

Oven *Halogen*



Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise und Bedienungsanleitungen

Vielen Dank, dass Sie sich für den JML Halogen Oven entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch aufmerksam durch, um einen sicheren Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten und es optimal zu nutzen. Beachten Sie alle Anweisungen, insbesondere auch die Sicherheitshinweise und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ist diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit auszuhändigen.

Sicherheitshinweise

- Bedienungsanleitung vor Gebrauch aufmerksam und vollständig lesen.
- Beachten Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, die bei der Verwendung von Elektrogeräten stets zu beachten sind, um die Feuer-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr gering zu halten.
- **Vorsicht: Verbrennungsgefahr!** Das Äußere des Gerätes wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch nach dem Abschalten noch einige Zeit heiß. Berühren Sie Deckel und Außenseiten des Halogen Oven ausschließlich mit Topfhandschuhen.
- **Vorsicht: Verbrennungsgefahr!** Die Metallteile im Halogen Oven, wie zum Beispiel die Speisengitter, können während des Garvorgangs sehr heiß werden. Bitte lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie diese aus dem heißen Ofen entnehmen. Tragen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Topfhandschuhe oder verwenden Sie den im Set enthaltenen Greifer.
- Aufgrund der hohen Oberflächentemperatur, die das Gerät während des Gebrauchs erreicht, sind Kinder und Haustiere unbedingt vom Halogen Oven fernzuhalten!
- Niemals mit ungeschützten Händen in den Halogen Oven greifen, wenn dieser in Betrieb ist.
- Den Halogen Oven ausschließlich auf einer festen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche betreiben. Niemals in Kantennähe der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie immer darauf, dass Gerät und Kabel immer außer Reichweite von Kindern sind.
- Keine Gegenstände auf oder unter den Halogen Oven legen und ausreichenden Abstand zu anderen Gegenständen einhalten. Der Halogen Oven sollte frei stehen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten aufstellen, in die es versehentlich fallen oder hineingezogen werden könnte. **Stromschlaggefahr!**
- Niemals Netzkabel, Netzstecker, Deckel bzw. Heizelement und Betriebsregler in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. **Stromschlaggefahr!**
- **Halogen Oven während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen!**
- Deckel immer am Handgriff und mit geschützten Händen (Topfhandschuhe verwenden!) abnehmen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör und Kochgeschirr verwenden, da sonst Feuer-, Stromschlag- und/oder Verletzungsgefahr besteht.
- Bei Beschädigungen von Netzkabel oder Netzstecker sowie sonstigen Fehlfunktionen und Defekten darf das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden. Falls der Halogen Oven heruntergefallen ist oder anderweitige Beschädigung aufweist, muss das Gerät vor erneuter Inbetriebnahme an den JML Kundenservice oder einen autorisierten Elektriker zur Prüfung und Reparatur gegeben werden.
- Während des Gebrauchs das Gerät ausschließlich am Handgriff berühren. (Topfhandschuhe verwenden!)
- Keine zu großen Speisen in den Halogen Oven legen; es muss immer ein ausreichender Abstand zum Deckel/Heizelement bestehen. **Feuergefahr!**

- Brennbar Materialien wie Karton, Papier, Plastik usw. dürfen nicht in den Halogen Oven. **Feuergefahr!**
- Deckel/Heizelement immer seitlich auf Arbeitsflächen bzw. Oberflächen ablegen, sonst besteht **Feuergefahr!**
- Bei Rauchentstehung und im Brandfall Deckel/Heizelement nicht abnehmen und sofort den Netzstecker ziehen. Halogen Oven mit nassen Tüchern abdecken. Gerät nicht mehr verwenden.
- Deckel/Heizelement immer vom Körper weg halten, um Verbrühungen durch den entweichenden Dampf zu vermeiden. **Verbrennungsgefahr!**
- Den Halogen Oven nicht verschieben, wenn er in Betrieb ist.
- Beim Entfernen des Deckels größte Vorsicht walten lassen. **Verbrennungsgefahr durch Spritzer und tropfende Flüssigkeit!**
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung, bei Fehlfunktionen oder Stromausfall immer den Netzstecker ziehen. Ziehen Sie den Netzstecker immer am Stecker aus der Steckdose, nie am Kabel.
- Gerät immer erst abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen.
- Überprüfen Sie Netzkabel und -stecker regelmäßig auf äußere Anzeichen der Beschädigung.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen und der Austausch eines beschädigten bzw. defekten Stromkabels **ausschließlich** vom Hersteller oder einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden, indem Originalersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät niemals am Kabel tragen.
- Das Netzkabel nicht über die Kanten der benutzten Oberfläche (Tisch bzw. Arbeitsfläche) herunterhängen lassen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Der Halogen Oven ist ausschließlich für den Hausgebrauch in üblichen Mengen bestimmt und nicht für den ununterbrochenen bzw. gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Halogen Oven nicht im Freien verwenden. Nicht in der Nähe von Produkten betreiben, die Treibgas enthalten (Sprayflaschen). Nicht in Räumen in Betrieb nehmen, in denen Sauerstoff verabreicht wird oder Treibgasprodukte verwendet werden. Nicht in der Nähe von feuergefährlichen, brennbaren oder leicht entflammbaren Materialien und Wärmequellen betreiben. **Feuergefahr!**
- Schrauben am Sockel wieder fest anziehen, falls diese sich gelockert haben.
- Während des Gebrauchs schaltet sich das Halogenheizelement in gewissen Abständen ein und aus. Dies ist ein normaler Vorgang, um die Temperatur konstant zu halten.
- **Bitte beachten:** Der Handgriff am Deckel dient als Sicherheitsmechanismus. Falls der Deckel nicht bzw. nicht korrekt auf dem Gerät sitzt, schaltet sich der Halogen Oven automatisch aus.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an Gerät oder Netzstecker vor, montieren Sie das Gerät nicht auseinander und versuchen Sie nicht, Gerät, Kabel oder Netzstecker selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen ausschließlich vom Hersteller oder einer autorisierten Fachkraft vorgenommen werden. Das Gerät enthält keine Teile, die durch den Kunden/ Nutzer zu warten sind.
- Das Gerät nicht auf oder in der Nähe einer Gasquelle, eines Gas- oder Elektrokochfeldes, von Kochplatten oder im geheizten Backofen betreiben.
- Beim Abschütten heißer Flüssigkeiten, Fette und Öle äußerste Vorsicht walten lassen. **Verbrennungsgefahr!**
- Beim Entnehmen von Koch- und Backgeschirr, Speisengittern etc. höchste Vorsicht walten lassen. **Verbrennungsgefahr!**
- Zum Backen von Kuchen im Halogen Oven sollten Sie möglichst eine Ringbackform (mit Loch in der Mitte) verwenden, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Vor Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch sind alle Verpackungsmaterialien zu entfernen.

- Glasofenschale, Kunststoffsockel und Speisengitter in warmem Seifenwasser reinigen und gründlich trocknen lassen.
- Nehmen Sie den Halogen Oven ausschließlich auf einer festen, hitzebeständigen Oberfläche in Betrieb.

Beim ersten Gebrauch kann es zu Geruchsbildung kommen. Dies ist jedoch normal und unbedenklich.

GEFAHR DURCH STROMSCHLAG

DECKEL/HEIZELEMENT NIEMALS IN WASSER TAUCHEN ODER IM GESCHIRRSPÜLER REINIGEN. BEI BEDARF KANN DER DECKEL NACH ZIEHEN DES NETZSTECKERS AUSSEN VORSICHTIG MIT EINEM LEICHT ANGEFEUCHTETEN TUCH ABGEWISCHT WERDEN. VOR REINIGUNG IMMER DEN NETZSTECKER ZIEHEN!

GERÄT VOR GEBRAUCH UND ANSCHLUSS AN DIE STECKDOSE IMMER GRÜNDLICH TROCKNEN LASSEN.



**Deckel
(mit integriertem Heizelement,
Zeit- und Temperaturregler)**



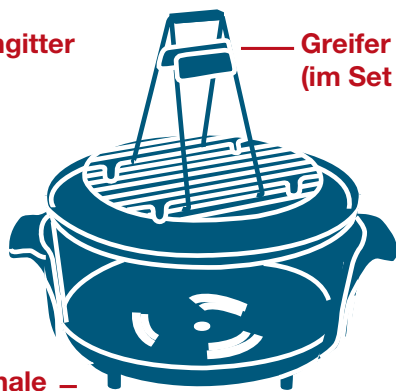
Speisengitter



**Greifer
(im Set enthalten)**



– Glasofenschale –



Kunststoffsockel

Zusammenbau

- Kunststoffsockel auf eine feste, hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Glasofenschale in den Sockel stellen.
- Speisengitter in der entsprechend benötigten Höhe einsetzen. Bei Bedarf kann hierzu der Greifer verwendet werden.
- Speisen auf das Gitter geben und darauf achten, dass diese einen ausreichenden Abstand zum Deckel/Heizelement haben.

- Deckel auf die Glasofenschale setzen. Der Deckel sollte die Glasofenschale gleichmäßig abdecken.
- Timer und Temperaturregler gemäß Bedarf einstellen (siehe auch Richtwertetabelle und Rezeptvorschläge auf den Seiten 7 - 9).

Bedienung Ihres JML Halogen Oven

Allgemeine Anweisungen für den Betrieb

- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel keine heißen Oberflächen oder Gegenstände berührt.
- Stellen Sie sicher, dass die Glasofenschale korrekt im Kunststoffsockel sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass das gewünschte Speisengitter im Halogen Oven korrekt platziert wurde.
- Feuerfeste Glas- und Metallschüsseln, Kochgeschirr sowie Alufolie können im Halogen Oven gefahrlos benutzt werden.

Ein- und Ausschalten (On/Off)

- Den Halogen Oven ausschließlich auf einer festen, hitzebeständigen Oberfläche in Betrieb nehmen.
- Den Temperaturregler durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur (20° - 250°C) einstellen. Das Halogenheizelement wird dadurch eingeschaltet. Die Halogenlampe brennt solange, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, dann schaltet sie sich automatisch aus. Um die Temperatur im Gerät konstant zu halten, schaltet sich die Lampe ggf. in Abständen mehrmals ein und aus.
- Den Timer durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Garzeit einstellen (0 - 60 Minuten).

Bitte beachten

Wählen Sie die Garzeit sorgfältig aus. Drehen Sie den Timerregler niemals rückwärts, also entgegen dem Uhrzeigersinn, da dies den Timer beschädigen könnte. Schalten Sie bei falsch gewählter Garzeit das Gerät aus und warten Sie ab, bis der Timer auf die gewünschte Zeit heruntergezählt hat.

- Der Handgriff am Deckel dient als Sicherheitsmechanismus. Damit sich das Gerät einschaltet, müssen Sie nach dem Einstellen der Garzeit sicherstellen, dass der Handgriff ganz nach unten geklappt ist, da dieser den Sicherheitsschalter nach unten gedrückt hält.
- Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist und der Temperaturregler die Position "OFF" erreicht hat, schaltet sich das Halogen Oven Heizelement ab.
- Deckel immer am Handgriff abnehmen, da hierdurch der Sicherheitsschalter gelöst und der Halogen Oven abgeschaltet wird. **Vorsicht: Verbrennungsgefahr!** Da Ofen und Deckel sehr heiß sind, müssen Sie beim Abnehmen des Deckels äußerste Vorsicht walten lassen und Topfhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden. Denken Sie bitte unbedingt daran, dass der Halogen Oven selbst nach dem Abschalten auch an den Außenseiten des Geräts noch eine ganze Weile heiß bleibt und deshalb nur mit Topfhandschuhen berührt werden sollte!

Garantie

Richtwerte für Zeit und Temperatur finden Sie bei den Rezepten und in der Richtwerttabelle (siehe S. 7 - 9).

Warnung: Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes das Gerät nicht berühren! Die Luft im Glasofen kann bis zu 250°C heiß werden. Dadurch wird das Gerät auch außen sehr heiß und Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie das Gerät berühren. Tragen Sie deshalb immer Topfhandschuhe, wenn Sie Speisen entnehmen, den Deckel abnehmen oder das Gerät berühren. **Vorsicht!** Auch nach dem Ausschalten bleiben Gerät und äußere Oberflächen noch einige Zeit lang heiß. Es dauert eine Weile, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Auftauen (Thaw)

Der Halogen Oven verfügt über eine spezielle Auftau-Einstellung mit niedriger Temperatur, die Sie zum Auftauen Ihrer Lebensmittel verwenden sollten. Diese Auftau-Einstellung ist auf dem Temperaturregler angegeben.

Bitte beachten

Lebensmittel vor dem Garen immer ausreichend auftauen. Die Garzeit ist abhängig von Größe, Gewicht und Art der Lebensmittel. Bei Fleisch wird meist auf der Verpackung eine empfohlene Garzeit angegeben, die Sie als Richtwert nutzen sollten. Da der Halogen Oven jedoch schneller gart als herkömmliche Backöfen, ist eventuell eine niedrigere Garzeit einzustellen, um das gewünschte Garergebnis zu erhalten.

Um festzustellen, ob die Speisen gar sind, können Sie ein Kochthermometer verwenden oder mit der Gabel oder einem Fleischspieß in die Speisen stechen, um die Farbe des Bratensafts bei Fleisch, Geflügel etc. zu prüfen oder die Zartheit bei Gemüse.

Stellen Sie immer sicher, dass die Speisen im Inneren kochend heiß und gar sind, bevor Sie diese servieren und verzehren.

Selbstreinigungsfunktion (Wash) - Einstellung

Der Halogen Oven ist mit einer speziellen Selbstreinigungsfunktion ausgestattet, die Sie mit dem Temperaturregler wählen können. Benutzen Sie diese Funktion, um die Glasschale zu reinigen.

1. Sämtliche Lebensmittel herausnehmen und Fett abgießen.
2. Die Schale etwa 15cm hoch mit kaltem Wasser füllen und einen Spritzer Spülmittel hinzugeben. Dann Temperaturregler auf Einstellung "Wash" stellen.
3. Durch die Kombination aus Hitze, Drehbewegung des Wassers und Spülmittel wird die Glasschale schnell und gründlich gereinigt.
4. Die Speisengitter können dabei in der Glasschale belassen werden, um Speisenrückstände aufzuweichen.
5. Hartnäckige Speisenreste gegebenenfalls mit einer Spülbürste entfernen. Anschließend ausspülen und sauber wischen.
6. Glasofenschale und Speisengitter gründlich trocknen lassen.

Allgemeine Reinigungs- und Pflegeanleitungen

- Stellen Sie vor der Reinigung stets sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Alle Teile, AUSSER DECKEL UND KUNSTSTOFFSOCKEL, sind spülmaschinenfest. Deckel und Kunststoffsockel niemals in die Spülmaschine geben!

- Zum Schutz der Metall- und Kunststoffoberflächen niemals Stahlwolle, Scheuerschwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger zum Säubern verwenden.
- Deckel/Heizelement von außen bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch vorsichtig abwischen.

Vorsicht!

Glasteile erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor Sie diese reinigen. Wenn Sie kaltes Wasser auf das heiße Glas schütten, kann es Sprünge bekommen und/oder zerbrechen.

Warnung: Feuergefahr!

Deckel/Heizelement nicht auf oder in die Nähe von feuergefährlichen, brennbaren oder leicht entflammaren Materialien legen, da dies Feuer und/oder Explosionen zur Folge haben kann!

Wichtige Hinweise

- Überprüfen Sie die Stromquelle auf ordnungsgemäße Funktion. Schließen Sie das Gerät nicht mit anderen Elektrogeräten an dieselbe Steckdose an. **Feuer- und Stromschlaggefahr durch Überlastung!**
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker korrekt in die Steckdose gesteckt ist.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Im Inneren des Halogen Oven kann sich Feuchtigkeit bilden, wenn die Speisen nicht direkt nach Ablauf der Zeitschaltuhr bzw. Garzeit entnommen werden. Dampf- und Feuchtigkeitsbildung kann verhindert werden, indem Sie die Speisen unverzüglich nach Ende der Garzeit aus dem Halogen Oven entnehmen.

Rezeptvorschläge

Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind lediglich Richtwerte. Die Garzeit kann, je nach Gewicht der zu garenden Lebensmittel und Ihren individuellen Vorlieben, abweichen. Stellen Sie stets sicher, dass die Speisen durch und durch kochend heiß und gar sind, bevor Sie diese servieren und verzehren.

Klassischer Englischer Fruit Cake - 10 Portionen

Zutaten

170g ungesalzene Butter
170g brauner Zucker
4 mittelgroße Eier
100ml Apfelsaft
170g Sultaninen
170g Rosinen
170g Korinthen
250g Mehl
55g gemahlene Mandeln
30ml (2 Esslöffel) schwarzer Rübensirup
5ml (1 Teelöffel) Gewürzmischung
2,5ml (½ Teelöffel) geriebene Muskatnuss
2,5ml (½ Teelöffel) frisch gemahlener Zimt
15ml (1 Esslöffel) Natron
55g geröstete, gehackte Mandeln
255g Trockenobstmischung, klein geschnitten

30g kandierte Belegkirschen,
in Hälften geschnitten
30-45ml (2-3 Esslöffel) Sherry

Zubereitung

- 1) Halogen Oven auf 140°C/290°F vorheizen.
- 2) Butter und Zucker miteinander zu einer cremigen Masse verrühren.
- 3) Die Eier nacheinander zugeben und jedes Ei gut unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird.
- 4) Den Rübensirup unterrühren.
- 5) Mehl sieben und mit den anderen trockenen Zutaten vermischen, Trockenobst zugeben und in die Buttermischung unterrühren. Den Sherry unterrühren und so viel Apfelsaft zugeben, wie nötig ist, um den Teig zu durchtränken.
- 6) Den Teig in eine 25cm (9 inch) tiefe, vorbereitete Kuchenform geben (idealerweise eine Ringbackform) und im Halogen Oven 45 bis 60 Minuten backen. Wenn Sie mit der Gabel in die Kuchenmitte stechen und kein Teig daran haften bleibt, ist der Kuchen fertig.
- 7) In der Backform 15 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie den Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.

Makkaroniaufauf - 4 Portionen

Zutaten

125g Lauch, fein geschnitten
150g Makkaroni
2 rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
1 rote Paprika, in kleine Stücke geschnitten
15ml (1 Löffel) Olivenöl
150ml Naturjoghurt
150g fettarmer Rahmkäse
400g (1 Dose) klein geschnittene Tomaten, abgetropft
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
65g Cheddarkäse, gerieben

Zubereitung

- 1) Halogen Oven auf 180°C/350°F vorheizen.
- 2) Lauch in einen Kochtopf mit kochendem Wasser geben. Aufkochen lassen und abschütten.
- 3) Die Makkaroni in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 10 bis 12 Minuten kochen lassen.
- 4) Abschütten.
- 5) Zwiebeln und Paprika miteinander vermengen. Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen und Zwiebeln und Paprika darin 3 bis 4 Minuten dünsten, aber nicht bräunen.
- 6) Joghurt, Rahmkäse, Tomaten und Gewürze in einer Schüssel vermischen. Makkaroni und Gemüse dazugeben und alles vermengen.
- 7) In eine geeignete, hitzefeste Auflaufform geben und den geriebenen Cheddarkäse drüberstreuen. 20 bis 30 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Heißer Apple Pie - 6 Portionen

Zutaten

Boden: 450g Mürbeteig-Backmischung
Belag: 500g Bramley Äpfel, geschält, entkernt und klein geschnitten
1 Prise gemahlene Gewürznelken
5ml (1 Teelöffel) gemahlener Zimt
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
50g Rosinen
70g Streuzucker
Glasur: 1 mittelgroßes, geschlagenes Ei
20g Streuzucker

Zubereitung

- 1) Halogen Oven auf 200°C/400°F vorheizen.
- 2) Für den Boden: Den Mürbeteig gemäß Packungsanleitung zubereiten und mit $\frac{3}{4}$ des Teiges eine 23cm große Backform auslegen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und in 1cm breite Streifen schneiden.
- 3) Für den Belag: Die Zutaten für den Belag miteinander vermengen und auf dem Teig in der Backform verteilen. Die Teigstreifen in Gitterform darüber legen.
- 4) Glasur: Ei als Glasur drüberstreichen und mit Zucker bestreuen.
- 5) 25 bis 35 Minuten im Halogen Oven backen.
- 6) Sofort heiß mit Eiskrem oder Sahne servieren.

Halogen Oven Richtwerte für Garzeiten und Temperatur

	Temperatur	Garzeit
Hähnchen (1,6kg)	200°C	70 min
Rindfleisch (1kg)	180°C	75 min
Dorschfilet (150g)	200°C	24 min
Hähnchenbrust (350g)	190°C	20 min
Paprika (halbiert)	200°C	34 min
Zwiebel (kleine, ungeschnitten)	200°C	60 min
Kartoffeln (gebraten, klein, in zwei Hälften geschnitten)	200°C	36 min
Pastinake (Streifen, ca. 2cm Durchmesser)	200°C	36 min
Kartoffel (gebacken, mittlere Größe)	200°C	75 min
Zwiebel (in Viertel geschnitten)	200°C	60 min
Yorkshire Pudding (vorbereitet)	200°C	12 min
Pommes Frites (tiefgekühlt)	200°C	18 min

Garantie: Für dieses Produkt gewähren wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen zwei Jahre Garantie auf Herstellungs- und Materialfehler. Die Garantiezeit beginnt mit dem Rechnungsdatum. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben dadurch unberührt. Defekte, die durch unsachgemäße Behandlung und Bedienung des Gerätes entstehen, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch, falsche Handhabung, Eingriffe und Reparaturen Dritter oder durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, sind von der Garantie ausgenommen. Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an JML.

Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

Das Äußere dieses Gerätes erhitzt sich während des Gebrauchs. Halten Sie Kinder und Haustiere deshalb unbedingt vom Gerät fern. Vor Gebrauch unbedingt Gebrauchsanleitung aufmerksam lesen!

Produktdaten

Gerätevolumen: 30,5x27,5x27,5cm
33 cm äußerer Durchmesser Glas
Gehäuse, 16 cm Innentiefe
Leistungsaufnahme: 1300W
Betriebsspannung 220-240V~50Hz AC
Lieferung mit passendem Netzstecker

Produkt Code: V0811

Vertrieb Deutschland/Österreich:

JML GmbH
c/o PVS Fulfillment Service GmbH
Werner-Haas-Str. 5
D-74172 Neckarsulm
Tel. Kundenservice: 01805 550 4104
E-mail: kundenservice@jml-direct.de
Internet: www.jml-direct.de

©JohnMillsLtd/NM/06.08/DG Made in China



bitte vorschriftsgemäß
entsorgen



Gerät darf nicht über den
normalen Haushaltsabfall
entsorgt werden

Umweltschutzhinweis

Dieses Gerät darf nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden. Bitte geben Sie das Gerät an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektrogeräten ab. Die zuständige Entsorgungsstelle können Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung erfragen.