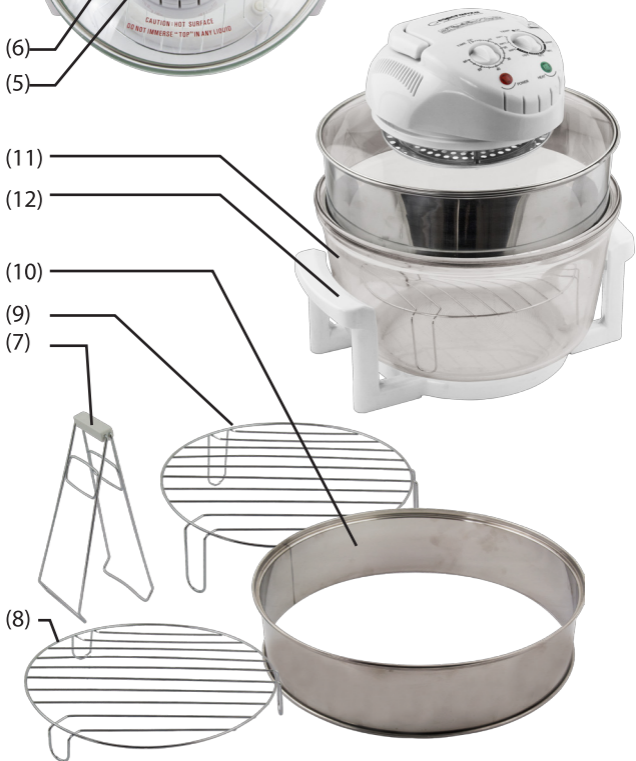


 **esperanza**[®]
creating space for your dreams

CONVECTION OVEN QUASAR



MANUAL
EK0003



TECHNICAL SPECIFICATION

- Power supply: 230 V, 50 Hz
- Power consumption: 1200-1400W
- Gentle cooking with the application of hot circulating air
- Low content of fat and preservation of vitamins
- Versatile application: roasting / baking / frying / grilling / steaming / stewing / defrosting / heating
- Smooth thermostat adjustment from 0°C to 250°C
- Capacity: 18 litres
- 60-minute timer with acoustic termination signalling (buzzer)
- Halogen heater, prompt heating-up
- Savings in time and energy, it requires less (by up to 40%) energy than a conventional oven does
- Perfect for small kitchens and camping sites
- Glass bowl: Ø 33cm (diameter)
- The container made of shatter-proof glass and resistant to high temperature and scratching (it can be washed in a dishwasher)
- Operation and temperature indicators
- Safety switch, practical and safe handle
- Carrying handle with thermal insulation
- Accessories: grill grates (upper and lower), pliers, ring extension
- Dimensions: 380 * 330 * 205 mm (W*H*D)
- Weight: 5.9 kg
- Power cable: 3G 0.75 mm² length 1 m

GENERAL SAFETY RULES

Please read the operating instructions carefully prior to starting the appliance. Please keep it with the warranty, proof of purchase and, if possible, with the box with its internal packing. If you wish to pass the appliance to another person, do it with the operating instructions.


- Use the appliance for private purposes as intended only. This appliance is not intended for commercial use.
- Do not use the appliance outdoors. Please keep the appliance away from heat, direct sunlight, moisture (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with your wet hands. If the appliance is humid or wet, pull the plug immediately (pull the plug, not the cord).
- If you do not use the appliance or if you want to mount any accessories, clean it or in case of any defect, always turn the appliance off and unplug it.
- Do not let the running appliance be left unattended. Prior to leaving the room, always turn off and unplug the appliance.
- Regularly check if the appliance and the power cable are not damaged. In case of damage, stop using the appliance.
- In case of failure, do not repair the appliance by yourself, engage an authorised specialist instead. If the non-detachable power cable is damaged, replace it with a new one provided by the manufacturer or have it fixed at an authorised repair centre or by a qualified person in order to avoid danger.

- Use the original accessories only.
- Keep the following "Special guidelines on safe use" in your mind.

CHILDREN AND PEOPLE WITH DISABILITIES

- For the safety of children, do not leave unattended any freely accessible packaging parts (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.).
- Do not let children play with the foil. Danger of suffocation!
- The appliance may not be used by persons (including children) with reduced physical, motor or mental capacities or with no necessary experience and /or knowledge. The appliance may be used by such persons under the supervision of their guardian or upon getting guidance on its use only.
- Do not let children play with the appliance.

SPECIAL GUIDELINES ON SAFE USE OF THE APPLIANCE

 **WARNING:** Hot surface! Risk of burning!

When the appliance is in operation (and immediately afterwards) the temperature of its accessible surfaces may be very high.

- Do not touch hot parts of the appliance.
- Keep the appliance by its handles only. Moreover, wear gloves kitchen.
- Use the appliance with its plastic casing only.
- Always put the cover on the bowl prior to plugging in and turning on the appliance.
- Let the appliance cool down prior putting in or taking accessories out of the bowl.
- Let the appliance cool down, then clean and set aside (for later use).
- Do not move or lift the appliance when in use; you should turn it off and unplug it first. Always carry the

appliance using both your hands and holding it with the handles.

• The cover of the control unit may not be dipped into water while cleaning. Go to the operating instructions provided in the "Cleaning" section.

WARNING:

• Ensure that the power cable is not in contact with hot parts.

• Do not place the appliance in the proximity of flammable items such as curtains or wood.

• Keep the appliance at an adequate distance (15 cm) from flammable items such as furniture, curtains, etc.!

• Place the appliance on a level, heat-resistant surface.

• Place the appliance with its rear side facing the wall.

• Do not move the appliance when in operation.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

(1) Handle with Safety switch (2)

(3) TEMP - temperature control

(4) HEAT - heating control indicator

(5) POWER - operation control indicator

(6) TIME - timer

(7) Pliers

(8) Lower grill grate

(9) Upper grill grate

(10) Ring extension

(11) Glass bowl

(12) Plastic casing

OPERATING INSTRUCTIONS

• While making a recipe using this convection oven you should follow the cooking process by observing the glass bowl inside. Cooking time in convection ovens is shorter.

• Make sure to spread your prepared food evenly to allow for the stable and maximal level of air circulation.

• Place food items in the middle of the bowl so as to provide adequate space (from 2.5 cm to 3.5 cm to its glass wall).

• Use the grill grate racks (serving as double grids) to place food items at different levels (see the cooking guide table). Avoid stacking items at one level aimed to prepare more food. If air cannot circulate around food appropriately, then only its surface will be cooked / roasted.

• Place the steam connection at one of the grill grate racks. You may steam vegetables while cooking the main course wrapping it in aluminum foil.

ATTENTION: You should wrap it tightly with foil so that it will not fold back and be sucked in by the fan.

• Upon termination of the cooking process, prior to the set time, turn off the thermostat by setting it at the OFF position. Let the fan be in operation to provide food with extra crispness.

• Use the pliers (included in the set) in order to take out individual items out of the bowl.

OPERATION

• Put the glass bowl into the plastic casing.

• Select extra accessories and put them in the glass bowl.

• Preheating is not required.

• Fill the bowl with food items.

• Cover the bowl with the lid / cover.

• Put down the handle.

NOTE: The appliance is equipped with a safety switch. If the handle is not fitted properly, it will interrupt the electric circuit.

• The power cable must be properly placed into an isolated socket.

• Set the thermostat and timer as required. Some suggestions on cooking temperature and thermal processing times can be found in the cooking guide table.

HINT: The thermostat keeps the required temperature for the set time. The control indicator with the halogen lamp informs on the cooking process and its duration.

• If you need to open the bowl during the cooking process. E.g. in order to turn food, you must observe the following instructions:

- Turn off the appliance by lifting the handle to the vertical position.

- Take out the plug from the power supply. The time clock is still in operation.

- Lift the appliance lid / cover using the handle only.

WARNING: Mind escaping steam when lifting the lid / cover. Risk of burning!

ATTENTION:

• As the temperature of the cover is very high, you should use the handle to hold it!

• Do not pour cold water into the hot container!

- In order to continue cooking, close the bowl and plug the appliance first. The appliance continues to work

until the lid handle rests properly on the appliance. It should be kept in mind that the timer is in operation all the time.

HINT: Upon the set time, the buzzer will turn off indicating the end of cooking. The fan with the halogen lamp will also turn off automatically.

• To end operation, turn off the thermostat by setting it at the OFF position and unplug the appliance. The control indicators will turn off.

GUIDE ON COOKING IN THE CONVENTIONAL OVEN

Roasting instructions

• Place meat to be roasted on the lower grill grate. Add a small amount of water just enough to cover the bottom of the glass bowl.

• While roasting turn the roast once or twice pouring some sauce on the top.

Braising and cooking instructions

• Make use of the grill grate racks (serving as double shelves) to place food items at different levels.

• Turn over thick pieces of meat at half of their set cooking time.

Steaming instructions

• Put a steaming tray on the grill grate.

• In order to steam vegetables or fish, fill the bowl bottom with a small amount of water and put herbs and spices for extra taste.

Baking instructions

• Put a heat-resistant plate on the lower grill grate. Its diameter should not exceed 26 cm to provide the appliance with adequate air circulation.

• If you wish to bake a very juicy / moist cake (with no crust), wrap it tightly with aluminum foil. Shortly prior the end of baking remove the foil to let your cake dry up a little.

• You can bake cakes and other pastries a bit faster than in other standard ovens.

• Put frozen pizza directly on the upper grill grate rack.

• Use the steam connection on the upper grill grate rack for frying chips.

Toasting instructions

• It is not required to preheat the oven for making toasts and snacks.

• Put bread at one of the grill grate racks or first put over the steam connection.

• If rolls are a bit stale, first wet their surfaces. This make them pleasantly crunchy.

• You can also heat older snacks such as crackers, chips and cookies. Bake them at the maximal heating capacity for a few minutes to make them crispy again.

Defrosting instructions

• The convection oven provides more uniform defrosting process than any microwave oven does.

• Set the thermostat at "DEFROST". Check your defrosted food every 5 to 10 minutes.

• To cook frozen food, first lower its temperature to the specified value by every 20°C. Cooking time in the convection oven is also shorter by about 30-50% (e.g. 10-15 minutes instead of 20 minutes).

Re-heating instructions

Apply lower temperatures when heating-up in order not to burn your prepared food. Check your food every 5 to 10 minutes.

COOKING TABLE

Hint: The times specified below are provided for reference only (they may vary depending on circumstances).

FOOD	LOCATION IN THE BOWL	TEMPERATURE (°C)	COOKING TIME IN MINUTES
POULTRY			
Chicken (whole)	lower grill grate	200	35-40
Servings	upper grill grate	200	15-20
Turkey	lower grill grate	200	60-90
Duck	lower grill grate	200	50-60
Suggestion: coat with oil upon seasoning			
MEAT / LITTLE SAUSAGES			
Beef roast (1.5 KG), medium roasted	lower grill grate	175	45-50
Beef steaks, medium roasted	upper grill grate	200	8-10
Sausages, grilled	lower grill grate	200	10
Suggestion: when using both of the grill grates, upon half of the roasting time, move your food a little as items at the top usually become crispy quicker.			
BAKERY PRODUCTS			
One layer	lower grill grate	175	15-20
Cake coated with stuffing	lower grill grate	175	30-35
Loaf-pan bread	lower grill grate	175	35-40

CAKES			
Crumpet / pancake (no filling)	upper grill grate	200	10-12
Crumpet / pancake (with filling)	lower grill grate	175	25-30
Cupcakes	lower grill grate	175	15-18
Meringue	lower grill grate	175	5-8
Shortcakes	lower grill grate	190	12-15
YEAST BREAD			
Bread	lower grill grate	175	15-20
Rolls	lower grill grate	175	15-20
Rolls, crispy	lower grill grate	100	5-10
Corn bread	lower grill grate	175	10-20
Frozen pizza	upper grill grate	200	10
FISH			
Fish	upper grill grate	200	7-10
Shellfish, steamed	lower grill grate	160	3-5

CLEANING

WARNING:

- Always unplug the appliance prior to its cleaning.
- Let the appliance cool down.
- Never dip the cover / lid in water to wash it. It may result in electric shock or fire.
- Keep the halogen lamp away from water.
- Water may not get into the control unit.
- Do not pour cold water into the hot container!
- Do not use any wire brush or other abrasive objects for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Cover / lid

Use wet cloth to remove stains and residues at the appliance cover. In case of harsh dirt, apply a mild dish-washing detergent.

Glass bowl with no lid, plastic casing, grill gates, pliers

- Clean these parts by hand in an aqueous solution of mild dish-washing detergent.
- Then rinse with clean water to remove detergent residues and dry thoroughly.

STORAGE

- Clean the appliance as specified and let it dry up.
- We recommend storing the appliance in its original packaging, if it is not used for a long period of time.
- Always keep the appliance out of reach of children in a well-ventilated dry place.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not work.	No connection to the power supply.	Check the correct position of the lid Check another power socket.
	The appliance is damaged.	Contact our customer service unit.
Unevenly baked / cooked serving of your prepared food.	Uneven air circulation.	Put food in the middle of the bowl leaving some space in the glass bowl.
		Do not stack food. Use shelves as double grill grate racks.
Food is over-baked/cooked from the top and under-baked/cooked at the bottom.	The serving is too close to the grill.	Put your food on the lower grill grate.
		Cover it with aluminum foil for a short time.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Zasilanie napięciowe: 230 V, 50 Hz
- Pobór mocy: 1200-1400W
- Delikatne gotowanie z wykorzystaniem cyrkulacji gorącego powietrza
- Niska zawartość tłuszczu i zachowanie witamin
- Wszechstronne zastosowanie: pieczenie/ smażenie/ grillowanie/ gotowanie na parze/ duszenie/ rozmrażanie/ podgrzewanie
- Płynna regulacja termostatu od 0°C do 250°C
- Pojemność: 18 litrów
- 60 minutowy regulator czasowy z akustycznym sygnałem zakończenia działania
- Halogenow element grzejny, szybkie nagrzewanie
- Oszczędność czasu i energii wymaga aż o 40% mniej energii od konwencjonalnego piecyka
- Doskonale do małych kuchni i na kemping
- Szklana misa: Ø 33cm
- Pojemnik wykonany ze szkła bezodpryskowego- odpornego na działanie wysokich temperatur i zadrapania (można myć w zmywarce do naczyń)
- Kontrolki działania i temperatury
- Wyłącznik bezpieczeństwa, praktyczny i bezpieczny uchwyt
- Uchwyty do przenoszenia z izolacją termiczną
- Wyposażenie dodatkowe: górna i dolna kratka, szczytce, pierścień rozszerzenie
- Wymiary : 380 * 330 * 205mm (S*W*G)
- Waga: 5,9 KG
- Kabel zasilający: 3G 0,75mm² długość 1m

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
 - Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
 - Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
 - Pracujące urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
 - Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
 - W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
 - Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
 - Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.
- DZIECI I OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE**
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.)
 - Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
 - To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
 - Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- INSTRUKCJE SPECJALNE DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA**
-  **OSTRZEŻENIE:** Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzeń!
- W trakcie działania (i zaraz po) temperatura dostępnej powierzchni może być bardzo wysoka.
- Nie dotykać gorących części urządzenia.
 - Zatem trzymać urządzenie wyłącznie za uchwyty. Dodatkowo, założyć rękawice kuchenne.
 - Używać urządzenia wyłącznie z plastikową obudową.
 - Zawsze nakładać pokrywkę na miskę przed włożeniem wtyczki do gniazda oraz włączeniem urządzenia.

- Poczekać na wystygnięcie urządzenia przed włożeniem lub wyjęciem akcesoriów z miski.
- Pozostawić urządzenie aż ostygnie, następnie wyczyścić i odstawić (do późniejszego wykorzystania).
- Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas użytkowania, ale najpierw je wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Zawsze przenosić urządzenie za pomocą obydwu rąk i trzymając za uchwyty stojaka urządzenia.
- Pokrywkę z urządzenia sterującego nie można zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

OSTRZEŻENIE:

- Upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu łatwopalnych elementów, takich jak zasłony lub drewno.
- Utrzymać odpowiednią odległość (15cm) od łatwopalnych obiektów takich jak meble, zasłony, itp.!
- Urządzenie ustawiać na równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Ustawiać urządzenie tylną stroną skierowaną do ściany.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego pracy.

UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

To urządzenie przeznaczone jest do smażenia, opiekania, prażenia, duszenia, pieczenia, zapiekania, odgrzewania oraz rozmrażania stałych artykułów spożywczych. Nie wolno przygotowywać w nim żadnych zup ani płynnych artykułów spożywczych.

OPIS URZĄDZENIA

- | | | |
|--|-----|-----------------------------|
| (1) Uchwyt z przełącznikiem bezpieczeństwa | (2) | (7) Szczypce |
| (3) TEMP (kontrolka temperatury) | | (8) Dolny ruszt grilla |
| (4) HEAT wskaźnik kontrolny (nagrzewanie) | | (9) Górny ruszt grilla |
| (5) POWER wskaźnik kontrolny (działanie) | | (10) Pierścień rozszerzenie |
| (6) TIME (timer zegara) | | (11) Szklana miska |
| | | (12) Plastikowa obudowa |

ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Usunąć wszystkie elementy opakowania (np. plastikową folię, materiał wypelniający, tekturę i wiązania kabli).
3. Sprawdzić co spakowanie zawiera wszystkie części.
4. Aby zapobiec zagrożeniom sprawdzić urządzenie pod kątem wystąpienia ew. szkód transportowych.

UWAGA:

Na (w) urządzeniu mogą wystąpić pozostałości procesu produkcyjnego, takie jak osadzony kurz itp. Przed pierwszym użyciem zalecamy czyszczenie urządzenia w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Przy pierwszej próbie wykonania przepisu przy zastosowaniu swojego piekarnika konwekcyjnego należy przestrzegać procesu gotowania i pieczenia poprzez obserwację wnętrza szklanej miski. Czas gotowania w piekarnikach konwekcyjnych jest krótszy.
 - Sprawdzić równomierne rozłożenie przygotowywanego jedzenia w piekarniku celem umożliwienia stabilnej i maksymalnej cyrkulacji powietrza.
 - Artykuły żywnościowe umieścić pośrodku miski, tak aby zapewnić przestrzeń od 2.5cm do 3.5cm do szklanej ścianki miski.
 - Używać stojaków rusztowych jako podwójnych rusztów do rozmieszczania żywności na różnych poziomach (patrz tabela poradnika gotowania). Unikać układania żywności w stosy na jednym poziomie celem gotowania większej ilości pożywienia. Jeśli powietrze nie będzie miało możliwości cyrkulacji wokół żywności, to ugotuje/upiecze się jedynie powierzchnia przygotowanej porcji.
 - Umieścić przyłączyce parowe na jednym ze stojaków rusztowych. Można gotować warzywa na parze wraz z gotowaniem dania głównego, owijając je w folię aluminiową.
- UWAGA:** Należy owinąć folią tak szczelnie, aby się nie odwinęła i nie została zassana przez wentylator.
- Po zakończeniu procesu gotowania, zanim upłynie nastawiony czas, należy wyłączyć regulator temperatury ustawiając go w położeniu OFF. Pozostawić włączony wentylator celem zachowania chrupkości przygotowywanej żywności.
 - Używać będących na wyposażeniu urządzenia szczypiec celem łatwego usuwania poszczególnych elementów z wnętrza miski.

PRACA

- Włożyć szklaną miskę do plastikowej obudowy.
- Wybrać stosowne akcesoria dodatkowe i umieścić je w szklanej misce.
- Nie ma konieczności wstępnego podgrzania.
- Miskę napęlnić żywnością.
- Przykryć miskę wiekiem/pokrywą.
- Odłożyć uchwyt.

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

- Kabel zasilający należy właściwie zamocować w izolowanym gniazdku sieciowym.
- Nastawić regulator temperatury oraz zegar zgodnie z wymaganiami. Sugestie temperatury gotowania oraz czasów obróbki termicznej można znaleźć w tabeli poradnika gotowania.

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

- W przypadku konieczności otwarcie miski w trakcie procesu gotowania. Np. w celu odwrócenia porcji żywności, należy bezwzględnie przestrzegać następujących instrukcji:

- Wylączyć urządzenie przez uniesienie uchwyty do pionowego położenia.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania. Czas zegara nadal upływa automatycznie.
- Unieść wieko/pokrywę urządzenia tylko używając do tego celu uchwyt.

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

UWAGA:

- Ponieważ temperatura pokrywy jest bardzo wysoka, należy jedynie używać uchwyty wieka do trzymania pokrywy/wieka!
- Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!
- W celu kontynuacji gotowania najpierw należy zamknąć miskę i włożyć wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego. Urządzenie nadal pracuje, dopóki uchwyt wieka spoczywa właściwie na urządzeniu. Co do czasu gotowania, to należy pamiętać, że zegar (minutnik) cały czas pracuje bez przerwy.
- WSKAZÓWKA: Po upływie nastawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, wskazujący koniec procesu gotowania. Automatycznie wyłączy się wentylator wraz z lampą halogenową.
- W celu zakończenia pracy urządzenia, wyłączyć regulator temperatury ustawiając go w położenie OFF i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieci zasilania. Zgasną kontrolki.

PORADNIK GOTOWANIA W PIEKARNIKU KONWEKCYJNYM

Instrukcje pieczenia

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

Instrukcje gotowania/opiekania

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

Instrukcje gotowania na parze

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

Instrukcje pieczenia ciasta

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

Instrukcje do przygotowania grzanek

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

Instrukcje rozmrażania

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

Instrukcje odgrzewania

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

TABELA GOTOWANIA

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

ŻYWNÓŚĆ	POŁOŻENIE W MISCE	TEMPERATURA W °C	CZAS GOTOWANIA W MINUTACH
Drób			
Kurczak (w całości)	ruszt dolny	200	35-40
Porcje	ruszt górny	200	15-20
Indyk	ruszt dolny	200	60-90
Kaczka	ruszt dolny	200	50-60
Sugestia: Po przyprawieniu przesmarować olejem			
MIEŚO/KIELBASKI			
Pieczeń wołowa (1.5 KG), średnio upieczona	ruszt dolny	175	45-50

Befsztyki, średnio upiecz	ruszt górny	200	8-10
kiełbaski, opieczone	ruszt dolny	200	10
sugestia: przy wykorzystywaniu obu rusztów, po upływie połowy czasu pieczenia zmienić położenie żywności, ponieważ zazwyczaj porcje na górnym ruszcie szybciej stają się chrupiące.			
PIECZYWO			
Jedna warstwa	ruszt dolny	175	15-20
Ciasto powlekane z farszem	ruszt dolny	175	30-35
Chleb w formie	ruszt dolny	175	35-40
CIASTA			
Placek (bez nadzienia)	ruszt górny	200	10-12
placek (nadzienia)	ruszt dolny	175	25-30
Babeczki	ruszt dolny	175	15-18
Beza	ruszt dolny	175	5-8
Krucze ciastka	ruszt dolny	190	12-15
CHLEB DROŻDŻOWY			
Chleb	ruszt dolny	175	15-20
Bułki	ruszt dolny	175	15-20
Bułki, chrupiące	ruszt dolny	100	5-10
Chleb kukurydziany	ruszt dolny	175	10-20
pizza mrożona	ruszt górny	200	10
RYBY			
Ryba	ruszt górny	200	7-10
Skorupiaki, gotowane na parze	ruszt dolny	160	3-5

CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączać wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Zaczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzać pokrywy/wieka celem jego umycia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
- Chronić lampkę halogenową przed wodą.
- Woda nie może się dostać do zespołu sterującego.
- Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!
- Nie używać szczotek drucianych ani żadnych szorstkich przedmiotów do mycia.
- Nie stosować agresywnych ani ściernych środków do czyszczenia.

Pokrywa/wiek

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

Szklana miska bez pokrywy, plastikowa obudowa, ruszty do grilla, szczytce

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

PRZECHOWYWANIE

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

WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

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

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

- Napětí napájení: 230 V, 50 Hz
- Příkon: 1200-1400 W
- Šetrné vaření s využitím cirkulace horkého vzduchu
- Nízký obsah tuku a zachování vitamínů
- Všestranné použití: pečení / smažení / grilování / vaření na páře / dušení / rozmrazování / přehřívání
- Plynule nastavování termostatu od 0°C do 250°C
- Objem: 18 litrů
- 60 minutový časovač s akustickým signálem ukončení činnosti
- Halogenové topné těleso, rychlé ohřívání
- Úspora času a energie vyžaduje až o 40% méně energie od konvenčního sporáku
- Perfektní do malých kuchyní a na kempování
- Skleněná mísa: Ø 33 cm
- Nádoba vyrobená z bezpečnostního skla – odolného na působení vysokých teplot a na poškrábání (lze umývat v myšce nádobí)
- Kontrolky činnosti a teploty
- Bezpečnostní vypínač, praktický a bezpečný držák
- Držáky k přenášení s tepelnou izolací
- Příslušenství: nízký rošt, vysoký rošt, kleště, kroužek rozšíření
- Velikost: 380 x 330 x 205 mm (Š x V x H)
- Hmotnost: 5,9 kg
- Kabel napájení: 3 G 0,75 mm² délka 1 m

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před spuštěním zařízení si dobře přečtěte návod na obsluhu. Zachovejte tento návod spolu se záručním listem, účtenkou a, pokud možno, také s krabicí s vnitřním obalem. Při předávání zařízení jiné osobě jí předejte také návod na obsluhu.

- zařízení používejte výhradně k soukromým účelům, ke kterým je zařízení určeno. Toto zařízení nebylo určeno k použití v rámci hospodářské činnosti.
- Nepoužívejte zařízení v exteriéru. Umístujte zařízení daleko od tepelných zdrojů, přímého slunečního záření, vlhka (v žádném případě neponořujte v kapalinách) a ostrých hran. Neobsluhujte zařízení vlhkými dlaněmi. Pokud je zařízení vlhké nebo mokré, musíte okamžitě vytáhnout zástrčku (je třeba potáhnout za zástrčku, ne za kabel).
- Pokud zařízení nepoužíváte, chcete na ně namontovat nějaké příslušenství, chcete je vyčistit, nebo pokud se na něm projevují jakékoli poruchy, vždy zařízení vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Zařízení v provozu nesmíte ponechávat bez dozoru. Před opuštěním místnosti je třeba zařízení vždy vypnout a vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
- Je třeba pravidelně kontrolovat, zda zařízení a kabel napájení nejsou poškozeny. V případě poškození je třeba přestat zařízení používat.
- V případě havárie neopravujte zařízení sami, ale využijte služby autorizovaného odborníka. Pokud neodpojitelný vodič napájení bude poškozen, je třeba jej nechat vyměnit u výrobce, ve speciálním servisu nebo kvalifikovanou osobou, abyste se tak vyhnuli případnému nebezpečí.
- Prosím používejte pouze původní příslušenství.
- Nezapomeňte o níže uvedených „Speciálních pokynech týkajících se bezpečného používání“.

DĚTI A POSTÍŽENÉ OSOBY

- Z důvodu bezpečnosti děti nenechávejte volně dostupné části obalu (plastové tašky, krabice, polystyrén apod.)
- Nedovolte, aby se děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!
- Toto zařízení nemohou používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, motorickými nebo duševními možnostmi nebo osoby bez potřebných zkušeností a/nebo znalostí. Používání zařízení takovými osobami je možné výhradně s dozorem osoby, která je za ně zodpovědná nebo po obdržení pokynů týkajících se používání zařízení.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se zařízením.

ZVLÁŠTNÍ POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

⚠ VÝSTRAHA: Horký povrch! Riziko popálenin!

Během činnosti (a hned po ní) teplota dostupného povrchů může být velmi vysoká.

- Nedotýkejte se horkých částí zařízení.
- Držte tedy zařízení výhradně za držáky. Navíc používejte kuchyňské rukavice.
- Používejte zařízení výhradně s plastovým krytem.
- Vždy dávejte víko na misku před zasunutím zástrčky do zásuvky a zapnutím zařízení.
- Před vkládáním nebo vytažováním příslušenství z misky počkejte, až zařízení vychladne.
- Ponechte zařízení, aby vychladlo, následně je vyčistěte a odložte (pro pozdější použití).
- Nepřenášejte ani nezvedejte zařízení během používání, ale nejdříve je vypněte a následně vyjměte zástrčku z

elektrické zásuvky. Vždy přenášejte zařízení s použitím obou rukou a tak, že je bude držet za držáky stojanu zařízení.

• Kryt z ovládání zařízení se nesmí během čištění ponořovat do vody. Seznamte se s pokyny uvedenými v části „Čištění“.

VÝSTRAHA:

- Přesvědčte se, že vodič napájení se nedotýká horkých částí zařízení.
- Neumísťujte zařízení v blízkosti hořlavých předmětů, jako jsou závěsy nebo dřevo.
- Udržujte vhodnou vzdálenost (15 cm) od hořlavých objektů jako je nábytek, závěsy apod.!
- Zařízení umístěte na rovném, odolávajícím vysokým teplotám povrchu.
- Postavte zařízení zadní stranou ke zdi.
- Nepřenášejte zařízení, když je v provozu.

POUŽÍVÁNÍ V SOULADU S URČENÍM

To zařízení je určeno ke smažení, opékání, pražení, dušení, pečení, zapékání, přihřívání a rozmrazování pevných potravin. Je zakázáno připravovat v něm jakékoli polévky nebo tekuté pokrmy.

POPIS ZAŘÍZENÍ

- (1) Držák s bezpečnostním přepínačem (2)
- (3) TEMP (kontrolka teploty)
- (4) HEAT kontrolní ukazatel (zahřívání)
- (5) POWER kontrolní ukazatel (chod)
- (6) TIME (časovač)
- (7) Kleště
- (8) Dolní rošt grilu
- (9) Horní rošt grilu
- (10) Kruh rozšíření
- (11) Skleněná miska
- (12) Plastový kryt

NÁVOD NA OBSLUHU

• Při prvním pokusu provedení receptu s použitím vašeho horkovzdušného hrnce je třeba dodržovat postup vaření a pečení sledováním vnitřku skleněné misy. Doba vaření v horkovzdušných hrncích je kratší.

• Zkontrolujte rovnoměrné rozložení pokrmu připravovaného v horkovzdušném hrnci z účelem umožnění stabilní a maximální cirkulace vzduchu.

• Umístěte potraviny uprostřed misky, tak abyste zajistili volný prostor od 2,5 cm do 3,5 cm od skleněné stěny misky.

• Používejte rošty jako dvojité rošty k umístění potravin na různých úrovních (viz tabulka příručky vaření).

Vyhnete se ukládání potravin na hromadu na jedné úrovni za účelem vaření většího množství jídla. Pokud vzduch nebude mít možnost cirkulovat kolem potravin, uvaří / upeče se pouze povrch připravované porce.

• Umístěte přípojku páry na jednom roštu. Zeleninu lze vařit na páře spolu s vařením hlavního jídla, když ji před tím zabalíme do alobalu.

POZOR: Alobal je třeba umístit tak, aby se neuvolnil a nebyl nasán větrákem.

• Pokud proces vaření skončí, než uplyne nastavená doba, je třeba vypnout nastavení teploty tak, že ho přepnete do polohy OFF. Ventilátor ponechte zapnutý, aby byla uchována křupavost připravované potraviny.

• Používejte kleště, které jsou součástí příslušenství, abyste snadněji vyndali jednotlivé prvky z misky.

PROVOZ

- Vložte skleněnou misku do plastového krytu.
- Vyměňte další příslušenství a umístěte je ve skleněné misce.
- Není je nutno předběžně zahřívát.
- Misku naplňte potravinami.
- Přikryjte misku víkem/poklicí.
- Odložte držák.

pokyn: Zařízení je vybaveno bezpečnostním vypínačem. Pokud držák není řádně umístěn, bude elektrický obvod přerušen.

• Kabel napájení správně namontuje v izolované elektrické zásuvce.

• Nastavte regulátor teploty a hodiny v souladu s požadavky. Doporučené teploty vaření a doby tepelného zpracování jsou uvedeny v tabulce vaření.

POKYN: Termostat udržuje požadovanou teplotu, dokud nemine nastavený čas. Kontrolka spolu s halogenovou žárovkou ukazuje trvání postupu vaření.

• V případě nutnosti otevřít misku během procesu vaření. Např. za účelem obracení porce potraviny, je třeba bezpodmínečně dodržovat následující pokyny:

- Vypněte zařízení zvednutím držáku do svislé polohy.
- Vyměňte zástrčku z elektrické zásuvky. Čas na hodinách dále automaticky plyne.
- Zvedněte víko/poklicí zařízení pouze s použitím držáku.

VÝSTRAHA: Dávejte pozor na páru, která uniká při zvedání víka/poklice. Riskovali byste tím popálením!

POZOR:

- Jelikož je teplota víka velmi vysoká, je nutné používat k držení víka / poklice výhradně příslušný držák!

- Nevlevejte do horké nádoby studenou vodu!

- Za účelem pokračování ve vaření nejdříve uzavřete misku a vložte zástrčku kabelu napájení do elektrické zásuvky. Zařízení pracuje dále, dokud je držák správně položen na zařízení. Pokud jde o dobu vaření, je třeba pamatovat, že časovač (minutník) pracuje po celou dobu bez přestávky.

POKYN: Po uplynutí nastaveného času se zapne zvukový signál, ohlašující konec procesu vaření. Automaticky se zapne ventilátor spolu s halogenovou lampou.

- Za účelem ukončení činnosti zařízení vypněte teplotní regulátor, který nastavíte do polohy OFF, a vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky. Kontrolky zhasnou.

PŘÍRUČKA VAŘENÍ V HORKOVZDUŠNÉM HRNCI**Návod na pečení**

- Pečení umístěte na dolním roštu. Přidejte malé množství vody, pouze tolik, abyste přikryli dno skleněné misky.
- Během pečení otočte pečení 1 nebo 2krát, polévejte ji při tom štávou.

Návod na vaření / opékání

- Využijte roštové stojany jako dvojité policičky na umístění kousku potravin na různých úrovních.

- Silné kusy masa otáčejte po uplynutí poloviny nastaveného času vaření.

Návod na vaření v páře

- Umístěte vložku na vaření v páře (párový táč) na grilovacím roštu.

- Za účelem uvaření zeleniny nebo ryby v páře naplňte dno misky malým množstvím vody, ochucené bylinkami a kořením.

Návod na přípravu koláče

- Na dolní rošt můžete umístit záruvzdorný taliň. Jeho průměr by neměl přesahovat 26 cm z důvodu zajištění cirkulace vzduchu v zařízení.

- Pokud chcete, aby bylo těsto velmi šťavnaté / vlhké, bez kůrčičky, zabalte je těsně do alobalu. Chvilku před skončením pečení alobal odstraňte, aby těsto mohlo mírně proschnout.

- Těsto se peče trochu rychleji, než v jiných všeobecně používaných troubách.

- Zmraženou pizzu položte přímo na horním roštovém stojanu.

- K pečení hranolek použijte parní přípojku na horním roštu.

Návod na přípravu topinek

- K pečení topinek a chuťovek není třeba horkovzdušný hrnci předehřívát.

- Pečivo umístěte na některý roštový stojan nebo nejdříve na parní přípojku.

- Pokud jsou housky z předchozího dne, je třeba je nejdříve po povrchu mírně navlhčit. Stanou se tak příjemně křupavé.

- Lze také přihrát starší chuťovky, jako jsou krekry, chipsy nebo cukroví. Pečte je na maximální teplotu pouze několik minut, aby se staly opět křupavé.

Návod na rozmrazování

- Horkovzdušný hrnci zajišťuje více rovnoměrný postup rozmrazování než mikrovlnka.

- Nastavte termostat na „DEFROST“. Rozmrazovanou potravinu kontrolujte každých 5 až 10 minut.

- Pro vaření zmrazených potravin snižujte teplotu na určenou hodnotu každých 20°C. Doba vaření v horkovzdušném hrnci je také kratší o cca 30-50 % (např. 10 do 15 minut místo 20 minut).

Návod na ohřívání

Při ohřívání používejte nižší teploty, abyste připravované potraviny nepřipálili. Jídlo kontrolujte každých 5 až 10 minut.

TABULKA VAŘENÍ

Pokyn: Níže uvedené seznamy časů je třeba považovat za orientační, protože v závislosti na okolnostech se mohou měnit.

POTRAVINA	POLOHA V MISCE	TEPLOTA V °C	DOBA VAŘENÍ V MINUTÁCH
Drůbež			
Kuře (celé)	dolní rošt	200	35-40
Porce	dolní rošt	200	15-20
Krůta	dolní rošt	200	60-90
Kachna	dolní rošt	200	50-60
Doporučení: Po ochucení kořením přetřete olejem			
MASO/KLOBÁSKY			
Hovězí pečeně (1,5 kg), středně propečená	dolní rošt	175	45-50
Bifteky, středně propečené	horní rošt	200	8-10
klobásky, opečené	dolní rošt	200	10

doporučení: při používání obou roštů, změňte po uplynutí poloviny doby pečení polohu, protože většinou porce na horním roštu jsou rychleji křupavé.

PEČIVO			
Jedna vrstva	dolní rošt	175	15-20
Buchta s nádivkou	dolní rošt	175	30-35
Chléb ve formě	dolní rošt	175	35-40
KOLÁČE			
Placka (bez nádivky)	horní rošt	200	10-12
placka (s nádivkou)	dolní rošt	175	25-30
Bábovičky	dolní rošt	175	15-18
Sněhové těsto	dolní rošt	175	5-8
Křehké sušenky	dolní rošt	190	12-15
KYNUTÉ PEČIVO			
Chléb	dolní rošt	175	15-20
Housky	dolní rošt	175	15-20
Housky, křupavé	dolní rošt	100	5-10
Kukuřičný chléb	dolní rošt	175	10-20
Mražená pizza	horní rošt	200	10
RYBY			
Ryba	horní rošt	200	7-10
Korýše, vařené v páře	dolní rošt	160	3-5

ČIŠTĚNÍ

VÝSTRAHA:

- Před zahájením čištění vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Počkejte, až zařízení vychladne.
- Nikdy neponořujte poklop / víko za účelem umytí. Mohlo by to vést k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Chraňte halogenovou lampičku proti vodě.
- Voda se nesmí dostat do ovládací soustavy.
- Nevlevejte studenou vodu horké nádoby!
- Nepoužívejte drátěné kartáče ani žádné drsné předměty na mytí.
- Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky.

Poklop / víko

Do odstraňování skvrn a zbytků z víka zařízení používejte pouze vlhký hadřík. V případě velkého znečištění použijte jemný prostředek na umývání nádobí.

Skleněná mísa bez víka, plastový kryt, rošty na grilování, kleště

• Tyto části myjte ručně ve vodním roztoku jemného prostředku na umývání nádobí.

• Následně je opláchněte čistou vodou za účelem odstranění zbytku saponátu, pečlivě je osušte.

UCHOVÁVÁNÍ

- Vychystete zařízení, jak to bylo popsáno výše, a počkejte, až zcela vyschne.
- Pokud se zařízení nebude po delší dobu používat, doporučujeme je uchovávat v původním obalu.
- Zařízení skladujte vždy mimo dosah dětí, v dobře větraném a suchém místě.

ZJIŠŤOVÁNÍ A ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Zařízení nefunguje.	Není připojeno k elektrické síti.	Zkontrolujte správnou polohu víka
	Zařízení je poškozeno.	Zkuste zapojit do jiné elektrické zásuvky. Obraťte se na náš zákaznický servis.
Pečené / vařené jídlo není rovnoměrně připravené.	Vzduch necirkuluje rovnoměrně.	Umístěte porci uprostřed misky, ponechte v skleněné misce více prostoru.
		Neukládejte potraviny jednu na druhou na jedné úrovni. Používejte poličky jako dvojité roštové stojany.
Porce je nadměrně připečena shora a nedopečená zezdola.	Porce je příliš blízko topného tělesa.	Umístěte potraviny na dolním roštu grilu.
		Na chvíli jídlo přikryjte hliníkovou fólií.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

- Netzanschluss: 230 V, 50 Hz
- Leistungsaufnahme: 1200-1400W
- Sanftes Kochen mit Nutzung der Heißluftzirkulation
- Wenig Fettgehalt und Erhaltung der Vitamine
- Vielseitige Anwendung: Backen/ Braten/ Grillen/ Dämpfen/ Dünsten/ Auftauen/ Aufwärmen
- stufenlose Einstellung des Temperaturreglers zwischen 0 und 250 Grad Celsius
- Kapazität 18 Liter
- 60-Minuten-Timer mit akustischer Signalisierung der Beendigung der Funktion
- Halogen-Heizelement, schnelles Vorwärmen
- Zeit- und Energieeinsparung - 40% weniger Energieverbrauch als ein konventioneller Ofen
- Für kleine Küchen und das Campen bestens geeignet
- Glasschüssel: Ø 33cm
- Behälter aus splittersicherem Glas - beständig gegen Hitze und Kratzer (waschmaschinenfest)
- Kontrollleuchten für Betrieb und Temperatur
- Not-Aus, praktischer und sicherer Griff
- Hebegriffe thermoisoliert
- Zusatzausstattung: Gitter für oben und unten, Küchenzange, Ring/ Erweiterung
- Abmessungen: 380 * 330 * 205mm (B*H*T)
- Gewicht: 5,9 kg
- Netzkabel: 3G 0,75mm² Länge 1m

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist die vorliegende Bedienungsanleitung genau zu lesen. Sie soll zusammen mit dem Garantieschein, dem Kaufbeleg und wenn möglich mit der Außen- und Innenverpackung aufbewahrt werden. Beim Weitergeben des Geräts an eine andere Person soll die Bedienungsanleitung mit dabei sein.

- Das Gerät soll ausschließlich für privaten Gebrauch benutzt werden, für den es vorgesehen ist. Das Gerät ist für die gewerbliche Nutzung nicht ausgelegt.
 - Das Gerät soll im Freien nicht benutzt werden. Das Gerät ist von Wärmequellen, direkter Sonnenstrahlung, Feuchtigkeit (keinesfalls in Flüssigkeiten eintauchen) und scharfen Kanten fernzuhalten. Es wird erbeten, das Gerät nicht mit feuchten Händen zu bedienen. Ist das Gerät feucht bzw. nass, soll der Stecker sofort gezogen werden (am Stecker ziehen und nicht am Kabel).
 - Während das Gerät nicht gebraucht wird oder wenn ein Zubehörteil installiert werden soll bzw. beim Reinigen und irgendwelchen Störungen ist das Gerät jeweils auszuschalten und anschließend soll der Stecker gezogen werden.
 - Während des Betriebs das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Jeweils beim Verlassen des Raums ist das Gerät auszustellen und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
 - Das Gerät soll regelmäßig auf Beschädigungen des Geräts selbst und des Netzkabels geprüft werden.. Im Störfall ist die Benutzung des Geräts umgehend einzustellen.
 - Im Störfall soll man das Gerät nicht selbst reparieren, sondern vom Service einer autorisierten Werkstatt Gebrauch machen. Ein beschädigtes Netzkabel zwecks Gefahrenvermeidung vom Hersteller, einer spezialisierten Werkstatt bzw. einer sachkundigen Person austauschen lassen.
 - Ausschließlich Original-Zubehörteile sind anzuwenden.
 - Die nachstehend genannten „Besondere Hinweise zur Sicherheit der Benutzung“ sind zu beachten.
- ### KINDER UND BEHINDERTE PERSONEN
- Zur Sicherheit der Kinder sollen keine frei zugänglichen Verpackungsteile liegen gelassen werden (Plastiktüten, Kartons, Styropor u.ä.)
 - Den Kindern soll nicht erlaubt werden, mit der Folie zu spielen. Erstickungsgefahr!
 - Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kinder) nicht benutzt werden, deren körperliche, motorische bzw. geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind bzw. die die erforderliche Erfahrung bzw. Kenntnisse nicht besitzen. Der Gebrauch des Geräts durch solche Personen ist ausschließlich unter Aufsicht eines Betreuers bzw. nach dem Erhalt der Hinweise zur Benutzung des Geräts möglich.
 - Den Kindern soll nicht erlaubt werden, mit dem Gerät zu spielen.

BESONDERE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH DES GERÄTS

 **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebs und gleich danach können die zugänglichen Geräteteile sehr heiß werden.

- Heiße Geräteteile nicht anfassen.
- Zum Anheben des Geräts ausschließlich die Griffe benutzen. Zusätzlich sind Küchenhandschuhe anzuziehen.
- Das Gerät ausschließlich mit dem Kunststoffgehäuse benutzen.
- Auf die Schüssel ist der Deckel aufzulegen, jeweils bevor der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt und das Gerät eingeschaltet wird.
- Das Gerät abkühlen lassen, bevor die Zubehörteile in die Schüssel eingebaut bzw. aus der Schüssel entfernt werden.

- Nach dem Gebrauch das Gerät bis zum Abkühlen stehen lassen, dann reinigen und für die spätere Benutzung auf die Seite legen.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht getragen bzw. hoch gehoben werden; für diesen Zweck das Gerät zuerst ausstellen und den Netzstecker ziehen. Zum Tragen des Geräts die Griffe mit den beiden Händen anfassen.
- Der Deckel der Steuerungseinheit darf während der Reinigung nicht getaucht werden. Die Anweisungen im Kapitel „Reinigen“ sind zu lesen.

WARNUNG:

- Sicherstellen, dass das Netzkabel mit heißen Teilen des Geräts nicht in Berührung kommt.
- Das Gerät nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Gegenständen wie Holzteile oder Gardinen aufstellen.
- Eine entsprechende Distanz (mind. 15cm) zwischen dem Gerät und leicht entzündlichen Gegenständen wie Holzteile oder Gardinen einhalten!
- Das Gerät auf einer ebenen und temperaturbeständigen Fläche stellen.
- Die Rückseite des Geräts soll auf die Wand gerichtet sein.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht getragen werden.

GEBRAUCH GEMÄSS DEM VERWENDUNGSZWECK

Das Gerät ist für das Braten, Grillen, Rösten, Dünsten, Backen, Überbacken, Aufwärmen und Auftauen der festen Lebensmitteln gedacht. Das Gerät darf für die Zubereitung von Suppen oder anderen flüssigen Lebensmitteln nicht benutzt werden.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| (1) Griff mit Notschalter (2) | (8) Unterer Grillrost |
| (3) TEMP (Temperatur-Kontrollleuchte) | (9) Oberer Grillrost |
| (4) HEAT Kontrollleuchte (Vorwärmen) | (10) Erweiterungsring |
| (5) POWER Kontrollleuchte (Betrieb) | (11) Glasschüssel |
| (6) TIME (Timer) | (12) Kunststoffgehäuse |
| (7) Küchenzange | |

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Beim ersten Ausprobieren eines Kochrezepts mit Nutzung des Halogen Ofens soll der Koch- bzw. Backprozess durch das Beobachten des Inhalts der Glasschüssel beobachtet werden. Die Kochzeit ist in Halogen Öfen kürzer.
 - Prüfen, ob die zuzubereitende Speise im Ofen gleichmäßig verteilt ist, um eine stabile und höchstmögliche Luftzirkulation zu gewährleisten.
 - Die Nahrungsmittel in der Mitte der Schüssel so legen, dass eine Entfernung von 2,5cm bis 3,5cm zu Glaswänden der Schüssel eingehalten wird.
 - Für die Verteilung der Lebensmittel auf mehreren Ebenen sind die Grillroste als Doppelroste zu verwenden (siehe Tabelle mit Kochempfehlungen). Es ist zu vermeiden, dass die Lebensmittel zwecks Erhöhung der zuzubereitenden Menge aufeinander gestapelt werden. Beim Fehlen der Luftzirkulation um die Lebensmittel werden die zuzubereitenden Portionen lediglich an deren Oberfläche gekocht bzw. gebacken.
 - Die Dampfzufuhr an einem der Grillrostständer legen. Durch das Wickeln vom Gemüse in Alufolie kann es zusammen mit dem Hauptgericht gedämpft werden.
- ACHTUNG:** Das Wickeln in Alufolie soll hinreichend dicht sein, damit es nicht aufgeht und die Folie nicht vom Ventilator angesaugt wird.
- Nach der Beendigung des Kochens, bevor die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, soll der Temperaturregler durch das Verstellen in die Position OFF verstellt werden. Den Ventilator laufen lassen, damit die zubereiteten Speisen knusprig bleiben.
 - Für das Leeren der Schüssel soll die im Lieferumfang enthaltene Küchenzange verwendet werden.

BETRIEB

- Die Glasschüssel ins Kunststoffgehäuse einsetzen..
- Die entsprechenden Zubehörteile auswählen und ein die Glasschüssel einsetzen.
- Das Vorwärmen ist nicht nötig.
- Lebensmittel in die Schüssel einfüllen.
- Deckel aufsetzen
- Griff ablegen.

HINWEIS: Das Gerät ist mit einem Notschalter ausgestattet. Wenn der Griff nicht richtig abgelegt ist, wird der Stromkreis unterbrochen.

- Das Netzkabel soll richtig in eine geerdete Steckdose eingesteckt werden.
- Den Temperaturregler und den Timer entsprechend den Anforderungen einstellen. Die Empfehlungen zur Temperatur und Zeit der thermischen Behandlung sind in der Tabelle im Koch-Ratgeber zu finden.

HINWEIS: Der Temperaturregler sorgt für das Einhalten der gewünschten Temperatur bis zum Ablauf der voreingestellten Zeit. Die Kontrollleuchte mit einer Halogen-Glühlampe weist darauf hin, dass der Kochprozess läuft.

- Wenn während des Kochens die Schüssel geöffnet werden muss, z.B. um die Portion zu wenden, sind den folgenden Weisungen unbedingt die Folge zu leisten:
- das Gerät ausstellen, indem der Griff in die aufrechte Position versetzt wird.

- den Netzstecker ziehen. Der Timer läuft automatisch weiter.
- Den Deckel mit Nutzung des Griffs öffnen

WARNUNG: Beim Öffnen des Deckels ist auf den heißen Wasserdampf zu achten. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG:

- Die Temperatur des Deckels ist sehr hoch, daher soll der Deckel ausschließlich mit Hilfe des Griffs geöffnet werden!
- Kaltes Wasser in heißen Behälter nicht gießen!
- Um das Kochen fortzusetzen, soll zunächst die Schüssel geschlossen werden und der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt werden. Der Betrieb des Geräts wird fortgesetzt, solange sich der Deckelgriff in der richtigen Lage auf dem Gerät findet. Bezüglich der Kochzeit ist es zu beachten, dass der Timer ununterbrochen läuft.

HINWEIS: Nach dem Ablauf der voreingestellten Zeit wird das Ende der Kochzeit durch einen Warnton signalisiert. Der Ventilator und die Halogenlampe schalten automatisch ab.

- Für das Beenden des Betriebs ist der Temperaturregler in die Position OFF zu stellen und der Netzstecker zu ziehen. Die Kontrollleuchten gehen aus.

KOCH-RATGEBER FÜR HALOGEN OFEN

Anweisung für Braten

- Den Braten auf den unteren Rost legen. Eine kleine Menge Wasser hinzugeben, nur so viel, dass der Boden der Schüssel gedeckt ist

- Während des Kochens den Braten ein- oder zweimal wenden und mit Soße begießen

Anweisung für Kochen/ Anbraten

- Die Rostständer als Doppelböden für das Legen der Lebensmittel auf unterschiedlichen Höhen anwenden.
- Dickere Fleischstücke nach dem Ablauf der Hälfte der Kochzeit wenden.

Anweisung für Dämpfen

- Den Einsatz für das Dämpfen (Tablett) auf dem Grillrost legen.
- Zum Dämpfen von Gemüse oder Fisch in Schüssel eine geringe Menge Wasser geben und mit Würzen und Kräutern abschmecken.

Anweisung für Backen von Kuchen

- Auf dem unteren Rost kann ein feuerfester Teller gestellt werden. Das Durchmesser des Tellers soll 26cm nicht überschreiten, damit die Luftzirkulation im Gerät gewährleistet ist.

- Wenn ein saftiger, feuchter Kuchen, ohne Kruste gebacken werden soll, ist er in Alufolie dicht zu wickeln. Kurz vor Ende der Backzeit soll die Alufolie entfernt werden, damit der Kuchen etwas austrocknen kann.

- Kuchen und andere Backwaren bedürfen etwas weniger Zeit als wenn in traditionellen Backofen gebacken.
- Die tiefgefrorene Pizza direkt auf dem oberen Rostständer legen
- Für die Zubereitung von Pommes die Dampfzufuhr auf dem oberen Rost verwenden.

Anweisung für Toasten

- Für die Zubereitung von Toasts und Snacks braucht der Ofen nicht vorgewärmt zu werden.
- Die Backware auf einem der Rostständer bzw. zunächst auf der Dampfzufuhr legen
- Die Brötchen vom Vortag sollen zuerst leicht angefeuchtet werden Dadurch werden sie angenehm knusprig.
- Snacks wie Crackers, Chips und Kekse können auch aufgewärmt werden Sie sollen mit Nutzung der maximalen Heizstufe nur wenige Minuten gebacken werden, damit sie wieder knusprig werden.

Anweisung für Auftauen

- Das Auftauen im Halogen Ofen ist gleichmäßiger als in einer Mikrowelle
- Den Temperaturregler auf „DEFROST“ einstellen. Die aufzutauenden Lebensmittel jede 5 bis 10 Minuten kontrollieren.
- Um tiefgefrorene Lebensmittel zu kochen, soll die Temperatur auf einen bestimmten Wert gesenkt werden, z.B. um 20 Grad Celsius Die Kochzeit im Halogen Ofen ist um ca. 30-50% kürzer (z.B. 10 bis 15 Minuten statt 20).

Anweisung für Aufwärmen

- Für das Aufwärmen sollen niedrigere Temperaturen benutzt werden, damit das Essen nicht angebrannt wird. Jede 5 bis 10 Minuten kontrollieren.

KOCHTABELLE

Hinweis: Die nachstehend vorgestellten Zeiten sollen lediglich zur Orientierung dienen, in Abhängigkeit von den Umständen können sie sich unterscheiden.

LEBENSMITTEL	LAGE IN DER SCHÜSSEL	TEMPERATUR IN °C	KOCHZEIT IN MINUTEN
Geflügel			
Hähnchen (ganzes)	Unterer Rost	200	35-40
Portionen	Oberer Rost	200	15-20
Truthahn	Unterer Rost	200	60-90
Ente	Unterer Rost	200	50-60
Empfehlung: Nach dem Würzen mit Speiseöl schmieren			

FLEISCH/ WÜRSTCHEN			
Rinderbraten (1,5 kg), rosa gebraten	Unterer Rost	175	45-50
Beefsteaks, rosa gebraten	Oberer Rost	200	8-10
Wurstchen, gebraten	Unterer Rost	200	10
Empfehlung: bei der Verwendung der beiden Roste, nach dem Ablauf der halben Bratzeit sollen die Portionen zwischen den Rosten getauscht werden, denn die Portionen auf dem oberen Rost in der Regel schneller knusprig werden			
BACKWARE			
Eine Schicht	Unterer Rost	175	15-20
Kuchen mit Füllung	Unterer Rost	175	30-35
Brot in Backform	Unterer Rost	175	35-40
KUCHEN			
Kuchen (ohne Füllung)	Oberer Rost	200	10-12
Kuchen (mit Füllung)	Unterer Rost	175	25-30
Napfkuchen	Unterer Rost	175	15-18
Baiser	Unterer Rost	175	5-8
Kekse	Unterer Rost	190	12-15
HEFEBROT			
Brot	Unterer Rost	175	15-20
Brötchen	Unterer Rost	175	15-20
Brötchen, knusprig	Unterer Rost	100	5-10
Maisbrot	Unterer Rost	175	10-20
Tiefkühlpizza	Oberer Rost	200	10
FISCH			
Fisch	Oberer Rost	200	7-10
Krustentiere	Unterer Rost	160	3-5

REINIGUNG

WARNUNG:

- Jeweils vor Beginn der Reinigung **soll** der Netzstecker gezogen werden.
- Das Gerät **abkühlen lassen**.
- De **Deckel** darf zwecks Reinigung nicht getaucht werden Dies könnte einen Stromschlag oder Brand verursachen.
- Die Halogenlampe gegen Wasser schützen.
- Das Wasser darf nicht ins Steuerungselement geraten.
- Kaltes Wasser in heißen Behälter nicht gießen!
- Keine Stahldrahtbürsten oder raue Gegenstände für die Reinigung verwenden.
- Keine aggressiven oder **abschleifende** Reinigungsmittel verwenden.

Deckel

Flecken bzw. der Essensreste vom **Deckel** nur mit einem feuchten Lappen entfernen. Bei starker Verschmutzung ein **mildes** Geschirrspülmittel verwenden.

Glasschüssel ohne **Deckel**, Kunststoffgehäuse, **Grillroste**, Küchenzange

- Diese Teile sind im Wasser mit **mildem** Geschirrspülmittel **manuell** zu spülen.
- **Anschließend** mit Wasser spülen, um die Reste des Spülmittels zu entfernen und **sorgfältig** abtrocknen.

LAGERUNG

- Das Gerät entsprechen der vorstehenden Beschreibung reinigen und **trocknen lassen**.
- Es wird **empfohlen** das Gerät in der **Originalverpackung** zu lagern, wenn es für eine **längere** Zeit nicht gebraucht wird.
- Das Gerät **soll** stets außer Reichweite von Kindern, in einem **gelüfteten** und **trockenen** Raum aufbewahrt werden.

FESTSTELLEN UND BESEITIGEN DER STÖRUNGEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Netzanschluss fehlt.	Die Lage des Deckels kontrollieren Den Netzstecker in eine andere Steckdose stecken.
	Das Gerät ist beschädigt.	Unser Kundendienst soll kontaktiert werden.
Die zubereitete Portion ist ungleichmäßig gekocht bzw. gebraten.	Das Gerät ist beschädigt.	Die Portion soll zentral in der Schüssel liegen , damit ein Freiraum in der Schüssel gegeben ist. Die Lebensmittel nicht aufeinander stapeln. Die Böden als doppelte Grillroständer verwenden.
Die Portion ist von oben zu stark und von unten zu schwach gebacken.	Das Gerät ist beschädigt.	Die Lebensmittel auf den unteren Grillrost legen.
		Die Portionen vorläufig mit Alufolie abdecken.

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

- Напряжение питания: 230 В, 50 Гц
- Потребляемая мощность: 1200-1400 Вт
- Деликатная готовка с использованием циркуляции горячего воздуха
- Низкое содержание жира и сохранение витаминов
- Универсальное применение: запекание/ жарка/ гриль/ готовка на пару/ тушение/ размораживание/ разогревание
- Главная регулировка термостата от 0°C до 250°C
- Объем: 18 литров
- 60-минутный регулятор температуры с акустическим сигналом завершения работы
- Галогенный нагревательный элемент, быстрое нагревание
- Экономия времени и энергии требует на целых 40% меньше энергии по сравнению с обычной печью
- Идеально подходит для маленьких кухонь и кемпингов
- Стеклокерамическая чаша: Ø 33 см
- Емкость изготовлена из ударопрочного стекла - устойчивого к воздействию высоких температур и царапинам (можно мыть в посудомоечной машине)
- Индикаторы работы и температуры
- Предохранительный выключатель, практичная и безопасная ручка
- Ручки для переноски с термоизолирующей
- Дополнительное оснащение: верхняя и нижняя решетка, щипцы, кольцо для увеличения объема
- Размеры : 380 * 330 * 205 мм (Ш*В*Г)
- Вес: 5,9 Кг
- Кабель питания: 3G 0,75 мм² длина 1 м

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед запуском устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Пожалуйста, храните его вместе с гарантийным талоном, квитанцией и, по возможности, с коробкой и другими упаковочными элементами внутри ее. Передавая устройство другому лицу, передайте также и руководство по эксплуатации.

- Пожалуйста, используйте устройство исключительно для личных целей, для коих оно и предназначено. Это устройство не предназначено для использования в рамках предпринимательской деятельности.
- Пожалуйста, не используйте устройство на открытом воздухе. Пожалуйста, держите устройство вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги (ни в коем случае не погружать его в жидкости) и острых краев. Пожалуйста, не пользуйтесь устройством, когда у Вас влажные руки. Если устройство влажное или мокрое, пожалуйста, немедленно вытащите вилку (следует тянуть за вилку, а не за провод).
- Если Вы не используете устройство, если Вы хотите установить какие-либо принадлежности для очистки или в случае каких-либо сбоев, пожалуйста, всегда отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки.
- Работающее устройство не следует оставлять без присмотра. Перед тем, как покинуть помещение, устройство следует всегда отключить и вынуть сетевую вилку из розетки.
- Следует регулярно проверять, не повреждено ли устройство и сетевую кабель. В случае повреждения следует прекратить использование устройства.
- В случае выхода из строя, пожалуйста, не ремонтируйте устройство самостоятельно, а воспользуйтесь помощью авторизованного специалиста. Если не отсоединяемый кабель питания оказался поврежден, то он во избежание опасности должен быть заменен производителем или на специальном ремонтном предприятии или квалифицированным специалистом.
- Пожалуйста, используйте только оригинальные принадлежности.
- Пожалуйста, обратите внимание на изложенные далее «Специальные рекомендации для безопасного использования».

ДЕТИ И ЛЮДИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Для обеспечения безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте в свободном доступе части упаковки (пластиковые пакеты, картон, полистирол и т.п.)
- Не позволяйте детям играть с пленкой. Опасность удушья!
- Данное устройство не может использоваться людьми (включая детей) с ограниченными физическими, умственными возможностями и проблемами с моторикой или не имеющими необходимого опыта и / или знаний. Использование устройства такими лицами возможно только под наблюдением опекуна или после получения указаний по использованию устройства.
- Не позволяйте детям играть с устройством.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ УСТРОЙСТВА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожогов!

В процессе работы (и сразу же после ее окончания) температура поверхности доступной поверхности может быть очень высокой.

- Не прикасаться к горячим частям устройства.
- Поэтому следует держать устройство только за ручки. Кроме того следует одеть кухонные рукавицы.
- Использовать устройство только с пластиковой подставкой.
- Всегда надевать крышку на чашу перед подсоединением вилки к розетке и включением устройства.
- Подождать пока остынет устройство перед установкой или извлечением принадлежностей из чаши.
- Дать устройству остыть, а затем очистить и отложить в сторону (для дальнейшего использования).
- Не перемещать и не поднимать устройство, когда оно работает, в начале его следует отключить, а затем

вынуть вилку из сетевой розетки. Всегда переносить устройство обеими руками, держась за ручки подставки устройства.

• Крышку блока управления нельзя погружать в воду во время чистки. Следует ознакомиться с инструкциями, содержащимися в разделе "Чистка".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Убедиться, что кабель питания не соприкасается с горячими частями устройства.
- Не размещать устройство вблизи легковоспламеняющихся объектов, таких как шторы или древесина.
- Поддерживать достаточное расстояние (15 см) от легковоспламеняющихся объектов, таких как мебель, шторы и т.п.!
- Устройство следует ставить на ровную, термостойкую поверхность.
- Устройство устанавливать задней стороной к стене.
- Не перемещать устройство во время работы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В СООТВЕТСТВИИ С ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕМ

Это устройство предназначено для жарки, поджаривания, печения, тушения, выпечки, запекания, разогревания и размораживания твердых продуктов питания. Запрещена готовка в нем любых супов или жидких продуктов питания.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- (1) Ручка с предохранительным выключателем (2)
- (3) TEMP (индикатор температуры)
- (4) HEAT контрольный индикатор (нагревание)
- (5) POWER контрольный индикатор (работа)
- (6) TIME (таймер часов)
- (7) Щипцы
- (8) Нижняя решетка гриля
- (9) Верхняя решетка гриля
- (10) Кольцо для увеличения объема
- (11) Стеклопанель
- (12) Пластмассовая подставка

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- При первой попытке готовки на своей конвекционной печи следует следить за процессом приготовления и выпечки путем наблюдения за происходящим внутри стеклянной чаши. Время приготовления в конвекционных печах короче.
 - Проверить равномерность раскладки готовящейся пищи в печи для стабильной и максимальной циркуляции воздуха.
 - Пищевые продукты разместить в середине чаши таким образом, чтобы обеспечить пространство от 2.5 см до 3.5 см до стеклянной стенки чаши.
 - Использовать решетки в качестве двойных полок для размещения пищевых продуктов на различных уровнях (смотрите таблицу руководства по приготовлению пищи). Избегать скученного укладывания пищи на одном уровне для приготовления большого количества пищи. Если воздух не может циркулировать около пищи, то приготовится / испечется только поверхность готовящейся порции.
 - Поместить паровой ввод на одну из решеток. Можно готовить овощи на пару вместе с приготовлением основного блюда, завернув их в алюминиевую фольгу.
- ВНИМАНИЕ:** Следует заворачивать в фольгу настолько плотно, чтобы она не развернулась и ее не засосал вентилятор.
- После завершения процесса готовки, до истечения установленного времени, следует выключить регулятор температуры, установив его в положение OFF. Оставить вентилятор включенным для сохранения рассыпчатости приготовленной пищи.
 - Использовать входящие в комплект устройства щипцы для легкого удаления отдельных элементов изнутри чаши.

РАБОТА

- Поместить стеклянную чашу на пластмассовую подставку.
- Выбрать необходимые дополнительные принадлежности и поместить их в стеклянную чашу.
- Нет необходимости в предварительном нагреве.
- Наполнить чашу едой.
- Накрыть миску крышкой.
- Отложить ручку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Устройство оснащено предохранительным выключателем. Если ручка не лежит должным образом, то будет прервана электрическая цепь.

- Кабель питания следует надлежащим образом закрепить в изолированной сетевой розетке.
- Установить регулятор температуры и таймер в соответствии с требованиями. Предложения относительно температуры готовки и времени термообработки можно найти в таблице руководства по приготовлению пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Термостат поддерживает заданную температуру пока не закончится установленное время. Индикатор, а вместе с ним и галогенная лампа указывают на продолжение процесса готовки.

- В случае необходимости можно произвести открытие чаши во время процесса готовки. Например, для того, чтобы прекратить готовку порции пищи, следует обязательно соблюдать следующие инструкции:
 - Выключить устройство, подняв ручку в вертикальное положение.
 - Вынуть вилку из розетки питания. Время таймера по-прежнему истекает автоматически.

- Поднимать крышку устройства только с помощью ручки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Будьте осторожны, так как при подъеме крышки выходит пар. Опасность ожогов!

ВНИМАНИЕ:

• Поскольку температура крышки очень высока, то для удерживания крышки следует использовать только ручку крышки!

• Не наливать холодную воду в горячую емкость!

- Для продолжения готовки в первую очередь следует закрыть чашу и вставить вилку кабеля питания в сетевую розетку. Устройство продолжает работать, пока ручка крышки надлежащим образом лежит на устройстве. Что касается времени приготовления, то следует помнить, что часы (таймер) работают все время без перерыва.

ПРИМЕЧАНИЕ: После окончания установленного времени включится звуковой сигнал, указывающий на окончание процесса готовки. Автоматически выключится вентилятор вместе с галогенной лампой.

• Для завершения работы устройства следует выключить регулятор температуры, установив его в положение OFF и вынуть вилку из розетки сети питания. Погаснут индикаторы.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ

Инструкции для запекания

• Жаркое положить на нижнюю решетку. Добавить небольшое количество воды, но именно столько, чтобы покрыть дно стеклянной чаши.

• Во время готовки жаркое повернуть 1 или 2 раза, поливая его соусом.

Инструкции для готовки / обжарки

• Использовать решетки в качестве двойных полок для размещения элементов пищи на разных уровнях.

• Толстые куски мяса поворачивать после окончания половины установленного времени готовки.

Инструкции готовки на паре

• Поместить вставку для готовки на паре (паровой поднос) на решетку для гриля.

• Для готовки овощей или рыбы на пару следует на дно чаши налить небольшое количество воды с добавлением трав и приправ по вкусу.

Инструкции для выпечки пирогов

• На нижнюю решетку можно поставить жаропрочную тарелку. Ее диаметр должен быть не более 26 см для обеспечения циркуляции воздуха в устройстве.

• Если Вы хотите испечь пирог очень сочный / влажный без корочки, то плотно оберните его алюминиевой фольгой. Незадолго до окончания выпечки пирога снимите фольгу, чтобы пирог мог слегка подсохнуть.

• Пироги и прочая выпечка выпекаются немного быстрее, чем в других повсеместно используемых печах.

• Замороженную пиццу следует размещать непосредственно на верхней решетке.

• Для выпечки чипсов использовать паровой ввод на верхней решетке.

Инструкции для готовки тостов

• Нет необходимости в предварительном нагреве печи для выпечки тостов и закусок.

• Хлеб положить на одну из решеток или в начале парового ввода.

• Если булочки вчерашние, то сначала следует смочить их поверхность. Благодаря этому они станут приятно хрустящими.

• Можно также разогревать старые закуски, такие как крекеры, чипсы или печенье. Выпекать их при максимальном нагреве всего лишь несколько минут, чтобы они стали снова хрустящими.

Инструкции по размораживанию

• Конвекционная печь обеспечивает более равномерный процесс размораживания по сравнению с микроволновой печью.

• Регулятор температуры установить в положение „DEFROST“. Проверять размораживаемую пищу каждые 5 - 10 минут.

• Чтобы приготовить замороженные продукты следует понизить температуру до заданного значения ступенчато по 20 ° C. Время приготовления в конвекционной печи также менее примерно на 30-50% (например, 10 - 15 минут вместо 20 минут).

Инструкции по разогреву

При разогреве использовать более низкие температуры, чтобы не пригорела готовящаяся пища.

Проверять пищу каждые 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ГОТОВКИ

Примечание: Ниже перечисленные значения времени следует рассматривать лишь как ориентировочные, так как они могут меняться в зависимости от обстоятельств.

ПИЩА	ПОЛОЖЕНИЕ В ЧАШЕ	ТЕМПЕРАТУРА в °C	ВРЕМЯ ГОТОВКИ В МИНУТАХ
Птица			
Цыпленок (целиком)	нижняя решетка	200	35-40
Порции	верхняя решетка	200	15-20
Индюк	нижняя решетка	200	60-90
Утка	нижняя решетка	200	50-60
Предложение: После внесения приправ смазать маслом			
МЯСО / КОЛБАСКИ			
Жаркое из говядины (1.5 Кг), средней обжарки	нижняя решетка	175	45-50
Бифштексы, средней обжарки	верхняя решетка	200	8-10

Колбаски, запеченные	нижняя решетка	200	10
Предложение: при использовании обеих решеток, по истечении половины времени выпечки следует изменить положение пищи, потому что порции на верхней решетке быстрее становятся хрустящими			
ХЛЕБ			
Один слой	нижняя решетка	175	15-20
Пирог покрытый начинкой	нижняя решетка	175	30-35
Хлеб в форме	нижняя решетка	175	35-40
ПИРОГИ			
Пирог (без начинки)	верхняя решетка	200	10-12
Пирог (с начинкой)	нижняя решетка	175	25-30
Пирожные	нижняя решетка	175	15-18
Безе	нижняя решетка	175	5-8
Песочное печенье	нижняя решетка	190	12-15
ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ			
Хлеб	нижняя решетка	175	15-20
Булки	нижняя решетка	175	15-20
Булки, хрустящие	нижняя решетка	100	5-10
Кукурузный хлеб	нижняя решетка	175	10-20
Замороженная пицца	верхняя решетка	200	10
РЫБА			
Рыба	верхняя решетка	200	7-10
Ракообразные приготовленные на пару	нижняя решетка	160	3-5

ИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед началом чистки всегда следует отсоединять вилку от сетевой розетки.
- Подождать, пока устройство остынет.
- Никогда не погружать крышку для того, чтобы ее помыть. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Защищать галогенную лампу от воды.
- Вода не должна попадать в блок управления.
- Не наливать холодную воду в горячую емкость!
- Не использовать проволочные щетки или любые шероховатые предметы для мытья.
- Не использовать агрессивные или абразивные чистящие средства.

Крышка

- Для удаления пятен и следов на крышке устройства использовать только влажную матерчатую салфетку. В случаях значительных загрязнений использовать мягкое моющее средство для мытья посуды. Стеклоочистительная чаша без крышки, пластмассовая подставка, решетки для гриля, щипцы
- Эти части мыть вручную в водном растворе мягкого моющего средства для мытья посуды.
 - Затем промыть чистой водой для удаления остатков моющего средства и тщательно просушить.

ХРАНЕНИЕ

- Очистить устройство как описано и подождать пока оно полностью высохнет.
- Рекомендуем хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется в течение длительного периода времени.
- Всегда хранить устройство в недоступном для детей месте в хорошо проветриваемом, сухом месте.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Устройство не работает.	Отсутствие подключения к сети питания.	Проверить правильность положения крышки. Проверить другую розетку питания.
	Устройство повреждено.	Следует связаться с нашей службой поддержки клиентов.
Неравномерно запечена / приготовлена порция пищи.	Неравномерная циркуляция воздуха.	Расположить порцию в средней части чаши, оставляя пространство в стеклянной чаше.
		Части пищи не укладывать одну на другую на одном уровне. Использовать решетки в качестве двойных полок.
Порция пережарена сверху, в то время как в нижней части не дожарена.	Порция находится слишком близко к лампе.	Поместить блюда на нижней решетке гриля. Временно прикрыть порцию алюминиевой фольгой.



DECLARATION OF CONFORMITY
DEKLARACJA ZGODNOŚCI

We, the manufacturer/importer (My, producent/importer):

EDC Poterek Sp. Jawna
ul. Poznańska 129/133
05-850 Ozarów Mazowiecki
Poland

Declares that the product (Deklarujemy, że produkt):

Kind of product (rodzaj produktu):	CONVECTION OVEN
Type designation (nazwa własna):	QUASAR
Item No (numer/symbol):	EKO003
Options (opcje):	

Is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the following directives:

Jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz pozostałymi stosownymi przepisami następujących dyrektyw:

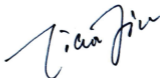
EMC 2004/108/C
Year of issue (last 2 digits): 15

The products is compatible with the following norms/standards:

Produkt jest zgodny z poniższymi normami/standardami:

EN 60335-1:2012
EN 60335-2-12:2003+A1:2008
EN 55014-1:2006+A2:2011
EN 61000-3-2:2006+A2:2009

Manufacturers/Authorised representative



Product Manager

Ozarów Mazowiecki

WARRANTY

1. This warranty is issued by Esperanza sp.j. Poterek with address:
ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Phone: 022-7213571 w.10 – called hereinafter Esperanza.
2. This warranty confers upon you specific rights and remedies against Esperanza. Please read this document carefully, by making a claim under this warranty, you will be deemed to have understood and accept its terms.
3. Esperanza warrants that any Esperanza product together with attached accessories is free from defects in materials and workmanship under conditions of its normal use.
4. If you make a claim under this warranty, Esperanza will, at its option, repair or replace any defective product into new one by using new or use factory-refurbished parts. In case of using factory-refurbished parts they will be equal to new products.
5. Defective product should be returned together with receipt, commercial invoice or any other proof of purchase to the place of purchase. It should include all accessories attached in original packing. Esperanza has right to reject warranty if any accessories will be missed.
6. Esperanza is committed to respond to the complaint within 14 calendar days of its notification in the point of sale. Esperanza will repair the defective product in the shortest possible time. If will be needed to import from abroad of any parts which are necessary to repair this time may be extended.
7. In case of replacing defective product onto new one, Esperanza has right to replace it with newer model with the same technical parameters if the old one model was replaced by new one during warranty period.
8. If you make claim under this warranty, you are deemed to have agreed that repair and (upon availability) replacement, as applicable, under the warranty services described herein, is your sole and exclusive remedy vis-a-vis Esperanza.

EXCLUSIONS:

This warranty does not extend to:

1. Any product not manufactured by Esperanza
2. Any product that has been damaged or rendered defective as a result of:
 - use it in other way than normal intended use
 - modification or internal interferes or changes of product
 - service or repair by anyone other than Esperanza service
 - improper store, transportation or packing
 - improper installation of product or software
 - mechanical, physical, chemical etc. damages
3. In no event shall Esperanza be liable for any damages, loss of business, profits, data or loss based on use Esperanza products with other devices.
4. Products with removed warranty and other labels and products spent or have hard use marks.

All products are covered by Esperanza's 2-year manufacturer's warranty while product is purchased by the consumer (the consumer is a person who buys product for the purpose of not professional or commercial activity). In the case of purchase for the company (for purposes relating to the activities of professional or commercial) warranty is 1 year from date of purchase. Esperanza products have all the necessary safety certificates required in the EU.



According to Directive 2002/96/EC, disposal of waste electrical and electronic equipment together with household waste is prohibited. Their components need to be recycled or disposed separately. Otherwise, they can cause the release of hazardous and noxious substances which pose a threat to the environment. The law requires each consumer to return unnecessary or waste electrical and electronic equipment to the producers, sales agents or waste treatment facilities. Detailed conditions are governed by national legislation. The above symbol placed on the product, in the user manual or on the packaging refers to this requirement. Thanks to proper segregation and compliance with the provisions relating to waste disposal each user contributes significantly to environmental protection.

GWARANCJA

1. Gwarancji udziela firma Esperanza sp.j. Poterek z siedzibą: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Tel. serwis: 022-7213571 w.10 – zwana dalej Esperanza.
2. Niniejsza gwarancja przyznaje nabywcy prawa i uprawnienia wobec Esperanza. Gwarancja ta powinna zostać uważnie przeczytana, ponieważ w przypadku roszczeń wobec Esperanza będzie przyjęte, że użytkownik zapoznał się z warunkami gwarancji i je zaakceptował.
3. Esperanza zapewnia, że każdy produkt, łącznie z wyposażeniem zawartym w opakowaniu, jest wolny od wad materiałowych oraz wad dotyczących wykonania, pod warunkiem jego normalnego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.
4. W przypadku wystąpienia uszkodzenia w okresie gwarancji, Esperanza według własnego wyboru naprawi lub wymieni produkt na nowy, używając nowych lub fabrycznie odnowionych części. W przypadku użycia fabrycznie odnowionych części Esperanza gwarantuje, że będą one posiadały takie same właściwości jak nowe produkty.
5. Uszkodzony produkt powinien zostać zwrócony wraz z paragonem, fakturą lub innym dowodem zakupu do punktu, w którym został kupiony, z pełnym wyposażeniem jakie znajdowało się w opakowaniu. Esperanza zastrzega sobie prawo do odstąpienia od naprawy w przypadku braku jakiegokolwiek części wyposażenia.
6. Esperanza zobowiązuje się ustosunkować do reklamacji w ciągu 14 dni kalendarzowych od jej zgłoszenia w punkcie sprzedaży. Esperanza zobowiązuje się do naprawy wadliwego produktu w możliwie jak najkrótszym terminie. W przypadku konieczności sprowadzenia z zagranicy części niezbędnych do naprawy termin ten może ulec wydłużeniu.
7. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, Esperanza zastrzega sobie prawo wymiany na nowszy model o podobnych cechach użytkowych, jeśli został on wprowadzony do sprzedaży i zastąpił model poprzedni produktu.
8. W przypadku zgłaszania roszczeń uważa się, że nabywca wyraził zgodę, że naprawa i wymiana (w zależności od dostępności produktu), zależnie od tego co określi serwis, jest jedynym i wyłącznym środkiem dochodzenia praw gwarancyjnych wobec Esperanza.

WYŁĄCZENIA:

Gwarancja nie obejmuje:

1. Produktów nie wyprodukowanych przez Esperanza
2. Produktów, które zostały uszkodzone lub posiadały wady w wyniku:
 - używania w sposób inny niż z ich normalne przeznaczenie
 - modyfikacji lub ingerencji w wewnętrzną strukturę urządzenia
 - serwisowania w nie autoryzowanych punktach serwisowych, lub w serwisie innym niż serwis Esperanza
 - niewłaściwego przechowywania, transportu lub pakowania
 - niewłaściwej instalacji produktów lub oprogramowania
 - uszkodzeń mechanicznych, fizycznych, chemicznych, itp.
3. Esperanza nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody dotyczące utraty biznesu, danych, zysków lub szkód wynikłych z używania produktów Esperanza we współpracy z innymi urządzeniami.
4. Produktów z zerwanymi plombami, nalepkami oraz produktów w wysokim stopniu zużytych.

Wszystkie produkty firmy Esperanza są objęte 2 letnią gwarancją producenta w przypadku zakupu produktu przez konsumenta (konsument to osoba, która nabywa rzecz ruchomą w celu niezwiązanym z działalnością zawodową lub gospodarczą). W przypadku zakupu produktu na firmę (w celu związanym z działalnością zawodową lub gospodarczą) gwarancja wynosi 1 rok od daty zakupu. Gwarancja na sprzedany towar nie wyklucza, nie ogranicza ani też nie zawieszają uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową, szczegółowo uregulowanych w ustawie z 27.07.2002r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego (Dz.U. Nr 141, poz.1176 ze zm.). Produkty Esperanza posiadają wszelkie niezbędne certyfikaty bezpieczeństwa wymagane na terenie EU.

Zgodnie z Dyrektywą 2002/96/WE, wyrzucanie urządzeń elektrycznych ani elektronicznych razem z odpadami gospodarstwa domowego jest zabronione. Ich części składowe podlegają recyklingowi lub należy je wyrzucić osobno. W przeciwnym wypadku mogą powodować uwalnianie substancji szkodliwych i niebezpiecznych stanowiących zagrożenie dla środowiska. Prawo zobowiązuje każdego konsumenta do nieodpłatnego zwracania zużytych i niepotrzebnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do producentów, pośredników sprzedaży lub do punktów zajmujących się utylizacją tego typu odpadów. Szczegółowe warunki regulują przepisy danego kraju. Powyższy symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji użytkownika lub na opakowaniu nawiązuje to tego własnie wymogu. Dzięki właściwej segregacji oraz stosowaniu się do przepisów dotyczących utylizacji odpadów, każdy użytkownik przyczynia się w znaczący sposób do ochrony środowiska.



ZÁRUKA

1. Záruku poskytuje společnost Esperanza sp.j. Poterek se sídlem: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Polsko, tel. servis: 004822-7213571 linka 10 – dále jen Esperanza.
2. Tato záruka upřesňuje práva a povinnosti kupujícího vůči firmě Esperanza. Přečtěte pečlivě tento záruční list, protože v případě nároků vůči firmě Esperanza bude považováno, že se uživatel seznámil se záručními podmínkami a s nimi souhlasil.
3. Esperanza zaručuje, že každý výrobek, včetně příslušenství zahrnutého v balení, nemá žádné materiálové a výrobní vady, za podmínky jeho běžného používání v souladu s určením.
4. V případě zjištění poškození v záručním období, Esperanza dle vlastního výběru opraví nebo vymění výrobek za nový, s použitím nových nebo výrobcem opravených součástí. V případě použití výrobcem obnovených součástí, Esperanza zaručuje, že budou se vyznačovat stejnými vlastnostmi jak nové výrobky.
5. Vadný výrobek musí být vrácen společně s potvrzením o přijetí, obchodní fakturou nebo jiném dokladu o koupi na místě prodeje. To by mělo zahrnovat veškeré příslušenství připojené v originálním balení. Esperanza má právo odmítnout záruku, pokud bude chybět nějaké příslušenství.
6. Esperanza je odhodlána reagovat na reklamaci do 14 kalendářních dnů ode dne jeho oznámení v místě prodeje. Esperanza opraví vadný výrobek v nejkratším možném čase. Pokud bude muset dovážet ze zahraničí, z částí, které jsou nutné k opravě, může být tato lhůta prodloužena.
7. V případě nutnosti výměny výrobku za nový, Esperanza si vyhrazuje právo na výměnu za novější model s podobnými vlastnostmi, pokud byla zahájena jeho prodej a nahradil předchozí model.
8. V případě nároku na náhradu, je považováno, že kupující souhlasil s tím, že oprava a výměna (v závislosti na dostupnosti výrobku), dle rozhodnutí servisu, je jediným a výhradním prostředkem uplatnění nároku na záruku vůči firmě Esperanza.

VYLOUČENÍ:

Záruka se nevztahuje na:

1. Výrobky, které nebyly vyrobeny firmou Esperanza
2. Výrobky, které byly poškozeny nebo měly závady následkem:
 - používání v nesouladu s jejich běžným určením
 - úpravy nebo zásahu do vnitřní struktury zařízení
 - oprav v neautorizovaných servisních střediscích nebo v servisu jiném než servis firmy Esperanza
 - nesprávného skladování, dopravy nebo balení
 - nesprávné instalace výrobků nebo softwaru
 - mechanických, fyzických, chemických, apod. poškození
3. Esperanza nenese zodpovědnost za vzniklá poškození, týkající se ztráty obchodu, dat, zisků nebo škod vzniklých používáním výrobků Esperanza ve spolupráci s jinými zařízeními.
4. Výrobky s porušenými plombami, nálepkami a podstatně opotřeбенé výrobky. Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a nezbytné bezpečnostní certifikáty.

Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a všechny jsou vybaveny nezbytnými certifikáty.



V souladu s Nařízením 2002/96/ES je likvidace elektrospotřebičů spolu s komunálním odpadem z domácnosti zakázána. Jejich součásti se recyklují nebo je třeba je likvidovat samostatně. V opačném případě mohou způsobit uvolňování do ovzduší škodlivých a nebezpečných látek do životního prostředí. Právní předpisy zavazují každého spotřebitele k bezplatnému vrácení opotřebovaných a nadbytečných elektrospotřebičů jejich výrobcům, prodejcům nebo na místech zabývajících se likvidací odpadu tohoto druhu. Podrobné podmínky určují předpisy platné v konkrétní zemi. Tento symbol uvedený na výrobku, v návodu na používání nebo na obalu navazuje na tento požadavek. Díky správnému třídění a dodržování předpisů týkajících se likvidace odpadů přispívá každý uživatel tímto významným způsobem k ochraně životního prostředí.

GARANTIE

1. Garantie wird erteilt von der Firma Esperanza sp.j. Poterek mit Sitz in: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki / POLEN, Tel. Servis: 022-7213571 Hausruf 10 – nachfolgend Esperanza genannt.
2. Dem Erwerber werden mit der vorliegenden Garantie Rechte und Berechtigungen der Esperanza gegenüber zuerkannt. Diese Garantie ist genau zu lesen, denn bei der Geltendmachung von Garantieansprüchen wird angenommen, dass der Verbraucher sich mit den Garantiebedingungen vertraut gemacht und diese akzeptiert hatte.
3. Esperanza versichert, dass jedes Produkt, inklusive der in der Verpackung enthaltenen Ausstattung, ist frei von Material- und Fabrikationsfehlern, vorausgesetzt es wird normal bestimmungsgemäß verwendet.
4. Tritt eine Beschädigung (Defekt) während der Garantiezeit auf, wird Esperanza nach eigenem Ermessen das gegebene Produkt reparieren oder gegen ein neues umtauschen, unter Anwendung von neuen oder fabrikmäßig erneuten Teile. Im Fall der Anwendung von fabrikmäßig erneuten Teile gewährleistet Esperanza, dass die Eigenschaften dieser Teile den neuen Produkten entsprechen werden.
5. Defektes Produkt sollte mit Empfang, Handelsrechnung oder einem anderen Kaufnachweis an den Ort des Kaufs zusammen zurückgegeben werden. Es sollte alles Zubehör in Originalverpackung befestigt ist. Esperanza hat Recht auf Garantie abzulehnen, wenn nicht alle Zubehör wird uns fehlen.
6. Esperanza ist verpflichtet, auf die Beschwerde innerhalb von 14 Kalendertagen nach der Mitteilung in der Verkaufsstelle zu reagieren. Esperanza wird das mangelhafte Produkt in kürzester Zeit zu reparieren. Wenn müssen aus dem Ausland importieren von Teilen, die notwendig sind, um die Reparatur dieses Mal kann verlängert werden.
7. Muss ein Produkt gegen ein neues umgetauscht werden, hat Esperanza das Recht, dem Kunden ein neues Modell von ähnlichen Gebrauchseigenschaften zu geben, wenn es sich im Verkauf befindet und das alte Modell ersetzt hat.
8. Im Fall der Erhebung von Garantieansprüchen wird vorausgesetzt, dass der Erwerber seine Zustimmung geäußert hat, und dass die Reparatur und der Umtausch (je nach Verfügbarkeit des Produkts), je nach Entscheidung der Serviceabteilung, das einzige und das ausschließliche Mittel sind, Garantierechte gegenüber Esperanza geltend zu machen.

GARANTIEAUSSCHLUSS:

Von der Garantie werden folgende Produkte nicht umfasst:

1. Produkte, die nicht von Esperanza hergestellt wurden
2. Produkte, die beschädigt wurden oder Fehler hatten infolge:
 - der Verwendung auf eine andere Art und Weise als ihre normale Bestimmung
 - der Modifikationen oder Ingerenzen in die innere Struktur des Gerätes
 - der Wartung bei nicht autorisierten Servicestellen oder bei einem anderen Service als der Service der Esperanza
 - der unangemessenen Aufbewahrung, des Transports oder des Packens
 - der falschen Installierung der Produkte oder der Software
 - der mechanischen, physischen, chemischen Beschädigungen, u.ä.
3. Esperanza übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden betreffend Geschäftsverlust, Verlust von Daten, Gewinnen oder für solche Schäden, die aus der Anwendung von Esperanza - Produkten in der Zusammenarbeit mit anderen Geräten resultieren.
4. Produkte mit zerstörten / beschädigten Siegeln, Aufklebern und Produkte, die hochgradig abgenutzt sind.

Auf alle Esperanza – Produkte wird eine Herstellergarantie von 2 Jahren erteilt. Alle Produkte besitzen notwendige Sicherheitsbescheinigungen.



Gemäß der Richtlinie 2002/96/EG ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Hausmüll untersagt. Die Bauteile unterliegen dem Recycling und sollen getrennt entsorgt werden. Anderenfalls können gefährliche und schädliche Stoffe freigesetzt werden und die Umwelt gefährden. Jeder Verbraucher ist dazu gesetzlich verpflichtet, die nicht mehr gebrauchte Elektro- und Elektronik-Altgeräte an die Hersteller, Verkäufer oder Sammelstellen kostenlos zurück zu geben. Die genauen Bedingungen werden durch die Vorschriften des jeweiligen Landes reguliert. Dieses Symbol auf Produkten oder deren Anleitung weist auf die Entsorgung hin. Dank der richtigen Mülltrennung sowie der Einhaltung von Vorschriften über das Recycling trägt jeder Verbraucher somit zum Umweltschutz bei.

ГАРАНТИЯ

1. Гарантия предоставлена фирмой простое товарищество Esperanza Poterek, юридический адрес: ул. Познаньска 129/133, 05-850 Ожарув Мазовецки, тел. службы сервиса: 022-7213571 добав. 10, называемой далее Esperanza.
2. Настоящая гарантия предоставляет покупателю права и полномочия в отношении Esperanza. Настоящую гарантию следует внимательно прочитать, поскольку в случае предъявления претензий к Esperanza будет считаться, что пользователь ознакомился и принял условия гарантии.
3. Esperanza гарантирует, что во всех изделиях, включая комплектующие, содержащиеся в упаковке, отсутствуют дефекты материала и производственные дефекты при условии их нормальной эксплуатации в соответствии с назначением.
4. В случае появления повреждений в течение гарантийного срока Esperanza по своему усмотрению либо произведёт ремонт изделия, либо заменит его на новое, используя новые или обновленные в заводских условиях запасные части. В случае использования частей, обновленных в заводских условиях, Esperanza гарантирует, что их характеристики будут аналогичны новым изделиям.
5. Бракованные изделия должны быть возвращены вместе с получением, коммерческий счет-фактуру или любой другой документ, подтверждающий покупку к месту покупки. Он должен включать все аксессуары, прикрепленные в оригинальной упаковке. Esperanza имеет право отклонить гарантии, если любые аксессуары будут не хватать.
6. Esperanza стремится реагировать на жалобы в течение 14 календарных дней с момента его уведомления в точке продажи. Esperanza будет отремонтировать неисправное изделие в кратчайшие сроки. Если будет необходимо импортировать из-за рубежа любых частей, которые необходимы для ремонта на этот раз может быть продлен.
7. В случае необходимости замены товара на новый, Esperanza оставляет за собой право замены на более новую модель с подобными эксплуатационными параметрами, если она была введена в продажу вместо предшествующей модели товара.
8. В случае заявления претензий считается, что покупатель выразил согласие с тем, что ремонт и замена (в зависимости от наличия товара), в зависимости решения службы сервиса, является единственной и исключительной формой истребования гарантийных прав в отношении Esperanza.

ИСКЛЮЧЕНИЯ:

Гарантия не распространяется на:

1. Изделия, производителем которых является не Esperanza
2. Изделия, которые были повреждены или имели дефекты в результате:
 - использования не по прямому назначению
 - модификации или вмешательства во внутреннюю конструкцию устройства
 - сервисного обслуживания в неавторизованных сервисных пунктах, либо иной сервисной службе, чем Esperanza
 - неправильного хранения, перевозки или упаковки
 - неправильной установки предметов или программного обеспечения
 - механических, физических, химических, и т.п. повреждений
3. Esperanza не несёт ответственности за ущерб в результате упущенного бизнеса и дохода, потерянных данных, или ущерба вследствие использования изделий Esperanza в работе с другими устройствами.
4. Изделия с сорванными пломбами, наклейками, а также сильно изношенные изделия.

На все товары Esperanza распространяется 2-летняя гарантия производителя, и имеются все необходимые сертификаты безопасности.



В соответствии с Директивой 2002/96/WE, выбрасывать электрическое и электронное оборудования вместе с бытовыми отходами запрещено. Их составные части подлежат повторной переработке, либо их следует выбрасывать отдельно. В противном случае могут привести к выделению вредных и опасных веществ, угрожающих окружающей среде. Закон обязывает каждого потребителя безвозмездно возвращать использованное и ненужное электрическое и электронное оборудование производителям, торговым посредникам или в пункты, занимающиеся утилизацией данного типа отходов. Подробные условия регулируются законодательством данной страны. Верхний символ размещенный на изделии, в инструкции пользователя или на упаковке обязывает соблюдать именно это требование. Благодаря правильной сортировке, а также соблюдению предписаний, относящихся к утилизации отходов, каждый потребитель в значительной мере приобретает к охране окружающей среды.