



# INSTRUCTION MANUAL 12L HALOGEN OVEN



**ART. NO.: 10517202 (HT-B12)**  
**ITEM NO.: 7489404**  
**EAN: 6001224294002**

## INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please save and read this instruction manual carefully before use.

### ENGLISH

#### INTRODUCTION

Thank you for purchasing our "PLATINUM" Halogen Oven. Each unit has been manufactured to ensure safety, reliability, and ease to use. Before use, please read these instructions carefully and keep for further reference.

#### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your "PLATINUM" Halogen oven, basic precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Always switch power off before removing plug from wall outlet.
3. Remove plug by grasping the plug. **DO NOT PULL THE CORD.**
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or motor assembly in water or other liquids.
5. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning.
6. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not use outdoors. This appliance is not designed for outdoor use.
8. Do not place the appliance on, or, near electrical equipment, hot gas flame or in a heated oven.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or to touch hot surfaces. Always use on a stable flat surface.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for purpose other than intended usage.
12. Do not move or lift the halogen oven while the power cord is still connected to the wall outlet. Remove the plug from the wall outlet, then remove the top by using both hands, move carefully.
13. Before removing the lid: Turn the time off, disconnect the power cord, lift the top using carrying handle, Place the top, preferably resting the stainless steel edge rim and the handle/plastic top on a flat surface.
14. Do not place the hot underside of the lid directly onto laminated surfaces, wood surfaced, paper plastic or other flammable surfaces. Put the lid on a heat resistant surface.
15. Always place the top unit onto the bowl before plugging in the power cord and switching on.
16. Do not clean with metal scouring pads.
17. No user service care. Do not operate if the appliance has a damaged or broken cable or plug, return the oven to authorized service centre or qualified persons.
18. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

### ENGLISH

#### GENERAL INFORMATION

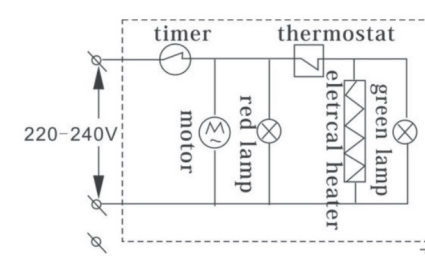
The halogen Oven has brought an end to the traditional cooking way. While cooking, the halogen Oven produces a circle of hot moving air, which cooks the food all over evenly. The cooked food becomes a very delicious dish with its natural flavor and full nutrition. The model of the halogen oven is reasonably designed with attractive appearance. In it, there are a 65 – 250°C scope temperature controller (thermostat) and 0-60 minute scope timer. You may select the cooking temperature and cooking time for your food. The hot air inside the oven will never bring about smoke, nor will the food be burnt. Your kitchen is then clean and safe, free from contamination.

The halogen oven not only saves you from the heavy kitchen work, but also makes your cooking enjoyable.

#### TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage	220-240V / 50Hz
Rated power	1200-1400W
Thermostat	65 – 250 °C
Timer	0-60 minutes
Container capacity	Ø 300 x 150 mm
Gross weight	8.5 kg
Net weight	7 kg

#### Electrical schema



#### OPERATION

1. Put the steel racks into container, then put the food in. Note there is some space between the food and the oven lid.
2. Insert the oven plug according to the power specification. It is not allowed to share the same plug-set with other electrical appliances.

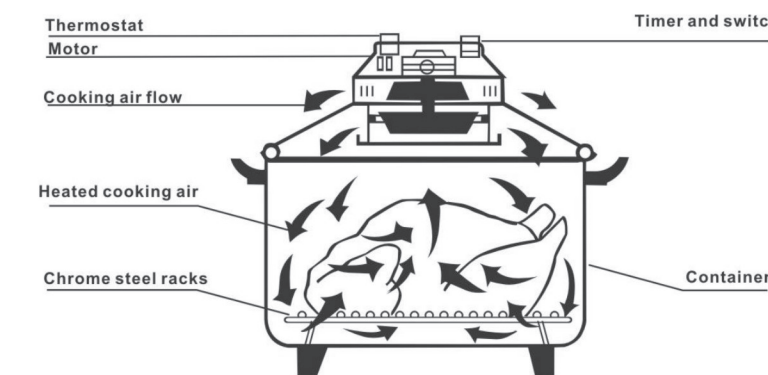
### ENGLISH

3. Turn the timer clockwise to your required time, then the red lamp lights up.
4. Set the temperature controller clockwise to your required temperature, then the green light turns on. The convection starts working.
5. The green lamp can be turned off before the due time. This shows the oven has achieved the set temperature. When the oven's temperature becomes lower than what you need, the oven will automatically turn the heater on and the green lamp will also turn on to indicate heating process.

#### IMPORTANT

1. When the halogen oven works, the handles, which are linked to steel bar, will be expanded by heat and become loose, but it doesn't matter, they will be restored when the temperature goes back down to normal.
2. Don't put the oven lid directly on the desk after cooking, otherwise the desk will get burned. Place it on a dish, bowl or heat-resistant base.
3. The devices on the oven lid are not allowed to be washed in the water. Clean the lid with a piece of clean soft cloth in case it gets stained.
4. The oven body can be washed only after it is completely cooled off.

#### Check these outstanding features:



#### FEATURES

##### 1. Multifunction:

With a hot air circle and 65-250°C temperature range, the halogen oven has a lot of functions:

- a. Cook food in different ways, including baking, roasting, grilling, toasting, broiling and BBQ.

### ENGLISH

- b. Defreeze frozen foods quickly.
- c. Drying and sterilizing.
- d. Oven lid can be placed on other containers to cook.

#### 2. Lowering cholesterol

Modern medical science has proved that high cholesterol accounts for heart disease and blood vessel trouble. The hot moving air circle in the halogen oven will decompose the fat tissue and lower the cholesterol content to minimum. So, the food cooked in this kind of oven is very helpful to your health.

#### 3. Saving time and energy

Due to the high efficiency of the hot moving air in the oven, the cooking time and the consumed energy are reduced to minimum. Our experiment shows that the halogen oven saves electricity up to 20% as compared to ordinary ovens.

#### 4. Preserving the food's nutrition and the natural flavor.

High temperature and prolonged cooking time always destroy the food's nutrition and change its natural flavor. The temperature and time control in the halogen oven can solve this problem.

#### QUICK SET-UP GUIDE

##### How to Broil

- Place the food directly on the wire rack (low or high rack)
- For very thick cuts of meat, turn the food at the halfway point
- Like roasting, broiling time may vary depending on cut, size, amount of fat, etc.

##### How to Steam

- You can steam vegetables at the same time you cook your main dish by placing the vegetables in an aluminum foil pouch: add a few drops of water and seal the pouch.
- You can also add a cup of water in the bottom pot, with savory herbs and spices to steam fish or vegetables. But just a little water.

##### How to Fry

- You can get the effect of deep-fat French fries without all the oil by dipping potato strips in polyunsaturated cooking oil, allow excess oil to drain away and cook according to cooking guide.
- To make delicious fried chicken, dip chicken pieces in batter and then in cooking oil, drain excess oil and cook according to chart provided.

##### How to Toast

- You can get perfectly toasted bread and snack with the halogen oven without

### ENGLISH

preheating. Simply put the food directly on wire rack and watch it toast. It will be crisp on the outside and stay soft on the inside.

- You can also improve stale snack food like crackers, chips and even cookies by placing them in the halogen oven for a few minutes at maximum temperature to bring back their crunchiness.

#### How to Defrost

- You can use the halogen oven to defrost frozen food more evenly than microwave ovens, simply set the temperature at 100°C and check the food every 5-10 minutes.

#### GENERAL GUIDELINES AND WARNING

- Remember to distribute food evenly in the convection oven to ensure an even flow of air all around the food.
- The first time you try a recipe, check the cooking process through tempered glass bowl as the looking time of the convection oven is short.
- Since it is practical to place food directly on the wire rack, you may want to spray it with a non-stick spray to avoid sticking.
- The convection oven is self-cleaning. Simply put 2" of water in the bottom and set temperature at 100 for 10-12 minutes
- For a very dirty oven, add some detergent to the water and wipe the stains if needed.

#### SELECTED RECIPES

##### Lobster

###### Ingredients:

Lobster 1 kg, ginger juice, salt, sugar, liquor, pepper  
Preserve the lobster in salt for about 10-15 minutes, then put them in the halogen oven and cook 12-15 min with temperature of 140-160°C.

##### Crispy chicken

###### Ingredients:

Chicken, a little starch, some wine, malt sugar, honey, vinegar, warm water

1. Wash and clean the chicken with boiling water and then with cold water immediately.
2. Mix the starch, melt sugar, honey and vinegar with some water. Apply the mixture to the chicken with a brush several times. When the chicken dries, put it into the halogen oven.
3. Bake the chicken 20 min with a temperature of 150 – 200°C. Then apply the mixture again and bake 10 min in low temperature

### ENGLISH

#### REFERENCE FOR COOKING:

Food	Time	Temperature
Chicken	30-40 min	180-200°C
Fish	10-15 min	130-150°C
Cake	10-12 min	140-160°C
Lobster	12-15 min	140-160°C
Shrimp	10-12 min	150-180°C
Sausage	10-13 min	120-150°C
Peanut	10-15 min	140-160°C
Roasted bread	8-10 min	120-140°C
Potato	12-15 min	180-200°C
Chicken wings	15-20 min	150-180°C
Crab	10-13 min	140-160°C
Hot dogs	5-8 min	190-210°C
BBQ Spareribs	18-20min	220-240°C

### ENGLISH

#### WARRANTY

**PLEASE AFFIX YOUR RECEIPT/PROOF OF PURCHASE HERE.  
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER THIS WARRANTY THE AFORESAID  
RECEIPT/PROOF OF PURCHASE MUST BE PRODUCED TOGETHER WITH THIS  
WARRANTY**

Model number	(Lot number : )
Product name	
Date of purchase	
Place of purchase	

1. The party selling the product ("the seller") to the original purchaser of this product ("the customer") hereby warrants that this product will be of good quality and, in good working order and, free of defects and suitable for its intended purpose under normal household use, for a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period") of this product.
2. In the event that the warranty period has not lapsed and the product is not of a good quality, or in good working order or, is defective or is not suitable for its intended purpose under normal household use, the customer may, subject to paragraph 3 below, return the product to the seller and have the following options available:
  - 2.1 Within the first 6 (six) months of the warranty: to receive a refund of the actual price paid or to exchange the product for the same or similar product of the same purchased value;
  - 2.2 Within the second 6 (six) months of the warranty: to have the product exchanged for the same or similar product of the same purchased value.
3. The seller will not replace the product or refund the customer in terms of this warranty if the product:
  - 3.1 has been altered contrary to the instructions provided in the product manual;
  - 3.2 has been misused, abused or tampered with;
  - 3.3 is defective or not in working order due to ordinary wear and tear;
  - 3.4 is damaged resulting from the customer' gross negligence, recklessness, malicious behavior or criminal conduct;
  - 3.5 has been utilised for commercial use.
4. This warranty applies only to the product that has been purchased from the seller and not to any expendables attached to or installed on the product by the customer.
5. Any claim in terms of this warranty must be supported by the original proof of purchase.
6. Note that the exchange item will only carry the balance of the warranty period as from the original date of purchase.





## MODE D'EMPLOI 12L HALOGÈNE FOUR



**ART. NO.: 10517202 (HT-B12)**  
**ITEM NO.: 7489404**  
**EAN: 6001224294002**

### UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE EN INTÉRIEUR

Veuillez lire ce mode d'employ avant utilisation.

#### FRANCAIS

##### INTRODUCTION

Merci pour l'achat de notre four halogène "PLATINUM". Chaque appareil a été fabriqué pour assurer sécurité, confiance, et facilité d'emploi. Avant de l'utiliser, veuillez lire ces instructions attentivement et les garder pour de références futures.

##### PROTECTIONS IMPORTANTES

- Lors de l'utilisation de votre four halogène "PLATINUM", des précautions de bases doivent être prises, en incluant les suivantes :
- Lisez toutes les instructions.
  - Mettez toujours hors tension avant de retirer la fiche de la prise murale.
  - Retirer le bouchon en saisissant la fiche. **NE PAS TIRER LE CORDON.**
  - Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'ensemble moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
  - Débranchez l'appareil d'alimentation lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation et avant le nettoyage.
  - Laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces.
  - Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation en extérieur.
  - Ne pas placer l'appareil sur ou près de l'équipement électrique, flamme de gaz chaud ou dans un four chauffé.
  - Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes. Toujours utiliser sur une surface plane et stable.
  - Une extrême prudence doit être utilisé pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
  - Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que l'usage prévu.
  - Ne pas déplacer ou de soulever le four halogène tandis que le cordon d'alimentation est toujours connecté à la prise murale. Retirez la fiche de la prise murale, puis retirez la partie supérieure en utilisant les deux mains, déplacer soigneusement.
  - Avant de retirer le couvercle: Tournez le temps, débranchez le cordon d'alimentation, soulever la partie supérieure en utilisant la poignée de transport, Placez le haut, reposant de préférence l'inox jante de bord en acier et le haut poignée / plastique sur une surface plane.
  - Ne placez pas la face inférieure chaude du couvercle directement sur les surfaces stratifiées, bois surface, papier plastique ou d'autres surfaces inflammables. Mettez le couvercle sur une surface résistante à la chaleur.
  - Placez toujours l'unité supérieure sur le bol avant de brancher le cordon d'alimentation et la mise sous tension.
  - Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal.
  - Aucun utilisateur soins de service. Ne pas utiliser si l'appareil est équipé d'un câble ou la fiche est endommagé ou cassé, retourner le four au centre de service autorisé ou des personnes qualifiées.

1

#### FRANCAIS

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été supervisées d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

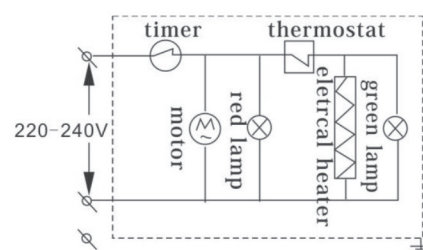
##### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le four halogène a mis un terme à la manière de la cuisine traditionnelle. Pendant la cuisson, le four halogène produit un cercle de déplacement d'air chaud, qui cuit la nourriture partout uniformément. Les plats cuisinés devient un plat très délicieux avec sa saveur naturelle et pleine nutrition. Le modèle du four halogène est raisonnablement conçu avec une apparence attrayante. Dans ce document, il y a un 65 - contrôleur 250 ° C de température étendue (thermostat) et 0-60 minutes portée minuterie. Vous pouvez sélectionner la température de cuisson et le temps de cuisson pour votre nourriture. L'air chaud à l'intérieur du four ne sera jamais apporter la fumée, ni ne la nourriture est brûlée. Votre cuisine est alors propre et sûr, exempt de contamination. Le four halogène, non seulement vous permet d'économiser du travail de cuisine lourde, mais rend également votre cuisine agréable.

##### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	220-240V / 50Hz
Puissance nominale	1200-1400W
Thermostat	65 – 250 °C
Minuteur	0-60 minutes
Capacité du réservoir	Ø 300 x 150 mm
Poids brut	8.5 kg
Poids net	7 kg

##### Schéma électrique



2

#### FRANCAIS

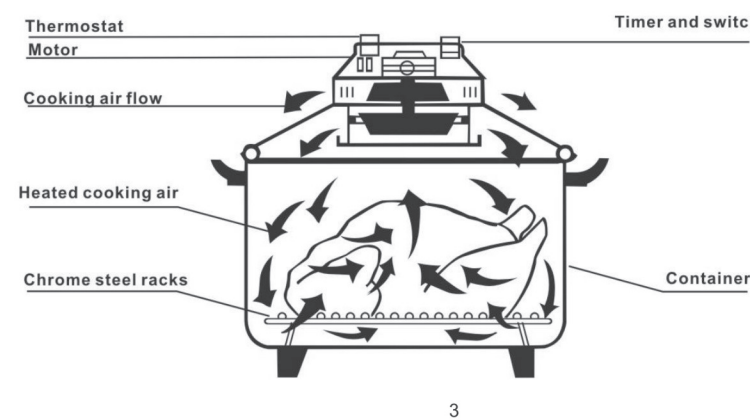
##### OPÉRATION

- Placez les grilles en acier dans un récipient, puis mettre la nourriture. Notez il y a un peu d'espace entre l'aliment et le couvercle du four.
- Insérez la fiche du four selon la spécification de puissance. Il est interdit de partager le même plug-ensemble avec d'autres appareils électriques.
- Tournez la minuterie dans le sens horaire à votre temps nécessaire, puis la lampe rouge est allumée.
- Régler le régulateur dans le sens horaire de la température à la température désirée, puis le feu vert est allumé. La convection commence son travail.
- Le voyant vert peut être désactivé avant l'heure d'échéance. Cela montre que le four a atteint la température de consigne. Lorsque la température du four est inférieure à ce que vous avez besoin, le four se met automatiquement l'appareil de chauffage et la lampe verte s'allume aussi pour indiquer processus de chauffage.

##### IMPORTANT

- Lorsque le four halogène fonctionne, les poignées, qui sont liés à la barre en acier, seront développés par la chaleur et se desserrent, mais il n'a pas d'importance, ils seront restaurés lorsque la température redescend à la normale.
- Ne pas mettre le couvercle du four directement sur le bureau après la cuisson, sinon le bureau seront brûlées. Placez-le sur un plat, un bol ou une base résistant à la chaleur.
- Les dispositifs sur le couvercle du four ne sont pas autorisés à être lavés dans l'eau. Nettoyez le couvercle avec un morceau de chiffon doux et propre dans le cas où il obtient tachée.
- Le corps du four peut être lavé seulement après est complètement refroidi.

##### Vérifiez ces caractéristiques exceptionnelles:



3

#### FRANCAIS

##### FONCTIONNALITÉS:

###### 1. Multifonction:

Avec un cercle d'air chaud et 65-250 ° plage de température de C, le four halogène a beaucoup de fonctions:

- Faites cuire les aliments de différentes façons, y compris la cuisson, rôtir, griller, griller, griller et barbecue. Décongeler rapidement les aliments congelés.
- Séchage et de stérilisation.
- Couvercle du four peut être placé sur d'autres récipients pour cuisiner.

###### 2. La diminution du cholestérol

La science médicale moderne a prouvé que représente le cholestérol élevé pour les maladies du cœur et des vaisseaux sanguins problèmes. Le cercle d'air en mouvement chaud dans le four halogène se décompose le tissu adipeux et de réduire la teneur en cholestérol au minimum. Ainsi, les aliments cuits dans ce type de four est très utile pour votre santé.

###### 3. Gain de temps et d'énergie

En raison du rendement élevé de l'air chaud en mouvement dans le four, le temps de cuisson et la consommation d'énergie sont réduits au minimum. Notre expérience montre que l'halogène du four économiser de l'électricité jusqu'à 20% par rapport aux fours ordinaires.

###### 4. Préserver la nutrition de la nourriture et la saveur naturelle.

Haute température et le temps de cuisson prolongée détruisent toujours la nutrition de la nourriture et de changer sa saveur naturelle. Le contrôle de la température et du temps dans le four à halogène permet de résoudre ce problème.

##### GUIDE D'INSTALLATION RAPIDE

###### Comment Griller

- Placez les aliments directement sur la grille (rack haute ou basse)
- Pour les coupes très épaisses de viande, retourner les aliments au point à mi-chemin
- Comme la torréfaction, le temps grilloir peut varier en fonction de coupe, la taille, la quantité de graisse, etc..

###### Comment à la vapeur

- Vous pouvez la vapeur des légumes dans le même temps vous faites cuire votre plat principal en plaçant les légumes dans un sachet en feuille d'aluminium: ajouter quelques gouttes d'eau et sceller la poche.

4

#### FRANCAIS

- Vous pouvez également ajouter une tasse d'eau dans la casserole à fond, avec des herbes et des épices salées à la vapeur du poisson ou des légumes. Mais juste un peu d'eau.

###### Comment Fry

- Vous pouvez obtenir l'effet de frites profondes graisse sans toute l'huile par trempage des bandes de pommes de terre dans l'huile de cuisson polyinsaturés, permettent l'excès d'huile à écouler et cuire selon le guide de cuisson.
- Pour faire de délicieux poulet frit, tremper les morceaux de poulet dans la pâte, puis dans l'huile de cuisson, égoutter l'excès d'huile et cuire selon le tableau fourni.

###### Comment griller

- Vous pouvez obtenir parfaitement pain grillé et une collation avec le four halogène sans préchauffage. Il suffit de mettre les aliments directement sur la grille et le regarder toast. Il sera croustillant à l'extérieur et rester doux à l'intérieur.
- Vous pouvez également améliorer rassis grignotines comme les craquelins, les croustilles et même les cookies en les plaçant dans le four halogène pendant quelques minutes à la température maximale pour ramener leur croustillance.

###### Comment décongeler

- Vous pouvez utiliser le four halogène pour décongeler les aliments surgelés plus uniformément que les fours à micro-ondes, il suffit de régler la température à 100 ° C et vérifier la nourriture toutes les 5-10 minutes.

##### DIRECTIVES GÉNÉRALES ET MISE EN GARDE

- Rappelez-vous de distribuer de la nourriture uniformément dans le four à convection pour assurer un écoulement uniforme de l'air tout autour de la nourriture.
- La première fois que vous essayez une recette, vérifier le processus de cuisson à travers un bol en verre trempé le temps à la recherche du four à convection est court.
- Comme il est pratique de placer les aliments directement sur la grille, vous voudrez peut-être le vaporiser avec un spray anti-adhésif pour éviter le collage.
- Le four à convection est auto-nettoyant. Il suffit de mettre 2 "de l'eau dans le fond et la température réglée à 100 pendant 10-12 minutes
- Pour un four très sale, ajouter un peu de détergent à l'eau et essuyez les taches si nécessaire.

5

#### FRANCAIS

##### RECETTES CHOISIS

###### Homard

Ingrédients:

Lobster 1kg jus de gingembre, le sel, le sucre, l'alcool, le poivre  
Préserver le homard dans le sel pendant environ 10-15 minutes, puis les mettre dans le four halogène et cuire 12-15 min avec une température de 140-160 ° C.

###### Poulet croustillant

Ingrédients:

Poulet, un peu d'amidon, un peu de vin, sucre de malt, le miel, le vinaigre, l'eau chaude

- Laver et nettoyer le poulet avec de l'eau bouillante, puis avec de l'eau froide immédiatement.
- Mélanger l'amidon, faire fondre le sucre, le miel et le vinaigre avec de l'eau. Appliquer le mélange sur le poulet avec une brosse plusieurs fois. Quand le poulet sèche, le mettre dans le four halogène.
- Faire cuire le poulet 20 min avec une température de 150-200 ° C. Ensuite, appliquez à nouveau le mélange et cuire au four 10 min à basse température.

##### REFERENCE POUR LA CUISSON:

Aliments	Temps	Température
Poulet	30-40 min	180-200°C
Poisson	10-15 min	130-150°C
Gâteau	10-12 min	140-160°C
Lobster	12-15 min	140-160°C
Crevette	10-12 min	150-180°C
Saucisse	10-13 min	120-150°C
Cacahuète	10-15 min	140-160°C
Pain rôti	8-10 min	120-140°C
Pomme de terre	12-15 min	180-200°C
Ailes de poulet	15-20 min	150-180°C
Crabe	10-13 min	140-160°C
Chiens chauds	5-8 min	190-210°C
Barbecue Spare Ribs	18-20min	220-240°C

6

#### FRANCAIS

##### GARANTIE

**APOSEZ VOTRE REÇU/PREUVE D'ACHAT À CET EMPLACEMENT.**  
**EN CAS DE RÉCLAMATION COUVERTE PAR LA GARANTIE, LE REÇU /LA PREUVE D'ACHAT MENTIONNÉS AUPARAVANT DOIVENT ÊTRE JOINTS À CETTE GARANTIE.**

Numéro de modèle	( Numéro de lot: )
Nom du produit	
Date d'achat	
Lieu d'achat	

- La partie qui vend le produit ("le vendeur") à l'acheteur original de ce produit ("le client") assure que ce produit sera de bonne qualité et, en bon état de fonctionnement et, sans défaut, et adapté à l'usage pour lequel il est prévu, sous des conditions normales d'utilisation domestique, pendant une période d'1 (un) an à partir de la date d'achat du produit (période de garantie).
- Au cas la période de garantie ne soit pas écoulée et que le produit ne soit plus en bon état ou en état de marche, qu'il soit défectueux ou ne soit plus approprié à son usage prévu dans des conditions normales d'utilisation domestique, le client peut, sous réserve de remplir les conditions du Paragraphe 3 ci-dessous, retourner le produit au revendeur et dispose des possibilités suivantes :
  - Durant les 6 (six) premiers mois de garantie: être remboursé à hauteur du prix d'achat ou échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
  - Après les 6 (six) premiers mois de garantie: échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
- Dans les conditions de cette garantie, le produit ne sera ni remplacé, ni remboursé si celui-ci:
  - a été modifié contrairement aux instructions fournies dans le manuel du produit;
  - a été mal utilisé, maltraité ou altéré;
  - est défectueux ou en mauvais état de fonctionnement suite à une usure normale.
  - est endommagé suite à une faute grave du client, ou à un comportement insouciant, malintentionné ou délictueux;
  - a été employé pour un usage commercial.
- Cette garantie ne s'applique qu'au produit qui a été acheté au vendeur et non pas à un quelconque accessoire attaché ou installé sur le produit par le client.
- Toute réclamation liée à cette garantie doit être accompagnée par la preuve originale d'achat.
- Notez que l'élément d'échange ne portera le solde de la période de garantie à compter de la date d'achat originale.

7





## MANUAL DE INSTRUÇÕES 12L HALOGEN FORNO



**ART. NO.: 10517202 (HT-B12)**  
**ITEM NO.: 7489404**  
**EAN: 6001224294002**

### APENAS PARA USO INTERIOR

Por favor leia este manual de instruções com cuidado antes da utilização.

#### PORTUGUÊS

##### INTRODUÇÃO

Obrigado por comprar o nosso halogen forno "PLATINUM". Cada unidade foi fabricada para assegurar segurança, confiança e facilidade de utilização. Antes de utilizar, leia atentamente estas instruções e guarde-as para futura referência.

##### IMPORTANT SAFEGUARDS

- Quando utilizar o seu halogen forno "PLATINUM", algumas precauções básicas devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:
1. Leia todas as instruções.
  2. Desligue sempre o poder antes de retirar o plugue da tomada.
  3. Retire o bujão segurando o plugue. **NÃO puxe o cabo.**
  4. Para proteger-se contra choques eléctricos, não introduza fios, fichas ou conjunto do motor em água ou outros líquidos.
  5. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar.
  6. Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar peças.
  7. Não use ao ar livre. Este aparelho não foi concebido para utilização no exterior.
  8. Não coloque o aparelho, ou, próximo a equipamentos eléctricos, chama de gás quente ou num forno aquecido.
  9. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão ou tocar superfícies quentes. Sempre use sobre uma superfície plana estável.
  10. O cuidado extremo deve ser usado quando se deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
  11. Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso pretendido.
  12. Não mova ou levante o forno de halogênio, enquanto o cabo de alimentação ainda está conectado à tomada de parede. Retire a ficha da tomada de parede, em seguida, remover a parte superior com as duas mãos, mover com cuidado.
  13. Antes de remover a tampa: Vire o tempo, desconecte o cabo de alimentação, levante o topo usando alça de transporte, Coloque a parte superior, de preferência descansando na borda de aço inoxidável ea alça superior / plástico sobre uma superfície plana.
  14. Não coloque o lado quente da tampa diretamente sobre as superfícies laminadas, madeira tona, plástico papel ou outras superfícies inflamáveis. Coloque a tampa sobre uma superfície resistente ao calor.
  15. Coloque sempre a unidade superior na taça antes de ligar o cabo de alimentação e ligar o aparelho.
  16. Não limpe com almofadas de metal esfregões.
  17. Nenhum usuário cuidados serviço. Não opere se o aparelho tiver um danificado ou quebrado cabo ou a ficha, volte ao forno para o centro de serviços autorizado ou pessoas qualificadas.

1

#### PORTUGUÊS

18. O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão de instrução sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

##### INFORMAÇÃO GERAL

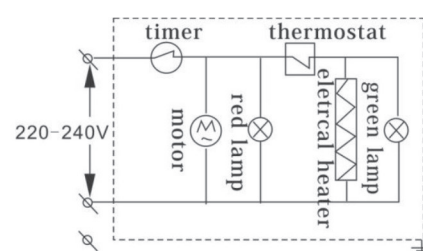
O forno de halogênio trouxe um fim à maneira tradicional culinária. Ao cozinhar, o forno de halogênio produz um círculo de ar em movimento quente, que cozinha os alimentos em todo uniformemente. O alimento cozido torna-se um delicioso prato com seu sabor natural e nutricional completa. O modelo do forno de halogênio é razoavelmente projetado com aparência atraente. Nele, há um 65 - ° c controlador 250 temperatura escopo (termostato) e 0-60 minutos temporizador escopo. Você pode selecionar a temperatura de cozimento e tempo de cozimento para a sua comida. O ar quente dentro do forno nunca vai provocar fumaça, nem a comida ser queimado. Sua cozinha é a limpo e seguro, livre de contaminação.

O forno de halogênio não só poupa-lhe a partir do trabalho da cozinha pesada, mas também faz sua cozinha agradável.

##### ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Voltagem	220-240V / 50Hz
Potência nominal	1200-1400W
Termóstato	65 – 250 °C
Cronómetro	0-60 minutos
Capacidade do recipiente	Ø 300 x 150 mm
Peso bruto	8.5 kg
Peso líquido	7 kg

##### Esquema eléctrico



2

#### PORTUGUÊS

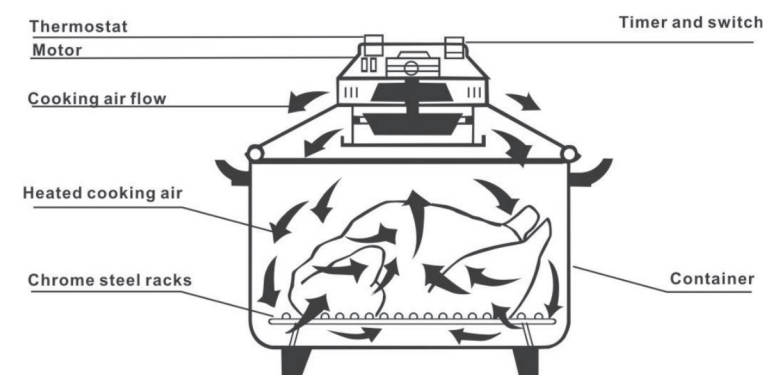
##### OPERAÇÃO

1. Coloque as prateleiras de aço em um recipiente, em seguida, colocar a comida em. Note que há algum espaço entre o alimento ea tampa do forno.
2. Insira a ficha do forno de acordo com a especificação de potência. Não é permitido compartilhar o mesmo plug-conjunto com outros aparelhos eléctricos.
3. Rode o temporizador para o tempo necessário, em seguida, a luz vermelha acende-se.
4. Defina o horário controlador de temperatura à sua temperatura desejada, em seguida, a luz verde acende. A convecção começa a trabalhar.
5. A luz verde pode ser desligado antes do tempo devido. Isso mostra o forno alcançou a temperatura definida. Quando a temperatura do forno torna-se menor do que o que você precisa, o forno desliga-se automaticamente o aquecedor ea lâmpada verde também irá ligar para indicar processo de aquecimento..

##### IMPORTANTE

1. Quando o forno de halogênio funciona, as alças, que são ligados à barra de aço, será expandido pelo calor e tornar-se solta, mas não importa, eles vão ser restaurado quando a temperatura volta a descer ao normal.
2. Não coloque a tampa do forno directamente sobre a mesa após o cozimento, caso contrário, a mesa vai ficar queimado. Coloque-o sobre um prato, tigela ou base resistente ao calor.
3. Os dispositivos na tampa do forno não estão autorizados a ser lavado na água. Limpe a tampa com um pedaço de pano limpo e macio no caso, fica manchado.
4. O corpo do forno pode ser lavado só depois é completamente esfriou.

##### Verifique estes recursos pendentes:



3

#### PORTUGUÊS

##### CARACTERÍSTICAS

###### 1. Multifuncional:

Com um círculo de ar quente e 65-250 ° C Faixa de temperatura, o forno de halogênio tem um monte de funções:

- a. Cozinhe os alimentos de diferentes maneiras, incluindo assar, grelhar, tostar, grelhar e churrasco.
- b. Descongelar alimentos congelados rapidamente.
- c. Secagem e esterilização.
- d. Tampa do forno pode ser colocado em outros recipientes para cozinhar.

###### 2. Redução do colesterol

A ciência médica moderna provou que o colesterol elevado é responsável por doenças cardíacas e problemas dos vasos sanguíneos. O círculo ar em movimento quente no forno de halogênio irá decompor o tecido de gordura e diminuir o teor de colesterol para o mínimo. Assim, os alimentos cozidos neste tipo de forno é muito útil para a sua saúde.

###### 3. Economizando tempo e energia

Devido à elevada eficiência do ar em movimento quente no forno, o tempo de cozedura e a energia consumida é reduzida ao mínimo. A nossa experiência mostra que o halogéneo economizar electricidade forno até 20%, em comparação com os fornos comuns.

###### 4. Preservar nutrição da comida e o sabor natural.

Alta temperatura e tempo de cozimento prolongado sempre destruir a nutrição do alimento e altere o seu sabor natural. O controle de temperatura e tempo no forno de halogênio pode resolver este problema.

##### Guia de instalação rápida

###### Como Grelhe

- Coloque os alimentos directamente sobre a grelha (baixa ou alta rack)
- Para cortes muito grossas de carne, vire a comida no meio do caminho
- Como assar, grelhar tempo pode variar dependendo de corte, o tamanho, a quantidade de gordura, etc.

###### Como vapor

- Você pode vapor vegetais, ao mesmo tempo você cozinhar o seu prato principal, colocando os legumes em uma bolsa de folha de alumínio: adicionar algumas gotas de água e selar a bolsa.
- Você também pode adicionar um copo de água na panela de fundo, com ervas e especiarias saborosas a vapor peixe ou legumes. Mas só um pouco de água.

4

#### PORTUGUÊS

##### Como Fry

- Você pode obter o efeito de batatas fritas profundas teor de gordura, sem todo o óleo por imersão tiras de batata em óleo de cozinha poliinsaturados, permitir que o excesso de óleo escorrer e cozinhar de acordo com o guia de culinária.
- Para fazer delicioso frango frito, mergulhe pedaços de frango em massa e, em seguida, óleo de cozinha, escorra o excesso de óleo e deixe cozinhar de acordo com o gráfico fornecido.

##### Como brinde

- Você pode se perfeitamente pão torrado e lanche com o forno de halogênio sem pré-aquecimento. Basta colocar os alimentos directamente na cremalheira de fio e vê-lo brinde. Será nítidos no exterior e ficar macio por dentro.
- Você também pode melhorar lanche envelhecer alimentos como biscoitos, batatas fritas e até mesmo biscoitos, colocando-os no forno de halogênio por alguns minutos à temperatura máxima para trazer de volta a sua crocância.

##### Como Descongele

- Você pode usar o forno de halogênio para descongelar alimentos de forma mais uniforme do que os fornos de microondas, basta definir a temperatura a 100 ° C e deixe a comida a cada 5-10 minutos.

##### ORIENTAÇÕES GERAIS E AVISO

- Lembre-se de distribuir alimentos uniformemente no forno de convecção para assegurar um mesmo fluxo de ar ao redor do alimento.
- A primeira vez que você tentar uma receita, verificar o processo de cozimento através tigela de vidro temperado como o tempo à procura do forno de convecção é curto.
- Uma vez que é prático colocar alimentos diretamente sobre a grelha, você pode querer pulverizá-lo com um spray anti-aderente para evitar a degola.
- O forno de convecção é auto-limpeza. Basta colocar 2 "de água no fundo e definir a temperatura a 100°C durante 10-12 minutos.
- Para um forno muito sujo, adicione um pouco de detergente para a água e limpar as manchas, se necessário.

##### Rceitas selecionadas

###### Lagosta

Ingredientes:

Lobster 1 kg, suco de gengibre, sal, açúcar, licor, pimenta

Preservar a lagosta em sal por cerca de 10-15 minutos, em seguida, colocá-los no forno de halogéneo e cozinhar 12-15 minutos com temperatura de 140-160 ° C.

5

#### PORTUGUÊS

##### Frango crocante

Ingredientes:

Frango, um pouco de amido, um pouco de vinho, açúcar de malte, mel, vinagre, água morna

1. Lave e limpe o frango com água fervente e, em seguida, com água fria imediatamente.
2. Misture o amido, derreta o açúcar, mel e vinagre com um pouco de água. Aplique a mistura à galinha com uma escova várias vezes. Quando o frango seca, colocá-lo no forno de halogênio.
3. Cozer a galinha 20 min com uma temperatura de 150-200 ° C. Em seguida, aplique a mistura de novo e leve ao forno 10 min em baixa temperatura

##### REFERÊNCIA PARA COZINHAR:

Comida	Tempo	Temperatura
Frango	30-40 min	180-200°C
Peixe	10-15 min	130-150°C
Bolo	10-12 min	140-160°C
Lagosta	12-15 min	140-160°C
Camarão	10-12 min	150-180°C
Linguiça	10-13 min	120-150°C
Amendoim	10-15 min	140-160°C
Pão torrado	8-10 min	120-140°C
Batata	12-15 min	180-200°C
Asas de frango	15-20 min	150-180°C
Caranguejo	10-13 min	140-160°C
Cachorros quentes	5-8 min	190-210°C
Churrasco Reforços de reposição	18-20min	220-240°C

6

#### PORTUGUÊS

##### TERMO DE GARANTIA

**FAVOR ANEXAR AQUI SEU RECIBO/FISCAL DE COMPRA.**  
**EM CASO DE RECLAMAÇÃO DURANTE O PRAZO DA GARANTIA ESTE RECIBO/ FISCAL DE COMPRA DEVE SER APRESENTADO JUNTAMENTE COM ESTA GARANTIA.**

Número do modelo	(	Número do lote:	)
Nome do produto			
Data da compra			
Local da compra			

1. A parte vendedora do produto ("vendedor") ao comprador original deste produto ("comprador") garante por meio deste que o produto é de boa qualidade e, está em perfeitas condições de funcionamento e, sem defeitos e adequado para uso doméstico normal por um período de 1 (um) ano a partir da data da compra ("período da garantia") deste produto.
2. No caso em que o período de garantia não expirou e o produto não é de boa qualidade, ou em bom estado de funcionamento ou, está com defeito ou não é adequado para a sua finalidade em uso doméstico normal, o cliente pode, de acordo com o Paragrafo 3 ° abaixo, devolver o produto ao vendedor e ter as seguintes opções disponíveis:
  - 2.1 Nos primeiros 6 (seis) meses da garantia: para receber um reembolso do preço efetivamente pago ou a troca do produto para o mesmo produto ou similar do mesmo valor adquirido;
  - 2.2 Dentro dos segundos 6 (seis) meses da garantia: ter o produto trocado para o mesmo produto ou similar do mesmo valor comprado.
3. O vendedor não irá substituir o produto ou reembolsar o comprador de acordo com os termos desta garantia se o produto:
  - 3.1 for modificado contrariando as instruções fornecidas no manual do produto;
  - 3.2 sofrer uso inadequado, abuso ou modificação;
  - 3.3 for defeituoso ou não em condições de funcionamento devido ao desgaste natural
  - 3.4 for danificado devido a negligencia, imprudencia, comportamento malicioso ou criminoso por parte do comprador.
  - 3.5 for utilizado para fins comerciais.
4. Esta garantia aplica-se somente ao produto adquirido do vendedor, não cobrindo quaisquer itens agregados ou instalados no produto pelo comprador.
5. Qualquer reclamação nos termos desta garantia deve ser acompanhada da prova original de compra.
6. Observe que o item de câmbio só irá transportar o saldo do período de garantia a partir da data de compra original.

7