

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Kompakt-Halogen-Konvektionsofens. Der HO-317 ist der Heißluft- und Halogenofen für die neue Art des Garens. Der Ofen eignet sich besonders für die kleine Küche, für die Ferienwohnung oder fürs Camping. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Kompakt-Halogen-Konvektionsofen optimal einsetzen können.


Lieferumfang

- Kompakt-Halogen-Konvektionsofen HO-317 mit wärmeisoliertem Standfuß
- Glasbehälter
- Rost
- Deckelhalter /-zange
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Stromversorgung	230 V
Leistung	800 W
Fassungsvermögen	3,5 l
Temperatur-Bandbreite	100-250°C
Selbstreinigungs-Funktion	✓
Maße	27 x 25,5 x 24 cm

Nutzung des Halogen-Konvektionsofens im Alltag



ACHTUNG!
Wenn der Ofen nicht angeht: Stellen Sie sicher, dass der Tragebügel/Henkel am Deckel anliegt und ganz nach unten gedrückt ist. Es befindet sich ein Drucksensor am Deckel, der sicherstellt, dass der Ofen nur dann einschaltbar ist, wenn der Bügel/Henkel fest anliegt.

1. Stellen Sie den Glasbehälter in den Standfuß.
2. Füllen Sie das Gargut in den Glasbehälter. Es eignet sich alles, was Sie auch sonst mit Heißluft garen würden.



HINWEIS:

Wenn Sie verschiedene Teile einer Mahlzeit gleichzeitig (oder zeitlich versetzt) garen möchten, nutzen Sie den Metalleinsatz. So erhalten Sie eine zweite Ebene.

3. Setzen Sie das Oberteil mit der Halogen-Lampe auf den Glasbehälter, so dass der Deckel dicht schließt.
4. Klappen Sie den Bügel nach unten, der Ofen ist jetzt einsatzbereit.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
6. Wählen Sie mit dem linken Drehschalter die Garzeit (max. 60 Minuten einstellbar).
7. Stellen Sie mit dem rechten Drehschalter die Temperatur ein (100-250°C).



ACHTUNG!

Die Lampe geht je nach eingestellter Temperatur sporadisch an und wieder aus. Das ist ganz normal und liegt daran, dass die Lampe die Hitzequelle des Ofens ist! Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, geht die Lampe automatisch aus. Sobald die Temperatur abfällt, schaltet sie sich wieder ein, um aufzuheizen.



HINWEIS:

Zum Abstellen des Ofens vor Ablauf der eingestellten Zeit oder zum Öffnen, klappen Sie den Tragebügel nach oben.

8. Schalten Sie Ihren Ofen aus, indem Sie Temperaturregler und Zeitregler auf die Position **OFF** stellen.



HINWEIS:

Um Ihren Ofen kompakter zu lagern und den Deckel sicher zu verstauen, empfiehlt es sich, den Deckel umgedreht aufzusetzen.

Reinigung

Die Glasschüssel kann entweder mit Hilfe des Selbstreinigungsprogramms oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

1. Schütten Sie etwas Wasser und Spülmittel in die Glasschüssel.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position **Thaw wash**. So wird Eingebrauntes aufgeweicht.
3. Stellen Sie mit dem linken Drehschalter 10-15 Minuten ein.

4. Wischen Sie die Schüssel nach Ablauf der eingestellten Zeit mit einem Schwamm aus.

Rezepte

Würzkartoffeln

- Zutaten (2 Portionen): 300 g Back- und Grillkartoffeln (geschält & gewürfelt)
2-3 EL Öl
1 gehäufte TL Currypulver
1 gehäufte TL Paprika edelsüß / rosenscharf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1. Kartoffeln würzen und mit Öl vermengen.
2. Kartoffeln auf den Rost in der Glasschüssel geben. (Ein paar Kartoffeln am Boden der Glasschüssel machen nichts.)
3. Temperatur: 225°C, Garzeit: 20-25 Minuten.

Hähnchenbrust mit Tomatenspätzle

- Zutaten (1 Portion): 250 g Spätzle
8 Cherrytomaten (o.a.)
1 Knoblauchzehe (oder Pulver)
200 ml Sahne
3 EL flüssigen Honig
1 EL Hähnchenwürzsalz
1 TL Oregano
2 TL Petersilie
1 EL Rosmarin
Etwas Tomatenmark
2 Lauchzwiebeln mit etwas grün
etwas Öl

1. Ofen 5 Minuten auf 240°C vorheizen. Die tiefgefrorenen Hähnchenbrüste abspülen und schnell abtupfen, dann auf den Rost im Ofen legen und mit etwas Öl einsprühen oder einpinseln, aber nicht würzen. Die Hähnchenbrust 20 Minuten bei Umluft und 240°C vorgaren.
2. Hähnchenbrüste wenden und auch diese Seite mit Öl einpinseln. Ca. 15 Minuten weitergaren. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf klein geschnittene Lauchzwiebeln mit geschnittenem Knoblauch andünsten. Etwas salzen, damit die Lauchzwiebeln schneller weich werden. Gehackte Tomaten, Oregano, Petersilie, Tomatenmark und Sahne nach und nach zugeben und nach Geschmack würzen (Salz, Pfeffer, Chili, etc.).
3. Nun die Spätzle separat kochen. Die Hühnerbrüste sind nun vorgegart. Jetzt wird die Marinade aus Honig, Hähnchenwürzsalz und Rosmarin mit etwas Pfeffer angerührt



und die Brüste oberseitig eingepinselt. Braten für 7 Minuten. Nach den 7 Minuten wenden und nun von der anderen Seite auch einpinseln und wieder 7 Minuten auf dem Rost weiterbraten.

- Die Spätzle abschütten, in den Topf mit der Tomatensauce geben und gut umrühren. Die Hühnchenbrust auf die Teller verteilen und die Spätzle dazugeben.

Chili-Suppe

Zutaten (2 Portionen)	350 G Rinderhackfleisch 2 Zwiebeln 2 Knoblauchzehen 1 rote Chilischote 1 Dose Tomaten 1 Tube Tomatenmark 1 Dose Kidneybohnen 75 ml Kaffee 50 ml Rinderbrühe 75 ml dunkles Bier 15 g brauner Zucker 1 gestrichener TL Kakao 1 gestrichener TL Oregano 1 gestrichener TL Korianderpulver etwas Salz & Pfeffer ½ EL Chilipulver ½ TL Kreuzkümmel etwas Butterschmalz
--------------------------	--

- Knoblauchzehen schälen und zerdrücken, Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote entkernen und fein würfeln. Alles in die Glasschüssel geben. Hackfleisch, Kaffee, Rinderbrühe, Tomaten mit Flüssigkeit und alle anderen Zutaten außer den Bohnen dazu geben. Alles gut verrühren und bei 150°C ca. 100 Minuten köcheln lassen. Regelmäßig umrühren!
- Die Bohnen hinzufügen, verrühren und alles weitere 30 Minuten köcheln lassen. Eventuell noch Brühe oder Bier hinzufügen und abschmecken.

Brötchen zum Frühstück aufbacken

Legen Sie die die Brötchen (egal ob angefeuchtet oder Rohteig) für 5 Minuten bei 200-225°C auf den Rost.

Madeleine-Muffin

Zutaten (16 Stück, 4 x 4)	150-200 g Zucker 3 Eier 100 g weiche Butter 1 EL Vanillezucker 200 g Mehl 1 gestrichener TL Backpulver (6 g) 75 ml Milch 2 EL getrocknete Rosenblütenblätter Eventuell 2 EL Puderzucker zum Bestreuen
------------------------------	---

- Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Dann das mit dem Backpulver vermengte Mehl und die Milch hinzufügen. Alles zu einer glatten Masse verrühren. Dann Rosenblütenblätter unterheben.
- Die Hälfte des Teiges auf 8 Silikon-Förmchen verteilen (oder auf 8 feste Papierförmchen).
- Auf den Rost stellen und jeweils 15 Minuten bei 200°C backen.

Knoblauch-Hähnchenfilets

Zutaten	2-3 Hähnchenbrustfilets 120 g Olivenöl 3 Knoblauchzehen, klein gehackt 2 TL getrocknete italienische Kräuter 70 g Paniermehl 45 g geriebener Parmesan 1 TL Salz & Pfeffer
---------	---

- Den Ofen auf 200°C vorheizen.
- Den klein gehackten Knoblauch im Olivenöl erhitzen. Paniermehl, Parmesan und Kräuter auf einen zusätzlichen Teller geben und zu einer Panade mischen.
- Das Fleisch putzen und trockentupfen. Danach sollte das Fleisch halbiert werden du mit Salz und Pfeffer versehen werden.
- Das Fleisch im Knoblauchöl und danach in der Panade wenden und in den Ofen auf den mit Backpapier versehenen Rost legen. 25-30 Minuten bei 200°C backen.



HINWEIS:

Zeit abhängig von der Größe der Hähnchenfilets, bitte immer nur 1 bis max. 2 Filets auf den Rost legen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.
- Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.
- Vor der Inbetriebnahme das Gerät und seine Anschlussleitung sowie Zubehör auf Beschädigungen überprüfen.
- Die Anschlussleitung nicht quetschen, nicht über scharfen Kanten oder heiße Oberflächen ziehen.
- Den Netzstecker des Gerätes ziehen: -nach jedem Gebrauch, -bei Störungen während des Betriebes, -vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt. Es darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden!
- Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Achten sie darauf, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und nicht über das Netzkabel gestolpert werden kann.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vorsicht! Der Ofen wird sehr heiß (sowohl der Glasbehälter wie der Glasdeckel!) Halten Sie den Ofen von Kindern fern!

- Reinigen Sie Glasbehälter, Rost und sonstige zugängliche Teile Ihres Ofens mit Wasser und Spülmittel oder nutzen Sie die Selbstreinigungsfunktion. Reinigen Sie den Ofen nicht in der Spülmaschine und nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Sorgen Sie immer für einen sicheren Stand des Ofens.
- Öffnen Sie das Gerätegehäuse nicht!
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Badewanne, Waschbecken, Dusche). Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass sich Kinder oder Haustiere nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn es in Betrieb oder heiß ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an die Stromversorgung an, wenn die Netzspannung mit dem auf dem Gerät angegebenen Wert übereinstimmt.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einem externen Timer oder einer anderen Art von Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung** beschrieben.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL GmbH, dass sich das Produkt NC-3715-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3715 ein.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.com

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce four à convection halogène. Tentez une toute nouvelle approche de la cuisson avec ce four à convection halogène HO-317 ; il convient tout particulièrement aux petites cuisines, appartements de vacances ou même au camping. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.


Contenu

- Four à convection halogène HO-317 avec pied de support à isolement thermique
- Récipient en verre
- Grille
- Support pour couvercle / pinces
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Alimentation	230 V
Puissance	800 W
Capacité	3,5 L
Plage de températures	100 - 250 °C
Fonction Auto-nettoyage	✓
Dimensions	27 x 25,5 x 24 cm

Utilisation du four à convection halogène au quotidien



ATTENTION !
Si le four ne s'allume pas, assurez-vous que la poignée / l'anse de transport se trouve contre le couvercle et est enfoncée vers le bas. Vous trouverez un capteur de pression sur le couvercle, lequel empêche le four de s'allumer tant que la poignée / l'anse n'est pas fermement en place.

1. Placez le récipient en verre dans le pied de support.
2. Versez les aliments à cuire dans le récipient en verre. Celui-ci convient pour tout ce qui peut être cuit à l'air chaud.



NOTE :

Si vous voulez faire cuire simultanément différents aliments pour un même plat, vous pouvez utiliser la grille en métal. Vous obtenez ainsi une seconde surface.

3. Placez la partie supérieure avec la lampe halogène sur le récipient en verre, de sorte que le couvercle se ferme hermétiquement.
4. Baissez la poignée vers le bas ; le four est alors prêt à l'emploi.
5. Branchez le connecteur dans une prise électrique.
6. À l'aide du commutateur gauche, sélectionnez le temps de cuisson (réglage max. : 60 minutes).
7. Réglez la température à l'aide du commutateur droit (100 - 250 °C).



ATTENTION !

La lampe s'allume et s'éteint sporadiquement en fonction de la température réglée. Ceci est parfaitement normal et vient du fait que la lampe constitue la source de chaleur du four ! Lorsque la température réglée est atteinte, l'ampoule s'éteint automatiquement. Dès que la température rechute, la lampe s'allume à nouveau pour chauffer.



NOTE :

Pour éteindre le four avant la fin du délai réglé ou pour l'ouvrir, relevez la poignée de transport vers le haut.

8. Éteignez votre four en plaçant les commutateurs de température et de temps sur la position **OFF**.



NOTE :

Pour stocker votre four de manière plus compacte et ranger le couvercle en toute sécurité, il est conseillé de mettre le couvercle à l'envers.

Nettoyage

Le bol en verre peut être nettoyé soit à l'aide du programme d'auto-nettoyage, soit au lave-vaisselle.

1. Versez un peu d'eau et de produit nettoyant dans le récipient en verre.
2. Placez le commutateur de température sur la position **Thaw wash**. Le brûlé est ainsi nettoyé.
3. Réglez le commutateur gauche sur 10-15 minutes.
4. Une fois le temps écoulé, essuyez le bol avec une éponge.

Recettes

Pommes de terre épicées

- | | |
|----------------------------|--|
| Ingrédients (2 portions) : | 300 g de pommes de terre pour four et grillades (pelées et coupées en dés)
2-3 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à café bombée de curry en poudre
1 cuillère à café bombée de paprika doux / fort
Sel
Poivre fraîchement moulu |
|----------------------------|--|

1. Versez l'huile sur les dés de pomme de terre.
2. Placez les pommes de terre sur la grille dans le récipient de verre (le fait de laisser quelques pommes de terre au fond du récipient ne constitue pas un problème).
3. Température : 225 °C, temps de cuisson : 20 - 25 minutes.

Blanc de poulet et spätzle aux tomates

- | | |
|-------------------------|--|
| Ingrédients (1 portion) | 250 g de spätzle
8 tomates cerise (entre autres)
1 gousse d'ail (ou poudre)
200 ml de crème
3 cuillères à soupe de miel liquide
1 cuillère à soupe d'épices pour poulet
1 cuillère à café d'origan
2 cuillères à café de persil
1 cuillère à soupe de romarin
Un peu de concentré de tomates
2 oignons nouveaux légèrement verts
Un peu d'huile |
|-------------------------|--|

1. Préchauffez le four pendant 5 minutes à 240 °C. Rincez les blancs de poulet surgelés et essuyez-les rapidement, puis placez-les sur la grille dans le four. Vaporisez ou badigeonnez-les avec de l'huile, mais ne les assaisonnez pas. Faites précuire les blancs de poulet pendant 20 minutes en chaleur tournante à 240 °C.
2. Retournez les blancs de poulet et badigeonnez l'autre face avec de l'huile. Laissez cuire pendant 15 minutes environ. Entre-temps, faites cuire les oignons émincés dans une petite casserole avec l'ail émincé. Salez légèrement pour que les oignons blanchissent plus vite. Ajoutez les tomates, l'origan, le persil, le concentré de tomate et la crème et épicez selon vos goûts (sel, poivre, piment, etc.).
3. Cuisinez les spätzle séparément. Les blancs de poulet sont alors prêts. Mélangez alors la marinade de miel, les épices



pour poulet et le romarin avec un peu de poivre badigeonnez-en le dessus des blancs de poulet. Rôtissez-les pendant 7 minutes. Au bout de 7 minutes, retournez-les et épicez l'autre côté. Remettez-les à rôtir 7 minutes sur la grille.

- Égouttez les spätzle, versez-les dans la casserole de sauce tomate et mélangez bien. Répartissez les blancs de poulet dans les assiettes et ajoutez les spätzle.

Soupe au piment

Ingrédients	350 g de viande de bœuf hachée
(2 portions)	2 oignons
	2 gousses d'ail
	1 piment rouge
	1 boîte de tomates
	1 tube de concentré de tomates
	1 boîte de haricots rouges
	75 ml de café
	50 ml de bouillon de bœuf
	75 ml de bière brune
	15 g de sucre brun
	1 cuillère à café rase de cacao
	1 cuillère à café rase d'origan
	1 cuillère à café rase de poudre de coriandre
	un peu de sel et de poivre
	½ cuillère à soupe de poudre de piment
	½ cuillère à café de cumin
	un peu de beurre clarifié

- Épluchez l'ail et écrasez-le. Épluchez l'oignon et découpez-le en petits dés. Épépinez le piment et coupez-le en morceaux. Versez le tout dans le récipient en verre. Ajoutez la viande hachée, le café, le bouillon de veau, les tomates avec leur jus et tous les autres ingrédients, sauf les haricots. Mélangez bien le tout et faites chauffer à 150 °C pendant 100 minutes environ. Mélangez régulièrement !
- Ajoutez les haricots, mélangez le tout et laissez mijoter pendant 30 minutes. Ajoutez si besoin du bouillon et de la bière, vérifiez l'assaisonnement.

Cuire les petits pains pour le petit déjeuner

Placez les petits pains (la pâte peut être humide ou crue) au four pendant 5 minutes à 200 - 225 °C sur la grille.

Madeleines

Ingrédients	150-200 g de sucre
(16 portions, 4 x 4)	3 œufs
	100 g de beurre mou
	1 cuillère à soupe de sucre vanillé
	200 g de farine
	1 cuillère à café rase de levure de boulange (6 g)
	75 ml de lait
	2 cuillères à soupe de pétales de rose séchés
	Éventuellement 2 cuillères à soupe de sucre en poudre à saupoudrer

- Faites mousser le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Ajoutez ensuite la farine mélangée à la levure et au lait. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporez les pétales de rose.
- Répartissez la moitié de la pâte dans 8 moules en silicone (ou dans 8 petits moules en papier).
- Placez-les sur la grille et cuisez-les 15 minutes à 200 °C chacun.

Filets de poulet à ail

Ingrédients	2 - 3 filets de poitrine de poulet
	120 g d'huile d'olive
	3 gousses d'ail, coupés en petits morceaux
	2 cuillères à café d'épices italiennes séchées
	70 g de chapelure
	45 g de parmesan râpé
	1 cuillère à café de sel et de poivre

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Faites cuire l'ail avec de l'huile d'olive. Mélangez la chapelure, le parmesan et les herbes en une panure dans une assiette à part.
- Nettoyez et épongez la viande. Coupez la viande en deux, salez et poivrez-la.
- Retournez la viande dans l'ail et dans la panure, et placez-la au four sur la grille, enroulée dans du papier cuisson. Cuisez-la pendant 25-30 minutes à 200 °C.



NOTE :

La durée dépend de la taille des filets de poulet. Placez 1 à 2 deux filets maximum sur la grille.

Consignes de sécurité générales

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Lisez attentivement ce mode d'emploi. Il contient des informations essentielles concernant l'utilisation, la sécurité et l'entretien du produit. Il doit être conservé précieusement et transmis avec le produit à un tiers.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Vérifiez le bon état de l'appareil, de ses câbles et de ses accessoires avant chaque utilisation.
- Veillez à ne pas pincer le câble d'alimentation, ne l'exposez pas à des bords tranchants ou à des surfaces chaudes.
- Débranchez l'appareil après utilisation, en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, avant chaque nettoyage de l'appareil.
- Ne débranchez jamais la fiche avec des mains mouillées ou en tirant sur le câble.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou autre usage similaire uniquement. Il ne doit pas être employé à des fins publicitaires.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé de façon stable lors de l'utilisation et que le câble ne constitue un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- La prise de courant à laquelle est branché l'appareil doit toujours être facilement accessible, pour que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.

- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Attention ! Le four devient très chaud (tout comme le récipient et le couvercle en verre) !
- Nettoyez le récipient en verre, la grille et les autres éléments du four à l'eau et au produit vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser la fonction autonettoyante. Ne lavez pas le four au lave-vaisselle, et n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est placé en un endroit sûr et stable.
- N'ouvrez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par exemple des plaques de cuisson ou d'un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau (par exemple : baignoire, évier, douche, etc.). Ne saisissez jamais un appareil électrique tombé dans l'eau. Le cas échéant, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Veillez à ce que les enfants et animaux domestiques ne viennent pas à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez et ne rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Ne branchez l'appareil à l'alimentation secteur que si la tension du réseau électrique est compatible avec la valeur indiquée sur l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur extérieur ou avec tout autre type de système de commande à distance.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme indiqué dans le chapitre **Nettoyage**.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur.

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3715 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Kurtasz, A.

Service Qualité
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.