

Rosenstein & Söhne®

HALOGEN-KONVEKTIONSOFFEN HO-517, 1300 W



Bedienungsanleitung

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

www.rosensteinundsoehne.de

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

HALOGEN-KONVEKTIONSOFFEN

H0-517, 1300 W

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	6
Konformitätserklärung	7
Ihr neuer Halogen-Konvektionsofen HO-517	8
Lieferumfang.....	8
Produkteigenschaften	9
Vor der ersten Inbetriebnahme	10
Verwenden des Halogenofens	11
Reinigung	12
Reinigung per Hand.....	12
Selbstreinigung der Glasschüssel	12
Trocknen und Lagern	13
Kochen mit dem Halogenofen HO-517	14
Kochtipps.....	14
Gargut wenden.....	14
Direkt auf den Rost legen	14
Ganze Mahlzeiten auf einmal zubereiten	14
Abstand halten	14
Warm halten	14
Rezepte anpassen	14
Gerät vorheizen	14
Zubereitungsmethoden im Überblick.....	15
Grillen	15
Dämpfen	15
Braten	15
Auftauen	15

WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Nässe und extremer Hitze.
- Tauchen Sie den Deckel mit der Steuereinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bringen Sie kein Wasser auf die heißen Glasteile. Das Glas könnte zerspringen.
- Ziehen Sie den Griff immer in die OFF-Position, bevor Sie das Gerät öffnen, die Steckdose anschließen oder den Stecker ziehen.
- Stellen Sie das Gerät sicher und mit ausreichend Sicherheitsabstand zu anderen Geräten entfernt auf.
- Setzen Sie den Deckel auf die Glasschüssel, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Schalten Sie das Gerät immer erst aus, bevor Sie den Deckel abnehmen. Stellen Sie den Deckel immer auf den Deckelhalter.
- Der Deckel mit Heizelement und Steuerungseinheit darf nicht nass werden.
- Berühren Sie während des Betriebs und im heißen Zustand weder die Glasschüssel noch den Deckel oder die Flächen auf dem Heizaggregat. Die Luft im Gerät erreicht eine Temperatur von bis zu 250 °C. Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nur im mitgelieferten Halter und nicht auf hitzeempfindlichen Unterlagen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den heißen Deckel abnehmen, Speisen oder Roste aus der Glasschüssel entnehmen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie zum Ausschalten alle Regler auf „OFF“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Platzieren Sie das Gerät so, dass es für Kinder nicht zugänglich ist.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich im Gerät heißes Fett oder Flüssigkeiten befinden.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

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



KONFORMITÄTSERLÄRUNG

Hiermit erklärt PEARL GmbH, dass sich das Produkt NC-3356-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV - Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3356 ein.

IHR NEUER HALOGEN-KONVEKTIONSOFFEN HO-517

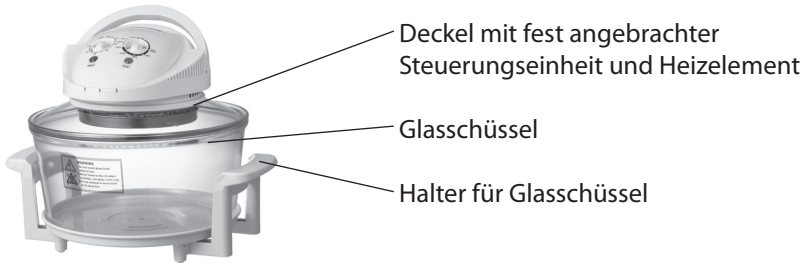
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses hochwertigen und vielseitigen Konvektionsofens mit Halogen-Technik! Beim Garvorgang wird die Luft durch ein Halogen-Heizelement erhitzt und per Gebläse im gesamten Garraum verteilt, so dass Speisen schneller und gleichmäßiger garen als bei anderen Garmethoden. Durch die Verwendung der mitgelieferten Roste können Sie dabei Speisen auf zwei Ebenen gleichzeitig zubereiten. Ihre Mahlzeiten geraten besonders schmackhaft und Ihr Essen wird niemals anbrennen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die hier aufgeführten Hinweise und Tipps.

Lieferumfang

- Halogenofen



- Mitgeliefertes Zubehör:

- Zange



- Bräunungsblech, antihafbeschichtet



- Niedriger Rost



- Dämpfeinsatz, gelocht



- Hoher Rost



Produkteigenschaften

- Leistungsaufnahme: 1.300 Watt
- Einstellbare Kochdauer: 0 – 60 Minuten
- Temperaturbereich: 65° C bis 250° C
- Schüssel-Durchmesser: 30,5 cm
- Schüssel-Tiefe: 16,7 cm
- Gewicht: 9,5 kg
- Fassungsvermögen: 11 l

Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Halogenofen sollte vor der Inbetriebnahme wenigstens einmal aufgeheizt werden. Während dieses Vorgangs werden eventuell noch vorhandene Rückstände auf den Heizelementen entfernt. Dabei kann es zu einem leichten Brandgeruch kommen. Das ist völlig normal.

- Wischen Sie die Glasschüssel innen mit einem feuchten Schwamm aus.
- Legen Sie den Deckel auf die Glasschüssel und stellen Sie den Zeitschalter auf 5 Minuten.
- Stellen Sie den Thermostat auf 250 °C/482 °F und schalten Sie das Gerät ein.
- Schalten Sie anschließend das Gerät aus und lassen Sie es 5 Minuten abkühlen.
- Wischen Sie die Glasschüssel nochmals innen mit einem feuchten Schwamm aus.

Jetzt ist der Halogen-Ofen betriebsbereit und Sie können mit der Zubereitung eigener Speisen beginnen!



ACHTUNG!

Tauchen Sie den Deckel niemals in Wasser ein. Er kann aber mit einem feuchten Tuch oder Schwamm vorsichtig abgewischt werden.



ACHTUNG!

Das Gerät wird sehr heiß. Achten Sie unbedingt auf ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Glasschüsselhalter und den stellen Sie den Deckel immer auf dem mitgelieferten Deckelhalter ab!

Verwenden des Halogenofens

1. Stellen Sie die benötigten Roste oder Einsätze in die Glasschüssel. In den meisten Fällen reicht der flache Rost aus.
2. Legen Sie die Speisen in die Glasschüssel. Wenn möglich, legen Sie die Speisen immer auf einen Rost, damit die heiße Luft von allen Seiten an die Speisen gelangen kann und sie gleichmäßig gegart werden.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, legen Sie den Deckel so auf die Glasschüssel, dass er fest in der Aussparung sitzt.
4. Bringen Sie den Henkel des Deckels in die horizontale Position, sodass der Sicherheitsschalter betätigt wird.



HINWEIS:

*Solange der Henkel nicht ganz unten ist und der Sicherheitsschalter gedrückt wird, lässt sich das Gerät nicht einschalten.
Stellen Sie nun die gewünschte Zeit ein, woraufhin die grüne Lampe aufleuchtet.*

5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die benötigte Temperatur, daraufhin beginnt die rote Lampe zu leuchten, und der Ofen beginnt sich aufzuheizen.
6. Die rote Lampe kann sich vor Ende des Kochvorgangs ausschalten. Dies ist ein Zeichen, dass die gewünschte Temperatur erreicht wurde. Wenn die Temperatur im Ofen unter die eingestellte Temperatur fällt, heizt sich das Gerät wieder auf und die rote Lampe geht wieder an.
7. Nach Ende des Garvorgangs nehmen Sie den Deckel mit Hilfe des Handgriffs ab und stellen ihn auf den mitgelieferten Deckelhalter. Nun können Sie die Speisen entnehmen. Bedenken Sie dabei, dass sowohl das Gerät als auch die Speisen sehr heiß sind und verwenden Sie am besten die mitgelieferte Zange.



HINWEIS:

Der Halogenofen wird im Betrieb sehr heiß, der Halter für die Glasschüssel dehnt sich durch die Hitze aus und wird weich. Wenn das Gerät abgekühlt ist, wird auch der Halter wieder fest.



ACHTUNG!

Die Glasschüssel kann erst gereinigt werden, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Reinigung

Auch wenn es beim Halogenofen zu deutlich weniger Schmutzentwicklung kommt als bei anderen Geräten, muss er doch von Zeit zu Zeit gereinigt werden.



ACHTUNG!

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, da das Glas sonst springen könnte!

• **Reinigung per Hand**

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät falls erforderlich abkühlen.
2. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch, warmem Wasser und Spülmittel die Glasschüssel aus. Spülen Sie sie anschließend nach, um Spülmittelreste zu entfernen.
3. Falls erforderlich, wischen Sie mit einem leicht feuchten Tuch auch den Deckel samt Steuerungseinheit ab.
4. Die Roste und Einsätze ebenfalls mit Tuch und Spülmittel reinigen.
5. Festsitzenden Schmutz bitte mit sanften Pads aus Nylon (etwa blauen Geschirreiniger-Schwämmen) entfernen und anschließend sauber wischen.

• **Selbstreinigung der Glasschüssel**

1. Füllen Sie Wasser (ca. 4 bis maximal 5 cm) in die Glasschüssel.



ACHTUNG!

Füllen Sie nicht mehr als ca. 5 cm Wasser in die Glasschüssel!

2. Fügen Sie einen Spritzer Spülmittel hinzu.
3. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
4. Stellen Sie den „TEMP“-Regler auf „Thaw/Wash“ und den „TIME“-Regler auf 10 Min. Die zirkulierende heiße Luft hilft bei der Reinigung auch hartnäckiger Schmutzreste.
5. Spülen Sie die Glasschüssel gut aus, um Spülmittelreste zu entfernen.



ACHTUNG!

Nehmen Sie das Gerät erst dann wieder in Betrieb, wenn es vollständig getrocknet ist!

- **Trocknen und Lagern**

- Das Gerät und insbesondere der Deckel mit dem Heizelement muss nach der Reinigung sorgfältig abgetrocknet werden.
- Auch bei der Lagerung ist darauf zu achten, dass das Gerät innen trocken bleibt. Am besten lassen Sie den Deckel einen Spalt geöffnet, dann kann sich im Deckel keine Feuchtigkeit bilden.
- Bitte denken Sie auch daran, den Netzstecker zu ziehen.

KOCHEN MIT DEM HALOGENOFEN HO-517

Kochtipps

Hier lesen Sie, wie Sie mit dem Halogenofen die besten Ergebnisse erzielen:

- **Gargut wenden**
Je nach Art, Größe und Gewicht kann es Sinn machen, die Speisen während des Garens zu wenden.
- **Direkt auf den Rost legen**
Legen Sie die Speisen möglichst direkt auf den Drahtrost. Dadurch kann die Luft optimal um das Gargut zirkulieren und es wird eine gleichmäßige Garung gewährleistet.
- **Ganze Mahlzeiten auf einmal zubereiten**
Insbesondere durch den gleichzeitigen Einsatz der beiden Roste können Sie ein komplettes Gericht auf einmal zubereiten. Planen Sie voraus, legen Sie Lebensmittel mit längerer Garzeit auf den unteren Rost und fügen Sie solche mit kürzerer Garzeit während des Garvorgangs auf dem oberen Rost hinzu. Dadurch wird die gesamte Mahlzeit zum selben Zeitpunkt fertig.
- **Abstand halten**
Halten Sie zwischen den Lebensmitteln untereinander und zur Glasschüssel immer gut 1 cm Abstand. Dadurch wird gewährleistet, dass die Luft frei zirkulieren kann. Legen Sie Gargut möglichst nicht aufeinander.
- **Warm halten**
Schalten Sie nach dem Garen den Thermostat herunter, lassen Sie aber das Gebläse laufen. So bleiben Speisen heiß und knusprig.
- **Rezepte anpassen**
Wenn Sie nach herkömmlichen Rezepten kochen, gilt die Faustregel: Die Temperatur bleibt gleich, aber die Garzeit verkürzt sich. Zum Garen von Fleisch kann ein Fleischthermometer nützlich sein, gerade wenn man mit dem Gerät noch nicht so gut vertraut ist.
- **Gerät vorheizen**
Falls Vorheizen erforderlich ist, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und lassen das Gerät 4 bis 6 Minuten lang laufen.

Zubereitungsmethoden im Überblick

- **Grillen**

- Legen Sie das Grillgut direkt auf den hohen oder tiefen Rost.
- Besonders dicke Fleischscheiben sollten nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.
- Die Garzeit kann je nach Schnitt, Größe und Fettgehalt des Grillguts variieren.

- **Dämpfen**

- Sie können Gemüse dämpfen, während Sie das Hauptgericht zubereiten. Legen Sie das Gemüse dazu in Alu-Folie, fügen Sie ein wenig Wasser hinzu und verschließen Sie die Folie.
- Sie können zum Dämpfen von Fisch und Gemüse auch etwas Wasser sowie Gewürze oder Kräuter in die Glasschüssel geben. Achten Sie aber darauf, nicht zu viel Wasser zu verwenden.

- **Braten**

- Pommes Frites werden genauso lecker wie in einer Friteuse, wenn Sie die Kartoffelstücke in Bratfett tauchen, abtropfen lassen und gemäß Anleitung zubereiten.
- Sie können ein leckeres Grillhähnchen zubereiten, indem Sie Hühnerteile in Backteig und anschließend in Öl tauchen, abtropfen lassen und dann nach der beigefügten Tabelle zubereiten.

- **Auftauen**

Mit dem Halogen-Ofen können Sie Tiefgefrorenes gleichmäßiger auftauen als in einer Mikrowelle. Stellen Sie die Temperatur auf Thaw/Wash und überprüfen Sie den Auftaugrad der Speisen alle 5 bis 10 Minuten.

Garzeiten im Überblick

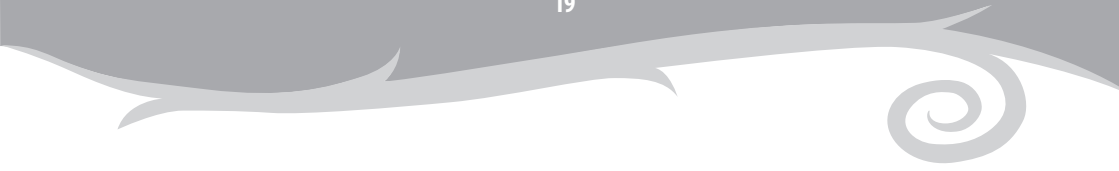
Die angegebenen Garzeiten dienen nur zur Information. Je nach Rezept und Art der Lebensmittel sollten die Speisen während des Garzyklus gewendet werden. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Volumen und Konsistenz der Speisen unterschiedlich sein.

LEBENSMITTEL	GARZEIT Frische Lebensmittel	GARZEIT INNEN-Tiefkühlkost	TEMPERATUR DER LEBENSMITTEL	TUREINSTELLUNG	TIPPS FÜRS GAREN UND SERVIEREN
FLEISCH UND FISCH					
Rinderbraten	28 Min. je 500 g (Medium-Blutig)	38 Min.	63°C (145°F)	205°C (400°F)	Niedriger Rost, mit Tomatenmark bestreichen
	31 Min. je 500 g (Medium)	41 Min.	71°C (160°F)	205°C (400°F)	Niedriger Rost, mit Tomatenmark bestreichen
Hackbraten (1 kg)	50 - 60 Min. (Blutig)	60 - 70 Min.	73°C (163°F)	175°C (350°F)	
Hamburger – 4 Hamburgerfrikadellen (je 125 g)	16 Min. (Rare)	20 Min.	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Hoher Rost
	18 Min. (Medium)	22 Min.	70°C (158°F)	205°C (400°F)	Hoher Rost
	20 Min. (Durchgebraten)	24 Min.	75°C (167°F)	205°C (400°F)	Hoher Rost
Hot Dogs (je 45-60 g)	10 Min.	13 Min.	70°C (158°F)	205°C (400°F)	
Rib-Eye- oder Strip-Steak (2,5 cm dick)	26 Min. (10 Min. pro Seite) – (Blutig)	30 Min.	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Hoher Rost
	31 Min. (12 Min. pro Seite) – (Medium)	35 Min.	70°C (158°F)	205°C (400°F)	Hoher Rost
Snapper (ganz)	31 Min.	40 Min.	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Lachssteak	26 Min.	35 Min.	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Gegrillte Garnelen	12 - 14 Min.	15 - 17 Min.	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Je 6-8 Garnelen schälen und auf jeden Spieß stecken.
Hummerschwänze	18 Min.	21 Min.	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Unterschalen seitlich abschneiden und entfernen, Hoher Rost
Schweinerücken	29 Min. je 500 g	34 Min.	73°C (163°F)	185°C (360°F)	
Schweinekoteletts (1,25 cm dick)	10 - 16 Min.	15 - 18 Min.	73°C (163°F)	240°C (460°F)	Hoher Rost
Frikadellen (500 g)	16 Min.	20 Min.	73°C (163°F)	200°C (390°F)	Hoher Rost

Garzeiten im Überblick

Lammkeule	Blutig – 26 Min. je 500 g Medium – 31 Min. je 500 g Durchgebraten – 36 Min. je 500 g	29 Min. 34 Min. 39 Min.	65°C (149°F) 70°C (158°F) 75°C (167°F)	200°C (390°F) 200°C (390°F) 200°C (390°F)	Die ersten 20 Min. bei 240 °C garen
Lammkoteletts	21 Min. (Medium)	25 Min.	71°C (160°F)	205°C (400°F)	
Panierter Fisch (tiefgefroren)	11 - 13 Min.	14 - 17 Min.	65°C (149°F)	175°C (350°F)	Hoher Rost
Speck (500 g)	12 - 16 Min.	15 - 18 Min.	70°C (158°F)	175°C (350°F)	Niedriger Rost
HÄHNCHEN (1750 g) Ein Viertel	31 Min.	35 Min.	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Niedriger Rost, die letzten 10 min mit Sauce bestreichen
Ein Halbes	41 Min.	45 Min.	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Niedriger Rost
Ein Ganzes	21 Min. je 500 g	25 Min.	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Niedriger Rost
Hähnchenbrust	26 - 31 Min.	31 - 35 Min.	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Niedriger Rost
Truthahn (ungefüllt)	26 - 31 Min. je 500 g	31 - 35 Min.	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Vor dem Braten würzen
Putenbrust (halb-1,5 kg)	45 - 60 Min.	60 - 70 Min.	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Vor dem Braten würzen
Pouletarden GEMÜSE	26 Min. je 500 g	29 Min.	82°C (180°F)	240°C (460°F)	
Backkartoffel (180-240 g)	41 Min.		85°C (185°F)	205°C (400°F)	Niedriger Rost, Rost mit Antihafmittel einsprühen
Maiskolben (4 Stück) nicht enthülst	26 Min.	30 Min.	60°C (140°F)	205°C (400°F)	Niedriger Rost, nicht enthülst, in Wasser eingeweicht
Pommes Frites	16 Min. bzw. bis sie knusprig sind (leicht mit Öl eingesprüht, werden Pommes Frites brauner)	18 - 20 Min.	85°C (185°F)	230°C (450°F)	Niedriger Rost, Rost mit Antihafmittel einsprühen





**Kundenservice: DE : +49 (0)7631-360-350
CH: +41 (0)848-223-300 | FR: +33 (0)388-580-202
PEARL GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen**

© REV3 / 16.01.2023 – EB/MB//BS//SK

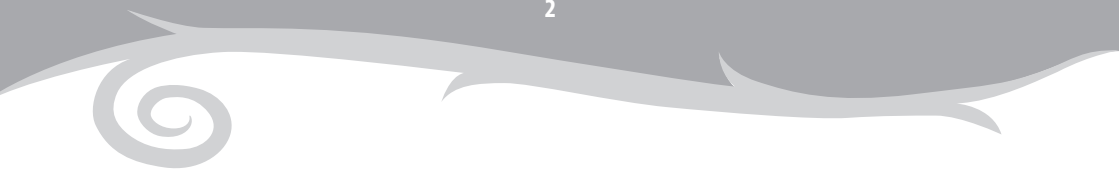
Rosenstein & Söhne®

H0-517

FOUR À CONVECTION HALOGÈNE 1300 W



Mode d'emploi



H0-517

FOUR À CONVECTION HALOGÈNE 1300 W

TABLE DES MATIÈRES

Votre nouveau four à convection.....	5
Contenu	5
Consignes préalables	5
Consignes de sécurité.....	5
Consignes importantes concernant le traitement des déchets	7
Déclaration de conformité	7
Description du produit.....	8
Four halogène.....	8
Accessoires.....	8
Mise en marche	9
Utiliser le four halogène.....	10
Nettoyage.....	10
Nettoyage à la main.....	11
Nettoyage automatique du récipient en verre	11
Séchage et stockage.....	11
Cuisiner avec le four halogène HO-517	12
Conseils de cuisine.....	12
Retourner les ingrédients	12
Placer directement sur la grille	12
Préparer des repas entiers	12
Laisser de l'espace	12
Garder au chaud.....	12
Adapter les recettes.....	12
Préchauffer l'appareil	12
Aperçu des modes de préparation	12
Grill.....	12
Vapeur.....	13
Rôti.....	13
Décongélation	13
Caractéristiques techniques.....	13

VOTRE NOUVEAU FOUR À CONVECTION

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce four. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Four halogène
- 2 niveaux de cuisson
- Tôle avec revêtement antiadhésif
- Tôle perforée
- 4 brochettes en métal
- 1 support pour toasts
- Pince
- Anneau d'extension
- Support pour couvercle
- Mode d'emploi

CONSIGNES PRÉALABLES

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention risque de blessure !
- Ne pas démonter le produit et ne pas tenter de réparation!
- Manipulez le produit avec précaution. Une chute ou un coup peuvent l'abîmer.
- Ne pas plonger le couvercle avec l'unité de commande dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne versez pas d'eau sur le verre chaud car cela pourrait le fissurer.
- Mettez toujours la poignée en position «OFF» avant d'ouvrir l'appareil, de le brancher/débrancher d'une prise électrique.
- Placez l'appareil en lieu sûr et suffisamment éloigné des autres objets.

- Placez le couvercle sur le récipient en verre avant d'allumer l'appareil.
- Éteignez toujours l'appareil avant d'enlever le couvercle et placez le couvercle sur son support.
- Le couvercle avec élément chauffant et unité de commande ne doit pas être mouillé.
- Pendant le fonctionnement et à chaud, ne touchez ni le récipient en verre, ni le couvercle ou les surfaces sur l'unité de chauffage. L'air dans l'appareil atteint une température allant jusqu'à 250 °C. Risque de brûlure !
- Si l'appareil est cassé, contactez un magasin spécialisé.
- Utilisez uniquement l'appareil dans le support fourni et pas sur une surface sensible à la chaleur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. N'utilisez plus l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle chaud ou que vous sortez la nourriture du récipient en verre.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance quand il est en fonctionnement.
- Éteignez l'appareil avant de retirer le couvercle si vous voulez vérifier la cuisson des aliments ou les retourner. Le couvercle doit toujours être placé sur le support à couvercle.
- Éteignez en plaçant tous les boutons sur «Off» et débranchez la prise électrique.
- Débranchez l'alimentation électrique tant que vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil après utilisation.
- Soyez particulièrement prudent quand l'appareil contient de la graisse ou des liquides chauds.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et les éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL GmbH déclare ce produit NC-3356 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Kurtasz, A.

Service qualité

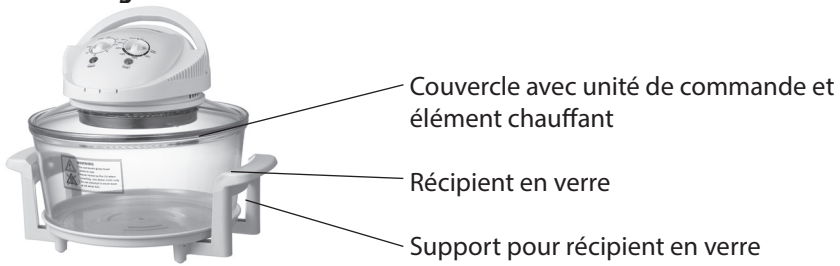
Dipl. Ing. /FH) Andreas Kurtasz

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



DESCRIPTION DU PRODUIT

Four halogène



Accessoires

Pince



Plaque de cuisson, surface anti-adhésive



Grille basse



Élément vapeur, perforé



Grille haute



MISE EN MARCHÉ

Le four halogène doit chauffer à vide une fois avant la première utilisation. Cela permet de retirer les éventuels résidus placés sur l'élément chauffant. Cela peut entraîner une légère odeur de brûlé. Ceci est parfaitement normal.

- Essuyez l'intérieur du récipient en verre avec une éponge humide.
- Placez le couvercle sur un récipient en verre et placez le minuteur sur 5 minutes.
- Mettez le thermostat sur 250 °C/482 °F et allumez l'appareil.
- Éteignez ensuite l'appareil et laissez-le refroidir durant 5 minutes.

Essuyez à nouveau l'intérieur du récipient en verre avec une éponge humide.

Le four à convection halogène est maintenant prêt et vous pouvez commencer à préparer vos repas !



ATTENTION !

Ne jamais plonger le couvercle dans l'eau. Vous pouvez tout de même le nettoyer avec un chiffon humide ou une éponge.



ATTENTION !

Le produit chauffe fortement. Laissez un écart suffisant entre l'appareil et les murs ou autres objets. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans le support du récipient et posez toujours le couvercle sur le support fourni !

Utiliser le four halogène

1. Placez la grille ou les éléments voulus dans le récipient en verre. La grille plate suffit dans la plupart des cas.
2. Mettez vos ingrédients dans le récipient en verre. Si possible, placez les ingrédients sur une grille pour que l'air chaud puisse réchauffer les aliments de manière homogène.
3. Branchez le connecteur électrique dans la prise, placez le couvercle sur le récipient en verre de sorte qu'il soit bien calé dans les ouvertures.
4. Déplacez la poignée du couvercle dans la position horizontale de sorte que l'interrupteur de sécurité soit actionné.



NOTE :

L'appareil ne s'allumera pas tant que la poignée n'est pas au fond et que l'interrupteur de sécurité n'est pas enfoncé. Réglez alors la durée souhaitée : le voyant vert s'allume alors.

5. Réglez le thermostat à la température requise, puis la lumière rouge s'allume et le four commence à chauffer.
6. L'ampoule rouge peut s'éteindre avant la fin de la cuisson. Ceci est un signe qui montre que la température requise est atteinte. Quand la température du four passe sous la température réglée, l'appareil chauffe à nouveau et le témoin rouge s'allume.
7. Après la fin de la cuisson, soulevez le couvercle avec la poignée et placez-le sur le support fourni. Vous pouvez maintenant sortir les aliments. N'oubliez pas que l'appareil et la nourriture sont très chauds et utilisez si possible la pince fournie.



NOTE :

Le four halogène chauffe fortement lors de l'utilisation, le support du récipient en verre se dilate par la chaleur et devient mou. Le support durcit une fois que l'appareil a refroidi.



ATTENTION !

Le récipient en verre peut être nettoyé seulement après avoir complètement refroidi. Risque de brûlure !

Nettoyage

Bien que le four halogène se salisse moins que d'autres appareils, il faut tout de même le nettoyer de temps en temps.



ATTENTION !

Débranchez toujours la prise électrique avant le nettoyage et laissez refroidir l'appareil car sinon la verre pourrait se fissurer !

- **Nettoyage à la main**

1. Débranchez la prise électrique et laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez le récipient en verre avec un chiffon humide, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire pour retirer les restes de produit.
3. Si nécessaire, nettoyez aussi le couvercle et l'unité de commande avec un chiffon humide.
4. Nettoyez aussi la grille et les éléments avec un chiffon et un produit vaisselle.
5. Nettoyez les saletés tenaces avec une éponge puis rincez à l'eau claire.

- **Nettoyage automatique du récipient en verre**

1. Mettez de l'eau (env. 4 à 5 cm) dans le récipient en verre.



ATTENTION !

Ne remplissez pas plus de 5 cm d'eau dans le récipient en verre !

2. Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
3. Placez le couvercle et branchez l'appareil à une prise électrique.
4. Placez le bouton «TEMP» sur «Thaw/Wash» et «TIME» sur 10 Min. L'air chaud facilite ensuite le nettoyage des saletés tenaces.
5. Rincez ensuite le récipient en verre à l'eau claire pour retirer les restes de produit.



ATTENTION !

Réutilisez l'appareil uniquement une fois qu'il a totalement séché !

- **Séchage et stockage**

- L'appareil et surtout le couvercle avec élément chauffant doivent être bien séchés après le nettoyage.
- Lors du stockage, faites aussi attention à ce que l'appareil reste sec à l'intérieur. Le mieux est de laisser le couvercle légèrement ouvert pour éviter que de l'humidité ne se forme à l'intérieur.
- Pensez aussi à débrancher la prise électrique.

CUISINER AVEC LE FOUR HALOGÈNE HO-517

Conseils de cuisine

Apprenez ci-dessous comment profiter au mieux de votre four halogène :

- **Retourner les ingrédients**

Selon le type, la taille et le poids des aliments, il peut être utile de les retourner durant la cuisson.

- **Placer directement sur la grille**

Si possible, placez les aliments directement sur la grille. Cela permet une circulation optimale de l'air autour de l'aliment pour une cuisson harmonieuse.

- **Préparer des repas entiers**

L'utilisation simultanée des deux grilles permet de cuire un repas complet en une seule fois. Planifiez à l'avance de placer les produits ayant une plus longue durée de cuisson sur la grille inférieure. Pendant la cuisson, ajoutez ceux qui ont un temps de cuisson inférieur sur la grille du haut. Cela permet de terminer la cuisson de tous les aliments en même temps.

- **Laisser de l'espace**

Laissez un espace entre chaque aliment. Évitez de les mettre contre la paroi du récipient en verre. Cela permet d'améliorer la circulation de l'air. Évitez de superposer les aliments.

- **Garder au chaud**

Après la cuisson, baissez le thermostat et laissez tourner la ventilation. Les plats restent ainsi chauds et croustillants.

- **Adapter les recettes**

Il existe une règle importante si vous cuisinez des recettes classiques : gardez la même température de cuisson, mais écourtez la durée. Pour cuire les viandes, il peut être utile d'avoir un thermomètre à viande, surtout lors des premières utilisations.

- **Préchauffer l'appareil**

Si un préchauffage est nécessaire, régler la température désirée et laissez l'appareil fonctionner 4 à 6 minutes.

Aperçu des modes de préparation

- **Grill**

Placez l'aliment à griller directement sur la grille du haut ou du bas.

Les tranches épaisses de viande devraient être tournées à la moitié du temps de cuisson.

Le temps de cuisson peut varier selon la coupe, la taille et la teneur en matières grasses des aliments.

- **Vapeur**

Vous pouvez cuire les légumes à la vapeur pendant que vous préparez le plat principal. Pour cela, placez les légumes sur une feuille d'aluminium, ajoutez un peu d'eau et refermez la papillote.

Pour la cuisson à la vapeur du poisson et des légumes, ajoutez un peu d'eau et des épices ou des herbes dans le récipient en verre. Assurez-vous juste de ne pas utiliser trop d'eau.

- **Rôti**

Des frites aussi savoureuses que dans une friteuse : trempez les morceaux de pommes de terre dans l'huile, les égoutter et faire cuire comme indiqué.

Vous pouvez aussi préparer un savoureux poulet rôti : trempez les morceaux de poulet dans de la pâte, puis plongez-les dans l'huile, laissez égoutter puis faire cuire comme indiqué.

- **Décongélation**

Les fours halogènes permettent de décongeler les aliments de manière plus régulière qu'au micro-onde. Réglez la température sur Thaw/Wash et vérifiez la décongélation des aliments tous les 5 à 10 minutes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance absorbée : 1300 W

Durée de cuisson réglable : 0 – 60 minutes

Température d'utilisation : 65 °C à 250 °C

Diamètre récipient : 30,5 cm

Profondeur récipient : 16,7 cm

Poids : 9,5 kg

Capacité : 11 L

Vue d'ensemble des temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Il peut être utile de retourner les aliments pendant la cuisson, selon la recette. Le temps de cuisson peut varier selon le type, le poids, la taille et la consistance des aliments.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	ASTUCES POUR CUIRE ET SERVIR
frais	Aliment congelé	INTERNE	DE L'ALIMENT	
VIANDE ET POISSON				
Rôti de bœuf	28 min par 500 g (cuisson saignant/à point)	63 °C (145 °F)	205 °C (400 °F)	Recouvrir la grille basse de concentré de tomates
	31 min par 500 g (cuisson à point)	71 °C (160 °F)	205 °C (400 °F)	Recouvrir la grille basse de concentré de tomates
Pain de viande (1 kg)	50 – 60 min (cuisson saignant)	73 °C (163 °F)	175 °C (350 °F)	
Hamburger – 4 fricadelles (125 g chacune)	16 min (saignant)	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
	18 min (à point)	70 °C (158 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
	20 min (bien cuit)	75 °C (167 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
Hot Dogs (45-60 g chacun)	10 min	70 °C (158 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
Faux-filet ou steak (2,5 cm d'épaisseur)	26 min (10 min par côté) – (saignant)	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
	31 min (12 min par côté) – (à point)	70 °C (158 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
Vivaneau (entier)	31 min	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	
Filet de saumon	26 min	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	
Crevettes grillées	12 – 14 min	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	Décortiquer 6 – 8 crevettes et les placer sur les pics.
Queues de langouste	18 min	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	Couper et retirer la carapace inférieure par le côté, grille haute
Longe de porc	29 min par 500 g	73 °C (163 °F)	185 °C (360 °F)	

Côtelettes de porc (épaisseur 1,25 cm)	10 – 16 min	15 – 18 min	73 °C (163 °F)	240 °C (460 °F)	Grille haute
Fricadelles (500 g)	16 min	20 min	73 °C (163 °F)	200 °C (390 °F)	Grille haute
gigot d'agneau	Saignant – 26 min par 500 g	29 min	65 °C (149 °F)	200 °C (390 °F)	Cuire à 240 °C les 20 premières minutes
	À point – 31 min par 500 g	34 min	70 °C (158 °F)	200 °C (390 °F)	
	Bien cuit – 36 min par 500 g	39 min	75 °C (167 °F)	200 °C (390 °F)	
Côtelettes d'agneau	21 min (à point)	25 min	71 °C (160 °F)	205 °C (400 °F)	
Poisson pané (congelé)	11 – 13 min	14 – 17 min	65 °C (149 °F)	175 °C (350 °F)	Grille haute
Lard (500 g)	12 – 16 min	15 – 18 min	70 °C (158 °F)	175 °C (350 °F)	Grille basse
POULET (1750 g)					
Quart	31 min	35 min	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Grille basse, arroser de sauce les 10 dernières minutes
Demi	41 min	45 min	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Grille basse
Entier	21 min par 500 g	25 min	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Grille basse
Poitrine de poulet	26 – 31 min	31 – 35 min	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Grille basse
Dinde (non farcie)	26 – 31 min par 500 g	31 – 35 min	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Épicer avant cuisson
Poitrine de dinde (demi – 1,5 kg)	45 – 60 min	60 – 70 min	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Épicer avant cuisson
Poulette LEGUMES	26 min par 500 g	29 min	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	
Pommes de terre au four (180–240 g)	41 min		85 °C (158 °F)	205 °C (400 °F)	Grille basse, à enduire de graisse ou d'huile pour qu'elle ne colle pas
Épi de maïs (4 pièces) sans feuille	26 min	30 min	60 °C (140 °F)	205 °C (400 °F)	Grille basse, sans feuille, trempés dans l'eau
Frites	16 min ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (elles dorent mieux si légèrement enrobées d'huile)	18 – 20 min	85 °C (185 °F)	230 °C (450 °F)	Grille basse, à enduire de graisse ou d'huile

PEARL GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen
Service commercial PEARL France: 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV3 / 16.01.2023 – EB/MB//BS//SK