

PRIMO

HANDLEIDING MODE D'EMPLOI GEBRAUCHSANLEITUNG

INFRAROOD OF HALOGEEN WARMELUCHTOVEN
FOUR A CONVECTION HALOGÈNE OU INFRA-ROUGE
INFRAROT ODER HALOGEN HEISSLUFTOFEN



ALLEEN VOOR BELGIE - SEULEMENT POUR LA BELGIQUE - NUR FÜR BELGIEN

WAT DOEN ALS UW TOESTEL NIET MEER WERKT ?

GARANTIEBEPALING :

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :

Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via het systeem “Retour Retail” van de Post naar onderstaand adres.

PRIMO

BOUWELVEN 12A

2280 GROBBENDONK

Het opsturen van het toestel met het systeem “Retour Retail” kan vanuit eender welk postkantoor in België. Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd. U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemming”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.

Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PLUS ?

GARANTIE :

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur

de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :

Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par le système « Retour Retail » de la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO

BOUWELVEN 12A

2280 GROBBENDONK

Vous pouvez envoyer votre appareil par le système « Retour Retail » de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

WAS ZU TUN FALLS IHR GERAT NICHT MEHR FUNKTIONIERT?

GARANTIE

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder

Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS

Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS mit dem System „Retour Retail“ an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO

BOUWELVEN 12A

2280 GROBBENDONK.

Der Versand des Geräts ist mit dem System „Retour Retail“ möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichcode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

ANTWOORDKAART/KARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM
NAME

ADRES
ADRESSE
ADRES

POSTCODE	PLAATS
CODE POSTAL	LOCALITE
POSTCODE	WOHNORT

TEL :

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ALLEEN VOOR NEDERLAND

WAT TE DOEN ALS UW TOESTEL NIET MEER WERKT ?

GARANTIEBEPALING :

(Bewijs en kassabon zorgvuldig bewaren, voor het geval van de garantie gebruik wordt gemaakt)

Apparaat : INFRAROOD OVEN Type : PRIMO-CO1
Garantietermijn : 36 maanden vanaf de koopdatum volgens kassabon.
(kassabon s.v.p. bij dit bewijs voegen)
Service bedrijf :

BENCO INTERNATIONAL NV
Tel : 0800 0231 989
WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Verkocht door Aldi-filiaal :
Straat :Plaats :

Naam van de koper :
Straat :
Postcode : Plaats :
Tel :

Handtekening van de koper :

GARANTIEVOORWAARDEN

Geachte klant,

Onze producten zijn aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Wanneer desondanks een van onze producten onverhoopt niet naar behoren functioneert, verzoeken wij u zich tot onze servicedienst te wenden. Ook kunt u contact opnemen met onze servicehotline. Wij zijn u graag van dienst. Ten aanzien van het door u bij Aldi gekochte product heeft u recht op garantie conform de onderstaande bepalingen, zulks onverminderd eventuele overige u toekomende rechten :

1. De aanspraak op garantie bestaat tot drie jaar na aankoopdatum. De garantie

is beperkt tot materiaal- en fabricagefouten en geeft u recht op herstel van deze gebreken of vervanging van het betreffende product zonder dat hieraan voor u kosten zijn verbonden.

2. Een beroep op de garantie moet telkens binnen redelijke termijn na bekendheid van u met het gebrek worden ingeroepen. Het inroepen van enige garantie na afloop van de garantietermijn is niet mogelijk, tenzij het een gebrek betreft dat binnen twee maanden na afloop van de garantietermijn wordt gereclameerd.

Wij wijzen u erop, dat onze garantie vervalt in geval van oneigenlijk of ondeskundig gebruik van het product, niet inachtneming van de geldende veiligheidsvoorschriften, het gebruik van geweld ten aanzien van het product of ingrepen ten aanzien van het product die zijn uitgevoerd door anderen dan onze servicedienst.

Gebreken die niet of niet langer onder de garantiepalingen vallen, worden door onze servicedienst alleen verholpen tegen vergoeding van de hieraan verbonden kosten. Indien u hiervan gebruik wenst te maken, verzoeken wij u het product aan onze servicedienst  zenden.

RECYCLE INFORMATIE

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, kunt u het beste contact opnemen met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le cycle de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

OPGELET :

Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

ATTENTION :

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

ACHTUNG :

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

Lees alle instructies – bewaar ze daarna voor latere raadpleging.

Zet de knop altijd in de off-positie voor u de stekker van de oven uit het stopcontact trekt.

Laat het netsnoer nooit over de rand van het aanrecht hangen.

Plaats de oven veilig in het midden van het aanrecht of de werkruimte.

Trek de stekker van de oven altijd uit voor u hem verplaatst.

De oppervlaktes van de oven zijn heet - houd altijd toezicht op kinderen in de keuken.

Plaats het deksel op de halogeen-convectieoven voor u het apparaat aanzet.

Schakel de oven altijd uit voor u het deksel verwijdt en plaats het deksel nooit op een warmte gevoelig ondergrond. zorg er voor dat de afstand tussen het deksel en het werkvlak of enig ander oppervlak minstens 5 cm bedraagt. Niet gebruiken met een defect netsnoer.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat op een stabiele ondergrond staat voor u het schoonmaakt.

Gebruik beide handen om de oven te verplaatsen.

Zorg ervoor dat het deksel niet nat wordt.

WAARSCHUWING: ALLE GLASOPPERVLAKTES VAN DE OVEN WORDEN ERG HEET. ALS U DEZE OPPERVLAKTES AANRAAKT VOOR DE OVEN IS AFGEKOELD, ZULT U ZICH VERBRANDEN. RAAK HET GLAS VAN DE OVEN NIET AAN TOT HET IS AFGEKOELD.

Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkt fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht werken of gebruiksinstructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan zodat ze niet met het apparaat spelen.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.

- Boerderijen

- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.

- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

EEN NIEUWE GENERATIE IN KOKEN

Met de halogeen-convectieoven kunt u heerlijke, gezonde maaltijden klaarmaken in de helft minder tijd dan op de traditionele wijze. Wat deze uitstekende resultaten mogelijk maakt, is onze revolutionaire aanpak van bepaalde tijdgebonden kookmethoden.

Professionele koks weten al lang dat ze het traditionele koken in de oven kunnen

verbeteren door een ventilator te gebruiken die de warmeluchtcirculatie in de oven versnelt. In deze traditionele convectionoven wordt een ventilator geplaatst op één zijde van een metalen box.

De halogeen-convectionoven verbetert traditionele convectionovens op de volgende manieren:

de halogeen-convectionoven is gemaakt van glas, niet van metaal, zodat u duidelijk van alle kanten kunt zien wat u aan het koken bent.

de halogeen-convectionoven combineert een ronde kom met een ventilator in het deksel zodat heteluchtstromen over het voedsel, langs de rand van de kom en daarna opnieuw naar de ventilator bewegen. Dit creëert een tornadoachtige stroom van constant bewegende, superhete lucht die voedsel snel en grondig kookt en bakt.

de halogeen-convectionoven gebruikt kookrekjes waardoor in één keer voedsel op twee verschillende niveaus kan worden klaargemaakt. Bovendien worden vetten en oliën door het rooster weggeblazen wanneer vlees, gevogelte of vis op het onderste rek wordt bereid. Hierdoor bereidt u vetarmere en voedzamere maaltijden.

Overweeg deze andere voordelen :

Vlees en gevogelte worden bruin en krokant aan alle kanten, terwijl ze aan de binnenkant niet uitdrogen en sappig blijven.

Aardappelschijfjes kunnen met een kleine hoeveelheid olie worden “gebakken door luchtstroming” en worden knapperig en goudbruin.

Broden en gebakjes rijzen hoger en zijn zachter en minder droog dan in een standaardoven.

U bespaart tot 80 procent energie in vergelijking met een standaardoven.

Koken op verschillende niveaus maakt het mogelijk om een volledige maaltijd in één keer te bereiden.

Dit alles – en bovendien ook nog eens twee tot drie keer sneller dan met een standaardoven! Daarom stelt de halogeen-convectionoven “Een nieuwe kookgeneratie” voor.

VOORDELEN

Roostert – stooft – bakt – stoomt voedsel perfect.

Kookt voedsel in minder tijd dan met een gemiddelde convectionoven.

Makkelijk te bedienen, u stelt alleen de timer en de temperatuur in.

De hete lucht circuleert rond het voedsel, en bijgevolg bakt het voedsel gelijkmatig.

Vlees schroeit snel dicht aan de buitenkant, zodat de sappen bewaard blijven.

De heteluchtcirculatie zorgt ervoor dat bakgoed hoger rijst.

Gebruikt minder elektriciteit dan een convectionoven.

Ontdooit bevroren voedsel snel.

KENMERKEN

10 APPARATEN IN ÉÉN:

Standaardoven – Grill – Braadoven – Friteuse - Microgolfoven – Convectionoven - Broodrooster - Elektrische braadpan - Roosterspits - Elektrische Stomer

KOOKT OP ACHT MANIEREN:

- Stooft – Roostert – Bakt – Grilt – Barbecuet - Kookt zonder water - Frituurt zonder olie – Stoomt –

TECHNISCHE KENMERKEN

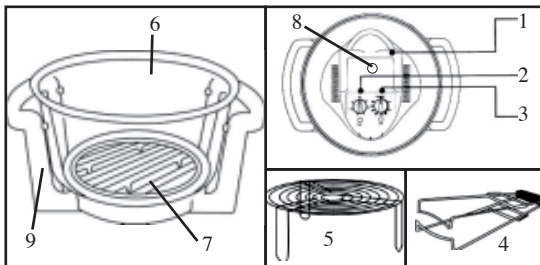
Gewicht:	6,5 kg
Diameter kom:	330 mm
Komcapaciteit:	11 liter
Kooktemperatuur Bereik:	65°C-250°C
Spanning:	230 V
Frequentie:	50 Hz
Vermogen:	1300 W

EEN GEZONDERE LEVENSTIJL

Met de halogeen-convectieoven kookt u altijd met hete lucht (braden) en met het voedsel opgehangen op een metalen rek. Daardoor wordt het gebruik van vetstof tot een minimum herleidt, wat leidt tot minder calorieën, minder vet- en cholesterolconsumptie en een gezondere levensstijl. U zult ontdekken dat het met de halogeen-convectieoven niet nodig is om bij de meeste recepten vet, olie, boter of margarine toe te voegen. Als u dit wenst kunt u dit echter blijven doen.

GEBRUIK VAN UW HALOGEEN-CONVECTIEOVEN

1. Aan/uit veiligheidshandvat
2. Timer
3. Thermostaat
4. Tang voor verwijderen metalen rekken
5. Verhoogd grillrooster
6. Glazen kom
7. Onderste grillrooster
8. Veiligheidsknop
9. Waterniveau-aanduiding



VOOR HET KOKEN

UW OVEN KLAARMAKEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

De halogeen-convectieoven moeten worden voorverwarmd voor u hem voor de eerste keer gebruikt.

Terwijl u de oven overeenkomstig onderstaande instructies voorbereidt, geeft

hij een lichte brandgeur af. De oven brandt overtollige smeermiddelen uit zijn verwarmingselementen. Dit is niet schadelijk voor u of voor uw oven.

VOLG ONDERSTAANDE EENVOUDIGE STAPPEN...

Veeg door de glazen kom met een vochtige spons

Plaats het deksel op de oven

Stel de timer in op 5 minuten

Stel de thermostaat in op 250 °C en zet de oven aan door de veiligheidsknop in te drukken en het handvat horizontaal te plaatsen. Wanneer het handvat verticaal staat, staat de oven uit.

Nadat de timer de oven heeft uitgeschakeld, laat u hem gedurende 5 minuten afkoelen.

Veeg een tweede keer met een vochtige spons in de glazen kom

NU IS UW HALOGEEN-CONVECTIEOVEN KLAAR OM UW EERSTE MAALTIJD TE BEREIDEN

BEDIENING

Plaats het onderste metalen rek in de glazen kom van de halogeen-convectieoven.

Plaats het voedsel direct op het rek, tenzij het anders aangegeven is.

Plaats het deksel op de oven.

Druk de veiligheidsknop in en duw het handvat naar beneden op de oven in werking te stellen.

Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.

Stel de timer in op de gewenste tijd.

OPMERKING: Gebruik het onderste rek voor alle recepten, tenzij het anders vermeld is.

UW HALOGEEN-CONVECTIEOVEN SCHOONMAKEN

Trek de stekker van de halogeen-convectieoven uit het stopcontact en laat hem afkoelen.

Gebruik een spons of vaatdoek met een zacht afwasmiddel en warm water om de glazen kom schoon te vegen.

Goed afspoelen om alle detergent te verwijderen.

Opmerking: Dompel het deksel nooit onder in vloeistof.

Veeg het deksel en de ventilatorbehuizing schoon met een vaatdoek of vochtige spons met een zacht afwasmiddel.

Niet reinigen met een staaldoekje of –spons. Gebruik geen schuurmiddelen.

Was de metalen rekjes af met een zacht afwasmiddel en water.

Reinig metalen delen met een spons of vaatdoek met een zacht afwasmiddel, veeg ze vervolgens schoon. Als u moet schrobben, gebruik dan een gaasdoek uit nylon of polyester.

ZELFREINIGING VAN DE GLAZEN KOM

U kunt het apparaat ook gebruiken om de glazen kom schoon te maken. Vul hem met ongeveer 4 cm heet water.

OPMERKING! NIET MEER WATER DAN 4 CM WATER GEBRUIKEN.

Voeg een beetje zacht afwasmiddel toe.

Plaats het deksel terug en steek de stekker in het stopcontact.

Stel de verwarmingsregeling in op “wash” en zet de timer op 10 minuten. Druk op de veiligheidsknop en doe het handvat naar beneden. Dit zal het toestel in werking stellen. (De heteluchtcirculatie creëert de turboactie die hardnekkig residu van de kom helpt verwijderen.)

Na het reinigen, spoelt u de kom af in warm water om zeepresten te verwijderen.

AFWASMACHINEBESTENDIGE GLAZEN KOM

De glazen kom en de metalen rekjes mogen ook in de afwasmachine. Was het deksel echter nooit in een afwasmachine en dompel het nooit onder in vloeistof. Neem de glazen kom uit de houder voor u hem in de vaatwasser plaatst.

ONTHOUD...

Trek de stekker van de halogeen-convectieoven uit het stopcontact voor u het deksel reinigt.

Laat de halogeen-convectieoven afkoelen voor u het apparaat schoonmaakt.

Dompel het deksel nooit onder in water.

Voeg bij het zelfreinigen niet meer water toe dan aangegeven door de lijn op de houder van de kom.

Zorg dat de ventilatie-eenheid droog blijft.

NUTTIGE TIPS

KOOKTIPS

OM UW HALOGEEN CONVECTIE OVEN TEN VOLLE TE GEBRUIKEN, MOET U EEN AANTAL KOOKTIPS ONTHOUDEN...

PLAATS WANNEER MOGELIJK VOEDSEL DIRECT OP HET METALEN REKJE

Door te koken op een metalen rekje kan de hete lucht vrij rond het voedsel circuleren, zodat het snel en gelijkmatig wordt bereid zonder draaien.

EEN VOLLEDIGE MAALTIJD IN ÉÉN KEER BEREIDEN

Door twee niveaus te gebruiken, bereidt u makkelijk een volledige maaltijd in één keer. Vergeet niet dat de kooktijd afhankelijk is van de voedselsoort en het gewicht van het voedsel. Denk vooruit. Leg het voedsel dat de langste kooktijd nodig heeft op het onderste rek. Later in het kookproces legt u het andere voedsel op het bovenste rek. Nu wordt uw volledige maaltijd met vlees, aardappelen en groenten samen gekookt en is alles tegelijk klaar.

PLAATS VAN HET VOEDSEL OM OPTIMAAL TE KOKEN

Wanneer u meerdere stukken voedsel op het metalen rek plaatst, zorg er dan voor dat u ten minste 1,3 cm tussen het voedsel en de rand van de glazen kom laat. Via deze ruimte kan de lucht vrij door de halogeen-convectieoven stromen. Vermijd ook om voedsel op elkaar te stapelen om meer in één keer te bereiden. De hete lucht moet vrij circuleren om het voedsel correct te bereiden.

VOEDSEL KNAPPERIG HOUDEN

Nadat het voedsel is bereid, verlaagt u de thermostaat. Uw voedsel blijft warm en knapperig.

OM DE AFWAS TE VERGEMAKKELIJKEN

Spuut voor het koken de halogeen-convectieoven, ook de rekjes en de pannen, eerst in met een anti-aanbakproduct. Hierdoor wordt het nog makkelijker om het vet en de kookresten weg te vegen.

RECEPTEN AANPASSEN

Wanneer u recepten gebruikt die bedoeld zijn voor een conventionele oven, blijft als vuistregel de temperatuur gelijk, maar wordt de kooktijd korter.

Gebruik de kooktijden van de recepten in dit boek als richtlijn. U moet oordelen of uw vlees zwaarder of lichter is dan aangegeven in het recept en de kooktijd overeenkomstig iets aanpassen. Wanneer u voor de eerste keer met de halogeen-convectieoven werkt, raden wij aan een vleesthermometer te gebruiken. Kijk naar de kookvoortgang door de glazen kom. Heel snel zult u uw favoriete recepten op eenvoudige wijze kunnen aanpassen aan de halogeen-convectieoven..

VERWARM UW HALOGEEN CONVECTIE OVEN VOOR

Verwarm uw oven zes (6) minuten lang voor op 250 °C voor u begint te koken.

KOOKTIJD

KOOKTIJDEN IN DIT KOOKBOEK VARIËREN AFHANKELIJK VAN HET VOLUME, GEWICHT EN MASSA VAN HET VOEDSEL OF DE GEWENSTE KNAPPERIGHEID.

	TEMPERATUUR	BEREIDINGSTIJD
kip ± 1,5 kg	200 °C	70 min
Rosbief ± 1 kg	180°C	75 min
Kabeljauwmoot ± 150g	200°C	24 min
Kipfilet ± 350g	190°C	20 min

Paprika's gehalveerd	200°C	35 min
Aardappelen klein	200°C	36 min
Wortelen in schijfjes	200°C	36 min
Aardappelen gebakken	200°C	75 min
Diepvries oven frieten	200°C	18 min

RECEPTEN VOOR HALOGEEN CONVECTIEOVEN

VOORGERECHTEN

RIBBETJES IN SINAASAPPELMARINADE

Voor 6 – 8 porties

Marinade : 4 - 8 uur

Kooktijd : 20 – 25 min

Ingrediënten

750g ribbetjes

voor de marinade :

2 sinaasappelen

2 eetlepels honing

1 eetlepel citroensap

1 eetlepel Worcestershire saus

1 koffielepel soja saus

peper en zout

Bereiding

Snij de ribbetjes in stukken die makkelijk te serveren zijn

Bereid de marinade : Rasp de buitenkant van de sinaasappelen heel fijn in een sauspan. Pers beide sinaasappelen uit en voeg het sap bij in de sauspan, samen met de honing, citroensap, Worcestershire saus en soja saus. Breng aan de kook. Roer regelmatig, laat de saus 10 min. koken. Verwijder de pan van het vuur en laat afkoelen.

Giet de marinade over de ribbetjes. Dek af en plaats voor minstens 4 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom. Verminder de warmte tot 200°C.

Haal de ribbetjes uit de marinade en laat ze uitlekken. Bewaar de marinade om de ribbetjes te bedruipen tijdens het bakken. Plaats de ribbetjes op onderste het grillrooster en bak gedurende 10 min. Verminder de temperatuur tot 180°C en bak nogmaals voor 10 tot 15 min. Bedruip de ribbetjes elke 5 min. met de resterende marinade.

LOOKBROODJES

Voor 4 porties

Kooktijd : 6-7 min.

Ingrediënten

1 Frans of Italiaans brood

½ tas boter, kamertemperatuur

2 eetlepels geraspte parmezaankaas

2 teentjes knoflook, gepeld

zout en peper

Bereiding

Snij het brood overlans in sneetjes van 2,5 cm dik.

Meng de boter, parmezaankaas, look, zout en peper. Bestrijk de broodjes aan één kant met deze mix.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom van de oven. Plaats 4 tot 5 sneden brood rechtstreeks op het grillrooster. Verminder de temperatuur tot 220°C en bak voor 6 à 7 min of tot het brood goudbruin is. Herhaal tot al het brood gebakken is.

HOOFDGERECHTEN**GEBRADEN KIP**

Voor 4 porties

Kooktijd : 20 min. per 250g, voor een hele kip ongeveer 1u en 20 min.

Ingrediënten :

1 kip

Dressing :

1 eetlepel boter

1 kleine ajuin, gepeld en fijn gesneden

120g champignons, fijn gesneden

1,5 tas zachte broodkruimels

1 eetlepel gehakte peterselie

1 koffielepel verse citroenrasp

een snuifje marjolein

een snuifje nootmuskaat

1 ei

Bereiding

Verwijder al het vet van de kip.

Smelt de boter, voeg de ui toe en fruit ze gedurende 1 min. Voeg de champignons toe en laat ze mee bakken gedurende 1 min. Voeg de broodkruimels, zout, peper, peterselie, citroenrasp, marjolein, nootmuskaat en het ei toe. Alles goed mixen. Vul de kip op met deze vulling. Wrijf de buitenkant van de kip in met peper en zout. Laat rusten.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur tot 185°C. Plaats de kip rechtstreeks op het grillrooster en laat de kip bakken voor 1u en 20min, afhankelijk van het gewicht van de kip. Als de kip te snel bruin wordt, kan u ze afdekken met aluminiumfolie.

GEGRILLDE STEAK

4 porties

kooktijd : rauw (bleu) : 8-10 min
medium (saignant): 12 min
doorbakken (bien cuit) : 14 min

Ingrediënten

4 steaks, ongeveer 2,5 cm dik
1 koffielepel plantaardige olie
zout en peper naar smaak

Bereiding

Bestrijk de steaks met olie en kruid met zout en peper naar eigen smaak. Laat even rusten.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Plaats het hoge grillrooster in de glazen kom. Verminder de warmte tot 240°C. Plaats de steaks rechtstreeks op het grillrooster. En grill minstens gedurende 8 min, of tot de gewenste gaarheid is bereikt.

3. GEGRILLDE LAMSBOUT

8 porties

Kooktijd : 1 uur en 40 min.

Ingrediënten :

Lamsbout van ongeveer 1 kg
2 teentjes knoflook, geschild en geplet
1 eetlepel verse fijngesneden rozemarijn of 1 koffielepel droge rozemarijn
Zout en peper naar eigen smaak

Bereiding :

Verwijder overtollig vet van de lamsbout. Wrijf het vlees in met look en rozemarijn, zout en peper. Laat even rusten.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Plaats het hoge grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur tot 240°C.

Plaats de lamsbout rechtstreeks op het onderste grillrooster en bak gedurende 20 min. Verminder de temperatuur tot 200°C, dek de volledige lamsbout af met aluminiumfolie en bak verder gedurende 80 min.

4. GEGRILDE TONIYN

4 porties

marineren : 30 min

kooktijd : 8 min

Ingrediënten

4 tonijnsteaks van ongeveer 2 cm dik of 180 g elk

Marinade :

¼ kop soja saus

2 eetlepels vers citroensap

6 lente uitjes, dun gesneden ook het groene loof

2 koffielepels plantaardige olie

Bereiding

Bereid de marinade : doe de soja saus, citroensap, lente uitjes en de olie in een ondiepe schaal. Leg de steaks in de marinade en draai ze een paar keer om, zodat ze overal bedekt zijn met de marinade. Zet 30 min afgedekt in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Plaats het hoge grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur tot 240°C leg de steaks samen met de uitjes op het grillrooster en laat 8 min bakken.

Nota : u kan ook zalm gebruiken ipv van tonijn.

GROENTEN**FRIETEN**

4 porties

kooktijd : 10 – 15 min

Ingrediënten :

- 4 grote aardappelen, geschild en gewassen

Bereiding :

Snij dunne frietjes.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Plaats het lage grillrooster in de glazen kom. Verspreid de frietjes over een anti-aanbak schaal. Indien gewenst kan u de frietjes nog besprenkelen met een beetje olie om ze extra krokant te maken.

Verminder de temperatuur tot 200°C en bak de frietjes gedurende 10 min.

BLOEMKOOLGRATIN

4-6 porties

kooktijd : 15 – 20 min

Ingrediënten :

1 kleine bloemkool

4 eetlepels boter of margarine

3 eetlepels bloem

1,5 kop melk

 $\frac{3}{4}$ kop gemalen milde cheddar kaas

peper en zout naar smaak

 $\frac{1}{2}$ kop vers broodkruim

Bereiding

Maak de bloemkool schoon en snij ze in kleine stukken. Kook ze gedurende 5 min in gezouten water. Laat uit lekken en zet even op zij.

Smelt 3 eetlepels in een saupan. Voeg de bloem toe en kook gedurende 1 min. Voeg langzaam de melk toe. Blijf roeren tot de saus glad is en ingedikt. Voeg $\frac{1}{2}$ kop geraspte kaas toe en roer tot de kaas volledig gesmolten is. Kruid met peper en zout.

Haal de saus van het vuur.

Mix de broodkruimels, resterende kaas en boter.

Leg de bloemkool in een ovenschotel. Giet de kaassaus over de bloemkool. Bedek met de broodkruimel mix.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom. Plaats de ovenschotel op het grillrooster. Stel de temperatuur in op 165°C en bak gedurende 15 – 20 min. tot de korst goudbruin is.

DESSERTEN**GEBAKKEN APPELEN**

4 porties

kooktijd : 25 – 35 min

Ingrediënten :

4 grote appels

2 eetlepels bruine suiker

½ kop gemengd droog fruit, fijngesneden

½ kop water

Slagroom of vanille yoghurt

Bereiding :

verwijder het klokhuis uit de hele appels. Zet de appels in een ovenschotel.

Mix de bruine suiker met het gedroogde fruit. Verdeel deze mix over de openingen van de 4 appels. Giet water in de bodem van de ovenschotel.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Plaats het hoge grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur naar 220°C.

Plaats de ovenschotel op het grillrooster en bak de appels gedurende 25 – 35 min of tot ze zacht zijn.

Serveer de appels met slagroom of vanille yoghurt.

BROOD EN BOTER PUDDING

4 porties

Kooktijd : 30 min

Ingrediënten :

8 dunne sneden wit brood, zonder korst

4 eetlepels boter

½ kop rozijnen

2 eetlepels bruine suiker

2 eetlepels witte suiker

2 eieren

2 koppen melk

1 koffielepel kaneel

2 koffielepels bruine suiker voor de afwerking

Bereiding :

Besmeer elke snede brood aan één kant met boter. Snij 4 sneden brood diagonaal in de helft. Snij de resterende 4 sneden brood in 4 gelijke stukken.

Plaats de 4 sneden brood, die diagonaal in de helft zijn gesneden tegen de zijkant van een ovenschotel. Schik de helft van de overgebleven sneetjes op de bodem van de ovenschaal. Besprenkel het brood met de helft van de rozijnen en de bruine suiker.

Maak een tweede laag met de overgebleven sneden brood, rozijnen en bruine suiker.

Mix de eieren, witte suiker en melk tot een glad mengsel. Giet dit mengsel in de ovenschotel. Bestrooi met kaneel en laat 30 min rusten.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.

Bedek de ovenschotel met aluminiumfolie. Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur tot 175°C. Plaats de ovenschotel rechtstreeks op het grillrooster en bak gedurende 30 min.

Besprenkel het gebak met bruine suiker alvorens te serveren.

MESURES DE SECURITE

Lisez toutes les instructions – conservez-les pour vous y reporter ultérieurement.

Relevez toujours la poignée en position «off » avant de débrancher le four.

Ne laissez pas pendre le cordon sur le bord du plan de travail.

Mettez le four bien au centre du plan ou de l'espace de travail.

Débranchez toujours le four avant d'essayer de le déplacer.

Les surfaces du four sont chaudes – surveillez toujours les enfants lorsqu'ils sont dans la cuisine.

Fermez bien le couvercle avant de mettre le four à convection halogène en marche.

Eteignez toujours le four avant d'ouvrir le couvercle. Ne le posez jamais directement sur un plan de travail sensible à la chaleur. Laissez toujours au moins 5 centimètres entre le couvercle du four et le dessus du plan de travail ou d'autres surfaces.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique est endommagé.

Débranchez toujours le four et enroulez le cordon avant de le nettoyer.

Déplacez le four à deux mains.

Ne laissez pas mouiller le couvercle.

ATTENTION : TOUTES LES SURFACES EN VERRE DU FOUR DEVIENNENT TRES CHAUDES. TOUCHER CES SURFACES AVANT LE REFROIDISSEMENT DU FOUR ENTRAÎNE DES BRÛLURES. NE TOUCHEZ PAS LES PARTIES EN VERRE DU FOUR AVANT SON REFROIDISSEMENT.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, n'ayant pas d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par commande à distance séparé.

LA CUISINE NOUVELLE GENERATION

Grâce au four à convection halogène, vous pouvez préparer des plats délicieux et sains en moins que la moitié du temps nécessaire par les méthodes traditionnelles. Ces meilleurs résultats sont rendus possibles par notre approche révolutionnaire de certaines anciennes méthodes traditionnelles de cuisson. Les cuisiniers professionnels savent depuis longtemps qu'ils peuvent améliorer la cuisson traditionnelle au four en utilisant un ventilateur pour accélérer la circulation d'air chaud dans le four. Ce four à convection traditionnel consiste en un ventilateur monté sur le côté d'une boîte métallique.

Le four à convection halogène fait mieux que les fours à convection traditionnels sur les points suivants :

Le four à convection halogène est en verre, et pas en métal, ce qui fait que vous pouvez clairement voir ce que vous cuisez de tous les côtés.

Le four à convection halogène combine un récipient circulaire équipée d'un ventilateur monté sur le couvercle de sorte que les courants d'air chauds descendent vers la nourriture, autour des côtés du récipient, et ensuite remontent vers le ventilateur. Ceci forme un flux tourbillonnant de mouvements constants, un air surchauffé qui cuit et dore la nourriture rapidement et convenablement.

Le four à convection halogène utilise des casiers de cuisson qui vous permettent de cuire sur deux niveaux en une fois. De plus, quand de la viande, de la volaille ou du poisson est cuit dans le casier inférieur, les graisses et les huiles sont soufflées à travers la grille. Vous cuisinez des plats plus légers et plus nutritifs.

Réfléchissez à ces autres avantages

La viande et la volaille sortent dorées et croustillantes de tous les côtés, moelleuses et juteuses à l'intérieur.

Les lamelles de pommes de terre peuvent être "frites à l'air" avec très peu d'huile et sortiront croustillantes et dorées.

Les pains et les pâtisseries montent plus et sortent plus légères et plus tendres que dans un four traditionnel.

Vous pouvez économiser jusqu'à 80% de l'énergie consommée dans un four traditionnel.

La cuisson sur plusieurs niveaux vous permet de cuire tout un repas en une seule fois.

Tout cela – et le fait que la cuisson est deux à trois fois plus rapide que dans un four traditionnel ! Voilà pourquoi le four à convection halogène représente "une cuisine nouvelle génération".

AVANTAGES

Rôtir, grille, cuit et cuit à la vapeur parfaitement les aliments.

Cuit les aliments en moins de temps qu'un four à convection moyen.

Facile d'utilisation, vous n'avez qu'à régler la minuterie et la température.

L'air chaud circule autour des aliments, et par conséquent, la cuisson est

homogène.

La viande est rapidement grillée, le jus reste enfermé à l'intérieur.

La circulation d'air chaud fait monter plus haut les aliments cuits au four.

Consomme moins d'électricité qu'un four à convection.

Fait rapidement décongeler les aliments surgelés.

FONCTIONS

10 UTILISATIONS EN UNE :

- Four traditionnel - Grill – Rôtissoire – Friteuse - Four à micro-ondes - Four à convection – Toaster - Sauteuse - Tournebroche - Cuit-vapeur électrique

CUIT DE HUIT FAÇONS :

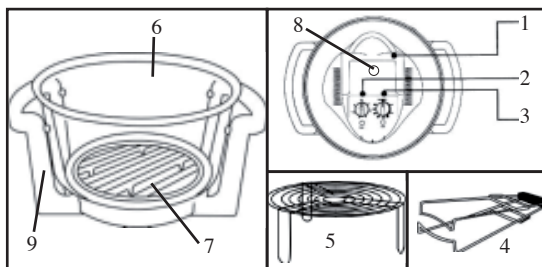
- Frit – Rôtit - Cuit au four – Grille - Cuit façon barbecue - Cuit à l'eau sans eau
- Frit sans huile - Cuit à la vapeur

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Poids :	6.5 kg
Diamètre du récipient :	330 mm
Contenance du récipient :	11 litres
Température de cuisson Amplitude :	65°C-250°C
Voltage :	230V
Cycles :	50Hz
Wattage :	1300W

UTILISATION DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE

1. Poignée de sécurité marche/arrêt
2. Minuterie
3. Thermostat
4. Pince pour enlever les grilles
5. Grille surélevé
6. Récipient en verre
7. Grille
8. Bouton de sécurité
9. Indication de niveau d'eau



MESURES DE SECURITE

Lisez toutes les instructions – conservez-les pour vous y reporter ultérieurement.

Relevez toujours la poignée en position «off » avant de débrancher le four.

Ne laissez pas pendre le cordon sur le bord du plan de travail.

Mettez le four bien au centre du plan ou de l'espace de travail.

Débranchez toujours le four avant d'essayer de le déplacer.

Les surfaces du four sont chaudes – surveillez toujours les enfants lorsqu'ils sont dans la cuisine.

Fermez bien le couvercle avant de mettre le four à convection halogène

en marche.

Eteignez toujours le four avant d'ouvrir le couvercle. Ne le posez jamais directement sur un plan de travail sensible à la chaleur. Laissez toujours au moins 5 centimètres entre le couvercle du four et le dessus du plan de travail ou d'autres surfaces.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique est endommagé.

Débranchez toujours le four et enroulez le cordon avant de le nettoyer.

Déplacez le four à deux mains.

Ne laissez pas mouiller le couvercle.

ATTENTION : TOUTES LES SURFACES EN VERRE DU FOUR DEVIENNENT TRES CHAUDES. TOUCHER CES SURFACES AVANT LE REFROIDISSEMENT DU FOUR ENTRAÎNE DES BRÛLURES. NE TOUCHEZ PAS LES PARTIES EN VERRE DU FOUR AVANT SON REFROIDISSEMENT.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, n'ayant pas d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par commande à distance séparée.

AVANT DE COMMENCER A CUIRE

PREPARER VOTRE FOUR

Le four à convection halogène doit être préchauffé avant la première utilisation. Durant son préchauffage suivant les instructions suivantes, le four dégagera une légère odeur de brûlé. En fait, le four est en train de brûler les excédents de graisses qui se trouvent dans les éléments de chauffage du four et ne causera aucun dommage ni à vous ni à votre four.

SUIVEZ CES ETAPES TOUTES SIMPLES...

Essayez l'intérieur du récipient en verre avec une éponge humide.

Fixez bien le couvercle sur le four

Réglez la minuterie sur 5 minutes

Réglez le thermostat sur 250°C et allumez le four. Pressez le bouton de sécurité et pousser la poignée en position horizontale pour allumer le four. quand la poignée est en position verticale, le four est éteint.

Une fois le temps de minuterie écoulé, laissez refroidir le four pendant 5 minutes. Essayez à nouveau l'intérieur du récipient en verre avec une éponge humide.

VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE EST MAINTENANT PRÊT A CUIRE VOTRE PREMIER PLAT

COMMENT PROCEDER

Mettez le panier inférieur dans le récipient en verre du four à convection halogène.

Mettez les aliments directement dans le panier, sauf instruction différente.

Fixez bien le couvercle sur le four.

Pressez le bouton de sécurité et poussez la poignée de sécurité en position horizontale « marche ».

Réglez le thermostat.

Réglez la minuterie.

NOTE : Utilisez le panier inférieur pour toutes vos recettes, sauf si indiqué autrement.

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE

NETTOYAGE

Débranchez le four à convection halogène et laissez-le refroidir.

Utilisez une éponge ou un torchon avec du produit à vaisselle doux et de l'eau chaude pour essuyer le récipient en verre.

Rincez bien pour enlever toute trace de produit.

Note : Ne plongez jamais le couvercle dans un liquide.

Essayez le couvercle et l'habitacle du ventilateur en utilisant un torchon ou une éponge humide avec du produit à vaisselle doux.

N'utilisez pas de tampons métalliques ou de matériaux abrasives pour nettoyer le four.

Lavez les grilles dans de l'eau et du produit à vaisselle doux.

Nettoyez les parties métalliques avec une éponge ou un torchon et du produit à vaisselle doux et essuyez bien. Si vous devez récurer, utilisez un tampon en nylon ou en polyester.

AUTO-NETTOYAGE DU RECIPIENT EN VERRE

Pour effectuer un auto-nettoyage du récipient en verre, remplissez-le avec 4 cm d'eau chaude.

NOTE ! NE REMPLISSEZ PAS PLUS DE 4 CM DE L'EAU.

Ajoutez une noisette de produit de vaisselle doux.

Remettez le couvercle et branchez l'appareil.

Réglez la température sur "wash" et la minuterie sur 10 minutes. Pressez le bouton de sécurité et poussez la poignée en position horizontale. (La circulation d'air chaud crée une action turbo qui permet d'enlever facilement les résidus tenaces du récipient.)

Après le nettoyage, rincez à l'eau chaude pour enlever toute trace de savon.

RECIPIENT EN VERRE RESISTANT AU LAVE-VAISSELLE

Le récipient en verre et les paniers peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.

Toutefois, ne lavez jamais le couvercle dans le lave-vaisselle et ne le plongez jamais dans un liquide. Retirez le récipient en verre de son support avant de le placer au lave-vaisselle.

A RETENIR...

Débranchez le four à convection halogène avant de nettoyer le couvercle.

Laissez le four à convection halogène refroidir avant de le laver.

Ne plongez jamais le couvercle dans l'eau.

N'ajoutez pas plus d'eau que la limite indiquée au niveau d'eau, lors d'un auto-nettoyage.

Ne mouillez pas le ventilateur

CONSEILS UTILES

CONSEILS DE CUISSON

POUR UTILISER TOUT LE POTENTIEL DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE, VOICI QUELQUES CONSEILS DE CUISSON A RETENIR...

SI POSSIBLE, METTEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT AU GRILLE

Cuire dans la grille permet la libre circulation d'air chaud tout autour des aliments, la cuisson est facile et égale sans avoir à les retourner.

CUIRE TOUT UN REPAS EN UNE FOIS

En utilisant les deux niveaux de grille, il est facile de cuire tout un repas en une fois. Gardez à l'esprit que différents aliments et différents poids d'aliments nécessitent différents temps de cuisson. Soyez prévoyant. Mettez l'aliment possédant le plus long temps de cuisson dans le panier inférieur. Plus tard dans le temps de cuisson, mettez l'autre aliment dans le panier supérieur. Désormais, la viande, les pommes de terre et les légumes qui font votre repas sont tous cuits ensemble et seront prêts au même moment.

MISE EN PLACE DES ALIMENTS POUR UNE CUISSON OPTIMALE

Quand vous mettez plusieurs aliments au grille, assurez-vous de laisser au moins 5 centimètres entre les aliments et la paroi du récipient en verre. Cet espace permet la libre circulation de l'air à l'intérieur du four à convection halogène. Evitez également d'empiler les aliments les uns sur les autres pour cuire plus en

une fois. L'air chaud doit pouvoir circuler librement pour cuire convenablement les aliments.

GARDER LES ALIMENTS CROUSTILLANTS

Une fois les aliments cuits, baissez le thermostat tout. Vos aliments resteront chauds et croustillants.

POUR FACILITER ENCORE VOTRE NETTOYAGE

Avant de cuire, vaporisez d'abord un produit antiadhésif dans le four à convection halogène, y compris les paniers et les plats de cuisson. Il sera plus facile d'essuyer la graisse et les résidus après la cuisson.

ADAPTATION DES RECETTES

En règle générale, quand vous vous servez des recettes prévues pour les fours traditionnels, les températures resteront identiques mais le temps de cuisson sera moins long.

Vous pouvez prendre pour guide les temps de cuisson indiqués dans ce manuel. Vous devez estimer si votre morceau de viande pèse moins ou plus que ce qui est utilisé dans la recette et vous devez adapter votre temps de cuisson. Si vous travaillez avec le four à convection halogène pour la première fois, nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande. Surveillez la progression de la cuisson à travers le récipient en verre. Très vite, vous pourrez facilement adapter vos recettes préférées au four à convection halogène.

PRECHAUFFAGE DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE

Pour une cuisson optimale, préchauffez votre four à 250°C pendant six (6) minutes avant la cuisson.

TEMPS DE CUISSON

LES TEMPS DE CUISSON PRESENTES DANS CE MANUEL VARIERONT EN FONCTION DU VOLUME, DU POIDS ET DE LA MASSE DES ALIMENTS OU DU DEGRE DE CROUSTILLANT SOUHAITE.

	TEMPERATURE	TEMPS DE PREPARATION
Poulet ± 1,5 kg	200 °C	70 min
Rosbif ± 1 kg	180°C	75 min
Cabillaud ± 150g	200°C	24 min
Filet de poulet ± 350g	190°C	20 min
Poivron partager en deux	200°C	35 min

Pommes de terre petit	200°C	36 min
Carottes en parties	200°C	36 min
Pommes de terre frire	200°C	75 min
Pommes frites pour four surgelé	200°C	18 min

RECETTES POUR FOUR A CONVECTION HALOGENE

ENTREES

1. CÔTELETTES A LA MARINADE D'ANANAS

Pour 6 – 8 portions

Marinade : 4 - 8 heures

Temps de cuisson : 20 – 25 min

Ingrédients

- 750g de côtelettes

pour la marinade :

- 2 ananas
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à café de sauce soja
- poivre et sel

Préparation

1. Coupez les côtelettes en morceaux faciles à servir
2. Préparez la marinade : Râpez très finement l'extérieur des ananas dans une casserole à manche. Pressez les deux ananas et ajoutez le jus dans la casserole, avec le miel, le jus de citron, la sauce Worcestershire et la sauce soja. Placez sur le feu. Remuez régulièrement, laissez cuire la sauce pendant 10 min. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
3. Versez la marinade sur les côtelettes. Couvrez et placez pendant au moins 4 heures dans le réfrigérateur.
4. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
5. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 200° C. Retirez les côtelettes de la marinade et laissez-les égoutter. Conservez la marinade pour arroser les côtelettes pendant la cuisson. Mettez les côtelettes sur la grille pour griller et laissez cuire 10 min. Baissez la température à 180° C et cuisez encore une fois 10 à 15 minutes. Arrosez les côtelettes toutes les 5 min. avec le restant de la marinade.

2. PETITS PAINS A L'AIL

Pour 4 portions

Temps de cuisson : 6-7 min.

Ingrédients

- 1 pain français ou italien
- ½ tasse de beurre, à température ambiante
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 2 gousses d'ail pelées
- poivre et sel

Préparation

1. Coupez le pain tout le long en tranches de 2,5 cm de largeur.
2. Mélangez le beurre, le parmesan, l'ail, le sel et le poivre. Enduisez les petits pains d'un côté avec ce mélange.
3. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
4. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Mettez de 4 à 5 tranches de pain directement sur la grille pour griller. Baissez la température à 220° C et faites cuire 6 à 7 min. ou jusqu'à ce que le pain soit doré. Recommencez jusqu'à ce que le pain soit cuit.

PLATS PRINCIPAUX

1. POULET RÔTI

Pour 4 portions

Temps de cuisson : 20 min. pour 250g, pour un poulet entier environ 1h20.

Ingrédients :

1 poulet

Nappage :

1 cuillère à soupe de beurre

1 petit oignon, pelé et finement coupé.

120 g de champignons finement coupés

1 demi sachet de miettes de pain

1 cuillère à soupe de persil hâché

1 cuillère à café de zeste de citron frais

une pincée de marjolaine

une pincée de noix de muscade

1 oeuf

Préparation

1. Retirez toute la graisse du poulet.

2. Faites fondre le beurre, ajoutez l'oignon et faites-les revenir pendant 1 min.

Ajoutez les champignons et laissez-les cuire ensemble pendant 1 min. Ajoutez les miettes de pains, le sel, le poivre, le persil, le zeste de citron, la marjolaine, la noix de muscade et l'œuf. Mélangez correctement le tout. Farcissez le poulet avec ce mélange. Frottez l'extérieur du poulet avec le poivre et le sel. Laissez reposer.

3. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.

4. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 185 °C. Placez directement le poulet sur la grille et laissez-le cuire pendant 1h20, selon le poids du poulet. Si le poulet brunit trop vite, vous pouvez le couvrir avec du papier aluminium.

2. STEAK GRILLE

4 portions

temps de cuisson : cru (bleu) : 8-10 min.

moyen (saignant) : 12 min

à point (bien cuit) : 14 min

Ingrédients

- 4 steaks d'environ 2,5 cm d'épaisseur
- 1 cuillère à café d'huile végétale
- sel et poivre selon votre goût

Préparation

1. Enduisez les steaks d'huile et assaisonnez à votre goût avec le poivre et le sel.

Laissez reposer.

2. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.

3. Mettez la grille haute pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 240° C. Mettez les steaks directement sur la grille. Laissez griller durant 8 minutes, ou jusqu'à atteindre la cuisson désirée.

3. GIGOT D'AGNEAU GRILLE

8 portions

Temps de cuisson : 1h40

Ingrédients :

- Un gigot d'agneau d'environ 1 kg
- 2 gousses d'ail, épluchées et pelées
- 1 cuillère à soupe de romarin finement coupé ou 1 cuillère à café de romarin séché
- Sel et poivre selon votre goût

Préparation :

1. Retirez la graisse superflue du gigot. Frottez la viande avec l'ail et le romarin, le sel et le poivre. Laissez reposer.

2. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.

3. Mettez la grille haute pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 240° C. Mettez directement le gigot sur la grille et faites cuire pendant 20 min. Baissez la température à 200° C, couvrez le gigot tout entier avec du papier aluminium et continuez de cuire pendant 80 min.

4. THON GRILLE

4 portions

marinade : 30 min

temps de cuisson : 8 min

Ingrédients

- 4 steaks de thon d'environ 2 cm d'épaisseur ou de 180 g par steak

Marinade :

- ¼ verre de sauce soja

- 2 cuillères à soupe de jus de citron frais

- 6 oignons nouveaux, émincés, y compris la partie verte

- 2 cuillères à café d'huile végétale

Préparation

1. Préparez la marinade : mélangez la sauce soja, le jus de citron, les oignons nouveaux et l'huile dans un plat, Faites mariner les steaks et tournez-les quelques fois, pour qu'ils soient entièrement couverts de marinade. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 30 min.

2. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.

3. Mettez la grille haute pour grill dans le récipient en verre. Baissez la température jusqu'à 240 °C et mettez les steaks avec les oignons sur la grille pour griller. Faites cuire pendant 8 min.

4. Note : vous pouvez également remplacer le thon par du saumon.

LEGUMES**1. FRITES**

4 portions

temps de cuisson : 10 – 15 min

Ingrédients :

- 4 grosses pommes de terre, épluchées et lavées

Préparation :

1. Coupez des frites fines.
2. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
3. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Etalez les frites dans un plat anti-adhérent. Si vous le souhaitez, vous pouvez arroser les frites d'un peu d'huile afin de les rendre plus croustillantes.
4. Baissez la température jusqu'à 200 °C et faites cuire les frites pendant 10 min.

1. GRATIN DE CHOU-FLEUR

4-6 portions

temps de cuisson : 15 – 20 min

Ingrédients :

- 1 petit chou-fleur
- 4 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1,5 verre de lait
- $\frac{3}{4}$ verre de fromage cheddar doux moulu
- sel et poivre selon votre goût
- $\frac{1}{2}$ verre de chapelure fraîche

Préparation

1. Nettoyez le chou-fleur et coupez-le en petits morceaux. Faites bouillir le chou-fleur pendant 5 min. dans de l'eau salée. Laissez égoutter et mettez de côté.
2. Faites fondre 3 cuillères à soupe dans une casserole. Ajoutez la farine et faites cuire pendant 1 min. Ajoutez lentement le lait. Remuez jusqu'à ce que la sauce soit lisse et épaisse. Ajoutez un $\frac{1}{2}$ verre de fromage râpé et mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Retirez la sauce du feu.
3. Mélangez les miettes de pain, le reste de fromage et le beurre.
4. Placez le chou-fleur dans un plat à four. Versez la sauce au fromage sur le chou-fleur. Couvrez avec le mélange de miettes de pain.
5. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
6. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Mettez le plat au four sur la grille. Réglez la température sur 165° C et faites cuire pendant 15-20 min. jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

DESSERTS**1. POMMES CUITES AU FOUR**

4 portions

temps de cuisson : 25 – 35 min

Ingrédients :

- 4 grosses pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- ½ verre de fruits secs mélangés finement coupés
- ½ verre d'eau
- Crème fouettée ou yaourt vanille

Préparation :

1. enlevez le trognon des pommes entières. Placez les pommes dans un plat à four.
2. Mélangez le sucre roux et les fruits secs. Répartissez ce mélange sur les ouvertures des 4 pommes. Versez de l'eau au fond du plat à four.
3. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
4. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 220° C. Mettez le plat sur la grille et faites cuire les pommes pendant 25-35 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
5. Servir les pommes avec la crème fouettée ou le yaourt vanille.

2. PUDDING DE PAIN ET DE BEURRE

4 portions

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 8 fines tranches de pain, sans la croûte
- 4 cuillères à soupe de beurre
- ½ verre de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de sucre blanc
- 2 œufs
- 2 verres de lait
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 cuillères à café de sucre roux pour la finition

Préparation :

1. Enduisez de beurre chaque tranche de pain sur un côté. Couper 4 tranches de pain en diagonale à la moitié. Coupez les 4 tranches de pain restantes en 4 parts égales.
2. Mettez les 4 tranches de pain coupées diagonalement à la moitié contre le bord d'un plat à four. Disposez la moitié des tranchettes restantes au fond du plat à four. Arrosez le pain avec la moitié des raisins secs et du sucre roux. Faites une seconde couche avec les tranches de pain restantes, les raisins et le sucre roux.

3. Mélangez les œufs, le sucre blanc et le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez la pâte dans le plat à four. Saupoudrez de cannelle et laissez reposer 30 min.
4. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
5. Couvrez le plat à four avec de l'aluminium. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 175° C. Mettez directement le plat à four sur la grille et faites cuire pendant 30 min.
6. Arrosez le plat avec du sucre roux avant de servir.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Lesen Sie alle Anweisungen und bewahren Sie diese für späteren Gebrauch auf. Den Handgriff immer in die “off” –Stellung ziehen, bevor Sie den Ofen ausstecken.

Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen lassen.

Den Ofen sicher in die Mitte des Tresens oder der Arbeitsplatte stellen.

Den Ofen immer ausstecken, bevor dieser transportiert wird.

Ofenoberflächen sind heiß – Kinder in der Küche immerbeaufsichtigen.

Sichern Sie den Deckel auf dem Halogen Heißluftofen, bevor Sie diesen Einschalten.

Schalten Sie den Ofen immer aus, bevor Sie den Deckel entfernen Stellen Sie das Deckel nie direkt auf eine hitze-empfindliche Oberfläche. Immer mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Ofendeckel und der Arbeitsplatte oder anderen Oberflächen halten.

Den Ofen nicht mit beschädigtem Kabel bedienen.

Vor der Reinigung des Ofens, immer den Stecker herausziehen.

Den Ofen beim Transportieren mit beiden Händen festhalten.

Den Deckel nicht nass werden lassen.

WARNUNG: ALLE GLASOBERFLÄCHEN DES OFENS WERDEN SEHR HEISS; DAS BERÜHREN DIESER OBERFLÄCHEN, BEVOR DER OFEN ABGEKÜHLT IST, VERURSACHT VERBRENNUNGEN. BERÜHREN SIE KEINE GLASTEILE DES OFENS BEVOR DIESER ABGEKÜHLT IST.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten motorischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, außer sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:

- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

Achtung: Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung bedient werden.

EINE NEUE KOCHDIMENSION

Mit dem Halogen Heißluftofen können Sie herrliche, gesunde Mahlzeiten doppelt so schnell wie auf traditionelle Weise zubereiten. Unsere revolutionäre Vorgehensweise im Gegensatz zu herkömmlichen Kochmethoden, ermöglicht diese überragenden

Ergebnisse.

Professionelle Köche wissen schon lange, dass sie traditionelle Ofenzubereitungen verbessern können, indem sie ein Gebläse benutzen, um die Umwälzung der heißen Luft im Ofen zu beschleunigen. Dieser herkömmliche Heißluftofen beruht auf einem Ventilator, der auf einer Seite eines Metallgehäuses befestigt ist.

Der Halogen Heißluftofen ist gegenüber herkömmlichen Heißluftöfen in den folgenden Punkten verbessert:

Der Halogen Heißluftofen ist aus Glas und nicht aus Metall, sodass Sie von allen Seiten her deutlich sehen können, was Sie kochen.

Der Halogen Heißluftofen kombiniert eine runde Schale mit einem Ventilator der im Deckel befestigt ist, sodass die Luftströmung nach unten über die Nahrung strömt, entlang der Seiten der Schale und dann wieder zurück zum Ventilator. Dies erzeugt einen tornadoartigen Strom konstant bewegender, stark erhitzter Luft, die Nahrungsmittel schnell und sorgfältig kocht und gart.

Der Halogen Heißluftofen hat Roste, die es ermöglichen, Nahrungsmittel auf zwei Ebenen gleichzeitig zu kochen. Außerdem, werden Fette und Öle weggeblasen, wenn Fleisch, Fisch oder Geflügel auf dem unteren Rost gebraten wird. So kochen Sie leichtere und nahrhaftere Mahlzeiten.

Beachten Sie diese anderen Vorteile

- Fleisch und Geflügel werden außen auf allen Seiten gar und knusprig, innen zart und saftig.
- Kartoffelscheiben können mit einer kleinen Menge Öl „Luft-frittiert“ werden und werden knusprig und goldbraun.
- Brot und Pasteten gehen besser auf und werden luftiger und zarter als in einem herkömmlichen Ofen.
- Sie können im Vergleich zu einem herkömmlichen Ofen bis zu 80 Prozent Energie sparen.
- Kochen auf mehreren Ebenen ermöglicht es Ihnen, eine ganze Mahlzeit in einem Mal zuzubereiten.
- All diese Vorteile – und doppelt bis dreifach so schnell kochen, als mit einem Standardofen! Darum steht der Halogen Heißluftofen für „Eine neue Kochdimension“.

VORTEILE

Brät-grillt-bäckt-dämpft Nahrungsmittel perfekt.

Kocht Nahrungsmittel schneller als ein herkömmlicher Heißluftofen.

Leicht zu bedienen, nur den Timer und die Temperatur einstellen.

Heißluft zirkuliert um die Nahrung, darum wird sie gleichmäßig gegart.

Fleisch wird außen schnell geschmort und behält innen seinen Saft.

Heißluftzirkulation lässt gebackene Lebensmittel höher aufgehen.

Verbraucht weniger Strom, als ein herkömmlicher Heißluftofen.
Taut gefrorene Lebensmittel schnell auf.

FUNKTIONEN

10 GERÄTE IN EINEM:

konventioneller Ofen - Grill – Bratofen – Friteuse - Mikrowellenofen
Heißluftofen – Toastofen - Elektrische Bratpfanne- Bratspiess - Elektrischer
Dampfgarer

8 VERSCHIEDENE KOCHMETHODEN:

Grillt – Brät – Bäckt – Grillt – Barbecue - Kocht ohne Wasser - Frittiert ohne Öl
- Dünstet

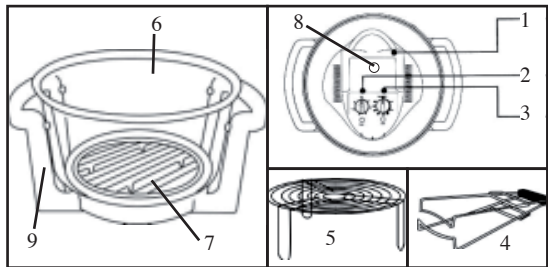
TECHNISCHE DATEN

Gewicht :	6.5 kg
Durchmesser Schale :	330 mm
Schaleninhalt :	11 Liter
Kochtemp. Bereich :	65°C-250°C
Voltzahl :	230V
Perioden :	50Hz
Wattleistung :	1300W

BEDIENUNG DES HALOGEN HEISSLUFTOFENS

PRODUKT UND ZUBEHÖRDIAGRAMME

1. Ein/Aus Sicherheitsgriff
2. Timer
3. Thermostat
4. Zangen zum entfernen Gitterröste
5. Höhere Gitterrost
6. Glasschale
7. Unterer Gitterrost
8. Sicherheitsknopf
9. Wasserstandsanzeige



VOR DEM KOCHEN

DEN OFEN VORBEREITEN

Der Halogen Heißluftofen sollte vor dem ersten Gebrauch einmal erhitzt werden. Während der Ofen nach den folgenden Anweisungen vorbereitet wird, gibt er einen leichten Brandgeruch ab. Der Ofen verbrennt tatsächlich überschüssige Schmierstoffe in den Heizelementen des Ofens und schädigt weder Sie noch Ihren Ofen.

FÜHREN SIE DIE FOLGENDEN EINFACHE SCHRITTE AUS...

Wischen Sie die Innenseite der Glasschale mit einem feuchten Schwamm aus

Sichern Sie den Deckel auf dem Ofen

Stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein

Stellen Sie das Thermostat auf 250°C ein und schalten Sie den Ofen ein. Drücken Sie auf die Sicherheitsknopf und stellen sie der handgriff in den horizontalen stand um den ofen einzuschalten. steht der handgriff im vertikalen stand ist der ofen ausgeschaltet.

Nachdem der Timer den Ofen ausgeschaltet hat, den Ofen 5 Minuten abkühlen lassen.

Wischen Sie die Innenseite der Glasschale ein zweites Mal mit einem feuchten Schwamm aus.

JETZT IST IHR HALOGEN HEISSLUFTOFEN PARAT, UM IHRE ERSTE MAHLZEIT ZU KOCHEN**BEDIENUNG**

Den unteren Gitterrost in die Glasschale des Halogen Heißluftofens stellen.

Die Nahrung direkt auf den Gitterrost stellen, außer wenn anders angegeben.

Sichern Sie den Deckel auf dem Ofen.

Drücken Sie auf den Sicherheitsknopf und drücken Sie den Sicherheitsgriff nach unten in den "ON" Stand.

Thermostat einstellen.

Timer einstellen.

HINWEIS : Falls nicht anders angegeben, für alle Rezepte immer den unteren Gitterrost benutzen.

REINIGUNG DES HALOGEN HEISSLUFTOFENS**REINIGUNG**

Den Stecker aus dem Halogen Heißluftofen ziehen und den Ofen abkühlen lassen.

Einen Schwamm oder Tuch mit mildem Spülmittel und warmem Wasser verwenden, um die Glasschale zu reinigen.

Gut nachspülen, um das Spülmittel zu entfernen.

Hinweis : Den Deckel niemals in Flüssigkeiten tauchen.

Den Deckel und das Ventilatorgehäuse mit einem Tuch oder Schwamm mit Spülmittel abwischen.

Nicht mit Stahlwolle oder aggressiven Mitteln reinigen.

Die Gitterroste mit einem milden Spülmittel und Wasser abwaschen.

Metalteile mit einem Schwamm oder Tuch mit mildem Spülmittel sauber wischen. Falls Schrubben notwendig ist, einen Nylon- oder Polyester Netzschwamm verwenden.

SELBSTREINIGUNG DER GLASSCHALE

Zur Selbstreinigung der Glasschale, diese mit 4 cm Wasser füllen.

HINWEIS ! NICHT ÜBER 4 CM WASSER EINFÜLLEN.

Ein wenig mildes Spülmittel zufügen.

Den Deckel auflegen und das Gerät einstecken.

Das Thermostat auf „Waschen“ und den Timer auf 10 Minuten einstellen (die Heißluft Zirkulation erzeugt einen Turbostrom, der die hartnäckigen Reste aus der Schale löst).

Nach dem Reinigen in warmem Wasser ausspülen, um die Seifenreste zu entfernen.

SPÜLMASCHINENFESTE GLASSCHALE

Die Glasschale und Gitterroste können auch in der Spülmaschine abgewaschen werden. Niemals den Deckel in die Spülmaschine geben oder in Flüssigkeiten tauchen. Die Glasschale vor dem Abwaschen aus ihrem Gestell entfernen.

DENKEN SIE DARAN...

Den Halogen Heißluftofen ausstecken, bevor der Deckel gereinigt wird.

Den Halogen Heißluftofen vor dem Waschen abkühlen lassen

Den Deckel niemals in Wasser eintauchen

Das Wasser nicht höher als die Markierung des Wasserstandanzeiges einfüllen, diese selbstreinigt.

Die Ventilatereinheit nicht nass werden lassen.

HILFREICHE TIPPS**KOCHTIPPS**

HIER EIN PAAR KOCHTIPPS, UM IHREN HALOGEN HEISSLUFTOFEN OPTIMAL ZU NUTZEN...

DIE NAHRUNGSMITTEL, WENN MÖGLICH, DIREKT AUF DEN GITTERROST STELLEN

Das Kochen auf dem Gitterrost, ermöglicht es der Heißluft, frei um die Nahrungsmittel zu zirkulieren und diese schnell und ohne Umdrehen zu kochen.

EINE GANZE MAHLZEIT ZUGLEICH KOCHEN

Indem die beiden Ebenen der Gitterroste verwendet werden, ist es einfach eine ganze Mahlzeit zugleich zu kochen. Bedenken Sie, dass unterschiedliche Nahrungsmittel mit verschiedenen Gewichten unterschiedliche Kochzeiten haben. Planen Sie voraus. Stellen Sie die Nahrung, welche die längste Kochzeit benötigt, auf den untersten Gitterrost. Später, während des Kochens, stellen Sie die anderen Nahrungsmittel auf den oberen Gitterrost. So wird Ihre gesamte Mahlzeit aus Fleisch, Kartoffeln und Gemüse zusammen gekocht und ist zur gleichen Zeit fertig.

NAHRUNGSMITTEL AUFSTELLEN, UM OPTIMAL ZU KOCHEN

Wenn Sie mehrere Nahrungsmittelstücke auf den Gitterrost stellen, sollten Sie zwischen den Nahrungsmitteln und dem Rand der Glasschale mindestens 1,5 cm Abstand halten. Dieser Platz ermöglicht es der Luft, frei durch den Halogen Heißluftofen zu strömen. Vermeiden Sie auch Nahrungsmittel zu stapeln, um mehr zugleich zu kochen. Die Heißluft muss frei zirkulieren können, um die Nahrung richtig zu kochen.

NAHRUNGSMITTEL KNUSPRIG HALTEN

Nachdem die Nahrung gekocht ist, das Thermostat abdrehen. Das Essen bleibt heiß und knusprig.

ZUR ERLEICHTERUNG DER PFLEGE

Den Halogen Heißluftofen, die Gitterroste und Schalen vor dem Kochen mit einem Antihaftprodukt einsprühen. Dadurch geht das Wegwischen des Fettes und der Reste noch einfacher.

REZEPTE ANPASSEN

Als Faustregel gilt, dass beim Gebrauch von Rezepten für konventionelle Öfen, die Temperaturen gleich bleiben, aber die Kochzeiten verkürzt werden. Die Kochzeiten in den Rezepten dieses Buches sollten als Richtlinien verwendet werden. Es ist nötig, selbst zu bestimmen, ob Ihr Stück Fleisch mehr oder weniger als im Rezept angegeben wiegt und die Kochzeit dahingehend zu ändern. Falls Sie zum ersten Mal mit dem Halogen Heißluftofen arbeiten, empfehlen wir, ein Fleischthermometer zu verwenden. Beobachten Sie den Kochvorgang in der Glasschale. Nach kurzer Zeit werden Sie ganz einfach Ihre angepassten Lieblingsrezepte für den Halogen Heißluftofen verwenden können.

VORHEIZEN DES HALOGEN HEISSLUFTOFENS

Den Ofen, für ein optimales Kochergebnis, zuerst sechs (6) Minuten lang auf 250°C vorheizen, bevor Sie mit Kochen beginnen.

KOCHZEIT

DIE IN DIESEM KOCHBUCH ANGEGEBENEN KOCHZEITEN VARIIEREN JE NACH VOLUMEN, GEWICHT UND MASSE DER NAHRUNGSMITTEL UND DER GEWÜNSCHTEN KNUSPRIGHEIT.

	TEMPERATUR	BEREITUNGSZEIT
Huhn $\pm$ 1,5 kg	200 °C	70 min
Roastbeef $\pm$ 1 kg	180°C	75 min
Kabeljau $\pm$ 150g	200°C	24 min
Hühnerfilet $\pm$ 350g	190°C	20 min

Paprika halbiert	200°C	35 min
Kartoffeln klein	200°C	36 min
Karotte in scheiben	200°C	36 min
Kartoffeln gebraten	200°C	75 min
Gefrierte Ofenfritten	200°C	18 min

REZEPTE FÜR DEN HALOGEN HEISSLUFTOFEN

VORSPEISEN

1. RIPPCHEN IN ORANGENMARINADE

6 – 8 Portionen

Marinade : 4 – 8 Stunden

Kochzeit : 20 – 25 Min

Zutaten

- 750 Rippchen

für die Marinade :

- 2 Orangen
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Worcestershire-Soße
- 1 Teelöffel Sojasoße
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Die Rippchen in Stücke schneiden, die einfach zu servieren sind.
2. Die Marinade zubereiten: Die Außenseite der Orangenschalen sehr fein in einen kleinen Soßentopf raspeln. Die beiden Orangen auspressen und den Saft zusammen mit dem Honig, Zitronensaft, der Worcestershire-Soße und Sojasoße in den Soßentopf geben. Aufkochen lassen. Regelmäßig umrühren und die Soße 10 Min. kochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Marinade über die Rippchen gießen. Abdecken und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
5. Den Grillrost in die Glasschale stellen. Die Temperatur auf 200°C einstellen. Die Rippchen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Die Marinade aufbewahren, um die Rippchen während des Bratens zu beträufeln. Die Rippchen auf den Grillrost stellen und 10 Minuten lang braten. Die Temperatur auf 180°C einstellen und nochmals 10 bis 15 Minuten braten. Die Rippchen alle 5 Minuten mit der restlichen Marinade beträufeln.

2.KNOBLAUCHBRÖTCHEN

4 Portionen

Kochzeit : 6-7 Min.

Zutaten

- 1 Französisches oder italienisches Brot
- ½ Tasse Butter, Zimmertemperatur
- 2 Esslöffel geriebener Parmesan
- 2 gepellte Knoblauchzehen
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Das Brot in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Butter, Parmesan, Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen. Die Brötchen auf einer Seite mit dieser Mischung bestreichen.
3. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
4. Den Grillrost in die Glasschale des Ofens stellen. 4 bis 5 Scheiben Brot auf den Grillrost legen. Die Temperatur auf 220°C einstellen und 6 bis 7 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist. Wiederholen, bis das ganze Brot gebacken ist.

HAUPTGERICHTE

1. GEBRATENES HÄHNCHEN

4 Portionen

Kochzeit : 20 Min. pro 250g, für ein ganzes Hähnchen ungefähr 1 Stunde 20 Min.

Zutaten :

1 Hähnchen

Füllung :

- 1 Teelöffel Butter
- 1 kleine Zwiebel, gepellt und fein geschnitten
- 120g Champignons, fein geschnitten
- 1,5 Tasse weiche Brotkrümel
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- Eine Messerspitze Majoran
- Eine Messerspitze Muskatnuss
- 1 Ei

Zubereitung

1. Das Fett des Hähnchens entfernen.
2. Butter schmelzen, Zwiebel hinzufügen und 1 Minute braun braten. Die Champignons hinzufügen und 1 Minute mit braten lassen. Brotkrümel, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitronensaft, Majoran, Muskatnuss und das Ei hinzufügen. Alles gut mischen. Das Hähnchen mit dieser Füllung füllen. Die Außenseite des Hähnchens mit Pfeffer und Salz einreiben. Ruhen lassen.
3. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
4. Den Grillrost in die Glasschale stellen. Die Temperatur auf 185°C einstellen. Das Hähnchen direkt auf den Grillrost stellen und 1 Stunde 20 Minuten braten lassen, je nach Gewicht des Hähnchens. Wird das Hähnchen zu schnell braun, kann es mit Aluminiumfolie abgedeckt werden.

2. GEGRILLTE STEAK

4 Portionen

Kochzeit : roh (bleu) : 8-10 Min.

medium (saignant): 12 Min.

durchgebraten (bien cuit) : 14 Min.

Zutaten

- 4 Steak, ungefähr 2,5 cm dick
- 1 Teelöffel pflanzliches Öl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Steak mit Öl bestreichen und nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz ruhen lassen.
2. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
3. Den hohen Grillrost in die Glasschale stellen. Die Wärme auf 240°C einstellen. Die Steak direkt auf den Grillrost legen. Mindestens 8 Minuten lang, oder bis die gewünschte Bratzeit erreicht ist, grillen.

3. GEGRILLTE LAMMKEULE

8 Portionen

Kochzeit : 1 Stunde 40 Min.

Zutaten:

- Lammkeule circa 1 kg.
- 2 Knoblauchzehen, gepellt und gepresst
- 1 Esslöffel frischen fein geschnittenen Rosmarin oder einen Teelöffel getrockneten Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung :

1. Überschüssiges Fett von der Lammkeule entfernen. Das Fleisch mit Knoblauch und Rosmarin, Salz und Pfeffer einreiben. Kurz ruhen lassen.
2. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
3. Den hohen Grillrost in die Glasschale stellen. Die Temperatur auf 240°C einstellen. Die Lammkeule direkt auf den Grillrost stellen und 20 Minuten braten. Die Temperatur auf 200°C einstellen, die ganze Lammkeule mit Aluminiumfolie abdecken und 80 Minuten lang weiter braten.

4. GEGRILLTER THUNFISCH

4 Portionen

Marinieren : 30 Min.

Kochzeit : 8 Min.

Zutaten

4 Thunfischsteak circa 2 cm dick oder jeweils 180 g

Marinade :

- ¼ Tasse Sojasoße
- 2 Esslöffel frischer Zitronensaft
- 6 Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten auch die grünen Blätter
- 2 Teelöffel pflanzliches Öl

Zubereitung

1. Die Marinade zubereiten: Sojasoße, Zitronensaft, Frühlingszwiebeln und das Öl in eine flache Schale geben. Die Steak in die Marinade legen und ein paar Mal umdrehen, sodass sie überall mit der Marinade bedeckt sind. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
3. Den hohen Grillrost in die Glasschale stellen. Die Temperatur auf 240°C einstellen und die Steak zusammen mit den Zwiebeln auf den Grillrost legen und 8 Min. braten lassen.
4. Hinweis : das Rezept ist auch für Lachs geeignet

GEMÜSE**1. POMMES FRITES**

4 Portionen

Kochzeit : 10 – 25 Min

Zutaten :

- 4 große Kartoffeln, gewaschen und geschält

Zubereitung :

1. In dünne Pommes Frites schneiden.
2. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
3. Den Grillrost in die Glasschale stellen. Die Pommes Frites auf eine antihafbeschichtete Schale verteilen. Nach Wunsch können die Pommes Frites noch mit ein wenig Öl beträufelt werden, um sie extra knusprig zu backen.
4. Die Temperatur auf 200°C einstellen und die Pommes Frites 10 Minuten backen.

2. BLUMENKOHLAGRATIN

4-6 Portionen

Kochzeit : 15 – 25 Min

Zutaten :

- 1 kleiner Blumenkohl
- 4 Esslöffel Butter oder Margarine
- 3 Esslöffel Mehl
- 1,5 Tassen Milch
- $\frac{3}{4}$ Tasse gemahlener milder Cheddarkäse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- $\frac{1}{2}$ Tasse frische Brotkrümel

Zubereitung

1. Den Blumenkohl waschen und in kleine Stücke schneiden. Diese 5 Minuten lang in Salzwasser kochen. Abgießen und kurz zur Seite stellen.
2. 3 Esslöffel Butter in einem Soßentopf schmelzen. Das Mehl hinzufügen und 1 Minute lang kochen lassen. Die Milch langsam hinzufügen. Solange rühren bis die Soße glatt und eingedickt ist. Die $\frac{1}{2}$ Tasse geriebenen Käse hinzufügen und rühren bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Soße vom Feuer nehmen.
3. Die Brotkrümel, den restlichen Käse und die Butter mischen.
4. Den Blumenkohl in eine Ofenschale legen. Die Käsesoße über den Blumenkohl gießen. Mit der Brotkrümelmischung bedecken.
5. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
6. Den Grillrost in die Glasschale stellen. Die Ofenschale auf den Grillrost stellen. Die Temperatur auf 165°C einstellen und 15- 20 Minuten backen bis die Kruste goldbraun ist.

DESSERTS**1. BACKÄPFEL**

4 Portionen

Kochzeit : 25 – 25 Min

Zutaten :

- 4 große Äpfel
- 2 Esslöffel roher Rohrzucker
- ½ Tasse gemischtes Trockenobst, fein geschnitten
- ½ Tasse Wasser
- Schlagsahne oder Vanillejoghurt

Zubereitung :

1. Das Kernhaus aus den ganzen Äpfeln entfernen. Die Äpfel in eine Ofenschale legen.
2. Den Rohrzucker mit dem Trockenobst mischen. Diese Mischung über die Öffnungen der 4 Äpfel verteilen. Wasser auf den Boden der Ofenschale gießen.
3. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
4. Den Grillrost in die Glasschale stellen. Die Temperatur auf 220°C einstellen. Die Ofenschale auf den Grillrost stellen und die Äpfel 25-35 Minuten backen oder bis sie weich sind.
5. Die Äpfel mit Schlagsahne oder Vanillejoghurt servieren.

2. BROT UND BUTTERPUDDING

4 Portionen

Kochzeit : 30 Min.

Zutaten :

- 8 dünne Schnitten Weißbrot, ohne Kruste
- 4 Teelöffel Butter
- ½ Tasse Rosinen
- 2 Esslöffel roher Rohrzucker
- 2 Esslöffel weißer Zucker
- 2 Eier
- 2 Tassen Milch
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Teelöffel roher Rohrzucker für die Garnierung

Zubereitung :

1. Die Scheiben Brot auf einer Seite mit Butter bestreichen. 4 Scheiben Brot diagonal in die Hälfte schneiden. Die restlichen 4 Scheiben Brot in 4 gleiche Stücke schneiden.
2. Die 4 diagonal geschnittenen Brotscheiben an die Seite der Ofenschale legen. Die Hälfte der übrig gebliebenen Schnitten auf den Boden der Ofenschale legen. Das Brot zur Hälfte mit den Rosinen und dem Rohrzucker bestreuen. Eine zweite Schicht mit

den übrig gebliebenen Schnittchen, Rosinen und Rohrzucker anbringen.

3. Eier, weißen Zucker und Milch zu einer glatten Mischung mixen. Diese Mischung in die Ofenschale gießen. Mit Zimt bestreuen und 30 Min. ruhen lassen.

4. Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.

5. Die Ofenschale mit Aluminiumfolie bedecken. Den Grillrost in die Glasschale stellen. Die Temperatur auf 175°C einstellen. Die Ofenschale direkt auf den Grillrost stellen und 30 Minuten backen.

6. Das Gebäck vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen.

ALLEEN VOOR BELGIE - SEULEMENT POUR LA BELGIQUE - NUR FÜR BELGIEN

BESTELFORMULIER VOOR ONDERDELEN PRIMO-CO1 OVEN BULLETIN DE COMMANDE POUR PIÈCES DETACHÉES PRIMO-CO1 FOUR BESTELFORMULAR FÜR PRIMO-CO1 OFEN

Vul het bestelformulier volledig in en stuur het per post op. Ondergetekende bestelt :

Complétez ce bulletin de commande et renvoyez-le par poste :

Bitte das Formular ausfüllen und mit der Post zurückschicken. Unterzeichnete bestellt :

PRIMO
BOUWELVEN 12A
2280 GROBBENDONK

	AANTAL	EENH.PRIJS	TOTAAL
	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
	ANZAHL	EINZELPREIS	GESAMT
CO1-BOWL : glazen kom /		15 €	
récipient en verre / Glasschale			
Verzendkosten/frais d'envoi/ Versandkosten			3,75 €
TOTAAL			

De betaling dient voorafgaandelijk te gebeuren per overschrijving op rekening 552-2955000-40 (met vermelding PRIMO-CO1)

Païement à l'avance par versement au n° bancaire 552-2955000-40 (avec mention PRIMO-CO1)

Bitte im voraus bezahlen mit Überweisung auf kontonummer 552-2955000-40 (Angabe PRIMO-CO1)

NAAM :
NOM
NAME

ADRES :
ADRESSE

TEL :

DATUM + HANDTEKENING :
DATE + SIGNATURE

ENKEL VOOR NEDERLAND

BESTELFORMULIER VOOR ONDERDELEN PRIMOCO1 INFRAROODOVEN

Vul het bestelformulier volledig in en stuur het per post op.

BENCO INTERNATIONAL
BOUWELVEN 12A
2280 GROBBENDONK

	AANTAL	EENH.PRIJS	TOTAAL
CO1-BOWL : glazen kom /		15 €	
Verzendkosten/frais d’envoi/ Versandkosten			8,75 €
TOTAAL			

Betalingsmodaliteiten (de betaling dient voorafgaandelijk te gebeuren)

Overschrijving via IBAN BE02 5522 9550 0040
BIC/SWIFT GKCCBEBB
(met vermelding PRIMO-CO1)

NAAM :

ADRES :

TEL :

DATUM + HANDTEKENING :

