

NEDERLANDSE HANDLEIDING

HALOGEENOVEN

HO 1701 WH



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik altijd de handgrepen of de knoppen.
3. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
4. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag je het snoer, de stekker of andere onderdelen van de halogeenovent niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
5. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
6. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of als het apparaat niet goed functioneert of op een andere manier is beschadigd. Breng het apparaat in dit geval naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan gevaar of letsel veroorzaken.
8. Niet op of in de buurt van een hete gas- of een elektrische brander plaatsen.
9. Wanneer je de halogeenovent gebruikt, moet je aan alle kanten van de halogeenovent minstens 15 cm ruimte vrijhouden voor voldoende luchtcirculatie.
10. Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt en voordat je het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat je onderdelen plaatst of verwijdert en voordat je ze schoonmaakt.
11. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet je de tijdschakelaar op UIT en verwijder je de stekker. Houd altijd de stekker vast en trek nooit aan het snoer.
12. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een lekbak met hete olie of andere hete vloeistoffen.
13. Bedek de lekbak of een ander deel van de halogeenovent niet met aluminiumfolie. Hierdoor kan de halogeenovent oververhit raken.
14. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de lekbak, roosters of het weggooiën van heet vet of andere hete vloeistoffen.
15. Maak de binnenkant van de halogeenovent niet schoon met metalen schuursponsjes, er kunnen stukjes van het sponsje afbreken en in contact komen met elektrische onderdelen waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
16. Te grote stukken voedsel of metalen keukengerei mogen niet in een halogeenovent worden geplaatst omdat dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.
17. Er kan brand ontstaan als de halogeenovent bedekt is of in aanraking komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, keukenhanddoeken en dergelijke, wanneer deze in werking is. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in werking is.
18. Uiterste voorzichtigheid is ook geboden bij het gebruik van kook- of bakvormen die gemaakt zijn van iets anders dan metaal of hittebestendig glas.
19. Zorg ervoor dat niets de boven- of onderkant van de halogeenovent raakt.
20. Plaats geen van de volgende materialen in de halogeenovent: karton, plastic, papier of iets dergelijks.
21. Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze halogeenovent wanneer deze niet in gebruik is.
22. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten wanneer je voorwerpen in de hete halogeenovent plaatst of eruit haalt.
23. Dit apparaat heeft een deksel van gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen barsten. Gehard glas kan nog steeds rondom randen barsten. Voorkom krassen op het oppervlak van het deksel of de scherpe randen.
24. Dit apparaat is pas UIT als de timer regelknop in de stand "UIT" staat.
25. Niet buitenshuis gebruiken.
26. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

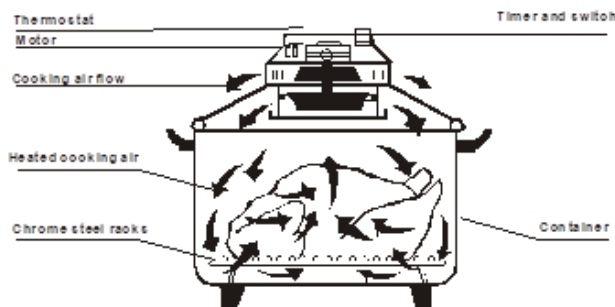
GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats de stalen roosters in de oven en leg dan het voedsel erop. Let op dat er wat ruimte over is tussen het voedsel en het oventeksel.
2. Steek de stekker van de halogeenoven in het stopcontact volgens de instructies. Het is niet toegestaan om dezelfde stopcontact met andere elektrische apparaten te delen.
3. Draai de timer met de klok mee tot de gewenste tijd en het rode lampje gaat branden.
4. Stel de temperatuurregelaar rechtsonder in op de gewenste temperatuur totdat het groene lampje gaat branden. De halogeenoven begint dan te werken.
5. Het groene lampje kan worden uitgeschakeld voordat de tijd is verstreken. Dit geeft aan dat de halogeenoven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Als de temperatuur van de halogeenoven lager wordt dan je nodig hebt, schakelt de halogeenoven automatisch het verwarmingselement in en gaat het groene lampje ook weer branden om aan te geven dat de oven zich weer opwarmt.

BELANGRIJK

1. Wanneer de halogeenoven in werking is, zullen de handgrepen die aan een stalen staaf zijn bevestigd, uitzetten door de hitte en losraken maar dat geeft niet want dit zal zich weer herstellen wanneer de temperatuur weer daalt tot normaal.
2. Leg het deksel van de oven na het bereiden niet direct op het aanrechtblad anders kunnen er schroeiplekken ontstaan. Plaats de deksel op een schaal, een kom of een hittebestendige ondergrond.
3. De bedieningsunit op het oventeksel mag niet in met water worden gereinigd. Reinig het deksel met een schone zachte doek voor het geval er vlekken op zijn gekomen.
4. De halogeenoven kan pas worden gereinigd als hij volledig is afgekoeld.

Bekijk deze handige functies:



KENMERKEN

1. Multifunctioneel

Door de hete luchtcirculatie en een temperatuurbereik van 65-250°C heeft de halogeenoven veel functies:

- a. voedsel op verschillende manieren bereiden, waaronder bakken, braden, grillen, roosteren en BBQ;
- b. diepvriesproducten snel ontdooien;
- c. stomen en steriliseren;
- d. het oventeksel kan ook op andere pannen worden geplaatst om te koken.

2. Verlaagt het cholesterolgehalte

De moderne medische wetenschap heeft bewezen dat een hoog cholesterolgehalte verantwoordelijk is voor hartaandoeningen en problemen met de bloedvaten. De hete luchtcirculatie in de halogeenoven breekt het vetweefsel af en verlaagt het cholesterolgehalte tot een minimum. Het voedsel dat in deze halogeenoven wordt bereid, is dus zeer goed voor je gezondheid.

3. Bespaart tijd en energie

Door de hoge efficiëntie van de hete lucht in de halogeenoven worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt. Ons experiment toont aan dat de halogeenoven tot 20% elektriciteit bespaart in vergelijking met gewone ovens.

4. Behoud van de voedingswaarde en de natuurlijke smaak van het voedsel

Een hoge temperatuur en een lange bereidingstijd vernietigen altijd de voedingswaarde van het voedsel en veranderen de natuurlijke smaak. De temperatuur- en tijdregeling van de halogeenoven kunnen dit probleem oplossen.

TIPS VOOR DE BEREIDING**Braden**

- Plaats het voedsel direct op het rooster (laag of hoog rooster).
- Voor erge dikke stukken vlees, draai je het voedsel halverwege om.
- Net als bij braden in de pan kan de tijd die je nodig hebt om te braden variëren, afhankelijk van het stuk vlees, de grootte, de hoeveelheid vet, enz.

Stomen

- Je kunt op hetzelfde moment dat je je hoofdgerecht kookt ook groenten stomen door de groenten in een aluminiumfolie zakje te doen: voeg een paar druppels water toe en sluit het zakje.
- Je kunt ook een kopje water in de onderste lag doen, met hartige kruiden en specerijen om vis of groenten met slechts een beetje water te stomen.

Frituren

- Je kunt het effect van frites krijgen zonder veel olie door aardappelreepjes in meervoudig onverzadigde olie te dopen, de overtollige olie te laten uitlekken en volgens dezelfde bereidingswijze te bakken.
- Om heerlijke gefrituurde kip te maken, doop je de stukken kip in beslag en vervolgens in bakolie, laat het overtollige olie uitlekken en bak je ze volgens de bijgeleverde tabel.

Toasten

- Je kunt perfect geroosterd brood en snacks krijgen met de halogeenoven zonder deze te hoeven voorverwarmen. Leg het voedsel gewoon direct op het rooster en zie hoe het perfect wordt getoast. Het wordt knapperig aan de buitenkant en blijft zacht aan de binnenkant.
- Je kunt zacht geworden snacks zoals crackers, chips en zelfs koekjes weer lekker maken door ze een paar minuten op maximale temperatuur in de halogeenoven te leggen om ze weer knapperig te maken.

Ontdooien

- Je kunt de halogeenoven gebruiken om bevroren voedsel gelijkmatiger te ontdooien dan in een magnetron. Stel de temperatuur in op 100°C en controleer het voedsel elke 5-10 minuten.

ALGEMENE RICHTLIJNEN EN WAARSCHUWINGEN

- Vergeet niet om het voedsel gelijkmatig te verdelen in de halogeenoven om te zorgen voor een gelijkmatige luchtstroom rondom het voedsel.
- De eerste keer dat je een recept uitprobeert, controleer dan het kookproces door middel van een transparante, want de bereidingstijd van de halogeenoven is kort.
- Aangezien het praktisch is om het voedsel direct op het rooster te plaatsen, kun je het misschien insprayen met een anti-aanbakspray om aancoeken te voorkomen.
- De halogeenoven is zelfreinigend. Doe gewoon 2 liter water in de oven en stel de temperatuur in op 100°C gedurende 10-12 minuten.
- Voeg voor een erg vuile halogeenoven wat afwasmiddel toe aan het water en veeg de vlekken indien nodig schoon.

EEN AANTAL HEERLIJKE RECEPTEN

Kreeft

Ingrediënten:

1 kilo kreeft, wat gembersap, zout, suiker, likeur, peper.

Marineer de kreeft ongeveer 10-15 minuten in zout en de overige ingrediënten, leg de kreeft dan op het rooster in de halogeenooven en gaar deze 12-15 minuten bij een temperatuur van 140-160°C.

Krokante kip

Ingrediënten:

Kip, een beetje zetmeel, wat wijn, moutsuiker, honing, azijn, warm water.

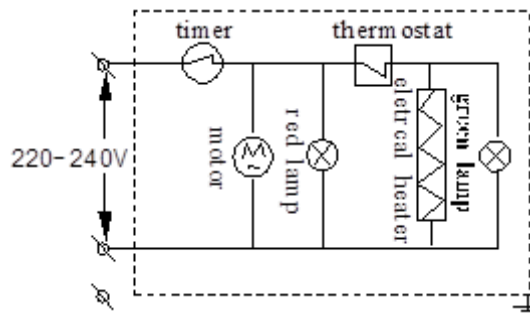
1. Was en reinig de kip met kokend water en spoel daarna meteen af met koud water.
2. Meng het zetmeel, de moutsuiker, honing en azijn met wat water. Breng het mengsel een paar keer met een kwast aan op de kip. Als de kip droog is, leg je deze op het rooster in de halogeenooven.
3. Bak de kip in 20 minuten bij een temperatuur van 150 - 200°C gaar. Breng daarna het mengsel opnieuw aan en bak de kip nogmaals 10 min. op een lage temperatuur.

REFERENTIE-TABEL VOOR HET KOKEN

VOEDSEL	TIJD	TEMPERATUUR
KIP	30-40 MIN.	180-200°C
VIS	10-15 MIN.	130-150°C
VARKENSVLEES	15-20 MIN.	180-200°C
TAART	10-12 MIN.	140-160°C
KREEFT	12-15 MIN.	140-160°C
GARNALEN	10-12 MIN.	150-180°C
WORST	10-13 MIN.	120-150°C
PINDA'S	10-15 MIN.	140-160°C
GEROOSTERD BROOD	08-10 MIN.	120-140°C
AARDAPPEL	12-15 MIN.	180-200°C
KIPPENVLEUGELS	15-20 MIN.	150-180°C
KRAB	10-13 MIN.	140-160°C
HOTDOGS	05-08 MIN.	190-210°C
BBQ SPARERIBS	18-20 MIN.	220-240°C

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Spanning	220-240 V / 50Hz
Nominaal vermogen	1200-1400W
Thermostaat	65 - 250°C
Timer	0-60 minuten
Inhoud van de ovenschaal	12-17 L
Brutogewicht	7 kg
Nettogewicht	6 kg



INFORMATIE VOOR GEBRUIKERS OVER HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet als ongesorteerd afval mag worden weggegooid, maar gescheiden moet worden ingezameld met het oog op terugwinning en recycling. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet je het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Als je je gebruikte apparaat wilt inleveren, gebruik dan de inlever- en inzamelpunten of neem contact op met de winkelier waar je het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor een milieuveilige recycling.



Dit product voldoet volgens de fabrikant aan alle EU-eisen en voldoet qua veiligheid, gezondheid en milieubescherming aan de EU-richtlijnen.