

# Elenberg

---

**АЭРОГРИЛЬ  
AG-1000**

---

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

## ВВЕДЕНИЕ

### УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы поздравляем Вас с удачным выбором!

Вы стали обладателем продукции марки ELENBERG, которая отличается прогрессивным дизайном и хорошим качеством исполнения.

Мы надеемся, что наша продукция станет Вашим спутником на долгие годы.

Чтобы максимально полно и безопасно использовать данный прибор, пожалуйста, внимательно прочитайте руководство пользователя.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Сохраните данное руководство, а также гарантийный талон, кассовый чек и по возможности оригинальную упаковку, включая ее внутренние элементы. В случае передачи прибора третьим лицам к нему должно прилагаться данное руководство.
- Допускается использование прибора только в быту и по назначению. Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Не используйте устройство на открытом воздухе. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых краев. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство намочило, немедленно отсоедините его от сети.
- Обязательно отключайте устройство (тяните за вилку, но не за шнур), если устройство не используется, если вы устанавливаете дополнительные принадлежности, а также во время очистки или в случае неисправности.
- Не оставляйте устройство без надзора во время работы. Обязательно выключайте устройство, если покидаете помещение. Извлекайте вилку из розетки.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на признаки повреждений. Прекратите пользование устройством при наличии повреждений.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные принадлежности.
- Из соображений детской безопасности храните все элементы упаковки (пластиковые пакеты, картонные и изоляционные материалы и т.п.) в недоступных для детей местах.
- Не позволяйте маленьким детям играть с упаковочной пленкой.
- Данное устройство не должно использоваться лицами (включая детей) с ослабленными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и/или знаний, за исключением случаев, когда за ними наблюдает ответственный за их безопасность персонал или они получили инструкции по использованию устройства.
- Следите за детьми, чтобы убедиться, что они не используют прибор в качестве игрушки.
- Во время использования температура открытых поверхностей может становиться очень высокой. Держитесь за ручки и носите защитные перчатки.
- Всегда закрывайте крышку на емкости перед тем, как подключать сетевой штепсель и включать устройство.

- Подождите, пока устройство остынет перед тем, как подсоединять или снимать дополнительные элементы.
- Не переносите и не поднимайте устройство во время его работы; сначала выключите его и затем отключите сетевой штепсель. Всегда переносите устройство двумя руками!
- Установите устройство на жаропрочную поверхность!
- Придерживайтесь достаточного расстояния (15 см) от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.!
- Не используйте устройство с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Защитный выключатель на блоке управления защищает устройство от включения, если ручка находится в неправильном положении на устройстве.
- Всегда выключайте устройство (например, поднимая ручку (3)) перед тем, как вынимать сетевой штепсель из розетки.

**Внимание:**

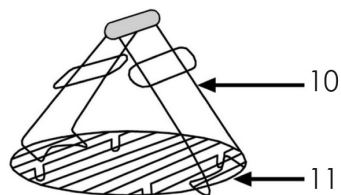
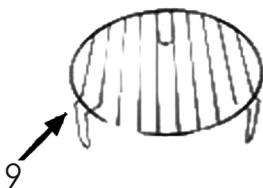
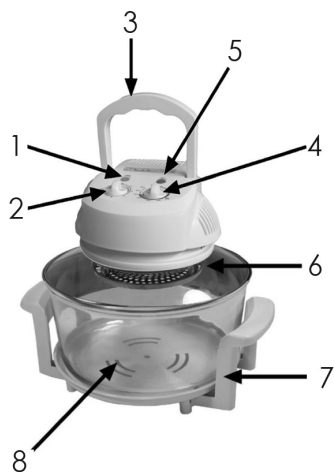
- *Не устанавливайте устройство на или возле других электрических устройств (электрических плиток), пламени газа для отопления или в сушильной камере.*
- *Проверьте, чтобы сетевой кабель не прикасался ни к каким горячим частям устройства.*

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Различные способы приготовления: жарка, гриль, выпекание, приготовление на пару, приготовление во фритюре
- Объем: 12 литров
- Галогеновый нагревательный элемент для быстрого приготовления
- Мощная конвекция для равномерного прогрева пищи
- Чаша из высокопрочного жаростойкого стекла
- Таймер на 60 минут
- Регулировка уровня нагрева: 60 - 250 °C
- Аксессуары в комплекте: низкая и высокая решетки, щипцы.
- Мощность: 1200 Вт

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Контрольная лампа "ПУСК"
2. ТАЙМЕР
3. Ручка с предохранительным болтом
4. ТЕМПЕРАТУРА
5. Контрольный индикатор "РАЗОГРЕВ"
6. Крышка с блоком управления
7. Подставка
8. Стеклянная емкость
9. Высокая решетка
10. Щипцы
11. Низкая решетка



## НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Данное устройство предназначено для жарения, поджаривания, барбекю, приготовления пищи на пару, запекания, подрумянивания на огне, размораживания и подогревания твердых продуктов питания.

Оно предназначено исключительно для этих целей и может использоваться соответственно.

Используйте устройство согласно указаний данной инструкции.

Устройство не предназначено ни для каких иных целей использования, они могут привести к физическому вреду или травмам.

Компания изготовитель не несет никакой ответственности за повреждения, вызванные использованием не по назначению.

## ПРИМЕЧАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

- Если вы впервые будете использовать рецепт с помощью вашего аэрогриля, следите за процессом тепловой обработки или запекания, наблюдая через стеклянную емкость. Время приготовления в конвекционной печи более короткое.
- Равномерно распределите пищу в чаше аэрогриля, для того, чтобы была возможность для устойчивой и максимальной циркуляции воздуха.
- Поместите продукты питания в центр емкости (8). Придерживайтесь рас-

- стояния от 2,5 см до 3,5 см до стеклянных стенок.
- Используйте решетки для гриля в качестве двойных подставок для пищи, чтобы расположить ее на разных уровнях (смотрите таблицу руководства по приготовлению пищи). Избегайте нагромождения продуктов на одном уровне для приготовления большего количества пищи. Если воздух не может циркулировать вокруг пищи, тепловой обработке будет подвержена только поверхность пищи.
  - Вы можете приготовить овощи вместе с приготовлением основного блюда, завернув их в алюминиевую фольгу.  
Внимание: Фольгу нужно заворачивать надежно, чтобы она не слетела и чтобы ее не засосал вентилятор.
  - Если процесс приготовления пищи заканчивается до того, как истекло установленное время, пожалуйста, установите регулятор температуры (4) в положение ВЫКЛ. Оставьте вентилятор (2) включенным для того, чтобы пища была хрустящей.
  - Используйте входящие в комплект поставки захваты (10) для того, чтобы легко вынимать различные насадки из емкости.
  - Выньте устройство из упаковки.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите весь упаковочный материал, такой как фольга, наполнители, держатели кабеля и картонная упаковка.
- Проверьте комплектность поставки.

### Подключение электропитания от сети

## НАЧАЛО РАБОТЫ

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

### Перед первым использованием

Очистите устройство и дополнительные элементы согласно описанному в разделе "Очистка".

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Выберите соответствующие дополнительные элементы и поместите их в стеклянную емкость.
2. Предварительный нагрев не требуется.
3. Поместите продукты в емкость.
4. Накройте емкость крышкой.
5. Для того, чтобы правильно установить ручку, сначала отпустите болт на ручке.

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

6. Подключите сетевой кабель к должным образом установленной изолированной розетке с заземлением 220 В, 50 Гц.
7. Установите регулятор температуры (4) и таймер (2) согласно описанию. Вы найдете рекомендации по температурам приготовления пищи и времени в таблице руководства по приготовлению пищи.

*Примечания: Термостат поддерживает нужную температуру до тех пор, пока не истечет установленное время. Контрольный индикатор (5) указывает на процесс нагревания.*

8. Если появляется необходимость открыть емкость во время процесса приготовления пищи, например, чтобы перевернуть продукты, необходимо соблюдать следующие инструкции:

- Выключите устройство, подняв ручку (3) в верхнее положение.
- Отсоедините штепсель от сетевого электропитания. Таймер будет продолжать отсчет времени автоматически.
- Поднимите крышку только за ручку.

*Предупреждение: Пожалуйста, учитывайте, что при открывании крышки будет выходить пар.*

*Внимание:*

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

*Примечания:*

*После того, как установленное время истечет, прозвучит звуковой сигнал, указывая на то, что процесс приготовления пищи окончен.*

*Вентилятор и галогенная лампа выключатся автоматически.*

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

### **Инструкции для жарения**

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

### **Инструкции для запекания / поджаривания**

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

### **Инструкции для приготовления на пару**

Налейте на дно емкости немного воды и добавьте вкусовых приправ и специй для приготовления овощей и рыбы на пару.

### **Инструкции для запекания**

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

### **Инструкции для подрумянивания**

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

### **Инструкции для размораживания**

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

### **Инструкции для подогревания**

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

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

ПРОДУКТЫ	ПОЛОЖЕНИЕ В ЕМКОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА В °С	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИНУТАХ
<b>Птица</b>			
Цыпленок (целый)	Нижняя решетка для гриля	200	35 - 40
Цыпленок (разделанный)	Верхняя решетка для гриля	200	15 - 20
Индейка	Нижняя решетка для гриля	200	60 - 90
Утка	Нижняя решетка для гриля	200	50 - 60
<i>Совет: Смажьте маслом после добавления приправ</i>			
<b>Мясо/ сосиски</b>			
Ростбиф (1,5 кг), средней степени прожарки	Нижняя решетка для гриля	175	45 - 50
Стейк, средней степени прожарки	Верхняя решетка для гриля	250	8 - 10
Сосиски, жареные	Нижняя решетка для гриля	200	10
<i>Совет: При использовании обеих решеток для гриля поменяйте продукты местами в середине времени приготовления если продукты на верхней решетке поджариваются быстрее.</i>			
<b>Кексы</b>			
Один слой	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Накрытый кекс с начинкой	Нижняя решетка для гриля	175	30 - 35
Формовой хлеб	Нижняя решетка для гриля	175	35 - 40
<b>Выпечка</b>			
Пирог (без начинки)	Верхняя решетка для гриля	200	10 - 12
Пирог (с начинкой)	Нижняя решетка для гриля	175	25 - 30
Булочки	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 18

Безе	Нижняя решетка для гриля	175	5 - 8
Печенье	Нижняя решетка для гриля	200	12 - 15
<b>Хлеб из дрожжевого теста</b>			
Батон	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Булочки	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Хрустящие булочки	Нижняя решетка для гриля	100	5 - 10
Кукурузная лепешка	Нижняя решетка для гриля	175	10 - 20
Замороженная пицца	Верхняя решетка для гриля	200	10
<b>Рыба</b>			
Рыба	Верхняя решетка для гриля	200	7 - 10
Морские моллюски и ракообразные, на пару	Нижняя решетка для гриля	160	3 - 5

## ЧИСТКА

*Предупреждение:*

- Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- Подождите, пока устройство остынет.
- Не погружайте крышку в воду для очистки.
- Защищайте галогенную лампу от воды.
- Вода не должна проникнуть в блок управления.

*Внимание:*

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

**Крышка**

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

**Стеклоянная емкость без крышки, решетки для гриля и щипцы**

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

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Устройство не работает.	Устройство не подключено к сети питания.	<p>Проверьте правильность положения крышки.</p> <p>Попробуйте подключить к другой настенной розетке.</p>
	Устройство неисправно.	Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки покупателей.
Кусок пищи приготовлен неравномерно.	Циркуляция воздуха неравномерная.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поместите пищу в центр емкости, на расстоянии от стенок стеклянной емкости.</li> <li>• Не нагромождайте пищу на одном уровне. Используйте решетки в качестве двойных подставок.</li> </ul>
Пища пригорает сверху, но она все еще не готова.	Пища находится слишком близко к грилю.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поместите пищу на нижнюю\ решетку для гриля или удлините конвекционную печь с помощью удлинительного кольца.</li> <li>• Временно накройте пищу алюминиевой фольгой.</li> </ul>

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Питание от электросети: 220 В, 50 Гц

Мощность: 1200 Вт

Класс защиты: I

Объем: 12 л

Вес нетто: 7,0 кг

**В ЦЕЛЯХ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ДИЗАЙН И СПЕЦИФИКАЦИЯ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ!**

По истечении срока службы товара, необходимо обратиться в сервисный центр за консультацией по дальнейшей эксплуатации товара. В противном случае дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

Срок службы данного изделия - 3 года с момента продажи



Изготовитель (Эленберг трейд компани лимитед)  
Гонг Конг Сьют 18Б, 148 Коннаут Роуд Централ, Гонг Конг

# **Elenberg**

---

**CONVECTION OVEN  
AG-1000**

---

**INSTRUCTION MANUAL**

## INTRO

### THE DEAR BUYER!

Congratulations, you made a good choice!

You became the owner of ELENBERG production, which offers progressive design and high quality.

For full and safely usage of the given device, please, closely read the instruction manual.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- Before using this device, carefully read this user manual and keep it together with the Warranty Certificate, cashier receipt and if possible, the original package inclusive its interior packing.  
If you hand on the device to any third person, include the user manual as well.
- Use the device for private and its intended purpose only. The device is not intended for commercial use.
- Do not use the device outdoors. Protect it from heat, direct sunlight, humidity (do not immerse into liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the device gets wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the device (pull the plug, not the cable) when you do not use the device, or when you attach accessories, during cleaning or malfunctioning.
- Do not leave the device unattended during operation. Always switch off the device when leaving the room. Unplug the device.
- Regularly check the device and cable for signs of damage. Do not continue to operate the device in case of damage.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized service centre.
- Do only use original parts.
- For the safety of your children, keep any packing parts (plastic bags, cartilage, Styrofoam etc.) out of their reach.
- Don't let small children play with foils for danger of suffocation!
- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the device by a person responsible for their safety.
- Supervise children to ensure they do not play with the device.
- During use, the temperature of the touchable surface may become very high. Hold at the handles and wear oven mittens.
- Always put the lid on the bowl before connecting the mains plug and turning on the device on.
- Let the device cool down before attaching or removing accessory parts.
- Do not carry or lift the device during operation; first turn off and then disconnect the mains plug. Always use both hands to carry the device!
- Place the device on a heat resistant surface!
- Keep sufficient distance (15 cm) to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Do not operate the device by an external timer or separate remote control system.
- A safety switch on the control unit prevents the device from turning on if the handle does not rest properly on the device.

- Always turn off the device (e.g. by lifting up the handle (3)) before disconnecting the mains plug from the socket.

*Caution:*

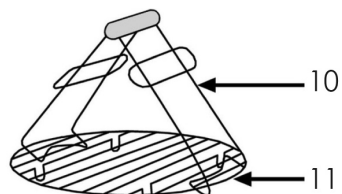
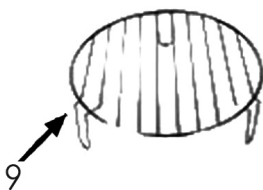
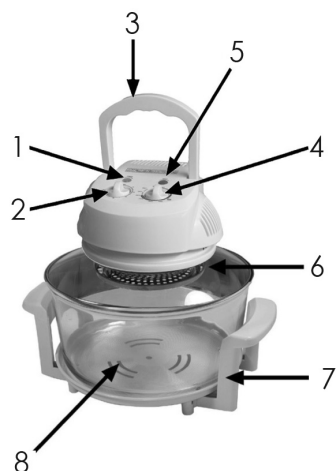
- *Do not place the device on or near other electrical appliances (hotplates), heating gas flames or in stoves.*
- *Make sure the mains cable does not touch any hot parts of the device.*

## FEATURES

- Multifunctional: roast, grill, bake, steam, fry without oil, deep fat frying
- Capacity: 12 liters
- Halogen heater for faster cooking
- Hot air circulation for even cooking
- High-strength heat proof glass bowl
- Timer for 60 minutes
- Variable heating temperature: 60° - 250°C
- Accessories including: low rack, high rack and tong
- Power: 1200 W

## UNIT DESCRIPTION

1. Control lamp POWER (operation)
2. TIME (clock timer)
3. Handle with safety bolt
4. TEMP (temperature control for thermostat)
5. Control lamp HEAT (heating)
6. Cover including control unit
7. Stand
8. Glass bowl
9. Upper grill rack
10. Tongs
11. Lower grill rack



## INTENDED USE

This device is intended for roasting, broiling, barbecuing, steaming, baking, toasting, defrosting and reheating hard foodstuffs.

It is exclusively intended for this purpose and may only be used accordingly.

Only use the device as described in this instruction manual.

Any other use is unintended and may cause physical damage or injuries.

Manufacturer does not accept any liability for damage caused by unintended use.

## USER NOTE

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

- If you try a receipt for the first time with your convection oven, observe the cooking or baking process whilst looking through the glass bowl. The cooking time of convection ovens is shorter.
- Make sure to evenly distribute the food in the oven in order to allow for a steady and maximum air circulation.
- Place the foodstuffs in the center of the bowl (8). Keep space of 2.5 cm to 3.5 cm to the glass wall.
- Use the grill racks as dual stands for the foodstuffs to be placed at different levels (see table of cooking guide). Avoid piling foodstuffs on one level for cooking more food. If the air can not circulate around the food, only the surface of the food will be cooked.

- You may steam vegetables along with cooking the main dish by wrapping them in aluminum foil.  
*Caution: The foil must be wrapped safely in order not to fly away or being sucked by the fan.*
- If the cooking process finishes before the preset time has elapsed, please turn the temperature control (4) to OFF. Leave the fan (2) on in order to keep the food crispy.
- Use the included tongs (10) to easily remove the different attachments from the bowl.

## UNPACKING THE DEVICE

- Take the device from the packaging.
- Remove any packaging material such as foils, filling material, cable holders and cardboard packaging.
- Check the scope of delivery.

## STARTING UP

### **Mains power connection**

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

### **Prior first time use**

Prior first time use Clean the device and accessories as described under "Cleaning".

## OPERATION

1. Choose the appropriate accessories and place them into the glass bowl.
2. Preheating is not required.
3. Fill the bowl with foodstuffs.
4. Cover the bowl with the lid.
5. In order to rest the handle properly, first release the bolt on the handle.  
*Note: The device features a safety switch. If the handle does not rest properly, the electric circuit will be interrupted.*
6. Connect the mains cable to a properly installed isolated ground receptacle of 220 V, 50 Hz.
7. Set the temperature control (4) and clock timer (2) as desired. You will find suggestions for cooking temperatures and times in the table of the cooking guide.

*Note: The thermostat keeps the desired temperature until the pre-set time has elapsed. The control lamp with its halogen bulb (5) indicates the heating process.*

8. If it becomes necessary to open the bowl during cooking, for example to turn the food over, it is imperative to observe the following instructions:
  - Turn the device off by lifting the handle (3) to the upright position.
  - Disconnect the plug from the mains. The clock time continues automatically.
  - Lift the lid by the handle only.

*Warning:*

- *Please mind the escaping steam when opening the lid. Risk of burns!*
  - *As the temperature of the lid is very high, please only use the lid holder to keep the lid!*
  - *Do not pour cold water into the hot container!*
- To continue cooking, first close the bowl and connect the plug to the mains. The operation continues as soon as the handle rests properly on the device. Concerning the cooking time, please keep in mind that the timer had been running in the meantime.

*Note:*

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

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

### **Instructions for roasting**

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

### **Instructions for baking/ broiling**

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

### **Instructions for steaming**

Fill the bottom of the bowl with some water and tasty herbs and spices for steaming vegetables or fish.

### **Instructions for baking**

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

### **Instructions for toasting**

- You may toast bread and snacks without preheating the oven.
- Place the bakery products on one of the grill racks or first on the steam attachment.
- Slightly moisten bread rolls that are from the previous day. This way they will crisp up nicely.
- You may also warm up older snacks such as crackers, chips or cookies. Bake them at maximum heat for a few minutes only, so they will become crispy again.

### **Instructions for defrosting**

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

### **Instructions for reheating**

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

## COOKING TABLE

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

FOOD	POSITION IN THE BOWL	TEMPERATURE IN °C	COOKING TIME IN MINUTES
<b>Poultry</b>			
Chicken (whole)	Lower grill rack	200	35 - 40
Chicken (parts)	Upper grill rack	200	15 - 20
Turkey	Lower grill rack	200	60 - 90
Duck	Lower grill rack	200	50 - 60
<i>Hint: Brush with oil after flavoring.</i>			
<b>Meat/ sausages</b>			
Roast beef (1.5 kg), medium done	Lower grill rack	175	45 - 50
Steaks, medium done	Upper grill rack	250	8 - 10
Sausages, roasted	Lower grill rack	200	10
<i>Hint: When using both grill racks, change the food after half of the cooking time has elapsed if the upper food gets crispy faster.</i>			
<b>Cakes</b>			
One layer	Lower grill rack	175	15 - 20
Covered cake with filling	Lower grill rack	175	30 - 35
Loaf pan	Lower grill rack	175	35 - 40
<b>Pastry</b>			
Pie (without filling)	Upper grill rack	200	10 - 12
Pie (with filling)	Lower grill rack	175	25 - 30
Muffins	Lower grill rack	175	15 - 18
Meringue	Lower grill rack	175	5 - 8
Cookies	Lower grill rack	200	12 - 15
<b>Yeast bread</b>			
Loaf	Lower grill rack	175	15 - 20
Bread rolls	Lower grill rack	175	15 - 20
Bread rolls, crisped up	Lower grill rack	100	5 - 10
Corn pone	Lower grill rack	175	10 - 20
Frozen pizza	Upper grill rack	200	10

<b>Fish</b>			
Fish	Upper grill rack	200	7 - 10
Sea shells, steamed	Lower grill rack	160	3 - 5

## CLEANING

### Warning:

- Always disconnect the mains plug before cleaning.
- Wait until the device has cooled down.
- Do not immerse the lid into water for cleaning.
- Protect the halogen lamp from water.
- Water must not to enter the control unit.

### Caution:

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

### Lid

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

### **Glass bowl without lid, grill racks, grill skewers, tongs and lid holder**

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

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Device does not function.	Device is not connected to the mains.	Check the proper position of the lid. Check another wall socket.
	Device is defective.	Please contact our customer service.
A whole piece of food is cooked unevenly.	Air circulation is not even.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the food in the center of the bowl leaving space to the glass bowl.</li> <li>Do not pile food on one level. Use the racks as dual stands.</li> </ul>
The food is burnt on top but not yet cooked.	The food is too close to the grill.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the food on the lower grill rack or enlarge the convection oven with the extension ring.</li> <li>Temporarily cover the food with aluminum foil.</li> </ul>

## SPECIFICATION

Power supply: 220 V, 50 Hz

Power: 1200 W

Protection class: I

Capacity: 12 L

Net weight: 7,0 kg

**DESIGN AND SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE!**

Address to service center for consultation, when the service life of product has expired. Otherwise the further operation can entail impossibility of normal use of the product.

*Service life of the given product - 3 years from the moment of sale*

