

BROCK HO 1701 WH – halogenová trouba

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeti nebo ochranné pomůcky.
3. Při používání jakéhokoli spotřebiče v blízkosti dětí je nezbytný dozor dospělé osoby.
4. Aby bylo zabráněno riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku nebo jakoukoli část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin.
5. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj stolu nebo linky, nebo aby se dotýkal horkých povrchů.
6. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po tom, co spotřebič selže nebo bude poškozen jiným způsobem. V takovém případě spotřebič vraťte do nejbližší autorizované servisní provozovny k prohlídce, opravě nebo úpravě.
7. Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit nebezpečí nebo zranění.
8. Nepokládejte spotřebič na horký plynový nebo elektrický sporák.
9. Při provozu spotřebiče zajistěte alespoň 15 cm volného prostoru na všech stranách trouby pro dostatečnou cirkulaci vzduchu.
10. Když spotřebič nepoužíváte a/nebo před jeho čištěním, vyjměte zástrčku ze zásuvky. Nechte spotřebič vychladnout před tím, než na něj nasadíte nebo sundáte díly nebo před čištěním.
11. Chcete-li spotřebič odpojit, přetočte časový spínač na pozici "OFF" (vypnuto) a pak vyjměte zástrčku. Vždy držte zástrčku, nikdy netahejte za kabel.
12. Při manipulaci s miskou obsahující olej nebo jiné horké tekutiny buďte mimořádně opatrní.
13. Nezakrývejte žádnou část spotřebiče hliníkovou fólií. To může způsobit přehřátí spotřebiče.
14. Buďte mimořádně opatrní při vyjímání zásobníku, roštů nebo při likvidaci horkého tuku nebo jiných horkých tekutin.
15. Nečistěte vnitřek spotřebiče houbičkami na nádobí z kovu; části houbiček se mohou odlomit a dotknout elektrických částí, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.
16. Do spotřebiče nesmíte vkládat příliš velké potraviny ani kovové náčiní, neboť to může způsobit požár nebo riziko úrazu elektrickým proudem.
17. Pokud je spotřebič zakrytý nebo se dotýká hořlavého materiálu, včetně záclon, závěsů, stěn a podobně, může při provozu dojít k požáru. Během provozu na vršek spotřebiče neumísťujte žádný předmět.
18. Při použití nádob na vaření nebo pečení vyrobených z materiálů jiných než kovu nebo varného skla je potřeba být extrémně opatrný.
19. Zajistěte aby se nic nedotýkalo topných těles trouby.
20. Do spotřebiče nesmíte dávat žádné materiály jako jsou karton, plast, papír nebo podobné.
21. Když spotřebič nepoužíváte, neumísťujte do něj žádné jiné materiály než příslušenství doporučené výrobcem.
22. Při vkládání nebo vyjímání předmětů z horké trouby noste vždy ochranné žáruvzdorné rukavice na pečení.
23. Spotřebič je vypnutý, když je tlačítko časového spínače v pozici "OFF".
24. Spotřebič nepoužívejte venku, pouze v interiéru.
25. Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu než k čemu je určený.

PROVOZ

1. Vložte ocelové rošty do nádoby a poté do ní dejte jídlo. Berte v potaz, že mezi jídlem a víkem trouby musí být volný prostor.
2. Zasuňte zástrčku trouby do síťové zásuvky. Není povoleno sdílet stejnou zásuvku s jinými elektrickými spotřebiči.
3. Otočte časovač ve směru hodinových ručiček na požadovaný čas, pak se rozsvítí červená kontrolka.

4. Otočte regulátor teploty ve směru hodinových ručiček na požadovanou teplotu, poté se rozsvítí zelená kontrolka. Halogen začne pracovat.
5. Zelená kontrolka může zhasnout během vaření, před uplynutím nastavené doby vaření. To ukazuje, že trouba dosáhla nastavené teploty. Když teplota trouby klesne pod požadovanou hodnotu, trouba automaticky zapne topné těleso a zelená kontrolka se opět rozsvítí, aby naznačila, že probíhá přehřívání.

DŮLEŽITÉ

1. Když se halogenová trouba rozežřeje, úchytky spojené s ocelovou tyčí se teplem rozšíří a uvolní se, ale to nevadí, vrátí se do původního stavu, až teplota klesne zpět na normální úroveň.
2. Po vaření nepokládejte víko trouby přímo na stůl, mohl by se spálit. Položte ho na talíř, mísu nebo podložku odolnou vůči horku.
3. Zařízení na víku trouby nesmí být umýváno ve vodě. Pokud je víko zašpiněné, očistěte ho kusem čisté měkké látky.
4. Tělo trouby může být myto až poté, co je zcela vychladlé.

FUNKCE

1. Multifunkční:

Halogenová trouba má díky horkovzdušnému okruhu a teplotnímu rozmezí 65-250°C mnoho funkcí:

- a. vaření různými způsoby, včetně pečení, smažení, grilování, opékání a barbecue.
- b. rychlé rozmrazování zmrazených potravin
- c. sušení a sterilizace
- d. víko trouby lze umístit na jiné nádoby na vaření

2. Snížení cholesterolu:

Moderní lékařská věda prokázala, že vysoký cholesterol má vliv na srdeční choroby a problémy s krevními cévami. Horký pohyblivý vzdušný kruh v halogenové troubě rozloží tukovou tkáň a sníží obsah cholesterolu na minimum. Jídlo vařené v tomto druhu trouby je tedy velmi prospěšné pro vaše zdraví.

3. Úspora času a energie:

Díky vysoké účinnosti cirkulujícího horkého vzduchu v troubě je doba vaření a spotřeba energie snížena na minimum. Naše experimenty ukazují, že halogenová trouba šetří elektřinu až o 20 % ve srovnání s běžnými troubami.

4. Uchování výživy a přirozené chuti potravin.

Vysoká teplota a dlouhá doba vaření ničí výživovou hodnotu potravin a mění její přirozenou chuť. Možnost nastavit teplotu a časovač v halogenové troubě může tento problém vyřešit.

TIPY K POUŽITÍ

Jak grilovat

Položte jídlo přímo na drátěnou mřížku (nízkou nebo vysokou mřížku).

U velmi silných kusů masa otočte jídlo v polovině vaření.

Stejně jako při pečení se doba grilování může lišit v závislosti na kusu, velikosti, množství tuku atd.

Jak vařit na páře

Zeleninu můžete vařit na páře zároveň s hlavním pokrmem tak, že zeleninu umístíte do alobalového obalu: přidejte pár kapek vody a uzavřete obal.

Můžete také na dno hrnce přidat šálek vody, bylinky a koření, abyste mohli vařit rybu nebo zeleninu na páře, ale pouze s malým množstvím vody.

Jak smažit

Efekt smažených hranolků můžete dosáhnout bez použití velkého množství oleje tím, že čerstvé hranolky namočíte do rostlinného oleje s nízkým obsahem nasycených mastných kyselin, necháte nadbytečný olej odkapat a připravíte podle návodu na vaření.

Abyste připravili lahodné smažené kuřecí kousky, ponořte kousky kuřecího masa do těsta a poté do oleje, nechte odkapat nadbytečný olej a připravte podle uvedeného postupu.

Jak opékat

S halogenovou troubou můžete připravit dokonale opékaný chléb a občerstvení bez předehtřívání. Jednoduše položte jídlo přímo na drátěnou mřížku a sledujte, jak se opéká. Bude křupavé zvenčí a uvnitř měkké.

Můžete také vylepšit okoralé potraviny, jako jsou krekry, chipsy a dokonce i sušenky, tím, že je na několik minut vložíte do halogenové trouby na maximální teplotu a vrátíte jim křupavost.

Jak rozmrazit

Halogenovou troubu můžete použít k rozmrazování zmrazených potravin rovnoměrněji než je tomu u mikrovlnné trouby, stačí nastavit teplotu na 100°C a kontrolovat potravinu každých 5-10 minut.

Všeobecné pokyny a varování

Nezapomeňte potraviny v halogenové troubě rovnoměrně rozložit tak, abyste zajistili rovnoměrné proudění vzduchu kolem potravin.

Pokud zkoušíte recept poprvé, sledujte proces vaření prostřednictvím hrnce z temperovaného skla, protože doba vaření v halogenové troubě je krátká.

Jelikož je praktické umístit jídlo přímo na drátěnou mřížku, můžete ji ošetřit nepřilnavým sprejem určeným pro potravinářské účely, abyste zabránili přilnavosti.

Halogenová trouba se čistí sama. Jednoduše nalijte do spodní části 5cm vody a nastavte teplotu na 100°C po dobu 10-12 minut.

Pokud je trouba velmi zašpiněná, přidejte do vody trochu saponátu a otřete skvrny, pokud je to nutné.

Vybrané recepty

Humr

Ingredience: 1 kg humrů, šťáva ze zázvoru, sůl, cukr, likér, pepř

Naložte humry do soli po dobu 10-15 minut, poté jej vložte do halogenové trouby a vařte 12-15 minut při teplotě 140-160°C.

Křupavé kuře

Ingredience: Kuře, trocha škrobu, trochu vína, sladový cukr, med, ocet, teplá voda

Kuře omyjte vroucí vodou a okamžitě poté studenou vodou.

Smíchejte škrob, rozpuštěný cukr, med a ocet s trochou vody. Směsí potřete kuře několikrát štětcem. Až kuře zaschne, vložte je do halogenové trouby.

Pečte kuře 20 minut při teplotě 150–200°C. Poté směs znovu naneste a pečte 10 minut při nízké teplotě.

PRŮVODCE VAŘENÍM

Jídlo	Čas (min)	Teplota (°C)
Kuře	30-40	180-200
Ryba	10-15	130-150
Vepřové	15-20	180-200
Koláč/buchta	10-12	140-160
Humr	12-15	140-160

Krevety	10-12	150-180
Klobása	10-13	120-150
Arašídy	10-15	140-160
Opečený chléb	8-10	120-140
Brambory	12-15	180-200
Kuřecí křidélka	15-20	150-180
Krab	10-13	140-160
Párek v rohlíku	5-8	190-210
Žebírka	18-20	220-240

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Napětí: 220-240 V / 50 Hz

Příkon: 1200-1400 W

Rozsah termostatu: 65 – 250 °C

Rozsah časovače: 0-60 minut

Kapacita hrnce: 12-17 L

Hrubá hmotnost: 7 kg

Čistá hmotnost: 6 kg

INFORMACE O POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ PRO UŽIVATELE



Toto označení znamená, že tento výrobek nemá být likvidován s běžným domovním odpadem v rámci EU. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, je třeba ho recyklovat zodpovědně a podporovat udržitelné znovupoužití materiálních zdrojů. K vrácení použitého zařízení použijte systémy pro vrácení a sběr, např. viz seznam sběrných míst na www.asekol.cz nebo kontaktujte prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Mohou tento výrobek přijmout k bezpečnému ekologickému recyklování.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Záruční a pozáruční servis v ČR provádí společnost LTC online s.r.o., IČ 01684621, se sídlem Štefánikovo nám. 18, 586 01 Jihlava. Email info@ltc-elektro.cz, www.ltc-elektro.cz

Kontaktní údaje výrobce pro spotřebitele:

Společnost: BROCK Electronics GmbH

Adresa: Prinz-Eugen-Strasse 70/2/E3, 1040-Wien, Österreich

Email: info@brockgroup.at