

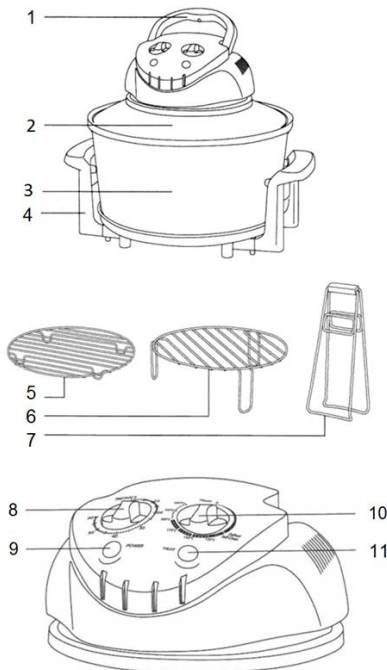
gorenje



HOK1400W

Halogenska pečica	Navodila za uporabo	SI
Halogena rošnica	Upute za uporabu	BIH HR
Halogena pečnica	Uputstvo za upotrebu	BIH SRB MNE
Халогенска перна	Упатства за употреба	MK
Halogen oven	Instruction manual	GB
Halogenofen	Gebrauchsanweisung	D
Халогенна фурна	Инструкции за употреба	BG
Halogenová trouba	Návod na použití	CZ
Halogénová rúra	Návod na obsluhu	SK
Halogén sütő	Használati utasítás	H
Piec halogenowy	Instrukcja obsługi	PL
Cuptor cu halogen	Manual de utilizare	RO
Галогенна піч	Інструкція з експлуатації	UA
ГАЛОГЕНОВАЯ ПЕЧЬ	Инструкция по эксплуатации	RUS
Forno alogeno	Istruzioni d'uso	I

SI



HALOGENSKA PEČICA

1. Gibljev ročaj pri dvigu izključi delovanje
2. Steklen pokrov z gumbi za upravljanje, ventilatorjem in halogenskim grelcem
3. Steklena posoda
4. Nosilec posode z ročaji
5. Nizek podstavek
6. Visok podstavek
7. Prijemalo
8. Merilec časa do 60 minut
9. Kontrolna svetilka vklopa
10. Regulator temperature 0° do 250°C
11. Kontrolna svetilka delovanja grelca

LASTNOSTI HALOGENSKE PEČICE

Hrano v halogenski pečici lahko pripravljamo na različne načine, to so odtajanje, praženje, pečenje na žaru, dušenje in pečenje.

Hrano lahko pripravite tudi do tretjino časa hitreje, kot v klasični pečici.

Halogenska pečica ima nižjo porabo energije, kot klasična pečica.

Halogenska pečica vam omogoča pripravo zdravih obrokov hrane z malo količino maščobe.

Ventilator v halogenski pečici omogoča

enakomerno pečenje hrane.

Halogenska pečica ima funkcijo samodejnega čiščenja za enostavno in hitro čiščenje.

Oblika halogenske pečice omogoča njeno lahko prenašanje.

VARNOSTNA NAVODILA

Pazite, da kabel ne bo visel preko roba mize ali delovne površine.

Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopimo. Lahko pa pečico skladno z navodili za električno napeljavo povežete s stikalom s katerim lahko v trenutku izklopite napajanje. Napravo priključite na pravilno nameščeno ozemljeno enofazno vtičnico z izmeničnim tokom 230V/50Hz.

OPOZORILO! APARAT MORA BITI OZEMLJEN!

Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost, če ne upoštevate tega varnostnega ukrepa.

Aparat ne priklaplajte na zunanje časovno stikalo ali sistem za daljinsko upravljanje, da ne povzročite nevarnosti.

Žarnice v pečici ne poskušajte zamenjati sami in tega tudi ne dovolite nobeni osebi, ki ni pooblaščen s strani Gorenje servisnega centra. Če žarnica v pečici pregori, se posvetujte s trgovcem ali z najbližjim Gorenje servisnim centrom.

⚠ OPOZORILO! Med uporabno postane gospodinjinski aparat in njegovi deli vroči. Paziti moramo, da se ne dotikamo vročih površin. Otroci stari manj kot 8 let naj se ne zadržujejo v bližini naprave, razen če jih vseskozi nadzorujete.

Ta gospodinjinski aparat lahko uporabljajo otroci stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi ali pa tiste osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če imajo nadzor ali napotila glede uporabe aparata na varen način in se zavedajo nevarnosti uporabe. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njo ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več, in so nadzorovani.

Poskrbite, da aparati in priključna vrvica ne bosta dosegljiva otrokom mlajšim od 8 let.

POZOR: Za čiščenje pečice ne uporabljajte čistil za pečice, parnih čistilnikov, jedkih in grobih čistil, čistil, ki vsebujejo natrijev hidroksid ali žičnatih gobic.

PRED PRVO UPORABO

- Vzemite halogensko pečico in vse njene dodatke iz embalaže

- Stekleno posodo sperite z vodo in osušite, ter odložite na podstavek
- Pokrov namestite na posodo in vtičač priključite v vtičnico
- Nastavite temperaturo na 250°C in čas delovanja na 5 minut. S tem boste odstranili morebitne vonjave.
- Ob prvem vklopu se lahko za trenutek pojavi dim, to je normalno ob prvem vklopu.
- Ob izteku časa delovanja, se pojavi zvok. Grelec in ventilator s tem izključita.
- Snemite pokrov in ga odložite na podlogo, ki je odporna na vročino
- Počakajte, da se naprava ohladi.

NASVETI ZA PRIPRAVO HRANE V HALOGENSKI PEČICI

Preden hrano položite na podstavek, lahko na njegovo površino naneseite maščobo v razpršilu. Tako se hrana ne bo prijemala na podstavek. Hrano vedno razporedite po podstavku tako, da lahko zrak nemoteno kroži, saj se le tako hrana enakomerno peče.

Med pečenjem redno preverjajte hrano s pogledom preko steklene posode.

UPORABA HALOGENSKE PEČICE

Stekleno posodo na stojalo in izberite podstavek, ki ga želite uporabiti in ga položite v posodo. Hrano enakomerno razporedite po podstavku. Med hrano in stenami posode mora ostati 2 do 3 cm prostora, da lahko zrak nemoteno kroži. Hrane ne odlagajte na podstavek v plasteh. Posodo pokrite s steklenim pokrovom z gumbi za upravljanje. Priključno vrvico z vtičačem priključite v vtičnico.

Za delovanje pečice morate nastaviti regulator temperature in merilec časa. Temperatura in čas pečenja sta odvisna od vrste in oblike hrane.

Pečica doseže nastavljeno temperaturo v kratkem času. Regulator temperature ohranja temperaturo z vklapljanjem in izklapljanjem halogenskega grelca, kar lahko opazujete na kontrolni svetilki. Hrano med pripravo redno spremljajte s pogledom preko steklene posode.

Če morate hrano med pečenjem obračati, izvlecite vtičač priključne vrvice in odložite pokrov na temperaturno odporno površino. Po obračanju hrane pokrov namestite nazaj na posodo in priključite vtičač v vtičnico.

Ko se zaključí nastavljen čas pečenja se oglasi zvonec. Grelec in ventilator se takrat izključita. Izvlecite vtičač priključne vrvice in odložite pokrov na temperaturno odporno površino.

Vzemite hrano iz steklene posode, počakajte, da se posoda ohladi, jo očistite in ustrezno shranite.

Opomba:

Če vtičača priključne vrvice ne odstranite iz vtičnice in dvignete pokrov s posode, se ob dvigu ročaja stikalo avtomatsko izključi in s tem izključi grelec in ventilator.

Merilec časa deluje tudi ko pečica ni priključena na električno napajanje.

Opozorilo:

Ko dvignete pokrov bodite previdni, da se ne opečete z izhajajočo paro.

RAZLIČNI NAČINI PRIPRAVE HRANE V HALOGENSKI PEČICI

Pečenje mesa

Podstavek položite v posodo. Meso položite na podstavek in dolijte toliko vode, da je dno posode prekrito z vodo. Čas pečenja je odvisen od velikosti mesa in stopnje zapečenosti, ki jo želimo doseči.

Pečenje paniranega mesa

Kose piščančjega mesa povaljate v moki, nato v jajcih in na koncu v krušnih drobtinah. Nato kose na hitro namočite v rastlinsko olje za cvrtje.

Pustite, da odvečno olje odteče. Podstavek položite v posodo in nanj položite meso.

Cvrtje krompirja

V halogenski pečici lahko pripravite ocvrt krompirček, ki je prav tako okusen, kot če bi bil ocvrt v fritezi, vendar je veliko bolj zdrav, saj je pripravljen z manj maščobe. Krompirček za kratek čas namočite v rastlinsko olje za cvrtje.

Pustite, da odvečno olje odteče. Podstavek položite v posodo in nanj enakomerno razporedite krompirček.

Peka tort, kruha in piškotov

V posodo namestite nizek podstavek. Testo položite v okrogel pekač. Pekač položite na podstavek. Med pekačem in stenami posode mora ostati približno 2 do 3 cm prostora, tako da lahko zrak nemoteno kroži po posodi. Testo lahko pokrijete z aluminijasto folijo. Preverite, da je folija primerno zataknjena čez rob pekača. Preden se testo povsem speče, odstranite folijo, da se zapeče tudi površina testa.

Pečenje tort, kruha in piškotov je v halogenski pečici hitrejše, zato je testo potrebno redno preverjati med samo peko in čas ter temperaturo ustrezno prilagoditi.

Praženje mesa

Podstavek položite v posodo in nanj položite meso. Sredi praženja debelejšje kose mesa obrnite. Enako kot pri pečenju, je tudi pri praženju čas priprave odvisen od velikosti mesa in stopnje zapečenosti, ki jo želimo doseči.

Dušenje zelenjave

Ob glavni jedi lahko pripravite tudi dušeno zelenjavo. Aluminijasto folijo oblikujte v vrečko. Vanjo položite zelenjavo in dodajte nekaj kapljic vode. Za več okusa lahko dodate zelišča in začimbe. Vrčko zaprite in položite na dno steklene posode. Dodajte skodelico vode. Med tem lahko glavno jed pripravite na podstavku.

Priprava ribe

Tudi ribo lahko pripravite na enak način. Ribo položite v vrečko iz aluminijaste folije, dodajte malo vode, limonov sok, zelišča in začimbe ter zelenjavo po želji. Riba se bo dušila v lastnem soku.

Segrevanje


V halogenski pečici lahko enostavno in hitro segrejete kruh in žemlje. Podstavek namestite v posodo in nanj položite kruh ali žemlje. Popečen kruh in žemlje bodo imele hrustljivo skorjo in mehko sredico.

Odtajanje hrane

V halogenski pečici se bo hrana odtajala bolj enakomerno, kot v mikrovalovni pečici. Regulator temperature nastavite na položaj odtajanja, izberite želeni čas in redno preverjajte odtajanje vsakih 5 do 10 minut.

Ko pripravljate zmrznjene pripravljene obroke od priporočenega navodila na embalaži odštejte 20°C pri nastavitvi temperature in med 30 in 50 % časa pečenja, saj so navodila na embalaži običajno namenjena pečenju v navadni pečici.

ODSTRANJEVANJE ODSLUŽENEGA IZDELKA

Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da iz izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

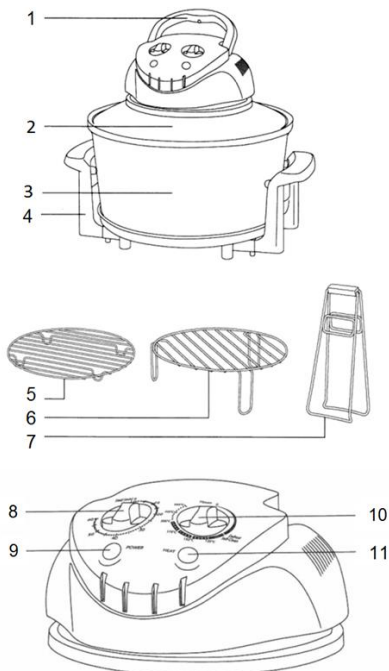
S pravnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

GARANCIJA IN SERVIS

Za informacije ali v primeru težav se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjstvske aparate.

Samo za osebno uporabo!

BIH-HR



Halogena pečnica

1. Pomična drška: podizanjem drške isključite delovanje uređaja
2. Stakleni pokrov s gumbima za upravljanje, ventilatorom i halogenim grijačem
3. Staklena posuda
4. Nosač posude s ručkama
5. Nisko žičano postolje (rešetka)
6. Visoko postolje (rešetka)
7. Hvatalka
8. Mjerač vremena do 60 minuta
9. Kontrolna lampica za uključenje
10. Regulator temperature 0° do 250°C
11. Kontrolna lampica rada grijača

VOJSTVA HALOGENE PEĆNICE

Hranu u halogenoj pećnici možete spremati na različite načine: to su odleđivanje, prženje, pečenje na žaru, pirjanje i pečenje. Hranu možete pripremiti i do trećinu vremena brže nego u klasičnoj pećnici. Halogena pećnica ima nižu potrošnju energije od klasične pećnice. Halogena pećnica vam omogućuje pripremu zdravih obroka hrane korištenjem male količine masnoće. Ventilator u halogenoj pećnici omogućuje ravnomjerno pečenje hrane. Halogena pećnica ima funkciju automatskog čišćenja, što omogućuje jednostavno i brzo čišćenje. Oblik halogene pećnice omogućuje njeno lagano premještanje.

SIGURNOSNE UPUTE

Pazite, da kabel uređaja ne visi preko ruba stola ili radne površine.


Električna utičnica mora biti lako dostupna, što omogućuje da uređaj u slučaju nužde brzo i jednostavno iskopčate iz električne instalacije. U skladu s uputama za priključenje na elektriku pećnicu također možete povezati s prekidačem, koji omogućava da u trenutku iskopčate električni napon. Napravu priključite na pravilno namještenu i uzemljenu jednofaznu utičnicu izmjenične struje 230V/50Hz.

UPOZORENJE! UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN!

Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost ukoliko se ne pridržavate ovih sigurnosnih mjera.

Uređaj nemojte priključivati na bilo kakav vanjski vremenski prekidač ili na sustav za daljinsko upravljanje, jer time možete prouzročiti opasnost.

Žarulju u pećnici nemojte pokušavati mijenjati sami, a nemojte to dozvoliti ni bilo kojoj drugoj osobi koja za to nije ovlaštena od strane servisnog odjela Gorenje. Ukoliko žarulja u pećnici prepriži, posavjetujte se s vašim prodavačem ili s najbližim servisnim centrom Gorenja.

 **UPOZORENJE!** Tijekom uporabe kućanski aparat i njegovi dijelovi mogu postati vrlo vrući, stoga je potrebno paziti da ne dodirujemo vruće površine. Djeca mlađa od 8 godina neka se ne zadržavaju u blizini naprave, osim ako su pod stalnim nadzorom.

Ovaj kućanski aparat smiju koristiti djeca starija od osam godina, a osobe (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, te osobe s nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju uređajem smiju koristiti ovaj

uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, i ako su dobile odgovarajuće upute u vezi sa sigurnom uporabom uređaja, i ako razumiju opasnosti povezane s korištenjem uređaja.

Djecu nadzirite kad koristite uređaj, i pazite da uređaj ne koristite kao igračku. Djeca ne smiju obavljati čišćenje ili održavanje naprave, osim ako su starija od 8 godina, i ako to rade pod nadzorom odraslih.

Vodite također računa o tome da uređaj i priključni kabel ne budu dosegljivi djeci mlađoj od 8 godina.

PAŽNJA: za čišćenje pećnice nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnica, parnih čistača, korozivna ili gruba sredstva za čišćenje, ili takva koja sadrže natrijev hidroksid. Također izbjegavajte korištenje žičanih spužvica.

PRIJE PRVE UPORABE

- Iz ambalaže izvadite halogenu pećnicu i sve njene dodatke
- Staklenu posudu isperite vodom i obrišite da bude suha, te je odložite na postolje
- Pokrov namjestite na posudu i utikač ukopčajte u utičnicu
- Temperatura podesite na 250°C, a vrijeme djelovanja na 5 minuta. Time ćete odstraniti možebitan neprijatan vonj.
- Prilikom prvog uključivanja možda će se za trenutak pojaviti dim; ne uznemiravajte se, jer je to za prvo uključivanje normalno.
- Nakon isteka podešenog vremena djelovanja, začuje se zvuk. Grijač i ventilator se isključe.
- Skinite pokrov i odložite ga na podlogu koja je otporna na vrućinu.
- Pričekajte da se naprava ohladi.

UPORABA HALOGENE PEĆNICE

Stavite staklenu posudu na nosač i odaberite postolje kojeg namjeravate koristiti, te ga stavite u posudu.

Hranu ravnomjerno rasporedite po žičanom postolju. Između posude za pečenje i stjenkama posude mora ostati približno 2 do 3 cm prostora, tako da zrak može nesmetano kružiti po unutrašnjosti posude. Hranu nemojte stavljati na žičano postolje u naslagama. Posudu pokrijte staklenim pokrovom s gumbima za upravljanje. Priključni kabel s utikačem ukopčajte u utičnicu.

Da bi pećnica djelovala morate podesiti regulator temperature i mjerač vremena. Temperatura i vrijeme pečenja ovisni su o vrsti i o obliku hrane.

Pećnica postigne podešenu temperaturu u vrlo kratkom vremenu. Regulator temperature održava temperaturu uključenjem i isključenjem halogenog grijača, što možete pratiti putem signalne lampice. Hranu možete tijekom pripreme također stalno pratiti gledajući kroz stakleni pokrov posude. Ukoliko bi tijekom pripreme bilo potrebno hranu okrenuti, izvucite utikač priključnog kabela, podignite poklopac i odložite ga na temperaturno otpornu površinu. Nakon okretanja hrane pokrov stavite natrag na posudu i ukopčajte utikač u utičnicu.

Kad se prethodno podešeno vrijeme pečenja završi, začuje se zvučni signal u obliku zvonjenja. Grijač i ventilator se tada isključuju. Izvucite utikač priključnog kabela iz utičnice, dignite pokrov i odložite ga na temperaturno otpornu površinu.

Izvadite hranu iz staklene posude, pričekajte da se posuda ohladi, a zatim je očistite i spremite na prikladno mjesto.

Napomena:

Ukoliko utikač priključnog kabela ne izvadite iz utičnice, i podignite pokrov sa posude, podizanjem drške ugrađeni prekidač automatski isključuje djelovanje, odnosno isključuje se grijač i ventilator.

Mjerač vremena djeluje i kad pećnica nije priključena na električnu instalaciju.

Upozorenje:

Kad podižete poklopac, budite oprezni da se ne opečete izlazećom vrućom parom.

SAVJETI ZA PRIPREMU HRANE U HALOGENOJ PEĆNICI

Prije no što hranu stavite na postolje, na njegovu površinu možete nanijeti nešto masnoće u raspršivaču. Na ovaj način hrana se neće lijepiti na postolje.

Hranu uvijek ravnomjerno rasporedite po postolju, tako da zrak može nesmetano kružiti, jer će se jedino tako hrana ravnomjerno peći.

Tijekom pečenja redovito provjeravajte hranu gledajući kroz stakleni poklopac posude.

RAZLIČITI NAČINI PRIPREME HRANE U HALOGENOJ PEĆNICI

Pečenje mesa

Postolje stavite u posudu. Meso položite na postolje i dolijte toliko vode da dno posude bude prekriveno vodom. Vrijeme pečenja ovisi o

veličini komada mesa i o stupnju zapečenosti koju želimo postići.

Pečenje paniranog mesa

Komade pileline najprije povaljajte u brašno, zatim ih namočite u jaja, i na kraju ih obložite krušnim mrvicama. Nakon toga komade mesa na brzinu uronite u biljno ulje za prženje. Ostavite da se višak ulja ocijedi. Postolje stavite u posudu i na njega položite meso.

Prženje krumpira

U halogenoj pećnici možete pripremati i pržene krumpiriče koji su jednako ukusni kao i oni prženi u klasičnoj fritezi, no ovaj je krumpirič mnogo zdraviji, jer je spremniji sa manje masnoće. Krumpiriče kraće vrijeme namočite u biljno ulje za prženje. Ostavite da se višak ulja ocijedi. Postolje stavite u posudu i na njega ravnomjerno raspodijelite krumpiriče.

Pečenje torti, kruha i keksa

U posudu stavite nisko postolje. Tijesto stavite u okruglu posudu za pečenje (pekač), i posudu položite na postolje. Između posude za pečenje i stjenki staklene posude mora ostati približno 2 do 3 cm prostora, tako da zrak može nesmetano kružiti po unutrašnjosti posude. Tijesto možete prekriti aluminijskom folijom. Provjerite dali je folija prikladno zataknuta preko ruba posude za pečenje. Prije no što se tijesto do kraja ispeče, odstranite foliju da se zapeče i površina tijesta.

Pečenje torti, kruha i keksa u halogenoj je pećnici mnogo brže, stoga tijesto treba tijekom pečenja redovito provjeravati i odgovarajuće prilagoditi vrijeme i temperaturu pečenja.

Prženje mesa

Postolje stavite u posudu i na njega položite meso. Na polovini prženja deblje komade mesa potrebno je okrenuti. Isto kao i kod pečenja, i kod prženja je vrijeme pripreme ovisno o veličini komada mesa i o stupnju zapečenosti koju želimo postići.

Pirjanje povrća

Uz glavno jelo možete pripremiti i pirjano povrće. Aluminijsku foliju oblikujte u oblik vrećice. u nju stavite povrće i dodajte nekoliko kapljica vode. Da bi okus još više poboljšali, možete dodati i začinsko bilje i druge začine. Vrećicu zatvorite i stavite na dno staklene posude. Dodajte šalicu vode. U međuvremenu možete glavno jelo spremati na postolju.

Priprema ribe

Ribu možete također pripremati na isti način. Ribu stavite u vrećicu napravljenu iz aluminijske

folije, dodajte malo vode, limunov sok, začinsko bilje i druge začine, te povrće po želji. Riba će se pirjati u vlastitom soku.

Zagrijavanje


U halogenoj pećnici možete jednostavno i brzo zagrijati kruh i žemičke. Postolje stavite u posudu, i na njega položite kruh ili žemičke. Popečen kruh i žemičke će dobiti lijepu hrskavu koru i mekanu sredinu.

Odležavanje hrane

U halogenoj pećnici hrana će se odležavati ravnomjernije nego npr. u mikrovalnoj pećnici. Regulator temperature podesite u položaj za odležavanje, odaberite željeno vrijeme, i redovito provjeravajte tijekom odležavanja svakih 5 do 10 minuta.

Kad spremate zamrznute prethodno pripremljene obroke, od preporučljivih vrijednosti sa uputa na ambalaži odbijte 20°C kod podešavanja temperature, i između 30 i 50 % vremena dužine pečenja, jer morate voditi računa da su upute na ambalaži obično namijenjene pečenju u običnoj pećnici.

ODSTRANJIVANJE ODSLUŽENOG APARATA

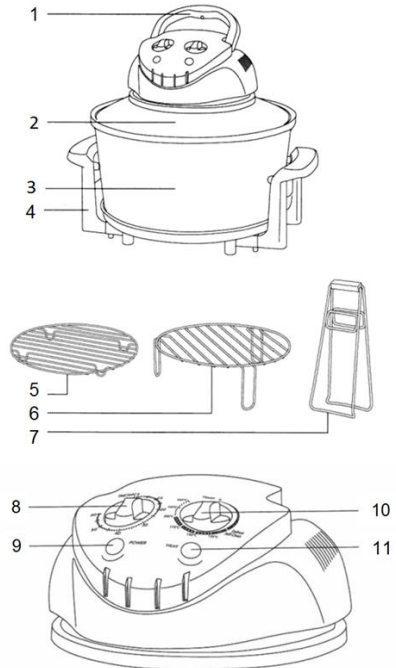
Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda.

Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Garancija i servis

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru Gorenja za pomoć korisnicima u vašoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom garancijskom listu). Ako u vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom trgovcu Gorenja, ili odjelu Gorenja za male kućanske aparate.

Nije za profesionalnu uporabu!



Halogena pećnica

1. Nosiva ručka: podizanjem ručke isključite rad aparata
2. Stakleni poklopac s dugmetima za upravljanje, ventilatorom i halogenim grejačem
3. Staklena posuda
4. Nosač posude s ručkama
5. Niska rešetka
6. Visoka rešetka
7. Hvatač
8. Merač vremena do 60 minuta
9. Kontrolna lampica za uključenje
10. Regulator temperature 0° do 250°C
11. Kontrolna lampica rada grejača

KARAKTERISTIKE HALOGENE PEĆNICE

Hranu u halogenoj pećnici možete spremati na različite načine: to su odmrzavanje, prženje, pečenje na roštilju, dinstanje i pečenje. Hranu možete pripremiti i do trećinu vremena brže nego u klasičnoj pećnici. Halogena pećnica ima nižu potrošnju energije od klasične pećnice. Halogena pećnica vam omogućuje pripremu zdravih obroka

hrane korišćenjem male količine masnoće. Ventilator u halogenoj pećnici omogućava ravnomerno pečenje hrane. Halogena pećnica ima funkciju automatskog čišćenja, što omogućava jednostavno i brzo čišćenje. Oblik halogene pećnice omogućava njeno lagano premeštanje.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Pazite, da kabl aparata ne visi preko ivice stola ili radne površine.

Električna utičnica mora biti lako dostupna, što omogućuje da aparat u slučaju nužde brzo i jednostavno iskopčate iz električne instalacije. U skladu s uputstvima za priključenje na elektriku pećnicu takođe možete povezati s prekidačem, koji omogućava da u momentu iskopčate električni napon. Napravu priključite na pravilno ugrađenu i uzemljenu jednofaznu utičnicu izmenične struje 230V/50Hz.

UPOZORENJE! APARAT MORA BITI UZEMLJEN!

Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost ukoliko se ne pridržavate ovih bezbednosnih mera.

Aparat nemojte priključivati na bilo kakav spoljni vremenski prekidač ili na sistem za daljinsko upravljanje, jer time možete uzrokovati opasnost.

Sijalicu u pećnici nemojte pokušavati menjati sami, a nemojte to dozvoliti ni bilo kom drugom licu koje za to nije ovlašćeno od strane servisnog odeljenja Gorenje. Ukoliko sijalica u pećnici pregori, posavetujete se s vašim prodavcem ili s najbližim servisnim centrom Gorenja.



UPOZORENJE! Tokom upotrebe kućanski aparat i njegovi delovi mogu postati veoma vrući, stoga je potrebno paziti da ne dodirujemo vruće površine. Deca mlađa od 8 godina neka se ne zadržavaju u blizini naprave, izuzev ako su pod stalnim nadzorom.

Ovaj kućanski aparat smeju koristiti deca starija od osam godina, a lica (uključujući i decu) smanjenih fizičkih, osetilnih ili mentalnih sposobnosti kao i lica s nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju aparatom smeju koristiti ovaj aparat isključivo pod odgovarajućim nadzorom, i ako su dobila odgovarajuća uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom aparata, i ako razumeju opasnosti povezane s korišćenjem aparata.

Decu kontrolišite kad koriste aparat, i pazite da ga ne koriste kao igračku. Deca ne smeju obavljati čišćenje ili održavanje naprave, izuzev ako su starija od 8 godina, i ako to rade pod nadzorom odraslih.

Vodite takođe računa o tome da aparat i priključni kabl ne budu u domašaju dece mlađe od 8 godina.

PAŽNJA: za čišćenje pećnice nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnica, parnih čistača, korozivna ili gruba sredstva za čišćenje, ili takva koja sadrže natrijum hidroksid. Takođe izbegavajte korišćenje žičanih sunđerā.

PRE PRVE UPOTREBE

- Iz ambalaže izvadite halogenu pećnicu i sve njene dodatke.
- Staklenu posudu isperite vodom i obrišite da bude suva, te je odložite na rešetku.
- Poklopac namestite na posudu i utikač ukopčajte u utičnicu.
- Temperaturu regulišite na 250°C, a vreme delovanja na 5 minuta. Time ćete odstraniti eventualan neprijatan vonj.
- Prilikom prvog uključanja možda će se za trenutak pojaviti dim; ne uznemiravajte se, jer je to za prvo uključenje normalno.
- Nakon isteka podešenog vremena delovanja, začuje se zvuk. Grejač i ventilator se isključe.
- Skinite poklopac i odložite ga na podlogu koja je otporna na vrućinu.
- Pričekajte da se naprava ohladi.

UPOTREBA HALOGENE PEĆNICE

Stavite staklenu posudu na nosač i odaberite rešetku koju nameravate koristiti, te ju stavite u posudu.

Hranu ravnomerno rasporedite po žičanoj rešetki. Između tepsije i stenki staklene posude mora ostati približno 2 do 3 cm prostora, tako da vazduh može nesmetano da cirkuliše po unutrašnjosti posude. Hranu nemojte slagati na žičanu rešetku u naslagama (jednu na drugu). Posudu pokrijte staklenim poklopcem s dugmetima za upravljanje. Priključni kabl s utikačem ukopčajte u utičnicu.

Da bi pećnica delovala treba da regulišete temperaturu i podesite merač vremena. Temperatura i vreme pečenja ovise o vrsti i o obliku hrane.

Pećnica postigne izabranu temperaturu u veoma kratkom vremenu. Regulator temperature održava temperaturu uključanjem i isključanjem halogenog grejača, što možete pratiti putem signalne lampice. Hranu možete tokom pripreme takođe stalno pratiti gledajući kroz staklenu

poklopac posude. Ukoliko bi tokom pripreme bilo potrebno hranu obrnuti, izvucite utikač priključnog kabela, podignite poklopac i odložite ga na temperaturno otpornu površinu. Nakon obrtanja hrane poklopac stavite nazad na posudu i ukopčajte utikač u utičnicu.

Kad se regulisano vreme pečenja završi, začuje se zvučni signal u obliku zvonjenja. Grejač i ventilator se tada isključuju. Izvucite utikač priključnog kabela iz utičnice, dignite poklopac i odložite ga na temperaturno otpornu površinu.

Izvadite hranu iz staklene posude, pričekajte da se posuda ohladi, a zatim je očistite i spremite na prikladno mesto.

Napomena:

Ukoliko utikač priključnog kabela ne izvadite iz utičnice, i podignete poklopac sa posude, podizanjem drške ugrađeni prekidač automatski isključuje delovanje, odnosno isključuje se grejač i ventilator.

Merač vremena deluje i kad pećnica nije priključena na električnu instalaciju.

Upozorenje:

Kad podižete poklopac, budite oprezni da se ne opečete izlazećom vrućom parom.

RAZLIČITI NAČINI PRIPREME HRANE U HALOGENOJ PEĆNICI

Pečenje mesa

Rešetku stavite u posudu. Meso položite na rešetku i sipajte toliko vode da dno posude bude prekriveno vodom. Vreme pečenja ovisi o veličini komada mesa i o stepenu zapečenosti koju želimo postići.

Pečenje pohovanog mesa

Komade piletine najpre uvaljajte u brašno, zatim ih namočite u jaja, i na kraju ih obložite prelom. Nakon toga komade mesa na brzinu uronite u biljno ulje za prženje. Ostavite da se višak ulja ocedi. Rešetku stavite u posudu i na nju složite meso.

Prženje krompira

U halogenoj pećnici možete pripremati i pržene krompiriće (pomfrit) koji su jednako ukusni kao i oni prženi u klasičnoj fritezi, no ovaj je krompirić mnogo zdraviji, jer je pripremljen sa manje masnoće. Krompiriće kraće vreme namočite u biljno ulje za prženje. Ostavite da se višak ulja ocedi. Rešetku stavite u posudu i na nju ravnomerno raspodelite krompiriće.

Pečenje torti, hleba i keksa

U posudu stavite nisku rešetku. Testo stavite u okruglu tepsiju, a tepsiju položite na rešetku. Između tepsije i stenki staklene posude treba da ostanu približno 2 do 3 cm prostora, tako da vazduh može nesmetano da cirkuliše po unutrašnjosti posude. Testo možete prekriti aluminijumskom folijom. Proverite dali je folija prikladno zavrnuta preko ivice tepsije. Pre no što se testo do kraja ispeče, odstranite foliju da se zapeče i površina testa.

Pečenje torti, hleba i keksa u halogenoj je pećnici mnogo brže, zbog toga testo treba tokom pečenja redovito proveravati i odgovarajuće prilagoditi vreme i temperaturu pečenja.

Prženje mesa

Rešetku stavite u posudu i na njega položite meso. Na polovini prženja deblje komade mesa potrebno je okrenuti. Isto kao i kod pečenja, i kod prženja je vreme pripreme ovisno o veličini komada mesa i o stepenu zapečenosti koju želimo postići.

Dinstanje povrća

Uz glavno jelo možete pripremiti i dinstano povrće. Aluminijumsku foliju oblikujte u oblik kesice. U nju stavite povrće i dodajte nekoliko kapljica vode. Da bi okus još više poboljšali, možete dodati i začinsko bilje i druge začine. Kesicu zatvorite i stavite na dno staklene posude. Dodajte šolju vode. U međuvremenu možete glavno jelo spremati na rešetki.

Priprema ribe

Ribu možete takođe pripremati na isti način. Ribu stavite u kesicu napravljenu iz aluminijumske folije, dodajte malo vode, limunov sok, začinsko bilje i druge začine, te povrće po želji. Riba će se pirjati u sopstvenom soku.

Zagrejavanje

U halogenoj pećnici možete jednostavno i brzo zagrejati hleb i žemičke. Rešetku stavite u posudu, i na nju položite hleb ili žemičke. Zapečen hleb i žemičke dobiće lepu hrskavu koru i mekanu sredinu.

Odmrzavanje hrane

U halogenoj pećnici hrana će se odmrzavati ravnomernije nego npr. u mikrotalasnoj peći. Regulator temperature stavite u položaj za odmrzavanje, odaberite traženo vreme, i redovito proveravajte tokom odmrzavanja svakih 5 do 10 minuta.

Kad spremate zamrznute prethodno pripremljene obroke, od preporučljivih vrednosti sa uputstava na ambalaži odbijte 20°C kod regulisanja temperature, i između 30 i 50 % vremena dužine

пеčenja, jer morate voditi računa da su uputstva na ambalaži obično namenjena pečenju u običnoj pećnici.

SAVETI ZA PRIPREMU HRANE U HALOGENOJ PEĆNICI

Pre no što hranu stavite na rešetku, na njenu površinu možete naneti nešto masnoće u spreju. Na ovaj način hrana se neće lepiti na rešetku. Hranu uvek ravnomerno rasporedite po rešetki, tako da vazduh može nesmetano da cirkuliše, jer će se jedino tako hrana ravnomerno peći. Tokom pečenja redovito proveravajte hranu gledajući kroz stakleni poklopac posude.

ODSTRANJIVANJE ODSLUŽENOG APARATA



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava, da se sa tim proizvodom ne sme postupati kao sa otpadom iz domaćinstva. Umesto toga, proizvod treba predati odgovarajućim sabirnim centrima za reciklažu elektronskih i električnih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koji bi inače mogli biti ugroženi neodgovarajućim rukovanjem otpadom ovog proizvoda. Za dobijanje detaljnih informacija o tretmanu, odbacivanju i ponovnom korišćenju ovog proizvoda, stupite u kontakt sa prikladnim lokalnim ustanovama, službom za sakupljanje kućnog otpada ili sa prodavnicom u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

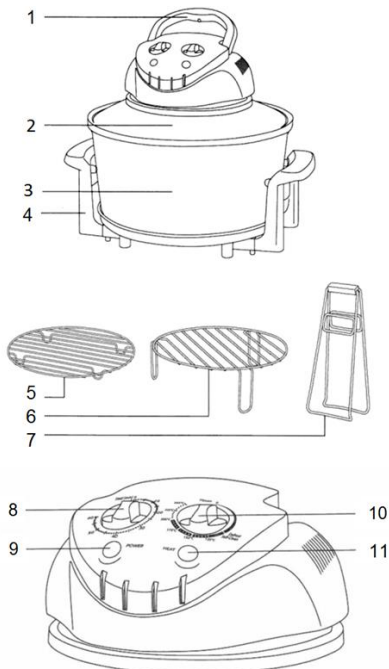
Garancija i servis

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru Gorenja za pomoć korisnicima u vašoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom prodavcu Gorenja, ili odelu Gorenja za male kućanske aparate.

Deklaracije proizvođača o usaglašenosti i pripadajuće prevode možete pronaći na zvaničnoj internet stranici Gorenja d.o.o Beograd www.gorenje.rs

Nije za komercijalnu upotrebu!

MK



Халогенска рерна

1. Подвижната рачка ја исклучува рерна кога ќе се подигне.
2. Стаклен капак со контролни копчиња, вентилатор и халогенски грејач
3. Стаклен сад
4. Држач за садот со рачки
5. Ниска решетка
6. Висока решетка
7. Фаќалка
8. Копче за подесување на времето, најмногу 60 минути
9. Контролна сијаличка која означува дека апаратот е вклучен
10. Копче за температура, од 0 °C до 250 °C
11. Контролна сијаличка за работата на грејачот

КАРАКТЕРИСТИКИ НА ХАЛОГЕНСКАТА РЕРНА

Халогенската рерна може да се користи на разни начини, во зависност од тоа дали сакате да ја одмрзнете, испржите, да ја испечете на скара, сварите или испечете храната.

Готвењето во халогенска рерна може да одземе и до третина помалку од времето потребно во конвенционална рерна. Халогенската рерна троши помалку струја од конвенционалната. Халогенската рерна ви овозможува да готвите здрави јадења со малку маснотии. Вентилаторот на оваа халогенска рерна обезбедува рамномерно готвење на храната. Оваа халогенска рерна има функција на автоматско чистење за лесно и брзо чистење. Дизајнот на халогенската рерна овозможува лесен транспорт.

БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Проверете дали струјниот кабел виси над работ на масата или работниот простор. Штекерот треба да биде лесно достапен, за апаратот да може бргу и лесно да се исклучи во итни ситуации. Алтернативно, рерната може да се приклучи во согласност со упатствата за електрично поврзување во штекер кој овозможува апаратот веднаш да се исклучи. Приклучете го апаратот на соодветно инсталиран еднофазен, заземјен штекер со наизменична струја од 230 V / 50 Hz. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН!** Производителот не сноси одговорност за повреда или оштетување доколку не се почитува ова безбедносно предупредување.

За да се избегнат опасности, не приклучувајте го апаратот на надворешен тајмер или на систем за далечинско управување. Не обидувајте се да ја замените сијаличката во рерната и не дозволувајте некој друг да го прави тоа освен доколку тоа не е лице овластено од страна на сервисен центар на Гореење. Доколку сијаличката во рерната треба да се замени, консултирајте се со вашиот дилер или со најблискиот сервисен центар на Гореење.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Во текот на употребата, рерната и нејзините делови се вжештуваат. Не допирајте ги жешките површини. Држете ги настрана децата помлади од 8 години, освен доколку не се под постојан надзор.

Овој апарат може да го ракуваат деца помлади од 8 години, како и лица со намалени физички, сетилни или психолошки способности, доколку се под надзор или доколку им се дадени упатства за безбедно користење на апаратот и доколку се свесни за опасностите од употребата на истиот. Децата треба да бидат под надзор додека го користат апаратот и не смеат да си играат со него.

Децата не треба да ги вршат задачите на чистење или одржување на апаратот, освен доколку не се постари од 8 години и го прават тоа под надзор.

Осигурете се дека апаратот и струјниот кабел се надвор од дофат на деца помали од 8 години.

ВНИМАНИЕ: Не употребувајте средства за чистење рерна, средства за чистење со пареа, корозивни или груби средства за чистење, средства за чистење кои содржат натриум хидроксид или сунѓери од челична волна.

СОВЕТИ ЗА ГОТВЕЊЕ ВО ХАЛОГЕНСКА РЕРНА

Пред да ја ставите храната на решетката, може да ја попрскате решетката со масло. На тој начин, храната нема да се лепи за решетката.

Секогаш рамномерно распоредувајте ја храната на решетката, на начин кој овозможува слободно циркулирање на воздух, зашто само така храната ќе биде зготвена рамномерно.

Во текот на готвењето, редовно проверувајте го процесот во стаклениот сад.

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ

- Извадете ја халогенската рерна и сите елементи од амбалажата.
- Исплакнете го стаклото со вода и исушете го. Потоа, ставете го на држачот.
- Ставете го капакот на садот и вклучете го струјниот кабел.
- Наместете ја температурата на 250 °C, а тајмерот на 5 минути. Со тоа ќе се отстранат сите фабрички миризби.
- Кога апаратот за првпат се вклучува, може за момент да се појави малку чад. Тоа е нормално.
- Кога ќе измине времето за готвење подесено со тајмерот, апаратот ќе почне да пушта звучни сигнали. Грејачот и вентилаторот се исклучуваат.
- Извадете го капакот и ставете го на површина која е отпорна на топлина.
- Почекајте апаратот да се излади.

КОРИСТЕЊЕ НА ХАЛОГЕНСКАТА РЕРНА

Ставете го стаклениот сад на држачот и изберете ја решетката (високата или ниската)

што сакате да ја користите. Ставете ја решетката во садот.

Ставете ја храната на решетката, распоредувајќи ја рамномерно. Меѓу храната и сидовите на садот треба да има 2 до 3 сантиметри растојание, за да се овозможи циркулирање на воздухот. Не ставајте ја храната на решетката во слоеви. Покријте го садот со стаклениот капак на кој се наоѓаат контролните копчиња. Приклучете го струјниот кабел во штекерот.

Наместете ги температурата и тајмерот. Температурата и времетраењето на готвењето зависат од видот и обликот на храната.

Рерната бргу ќе ја постигне подесената температура. Системот за контрола на температурата ја одржува избраната температура со вклучување и исклучување на халогенскиот грејач. Тоа може да се набљудува преку контролната сијаличка. Во текот на готвењето, често проверувајте ја храната преку стаклениот сад. Доколку храната треба да се превртува во текот на готвењето, исклучете го струјниот кабел и ставете го капакот на површина отпорна на температура. Откако ќе ја превртите храната, вратете го капакот и повторно вклучете го струјниот кабел.

Кога ќе измине времето за готвење подесено со тајмерот, апаратот ќе почне да пушта звучни сигнали. Грејачот и вентилаторот се исклучуваат. Исклучете го кабелот и ставете го капакот на површина отпорна на температура.

Извадете ја храната од стаклениот сад, почекајте тој да се излади, исчистете го и ставете го на соодветно место.

Белешка:

Доколку струјниот кабел не е исклучен пред да го кренете капакот од садот, прекинувачот на рачката автоматски ќе го исклучи грејачот и вентилаторот.

Тајмерот и натаму останува вклучен, дури и кога рерната не е приклучена на струја.

Белешка:

Кога го кренете капакот, внимавајте да не ве попари пареата што излегува од садот.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Избегнувајте гребеници на долниот дел; не пеглајте преку тврди површини. Трагови од скроб или средства за распрскување можете од подлогата да отстраните со употребување

влажни памучни или волнени крпи, или со благи средства за чистење.

Не додавајте хемикалии, детергенти или средства за мирисање во резервоарот за вода. Надворешните површини можете да ги чистите со влажна крпа, без употреба на агресивни средства за чистење или растворувачи.

БЕЗБЕДНОСЕН ПРЕКИНУВАЧ

Пеглата е опремена со безбедносен прекинувач кој спречува прегревање на апаратот.

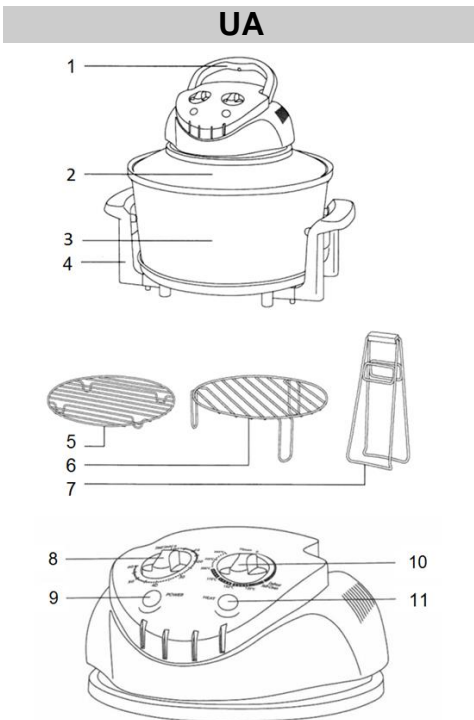
ПОПРАВКИ

Ако се расипи кабелот или/и направата, однесите ја пеглата во овластен технички сервисен центар.

ОТСТРАНУВАЊЕ ИСТРОШЕН ПРОИЗВОД

Нашите производи се во оптимална амбалажа. Тоа значи дека се користат материјали љубезни до човековата средина, кои можете да ги доставите во местното собиралиште на материјали за рециклирање. Вашата местна управна единица ќе ве информира на каков начин да се ослободите од истрошени направи.

Не е за комерцијална употреба!



Галогенна піч

1. Рухома ручка; переведення ручки у вертикальне положення вимикає піч
2. Скляна кришка з регуляторами, вентилятором і галогенним нагрівачем
3. Скляна ємність
4. Підставка для ємності з ручками
5. Низька решітка
6. Висока решітка
7. Щипці для виймання
8. Регулятор таймера (до 60 хвилин)
9. Індикатор живлення
10. Регулятор температури (від 0 до 250 °C)

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЛОГЕННОЇ ПЕЧІ

Галогенна піч має широкий спектр використання. З її допомогою можна розморожувати продукти, смажити, готувати страви на грилі, тушкувати та випікати. Приготування їжі в галогенній печі може займати на третину менше часу, ніж у звичайній печі.

Галогенна піч споживає менше електроенергії, ніж звичайна.

Галогенна піч дає змогу готувати корисні страви з невеликою кількістю жиру.

Завдяки вентилятору страви в галогенній печі готуються рівномірно.

Ця галогенна піч має функцію автоматичного очищення, отже чистити її просто та швидко.

Завдяки зручній конструкції галогенну піч легко транспортувати.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Переконайтеся, що шнур живлення не звисає з краю стола або робочої поверхні.

Забезпечте легкий доступ до розетки, щоб у разі потреби прилад можна було швидко відключити від електромережі. Піч також можна підключити, дотримуючись правил електробезпеки, до мережевого фільтра, який дає змогу швидко відключити прилад від електромережі. Підключіть прилад до зручно розташованої заземленої однофазної розетки змінного струму 230 В/50 Гц.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! ПРИЛАД ПОТРІБНО ЗАЗЕМЛИТИ!

Виробник не несе відповідальності за травмування або пошкодження у випадках, якщо користувач не дотримується цього правила безпеки.

Щоб не наражатися на небезпеку, не підключайте прилад до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.

Не намагайтеся власноруч замінити лампу печі та не дозволяйте робити це будь-кому

іншому, крім спеціалістів, уповноважених сервісним центром Gorenje. Якщо лампу печі потрібно замінити, зверніться до продавця або найближчого сервісного центру Gorenje.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час використання весь прилад і його окремі частини сильно нагріваються. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Не залишайте поруч із приладом дітей до 8 років без постійного нагляду дорослих.

Діти старше 8 років, а також люди з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи без належного досвіду та знань можуть користуватися приладом тільки під наглядом або після отримання інструкцій щодо безпечного користування приладом, якщо вони розуміють небезпеку неправильного користування. Наглядайте за дітьми, коли вони користуються приладом, і не дозволяйте їм гратися з ним. Доручати дітям чистити прилад або виконувати процедури з догляду за ним варто лише за умови, що дітям виповнилося 8 років і вони роблять це під наглядом дорослих. Переконайтеся, що прилад і шнур живлення знаходяться в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.

УВАГА! Не використовуйте звичайні засоби для чищення духових шаф, парочисувачі, абразивні та їдкі засоби, засоби із вмістом гідроксиду натрію, а також металеві мочалки.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

- Дістаньте галогенну піч і всі її аксесуари з упаковки.
- Промийте скляну ємність водою та висушіть її. Потім установіть її на підставку.
- Установіть кришку на ємність і підключіть шнур живлення.
- Установіть регулятор температури на 250 °C, а таймер — на 5 хвилин. Це допоможе позбутися фабричного запаху.
- Під час першого вмикання приладу може з'явитися трохи диму. Це нормальне явище.
- Коли спливе визначений таймером час, прилад повідомить про це звуковим сигналом. Нагрівальний елемент і вентилятор вимкнуться.

- Зніміть кришку та покладіть її на жаротривку поверхню.
- Зачекайте, поки прилад охолоне.

ВИКОРИСТАННЯ ГАЛОГЕННОЇ ПЕЧІ

Поставте скляну ємність на підставку та виберіть потрібну решітку (високу чи низьку). Помістіть решітку в ємність.

Рівномірно розподіліть продукти на решітці. Між продуктами та стінками ємності має залишитися 2–3 см вільного місця для циркуляції повітря. Не кладіть продукти на решітку в кілька шарів. Накрийте ємність скляною кришкою з регуляторами. Підключіть шнур живлення до електромережі (розетки). Установіть температуру та час. Вибір температури та часу приготування їжі залежить від типу та форми продуктів.

Піч швидко розігріється до встановленої температури. Система контролю температури підтримуватиме встановлену температуру, вмикаючи та вимикаючи галогенний нагрівач.

Це відображатиметься за допомогою індикатора. Наглядайте за приготуванням страв крізь скло ємності. Якщо під час приготування знадобиться перевернути продукти, відключіть шнур живлення та покладіть кришку на жаротривку поверхню. Перевернувши продукти, поверніть кришку на місце та знову підключіть шнур.

Коли спливе час приготування, прилад повідомить про це звуковим сигналом. Нагрівальний елемент і вентилятор вимкнуться. Відключіть шнур живлення та покладіть кришку на жаротривку поверхню. Вийміть страву зі скляної ємності, дайте їй охолонути, помийте та заховайте у зручне місце для зберігання.

Примітка.

Якщо не відключити шнур, перш ніж зняти кришку, перемикач у ручці автоматично вимкне нагрівальний елемент і вентилятор. Таймер не вимикається, навіть коли піч не підключена до електромережі.

Примітка.

Знімаючи кришку, будьте обережні, щоб не обпектися паром з ємності.

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ГАЛОГЕННІЙ ПЕЧІ

Смаження м'яса

Помістіть решітку в ємність. Покладіть м'ясо на решітку та додайте стільки води, щоб вона

вкрила дно. Час приготування залежить від розміру шматка м'яса та бажаного ступеня просмаження.

Приготування м'яса в паніровці

Обваляйте шматки курятини в борошні, потім у яйці та панірувальних сухарях. Потім швидко обмокніть шматки в олію для смаження. Дайте стекти надлишкам олії. Помістіть решітку в ємність і покладіть м'ясо на решітку.

Смаження картоплі

У галогенній печі можна смажити картоплю фрі. Вона буде такою ж смачною, як смажена у фритюрі, але набагато кориснішою, адже готуватиметься з меншою кількістю жиру. Занурте картоплю в олію для смаження та швидко вийміть її. Дайте стекти надлишкам олії. Помістіть решітку в ємність і рівномірно розподіліть картоплю на решітці.

Випікання пирогів, хліба та печива

Помістіть низьку решітку в ємність. Викладіть тісто в круглу форму для випікання. Поставте форму на решітку. Між формою та стінками ємності має залишитися 2–3 см вільного місця для циркуляції повітря. Накрийте тісто фольгою для випікання. Фольга має загортатися за край форми для випікання. Коли випічка буде майже готова, зніміть фольгу, щоб підрум'янити скоринку. Випікання пирогів, хліба та печива в галогенній печі потребує менше часу. Тому під час випікання потрібно перевіряти готовність і відповідно коригувати час і температуру випікання.

Смаження з хрусткою скоринкою/підрум'янювання м'яса

Помістіть решітку в ємність і покладіть м'ясо на решітку. Коли спливе половина часу, переверніть великі шматки м'яса на інший бік. Як і в разі звичайного смаження, час приготування залежить від розміру шматка м'яса та бажаного ступеня просмаження.

Приготування соте/овочів на парі

Головну страву можна доповнити соте або овочами, приготованими на парі. Згорніть конверт із харчової фольги. Покладіть овочі в конверт і додайте кілька крапель води. Для аромату додайте зелень і спеції за смаком. Закрийте конверт і покладіть його на дно скляної ємності. Додайте склянку води. Поки овочі готуються, на решітці можна приготувати основну страву.

Приготування риби

Таким же чином можна готувати й рибу. Покладіть рибу в конверт із фольги, додайте трохи води, лимонний сік, зелень і спеції та овочі — за бажанням. Риба приготується у власному соку.

Розігрівання

За допомогою галогенної печі можна просто та швидко розігріти хліб або булочки. Помістіть решітку в ємність і покладіть хліб або булочки на решітку. Підсмажений хліб буде хрустким іззовні та м'яким усередині.

Розморожування

У галогенній печі їжа розморожується рівномірніше, ніж у мікрохвильовій. Установіть регулятор температури в положення розморожування, виберіть потрібний час і перевіряйте стан продуктів кожні 5–10 хвилин. Розігріваючи заморожені готові страви, установіть температуру на 20 °C нижче від зазначеної на упаковці та розігрівайте впродовж лише 30–50 % зазначеного часу, адже інструкції на упаковці, як правило, стосуються звичайних печей.

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЇЖИ В ГАЛОГЕННІЙ ПЕЧІ

Перш ніж покласти продукти на решітку, можна злегка збризнути її олією, щоб їжа не прилипла до решітки.

Завжди розташовуйте продукти на решітці таким чином, щоб повітря могло вільно циркулювати. Тільки так страви готуватимуться рівномірно.


Слідкуйте за процесом приготування у скляній ємності.

Індикатор роботи нагрівача

СЕРВІС

Якщо у Вас виникли проблеми з експлуатацією приладу, зверніться до авторизованого сервісного центру Gorenje.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

Символ  на упаковці або на приладі означає, що прилад не є побутовими відходами. Він має бути утилізований згідно стандартів з утилізації електричного та електронного обладнання. Для більш детальної інформації зверніться до продавця або до органів місцевого самоврядування.

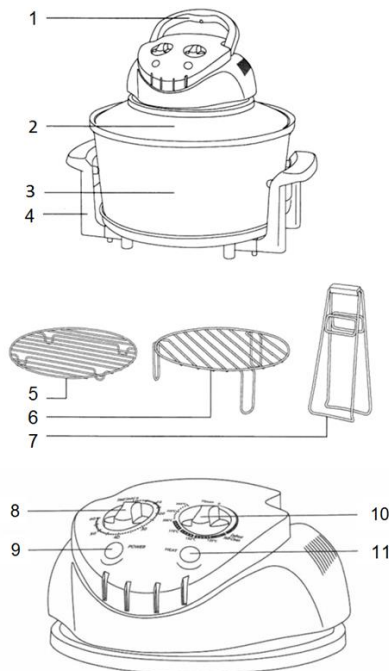
Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Gorenje у Вашій країні (телефон можна знайти на

гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Gorenje Domestic Appliances.

Для використання тільки в домашньому господарстві!

RO



Cuptor cu halogen

1. Mânerul mobil oprește cuptorul atunci când este ridicat.
2. Capac din sticlă cu butoane de control, ventilator, și încălzitor cu halogen
3. Vas din sticlă
4. Suport vas cu mânere
5. Grătarul inferior
6. Grătarul superior
7. Sistem de prindere
8. Buton pentru temporizator, până la 60 de minute
9. Lampă de control de pornire
10. Buton de temperatură, 0 °C până la 250 °C
11. Lampă de control al operării încălzitorului

CARACTERISTICILE CUPTORULUI CU HALOGEN

Cuptorul cu halogen poate fi folosit într-o varietate de moduri, în funcție de ceea ce doriți să faceți: să decongelați, să prăjiți, să frigeți, să fierbeți înăbușit, sau să coaceți mâncarea.

Gătitul într-o oală cu halogen poate dura cu până la o treime mai puțin timp decât într-un cuptor convențional.

Un cuptor cu halogen consumă mai puțin curent decât un cuptor convențional.

Cuptorul cu halogen vă permite să gătiți mâncarea în mod sănătos cu puțină grăsime.

Ventilatorul acestui cuptor cu halogen asigură gătitul uniform a alimentelor.

Acest cuptor cu halogen are o funcție de curățare automată pentru o curățare ușoară și rapidă.

Designul cuptorului cu halogen permite transportul ușor.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Asigurați-vă că nu atârnați cablul electric peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru.

Priza de curent trebuie să fie ușor accesibilă astfel încât aparatul să poată fi deconectat rapid și ușor în caz de urgență. Alternativ, cuptorul poate fi conectat în conformitate cu instrucțiunile pentru conexiunile electrice la un comutator care permite deconectarea imediată a aparatului.


Conectați aparatul la o priză de curent monofazată cu împământare adecvată cu curent alternativ 230 V / 50 Hz. **AVERTISMENT!**

APARATUL TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT! Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru orice accidente sau distrugerii dacă aceste

măsuri de siguranță nu sunt respectate.

Pentru a evita riscurile, nu conectați aparatul la un temporizator extern sau la un sistem de control la distanță.

Nu încercați să înlocuiți becul din cuptor și nu permiteți niciunei alte persoane să facă acest lucru, cu excepția cazului în care sunt autorizați de către un centru de service Gorenje. Dacă becul cuptorului necesită să fie înlocuit, consultați distribuitorul dumneavoastră sau cel mai apropiat centru de service Gorenje.

 **AVERTISMENT!** În timpul folosirii, aparatul sau componentele acestuia devin fierbinți. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Nu lăsați copiii cu vârste sub 8 ani să se apropie de aparat, cu excepția cazului în care sunt sub supraveghere continuă.

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârste mai mari de 8 ani, precum și de persoane cu handicap fizic, senzorial sau psihologic sau de persoane care nu au experiența sau cunoștințele necesare, dacă se află sub supraveghere, sau

dacă au fost instruite cu privire la folosirea aparatului și dacă acestea sunt conștiente de pericolele folosirii aparatului. Țineți copiii sub supraveghere în timp ce aceștia folosesc aparatul și asigurați-vă că nu se joacă cu acesta. Copiii nu trebuie să efectueze operații de curățare sau întreținere, dacă nu sunt mai mari de 8 ani și trebuie să facă acest lucru sub supraveghere.

Asigurați-vă că aparatul și cablul de curent nu se află la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

ATENȚIE: Nu folosiți agenți de curățare pentru cuptor, agenți de curățare cu abur, corozivi sau abrazivi, agenți de curățare care conțin hidroxid de sodiu, sau burete din sârmă.

SFATURI PENTRU GĂTIRE ÎNTR-UN CUPTOR CU HALOGEN

Înainte de a pune mâncarea pe grătar, puteți pulveriza ulei pe grătar. Astfel, mâncarea nu se va prinde de grătar.

Distribuți întotdeauna mâncarea pe grătar astfel încât să permiteți circulația liberă a aerului deoarece doar în acest fel preparatul va fi gătit în mod uniform.

În timpul gătitului, verificați cu regularitate procesul de gătire din vasul de sticlă.

ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

- Scoateți cuptorul cu halogen și toate accesoriile din ambalaj.
- Clătiți vasul de sticlă cu apă și uscați-l. Apoi puneți-l pe suport.
- Puneți capacul pe vas și conectați cablul de curent.
- Setați temperatura la 250 °C și temporizatorul la 5 minute. Acest lucru va îndepărta orice mirosuri din fabricație.
- Când aparatul este pornit pentru prima dată, poate să apară fum pentru câteva clipe. Acest lucru este normal.
- Când timpul de gătire setat cu temporizatorul expiră, aparatul va emite un bip. Încălzitorul și ventilatorul se vor opri.
- Scoateți capacul și puneți-l pe o suprafață termorezistentă.
- Așteptați ca aparatul să se răcească.

FOLOSIREA CUPTORULUI CU HALOGEN

Puneți vasul de sticlă pe suport și alegeți grătarul (superior sau inferior) pe care doriți să îl folosiți. Puneți grătarul în vas.

Puneți mâncarea pe grătar, distribuind-o uniform. Trebuie să existe un spațiu de 2 – 3 centimetri între mâncare și pereții vasului pentru a permite circulația aerului. Nu puneți mâncarea pe grătar în straturi. Acoperiți vasul cu capacul din sticlă cu butoanele de control. Conectați cablul de curent la priză (cu ștecherul).

Setați temperatura și temporizatorul. Temperatura și timpul de gătire depind de tipul și forma alimentelor.

Cuptorul va ajunge la temperatura setată rapid. Sistemul de control al temperaturii va păstra temperatura setată prin pornirea și oprirea încălzitorului cu halogen. Acest lucru poate fi observat prin lampa de control. În timpul gătitului, verificați frecvent mâncarea prin vasul de sticlă. Dacă mâncarea trebuie întoarsă în timpul gătitului, deconectați cablul de curent și puneți capacul pe o suprafață rezistentă termic. După întoarcerea alimentelor, puneți la loc capacul și reconectați cablul de curent.

Când timpul de gătire expiră, aparatul va emite un bip. Încălzitorul și ventilatorul vor fi oprite. Deconectați cablul de curent și puneți capacul pe o suprafață termorezistentă.

Scoateți mâncarea din vasul de sticlă, așteptați ca vasul să se răcească, curățați-l, și depozitați-l într-un loc adecvat.

Notă:

Dacă cablul de curent nu este deconectat înainte de a ridica capacul de pe vas, un comutator din mâner va opri automat încălzitorul și ventilatorul. Temporizatorul rămâne activ chiar și atunci când cuptorul nu este conectat la priză de curent.

Notă:

Atunci când ridicați capacul, fiți atent să nu vă opăriți cu aburul care iese din vas.

DIFERITE MODURI DE A GĂTI ÎNTR-UN CUPTOR CU HALOGEN

Prăjirea cărnii

Puneți suportul grătarului în vas. Puneți carnea pe grătar și adăugați cantitatea de apă necesară pentru a acoperi fundul. Timpul de gătit depinde de dimensiunea bucății de carne și de nivelul de gătire dorit.

Gătirea cărnii în pesmet

Dați bucățile de carne de pui prin făină, apoi prin ouă bătute, și în final prin pesmet. Apoi înmuiați rapid bucățile în ulei de prăjit. Lăsați excesul de ulei să se dreneze. Puneți grătarul în vas și puneți carnea pe grătar.

Prăjirea cartofilor

Puteți folosi cuptorul cu halogen pentru a prăji cartofii. Aceștia vor fi la fel de gustoși ca și cei preparați în friteuză, dar mult mai sănătoși deoarece vor fi gătiți cu mai puțină grăsime. Scufundați pentru scurt timp cartofii în ulei de prăjit. Lăsați excesul de ulei să se scurgă. Puneți grătarul în vas și distribuiți cartofii în mod uniform pe grătar.

Coacerea prăjiturilor, pâinii și biscuiților

Puneți grătarul inferior în vas. Puneți aluatul într-un vas de copt rotund. Puneți vasul de copt pe grătar. Trebuie să existe cam 2 până la 3 centimetri de spațiu între vasul de copt și pereții vasului pentru a permite circulația aerului. Acoperiți aluatul cu folie din aluminiu. Asigurați-vă că folia este pliată peste marginea vasului de copt. Înainte ca aluatul să fie complet copt, scoateți folia pentru a coace și crusta de asemenea.

Coacerea prăjiturilor, pâinii și biscuiților într-un cuptor cu halogen este mai rapidă. Prin urmare, verificați aluatul în timpul procesului de coacere și reglați timpul de gătit și temperatura în mod corespunzător.

Prăjirea/rumenirea cărnii

Puneți grătarul în vas și puneți carnea pe grătar. La jumătatea procesului de rumenire, întoarceți bucățile de carne mai groase. La fel ca în cazul prăjirii, timpul de gătire depinde de dimensiunea bucății de carne și de nivelul de preparare dorit.

Prepararea legumelor sote/la abur

Puteți servi legume preparate sote sau la abur împreună cu felul dumneavoastră principal. Faceți o pungă din folie de aluminiu. Puneți legumele în pungă și adăugați câteva picături de apă. Adăugați ierburi și condimente după gust pentru aromă mai pronunțată. Închideți punga și puneți-o pe fundul vasului din sticlă. Adăugați o ceașcă de apă. În timp ce legumele sunt gătite, puteți găti felul principal pe grătar.

Gătirea peștelui

Peștele poate fi gătit în același mod. Puneți peștele într-o pungă din folie de aluminiu, adăugați apă, suc de lămâie, ierburi și condimente, și – opțional – legume. Peștele se va găti în sucul pe care îl lasă.

Reîncălzire

Cuptorul cu halogen poate fi folosit pentru a reîncălzi ușor și rapid pâinea sau chiflele. Puneți grătarul în vas și puneți pâinea sau chiflele pe

grătar. Pâinea prăjită va avea o crustă crocantă și miezul moale.

Decongelarea


Folosind un cuptor cu halogen, mâncarea va fi decongelată mai uniform decât într-un cuptor cu microunde. Rotiți butonul de temperatură în poziția de decongelare, selectați timpul dorit și verificați cu regularitate procesul de decongelare la fiecare 5 – 10 minute.

Atunci când reîncălziți alimentele preparate congelate, scădeți 20 °C din temperatura indicată în instrucțiunile de pe ambalaj și folosiți numai 30 - 50 % din timpul de reîncălzire deoarece instrucțiunile de pe ambalaj se referă în mod normal la reîncălzirea într-un cuptor convențional.

SERVICE

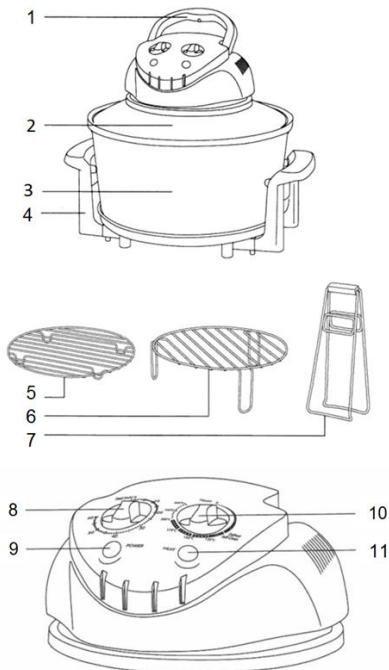
Daca aveți probleme cu fierul de calcat, va rugăm să apelați la cea mai apropiată unitate de service autorizată Gorenje.

ARUNCAREA DESEURILOR

Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj arată că acel produs nu se încadrează în categoria deșeurilor menajere. Trebuie dus la un punct de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electronice și electrice. În acest fel veți evita consecințele negative pe care le au deșeurile asupra mediului înconjurător și asupra sănătății oamenilor. Pentru mai multe detalii privind reciclarea, va rugăm să contactați oficiul autorizat din țara dvs., unitatea de reciclare, sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

NUMAI PENTRU UZ PERSONAL!

EN



Halogen oven

1. The movable handle switches off the oven when lifted.
2. Glass lid with control knobs, fan, and halogen heater
3. Glass pot
4. Pot support with handles
5. Low grid
6. High grid
7. Gripper
8. Timer knob, up to 60 minutes
9. Power on control lamp
10. Temperature knob, 0 °C to 250 °C
11. Heater operation control lamp

HALOGEN OVEN CHARACTERISTICS

A halogen oven can be used in a variety of ways, depending on whether you wish to defrost, roast, grill, braise, or bake your food.

Cooking in a halogen oven may take up to a third less time than in a conventional oven.

A halogen oven consumes less power than a conventional oven.

A halogen oven allows you to cook a healthy meal with little fat.

The fan in this halogen oven makes sure the food is cooked evenly.

This halogen oven has an automatic cleaning function for easy and fast cleaning.

The design of the halogen oven allows easy transportation.

SAFETY PRECAUTIONS

Make sure the power cord does not hang over the edge of the table or worktop.

The power outlet should be easily accessible so that the appliance can be disconnected quickly and easily in case of emergency. Alternatively, the oven may be connected in compliance with the instructions for electrical wiring to a switch that allows disconnecting the appliance immediately. Connect the appliance to a suitably installed earthed single-phase power socket with alternating current 230 V / 50 Hz. **WARNING! THE APPLIANCE HAS TO BE EARTHED!** The manufacturer shall not be held liable for any injury or damages if this safety precaution is not observed.

To avoid hazard, do not connect the appliance to an external timer or a remote control system.

Do not attempt to replace the bulb in the oven and do not allow any other person to do so, unless they are authorized by a Gorenje service centre. If the oven bulb needs replacement, consult your dealer or the nearest Gorenje service centre.



WARNING! During use, the appliance and its part become hot. Do not touch the hot surfaces. Keep children below 8 years of age away from the appliance, unless they are under constant supervision.

This appliance may be used by children older than 8 years, as well as persons with impaired physical, sensory, or psychological abilities, or persons with lacking experience or knowledge, if they are under supervision, or they have been instructed about safe use of the appliance and they are aware of the dangers of such use. Keep children under supervision while they use the appliance and make sure they do not play with it. Children should not perform any cleaning or maintenance tasks on the appliance, unless they are older than 8 years and do so under supervision.

Make sure the appliance and the power cord are out of reach of children younger than 8 years.

ATTENTION: Do not use oven cleaners, steam cleaners, corrosive or abrasive cleaners, cleaners containing sodium hydroxide, or steel wool pads.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Take the halogen oven and all accessories from the packaging.
- Rinse the glass pot with water and dry it. Then, place it on the support.
- Place the lid on the pot and connect the power cord.
- Set the temperature to 250 °C and timer to 5 minutes. This will remove any factory odours.
- When the appliance is switched on for the first time, some smoke may appear for a moment. This is normal.
- When the cooking time set with the timer expires, the appliance will beep. The heater and the fan will be switched off.
- Remove the lid and place it on a heat-resistant surface.
- Wait for the appliance to cool down.

USING THE HALOGEN OVEN

Place the glass pot onto the support and select the grid (high or low) that you wish to use. Place the grid into the pot.

Place the food on the grid, distributing it evenly. There should be 2 to 3 centimetres of space between the food and the pot walls to allow air circulation. Do not place the food onto the grid in layers. Cover the pot with the glass lid with control knobs. Connect the power cord to the power mains (a socket).

Set the temperature and timer. Cooking temperature and time depend on the type and shape of food.

The oven will reach the set temperature quickly. The temperature control system will maintain the set temperature by switching the halogen heater on and off. This can be observed via the control lamp. During cooking, frequently check on the food through the glass pot. If the food has to be turned during cooking, disconnect the power cord and place the lid on a temperature resistant surface. After turning the food around, replace the lid and re-connect the power cord.

When the cooking time expires, the appliance will beep. The heater and the fan will be switched off. Disconnect the power cord and place the lid on a temperature resistant surface.

Take the food from the glass pot, wait for the bowl to cool down, clean it, and store in a suitable place.

Note:

If the power cord is not disconnected before lifting the lid from the pot, a switch in the handle will automatically switch off the heater and the fan.

The timer remains active even when the oven is not connected to the power mains.

Note:

When lifting the lid, be careful not to be scalded by the steam coming from the pot.

DIFFERENT WAYS TO COOK IN A HALOGEN OVEN

Roasting meat

Place the grid support in the pot. Place the meat onto the grid and add as much water as needed to cover the bottom. Cooking time depends on the size of the chunk of meat and the desired level of doneness.

Cooking meat in breadcrumbs

Roll chunks of chicken meat in flour, then in eggs, and finally in bread crumbs. Then, quickly dip the chunks in frying oil. Let the excess oil drain. Place the grid in the pot and place the meat onto the grid.

Frying potatoes

You can use the halogen oven to fry potatoes. They will be just as tasty as from a deep fryer, but much healthier as they will be done with less fat. Briefly dip the potatoes in frying oil. Let the excess oil drain. Place the grid in the pot and distribute the potatoes evenly on the grid.

Baking cakes, bread, and biscuits

Place the low grid in the pot. Place the dough into a round baking dish. Place the baking dish onto the grid. There should be about 2 to 3 centimetres of space between the baking dish and the pot walls to allow air circulation. Cover the dough with aluminium foil. Make sure the foil is folded over the edge of the baking dish. Before the dough is entirely done, remove the foil to cook the crust as well.

Baking cakes, bread, and biscuits in a halogen oven is quicker. Therefore, check on the dough during the baking process and adjust the cooking time and temperature accordingly.

Searing/browning meat

Place the grid in the pot and place the meat onto the grid.. Halfway through the browning process, turn the thicker chunks of meat. Like with

roasting, cooking time depends on the size of the chunk of meat and the desired level of doneness.

Sautéing/steaming vegetables

You can serve sautéed or steamed vegetables with your main course. Make a bag out of aluminium foil. Place the vegetables into the bag and add a few drops of water. Add herbs and spices to taste for more flavour. Close the bag and place it on the bottom of the glass pot. Add a cup of water. While the vegetables are cooked, you can cook your main course on the grid.

Cooking fish

Fish can be cooked in the same way. Place the fish in an aluminium foil bag, add some water, lemon juice, herbs and spices, and – optionally – vegetables. The fish will cook in the juice it releases.

Reheating

The halogen oven can be used to easily and quickly reheat bread or bread rolls. Place the grid in the pot and place the bread or bread rolls onto the grid. Toasted bread will have a crunchy crust and soft crumb (centre).


Defrosting

Using a halogen oven, food will be defrosted more evenly than in a microwave oven. Set the temperature knob to defrosting position, select the desired time and regularly check the defrosting process every 5 to 10 minutes. When reheating frozen ready-made meals, subtract 20 °C from the temperature indicated in the instructions on the packaging and only use 30 to 50 % of the reheating time as the instructions on the packaging normally pertain to reheating in a conventional oven.

TIPS FOR COOKING IN A HALOGEN OVEN
Before placing the food on the grid, you can mist the grid with spray oil. Thus, the food will not stick to the grid.

Always distribute the food across the grid in a way that allows free circulation of air as this is the only way the food will be cooked evenly. During cooking, regularly check the progress in the glass pot.

WASTE DISPOSAL

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is

disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SERVICE

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic appliances.

For personal use only!

Halogénová rúra

1. Zdvihnutím pohyblivého držadla sa rúra vypne.
2. Sklenené veko s ovládacími gombíkmi, ventilátorom a halogénovým vykurovacím telesom
3. Sklenená nádoba
4. Stojan s rukoväťami
5. Nízky rošt
6. Vysoký rošt
7. Kliešte
8. Časovač, až 60 minút
9. Svetelná kontrolka zopnutia
10. Regulator teploty, 0 °C až 250 °C
11. Svetelná kontrolka zopínania vykurovacieho telesa

CHARAKTERISTIKA HALOGENOVÉ RÚRY

Halogénovú rúru možné používať rôznymi spôsobmi podľa toho, či chcete svoj pokrm rozmraziť, piecť, grilovať, dusiť alebo upiecť. Príprava v halogénovej rúre môže byť až o tretinu doby rýchlejšia ako v tradičnej rúre. Halogénová rúra spotrebuje menej energie ako tradičná rúra.

Halogénová rúra umožňuje pripravovať zdravé pokrmy s minimálnym množstvom tuku. Ventilátor v tejto halogénovej rúre zaisťuje rovnomernú prípravu pokrmu.

Táto halogénová rúra má funkciu automatického čistenia pre jednoduché a rýchle vyčistenie. Konštrukcia halogénovej rúry umožňuje ľahkú prepravu.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dbajte na to, aby sieťový kábel neprevišal cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zásuvka by mala byť ľahko prístupná, aby bolo možné v mimoriadnom prípade spotrebič rýchlo a ľahko odpojiť. Rúru možno popríklad pripojiť v súlade s pokynmi pre elektroinštaláciu do vypínača, ktorý umožňuje okamžité odpojenie spotrebiča. Spotrebič pripájajte k správne inštalovanej uzemnenej jednofázovej zásuvke so striedavým prúdom 230 V / 50 Hz.

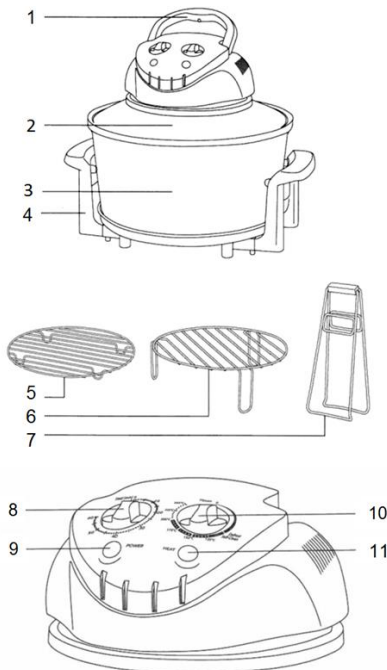
VAROVANIE! Spotrebič musí byť uzemnený!

Výrobca nenesie zodpovednosť za zranenia alebo za škody spôsobené nedodržaním bezpečnostných opatrení.

Aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu, nepripájajte spotrebič k vonkajšiemu časovaču ani k systému diaľkového ovládania.

Nesnažte sa vymeniť žiarovku v rúre a nedovoľte nikomu, aby sa o to pokúšal bez oprávnenia od servisného strediska Gorenje. Ak je potrebné vymeniť žiarovku v rúre, kontaktujte svojho

SK



predajcu alebo najbližšie servisné stredisko Gorenje.



VAROVANIE! Pri používaní sa spotrebič a jeho časti zahrievajú. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Deti mladšie ako 8 rokov udržujte v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí iba pod dohľadom, alebo pokiaľ boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu, ktoré z používania vyplýva. Na deti pri používaní spotrebiča dohliadajte a zaistite, aby sa so spotrebičom nehrali. Čistenie a údržbu spotrebiča smú vykonávať deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dohľadom. Spotrebič a jeho prírodný kábel udržujte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

POZOR: Nepoužívajte prostriedky na čistenie rúry, prostriedky na čistenie paru, korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky obsahujúce hydroxid sodný ani drôtené hubky.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

- Vyberte halogénovú rúru a všetko príslušenstvo z obalu.
- Sklenenú nádobu opláchnite vodou a vytrite ju dosucha. Potom ju umiestnite do stojana.
- Nádobu priklopte vekom a pripojte sieťový kábel.
- Nastavte teplotu na 250 °C a časovač na 5 minút. Tým rúru zbavíte prípadného zápachu z výroby.
- Pri prvom spustení spotrebiča sa môže na chvíľku objaviť slabý dym. To je normálne.
- Po uplynutí doby varenia nastavenej pomocou časovača sa ozve zvuková signalizácia. Vypne sa výhrevné teleso a ventilátor.
- Zložte veko a položte ho na teplovzdorný povrch.
- Počkejte, až spotrebič vychladne.

POUŽITIE HALOGÉNOVEJ RÚRY

Sklenenú nádobu umiestnite do stojana a vyberte rošt (vysoký alebo nízky), ktorý chcete použiť. Vložte rošt do nádoby. Na rošt rozložte rovnomerne potraviny. Medzi potravinami a stenami nádoby musí zostať voľný priestor 2 až 3 cm, aby bola zaistená cirkulácia vzduchu. Nekladte potraviny na rošt vo vrstvách. Nádobu priklopte skleneným vekom s ovládacími gombíkmi. Pripojte sieťový kábel do elektrickej siete (zásuvky).

Nastavte teplotu a časovač. Teplota a doba varenia závisia od typu a tvaru potravín. Rúra dosiahne rýchlo nastavenej teploty. Systém regulácie teploty bude udržiavať nastavenú teplotu zapínaním a vypínaním halogénového vykurovacieho telesa. To je signalizované kontrolkou. Počas varenia často kontrolujte potraviny pohľadom do sklenenej nádoby. Ak je potrebné potraviny obrátiť v priebehu varenia, odpojte sieťový kábel a položte veko na teplovzdorný povrch. Po obrátení potravín vráťte veko na miesto a znova pripojte sieťový kábel. Po uplynutí doby varenia sa ozve zvuková signalizácia. Vypne sa výhrevné teleso a ventilátor. Odpojte sieťový kábel a položte veko na teplovzdorný povrch.

Vyberte potraviny zo sklenenej nádoby, počkajte, kým nádoba nevychladne, očistite ju a uložte na vhodnom mieste.

Poznámka: Ak odpojíte sieťový kábel pred odobratím veka z nádoby, spínač v rukoväti automaticky vypne vyhrievacie teleso a ventilátor. Časovač je naďalej aktívny aj počas doby, kedy nie je rúra pripojená do elektrickej siete.

Poznámka: Pri zložení veka buďte opatrní, aby ste sa nespálili parou, ktorá uniká z nádoby.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

- Vyberte halogénovú rúru a všetko príslušenstvo z obalu.
- Sklenenú nádobu opláchnite vodou a vytrite ju dosucha. Potom ju umiestnite do stojana.
- Nádobu priklopte vekom a pripojte sieťový kábel.
- Nastavte teplotu na 250 °C a časovač na 5 minút. Tým rúru zbavíte prípadného zápachu z výroby.
- Pri prvom spustení spotrebiča sa môže na chvíľku objaviť slabý dym. To je normálne.
- Po uplynutí doby varenia nastavenej pomocou časovača sa ozve zvuková signalizácia. Vypne sa výhrevné teleso a ventilátor.
- Zložte veko a položte ho na teplovzdorný povrch.
- Počkejte, až spotrebič vychladne.

POUŽITIE HALOGÉNOVEJ RÚRY


Sklenenú nádobu umiestnite do stojana a vyberte rošt (vysoký alebo nízky), ktorý chcete použiť. Vložte rošt do nádoby. Na rošt rozložte rovnomerne potraviny. Medzi potravinami a stenami nádoby musí zostať voľný priestor 2 až 3 cm, aby bola zaistená cirkulácia vzduchu. Nekladte potraviny na rošt vo vrstvách. Nádobu priklopte skleneným vekom s ovládacími gombíkmi. Pripojte sieťový kábel do elektrickej siete (zásuvky).

Nastavte teplotu a časovač. Teplota a doba varenia závisia od typu a tvaru potravín. Rúra dosiahne rýchlo nastavenej teploty. Systém regulácie teploty bude udržiavať nastavenú teplotu zapínaním a vypínaním halogénového vykurovacieho telesa. To je signalizované kontrolkou. Počas varenia často kontrolujte potraviny pohľadom do sklenenej nádoby. Ak je potrebné potraviny obrátiť v priebehu varenia, odpojte sieťový kábel a položte veko na teplovzdušný povrch. Po obrátení potravín vráťte veko na miesto a znova pripojte sieťový kábel. Po uplynutí doby varenia sa ozve zvuková signalizácia. Vypne sa výhrevné teleso a ventilátor. Odpojte sieťový kábel a položte veko na teplovzdušný povrch. Vyberte potraviny zo sklenenej nádoby, počkajte, kým nádoba nevychladne, očistite ju a uložte na vhodnom mieste.

Poznámka: Ak odpojíte sieťový kábel pred odobratím veka z nádoby, spínač v rukoväti automaticky vypne vyhrievacie teleso a ventilátor. Časovač je naďalej aktívny aj počas doby, kedy nie je rúra pripojená do elektrickej siete.

Poznámka: Pri zložení veka buďte opatrní, aby ste sa nespálili parou, ktorá uniká z nádoby.

LIKVIDÁCIA ODPADU

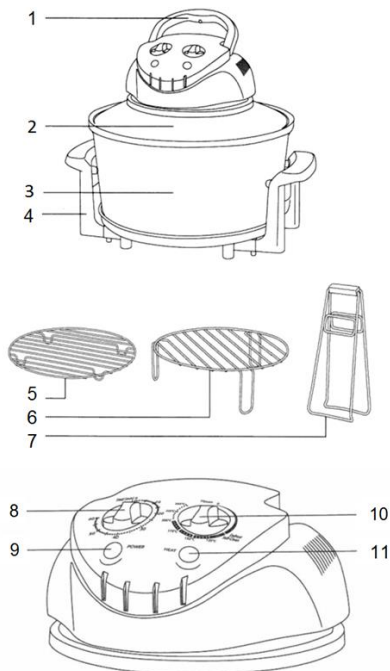
Symbol  na zariadení alebo na obale znamená, že tento produkt nesmie byť likvidovaný v domácom odpade. Musí byť likvidovaný podľa predpisov o recyklácii elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu pomáhate chrániť životné prostredie a zdravie ľudí. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii tohto produktu kontaktujte miestnu samosprávu, spoločnosť na likvidáciu odpadov alebo predajňu, kde ste výrobok zakúpili.

Záruka & servis

Ak potrebujete informácie, alebo ak máte problém, sa spojte so strediskom pre starostlivosť o zákazníkov Gorenje vo vašej krajine (číslo telefónu nájdete na záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine nenachádza stredisko pre starostlivosť o zákazníkov, navštívte miestneho predajcu Gorenje, alebo sa spojte servisné oddelenie spoločnosti Gorenje domáce potrebiče.

Len pre použitie v domácnosti!

PL



Piec halogenowy

1. Ruchoma rączka wyłącza piec po podniesieniu do góry.
2. Szklana pokrywa z pokrętłami regulacyjnymi, wentylatorem i grzałką halogenową
3. Szklane naczynie
4. Podpórka naczynia z uchwytami
5. Dolna kratka
6. Górna kratka
7. Zacisk
8. Pokrętło czasomierza, do 60 minut
9. Wskaźnik kontrolny zasilania
10. Pokrętło temperatury, od 0°C do 250°C
11. Wskaźnik kontrolny grzałki

CHARAKTERYSTYKA PIECA HALOGENOWEGO

Przeznaczenie pieca halogenowego może być różnorodne, w zależności od tego, czy chce się żywność rozmrażać, piec, grillować, dusić czy zapiekać.

Przyrządzanie żywności w piecu halogenowym może być trzy razy szybsze niż w piecu konwencjonalnym.

W porównaniu z piecem konwencjonalnym piec halogenowy zużywa mniej energii elektrycznej.

Piec halogenowy umożliwia przyrządzanie zdrowych posiłków z mniejszą ilością tłuszczu. Dzięki zainstalowanemu w piecu halogenowym wentylatorowi żywność jest przygotowywana równomiernie.

Łatwe i szybkie czyszczenie pieca halogenowego zapewnia automatyczna funkcja czyszczenia.

Konstrukcja pieca halogenowego pozwala na łatwy transport.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Upewnić się, że kabel zasilający nie zwisa z krawędzi stołu lub blatu roboczego.

Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, tak by w razie sytuacji awaryjnej urządzenie można było szybko i łatwo odłączyć.

Piec można ewentualnie podłączyć zgodnie z instrukcją instalacji elektrycznej do wyłącznika umożliwiającego natychmiastowe odłączenie urządzenia.

Podłączyć urządzenie do odpowiedniego, prawidłowo zainstalowanego, uzziemionego, jednofazowego gniazdka elektrycznego zasilanego prądem przemiennym 230 V/50 Hz.


OSTRZEŻENIE! URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIIONE! W przypadku nieprzestrzegania środków ostrożności producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała lub szkody materialne.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa, nie podłączać do urządzenia zewnętrznego czasomierza lub układu zdalnego sterowania.

Nie próbować wymieniać żarówki w piecu i nie pozwalać na to nikomu, chyba że jest to osoba upoważniona do tego przez serwis Gorenje. Jeśli żarówka pieca wymaga wymiany, proszę skontaktować się z punktem sprzedaży lub najbliższym punktem serwisowym Gorenje.

Nie próbować wymieniać żarówki w piecu i nie pozwalać na to nikomu, chyba że jest to osoba upoważniona do tego przez serwis Gorenje. Jeśli żarówka pieca wymaga wymiany, proszę skontaktować się z punktem sprzedaży lub najbliższym punktem serwisowym Gorenje.

Nie próbować wymieniać żarówki w piecu i nie pozwalać na to nikomu, chyba że jest to osoba upoważniona do tego przez serwis Gorenje. Jeśli żarówka pieca wymaga wymiany, proszę skontaktować się z punktem sprzedaży lub najbliższym punktem serwisowym Gorenje.

 **OSTRZEŻENIE!** W czasie używania urządzenia i jego elementy bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Chronić urządzenie przed dostępem dzieci w wieku poniżej 8 lat, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub też nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile będą one z niego korzystać pod nadzorem lub przekazane zostaną im stosowne instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Nadzorować dzieci korzystające z urządzenia i dopilnować, by się nim nie bawiły. Dzieciom nie powinno powierzać się czyszczenia lub konserwacji urządzenia, chyba że mają ponad 8 lat i robią to pod nadzorem.

Dopilnować, by urządzenie i kabel zasilający znajdowały się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

UWAGA: Nie stosować środków do czyszczenia piekarników, myjek parowych, środków czyszczących powodujących korozję lub o właściwościach ściernych, środków czyszczących zawierających wodorotlenek sodu i zmywaków z wełny stalowej.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

- Wyjąć piec halogenowy i wszystkie akcesoria z opakowania.
- Przepłukać i wysuszyć szklane naczynie. Następnie umieścić je na podpórce.
- Przykryć naczynie pokrywką i podłączyć ją do prądu przy pomocy kabla zasilającego.
- Ustawić temperaturę na 250°C a czasomierz na 5 minut. W ten sposób usunięte zostaną zapachy fabryczne.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawić się może na chwilę dym. Jest to normalne.
- Po upływie ustawionego przy pomocy czasomierza czasu przyrządzania potrawy urządzenie wygeneruje sygnał dźwiękowy. Grzałka i wentylator wyłączą się.
- Zdjąć pokrywkę i położyć ją na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Poczekać aż urządzenie ostygnie.

KORZYSTANIE Z PIECA HALOGENOWEGO

Postawić szklane naczynie na podpórce i wybrać, (górną czy dolną) kratkę, którą chce się użyć. Włożyć kratkę do naczynia.

Położyć żywność na kratce, rozkładając ją równomiernie. Dla zapewnienia cyrkulacji powietrza, pomiędzy żywnością a ściankami naczynia należy pozostawić 2-3 cm wolnej przestrzeni. Nie układać żywności na kratce warstwami. Przykryć naczynie szklaną pokrywką z pokrętłami regulacyjnymi. Podłączyć urządzenie kablem zasilającym do sieci elektrycznej (do gniazdka).

Ustawić temperaturę i czasomierz. Temperatura i czas przyrządzania zależą od rodzaju i kształtu żywności.

Piec szybko osiągnie ustawioną temperaturę. Układ sterowania temperaturą będzie utrzymywał ustawioną temperaturę poprzez naprzemienne włączanie i wyłączanie grzałki. Jest to sygnalizowane przy pomocy wskaźnika kontrolnego. W czasie przyrządzania często sprawdzać stan żywności poprzez szklane naczynie. Jeśli żywność musi być w czasie przyrządzania obracana, odłączyć kabel zasilający i odstawić pokrywkę na powierzchnię odporną na wysokie temperatury. Po przewróceniu żywności na drugą stronę pokrywkę z powrotem założyć, kabel zasilający i ponownie podłączyć. Po upływie czasu przyrządzania urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy. Grzałka i wentylator wyłączają się. Odłączyć kabel zasilający, a pokrywkę odstawić na powierzchnię odporną na wysokie temperatury. Wyjąć żywność ze szklanego naczynia, poczekać aż ostygnie, wyczyścić je i odstawić w odpowiednie miejsce.

Uwaga:

Jeśli przed zdjęciem pokrywki z naczynia kabel zasilający nie zostanie odłączony, umieszczony w ręczce wyłącznik automatycznie wyłączy grzałkę i wentylator. Czasomierz pozostaje aktywny nawet po odłączeniu pieca z sieci elektrycznej.

Uwaga:

Przy zdejmowaniu pokrywki uważać, by nie poparzyć się parą z naczynia.

RÓŻNE SPOSOBY PRZYRZĄDZANIA ŻYWNÓŚCI W PIECU HALOGENOWYM

Pieczenie mięsa

Umieścić podpórkę kratki w naczyniu. Położyć mięso na kratce i dodać tyle wody, by zakryć spód. Czas przyrządzania zależy od wielkości kawałka mięsa i żądanego poziomu wypieczenia.

Przyrządzanie mięsa w panierce

Obtoczyć kawałki mięsa z kurczaka w mące, a następnie w jajkach i na koniec w panierce. Następnie szybko zamoczyć kawałki w oleju do smażenia. Pozwolić, by nadmiar oleju spłynął. Umieścić kratkę w naczyniu i położyć mięso na kratce.

Przysmażanie ziemniaków

Piec halogenowy można wykorzystać do przysmażenia ziemniaków. Będą tak smaczne jak z frytkownicy, jednak o wiele zdrowsze, ponieważ zostaną przygotowane z mniejszą ilością tłuszczu. Zamoczyć ziemniaki na krótko w

oleju do smażenia. Pozwolić, by nadmiar oleju spłynął. Umieścić kratkę w naczyniu i rozmieścić ziemniaki równomiernie na kratce.

Pieczenie ciast, chleba i ciastek

Umieścić dolną kratkę w naczyniu. Włożyć ciasto do okrągłej brytfanny. Postawić brytfannę na kratce. Dla zapewnienia cyrkulacji powietrza, pomiędzy brytfanną a ściankami naczynia pozostawić ok. 2-3 cm wolnej przestrzeni. Nakryć ciasto folią aluminiową. Dopilnować, by folia przykrywała krawędzie brytfanny. Zanim ciasto całkowicie upiecze się, zdjąć folię, tak by upiekła się także skórka.

Pieczenie ciast, chleba i ciastek w piecu halogenowym jest szybsze. Dlatego też sprawdzać ciasto w czasie pieczenia i odpowiednio dostosować czas i temperaturę pieczenia.

Obsmażanie/przymienianie mięsa

Umieścić kratkę w naczyniu, a na kratce położyć mięso. W połowie procesu przymieniania przewrócić grubsze kawałki na drugą stronę. Podobnie jak w przypadku pieczenia, czas przyrządzania zależy od wielkości kawałka mięsa i żądanego poziomu wypieczenia.

Podsmażanie/gotowanie warzyw na parze

Do głównego dania można podać podsmażane/gotowane na parze warzywa. Zrobić worek z folii aluminiowej. Umieścić w nim warzywa dodając kilka kropli wody. Dla poprawy aromatu dolożyć do smaku ziół i przypraw. Zamknąć worek i położyć go na dnie szklanego naczynia. Dodać filiżankę wody. W czasie przyrządzania warzyw, na kratce można przygotowywać główne danie.

Przyrządzanie ryb

Ryby piecze się w ten sam sposób. Umieścić rybę w worku z folii aluminiowej, dodać trochę wody, soku z cytryny, ziół i przypraw oraz opcjonalnie warzyw. Ryba upiecze się w wydzielonym przez siebie soku.

Dopiekanie

Przy pomocy pieca halogenowego można łatwo i szybko dopieć chleb lub bułki. Umieścić kratkę w naczyniu, a na niej położyć chleb lub bułki. Podpieczone pieczywo będzie miało chrupiącą skórkę i miękką ośrodkę (środek).

Rozmrażanie

W piecu halogenowym żywność rozmraża się równomierniej niż w kuchence mikrofalowej.

Ustawić pokrętkę temperatury w pozycji rozmrażania, wybrać żądany czas i regularnie co 5 do 10 minut sprawdzać proces rozmrażania. Przy rozmrażaniu zamrożonych gotowych dań odjąć od temperatury podanej w instrukcji na opakowaniu 20°C i rozmrażać tylko przez 30-50% czasu podgrzewania, ponieważ instrukcja na opakowaniu dotyczy zazwyczaj podgrzewania w tradycyjnym piekarniku.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZANIA ŻYWNOSCI W PIECU HALOGENOWYM

Przed umieszczeniem żywności na kratce można ją spryskać olejem. W ten sposób żywność nie będzie przywierać do kratki.


Zawsze rozmieszczać żywność w taki sposób na kratce, by możliwa była swobodna cyrkulacja powietrza, ponieważ jest to jedyny sposób na to, by żywność została przyrządzona równomiernie.

W czasie przyrządzania równomiernie sprawdzać postępy w szklanym naczyniu.

USUWANIE USTEREK

Jeśli przewód zasilający lub urządzenie ulegnie uszkodzeniu to powinno być ono naprawione przez specjalistyczny punkt serwisowy.

ZŁOMOWANIE ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanymi sprzętem elektrycznym i elektronicznym.

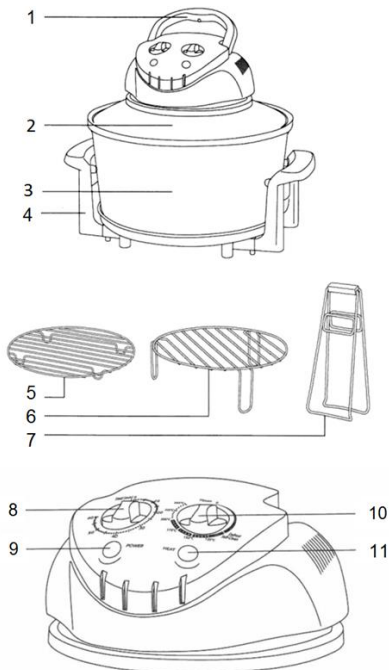
Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Gwarancja i serwis naprawczy

W celu uzyskania informacji lub w razie problemów z urządzeniem, zwrócić się do centrum pomocy użytkownikom Gorenja w danym państwie (numer telefonu znajduje się na międzynarodowej karcie gwarancyjnej). Jeżeli w danym kraju nie ma takiego centrum, należy zwrócić się do lokalnego sprzedawcy Gorenja lub Działu małych urządzeń AGD.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

HU



Halogén sütő

1. A sütő a levehető fogantyú felemelésével kapcsolható ki.
2. Üveg fedél vezérlő gombokkal, ventilátorral és halogén égővel
3. Üveg edény
4. Edénytartó állvány fogantyúkkal
5. Alacsony rács
6. Magas rács
7. Csipesz
8. Időtartam beállítása gomb – maximum 60 perc
9. Bekapcsolva jelfény
10. Hőfok-szabályozó gomb (0 °C – 250 °C)
11. Az égő működésben jelfény

A HALOGEN SÜTŐ JELLEMZŐI

A halogén sütő sokféle módon használható attól függően, hogy az ételt kiolvasztani, egészben sütni, grillezni, párolni vagy sütni szeretnénk. Halogén sütőben történő ételkészítés időtartama akár egyharmada is lehet a hagyományos sütőben való ételkészítésnek.

A halogén sütő kevesebb energiát fogyaszt, mint a hagyományos sütő.

A halogén sütő egészséges ételkészítési módot tesz lehetővé, kevés zsír felhasználásával.

A halogén sütőben elhelyezett ventilátor gondoskodik arról, hogy az ételek egyenletesen átsüljenek.

A halogén sütő automatikus tisztítás funkcióval is rendelkezik, ami könnyű és gyors tisztítást tesz lehetővé.

A halogén sütő kialakítása könnyű szállítást tesz lehetővé.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Ügyeljen rá, hogy a csatlakozó kábel ne lógjon az asztal vagy a munkalap széle fölött.

A konnektornak könnyen hozzáférhető helyen kell lennie, hogy a készüléket vészhelyzetben gyorsan és könnyen ki lehessen kapcsolni. Vagy, a sütőt lehetséges az elektromos huzalozásra vonatkozó utasításoknak megfelelően egy megszakítón keresztül is csatlakoztatni, ami lehetővé teszi a készülék azonnali kikapcsolását.

A készüléket egy megfelelően felszerelt, földelt, egyfázisú, 230 V / 50 Hz váltóáramú

konnektorba csatlakoztassa. **FIGYELEM!** A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI SZÜKSÉGES! A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági utasítások be nem tartásából eredő sérülésekért vagy károkért.

A veszélyek elkerülése érdekében ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőre vagy távirányítóra.

Ne próbálja kicserélni az izzót a sütőben és ne engedje ezt más személynek sem, kivéve, ha az a Gorenje márkaszerviz részéről arra felhatalmazott szerelő. Ha a sütő izzójának cseréje válik szükségessé, vegye fel a kapcsolatot az értékesítővel vagy a legközelebbi Gorenje márkaszervizzel.



FIGYELMEZTETÉS! Használat közben a készülék és annak részei felforrósodhatnak. Ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa a 8 év alatti gyerekeket távol a készüléktől – kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt vannak.

A készüléket akkor használhatják 8 évnél idősebb gyerekek, illetve csökken fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, valamint olyan személyek, akik nem rendelkeznek a készülék használatához szükséges tudással és tapasztalattal, ha felügyeletük biztosított, illetve ha megfelelő tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és tudatában vannak az ezzel járó esetleges veszélyeknek. Felügyelje a gyerekeket a készülék használatát során és ügyeljen rá, hogy ne játsszanak vele. Gyerekek nem vezethetnek a készülékben semmiféle tisztítási vagy karbantartási feladatokat, kivéve, ha 8 évnél idősebbek és felügyeletük biztosított.

Ügyeljen rá, hogy a készülékhez és a csatlakozó kábelhez ne férhessenek hozzá 8 évnél fiatalabb gyerekek.

FIGYELEM: Ne használjon sütő tisztítókat, gőztisztítókat, maró vagy súroló hatású, illetve nátrium-hidroxidot tartalmazó tisztítószeret, valamint fémszivacsot.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TIPPEK A

HALOGÉN SÜTŐHÖZ

Mielőtt az ételt a rácsra helyezné, fújja be a rácsot olajspray-vel. Így az étel nem fog ráragadni.

Az ételeket mindig úgy helyezze el a rácson, hogy a levegő szabadon keringhessen, mert az ételek csak így fognak egyenletesen átsülni.

Az ételkészítés során rendszeresen ellenőrizze az étel állapotát az üvegedényben.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- Csomagolja ki a halogén sütőt és valamennyi tartozékát.
- Öblítse ki vízzel az üvegedényt, majd szárítsa meg. Ezután helyezze az állványra.
- Helyezze a fedelet az edényre és csatlakoztassa a kábelt.
- Állítsa a hőfokot 250 °C-ra, az időtartamot pedig 5 percre. Így távolíthatók el a gyári szagok.
- A készülék első alkalommal történő bekapcsolásakor egy időre füst jelenhet meg, ami természetes jelenség.
- Ha a beállított ételkészítési idő eltelt, sípolás lesz hallható. Az égő és a ventilátor kikapcsol.
- Vegye le a fedelet és helyezze hűvös felületre.
- Várja meg, amíg a készülék lehűl.

A HALOGÉN SÜTŐ HASZNÁLATA

Helyezze az üvegedényt az állványra és válassza ki a használni kívánt rácsot (magas vagy alacsony). Tegye a rácsot az edénybe. Helyezze el az ételt a rácson, egyenletesen elosztva. Az étel és az edény fala között legalább 2-3 cm távolság kell hogy legyen, a levegő szabad keringése érdekében. Ne helyezze az ételt több rétegben a rácsra. Fedje le az edényt a vezérlő gombokkal ellátott fedéllel.

Csatlakoztassa a villásdugót a konnektorba. Állítsa be a hőfokot és az időtartamot. Ezek függnek az étel típusától és formájától is.

A sütő gyorsan eléri a beállított hőfokot. A hőfokszabályozó rendszer a halogén égő be- és kikapcsolásával tartja fenn a beállított hőmérsékletet. Ez a jelfény segítségével figyelhető meg. Az ételkészítés során ellenőrizze gyakran az ételt az üveg fedélen keresztül. Ha az ételkészítés során az ételt meg kell fordítani, húzza ki a csatlakozó kábelt a konnektorból, majd helyezze a fedelet hőálló felületre. Az étel megfordítását követően tegye vissza a fedelet és csatlakoztassa újra a kábelt a konnektorba. Ha az ételkészítés időtartama eltelt, a készülék hangjelzést ad. Az égő és a ventilátor ekkor kikapcsol. Húzza ki a csatlakozó kábelt és helyezze a fedelet hőálló felületre. Vegye ki az ételt az üvegedényből, várja meg, amíg az edényt lehűl, majd tárolja megfelelő helyen.

Megjegyzés:

Ha a fedő levétele előtt a csatlakozó kábel nem kerül kihúzásra, a fogantyún található kapcsoló automatikusan kikapcsolja az égőt és a ventilátort. Az időtartam beállítása akkor is aktív marad, ha a sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózatra.

Megjegyzés:

A fedél levételekor legyen elővigyázatos, hogy az edényből kiáramló gőz ne okozzon égési sérülést.

KÜLÖNFÉLE ÉTELKÉSZÍTÉSI

MÓDOK A HALOGÉN SÜTŐBEN

Hús sütése egészben

Helyezze a rács-tartót az edénybe. Tegye a húst a rácsra és töltsön az edénybe annyi vizet, hogy ellepje az alját. Az ételkészítés időtartama függ a hús méretétől és a kívánt átsültségi foktól is.

Rántott hús sütése

Forgassa meg a csirkehúst lisztben, tojásban, majd zsemlemorzsában. Merítse olajba a húsokat, majd hagyja lecsepegni a felesleget olaját róluk. Helyezze a rácsot az edénybe, majd tegye a húst a rácsra.

Sültburgonya készítése

A halogén sütőt sültburgonya készítésére is használhatja. Ugyanolyan ízletes lesz, mintha

fritőzben készült volna, de annál sokkal egészségesebb, mert kevesebb zsiradékban készül. Merítse olajba a burgonya-szeleteket, majd csöpögtesse le róluk a fölösleges olajat. Helyezze a rácsot az edénybe és ossza el egyenletesen a burgonyaszeleteket a rácsra.

Torták, kenyerek, sütemények sütése

Tegye az alacsony rácsot az edénybe. Helyezze a tésztát egy kerek sütőtálba. Tegye a sütőtálat a rácsra. Ügyeljen rá, hogy a levegő szabad keringése érdekében legalább 2-3 cm rés legyen a sütőtál és az edény fala között. Fedje le a tésztát alufóliával. Ügyeljen rá, hogy a fólia az edény széle alá legyen hajtvva. Mielőtt a tészta teljesen elkészülne, távolítsa el a fóliát és pirítsa meg a tészta tetejét.

A torták, a kenyerek és a sütemények gyorsabban elkészíthetők halogén sütőben. A sütés folyamata során ellenőrizze rendszeresen a tésztát és ha szükséges, változtasson a sütés időtartamán és a hőmérsékleten.

Hús sütése / pirítása

Helyezze a rácsot az edénybe és tegye rá a húst. Az ételkészítés időtartamának felénél fordítsa meg a nagyobb darab húsokat. Csakúgy mint a húsok egészbe történő sütésénél, a sütés időtartama függ a húsdarabok méretétől és a kívánt átsültségi foktól is.

Zöldségek párolása

A főtételek mellé készíthet párolt zöldségeket. Alufóliából készítsen egy zacskót. Helyezze be a zöldségeket és öntsön rájuk néhány csepp vizet. Fűszerezze ízlés szerint. Zárja le a zacskót és helyezze az üvegedény aljára. Töltsön bele egy csésze vizet. Amíg a zöldségek párolódnak, megsütheti a főtélt a rácsra.

Hal párolása

A hal ugyanilyen módon párolható. Tegye a halat egy alufólia zacskóba, adjon hozzá vizet, citromlét, fűszereket és – opcionálisan – zöldségeket. A hal a belőle kisült szaftban készül el.

Melegítés


A halogén sütő kenyér vagy zsemle gyors melegítésére is használható. Helyezze a rácsot az edénybe és tegye rá a kenyeret vagy a zsemleket. Az így felmelegített kenyér kívül ropogós, míg belül puha lesz.

Kiolvasztás

A halogén sütőben az fagyasztott ételek egyenletesebben olvaszthatók ki, mint egy mikrohullámú sütőben. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot kiolvasztás pozícióba, válassza ki a kívánt időtartamot, majd ellenőrizze 5-10 percenként a kiolvasztás folyamatát.

Gyorsfagyasztott készülékek kiolvasztásakor vonjon le 20 °C-ot az utasításban jelzett hőfokból, és az ott jelzett időtartam 30 - 50 %-át állítsa be, mivel az utasításban foglaltak általában hagyományos sütőben való kiolvasztásra vonatkoznak.

HULLADÉKHASZNOSÍTÁS

A készüléken vagy annak csomagolásán látható  szimbólum azt jelzi, hogy a terméket tilos háztartási hulladékként kezelni. Ehelyett az elektronikus és elektronikus készülékek újrahasznosítási gyűjtőhelyén kell leadni.

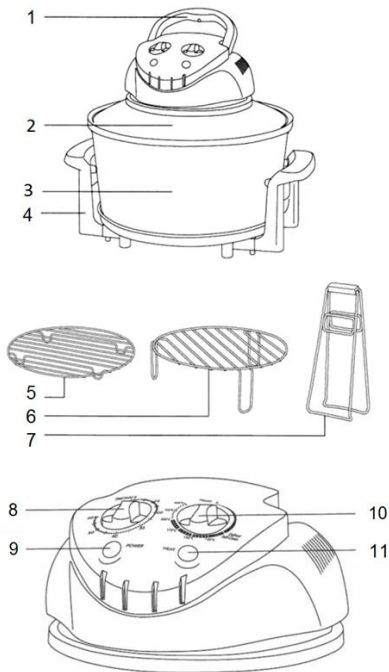
A termék helyes ártalmatlanításával segíti a környezet és az emberi egészség védelmét, ami a termék nem megfelelő ártalmatlanítása révén egyébiránt károsodhatna. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további részletes információkért forduljon a helyi hivatalos szervekhez, a háztartási hulladékot ártalmatlanító szolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Csak személyes felhasználásra!

A GORENJE SOK OROMOT KIVAN A KESZULEK HASZNALATAHOZ

A modositás jogat fenntartjuk!

BG



Халогенна фурна

1. Подвижната дръжка изключва уреда при повдигане.
2. Стъклен капак с контролни бутони, вентилатор и халогенен нагревател
3. Стъклен съд
4. Подложка за съда с дръжки
5. Ниска решетка
6. Висока решетка
7. Щипка
8. Копче за таймера, до 60 минути
9. Светлинен индикатор за включване на уреда
10. Копче за регулиране на температурата, от 0°C до 250°C
11. Светлинен индикатор за работа на нагревателя

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА

Халогенната фурна може да се използва по най-разнообразни начини в зависимост от това дали искате да размразявате, печете, пригответе на грил или задушавате храната си.

Готвенето в халогенна фурна може да отнеме до една трета по-малко време отколкото при обикновената фурна.

Халогенната фурна изразходва по-малко електроенергия от обикновената фурна.

Халогенната фурна ви позволява да пригответе здравословни ястия с малко мазнина.

Благодарение на вентилатора в халогенната фурна храната се готвя равномерно.

Тази халогенна фурна има функция за автоматично почистване за бързо и лесно почистване.

Дизайнът на уреда осигурява лесно транспортиране.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Уверете се, че хранаваният кабел не виси от ръба на масата или работния плот.

Контактът на електрическата мрежа трябва да е леснодостъпен с оглед на бързото и лесно прекъсване на хранаването в случай на опасност. Или фурната може да се свърже в съответствие с инструкциите за електрическо свързване към прекъсвач, чрез който хранаването се прекъсва незабавно.

Свържете уреда към правилно монтиран заземен еднофазен контакт с променлив ток 230 V / 50 Hz. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА Е ЗАЗЕМЕН!** Производителят не носи отговорност за наранявания или щети, ако не са съблюдавани тези мерки за безопасност.

За да избегнете опасност, не включвайте уреда към външен таймер или система за дистанционно управление.

Не се опитвайте за смените крушката във фурната и не позволявайте на друго лице да прави това, освен ако не е упълномощено от сервизен център на Gorenje. Ако крушката се нуждае от смяна, консултирайте се с търговеца, от който сте закупили уреда, или с най-близкия сервизен център на Gorenje.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Уредът и неговите части се нагорещават по време на ползването му. Не докосвайте горещите повърхности. Дръжте деца под 8-годишна възраст далеч от уреда освен ако не са под постоянно наблюдение.

Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с недостатъчно опит и познания за работа с уреда само ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба и са наясно с евентуалните опасности. Дръжте децата под наблюдение, докато ползват уреда, и не им

позволявайте да си играят с него. Деца не трябва да почистват или поддържат уреда освен ако са на възраст над 8 години и са наблюдавани от възрастен. Уверете се, че уредът и хранаваният кабел са недостъпни за деца, които са на възраст под 8 години.

ВНИМАНИЕ: Не използвайте почистващи препарати за фурна, парочистачки, корозивни или абразивни почистващи препарати и препарати, съдържащи натриев хидроксид или гъбички с покритие от стоманена вълна.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ В ХАЛОГЕННА ФУРНА

Преди да поставите храната върху решетката можете да я напръскате леко със спрей олио. По този начин храната няма да залепне върху решетката.

Винаги разпределяйте храната върху решетката така, че да осигури свободна циркулация на въздуха, тъй като това е единственият начин храната да се готви равномерно.

По време на готвене редовно проверявайте напредъка на процеса в стъкления съд.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Извадете халогенната фурна и всички аксесоари от опаковката.
- Изплакнете стъкления съд с вода и го подсушете. След това го поставете на подложката.
- Поставете капака върху съда и свържете хранавания кабел.
- Задайте температурата на 250°C и таймера на 5 минути. По този начин ще премахнете всички фабрични мризми.
- Когато уредът се включи за първи път, може да се появи дим за кратко. Това е нормално.
- Когато времето за готвене, зададено с таймера, изтече, ще прозвучи кратък звуков сигнал. Нагревателят и вентилаторът ще се изключат.
- Свалете капака и го поставете върху топлоустойчивата повърхност.
- Изчакайте уреда да се охлади.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА

Поставете стъкления съд върху подложката и изберете решетката (висока или ниска), която искате да ползвате. Поставете решетката в съда.

Поставете храната върху решетката, като я разпределите равномерно. Трябва да има разстояние от 2-3 сантиметра между храната и стените на съда, за да се осигури циркулация на въздуха. Не поставяйте храната върху решетката на пластове. Покрийте съда със стъкления капак с контролните бутони. Свържете захранващия кабел към електрическата мрежа (контакт). Настройте температурата и таймера. Температурата и времето за готвене зависи от вида и формата на храната. Фурната бързо ще достигне зададената температура. Системата за контрол на температурата ще поддържа зададената температура, като включва и изключва халогения нагревател. Това може да се наблюдава чрез светлинния индикатор. По време на готвене често проверявайте храната през стъкления съд. Ако трябва да обърнете храната по време на готвене, прекъснете захранването и поставете капака върху устойчива на висока температура повърхност. След като обърнете храната, върнете обратно капака и свържете захранващия кабел.

Когато времето за готвене изтече, ще прозвучи кратък звуков сигнал. Нагревателят и вентилаторът ще се изключат. Изключете захранващия кабел от контакта и поставете капака върху устойчива на висока температура повърхност. Извадете храната от стъкления съд, изчакайте купата да се охлади, почистете я и я приберете на подходящо място.

Забележка:

Ако захранващият кабел не е изключен от мрежата преди да повдигнете капака от съда, прекъсвач в дръжката автоматично ще изключи нагревателя и вентилатора. Таймерът остава активен дори и когато фурната не е включена към електрическата мрежа.

Забележка:

Когато повдигате капака, внимавайте да не се изгорите от излизащата от съда пара.

РАЗЛИЧНИ НАЧИНИ НА ГОТВЕНЕ В ХАЛОГЕННА ФУРНА

Печене на месо

Поставете подложката на решетката в съда. Поставете месото върху решетката и добавете вода докато се покрие дъното. Времето за приготвяне зависи от размера на парчето месо и желаното ниво на готовност на месото.

Паниране на месо с галета

Оваляйте парчета пилешко месо в брашно, после в яйце и накрая в галета. След това бързо потопете парчетата месо в мазнина за пържене. Оставете излишната мазнина да се оттече. Поставете решетката в съда и месото върху решетката.

Пържене на картофи

Можете да използвате халогенната фурна за пържене на картофи. Те ще са толкова вкусни, колкото и от фритюрник, но ще са много по-здравословни, тъй като ще се приготвят с по-малко мазнина. Потопете картофите за кратко в мазнина за пържене. Оставете излишната мазнина да се оттече. Поставете решетката в съда и разпределете картофите равномерно върху решетката.

Печене на кейкове, хляб и бисквити

Поставете ниската решетка в съда. Поставете тестото в кръгла тава за печене. Поставете тавата върху решетката. Трябва да има разстояние от 2-3 сантиметра между тавата и стените на стъкления съд, за да се осигури циркулация на въздуха. Покрийте тестото с алуминиево фолио. Уверете се, че фолиото е прегънато над ръба на тавата. Преди тестото да стане напълно готово, отстранете фолиото, за да се изпече и коричката. Печенето на кейкове, хляб и бисквити в халогенна фурна е по-бързо. Затова проверявайте тестото по време на процеса на готвене и регулирайте времето и температурата на готвене в съответствие с неговата готовност.

Запържване на месо до образуване на кафява коричка

Поставете решетката в съда и месото върху решетката. По средата на процеса на образуване на кафява коричка обърнете по-

дебелите парчета месо. Както при печенето времето за приготвяне зависи от размера на парчето месо и желаното ниво на готовност на месото.

Сотиране/приготвяне на зеленчуци на пара

С основното ястие може да сервирайте сотирани или пригответе на пара зеленчуци. Направете плик от алуминиевото фолио. Поставете зеленчуците в плика и добавете няколко капки вода. Добавете билки и подправки на вкус за повече аромат. Затворете плика и го поставете на дъното на стъкления съд. Добавете чаша вода. Докато зеленчуците се приготвят на пара, можете да сготвите основното ястие.

Приготвяне на риба

Рибата може да бъде приготвена по същия начин. Поставете рибата в плик от алуминиево фолио и добавете малко вода, лимонов сок, билки и подправки, и - по желание - зеленчуци. Рибата ще се сготви в сосовете, които отделя.

Претопляне

Халогенната фурна може да се използва и за бързо и лесно претопляне на хляб или кифлички. Поставете решетката в съда и поставете хляба или кифличките върху решетката. Печеният хляб ще има хрупкава коричка и мека средина (център).

Размразяване


В халогенна фурна храната се размразява равномерно отколкото в микровълнова фурна. Завъртете копчето за регулиране на температурата в позиция за размразяване, изберете желаното време и проверявайте процеса на размразяване на всеки 5 до 10 минути.

Когато претопляте замразени готови храни, извадете 20°C от температурата, посочена в инструкциите върху опаковката и използвайте само 30 до 50% от времето за претопляне, тъй като инструкциите върху опаковката обикновено се отнасят за претопляне в обикновена фурна.

СЕРВИЗ

Ако имате проблем обърнете се към оторизиран сервиз на Gorenje.

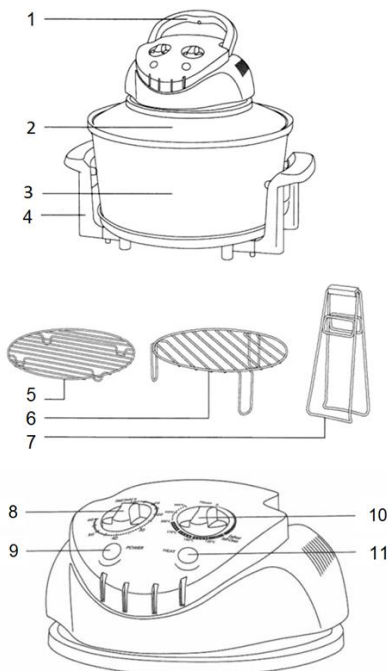
ПРИ БРАКУВАНЕ НА УРЕДА

Символът на продукта  означава че той не може да бъде третиран като обикновен домакински отпадък. Уредът трябва да бъде занесен на специалните площадки за обработване на отпадъци от Електрическо и Електронно оборудване. По този начин вие давате своя принос за правилното рециклиране на продукта и намаляване на вероятността от замърсяване на околната среда и нейното негативно въздействие на човешкото здраве. За повече информация се обърнете към магазина от който е направена покупката, сервиза или местната управа.

GORENJE VI POZELAVA PRIYATNI CHASOVE S IZPOLZVANETO NA UREDITE.

Запазваме си правата за извършване на модификации

RU



ГАЛОГЕНОВАЯ ПЕЧЬ

1. Складная ручка с предохранителем

2. Стеклопанель с ручками управления, вентилятором и галогеновым нагревателем
3. Стеклопанель
4. Подставка с ручками
5. Низкая решетка
6. Высокая решетка
7. Щипцы
8. Таймер на 60 минут
9. Индикатор питания
10. Термостат от 0° до 250°С
11. Индикатор работы нагревательного элемента

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

Галогеновую печь можно использовать для различных способов приготовления, таких как запекание, приготовление на гриле, тушение, размораживание.

Приготовление занимает на треть меньше времени по сравнению с обычной духовкой.

Галогеновая печь потребляет меньше энергии, чем обычная духовка.

Галогеновая печь позволяет готовить здоровую пищу с использованием минимального количества жира.

Циркуляция горячего воздуха обеспечивает равномерный нагрев пищи.

Функция самоочистки обеспечивает простую и быструю очистку.

Компактный размер позволяет брать галогеновую печь с собой в поездки.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Следите, чтобы присоединительный кабель не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.

Обеспечьте свободный доступ к стенной розетке, чтобы в случае необходимости прибор можно было быстро и просто выключить. Прибор также в соответствии с требованиями к электросети можно подключить к выключателю, который позволяет быстро отключить электропитание.

Подключите прибор к соответствующей установленной заземленной однофазной розетке переменного тока 230 В / 50 Гц.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН! В случае несоблюдения данных указаний гарантия аннулируется. Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

Не производите замену лампы в печи самостоятельно и не разрешайте делать этого другим лицам, кроме специалистов авторизованного сервисного центра Gorenje. Если лампа перегорела, обратитесь в торговую организацию или в авторизованный сервисный центр.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибора его корпус и крышка нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Дети младше восьми лет не должны задерживаться вблизи прибора или должны находиться под постоянным присмотром.

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром. Не позволяйте детям играть с прибором! Очищать и осуществлять обслуживание прибора могут дети старше восьми лет и только под присмотром! Обеспечьте, чтобы присоединительный кабель и сам прибор не были доступны детям младше восьми лет.

ВНИМАНИЕ! Для очистки печи запрещается использовать средства для очистки духовок, пароочистители, агрессивные и абразивные чистящие средства, содержащие гидроксид натрия, и металлические губки.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

Перед тем как положить продукты на решетку, сбрызните ее маслом, чтобы продукты не пригорали.

Распределяйте продукты на решетке таким образом, чтобы воздух в чаше мог свободно циркулировать и продукты готовились равномерно.

Регулярно проверяйте готовность блюда, следя за ним через стекло чаши.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием снимите с прибора все упаковочные материалы и извлеките из него все принадлежности.
- Сполосните стеклянную чашу под горячей проточной водой, дайте высохнуть и установите на подставку.
- Накройте чашу крышкой и вставьте вилку присоединительного кабеля в розетку.
- Чтобы избавиться от возможного запаха нового прибора, установите термостатом температуру 250°C и задайте время 5 минут.
- При первом включении возможно появление легкого дыма. Это нормальное явление.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, нагреватель и вентилятор отключатся.
- Снимите крышку и поставьте ее на термостойкую поверхность.
- Дайте печи полностью остыть.

РАБОТА ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

Установите стеклянную чашу на подставку. Выберите решетку, которую хотите использовать, и поставьте в чашу. Равномерно разместите продукты на решетке. Между продуктами и стенками печи должно остаться расстояние 2-3 сантиметра, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Не размещайте продукты слоями. Накройте чашу крышкой с блоком управления. Вставьте вилку присоединительного кабеля в розетку.

Чтобы включить печь, установите термостат и таймер. Время и температура приготовления зависит от вида и размера продукта. Скоро печь разогреется до заданной температуры. Термостат будет поддерживать установленную температуру, включая и выключая нагреватель, на что указывает включение и выключение индикатора. Регулярно проверяйте готовность блюда, следя за ним через стекло чаши. При необходимости переворачивайте или перемешивайте продукты. Для этого отключите прибор от электросети, снимите крышку и поставьте ее на термостойкую поверхность. Перемешайте или переверните продукты. Закройте крышку и подключите прибор к электросети.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, нагреватель и вентилятор отключатся. Извлеките вилку

присоединительного кабеля из розетки, снимите крышку и поставьте ее на термостойкую поверхность. Извлеките продукты из чаши. Дайте печи остыть, очистите ее и уберите.

Примечание

Если не извлечь вилку присоединительного кабеля из розетки и поднять крышку, срабатывает предохранитель, и вентилятор с нагревателем отключатся. Таймер продолжает работать, даже если прибор отключен от электросети.

Предупреждение

Будьте аккуратны, снимая крышку, чтобы не обжечься паром.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

Жарка

Поставьте решетку в чашу. Положите мясо на решетку и добавьте в чашу воду, чтобы она немного покрыла дно. Время приготовления зависит от размера куска мяса и степени прожарки.

Мясо в панировке

Обваляйте порционные куски мяса в муке, затем в яйцах, затем в панировочных сухарях и в конце быстро окуните в растительное масло. Дайте маслу стечь. Поставьте решетку в чашу и выложите на нее мясо.

Картофель фри

В галогеновой печи можно приготовить картофель фри, который будет таким же вкусным, как если бы его приготовили во фритюре, но это будет здоровая пища, так как готовится с меньшим количеством масла. Опустите ненадолго нарезанный картофель в растительное масло, затем дайте маслу стечь. Поставьте решетку в чашу и равномерно разложите на ней картофель.

Выпечка

Поставьте в чашу низкую решетку. Положите тесто в круглую форму для выпечки и установите форму на решетку. Между формой и стенками печи должно остаться расстояние 2-3 сантиметра, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Тесто можно накрыть алюминиевой фольгой. Убедитесь, что фольга надежно закрывает форму по бокам. Снимите фольгу в конце приготовления, чтобы тесто подрумянилось.

В галогеновой печи торты, хлеб и печенье выпекаются быстрее, чем в обычной духовке, поэтому регулярно проверяйте выпечку и

соответствующе регулируйте время и температуру выпечки.

Мясо на гриле

Поставьте решетку в чашу и выложите на нее мясо. В середине приготовления переверните более толстые куски мяса. Как и при жарке, время приготовления зависит от размера куска мяса и степени прожарки.

Тушение овощей

Одновременно с приготовлением основного блюда можно приготовить тушеные овощи. Сделайте пакет из фольги. Положите в него овощи и добавьте несколько капель воды. Для более насыщенного вкуса добавьте к овощам травы и специи. Закройте пакет и положите на дно чаши. Влейте чашку воды. Основное блюдо в это время готовится на решетке.

Рыба

Рыбу также можно готовить таким способом. Положите рыбу в пакет из фольги, добавьте немного воды, лимонного сока, зелень, специи и овощи по вкусу. Рыба будет тушиться в собственном соку.

Подогрев

В галогеновой печи можно быстро разогреть хлеб и булочки. Поставьте решетку в чашу и выложите на нее хлеб или булочки. Подогретый хлеб приобретет хрустящую корочку, а внутри будет мягким.


Размораживание продуктов

В галогеновой печи продукты размораживаются более равномерно, чем в микроволновой печи. Установите термостат в положение «Размораживание», установите время и регулярно проверяйте состояние продукта каждые 5-10 минут. При приготовлении замороженных полуфабрикатов установите температуру на 20°C ниже и время на 30-50% меньше, чем указано производителем замороженных полуфабрикатов для обычной духовки.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ

Утюг оснащен предохранителем, который предотвращает перегрев прибора.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО ПРИБОРА

Символ  на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема

электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Гарантия и обслуживание

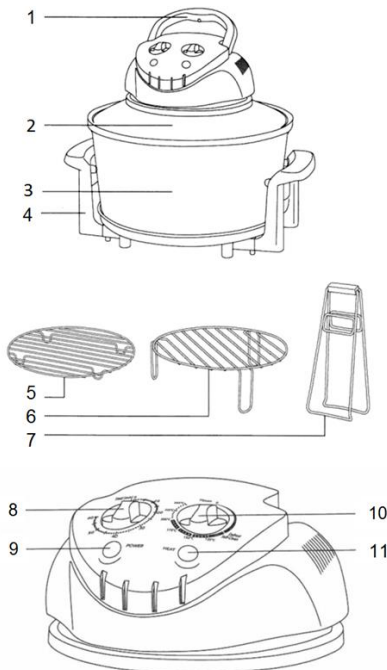
Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию Gorenje или в отдел поддержки покупателей компании Gorenje Domestic Appliances. д Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров размещены в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне. ы

Только для домашнего использования!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!

**GORENJE
ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ
ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ
УДОВОЛЬСТВИЕ!**

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!



Halogenová trouba

1. Zvednutím pohyblivého madla se trouba vypne.
2. Skleněné víko s ovládacími knoflíky, ventilátorem a halogenovým topným tělesem
3. Skleněná nádoba
4. Stojan s rukojeťmi
5. Nízký rošt
6. Vysoký rošt
7. Kleště
8. Časovač, až 60 minut
9. Světelná kontrolka zapnutí
10. Regulátor teploty, 0 °C až 250 °C
11. Světelná kontrolka spínání topného tělesa

CHARAKTERISTIKA HALOGENOVÉ TROUBY

Halogenovou troubu lze používat různými způsoby podle toho, zda chcete svůj pokrm rozmrazit, péci, grilovat, dusit nebo upéci. Příprava v halogenové troubě může být až o třetinu doby rychlejší než v tradiční troubě. Halogenová trouba spotřebuje méně energie než tradiční trouba.

Halogenová trouba umožňuje připravovat zdravé pokrmy s minimálním množstvím tuku.

Ventilátor v této halogenové troubě zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu.

Tato halogenová trouba má funkci automatického čištění pro snadné a rychlé čištění.

Konstrukce halogenové trouby umožňuje snadnou přepravu.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo pracovní desky.

Zásuvka by měla být snadno přístupná, aby bylo možné v mimořádném případě spotřebič rychle a snadno odpojit. Troubu lze popřípadě připojit v souladu s pokyny pro elektroinstalaci do vypínače, který umožňuje okamžité odpojení spotřebiče. Spotřebič připojujte k řádně instalované uzemněné jednofázové zásuvce se střídavým proudem 230 V / 50 Hz. **VAROVÁNÍ! SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ!** Výrobce nenese odpovědnost za zranění nebo za škody způsobené nedodržáním bezpečnostního opatření.

Abyste se vyhnuli nebezpečí, nepřipojujte spotřebič k vnějšímu časovači ani k systému dálkového ovládání.

Nesnažte se vyměnit žárovku v troubě a nedovolte nikomu, aby se o to pokoušel bez oprávnění od servisního střediska Gorenje.

Jestliže je potřeba vyměnit žárovku v troubě, kontaktujte svého prodejce nebo nejbližší servisní středisko Gorenje.

VAROVÁNÍ! Při používání se spotřebič a jeho části zahřívají. Nedotýkejte se horkých povrchů. Děti mladší 8 let udržujte v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče, ledaže jsou pod neustálým dozorem.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí případným nebezpečím, která z používání vyplývají. Na děti při používání spotřebiče dohlížejte a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály. Čištění a údržbu spotřebiče směřj provádět děti starší 8 let a musejí být přítom pod dohledem.

Spotřebič a jeho přívodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.

POZOR: Nepoužívejte prostředky na čištění trouby, prostředky pro čištění parou, korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky obsahující hydroxid sodný ani drátěné houbičky.

TIPY PRO VAŘENÍ V HALOGENOVÉ TROUBĚ

Než položíte potraviny na rošt, můžete na něj nanést rozprašovačem olej. Tím zabráníte přichytávání potravin k roštu.

Potraviny vždy rozložte na rošt tak, aby vzduch v nádobě mohl volně cirkulovat, což je jediný způsob, jakým budou potraviny rovnoměrně propečené.

Během vaření pravidelně kontrolujte vývoj ve skleněné nádobě.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

- Vyjměte halogenovou troubu a veškeré příslušenství z obalu.
- Skleněnou nádobu opláchněte vodou a vyfťete ji dosucha. Poté ji umístěte do stojanu.
- Nádobu přiklopte víkem a připojte síťový kabel.
- Nastavte teplotu na 250 °C a časovač na 5 minut. Tím troubu zbavíte případného zápachu z výroby.
- Při prvním spuštění spotřebiče se může na chvíli objevit slabý kouř. To je normální.
- Po uplynutí doby vaření nastavené pomocí časovače se ozve zvuková signalizace. Vypne se topné těleso a ventilátor.
- Sejměte víko a položte ho na teplovzdušný povrch.
- Počkejte, až spotřebič vychladne.

POUŽITÍ HALOGENOVÉ TROUBY

Skleněnou nádobu umístěte do stojanu a zvolte rošt (vysoký nebo nízký), který chcete použít. Vložte rošt do nádoby.

Na rošt rozložte rovnoměrně potraviny. Mezi potravinami a stěnami nádoby musí zůstat volný prostor 2 až 3 cm, aby byla zajištěna cirkulace vzduchu. Nepokládejte potraviny na rošt ve vrstvách. Nádobu přiklopte skleněným víkem s ovládacími knoflíky. Připojte síťový kabel do elektrické sítě (zásuvky).

Nastavte teplotu a časovač. Teplota a doba vaření závisejí na typu a tvaru potravin.

Trouba dosáhne rychle nastavené teploty.

Systém regulace teploty bude udržovat nastavenou teplotu zapínáním a vypínáním halogenového topného tělesa. To je signalizováno kontrolkou. Během vaření často kontrolujte potraviny pohledem do skleněné nádoby. Pokud je třeba potraviny obrátit v průběhu vaření, odpojte síťový kabel a položte víko na teplovzdušný povrch. Po obrácení

potravin vraťte víko na místo a znovu připojte síťový kabel.

Po uplynutí doby vaření se ozve zvuková signalizace. Vypne se topné těleso a ventilátor. Odpojte síťový kabel a položte víko na teplovzdušný povrch.

Vyjměte potraviny ze skleněné nádoby, počkejte, dokud nádoba nevychladne, očistěte ji a uložte na vhodném místě.

Poznámka:

Pokud neodpojíte síťový kabel před sejmutím víka z nádoby, spínač v madle automaticky vypne topné těleso a ventilátor.

Časovač je nadále aktivní i během doby, kdy trouba není připojená do elektrické sítě.

Poznámka:

Při sejmutí víka buďte opatrní, abyste se nepopálili párou, která uniká z nádoby.

RŮZNÉ ZPŮSOBY PŘÍPRAVY POKRMŮ V HALOGENOVÉ TROUBĚ

Pečení masa

Do nádoby umístěte rošt. Na rošt položte maso a přidejte tolik vody, aby bylo zakryto dno nádoby. Doba přípravy závisí na velikosti masa a požadovaném stupni propečení.

Příprava masa v trojbalu

Porce kuřecího masa obalte v mouce, ve vajíčku a strouhance. Pak je rychle ponořte do oleje na smažení. Přebytný olej nechte okapat. Do nádoby umístěte rošt a na něj položte maso.

Smažení hranolků

Halogenovou troubu můžete použít pro smažení hranolků. Budou stejně chutné jako z fritovacího hrnce, ale mnohem zdravější, protože jsou připravovány s menším množstvím tuku. Hranolky krátce ponořte do oleje na smažení. Přebytný olej nechte okapat. Do nádoby umístěte rošt a hranolky na něj rovnoměrně rozložte.

Pečení koláčů, chleba a sušenek

Do nádoby umístěte nízký rošt. Těsto vložte do kulaté zapékačské mísy. Zapékačskou mísu položte na rošt. Mezi zapékačskou mísou a stěnami nádoby musí zůstat volný prostor 2 až 3 cm, aby byla

zajištěna cirkulace vzduchu. Zakryjte těsto hliníkovou fólií. Dbejte na to, aby byla fólie zahnutá přes okraj zapékací mísy. Před dokončením pečení těsto odkryjte, aby se vytvořila kůrka.

Pečení koláčů, chleba a sušenek v halogenové troubě je rychlejší. Proto těsto při pečení kontrolujte a upravte patřičně dobu a teplotu pečení.

Prudké pečení a zapékání masa

Do nádoby umístěte rošt a na něj položte maso. Silnější kusy masa v polovině doby zapékání obraťte. Stejně jako u pečení závisí doba přípravy na velikosti masa a požadovaném stupni propečení.

Restování/dušení zeleniny

S hlavním jídlem můžete servírovat restovanou nebo dušenou zeleninu. Z hliníkové fólie vytvořte sáček. Zeleninu vložte do sáčku a přidejte několik kapek vody. K dochucení přidejte bylinky a koření. Sáček uzavřete a položte ho na dno skleněné nádoby. Přidejte šálek vody. Při přípravě zeleniny můžete hlavní jídlo připravovat na roštu.

Příprava ryb

Stejným způsobem můžete připravovat i ryby. Rybu vložte do sáčku z hliníkové fólie, přidejte trochu vody, citronovou šťávu, bylinky a koření a – podle vlastního výběru – zeleninu. Ryba se bude dusit ve vlastní šťávě.

Ohřátí

V halogenové troubě můžete snadno a rychle rozpéct chleba nebo rohlíky. Do nádoby umístěte rošt a na něj položte chleba nebo rohlíky. Opečený chleba bude mít křupavou kůrku a uvnitř bude měkký.

Rozmrazování

V halogenové troubě rozmrazíte potraviny rovnoměrněji než v mikrovlnné troubě. Regulator teploty nastavte do polohy pro rozmrazování, zvolte požadovanou dobu a průběh rozmrazování kontrolujte pravidelně každých 5 až 10 minut.

Při ohřívání hotových zmrazených pokrmů odečtete 20 °C od teploty uvedené v návodu na obalu a použijte pouze 30 až 50 % doby ohřátí

podle návodu na obalu, který se obvykle týká ohřívání v běžné troubě.


TIPY PRO VAŘENÍ V HALOGENOVÉ TROUBĚ

Než položíte potraviny na rošt, můžete na něj nanést rozprašovačem olej. Tím zabráníte přichytávání potravin k roštu.

Potraviny vždy rozložte na rošt tak, aby vzduch v nádobě mohl volně cirkulovat, což je jediný způsob, jakým budou potraviny rovnoměrně propečené.

Během vaření pravidelně kontrolujte vývoj ve skleněné nádobě.

LIKVIDACE ODPADU

Symbol  na produktu nebo jeho obalu znamená, že s tímto produktem nelze zacházet jako s domácím odpadem. Místo toho by měl být předán do příslušného sběrného místa určeného k recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace produktu

pomůžete zabránit možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto produktu. Další podrobnosti o recyklaci tohoto produktu získáte na svém místním úřadě, od firmy, která zajišťuje likvidaci vašeho komunálního odpadu, nebo v obchodě, kde jste produkt zakoupili.

Záruka a servis

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, kontaktujte Středisko péče o zákazníky společnosti Gorenje ve své zemi (telefonní číslo střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou).

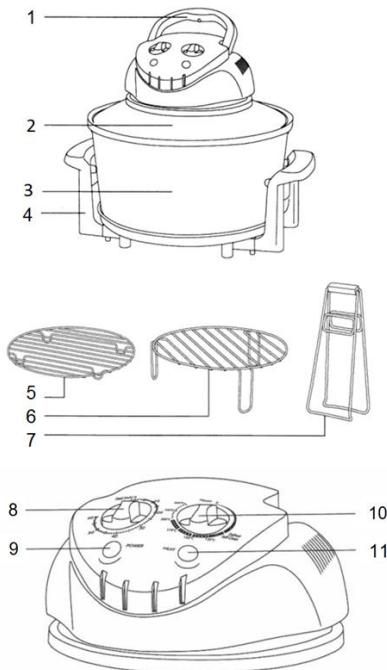
Pokud se ve vaší zemi Středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Gorenje nebo oddělení Service Department of Gorenje Domestic Appliances.

Jen pro osobní užití!

**SPOLEČNOST GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH ZÁŽITKŮ
PŘI POUŽÍVÁNÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE**

Vyrazujeme si právo na jakékoli úpravy!

D



Halogenofen

1. Verstellbarer Griff (schaltet beim Anheben das Gerät aus)
2. Glasdeckel mit Bedienelementen, Gebläse und Halogenstrahler
3. Kochschüssel aus Glas
4. Schüsselträger mit Griffen
5. Niedriger Untersatz
6. Hoher Untersatz
7. Greifer
8. Zeitschaltuhr (bis 60 Minuten)
9. Betriebsanzeige
10. Temperaturregler (0° bis 250°C)
11. Betriebsanzeige des Halogenstrahlers

EIGENSCHAFTEN DES HALOGENOFENS

Sie können im Halogenofen Speisen zubereiten, gefrorene Lebensmittel auftauen, Rösten, Grillen, Dünsten und Backen.

Speisen werden bis zu einem Drittel der Zeit schneller zubereitet, als im klassischen Backofen.

Der Halogenofen verbraucht weniger Energie als klassische Backöfen.

Der Halogenofen ermöglicht das Zubereiten von gesunden Speisen mit wenig Fett.

Das Gebläse des Halogenofens gewährleistet gleichmäßiges Garen der Speise.

Der Halogenofen verfügt auch über eine Selbstreinigungsfunktion zur einfachen und schnellen Reinigung.

Das Design des Halogenofens ermöglicht einen einfachen Transport.

SICHERHEITSHINWEISE

Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht über den Tischrand oder die Arbeitsfläche hängt.

Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann. Sie können das Gerät laut den Anweisungen für elektrische Installationen auch mit einem Schalter verbinden, mit dem Sie die Stromzufuhr sofort unterbrechen können. Schließen Sie das Gerät an eine fachgerecht installierte und geerdete Steckdose mit einphasigem Wechselstrom 230 V/50 Hz an.

HINWEIS!

DAS GERÄT MUSS GEERDET SEIN!

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise entstehen.

Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an eine Fernbedienungsanlage an, um Gefahren vorzubeugen.

Versuchen Sie nicht, die Leuchte im Gerät selbst auszutauschen und erlauben Sie das auch keiner anderen Person, die nicht zum autorisierten Kundendienst von Gorenje gehört. Falls die Leuchte im Gerät durchbrennt, treten Sie bitte in Verbindung mit Ihrem Händler oder dem nahegelegenen Gorenje Kundendienst.

HINWEIS!

Während des Betriebs werden das Gerät und seine Teile sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die heiße Oberfläche berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, es sei denn, sie werden ständig von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Personen mit Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn Sie das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen und pflegen, außer sie sind über 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen dabei beaufsichtigt. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und sein Anschlusskabel nicht für Kinder unter 8 Jahren erreichbar sind.

ACHTUNG: Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Drahtschwämme, Backofenreiniger, Dampfreinigungsgeräte, ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die Natriumhydroxid beinhalten.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG VON SPEISEN IM HALOGENOFEN

Bevor Sie die Lebensmittel auf den Untersatz stellen, können Sie diesen mit Öl besprühen. So kleben die Lebensmittel nicht auf dem Untersatz fest.

Breiten Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf dem Untersatz aus, sodass die heiße Luft ungestört zirkulieren und die Lebensmittel gleichmäßig garen können.

Kontrollieren Sie die Speise während des Garens visuell durch das Glas der Kochschüssel.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie den Halogenofen und alles Zubehör aus der Verpackung.
- Spülen Sie die Glasschüssel mit Wasser, trocknen Sie sie und legen Sie sie auf den Sockel.
- Stellen Sie den Deckel auf die Kochschüssel und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie die Temperatur auf 250°C und die Betriebszeit auf 5 Minuten ein, dadurch wird der Geruch „nach Neuem“ entfernt.
- Beim ersten Einschalten kann es zu Rauchentwicklung kommen, das ist jedoch üblich.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Heizelement und das Gebläse werden ausgeschaltet.
- Nehmen Sie den Deckel ab und stellen Sie ihn auf den hitzebeständigen Untersatz.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.

GEBRAUCH DES HALOGENOFENS

Stellen Sie die Kochschüssel auf den Ständer, wählen Sie nach Wunsch den Untersatz aus und setzen Sie ihn in die Kochschüssel ein.

Breiten Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf dem Untersatz aus. Zwischen der Speise und der Kochschüssel muss ein 2 bis 3 cm

freier Raum zur Verfügung stehen, damit die heiße Luft ungestört in der Kochschüssel zirkulieren kann. Die Speisen nicht in Lagen auf den Untersatz schichten. Legen Sie den Deckel mit den Bedienungselementen auf die Kochschüssel. Stecken Sie den Stecker des Anschlusskabels in die Wandsteckdose.

Um den Betrieb des Geräts zu starten, müssen Sie den Temperaturregler und die Zeitschaltuhr einstellen. Die Temperatur und die Zubereitungszeit sind von der Art und Form der Lebensmittel abhängig.

Der Halogenofen erreicht die eingestellte Temperatur in kurzer Zeit. Der Temperaturregler hält die Temperatur durch abwechselndes Ein- und Ausschalten des Halogen-Heizelements aufrecht, was Sie auf dem Indikatorlämpchen sehen können. Kontrollieren Sie die Speise während des Garens visuell durch das Glas der Kochschüssel. Wenn Sie das Gargut während der Zubereitung wenden müssen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und stellen Sie den Deckel auf eine hitzebeständige Oberfläche. Setzen Sie nach dem Wenden den Deckel wieder auf die Kochschüssel auf und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit ertönt ein Klingelton. Das Heizelement und das Gebläse werden ausgeschaltet. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, nehmen Sie den Deckel von der Kochschüssel ab und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Nehmen Sie die Speise aus der Kochschüssel heraus und warten Sie, bis sich die Kochschüssel abgekühlt hat. Reinigen Sie sie danach und lagern Sie sie an einem entsprechenden Platz.

Hinweis:

Falls Sie das Gerät nicht vom Stromnetz trennen und den Deckel nicht von der Kochschüssel entfernen, schalten sich beim Anheben des Deckelgriffes das Heizelement und das Gebläse automatisch aus.

Die Zeitschaltuhr funktioniert auch, wenn das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.

Hinweis:

Heben Sie den Deckel vorsichtig ab, damit Sie sich nicht am heißen Dampf verbrühen.

ZUBEREITUNG VON SPEISEN IM HALOGENOFEN

Braten

Setzen Sie den Untersatz in die Kochschüssel ein. Legen Sie das Fleischstück auf den Untersatz und gießen Sie so viel Wasser dazu, dass der Boden der Kochschüssel aus Glas mit Wasser bedeckt ist. Die Zubereitungszeit ist von

der Größe des Fleischstücks und der gewünschten Bratstufe abhängig.

Panieren

Panieren Sie Hühnchenstücke, indem Sie sie auf beiden Seiten in Mehl, dann in verquirlten Eiern und anschließend in Semmelbröseln tauchen. Danach die panierten Hühnchenstücke kurz in Pflanzenöl tauchen und das überschüssige Öl abtropfen lassen. Setzen Sie den Untersatz in die Kochschüssel aus Glas und legen Sie das Fleisch darauf.

Frittieren von Kartoffeln

Sie können im Halogenofen auch Pommes frites zubereiten, die genauso schmackhaft sind, als wenn Sie in einer Fritteuse zubereitet würden, jedoch sind die so zubereiteten Pommes frites gesünder, weil sie mit viel weniger Öl zubereitet wurden. Tauchen Sie die Pommes kurz in Pflanzenöl und lassen Sie das überschüssige Öl abtropfen. Setzen Sie den Untersatz in die Kochschüssel aus Glas und verteilen Sie die Pommes gleichmäßig auf dem Untersatz.

Torten, Brot und Kekse backen

Setzen Sie den niedrigen Untersatz in die Kochschüssel. Legen Sie den Teig in eine runde Backform. Stellen Sie die Backform auf den Untersatz. Zwischen der Backform und der Kochschüssel muss ein 2 bis 3 cm freier Raum zur Verfügung stehen, damit die heiße Luft ungestört in der Kochschüssel zirkulieren kann. Sie können den Teig mit Alu-Folie bedecken. Überprüfen Sie davor, ob die Folie entsprechend über den Rand der Backform angebracht wurde. Bevor der Teig fertig gebacken ist, die Alufolie entfernen, damit die Oberfläche gebräunt wird. Das Backen von Torten, Brot und Keksen ist im Halogenofen schneller, deswegen sollten Sie den Teig regelmäßig überprüfen und die Zubereitungszeit entsprechend anpassen.

Fleisch schmoren

Setzen Sie den Untersatz in die Kochschüssel und legen Sie das Fleisch darauf. Nach Ablauf der Hälfte der Zubereitungszeit sollten Sie das Fleischstück wenden. Die Zubereitungszeit ist von der Größe des Fleischstücks und der gewünschten Bratstufe abhängig.

Dünsten von Gemüse

Sie können neben dem Hauptgericht auch gedünstetes Gemüse zubereiten. Formen Sie einen Sack aus Alu-Folie. Geben Sie nun das Gemüse in den Alu-Sack und fügen Sie ein paar Tropfen Wasser hinzu. Sie

können nach Geschmack auch Gewürze und Kräuter dazugeben. Schließen Sie den Alu-Sack und legen Sie ihn auf den Boden der Kochschüssel. Gießen Sie eine Tasse Wasser in die Kochschüssel. Gleichzeitig können Sie die Hauptspeise auf dem Untersatz zubereiten.

Zubereitung von Fisch

Sie können Fisch auf dieselbe Weise zubereiten wie oben beschrieben. Legen Sie den Fisch in einen Alu-Sack, fügen Sie etwas Wasser, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze sowie Gemüse nach Wunsch hinzu. Der Fisch wird im eigenen Saft gedünstet.

Aufwärmen

Im Halogenofen können Sie auch schnell und einfach Brot oder Semmeln aufwärmen. Setzen Sie den Untersatz in die Kochschüssel aus Glas und legen Sie das Brot oder die Semmeln darauf. Das Brot bzw. die Semmeln werden eine knusprige Kruste und eine weiche Krume haben.

Auftauen

Gefrorenes wird im Halogenofen gleichmäßiger aufgetaut als im Mikrowellenherd. Den Temperaturregler auf die Position „Auftauen“ stellen, die gewünschte Zeit einstellen und alle 5 bis 10 Minuten kontrollieren. Wenn Sie gefrorene Lebensmittel zubereiten, sollten Sie zu der auf der Verpackung angeführten Zubereitungszeit 20°C bei der Temperatureinstellung und zwischen 30 und 50% der Zubereitungszeit abrechnen, da die Angaben in Gebrauchsanleitung auf der Verpackung normalerweise für klassische Backöfen gelten.

Lagerung

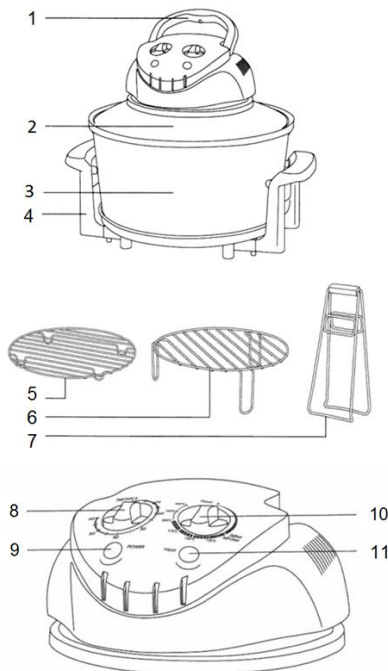
1. Anschlusskabel aufrollen und in das Kabelfach im unteren Teil des Gehäuses verstauen.
2. Gerät in einem trockenen und kühlen Raum aufbewahren.

Umweltschutz

Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, setzen Sie sich mit einem Gorenje Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gorenje Händler.



Forno alogeno

1. Maniglia flessibile che alzandola spegne il funzionamento
2. Coperchio in vetro con elemento riscaldante, ventola e unità di controllo
3. Contenitore di vetro
4. Supporto del contenitore con manici
5. Griglia bassa
6. Griglia alta
7. Pinza
8. Timer fino a 60 minuti
9. Spia di controllo di funzionamento
10. Regolatore di temperatura da 0° fino a 250°C
11. Spia di controllo dell'elemento riscaldante

CARATTERISTICHE DEL FORNO ALOGENO

Il cibo nel forno alogeno può essere preparato in vari modi tra cui si può scongelare, rosolare, grigliare, cuocere a vapore e arrostito. Il cibo può essere preparato fino a un terzo del tempo più velocemente rispetto a un forno convenzionale.

Il forno alogeno ha un consumo energetico

inferiore del forno convenzionale.

Il forno alogeno permette di preparare pasti sani con una piccola quantità di grasso.

La ventola del forno alogeno consente una cottura omogenea del cibo.

Il forno alogeno ha la funzione autopulente per una pulizia rapida e facile.

La forma del forno alogeno consente un facile trasporto.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dalla superficie di lavoro.

La presa elettrica deve essere facilmente accessibile in modo che l'apparecchio possa essere staccato facilmente in caso di bisogno. In alternativa, il forno può essere connesso, in conformità con le istruzioni della alimentazione elettrica, ad un interruttore che possa venire immediatamente spento. Il dispositivo deve essere collegato ad una presa di messa a terra monofase installata correttamente con corrente alternata 230V/50Hz. **ATTENZIONE! L'APPARECCHIO DEVE AVERE LA MESSA A TERRA!** Il produttore declina ogni responsabilità se non si segue questa misura di sicurezza.

Non collegare l'apparecchio ad un timer esterno o un sistema di controllo a distanza per evitare pericoli.

Non cercare di cambiare da soli la lampadina del forno e non permetterlo a nessuna persona che non sia autorizzata dal centro di assistenza Gorenje. Se la lampadina del forno si fulmina, rivolgersi al rivenditore o al centro di assistenza Gorenje più vicino.

⚠ ATTENZIONE! Durante il funzionamento l'elettrodomestico e le sue parti diventano caldi. Si deve prestare attenzione a non toccare le superfici calde. I bambini con meno di 8 anni di età non devono rimanere in prossimità dell'apparecchio tranne se sono costantemente sotto controllo.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni di età in poi e anche delle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o dalle persone con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono controllate o hanno ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e sono consapevoli dei pericoli connessi all'uso. I bambini devono essere sorvegliati quando si utilizza l'apparecchio e bisogna assicurarsi che non giochino con esso. I bambini non devono pulire e provvedere alla manutenzione dell'apparecchio a meno che abbiano più di 8 anni e sono sorvegliati.

Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano accessibili ai bambini di età inferiore agli 8 anni.

ATTENZIONE: Per pulire il forno non usare detergenti per la pulizia del forno, pulitori a vapore, detergenti corrosivi ed abrasivi, detergenti contenenti idrossido di sodio o spugne di fil di ferro.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere il forno alogeno e tutti i suoi accessori dalla confezione
- Il contenitore di vetro deve essere lavato con acqua e asciugato, poi sistemato nel supporto
- Rimettere il coperchio sul contenitore e inserire la presa nella spina
- Impostare la temperatura a 250°C e il tempo di funzionamento a 5 minuti. In tal modo si elimineranno eventuali odori.
- Al primo avvio può apparire per un attimo del fumo, questo è normale la prima volta.
- Al termine del tempo di funzionamento si sente un suono. L'elemento riscaldante e la ventola si spengono.
- Togliere il coperchio e appoggiarlo su una superficie resistente al calore
- Attendere che l'apparecchio si raffreddi.

USO DEL FORNO A ALOGENO

Mettere il contenitore di vetro sul supporto e scegliere una griglia che si desidera utilizzare e metterla nel contenitore. Disporre il cibo uniformemente sopra la griglia. Tra il cibo e le pareti del contenitore devono rimanere 2/3 cm di spazio affinché l'aria possa circolare liberamente. Non mettere gli alimenti a strati uno sopra l'altro. Coprire il recipiente col coperchio di vetro con i tasti di controllo. Collegare il cavo di alimentazione con la spina alla presa di corrente. Per far funzionare il forno è necessario impostare il regolatore di temperatura e il timer. La temperatura e il tempo di cottura dipendono dal tipo e dalla forma del cibo.

Il forno raggiunge la temperatura impostata in breve tempo. Il regolatore di temperatura mantiene la temperatura accendendo e spegnendo l'elemento riscaldante alogeno, come si può osservare nella spia di controllo. Si può controllare la cottura del cibo attraverso il contenitore di vetro. Se durante la cottura dovete girare il cibo, bisogna scollegare la spina del cavo di alimentazione e appoggiare il coperchio

su una superficie resistente al calore. Dopo aver ruotato il cibo, rimettere il coperchio sul contenitore e collegare la spina nella presa. Quando si completa il tempo di cottura, si sentirà un allarme sonoro. L'elemento riscaldante e la ventola si spengono. Scollegare la spina del cavo di alimentazione e appoggiare il coperchio su una superficie resistente al calore. Togliere il cibo dal contenitore di vetro, attendere che il contenitore si raffreddi, pulirlo e conservarlo adeguatamente.

Nota:

Se non staccate la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente e sollevate il coperchio del contenitore, alzando la maniglia si spegne automaticamente l'interruttore e si spengono anche l'elemento riscaldante e la ventola. Il timer funziona anche quando il forno non è collegato alla rete elettrica.

Attenzione:

Quando si solleva il coperchio, fare attenzione a non scottarsi con il vapore che fuoriesce.

DIVERSI MODI DI PREPARARE IL CIBO NEL FORNO ALOGENO

Carne arrosto

Mettere la griglia nel contenitore. Appoggiare la carne sulla griglia e versare tanta acqua fino a ricoprirne il fondo del contenitore. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni della carne e dal grado di cottura che si desidera.

Cuocere la carne impanata

Passare le fettine di carne di pollo nella farina, poi nelle uova e infine nel pangrattato. Poi, immergere velocemente le fettine nell'olio vegetale per friggere. Lasciare che l'olio in eccesso scoli. Mettere la griglia nel contenitore e metterci sopra la carne.

Frittura di patate

Nel forno alogeno si possono preparare le patate fritte che sono tanto saporite come se fossero state fritte in una friggitrice ma sono molto più sane in quanto si usano meno grassi. Immergere brevemente le patatine nell'olio vegetale per friggere. Lasciare scolare l'olio in eccesso. Mettere la griglia nel contenitore e metterci uniformemente le patatine.

Cuocere torte, pane e biscotti

Mettere la griglia bassa nel contenitore. Mettere l'impasto in una teglia rotonda. Mettere la teglia sulla griglia. Tra la teglia e le pareti del contenitore devono esserci circa 2/3 cm di spazio in modo che l'aria possa circolare liberamente nel contenitore. L'impasto può essere coperto con un foglio di alluminio. Verificare che la pellicola sia correttamente fissata oltre il bordo della teglia. Prima che l'impasto sia completamente cotto, rimuovere la pellicola per

far cuocere anche la superficie dell'impasto. La cottura delle torte, pane e biscotti nel forno alogeno è più veloce, quindi l'impasto deve essere controllato regolarmente durante la cottura e il tempo e la temperatura devono essere adeguati di conseguenza.

Rosolatura della carne

Mettere la griglia nel contenitore e porci sopra la carne. A metà della rosolatura le fettine più spesse di carne devono essere girate. Come nell'arrosto, anche nella rosolatura il tempo dipende dalla dimensione e del grado di cottura che si desidera.

Verdure al vapore

Si possono preparare anche delle verdure al vapore per accompagnare i piatti. Con la pellicola in alluminio formare una busta. Metterci le verdure e aggiungere qualche goccia di acqua. Per un sapore più vario si possono aggiungere erbe e spezie. Chiudere la busta e appoggiarla sul fondo del contenitore di vetro. Aggiungere una tazza di acqua. Nel frattempo potete preparare il piatto principale sulla griglia.

Preparazione dei pesci

Anche i pesci possono essere preparati nello stesso modo. Mettere il pesce in un sacchetto di pellicola in alluminio, aggiungere un po' d'acqua, succo di limone, erbe e spezie e se lo si desidera delle verdure. Il pesce si cuoce nel proprio sugo.

Il riscaldamento

Nel forno alogeno si possono facilmente e rapidamente riscaldare pane e panini. Mettere la griglia nel contenitore e metterci sopra il pane o panini che in tal modo otterranno la crosta croccante e la mollica morbida.

Scongelo del cibo

Nel forno alogeno il cibo si scongela più uniformemente che in un forno a microonde. Impostare il termostato sulla posizione di scongelamento, selezionare il tempo desiderato e controllare regolarmente lo scongelamento ogni 5 / 10 minuti.

Per la preparazione dei piatti pronti surgelati, rispetto alle istruzioni raccomandate della confezione, bisogna sottrarre 20°C dalla temperatura e circa il 30 fino al 50% del tempo di cottura in meno, infatti le istruzioni riportate sulla confezione si riferiscono in genere a un forno tradizionale.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEL CIBO NEL FORNO ALOGENO

Prima di mettere il cibo sulla griglia, si può spruzzare sopra la sua superficie del grasso, in tal modo il cibo non si attaccherà alla griglia. Sistemare sempre il cibo sulla griglia in modo che l'aria possa circolare liberamente favorendo così la cottura uniforme del cibo. Durante la

cottura controllare regolarmente il cibo guardando attraverso il contenitore di vetro.

AMBIENTE

L'apparecchio non va gettato insieme con gli altri elettrodomestici, ma va deposto nei posti di riciclaggio. Così aiuterete a rispettare l'ambiente.

GARANZIA E ASSISTENZA

Per avere le informazioni in caso di problemi, vi potete rivolgere al centro d'assistenza Gorenje nel Vostro paese (il numero di telefono trovate nel documento di garanzia internazionale). Se nel Vostro paese questo centro non esiste, rivolgetevi al venditore Gorenje o al reparto Gorenje per piccoli elettrodomestici.

Solo per l'uso personale!

GORENJE VI AUGURA TANTE SODDISFAZIONI NELL'USO DEL VOSTRO FRULLATORE!

Ci prendiamo il diritto delle variazioni!