto alimentare al suo interno.

Attorno alle pareti laterali del prodotto prevedere uno spazio di almeno 10 cm, non posizionare sopra il prodotto i materiali non resistenti alle alte temperature. Ciò permette una ventilazione corretta. Non poggiare in vicinanza del bordo di una tavola.

Non posizionare il prodotto vicino a materiali infiammabili come tende o tendaggi.

Il recipiente deve essere sempre posizionato sulla sua base. Il recipiente è dotato di maniglie per facilitare la movimentazione del recipiente e separare il recipiente da terra. Posizionando il recipiente direttamente sul terreno si possono danneggiare il substrato e il recipiente stesso a causa delle alte temperature.

Non metterci sopra nessun tipo di apparecchi elettrici. Durante il funzionamento viene prodotto il vapore il quale può comportare il cortocircuito dell'impianto elettrico ed essere la causa di una grave scossa elettrica.

È vietato perforare il prodotto così come apportare altre modifiche non descritte nell'istruzione.

Movimentare il prodotto solo una volta raffreddato tenendolo per i manici presenti sulla base e sul coperchio. Non spostare il prodotto tirando il cavo di alimentazione.

La temperatura nel posto d'installazione e dell'utilizzo del prodotto deve essere inclusa tra +10 °C + +38 °C, mentre l'umidità relativa deve essere inferiore a 90% senza condensa di vapore.

Raccomandazioni sul modo di connettere alla rete di alimentazione

Prima di connettere il prodotto alla rete di alimentazione assicurarsi che la tensione, la frequenza e l'efficienza della rete elettrica corrispondano ai valori riportati sulla targhetta dati. La spina deve essere adatta alla presa. Si vieta di manipolare la spina o la prese per adattarle a vicenda.

Il prodotto va connesso direttamente alla singola presa elettrica. È vietato di utilizzare prolunghie, spine di diramazione o prese

doppie. Il circuito della rete di alimentazione deve essere dotato di un conduttore di protezione e sicurezza al minimo 16 A. Evitare il contatto del cavo di alimentazione con dei bordi taglienti e oggetti e superficie calde. Durante il funzionamento del prodotto il cavo di alimentazione non deve essere avvolto nonché deve essere posato in modo tale da non diventare un ostacolo. La posa del cavo non può comportare il rischio di inciampare. La presa di alimentazione deve trovarsi in un posto tale da garantire sempre una veloce possibilità di staccare la spina di alimentazione del prodotto. Durante la disconnessione della spina del cavo di alimentazione tirare la spina e non il cavo.

Se il cavo di alimentazione oppure la spina verranno danneggiati, bisogna sconnetterli immediatamente dalla rete e contattare il servizio autorizzato del produttore per la sostituzione. Non utilizzare il prodotto con il cavo o la spina danneggiati. Il cavo di alimentazione oppure la spina non possono essere riparati; in tal caso provvedere alla sostituzione con componenti nuovi.

Raccomandazioni per l'uso del prodotto

AVVERTENZA! Il recipiente e il coperchio possono essere caldi dopo l'uso. Non toccarli perché potrebbero causare gravi ustioni. Lasciar raffreddare il prodotto. Se è necessario spostare queste parti prima che si raffreddino, afferrarle solo con le apposite maniglie. Per evitare gli effetti del calore, indossare guanti protettivi.

Assicurarsi che il pavimento vicino al prodotto non sia scivoloso. In questo modo si evita lo slittamento, che può causare lesioni pericolose.

I prodotti alimentari posti nel recipiente non devono sporgere sopra il bordo di esso. Il bordo del coperchio e del recipiente devono essere a pieno contatto tra loro.

Durante la preparazione dei pasti, osservateli sempre ed evitate ustioni. Il cibo lasciato incustodito può bruciare, causando incendi e gravi ustioni.

Utilizzare solo la maniglia per spostare il coperchio. Il coperchio è dotato di un fusibile che intercetta l'alimentazione elettrica. Il fusibile si attiva sollevando la maniglia del coperchio. Se è necessario sollevare il coperchio durante l'uso, scollegare il cavo di alimentazione dal coperchio prima di sollevarlo. Sotto il coperchio si trova un riscaldatore del prodotto che emette una temperatura elevata. Le alte temperature possono causare gravi ustioni, incendi e danneggiare altre superfici esposte al calore.

Il coperchio non deve essere piazzato posandolo direttamente su alcuna superficie. In questo modo si eviteranno danni alla superficie e al prodotto dovuti alle alte temperature. Posizionare sempre il coperchio sulla base fornita con il prodotto. Quando il coperchio viene rimosso, il suo cavo di alimentazione deve essere staccato e la maniglia rialzata.

Durante la preparazione dei pasti, toccare l'interno della camera di cottura e i prodotti solo con attrezzi di materiale resistente alla temperatura generata dal prodotto. A tale scopo è vietato l'uso a mani nude.

Se il cibo rimane all'interno della ciotola durante o dopo la preparazione, deve essere rimosso prima di preparare il cibo successivo. I residui alimentari possono bruciare, causare fumo, odori sgradevoli e alterare il sapore del cibo in preparazione. Possono anche essere causa di incendio. Per svuotare, usare gli utensili in legno o plastica che possono resistere alla temperatura generata dal prodotto. Non utilizzare utensili appuntiti o metallici. Tali strumenti possono danneggiare la superficie del recipiente e dell'attrezzatura.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

Installazione, avviamento e utilizzo del prodotto

Il prodotto deve essere disimballato rimuovendo completamente tutti i componenti dell'imballaggio. Si consiglia di conservare l'imballo, può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio del prodotto.

Lavare il prodotto seguendo le indicazioni fornite al punto "Manutenzione del prodotto".

Posizionare il recipiente sulla base (II).

Mettere il cibo all'interno del recipiente. Coprire il recipiente con il coperchio e assicurarsi che il bordo del coperchio è a filo con il bordo del recipiente stesso o il bordo dell'anello. Abbassare il manico del coperchio.

Assicurarsi che l'interruttore del prodotto sia in posizione "off". Le manopole di regolazione dell'ora e della temperatura devono essere impostate su "Off".

Collegare il cavo di alimentazione al prodotto e alla presa di corrente.

Impostare la temperatura di funzionamento con il selettore contrassegnato da "TEMP".

Impostare il tempo di funzionamento con il selettore contrassegnato da "TIME".

Il prodotto si avvia il che viene segnalato dalle spie luminose contrassegnate con "POWER" e "HEAT". Si sentirà anche il ventilatore acceso e il riscaldatore alogeno acceso.

La manopola contrassegnata con "TIME" è completamente meccanica e indipendente dall'alimentazione del prodotto. Dopo l'impostazione inizierà a misurare il tempo alla rovescia e ruoterà automaticamente nella direzione della posizione contrassegnata come "Off". La posizione attuale del quadrante indica quanti minuti sono rimasti per completare l'operazione. Durante la misurazione del tempo impostato è possibile modificare liberamente la posizione della manopola (nel campo di lavoro). Quando si raggiunge la posizione contrassegnata con "Off", viene visualizzato un segnale acustico ed entrambe le spie si spengono.

Al termine della preparazione del cibo, scollegare prima il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, quindi inserirlo nel coperchio del prodotto.

Sollevare quindi con cautela il coperchio per la maniglia e posizionarlo sul supporto (III). Lasciare raffreddare completamente in questa posizione.

Attenzione! Il vapore all'interno del coperchio può essersi condensato durante la cottura e può essere caldo. Prestare attenzione

quando si solleva il coperchio e il corpo non deve venire a contatto con l'acqua, che potrebbe causare ustioni. Si consiglia di collocare il supporto del coperchio in un contenitore piatto, ad esempio un vassoio, per facilitare la pulizia della postazione di lavoro. Rimuovere con cautela il cibo dal recipiente. Lasciare raffreddare il recipiente. Dopo che tutti i componenti del prodotto si sono raffreddati, procedere con la manutenzione.

Attenzione! Se è necessario completare il lavoro prima che sia trascorso il tempo preimpostato, bisogna:

- spostare il selettore contrassegnato con "TEMP" nella posizione contrassegnata con "Off",
- spostare il selettore contrassegnato "TIME" sulla posizione "Off",
- scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro, quindi dalla presa sul coperchio del prodotto,
- sollevare il manico del coperchio.

L'accensione della spia contrassegnata con "HEAT" significa il funzionamento del riscaldatore alogeno. Il prodotto è dotato di un sensore di temperatura che controlla il funzionamento del riscaldatore. Durante il funzionamento, il LED può accendersi e spegnersi automaticamente a seconda della temperatura impostata. Più alta è la temperatura impostata e più bassa è la temperatura ambiente, più spesso il riscaldatore si avvia.

AVVERTENZA! Durante e subito dopo il lavoro, il recipiente, il coperchio e gli accessori all'interno del recipiente si riscaldano fino a raggiungere temperature elevate. Occorre fare attenzione. Il contatto con parti calde del prodotto può provocare gravi ustioni.

Consigli per l'uso di un forno alogeno a convezione

L'uso di forno alogeno nella preparazione dei cibi offre un vantaggio rispetto al processo di preparazione dei cibi in un forno tradizionale.

Versatilità Il forno alogeno a convezione può essere usato per: cuocere, friggere, grigliare, arrostitire, tostare, scongelare e bollire a vapore.

Riduzione del contenuto di colesterolo. Utilizzando la circolazione forzata dell'aria, il grasso presente nel cibo si riduce abbassando il contenuto di colesterolo.

Risparmio di tempo e di energia. Grazie all'elevata efficienza del metodo di circolazione forzata dell'aria per la preparazione dei cibi, è possibile ridurre i tempi e l'energia.

Conservazione del sapore. Tempi troppo lunghi e temperature troppo elevate privano facilmente il cibo del suo sapore. Grazie al facile controllo del tempo e della temperatura, questo problema può essere risolto.

Di seguito sono riportate le indicazioni per la preparazione del cibo in un forno alogeno a convezione. Tali dovrebbero essere trattate come linee guida da modificare se necessario.

Cottura in forno Mettere il cibo direttamente sulla griglia. Nel caso di pezzi spessi, essi devono essere rivolti a metà del tempo di preparazione. Il tempo di cottura e la temperatura dipendono dalle dimensioni e dal contenuto di grasso della pietanza, nonché dal risultato finale desiderato.

Frittura Le patatine fritte possono essere fritte senza frittura nel grasso profondo. Le patatine tagliate da patate fresche devono essere immerse nel grasso rimuovendo il suo eccesso, per poi essere riscaldate nel forno alogeno a convezione. Il grasso che fuoriesce dalle patatine fritte le renderà croccanti.

Immergere i pezzi di pollo nel burro, poi nell'olio di frittura, rimuovere il grasso in eccesso e poi riscaldare nel forno a convezione.

Tostatura Mettere le fette di pane nel supporto e piazzare nel recipiente. Osservare il pane durante la preparazione. Interrompere la tostatura dopo aver osservato gli effetti desiderati. Mettete le fette di pane raffermo nel supporto e piazzarle nel recipiente per qualche minuto a temperatura massima. Tale operazione consentirà di ripristinare la croccantezza.

Scongelo Mettere il cibo da scongelare nel recipiente, impostare la temperatura a 100 °C, controllare lo stato del prodotto ogni 5-10 minuti.

Cottura a vapore Si può cuocere a vapore mentre gli altri alimenti sono in preparazione. I cibi cotti a vapore devono essere appoggiati su un foglio di alluminio, aggiungendo acqua e avvolgendoli bene in un foglio di alluminio.

Si può anche aggiungere una piccola quantità d'acqua (circa 1 cm di altezza) al fondo del recipiente e mettere il cibo da preparare su una griglia alta.

La tabella mostra i tempi indicativi e le temperature per la preparazione dei cibi. I parametri devono essere adattati alla quantità di cibo e al risultato finale desiderato.

Tipo dell'alimento	Tempo [min]	Temperatura [°C]
Pollo	30 - 40	180 - 200
Pesce	10 - 15	130 - 150
Dolce	10 - 12	140 - 160
Aragosta	12 - 15	140 - 160
Gamberi	10 - 12	150 - 180
Salsiccia	10 - 13	120 - 150
Nocciole tostate	10 - 15	140 - 160
Pane tostato	8 - 10	120 - 140

Tipo dell'alimento	Tempo [min]	Temperatura [°C]
Patate	12 – 15	180 – 200
Ali di pollo	15 – 20	150 – 180
Granchio	10 – 13	140 – 160
Hot-dog	5 – 8	190 – 210
Costole alla griglia	18 – 20	220 – 240

Manutenzione del prodotto

ATTENZIONE! Effettuare tutte le operazioni di manutenzione con il prodotto spento. **Per fare ciò, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e dalla presa nel coperchio.**

ATTENZIONE! Il coperchio del prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Il coperchio non può essere lavato in lavastoviglie o con acqua ad alta pressione sotto l'acqua corrente.

ATTENZIONE! Lasciare raffreddare completamente tutte le parti del prodotto prima del lavaggio. Il contatto del recipiente caldo con l'acqua fredda può causare la sua rottura.

Il prodotto è utilizzato per la preparazione di alimenti piazzati nel recipiente, quindi è necessario prestare attenzione a mantenere una corretta igiene al fine di rendere la preparazione del cibo sicura.

Il recipiente e gli accessori possono essere lavati sotto un getto d'acqua corrente. E' inoltre consentito il lavaggio del recipiente, degli accessori e dell'evaporatore in alluminio in lavastoviglie. Tuttavia, si sconsiglia di utilizzare la lavastoviglie troppo spesso, in quanto si potrebbero danneggiare le superfici dei componenti da lavare.

Usare un detergente delicato per pulire le stoviglie. Rimuovere l'eventuale soluzione residua con un panno imbevuto d'acqua (coperchio) o sciacquare con acqua corrente (altri componenti). Dopo la pulizia, asciugare o lasciare asciugare il prodotto.

Il prodotto deve essere pulito prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, aspettando che si raffreddi completamente. Tutti i residui di cibo che rimangono sul prodotto devono essere puliti per evitare che vengano nuovamente bruciati durante il nuovo uso e che il prodotto si deteriori nelle sue prestazioni.

Per la pulizia non utilizzare solventi, agenti corrosivi, alcool benzina o abrasivi.

Pulire le aperture di ventilazione con un aspirapolvere.

Programma di pulizia a vapore

Il prodotto ha una funzione speciale che permette di pulire il riscaldatore sotto il coperchio in modo facile e sicuro. Per fare questo, versare l'acqua sul fondo del recipiente in modo che il suo livello è di circa 5 cm misurato dal fondo del recipiente. Coprire il recipiente con un coperchio, non utilizzare un anello per aumentare la capacità della ciotola. Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica, come nel caso della preparazione dei cibi.

Portare la manopola di controllo della temperatura in posizione "Thaw Wash". Impostare la manopola del tempo su 10 minuti.

Dopo la pulizia, scollegare il cavo di alimentazione e verificare la presenza di eventuali effetti. Ripetere l'operazione se necessario.

Il riscaldatore alogeno non deve essere pulito in nessun altro modo. In caso di sporco eccessivo, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato del produttore.

Immagazzinamento e trasporto del prodotto

Durante lo stoccaggio del prodotto, conservarlo in ambienti chiusi e proteggerlo da polvere, sporcizia e umidità. Si raccomanda di immagazzinare il prodotto nella sua confezione originale.

Immagazzinare il prodotto nella postazione di lavoro. Non accumulare in starti. Non porre nessun oggetto sul prodotto durante il suo immagazzinaggio.

Trasportare in imballo del produttore. Proteggere contro le vibrazioni durante il trasporto. Non porre nessun oggetto sul prodotto durante il suo immagazzinaggio.

DATI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore	
Numero di catalogo		67640	67641
Tensione nominale	[V~]	220 - 240	220 - 240
Frequenza nominale	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Potenza nominale	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Classe di isolamento		I	I
Capacità del recipiente	[l]	12	12
Capacità del recipiente con anello	[l]	17	17
Temperatura d'esercizio	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Durata di funzionamento	[min]	0 - 60	0 - 60
Peso netto (coperchio)	[kg]	1,8	1,9

PRODUCTKARAKTERISTIEKEN

De halogeoven is bestemd voor het opwarmen, bakken en bereiden van gerechten die thermische bewerking vereisen. De halogeoven gebruikt geforceerde circulatie van hete lucht, zodat gerechten gelijkmatig kunnen worden verwarmd. Dankzij de vloeiende temperatuurregulatie over een breed bereik kunnen de werkingsomstandigheden worden aangepast op de behoeften. Juiste, betrouwbare en veilige werking van het apparaat hangt af van juiste exploitatie.

Lees daarom voorafgaand aan gebruik van het product de volledige gebruikershandleiding en bewaar deze goed.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade en letsel ten gevolge van gebruik van het product in strijd met het beoogde gebruik of het niet naleven van de veiligheidsregels en aanbevelingen. Gebruik van het apparaat in strijd met het beoogde doel-einde leidt tevens tot verval van het recht op garantie.

UITRUSTING

Het product wordt compleet geleverd en vereist geen montage. Voorafgaand aan gebruik van het product alle onderdelen van de verpakking en transportbeveiliging verwijderen. Ook moeten eerst alle voorbereidende handelingen worden verricht die omschreven staan in het vervolg van deze gebruikershandleiding. Het product wordt geleverd inclusief twee roosters met verschillende hoogte, stalen ring om de inhoud van de kom te vergroten, broodrek, verdamper, koekenpan, grijper en komstandaard..

ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Het product is ontworpen voor huishelijk gebruik en mag niet worden toegepast voor commerciële doeleinden, bijv. in de horeca. Het product dient uitsluitend tot het verwarmen van gerechten die zich direct in de kom bevinden. Het is verboden om het apparaat op andere wijze te gebruiken. Het product is niet bestemd voor het verwarmen of koken van water of andere vloeistoffen. Het product is niet geschikt voor het bereiden van gerechten door bakken of frituren. Geen gerechten in kunststof verpakkingen in de kom plaatsen.

Water mag uitsluitend worden gebruikt om te stomen en het apparaat te reinigen. Beide processen worden verderop in de handleiding beschreven.

Het is verboden het apparaat zelfstandig te repareren, demonteren of modificeren. Alle productreparaties moeten worden verricht door een geautoriseerde service.

Tijdens werking voortdurend toezicht op het apparaat houden.

WAARSCHUWING! Het apparaat wordt heet tijdens het opwarmen van voedsel. Raak de kom, deksel en andere onderdelen in de kom niet aan gedurende of kort na werking van het apparaat. Anders bestaat er risico op ernstige brandwonden.

Het product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen tot tenminste 8 jaar oud of personen met beperkte fysieke of geestelijke mogelijkheden en personen met een gebrek aan ervaring en kennis van het apparaat. Gebruik door bovenstaande personen is uitsluitend toegestaan onder toezicht of na het volgen van instructies over veilig productgebruik op een manier dat de mogelijke gevaren begrepen zijn. Kinderen mogen niet met het product spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

Aanbevelingen op het gebied van transport en installatie van het product

Het product mag alleen op een harde, platte, egale en niet-brandbare ondergrond staan die bestand is tegen de werking van hoge temperaturen. De ondergrond moet het gewicht van het apparaat plus het erin geplaatste eten kunnen tillen.

Houd minimaal 10 cm afstand rondom het apparaat en zorg dat er zich boven het apparaat geen materialen bevinden die niet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Zo kan juiste ventilatie van het product plaatsvinden. Het product niet vlakbij een rand zetten, bijv. wanneer deze op een tafel staat.

Het product niet plaatsen in de buurt van licht ontvlambare materialen als vitrages of gordijnen.

De kom moet altijd in de standaard staan. De standaard heeft handgrepen waarmee de kom makkelijker kan worden verplaatst en zorgt ervoor dat de kom van de ondergrond gescheiden blijft. Het direct op de ondergrond plaatsen van de kom kan leiden tot beschadiging van de ondergrond en de kom ten gevolge van hoge temperaturen.

Geen elektrische apparaten boven het product plaatsen. Tijdens werking komt waterdamp vrij, die kortsluiting van elektrische installaties en elektrocutie kan veroorzaken.

Het is verboden om gaten te boren in het product of andere modificaties aan te brengen die niet worden vermeld in deze handleiding.

Het product alleen verplaatsen wanneer het afgekoeld is en het hiervoor vastpakken aan de handgrepen van de basis en de deksel. Het product niet verplaatsen door aan de voedingskabel te trekken.

De temperatuur op de installatieplaats moet zich tussen de +10 °C en +38 °C bevinden en de relatieve vochtigheid moet lager dan 90% zijn zonder condensatie van de waterdamp.

Aanbevelingen m.b.t. het aansluiten van het product op het elektriciteitsnet

Controleer voorafgaand aan het aansluiten van het apparaat op de voeding of de spanning, frequentie en prestaties van het elek-

tricitetsnet overeenkomen met de waarden op de gegevensplaat van het apparaat. De stekker moet in het stopcontact passen. Het is verboden de stekker of het stopcontact te modificeren om ze toch passend te maken.

Het product moet direct op een enkel stopcontact worden aangesloten. Er mag geen gebruik worden gemaakt van verlengsnoeren, vertakkingen of dubbele stopcontacten. Het elektriciteitscircuit moet zijn uitgerust met een aarddraad en een zekering van tenminste 16 A.

Vermijd contact van de voedingskabel met scherpe randen en hete voorwerpen en oppervlakken. Tijdens werking van het apparaat moet de voedingskabel altijd volledig uitgerold zijn en zodanig liggen dat deze geen hinder vormt bij het gebruiken van het product. De kabel mag niet zo liggen dat men erover kan struikelen. Het stopcontact moet zich op een plek bevinden die het altijd mogelijk maakt om de stekker snel uit het stopcontact te trekken. Tijdens het afkoppelen van de stekker van het contact altijd aan de ombouwing van de stekker trekken en nooit aan de kabel zelf.

Indien de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn, het apparaat direct van de stroom halen en contact opnemen met een geautoriseerde service voor vervanging. Het product niet gebruiken met beschadigde voedingskabel of stekker. De voedingskabel en stekker mogen niet worden gerepareerd in geval van beschadiging maar moeten altijd worden vervangen door een nieuw en schadevrij exemplaar.

Aanbevelingen m.b.t. productgebruik

WAARSCHUWING! De kom en deksel kunnen heet zijn na gebruik. Vermijd contact omdat dit kan leiden tot ernstige brandwonden. Wacht tot alle onderdelen van het product zijn afgekoeld. Indien er onderdelen verplaatst moeten worden voordat ze zijn afgekoeld, mag dit alleen door deze op te pakken aan de hiervoor bestemde handgrepen. Draag handschoenen die bescherming bieden tegen de werking van hoge temperaturen.

Zorg ervoor dat de vloer rond de gebruikslocatie van het apparaat niet glad is. Zo wordt voorkomen dat iemand uitglijdt, met eventueel ernstig letsel tot gevolg.

Etenswaren in de kom mogen niet buiten de rand van de kom uitsteken. De randen van de deksel en de kom moeten over de hele omtrek contact met elkaar maken.

De gerechten tijdens bereiding voortdurend in de gaten houden en zorgen dat ze niet aanbranden. Eten dat niet onder toezicht staat, kan aanbranden en de oorzaak vormen van brand of ernstige brandwonden.

De deksel verplaatsen door deze uitsluitend aan de handgreep vast te pakken. De deksel is uitgerust met een zekering die de voeding afkoppelt. Deze beveiliging wordt geactiveerd door de handgreep van de deksel op te tillen. Indien tijdens apparaatgebruik de noodzaak ontstaat om de deksel op te tillen, koppel dan eerst de voedingskabel af en til dan pas de deksel op. Onder de deksel bevindt zich het hete verwarmingselement van het apparaat. Deze hoge temperatuur kan een oorzaak vormen van ernstige brandwonden en brand en kan tevens andere oppervlakken beschadigen die aan de hoge temperatuur worden blootgesteld. De deksel niet laten afkoelen door deze direct op een oppervlak te leggen. Zo wordt voorkomen dat dit oppervlak en het apparaat zelf beschadigd raken door de hoge temperatuur. De deksel altijd wegzetten in de meegeleverde houder. De weggezette deksel moet een afgekoppelde kabel en omhooggeheven handgreep hebben.

Tijdens het bereiden van gerechten de binnenkant van de kom en de gerechten zelf alleen aanraken met gerei van materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen. Het is verboden om dit met de blote handen te doen.

Indien er tijdens of na het koken etensresten in de kom aanwezig zijn, deze verwijderen voordat een volgend gerecht wordt bereid. De etensresten kunnen verbranden, rook en onaangename geuren veroorzaken en van invloed zijn op de smaak van het bereide gerecht. Ze kunnen ook een oorzaak vormen van brand. Gebruik om etensresten te verwijderen houten of kunststof gerei dat bestand is tegen de temperaturen van het apparaat. Geen scherpe of metalen gereedschappen gebruiken. Dergelijk gerei kan het oppervlak van de kom en de uitrusting beschadigen.

PRODUCTBEDIENING

Installeren, opstarten en bedienen van het apparaat

Het product uitpakken en alle verpakkingsonderdelen verwijderen. Aanbevolen wordt om de verpakking te bewaren in geval van toekomstige transport en opslag van het product.

Het apparaat schoonmaken aan de hand van alle aanwijzingen in de rubriek 'Onderhoud van het apparaat'.

De kom op de basis plaatsen (II).

Etenswaren in de kom plaatsen. De kom sluiten met de deksel en zorgen dat de deksel aansluit op de rand van de kom of de ring.

De handgreep van de deksel loslaten.

Zorg dat de schakelaar in de uitpositie staat. De regulatiedraaiknoppen voor tijd en temperatuur moeten op OFF staan.

Steek de stekker van de voedingskabel in het apparaat en het andere uiteinde in het stopcontact.

Stel de temperatuur in met de TEMP-draaiknop.

Stel de tijd in met de TIME-draaiknop.

Het apparaat gaat aan, wat wordt bevestigd door het branden van de lampjes POWER en HEAT. Ook is te horen hoe de ventilator begint te draaien en te zien dat de halogeenverwarmer brandt.

De TIME-draaiknop is geheel mechanische en onafhankelijk van de stroom. Na het instellen begint de draaiknop vanzelf terug te draaien naar de OFF-positie. De huidige positie van de draaiknop geeft aan hoeveel minuten het nog duurt tot het apparaat klaar is. De positie van de draaiknop kan willekeurig worden verdraaid tijdens het instellen van de gewenste tijd. Het bereiken van de OFF-positie wordt bevestigd door een geluidssignaal en het uitgaan van beide lampjes.

Na afloop van het bereiden van het eten als eerste de stekker uit het stopcontact trekken en vervolgens uit de aansluiting op de deksel. Vervolgens voorzichtig de deksel optillen aan de handgreep en in de houder plaatsen (III). De deksel in de houder volledig laten afkoelen.

Let op! Aan de binnenkant van de deksel kan tijdens het bereiden van eten waterdamp condenseren die heet kan zijn. Wees daarom voorzichtig bij het optillen van de deksel en vermijd contact van het lichaam met water om brandwonden te vermijden. Aanbevolen wordt om de dekselhouder op een platte opvangbak te leggen, bijv. een dienblad, zodat de werkplek schoon blijft. Wees voorzichtig bij het verwijderen van eten uit de kom. De kom laten afkoelen. Na het afkoelen alle onderdelen van het apparaat onderhouden.

Let op! Indien de werking van het apparaat moet worden beëindigd voordat de ingestelde tijd is verstreken:

- de TEMP-draaiknop op OFF zetten.
- de TIME-draaiknop op OFF zetten.
- de stekker uit het stopcontact trekken en vervolgens de kabel uit de aansluiting op de deksel.
- de handgreep van de deksel omhoogtillen.

Het branden van het HEAT-lampje betekent dat de halogeenverwarmer werkt. Het product is uitgerust met een temperatuursensor die de werking van de verwarmer controleert. Tijdens werking kan het controlelampje aan en uit gaan naar gelang de temperatuur van het gegeven moment. Hoe hoger de ingestelde temperatuur en lager de omgevingstemperatuur, hoe vaker het verwarmings-element wordt ingeschakeld.

WAARSCHUWING! Tijdens het werk en direct na afloop zijn de kom, deksel en accessoires in de kom heet. Wees daarom voorzichtig. Contact met verhitte apparaatonderdelen kan leiden tot ernstige brandwonden.

Advies voor gebruik van de halogeenoven

Het gebruik van de halogeenoven voor het bereiden van eten heeft een voordeel ten opzichte van het bereiden in een traditionele oven.

Multifunctionaliteit. De halogeenoven kan worden gebruikt om te bakken, braden, grillen, broodbakken, drogen, stomen en ont-dooien.

Lager cholesterol. Dankzij de geforceerde luchtcirculatie wordt het vetweefsel van het eten verkleind en het cholesterolgehalte gereduceerd.

Tijds- en energiebesparing. Dankzij de hoge efficiëntie van de geforceerde luchtcirculatie kan tijd en energie worden bespaard.

Behoud van smaken en aroma's. Te lange bereiding op te hoge temperatuur leidt tot verlies van smaak van het eten. Dankzij de eenvoudige controle van de tijd en temperatuur kan dit probleem worden voorkomen.

Hieronder staan aanwijzingen voor de verschillende bereidingswijzen met behulp van de halogeenoven. Beschouw deze aanwijzingen als adviezen, die desgewenst kunnen worden aangepast.

Bakken. Plaats het eten direct op het rooster. Dikke stukken vlees omdraaien wanneer de helft van de baktijd verstreken is. De baktijd en -temperatuur hangen af van de grootte en het vetgehalte van het gerecht, evenals het gewenste eindresultaat.

Braden. Het effect van gefrituurde friet kan worden bereikt zonder deze daadwerkelijk te bakken in vet. Uit verse aardappels gesneden friet onderdempelen in vet, overtollig vet verwijderen en vervolgens de friet verwarmen in de halogeenoven. De vet die uit de friet komt zorgt ervoor dat deze knapperig wordt.

Stukjes kip onderdempelen in boter en vervolgens in olie, overtollig vet verwijderen en tot slot verwarmen in de halogeenoven.

Brood bakken. Sneetjes brood op het rek plaatsen en dit in de kom zetten. Het brood in de gaten houden tijdens het bakken. Het bakken stoppen zodra het gewenste resultaat wordt waargenomen. Oud brood op het rek leggen en enkele minuten in de oven zetten op de hoogste temperatuur. Zo komt de knapperigheid weer terug.

Ontdooien. Het te ontdooien eten in de kom plaatsen, de temperatuur instellen op 100 °C en iedere 5-10 minuten de staat van het eten controleren.

Stomen. Tijdens het bereiden van andere gerechten kan de stoomfunctie worden gebruikt. Eten dat geschikt is om te stomen op aluminiumfolie leggen, een beetje water toevoegen en goed in de folie wikkelen.

Er kan ook een klein laagje water (ca. 1 cm hoog) op de bodem van de kom worden gegoten alvorens het te stomen eten op het hoge rooster te leggen.

De tabel bevat voorbeelden van tijden en temperaturen voor het bereiden van eten. De gegevens aanpassen op de hoeveelheid eten en het gewenste eindresultaat

Soort eten	Tijd [min.]	Temperatuur [°C]
Kip	30 – 40	180 – 200
Vis	10 – 15	130 – 150
Deeg	10 – 12	140 – 160
Kreeft	12 – 15	140 – 160
Garnalen	10 – 12	150 – 180
Worst	10 – 13	120 – 150

Soort eten	Tijd [min.]	Temperatuur [°C]
Gebrande pinda's	10 – 15	140 – 160
Gebakken brood	8 – 10	120 – 140
Aardappels	12 – 15	180 – 200
Kipvleugels	15 – 20	150 – 180
Krab	10 – 13	140 – 160
Hotdogs	5 – 8	190 – 210
Spareribs	18 – 20	220 – 240

Onderhoud van het apparaat

LET OP! Alle onderhoudshandelingen moeten worden verricht terwijl het apparaat is afgekoppeld van de stroom. **Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact en de kabel uit de deksel van het apparaat.**

LET OP! De deksel niet onderdompelen in water of andere vloeistof. De deksel mag niet worden afgewassen onder stromend water in vaatwassers of water onder hoge druk.

LET OP! Voorafgaand aan het afwassen alle onderdelen van het apparaat volledig laten afkoelen. Contact van de hete kom met koud water kan leiden tot barsten.

Het product is bestemd voor het bereiden van etenswaren in de kom. Zorg daarom voor behoud van hygiëne zodat het bereiden van voedsel een veilige aangelegenheid blijft.

De kom en accessoires kunnen worden afgewassen onder stromend water. De kom en accessoires kunnen ook in de vaatwasser worden gedaan, behalve het aluminium verwarmingselement. Het wordt echter afgeraden om de vaatwasser te vaak voor dit doeleinde te gebruiken omdat dit de oppervlakken van bepaalde onderdelen kan aantasten.

Gebruik voor het afwassen een mild afwasmiddel. Overblijfselen van de oplossing verwijderen met een vochtig doekje (deksel) of afspoelen met stromend water (overige onderdelen). Na het afwassen het apparaat droogwrijven of laten opdrogen.

Het apparaat afwassen voorafgaand aan het eerste gebruik en na ieder volgend gebruik, nadat het eerst volledig is afgekoeld. Alle etensresten in het apparaat verwijderen zodat deze niet aanbranden bij het volgende gebruik en de efficiëntie van het apparaat niet aantasten.

Voor het afwassen geen oplosmiddelen, bijtende middelen, benzine-alcohol of schurende middelen gebruiken.

De ventilatiegaten van de deksel reinigen met een stofzuiger.

Stoomreinigingsprogramma

Het apparaat beschikt over een speciale functie waarmee het verwarmingselement onder de deksel eenvoudig en veilig kan worden gereinigd. Giet voor dit doeleinde een laag water in de kom van ca. 5 cm hoog. De kom afsluiten met de deksel en de ring voor grotere capaciteit van de kom niet gebruiken. Het product aansluiten op de stroom net als voorafgaand aan het bereiden van eten. De temperatuurdraaiknop in de positie Thaw Wash zetten. De tijdsdraaiknop op 10 minuten zetten.

Na afloop van het reinigen de voedingskabel afkoppelen en het resultaat bekijken. Indien nodig het procedure herhalen.

De halogeenverwarmer niet op een andere manier reinigen. In geval van overmatige verontreiniging contact opnemen met een geautoriseerde service van de fabrikant.

Opslag en transport van het apparaat

Het apparaat tijdens opslag bewaren in gesloten ruimten en beschermen tegen stof, vuil en vocht. Aanbevolen wordt op het apparaat op te bergen in de originele verpakking.

Het apparaat opslaan in de werkstand. Het apparaat niet stapelen. Niets op het apparaat plaatsen tijdens opslag.

Het apparaat vervoeren in de originele verpakking. Het apparaat tijdens transport beschermen tegen overmatige schokken. Niets op het apparaat plaatsen tijdens transport.

TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Eenheid	Waarde	
Catalogusnummer		67640	67641
Nominale spanning	[V~]	220 - 240	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Nominaal vermogen	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Isolatieklasse		I	I
Inhoud kom	[l]	12	12
Inhoud kom met ring	[l]	17	17
Werktemperatuur	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Werktijd	[min]	0 - 60	0 - 60
Nettogewicht (deksel)	[kg]	1,8	1,9

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο πολυμάγειρας αλογόνου είναι ένα προϊόν σχεδιασμένο για θέρμανση, ψήσιμο και προετοιμασία γευμάτων που απαιτούν θερμική επεξεργασία. Ο πολυμάγειρας για την θερμική επεξεργασία παράγει ένα κύκλο θερμού κινούμενου αέρα, ο οποίος επιτρέπει ομοιόμορφο ψήσιμο των τροφών. Χάρη στη ρυθμιζόμενη θερμοκρασία σε ένα ευρύ φάσμα, μπορείτε να προσαρμόσετε τις παραμέτρους του προϊόντος στις ανάγκες σας. Η σωστή, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία του προϊόντος εξαρτάται από τη σωστή λειτουργία, γι αυτό:

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο και αποθηκεύστε το.

Ο προμηθευτής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές ή τραυματισμούς που προκύπτουν από τη χρήση του προϊόντος σε αντίθεση με το σκοπό του, παραβιάζοντας τους κανονισμούς ασφαλείας και τις συστάσεις αυτού του εγχειριδίου. Η χρήση του προϊόντος σε αντίθεση με τον επιδιωκόμενο σκοπό έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια των δικαιωμάτων του χρήστη για εγγύηση καθώς και την εγγύηση.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Το προϊόν παραδίδεται σε πλήρη κατάσταση και δεν απαιτεί συναρμολόγηση. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, όλες οι συσκευασίες και τα στοιχεία ασφαλείας κατά τη μεταφορά πρέπει να αφαιρεθούν. Απαιτούνται επίσης προπαρασκευαστικές ενέργειες που περιγράφονται στις παρακάτω οδηγίες. Το προϊόν παραδίδεται με δύο σχάρες διαφορετικών υψών, ένα χαλύβδινο δακτύλιο αυξάνοντας την χωρητικότητα του μπόλ, μια σχάρα ψωμιού, έναν εξατμιστή, ένα τηγάνι, μια λαβή και μια βάση του μπόλ.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και απαγορεύεται να το χρησιμοποιήσετε σε εμπορικές εφαρμογές, όπως για παράδειγμα εστιατόρια.

Το προϊόν χρησιμοποιείται μόνο για τη θερμική επεξεργασία των τροφών που τοποθετούνται απευθείας μέσα στο μπόλ. Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος με διαφορετικό τρόπο. Το προϊόν δεν χρησιμοποιείται για τη θέρμανση και το βράσιμο νερού ή άλλων υγρών. Το προϊόν δεν χρησιμοποιείται για την προετοιμασία των γευμάτων σαν φριτζά. Μην τοποθετείτε τρόφιμα σε πλαστικά δοχεία στο μπόλ.

Το νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για το μαγείρεμα στον ατμό και για τον καθαρισμό του προϊόντος. Και οι δύο διαδικασίες περιγράφονται στο παρακάτω μέρος του εγχειριδίου.

Απαγορεύεται μόνιμο σας να επισκευάζεται, αποσυναρμολογηθεί ή να τροποποιηθεί το προϊόν. Όλες οι επισκευές του προϊόντος πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

Κατά τη διάρκεια της εργασίας, το προϊόν θα πρέπει να είναι πάντοτε υπό επίβλεψη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το προϊόν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία, μην αγγίζετε το μπόλ, καπάκι, και άλλα εξαρτήματα που είναι τοποθετημένα εντός του μπόλ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αμέσως μετά, με κίνδυνο για σοβαρά εγκαύματα.

Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά μέχρι τουλάχιστον 8 ετών, άτομα με μειωμένη σωματική, ψυχική δυνατότητα και άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης του εξοπλισμού. Εκτός εάν έχουν δοθεί οι σχετικές οδηγίες για τη χρήση του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και επιτηρούνται από κάποιον υπεύθυνο, έτσι ώστε οι σχετικοί κίνδυνοι να είναι κατανοητοί. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Τα παιδιά χωρίς επίβλεψη δεν πρέπει να εκτελούν καθαρισμό και συντήρηση του εξοπλισμού.

Συστάσεις για τη μεταφορά και την εγκατάσταση του προϊόντος

Το προϊόν μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε σκληρή, επίπεδη, ίσια επιφάνεια μη εύφλεκτη και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες. Η επιφάνεια πρέπει να αντέχει το βάρος της ίδιας της συσκευής και του φανητού που έχει τοποθετηθεί σε αυτήν.

Είναι απαραίτητο να δημιουργήσετε ένα κενό τουλάχιστον 10 cm γύρω από τις πλευρές του προϊόντος, μην τοποθετείτε υλικά που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες πάνω από το προϊόν. Αυτό θα επιτρέψει τον καλό εξαερισμό του προϊόντος. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά στην άκρη π.χ. ενός τραπέζιου.

Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εύφλεκτα υλικά, π.χ. ψιλές ή χοντρές κουρτίνες.

Το μπόλ πρέπει πάντα να τοποθετείται στη βάση. Η βάση έχει λαβές για να διευκολύνει την κίνηση του μπόλ και εξασφαλίζει το διαχωρισμό του μπόλ από την επιφάνεια. Η τοποθέτηση του μπόλ απευθείας στην επιφάνεια μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην επιφάνεια και στο μπόλ λόγω υψηλών θερμοκρασιών.

Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από το προϊόν. Κατά τη λειτουργία, απελευθερώνεται υδρατμός, ο οποίος μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα στην ηλεκτρική εγκατάσταση και να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Απαγορεύεται να τρυπάτε το προϊόν, καθώς και οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση του προϊόντος που δεν περιγράφεται στις οδηγίες. Μετακινήστε το προϊόν μόνο όταν κρυώσει, κρατώντας τη βάση και τις λαβές του καλύμματος. Μην μετακινείτε το προϊόν τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.

Η θερμοκρασία της εγκατάστασης και της χρήσης του προϊόντος πρέπει να είναι στην περιοχή των +10°C + +38°C και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω του 90% χωρίς υδρατμούς.

Μπορείτε επίσης να προσθέσετε μια μικρή (περίπου 1 cm. ύψος) ποσότητα νερού στο κάτω μέρος του μπόλ, και τα τρόφιμα που θα μαγειρευτούν στον ατμό τοποθετούνται στη ψηλή σχάρα.

Πίνακας με παραδείγματα χρόνων και θερμοκρασιών προετοιμασίας φαγητού. Οι παράμετροι πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με την ποσότητα τροφής και το επιθυμητό τελικό αποτέλεσμα

Τύπος τροφής	Χρόνος [min]	Θερμοκρασία [°C]
Κοτόπουλο	30 – 40	180 – 200
Ψάρι	10 – 15	130 – 150
Κέικ	10 – 12	140 – 160
Αστακός	12 – 15	140 – 160
Γαρίδες	10 – 12	150 – 180
Λουκάνικο	10 – 13	120 – 150
Ψητά φιστίκια	10 – 15	140 – 160
Φρυγανισμένο ψωμί	8 – 10	120 – 140
Πατάτες	12 – 15	180 – 200
Φτερούγες κοτόπουλου	15 – 20	150 – 180
Καβούρι	10 – 13	140 – 160
Hot dog	5 – 8	190 – 210
Παϊδάκια ψητά	18 – 20	220 – 240

Συντήρηση προϊόντος

ΠΡΟΣΟΧΗ! Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να εκτελούνται όταν το προϊόν είναι εκτός λειτουργίας. **Για να το κάνετε αυτό, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και** από την υποδοχή στο καπάκι του προϊόντος.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το καπάκι του προϊόντος δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή άλλο υγρό. Τα καπάκια δεν μπορούν να πλυθούν με τρεχούμενο νερό, σε πλυντήρια πιάτων ή σε νερό υψηλής πίεσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Αφήστε το προϊόν να κρυώσει εντελώς πριν το πλύσιμο. Η επαφή του ζεστού μπόλ με κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές.

Το προϊόν χρησιμοποιείται για την προετοιμασία τροφίμων που τοποθετούνται στο μπόλ, οπότε πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να εξασφαλιστεί η σωστή υγιεινή για να είναι ασφαλές το φαγητό.

Το μπόλ και τα αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν με τρεχούμενο νερό. Επιτρέπεται επίσης να πλένετε το μπόλ και τα εξαρτήματα εκτός από τον εξατμιστή από αλουμίνιο στο πλυντήριο πιάτων. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε συχνά το πλυντήριο πιάτων, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την επιφάνεια των αντικειμένων που καθαρίζονται.

Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων για καθαρισμό. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με ένα πανί εμποτισμένο σε νερό (καπάκι) ή ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό (άλλα εξαρτήματα). Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε το προϊόν στεγνά ή αφήστε το να στεγνώσει.

Το προϊόν πρέπει να καθαριστεί πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, πριν περιμένετε να κρυώσει τελείως. Καθαρίστε όλα τα υπολείμματα τροφών που παραμένουν στο προϊόν, αποτρέποντας την καύση τους όταν επαναχρησιμοποιούνται, και αποτρέποντας τη μείωση της απόδοσης του προϊόντος.

Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες, καυστικά υγρά, οινόπνευμα, βενζίνη ή λειαντικά καθαριστικά.

Καθαρίστε τα ανοίγματα εξαερισμού του καπακιού με μια ηλεκτρική σκούπα.

Πρόγραμμα καθαρισμού με ατμό

Το προϊόν έχει μια ειδική λειτουργία που σας επιτρέπει να καθαρίζετε το θερμαντικό στοιχείο κάτω από το καπάκι με έναν εύκολο και ασφαλή τρόπο. Για το σκοπό αυτό, ρίχνετε νερό στο κάτω μέρος του μπόλ, έτσι ώστε το επίπεδο του να είναι περίπου 5 cm. που μετράται από το κάτω μέρος του μπόλ. Καλύψτε το μπόλ με το καπάκι, μην χρησιμοποιήσετε το δακτύλιο που μεγαλώνει τη χωρητικότητα του μπόλ. Το προϊόν θα πρέπει να συνδεθεί με την τροφοδοσία ρεύματος όπως στην περίπτωση της προετοιμασίας των γευμάτων.

Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση που γράφει «Thaw Wash». Ρυθμίστε το κουμπί ρύθμισης ώρας για 10 λεπτά.

Μετά τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και ελέγξτε τα αποτελέσματα. Επαναλάβετε τη λειτουργία εάν είναι απαραίτητο.

Ο θερμαντήρας αλογόνου δεν πρέπει να καθαρίζεται με άλλο τρόπο. Αν είναι πολύ βρώμικος, πρέπει να επικοινωνήσετε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.

Αποθήκευση και μεταφορά προϊόντος

Αποθηκεύστε το προϊόν σε κλειστός χώρος, κατά την αποθήκευση, προστατεύστε το από τη σκόνη, τη βρωμιά και την υγρασία. Συνιστάται η αποθήκευση του προϊόντος στην εργοστασιακή συσκευασία.

Αποθηκεύστε το προϊόν στη θέση εργασίας. Μην στοιβάζετε προϊόντα. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά την αποθήκευση.

Μεταφέρετε το προϊόν στην εργοστασιακή συσκευασία. Προστατεύστε το από τις υπερβολικές διαταραχές κατά τη μεταφορά. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά τη μεταφορά.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Στοιχεία	
Αριθμός καταλόγου		67640	67641
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 240	220 - 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 - 60	50 - 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	1200 - 1400	1200 - 1400
Κατηγορία μόνωσης		I	I
Χωρητικότητα του μπόλ	[l]	12	12
Χωρητικότητα μπόλ με δακτύλιο	[l]	17	17
Θερμοκρασία λειτουργίας	[°C]	65 ~ 250	65 ~ 250
Χρόνος εργασίας	[min]	0 - 60	0 - 60
Καθαρό βάρος (καπακιού)	[kg]	1,8	1,9

