

**HALOGEN OVEN
INSTRUCTION MANUAL**

**HALOGEN-OFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG**

**ГАЛОГЕННАЯ ПЕЧЬ
ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**KUCHENKA HALOGENOWA
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**ХАЛОГЕННА ФУРНА
УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ**

**CUPTOR CU HALOGEN
MANUAL DE UTILIZARE**

**HALOGĒNĀ CEPĒŠKRĀSNS
LIETOŠANAS PAMĀCĪBA**

**HALOGENA PEĆNICA
UPUTSTVO ZA UPOTREBU**

**HALOGENINĖ KROSNELE
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**

**ГАЛОГЕНОВА ПИЧ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**FOUR HALOGÈNE
NOTICE D'UTILISATION**

**HORNO HALÓGENO
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**FORNO ALOGENO
MANUALE DI ISTRUZIONI**

**فرن الهالوجين
دليل التعليمات**



ENGLISH.....	PAGE 2	ROMANESTE.....	PAGINA 26	FRANÇAIS.....	PAGE 51
DEUTSCH.....	SEITE 6	LATVIAN.....	LPP. 31	ESPAÑOL.....	PÁGINA 56
РУССКИЙ.....	СТР. 11	SCG/CRO/B.I.H.....	STRANA 36	ITALIANO.....	PAGINA 61
POLSKI.....	STRONA 16	LIETUVIUI K.....	P. 41	العربية.....	الصفحة 66
БЪЛГАРСКИ.....	СТР. 21	УКРАЇНСЬКА.....	СТОР. 46		

**Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von**
TZS FIRST AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem **TZS**

**Thank you for buying
an ORIGINAL Product of**
TZS FIRST AUSTRIA®
Only GENUINE with this **TZS**

**МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ**
TZS FIRST AUSTRIA®
только подлинники с этим **TZS**

INTRODUCTION HALOGEN OVEN THE NEXT GENERATION IN COOKING

With the Halogen Oven you can prepare delicious, healthy meals in less time than traditional methods, generally 10 – 14% quicker and use 70 – 80% less power. What makes these superior results possible is our revolutionary approach to certain time-honored cooking methods.

Professional cooks have long known that they could improve upon traditional oven cooking by using a fan to accelerate the circulation of the oven's hot air. This traditional convection oven consists of a round fan mounted on one side of a square metal box.

The Halogen Oven improves upon traditional convection ovens in the following ways:

- The Halogen Oven bowl is made of glass, so that you can clearly see what you are cooking.
- The Halogen Oven combines a circular bowl with a large fan mounted in the lid so that hot air currents move down over the food, around the bowl's sides, and then back up to the fan. This creates a tornado-like flow of constantly moving, super-heated air that cooks and browns food quickly and thoroughly.
- The Halogen Oven uses cooking racks that allow you to cook two or three levels of food at once. In addition, when meat, poultry or fish are cooked, fats and oils are blown away and fall through the racks into the bottom of the bowl. You will cook lighter, (lower in fat & cholesterol) more nutritious meals, with enhanced natural flavours.

Consider these other benefits:

- Meat and poultry turn out brown and crisp on all sides, moist and juicy on the inside with less fat and cholesterol, and taste better too.
- Sliced potatoes can be "air-fried" with a very small amount of oil and will turn out crisp and golden brown and very low in fat, usually about 98% fat free. They can even be cooked with no oil at all if you are on a strict fat free diet, and still brown and crisp, although a little olive oil gives them a beautiful finish and delicate flavour.
- Breads and pastries rise higher and turn fluffier and remain moister than in a standard oven.
- You can save up to 80 percent of the energy consumed by a standard oven.
- It can save up to 25% in power and time compared to other fan ovens.

- Multi-level cooking allows you to cook an entire meal at one time, even different courses.

All this – and cook much faster than a standard oven! That is why the Halogen Oven represents "The NEXT Generation in Cooking"

BENEFITS OF THE HALOGEN OVEN

- The Halogen Oven roasts, grills, bakes, dry fry's, re-heats and by putting some water in the bottom of the bowl can even steam food perfectly.
- The Halogen Oven cooks food in less time than the average convection oven.
- This is fan oven cooking without the cost of installing expensive wall units, and it's portable too, so you can take it with you when you move or travel.
- Easy to operate – just put the food in and set the temperature and timer.
- Hot air circulates around food, therefore food cooks evenly and quickly.
- Meat sears quickly on the outside – sealing juices on the inside, only releasing fat and cholesterol.
- Hot air circulation helps make baked goods rise higher, great for scones, puff pastry & cakes.
- The Halogen Oven uses less electricity than a conventional oven – up to 80% less.
- The Halogen Ovens it can be used to help with washing the bowl, see cleaning instructions.

FEATURES OF YOUR HALOGEN OVEN REPLACE UP TO 10 APPLIANCES

1 Standard Oven/2 Grill/3 Broiler Oven/
4 Electric Steamer/5 Microwave Oven/6
Convection Oven/7 Toaster Oven/8 Rotisserie/
9 Electric Frying Pan/10 Slow Cooker

AND COOKS IN MANY WAYS
Broils/Roasts/Bakes/Grills/Re-heats/Steams/
Barbecues/Dry Fry - see introduction

A HEALTHIER LIFESTYLE

With the Halogen Oven, you are always cooking with hot air (dry roasting) and with the food suspended on a wire rack. As a result, retention of fat is minimized, leading to fewer calories, lower fat and cholesterol consumption and a healthier lifestyle. You will find that with the Halogen Oven, it is not necessary to add fat, oil, butter or margarine to most recipes. However, you can do so if you wish.

Perhaps one of the most exciting benefits of HALOGEN OVEN is its ability to prepare an entire meal at one time, in one container. It is possible in fact easy, for example, to cook chicken, potatoes and bread together, without the flavour mixing. When finished instead of cleaning up 3 containers, you simply let the Halogen Oven wash itself and then rinse and dry. Experiment with your favourite food, vary the times suggested as a guide. In time you will undoubtedly come up with countless combinations of your own preference.

"It's easy to cook food exactly the way you like it."

USING YOUR HALOGEN OVEN PRODUCT AND ACCESSORY DIAGRAMS

(Fig. 1)

1. HALOGEN OVEN
2. GLASS BOWL (12 LITRE CAPACITY)
NB! ALWAYS PLACE GLASS BOWL FLUSH WITH MAIN HOUSING (SEE DIAGRAM).
3. LOWER AND UPPER RACKS
 - a) LOWER
..CAN ALSO BE USED ON TOP OF
.. USE ON HIGH LEVEL FOR
 - b) UPPER RACK
UPPER RACK FOR WIDER LEVEL
GRILLING
4. TONGS
..FOR PLACING IN AND REMOVING FROM OVEN

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read all the instructions – then save for future reference
- Do not let cord hang over edge of counter.
- Place oven securely in center of counter or work space.
- Always unplug oven before attempting to move it.
- Oven surfaces are hot – always supervise children while in the kitchen.
- Do not operate with a damaged cord.
- Always unplug and let the oven cool before cleaning.
- Use two hands when moving the oven.
- Do not allow the lid to get wet. Do not immerse in water.
- Do not leave water or food in oven overnight.
- Lower top gently, do not let it drop down.
- Always leave the top in the 'up' position whenever the bowl is removed.
- Always carry the oven by the handles.

WARNING: All surfaces of the oven get very hot, it is an oven after all. Touching these surfaces before the oven cools may cause a burn. Do not touch any part of the oven other than the handles, until it has had a chance to cool.

BEFORE YOU BEGIN COOKING PREPARING YOUR HALOGEN OVEN

The Halogen Oven should be heated once without food before cooking with it.

While preparing the oven according to the following instructions, the oven may give off a slight burning odour. The oven is actually burning off excess lubricants found in the oven's heating elements and will not harm you, your food or the oven.

Follow these easy steps:

- Wipe the inside of the bowl with a clean, damp sponge.
- Place racks in the bowl – do not leave tongs in the hot bowl.
- Close the lid on the bowl.
- Set thermostat to 200°C and turn oven on.
- Set timer to 10 minutes.
- After timer has shut oven off, allow to cool for 10 minutes. You can open the lid.

NOW YOUR HALOGEN OVEN IS READY TO COOK YOUR FIRST MEAL!

HOW TO OPERATE THE HALOGEN OVEN

- Place wire rack in the bowl of the oven.
- Always use the highest rack available for the food being cooked. The more air circulating around the food, the faster it will cook.
- Place food directly on rack, unless otherwise specified.
- Place lid on oven in recessed lip of bowl.
- Set thermostat to required temp. or function.
- Set timer and the oven will stay on to for the set time.
- **NOTE: There is a safety button under the handle on the lid. The heating element and fan will not work unless the handle is fully down.**

NOW YOU'RE COOKING!

CLEANING YOUR OVEN

LIGHT CLEANING

- Unplug oven and let cool.
- Use a clean sponge or dish cloth with a little mild dishwashing detergent and warm water to wipe bowl clean.
- Rinse well to remove all detergent. Wipe dry.
- **Note:** Never immerse the lid in any liquid.

NORMAL CLEANING

- Unplug oven and let cool.
- Wipe lid and fan housing using a damp, clean dish cloth or sponge with a little mild dishwashing detergent.
- Do not clean with steel wool pads or abrasive materials.
- Wash wire racks in mild dishwashing detergent and water.

Clean metal parts using a sponge or dishcloth with mild dishwashing detergent, then wipe clean. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad or a pod brush. If very "burnt on" use stainless steel or other metal scourers. A thick "tub" style paste cleaner, is recommended with a damp sponge for stubborn stains.

SELF CLEANING OF THE BOWL

- First remove fat or rubbish. Never flush fat down the drain.
- To self-clean the bowl, fill with hot water to 50-60mm above racks in bottom of bowl with the racks placed upside down in the bottom of the bowl.
- Add a good squeeze of mild dishwashing detergent.
- Replace lid and plug in.
- Set temperature to half way between OFF and 100°C and timer to 10 minutes (The hot air circulation creates the turbo action that helps release or least softens stubborn stains in bowl & on the racks).
- After cleaning, rinse in warm water (NOT THE LID) to remove all soap residue, wipe with a scourer or brush with a pot brush to remove any remaining dirty spots. Drain, rinse and dry.
- Do not leave water in oven overnight.

DISHWASHER SAFE BOWL

The bowl and wire racks may also be washed in the dishwasher. However, never wash the lid in a dishwasher or immerse it in liquid. Remove the bowl from its stand before dishwashing.

NOTE: Dishwashing will eventually damage the chrome on the wire racks and dull the finish.

Remember:

- Unplug oven before cleaning the lid.
- Remove fat or rubbish before washing.
- Let oven cool down a little before washing.
- Never immerse lid in water.
- Use hot water and detergent for cleaning the bowl.
- Do not add water above halfway up the bowl when self-washing.
- Do not let fan assembly get wet.
- Never leave the lid on the cooker after it switches off, either with food in it or with water in it. If you do you will eventually cause rusting of metal parts in the lid. This will NOT be covered by the warranty as you are expected to take normal good sensible care of your cooker, and keep it clean and dry after cooking and/or washing.

HELPFUL HINTS COOKING TIPS

TO USE YOUR HALOGEN OVEN TO ITS FULLEST POTENTIAL, HERE ARE A FEW COOKING TIPS TO REMEMBER...

• **Firstly it is an oven.**

Whatever you can cook in any oven, you can cook in your HALOGEN OVEN: that's what it does best. It will bake, roast, grill, dry fry, re-heat, dehydrate, crock pot. etc. but it's faster, cheaper and fat free if you want it to be.

• **Whenever possible place food directly on one wire rack**

Cooking on a wire rack allows the hot air to circulate freely around the food, cooking it quickly and evenly, often without turning. Generally choose the highest rack that accommodates the food with clearance to the underside of the top.

• **Cooking a complete meal at once**

By using two levels of racks, it is easy to cook an entire meal at once. Keep in mind that different foods and different weights of foods take different amounts of time to cook. Think ahead. Put the food that takes the longest amount of time to cook on the bottom rack. Later on during the cooking process, put the other food on the lower and top rack. Now your complete meal of meat, potatoes and vegetables are all cooked together and will be ready at the same time. Food on the high rack will slow down cooking on the lower rack, this needs to be allowed for.

• **Placing foods for optimum cooking**

When placing several pieces of food on the wire rack, be sure to leave at least 15mm

between the food and the side of the bowl. This space allows the air to flow freely through the oven. Also avoid stacking food on food in order to cook more at one time. The hot air must circulate freely in order to cook the food properly – otherwise, if you can't leave gaps you can rearrange items as you cook.

• **Keeping food crisp**

After the food is cooked, turn the thermostat down, keeping the fan running. Your food will stay hot and crisp.

• **To make your clean-up even easier**

Before cooking, spray the oven, including the racks and pans, with a non-stick product first. Wiping away the grease and residue after cooking will be even easier. You can also place foil or a little hot water under the bottom rack to catch drippings etc. This is optional.

• **Grill on the high rack, roast or bake on the low rack.**

• **Adapting recipes**

As a rule of thumb, when using recipes intended for conventional ovens, temperatures will remain the same but cooking times should be less, in some cases 10-15% less. Generally for cakes etc. reduce the recommended conventional oven temperature by 10°C. Always ensure that food is cooked through before serving.

When working with the Halogen Oven for the first few times, we suggest using a meat thermometer. Watch the cooking progress through the glass bowl. After a few times of using you will easily be able to adapt your favourite recipes for the Halogen Oven. Remember, meats are best roasted more slowly – they remain tender, succulent and moist. Start at a higher temp. and seal/brown meats first, then reduce the temp. to complete the cooking.

Preheat your oven

For optimum cooking, preheat your oven. Pre-heating is absolutely essential for grilling and dry frying. Pre-heating is also beneficial for faster baking and roasting, providing quicker sealing/browning.

Cooking time

Cooking times shown on the lid are subject to the volume and weight of the food or the desired finish/crispness you want. Remember the most important thing is to cook to your satisfaction. Bring meats to room temperature before cooking them.

If not meats will take longer to cook through, only helpful if you wish to cook 'rare'.

Place large food items off center

To encourage maximum air flow around and under for fastest cooking. Expect to turn once after sealing at higher temperature, then reduce for best cooking of meats (beef, lamb, pork or veal).

HALOGEN OVEN HELPFUL HINTS

- Remember it is best to preheat your oven before using it.
- When cooking meats or other foods, remember, the bigger the size the longer it takes to cook.
- DON'T oven load the oven with too many things at once, you must allow air to flow all around your food so it can cook evenly on all sides.
- DON'T put any plastics (including microwave plastics) or any thin glass plates/dishes into the oven.
- You can put metal materials/thick glass plates and oven dishes into the oven.

FOLLOW THESE HINTS & YOU WILL ENJOY THE FULL BENEFITS OF YOUR HALOGEN OVEN.

Please note:

All cooking times and methods included in this manual are suggestions only. Personal preferences by customers will involve you in testing times/methods for yourself in order to achieve the desired results for your cooking/eating style

SPECIFICATIONS:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

EINLEITUNG HALOGEN-OFEN

DIE NÄCHSTE GENERATION DES KOCHENS
Mit dem Halogen-Ofen können Sie schmackhafte und gesunde Mahlzeiten in kürzerer Zeit zubereiten, als bei den herkömmlichen Methoden, in der Regel 10-14% schneller und mit 70-80% geringerem Stromverbrauch. Was dieses hervorragende Ergebnis möglich macht, ist unser revolutionärer Ansatz für bestimmte zeitgemäße Kochmethoden.

Professionellen Köchen ist schon seit langem bekannt, dass Sie die traditionelle Zubereitung im Backofen durch die Verwendung eines Lüfters zur Beschleunigung der Zirkulation des heißen Luft des Backofens verbessern können. Dieser Traditionelle Umluftofen besteht aus einem runden Lüfter, der auf der Innenseite einer quadratischen Metallbox eingebaut ist.

Der Halogen-Ofen verbessert die traditionellen Umluftöfen mit den folgenden Methoden:

- Die Schale des Halogen-Ofen besteht aus Glas, sodass Sie deutlich sehen können, was Sie kochen.
- Der Halogen-Ofen kombiniert eine runde Schale mit einem in den Deckel eingebauten großen Lüfter, sodass die heiße Luft nach unten über das Essen bewegt wird, entlang der Innenseite der Schale und zurück zu dem Lüfter. Dies erstellt eine Tornado-ähnliche, konstante Bewegung extrem heißer Luft, die die Lebensmittel schnell und gründlich kocht und bräunt.
- Der Halogen-Ofen verwendet Kochgitter, mit denen Sie Nahrung auf zwei oder drei Ebenen gleichzeitig zubereiten können. Zusätzlich werden, wenn Fleisch, Geflügel oder Fisch gekocht werden, Fette und Öle fortgeblasen und fallen durch die Gitter auf den Boden der Schale. Somit kochen Sie leichtere (weniger Fett & Cholesterin), nahrhaftere Mahlzeiten, mit natürlich verbessertem Geschmack.
- Bedenken Sie diese anderen Vorteile: Fleisch und Geflügel werden auf allen Seiten braun und knusprig, saftig in der Mitte mit weniger Fett und Cholesterin und sie schmecken auch besser.
- In Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit einer geringeren Menge an Öl "Luft-frittiert", werden knusprig, goldbraun und enthalten weniger Fett, in der Regel sind sie ca. 98% fettfrei. Sie könne sogar ganz ohne Öl zubereitet werden, falls Sie eine strenge

fettfreie Diät einhalten müssen, und werden dennoch braun und knusprig, auch wenn etwas Olivenöl den Kartoffeln ein schöneres Aussehen und einen delikaten Geschmack verleiht.

- Brot und Gebäck geht höher auf und ist luftiger und bleibt feuchter als in einem herkömmlichen Backofen.
- Im Vergleich mit einem Standard-Ofen können Sie bis zu 80 Prozent an Energie einsparen.
- Im Vergleich mit herkömmlichen Lüfteröfen kann er bis zu 25% in Energie und Zeit einsparen.
- Das Kochen auf mehreren Ebenen ermöglicht Ihnen, eine vollständige Mahlzeit gleichzeitig zu kochen, sogar verschiedene Gänge.

All dies - und sogar noch schneller gekocht als in einem herkömmlichen Backofen! Daher repräsentiert der Halogen-Ofen „Die NÄCHSTE Generation des Kochens“

VORTEILE DES HALOGEN-OFENS

- Der Halogen-Ofen brät, grillt, bäck, frittiert ohne Öl, erwärmt und, wenn Sie etwas Wasser in die Schüssel geben, gart Ihre Mahlzeiten perfekt.
- Der Halogen-Ofen kocht Mahlzeiten in kürzerer Zeit als ein durchschnittlicher Umluftofen.
- Dieser Lüfter-Backofen kocht, ohne die Kosten einer Installation einer teuren Wandeinheit, ist tragbar und kann von Ihnen überall hin mitgenommen werden.
- Einfach zu bedienen - geben Sie einfach Lebensmittel hinein, stellen die Temperatur und Zeit ein.
- Heiße Luft zirkuliert um die Lebensmittel herum, daher kochen Lebensmittel gleichmäßiger und schneller.
- Fleisch bräunt schnell an der Außenseite - und bleibt im Inneren saftig. Nur Fett und Cholesterin werden ausgelassen.
- Die Heißluftzirkulation lässt Backwaren höher aufgehen und eignet sich hervorragend für Scones, Blätterteig und Kuchen.
- The Halogen-Ofen verbraucht weniger Elektrizität als ein herkömmlicher Ofen - bis zu 80% weniger.
- Der Halogen-Ofen kann auch zum Reinigen der Schale verwendet werden - siehe Reinigungsanleitung.

EIGENSCHAFTEN DES HALOGEN-OFENS

ERSETZT BIS ZU 10 GERÄTE

- 1 Standard-Backofen/2 Grill/3 Grillofen/
- 4 Dampfkochtopf/5 Mikrowellenofen/
- 6 Umluftofen/7 Toaster/8 Rotisserie/
- 9 Elektrische Bratpfanne/10 Langsamkoher

UND KOCHT AUF VIELE ARTEN

- Gart/Brät/Backt/Grillt/Erwärmt/Dampfgart/Grillt/
- Frittiert ohne Öl - siehe Einleitung

EIN GESÜNDERER LEBENSSTIL

Mit dem Halogen-Ofen kochen Sie immer mit heißer Luft (trocken-braten) und mit den Lebensmitteln auf einem Drahtgitter. Als Ergebnis wird die Speicherung von Fett reduziert, was zu weniger Kalorien, weniger Fett und Cholesterin-Verbrauch und somit zu einem gesünderen Lebensstil führt. Sie werden merken, dass es mit dem Halogen-Ofen nicht notwendig ist, bei den meisten Rezepten Fett, Öl, Butter oder Margarine hinzuzufügen. Sie können dies natürlich dennoch tun, wenn Sie es möchten.

Einer der interessantesten Vorteile des HALOGEN-OFEN ist seine Fähigkeit, eine vollständige Mahlzeit gleichzeitig in nur einem Behälter zuzubereiten. Es ist sogar ganz einfach möglich, zum Beispiel Hühnchen, Kartoffeln und Brot gemeinsam zuzubereiten, ohne dass sich die Geschmäcker vermischen. Anstatt 3 Behälter zu reinigen wenn Sie fertig sind, lassen Sie den Halogen-Ofen sich selbst reinigen, Sie brauchen ihn nur abzuspülen und abzutrocknen. Experimentieren Sie mit Ihrem Lieblingsessen, variieren Sie die als Richtlinie vorgeschlagenen Zeiten. Schon bald werden Sie ohne Zweifel zahllose Kombinationen Ihrer eigenen Vorlieben finden.

„Es ist einfach, Essen genau so zuzubereiten wie Sie es möchten.“

VERWENDUNG IHRES HALOGEN-OFENS PRODUKT- UND ZUBEHÖRSCHAUBILD

(Abb. 1)

1. HALOGEN-OFEN
2. GLASSCHALE (12 LITER FASSUNGSVERMÖGEN)
BEACHTEN SIE! PLATZIEREN SIE DIE GLASSCHALE IMMER SO, DASS SIE MIT DEM HAUPTGEHÄUSE ABSCHLIESST (SIEHE SCHAUBILD).

3. UNTERE UND OBERE GITTER
 - a) UNTERES
KANN AUCH AUF DEM OBEREN GITTER VERWENDET WERDEN, UM DIESES ZU VERBREITERN
 - b) OBERES GITTER
.. AUF HÖHERER STUFE ZUM GRILLEN VERWENDEN
4. ZANGEN
.. ZUM EINSETZEN IN UND HERAUSNEHMEN AUS DEM OFEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie alle Anweisungen durch - bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf
- Lassen Sie das Netzkabel nie über die Arbeitsplatte herunter hängen.
- Stellen Sie den Ofen sicher in der Mitte der Arbeitsplatte auf.
- Ziehen Sie immer den Stecker, bevor Sie das Gerät bewegen.
- Die Oberfläche des Ofens ist heiß - Kinder sollten in der Küche immer unter Aufsicht sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist.
- Ziehen vor dem Reinigen des Gerätes immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät erst abkühlen.
- Benutzen Sie zum Bewegen des Ofens immer zwei Hände.
- Lassen Sie den Deckel nicht nass werden. Nicht in Wasser eintauchen.
- Lassen Sie kein Wasser und keine Lebensmittel über Nacht in dem Gerät.
- Setzen Sie das Oberteil vorsichtig auf, lassen Sie es nicht einfach fallen.
- Lassen Sie das Oberteil immer in der Position „oben“ wenn die Schale entfernt wird.
- Tragen Sie das Gerät immer an den Handgriffen.

WARNUNG: Alle Oberflächen des Ofens werden sehr heiß, da es sich immerhin um einen Ofen handelt. Ein Berühren dieser Oberflächen bevor der Ofen abgekühlt ist, kann zu Verbrennungen führen. Berühren Sie keinen Teil des Ofens außer den Handgriffen, bis das Gerät Gelegenheit hatte, sich abzukühlen.

BEVOR SIE MIT DEM KOCHEN BEGINNEN

VORBEREITEN IHRES HALOGEN-OFENS

Vor der ersten Verwendung zum Kochen sollte der Halogen-Ofen einmal ohne Lebensmittel darin erhitzt werden.

Während der Vorbereitung des Ofens nach den folgenden Instruktionen, kann der Ofen einen leicht verbrannten Geruch abgeben. Der Ofen verbrennt überschüssiges Schmiermittel in den Heizelementen des Ofens, dies ist jedoch weder für Sie, Ihre Lebensmittel noch den Ofen schädlich.

Befolgen Sie diese einfachen Schritte:

- Wischen Sie die Innenseite der Schale mit einem sauberen, feuchten Schwamm aus.
- Setzen Sie die Gitter in die Schale ein - lassen Sie die Zange nicht in der heißen Schale.
- Schließen Sie den Deckel der Schale.
- Stellen Sie das Thermostat auf 200°C und schalten Sie den Ofen ein.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 10 Minuten ein.
- Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, lassen Sie das Gerät für 10 Minuten abkühlen. Sie können den Deckel öffnen.

NUN IST IHR HALOGEN-OFEN BEREIT FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRER ERSTEN MAHLZEIT!

WIE DER HALOGEN-OFEN BEDIENT WIRD

- Platzieren Sie die Gitter in der Schale des Ofens.
- Verwenden Sie immer das höchste Gitter, das für das zu kochende Essen verfügbar ist. Je mehr Luft um die Lebensmittel zirkulieren kann, desto schneller werden diese gekocht.
- Platzieren Sie die Lebensmittel direkt auf dem Gitter, es sei denn es wird etwas anderes angegeben.
- Setzen Sie den Deckel in die Vertiefung der Schale.
- Stellen Sie das Thermostat auf die erforderliche Temp. oder Funktion ein.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein und der Ofen wird für die eingestellte Zeit in Betrieb sein.
- **HINWEIS: Unter dem Griff am Deckel befindet sich ein Sicherheitsschalter. Das Heizelement und der Ventilator werden nicht arbeiten, bis der Griff vollständig unten ist.**

NUN KÖNNEN SIE KOCHEN!

REINIGEN DES OFENS LEICHTE REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Ofens und lassen Sie ihn abkühlen.
- Verwenden Sie einen sauberen Schwamm oder ein Spültuch mit etwas mildem Geschirrspülmittel und warmem Wasser, um die Schale zu reinigen.
- Gut ausspülen, um alle Spülmittelerste zu entfernen. Abtrocknen.
- **Hinweis:** Tauchen Sie den Deckel niemals in Flüssigkeit ein.

NORMALE REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Ofens und lassen Sie ihn abkühlen.
- Wischen Sie den Deckeln und das Ventilatorgehäuse mit einem feuchten, sauberen Spültuch oder Schwamm mit etwas mildem Geschirrspülmittel ab.
- Nicht mit Stahlwolle oder scheuernden Materialien reinigen.
- Reinigen Sie die Gitter mit mildem Geschirrspülmittel und Wasser.

Reinigen Sie Metallteile mit einem Schwamm oder Spültuch mit mildem Geschirrspülmittel und wischen Sie sie dann sauber. Wenn ein Scheuern notwendig ist, verwenden Sie ein Nylon- oder Polyester-Pad oder eine Topfbürste. Wenn es sehr „eingebraunt“ ist, verwenden Sie einen Edelstahl- oder anderen Metallreiniger. Für hartnäckige Flecken wird ein Pasten-ähnlicher Reiniger mit einem feuchten Schwamm empfohlen.

SELBSTREINIGUNG DER SCHALE

- Entfernen Sie zunächst Ablagerungen und Fett. Spülen Sie Fett niemals in den Ausguss.
- Zur Selbstreinigung der Schale geben Sie heißes Wasser in die Schale, bis diese bis ca. 50-60mm oberhalb der Gitter gefüllt ist, wobei die Gitter mit der Unterseite nach oben auf den Boden der Schale gelegt werden.
- Geben Sie einen guten Spritzer mildes Geschirrspülmittel hinzu.
- Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Stellen Sie die Temperatur in die Mitte zwischen AUS und 100°C ein und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 10 Minuten (Die Zirkulation der Luft erzeugt einen Turboaktion, die dabei hilft, hartnäckige Flecken in der Schale und auf den Gittern aufzuweichen und zu lösen).

- Nach der Reinigung spülen Sie mit warmem Wasser nach (NICHT DEN DECKEL), um alle Spülmittelreste zu entfernen. Wischen Sie die Schale mit einem Scheuertuch aus oder entfernen etwaige verbliebene Flecken mit einer Topfbürste. Abgießen, nachspülen und trocknen.
- Lassen Sie kein Wasser über Nacht in dem Gerät.

SCHALE IST GESCHIRRSPÜLER GEEIGNET

Die Schale und Gitter können ebenfalls in einem Geschirrspüler gereinigt werden. Reinigen Sie jedoch niemals den Deckel in einem Geschirrspüler und tauchen Sie ihn nie in Flüssigkeiten ein. Entfernen Sie die Schale aus der Halterung, bevor Sie sie in den Geschirrspüler geben.

HINWEIS: Der Geschirrspüler kann das Chrom auf den Gittern eventuell beschädigen und sie matt erscheinen lassen.

Denken Sie daran:

- Trennen Sie das Gerät immer erst von der Stromversorgung, bevor Sie den Deckel reinigen.
- Entfernen Sie vor dem Abwaschen Fett oder Rückstände.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Abwaschen für die Kühlung auskühlen.
- Tauchen Sie den Deckel nie in Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel für die Reinigung der Schale.
- Füllen Sie bei der Selbstreinigung der Schale nicht mehr Wasser als bis zur Hälfte der Schale ein.
- Lassen Sie die Ventilatorbaugruppe nicht nass werden.
- Lassen Sie niemals den Deckel auf dem Kocher, nachdem dieser sich ausschaltet, weder mit Lebensmitteln oder Wasser darin. Dies kann zu einem Rosten der Metallteile im Deckeln führen. Das ist NICHT durch die Garantie abgedeckt, da von Ihnen erwartet wird, normale vernünftige Sorgfalt im Umgang mit dem Kocher walten zu lassen und ihn nach dem Kochen oder Reinigen sauber und trocken zu halten.

HILFREICHES KOCHTIPPS

UM IHREN HALOGEN-OFEN MIT SEINEM VOLLEN POTENTIAL ZU NUTZEN, FOLGEN EINIGE KOCHTIPPS...

• Zuerst, es ist ein Ofen...

Was auch immer Sie in einem Ofen zubereiten können, können Sie in Ihrem HALOGEN-OFEN zubereiten: das kann er am Besten. Er kann backen, braten, grillen, ohne Öl frittieren, trocken und langsam kochen. Aber er ist schneller, günstiger und Fettfrei, wenn Sie das möchten.

• Wann immer möglich, sollten Sie die Lebensmittel direkt auf die Drahtgitter legen

Die Zubereitung auf einem Grillrost ermöglicht, dass die heiße Luft die Speisen umströmt und sie schnell und gleichmäßig zubereitet, ohne dass die Speisen umgedreht werden müssen. Wählen Sie die höchste mögliche Stufe, es muss jedoch ein Freiraum über den Speisen verbleiben.

• Kochen Sie eine komplette Mahlzeit in einem Durchgang

Indem Sie zwei Ebenen an Gittern verwenden, können Sie ganz leicht eine ganze Mahlzeit gleichzeitig kochen. Denken Sie daran, dass unterschiedliche Lebensmittel und verschiedene Gewichte eine unterschiedliche Kochzeit benötigen. Denken Sie voraus. Geben Sie zuerst die Lebensmittel in den Ofen, die am längsten Zeit benötigen und platzieren Sie diese auf dem untersten Gitter. Im weiteren Verlauf des Kochvorgangs können Sie dann andere Lebensmittel auf das mittlere und oberste Gitter legen. Nun können Sie eine komplette Mahlzeit an Fleisch, Kartoffeln und Gemüse zusammen kochen und es wird alles zur gleichen Zeit fertig sein. Lebensmittel auf dem obersten Gitter verlangsamten den Kochvorgang auf dem unteren Gitter, dies sollten Sie bedenken.

• Platzieren der Lebensmittel für optimales Kochen

Wenn Sie mehrere Stücke an Lebensmitteln auf ein Drahtgitter legen, sollten Sie einen Mindestabstand von 15mm zwischen dem Lebensmittel und dem Rand der Schale einhalten. Dieser Abstand erlaubt der Luft, frei im Ofen bewegt zu werden. Vermeiden Sie das Aufstapeln von Lebensmitteln, um mehr zur gleichen Zeit zu kochen. Die heiße Luft muss frei im Ofen zirkulieren können, um die Lebensmittel richtig zu kochen - ansonsten, wenn Sie keine Abstände lassen können, können Sie die Lebensmittel auch während des Kochens umschichten.

• Lebensmittel knusprig halten

Nachdem das Essen gekocht ist, drehen Sie das Thermostat herunter und lassen den

Ventilator weiter laufen. Ihr Essen bleibt heiß und knusprig.

- **Um das Reinigen noch einfacher zu machen**

Sprühen Sie den Ofen, einschließlich der Pfannen und Gitter, vor dem Kochen mit einem Anti-Haft-Produkt ein. Dadurch wird das Entfernen von Fett und Rückständen nach dem Kochen noch einfacher. Sie können auch etwas Folie oder heißes Wasser unter das unterste Gitter geben, um das austropfende Fett aufzufangen. Dies ist optional.

- **Grillen auf dem obersten Gitter, braten oder backen auf dem unteren Gitter.**

- **Rezepte anpassen**

Als Daumenregel gilt, bei der Verwendung von Rezepten für einen Umluftofen, dass die Temperaturen gleich bleiben, die Kochzeiten jedoch um 10-15% reduziert werden sollten. Für Kuchen und ähnliches gilt generell, dass die Umlufttemperatur um 10°C reduziert werden sollte. Stellen Sie vor dem Servieren sicher, dass die Lebensmittel ausreichend gekocht sind.

Für die ersten Verwendungen des Halogen-Ofens empfehlen wir die Nutzung eines Fleischthermometers. Beobachten Sie den Kochvorgang durch die Glasschale. Nachdem Sie den Ofen einige Male verwendet haben, können Sie Ihre Lieblingsrezepte einfach an den Halogen-Ofen anpassen. Denken Sie daran, dass Fleisch am besten langsam zubereitet wird - es bleibt zart, saftig und feucht. Beginnen Sie mit einer höheren Temperatur und versiegeln/bräunen das Fleisch zuerst, dann drehen Sie die Temperatur herunter, um den Kochvorgang zu beenden.

VORHEIZEN DES OFENS

Für optimales Kochen heizen Sie den Ofen vor. Für das Grillen oder Frittieren ohne Fett ist ein Vorheizen unbedingt erforderlich. Ein Vorheizen ist auch für schnelleres Backen oder Braten von Vorteil, da es für eine schnellere Versiegelung/Bräunung sorgt.

Kochzeiten

Die auf dem Deckel angegebenen Kochzeiten sind abhängig von der Menge und dem Gewicht der Lebensmittel oder der gewünschten Ausfertigung/Knusprigkeit. Denken Sie daran, dass das Wichtigste ist, Ihre Mahlzeit zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.

Erwärmen Sie Fleisch vor dem Kochen auf Zimmertemperatur.

Ansonsten benötigt Fleisch länger bis es gar ist, was nur hilfreich ist, wenn Sie es „roh“ möchten. Platzieren Sie größere Lebensmittel nicht in der Mitte

Um einen maximalen Luftstrom darunter und drum herum für ein schnelleres Kochen zu gewährleisten. Sie sollten davon ausgehen, das Fleisch nach dem versiegeln mindestens einmal zu drehen und dann zum Erzielen des besten Kochergebnisses für Fleisch (Rind, Lamm, Schwein oder Kalb) die Temperatur zu reduzieren.

HILFREICHES FÜR DEN HALOGEN-OFEN

- Denken Sie daran, dass es besser ist, den Ofen vor der Verwendung vorzuheizen.
- Beim Kochen von Fleisch oder anderen Lebensmitteln gilt, je größer das Stück, desto länger dauert der Kochvorgang.
- Überladen Sie den Ofen NICHT mit zu vielen kleineren Dingen auf einmal, da Sie eine Luftzirkulation um die Lebensmittel herum sicherstellen müssen, damit das Essen auf allen Seiten gleich kochen kann.
- Platzieren Sie KEIN Plastik (einschließlich für Mikrowellen geeignetes Kunststoff) oder andere dünne Glasteller/-schalen in dem Ofen.
- Sie können Metallmaterialien oder dicke Glasplatten und Ofengeschirr in dem Ofen verwenden.

BEFOLGEN SIE DIESE HINWEISE UND SIE WERDEN DIE VOLLEN VORTEILE DES HALOGEN-OFEN GENIEßEN.

Bitte beachten Sie:

Alle in diesem Handbuch enthaltenen Kochzeiten und -methoden sind nur Vorschläge. Um das gewünschte Ergebnis für Ihren Koch-/Ess-Stil zu erzielen, müssen Sie nach Ihren persönlichen Vorlieben Zeiten/Methoden selber austesten

SPEZIFIKATIONEN:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

ВВЕДЕНИЕ ГАЛОГЕННАЯ ПЕЧЬ НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ПЕЧЕЙ

С помощью галогенной печи можно приготовить вкусные и полезные блюда на 10-14% быстрее, чем обычным способом, потребляя при этом на 70 - 80% меньше электроэнергии. Достичь таких непревзойденных результатов позволяет наш принципиально новый подход к процессу приготовления пищи.

Профессиональным поварам давно известно, что, нагнетая горячий воздух, можно существенно повысить возможности обычной печи за счет увеличения скорости циркуляции горячего воздуха. Традиционная конвекционная печь имеет встроенный вентилятор, расположенный сбоку в металлическом боксе.

Галогенная печь имеет следующие преимущества перед традиционными конвекционными печами:

- Чаша галогенной печи сделана из стекла, поэтому вы можете следить за процессом приготовления блюда.
- Галогенная печь состоит из стеклянной чаши и встроенного в крышку вентилятора. Благодаря этому горячий воздух поступает сверху вниз, по стенкам чаши, а затем — снизу вверх, обратно к вентилятору. Это создает те вихревые потоки постоянно движущегося раскаленного воздуха для быстрого приготовления и подрумянивания блюд.
- Галогенная печь позволяет готовить одновременно два или три блюда благодаря уровневым решеткам. Кроме того, при приготовлении мяса, птицы или рыбы жир стекает с решеток на дно чаши. Поэтому вы сможете приготовить диетические блюда с низким содержанием жиров и холестерина и улучшенными естественными вкусовыми свойствами.

Другие преимущества:

- Мясо и птица равномерно подрумяниваются с обеих сторон, оставаясь сочными и мягкими внутри, не содержат холестерина за счет приготовления без использования масла и имеют более насыщенный вкус.
- Нарезанный картофель после "воздушной обжарки" с небольшим добавлением масла (на 98% меньше)

- становится золотистым и хрустящим. При приготовлении блюд без масла, если вы не употребляете его в пищу, вы все равно сможете добиться румяной и хрустящей корочки. Однако капля оливкового масла придаст вашим блюдам более насыщенный вкус и цвет.
- Хлеб и кондитерские изделия лучше подходят и получаются более воздушными и нежными, чем в обычной печи.
- По сравнению с традиционной печью вы экономите до 80 процентов электроэнергии.
- Галогенная печь экономит до 25% электроэнергии и времени по сравнению с другими конвекционными печами.
- Несколько уровней чаши позволяют вам готовить одновременно различные блюда.

И все это намного быстрее, чем в обычной печи! Поэтому Галогенная печь представляет собой печь СЛЕДУЮЩЕГО поколения

ПРЕИМУЩЕСТВА ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧИ

- Галогенная печь жарит, печет, готовит методом воздушной обжарки, разогревает, а при добавлении в чашу воды позволяет готовить на пару.
- Галогенная печь готовит пищу быстрее по сравнению с обычными конвекционными печами.
- Для этой конвекционной печи не требуется установка дополнительных настенных аксессуаров. Печь также удобно брать с собой в дорогу за счет ее портативности.
- Печь проста в обращении — просто положите продукты и установите температуру и время.
- Горячий воздух циркулирует вокруг пищи, позволяя готовить ее равномерно со всех сторон.
- Мясо быстро поджаривается с внешней стороны, оставаясь сочным внутри и выпуская лишний жир и холестерин.
- Циркуляция горячего воздуха позволяет выпечке быстрее подходить, обеспечивая легкое выпекание хлеба, изделий из слоеного теста и пирогов.
- Галогенная печь потребляет меньше электроэнергии (на 80% меньше) по сравнению с обычной конвекционной печью.

- Галогенную печь можно использовать для очистки чаши. См. инструкции по очистке.

ФУНКЦИИ ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧИ ЗАМЕНЯЕТ ДО 10 БЫТОВЫХ УСТРОЙСТВ

1 Стандартная печь/2 Гриль/3 Бойлерная печь/4 Пароварка/5 Микроволновая печь/6 Конвекционная печь/7 Тостер/8 Шашлычница/9 Электросковорода/10 Мультиварка

И ПОЗВОЛЯЕТ ГОТОВИТЬ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ

Жарить на открытом огне/Поджаривать/ Выпекать/Готовить на гриле/Подогревать/ Готовить на пару/Жарить на решетке/ Готовить методом воздушной обжарки - см. введение

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

С помощью галогенной печи пища, расположенная на проволочной решетке, готовится с помощью горячего воздуха (сухой обжарки). Это позволяет готовить диетические блюда с меньшим содержанием жира и холестерина для правильного и здорового питания. Благодаря галогенной печи вы сможете сократить добавление в блюда животных и растительных жиров, а также маргарина до минимума. Но при необходимости вы можете их добавлять в нужном количестве.

Возможно, одним из самых главных преимуществ ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧИ является возможность приготовления нескольких блюд одновременно. Вы можете легко и быстро приготовить курицу, картофель и испечь хлеб, не смешивая запахи различных блюд. После приготовления пищи вам не придется мыть гору посуды, достаточно вымыть и протереть галогенную печь. Поэкспериментируйте с любимыми рецептами, используя рекомендуемое время в качестве руководства. Со временем вы научитесь создавать бесконечное число комбинаций.

"Теперь готовить еду так, как вам хочется, стало очень просто".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧИ

ИЗОБРАЖЕНИЯ УСТРОЙСТВА И

АКСЕССУАРОВ (см. фиг. 1)

1. ГАЛОГЕННАЯ ПЕЧЬ
2. СТЕКЛЯННАЯ ЧАША (ОБЪЕМ 12 ЛИТРОВ)
ПРИМЕЧАНИЕ! ВСЕГДА ПЛОТНО ПРИКРЕПЛЯЙТЕ ЧАШУ К ОСНОВНОМУ КОРПУСУ (СМ. РИС.).
3. НИЖНЯЯ И ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА
а) НИЖНЯЯ РЕШЕТКА
..МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАД ВЕРХНЕЙ РЕШЕТКОЙ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ ОБЪЕМА
б) ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА
..ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НА ВЕРХНЕМ УРОВНЕ ДЛЯ ГРИЛЯ
4. ШИПЦЫ
..ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ПОМЕЩЕНИЯ И ВЫНИМАНИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ПЕЧИ

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Ознакомьтесь со всеми инструкциями и сохраните их для использования в дальнейшем
- Электрошнур не должен свисать с края стола.
- Печь должна размещаться по центру стола или рабочей поверхности.
- Всегда отключайте печь, прежде чем переносить ее.
- Поверхность печи нагревается во время работы, поэтому следите, чтобы дети не прикасались к ней.
- Не используйте устройство, если шнур поврежден.
- Перед очисткой отключите печь и дайте ей остыть.
- При перемещении печи держите ее двумя руками.
- Не допускайте попадания влаги на крышку. Не погружайте печь в воду.
- Не оставляйте воду или продукты в печи на ночь.
- Аккуратно закрывайте крышку, чтобы она не падала.
- При снятии чаши держите крышку в поднятом положении.
- Всегда переносите печь за ручки.

ВНИМАНИЕ! Все поверхности печи сильно нагреваются. Прикосновение к ним может стать причиной ожога. Не прикасайтесь к поверхности печи, за исключением ручек, пока она не остыла.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ ПОДГОТОВКА ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧИ

Перед первым использованием галогенной печи ее следует прогреть.

Во время подготовки печи в соответствии с инструкциями вы почувствуете легкий запах гари. Это выгорают излишки смазки в нагревательных элементах печи, что абсолютно безопасно для вас и для печи.

Выполните указанные ниже действия:

- Протрите чашу чистой влажной губкой.
- Поместите решетки в чашу, не оставляйте в горячей чаше щипцы.
- Закройте крышку чаши.
- Установите термостат на 200°C и включите печь.
- Установите таймер на 10 минут.
- После отключения печи дайте ей остыть в течение 10 минут. После этого можно открывать крышку.

ВАША ГАЛОГЕННАЯ ПЕЧЬ ГОТОВА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧИ

- Поставьте решетку в чашу печи.
- Всегда используйте самую высокую решетку для приготовления блюд. Чем больший объем воздуха будет циркулировать вокруг продуктов, тем быстрее они приготовятся.
- Продукты следует класть непосредственно на решетку, если не указано иное.
- Установите крышку на чашу.
- Установите на термостате необходимую температуру или функцию.
- Установите таймер; с этого момента печь начнет работать.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** На крышке под ручкой расположен защитный выключатель. Нагревательный элемент и вентилятор не будут работать, если крышка закрыта неплотно.

ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ!

ОЧИСТКА ПЕЧИ ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА

- Отключите печь от сети питания и дайте ей остыть.
- С помощью чистой губки или салфетки, смоченной небольшим количеством мягкого средства для мытья посуды, протрите чашу и сполосните теплой водой.

- Тщательно промойте чашу, чтобы полностью смыть мощное средство. Вытрите насухо.
- **Примечание:** Никогда не погружайте крышку в воду и другие жидкости.

ОБЫЧНАЯ ОЧИСТКА

- Отключите печь от сети питания и дайте ей остыть.
- Протрите крышку и корпус вентилятора влажной салфеткой или губкой, смоченной небольшим количеством мягкого средства для мытья посуды.
- Не используйте губки из стали и абразивные вещества.
- Вымойте решетки с помощью мягкого средства для мытья посуды и воды.

Металлические детали очищайте с помощью губки или салфетки, смоченной небольшим количеством мягкого средства для мытья посуды, затем вытрите насухо. Если необходим скребок, используйте скребок из нейлона или полиэстера либо щетку. Для удаления пригоревших остатков пищи используйте губку из нержавеющей стали или другого металла. Для трудновыводимых загрязнений используйте влажную губку и чистящие пасты бытового назначения.

САМООЧИСТКА ЧАШИ

- Сначала удалите жир и остатки пищи. Не выливайте жир в канализацию.
- Для самоочистки чаши добавьте в нее горячей воды, чтобы она покрывала решетки на 50-60 мм, расположенные на дне чаши в перевернутом положении.
- Добавьте мягкое средство для мытья посуды.
- Установите на место крышку и включите печь в розетку.
- Установите регулятор температуры по середине между значением OFF и 100°C и установите таймер на 10 минут (циркуляция горячего воздуха создает турбодействие, позволяющее размягчить трудновыводимые загрязнения в чаше и на решетках).
- После очистки сполосните чашу (НО НЕ КРЫШКУ) теплой водой, чтобы удалить все остатки мыла, протрите ее губкой или щеткой, чтобы удалить оставшиеся загрязнения. Вылейте воду, сполосните и вытрите насухо.
- Не оставляйте воду в печи на ночь.

ЧАША ПРИГОДНА ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Чашу и решетки можно мыть в посудомоечной машине. Однако мыть крышку в посудомоечной машине или погружать ее в воду запрещено. Перед мытьем в посудомоечной машине извлеките чашу из подставки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Мытье в посудомоечной машине может повредить хром на решетках и их отделку.

На заметку:

- Перед очисткой крышки отключайте печь от сети.
- Перед мытьем удаляйте жир и остатки пищи.
- Перед мытьем дайте печи остыть.
- Не погружайте крышку в воду.
- Для очистки чаши используйте горячую воду и моющее средство.
- При самоочистке наливайте в чашу воду не более чем до половины.
- Следите, чтобы влага не попала на блок вентилятора.
- Не оставляйте крышку на печи после выключения, а также извлекайте продукты и выливайте воду. Это может стать причиной образования ржавчины на металлических частях крышки. Это условие не попадает под гарантию. Тщательно и аккуратно следите за печью и выполняйте все предписания по очистке и уходу.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВСЕ ВОЗМОЖНОСТИ ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧИ, ВОЗЬМИТЕ НА ЗАМЕТКУ НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ...

- **Печь предоставляет вам широкие возможности использования.** Все, что можно приготовить в обычной печи, можно приготовить в ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧИ. Печь позволяет выпекать, жарить, жарить методом воздушной обжарки, сушить, томить и др. намного быстрее и экономичнее, получая при этом блюда с низким содержанием жира (при желаниии).
- **Когда возможно, кладите продукты прямо на решетку** Решетки позволяют горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продуктов, обеспечивая равномерное и быстрое приготовление блюда без необходимости

переворачивания. Используйте верхнюю решетку для размещения продуктов под нижней частью крышки, оставляя до нее достаточное пространство.

- **Приготовление нескольких блюд одновременно**

Благодаря двухуровневым решеткам вы можете одновременно готовить несколько блюд. Обратите внимание, что различным продуктам и в зависимости от их веса требуется разное время приготовления. Продумайте блюда заранее. Размещайте продукты, которые будут готовиться дольше, на дно чаши. В процессе приготовления поместите другие продукты на нижнюю и верхнюю решетку. Это позволит вам одновременно приготовить мясо, картофель и овощи. Продукты на верхней решетке замедлят процесс приготовления на нижней решетке, это следует учитывать.

- **Размещение продуктов для оптимального приготовления**

При размещении нескольких продуктов на решетке оставляйте свободными края минимум 1,5 см до стенок чаши. Это позволит воздуху свободно циркулировать в печи. Также не кладите продукты друг на друга, чтобы приготовить больше продуктов одновременно. Горячий воздух должен свободно циркулировать в печи для правильного приготовления пищи. Если вы не можете оставить пространство возле стен, меняйте продукты местами в процессе приготовления.

- **Сохранение блюд горячими**

После приготовления блюда отключите термостат, оставив работать один вентилятор. Это позволит вашему блюду оставаться горячим и хрустящим.

- **Облегчение процесса очистки**

Перед приготовлением пищи обработайте печь, решетки и противни антипригарным веществом. После этого удалите жир и остатки пищи будет еще проще. Вы также можете поместить фольгу или налить немного горячей воды под решетку для сбора падающих кусочков пищи. Это можно делать по желанию.

- **Жарить на гриле следует на верхней решетке, жарить обычным способом и выпекать — на нижней.**

- **Адаптация рецептов**

Как правило, при использовании рецептов, предназначенных для приготовления в

обычных печах, настройки температуры остаются прежними, сокращается только время приготовления (иногда на 10-15%). При приготовлении выпечки уменьшите рекомендуемую температуру на 10°C. Перед сервировкой убедитесь, что блюдо готово.

При начале использования галогенной печи рекомендуется пользоваться специальным термометром для мяса. Наблюдайте за ходом приготовления через стеклянную чашу. После нескольких раз использования вы легко сможете приспособить любимые рецепты к галогенной печи. Помните, мясо лучше готовить медленно, так оно будет нежным и сочным. Начинайте приготовление с высокой температуры, чтобы поджарить мясо, затем уменьшите температуру, чтобы довести его до готовности.

Не забудьте про предварительный прогрев

Для обеспечения оптимального приготовления выполняйте предварительный прогрев печи. Предварительный прогрев необходим при приготовлении на гриле и методом сухой обжарки. Предварительный прогрев также позволяет ускорить процесс выпекания и жарки, обеспечивая более быстрое подрумянивание блюд.

Время приготовления

Время приготовления, указанное на крышке, может изменяться в зависимости от количества и веса продуктов, а также от необходимой вам степени готовности. Помните, главное приготовить блюдо так, чтобы оно нравилось лично вам. Перед приготовлением продуктов доведите их до комнатной температуры. В противном случае блюда будут готовиться дольше. Это удобно только в том случае, если вы предпочитаете не полностью пропеченные продукты.

Не размещайте большие продукты по центру

Необходимо обеспечить наилучший поток воздуха вокруг продуктов для ускорения времени приготовления. Переверните мясо после подрумянивания при высокой температуре и доведите до готовности при более низкой (для говядины, баранины, свинины и телятины).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПРИ РАБОТЕ С ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧЬЮ

- Перед использованием прогревайте печь.
- При приготовлении мяса и других блюд помните, что чем больше кусок, тем больше времени займет его приготовление.
- **НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ** печь множеством продуктов одновременно, необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха вокруг продуктов для равномерного приготовления со всех сторон.
- **НЕ КЛАДИТЕ** в печь пластиковую посуду (включая пластиковую посуду для микроволновых печей), а также посуду из тонкого стекла.
- В печь можно класть металлические предметы/тарелки из толстого стекла и посуду, предназначенную специально для таких печей.

СЛЕДУЙТЕ ДАННЫМ СОВЕТАМ, ЧТОБЫ НАСЛАДИТЬСЯ ВСЕМИ ПРЕИМУЩЕСТВАМИ ГАЛОГЕННОЙ ПЕЧИ.

Обратите внимание:

Время и способы приготовления продуктов в данном руководстве приведены только для справки. Вы сами, исходя из личных предпочтений, должны найти для себя оптимальное время и способ приготовления пищи

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА:

220-240В ~ 50Гц • 1200-1400Вт

Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

WPROWADZENIE KUCHENKA HALOGENOWA NOWY WYMIAR GOTOWANIA

Korzystając z kuchenki halogenowej przygotujesz wyśmienite, zdrowe posiłki w czasie krótszym niż stosując metody tradycyjne, średnio 10-14% szybciej oraz zużywając 70-80% mniej energii. Tak wspaniałe rezultaty możliwe są dzięki naszemu innowacyjnemu podejściu do tradycyjnych metod gotowania.

Zawodowi kucharze od dawna wiedzą, że pieczenie w sposób tradycyjny może zostać udoskonalone za pomocą wentylatora przyspieszającego cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Tradycyjne piekarniki z termoobiegiem posiadają wentylator zamontowany na jednej z powierzchni kuchenki.

Kuchenka halogenowa jest lepsza niż tradycyjne kuchenki z termoobiegiem ponieważ:

- Misa kuchenki halogenowej wykonana jest ze szkła, co sprawia, że dokładnie kontrolujesz proces gotowania.
- W kuchenke halogenowej połączono okrągły kształt misy z dużym wentylatorem zamontowanym w pokrywie, co sprawia, że gorące powietrze jest kierowane w dół na potrawę oraz dokoła misy, a następnie unosi się do wentylatora. Dzięki efektowi gorącej trąby powietrznej w ciągłym ruchu, mocno nagrzane powietrze szybko gotuje i opieka potrawę.
- Kuchenka halogenowa wyposażona jest w ruszty, które umożliwiają jednoczesne przygotowywanie dań na dwóch lub trzech poziomach. Dodatkowo podczas przyrządzania mięsa, drobiu lub ryb, tłuszcze i olej przemieszczają się przez stalowe półki, opadając na dno misy. Dzięki temu potrawy są bardziej dietetyczne (zawierają mniej tłuszczu oraz cholesterolu) i bardziej pożywne, zachowując naturalne aromaty.

Inne korzyści:

- Mięso i drób są równomiernie chrupiące i zrumienione, wilgotne i soczyste wewnątrz, a także zawierają mniej tłuszczu i cholesterolu oraz smakują znacznie lepiej.
- Ziemniaczane talarki są opiekane gorącym powietrzem, z wykorzystaniem bardzo małej ilości oleju, dzięki czemu są wspaniałe chrupkie i zrumienione, zawierając około 98% mniej tłuszczu. Jeżeli stosujesz dietę beztłuszczową, możesz je upiec bez udziału oleju, mimo to będą pięknie zrumienione i chrupiące – jednakże odrobina oliwy z

oliwek nada im wspaniały wygląd i delikatny smak.

- Chleb i ciasta wyrosną bardziej, pozostając puszystymi i mniej wysuszonymi niż w standardowej kuchenke.
- Możliwe jest zaoszczędzenie do 80 procent energii pobieranej przez zwykłą kuchenkę.
- Oszczędność do 25% energii i czasu, w porównaniu do innych kuchenek z termoobiegiem.
- Wielopoziomowe pieczenie daje możliwość jednoczesnego przygotowania zestawu różnych dań.

Wszystkie powyższe zalety oraz dużo szybsze gotowanie – niż w standardowych kuchenkach! Właśnie dlatego kuchenka halogenowa reprezentuje „NASTĘPNĄ generację technik gotowania”.

ZALETY KUCHENKI HALOGENOWEJ

- Kuchenka halogenowa perfekcyjnie piecze, grilluje, wypieka, praży, odgrzewa oraz – po nalaniu odrobiny wody na dno misy – gotuje na parze.
- Kuchenka halogenowa przyrządzi potrawę w krótszym czasie niż przeciętna kuchnia z termoobiegiem.
- Ponieważ nie jest wymagane instalowanie kosztownego wyposażenia ściennego oraz dzięki niewielkim wymiarom, możliwe jest przenoszenie kuchenki lub zabieranie jej w podróż.
- Prosta obsługa – włóż żywność do misy i ustaw temperaturę i czas pracy.
- Gorące powietrze krąży wokół żywności, dlatego jest szybko i równomiernie upieczona.
- Mięso zostaje błyskawicznie opieczono – pozostając soczyste wewnątrz, uwalniając tłuszcz i cholesterol.
- Cyrkulacja gorącego powietrza pozwala lepiej wyrastać ciastu – szczególnie przy wypieku babeczek, ptysi i ciast.
- Kuchenka halogenowa zużywa do 80% mniej energii elektrycznej niż konwencjonalna kuchenka.
- Kuchenka halogenowa posiada tryb czyszczenia misy, patrz instrukcja czyszczenia.

FUNKCJE PIEKARNIKA HALOGENOWEGO ZASTĘPUJE AŻ 10 URZĄDZEŃ

1 Piekarnik standardowy/2 Grill/3 Piekarnik grillujący/4 Elektryczny garnek do gotowania na parze/5 Mikrofalówkę/6 Piekarnik

konwekcyjny/7 Opiekacz/8 Rożen/9 Patelnię elektryczną/10 Wolnowar

OBSŁUGUJE RÓŻNE TYPY GOTOWANIA

Intensywne grillowanie/Pieczenie/Zapiekanie Grillowanie/Odgrzewanie/Gotowanie na parze/ Pieczenie na ruszcie/Smażenie techniką dry fry – patrz wprowadzenie

ZDROWSZY STYL ŻYCIA

Za pomocą kuchenki halogenowej zawsze pieczesz za pomocą gorącego powietrza (prażenie) – żywność umieszczana jest na drucianych rusztach. Rezultatem jest ograniczenie ilości tłuszczu, co powoduje zmniejszenie kaloryczności oraz udziału cholesterolu, czyli zdrowszy styl życia. Przekonasz się, że użytkowanie kuchenki halogenowej oznacza brak konieczności stosowania tłuszczu, oleju, masła lub margaryny – w większości przepisów. Oczywiście, jeśli chcesz możesz dodać dowolną ilość tłuszczu.

Jedną z najbardziej spektakularnych zalet KUCHENKI HALOGENOWEJ jest możliwość jednoczesnego przygotowania całego posiłku, w jednej misie. Posiłek może składać się, np. z kurczaka, ziemniaków i chleba przyrządzanych jednocześnie – bez mieszania ich aromatów. Po zakończeniu pieczenia nie musisz zmywać 3 naczyń, po prostu użyj trybu samooczyszczania a następnie wypłucz i wysusz kuchenkę halogenową. Spróbuj swoich ulubionych potraw, dostosowując czas gotowania podany we wskazówkach. Szybko dowiesz się jakie kombinacje najbardziej Ci odpowiadają.

„Gotowanie w wymarzony sposób jest proste”.

KORZYSTANIE Z KUCHENKI HALOGENOWEJ URZĄDZENIE ORAZ AKCESORIA

(patrz obrazek 1)

1. KUCHENKA HALOGENOWA
2. SZKLANA MISA (POJEMNOŚĆ: 12 LITRÓW)
UWAGA! SZKLANA MISA MUSI BYĆ WYRÓWNANA Z KORPUSEM URZĄDZENIA (JAK NA ILUSTRACJI).
3. RUSZT GÓRNY I DOLNY
 - a) RUSZT DOLNY
... MOŻE BYĆ UŻYTY JAKO ROZSZERZENIE RUSZTU GÓRNEGO
 - b) RUSZT GÓRNY
...UMIESZCZONA NAJWYŻEJ – DO GRILLOWANIA
4. SZCZYPCE

... DO WKŁADANIA I WYJMOWANIA ŻYWNOCI Z KUCHENKI

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj całą instrukcję i zachowaj ją, aby móc skorzystać z niej w przyszłości.
- Przewód zasilający nie może zwiasać z blatu.
- Umieść kuchenkę na środku płaskiego blatu.
- Zawsze odłącz wtyczkę przed zmianą położenia kuchenki.
- Powierzchnia kuchenki jest gorąca – chroń dzieci znajdujące się w kuchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Przed myciem kuchenki zawsze odłącz ją i pozwól jej ostygnąć.
- Przenosząc kuchenkę, trzymaj ją w obu dłoniach.
- Nie dopuść do zamoczenia lub zalania pokrywy. Nie zanurzaj w wodzie.
- Nie pozostawiaj w kuchenke wody lub żywności przez dłuższy czas (np. na noc).
- Opuszczaj pokrywę delikatnie, nie uderzaj nią o misę.
- Po zdjęciu misy pozostaw pokrywę w pozycji podniesionej.
- Kuchenkę przenoś trzymając za uchwyty.

OSTRZEŻENIE: Obudowa kuchenki nagrzewa się – takie są prawa fizyki. Dotykanie obudowy przed ostygnięciem może spowodować oparzenia. Bezpośrednio po gotowaniu nie dotykaj żadnych elementów kuchenki, poza uchwytami.

ZANIM ROZPOCZNIESZ UŻYTKOWANIE PRZYGOTOWANIE KUCHENKI HALOGENOWEJ

Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenka halogenowa musi zostać jednokrotnie rozgrzana bez żywności.

Podczas przeprowadzania opisanej poniżej procedury kuchenka może wydzielać nieprzyjemny zapach. Elementy kuchenki zostały fabrycznie zabezpieczone specjalnym smarem, który należy wypalić – nie jest on szkodliwy dla ludzi i nie skaża potraw.

Wykonaj poniższe kroki:

- Wnętrze misy przetrzyj czystą, wilgotną gąbką.
- Umieść ruszty w misie – nie zapomnij wyjąć szczypiec.
- Zamknij pokrywę misy.
- Ustaw termostat na 200°C i włącz kuchenkę.
- Ustaw zegar na 10 minut.

- Po wyłączeniu kuchenki przez zegar, zalecane jest pozostawienie jej do wystygnięcia, na 10 minut. Możesz teraz otworzyć pokrywę.

KUCHENKA HALOGENOWA JEST JUŻ GOTOWA DO PRZYRZĄDZENIA PIERWSZEGO POSIŁKU!

OBSŁUGA KUCHENKI HALOGENOWEJ

- Umieść ruszt w misie kuchenki.
- Zawsze stosuj najwyższy dostępny ruszt. Większa ilość powietrza obiegającego żywność przyspiesza gotowanie.
- Jeżeli nie ma innych zaleceń, ułóż żywność bezpośrednio na ruszcie.
- Umieść pokrywę w wycięciach misy.
- Ustaw termostat na żądaną temperaturę lub program.
- Ustaw zegar, kuchenka będzie pracować przez czasu ustawiony za pomocą zegara.
- UWAGA: Pod rączką pokrywy znajduje się przycisk awaryjny. Element grzejny oraz wentylator nie rozpoczną pracy, dopóki rączka nie zostanie całkowicie opuszczona.**

GOTOWANIE MOŻE SIĘ ROZPOCZĄĆ!

CZYSZCZENIE KUCHENKI CZYSZCZENIE DELIKATNE

- Odłącz kuchenkę i pozwól jej ostygnąć.
- Na czystą gąbkę lub ściereczkę do naczyń nanieś niewielką ilość detergentu i ciepłej wody, następnie przetrzyj misę.
- Wypłucz dokładnie – aby usunąć resztki detergentu. Wytrzyj do sucha.
- Uwaga:** Nigdy nie zanurzaj pokrywy w cieczy.

CZYSZCZENIE STANDARDOWE

- Odłącz kuchenkę i pozwól jej ostygnąć.
- Przetrzyj pokrywę i obudowę wiatraka używając wilgotnej ściereczki lub gąbki, z niewielką ilością detergentu.
- Do czyszczenia nie używaj wełny stalowej ani szorstkich zmywaków.
- Myj ruszty, używając łagodnego detergentu i wody.

Metalowe elementy czyść za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki, z niewielką ilością detergentu, następnie wytrzyj je do sucha. Jeżeli konieczne jest szorowanie, zastosuj nylonową lub poliestrową szmatkę lub szczoteczka. W razie głębokiego „przypalenia” użyj druciaka ze stali nierdzewnej. Na uporczywe zabrudzenia zastosuj pastę do

czyszczenia piekarników; nanosząc ją za pomocą wilgotnej gąbki.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE MISY

- Usuń tłuszcz i resztki żywności. Nigdy nie wylewaj tłuszczu do zlewu.
- Aby rozpocząć automatyczne czyszczenie misy, włóż do niej ruszty obracając je „do góry nogami” i napełnij misę wodą do poziomu 50–60mm powyżej rusztów.
- Dolej słuszną ilość płynu do mycia naczyń.
- Załącz i zamknij pokrywę i podłącz zasilanie.
- Ustaw temperaturę w połowie wartości między OFF i 100°C, zegar ustaw na 10 minut (gorące powietrze wytworzy efekt huraganu, który wspomogę wypłukanie lub rozmiękczenie zanieczyszczeń, które przywarły do rusztów i misy).
- Następnie przepłucz ciepłą wodą (BEZ POKRYWY), aby usunąć resztki detergentu, przetrzyj druciakiem lub szczoteczka, aby usunąć resztki zabrudzeń. Wylej wodę, przepłucz i wysusz.
- Nie pozostawiaj wody w kuchence (np. na noc).

MISĘ MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

Misa oraz ruszty mogą być myte w zmywarkach. Pokrywa nie nadaje się do mycia w zmywarce, nie może być zanurzana w cieczy. Przed włożeniem do zmywarki wyjmij misę ze stojaka.

UWAGA: Korzystanie ze zmywarki może uszkodzić chromowaną powierzchnię rusztów oraz zmatowić wykończenie.

Pamiętaj:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia pokrywy odłącz wtyczkę od zasilania.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia usuń tłuszcz i resztki jedzenia.
- Kuchenka powinna wystygnąć przed rozpoczęciem mycia.
- Nigdy nie zanurzaj pokrywy w wodzie.
- Do mycia misy używaj ciepłej wody i detergentu.
- Podczas automatycznego czyszczenia nie przekraczaj połowy pojemności misy.
- Chroń wentylator przed zamoczeniem.
- Po wyłączeniu urządzenia zawsze zdejmuj pokrywę, nawet gdy w misie znajduje się żywność lub woda. Jeżeli tego nie dopilnujesz, metalowe elementy pokrywy mogą zardzewieć. Powyższego uszkodzenia NIE obejmuje gwarancja. Dbaj o urządzenie i utrzymuj je w czystości, myjąc je i susząc.

POMOCNE WSKAZÓWKI WSKAZÓWKI GOTOWANIA

ABY W PEŁNI WYKORZYSTAĆ MOŻLIWOŚCI KUCHENKI HALOGENOWEJ, ZAPAMIĘTAJ KILKA PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK...

Podstawowa funkcja niniejszego urządzenia to pieczenie

Cokolwiek przyrządzasz w piekarniku, możesz przygotować w KUCHENCE HALOGENOWEJ: z najlepszym rezultatem. Możesz piec, smażyć, grillować, prażyć, suszyć, odgrzewać, poddawać powolnemu gotowaniu, itp. Jednak zrobisz to szybciej, taniej i z mniejszą ilością tłuszczu.

Żywność może być umieszczana bezpośrednio na rusztach.

Pieczenie na kratownicy pozwala na swobodną cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, powodując jej szybkie i równomierne smażenie, często bez odwracania. Zasadniczo należy wybierać najwyższy poziom na potrawę, z odstępem do spodu górnej części.

Umożliwia jednoczesne przyrządzanie wielu potraw.

Dzięki dwóm poziomom półek możliwe jest gotowanie całych posiłków. Należy pamiętać, że różne potrawy oraz różne masy wymagają różnych czasów gotowania. Zaplanuj. Potrawę o najdłuższym czasie gotowania umieść na najniższej półce. Następnie, podczas gotowania, umieść pozostałe potrawy – na najniższej i najwyższej półce. Dzięki temu danie, składające się z mięsa, ziemniaków i warzyw będzie przyrządzane razem i gotowe w tym samym czasie. Należy pamiętać, że umieszczenie żywności na górnej półce spowoduje spowolnienie gotowania na niższej półce.

Rozmieszczenie produktów w celu optymalizacji gotowania

Umieszczając żywność na rusztach, pamiętaj o pozostawieniu co najmniej 15mm pomiędzy żywnością i ściankami misy. Przestrzeń ta pozwala powietrzu swobodnie cyrkulować w kuchence. Nie należy umieszczać produktów żywnościowych na sobie. Aby proces gotowania przebiegał prawidłowo, gorące powietrze musi krążyć swobodnie wokół produktów – jeżeli tak nie jest, zmień ułożenie żywności w trakcie gotowania, przemieszczając poszczególne produkty.

Aby żywność była chrupiąca

Po zakończeniu gotowania, obniż temperaturę, pozostawiając włączony wentylator. Dania pozostaną gorące i chrupiące.

Łatwiejsze czyszczenie kuchenki

Przed gotowaniem spryskaj wnętrze kuchenki i ruszty oraz naczynia środkiem zapobiegającym przywieraniu. Ułatwi to usunięcie tłuszczu i resztek po gotowaniu. Aby wylać tłuszcz, możesz pod dolną półkę włożyć folię aluminiową lub wlać trochę gorącej wody (nieobowiązkowo).

Grilluj na najwyższej półce, smaż lub piecz na najniższej.

Adaptacja przepisów

Gdy używasz przepisów na potrawy, które dotyczą zwykłych kuchenek, nie zmieniaj temperatury, jednak czasy gotowania powinny być krótsze, w niektórych przypadkach nawet o 10–15%. Stosując przepisy na pieczenie ciast należy zmniejszyć zalecaną temperaturę o 10°C. Przed podaniem zawsze sprawdź czy ciasto się upiekło.

Podczas kilku pierwszych zastosowań kuchenki halogenowej sugerujemy użycie termometru do mięsa. Obserwuj postęp gotowania. Po przyrządzeniu kilku dań będziesz mógł łatwiej dostosowywać ulubione przepisy do kuchenki halogenowej. Zapamiętaj, że mięso jest najsmaczniejsze pieczone wolno – zachowuje kruchość oraz soczystość. Rozpocznij od wyższej temperatury, aby zrumienić mięso i zamknąć jego pory, po czym zmniejsz temperaturę i dokończ pieczenie.

Rozgrzewanie kuchenki

Aby udoskonalić gotowanie, rozgrzej kuchenkę. Rozgrzewanie jest absolutnie konieczne podczas grillowania i prażenia. Rozgrzewanie udoskonala również proces pieczenia i smażenia, skracaając rumienienie żywności.

Czas gotowania

Czas gotowania wskazany na pokrywie zależy od objętości i masy żywności oraz od stopnia wymaganego opiecznienia/chrupkości. Gotowanie powinno być zgodne z własnymi preferencjami.

Przed pieczeniem mięsa ogrzej je do temperatury pokojowej.

W przeciwnym razie proces obróbki termicznej mięsa wydłuży się, lub uzyskasz efekt „krwistego” wypiecznienia.

Największe porcje żywności umieść najdalej od środka.

Zwiększy to cyrkulację powietrza i przyspieszy gotowanie. Aby zamknąć pory mięsa podczas pieczenia (wołowina, wieprzowina, cielęcina lub jagnięcina) na początku obróbki użyj wyższej temperatury, obróć mięso, a następnie zmniejsz temperaturę.

WSKAZÓWKI PRZYDATNE PODCZAS PRACY Z KUCHENKĄ HALOGENOWĄ

- Najlepsze rezultaty zapewnia rozgrzanie kuchenki przed przystąpieniem do gotowania.
- Podczas pieczenia mięsa lub innych potraw należy pamiętać, że większy rozmiar wymaga dłuższego gotowania.
- NIE przeładuj kuchenki zbyt dużą ilością żywności przyrządzanej na raz – konieczne jest zapewnienie swobodnego krążenia powietrza, dokoła żywności i po obu jego stronach.
- NIE umieszczaj w kuchence żadnych tworzyw sztucznych (w tym pudełek do mikrofalówek) lub cienkich talerzy/półmisek ze szkła.
- Dozwolone jest umieszczanie w kuchence talerzy/półmisek metalowych/z grubego szkła i naczyń żaroodpornych.

STOSOWANIE POWYŻSZYCH WSKAZÓWEK POZWOLI NA PEŁNE WYKORZYSTANIE ZALET KUCHENKI HALOGENOWEJ.

Zapamiętaj:

Wszystkie czasy i sposoby przyrządzenia potraw, zawarte w tej instrukcji są jedynie wskazówkami. Czas/metody przygotowania potraw można dostosowywać do osobistych upodobań i preferencji oraz stylu gotowania.

DANE TECHNICZNE:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaz uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

ВЪВЕДЕНИЕ ХАЛОГЕННА ФУРНА СЛЕДВАЩО ПОКОЛЕНИЕ В ГОТВАРСТВОТО

С халогенната фурна можете да приготвите вкусни и здравословни храни за по-малко време отколкото с традиционните методи, най-общо 10-14% по-бързо и при използване на 70-80% по-малко мощност. Онова, което прави тези великолепенни резултати възможни, е нашият революционен подход към някои утвърдени с времето методи за готвене.

Професионалните готвачи са известни с това, че могат да подобрят готвенето с обикновена фурна като използват вентилатор за ускоряване на циркулацията на горещия въздух във фурната. Тази традиционна конвекционна фурна има кръгъл вентилатор, монтиран отстрани на квадратна метална плоча.

Халогенната фурна подобрява традиционните конвекционни фурни по следните начини:

- Вътрешното тяло на халогенната фурна е направено от стъкло, за да можете ясно да виждате какво готвите.
 - Халогенната фурна комбинира кръгъл вътрешен корпус с голям вентилатор, монтиран върху капака, така че горещият въздушен поток да се придвижва над храната и по страните на купата и обратно към вентилатора. Това създава торнадоподобен поток от постоянно движещ се, горещ въздух, който приготвя и изпича храната бързо и цялостно.
 - Халогенната фурна използва решетки за печене, което позволява да готвите едновременно на две или три нива. В допълнение, когато приготвяте месо, птици или зеленчуци, мазнините се отстраняват и падат през решетката в долната част на корпуса. Ще готвите по-леки (с по-малко мазнини и холестерол), по-хранителни ястия с подобрени вкусови качества.
- Имайте предвид и другите предимства:
- Месото и птиците стават хрупкави и добре изпечени от всички страни, като запазват сочността и влагата отвътре с по-малко мазнина и холестерол. При това вкусът им е по-добър.
 - Нарязаните картофи могат да се "пържат на въздух" с много малко

количество мазнина и да станат хрупкави и златисти при малко количество мазнина. Обикновено са 98% свободни от мазнина. Могат дори да се приготвят изобщо без мазнина, ако сте на стриктна диета, но ги предпочитате хрупкави. Разбира се малкото количество зехтин придава на картофките прекрасен финиш и деликатен вкус.

- Хлябът и сладкишите втасват по-бързо и запазват влагата си по-добре, отколкото в стандартна фурна.
- Можете да спестите до 80- процента от консумираната от стандартната фурна енергия.
- Можете да спестите до 25% мощност и време в сравнение с останалите фурни.
- Готвенето на няколко нива позволява да сготвите всички ястия едновременно.

Освен всички изброени предимства готвенето е много по-бързо в сравнение със стандартната фурна! Ето защо халогенната фурна представлява "СЛЕДВАЩОТО поколение в готвенето"

ПРЕДИМСТВА НА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА

- Халогенната фурна предлага припичане, изпичане на скара, подсушаване, затопляне и дори попарване при доливане на вода в долната част на вътрешното тяло.
- Халогенната фурна приготвя храната за по-малко време от средната конвекционна фурна.
- Предлага готвене с вентилатор без необходимост от монтиране на скъпи стенини модули и е преносима, така че можете да я вземете с вас, когато пътувате.
- Лесна за работа - просто поставете храната и установете температурата и таймера.
- Горещият въздух циркулира около храната и я изпича бързо и равномерно.
- Месото се изпича бързо от външната страна, съхранявайки соковете в себе си, като освобождава само мазнини и холестерол.
- Циркулацията на горещ въздух помага на печивата да втасват по-бързо - страхотен вариант при печене на кифли.
- Халогенната фурна използва по-малко електричество от обикновената – до 80% по-малко.

- Халогенната фурна може да се използва, за да се измие вътрешното тяло. Вижте инструкциите за почистване.

ФУНКЦИИ НА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА ЗАМЕНЯ ДО 10 УРЕДА

1 Стандартна фурна/2 Грил/3 Уред за печене на пилета/4 Уред за приготвяне на пара/5 Микровълнова фурна/
6 Конвекционна фурна/7 Тостери/8 Скара/
9 Електрически тиган за пържене/10 Уред за бавно приготвяне

И ГОТВИ ПО МНОГО НАЧИНИ

Печене на скара/Препичане/Изпичане/Грил/Подгриване/Попарване/Барбекю/Пържене без мазнина - вижте инструкциите

ПО-ЗДРАВΟΣЛОВЕН НАЧИН НА ЖИВОТ

С халогенната фурна винаги можете да приготвяте с нагорещен въздух (сухо печене) и като поставите храната на телената решетка. В резултат се минимизира задържането на мазнината, като се намаляват калориите. Това води до снижаване на консумацията на холестерол и по-здравословен начин на живот. Ще откриете, че при използване на халогенната фурна не е необходимо да добавяте мазнина, олио, масло или маргарин при повечето рецепти. Въпреки това можете да го направите, ако желаете.

Вероятно едно от най-интересните предимства на ХАЛОГЕННАТА ФУРНА е възможността да се приготвят едновременно няколко ястия в един контейнер. Възможно е например бързо и лесно едновременно приготвяне на пиле, картофи и хляб без смесване на вкусовете. Когато приключите, вместо да почиствате 3 контейнера, просто оставете халогенната фурна да се измие сама, след което изплакнете и подсушете. Експериментирайте с предпочитаните си ястия като променяте необходимото за печене време. С времето без съмнение ще откриете безброй комбинации по ваше предпочитание.

“Лесно е да приготвяте храната точно по начина, по който предпочитате.”

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА

СХЕМИ НА ПРОДУКТА И ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ (фиг 1)

1. ХАЛОГЕННА ФУРНА
2. СЪКЛЕНО ВЪТРЕШНО ТЯЛО (С КАПАЦИТЕТ 12 ЛИТРА)
ВНИМАНИЕ! ВИНАГИ ПОСТАВЯЙТЕ СЪКЛЕНОТО ВЪТРЕШНО ТЯЛО ТАКА, ЧЕ ДА СЕ ПОДРАВНИ С ГЛАВНИЯ КОРПУС (ВИЖТЕ СХЕМАТА).
3. ГОРНА И ДОЛНА РЕШЕТКА
 - а) ДОЛНА РЕШЕТКА
..МОЖЕ СЪЩО ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ВЪРХУ ГОРНАТА РЕШЕТКА ЗА ПО-ШИРОКО ПРОСТРАНСТВО
 - б) ГОРНА РЕШЕТКА
..СЕ ИЗПОЛЗВА НА ВИСОКОТО НИВО ЗА ГРИЛ
4. ЩИПЦИ
..ЗА ПОСТАВЯНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ ОТ ФУРНАТА

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете инструкциите и ги запазете за бъдещи справки
- Не оставяйте кабела да виси от кухненския плот.
- Поставете фурната в центъра на работния плот.
- Винаги изключвайте фурната преди да я преместите.
- Повърхностите на фурната са горещи. Винаги наблюдавайте децата, когато сте в кухнята.
- Не работете с повреден кабел.
- Винаги изключвайте и оставяйте фурната да се охлади преди почистване.
- При преместване на фурната използвайте и двете си ръце.
- Не позволявайте капака да се навлажни. Не потапяйте във вода.
- Не оставяйте вода или храна във фурната през нощта.
- Снижавайте внимателно горната част. Не позволявайте да падне.
- Винаги оставяйте горната част в позиция "нагоре" при отстранено вътрешно тяло.
- Винаги носете фурната за дръжката.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички повърхности на фурната са много горещи по време на работа. Докосването им преди охлаждането на уреда може да доведе до изгаряния. Не докосвайте частите на

фурната, освен дръжките, докато не се охладят.

ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ ДА ГОТВИТЕ ПОДГОТОВКА НА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА

Необходимо е да загреете халогенната фурна веднъж, преди да започнете да готвите в нея.

При подготовка на фурната според дадените тук инструкции тя може да издаде лека миризма на изгоряло. Същност изгарят излишните намалявания в нагриващите елементи и това не нанася вреда на вас или на храната във фурната.

Следвайте следните лесни стъпки:

- Избършете вътрешността на вътрешното тяло с чиста, влажна гъба.
- Поставете решетките във вътрешното тяло. Не оставяйте щипци в горещото вътрешно тяло.
- Затворете капака на вътрешното тяло.
- Установете термостата на 200°C и включете фурната.
- Установете таймера на 10 минути.
- След като таймерът изключи фурната, оставете да се охлади за 10 минути. Можете да отворите капака

ПРИ ТОВА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА Е ГОТОВА ДА ПРИГОТВИ ПЪРВОТО ЯСТИЕ

НАЧИН НА РАБОТА С ХАЛОГЕННАТА ФУРНА

- Поставете телената решетка във вътрешното тяло на фурната.
- Винаги използвайте най-високата решетка за приготвяне на храна. Колкото повече въздух се движи около храната, толкова по-бързо се приготвя тя.
- Поставете храната директно върху решетката, ако не е посочено друго.
- Поставете капака на фурната във вдлъбнатината за капак на вътрешното тяло.
- Установете термостата на желаната температура или функция.
- Установете таймера и фурната остава включена за зададеното време.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Под дръжката на капака има обезопасителен бутон. Нагревателният елемент и вентилаторът няма да работят, освен ако дръжката не е плътно притисната надолу.

ХРАНАТА ВЕЧЕ СЕ ПРИГОТВЯ!

ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА ЛЕКО ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете фурната и оставете да се охлади.
- Използвайте чиста гъба или кърпа за миене на чинии с мек препарат за почистване на съдове и топла вода, за да избършете вътрешното тяло.
- Изплакнете добре, за да отстраните препарата. Подсушете с кърпа.
- Забележка: Никога не потапяйте капака в каквато и да е течност.

НОРМАЛНО ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете фурната и оставете да се охлади.
- Избършете капака и корпуса на вентилатора с влажна, чиста кърпа за съдове или гъба с малко мек препарат за почистване на чинии.
- Не почиствайте с метална тел или абразивни материали.
- Измийте телените решетки в мек препарат за почистване на съдове и вода.

Почистете металните части с помощта на гъба или кърпа за съдове и мек препарат за почистване на чинии. Избършете до чисто. Ако е необходимо да търкате, използвайте найлонови или полиестерни телчета или четка. Ако има много загоряло, използвайте неръждаема стомана или друга метална тел. За отстраняване на упоритите петна се препоръчва почистващ препарат под форма на паста.

САМОПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНОТО ТЯЛО

- Първо отстранете мазнината или замърсяванията. Никога не изхвърляйте мазнина в канала.
- За самопочистване на вътрешното тяло го напълнете с гореща вода до 50-60mm над решетките в долната му част, като поставите решетките обратно в долната част на съда.
- Добавете достатъчно количество от мек препарат за почистване на съдове.
- Поставете капака на място и включете.
- Установете температурата на половината разстояние между изключено положение и 100°C и задайте таймера на 10 минути (Циркулацията на горещ въздух създава турбо действие, което помага да се освободят или поне да се намалят упоритите петна във вътрешното тяло и върху решетките).

- След почистване изплакнете в топла вода (НЕ И КАПАКА), за да отстраните всички остатъци от препарат. Избършете с четка, за да отстраните остатъците от замърсявания. Изхвърлете, изплакнете и подсушете.
- Не оставяйте вода във фурната през нощта.

ВЪТРЕШНОТО ТЯЛО МОЖЕ ДА СЕ ПОЧИСТВА В СЪДОМИАЛНА

Вътрешното тяло и телените решетки могат да се почистват в съдомиална машина. Не мийте капа в съдомиална машина и не го потапяйте в течности. Отстранете вътрешното тяло от стойката му, преди да го измиете.

ЗАБЕЛЕЖКА: Почистването в съдомиална машина може да повреди хромирането на телените решетки и да наруши финиша.

Помнете:

- Изключвайте фурната преди да почистите капака.
- Отстранявайте мазнината и замърсяванията преди миене.
- Оставете фурната да се охлади преди миене.
- Никога не потапяйте капака във вода.
- Използвайте гореща вода и препарат за почистване на съда.
- Не добавяйте вода над половината на вътрешното тяло по време на самопочистване.
- Не позволявайте вентилаторът да се навлажни.
- Никога не оставяйте капака върху уреда за готвене след като го изключите, независимо дали в него има храна или вода. В противен случай е възможна поява на ръжда по металните части на капака. Това НЕ се покрива от гаранцията, тъй като се очаква да се грижите внимателно за уреда и да го поддържате чист и сух след готвене и/или измиване.

ПОЛЕЗНИ НАПЪТСТВИЯ СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

ЕТО НЯКОИ НАПЪТСТВИЯ ЗА ГОТВЕНЕ, КОИТО ЩЕ ВИ ПОМОГНАТ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПЪЛНИЯ ПОТЕНЦИАЛ НА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА...

• Първо, това е фурна.

В ХАЛОГЕННАТА ФУРНА можете да приготвяте всичко, което се приготвя във фурна: това е нейното предназначение

Може да пече, припича, да я използвате като грил, за сухо пържене, подгриване, обезводняване и други, но по-бързо, по-евтино и с по-малко мазнини.

• Поставяйте храната директно върху телената решетка винаги, когато е възможно

При готвене върху решетка винаги оставайте горещият въздух да циркулира около храната. Готвенето се осъществява бързо и равномерно като често не се налага обръщане. По принцип избирайте най-горната решетка за разполагане страната, като оставяте пространства под и над нея.

• Приготвяне на няколко ястия

С помощта на решетки на две нива е лесно да пригответе едновременно няколко ястия. Имате предвид, че различните ястия с различно тегло отнемат различно време за приготвяне. Мислете предварително.

Поставете храната, която се нуждае от най-дълго време за приготвяне, на най-долната решетка. По-късно, в процеса на готвенето, поставете останалата храна на средната и горната решетка. Ето как цялата вечеря, състояща се от месо, картофи и зеленчуци, може да се приготи едновременно и да бъде готова по едно и също време. Поставената на най-горната решетка храна забавя приготвянето на храната на средната решетка и е необходимо да имате това предвид.

• Разполагане на храните за оптимално приготвяне

Когато поставяте няколко вида ястия върху телената решетка се уверете, че между отделните ястия и от страните на съда има поне 15mm разстояние. Това пространство позволява въздухът да циркулира свободно във фурната. Избягвайте да поставяте храните една върху друга, за да пригответе по-голямо количество. Горещият въздух трябва да циркулира свободно, за да приготи правилно храната. В противен случай, ако не можете да оставите разстояния, е необходимо да обръщате храната.

• Поддържане на храната хрупкава

След като храната бъде приготвена, изключете термостата, но оставете вентилатора да работи. По този начин храната ще остане гореща и хрупкава.

• За да улесните почистването

Преди да започнете да готвите, напръскайте фурната, включително

решетките и съда за течности с незалепващ продукт. При това изчистването на мазнината и остатъците след готвене се улеснява допълнително. Можете също да поставите фолио или малко топла вода под долната решетка, за да улавя изтичащите сокове. Това е опция

• Използвайте като скара горната решетка. Печете и припичайте на средната решетка.

• Адаптиране на рецепти

Като правило при използването на рецепти за обикновени фурни температурата остава една и съща, но времето за приготвяне би трябвало да е по-малко. В някои случаи до 10-15%. По принцип при печене на кексове намалете препоръчаната за обикновени фурни температура с 10°C. Винаги проверявайте дали храната е изпечена, преди да я сервирате.

При работа с халогенната фурна през първите няколко пъти препоръчваме да използвате термометър за месо. Наблюдавайте хода на готвенето през стъкленото вътрешно тяло. След неколкото използване ще можете да адаптирате с лекота предпочитаните си рецепти за халогенната фурна. Помнете, че месото се изпича по-добре бавно - остава нежно, сочно и влажно. Започвайте готвенето при по-висока температура и първо изпечете месото до кафяво. След това намалете температурата, за да завършите готвенето.

Подгривайте фурната

Подгривайте фурната за оптимално готвене. Подгриването е абсолютно необходимо при сухо пържене и използване на фурната като грил. Предварителното подгриване е благоприятно и за по-бързото заичеряване и припичане, като осигурява заичеряване на храната по-бързо.

Време за приготвяне

Показаните върху капака времена на приготвяне зависят от обема и теглото на храната или предпочитаната консистенция. Помнете, че най-важното е готвенето да ви доставя удоволствие.

Размразявайте месото до стайна температура преди да го сготвите. Ако готвенето ви отнема твърде много време, просто го правете по-рядко.

Поставяйте големите парчета храна в центъра.

За преминаване на максимален поток горещ въздух около и под храната за по-бързо приготвяне. Обръщайте храната веднъж след запечатване при висока температура, а след това намалете температурата за най-добро приготвяне на месо (телешко, агнешко, свинско или говеждо).

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА

- Помнете, че винаги се препоръчва да подгреете фурната преди да я използвате.
- При приготвяне на месо или други ястия помнете, че колкото по-големи и по-дълги са парчетата, толкова повече време отнема приготвянето.
- НЕ претоварвайте фурната с много храна. Необходимо е да оставите място за циркулация на въздуха около храната, за да се изпече равномерно от всички страни.
- НЕ поставяйте пластмасови съдове (включително съдове за микровълнова фурна) или тънки стъклени чинии/съдове във фурната.
- Можете да поставяте метални материали/дебели стъклени съдове и съдове за фурни.

СЛЕДВАНЕТО НА ПОСОЧЕНИТЕ НАПЪТСТВИЯ ЩЕ ВИ ПОЗВОЛИДА СЕ НАСЛАЖДАВАТЕ ИЗЦЯЛО НА ПРЕДИМСТВАТА НА ХАЛОГЕННАТА ФУРНА.

Обърнете внимание:

Всички времена и методи за приготвяне в настоящото ръководство са само предположения. Личните ви предпочитания налагат да изпробвате времена/методи, за да постигнете желаните резултати при вашия стил на готвене.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Съобразено с околната среда изхвърляне

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначения за целта центрове.

INTRODUCERE CUPTOR CU HALOGEN PREPARATE DE NOUĂ GENERAȚIE

Cu ajutorul cuptorului cu halogen puteți găti mese delicioase și sănătoase în mai puțin timp decât cel necesar prin metode convenționale, de regulă cu 10-14% mai rapid și consumând cu 70-80% mai puțin curent electric. Aceste rezultate superioare sunt posibile datorită abordării noastre revoluționare față de anumite metode de preparare consacrate.

Bucătarii profesioniști au aflat acum mult timp că pot optimiza procesul de preparare la cuptor cu ajutorul unui ventilator care să accelereze circulația aerului cald din cuptor. Aceste cuptor cu convecție tradițional constă dintr-un ventilator circular montat pe o latură a unei cutii metalice pătrate.

Cuptorul cu halogen reprezintă un pas înainte față de cuptoarele tradiționale cu convecție sub următoarele aspecte:

- Recipientul cuptorului cu halogen este vitrat, așa că puteți vedea fără probleme ceea ce gătiți.
- Cuptorul cu halogen reunește un recipient circular cu un ventilator mare montat în capac, astfel încât curenții de aer cald să se deplaseze în jos pe alimente, circular pe pereții recipientului și apoi să revină la ventilator. Astfel, se creează un flux turbionar de aer supraîncălzit și constant, care încălzește și rumenește rapid și bine preparatele.
- Cuptorul cu halogen este prevăzut cu grătare care vă permit să gătiți alimentele pe două sau trei niveluri simultan. În plus, când gătiți carne roșie sau albă, grăsimile și uleiurile sunt eliminate prin grătarele din partea inferioară a recipientului. Veți găti mese mai ușoare (cu mai puține grăsimi și colesterol), mai sănătoase și mai aromate.

Țineți cont și de aceste avantaje:

- Carne roșie și carne albă se rumenesc și devin crocante uniform, rămânând moi și zemoase în interior, cu mai puține grăsimi și colesterol, însă fiind totodată mai gustoase.
- Feliile de cartofi pot fi „prăjiți la aer” cu o cantitate foarte mică de ulei; aceștia vor fi rumeni și crocanți, având de regulă până la 98% mai puține grăsimi. Puteți să îi gătiți chiar și fără ulei dacă urmați o dietă hipocolesterolemiantă strictă; ei vor rămâne crocanți și rumeni, însă puțin ulei de măsline le dă un aspect atrăgător și o aromă delicată.

- Pâinea și produsele de patiserie cresc în volum și sunt mai pufoase și mai umede ca în cuptorul standard.
- Puteți economisi 80% din energia consumată de un cuptor standard.
- Acesta reduce cu până la 25% curentul electric și timpul de coacere față de alte cuptoare ventilate.
- Prepararea pe nivele multiple vă permite să gătiți o întreagă masă într-o singură repriză, și chiar feluri diferite.

Beneficiați de toate aceste avantaje și gătiți și mai repede față de un cuptor standard! Acesta este motivul pentru care cuptorul cu halogen vă oferă „preparate de NOUĂ generație”

AVANTAJELE CUPTORULUI CU HALOGEN

- Datorită cuptorului cu halogen puteți prepara fripturi, grătare, puteți coace, prăji fără ulei, reîncălzi și, dacă adăugați puțină apă pe fundul recipientului, puteți chiar să gătiți impecabil alimentele la abur.
- Cuptorul cu halogen gătește preparatele în mai puțin timp decât cuptorul cu convecție tipic.
- Astfel, gătiți la cuptorul ventilat fără să mai instalați unități de perete costisitoare, iar acesta este și portabil, așa că îl puteți lua cu dvs. când călătoriți sau vă mutați.
- Este ușor de utilizat - trebuie doar să introduceți alimentele și să setați temperatura și temporizatorul.
- Aerul cald circulă în jurul alimentelor, iar acestea se coc uniform și rapid.
- Carnea se coace rapid în exterior, reținând zeama înăuntru și eliberând doar grăsimea și colesterolul.
- Circulația aerului cald face copturile să crească mai mult, fiind ideală pentru pateuri, produse de patiserie și torturi.
- Cuptorul cu halogen consumă mai puțin curent electric decât unul convențional - cu până la 80% mai puțin.
- Cuptoarele cu halogen pot simplifica spălarea recipientului, consultați instrucțiunile de curățare.

CARACTERISTICILE CUPTORULUI CU HALOGEN

ÎNLOCUIEȘTE PÂNĂ LA 10 APARATE

1 Cuptor standard/2 Gril/3 Cuptor cu broiler/
4 Mașină electrică de gătit cu abur/5 Cuptor cu microunde/6 Cuptor cu convecție/7 Cuptor-prăjitor/8 Rotisor/9 Tigaie electrică/10 Oală Slow Cooker

ȘI GĂTEȘTE ÎN NUMEROASE MODURI

Coace la broiler/Frige/Coace/Coace pe gril/
Reîncălzește/Gătește la aburi/Face grătar/
Prăjește fără ulei - vezi introducerea

UN STIL DE VIAȚĂ MAI SĂNĂTOS

Datorită cuptorului cu halogen, veți găti mereu cu aer cald (prăjire fără ulei) și cu alimentele suspendate pe un grătar. Drept urmare, reținerea grăsimilor este redusă la minimum, aportul caloric, lipidic și de colesterol scade, iar stilul dvs. de viață va fi unul și mai sănătos. Veți observa că, utilizând cuptorul cu halogen, nu va mai trebui să adăugați grăsimi, ulei, unt sau margarină la majoritatea rețetelor. Însă acestea pot fi adăugate dacă doriți.

Probabil că unul dintre cele mai atrăgătoare avantaje ale CUPTORULUI CU HALOGEN este posibilitatea de a găti o masă întreagă odată, într-un singur recipient. Este posibil (și chiar foarte ușor) să gătiți, de exemplu, pui, cartofi și pâine simultan, fără a amesteca aromele. Când terminați, în loc să curățați 3 recipiente, lăsați cuptorul cu halogen să se spele singur și să se clătească și să se usuce. Experimentați cu alimentele preferate, variind duratele sugerate. În timp, veți găsi cu siguranță nenumărate combinații, în funcție de preferințe.

„E simplu să gătiți exact așa cum doriți”.

UTILIZAREA CUPTORULUI CU HALOGEN

SCHEME DE PRODUS ȘI ACCESORII (Fig. 1)

1. CUPTOR CU HALOGEN
2. RECIPIENT DE STICLĂ (CAPACITATE DE 12 LITRI)
REȚINEȚI! PLASAȚI ÎNTOTDEAUNA RECIPIENTUL DE STICLĂ LA NIVEL CU CARCASA PRINCIPALĂ (CONSULTAȚI SCHEMA).
3. GRĂȚAR INFERIOR ȘI SUPERIOR
a) GRĂȚAR INFERIOR
.. SE POATE UTILIZA ȘI DEASUPRA GRĂȚARULUI SUPERIOR PENTRU MAI MULT SPAȚIU
b) GRĂȚAR SUPERIOR
..UTILIZAȚI PE NIVELUL SUPERIOR PENTRU GRIL
4. CLEȘTE
..PENTRU INTRODUCEREA ȘI SCOATEREA ALIMENTELOR DIN CUPTOR

MĂSURI DE PRECAUȚIE GENERALE

- Citiți toate instrucțiunile - apoi păstrați-le pentru consultări ulterioare
- Nu permiteți cablului să atârne peste marginea blatului.
- Țineți cuptorul la loc sigur, pe mijlocul blatului sau a locului de lucru.
- Deconectați întotdeauna cuptorul de la priză înainte de a încerca să-l mutați.
- Suprafețele cuptorului sunt încălze - supravegheați-i întotdeauna pe copii cât se află în bucătărie.
- Nu acționați aparatul cu un cablu deteriorat.
- Scoateți întotdeauna cuptorul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.
- Mutați cuptorul cu ambele mâini.
- Nu lăsați capacul să sufere acțiunea umezelii. Nu scufundați în apă.
- Nu lăsați apă sau alimente în cuptor peste noapte.
- Coborâți cu atenție capacul, nu îl lăsați să cadă.
- Lăsați întotdeauna capacul în poziția de sus când scoateți recipientul.
- Transportați întotdeauna cuptorul ținându-l de mânăre.

AVERTISMENT: Suprafețele cuptorului se încălzesc puternic - doar este un cuptor, până la urmă. Dacă atingeți aceste suprafețe înainte de răcirea cuptorului, puteți suferi arsuri. Nu atingeți nicio altă componentă a cuptorului în afară de mânăre înainte să se fi răcit.

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE SĂ GĂȚIȚI PREGĂTIREA CUPTORULUI CU HALOGEN

Cuptorul cu halogen trebuie să fie încălzit o dată fără alimente în interior înainte să gătiți propriu-zis.

Când pregătiți cuptorul conform următoarelor instrucțiuni, este posibil ca acesta să emane un ușor miros de ars. Cuptorul nu face decât să elimine prin ardere surplusul de lubrifiant aflat în elementele de încălzire ale cuptorului și nu vă va afecta nici pe dvs., nici alimentele și nici cuptorul.

Urmați acești pași simpli:

- Ștergeți interiorul recipientului cu un burete curat și umed.
- Plasați grătarele în recipient - nu lăsați cleștele în recipientul încălzit.
- Închideți capacul pe recipient.
- Reglați termostatul la 200°C și porniți cuptorul.
- Setați temporizatorul la 10 minute.

- După ce temporizatorul a închis cuptorul, lăsați-l să se răcească timp de 10 minute. Puteți deschide capacul.

ACUM, CUPTORUL CU HALOGEN ESTE GATA SĂ VĂ PREPARE PRIMA MASĂ!

MODUL DE UTILIZARE A CUPTORULUI CU HALOGEN

- Așezați grătarul în recipientul cuptorului.
- Utilizați întotdeauna cel mai înalt grătar disponibil pentru alimentele preparate. Cu cât în jurul alimentelor circulă mai mult aer, cu atât se vor găti mai repede.
- Așezați alimentele direct pe grătar dacă nu există precizări contrare.
- Așezați capacul pe marginea adâncită a recipientului.
- Setați termostatul la temperatura sau funcția dorită.
- Setați temporizatorul, iar cuptorul va rămâne pornit pe durata setată.
- **NOTĂ: Sub mânerul capacului se află un buton de siguranță. Elementul de încălzire și ventilatorul nu vor funcționa dacă mânerul nu este coborât până la capăt.**

ACUM, GĂTIȚI CU ADEVĂRAT!

CURĂȚAREA CUPTORULUI CURĂȚARE UȘOARĂ

- Scoateți cuptorul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Curățați recipientul prin ștergere cu un burete curat sau o lavetă de vase curată cu puțin detergent de vase neagresiv și apă caldă.
- Clătiți bine pentru a elimina în întregime detergentul. Uscați prin ștergere.
- Notă: Nu introduceți niciodată capacul în niciun lichid.

CURĂȚARE NORMALĂ

- Scoateți cuptorul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Ștergeți capacul și carcasa ventilatorului cu o lavetă de vase umedă și curată, îmbibată cu puțin detergent de vase neagresiv.
- Nu curățați cu bureți metalici sau materiale abrazive.
- Spălați grătarele în detergent de vase neagresiv și apă.

Curățați componentele metalice cu un burete sau o lavetă de vase cu detergent de vase neagresiv, apoi curățați prin ștergere. Dacă trebuie să frecăți, folosiți un burete de nailon sau poliester sau o perie de oale. Dacă resturile

sunt foarte rezistente, folosiți materiale din oțel inox sau alte metale. În cazul petelor persistente, se recomandă utilizarea unui burete umed cu pastă de curățare groasă, similară celor utilizate pentru căzi.

AUTOCURĂȚAREA RECIPIENTULUI

- În primul rând, eliminați grăsimile sau impuritățile. Nu eliminați niciodată grăsimile prin țeava de scurgere.
- Pentru autocurățarea recipientului, umpleți cu apă caldă la 50-60mm deasupra grătarelor din partea de jos a recipientului, cu grătarele așezate invers pe fundul recipientului.
- Adăugați o cantitate generoasă de detergent de vase neagresiv.
- Puneți capacul la loc și conectați la priză.
- Setați temperatura la nivel mediu între OPRIT și 100°C și temporizatorul la 10 minute (curenții de aer cald creează un efect turbionar care contribuie la desprinderea sau cel puțin înmuierea petelor rezistente din recipient și de pe grătare).
- După curățare, clătiți în apă caldă (NU ȘI CAPACUL) pentru a elimina integral reziduurile de săpun, ștergeți cu un burete dur sau cu o perie de oale pentru a îndepărta petele de murdărie rămase. Goliți, clătiți și uscați.
- Nu lăsați apă în cuptor peste noapte.

RECIPIENTUL POATE FI SPĂLAT ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE

Recipientul și grătarele pot fi spălate și în mașina de spălat de vase. Însă nu spălați niciodată capacul în mașina de spălat vase și nu îl scufundați nici în lichide. Scoateți recipientul de pe suport înainte de a spăla.

NOTĂ: Spălarea va deteriora în timp stratul cromat de pe grătare și va atenua lustrul.

Rețineți:

- Scoateți cuptorul din priză înainte de a curăța capacul.
- Aruncați grăsimile la gunoi înainte de spălare.
- Lăsați cuptorul să se răcească puțin înainte de spălare.
- Nu introduceți niciodată capacul în apă.
- Folosiți apă caldă și detergent pentru a curăța recipientul.
- Nu adăugați apă peste nivelul mediu al recipientului în timpul autospălării.
- Evitați udarea ansamblului ventilatorului.
- Nu lăsați capacul pe cuptorul după ce se oprește, nici când înăuntru se află

mâncare, nici când se află apă. În acest caz, veți provoca în timp ruginirea pieselor metalice din capac. Aceste deteriorări NU vor fi acoperite de garanție, deoarece se presupune că veți lua măsurii normale și eficiente de protecție a cuptorului și că îl veți curăța și usca după preparare și/sau spălare.

SFATURI PRACTICE

SFATURI PRIVIND PREPARAREA PENTRU A VĂ UTILIZA CUPTORUL CU HALOGEN LA POTENȚIAL MAXIM, IATĂ CÂTEVA SFATURI DE PREPARARE PE CARE SĂ LE ȚINEȚI MINTE...

- **În primul rând, unul care ar părea evident.** Orice puteți găti într-un cuptor, puteți găti și într-un CUPTOR CU HALOGEN: aceasta este funcția sa principală. El va coace, prăji fără ulei, reîncălzi, coace la gril și deshidrata alimente, însă realizează aceste lucruri mai rapid, mai ieftin și fără grăsimi dacă doriți.

- **Când este posibil, așezați alimentele direct pe un grătar**

Prepararea pe grătarul cuptorului permite circulația liberă a aerului în jurul alimentelor și coacerea lor rapidă și uniformă, adesea chiar și fără a le întoarce. În principiu, alegeți cel mai înalt grătar pe care încap alimentele, lăsând suficient loc până la partea inferioară a capacului.

- **Prepararea unui aliment complet într-o singură repriză**

Puteți găti imediat o masă completă cu ajutorul grătarelor pe două niveluri. Rețineți că duratele de preparare variază în funcție de tipul de aliment și de greutatea sa. Planificați procesul. Puneți alimentele care se prepară mai greu pe grătarul inferior. Pe parcursul procesului de preparare, puneți celelalte alimente pe grătarul de la al doilea nivel și pe cel superior. Acum, masa completă alcătuită din carne, cartofi și legume este preparată simultan. Alimentele de pe grătarul superior vor încetini procesul de preparare pentru cele de pe al doilea nivel.

- **Plasarea alimentelor pentru o preparare optimă**

Când plasați mai multe alimente pe grătar, nu omiteți să lăsați cel puțin 15mm între alimentele și peretele recipientului. Acest spațiu îi permite aerului să circule liber prin cuptor. Evitați și să suprapuneți alimentele pentru a găti mai multe odată. Aerul cald trebuie să circule liber pentru a găti corect alimentele - în caz contrar,

dacă nu puteți lăsa spații libere, puteți rearanja alimentele în timp ce gătiți.

- **Menținerea alimentelor crocante**

După ce alimentele sunt gătite, rotiți termostatul la nivel inferior și lăsați ventilatorul să funcționeze. Alimentele vor rămâne calde și crocante.

- **Pentru a simplifica și mai mult curățarea**

Înainte de preparare, pulverizați în prealabil cuptorul, inclusiv grătarele și tăvile, cu un produs antiaderent. Îndepărtarea grăsimii și reziduurilor după preparare va fi astfel și mai simplă. Puteți și să puneți o folie sau puțină apă fierbinte sub grătarul inferior pentru a aduna zeama scursă. Acest lucru este opțional.

- **Gril pe grătarul de sus, alimente fripte sau coapte pe cel de jos.**

- **Adaptarea rețetelor**

Ca regulă de bază, când apeleți la rețete destinate cuptoarelor convenționale, temperaturile trebuie să rămână aceleași, însă duratele de preparare trebuie să scadă, în unele cazuri cu 10-15%. De regulă, la torturi sau preparate asemănătoare, reduceți temperatura convențională recomandată a cuptorului cu 10°C. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt bine făcute înainte de servire.

Când utilizați cuptorul cu halogen pentru prima dată, vă recomandăm să apeleți la un termometru de carne. Urmăriți procesul de coacere prin recipientul de sticlă. După câteva utilizări, veți putea să vă adaptați fără probleme rețetele preferate la cuptorul cu halogen. Rețineți: carnea se face cel mai bine dacă este friptă mai încet - rămâne mai fragedă, mai suculentă și mai zemoasă. Începeți la o temperatură mai mare și prăjiți la suprafață/ rumeniți mai întâi carnea, apoi reduceți carnea pentru a finaliza procesul de gătire.

Preîncălziți cuptorul

Pentru o preparare optimă, preîncălziți cuptorul. Preîncălzirea este absolut esențială pentru pregătirea la gril și prăjirea fără ulei. Preîncălzirea este utilă și pentru o coacere și o frigere mai rapidă, asigurând o prăjire la suprafață/rumenire imediată.

Durata de gătit

Duratele de gătit de pe capac variază în funcție de volumul și greutatea alimentelor sau de cât de crocante doriți să fie. Rețineți că cel mai important lucru este să gătiți pe gustul dvs. Aduceți carnea la temperatura camerei înainte de a o găti

În caz contrar, carnea se va pătrunde mai greu; acest lucru este util doar dacă vreți să gătiți carnea „în sânge”.

Așezați alimentele mai mari pe margine

Pentru a stimula un flux maxim de aer în jurul lor și dedesubtul lor, pentru a găti cât mai rapid. Este posibil să fie necesar să le întoarceți o dată după prăjirea la suprafață, apoi să reduceți pentru o preparare optimă a cărnii (vită, miel, porc sau vițel).

SFATURI PRACTICE PENTRU CUPTORUL CU HALOGEN

- Rețineți că este de preferat să preîncălziți cuptorul înainte de a-l utiliza.
- Când gătiți carne sau alte alimente, rețineți că, cu cât acestea sunt mai mari, cu atât se prepară mai greu.
- NU supraîncărcați cuptorul cu prea multe alimente simultan; trebuie să permiteți aerului să circule în jurul alimentelor, astfel încât să se coacă uniform pe toate părțile.
- NU introduceți materiale plastice (inclusiv cele compatibile cu cuptorul cu microunde) și nici farfuria din sticlă subțire în cuptor.
- Puteți introduce farfuria metalice/farfuria din sticlă groasă și țavi pentru cuptor în acesta.

URMAȚI ACESTE SFATURI ȘI VĂ VEȚI BUCURA DE AVANTAJELE MAXIME ALE CUPTORULUI CU HALOGEN.

Rețineți:

Toate duratele de preparare și metodele incluse în acest manual au numai rol orientativ. Preferințele personale sunt cele după care vă veți ghida în materie de durate/metode de preparare pentru a obține rezultate optime, în funcție de stilul dvs. de gătit/mâncat.

PRECIZĂRI:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului! Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

IEVADS HALOĢĒNĀ CEPEŠKRĀSNS NĀKAMĀS PAAUDZES GATAVOŠANA

Izmantojot halogēno cepeškrāsni, jūs varat pagatavot garšīgas, veselīgas maltītes ātrāk nekā ar tradicionālajām metodēm - kopumā par 10 – 14% ātrāk, patērējot par 70 – 80% mazāk enerģijas. Šāds izcils rezultāts ir iespējams, pateicoties mūsu revolucionārajai pieejai noteiktām laika pārbaudi izturējušām gatavošanas metodēm.

Profesionāli pavāri sen zināja, ka tradicionālo gatavošanu cepeškrāsnī varētu uzlabot, izmantojot ventilatoru, kas paātrina karstā gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī. Šī tradicionālā konvekcijas cepeškrāsns sastāv no apaļa ventilatora, kas uzstādīts kvadrātveida metāla kārbas vienā pusē.

Halogēnā cepeškrāsns uzlabo tradicionālās konvekcijas cepeškrāsnis zemāk minētajos veidos.

- Halogēnās cepeškrāsns bļoda ir izgatavota no stikla, tāpēc jūs varat skaidri redzēt, kas tiek gatavots.
- Halogēnā cepeškrāsns apvieno apaļu bļodu ar lielu ventilatoru, kas uzstādīts vākā, lai karstā gaisa straumes virzās lejup pār ēdienu, gar bļodas sāniem un atpakaļ uz ventilatoru. Tās rada nepārtraukti kustībā esoša, ārkārtīgi karsta gaisa viesuļvētras veida plūsmu, kas ātri un kārtīgi gatavo un apbrūnina ēdienu.
- Halogēnā cepeškrāsns izmanto gatavošanas statīvus, kas ļauj gatavot ēdienu vienlaicīgi divos vai trīs līmeņos. Turklāt, gatavojot gaļu vai zivis, tauki un eļļas tiek aizpūsti un caur statīviem nonāk bļodas apakšā. Jūs gatavosiet ēdienus, kas ir vieglāki (ar zemāku tauku un holesterīna līmeni), uzturvielām vērtīgāki un ar pastiprinātu dabisku garšu un aromātu.
- Ņemiet vērā arī citus zemāk minētos ieguvumus.
- Gatavojot gaļu, iegūsiet to brūnu un kraukšķīgu no visām pusēm, mitru un sulīgu iekšpusē, ar zemāku tauku un holesterīna saturu, kā arī ar labāku garšu.
- Šķēlēs sagrieztus kartupeļus varat cept, izmantojot gaisu un pavisam nedaudz eļļas - jūs iegūsiet kraukšķīgus, zeltaini brūnus kartupeļus ar ļoti zemu tauku saturu - parasti aptuveni 98% bez taukiem. Ja ievērojat stingru beztauku diētu, jūs pat varat tos pagatavot, nelietojot eļļu nemaz. Arī tad iegūsiet brūnus un kraukšķīgus kartupeļus,

lai gan nedaudz eļļas piešķir tiem skaistu izskatu un patīkamu garšu.

- Gatavojot maizi un konditorejas izstrādājumus, tie ātrāk paceļas, kļūst gaišāki un saglabā vairāk mitruma nekā tad, ja tiek gatavoti standarta cepeškrāsnī.
- Jūs varat ietaupīt līdz pat 80% enerģijas, ko patērē standarta cepeškrāsns.
- Jūs varat ietaupīt līdz pat 25% enerģijas un laika, salīdzinot ar gatavošanu, izmantojot citas ventilatora cepeškrāsnis.
- Gatavošana vairākos līmeņos dod iespēju pagatavot visu maltīti uzreiz, pat dažādus ēdienus.

Tas viss plus ātrāka gatavošana, salīdzinot ar standarta cepeškrāsnī! Tāpēc halogēnā cepeškrāsns pāršāvē „NĀKAMĀS paaudzes gatavošanu”.

HALOĢĒNĀS CEPEŠKRĀSNS PRIEKŠROCĪBAS

- Halogēnā cepeškrāsns teicami graudzē, grilē, cep, uzsilda un pat tvaicē ēdienu, ja bļodas apakšā ieliets nedaudz ūdens.
- Halogēnajā cepeškrāsnī ēdiens tiek pagatavots ātrāk nekā vidējā konvekcijas cepeškrāsnī.
- Tā ir cepeškrāsns ar ventilatoru, kuras sienās nav izmantotas dārgas iekārtas. Turklāt tā ir pārnēsājama - jūs varat to ņemt līdzi, pārceļoties vai ceļojot.
- Ērta lietošana - vienkārši ievietojiet produktus un iestatiet temperatūru un taimerī.
- Karstais gaiss cirkulē ap produktiem, tāpēc ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi un ātri.
- Gaļa tiek ātri apcepta no ārpuses - sula paliek iekšpusē, atbrīvojoties no taukiem un holesterīna.
- Karstā gaisa cirkulācija palīdz labāk pacelties maizes izstrādājumiem, kas lieliski noder, gatavojot plāceņus, kārtainās mīklasizstrādājumus un kūkas.
- Halogēnā cepeškrāsns izmanto mazāk elektrības nekā tradicionālā cepeškrāsns - par līdz pat 80% mazāk.
- Halogēno cepeškrāsni var izmantot bļodas mazgāšanai – skatiet tīrīšanas norādījumus.

HALOĢĒNĀS CEPEŠKRĀSNS FUNKCIJAS

AIZSTĀJ LĪDZ PAT 10 IERĪCĒM

1 Standarta cepeškrāsns/2 Grils/3 Broilero krāsns/4 Elektriskā tvaicēšanas ierīce/5 Mikroviļņu krāsns/6 Konvekcijas

cepeškrāsns/7 Tosters/8 Iesmu grils/9 Elektriskā panna/10 Lēnas gatavošanas ierīce

UN ĒDIENS TIEK GATAVOTS DAUDZOS VEIDOS

Cepšana/Grauzdēšana/Maizes cepšana/Grilēšana/Uzsildīšana/Tvaicēšana/Cepšana uz restēm/Sausā cepšana - skatiet ievadu

VESELĪGĀKS DZĪVESVEIDS

Izmantojot halogēno cepeškrāsni, jūs vienmēr gatavojat ar karsto gaisu (sausā cepšana), novietojot ēdienu uz stieplu statīva. Rezultātā tauku saturs tiek samazināts līdz minimumam, kaloriju skaits ir mazāks, tauku un holesterīna patēriņš zemāks, un dzīvesveids veselīgāks. Izmantojot halogēno cepeškrāsni, nav nepieciešams pievienot taukus, eļļu, sviestu vai margarīnu vairumam recepšu. Tomēr, ja vēlaties, varat tos pievienot.

Iespējams, viena no lielākajām HALOĒNĀS CEPEŠKRĀSNIS priekšrocībām ir iespēja pagatavot visu maltīti uzreiz, izmantojot vienu trauku. Jūs varat ērti pagatavot, piemēram, vistas gaļu, kartupeļus un maizi, nesajaucoties garšām un aromātiem. Pēc ēdiena gatavošanas jums nav jāmazgā 3 trauki. Vienkārši ļaujiet halogēnajai cepeškrāsnij veikt mazgāšanu, pēc tam noskalojiet un nožāvējiet. Eksperimentējiet ar savu iecienīto ēdienu, mainot laikus atbilstoši ceļvedī norādītajam. Ar laiku jūs neapšaubāmi iegūsiat neskaitāmas kombinācijas pēc savas izvēles.

„Ir viegli pagatavot ēdienu tieši tādu, kāds jums garšo.”

HALOĒNĀS CEPEŠKRĀSNIS LIETOŠANA

PRODUKTU UN PIEDERUMU ATTĒLI (att 1)

- HALOĒNĀ CEPEŠKRĀSNIS
- STIKLA BĻODA (12 LITRU TILPUMS) UZMANĪBU! VIENMĒR NOVIETOJIET STIKLA BĻODU VIENĀ LĪMENĒ AR KORPUŠĀ PAMATNĪ (SKATĪT ATTĒLU)
- APAKŠĒJAIS UN AUGŠĒJAIS STATĪVS
 - APAKŠĒJAIS
..VAR IZMANTOT ARĪ VIRS AUGŠĒJĀ STATĪVA, NODROŠINOT PLATĀKU VIRSMU
 - AUGŠĒJAIS STATĪVS
..IZMANTOJIET AUGSTĀ LĪMENĪ, LAI GRILĒTU
- SATVĒRĒJS
..IEVIETOŠANAI CEPEŠKRĀSNĪ UN IZŅĒMŠANAI NO TĀS

VISPĀRĒJĀS DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Izlasiet visus norādījumus un saglabājiet turpmākai uzziņai
- Neļaujiet vadam nokarāties pār letes malu.
- Novietojiet cepeškrāsni drošā veidā letes vai darba vietas centrā.
- Vienmēr izraujiet cepeškrāsns kontaktdakšu, pirms to pārvietojat.
- Cepeškrāsns virsmas ir karstas - vienmēr uzraugiet bērnus, atrodoties virtuvē.
- Nelietojiet ierīci, ja vads ir bojāts.
- Pirms tīrīšanas vienmēr izraujiet kontaktdakšu un ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
- Pārvietojot cepeškrāsni, izmantojiet abas rokas.
- Neļaujiet vākam kļūt slapjam. Negremdējiet ierīci ūdenī.
- Neatstājiet ūdeni vai ēdienu cepeškrāsnī pa nakti.
- Viegli nolaidiet augšpusi, neļaujiet tai nokrist.
- Vienmēr atstājiet augšpusi vertikālā pozīcijā, kad bļoda tiek noņemta.
- Vienmēr nesiet cepeškrāsni aiz rokturiem.

BRĪDINĀJUMS! Visas cepeškrāsns virsmas kļūst ļoti karstas - atcerieties, ka tā ir cepeškrāsns. Pieskaroties šīm virsmām, pirms tās ir atdzisušas, varat gūt apdegumus. Nepieskarieties nevienai citai cepeškrāsns daļai, izņemot rokturus, kamēr tās nav atdzisušas.

PIRMS ĒDIENA GATAVOŠANAS HALOĒNĀS CEPEŠKRĀSNIS SAGATAVOŠANA

Pirms ēdiena gatavošanas vienu reizi uzkarsējiet halogēno cepeškrāsni bez produktiem tajā.

Sagatavojot cepeškrāsni atbilstoši norādījumiem, tā var izdalīt nedaudz deguma smakas. Tas nozīmē, ka cepeškrāsns sadedzina liekās smērvielas, kas atrodas karsēšanas elementos. Tas nekaitēs ne jums, ne ēdienam vai cepeškrāsnij.

Izpildiet šos vieglos soļus.

- Noslaukiet bļodas iekšpusi ar tīru, mitru sūkli.
- Ievietojiet bļodā statīvus - neatstājiet satvērēju karstā bļodā.
- Aizveriet bļodas vāku.
- Iestatiet termostatu uz 200°C un ieslēdziet cepeškrāsni.
- Iestatiet taimeris uz 10 minūtēm.
- Kad cepeškrāsns atbilstoši taimerim ir izslēgta, ļaujiet tai 10 minūtes atdzist. Varat atvērt vāku.

TAGAD JŪSU HALOĒNĀ CEPEŠKRĀSNIS IR GATAVA JŪSU MALTĪTES PAGATAVOŠANAI!

KĀ LIETOT HALOĒNO CEPEŠKRĀSNIS

- Ievietojiet stieplu statīvu cepeškrāsns bļodā.
- Vienmēr izmantojiet augstāko pieejamo statīvu gatavojamajiem produktiem. Jo vairāk gaisa cirkulēs ap ēdienu, jo ātrāk tas būs gatavs.
- Novietojiet produktus tieši uz statīva, ja vien nav noteikts citādi.
- Novietojiet vāku uz cepeškrāsns, ievietojot to bļodas padziļinājumā.
- Iestatiet termostatu uz nepieciešamo temperatūru vai funkciju.
- Iestatiet taimeris, un cepeškrāsns darbosies noteikto laika periodu.
- PIEZĪME. Zem roktura uz vāka ir drošības poga. Sildelements un ventilators nedarbosies, ja rokturis nebūs pilnībā nolaiests.**

TAGAD JŪS GATAVOJAT!

CEPEŠKRĀSNIS TĪRĪŠANA VIEGLA TĪRĪŠANA

- Izraujiet kontaktdakšu no kontaktlīdzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
- Izmantojiet sūkli vai trauku mazgāšanas lupatiņu, nedaudz maiga trauku mazgāšanas līdzekļa un siltu ūdeni, lai izmazgātu bļodu.
- Labi izskalojiet, lai atbrīvotos no mazgāšanas līdzekļa paliekām. Noslaukiet sausu.
- Piezīme. Nekad negremdējiet vāku nekādos šķidrumsos.

NORMĀLA TĪRĪŠANA

- Izraujiet kontaktdakšu no kontaktlīdzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
- Noslaukiet vāku un ventilatora korpusu, izmantojot mitru, tīru trauku lupatiņu vai sūkli un nedaudz maiga trauku mazgāšanas līdzekļa.
- Netīriet ar tērauda beršanas līdzekļiem un abrazīviem materiāliem.
- Mazgājiet stieplu statīvus ūdenī ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli.

Tīriet metāla daļas, izmantojot sūkli vai trauku mazgāšanas lupatiņu ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam noslaukiet. Ja nepieciešama beršana, izmantojiet neilona vai poliestera beršanas līdzekļus. Stipra piedeguma gadījumā izmantojiet nerūsējoša tērauda vai cita metāla beršanas līdzekļus.

Grūti tīrāmiem traipiem ieteicams izmantot mitru sūkli un pastu.

BĻODAS PAŠTĪRĪŠANA

- Vispirms noņemiet taukus un paliekas. Nekad neļaujiet taukiem noplūst kanalizācijā.
- Lai veiktu bļodas paštīrīšanu, iepildiet karstu ūdeni līdz 50-60mm virs statīviem bļodas apakšā, novietojot statīvus otrādi.
- Pievienojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
- Novietojiet vāku atpakaļ un iespraudiet kontaktdakšu kontaktlīdzdā.
- Iestatiet temperatūru pa vidu starp IZSLĒGTS un 100°C un taimeris uz 10 minūtēm (karstā gaisa cirkulācija rada turbo darbību, kas palīdz novērst vai vismaz samazina grūti tīrāmus traipus bļodā un uz statīviem).
- Pēc tīrīšanas noskalojiet siltā ūdenī (IZŅĒMOT VĀKU), lai atbrīvotos no visām ziepju paliekām, paberziet ar sūkli vai birsti, lai notīrītu atlikušos traipus. Noskalojiet un nožāvējiet.
- Neatstājiet ūdeni cepeškrāsnī pa nakti.

BĻODU DRĪKST MAZGĀT TRAUKU MAZGĀJAMĀ MAŠĪNĀ

Bļodu un stieplu statīvus drīkst mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā. Tomēr nekad nemazgājiet vāku trauku mazgājamā mašīnā un negremdējiet to šķīdumā. Pirms mazgāšanas noņemiet bļodu no tās statīva.

PIEZĪME. Mazgāšana sabojās hroma pārklājumu uz stieplu statīviem.

Atcerieties:

- Pirms vāka tīrīšanas izraujiet kontaktdakšu no kontaktlīdzdas.
- Pirms mazgāšanas noņemiet taukus.
- Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, pirms to mazgājat.
- Nekad nemērciet vāku ūdenī.
- Bļodas tīrīšanai izmantojiet karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Izmantojot paštīrīšanu, uzpildiet ūdeni tā, lai tas nesniegtos augstāk par pusī no bļodas.
- Nepieļaujiet ventilatora sasalpināšanu.
- Nekad neatstājiet vāku uz cepeškrāsns pēc tam, kad tā ir izslēgta, neatkarīgi no tā, vai tajā atrodas ēdiens vai ūdens. Pretējā gadījumā tiks radīta rūsa vāka metāla daļās. Garantija to NEIETVER, jūsu pienākums ir saprātīgi rūpēties par cepeškrāsni un uzturēt to tīru un sausu pēc gatavošanas un/vai mazgāšanas.

NODERĪGI IETEIKUMI GATAVOŠANAS PADOMI

LAI PILNĪBĀ IZMANTOTU HALOGĒNĀS
CEPEŠKRĀSNĀS POTENCIĀLU, IEVĒROJIET
ZEMĀK MINĒTOS GATAVOŠANAS
PADOMUS.

• Pirmkārt, ierīce ir cepeškrāsns.

Visu, ko iespējams pagatavot cepeškrāsnī, varat pagatavot HALOGĒNAJĀ CEPEŠKRĀSNĪ- tas ir vislabākais. Jūs varat cept, grauzdēt, grilēt, uzsildīt, dehidrēt utt., bet to paveiksiet ātrāk, lētāk un izmantojot mazāk tauku.

• Kad vien iespējams, novietojiet produktus uz viena stieplu statīva.

Gatavojot ēdienu uz restītēm, karstais gaiss brīvi cirkulē ap produktiem. Ēdiens tiek pagatavots ātri un vienmērīgi, pat neapgriežot to. Ja, gatavojot ēdienu, jūs izvietojat produktus uz augšējā statīva, ņemiet vērā, ka starp tiem un iekārtas vāka apakšdaļu ir jāatstāj brīva vieta.

• Pilnīgas maltītes pagatavošana vienā reizē

Izmantojot stieplu statīvus divos līmeņos, varat ērti pagatavot visu maltīti uzreiz. Atcerieties, ka dažādiem ēdieniem un dažādiem produktu daudzumiem nepieciešams atšķirīgs pagatavošanas laiks. Esiet apdomīgs! Produktus ar ilgāku pagatavošanas laiku novietojiet uz apakšējā statīva. Vēlāk gatavošanas laikā pārējos produktus novietojiet uz augstāka statīva. Tagad gaļa, kartupeļi un dārzeņi tiek gatavoti kopā un būs gatavi vienā laikā. Ēdiens uz augstākā statīva palēninās uz zemākā statīva esošo produktu gatavošanu.

• Produktu izvietošana optimālai gatavošanai

Novietojot vairākus produktus uz stieplu statīva, nodrošiniet vismaz 15mm atstarpi starp produktiem un bļodas malām. Tas ļaus gaisam cepeškrāsnī brīvi plūst. Nelieciet vairākus produktus citu uz cita, lai vienā reizē pagatavotu vairāk. Karstajam gaisam brīvi jācirkulē, lai produkti tiktu pareizi pagatavoti. Ja nevarat atstāt atstarpes, varat mainīt produktus gatavošanas laikā.

• Svaigi pagatavots ēdiens

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet termostatu, atstājot ventilatoru darbībā. Jūsu ēdiens saglabāsies karsts un skaists.

• Vēl ērtāka tīrīšana

Pirms gatavošanas vispirms apsmidziniet cepeškrāsnī, tai skaitā statīvus un traukus, ar pretpiļipšanas līdzekli. Tādējādi tauku un

palieku notīrīšana pēc gatavošanas būs vēl vieglāka. Jūs varat arī ievietot foliju vai ieliet nedaudz karsta ūdens zem apakšējā statīva, lai savāktu taukus utt. Tas nav obligāti.

• Grilēšanai izmantojiet augsto statīvu, cepšanai - zemo statīvu.

• Receptu piemērošana

Izmantojot receptes, kas paredzētas tradicionālajām cepeškrāsnīm, temperatūras nemainās, bet gatavošanas laiks samazinās - reizēm par 10-15%. Gatavojot kūkas utt., pazeminiet temperatūru, kas paredzēta tradicionālajai cepeškrāsnij, par 10°C. Pirms pasniegšanas pārliecinieties, ka ēdiens ir labi pagatavots.

Strādājot ar halogēno cepeškrāsnī, pirmajās reizēs iesakām izmantot gaļas termometru. Novērojiet gatavošanas procesu stikla bļodā. Pēc dažām lietošanas reizēm jūs varēsiet piemērot savas iecienītās receptes halogēnajai cepeškrāsnij. Atcerieties, ka gaļu vislabāk gatavot lēni - tad tā būs mīksta, sulīga un mitra. Sāciet ar augstāku temperatūru un vispirms apbrūniniet gaļu, pēc tam pazeminiet temperatūru, lai pabeigtu gatavošanu.

Uzkarsējiet cepeškrāsnī

Optimālai gatavošanai iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī. Iepriekšēja uzkarsēšana ir absolūti nepieciešama grilēšanai un sausajai cepšanai. Iepriekšēja uzkarsēšana ir noderīga arī cepšanai, nodrošinot ātrāku apbrūnināšanu.

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiki, kas norādīti uz vāka, var mainīties atkarībā no produktu apjoma un svara vai vēlamā rezultāta. Atcerieties, ka galvenais ir gatavot tā, lai jūs pats būtu apmierināts. Pirms gaļas gatavošanas ļaujiet gaļai sasniegt istabas temperatūru. Pretējā gadījumā gaļa būs jāgatavo ilgāk.

Liela izmēra produktus novietojiet centrā

Tādējādi nodrošināsiet maksimālu gaisa plūsmu un ātrāku pagatavošanu. Lai nodrošinātu labāko gaļas (liellopa, jēra, cūkgaļas vai teļa gaļas) pagatavošanu, apgrieziet vienu reizi pēc apbrūnināšanas augstākā temperatūrā un pēc tam pazeminiet temperatūru.

NODERĪGI IETEIKUMI GATAVOŠANAI HALOGĒNAJĀ CEPEŠKRĀSNĪ

- Atcerieties, ka pirms lietošanas ir labi uzkarsēt cepeškrāsnī.
- Gatavojot gaļu vai citus produktus, atcerieties - jo lielāks izmērs, jo ilgāks gatavošanas laiks.

- NEPĀRSLOGOJIET cepeškrāsnī ar pārāk daudz produktiem vienā reizē - jums jāļauj gaisam plūst ap produktiem, lai tie no visām pusēm būtu vienādi gatavi.
- NELIECIET cepeškrāsnī nekādus plastmasas (tai skaitā mikroviļņu) vai plāna stikla šķīvjus/traukus.
- Cepeškrāsnī drīkst ievietot metāla materiālus/bieza stikla šķīvjus un cepeškrāsnīm paredzētus traukus.

IEVĒROJIET ŠOS IETEIKUMUS UN JŪS
MAKSIMĀLI IZBAUDĪSIET IEGUVUMUS, KO
SNIEDZ HALOGĒNĀ CEPEŠKRĀSNĀS.

Ņemiet vērā:

Visi šajā rokasgrāmatā norādītie gatavošanas laiki un paņēmieni ir tikai ieteikumi. Lai sasniegtu vēlamu rezultātu atbilstoši savam gatavošanas/ēšanas stilam, jums pašam jāizmēģina dažādi gatavošanas laiki/paņēmieni.

SPECIFIKĀCIJAS:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces

Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi!
Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

UVOD HALOGENA PEĆNICA NOVA GENERACIJA PRIPREME HRANE

Halogena pećnica vam omogućava da pripremate ukusne, zdrave obroke za kraće vreme u odnosu na tradicionalne metode, odnosno oko 10–14% brže i sa oko 70–80% manjim utroškom struje. Takvi izuzetni rezultati su plod našeg revolucionarnog pristupa određenim oprobanim načinima pripreme hrane.

Profesionalni kuvari već dugo znaju da se tradicionalna priprema hrane u pećnici može poboljšati ventilatorom koji ubrzava cirkulisanje vreloug vazduha. Dakle, klasične konvekcione pećnice se sastoje od okruglog ventilatora postavljenog na jednu stranu metalne kutije.

Halogena pećnica na sledeće načine unapređuje klasične konvekcione pećnice:

- Posuda halogene pećnice je napravljena od stakla, pa možete lako da pratite hranu dok se priprema.
- Halogena pećnica objedinjuje kružnu posudu sa velikim ventilatorom ugrađenim u poklopac, koji omogućava da vreloug vazduh prolazi naniže pored hrane, oko stranica posude, pa nazad do ventilatora. Tako nastaje struja izuzetno vrućeg vazduha koja se, poput tornada, neprestano kreće i i brzo i temeljno obrađuje namirnice.
- Halogena pećnica sadrži rešetkaste police koje omogućavaju da pripremate hranu na više nivoa odjednom. Pored toga, vazдушna struja podstiče slivanje masti i ulja sa mesa, živine i ribe u dno posude, kroz rešetke. Spremaćete lakše obroke (sa manje masnoće i holesterola) sa više hranljivih sastojaka i naglašenijim prirodnim aromama.

Imajte u vidu i sledeće prednosti:

- Pored toga što ovako pripremljeno meso i živina budu reš i hrskavi okolo, a sočni iznutra, oni sadrže manje masnoća i holesterola, a imaju bolji ukus.
- Rezani krompiri mogu da se „prže na vazduhu“ uz vrlo malu količinu ulja – tako dobijate reš čips, zlatno-braon boje, sa jako malo masnoće (obično samo oko 2%). Ako ste na režimu ishrane koji podrazumeva potpuno izbacivanje masnoće, možete da ih pripremate i bez ulja, a oni će svedjedno biti reš i hrskavi; ako to možete sebi da dozvolite, malo maslinovog ulja će im dati prelepu koru i delikatan ukus.
- Hleb i testo bolje narastaju i budu vazdušastiji i sočniji nego u klasičnoj pećnici.

- Uštedećete do 80% struje u poređenju sa standardnom pećnicom.
- Ova pećnica štedi do 25% struje i vremena u poređenju sa drugim pećnicama sa ventilatorom.
- Pošto pećnica ima više nivoa, možete da pripremate ceo obrok odjednom, čak i ako se on sastoji od različitih jela.

Uživaćete u svim ovim prednostima – a čak ćete pripremati hranu mnogo brže nego u klasičnoj pećnici! Zato halogena pećnica predstavlja „NOVU generaciju pripreme hrane“

PREDNOSTI HALOGENE PEĆNICE

- Halogena pećnica peče, griluje, suvo prži i podgreva hranu – čak je i savršeno kuva na pari kada se doda malo vode na dno posude.
- Halogena pećnica priprema namirnice za manje vremena u odnosu na prosečnu konvekcionu pećnicu.
- Ova pećnica omogućava pripremu hrane kao u pećnici sa ventilatorom, s tim što izostaju troškovi ugradnje skupih zidnih elemenata, a pošto je prenosiva možete lako da je nosite sa sobom prilikom selidbe ili na putovanje.
- Lako se koristi – samo stavite namirnice i podesite temperaturu i tajmer.
- Vreloug vazduh kruži oko namirnica i brzo i ravnomerno ih obrađuje.
- Meso brzo dobije hrskavu koru, pa sokovi ostaju unutra, a izlaze samo masnoće i holesterol.
- Kruženje vreloug vazduha omogućava da testo naraste više, što je dobro za pogačice, listnato testo i kolačiće.
- Halogena pećnica troši manje struje od klasične pećnice – do 80% manje.
- Halogena pećnica može da vam pomogne oko pranja posude (pogledajte uputstva za pranje).

FUNKCIJE HALOGENE PEĆNICE MENJA I DO 10 UREĐAJA

1 Standardna pećnica/2 Roštilj/3 Rerna sa grilom/4 Električni aparat za kuvanje na pari/5 Mikrotalasna pećnica/6 Konvekciona pećnica/7 Mini-pećnica/8 Mini-mangal/9 Električni tiganj/10 Električni lonac

I PRIPREMA NAMIRNICE NA PUNO NAČINA

Peče kao na žaru/Peče klasično/Peče pecivo/Griluje/Podgreva/Kuva na pari/Peče kao na roštilju/Suvo prži – pogledajte uvod

ZDRAVIJI STIL ŽIVOTA

Uz halogenu pećnicu, hrana uvek stoji na žičanoj rešetki i obrađuje se vreloug vazduhom (suvo pečenje). Zato se zadržavanje masnoće svodi na minimum, pa pripremljena hrana ima manje kalorija – konzumiraćete manje masnoća i holesterola i vodićete zdraviji život. Otkrićete da halogena pećnica ne iziskuje dodavanje masti, ulja, maslaca niti margarina kod većine recepata. Svakako možete da dodate neku vrstu masnoće ako želite.

Možda jedna od najboljih prednosti HALOGENE PEĆNICE je njena sposobnost da pripremi ceo obrok odjednom, i to u jednoj posudi. Moгуće je, odnosno lako, pripremati zajedno piletinu, krompir i hleb, a da se arome ne pomešaju. Kada završite sa spremanjem namirnica, samo ostavite halogenu pećnicu da se sama opere, pa je isperite i ostavite da se suši. Eksperimentišite sa omiljenom hranom i isprobajte razne dužine pripreme, koje su navedene kao smernice. Vremenom ćete nesumnjivo osmisliti razne kombinacije u skladu sa svojim sklonostima.

„Vrlo je lako pripremiti hranu po sopstvenoj zamisli“.

KORIŠĆENJE HALOGENE PEĆNICE SLIKE PROIZVODA I DODATAKA (slika 1)

1. HALOGENA PEĆNICA
2. STAKLENA POSUDA (KAPACITETA 12 LITARA)
NAPOMENA! STROGO VODITE RAČUNA DA PRI SKLAPANJU STAKLENA POSUDA PRAVILNO NALEGNE NA POSTOLJE (POGLEDAJTE SLIKU).
3. GORNJA I DONJA REŠETKA
a) DONJA
...MOŽE DA SE STAVI NA GORNJU REŠETKU DA BI SE DOBILA ŠIRA POVRŠINA
b) GORNJA REŠETKA
...STAVITE NA VIŠI NIVO KADA ŽELITE DA GRILUJETE
4. ŠTIPALJKA
...ZA STAVLJANJE U PEĆNICU I VAĐENJE IZ NJE

OPŠTE MERE PREDOSTROŽNOSTI

- Pročitajte ceo priručnik i sačuvajte ga da biste mogli da se podsetite
- Ne dozvolite da kabl za napajanje visi preko ivice stola ili radne ploče.
- Postavite pećnicu na bezbedno mesto na sredini stola ili radne ploče.

- Obavezno izvadite utikač iz struje pre pomeranja aparata.
- Sve površine pećnice se jako greju – ne ostavljajte decu u kuhinji bez nadzora.
- Ne koristite aparat ako je kabl za napajanje oštećen.
- Pre svakog čišćenja isključite utikač iz struje.
- Pećnicu pomerajte koristeći obe ruke.
- Ne dozvolite da se poklopac pokvasi. Ne uranjajte aparat u vodu.
- Ne ostavljajte vodu ili hranu u pećnici preko noći.
- Pažljivo spuštajte poklopac na posudu – ne dozvolite na tresne.
- Držite gornji deo u uspravnom položaju kada uklonite posudu.
- Pećnicu nosite isključivo držeći je za ručke.

UPOZORENJE: Sve površine pećnice se jako zagrevaju (sve pećnice imaju to svojstvo). Ako dodirnete takvu površinu pre nego što se ohladi, možete da se opečete. Dok se pećnica ne ohladi, smete da dodirujete samo njene ručke.

PRE POČETKA SPREMANJA HRANE PRIPREMANJE HALOGENE PEĆNICE

Pre pripreme hrane u njoj, halogenu pećnicu treba zagrejati jednom bez hrane.

Dok na taj način budete pripremali pećnicu, može da se oseti slab miris nagorevanja. To je zato što pećnica sagoreva višak lubrikanta unutar grejnih tela; to sagorevanje ne šteti ni vama, ni hrani, ni pećnici.

Pratite ova jednostavna uputstva:

- Obrišite unutrašnjost posude čistim, navlaženim sunđerom.
- Stavite rešetke u posudu – ne ostavljajte štipaljku u vreloug posudi.
- Stavite poklopac na posudu.
- Podesite termostat na 200°C i uključite pećnicu.
- Podesite tajmer na 10 minuta.
- Kada se tajmer isključi, sačekajte 10 minuta da se ohladi. Možete da skinete poklopac.

VAŠA HALOGENA PEĆNICA JE SPREMNA ZA PRIPREMU PRVOG OBROKA!

KAKO SE KORISTI HALOGENA PEĆNICA

- Stavite žičanu rešetku u posudu pećnice.
- Namirnice uvek stavljajte na najvišu moguću rešetku. Što više vazduha kruži oko namirnice, to će one brže biti gotove.
- Osim ako uputstva kažu drugačije, namirnice stavite direktno na rešetku.
- Stavite poklopac na žleb na ivici posude.

- Podesite termostat na željenu temperaturu ili izaberite željenu funkciju.
- Podesite tajmer – pećnica će biti uključena dok ne istekne zadato vreme.
- **NAPOMENA: Ispod ručke na poklopcu nalazi se sigurnosno dugme. Grejno telo i ventilator neće raditi dok se ručka ne spusti do kraja.**

SAD VEĆ STVARI POSTAJU VRUĆE!

ČIŠĆENJE PEĆNICE

ČIŠĆENJE MANJE ZAPRLJANE PEĆNICE

- Isključite pećnicu iz struje i sačekajte da se ohladi.
- Nakvasite čist sunder ili krpu za sudove sa malo blagog deterdženta za sudove rastvorenog u toploj vodi i prebrišite posudu.
- Dobro isperite sav deterdžent. Osušite posudu brisanjem.
- **Napomena:** Nipošto ne uranjajte poklopac u tečnost.

ČIŠĆENJE SREDNJE ZAPRLJANE PEĆNICE

- Isključite pećnicu iz struje i sačekajte da se ohladi.
- Nakvasite čist sunder ili krpu za sudove sa malo blagog deterdženta za sudove i prebrišite poklopac i kućište ventilatora.
- Za čišćenje ne koristite žicu za sudove ni abrazivna sredstva.
- Žičane rešetke operite blagim deterdžentom za sudove i vodom.

Metalne delove operite sunderom ili krpom za sudove sa blagim deterdžentom za sudove, pa ih isperite i prebrišite. Ako je potrebno ribanje, upotrebite plastičnu ili poliestersku mrežicu ili meku četku. Ako ima veoma zagorelih ostataka hrane, upotrebite sunder za nerđajući čelik ili drugi metal. Ako ima zaprljanja koja se teško skidaju, preporučujemo da uzmete gustu pastu poput one za čišćenje kade, koju ćete naneti na navlažen sunder.

SAMOČIŠĆENJE POSUDE

- Prvo operite masnoće i ostatke hrane. Ne ispirajte masnoću u odvod sudopere.
- Da biste aktivirali samočišćenje posude, sipajte u nju toplu ili vruću vodu do oko 50–60mm iznad rešetki; neka rešetke budu na dnu posude, okrenute naopako.
- Dodajte blagi deterdžent za pranje sudova.
- Vratite poklopac i priključite aparat u struju.
- Podesite temperaturu negde na pola između ISKLJ. i 100°C, a tajmer na 10 minuta (vreli vazduh koji kruži stvara ciklon koji skida ili

omekšava uporna zaprljanja na posudi i rešetkama).

- Nakon čišćenja, **SVE SEM POKLOPCA** isperite toplom vodom da biste sprali deterdžent; ako je zaostala neka nečistoća, uklonite je grubom stranom sundera ili četkom. Dobro isperite i osušite.
- Ne ostavljajte vodu u pećnici preko noći.

POSUDA SE MOŽE PRATI U MAŠINI ZA SUDOVE

Posuda i rešetke mogu da se peru i u mašini za sudove. Strogo vodite računa da ne stavite poklopac u mašinu za sudove i da ga ne uronite ni u kakvu tečnost. Pre stavljanja u mašinu za sudove, skinite posudu sa postolja.

NAPOMENA: Sredstvo za pranje sudova će u nekom trenutku oštetiti prevlaku od hroma na rešetkama i matirati ih.

Upamtite:

- Isključite aparat iz struje pre čišćenja poklopca.
- Pre pranja odstranite masnoće papirnom salvetom, koju ćete baciti u smeće.
- Pre čišćenja sačekajte da se pećnica malo ohladi.
- Nipošto ne uranjajte poklopac u vodu.
- Posudu čistite toplom vodom i deterdžentom.
- Ako planirate da aktivirate samočišćenje, posudu napunite vodom najviše do pola.
- Ne dozvolite da se sklop ventilatora pokvasi.
- Nipošto ne ostavljajte poklopac na pećnici nakon isključivanja, bez obzira da li je u posudi hrana ili voda. U suprotnom, metalni delovi u poklopcu će pre ili kasnije korodirati. Takva korozija NIJE pokrivena garancijom, jer se od vas očekuje da dobro održavate pećnicu i da je posle upotrebe očistite, a posle čišćenja osušite.

KORISNI SAVETI

SAVETI ZA PRIPREMU HRANE

DA BISTE MAKSIMALNO ISKORISTILI HALOGENU PEĆNICU, EVO NEKOLIKO KORISNIH SAVETA ZA PRIPREMU HRANE

- **Kao prvo, vaš aparat je pećnica.**

Sve što možete da spremite u bilo kojoj pećnici, možete da spremite i u HALOGENOJ PEĆNICI: to je ono u čemu je ona najbolja. Ona može da peče testo, peče meso, griluje, podgreva, suši, krčka itd., ali ako želite, hrana će biti spremnija brže, jeftinije i bez masnoće.

- **Ako je moguće, stavite sve namirnice direktno na jednu rešetku**

Pošto hrana stoji na žičanoj rešetki dok se priprema, vreli vazduh može slobodno da struji oko nje, što osigurava brzu i ravnomernu obradu – obično nije potrebno ni okretati namirnice. Generalni savet je da namirnice uvek stavljate na najviše moguće mesto, vodeći računa da ne dodiruju poklopac.

- **Spremanje celog obroka odjednom**

Ako postavite dve rešetke, možete lako da pripremite ceo obrok odjednom. Imajte u vidu da će vreme potrebno za obradu neke određene namirnice zavistiti od njene vrste i težine. Uzmite to u obzir kada planirate obrok. Na donju rešetku stavite namirnice čija obrada najduže traje. Pustite pećnicu da radi, pa nakon nekog vremena dodajte ostale namirnice na donju i gornju rešetku. Tako možete odjednom da spremate ceo obrok sastavljen od npr. mesa, krompira i povrća – sve će biti gotovo u isto vreme. Uzmite u obzir faktor da namirnice na gornjoj rešetki usporavaju obradu namirnica na donjoj rešetki.

- **Raspoređivanje namirnica radi optimalne obrade**

Ako stavljate nekoliko komada namirnica na istu rešetku, ostavite razmak od barem 15mm između namirnica i ivice posude. Taj prostor je neophodan da bi vazduh neometano kružio kroz pećnicu. Takođe, izbegavajte slaganje namirnica jednih preko drugih u cilju pripreme veće količine hrane. Vreli vazduh mora neometano da kruži kako bi se namirnice pravilno obrađivale. U suprotnom, tj. ako ne ostavite prostor između namirnica, biće potrebno da ih povremeno promešate tokom obrade.

- **Za hrskavu koricu**

Po završetku obrade namirnica, isključite termostat, ali ostavite ventilator da radi. Hrana će ostati vruća i hrskava.

- **Kako da čišćenje bude još lakše**

Pre pripreme hrane, naprskajte pećnicu (uključujući rešetke i posudu) proizvodom koji sprečava lepljenje. Tako će odstranjivanje masnoće i ostataka hrane nakon pripreme biti još lakše. Ispod donje rešetke možete da postavite foliju ili da sipate malo tople vode da bi se u nju slivao višak tečnosti iz hrane. Ovaj korak nije obavezan.

- **Gornja rešetka služi za grilovanje, a gonja za pečenje mesa ili testa.**

- **Prilagođavanje recepata**

Zlatno pravilo: Ako koristite recept namenjen za klasične pećnice, primenite istu temperaturu, ali skratite vreme pripreme (do 10–15%). Ako spremate kolače i sličnu hranu, smanjite temperaturu preporučenu za klasične pećnice za oko 10°C. Pre serviranja proverite da li je obrada hrane gotova.

U prvo vreme korišćenja halogene pećnice, tj. prvih nekoliko puta, preporučujemo da koristite termometar za hranu. Napredak procesa obrade namirnica pratite kroz staklenu posudu. Nakon prvih nekoliko korišćenja, umećete lako da prilagodite omiljene recepte halogenoj pećnici. Upamtite da se meso najbolje priprema ako se ne žuri – tako će ostati meko i sočno. Počnite od visoke temperature da bi se meso spolja zapeklo i porumenelo, pa smanjite temperaturu i neka tako ostane do kraja pripreme.

Grejanje pećnice

Da bi priprema hrane tekla optimalno, prvo zagrejte pećnicu. Grejanje pre pripreme je od apsolutno ključne važnosti za grilovanje i suvo prženje. Pored toga, zagrevanje doprinosi bržem pečenju testa i mesa, jer se spoljni sloj brže zapeče i porumeni.

Vreme pripreme hrane

Vremena pripreme hrane navedena na poklopcu zavise od količine i težine namirnica, ali i od toga da li želite da namirnice budu reš ili ne. Upamtite da je najbitnije da ispunite svoje kulinarske želje.

Pre pripreme mesa, iznesite ga na sobnu temperaturu

U suprotnom, mesu će trebati više vremena da se pripremi; to je od koristi jedino ako želite da meso bude do neke mere „krvavo“

Kрупnije komade namirnica ne stavljajte na sredinu rešetke, već ka ivicama posude

To je bitno da bi se osigurao optimalan protok vazduha oko i ispod namirnica i da bi se ubrzala priprema. Ako spremate meso (govedina, jagnjetina, svinjetina, teletina), preporučujemo da prvo pojačate temperaturu da se zapeče, a onda smanjite.

KORISNI SAVETI ZA HALOGENU PEĆNICU

- Upamtite da je vrlo preporučljivo da zagrejte pećnicu pre korišćenja.
- Pri pripremi hrane, imajte u vidu da крупnijim namirnicama treba više vremena za obradu nego sitnijim.
- NE prepunjavajte pećnicu sa previše namirnica odjednom – vazduh mora

neometano da kruži oko hrane da bi mogla ravnomerno da se priprema.

- NE stavljajte plastične predmeta (čak ni ako se radi o plastici za mikrotalasnu pećnicu) ni tanke tanjire/posuđe u pećnicu.
- U pećnicu smeju da se stavljaju metalni predmeti i tanjiri od debelog stakla/keramike.

PRIMENJUJTE OVE SAVETE I UŽIVAČETE U SVIM PREDNOSTIMA HALOGENE PEĆNICE.

Imajte u vidu sledeće:

Sva vremena i načini pripreme hrane navedeni u ovom priručniku predstavljaju predloge. Vi, kao korisnik, možete da spremate po svojoj želji – prvo isprobajte pripremu sa različitim vremenima/načinima pripreme da biste postigli željeni efekat, u skladu sa sopstvenim prehranbenim i kulinarskim navikama.

TEHNIČKE OSOBINE:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okolinu!

Molimo ne zaboravite da pošaljete lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

ĮVADAS HALOGENINĖ KROSNELĖ KITA MAISTO GAMINIMO ĮRENGINIŲ KARTA

Halogeninėje krosnelėje galima paruošti skanūs, sveikus patiekalus greičiau, nei įprastais būdais, maždaug 10–14% greičiau ir sunaudojant 70–80% mažiau energijos. Šių puikių rezultatų galima pasiekti pasitelkiant mūsų naujovišką požiūrį į kai kuriuos laiko patikrintus maisto ruošimo būdus.

Profesionalūs virėjai seniai žino, kad tradicinį gaminimą orkaitėje jie gali pagerinti ventiliatoriumi, pagreitinančiu karšto orkaitės oro cirkuliaciją. Ši tradicinė konvekcinė orkaitė susideda ir apvalaus ventiliatoriaus, sumontuoto ant kvadratinės metalinės dėžės šono.

Už tradicines konvekcines orkaites halogeninė krosnelė pranašesnė šiomis savybėmis:

- Halogeninės krosnelės dubuo pagamintas iš stiklo, kad galėtumėte aiškiai matyti, ką gaminate.
- Halogeninėje krosnelėje apvalus dubuo derinamas su dideliu ventiliatoriumi, sumontuotu ant dangčio, kad oro srovės judėtų žemyn aplink produktus, dubens kraštus ir paskui kiltų vėl prie ventiliatoriaus. Taip sukuriama į viesulą panaši nuolat judančio, ypač įkaitusio oro tėkmė, greitai ir visapusiškai gaminanti ir apkepinanti produktus.
- Halogeninėje krosnelėje naudojamos kepimo grotelės, suteikiančios galimybę produktus gaminti dviem arba trimis lygiais vienu metu. Be to, kai gaminama mėsa, paukštiena arba žuvis, riebalai ir aliejai nupučiami ir nulaša pro grotelės į dubens dugną. Gaminant lengvesnius (mažiau riebalų ir cholesterolio turinčius), maistingesnius ir geresnio natūralaus skonio patiekalus.
- Apsvarstykite ir kitus privalumus:
- Mėsa ir paukštiena apskrunda ir pasidengia traškia plutele iš visų pusių, o drėgmė ir sultys lieka viduje, turi mažiau riebalų ir cholesterolio, todėl ir skonis geresnis.
- Griežinėliais supjaustytos bulvės gali būti kepamos „oru“ mažame aliejaus kiekyje, tampa traškios ir šviesiai rusvos, turi labai mažai riebalų: apie 98% patiekalo išlieka be riebalų. Jas netgi galima gaminti visiškai be aliejaus, jei reikia laikytis griežtos riebalus ribojančios dietos, bet vis tiek yra rusvos ir traškios. Šlakelis alyvuogių aliejaus suteikia joms gražią spalvą ir subtilų aromatą.
- Duona ir tešlainiai iškyla geriau, yra puresni ir išlaiko daugiau drėgmės nei įprastoje orkaitėje.

- Galite sutaupyti iki 80 procentų įprastos orkaitės suvartojamos energijos.
- Ji gali sutaupyti iki 25 procentų energijos ir laiko, palyginti su kitomis orkaitėmis su ventiliatoriais.
- Gaminimas keliais lygiais suteikia galimybę gaminti visą maistą vienu metu, netgi skirtingus patiekalus.

Visi šie privalumai, ir dar greitesnis gaminimas, nei įprastoje orkaitėje! Štai kodėl halogeninė krosnelė atstovauja „KITAI maisto gaminimo įrenginių kartai“.

NAUDINGOS HALOGENINĖS KROSNELĖS SAVYBĖS

- Halogeninėje krosnelėje galima skrudinti, kepinti, kepti, kepti sausai, pašildyti maistą ir, įpylus ant dugno šiek tiek vandens, netgi puikiai gaminti garuose.
- Halogeninėje krosnelėje maistui pagaminti reikia mažiau laiko, nei vidutiniškai konvekcinėje orkaitėje.
- Ši krosnelė su ventiliatoriumi gamina be sąnaudų brangiems įrenginiams sienose įtaisyti, yra nešiojama, todėl galite pasiimti ją persikeldami arba keliaudami.
- Ją lengva valdyti: tiesiog sudėkite maistą ir nustatykite temperatūrą bei laiką.
- Karštas oras cirkuliuoja aplink maistą, todėl šis gaminamas tolygiai ir greitai.
- Mėsa iš išorės greitai apskrunda, o sultys lieka viduje, išskiriami tik riebalai ir cholesterolis.
- Karšto oro srautas padeda kepinams geriau pakilti, puikiai tinka paplotėliams, sluoksniuotos tešlos pyragėliams ir pyragams kepti.
- Halogeninė krosnelė sunaudoja iki 80% mažiau elektros nei konvekcinė orkaitė.
- Halogeninė krosnelė turi dubens plovimo funkciją (žr. plovimo instrukciją).

HALOGENINĖS KROSNELĖS SAVYBĖS PAKEIČIA IKI 10 ĮRENGINIŲ

1 Įprastą orkaitę/2 Grilį/3 Kepsninę/4 Elektrinį šutintuvą/5 Mikrobangų krosnelę/6 Konvekcinę orkaitę/7 Duonos skrudintuvą/8 Elektrinę šašlykinę/9 Elektrinę keptuvę/10 Lėtojo virimo puodą

IR GAMINA DAUGELIU BŪDŲ

Kepa mėsą/Skrudina/Kepa miltinius gaminius/
Veikia kaip grilis/Pašildo/Garina/Kepa kepsnius/
Kepa sausai (žr. instrukciją)

PALENGVINA GYVENIMĄ

Halogeninėje krosnelėje visuomet gaminsite karštu oru (sausai skrudindami) ant metalinių grotelių pakibusius produktus. Todėl išlieka labai mažai riebalų, taip sumažėja kalorijų ir riebalų kiekis, mažiau suvartojama cholesterolio, gyvenimas tampa sveikesnis. Sužinosite, kad, gaminat halogeninėje krosnelėje, daugelyje receptų nėra nurodyta pridėti riebalų, aliejaus, sviesto ar margarino. Tačiau galite juos naudoti, jei norite.

Galbūt viena iš patraukliausių naudingųjų HALOGENINĖS KROSNELĖS savybių yra galimybė paruošti kelis patiekalus vienu metu viename inde. Iš tiesų, galima, pavyzdžiui, kepti viščiuką, bulves ir duoną kartu, nesusimaišant kvapams. Baigę, užuot plovę 3 indus, tiesiog leiskite halogeninei krosnei išsiplauti pačiai, paskui perskalaukite ir išdžiovinkite. Eksperimentuokite su savo mėgstamais produktais, keiskite nurodytą orientacinį laiką. Laikui bėgant, neabejotinai rasite daugybę savo mėgstamų derinių.

„Lengva gaminti maistą taip, kaip nori.“

HALOGENINĖS KROSNELĖS NAUDOJIMAS

- GAMINIO IR PRIEDŲ SCHEMAS** (pav. 1)
1. HALOGENINĖ KROSNELĖ
 2. STIKLINIS DUBUO (12 LITRŲ TALPOS) [SIDĖMĖTINA! PLAUNAMĄ STIKLINĮ DUBENĮ VISUOMET STATYKITE ANT PAGRINDINIO RĖMO (ŽR. SCHEMA).
 3. APATINĖS IR VIRŠUTINĖS GROTELĖS
 - a) APATINĖS
 - ...GALI TAIP PAT BŪTI DEDAMOS ANT VIRŠUTINIŲ GROTELIŲ KEPIMO PLOTUI PADIDINTI
 - b) VIRŠUTINĖS GROTELĖS
 - ...NAUDOKITE AUKŠTĄ PADĖTĮ GRILIUI
 4. ŽNYPLĖS
 - ... [DĖTI IR IŠIMTI IŠ KROSNELĖS

BENDROSIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Perskaitykite visas instrukcijas ir saugokite jas, jei reikėtų vėl paskaityti.
- Neleiskite laidui nukarti nuo stalo krašto.
- Krosnelę gerai pastatykite stalo arba darbastalio viduryje.
- Prieš bandydami krosnelę patraukti, visuomet ją išjunkite iš tinklo.
- Krosnelės paviršiai karšti: visuomet prižiūrėkite virtuvėje esančius vaikus.
- Nenaudokite, jei pažeistas laidas.

- Prieš valydami, visuomet išjunkite krosnelę iš tinklo ir leiskite jai atvėsti.
- Krosnelę perkeltkite abejomis rankomis.
- Saugokite dangtį nuo drėgmės. Nemerkite j vandeni.
- Krosnelėje nepalikite maisto arba vandens per naktį.
- Dangtį nuleiskite atsargiai, neleiskite jam kristi.
- Kai dubuo išimtas, dangtį visuomet laikykite pakeltą.
- Krosnelę visuomet neškite už rankenų.

ĮSPĖJIMAS: visi krosnelės paviršiai labai karšti: juk, vis gi, tai krosnelė. Liečiant šiuos paviršius krosnei neatvėsus galima nusideginti. Nelieskite jokių krosnelės dalių, išskyrus rankenas, kol krosnelė neatvėso.

PRIEŠ PRADEDANT GAMINTI HALOGENINĖS KROSNELĖS PARUOŠIMAS DARBUI

Prieš pradėdant gaminti, halogeninę krosnelę vieną kartą reikia įkaitinti be produktų.

Ruošiant krosnelę pagal toliau nurodytas instrukcijas, gali pasklisti silpnas degėsių kvapas. Iš tiesų krosnelėje sudeginami pertekliniai krosnelės kaitinimo elementų tepalai, tačiau tai nekenkia nei jums, nei maistui ar krosnei.

Atlikite šiuos lengvus žingsnius:

- Dubens vidų išvalykite švaria, drėgna šluoste.
- Į dubenį sudėkite groteles, viduje nepalikite žnyplių.
- Dubenį uždarykite dangčiu.
- Termostatu nustatykite 200°C ir įjunkite krosnelę.
- Laikmačiu nustatykite 10 minučių.
- Laikmačiui išjungus krosnelę, leiskite jai atvėsti 10 minučių. Galite atidaryti dangtį.

HALOGENINĖ KROSNELĖ JAU PARUOŠTA PAGAMINTI JŪSŲ PIRMAJĄ PATIEKALĄ!

KAIP VALDYTI HALOGENINĖ KROSNELĘ

- Į krosnelės dubenį įstatykite metalines groteles.
- Maistui gaminti visada naudokite pačias aukščiausias groteles. Kuo daugiau oro cirkuliuoja aplink produktą, tuo greičiau jis pagaminamas.
- Produktą dėkite tiesiai ant grotelių, jei nenurodyta kitaip.
- Krosnelę uždenkite dangčiu, atremdami jį į dubens briauną.

- Termostatu nustatykite reikiamą temperatūrą arba funkciją.
- Nustatykite laikmatį, ir krosnelė veiks nustatytą laiką.
- **PASTABA: po dangčio rankena yra apsauginis mygtukas. Kaitinimo elementas ir ventiliatorius neveikia, jei rankena nėra visiškai nuleista.**

ŠTAI IR GAMINATE!

KROSNELĖS VALYMAS GREITAS VALYMAS

- Išjunkite krosnelę iš tinklo ir leiskite atvėsti.
- Dubeniui švariai iššluostyti naudokite kempinę arba pašluostę, truputį suvilgytą vidutinio stiprumo indų plovikliu ir šiltu vandeniu.
- Gerai perskalaukite, kad pašalintumėte ploviklio likučius. Sausai iššluostykite.
- **Pastaba:** dangčio niekada nemerkite j jokių skystį.

ĮPRASTAS VALYMAS

- Išjunkite krosnelę iš tinklo ir leiskite atvėsti.
- Dangtį ir ventiliatoriaus korpusą valykite drėgna, švaria šluoste arba kempine, truputį suvilgyta vidutinio stiprumo indų plovikliu.
- Nevalykite metaline kempinėle arba abrazyvinėmis medžiagomis.
- Metalines groteles plaukite vandenyje su vidutinio stiprumo indų plovimo priemone.

Metalines dalis valykite kempine arba šluoste, suvilgyta vidutinio stiprumo indų plovikliu, paskui švariai nušluostykite. Jei reikia pašveisti, naudokite nailoninę arba poliesterio kempinėle arba puodų šveistuką. Jei labai pridegę, naudokite nerūdijančio plieno arba kito metalo šveistuką. Sunkiai įveikiamas dėmes rekomenduojama valyti kempinėle, užtepant tirštos valymo pastos iš tūbelės.

DUBENS SAVAIMINIO IŠSIVALYMO FUNKCIJA

- Pirma pašalinkite riebalus arba atliekas Riebalų niekada nepilkite į kanalizaciją.
- Norėdami naudoti savaiminio išsivalymo funkciją, groteles sudėkite į dubenį viršutinę dalimi žemyn, įpilkite karšto vandens 50–60 cm virš grotelių.
- Įpilkite kelias dozes vidutinio stiprumo indų ploviklio.
- Uždenkite dangtį ir įjunkite j tinklą.
- Temperatūrą nustatykite pusiaukelėje tarp OFF ir 100°C, laikmačiu – 10min. (Karšto oro srautas sukuria turbininį sūkurį, padedantį pašalinti arba bent suminkštinti

- sunkiai pašalinamas dėmes dubenyje ir ant grotelių.)
- Baigę valyti, perskalaukite šiltu vandeniu (TIK NE DANGTĮ), kad pašalintumėte muilo likučius, valykite šveistuku ar puodų šveitimo šepetėliu, kad pašalintumėte visas likusias dėmes. Išpilkite, perskalaukite ir išdžiovinkite.
- Krosnelėje nepalikite vandens per naktį.

DUBENĮ GALIMA PLAUTI INDAPLOVĖJE

Dubenį ir groteles taip pat galima plauti indaplovėje. Tačiau indaplovėje niekada neplaukite dangčio, nemerkite jo į skysčius. Prieš dėdami į indaplovę, dubenį išimkite iš stovo.

PASTABA: plauçant indaplovėje, galiausiai pažeidžiamas chromuotas grotelių paviršius ir nublunka apdaila.

Atsiminkite:

- Prieš valydami dangtį, krosnelę išjunkite iš tinklo.
- Prieš plaudami, pašalinkite riebalus ir nešvarumus.
- Prieš plaudami, leiskite krosnei atvėsti.
- Dangčio niekada nemerkite į vandenį.
- Dubenį valykite karštu vandeniu ir indų plovikliu.
- Naudodami savaiminio plovimo funkciją, vandens nepripilkite daugiau kaip pusę dubens.
- Neleiskite sušlapti ventiliatoriaus mazgui.
- Dangčio niekada nepalikite ant krosnelės po to, kai ši išsijungė: nei su maistu, nei su vandeniu. Jei taip darysite, metalinės dangčio dalys galiausiai pradės rūdyti. Šiam gedimui garantija NETAIKOMA, nes tikimasi, kad jūs gerai prižiūrėsite savo krosnelę bei palaikysite ją švarią bei sausą baigę gaminti ir (arba) išplovę.

NAUDINGI PATARIMAI PATARIMAI, KAIP GAMINTI SIEKiant išnaudoti VISAS KROSNELĖS GALIMYBES, ATSIMINKITE TOLIAU PATEIKTUS PATARIMUS...

- **Pirmiausia, tai – krosnelė.** Viską, ką galite gaminti bet kokioje orkaitėje, galite gaminti savo HALOGENINĖJE KROSNELĖJE: štai kodėl ji yra geriausia. Joje galima kepti kepinus, naudoti kaip grilį, kepti sausai, pašildyti, džiovinti, troškinti moliniame puode ir pan, tačiau greičiau, pigiau ir be riebalų, jei norite.

- **Kai tik įmanoma, produktus dėkite ant metalinių grotelių.**

Gaminant ant metalinių grotelių, karštas oras laisvai cirkuliuoja aplink produktus, kepdamas juos greitai ir tolygiai, dažnai nereikia net vartyti. Bendrai, rinkitės aukščiausias groteles, ant kurių maistas sudedamas arčiausiai dangčio apačios.

- **Viso patiekalo gaminimas vienu metu**

Naudojant dviejų lygių groteles, lengva pasigaminti visą patiekalą iš karto. Turėkite omenyje, kad skirtingiems skirtingo svorio produktams reikia nevienodo gaminimo laiko. Numatykite. Daugiausiai laiko pagaminti reikalaujantį produktą dėkite ant apatinių grotelių. Paskui gaminimo metu uždėkite kitą produktą ant apatinių arba viršutinių grotelių. Taip visi jūsų patiekalo iš mėsos, bulvių ir daržovių ingredientai bus pagaminti kartu ir paruošti tuo pačiu metu. Produktai ant viršutinių grotelių sulėtina produktų ant apatinių grotelių gaminimą, tam reikia suteikti laiko.

- **Kaip sudėti produktus, kad jie būtų gaminami optimaliai**

Kai ant metalinių grotelių dedami keli produktai, tarp dubens šonų ir produktų reikia palikti mažiausiai 15mm tarpelį. Šis tarpelis leidžia orui laisvai cirkuliuoti dubenyje. Taip pat produktų nedėkite vieno ant kito, norėdami vienu metu pagaminti daugiau. Karštas oras turi laisvai cirkuliuoti, kad produktai pasigamintų tinkamai, tačiau, jei negalite palikti tarpų, gaminimo metu galite keisti produktų išdėstymą.

- **Kad maistas būtų traškus**

Baigę gaminti, termostatą išjunkite, o ventiliatorių palikite veikiančią. Maistas taps karštas ir traškus.

- **Kad valyti būtų dar lengviau**

Prieš gamindami, pirmiausia dubenį, groteles ir keptuves papurškite nelipnanciu produktu. Baigus gaminti, valyti riebalus ir nešvarumus bus dar lengviau. Po apatinėmis grotelėmis galite patiesti folijos arba įpilti truputį vandens lašams sugauti ir pan. Tačiau tai nebūtina.

- **Keptami kaip griliuje, naudokite viršutinės groteles, ant apatinių skrudinkite arba kepkite kepinius.**

- **Receptų pritaikymas**

Bendra taisyklė: naudojant įprastoms orkaitėms skirtus receptus, temperatūra lieka ta pati, tačiau gaminimo laikas turi būti trumpesnis, kai kada 10–15% mažiau. bendrai, kepdami pyragus ir pan. rekomenduojamą įprastos orkaitės temperatūrą sumažinkite 10°C. Prieš

patiekdami, visuomet patikrinkite, ar maistas iškepęs (išviręs).

Halogeninėje krosnelėje gaminant kelis pirmus kartus, patariame naudoti mėsos temperatūros termometrą. Stebėkite gaminimo procesą per stiklines dubens sienėles. Kelis kartus panaudoję, mėgstamiausius receptus galėsite lengvai pritaikyti halogeninei krosneli. Atsiminkite, mėsą kepti geriausia lėčiau: ji lieka minkšta ir sultinga. Pradėkite nuo aukščiausios temperatūros, kad mėsa pirma apkeptų, paskui sumažinkite temperatūrą, kad baigtumėte kepimą.

- **Krosnelę įkaitinkite iš anksto**

Kad gamintumėte optimaliai, krosnelę įkaitinkite iš anksto. Išankstinis kaitinimas būtinas kepant griliuje ir sausiai. Išankstinis įkaitinimas taip pat naudingas norint greičiau iškepti ir apskrudinti kepinius, nes šie greičiau pasidengia gelsva plutele.

- **Gaminimo laikas**

Ant dangčio nurodytas gaminimo laikas priklauso nuo produkto tūrio ir svorio arba norimo apkepimo / apskrudimo. Atminkite, svarbiausia, kad gamintumėte taip, kaip jums patinka.

Prieš kepdami, mėsą atšildykite iki kambario temperatūros.

Jei ne, mėsą reikės ilgiau kepti. Tai gerai tik tuomet, kai norite, kad mėsa liktų pusžalė.

- **Didelių produkto gabalus dėkite toliau nuo vidurio.**

Kad oro srautas tekėtų aplink ir po produktais būtų didžiausias, taip jie greičiau iškeps. Apkepe aukštoje temperatūroje, vieną kartą apverskite, paskui sumažinkite, kad mėsa (jautiena, ėriena, kiauliena arba veršiena) geriau iškeptų.

NAUDINGI PATARIMAI NAUDOJANT HALOGENINĘ KROSNELĘ

- Atsiminkite, geriausia prieš naudojimą įkaitinti krosnelę.
- Gamindami mėsą ar kitus produktus, atsiminkite: kuo didesnis gabalas, tuo ilgiau jis gaminamas.
- Į krosnelę NEPRIKRAUKITE per daug produktų vienu metu. Reikia leisti orui tekėti aplink produktus, kad jie tolygiai gamintųsi iš visų pusių.
- Į krosnelę NEDĖKITE plastikinių (įskaitant mikrobangų krosnelėms skirtus plastikinius indus) arba plono stiklo lėkščių / indų.
- Į krosnelę galite dėti metalinius / storo stiklo orkaitėms skirtus indus.

PAISYKITE ŠIŲ PATARIMŲ, IR JUMS PAVYKS IŠNAUDOTI VISAS HALOGENINĖS KROSNELĖS GALIMYBES

- **Atkreipkite dėmesį:**

visi šiame vadove nurodyti gaminimo laikai ir būdai yra tik patariamojo pobūdžio. Klientai gali rinktis, todėl patys išbandysite gaminimo laiką ir būdus, kad pasiektumėte norimus jūsų gaminimo / mitybos stilių atitinkančius rezultatus.

- **TECHNINIAI DUOMENYS:**

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

- **Aplinkai saugus išmetimas**

Jūs galite padėti saugoti aplinką!

Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų:

atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

ВСТУП ГАЛОГЕНОВА ПІЧ КУХОВАРЕННЯ НОВОГО ПОКОЛІННЯ

За допомогою Галогенової печі можна приготувати смачні та здорові страви за короткий час, ніж при традиційному приготуванні: на 10-14% швидше та при меншому на 70-80% енергоспоживанні. Таких хороших результатів вдалось досягти завдяки нашому революційному підходу до випробування часом методів куховарства.

Професійні поварі вже давно прийшли до висновку, що приготування страв у традиційній печі можна покращити за допомогою вентилятора, який прискорює циркуляцію гарячого повітря в печі. Така традиційна конвекційна піч обладнана круглим вентилятором, що кріпиться до однієї зі сторін металевого корпусу.

Галогенова піч має переваги над традиційними конвекційними печами у наступному:

- Чаша галогенової печі виготовлена зі скла, а отже ви можете чітко бачити, що ви готуєте.
 - Галогенова піч поєднує в собі круглу чашу з великим вентилятором, прикріпленим до кришки, який спрямовує потоки гарячого повітря над продуктами, навколо бокових поверхонь чаші, а тоді назад до вентилятора. Це дозволяє створити постійний, подібний до торнадо, нагрітий до високої температури потік повітря, який швидко та належно готує та зарум'янює продукти.
 - У галогеновій печі використовуються решітки, які дозволяють готувати два і навіть три рівні продуктів одночасно. Окрім цього, під час приготування м'яса, птиці або риби жир та олія здуюються з них та потрапляють через решітки на днище чаші. Це дозволяє готувати легші (з меншим вмістом жиру та холестерину) та більш поживні страви з кращими природними ароматами.
- Ознайомтеся також і з іншими перевагами:
- М'ясо та птиця отримують коричневу та хрустку скоринку з усіх боків; окрім цього м'ясо та птиця залишаються вологими та соковитими з боків, містять менше холестерину та жиру і мають кращий смак.

- Нарізану шматочками картоплю можна засмажувати на «повітрі» з дуже малою кількістю олії, що дозволяє отримати золотисто-засмажену картоплю з дуже малим вмістом жиру – зазвичай близько 98% без жиру. Якщо ви знаходитеся на строгій безжировій дієті, картоплю можна готувати навіть зовсім без олії і при цьому ви все рівно отримаєте золотисту та хрустку картоплю; хоча трішечки оливкової олії надасть їй красивий колір та делікатний смак.
- Хліб та випічка зростають вище, стають пухкішими та зберігають більше вологи, ніж у стандартних печах.
- Ви можете зекономити до 80% енергії у порівнянні зі стандартною піччю.
- Ви можете зекономити до 25% енергії та часу у порівнянні з іншими вентиляторними печами.
- Багаторівневе приготування їжі дозволяє приготувати всю страву і навіть декілька страв за один раз.

Усе це плюс набагато швидше приготування страв, ніж при використанні звичайної печі! Саме тому галогенова піч репрезентує «НОВЕ покоління у куховарстві»

ПЕРЕВАГИ ГАЛОГЕНОВОЇ ПЕЧІ

- Галогенова піч використовується для смаження, запікання, випікання хлібопродуктів, сухого смаження та підігрівання, а при додаванні на дно чаші трішки води, піч можна також використовувати для досконалиго приготування страв на парі.
- Галогенова піч дозволяє приготувати страви за короткий час, ніж звичайна конвекційна піч.
- Дана піч оснащена вентилятором, а отже вам не потрібно витрачати кошти на встановлення дорогих настінних пристроїв; окрім цього ця піч є портативною і ви можете легко взяти її з собою у подорож або при переїзді.
- Легке використання – просто помістіть страву в піч та виставте температуру і таймер.
- Гаряче повітря циркулює навколо страви, тому страва готується рівномірно та швидко.
- М'ясо швидко обпалюється ззовні, заховуючи соки всередині та виділяючи тільки жир і холестерин.
- Циркуляція гарячого повітря забезпечує вище зростання хліба та випічок і

прекрасно підходить для випікання коржів, листового тіста та кексів.

- Галогенова піч споживає на 80% менше електроенергії, ніж звичайні печі.
- Галогенову піч можна також використовувати для миття її чаші, див. інструкції з чищення.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАШОЇ ГАЛОГЕНОВОЇ ПЕЧІ СЛУЖИТЬ ЗАМІНОЮ ДЛЯ 10 ІНШИХ ПРИСТРОЇВ

1 Стандартну піч/2 Гриль/3 Бройлерну піч/4 Електричну пароварка/5 Мікрохвильову піч/6 Конвекційну піч/7 Тостерну піч/8 Рашпер/9 Електричну сковорідку/10 Повільноварку

І ГОТУЄ СТРАВИ У РІЗНИЙ СПОСІБ

Смажить/Запікає/Пече/Смажить на рашпері/Підігріває/Готує на парі/Готує барбекю/Здійснює сухе смаження - див. вступ

ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ

За допомогою Галогенової лампи приготування страв завжди відбувається за допомогою гарячого повітря (сухе смаження) та страва завжди знаходиться на дротяній решітці. Як наслідок, у страві зменшується кількість жиру, а отже ви споживатимете менше жиру, менше калорій та менше холестерину, що сприяє здоровому способу життя. Ви виявите, що при готуванні страв у Галогеновій печі вам не потрібно буде додавати жир, олію, масло або маргарин у більшість рецептів. Однак ви можете зробити це за бажанням.

Напевно однією з найпривабливіших переваг галогенової печі є її здатність готувати всю страву і навіть декілька страв за один раз. Наприклад, ви можете легко приготувати курча, картоплю та хліб одночасно без змішування їх присмаку. Після завершення замість чищення 3 контейнерів ви просто дозвольте галогеновій печі почистити саму себе, а тоді лише сполосніть та просушіть її. Експериментуйте з вашими стравами, змінюючи рекомендований час приготування страв. Із часом ви безсумнівно знайдете безліч комбінацій до вашого смаку.

«Так легко готувати страви – саме у такий спосіб, як потрібно».

ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ГАЛОГЕНОВОЇ ПЕЧІ МАЛЮНКИ ВИРОБУ ТА АКСЕСУАРІВ (Мал. 1)

1. ГАЛОГЕНОВА ПІЧ
2. СКЛЯНА ЧАША (ОБ'ЄМОМ 12 ЛІТРІВ)
УВАГА! ЗАВЖДИ ВСТАНОВЛЮЙТЕ СКЛЯНУ ЧАШУ НА ОСНОВНИЙ КОРПУС (ДИВ. МАЛЮНОК).
3. ВЕРХНЯ ТА НИЖНЯ РЕШІТКИ
а) НИЖНЯ
... МОЖНА ТАКОЖ ВИКОРИСТОВУВАТИ ЗВЕРХУ ВЕРХНЬОЇ РЕШІТКИ ДЛЯ ШИРШОГО РІВНЯ
б) ВЕРХНЯ РЕШІТКА
... ВИКОРИСТОВУЙТЕ НА ВИСОКОМУ РІВНІ ДЛЯ ГРИЛЮ
4. ЩИПЦІ
... ДЛЯ ВСТАВЛЕННЯ ТА ВИЙМАННЯ З ПЕЧІ

ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Прочитайте усі інструкції та збережіть їх для майбутньої довідки
- Не дозволяйте шнуру живлення перегинатися через край стола.
- Надійно помістіть піч по центру стола або робочого місця.
- Завжди від'єднуйте піч від електричної розетки перед тим, як перемістити її.
- Поверхні печі нагріваються до високих температур, тому завжди наглядуйте за дітьми під час їх перебування поблизу печі.
- Не використовуйте, коли пошкоджений шнур живлення.
- Завжди від'єднуйте піч від електричної розетки та дайте їй охолонути перед чищенням.
- Переносіть піч, утримуючи її двома руками.
- Оберігайте кришку від вологи. Не занурюйте у воду.
- Не залишайте воду або страву в печі на ніч.
- Акуратно відхиляйте кришку, оберігаючи її від падіння.
- При зніманні чаші завжди залишайте кришку у правильному належному положенні.
- Завжди переносіть піч тільки за ручки.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Усі поверхні печі нагріваються до високих температур адже це є справжня піч. Щоб уникнути опіків, не

торкайтесь до печі, доки вона не охолоне. Доки піч достатньо не охолоне, не торкайтесь до жодної її поверхні, окрім ручок.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ГОТУВАННЯ СТРАВ ПРИГОТУВАННЯ ВАШОЇ ГАЛОГЕНОВОЇ ПЕЧІ

Перед першим приготуванням страв Галогенову піч слід один раз нагріти порожню, без страв.

Під час приготування даної печі до роботи згідно з наступними інструкціями вона може виділяти легкий підгорілий запах. Це відбувається внаслідок згорання надлишкового мастильного матеріалу, що знаходиться на нагрівальних елементах, і не шкодить вашій страві або печі.

Виконайте наступні прості кроки:

- Протріть внутрішню поверхню чаші чистою вологою губкою.
- Помістіть у чашу решітки та не забудьте виїняти з неї щипці.
- Закрийте чашу кришкою.
- Установіть термостат на 200°C та увімкніть піч.
- Встановіть таймер на 10 хвилин.
- Після того, як таймер вимкне піч, дайте їй охолонути упродовж 10 хвилин. Після цього можна відкрити кришку.

ТЕПЕР ВАША ГАЛОГЕНОВА ПІЧ ГОТОВА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЕРШОЇ СТРАВИ!

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ГАЛОГЕНОВУ ПІЧ

- Помістіть дротяну решітку у чашу печі.
- Залежно від страви, що ви готуєте, завжди використовуйте найвищу доступну решітку. Чим більше повітря циркулює навколо страви, ти швидше вона готується.
- Помістіть страву безпосередньо на решітку, окрім окремо вказаних випадків.
- Помістіть кришку у заглиблення чаші печі.
- Встановіть термостат на потрібну температуру або функцію.
- Встановіть таймер і піч працюватиме упродовж заданого часу.
- **Примітка:** Під ручкою на кришці знаходиться запобіжна кнопка. Нагрівальний елемент та вентилятор не працюватимуть, доки ручка не буде повністю закрита донизу.

СМАЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ! ЧИЩЕННЯ ВАШОЇ ПЕЧІ ПРОСТЕ ЧИЩЕННЯ

- Від'єднайте піч від електричної розетки та дайте їй охолонути.
- Зволожите злегка чисту губку або тканину для миття посуду у теплій воді з малим вмістом засобу для миття посуду та нею протріть чашу.
- Добре промийте, щоб усунути засіб для миття посуду. Протріть насухо.
- **Примітка:** Ніколи не занурюйте кришку у жодну рідину.

ЗВИЧАЙНЕ ЧИЩЕННЯ

- Від'єднайте піч від електричної розетки та дайте їй охолонути.
- Протріть кришку та корпус вентилятора тканиною для миття посуду або губкою, злегка зволоженою у воді з м'яким засобом для миття посуду.
- Не чистіть сталевими шкрабачками або абразивними матеріалами.
- Промийте дротяні решітки у воді з малим вмістом засобу для миття посуду.

Почистіть металеві деталі тканиною для миття посуду або губкою, злегка зволоженою у воді з м'яким засобом для миття посуду, а тоді протріть насухо. Якщо для чищення потрібне шкрябання, тоді використовуйте нейлонову або поліестерну шкрабачку або щіточку. Для усунення сильного накипу використовуйте мочалки із нержавіючої сталі або інших металів. Для усунення стійких забруднень рекомендується використовувати вологу губку.

САМООЧИЩЕННЯ ЧАШІ

- Спершу усуньте з неї жир або залишки їжі. Ніколи не виливайте жир у каналізацію.
- Для самоочищення чаші помістіть у неї решітки верх дном та заповніть її гарячою водою на 50-60мм понад решітками.
- Додайте до води м'який засіб для миття посуду.
- Закрийте кришку та під'єднайте піч до електричної розетки.
- Встановіть температуру посередині між OFF та 100°C та встановіть таймер на 10 хвилин (циркуляція гарячого повітря створює турбопотоки, які допомагають усунути або пом'якшити стійкі забруднення на чаші та решітках).

- Після чищення сполосніть у теплій воді (АЛЕ НЕ КРИШКУ), щоб усунути залишки миючого засобу та протріть за допомогою шкрабачки або щітки, щоб усунути залишки бруду. Сполосніть та висушіть.
- Не залишайте воду на ніч.

МИТТЯ У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ

Чашу та решітки можна також мити у посудомийній машині. Однак ніколи не занурюйте у рідини та не мийте у посудомийній машині кришку. Перед миттям зніміть чашу із її підставки.

Примітка: Миття у посудомийній машині призводить до пошкодження хрому на решітках.

Пам'ятайте:

- Від'єднайте піч від електричної розетки перед чищенням кришки.
- Усуньте жир та залишки їжі перед миттям.
- Дайте пічці охолонути перед тим, як її очистити.
- Ніколи не занурюйте кришку у воду.
- Для чищення чаші використовуйте гарячу воду та миючий засіб.
- Не наливайте воду більше половини чаші при використанні функції самоочищення.
- Оберігайте вентиляторний блок від вологи.
- Ніколи не залишайте кришку на печі після її вимкнення, коли у ній знаходиться страву або вода. Це може призвести до іржавіння металевих деталей кришки. Такі пошкодження не покриваються гарантією, оскільки від вас вимагається звичайний догляд за вашою піччю а також збереження її у сухому та чистому стані після приготування страв/або миття.

КОРИСНІ ПОРАДИ ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З МЕТОЮ НАЙКРАЩОГО ВИКОРИСТАННЯ ГАЛОГЕНОВОЇ ПЕЧІ МИ ХОЧЕМО ДАТИ ВАМ ДЕКІЛЬКА КУХОВАРСЬКИХ ПОРАД...

• Перш за все це є піч.

Усе, що можна приготувати в будь-якій печі, можна приготувати також галогеновою печі – вона справляється з цим на відмінно. Вона пече, запікає, смажить, смажить насухо, підігріває, висушує тощо, але поряд

із цим вона швидше, дешевше та дозволяє готувати страви без використання жиру.

• Як тільки можливо ставте страву безпосередньо на решітку

Приготування страв на решітці забезпечує вільну циркуляцію гарячого повітря навколо страви, що дозволяє швидко та рівномірно приготувати страву навіть без її повертання. У загальному, вибирайте найвищу решітку, яка може вмістити страву та забезпечити вільний проміжок від страви до кришки зверху.

• Готуйте всю страву за один раз

Використовуючи два рівні решіток, можна приготувати всю страву за один захід. Однак пам'ятайте, що для приготування різних страв та продуктів різної ваги потрібен різний час. Обдумуйте все наперед. Помістіть страву, для якої потрібен довший час приготування, на нижню решітку. Через відповідний час покладіть на нижню або верхню решітку інші продукти або страву. У такий спосіб можна готувати різні продукти, наприклад, м'ясо, картоплю та овочі, і всі вони будуть готові в один час. Слід враховувати також, що продукти на верхній решітці сповільнюють приготування продуктів, що знаходяться на нижній решітці.

• Розташування продуктів для оптимального приготування

При розташуванні декількох шматків продуктів на решітці обов'язково залишайте не менше 15 мм між продуктами та стінками чаші. Цей простір потрібен для вільного переміщення повітря у печі. Також не кладіть шматки продуктів один на один, щоб приготувати більше продуктів за один раз. Для належного приготування продуктів, гаряче повітря повинне циркулювати вільно, у протилежному випадку, якщо ви не можете залишити проміжок між продуктами, вам буде потрібно переставляти шматки продуктів у процесі їх приготування.

• Забезпечення хрусткості продуктів

Після завершення приготування продуктів вимкніть термостат, залишивши працювати вентилятор. Ваша страву залишиться гарячою та хрусткою.

• Щоб полегшити чищення чаші

Перед приготуванням страв збризкайте чашу та решітки продуктом, що не прилипає. Витирання жиру та залишків страви після завершення приготування

страви буде простішим. Ви можете також помістити фольгу або трішки гарячої води під нижньою решіткою для уловлювання крапель тощо. Але це не обов'язково.

- **Запикайте гриль на верхній решітці, смажте м'ясо або печіть хліб на нижній решітці.**
- **Пристосування рецептів**

Як правило, при використанні рецептів, призначених для звичайних печей, температури залишаються такими ж, однак час приготування повинен бути меншим, у деяких випадках на 10-15%. У загальному для приготування кексів тощо зменшіть рекомендовану для звичайних печей температуру на 10°C. Завжди перевіряйте, чи страва добре приготована, перед тим, як подати її на стіл.

При використанні Галогенової печі декілька перших разів рекомендуємо використовувати термометр для м'яса. Стежте за процесом кування через скло чаші. Після декількох приготувань страв ви зможете легко адаптувати ваші улюблені рецепти до галогенової печі. Пам'ятайте, що м'ясо найкраще готувати повільніше, тоді воно буде ніжнішим, соковитішим та вологішим. Розпочніть приготування з вищої температури, щоб спершу припекти поверхню м'яса, а тоді зменшіть температуру, щоб продовжити його приготування.

Попередньо прогрійте вашу піч

Для оптимального кування прогрійте вашу піч. Попереднє прогрівання є обов'язковим для приготування грилю та сухого смаження. Попереднє прогрівання також рекомендується для швидкого випікання хліба та смаження м'яса, оскільки воно забезпечує швидше запікання скоринки/отримання коричневого кольору.

Час приготування їжі:

Час приготування їжі, вказаний на кришці залежить від об'єму та ваги продуктів, а також від того, яке забарвлення/хрусткість ви хочете отримати. Пам'ятайте, що найважливішим є приготувати страву, яка вам подобається. Перед приготуванням продуктів дайте їм нагрітись до кімнатної температури. У противному випадку для приготування м'яса буде потрібно більше часу, окрім випадків, коли ви хочете приготувати непрожарене м'ясо з кров'ю.

Поміщайте більші шматки продуктів подалі від центру.

Це забезпечить максимальний потік повітря навколо та під продуктами і, як наслідок, максимально пришвидшить приготування страви. Розпочніть смаження при високій температурі, щоб створити скоринку, а тоді зменшіть температуру для кращого приготування м'яса (яловичини, баранини, свинини або телятини).

КОРИСНІ ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ГАЛОГЕНОВОЇ ПЕЧІ

- Пам'ятайте, що піч найкраще прогріти перед використанням.
- При приготуванні м'яса або інших страв пам'ятайте, що чим більші шматки продуктів, тим довше їх потрібно готувати.
- НЕ перевантажуйте піч великою кількістю продуктів за один раз оскільки вам потрібно забезпечити потік повітря навколо ваших продуктів, щоб вони смажились рівномірно з усіх боків.
- НЕ поміщайте у піч пластикові тарілки (включаючи пластикові тарілки для мікрохвильових печей) та будь-які тарілки з тонкого скла.
- У піч можна поміщати металеві тарілки/тарілки з товстого скла та тарілки, призначені для печей.

ДОТРИМУЙТЕСЬ ЦИХ ПОРАД ТА ОТРИМАЙТЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД ПЕРЕВАГ, ЯКІ ВИ ОТРИМУЄТЕ ВІД ВАШОЇ ГАЛОГЕНОВОЇ ПЕЧІ.

Зверніть увагу:

Час та методи кування, зазначені у цьому посібнику, наведені тільки для довідки. Для отримання потрібних вам результатів кування рекомендується спробувати самостійно визначити необхідний для приготування страви час.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

220-240В ~ 50Гц • 1200-1400Вт

Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

INTRODUCTION FOUR HALOGENE LA CUISINE DE LA PROCHAINE GENERATION

Avec le four halogène vous pouvez préparer des repas délicieux et sains en moins de temps que les méthodes traditionnelles, généralement de 10 à 14% plus rapide et d'utiliser 70 à 80% moins d'énergie. Ces meilleurs résultats sont devenus possibles grâce à notre approche révolutionnaire de certaines méthodes de cuisson traditionnelles.

Les cuisiniers professionnels savent depuis longtemps qu'ils pouvaient améliorer la cuisson au four traditionnel en utilisant un ventilateur pour accélérer la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four. Ce four à convection traditionnel se compose d'un ventilateur circulaire installé sur un côté d'une boîte de métal carrée.

Voici les améliorations du four halogène par rapport aux fours à convection traditionnels :

- Le bol du four halogène est en verre, permettant ainsi aux aliments d'être visibles.
- Le four halogène combine un bol circulaire avec un grand ventilateur installé dans le couvercle afin de manière que les courants d'air chauds descendent sur les aliments, autour du bol, puis remontent vers le ventilateur. Cela crée un flux d'air surchauffé constamment en mouvement comme un tourbillon, qui cuit et brunit à fond les aliments rapidement.
- Le four halogène utilise des grilles de cuisson qui vous permettent de cuire des aliments sur deux ou trois niveaux en même temps. En plus, lorsque de la viande, de la volaille ou du poisson sont cuits, les matières grasses et les huiles sont libérées et passent à travers les grilles au fond du bol. Vous cuisinerez plus léger (moins de matières grasses et cholestérol), des repas plus nutritifs, avec des meilleures saveurs naturelles.
- Voici d'autres avantages :
 - Les viandes et les volailles sont dorées et croustillantes sur tous les côtés, tendres et juteuses à l'intérieur avec moins de matières grasses et cholestérol, et ont un meilleur goût.
 - Les tranches de pommes de terre peuvent être «frites par l'air» et très peu d'huile, elles deviennent brunes dorées et croustillantes et très faibles en gras, généralement environ 98% de gras en moins. Elles peuvent même

être cuites sans huile du tout si vous êtes en régime strict sans graisse, et toujours dorées et croustillantes, bien qu'un peu d'huile d'olive leur donne un beau aspect et une bonne saveur.

- Les pains et gâteaux s'élèvent d'avantage et deviennent plus légères tout en restant plus moelleuses qu'avec un four standard.
- Vous pouvez économiser jusqu'à 80 pour cent de l'énergie consommée par un four standard.
- Il permet d'économiser jusqu'à 25% de puissance et de temps par rapport à d'autres fours à ventilateur.
- La cuisson multi-niveaux vous permet de cuisiner un repas complet en une seule fois, même des plats différents.

Tout cela et une cuisson beaucoup plus rapide qu'avec un four standard ! C'est pour tout cela que le four halogène représente «La cuisine de la prochaine génération»

AVANTAGES DES FOURS HALOGENE

- Un four halogène permet de faire des rôtis, grillades, pains, frites sans huile, réchauffer et avec un peu d'eau dans le bol peut même cuire parfaitement des aliments à la vapeur.
- Le four halogène cuit les aliments en un temps inférieur à la moyenne d'un four à convection.
- C'est un four de cuisson à ventilateur qui vous épargne le coût d'installation coûteuse d'unité murale, et il est également portable, ainsi vous pouvez le prendre avec en déplacement et en voyage.
- Facile à utiliser : il suffit d'y mettre les aliments, de régler la température et la minuterie.
- L'air chaud circule autour des aliments qui vont donc cuire rapidement et de façon uniforme.
- La viande est grillée rapidement à l'extérieur en retenant le jus à l'intérieur et en libérant les matières grasses et le cholestérol.
- La circulation d'air chaud contribue à ce que les produits de boulangerie-pâtisserie s'élèvent d'avantage, idéal pour les scones, pâte feuilletée et gâteaux.
- Le four halogène consomme jusqu'à 80% de moins d'électricité qu'un four conventionnel.
- Le four halogène peut aider à laver le bol, reportez-vous aux consignes de nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR HALOGENE

IL REMPLACE JUSQU'À 10 APPAREILS

1 Four standard/2 Gril/3 Rôtissoire-four/
4 Cuiseur à vapeur/5 Four à micro-ondes/6 Four à convection/7 Four grille-pain/8 Rôtisserie/
9 Poêle à frire électrique/10 Mijoteuse

ET AVEC PLUSIEURS METHODES DE CUISSON

Fait griller/Fait rôtir/Fait cuire du pain et des gâteaux/Fait griller/Réchauffe/Fait cuire à la vapeur/Fait des barbecues/Fait des frites sans huile

UN STYLE DE VIE PLUS SAIN

Avec le four halogène, la cuisson se fait toujours avec de l'air chaud (grillade à sec) et les aliments suspendus sur une grille. Ainsi, la rétention des matières grasses est réduite, donc moins de calories, moins de gras et de cholestérol : un style de vie plus sain. Vous constaterez qu'avec un four halogène, il n'est pas nécessaire d'ajouter du gras, de l'huile, du beurre ou de la margarine à la plupart des préparations. Mais rien ne vous empêche de le faire.

Il se peut que l'un des avantages les plus intéressants d'un FOUR HALOGENE est sa capacité à préparer un repas complet en une seule fois, dans un seul récipient. En effet, il est facilement possible, par exemple, de faire cuire du poulet, des pommes de terre et du pain en même temps, sans que les arômes ne soient mélangés. Au lieu de nettoyer 3 récipients, vous laissez tout simplement le Four halogène s'auto-nettoyer puis il suffit de rincer et de sécher. Essayez avec vos repas préférés, variez les durées suggérées comme guide. Avec le temps vous aboutirez sans doute avec d'innombrables combinaisons de votre choix.

«Il est facile de cuisiner exactement comme vous souhaitez.»

UTILISATION DU FOUR HALOGENE

IMAGES DU PRODUIT ET DES

ACCESSOIRES (III. 1)

1. FOUR HALOGENE
2. BOL EN VERRE (12 LITRES)
N.B ! PLACEZ TOUJOURS LE BOL EN VERRE AFFLEURANT LE CORPS PRINCIPAL (VOIR SCHEMA).
3. GRILLE INFERIEURE ET SUPERIEURE
 - a) GRILLE INFERIEURE
..PEUT ÉGALEMENT ETRE UTILISEE EN HAUT DE LA GRILLE SUPERIEURE POUR UN NIVEAU PLUS LARGE

b) GRILLE SUPERIEURE
..A UTILISER A UN NIVEAU SUPERIEUR POUR LA GRILLADE

4. PINCES
..POUR METTRE ET RETIRER DES ALIMENTS DU FOUR

MESURES GENERALES DE SECURITE

- Lisez tout le manuel et le conserver pour toute référence future.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une planche de travail.
- Placez le four fermement au milieu d'un comptoir ou d'une planche de travail.
- Débranchez toujours le four avant de le déplacer.
- Les surfaces du four sont chaudes : surveillez toujours les enfants pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser avec un cordon endommagé.
- Toujours débranchez et laissez le four refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Utilisez vos deux mains pour déplacer le four.
- Ne mouillez pas le couvercle. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne laissez pas de l'eau ou des aliments dans le four pendant la nuit.
- Baissez le couvercle doucement, ne le laissez pas tomber brutalement.
- Laissez toujours le couvercle dans la position «haut» chaque fois que le bol est retiré.
- Portez toujours le four par les poignées.

AVERTISSEMENT : Toutes les surfaces du four deviennent très chaudes ; c'est un four après tout. Le contact avec ces surfaces avant le refroidissement du four peut provoquer des brûlures. Ne touchez aucune partie du four autre que les poignées, tant que celui-ci n'est pas refroidi.

AVANT DE COMMENCER LA CUISSON PRÉPARATION DE VOTRE FOUR HALOGENE

Le four halogène doit être chauffé sans aliments avant la cuisson.

Lors de la préparation du four selon les consignes suivantes, il se peut qu'il dégage une légère odeur de brûlé. Le four fait brûler les lubrifiants résiduels des éléments chauffants qui ne sont nuisibles ni à vous, ni aux aliments et ni au four.

Suivez ces étapes simples :

- Essuyez l'intérieur du récipient avec une éponge propre et humide.
- Placez les grilles dans le bol ; ne laissez pas les pinces dans le bol chaud.
- Fermez le couvercle au dessus du bol.
- Réglez le thermostat à 200°C et allumez le four.
- Régler la minuterie à 10 minutes.
- Une fois la minuterie a éteint le four, laissez refroidir pendant 10 minutes. Vous pouvez ouvrir le couvercle.

MAINTENANT VOTRE FOUR HALOGENE EST PRÊT À CUIRE VOTRE PREMIER REPAS!

MODE D'EMPLOI DU FOUR HALOGENE

- Placez une grille dans le bol du four.
- Utilisez toujours la plus haute étagère disponible pour les aliments à cuire. Plus il y a d'air circulant autour des aliments, plus la cuisson est rapide.
- Placez les aliments directement sur la grille, sauf indication contraire.
- Placer le couvercle dans le creux du bord du bol.
- Réglez le thermostat sur la température ou la fonction requise.
- Réglez la minuterie sur la durée de fonctionnement du four.
- **REMARQUE** : Un bouton de sécurité se trouve sous la poignée du couvercle. L'élément chauffant et le ventilateur ne fonctionnent que la poignée est totalement abaissée.

LÀ, LA CUISSON A VRAIMENT COMMENCÉ !

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR NETTOYAGE LÉGER

- Débranchez le four et le laisser refroidir.
- Utilisez une éponge ou une serviette de cuisine propre avec un peu de détergent à vaisselle doux et de l'eau tiède pour nettoyer le bol.
- Bien rincer pour enlever tout le détergent. Essuyez.
- **Remarque** : N'immergez jamais le couvercle dans un liquide.

NETTOYAGE NORMAL

- Débranchez le four et le laisser refroidir.
- Essuyez le couvercle et le boîtier du ventilateur à l'aide d'une serviette ou une éponge de cuisine propre, humidifiée avec un peu de détergent à vaisselle doux.

- N'utilisez pas des tampons en laine d'acier ou de matériaux abrasifs.
- Lavez les grilles avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau.

Pour le nettoyage des parties métalliques, utilisez une éponge ou un torchon avec du détergent à vaisselle doux, puis les essuyer. Si un lavage est nécessaire, utilisez un tampon à récurer en nylon ou en polyester ou une brosse. S'il y a trop de «brûlé», utilisez des tampons à récurer en inox ou autre métal. Un nettoyant, pâte épaisse de type «baignoire», est recommandé avec une éponge humide pour les taches tenaces.

AUTO-NETTOYAGE DU BOL

- Commencez par enlever les matières grasses les résidus. Ne jetez jamais les matières grasses dans le tuyau d'évacuation.
- Pour l'auto-nettoyage du bol, mettez 50-60mm d'eau chaude au dessus des grilles placées à l'envers au fond du bol.
- Ajouter une bonne poignée de détergent à vaisselle doux.
- Remettez le couvercle et branchez l'appareil.
- Réglez la température entre OFF et 100°C et la minuterie sur 10 minutes (La circulation de l'air chaud crée une action turbo qui aide à libérer ou au moins à atténuer les taches tenaces dans le bol et sur les grilles).
- Après le nettoyage, rincez à l'eau tiède (pas le couvercle) pour enlever tous les résidus de savon, essuyez avec un tampon à récurer ou une brosse pour enlever les taches résiduelles. Égouttez, rincez et faites sécher.
- Ne laissez pas de l'eau dans le four pendant la nuit.

LAVAGE EN TOUTE SÉCURITÉ DU BOL AU LAVE-VAISSELLE

Le bol et les grilles peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Mais il ne faut jamais laver le couvercle au lave-vaisselle ou le plonger dans un liquide. Enlevez le bol de son support avant le lavage au lave-vaisselle.

REMARQUE : Le lavage au lave-vaisselle risque d'endommager le chrome des grilles et ternir la finition.

N'oubliez pas de :

- Débrancher le four avant de nettoyer le couvercle.
- Enlever les matières grasses et résidus avant de les laver.
- Laisser le four refroidir avant de les laver.
- Ne jamais plonger le couvercle dans l'eau.
- Utiliser de l'eau chaude et du détergent pour nettoyer le bol.
- Ne pas mettre plus que la moitié d'eau dans le bol pour l'auto-lavage.
- Ne pas mouiller le bloc du ventilateur.
- Ne jamais laisser le couvercle sur le four une fois éteint, qu'il contienne de la nourriture ou de l'eau. Autrement, les pièces métalliques du couvercle vont finir par se rouiller. Et cela n'est pas couvert par la garantie car vous êtes censé prendre soin de votre four, et le maintenir propre et sec après la cuisson et/ou le lavage.

**CONSEILS UTILES
CONSEILS CULINAIRES**

VOICI QUELQUES CONSEILS CULINAIRES A RETENIR POUR UTILISER VOTRE FOUR HALOGENE A SON PLEIN POTENTIEL...

- **Tout d'abord, il ne faut pas oublier qu'il s'agit d'un four.**

Tout ce que vous pouvez faire cuire dans un four classique, vous pouvez le faire dans votre FOUR HALOGENE : c'est ce qu'il fait de mieux. Il permet de faire des pains, rôtis, grillades, frites sans huile, réchauffer, déshydrater, mijoter etc., mais il est plus rapide, moins cher et sans matières grasses, selon votre choix.

- **Chaque fois que c'est possible, placez les aliments directement sur une seule grille**

Cuisiner sur une grille permet à l'air chaud de circuler librement autour de la nourriture, la cuisant ainsi rapidement et uniformément, souvent sans qu'il soit nécessaire de la tourner. En règle générale, choisissez la plus haute grille qui convienne à la nourriture tout en laissant un espace avec le haut du fourneau.

- **Préparez tout un repas complet à la fois**

En utilisant deux niveaux de grilles, il est facile de préparer tout un repas complet à la fois. N'oubliez pas que différents aliments et poids prennent différents temps de cuisson. Il faut bien réfléchir. Placez les aliments qui prennent plus de temps à cuire sur la grille inférieure. Plus tard au cours de la cuisson, mettez d'autres aliments sur la grille inférieure et supérieure. Ainsi, votre repas complet de

viande, pommes de terre et légumes sont tous cuits ensemble et seront prêts en même temps. Les aliments de la grille supérieure vont ralentir la cuisson de ceux de la grille inférieure, c'est prévu ainsi.

- **Placement des aliments pour une cuisson optimale**

Lorsque vous placez plusieurs morceaux d'alimentation sur la grille, veillez à laisser au moins 15mm entre les aliments et la paroi du bol. Cet espace permet à l'air de circuler librement à travers le four. Évitez également d'empiler les aliments les uns sur les autres en vue de cuire plus d'aliments en même temps. L'air chaud doit pouvoir circuler librement pour faire cuire les aliments correctement, autrement si vous ne pouvez laisser aucun espace, vous pouvez toujours réorganiser les éléments pendant la cuisson.

- **Garder les aliments croustillants**

Une fois les aliments cuits, ramenez le thermostat à la position arrêt, tout en gardant le ventilateur en marche. Vos aliments vont rester chauds et croustillants.

- **Pour faciliter d'avantage le nettoyage**

Avant la cuisson, pulvérisez d'abord le four, y compris les grilles et les récipients, avec un produit antiadhésif. Ainsi, les matières grasses et les résidus de la cuisson seront encore plus faciles à enlever. Vous pouvez également placer du papier aluminium ou un peu d'eau chaude sous la grille inférieure pour recueillir les matières grasses etc. Cette option est facultative.

- **Grillade sur la grille supérieure, rôti ou pain/pâtisserie sur la grille inférieure.**

- **Adaptation des recettes**

En règle générale, lors d'utilisation de recettes destinées à des fours conventionnels, les températures restent les mêmes, mais les temps de cuisson doivent être diminués, dans certains cas 10 à 15% de moins. En général, pour des gâteaux etc. il faut réduire la température recommandée pour four conventionnel par 10°C. Assurez-vous toujours que les aliments sont cuits avant de servir.

Lors des premières utilisations d'un four halogène, nous vous conseillons d'utiliser un thermomètre à viande. Suivez la progression de la cuisson à travers le bol en verre. Après quelques utilisations, vous allez facilement pouvoir adapter vos recettes préférées au four halogène. N'oubliez pas que les viandes sont meilleures lorsqu'elles sont grillées lentement, elles restent tendres, juteuses et moelleuses.

Commencez à une température élevée pour retenir le jus à l'intérieur/faire dorer les viandes, puis réduisez la température pour terminer la cuisson.

Préchauffer le four

Préchauffez votre four pour effectuer une cuisson optimale. Le préchauffage est absolument nécessaire pour les grillades et la friture sans huile. Le préchauffage est également bénéfique pour la cuisson et la rôtisserie, et pour accélérer la rétention du jus/le brunissement.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués sur le couvercle dépendent du volume et du poids des aliments et de la finition/croustillance souhaitée. N'oubliez pas que la chose la plus importante est de faire cuire à votre satisfaction. Attendez que viandes soient à la température ambiante avant de les cuire. Autrement il faut plus de temps pour cuire les viandes, et ce n'est utile que si vous les voulez «saignantes».

Placez les gros aliments au milieu

Pour favoriser la circulation maximale d'air autour et en dessous et accélérer la cuisson. Il faut retourner les aliments une fois après la rétention du jus à haute température, puis réduisez la température pour une meilleure cuisson des viandes (bœuf, agneau, porc ou veau).

CONSEILS UTILES POUR FOUR HALOGENE

- N'oubliez pas qu'il est préférable de préchauffer votre four avant de l'utiliser.
- Lors de cuisson de viandes ou d'autres aliments, n'oubliez pas que plus ils sont grands, plus ils prennent de temps.
- NE surchargez PAS le four avec trop d'aliments à la fois, vous devez laisser l'air circuler tout autour de manière qu'ils puissent cuire uniformément sur tous les côtés.
- NE mettez PAS dans le four des objets en plastique (y compris les plastiques pour micro-onde) ou des verres/plats en verre mince.
- Vous pouvez mettre dans le four des objets métalliques/plats en verre épais et plats à four.

SUIVEZ CES CONSEILS ET VOUS ALLEZ PROFITER DES AVANTAGES DE VOTRE FOUR HALOGENE.

Remarque :

Tous les temps et méthodes de cuisson fournies dans ce manuel ne sont donnés qu'à titre de suggestions. Les préférences personnelles de clients vous impliquent dans des essais de temps/méthodes pour vous-même afin d'atteindre les résultats souhaités pour votre propre style de cuisson/manger

SPECIFICATIONS:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

INTRODUCCIÓN HORNO HALÓGENO LA ÚLTIMA GENERACIÓN EN COCINA

Con el Horno halógeno puede preparar comidas deliciosas y saludables en menos tiempo que los métodos tradicionales, generalmente un 10 - 14% más rápido y con un consumo de energía un 70-80% inferior. Lo que posibilita estos resultados superiores es nuestro enfoque revolucionario de determinados métodos de cocción de larga tradición.

Los cocineros profesionales saben desde hace tiempo que podrían mejorar la cocción de un horno tradicional mediante el uso de un ventilador para acelerar la circulación de aire caliente en el interior del horno. Este horno de convección tradicional consta de un ventilador redondo instalado en un lateral de una caja de metal cuadrada.

El Horno halógeno mejora a los hornos de convección tradicionales en lo siguiente:

- El recipiente del Horno halógeno es de vidrio, por lo que puede ver claramente lo que está cocinando.
 - El Horno halógeno combina un recipiente circular con un ventilador de gran tamaño instalado en la tapa, de modo que las corrientes de aire se mueven hacia abajo sobre los alimentos, alrededor de los laterales del recipiente, y después de vuelta al ventilador. Esto crea un flujo de corriente de movimiento constante estilo tornado, con un aire muy caliente que cocina y tuesta la comida rápida y completamente.
 - El Horno halógeno utiliza bastidores de cocción que le permiten cocinar dos o tres niveles de alimentos a la vez. Además, cuando cocina carne, aves de corral o pescado, el aceite y la grasa se arrastran a través de los bastidores hacia la parte inferior del recipiente. Gracias a ello, cocinará de forma más saludable (más baja en grasa y colesterol) y preparará comidas más nutritivas, con sabores naturales mejorados.
- Tenga en cuenta también sus beneficios adicionales:
- Las carnes y aves resultan doradas y crujientes por todos los lados, húmedas y jugosas en su interior con menos grasa y colesterol, y también con un sabor mejorado.
 - Patatas en rodajas se pueden "freír al aire" con una cantidad muy pequeña de aceite, quedando crujientes y doradas con muy

poca grasa, por lo general un 98% libre de grasa. Incluso se pueden cocinar sin aceite en absoluto si está realizando una dieta estricta hipocalórica, y seguirán estando doradas y crujientes, aunque sí es cierto que el aceite de oliva le proporciona un hermoso acabado y un delicado sabor.

- Los panes y los pasteles se elevan más y quedan más esponjosos y húmedos de lo que quedarían en un horno estándar.
- Puede ahorrar hasta un 80 por ciento de la energía consumida por un horno estándar.
- Se puede ahorrar hasta un 25% energía y tiempo en comparación con los otros hornos de ventilador.
- La cocción de varios niveles le permite cocinar una comida completa de una sola vez, incluso con platos diferentes.

Todo esto - ¡y además cocina mucho más rápido que un horno estándar! Por ello decimos que el Horno halógeno representa "La ÚLTIMA generación en cocina"

BENEFICIOS DEL HORNO HALÓGENO

- El Horno halógeno asa, cocina a la parrilla, gratina, fríe en seco, recalienta y, si añade un poco de agua en el fondo del recipiente, puede incluso cocinar perfectamente a vapor.
- El Horno halógeno cocina los alimentos en menos tiempo que los hornos de convección tradicionales.
- Cocina usando el ventilador sin necesidad de realizar un gran gasto en instalar unidades de pared tan caras, y además es portátil, por lo que lo puede llevar con usted cuando viaja o si se muda de casa.
- Fácil de utilizar - sólo hay que poner la comida y ajustar la temperatura y el temporizador.
- El aire caliente circula alrededor de la comida, por lo tanto, la comida se cocina de forma igualada y rápido.
- La carne se tuesta rápidamente en el exterior, pero guarda todo su jugo en el interior, liberando solamente grasas y colesterol.
- La circulación del aire caliente ayuda a que los productos horneados se eleven más, ideal para bollos, hojaldres y pasteles.
- El Horno halógeno utiliza menos electricidad que un horno convencional, hasta un 80% menos.

- El Horno halógeno se puede utilizar para ayudar a limpiar el recipiente, consulte las instrucciones de limpieza.

CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO HALÓGENO

FUNCIONA COMO 10

ELECTRODOMÉSTICOS EN UNO

1 Horno estándar/2 Grill/3 Asador/4 Aparato de vapor eléctrico/5 Horno microondas/6 Horno de convección/7 Tostadora/8 Asador independiente/9 Freidora eléctrica/10 Horno lento

Y COCINA DE MUCHAS MANERAS

Asa/ Tuesta/ Hornea/Cocina a la parrilla/ Recalienta/ Cocina al vapor/Prepara barbacoas/ Fríe en seco - consulte el apartado de Introducción

UN ESTILO DE VIDA MÁS SALUDABLE

Con el Horno halógeno, siempre cocina con aire caliente (asado en seco) y con la comida suspendida sobre un bastidor de alambre. Como resultado, la retención de grasas se reduce al mínimo, dando lugar a un consumo de menos grasas, menos calorías y menos colesterol, es decir, un estilo de vida más saludable. Descubrirá que con el Horno halógeno, no necesitará añadir aceite, grasa o margarina a la mayoría de las recetas. Sin embargo, puede hacerlo si lo desea.

Quizás uno de los beneficios más emocionantes del HORNO HALÓGENO sea su capacidad de preparar una comida completa a la vez, en un solo recipiente. Es posible, por ejemplo, cocinar pollo, patatas y pan juntos, sin que se mezclen los sabores. Cuando haya terminado en lugar de limpiar 3 recipientes diferentes, simplemente deje que el horno ejecute la función de auto limpieza, enjuague y seque. Experimente con su comida favorita, varíe los tiempos que se sugieren a modo de guía. Con el tiempo, sin duda, tendrá muchas combinaciones adaptadas a sus preferencias.

"Es fácil cocinar los alimentos exactamente de la manera que te gusta."

USO DEL HORNO HALÓGENO DIAGRAMAS DEL PRODUCTO Y SUS

ACCESORIOS (Figura 1)

1. HORNO HALÓGENO
2. RECIPIENTE DE VIDRIO (12 LITROS DE CAPACIDAD)

NOTA: COLOQUE SIEMPRE EL RECIPIENTE CON LA CARCASA PRINCIPAL (CONSULTE EL DIAGRAMA).

3. BASTIDORES SUPERIOR E INFERIOR
 - a) INFERIOR
..TAMBIÉN SE PUEDE UTILIZAR EN LA PARTE SUPERIOR DEL SOPORTE SUPERIOR PARA UN NIVEL MÁS ANCHO
 - b) BASTIDOR SUPERIOR
..UTILICE EL NIVEL ALTO PARA COCINAR AL GRILL
4. PINZAS
... PARA INTRODUCIR Y SACAR DEL HORNO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD GENERALES

- Lea todas las instrucciones - y guárdelas para consultas futuras.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa.
- Coloque el horno de forma segura en el centro del mesado o de la zona de trabajo.
- Desenchufe siempre el horno antes de moverlo.
- Las superficies del horno están calientes - Vigile a los niños cuando se encuentren en la cocina.
- No utilice el horno con un cable dañado.
- Desenchufe siempre el horno y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice las dos manos al mover el horno.
- No permita que la tapa se moje. No lo sumerja en agua.
- No deje agua o alimentos en el horno durante la noche.
- Baje suavemente la parte superior, no deje que se caiga hacia abajo.
- Deje siempre la parte superior en la posición "superior" cada vez que retire el recipiente.
- Mueva siempre el horno por las asas.

ADVERTENCIA: Todas las superficies del horno se calientan mucho, es un horno al fin y al cabo. Si toca estas superficies antes de que se enfríe el horno puede provocar quemaduras. No toque ninguna parte del horno que no sean las asas, hasta que se haya enfriado completamente.

ANTES DE COMENZAR A COCINAR PREPARACIÓN DEL HORNO HALÓGENO

Debe calentar el Horno halógeno una vez sin alimentos antes de usarlo para cocinar.

Mientras prepara el horno de acuerdo a las siguientes instrucciones, el horno puede emitir un ligero olor a quemado. En realidad el horno

está quemando el exceso de lubricante en los elementos de calefacción de su interior, esto es normal y no es dañino para usted, para los alimentos o para el horno.

Siga estos sencillos pasos:

- Limpie el interior del recipiente con una esponja limpia y húmeda.
- Coloque los bastidores en el recipiente - No deje las pinzas en el recipiente caliente.
- Cierre la tapa del recipiente.
- Ajuste el termostato a 200°C y encienda el horno.
- Ajuste el temporizador a 10 minutos.
- Después de temporizador haya apagado el horno, dejar enfriar durante 10 minutos. Ya puede abrir la tapa.

¡AHORA SU HORNO HALÓGENO ESTÁ PREPARADO PARA COCINAR SU PRIMERA COMIDA!

CÓMO UTILIZAR EL HORNO HALÓGENO

- Coloque un bastidor de metal en el recipiente del horno.
- Utilice siempre el más bastidor más alto disponible para la comida que va a preparar. Cuanto más aire circule alrededor de la comida, más rápido se va a cocinar.
- Coloque los alimentos directamente sobre el bastidor, a menos que se especifique lo contrario.
- Cierre la tapa del horno.
- Ajuste el termostato a la temperatura o función deseada.
- Ajuste el temporizador y el horno permanecerá encendido durante el tiempo establecido.
- **NOTA: Hay un botón de seguridad debajo del asa en la tapa. El elemento calefactor y el ventilador no funcionará a menos que el asa esté completamente hacia abajo.**

¡YA ESTÁ COCINANDO!

LIMPIAR SU HORNO LIMPIEZA LIGERA

- Desenchufe el horno y deje que se enfríe.
- Use una esponja limpia o un paño de cocina con un poco de detergente para platos suave y agua tibia para limpiar recipiente.
- Enjuague bien para eliminar todo el detergente. Seque.
- **Nota:** Nunca sumerja la tapa en líquido.

LIMPIEZA NORMAL

- Desenchufe el horno y deje que se enfríe.
- Limpie la tapa y la caja del ventilador con un paño de cocina limpio húmedo o una esponja con un poco de detergente suave para lavar platos.
- No limpie con estropajos de acero o materiales abrasivos.
- Limpie los bastidores de alambre con detergente de lavavajillas suave y agua.

Limpie las piezas de metal con una esponja o paño con detergente suave para lavar platos, después aclare. Si fuese necesario raspas, use un estropajo suave de nailon o poliéster o un cepillo de vaina. Si hay partes "muy quemadas" use un estropajo metálico. Se recomienda utilizar un limpiador en pasta estilo del que se usa en las bañeras para eliminar las manchas difíciles, aplique la crema sobre una esponja húmeda.

AUTO LIMPIEZA DEL RECIPIENTE

- En primer lugar eliminar la grasa o restos. Nunca vierta las grasas por el desagüe.
- Para realizar la limpieza automática, llene con agua caliente hasta 50-60mm por encima de los bastidores en la parte inferior del recipiente con los bastidores colocados hacia arriba en la parte inferior del recipiente.
- Añada un buen chorrito de detergente lavavajillas suave.
- Vuelva a colocar la tapa y enchufe.
- Ajuste la temperatura a medio camino entre APAGADO y 100°C y el temporizador en 10 minutos (la circulación de aire caliente crea la acción turbo que ayuda a eliminar las manchas en los bastidores y el recipiente).
- Después de limpiar, enjuague con agua tibia (NO LA TAPA) para eliminar todos los residuos de jabón, frote con un estropajo o un cepillo para quitar cualquier mancha que haya quedado. Escurra, enjuague y seque.
- No deje agua en el horno durante la noche.

RECIPIENTE APTO PARA LAVAVAJILLAS

Los bastidores de alambre y el recipiente se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, no lave la tapa en el lavavajillas ni la sumerja en líquidos. Retire el recipiente de su soporte antes de meterlo en el lavavajillas.

NOTA: El lavavajillas puede dañar el cromado en los bastidores de alambre y dañar el acabado.

Recuerde:

- Desconecte el horno antes de limpiar la tapa.
- Quite la grasa y los escombros antes de lavar.
- Deje que el horno se enfríe un poco antes de lavarlo en el lavavajillas.
- Nunca sumerja la tapa en agua.
- Use agua caliente y detergente para limpiar el detergente.
- No agregue agua por encima de la mitad del recipiente cuando realice el lavado automático.
- No deje que el conjunto del ventilador se moje.
- Nunca deje la tapa dentro después de desconectar el horno, ni comida ni agua en su interior. Si lo hace es muy probable que cause la oxidación de las partes metálicas de la tapa. Esto NO será cubierto por la garantía, ya que se espera que utilice y mantenga el horno con cuidado, y que lo mantenga limpio y seco después de cocinar o de limpiarlo.

CONSEJOS ÚTILES TRUCOS DE COCINA

PARA SACAR EL MÁXIMO PARTIDO A SU HORNO HALÓGENO, LE PROPORCIONAMOS ALGUNOS TRUCOS QUE DEBE RECORDAR...

- **En primer lugar, es un horno.** Lo que puede cocinar en cualquier horno, lo puede cocinar en su HORNO HALÓGENO: Es lo que hace mejor. Podrá hornear, asar, cocinar a la parrilla, freír en seco, re-calar, deshidratar alimentos, recalentar, cocinar en olla de barro, etc, pero es más rápido, más barato y con menos grasa.
- **Siempre que sea posible coloque los alimentos directamente sobre un bastidor de alambre**

Cocinar sobre un bastidor de alambre permite que el aire caliente pueda circular libremente alrededor de los alimentos, cocinando rápidamente y con un resultado uniforme, sin la necesidad de darle la vuelta a la comida. Debe seleccionar el bastidor más alto en el que quepan los alimentos dejando espacio libre entre los alimentos y la parte superior del horno.

- **Cocine una comida completa de una sola vez**

Mediante el uso de dos niveles de bastidores, es fácil cocinar una comida completa de una

sola vez. Tenga en cuenta que los diferentes alimentos y los diferentes pesos de los alimentos requieren diferentes tiempos de cocción. Piénselo con antelación. Coloque los alimentos que tardan más en cocinarse en el bastidor inferior. Más adelante durante el proceso de cocción, coloque los otros alimentos en los bastidores superior y bajo. Ahora su comida completa de carne, patatas y verduras se cocinarán juntas y al mismo tiempo. La comida en el bastidor superior hará que la de la parte inferior se cocine más lento.

- **Colocación de los alimentos para una cocción óptima**

Al colocar varias piezas de alimentos sobre el bastidor, asegúrese de dejar al menos 15mm entre el alimento y el lateral del recipiente. Este espacio permite que el aire fluya libremente a través del horno. También evite apilar los alimentos al cocinar más de uno a la vez. El aire caliente debe poder circular libremente para poder cocinar los alimentos adecuadamente - si no puede dejar huecos deberá mover los alimentos mientras se cocinan.

- **Mantener los alimentos crujientes** Después de la comida se haya cocinado, apague el termostato, dejando funcionar el ventilador. Su comida se mantendrá caliente y crujiente.
- **Para hacer su limpieza más fácil** Antes de cocinar, pulverice el horno, incluyendo los bastidores y recipientes, con un producto que no se pegue. Limpiar es más fácil al terminar de cocinar. También puede colocar papel de aluminio o un poco de agua caliente bajo el bastidor inferior para atrapar la grasa, etc. Esto es opcional.
- **Cocine al grill en el bastidor más alto, ase u hornee en el inferior.**
- **Adaptación de las recetas** Como regla general, al utilizar recetas destinadas a los hornos convencionales, las temperaturas siguen siendo las mismas, pero los tiempos de cocción deben ser menores, en algunos casos, un 10-15% menos. Generalmente para pasteles, etc. reduzca la temperatura del horno convencional en 10°C. Asegúrese siempre de que la comida se cocine por completo antes de servir.

Las primeras veces que utilice el Horno halógeno, le recomendamos utilizar un termómetro de carne. Vigile el progreso de cocción a través de la pantalla de vidrio. Cuando lo haya usado algunas veces, ya será

capaz de adaptar todas su recetas a su Horno halógeno. Recuerde, las carnes se asan mejor si se hacen lentamente - de ese modo la carne queda tierna, succulenta y húmeda. Comience en una temperatura más alta y dore la carne, luego reduzca la temperatura para terminar de cocinar.

Precalente su horno

Para una cocción óptima, precalente el horno. Precalear es absolutamente esencial para asar y freír en seco. El precalentamiento también es beneficioso para una cocción más rápida y para tostar, ya que se tuesta y dora la comida con mayor rapidez.

Tiempo de cocción

Los tiempos de cocción que se muestran en la tapa están sujetos al volumen y el peso de la comida o el acabado que desee. Recuerde que lo más importante es cocinar a su gusto. Espere a que la carne esté a temperatura ambiente antes de cocinarla. Si no la carne tardará más tiempo en cocinarse, solamente será útil si le gusta la carne "poco hecha".

Coloque los alimentos más grandes en el centro

Así estimulará en flujo de aire máximo alrededor y se cocinará más rápido. Espere a girar después de dorar a una temperatura más alta, después reduzca la temperatura para que la carne se cocine mejor (cordero, cabrito, cerdo o ternera).

CONSEJOS ÚTILES PARA USAR EL HORNO HALÓGENO

- Recuerde que lo mejor es precalentar el horno antes de usarlo.
- Cuando cocine carnes u otros alimentos, recuerde, cuanto más grande es el tamaño más tiempo se tarda en cocinar.
- NO cargue horno con demasiadas cosas a la vez, debe permitir que el aire fluya alrededor de su comida para que pueda cocinar de manera uniforme en todos los lados.
- NO coloque ningún plástico (incluyendo plásticos de microondas) ni fuentes/platos de vidrio fino en el horno.
- Puede usar fuentes de horno de metal o de vidrio grueso en el horno.

SIGA ESTOS CONSEJOS Y PODRÁ DISFRUTAR DE TODOS LOS BENEFICIOS DE SU HORNO HALÓGENO.

Tenga en cuenta lo siguiente:

Todos los tiempos de cocción y métodos incluidos en este manual son solamente sugerencias. Debe probar diferentes tiempos y métodos para ajustarse a sus preferencias personales y conseguir los resultados deseados para su estilo de cocinar.

ESPECIFICACIONES:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Eliminación cumpliendo con el medio ambiente

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

INTRODUZIONE FORNO ALOGENO LA NUOVA GENERAZIONE NELLA COTTURA

Con il forno alogeno è possibile preparare alimenti deliziosi e sani in meno tempo rispetto ai metodi tradizionali, generalmente 10-14% più rapidamente e con consumi ridotti del 70-80%. Ciò che rende questi risultati superiori possibili è il nostro approccio straordinario ad alcuni metodi di cottura legati al tempo.

I cuochi professionisti hanno riconosciuto da tempo quanto sia possibile migliorare la cottura in forno tradizionale usando un ventilatore per accelerare la circolazione dell'aria calda del forno. Questo forno tradizionale a convezione consiste in una ventola circolare montata su uno dei lati di una scatola metallica quadrata.

Il forno alogeno migliora i forni a convezione tradizionali nei modi seguenti:

- La ciotola del forno alogeno è in vetro, quindi è possibile vedere chiaramente cosa si sta cuocendo.
- Il forno alogeno combina una ciotola circolare con una grande ventola montata nel coperchio in modo che le correnti d'aria calda si spostino verso il basso sugli alimenti, intorno ai lati della ciotola e quindi nuovamente verso l'alto nella ventola. Ciò crea un flusso simile a un tornado di aria super riscaldata in costante movimento che cuoce e rosola il cibo in modo rapido e completo.
- Il forno alogeno utilizza griglie di cottura che consentono di cuocere due o tre livelli di alimenti per volta. Inoltre, quando si cuoce carne, pollo o pesce, grassi e oli sono rimossi e si depositano sul fondo della ciotola passando attraverso le griglie. È così possibile cucinare in modo più leggero (con meno grassi e colesterolo) pietanze più nutritive e con sapori naturali migliorati. Considerare questi ulteriori benefici:
- Carne e pollo sono rosolati e resi croccanti su tutti i lati, umidi e succosi all'interno con meno grassi e colesterolo con un gusto anch'esso migliore.
- Le patate a fette possono essere "fritte solo con aria" con una quantità di olio molto ridotta e risultare comunque croccanti, dorate e meno grasse, solitamente di circa il 98%. Esse possono essere anche cotte senza olio se si è a dieta ferrea e rese comunque croccanti e dorate, anche se un po' d'olio di oliva dà loro una meravigliosa finitura e un sapore delicato.

- Pane e dolci diventano molto alti e soffici e restano più umidi rispetto alla cottura in un forno standard.
- È possibile risparmiare fino all'80% dell'energia consumata da un forno standard.
- È possibile risparmiare fino al 25% in alimentazione e tempo rispetto agli altri forni a ventola.
- La cottura multi-livello permette di cuocere un pasto intero alla volta, anche più portate.

Tutta la cottura è più veloce rispetto a un forno standard! Ecco perché il forno alogeno rappresenta "La NUOVA generazione nella cottura"

VANTAGGI DEL FORNO ALOGENO

- Il forno alogeno arrostisce, griglia, cuoce, asciuga, riscalda e aggiungendo dell'acqua sul fondo della ciotola può far cuocere a vapore in modo perfetto.
- Il forno alogeno cuoce il cibo in meno tempo rispetto al forno a convezione medio.
- Questo è un forno a ventola che cuoce senza l'aggiunta di costi di installazione delle unità a parete ed è anche portatile, quindi è possibile portarlo con se quando ci si sposta o quando si viaggia.
- Semplice da utilizzare: basta porre dentro gli alimenti e impostare la temperatura e il timer.
- L'aria calda circola intorno al cibo permettendo una cottura regolare e rapida.
- La carne si indurisce rapidamente all'esterno catturando i succhi all'interno e rilasciando solo olio e colesterolo.
- La circolazione di aria calda aiuta a far crescere maggiormente gli alimenti cotti, sistema eccezionale per cuocere focaccine, dolci e torte.
- Il forno alogeno utilizza meno elettricità rispetto ai forni a convezione: fino all'80% in meno.
- I forni alogeni possono essere usati per aiutare il lavaggio della ciotola (vedere le istruzioni per la pulizia).

CARATTERISTICHE DEL FORNO ALOGENO

SOSTITUISCE FINO A 10 APPARECCHI
1 Forno standard/2 Griglia/3 Forno con griglia/
4 Vaporiera elettrica/5 Forno a microonde/
6 Forno a convezione/7 Forno tostatore/
8 Rosticceria/9 Padella frittura elettrica/
10 Fornello lento

E CUCINA IN TANTI MODI

Griglia/arrostisce/cuoce a forno/riscalda/cuoce a vapore/griglia in stile barbecue/frigge asciutto (vedere introduzione).

UNO STILE DI VITA PIÙ SANO

Con il forno alogeno, è sempre possibile cuocere con aria calda (arrostitire) e con gli alimenti sospesi su una griglia a filo. Come risultato, la ritenzione di grassi è ridotta al minimo, e ciò significa meno calorie, ridotto uso di grassi e colesterolo e uno stile di vita più sano. Si risconterà che con il forno alogeno non è necessario aggiungere grassi, olio, burro o margarina alle principali ricette. Tuttavia, è possibile farlo se lo si desidera. Forse uno dei più eccitanti benefici del FORNO ALOGENO è la sua capacità di preparare un pasto intero per volta in un unico contenitore. È infatti possibile e semplice ad esempio cuocere pollo, patate e pane insieme senza sovrapporre i sapori. Al termine della cottura invece di pulire 3 contenitori, lasciare semplicemente che il forno alogeno si lavi da solo e quindi sciacquare e asciugare. Basta provarlo con i propri alimenti preferiti e variare i tempi suggeriti come guida. Col tempo sarà possibile creare combinazioni infinite in base alle preferenze.

"È facile cucinare esattamente nel modo in cui lo si desidera."

UTILIZZO DEL FORNO ALOGENO

SCHEMI PRODOTTO E ACCESSORI (Fig. 1)

1. FORNO ALOGENO
2. CIOTOLA DI VETRO (CAPACITÀ 12 LITRI) N.B.! LAVARE SEMPRE LA CIOTOLA DI VETRO CON L'ALLOGGIAMENTO PRINCIPALE (VEDEREA SCHEMA).
3. GRIGLIE SUPERIORE E INFERIORE
 - a) INFERIORE
 - .. PUÒ ESSERE ANCHE USATA SULLA PARTE ALTA
 - .. UTILIZZARE SUL LIVELLO ALTO PER
 - b) GRIGLIA SUPERIORE
 - GRIGLIA SUPERIORE PER GRIGLIATURA PIÙ AMPIA
4. PINZE PER POSIZIONARE E RIMUOVERE DAL FORNO

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Leggere tutte le istruzioni e conservarle per futura consultazione
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del ripiano.

- Porre il forno in modo sicuro al centro del ripiano o del piano di lavoro.
- Scollegare sempre il forno prima di tentare di spostarlo.
- Le superfici del forno sono calde: controllare sempre i bambini mentre sono in cucina.
- Non utilizzare con cavo danneggiato.
- Scollegare sempre e lasciar raffreddare prima della pulizia.
- Utilizzare due mani quando si sposta il forno.
- Non consentire al coperchio di bagnarsi. Non immergere in acqua.
- Non lasciare acqua o alimenti nel forno durante la notte.
- Abbassare con attenzione la parte superiore, non farla cadere.
- Lasciare sempre la parte superiore in posizione verticale quando la ciotola è rimossa.
- Trasportare sempre il forno con le maniglie.

AVVERTENZA: Tutte le superfici del forno diventano molto calde, è sempre un forno. Toccare queste superfici prima che il forno si raffreddi può causare ustioni. Non toccare alcuna parte del forno diversa dalle maniglie, fino a quando non si è raffreddato.

PRIMA DI INIZIARE A CUOCERE PREPARAZIONE DEL FORNO ALOGENO

Il forno alogeno deve essere preriscaldato senza cibo prima di iniziarne la cottura.

Mentre si prepara il forno secondo le seguenti istruzioni, questo può sprigionare un leggero odore. Il forno sta in realtà bruciando i lubrificanti in eccesso trovati negli elementi di riscaldamento del forno e non rappresenta un pericolo per l'utilizzatore, gli alimenti o il forno.

Seguire questi semplici passi:

- Asciugare l'interno della ciotola con una spugna pulita e umida.
- Porre le griglie nella ciotola, non lasciare le pinze nella ciotola calda.
- Chiudere il coperchio della ciotola.
- Impostare il termostato a 200°C e accendere il forno.
- Impostare il timer a 10 minuti.
- Dopo che il timer ha spento il forno, consentire il raffreddamento per 10 minuti. È possibile aprire il coperchio.

ORA IL FORNO ALOGENO È PRONTO PER CUOCERE I PRIMI ALIMENTI!

COME UTILIZZARE IL FORNO ALOGENO

- Porre la griglia a filo nella ciotola del forno.
- Utilizzare sempre la griglia più alta disponibile per gli alimenti da cuocere. Più aria circola intorno agli alimenti, più veloce è la cottura.
- Porre gli alimenti direttamente sulla griglia, se non diversamente specificato.
- Porre il coperchio sul forno nei bordi incassati sulla ciotola.
- Impostare il termostato alla temp. o funzione necessaria.
- Impostare il timer e il forno resterà acceso per il tempo impostato.
- **NOTA: È presente un pulsante di sicurezza sotto la maniglia sul coperchio. L'elemento riscaldante e la ventola non funzionano se la maniglia non è completamente abbassata.**

ORA STAI CUOCENDO!

PULIZIA DEL FORNO: PULIZIA LEGGERA

- Scollegare il forno e farlo raffreddare.
- Utilizzare una spugna pulita o un panno per i piatti con un po' di detergente delicato per lavastoviglie e riscaldare l'acqua per pulire la ciotola.
- Sciacquare bene per rimuovere tutto il detergente. Asciugare.
- **Nota:** Non immergere mai il coperchio in alcun liquido.

PULIZIA NORMALE

- Scollegare il forno e farlo raffreddare.
- Pulire il coperchio e l'alloggiamento della ventola usando un panno per piatti pulito e umido o una spugna con un po' di detergente per lavastoviglie delicato.
- Non pulire con retine o materiali abrasivi.
- Lavare le griglie a filo immergendole in detergente delicato per lavastoviglie e acqua.

Pulire le parti in metallo utilizzando una spugna o un panno per i piatti con un po' di detergente per lavastoviglie e quindi pulire. Se è necessario scrostare, utilizzare una retina in nylon o poliestere o una spazzola. Se molto "bruciato" utilizzare smacchiatori per acciaio inox o altri metalli. Si raccomanda una pasta pulente stile "tubetto" con una spugna umida per macchie difficili da rimuovere.

AUTOPULIZIA DELLA CIOTOLA

- Prima rimuovere grasso o sporco. Non scolare mai il grasso nello scarico.
- Per l'autopulizia della ciotola, riempire con acqua calda fino a 50-60mm al di sopra delle griglie nella parte bassa della ciotola con le griglie poste capovolte nella parte bassa della ciotola.
- Aggiungere del detergente delicato per lavastoviglie.
- Richiudere il coperchio e collegare.
- Impostare la temperatura a metà tra OFF e 100°C e il timer a 10 minuti (la circolazione dell'aria calda crea un'azione turbo che aiuta a rilasciare o ad ammorbidire le macchie nella ciotola e sulle griglie).
- Dopo la pulizia, sciacquare in acqua fredda (NON IL COPERCHIO) per rimuovere tutti i residui di sapone, pulire con uno smacchiatore o spazzolare con una spazzola per pentole per rimuovere qualsiasi residuo di sporco restante. Pulire, sciacquare e asciugare.
- Non lasciare acqua nel forno durante la notte.

CIOTOLA LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

La ciotola e le griglie possono anche essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, non lavare il coperchio in lavastoviglie o immergerlo in acqua. Rimuovere la ciotola dal suo supporto prima di lavare in lavastoviglie.

NOTA: Il lavaggio in lavastoviglie può danneggiare la cromatura sulle griglie e rovinare le finiture.

Da ricordare:

- Scollegare il forno prima di pulire il coperchio.
- Rimuovere i residui di grasso prima di lavare.
- Lasciar raffreddare prima di lavare.
- Non immergere il coperchio in acqua.
- Utilizzare acqua calda e detergente per pulire la ciotola.
- Non aggiungere acqua oltre la metà della ciotola quando si autopulisce.
- Non permettere che il gruppo ventola si bagni.
- Non lasciare mai il coperchio sul sistema di cottura dopo averlo spento, con alimenti o acqua all'interno. In tal caso le parti metalliche del coperchio possono arrugginarsi. Ciò NON sarà coperto da garanzia in quanto ci si aspetta una buona cura da parte dell'utilizzatore del sistema

di cottura pentole e pulizia e asciugatura corrette dopo la cottura e/o lavaggio.

CONSIGLI UTILI

SUGGERIMENTI DI COTTURA

PER UTILIZZARE IL FORNO ALOGENO A PIENO POTENZIALE, DI SEGUITO SONO RIPORTATI ALCUNI SUGGERIMENTI PER LA COTTURA...

- **Prima di tutto si tratta di un forno.**

Tutto ciò che è possibile cucinare in un forno, può essere cucinato nel FORNO ALOGENO: questo è ciò che fa al meglio. Cuoce al forno, arrostitisce, griglia, frigge asciutto, riscalda, deidrata ecc., ma se lo si desidera, è più rapido, economico e sano senza uso di grassi.

- **Quando possibile porre gli alimenti direttamente su una griglia a filo**

La cottura su una griglia a filo consente all'aria calda di circolare liberamente intorno agli alimenti, cuocendo in modo rapido e uniforme, senza doverli girare spesso. Generalmente scegliere la griglia più alta che ospita alimenti con distanza dal lato inferiore della parte alta.

- **Cottura di un pasto completo**

Utilizzando le due leve della griglia, è semplice per cucinare un intero pasto. Tenere in mente che diversi alimenti e diversi pesi di cibo portano a diversi tempi di cottura. Riflettere su questo punto prima di iniziare la cottura. Porre gli alimenti che richiedono più tempo per cuocersi sulla griglia inferiore.

Poi durante il processo di cottura, porre altri alimenti sulla griglia inferiore e superiore. In questo modo un pasto completo di carne, patate e verdure viene cotto insieme ed è pronto tutto allo stesso tempo. Gli alimenti sulla griglia in alto rallentano la cottura sulla griglia inferiore, ciò deve essere consentito.

- **Posizionamento degli alimenti per cottura ottimale**

Quando si pongono più pezzi di alimenti sulla griglia a filo, assicurarsi di lasciare almeno 15mm tra l'alimento e il lato della ciotola. Questo spazio consente all'aria di fluire liberamente attraverso il forno. Evitare anche di impilare gli alimenti per cuocerne più in una volta. L'aria calda deve circolare liberamente per cuocere correttamente altrimenti, se non si possono lasciare spazi, è possibile riorganizzare gli alimenti come desiderato.

- **Mantenere gli alimenti croccanti**

Dopo che il cibo è stato cotto, abbassare il termostato, continuando a tenere la ventola accesa. Il cibo resta caldo e croccante.

- **Per rendere la pulizia più semplice**

Prima di cuocere, spruzzare il forno, incluse le griglie e le padelle, con un prodotto antiaderente. Rimuovere il grasso e i residui di cottura sarà più semplice. È anche possibile porre un foglio di alluminio o un po' di acqua calda sotto la griglia inferiore per catturare il gocciolamento ecc. Questo è opzionale.

- **Grigliare sulla griglia in alto, arrostitire o cuocere al forno sulla griglia inferiore.**

- **Adattamento ricette**

Come regola, quando si usano ricette per forni convenzionali, le temperature restano le stesse ma i tempi di cottura devono essere inferiori, in alcuni casi del 10-15%. Generalmente per torte ecc. ridurre la temperatura del forno convenzionale raccomandato su temperature da 10°C. Assicurarsi sempre che tutto il cibo sia cotto prima di essere servito.

Quando si utilizza il forno alogeno per la prima volta, suggeriamo di usare un termometro per la carne. Osservare il processo di cottura attraverso la ciotola di vetro. Dopo alcuni utilizzi sarà possibile adattare facilmente le proprie ricette preferite al forno alogeno. È meglio arrostitire la carne lentamente, in questo modo resta più tenera, succulenta e umida. Avviare a temperatura alta e sigillare/rosolare la carne, quindi ridurre la temperatura per completare la cottura.

- **Preriscaldamento del forno**

Per una cottura ottimale, preriscaldare il forno. Il preriscaldamento è assolutamente essenziale per grigliare e friggere a secco. Il preriscaldamento è anche benefico per la cottura a forno e per arrostitire, fornendo una sigillatura/rosolatura più rapida.

- **Tempo di cottura**

I tempi di cottura mostrati sul coperchio sono soggetti al volume e al peso degli alimenti o alla finitura/friabilità desiderata. Ricordare che la cosa più importante è la cottura in base alle proprie preferenze. Portare la carne a temperatura ambiente prima della cottura.

Se non si esegue questa operazione, le carni necessiteranno di più tempo per la cottura, utile solo se si desidera cuocere 'raro'.

- **Porre alimenti grandi non al centro**

Incoraggiamo il flusso massimo dell'aria intorno e sotto per una cottura più rapida. Girare una volta dopo la sigillatura ad alte temperature, quindi ridurre per la migliore cottura della carne (vitello, agnello, maiale o pollo).

SUGGERIMENTI UTILI PER IL FORNO ALOGENO

- Ricordare che è meglio preriscaldare il proprio forno prima dell'uso.
- Quando si cucina la carne o altri alimenti, ricordare che più grandi sono le dimensioni più impiega la cottura.
- NON sovraccaricare il forno con troppi alimenti in una sola volta, si deve consentire un flusso libero di aria intorno agli alimenti in modo da poter cuocere in modo regolare su tutti i lati.
- NON porre nulla di plastica (inclusa la plastica per microonde) o qualsiasi piastra/ piatto di vetro sottile nel forno.
- NON porre materiali metallici/piastre in vetro spesso e piatti da forno nel forno.

OSSERVARE QUESTI SUGGERIMENTI E INIZIARE A GODERE DEI BENEFICI COMPLETI DEL FORNO ALOGENO.

Nota:

Tutti i tempi di cottura e i metodi inclusi in questo manuale sono solo suggerimenti. Le preferenze personali da parte dei clienti porteranno a testare tempi/metodi per raggiungere i risultati desiderati per il proprio stile di cottura.

SPECIFICHE:

220-240V ~ 50Hz • 1200-1400W

Smaltimento a norma

Contribuiamo a proteggere l'ambiente! Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

مزايا فرن الهالوجين الخاص بك

يمكن أن يخل محل ما يصل إلى 10 أنواع من الأجهزة

1 الفرن التقليدي/2 الشواية/3 فرن الشواء/4 جهاز الطهي بالبخار/5 فرن ميكرويف/6 فرن الحمل الحراري/7 فرن تحميص (توست)/8 الشواية ذات الأسياخ/9 المقلاة الكهربائية/10 جهاز الطهي البطيء

كما يمكنك الطهي بعدة طرق مختلفة

الشواء السريع/القلي/إعداد الخبز/الشواء/إعادة التسخين/الطهي بالبخار/إعداد الباربيكيو/راجع المقدمة - القلي الجاف

أسلوب حياة أكثر صحة

إنك تقوم دائماً بالطهي باستخدام فرن الهالوجين؛ وذلك بواسطة الهواء الساخن (الشواء الجاف)، مع تعليق الطعام على رف مصنوع من السلك. ونتيجة لذلك فإن كمية الدهون التي تبقى في الطعام تكون قليلة للغاية؛ مما يؤدي إلى الحصول على سعرات حرارية أقل، وإلى استهلاك كمية أقل من الدهون والكوليسترول، وبالتالي التمتع بأسلوب حياة أكثر صحة. سوف تجد كل تلك المزاي مع فرن الهالوجين؛ ليس من الضروري إضافة أي من الدهون، أو الزيت، أو الزبد أو أنواع السمن الصناعي إلى غالبية أطباق الطعام التي تقوم بإعدادها. وإن كان يمكنك، على أي حال، إضافة بعض من تلك الدهون والزيوت إذا كنت ترغب في ذلك.

وربما تعتبر قدرة فرن ا على إعداد وجبة كاملة في نفس الوقت وفي وعاء واحد؛ واحدة من أكثر المزاي إثارة. وفي واقع الأمر، فإنه من الممكن - على سبيل المثال - أن يتم طهي الدجاج، والبطاطس والخبز معا وبسهولة؛ وذلك دون اختلاط المذاقات ببعضها البعض. يمكنك بعد الانتهاء من الطهي - أن تدع فرن الهالوجين ليقيم ببساطة بإجراء الغسيل والتنظيف الذاتي، ثم إجراء عملية الشطف والتجفيف بنفسه؛ وذلك بدلا من أن تقوم بنفسك بغسيل وتنظيف الأوعية الثلاثة التي استخدمتها. إن خبرتك المتعلقة بنوعية طعامك المفضل؛ سوف يكون لها الأثر في تغيير الزمن الإرشادي المقترح لإتمام الطهي. وسوف يمكنك - مع مرور الوقت - الخروج بمدد غير محدود من توليفات الطعام التي تفضلها.

"إنه لمن السهل أن تقوم بطهي الطعام وفقاً للطريقة التي تفضلها تماماً"

استخدام فرن الهالوجين الخاص بك

المخططات الخاصة بالمنتج وملحقاته (شكل 1)

1. فرن الهالوجين (سعة 12 لتر)
 2. سلطانية زجاجية (ملاحظة: قم دائماً بوضع السلطانية الزجاجية بشكل مستوي مع البيت الرئيسي للجهاز (راجع المخطط).
 3. الرفوف العلوية والسفلية
 4. الملقط لإدخال وإخراج الطعام من الفرن
- (a) السفلي يمكن استخدامه أيضاً أعلى الرف العلوي؛ وذلك لتوفير مستوى أوسع (b) الرف العلوي يتم استخدامه على المستوى العالي، وذلك بغرض الشواء

الاحتياطات العامة للسلامة

- اقرأ جميع التعليمات، واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.
- لا تترك السلك معلقاً حول حواف المنضدة.
- ضع الفرن بشكل آمن في منتصف المنضدة أو مكان العمل.
- قم دائماً بفصل الفرن من مصدر التيار الكهربائي؛ وذلك قبل محاولة تحريكه من مكانه.
- تابع تحركات الأطفال عند تواجدهم في المطبخ؛ حيث أن أسطح الفرن تكون دائماً ساخنة.
- لا تقم بتشغيل الفرن في حالة تلف كابل توصيل الكهرباء.
- دائماً، أفضل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي، واتركه حتى يبرد؛ وذلك قبل بدء التنظيف.
- استخدم يدك الأثنتين عند تحريك الفرن.
- لا تسمح بأن يلحق أي بلل بالطعام. لا تعمر الفرن في الماء.
- لا تترك ماءً أو طعاماً داخل الفرن في أثناء فترة الليل.
- أخفض الجزء العلوي برفق؛ ولا تتحركه ليسقط.
- اترك الجزء العلوي دائماً في الوضع 'tip'؛ وذلك في أي وقت يتم فيه رفع السلطانية.
- احمل الفرن - دائماً - باستخدام المقبض.

تحذير: رغم كل الاحتياطات، إلا أن فرن الهالوجين هو أحد أنواع الأفران؛ ومن ثم فإن جميع الأسطح تكون دائماً ساخنة جداً. ومن الممكن أن تتسبب ملامسة تلك الأسطح - قبل أن يبرد الفرن - في تعرض الأشخاص للحروق. لا تلمس أي جزء من أجزاء الفرن، باستثناء المقبضين، وذلك إلى أن يبرد الفرن.

قبل أن تبدأ عملية الطهي

إعداد فرن الهالوجين الخاص بك

يجب أن يتم تسخين فرن الهالوجين لمرّة واحدة؛ وذلك قبل البدء في استخدامه لأغراض الطهي.

مقدمة

فرن الهالوجين

الجيل القادم من أجهزة الطهي

يمكنك مع فرن الهالوجين إعداد الوجبات الصحية ذات المذاق الطيب، وذلك في وقت أقل من الوقت المستهلك في طرق الطهي التقليدية؛ حيث يكون فرن الهالوجين أسرع بنحو 10 - 14%، كما أنه يستخدم طاقة كهربائية أقل بنحو 70 - 80%. إن أسلوبنا المتطور في النظر إلى طرق الطهي العريقة؛ هو الأمر الذي جعل من الممكن الوصول إلى تلك النتائج الفارقة.

إنه لمن الأمور المعروفة منذ زمن طويل، أن بإمكان الطهاة المحترفين أن يقوموا بتطوير عملية الطهي باستخدام الأفران التقليدية؛ وذلك من خلال استخدام مروحة بغرض تسريع عملية تدوير الهواء الساخن للفرن. وتتكون أفران الحمل الحراري التقليدية من مروحة مستديرة يتم تركيبها على أحد جوانب صندوق معدني مربع.

ويتم تطوير فرن الهالوجين ليتفوق على أفران الحمل الحراري التقليدية، وذلك من خلال الطرق التالية:

- سلطانية فرن الهالوجين مصنوعة من الزجاج، وذلك بحيث يمكنك مشاهدة ما تقوم بطهيها بسهولة ووضوح.
- يجمع فرن الهالوجين بين سلطانية مستديرة، ومروحة كبيرة يتم تركيبها على الغطاء، وذلك بحيث تتحرك تيارات الهواء الساخن إلى أسفل فوق الطعام الذي يتم طهيها، وحول جوانب السلطانية، ثم يعود الهواء الساخن بعد ذلك إلى المروحة. من شأن ذلك تكوين تيار من الهواء ذو التسخين الفائق، والذي يتحرك بشكل مستمر، وبطريقة شبيهة بالإعصار؛ حيث يقوم ذلك التيار بطهي الطعام وإكسابه اللون البني بسرعة وبشكل دقيق.
- يستخدم فرن الهالوجين رفوف الطهي، والتي تسمح لك بطهي مستويين أو أكثر من الأطعمة في نفس الوقت. وبالإضافة إلى ذلك؛ فإنه عند طهي اللحوم، والدواجن أو الأسماك؛ فإن الشحوم الناتجة عن تلك الأنواع من الأطعمة، تتصهر وتسقط من خلال الرفوف، حيث تتجمع في قاع السلطانية. سوف يكون بإمكانك طهي وجبات أخف (تحتوي على كمية أقل من الدهون والكوليسترول)، وبها المزيد من القيمة الغذائية، بالإضافة إلى المذاق الطبيعي المحسّن.

مع وضع تلك الفوائد التالية الأخرى في الاعتبار:

- تكتسب جميع الأجزاء الخارجية للحوم والدواجن لون التحمير البني وتصبح هشة؛ بينما تظل الأجزاء الداخلية منها طرية ومحتوية على عصارتها.
- يمكن قلي شرائح البطاطس بطريقة "أير فرايد"؛ وذلك باستخدام كمية صغيرة من الزيت، حيث تكتسب شرائح البطاطس الملمس الهش واللون البني الذهبي، وذلك بالإضافة إلى إحتوائها على كمية صغيرة جداً من الشحوم؛ حيث عادة ماتكون خالية من الشحوم بنسبة تصل إلى 98%. ومن الممكن أيضاً أن يتم الطهي بدون استخدام زيت على الإطلاق؛ وذلك في حالة ما إذا كنت تتبع نظاماً غذائياً صارماً خالياً من الدهون. مع الإحتفاظ باللون البني والملمس الهش للمقليات؛ وذلك على الرغم من أن إضافة القليل من زيت الزيتون سوف يضيف إليها شكلاً نهائياً جميلاً، ومذاقاً شهياً.
- ويزداد تخمر وانتفاخ الخبز والمعجنات بشكل أفضل، كما أنها تصبح أكثر رقة مع الإحتفاظ بطراوتها؛ وذلك مقارنة بالأفران التقليدية.
- يمكنك توفير كمية من الطاقة الكهربائية المستهلكة تصل إلى 80% من تلك الكمية المستهلكة في حالة الأفران التقليدية.
- من الممكن توفير ما يصل إلى 25% من الطاقة المستهلكة والوقت المستنفذ؛ وذلك مقارنة بالأفران الأخرى ذات المروحة.
- تسمح لك عملية الطهي مُتعددة المستويات، بطهي وجبة كاملة في نفس الوقت؛ حتى وإن اشتملت تلك الوجبات على نوعيات مختلفة من الأطعمة.

وبالإضافة إلى كل المزاي المذكورة؛ فإن فرن الهالوجين يقوم بعملية الطهي بشكل أسرع بكثير مقارنة بالأفران التقليدية. ولهذه الأسباب فإن فرن الهالوجين يمثل "الجيل القادم من أجهزة الطهي"

مزاي فرن الهالوجين

- يمكن أن يقوم فرن الهالوجين بعمليات القلي، والشواء، وإعداد الخبز، والقلي الجاف، وإعادة التسخين؛ حتى أنه من الممكن أن يقوم بطهي الطعام عن طريق البخار، وذلك بإضافة القليل من الماء في قاع السلطانية.
- يقوم فرن الهالوجين بطهي الطعام في خلال فترة زمنية أقل من أفران الحمل الحراري التقليدية.
- الطهي باستخدام فرن الهالوجين، هو عبارة عن طهي باستخدام الفرن ذي المروحة، مع تجنب الحاجة إلى تركيب وحدات الجدران عالية التكلفة، كما أنه يتميز أيضاً بإمكانية حمله إلى أي مكان، مما يُمكنك من اصطحابه معك في سفرك وتقلاتك.
- يتمتع بسهولة التشغيل - كما لم تحتاجه هو أن تضع الطعام داخل الفرن، وأن تضبط درجة الحرارة والمؤقت.
- يقوم الهواء الساخن بالدوران حول الطعام؛ ومن ثم يتم طهي الطعام بشكل متساو وسريع.
- تتم تسوية وإغلاق مسام السطح الخارجي للحوم بشكل سريع؛ مما يسمح بالاحتفاظ بالعصارة داخل اللحوم، والسماح فقط بالتخلص من الدهون والكوليسترول.
- تساعد عملية تدوير الهواء الساخن، في الحصول قدر جيد من التخمر والانتفاخ وذلك بالنسبة للمخبوزات؛ وهو ما يعتبر أمراً رائعاً بالنسبة لإعداد الفطائر، والمعجنات المنفوخة بالإضافة إلى أنواع الكيك الأخرى.
- يستهلك فرن الهالوجين كمية من الكهرباء أقل مما يستهلكه الفرن التقليدي؛ ونسبة تصل إلى حوالي 8% أقل مما يستهلكه الفرن التقليدي.
- يمكن استخدام أفران الهالوجين للمساعدة في غسل السلطانية. راجع تعليمات التنظيف.

- اضبط درجة الحرارة لتكون في منتصف المسافة بين وضع OFF وبين وضع C°100؛ واضبط المؤقت على 10 دقائق (ينتج عن عملية تدوير الهواء الساخن، تكوين الحركة التوربينية التي تساعد على تحرير أو على الأقل تخفيف البقع صعبة الإزالة الموجودة في السلطانية وعلى الرفوف).
- بعد الانتهاء من عملية التنظيف، يتم الشطف بالماء الدافئ (باستثناء الغطاء)؛ وذلك للتخلص من أي بقع متبقية. يتم بعد ذلك صرف الماء، والشطف والتجفيف.
- لا تترك الماء داخل الفرن في أثناء فترة الليل.

السلطانية آمنة بالنسبة للغسيل في غسالة الأطباق.

- يمكن أيضاً غسيل السلطانية والرفوف المصنوعة من السلك في غسالة الأطباق. وعلى كل حال، فإنه لا يجب أبداً غسل الغطاء في غسالة الأطباق، أو غمره في أي سائل. قم بفصل السلطانية من الحامل الخاص بها؛ وذلك قبل غسلها في غسالة الأطباق.
- ملاحظة: سوف ينتج عن استخدام غسالة الأطباق، إلحاق الضرر بطبقة الكروم المطلية على الرفوف المصنوعة من السلك، كما سوف ينتج عن ذلك أيضاً أن يصبح الشكل النهائي باهتاً.

تذكر:

- أفضل الفرن من مصدر التيار الكهربائي، وذلك قبل تنظيف الغطاء.
- تخلص من الدهون والقاذورات، وذلك قبل الغسيل.
- اترك الفرن ليبرد قليلاً، وذلك قبل الغسيل.
- لاتعمر الغطاء في الماء لأي سبب من الأسباب.
- استخدم الماء الساخن والمنظف، وذلك بغرض تنظيف السلطانية.
- لا تضيف الماء إلى مستوى يزيد عن مستوى منتصف السلطانية، وذلك في حالة الغسيل الذاتي للسلطانية.
- لاتسمح بوصول أي ماء أو سوائل إلى مجموعة المروحة.
- لا تترك الغطاء، لأي سبب من الأسباب، على جهاز الطهي بعد إيقاف التشغيل؛ وذلك سواء كان بداخله طعام أو ماء. إذا تركت الغطاء على جهاز الطهي بعد إيقاف التشغيل؛ فإن ذلك سوف يتسبب في تعرض الأجزاء المعدنية الموجودة في الغطاء للصدأ. لن يتم تغطية هذا النوع من التلفيات من خلال الضمان؛ حيث أنه من المتوقع منك أن تقوم بتوفير الرعاية العادية المطلوبة لجهاز الطهي الخاص بك، وأن تحافظ على الجهاز نظيفاً وجافاً؛ وذلك بعد الانتهاء من الطهي و/أو بعد الغسيل.

إرشادات مفيدة

إرشادات الطهي

إليك بعض الإرشادات الخاصة بالطهي، والجديرة بأن تتذكرها، حيث أنها سوف تساعدك على الاستفادة من الإمكانيات الكاملة لفرن الهالوجين الخاص بك ...

• أولاً، فرن الهالوجين هو أحد أنواع الأفران.

يمكنك طهي أي نوع من الأطعمة التي تقوم بطهيها في أي من الأفران، وذلك باستخدام فرن الهالوجين؛ وهو ما يقوم به فرن الهالوجين بشكل أفضل. سوف يقوم فرن الهالوجين بإعداد الخبز، والقلبي، والشواء، والشواء الجاف، وإعادة التسخين، والتجفيف، والطهي البطيء، الخ؛ ولكنه يقوم بتلك العمليات بشكل أسرع، وبتكلفة أرخص، وذلك بالإضافة إلى تخلص الأطعمة من الدهون، إذا كنت ترغب في ذلك.

• ضع الطعام على أحد الرفوف المصنوعة من السلك مباشرة، طالما كان ذلك ممكناً.

سوف يسمح الطهي على الرف المصنوع من السلك، بتدوير الهواء الساخن بحرية حول الطعام؛ مما يسمح باستكمال الطهي بشكل سريع ومتساو ودون الحاجة إلى تحريك وتغيير أماكن الأطعمة داخل الفرن. وبصفة عامة، فإن الرفوف العالية هي التي تستوعب الأطعمة المطلوب طهيها، مع المحافظة في نفس الوقت على وجود فراغ مناسب بين الأطعمة وبين الجزء السفلي لأعلى الفرن.

• طهي وجبة كاملة في الحال.

من السهل طهي وجبة كاملة في الحال؛ وذلك من خلال استخدام مستويين من الرفوف. تذكر أن الأنواع المختلفة من الأطعمة، والأوزان المختلفة منها؛ تحتاج إلى فترات زمنية مختلفة حتى يتم طهيها. فكر فيما هو قادم. ضع الطعام الذي يحتاج إلى الفترة الزمنية الأطول، على الرف الموجود في القاع. ضع الأنواع الأخرى من الأطعمة على الرف السفلي والرف العلوي؛ وذلك فيما بعد وأثناء عملية الطهي. تم الآن طهي وجبتك الكاملة المكونة من اللحم، والبطاطس والخضروات معاً؛ وسوف تكون جاهزة للتقديم في نفس الوقت. سوف تتسبب الأطعمة الموجودة على الرف العلوي، في إبطاء عملية الطهي للأطعمة الموجودة على الرف السفلي؛ ويجب أن يؤخذ ذلك بعين الاعتبار.

• كيفية وضع الأطعمة للحصول على النوعية المثلى للطهي

تأكد من ترك مسافة لاتقل عن 15 مم بين الطعام وبين السلطانية؛ وذلك عند وضع عدة قطع من الأطعمة على الرف المصنوع من السلك. سوف تسمح هذه المسافة بسريران الهواء بحرية خلال الفرن. كما يجب أيضاً تجنب التصاق الأطعمة ببعضها البعض، رغبة منك في طهي المزيد من الأطعمة في نفس الوقت. يجب أن يسمح بتدوير الهواء الساخن بحرية؛ حتى يتم طهي الطعام بالشكل الصحيح؛ وإذا لم يمكنك توفير المسافات المطلوبة بين الأطعمة للسماح بتدوير الهواء الساخن بحرية؛ فإنه يمكنك إعادة ترتيب الأطعمة في أثناء الطهي، بحيث يتم الطهي بالشكل الصحيح.

• الاحتفاظ بالطعام ساخناً وطازجاً

قم بتدوير الثرموستات إلى أسفل، مع الاحتفاظ بتشغيل المروحة؛ وذلك بعد الانتهاء من طهي الطعام. سوف يظل طعامك ساخناً وطازجاً.

يمكن أن تشتم رائحة احتراق خفيفة من الفرن؛ وذلك في أثناء إعداد الفرن للعمل وفقاً للتعليمات التالية. وفي واقع الأمر، فإن الفرن يقوم بحرق الفائض من مواد التشحيم الموجودة في عناصر التسخين الخاصة بالفرن، وهو أمر لن يُلحق بك، أو بطعامك أو بالفرن الخاص بك أي ضرر.

اتبع تلك الخطوات السهلة التالية:

- امسح الجزء الداخلي للسلطانية؛ وذلك باستخدام قطعة قماش نظيفة ومبللة.
- ضع الرفوف في السلطانية – لا تترك الملقط في السلطانية الساخنة.
- أغلق السلطانية باستخدام الغطاء.
- اضبط الثرموستات على درجة الحرارة 200 درجة مئوية، ثم ضع الفرن على وضع التشغيل.
- اضبط المؤقت على 10 دقائق.
- اترك الفرن لمدة 10 دقائق حتى يبرد؛ وذلك بعد أن يقوم المؤقت بإيقاف تشغيل الفرن. يمكنك فتح الغطاء.

الآن فرن الهالوجين الخاص بك جاهز لطهي وجبتك الأولى.

كيفية تشغيل فرن الهالوجين

- ضع الرف المصنوع من السلك، في السلطانية الخاصة بالفرن.
- ضع، دائماً، الطعام المطلوب طهيته، على أعلى رف متاح في الفرن. كلما كان هناك المزيد من تدوير الهواء حول الطعام؛ كلما تم الطهي بشكل أسرع.
- ضع الطعام على الرف مباشرة، إلا إذا تم تحديد شيء بخلاف ذلك.
- ضع الغطاء على الفرن، وذلك في الشفة ذات التجويف الخاصة بالسلطانية.
- اضبط الثرموستات على درجة الحرارة أو الوظيفة المطلوبة.
- اضبط المؤقت، وسوف يظل الفرن في وضع التشغيل حتى انتهاء الوقت الذي تم تحديده.
- ملاحظة، يوجد زر للأمان على غطاء الفرن، أسفل المقبض. لن يعمل عنصر التسخين، أو المروحة؛ وذلك إلى أن يتم ضغط المقبض إلى أسفل بشكل كامل.

والآن، أنت تقوم بطهي طعامك!

تنظيف الفرن

التنظيف الخفيف

- أفضل الفرن من مصدر التيار الكهربائي، وأتركه حتى يبرد.
- استخدم قطعة من الإسفنج النظيف، أو قطعة من القماش المستخدم في تنظيف الأطباق، مع قليل من منظف خفيف من منظفات غسيل الأطباق والماء الدافئ؛ وذلك لمسح السلطانية وتنظيفها.
- اشطف السلطانية جيداً، وذلك للتخلص من آثار المنظف بشكل كامل. امسح السلطانية لتجفيفها.
- ملاحظة: لاتعمر الغطاء في أي سائل.

التنظيف المعتاد

- أفضل الفرن من مصدر التيار الكهربائي، وأتركه حتى يبرد.
- امسح الغطاء ومبب المروحة؛ وذلك باستخدام قطعة قماش نظيفة مبللة، من تلك المستخدمة لغسل الأطباق، أو باستخدام قطعة من الإسفنج مع قليل من منظف خفيف من منظفات غسيل الأطباق.
- لاتستخدم الليف السلكي، أو مواد التنظيف الكاشطة في عملية التنظيف.
- اغسل الرفوف المصنوعة من السلك، وذلك باستخدام منظف خفيف من منظفات غسيل الأطباق مع الماء.

قم بتنظيف الأجزاء المعدنية باستخدام قطعة من الإسفنج، أو قطعة قماش من تلك المستخدمة لغسيل الأطباق، مع منظف خفيف من منظفات غسيل الأطباق، ثم امسح للتجفيف. استخدم لباداً مصنوعة من النايلون أو البوليستر، أو فرشاة جراب؛ وذلك في حالة الحاجة إلى الهك بغرض التنظيف. استخدام الفولاذ المقاوم للصدأ، أو أنواع المساحيق المعدنية الأخرى؛ وذلك في حالة الحاجة إلى تنظيف آثار التصاقات الطعام الشديدة. يوصى باستخدام العجينة السمكية المستخدمة لتنظيف حوض الاستحمام، مع قطعة من الإسفنج المبلل؛ وذلك للتخلص من البقع صعبة الإزالة.

التنظيف الذاتي للسلطانية

- تخلص أولاً من الدهون والقاذورات. لا تقم أبداً بالتخلص من الدهون من خلال نظام الصرف .
- لإجراء التنظيف الذاتي للسلطانية، قم بملء الماء الساخن إلى مستوى 50 – 60 مم فوق مستوى الرفوف الموجودة في قاع السلطانية، مع قلب الرفوف في قاع السلطانية.
- أضف كمية مناسبة من منظف خفيف من منظفات غسيل الأطباق.
- ضع الغطاء، ثم قم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

- جعل عملية التنظيف أكثر سهولة

قم بفرش الفرن، بما في ذلك الرفوف والمقلاة، باستخدام منتج مانع للالتصاق؛ وذلك قبل بدء عملية الطهي. بذلك سوف يكون مسح وإزالة الدهون وبقايا الطعام أسهل. يمكنك أيضاً وضع الورق المعدني (الفويل)، أو وضع قليل من الماء الساخن أسفل الرف الموجود في القاع؛ وذلك بغرض تجميع القطرات المتساقطة، الخ. ويعتبر ذلك أمراً اختيارياً.

- يتم الشواء على الرف العلوي؛ ويتم الخبز والقلي على الرف السفلي.

- اتباع وصفات إعداد الطعام

كقاعدة عامة، عند استخدام وصفات إعداد الطعام المخصصة للأفران التقليدية؛ فإن إعدادات درجة الحرارة سوف تظل كما هي، ولكن الوقت اللازم للطهي سوف يكون أقل، وتتراوح نسبة الانخفاض في الوقت اللازم للطهي – في بعض الحالات – ما بين 10 – 15%. وبصفة عامة، فإنه يجب خفض درجة الحرارة المستخدمة عند إعداد أنواع الكيك وخلافه في فرن الهالوجين؛ بمقدار 10 درجات مئوية عن مثيلتها المستخدمة عند إعداد تلك الأطعمة في الأفران التقليدية. تأكد دائماً من اكتمال طهي الأطعمة قبل تقديمها.

إننا نوصي باستخدام مقياس حرارة (ترمومتر) للحوم؛ وذلك عند استخدام فرن الهالوجين في خلال المرات القليلة الأولى لاستخدام الفرن. راقب مدى التقدم في عملية الطهي؛ وذلك من خلال السلطانية الزجاجية. سوف يمكنك بسهولة القيام بإعداد وصفات الأطعمة المفضلة لديك، باستخدام فرن الهالوجين؛ وذلك بعد مرّات قليلة من الاستخدام. تذكر، أنه من الأفضل أن يتم شواء اللحوم ببطء؛ وذلك حتى تظل اللحوم أكثر طراوة وليونة، وأكثر احتفاظاً بعصارتها. ابدأ طهي اللحوم باستخدام درجة الحرارة المرتفعة، حتى يتم تحمير وإغلاق مسام اللحوم أولاً؛ ثم قم بتخفيض درجة الحرارة حتى استكمال الطهي.

قم بإجراء التسخين المسبق للفرن

قم بإجراء التسخين المسبق للفرن؛ وذلك للحصول على النوعية المثلى للطهي؛ تعتبر عملية التسخين المسبق للفرن أمراً ضرورياً للغاية؛ وذلك في حالة الشواء والقلي الجاف. كما يعتبر التسخين المسبق أمراً مفيداً أيضاً؛ وذلك للحصول على إعداد أسرع للخبز والشواء؛ وكذلك لإكساب اللحوم اللون البني وإغلاق مسام اللحوم بشكل أسرع، ومن ثم الحفاظ على عصارتها.

زمن الطهي

يعتمد زمن الطهي المبين على الغطاء، على حجم ووزن الطعام، أو على الشكل النهائي/القرمشة التي ترغب في الحصول عليها. تذكر أن أهم ما في الأمر هو أن تتم عملية الطهي وفقاً لما يرضيك أنت.

اترك اللحوم حتى تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة الغرفة؛ وذلك قبل بدء الطهي.

إذا لم تقم بتلك الخطوة؛ فإن عملية الطهي سوف تستغرق فترة زمنية أطول حتى تنتضج جيداً؛ ويعتبر عدم ترك اللحوم حتى تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة الغرفة أمراً مفيداً؛ فقط إذا كنت ترغب في عدم الإنضاج الكامل للطعام.

ضع الأصناف الغذائية كبيرة الحجم بعيدة عن المركز.

وذلك لتعزيز عملية سريان الهواء حول وأسفل الطعام؛ ولتتم عملية الطهي بشكل أسرع. من المفترض أن يتم خفض درجة الحرارة بعد أن يتم إغلاق مسام اللحوم عند درجة الحرارة العالية؛ ثم يتم بعد ذلك خفض درجة الحرارة؛ وذلك للحصول على النوعية الأفضل لطهي اللحوم (لحم الضأن، أو لحم الخنزير أو لحم العجل).

إرشادات مفيدة لفرن الهالوجين

- تذكر أهمية إجراء التسخين المسبق لفرن الهالوجين؛ وذلك قبل الاستخدام.
- تذكر، عند طهي اللحوم أو أي من الأطعمة الأخرى، أنه كلما زاد الحجم، كلما زاد زمن الطهي.
- لا تقم بتحميل الفرن بما يزيد عن سعته من الأطعمة، وذلك من خلال وضع العديد من الأطعمة داخل الفرن في نفس الوقت، كما يجب عليك ترك مساحة تسمح بسريان الهواء حول الأطعمة المراد طهيها، وذلك حتى يمكن أن يتم الطهي بشكل متساو وعلى جميع الجوانب.
- لاتضع أي مواد بلاستيكية (بما في ذلك المواد البلاستيكية الخاصة بالميكرويف)، أو أي أطباق زجاجية رقيقة داخل الفرن.
- يمكنك وضع المواد المعدنية، والأطباق الزجاجية السميكّة والأطباق الخاصة بالفرن؛ داخل الفرن.

اتبع تلك التعليمات، وسوف تستمتع بالمزايا الكاملة لفرن الهالوجين الخاص بك.

المواصفات: القدرة: 220–240 فولت، 50 هرتز، 1200–1400 وات

الرجاء ملاحظة:

جميع الفترات الزمنية اللازمة للطهي، وجميع طرق الطهي الواردة في هذا الدليل؛ هي مجرد اقتراحات فقط. إن التفضيلات الشخصية للعملاء، سوف تنطوي على اختبار الفترة الزمنية اللازمة للطهي، وكذلك اختيار طرق الطهي المناسبة لك؛ وذلك بغرض الوصول إلى النتائج المطلوبة لتمط الطهي والاكل الخاص بك.

