

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou nabíd-kou produktů naší firmy **MPM**.

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitge-fächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

EN We wish you satisfaction from us-ing the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appli-ances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comer-cial de nuestra empresa **MPM**.

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre com-merciale étendue de notre entreprise **MPM**.

HU Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát.

IT Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **MPM**.

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**.

PL Życzymy zadowolenia z użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

RO Vă dorim satisfacție cu utiliza-rea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**.

RU Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем восполь-зоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s použí-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

UA Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.

MPM

MKO-01

HALOGENOVÉ KOMBIWAR
HALOGEN-OFEN
HALOGEEN-KOMBIPRUUNIJ
HALOGEN OVEN
CERVECERO COMBINADO HALÓGENO
FOUR CYCLONIQUE HALOGÈNE
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
BIRRERIA COMBINATA ALOGENA
HALOGENINÉ KOMBINUOTA VIRYKLÉ
HALOGĚNA KOMBINĚTĀ ALUS VĀRĪŠANAS IEKĀRTA
HALOGEEN COMBINATIE
KOMBIWAR HALOGENOWY
COMBINĂ DE BERE CU HALOGEN
ГАЛОГЕННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА
HALOGÉNOVÉ KOMBIWAR
ГАЛОГЕННА КОНВЕКЦІЙНА ДУХОВКА



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	10
EE	KASUTUSJUHEND	18
EN	USER MANUAL	25
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	32
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	40
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	48
IT	MANUALE D'USO	56
LT	VARTOTOJO VADOVAS	64
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	71
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	79
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	87
RO	MANUAL DE UTILIZARE	95
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	103
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	111
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	118

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599



POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO UŽÍVÁNÍ

- ▶ Před použitím doporučujeme důkladně pročíst návod k obsluze.
- ▶ V přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti.
- ▶ Nezavěšujte kabel na ostrých hranách a nedovolte, aby se dotýkal teplých povrchů.
- ▶ Po použití přístroj vždy odpojte od elektrické sítě, také v případě, že se jej chystáte čistit.
- ▶ Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený, také pokud je poškozený přívodní kabel nebo zástrčka - při poškození opravy může provádět pouze autorizované servisní středisko.
- ▶ Používání jiného příslušenství než toho, které je doporučeno výrobcem může způsobit poškození přístroje, požár nebo zranění.
- ▶ Neponořujte přístroj, kabel a zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- ▶ Zapnutý přístroj nenechávejte bez dozoru!
- ▶ Během provozu se kryt varného hrnce nahřívá – nedotýkejte se jej – při otvírání nebo přesouvání vždy používejte k tomu určené držadla!
- ▶ Přístroj používejte na povrchu odolném proti vysoké teplotě. Přístroj nestavějte na plastové a vinylové plochy, lakované dřevo nebo jiné plochy z hořlavých hmot.
- ▶ V případě, že je uvnitř zařízení horký olej nebo jiná horká tekutina, buďte velice opatrní při přenášení nebo manipulaci se zařízením!
- ▶ Přístroj nepokládejte v blízkosti elektrických zařízení, plotýnek sporáku, vařičů, trouby na pečení, atd.

- ▶ Varný hrnec umísťujte během provozu v dostatečné vzdálenosti od záclon, závěsů, veškerých hořlavých plynů nebo kapalin!
- ▶ Při vypínání el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte vypínačem.
- ▶ Před zasunutím nebo vysunutím zástrčky ze zásuvky elektrického rozvodu se ujistěte, že se knoflík termostatu a opékání nachází v poloze „0“.
- ▶ Při práci s přístrojem nikdy nepoužívejte prodlužovací šňůru!
- ▶ Příklad nepoužívejte poblíž zdroje tepla.
- ▶ Varný hrnec nepoužívejte venku.
- ▶ Příklad používejte výhradně pro ty účely, pro které je určen.
- ▶ Při prvním použití zapněte přístroj a vyčkejte několik minut.
- ▶ Příklad je určen pouze pro domácí potřebu.
- ▶ Varný hrnec nikdy nečistěte přímo po použití - nechejte jej úplně vychladnout.
- ▶ Vždy přístroj zapojte do zásuvky s uzemněním!
- ▶ Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, osoby se sníženými fyzickými nebo mentálními schopnostmi a osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí o spotřebiči, pokud jsou pod dozorem nebo pokud byly srozumitelným způsobem poučeny o bezpečném používání spotřebiče a o souvisejících rizicích. Čištění a údržbu spotřebiče nesmějí provádět děti, pokud nejsou pod dozorem.
- ▶ Spotřebič a napájecí kabel k němu uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- ▶ Nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.
- ▶ Spotřebič není určen k práci s externím časovým spínačem nebo samostatným systémem dálkového ovládní.
- ▶ Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neopouštějte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

! VÝSTRAHA! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!



! Pozor! Horký povrch!

POPIS PŘÍSTROJE

Varné hrnce – trouby, které využívají horký vzduch a umožňují přípravu jídla, jsou nejzajímavější novinkou na současném trhu spotřebního zboží pro domácnost. Tyto přístroje fungují na základě vynucené cirkulace horkého vzduchu.

Na rozdíl od klasických trub, ve kterých se potraviny pečou působením tepla sálajícího ze spoda, shora nebo oboustranně, varný hrnc přímou ohřívá jídlo horkým vzduchem, proto jeho nespornou předností je tedy úspora času. Horký vzduch, ohřátý halogenovou lampou, opéká rovnoměrně jídlo ze všech stran. Jídlo není třeba během pečení obracet nebo míchat. Halogenové lampy navíc zrychluje proces pečení a vaření jídla, a také zachovává větší množství nutriční hodnoty potraviny.

Vzhledem k vysokému výkonu horkého vzduchu se spotřeba el. energie a teplota pečení snižuje až o 10% - 20%. Proces přípravy jídla je tak šetrnější a efektivnější.

Perfektní skleněná nádoba umožňuje pohodlné sledování celého procesu pečení a také udržování čistoty přístroje.

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. skleněná nádoba (mísa) | 6. knoflík termostatu (až 250° C) |
| 2. víko | 7. držadlo |
| 3. zelená kontrolka termostatu | 8. základna |
| 4. červená kontrolka časovače | 9. nožičky |
| 5. knoflík časovače (5 až 60 min.) | 10. kryt topného tělesa |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím otřete povrch přístroje vlhkým hadříkem a pečlivě osušte.
2. Součástí varného hrnce je následující příslušenství usnadňující přípravu jídla: nízký rošt, vysoký rošt, zvedací kruh nádoby, jehly na špíz, síto, držadlo, podložka víka varného hrnce.
3. Po sejmutí víka vložte do nádoby rošt, na kterém budete ukládat potraviny. Pro většinu potravin, zejména velkých, např. celé kuře nebo připravovaných ve vyšších nádobách, zapékané jídlo, těsto ve formě, doporučujeme použít nízký rošt. Vysoký rošt používáme pro potraviny v menších nádobách, s plným dnem, např. formičky na pečení těsta nebo zapékání špízů.
4. Mezi pokrmem a mřížkou ventilátoru musí být volný prostor min. 2 cm.

DŮLEŽITÉ! Tabulka času a teploty pečení, uvedená v tomto návodu, zahrnuje orientační hodnoty, které se mohou lišit v závislosti na hmotnosti potravin, čerstvosti a stupni zmrazení.

POUŽITÍ VARNÉHO HRNCE

1. Položte potraviny přímo na rošt. Potraviny uložte přímo na rošt (kuře, ryba, tousty, atd.) nebo na promazaný tukem alobal. Před položením jídla rošt potřete olejem.
2. Položte víko varného hrnce a ujistěte se, že je pevně nasazeno.
3. Zástrčku kabelu zapojte do el. zásuvky.
4. Stiskněte držadlo trouby, které se nachází ve víku. Otočte otočným knoflíkem časovače doprava - rozsvítí se červená kontrolka.
5. Otočte otočným knoflíkem termostatu - rozsvítí se zelená kontrolka. Zelená kontrolka se po dosažení požadované teploty uvnitř varného hrnce vypne.
6. Časovač po uplynutí nastavené doby pečení automaticky vypne troubu.
7. Zvednutí držadla zastaví přívod el. energie a bezpečnostní spínač se vrátí zpět do původní polohy.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte zařízení od zdroje a nechte úplně vychladnout – varný hrnc nikdy nečistěte přímo po použití.
2. Víko trouby utřete hadříkem navlženým ve vodě a běžným prostředkem na mytí nádobí.
3. Mísu trouby umyjte pod proudem tekoucí vody, nevkládejte horkou nádobu do studené vody.
4. Pokud je topné těleso přístroje zašpiněné tukem, odšroubujte šrouby a vyndejte jej. Umyjte ve vodě s přidavkem saponátu, poté důkladně opláchněte a osušte.
5. Rošt umyjte ve vodě s přidavkem prostředku na mytí nádobí.

UPOZORNĚNÍ

- Nikdy nenamáčejte víko ani jej nedávejte pod proud tekoucí vody.
- Víko nikdy nemyjte v myčce na nádobí.
- Do víka se nesmí dostat žádná tekutina, protože by mohlo dojít k poškození výrobku.
- K čištění nepoužívejte drátěnky a jiné abrazivní materiály či chemikálie.

SAMOČISTÍCÍ FUNKCE

1. Nalijte do mísy vodu do výšky 4 cm a běžný saponát na mytí nádobí.
2. Nasadte víko.
3. Knoflík termostatu (6) otočte do pozice „Thaw Wash”. Knoflík časovače (5) nastavte na 10 minut. Během předběžného mytí můžete do mísy položit i kovový rošt. Cirkulace horkého vzduchu vytvoří vířivý mycí proud.
4. Až se časovač dostane do pozice „OFF”, odpojte přístroj z el. sítě a odklopte víko. Mísu vypláchněte v teplé vodě, dle potřeby postup opakujte.

RECEPTY

PEČENÉ KUŘE NA ROŠTU

(celé kuře, sůl, koření, olej)

Rozmražené kuře omyjeme, osušíme, osolíme, posypeme kořením a lehce potřeme olejem. Poté položíme na rošt. Pečeme podle teploty a času uvedeného v tabuli.

PEČENÝ KAPR NA ROŠTU

(kapr, sůl, kmín, olej)

Vyčištěného kapra potřeme olejem, okmínujeme a necháme na několik minut. Poté položíme na rošt. Pečeme podle teploty a času uvedeného v tabuli.

RYBA PEČENÁ V ALOBALU

(ryba, sůl, citrón, cibule, celer, mrkev, petržel, voda, máslo nebo margarín)

Vyčištěnou rybu položíme na velký kus alobalu, osolíme, dovnitř vložíme cibuli nakrájenou na půlměsíčky, kolečka celeru, nastrouhanou mrkev a petržel. Přidáme několik lžiček vody, kousek másla nebo margarínu. Rybu polijeme šťávou z citrónu. Alobal důkladně zabalíme. Do hrnce nalijeme cca 2 sklenice vody. Pečeme při teplotě 220 °C asi 20 minut.

RYBÍ FILÉ NA ROŠTU

(rybí filé, sůl, olej)

Rozmražené rybí filé osolíme a potřeme olejem. Poté položíme na rošt. Pečeme při teplotě 250 °C asi 25 minut

VEPŘOVÉ ŘÍZKY SE ŽAMPIÓNY V ALOBALU

(3 vepřové řízky, máslo, žampióny)

Maso naklepeme, osolíme a položíme na oddělené kusy alobalu. Na každý řízek položíme kousek másla a nakrájené syrové žampióny. Alobal důkladně zabalíme a položíme na rošt. Pečeme při teplotě 220 °C asi 25 minut

SEKANÉ ŘÍZKY

(mleté maso, vejce, sůl, koření, strouhanka - celková hmota cca 300g)

Mleté maso promícháme se zbývajícími produkty a zahustíme strouhankou. Se směsí vytvoříme placky. Pečeme při teplotě 220 °C asi 20 minut.

ŘÍMSKÁ PEČENĚ

(mleté maso - vepřové, hovězí, česnek, strouhanka, vejce, sůl, koření, cibule - celková hmota cca 1000g)

Mleté maso promícháme s vejcem, nakrájenou cibulí a nasekaným česnekem. Osolíme, přidáme koření a zahustíme strouhankou. Maso rozložíme na pečlivě promazaný tukem alobal a vyformujeme z něho obdélníkovou placku. Do hrnce nalijeme 50ml studené vody. Pečeme při teplotě 200 °C asi 50 minut.

ZMRAŽENÉ BRAMBOROVÉ HRANOLKY

(zmražené bramborové hranolky - balení 300g)

Zmražené hranolky vysypeme na mřížku a pečeme na nízkém roštu bez tuku při teplotě 240 °C asi 15 minut.

KŘEHKÝ KOLÁČ S OVOCEM

(Těsto: 125g mouky, 1 vejce, 50g cukru, 50g tuku, 10g kypřicího prášku, ovoce.

Drobenka: 30g másla, 40g mouky, 30g pískového cukru)

Uhněteme v míse těsto, rozložíme ovoce (čerstvé nebo kompotované), povrch posypeme drobenkou a pečeme při teplotě 200 °C asi 35 minut na vysokém roštu.

TŘENÁ BÁBOVKA

(300g mouky, 1 žloutek, 250g cukru, 88g tuku, 4 vejce, 22g kypřicího prášku, 175ml vody)
Směs promícháme a utřeme v mixéru. Těsto vylijeme do vymaštěné formy na bábovku. Pečeme při teplotě 200°C po dobu 45 minut v plechové formě o průměru 250mm a výšce 90mm na nízkém roštu.

VEJCE VE VODĚ

(vejce, sůl, voda)

Každé vejce dáme zvlášť do šálků, přidáme sůl a zalijeme dvěma lžicemi vody tak, aby se žloutek nacházel pod vodou. Pečeme při teplotě 190°C po dobu 9-10 minut na nízkém roštu.

PEČENÉ BRAMBORY

(středně velké omyté neloupané brambory)

Brambory nakrájíme na poloviny a doprostřed dáme máslo nebo slaninu. Brambory položíme na nižší rošt a pečeme cca 30 minut bezlobalu při teplotě 250°C.

HOVĚZÍ STEAKY NA ČESNEKU

(1,5 kg hovězího masa bez kostí, mletý pepř, 2 stroužky česneku)

Vymícháme pepř a česnek, steaky oboustranně potřeme připravenou směsí. Necháme při pokojové teplotě 2 hodiny odpočívat. Položíme na nízký rošt a pečeme při teplotě 200°C asi 20 - 40 minut.

ORIENTAČNÍ TEPLoty A DOBA ZPRACOVÁNÍ NĚKTERÝCH POTRAVIN

Teplota	Druh potravin	Množství/ hmotnost	Doba zpracování v min.
220° C	celé kuře	1680g	60
220° C	vepřové řízky	373g	10-20
220° C	kuřecí stehýnka	8 porcí	30
250° C	ryba	10 porcí	25
200° C	ovocné těsto	520g	35
200° C	kynutá bábovka	656g	45
250° C	brambory	373g	30
170° C	rozmrazování		závisí na množství

TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Maximální objem: 17 l



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na technické změny.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)




Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- ▶ Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- ▶ Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts befinden.
- ▶ Hängen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- ▶ Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- ▶ Verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht, auch wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist - lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einer autorisierten Servicestelle reparieren.
- ▶ Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden am Gerät, Bränden oder Körperverletzungen führen.
- ▶ Tauchen Sie Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Lassen Sie ein laufendes Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!
- ▶ Das Motorgehäuse des Halogenofens wird während des Betriebs heiß - achten Sie darauf, es nicht zu berühren - verwenden Sie zum Öffnen und Schieben immer die dafür vorgesehenen Griffe!

- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine temperaturbeständige Oberfläche. Nicht auf Kunststoff, Vinyl, lackiertem Holz oder anderen Oberflächen aus brennbaren Materialien platzieren.
- ▶ Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit heißem Öl oder anderen Flüssigkeiten bewegen!
- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer Elektrogeräte, Brenner, Herde, Öfen usw. aufgestellt werden.
- ▶ Verwenden Sie den Halogenofen nicht in der Nähe von Vorhängen, Gardinen und brennbaren Materialien und Substanzen!
- ▶ Denken Sie daran, das Gerät immer auszuschalten, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Bevor Sie den Stecker aus der Steckdose stecken oder ziehen, stellen Sie zuerst den Temperatur- und Bräunungsknopf auf die Position „0“.
- ▶ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, um das Gerät an die Stromquelle anzuschließen!
- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.
- ▶ Der Halogenkocher darf nicht im Freien verwendet werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Verwendungszweck.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei der ersten Verwendung ein und warten Sie einige Minuten.
- ▶ Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- ▶ Reinigen Sie den Halogenofen nicht sofort nach Gebrauch - warten Sie, bis er abgekühlt ist.

- ▶ Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- ▶ Das Gerät sollte an eine Steckdose mit Erdungsstift angeschlossen werden!
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Bitte lassen Sie zur Sicherheit von Kindern die Verpackungsteile (Plastiktüten, Kartons, Styropor etc.) nicht frei zugänglich.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten sowie mangelnder Erfahrung und Kenntnis des Geräts verwendet werden, wenn eine Beaufsichtigung oder Unterweisung in die sichere Verwendung des Geräts erfolgt, so dass die damit verbundenen Gefahren verstanden werden. Unbeaufsichtigte Kinder sollten keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten an den Geräten durchführen.
- ▶ Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf
- ▶ **WARNUNG! Erlauben Sie Kindern nicht, mit der Folie zu spielen. Es besteht Erstickengefahr!**
- ▶ **Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann im Betrieb des Gerätes höher sein.**

- ▶  **VORSICHT! Heiße Oberfläche!**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Halogenofen - Backöfen, die mit Heißluft Speisen zubereiten, gehören zu den interessantesten Neuheiten auf dem Haushaltsgerätemarkt. Dieses Gerät arbeitet nach dem Prinzip der Zwangszirkulation von Heißluft.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Backöfen wird bei einem Halogenofen die Wärme durch den Deckel des Geschirrs übertragen, sie erhitzt die Speisen direkt mit heißer Luft, was das Garen der Mahlzeit erheblich beschleunigt. Die vom Heizelement erwärmte Luft wird um die Lebensmittel herum geblasen und röstet sie gleichmäßig von allen Seiten. Daher müssen die Speisen während des Garvorgangs nicht gewendet oder umgerührt werden. Die Halogenheizung beschleunigt zusätzlich den Back- und Garprozess und erhält mehr Nährstoffe in den Lebensmitteln.

Die intensive Übertragung der Wärmeenergie spart Energie und reduziert die Backtemperatur um 10-20%. Dadurch wird die Zubereitung der Speisen wirtschaftlicher und ihre Qualität ist höher.

Das effektive Glasgeschirr ermöglicht es Ihnen, den gesamten Backvorgang bequem zu beobachten und einfach sauber zu halten

- | | |
|--|--|
| 1. Glasschale | 6. Temperatureinstellknopf (bis zu 250° C) |
| 2. Gerätedeckel | 7. Halterung |
| 3. grüne Temperaturwarnleuchte | 8. Sockel |
| 4. orangefarbene Timer-Kontrollleuchte | 9. Füße |
| 5. Timer-Einstellknopf (5 bis 60 Min.) | 10. Heizungsgehäuse |

VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

1. Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten und anschließend trockenen Tuch ab.
2. Der Halogenofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet, das das Garen erheblich erleichtert: niedriger Rost, hoher Rost, Ring zur Erhöhung des Fassungsvermögens des Gefäßes, Stifte, Sieb, Griff, Ständer für den Deckel des Halogenofens.
3. Nachdem Sie den Deckel entfernt haben, stellen Sie den Rost, auf dem die zubereiteten Speisen platziert werden, in das Gefäß. Der niedrige Rost wird für die meisten Gerichte empfohlen, insbesondere für große Gerichte wie ganzes Hühnchen oder in höherem Kochgeschirr, Auflauf oder Tortenböden. Den hohen Rost verwenden wir für Speisen, die in niedrigen Behältern mit vollem Boden zubereitet werden, z.B. Backformen zum Backen von Kuchen und Backspießen etc.
4. Es muss ein Mindestabstand von 2 cm zwischen dem Produkt und dem Lüftergitter eingehalten werden.

HINWEIS! Die in dieser Anleitung angegebene Tabelle für Backzeit und Temperatur enthält Näherungswerte - je nach Gewicht der Zutaten, ihrer Frische und des Gefriergrades können sie von den in der Tabelle angegebenen Werten abweichen.

VERWENDUNG DES HALOGENOFENS

1. Legen Sie die Speise auf den Rost. Die Speisen werden direkt auf den Rost (Huhn, Fisch, Toast etc.) oder auf die mit Öl bedeckte Alufolie gelegt. Bevor Sie die Speisen direkt auf den Rost legen, schmieren Sie diese mit Öl.
2. Setzen Sie den Deckel des Halogenofens auf und stellen Sie sicher, dass er fest sitzt.
3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

4. Drücken Sie den Backofengriff am Deckel nach unten. Drehen Sie dann den Uhrknopf nach rechts - die orangefarbene Kontrollleuchte leuchtet auf.
5. Stellen Sie mit dem Temperaturnopf die gewünschte Temperatur ein – die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Temperaturanzeige.
6. Nach Ablauf der voreingestellten Bratenzeit stoppt der Backofen automatisch.
7. Wenn Sie den Griff anheben, wird die Stromversorgung unterbrochen und der Sicherheitsschalter kehrt automatisch in seine vorherige Position zurück.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Halogenofen abkühlen - beginnen Sie nicht sofort nach dem Gebrauch mit der Reinigung.
2. Der Deckel des Halogenofens kann mit einem mit Wasser und etwas Spülmittel angefeuchteten Tuch abgewischt werden.
3. Die Schüssel des Halogenofens kann unter fließendem Wasser abgewaschen werden, aber achten Sie darauf, das heiße Gefäß nicht in kaltes Wasser zu stellen.
4. Wenn die Heizungsabdeckung zu fettig wird, entfernen Sie sie durch Lösen der Schrauben, waschen Sie sie in Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie.
5. Der Rost kann in Wasser unter Zugabe von Spülmittel gewaschen werden.

WARNUNGEN

- Legen Sie den Deckel nicht in Wasser und waschen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser.
- Der Deckel ist nicht spülmaschinengeeignet.
- In den Deckel eindringende Flüssigkeit kann zu dauerhaften Schäden an den Gerätekomponenten führen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, andere scharfe Gegenstände oder ätzende Chemikalien.

SELBSTREINIGUNGSFUNKTION THAW WASH

1. Gießen Sie Wasser bis zu einer Höhe von ca. 4 cm in die Schüssel und fügen Sie Spülmittel hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf.
3. Drehen Sie den Temperatureinstellknopf (6) auf die Position „Thaw Wash“. Stellen Sie den Uhrknopf (5) auf 10 Minuten. Während des Vorwaschens kann ein Metallrost in die Schüssel gelegt werden. Der Heißluftkreislauf erzeugt ein rotierender Waschstrom.
4. Wenn sich der Uhrknopf in der Position „OFF“ befindet, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel. Spülen Sie die Schüssel und den Rost in warmem Wasser. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

KULINARISCHE REZEPTE

GEBRATENES HÄHNCHEN AUF DEM ROST

(ganzes Hähnchen, Salz, Gewürze, Öl)

Das aufgetaute Hähnchen waschen, trocknen, salzen, mit Gewürzen einreiben und leicht mit Öl bestreichen. Dann auf den Rost legen. Bei der in der Tabelle angegebenen Temperatur und Zeit backen.

AUF DEM ROST GEBRATENER KARPFFEN

(Karpfen, Salz, Kümmel, Öl)

Den gesäuberten Karpfen mit Öl bestreichen, mit Kümmel bestreuen und einige Minuten ruhen lassen. Dann auf den Rost legen. Bei der in der Tabelle angegebenen Temperatur und Zeit backen.

GANZER FISCH IN ALUMINIUMFOLIE GEBACKEN

(Fisch, Salz, Zitrone, Zwiebel, Sellerie, Karotte, Petersilie, Wasser, Butter oder Margarine)

Den gesäuberten Fisch auf ein ziemlich großes Stück Alufolie legen und salzen. In den Fisch die in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Scheiben Sellerie, geriebene Karotten und Petersilie geben. Gießen Sie ein paar Teelöffel Wasser hinzu und fügen Sie dann ein Stück Butter oder Margarine hinzu. Gießen Sie den Zitronensaft darüber. Wickeln Sie es sorgfältig mit Folie ein. Gießen Sie etwa 2 Gläser Wasser auf den Boden des Halogenofens. Bei 220 °C etwa 20 Minuten backen.

FISCHFILETS AUF DEM ROST

(Filets, Salz, Öl)

Die gefrorenen Filets mit Salz würzen und mit Öl bestreichen. Legen Sie es auf den Rost. Bei 250°C etwa 25 Minuten backen.

SCHWEINEKOTELETTEN MIT CHAMPIGNONS IN ALUMINIUMFOLIE

(3 Stk. Koteletts, Butter und Champignons)

Die Koteletts klopfen, salzen und auf separate Stücke Alufolie legen. Auf jedes Kotelett ein Stück Butter und gehackte rohe Champignons geben. Wickeln Sie es fest mit Folie und legen Sie es auf den Rost. Bei 220 °C etwa 25 Minuten backen.

BULETTEN

(Hackfleisch, Ei, Salz, Gewürze, Semmelbrösel - Gesamtgewicht ca. 300g)

Das Hackfleisch sollte mit sonstigen Zutaten vermischt werden und die Masse mit Semmelbröseln andicken.

Zu Buletten formen und bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.

HACKBRATEN

(Hack - Schweinefleisch - Rindfleisch, Knoblauch, Semmelbrösel, Ei, Salz, Gewürze, Zwiebel - Gesamtgewicht ca. 1000g)

Hackfleisch mit Ei, gehackter Zwiebel und geriebenem Knoblauch mischen. Mit Salz würzen, abschmecken und mit Semmelbröseln andicken. Die Masse zu einem Kegel formen und auf ein zuvor mit Öl bestrichenes Stück Alufolie legen. Gießen Sie 50 ml kaltes Wasser auf den Boden des Halogenofens. Bei 200 °C etwa 50 Minuten backen.

TIEFGEFRORENE POMMES FRITES

(tiefgefrorene Pommes Frites - 300g Packung)

Die Pommes aus der Verpackung auf das Gitter gießen und auf dem unteren Rost ohne Fett bei 240 °C ca. 15 Minuten backen.

OBSTKOLATSCHEN AUS MÜRBETEIG

(Teig: 125 g Mehl, 1 Ei, 50 g Zucker, 50 g Fett, 10 g Backpulver, Obst.

Streusel: 30g Butter, 40g Mehl, 30g Puderzucker)

Den Teig in einer Schüssel durchkneten, mit Früchten (frisch oder aus Kompott abgetropft) belegen, mit Streuseln bestreuen und bei 200°C ca. 35 Minuten auf dem hohen Rost backen.

SANDKUCHEN

(300g Mehl, 1 Eigelb, 250g Zucker, 88g Fett, 4 Eier, 22g Backpulver, 175ml Wasser)

Die Masse mischen und mit einem Mixer schlagen. In eine gefettete Form gießen. In einer Blechform mit einem Durchmesser von 250 mm und einer Höhe von 90 mm auf dem niedrigen Rost 45 Minuten bei 200 °C backen.

EIER AUF WASSER

(Eier, Salz, Wasser)

Schlagen Sie die Eier einzeln in separate Tassen auf, fügen Sie nach Belieben Salz hinzu und gießen Sie zwei Esslöffel Wasser ein, so dass das Eigelb unter Wasser ist. Bei 190 °C 9-10 Minuten auf dem niedrigen Rost backen.

GEBACKENE KARTOFFELN

(gewaschene gleichgroße Pellkartoffeln)

Schneiden Sie die Kartoffeln und geben Sie Butter- oder Fettstücke in die Lücken. Ohne Folie bei 250°C ca. 30 Minuten auf dem niedrigen Rost backen.

BEEF STEAKS AUF KNOBLAUCH

(1,5 kg Rindfleisch ohne Knochen, gemahlener Pfeffer, 2 Zehen geriebener Knoblauch)

Pfeffer mit Knoblauch mischen und die Steaks von beiden Seiten mit der vorbereiteten Mischung einfetten. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Auf den niedrigen Rost stellen und bei 200°C 20 - 40 Minuten backen.

RICHTWERTE FÜR TEMPERATUREN UND GARZEITEN FÜR BESTIMMTE GERICHTE

Temperatur	Art von Speisen	Menge/Gewicht	Garzeit in min.
220° C	ganzes Hühnchen	1680g	60
220° C	Schweinekoteletts	373g	10-20
220° C	Hähnchenkeulen	8 porcji	30
250° C	Fisch	10 porcji	25
200° C	Obstkuchen	520g	35
200° C	Napfkuchen	656g	45
250° C	Kartoffeln	373g	30
170° C	Auftauen		je nach Menge

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.

Maximales Fassungsvermögen: 17 l



ACHTUNG! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor.

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoff-sammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist tõmmake alati pistik pistikupesast välja.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Töötamise ajal kuumeneb kombineeritud auruti mootorikorpus - olge ettevaatlik, et seda mitte puudutada - kasutage avamiseks ja liigutamiseks alati kaasasolevaid käepidemeid!
- Seade tuleb asetada kuumakindlale pinnale. Ärge asetage plastile, vinüülile, lakitud puidule või muudele tuleohtlikest materjalidest valmistatud pindadele.
- Kuuma õli või muud vedelikku sisaldava seadme liigutamisel olge eriti ettevaatlik!
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, pliitide, pliitide, ahjude jne lähedusse.
- Ärge kasutage kombineeritud aurutit kardinate, kardinate või kergestisüttivate materjalide ja ainete läheduses!

- Ärge unustage, et enne pistikupesast väljatõmbamist lülitage seade alati esmalt välja.
- Enne pistikupesa sisestamist või väljatõmbamist pistikupesast, seadke kõigepealt temperatuuri ja röstimisaja nupp asendisse "0".
- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid seadme ühendamiseks vooluallikaga!
- Ärge asetage seadet soojusallikate lähedusse.
- Kombineeritud keetjat ei tohi kasutada välitingimustes.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Esmakordsel kasutamisel lülitage seade sisse ja oodake paar minutit.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge alustage kombineeritud auruti puhastamist kohe pärast kasutamist - oodake, kuni see on jahtunud.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Seade tuleb ühendada maanduspistikupesaga pistikupesaga!
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne paigaldamist, demonteerimist või puhastamist.
- Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad ei mängiks seadmetega.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme

ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevaid ohte. Järelevalveta lapsed ei tohiks seadmeid puhastada ega hooldada.

- ▶ Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- ▶ **Kättesaadavate pindade temperatuur võib olla kõrgem, kui seade töötab.**



- ▶ **Tähelepanu! Kuum pind!**

SEADME KIRJELDUS

Combi-brüünerid - mis kasutavad kuuma õhu toimimist, et valmistada toitu - on üks huvitavamaid uuendusi majapidamistoodete turul.

See seade töötab kuuma õhu sundtsirkulatsiooni põhimõttel.

Erinevalt klassikalistest ahjudest kantakse soojus kombineeritud aurupliidi puhul üle pliidi kaane kaudu, kuumutades toitu otse kuuma õhuga, mis kiirendab oluliselt toidu valmistamist. Kütteelemendi poolt kuumutatud õhk puhub ümber toidu, röstides seda ühtlaselt kõikidest külgedest. Selle tulemusena ei pea roogi keetmise ajal pöörama ega segama. Halogeensoojendi kiirendab küpsetamis- ja küpsetamisprotsessi veelgi ja säilitab toidus rohkem toitaineid.

Intensiivne soojusenergia ülekande säästab energiat ja vähendab küpsetamistemperatuuri 10-20%. See tähendab, et toidu valmistamine muutub säästlikumaks ja toidu kvaliteet on kõrgem.

Silmatorkav klaasist nõu võimaldab kogu toiduvalmistamise protsessi mugavalt jälgida ja seda on lihtne puhtana hoida.

Kombineeritud auruti on varustatud järgmiste tarvikutega, mis muudavad toiduvalmistamise oluliselt lihtsamaks: madal rest, kõrge rest, rõngas poti mahutavuse suurendamiseks, tihvtid, söel, käepide, statiiv kombineeritud auruti kaane jaoks.

- | | |
|--|---|
| 1. klaasist anum (kauss) | 6. temperatuuri seadistusnupp (kuni 250° C) |
| 2. kate | 7. Käepide |
| 3. roheline temperatuuri märgutuli | 8. alus |
| 4. oranž lamp, mis näitab kella | 9. jalad |
| 5. Taimer seadistusnupp (5 kuni 60 min.) | 10. kütteseadme kate |

SEADME ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS

1. Enne esimest kasutamist pühkige seade niiske ja seejärel kuiva lapiga .
2. Pärast kaane eemaldamist asetage rest, millele valmistatav toit asetatakse. Enamiku roogade, eriti suurte roogade, näiteks terve kana või kõrgemates nõudesse, pajaroogetesse või kookivormidesse valmistatud roogade puhul on soovitatav kasutada madalat resti. Kõrget resti kasutatakse madalates, täispõhjalistes anumates, nt koogivormides ja küpsetusvormides jne valmistatavate toitude jaoks.
3. Toote ja ventilaatori võre vahele peab jääma vähemalt 2 cm ruumi. 2 cm vahemaa.

TÄHELEPANU! Käesolevas kasutusjuhendis esitatud küpsetusaegade ja -temperatuuride tabelis on esitatud soovituslikud väärtused - sõltuvalt koostisainete kaalust, värskusest ja külmutamise astmest võivad need erineda tabelis esitatud väärtustest.

KOMBINEERITUD AURUTI KASUTAMINE

1. Asetage roog grillile. Toidud pannakse otse grillile (kana, kala, röstsai, jne) või õliga määritud alumiiniumfooliumile. Enne toidu otse restile asetamist määrige see õliga.
2. Pange kombineeritud auruti kaas peale ja veenduge, et see sobib tihedalt.
3. Sisestage pistik võrgupistikupesasse.
4. Vajutage kaanel asuvat kombineeritud käepidet alla. Seejärel keerake kella nuppu paremale - oranž märgutuli süttib.
5. Kasutage temperatuurinuppu soovitud temperatuuri seadmiseks - roheline märgutuli süttib. Kui seade saavutab seadistatud temperatuuri - temperatuurindikaator kustub.
6. Kui eelseadistatud röstimise aeg on möödunud, lülitub kombineeritud auruti automaatselt välja.
7. Kui käepide tõstetakse üles, katkestatakse elektrivarustus ja ohutuslüli pöördub automaatselt tagasi eelmisse asendisse.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Tõmmake kombineeritud auruti vooluvõrgust välja ja laske sellel enne puhastamist jahtuda - ärge puhastage seda kohe pärast kasutamist.
2. Kombineeritud auruti kaane võib pühkida nõudepesuvahendiga niisutatud lapiga.
3. Kombineeritud auruti kaussi võib pesta jooksva vee all, kuid tuleb jälgida, et kuum anum ei satuks külma vette.
4. Kui küttekeha muutub liiga rasvaseks, eemaldage see kruvide lahti keerates, peske seda pesuvahendiga vees, loputage põhjalikult ja kuivatage seejärel.
5. Riivi võib pesta vees koos nõudepesuvahendiga.

HOIATUSED

- Ärge pange kaane vette ega peske seda jooksva vee all .
- Kaane ei ole nõudepesumasinas pestav.
- Mis tahes vedeliku sattumine kaane sisse võib põhjustada seadme komponentide püsivaid kahjustusi.
- Ärge kasutage puhastamiseks traatharju või muid teravaid esemeid ega söövitavaid kemikaale.

SELF-WASH FUNKTSIOON SULATUSPESU

1. Valage kaussi vett umbes 4 cm kõrgusele ja lisage pesuvahendit.
2. Asendage kate.
3. Keerake temperatuuri seadistamise regulaator (6) asendisse "Sulatuspesu". Seadke taimeri seadistusnupp (5) 10 minutile. Eelpesu ajal võib kausi sisse asetada metallvõre. Kuuma õhu ringlus tekitab pöörleva pesuvoolu.
4. Kui taimeri seadistusnupp on asendis "OFF", tõmmake pistik pistikupesast välja ja tõstke kate üles. Loputage kaus ja riivige sooja veega. Vajaduse korral korrake toimingut.

RETSEPTID

GRILLITUD KANA

(terve kana, sool, vürtsid, õli)

Pese sulatatud kana, patsuta kuivaks, leota soolaga, hõõruge vürtsidega ja pintselda kergelt õliga. Seejärel asetage see restile. Küpseta temperatuuril ja ajal vastavalt tabelile.

GRILLITUD KARPKALA

(karpkala, sool, köömned, õli)

Pintselda puhastatud karpkala õliga, puista peale köömneid ja lase paar minutit seista. Seejärel asetage see restile. Küpseta temperatuuril ja ajal vastavalt tabelile.

ALUMIINIUMFOOLIUMIS KÜPSETATUD TERVE KALA

(kala, sool, sidrun, sibul, seller, porgand, petersell, vesi, või või margariin)

Asetage puhastatud kala üsna suurele alumiiniumfooliumi tükile, lisage soola. Pange kala sisse viilutatud sibul, mõned viilud sellerit, riivitud porgandit ja peterselli. Vala sisse paar teelusikatäit vett ja siis pane sisse tükk võid või margariini. Vala kogu see üle sidrunimahla-ga. Pakendage hoolikalt fooliumiga. Valage umbes 2 tassi vett kombineeritud auruti põhja. Küpseta 220° C juures umbes 20 minutit.

GRILLITUD KALAFILEE

(fileed, sool, õli)

Soolake külmutatud fileed, pintseldage neid õliga. Asetage grillile. Küpseta 250 °C juures umbes 25 minutit.

SEAKOTLETID SEENTEGA ALUMIINIUMFOOLIUMIS

(3 karbonaadi, või, seemed)

Purustage karbonaad, lisage soola ja asetage eraldi alumiiniumfooliumi tükkidele. Asetage igale kotletile tükk võid ja viilutatud toorest seent. Keerake tihedalt fooliumisse ja asetage grillile. Küpseta 220° C juures umbes 25 minutit.

HAKKLIHA

(hakkliha, muna, sool, vürtsid, riivsaia - kogumass umbes 300 g)

Segage hakkliha ülejäänud koostisosadega, paksendades segu riivsaia. Vormi kotletid ja küpseta 220° C juures umbes 20 minutit.

ROOMA PRAAD

(hakkliha - sealiha, veiseliha, küüslauk, riivsaia, muna, sool, vürtsid, sibul - kogumass umbes 1000g)

Segage hakkliha munaga, hakitud sibula ja riivitud küüslauguga. Lisage soola, maitsestage ja paksendage riivsaia. Vormi segu koonusekujuliseks ja asetage eelnevalt õliga määratud alumiiniumfooliumile. Valage 50 ml külma vett keedukombaini põhja. Küpseta 200° C juures umbes 50 minutit.

KÜLMUTATUD KARTULIKRÕPSUD

(külmutatud praetud friikartulid - 300g pakend)

Valage friikartulid pakendist restile ja küpsetage alumisel restil ilma rasvata 240° C juures umbes 15 minutit.

PUUVILJAKOOK KOOGIKÕRVITSAS

(Kook: 125 g jahu, 1 muna, 50 g suhkrut, 50 g rasva, 10 g küpsetuspulbrit, puuvilja.

Piserdused: 30 g võid, 40 g jahu, 30 g tuhksuhkrut)

Keerake tainas kaussi, katke puuviljadega (värsked või kompotist nõrutatud), puistage üle puistetega ja küpsetage 200° C juures umbes 35 minutit kõrgel ahjuplaadil.

VÕILEIVAD

(300 g jahu, 1 munakollane, 250 g suhkrut, 88 g rasva, 4 muna, 22 g küpsetuspulbrit, 175 ml vett)

Segage segu ja vahustage segisti. Vala määratud vormi. Küpseta 250 mm läbimõõduga ja 90 mm kõrgusel ahjuplaadil 200 °C juures 45 minutit.

MUNAD VEES

(munad, sool, vesi)

Löö munad eraldi tassidesse, lisa maitse järgi soola ja vala kaks supilusikatäit vett nii, et munakollane oleks vee all. Küpseta 190° C juures 9-10 minutit madalal grillil.

KÜPSETATUD KARTULID

(pestud, ühtlase suurusega jakk-kartulid)

Lõika kartulid ja pane tekkinud lõhedesse või searasva tükid. Küpseta ilma fooliumita 250 °C juures umbes 30 minutit madalal grillil.

VEISELIHAPRAAD KÜÜSLAUGU PEAL

(1,5 kg kondita veiseliha, jahvatatud pipar, 2 küüslauguküünt hakitud küüslaugu)

Segage pipar ja küüslauk kokku ja määrige see segu pihvide mõlemale küljele. Jäta toatemperatuuril 2 tunniks. Asetage madalale restile ja küpsetage 200° C juures 20-40 minutit.

SOOVITUSLIKUD TEMPERAatuurID JA KÜPSETUSAEGADE MÄÄRAMINE TEATAVATE ROOGADE JAOKS

Temperatuur	Toidutüüp	Kogus/kaal	Töötlemisaeg min.
220° C	terve kana	1680g	60
220° C	seakotletid	373g	10-20
220° C	kanakoivad	8 portsjonit	30
250° C	kala	10 portsjonit	25
200° C	puuviljakook	520g	35
200° C	pärmkook	656g	45
250° C	kartulid	373g	30
170° C	sulatamine		sõltuvalt kogusest

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Maksimaalne mahutavus: 17 l



TÄHELEPANU! MPM agd. S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi!

See kasutusjuhend on masintõlgitud.

Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise koha kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

OPERATION SAFETY INSTRUCTION

- ▶ Before use, thoroughly read the operation manual.
- ▶ Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance.
- ▶ Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- ▶ Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- ▶ Do not use the appliance in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- ▶ The use of any accessories not recommended by the manufacturer may result in damage of the appliance, fire or injuries..
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids.
- ▶ Do not leave the appliance without supervision in course of its operation..
- ▶ The enclosure of halogen oven motor is heated in course of its operation – proceed carefully so as not to touch it – always use the holders designed for opening and shifting
- ▶ Only use on a heat-proof work surface. Do not place the appliance on surfaces made of plastic, vinyl, wood coated with lacquer or any other surfaces made of flammable materials.
- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ Do not stand the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens etc
- ▶ Do not stand the appliance in vicinity of walls or curtains etc. in course of its operation

- ▶ Do not forget to switch off the appliance before pulling out its plug from the socket
- ▶ Prior to inserting into or pulling out the plug from electric outlet, set the temperature and roasting time adjustment knob to the position „0“.
- ▶ Do not use any extension cords in order to connect the appliance to the power source
- ▶ Do not stand the appliance in vicinity of heat sources.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ Do not use your appliance for any other purpose except of its assignment.
- ▶ Before the first use, turn the appliance on and wait for several minutes
- ▶ The appliance is designed for the use in household only.
- ▶ Allow to cool before cleaning..
- ▶ The appliance shall be connected to the outlet provided with ground prong
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the appliance (including the accessories).
- ▶ This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children (including the accessories).
- ▶ Your children must not be allowed to play with the appliance.

- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ▶ **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- ▶ **The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.**



Warning! Hot surface!

APPLIANCE DESCRIPTION

Halogen ovens –designed as the appliances using the hot air for cooking purposes – belong to the most interesting new solutions on household appliances market. The functioning principle of the present appliance is based upon forced circulation of hot air stream. Contrary to conventional ovens with heat transfer through the walls, bottom or the lid of the dish, the product in our appliance is directly heated with hot air. Therefore the time required to prepare the meal is reduced significantly. The air stream heated by heating element is supplied to the area around the product and the latter is roasted from all sides uniformly. Therefore any rotating or mixing in course of roasting is unnecessary. The roasting and cooking process is additionally accelerated by means of halogen heater making it possible to maintain more nutrition values in prepared meals.

As a result of intensive transfer of thermal energy, it is possible to ensure energy saving and to reduce roasting temperature by 10-20%. Consequently the cooking process becomes more economic and meals quality is improved.

An effective glass dish has been designed in order to enable convenient monitoring of the whole roasting process and to facilitate the cleaning and washing.

- | | |
|---|--|
| 1. Glass bowl | 6. temperature setting knob (up to 250° C) |
| 2. appliance lid | 7. holder |
| 3. green temperature caution light | 8. base |
| 4. orange timer caution light | 9. feet |
| 5. timer setting knob (5 up to 60 min.) | 10. heater enclosure |

PRIOR TO THE FIRST USE:

1. Prior to the first use of the appliance wipe the appliance with wet cloth and with dry one thereafter.
2. The accessories supplied with halogen oven encompass the following scope, significantly facilitating the preparation of meals: low cooking rack, high cooking rack, ring increasing the capacity, dishes, pins, sieve, holder, base for the lid of halogen oven.
3. After removing the lid, place the cooking rack into the dish. The rack will be used for the meal to be cooked. The use of low cooking rack is recommended for majority of products, particularly large

sized ones e.g. whole chicken or the meals prepared in higher dishes e.g. au gratin or cake. High cooking rack is used for products to be cooked in low dishes with solid bottom e.g. small forms for cakes and for roasting of shish kebab etc.

4. The distance of at least 2 cm should be provided between the product and fan grille.

NOTE! The table specifying times and temperatures of roasting, included in the present manual contains approximated values – actual values may differ from those included in the table – in accordance with the weight of products, their freshness and degree of freezing.

USE OF HALOGEN OVEN

1. Place the product onto the cooking rack. The product is laid directly onto the cooking rack (chicken, fish, toasts etc.) or onto aluminium foil coated with oil. Prior to laying the product directly onto the cooking rack, the latter should be coated with oil.
2. Close the lid of halogen oven and make sure that it is fitted securely.
3. Insert the plug into the socket.
4. Depress the holder of the oven incorporated on the lid. Then rotate the timer knob clockwise – orange caution light will go on.
5. Set required temperature by means of the temperature knob – green caution light will go on. When the value of temperature setting is achieved, temperature indicator will go off.
6. The operation of the appliance will be completed automatically after the lapse of roasting time which has been set previously.
7. After lifting of the holder, the electric energy supply will be discontinued and the previous position of safety switch will be returned automatically.

CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Prior to commencing the cleaning pull out the plug from the plug socket and allow the halogen oven to cool completely.
2. In order to clean the housing, it can be wiped with moist cloth with some washing-up liquid.
3. The oven bowl can be washed under running water; but the hot bowl must not be immersed in cold water.
4. In case of excessive fat deposits on the heater enclosure, the latter should be dismantled after unscrewing of screws, washed in water with addition of detergent, rinsed thoroughly and dried.
5. Rack can be washed in water with some washing-up liquid.

WARNING

- Do not immerse the glass lid in water or place under running water.
- Do not place the glass lid in a dishwasher.
- The permanent damages of the appliance elements are possible in case of penetration of any liquid into the lid interior.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads on the metal surfaces nor any aggressive chemicals.

SELF – CLEANING FUNCTION

1. Add approximately 4 cm of water into the glass bowl with a squirt of washing up liquid.
2. Replace the glass lid.

3. Turn the temperature control (6) to „Thaw Wash“. Set the timer knob (5) to 10 minutes. The cooking rack can be placed in the bowl in course of preliminary washing. The washing stream will be generated by the hot air circulation.
4. When the timer knob will reach its „OFF“ position, pull out the plug from outlet and half – open the lid. Rinse the bowl and cooking rack in warm water. Repeat the rinsing if required.

OUR RECIPES

GRILLED CHICKEN

(whole chicken, salt, spices, oil)

Defreeze the chicken, wash, dry, put some salt, rub the spices in and apply thin coat of oil. Then place the chicken onto the cooking rack. Roast at the temperature and time specified in the table.

GRILLED CARP

(carp, salt, caraway, oil)

Clean the fish, put some salt, oil and caraway on it and allow to stand for a few minutes. Then place the fish onto the cooking rack. Roast at the temperature and time specified in the table.

WHOLE FISH ROASTED IN ALUMINIUM FOIL

(fish, salt, lemon, onion, celeriac, carrot, parsley, water, butter or margarine)

Clean the fish and place on a large piece of aluminium foil, put some salt, fill the fish with sliced onion, a few slices of celeriac, grated carrots and parsley. Pour a few teaspoons water and add a piece of butter or margarine. Pour lemon juice over the whole fish and wrap with foil carefully. Pour about 2 glasses of water onto the bottom of the appliance. Roast at temperature of 220° C for about 20 minutes.

GRILLED FISH FILLETS

(fillets, salt, oil)

Put some salt and oil on frozen fish fillets. Then place onto the cooking rack. Roast at temperature of 250° C for about 25 minutes.

PORK CHOPS WITH CHAMPIGNONS ROASTED IN ALUMINIUM FOIL

(3 pieces of chop, butter, champignons)

Beat the chops with kitchen hammer, put some salt on them and place on separate pieces of aluminium foil, add a piece of butter and sliced raw champignons onto each chop and wrap with foil carefully. Then place onto the cooking rack. Roast at temperature of 220° C for about 25 minutes.

HAMBURGER STEAKS

(minced meat, egg, salt, spices, breadcrumbs- total weight about 300g)

Mix minced meat with remaining ingredients adding some bread crumbs. Form the steaks and roast them at temperature of 220° C for about 20 minutes.

MEAT LOAF

(minced meat - pork, beef, garlic, breadcrumbs, egg, salt, spices, onion - total weight about 1000g)

Mix minced meat with egg, cut onion and grated garlic, add some salt and spices as well some bread crumbs. Form the meat loaf in the shape of the cone and place a piece of aluminium foil previously coated with oil. Pour about 50 ml of cold water onto the bottom of halogen oven and roast at temperature of 200° C for about 50 minutes.

FROZEN POTATO CHIPS

(frozen para-boiled chips - package 300g)

empty the package pouring the chips onto the sieve and roast on the low cooking rack without fat at temperature of 240° C for about 15 minutes.

FRUIT PIE MADE OF SHORT CAKE

(Cake: 125g of flour, 1 egg, 50g of sugar, 50g of fat, 10g of baking powder, fruits.

Decoration: 30g of butter, 40g of flour, 30g of castor sugar)

Prepare the cake in bowl, put the fruit onto it (fresh or preserved), put the decoration onto pie and roast at temperature of 200° C for about 35 minutes on high cooking rack.

MARBLE CAKE

(300g of flour, 1 yolk, 250g of sugar, 88g of fat, 4 eggs, 22g of baking powder, 175 ml of water)

Mix the mass and additionally remix with the mixer. Pour into the form coated with fat. Roast at temperature of 200° C for 45 minutes in round form made of metal sheet with diameter of 250 mm and height of 90 mm on the low cooking rack.

COOKED EGGS

(eggs, salt, water)

Beat eggs, each eggs separately, into individual cups, add some salt and pour two table-spoons of water until egg yolk is immersed under water. Roast at temperature of 190° C for 9-10 minutes on the low cooking rack.

ROASTED POTATOES

(washed, equally sized potatoes, not peeled)

Partially cut the potatoes and insert pieces of butter or pork fat into holes. Roast without foil at temperature of 250° C for about 30 minutes on the low cooking rack.

BEEF STEAKS WITH GARLIC

(1,5 kg beef meat, ground pepper, 2 cloves of mash garlic)

Mix pepper with garlic and use this paste in order to coat your steaks on the both sides. Leave to soak for 2 hours at room temperature. Roast at temperature of 200° C for 20 - 40 minutes on the low cooking rack.

APPROXIMATE TEMPERATURES AND TIMES OF THERMAL TREATMENT FOR SOME FOODS

temperature	kind of food	quantity/weight	time of treatment in min.
220° C	whole chicken	1680g	60
220° C	pork chops	373g	10-20
220° C	chicken legs	8 portions	30
250° C	fish	10 portions	25
200° C	fruit cake	520g	35
200° C	tea cake	656g	45
250° C	potatoes	373g	30
170° C	unfreezing		depends on quantity

TECHNICAL DATA

See the product's nameplate for technical specifications.

Max. capacity: 17 l



ATTENTION! MPM agd S.A. reserves its rights to modify the technical data.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)




Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components.

Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- ▶ Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- ▶ Tenga especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- ▶ No cuelgues el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- ▶ Siempre desenchufe el enchufe cuando no estés usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- ▶ No utilices el dispositivo dañado, incluso si el cable o el enchufe están dañados, en este caso lleva el dispositivo a un centro de servicio autorizado para su reparación.
- ▶ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- ▶ No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos!
- ▶ No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- ▶ Durante el funcionamiento, la carcasa del motor del horno mixto de convección/vapor se calienta - tenga cuidado de no tocarla - ¡utilice siempre las asas previstas para abrirla y moverla!
- ▶ Coloca el dispositivo sobre una superficie resistente a altas temperaturas. No colocar sobre plástico, vinilo, madera barnizada u otras superficies fabricadas con sustancias inflamables.
- ▶ Tenga especial cuidado al mover la unidad que contenga aceite caliente u otro líquido.
- ▶ No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.

- ▶ No utilice el horno mixto de convección/vapor cerca de cortinas, visillos o materiales y sustancias inflamables.
- ▶ Recuerda apagar el dispositivo antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Antes de enchufar o desenchufar la clavija de la toma de corriente, coloque el mando de la temperatura y del tiempo de tostado en la posición "0".
- ▶ No utilice alargadores para conectar el aparato a una fuente de alimentación.
- ▶ No coloque la unidad cerca de fuentes de calor.
- ▶ No utilices el dispositivo al aire libre.
- ▶ No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- ▶ Cuando lo utilice por primera vez, encienda el aparato y espere unos minutos.
- ▶ El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- ▶ No limpie el horno mixto de convección/vapor inmediatamente después de su uso, espere a que se haya enfriado.
- ▶ El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ▶ El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra.
- ▶ Desconecta el dispositivo de la fuente de alimentación si lo dejas desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- ▶ Las esperanzas deben ser vigiladas para que no jueguen con el equipo.

- ▶ Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- ▶ Este equipo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del dispositivo sin supervisión.
- ▶ Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ **¡ADVERTENCIA! No deje que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**
- ▶ **La temperatura de las superficies accesibles puede ser superior cuando el equipo está en funcionamiento.**
- ▶  **¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

Los hornos combinados -que utilizan la acción del aire caliente para elaborar alimentos- figuran entre las novedades más interesantes del mercado de artículos para el hogar.

Este aparato funciona según el principio de circulación forzada de aire caliente.

A diferencia de los hornos clásicos, en un horno combinado el calor se transfiere a través de la tapa de la olla, calentando los alimentos directamente con aire caliente, lo que acelera considerablemente la cocción de la comida. El aire, calentado por la resistencia, sopla alrededor del alimento, tostándolo uniformemente por todos los lados. Como resultado, no es necesario dar la vuelta al plato ni removerlo durante la cocción. El calentador halógeno acelera aún más el proceso de horneado y cocción y conserva más nutrientes en los alimentos.

La transferencia intensiva de energía térmica ahorra energía y reduce la temperatura de cocción entre un 10 y un 20%. De este modo, la preparación de los alimentos resulta más económica y su calidad es mayor.

El llamativo plato de cristal permite observar cómodamente todo el proceso de cocción y es fácil de mantener limpio.

El horno mixto de convección/vapor está equipado con los siguientes accesorios para facilitar considerablemente la cocción: una rejilla baja, una rejilla alta, un anillo para aumentar la capacidad de la olla, pasadores, un colador, un asa, un soporte para la tapa del horno mixto de convección/vapor.

- | | |
|--|---|
| 1. recipiente de vidrio (bol) | 6. mando de ajuste de la temperatura (hasta 250° C) |
| 2 tampa | 7. mango |
| 3. indicador luminoso verde de temperatura | 8. bases |
| 4. luz naranja que indica el reloj | 9. piernas |
| 5. botón de ajuste del temporizador (de 5 a 60 min.) | 10. cubierta del calefactor |

PREPARACIÓN DEL DISPOSITIVO PARA EL FUNCIONAMIENTO

1. Antes del primer uso, limpie la unidad con un paño húmedo y luego seco .
2. Después de quitar la tapa, coloque en la fuente la rejilla sobre la que se colocarán los alimentos que se van a preparar. Para la mayoría de los platos, especialmente los grandes como un pollo entero o los que se preparan en platos más altos, una cazuela o una tartera, es aconsejable una rejilla baja. La rejilla alta se utiliza para alimentos preparados en platos bajos de fondo lleno, por ejemplo, moldes para tartas y brochetas para hornear, etc.
3. Debe haber un espacio mínimo de 2 cm entre el producto y la rejilla del ventilador. 2 cm de espacio libre.

¡ATENCIÓN! La tabla de tiempos y temperaturas de horneado que figura en este manual proporciona valores indicativos; según el peso de los ingredientes, su frescura y el grado de congelación, pueden diferir de los indicados en la tabla.

USO DEL HORNO MIXTO DE CONVECCIÓN/VAPOR

1. Coloque el plato en la parrilla. Los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla (pollo, pescado, tostadas, , etc.) o sobre papel de aluminio untado con aceite. Antes de colocar los alimentos directamente sobre la rejilla, engrásela con aceite.
2. Coloque la tapa del horno mixto de convección/vapor y asegúrese de que quede bien ajustada.
3. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
4. Presione hacia abajo el asa combinada, situada en la tapa. A continuación, gire el mando del reloj hacia la derecha: se enciende la luz indicadora naranja.
5. Ajuste la temperatura deseada con el botón de temperatura: se encenderá el piloto verde. Cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada, el indicador de temperatura se apaga.
6. Una vez transcurrido el tiempo de tostado preajustado, el horno mixto se detendrá automáticamente.
7. Cuando se levante el asa, se cortará el suministro eléctrico y el interruptor de seguridad volverá automáticamente a su posición anterior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el horno mixto de convección/vapor de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo - no lo limpie inmediatamente después de su uso.
2. La tapa del horno mixto de convección/vapor puede limpiarse con un paño humedecido en agua con líquido lavavajillas.
3. El recipiente del horno mixto de convección/vapor puede lavarse con agua corriente, pero debe tenerse cuidado de no introducir el recipiente caliente en agua fría.
4. Cuando la cubierta del calentador esté demasiado grasienta, retírela desenroscando los tornillos, lávela en agua con detergente, aclárela bien y séquela.
5. La rejilla puede lavarse en agua con líquido lavavajillas.

ADVERTENCIAS

- No sumerja la tapa en agua ni la lave bajo el grifo.
- La tapa no es apta para el lavavajillas.
- La entrada de cualquier líquido en la tapa puede causar daños permanentes en los componentes de la unidad.
- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos afilados o productos químicos cáusticos para la limpieza.

FUNCIÓN AUTOLAVADO LAVADO DE DESCONGELACIÓN

1. Verter agua en el bol hasta una altura de unos 4 cm. y añadir detergente líquido.
2. Vuelva a colocar la tapa.
3. Gire el control de ajuste de temperatura (6) a la posición "Thaw Wash". Coloque el mando de ajuste del temporizador (5) en 10 minutos. Se puede colocar una rejilla metálica dentro de la cubeta durante el prelavado. La circulación de aire caliente creará una corriente de lavado giratoria.
4. Cuando el mando de ajuste del temporizador esté en la posición "OFF", desconecte el enchufe de la toma de corriente y levante la tapa. Enjuagar el bol y rallar en agua tibia. Repita la operación si es necesario.

RECETAS

POLLO A LA PARRILLA

(pollo entero, sal, especias, aceite)

Lavar el pollo descongelado, secarlo a palmaditas, salarlo, frotarlo con especias y untarlo ligeramente con aceite. A continuación, colóquelas sobre la rejilla. Hornear a la temperatura y el tiempo indicados en la tabla.

CARPA A LA PARRILLA

(carpa, sal, comino, aceite)

Untar las carpas limpias con aceite, espolvorearlas con comino y dejarlas reposar unos minutos. A continuación, colóquelas sobre la rejilla. Hornear a la temperatura y durante el tiempo indicados en la tabla.

PESCADO ENTERO AL HORNO EN PAPEL DE ALUMINIO

(pescado, sal, limón, cebolla, apio, zanahoria, perejil, agua, mantequilla o margarina)

Colocar el pescado limpio sobre un trozo bastante grande de papel de aluminio, añadir sal. Poner dentro del pescado cebolla en rodajas, unas rodajas de apio, zanahoria rallada y perejil. Vierta unas cucharaditas de agua y, a continuación, ponga un trozo de mantequilla o margarina. Verter zumo de limón sobre el conjunto. Envolver bien con papel de aluminio. Vierta unas 2 tazas de agua en el fondo del horno mixto. Hornear a 220° C durante 20 minutos aproximadamente.

FILETES DE PESCADO A LA PLANCHA

(filetes, sal, aceite)

Salar los filetes congelados, pincelarlos con aceite. Colóquelo en la parrilla. Hornear a 250°C durante 25 minutos aproximadamente.

CHULETAS DE CERDO CON CHAMPIÑONES EN PAPEL DE ALUMINIO

(3 chuletas, mantequilla, champiñones)

Desmenuzar las chuletas, añadir sal y colocarlas en trozos separados de papel de aluminio. Colocar sobre cada chuleta un trozo de mantequilla y champiñones crudos laminados. Envolver bien en papel de aluminio y colocar en la parrilla. Hornear a 220° C durante 25 minutos aproximadamente.

CHULETAS PICADAS

(carne picada, huevo, sal, especias, pan rallado - peso total aprox. 300 g)

Mezclar la carne picada con los demás ingredientes, espesando la mezcla con pan rallado. Dar forma a las chuletas y hornear a 220° C durante unos 20 minutos.

ASADO A LA ROMANA

(carne picada - cerdo, ternera, ajo, pan rallado, huevo, sal, especias, cebolla - peso total aprox. 1000g)

Mezclar la carne picada con el huevo, la cebolla picada y el ajo rallado. Añadir sal, sazonar al gusto y espesar con pan rallado. Dar forma de cono a la mezcla y colocarla sobre un trozo de papel de aluminio, previamente untado con aceite. Vierta 50 ml de agua fría en el fondo del infusor combinado. Hornear a 200° C durante unos 50 minutos.

PATATAS FRITAS CONGELADAS

(patatas fritas congeladas - paquete de 300 g)

Vierta las patatas fritas del paquete en una rejilla y hornéelas en la rejilla inferior sin grasa a 240° C durante unos 15 minutos.

TARTA DE FRUTAS EN MASA QUEBRADA

(Pastel: 125 g de harina, 1 huevo, 50 g de azúcar, 50 g de grasa, 10 g de levadura en polvo, fruta.

Sprinkles: 30 g de mantequilla, 40 g de harina, 30 g de azúcar en polvo)

Volcar la masa en una fuente, cubrir con fruta (fresca o escurrida de la compota) espolvorear con virutas y hornear a 200° C durante unos 35 minutos en una plancha alta.

BOCADILLOS

(300 g de harina, 1 yema de huevo, 250 g de azúcar, 88 g de grasa, 4 huevos, 22 g de levadura en polvo, 175 ml de agua)

Mezclar la masa y batir con una batidora. Verter en un molde engrasado. Hornear a 200° C durante 45 minutos en un molde de 250 mm de diámetro y 90 mm de alto sobre una rejilla baja.

HUEVOS EN EL AGUA

(huevos, sal, agua)

Cascar los huevos, cada uno por separado, en tazas distintas, añadir sal al gusto y verter dos cucharadas de agua de forma que la yema quede bajo el agua. Hornear a 190° C durante 9-10 minutos con el grill bajo.

PATATAS ASADAS

(patatas asadas lavadas y de tamaño uniforme)

Cortar las patatas y poner trozos de mantequilla o grasa de cerdo en los huecos resultantes. Hornear sin papel de aluminio a 250°C durante unos 30 minutos a fuego lento.

FILETES DE TERNERA AL AJILLO

(1,5 kg de carne de vacuno deshuesada, pimienta molida, 2 dientes de ajo picados)

Mezclar la pimienta con el ajo y extender esta mezcla por ambos lados de los filetes. Dejar a temperatura ambiente durante 2 horas. Colocar en una parrilla baja y hornear a 200° C durante 20 - 40 minutos.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN INDICATIVOS PARA DETERMINADOS PLATOS

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad/peso	Tiempo de procesamiento en min.
220° C	pollo entero	1680g	60
220° C	chuletas de cerdo	373g	10
220° C	muslos de pollo	8 porciones	30
250° C	pescado	10 porciones	25
200° C	tarta de frutas	520g	35
200° C	torta de levadura	656g	45
250° C	patatas	373g	30
170° C	descongelación		en función de la cantidad

DATOS TÉCNICOS

Los parámetros técnicos se presentan en la placa de identificación del producto.

Capacidad máxima: 17 l



¡ATENCIÓN! MPM agd. La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

*Esta manual ha sido traducido a máquina.
En caso de duda, consulte su versión en inglés.*

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ▶ Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- ▶ Être particulièrement vigilant lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- ▶ Ne pas accrocher le cordon d'alimentation de l'appareil sur des poignées à bords tranchants et ne pas le laisser en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de commencer à le nettoyer.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil endommagé, de même si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, auquel cas faites-le réparer par un centre de service agréé.
- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages à l'appareil, un incendie ou des blessures.
- ▶ Ne pas plonger l'appareil, le cordon ou les prises dans l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !
- ▶ Pendant le fonctionnement, le boîtier du moteur du four devient chaud - veiller à ne pas le toucher - utiliser toujours les poignées fournies pour l'ouvrir et le déplacer !
- ▶ L'appareil doit être placé sur une surface résistante aux températures élevées. Il est interdit de placer l'appareil sur du plastique, du vinyle, du bois verni ou d'autres surfaces faites de substances inflammables.
- ▶ Faire particulièrement attention lors du déplacement du four contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide !

- ▶ Ne pas placer l'appareil à proximité d'autres appareils électriques: de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- ▶ Ne pas utiliser le four à proximité de rideaux ou de matériaux ou substances inflammables !
- ▶ Toujours d'abord éteindre l'appareil avant de débrancher son cordon de la prise de courant.
- ▶ Avant toute manipulation du cordon d'alimentation dans la prise de courant, régler d'abord le bouton de la température et du temps de grillage sur « 0 ».
- ▶ Ne pas utiliser de rallonges pour connecter l'appareil à une source d'alimentation !
- ▶ Ne pas placer l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que l'usage auquel il est destiné.
- ▶ À la première utilisation, allumer l'appareil et attendre quelques minutes.
- ▶ L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- ▶ Ne pas nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation - laissez-le refroidir.
- ▶ L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- ▶ L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre !
- ▶ Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- ▶ Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- ▶ Ne pas laisser les parties de l'emballage de l'appareil (sacs plastiques, cartons, polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ▶ Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ **AVERTISSEMENT ! Ne pas laisser les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**
- ▶ **La température des surfaces de contact peut être plus élevée quand l'appareil est en fonctionnement.**
- ▶  **ATTENTION ! Surface chaude !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les fours à convection qui utilisent l'action de l'air chaud pour préparer les aliments comptent parmi les nouveautés les plus intéressantes sur le marché de l'électroménager.

L'appareil fonctionne selon le principe de la circulation forcée de l'air chaud.

Contrairement aux fours traditionnels, dans un four à convection la chaleur est transférée par le couvercle de l'appareil qui chauffe les aliments directement avec de l'air chaud, ce qui accélère considérablement la cuisson du repas. L'air chauffé par le dispositif chauffant est soufflé autour du plat cuisiné, le faisant griller uniformément de tous les côtés. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de tourner ou de remuer le plat pendant la cuisson. Le dispositif chauffant halogène accélère, quant à lui, le processus de cuisson et préserve davantage les nutriments des aliments.

Le transfert intensif de chaleur permet d'économiser de l'énergie et de réduire la température de cuisson de 10 à 20 %. Cela signifie que la préparation des repas devient plus économique et leur qualité plus élevée.

La cuve en verre très élégante vous permet d'observer facilement l'ensemble du processus de cuisson et est facile à nettoyer.

- | | |
|---|--|
| 1. cuve en verre | 6. bouton de la température
(max. 250 °C) |
| 2. couvercle | 7. poignée |
| 3. voyant verre température | 8. socle |
| 4. voyant orange minuterie | 9. pieds |
| 5. bouton de la minuterie
(5 à 60 minutes) | 10. protection du dispositif de chauffage |

PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR L'UTILISATION

1. Avant la première utilisation, essuyer l'appareil avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec .
2. L'appareil est équipé des accessoires suivants qui facilitent considérablement la cuisson : une grille basse, une grille haute, un anneau d'extension augmentant la capacité de la cuve, des piques à brochette, un tamis, une poignée, un repose-couvercle.
3. Après avoir retiré le couvercle, placer dans la cuve la grille pour le plat à cuire. La grille basse est recommandée pour la plupart des plats, en particulier les grands plats comme un poulet entier ou ceux préparés dans des récipients plus hauts, comme une cocotte ou un moule à gâteau. La grille haute est idéale pour les plats cuisinés dans des récipients bas à fond plein, par exemple les moules à biscuits, mais aussi pour les brochettes etc.
4. Maintenir un minimum de 2 cm entre le plat cuisiné et la grille du ventilateur.

ATTENTION ! Le tableau des temps et températures de cuisson figurant dans ce manuel contient des valeurs indicatives - en fonction du poids des ingrédients, de leur fraîcheur et du degré de congélation, elles peuvent différer des valeurs indiquées dans le tableau.

UTILISATION DU FOUR CYCLONIQUE

1. Placez le plat à cuisiner sur la grille. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille (poulet, poisson, tartines, etc.) ou sur une feuille d'aluminium huilée. Graisser la grille avec de l'huile avant de placer les aliments directement dessus.
2. Placer le couvercle sur l'appareil et s'assurer qu'il est bien ajusté.
3. Brancher l'appareil.
4. Appuyer sur la poignée du four, située sur son couvercle. Tourner ensuite le bouton de la minuterie vers la droite : le voyant orange s'allume.
5. Utiliser le bouton de température pour régler la température souhaitée : le voyant vert s'allume. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le témoin de température s'éteint.
6. Lorsque le temps de grillage programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
7. Lorsque la poignée du couvercle est soulevée, l'alimentation électrique est coupée et l'interrupteur de sécurité revient automatiquement dans sa position précédente.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser-le refroidir avant de le nettoyer. Ne pas nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation.
2. Le couvercle de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau avec un peu de liquide vaisselle.
3. La cuve de l'appareil peut être lavée à l'eau courante, mais il faut veiller à ne pas mettre la cuve chaude dans l'eau froide.
4. Lorsque le couvercle du dispositif de chauffage devient trop gras, retirer-le en dévissant les vis, laver-le dans de l'eau avec du produit adapté, puis rincer et sécher avec soin.
5. La grille peut être lavée dans l'eau avec du liquide vaisselle.

AVERTISSEMENTS

- Ne pas mettre le couvercle de l'appareil dans l'eau et ne pas le laver sous l'eau courante.
- Le couvercle ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
- La pénétration de tout liquide dans le couvercle peut causer des dommages permanents aux composants de l'appareil.
- Ne pas utiliser de brosse métallique ou d'autres objets pointus ou de produits chimiques caustiques pour le nettoyage de l'appareil.

FONCTION AUTO-LAVAGE THAW WASH

1. Verser de l'eau dans la cuve de l'appareil jusqu'à une hauteur d'environ 4 cm et ajouter du liquide vaisselle.
2. Fermer le couvercle.
3. Tourner le bouton de réglage de la température (6) sur la position « Thaw wash ». Régler le bouton de la minuterie (5) sur 10 minutes. Pendant le pré-lavage la grille métallique peut être placée à l'intérieur de la cuve. La circulation de l'air chaud va créer un courant de lavage rotatif.
4. Lorsque le bouton de la minuterie est sur la position « OFF », débrancher l'appareil et soulever le couvercle. Rincer la cuve et la grille à l'eau chaude. Si nécessaire, répéter l'opération de lavage.

NOS IDÉES RECETTES

POULET RÔTI

(poulet entier, sel, épices, huile)

Laver, sécher, saler, assaisonner et badigeonner légèrement d'huile le poulet décongelé. Placer le poulet sur la grille. Faire cuire à la température et au temps indiqués dans le tableau.

CARPE RÔTIE

(carpe, sel, cumin, huile)

Brasser avec de l'huile la carpe nettoyée, saupoudrer de graines de cumin et laisser reposer quelques minutes. Placer la carpe sur la grille. Faire cuire à la température et au temps indiqués dans le tableau.

POISSON ENTIER RÔTI DANS UNE FEUILLE D'ALUMINIUM

(poisson, sel, citron, oignon, céleri, carotte, persil, eau, beurre ou margarine)

Placer le poisson nettoyé sur une feuille d'aluminium assez grande, ajouter du sel. Garnir l'intérieur du poisson avec de l'oignon émincé, quelques tranches de céleri, de la carotte râpée et du persil. Verser quelques cuillères à café d'eau, puis ajouter une noix de beurre ou de margarine. Arroser l'ensemble du plat de gouttes de jus de citron. Envelopper soigneusement dans une feuille d'aluminium. Verser environ 2 tasses d'eau dans le fond du four. Faire cuire au four à 220° C pendant environ 20 minutes.

FILETS DE POISSON GRILLÉS

(filets, sel, huile)

Saler les filets congelés, les badigeonner d'huile. Placer les filets sur la grille. Faire cuire au four à 250° C pendant environ 25 minutes.

CÔTELETTES DE PORC AUX CHAMPIGNONS DANS UNE FEUILLE D'ALUMINIUM

(3 côtelettes, beurre, champignons)

Battre les côtelettes, puis ajouter du sel et les placer sur des feuilles d'aluminium séparées. Placer une noix de beurre et des champignons crus émincés sur chaque côtelette. Envelopper soigneusement dans une feuille d'aluminium. Faire cuire au four à 220° C pendant environ 25 minutes.

BOULETTES DE VIANDE HACHÉE

(viande hachée, œuf, sel, épices, chapelure : poids total environ 300g)

Mélanger la viande hachée avec les autres ingrédients, en épaississant le mélange avec de la chapelure. Faire cuire au four à 220° C pendant environ 20 minutes.

RÔTI DE VIANDE HACHÉE À LA ROMAINE

(viande hachée - porc, bœuf, ail, chapelure, œuf, sel, épices, oignon : poids total environ 1000g)

Mélanger la viande hachée avec l'œuf, l'oignon émincé et l'ail râpé. Ajouter du sel, assaisonner à votre goût et garnir le mélange avec la chapelure. Donner au mélange la forme d'un cône et placez-le sur une feuille d'aluminium, préalablement graissée avec de l'huile. Verser 50 ml d'eau froide dans le fond du four. Faire cuire au four à 200° C pendant environ 50 minutes.

FRITES SURGELÉES

(frites surgelées, paquet de 300g)

Verser les frites de l'emballage sur la grille basse et cuire sans graisse à 240° C pendant environ 15 minutes.

CAKE AUX FRUITS À LA PÂTE BRISÉE

(Pâte : 125g de farine, 1 œuf, 50g de sucre, 50g de matière grasse, 10g de levure chimique, fruits.

Glçage : 30g de beurre, 40g de farine, 30g de sucre en poudre)

Pétrir la pâte dans un saladier, la recouvrir de fruits (frais ou égouttés du sirop), la saupoudrer avec le mélange de glaçage et la faire cuire à 200° C pendant environ 35 minutes sur la grille haute.

GÂTEAU POLONAIS BABKA

(300g de farine, 1 jaune d'œuf, 250g de sucre, 88g de graisse, 4 œufs, 22g de levure chimique, 175ml d'eau)

Mélanger le tout et fouetter avec un batteur. Verser dans un moule graissé. Faire cuire à 200° C pendant 45 minutes dans un moule de 250 mm de diamètre et de 90 mm de hauteur sur la grille basse.

ŒUFS ALADIN

(œufs, sel, eau)

Casser les œufs dans des tasses distinctes, ajouter du sel et verser deux cuillères à soupe d'eau de façon à ce que le jaune soit sous l'eau. Faire cuire au four à 190° C pendant environ 9-10 minutes sur la grille basse.

POMMES DE TERRE AU FOUR

(pommes de terre avec la peau lavées et de taille uniforme)

Couper légèrement les pommes de terre et mettre des noix de beurre ou de tranches de lard dans les interstices. Faire cuire au four à 250° C pendant environ 30 minutes sur la grille basse.

STEAKS DE BŒUF À L'AIL

(1,5 kg de bœuf désossé, poivre moulu, 2 gousses d'ail émincées)

Mélanger le poivre avec l'ail et étaler ce mélange sur les deux côtés des steaks. Laisser reposer pendant 2 heures à température ambiante. Faire cuire au four à 200° C pendant environ 20 minutes sur la grille basse.

TEMPÉRATURES INDICATIVES ET TEMPS DE CUISSON POUR CERTAINS PLATS

Température	Aliment	Quantité/poids	Temps de préparation en minutes
220° C	poulet entier	1680g	60
220° C	côtelettes de porc	373g	10-20
220° C	cuisses de poulet	8 portions	30
250° C	poisson	10 portions	25
200° C	cake aux fruits	520g	35
200° C	gâteau polonais babka	656g	45
250° C	pommes de terre	373g	30
170° C	décongélation		en fonction de la quantité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit

Capacité maximale : 17 l



ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

BIZTONSÁG HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- ▶ A készülék használatba vétele előtt azt a használati utasítást alaposan tanulmányozza.
- ▶ Tartsa mindig szemmel a bekapcsolt készüléket, ha gyerekek vannak a közelben.
- ▶ A kábelt nem szabad akasztani a karcolás okozható helyeken, nem szabad engedni, hogy a kábelnek nagyon meleg területekkel legyen kapcsolata.
- ▶ Mindig ki kell venni a dugót a konnektorból azonnal a használat befejezése után meg a tisztítás előtt.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha azt valamilyen sérülést érte, ha a készülék működésével valami probléma van. A meghibásodott készüléket, beleértve a csatlakozó vezetéket és dugót is csak szakember, szerviz javíthatja.
- ▶ Üzemeltesse a készüléket kizárólag hozzá csatolt berendezés kihasználásával. Gyártó által nem ajánlott felszerelés használata tönkre teheti a készüléket, illetve tűz és testsérülést okozhat.
- ▶ A készüléket, az ellátóvezetéket, dugót ne merítse se vízbe, se más folyadékba.
- ▶ A bekapcsolt készüléket nem szabad hagyni ellenőrzés nélkül!
- ▶ Sütő működése alatt a motorjának burkolata felmelegít - vigyázz, ne érh hozzá - a sütő áthelyezéshez, kinyitásához mindig használja erre a célra készült tartókat.
- ▶ Helyezze a készüléket magas hőmérsékletet tartós felületeken, ne helyezze a készüléket műanyagból, vinilből, lakkerozott fából, vagy más éghető anyagból készült felületekre.
- ▶ Vigyázz forró zsíradékkal vagy más folyadékkal telt készülék áthelyezése alatt!

- ▶ Ne helyezze készüléket más elektromos készülékek közelében, beleértve égők és más sütők, stb.
- ▶ Ne használja a sütőt függönyök s más éghető anyagból készült tárgyak közelében.
- ▶ Mindig kapcsolja ki a készüléket mielőtt vegye ki a dugót a konnektorból.
- ▶ Mindig ha dudót kívánja helyezni a konnektorba vagy kivenni a konnektorból bizonyul be abban, hogy a hőmérséklet szabályzó és idő szabályzó „0” nullás pozícióban található.
- ▶ Az hálózatra bekapcsolás célból ne használja a hosszabító kabeleket.
- ▶ Ne helyezze készüléket meleg források közelében.
- ▶ Ne használja a készüléket kint, szabad téren.
- ▶ Üzemeltesse a készüléket kizárólag arra a célra amire készült.
- ▶ Első használatba vétele előtt kapcsolja be a készüléket s várja pár percig.
- ▶ A készülék kizárólag háztartásokban használható.
- ▶ Ne tisztítsa a sütőt közvetlen használata után, a készüléknek hagyni kell kihűlni tisztítás előtt.
- ▶ A csatlakozó vezetéket a fali konnektorba be kell csatolni, ami földelésbe el van látva.
- ▶ Ne használja a berendezést külső időkapcsolóval vagy különálló távkapcsoló berendezéssel.
- ▶ Az alábbi berendezést 8 éven aluli gyermekek, valamint korlátozott mozgásképességű, értelmi fogyatékos személyek vagy tapasztalattal vagy szaktudással nem rendelkező személyek használhatják, amennyiben kioktatásra kerültek a termék biztonságos használatáról és értik a használatot

kapcsolatos veszélyeket. A berendezést gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják és nem tarthatják karban.

- ▶ Tartsa a berendezést és a vezetékét 8 éven aluli gyermekektől távol.
- ▶ Mindig tartsa szemmel a kisgyerekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- ▶ Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!
- ▶ **FIGYELMEZTETÉS! Kisgyerekeket ne engedjen a fóliával játszani. Fulladás veszélye állhat fenn!**



- ▶ **FIGYELEM! Forró felület!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

Edények, sütők, amik az ételt készítésnek kihasználják forró levegő hatását, legérdekesebbek a bevezett a háztartási cikkek piacra készülékek között.

A készülék forró levegő kihasználásával működik. A hagyományos sütőben a meleget a készülék falak, alja vagy fedele adja, itt viszont az alapanyagok körül forró levegő áramlik, így az étel egyenletesen és gyorsan készül. Ezért az ételt nem kell áthelyezni se keverni átdolgozása alatt. Halogén melegítő gyorsabb étel készítését s megtartja nagyobb vitamint és ásványok mennyiségét.

Intenzív energia adogolása energiatakarékos és étel készítés hőmérsékletet 10-20%-kal csökken. Ez az jelent, hogy az ételt készítése takarékosabb, az étel minősége viszont magasabb.

Jó üvegből készült edény engedi az étel készítés falyamatát nyugadtan szemlelni és könnyűen tisztítható.

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Üveg edény (tartály) | 6. Hőmérséklet szabályzó (250 °C fokig) |
| 2. A készülék fedele | 7. Tartó |
| 3. Zöld hőmérséklet kijelző, | 8. Alja |
| 4. Narancssárga óra, idő kijelző | 9. Lábak |
| 5. Idő szabályzó (5-60percig) | 10. Melegítő védő rész |

ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

1. A készülék első használata előtt törölje sütőt először nedves, utána pedig száraz texti ruhával.
2. A sütő készletben következő étel készítés segítő részek található: alacsony rost, magas rost, edénykapacitását bővítő gyűrő, rostélyos tűk, szita, tartó és készülék fedele alá való alja.
3. A fedél levétele után helyezze a tartályban rost, amire helyezze készített ételt. Az ételt nagy többségnek főleg nagy méretű ételnek, mint pl egész csirke, vagy magas edényt igénylő ételekhez, tésztákhoz alkalmazza alacsony rostot. Magas rostot alkalmazza lapos edényekben készült ételekhez, teljes aljú edényekhez pl alacsony tészta sütő edények, rostélyos készítésnek stb.
4. Termék és ventilátor recse között kell, hogy minimum 2 centis távolság legyen megtartva.

FIGYELEM!: Idő és sütés hőmérséklete adatainak értékei, amiket ezen használati utasítás táblázat foglalta, csak meközelítő értékek, mivel ezek a termék mennyiségtől, behűtés-től függűek.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Helyezze terméket a rostra. Az ételt vagy közvetlenül rostra helyezze (csirke, hal, pirított kenyér stb.) vagy zsíradékkal kent alufóliára. Mielőtt közvetlenül rostra helyezze az alapanyagot, kenje azt olajjal.
2. Helyezze fedelet az edényre s bizonyul be abba, hogy rendesen el van helyezve.
3. tegye a dugót a konnektorba.
4. Nyomja sütő tartót, ami a fedelen található. Utána tekerje időszabályzót jobbra – narancssárga kijelzőlámpa villagni kezd.
5. Hőmérséklet szabályzóval kívánt hőmérsékletet állítsa – zöld kijelzőlámpa villagni kezd. Amikor hőmérséklet kívánt értékét ér el, zöld kijelzőlámpa nem lesz tovább égni.
6. Állított sütés idő letétele után a készülék automatikusan befelyezi a működését.
7. Tartó felemelésével együtt az áram ellátás megszűnik s biztonsági bekapcsoló automatikusan előző pozícióba tér.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. Tisztítás előtt vegye ki adugót a konnektorból. Ne tisztítsa a sütőt közvetlen használata után, a készüléknek hagyni kell kihűlni tisztítás előtt.
2. A készülék fedelet tisztítsa nedves textil ruhával kis mosószer alkalmazással.
3. A készülék üveg edény folyó vízzel mosható, bár vigyazni kell arra, hogy meleg edény ne kerüljen hideg vízbe.
4. Ha melegítő védő része túl zsíros lesz, le kell szerelni anyagát kicsavarva, levenni sappanos vízzel kimosni és szárítani.
5. Rost sappanos vízzel mosható.

FONTOS TUDNIVALÓK

- Ne merítse fedelet vízbe, ne mossa azt folyóvíz segítségével.
- A készülék fedele nem mosható mosogatógépben.
- Akármelyik folyadék bekerülése fedél belsejébe tönkre tehet készüléket.
- A készülék tisztításhoz ne használja karcolást okozható tárgyakat se vegyszereket.

ÖNTISZTÍTÁS FUNKCIÓ

1. Önts be vizet az edénybe kb 4 cm szintig s ad hozzá mosószert.
2. helyezze fedelet az edényre.
3. Hőmérséklet szabályzót (6) állítsa „Thaw Wash” pozícióban. Óra szabályzót (5) tíz percre állítsa. Előmosás alatt fém rostot is lehet behelyezni. Meleg levegő sugára mosó áramat keletkezik.
4. Amikor Óra szabályzó „OFF” pozícióba tér vissza, ki kell venni dugót a konnektorból, felemelni a fedelet, az edény meg a rostot öblíteni meleg vízben. Szükségszerint mosást lehet ismételni.

SZAKÁCS ELŐÍRÁSOK

ROSTON SÜLT CSIRKE

(egész csirke, só, fűszerek, olaj)

Lefagyott csirkét alaposan mossa ki szárítsa, sóval és fűszerekkel kenje, miután kis mennyiségű olajjal kenje. Csirkét a roston helyezze. Táblázat szerint sütés hőmérsékletét és idejét állítsa.

ROSTON SÜLT PONTY

(ponty, só, kemencemag, olaj)

Előkészített pontyot kenje olajjal, tegye rá kemencemagot, s hagyja pihenni pár percre. Pontyot a roston helyezze. Táblázat szerint sütés hőmérsékletét és idejét állítsa.

EGÉSZ HAL SÜLT ALÚFÓLIÁBAN

(hal, só, citrom, hagyma, zeller, sárgarépa, petrezselyem, víz, vaj vagy margarin)

Egész halat alaposan mossa ki, tisztítsa s helyezze elég nagy alufóliára. Sóval kenje. A hal belsejébe beletegy szeletekre vágva hagymát, pár darab zellert, reszelt sárgarépa-t és petrezselyemet. Hozza adja pár teakanalnyi vizet és egy darab vaját vagy margarint. Egészre citromlevet öntse. Pontosan fóliával tekerje. A Sütő edébe öntse be kb két pohár vizet. Kb. 20 percen át sütni kell 220 °C fok hőmérsékletben.

ROSTON SÜLT HALFILÉ

(halfilé, só, olaj)

Befagyott halfilét sózza, miután kis mennyiségű olajjal kenje és a rostosra helyezi. Kb. 25 percen át sütni kell 250 °C fok hőmérsékletben.

SERTÉSKARAJ CSIPERKEGOMBÁVAL ALÚFÓLIÁBAN

(3 db. sertéskaraj, vaj csiperkegomba)

Tört sertéskarajt dorabokoat sózza és tegye külön-külön fólia darabokra. Minden karajra helyezze egy darab vajat és apróra vágott csiperkegombákat. Minden szeletet jól tekerje fóliában s helyezze a rostosra.

Kb. 25 percen át sütni kell 220 °C fok hőmérsékletben.

DORÁLTHÚS

(dorálthús, tojás, só, fűszerek, daráltzsemle – teljes mennyiség kb. 300g)

Össekeverje minden terméket, s adja hozzá daráltzsemlet. Fomalazza a szeletekek és kb. 20 percen át sütsön 220 °C fok hőmérsékletben.

ROMANIAI PECSENYE

(sertés és marha dorálthús, foghagyma, daráltzsemle, tojás, só, fűszerek, hagyma – teljes mennyiség kb. 1000g)

Keverje össze dorálthúst, tojással, apróra vágott hagymával, reszelt foghagymával. Sózza, hozzá keverje a fűszereket izlés szerint és hozzá adja doraáltzsemlet. Alúfóliát kenje olajjal, s rá helyezze húst olyan módon, hogy fenyőtohoz alaka legyen. A Sütő edébe öntse be 50ml vizet. Kb. 50 percen át sütni kell 200 °C fok hőmérsékletben.

BEFAGYOTT BURGONYASZELETEK

(Befagyott sült burgonyaszeletek – kb 300g)

Burgoniaszeleteket egy szitán helyezze és zsír nélkül sütsön akármelyik rostosra.

Kb. 15 percen át sütni kell 240 °C fok hőmérsékletben.

OMLÓS TÉSZTA GYÜMÖLCSÖKKEL

(Tészta: 125 g liszt, 1 tojás, 50g cukor,, 50g zsír, 10g sütőpor, gyümölcsök, a tetejére: 30g vaj, 40g liszt, 30g porcukor)

Gyúrjon a tésztát, ra tegye vagy friss gyümölcsöket, vagy főtt gyümölcsöket. Rátegye a felső tészta részét, amit előtte aprítsa. Készítse magas rostosra kb. 35 percen át 200 °C fok hőmérsékletben.

HOMOKTÉSZTA

(Tészta: 300 g liszt, 1 tojás sárgája, 250g cukor,, 88g zsír, 4 tojás, 22g sütőpor, 175ml víz)

Gyúrjon a tésztát mixer segítségével. Öntse tésztát zsírral kent edénybe. Készítse alacsony rostosra kb. 45 percen át 200 °C fok hőmérsékletben. Fém 90 mm magas, 250 mm átmérő edényben.

VÍZBEN FŐTT TOJÁS

(tojás, só, víz)

Minden tojást külön-külön kiönteni a cseszébe és ízlés szerint sózni. Hozz- odni két, két konálnyi vizet, úgy, hogy tojás sárgája víz alatt legyen. Készítse alacsony roston kb. 9-10 percen át 190 °C fok hőmérsékletben.

SÜLT BURGONYA

(Egész, egyméretű, nem hamozott, de alaposan kimosott burgonya)

Késsel réseket csinálja a burgoniában, amine vajat vagy szalonnát helyezze. Fólia nélkül alacsony roston készítse kb. 30 percen át 250 °C fok hőmérsékletben.

MARHASTEAK FOGHAGYMÁS

(1,5 kg marhahús csont nélkül, dorált bors, két fog reszelt foghagyma)

Keverse borsot és foghagymát s kenje azzal steakokat mind a két oldalán. Két órára hagyja pihenni szoba hőmérsékletben. Alacsony roston helyezze s sütsön Kb. 22-40 percen át 200 °C fok hőmérsékletben.

TÁJÉKOZÓDÓ HŐMÉRSÉKLETEK IS IDŐ SÜKSÉGES NÉHA ÉTELKÉSZÍTÉSHEZ

Hőmérséklet	Alapanyag	Mennyiség/súja	Kezlesi idő percekben
220° C	Egész csirke	1680g	60
220° C	Marhakaraj	373g	10-20
220° C	Csirkecomb	8 adag	30
250° C	Hal	10 adag	25
200° C	Tészta gyümölcsökkel	520g	35
200° C	kelttészta	656g	45
250° C	burgonya	373g	30
170° C	lefogyasztás		Mennyiségtől függ

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján található.

Maximalis kapacitása: 17 l



FIGYELEM: MPM agd S.A. cégnek műszaki módosításokra van joga

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)




A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è utilizzato o prima delle operazioni di pulizia.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare il dispositivo in funzione incustodito!
- Durante il funzionamento, l'alloggiamento del motore del forno a convezione/vapore si riscalda: fare attenzione a non toccarlo e utilizzare sempre le apposite maniglie per aprirlo e spostarlo!
- Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente alle temperature elevate. Non posizionare il forno su superfici in plastica, vinile, legno verniciato o altre superfici in sostanze infiammabili.
- Prestare particolare attenzione quando si sposta l'unità contenente olio caldo o altri liquidi!

- ▶ Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- ▶ Non utilizzare il forno a convezione/vapore in prossimità di tende, tendaggi o materiali e sostanze infiammabili!
- ▶ Ricordarsi di spegnere sempre l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Prima di inserire o togliere la spina dalla presa di corrente, impostare la manopola della temperatura e del tempo di tostatura sulla posizione "0".
- ▶ Non utilizzare prolunghe per collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione!
- ▶ Non collocare l'unità vicino a fonti di calore.
- ▶ È vietato utilizzare il dispositivo all'aperto.
- ▶ Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- ▶ Al primo utilizzo, accendere il dispositivo e attendere qualche minuto.
- ▶ Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- ▶ Non iniziare a pulire il forno a convezione/vapore subito dopo l'uso, ma attendere che si sia raffreddato.
- ▶ L'apparecchiatura non è progettata per l'uso con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- ▶ L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con un pin di messa a terra!
- ▶ Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- ▶ Prestare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- ▶ Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche e mentali e senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio, qualora sia fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'apparecchio, in modo tale che vengano compresi i pericoli connessi. I bambini senza supervisione non dovranno eseguire la pulizia o la manutenzione dell'attrezzatura.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- ▶ **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- ▶ **La temperatura delle superfici accessibili può essere più alta quando l'apparecchio è in funzione.**
- ▶  **ATTENZIONE! Superficie calda!**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Le macchine per la cottura combinata - che sfruttano l'azione dell'aria calda per produrre alimenti - sono tra le novità più interessanti del mercato degli elettrodomestici.

Questo dispositivo funziona secondo il principio della circolazione forzata dell'aria calda.

A differenza dei forni classici, in un forno combinato il calore viene trasferito attraverso il coperchio della pentola, riscaldando il cibo direttamente con l'aria calda, il che accelera notevolmente la cottura del pasto. L'aria, riscaldata dall'elemento riscaldante, viene soffiata intorno al cibo, tostandolo uniformemente su tutti i lati. Di conseguenza, non è necessario girare o mescolare il piatto durante la cottura. Il riscaldatore alogeno accelera ulteriormente il processo di cottura e preserva le sostanze nutritive degli alimenti.

Il trasferimento intensivo di energia termica consente di risparmiare energia e di ridurre la temperatura di cottura del 10-20%. Ciò significa che la preparazione dei cibi diventa più economica e la qualità degli alimenti è più elevata.

L'appariscente piatto in vetro consente di osservare l'intero processo di cottura ed è facile da mantenere pulito.

Il forno a vapore combinato è dotato dei seguenti accessori che facilitano notevolmente la cottura: una griglia bassa, una griglia alta, un anello per aumentare la capacità della pentola, spilli, un setaccio, una maniglia, un supporto per il coperchio del forno a vapore combinato.

- | | |
|--|---|
| 1. recipiente di vetro (ciotola) | 6. manopola di impostazione della temperatura (fino a 250° C) |
| 2. copertura | 7. Impugnatura |
| 3. indicatore luminoso verde della temperatura | 8. base |
| 4. spia arancione che indica l'orologio | 9. Gambe |
| 5. Manopola di impostazione del timer (da 5 a 60 min.) | 10. Coperchio del riscaldatore |

PREPARAZIONE DEL DISPOSITIVO PER L'USO

1. Prima del primo utilizzo, pulire l'unità con un panno umido e poi asciutto .
2. Dopo aver rimosso il coperchio, posizionare la griglia sulla quale verrà posto il cibo da preparare. Per la maggior parte dei piatti, soprattutto quelli di grandi dimensioni come un pollo intero o quelli preparati in piatti più alti, una casseruola o una tortiera, è consigliabile una griglia bassa. La griglia alta viene utilizzata per alimenti preparati in piatti bassi a fondo pieno, ad esempio tortiere e spiedini da forno, ecc.
3. Tra il prodotto e la griglia del ventilatore deve esserci uno spazio minimo di 2 cm. 2 cm di spazio.

ATTENZIONE! La tabella dei tempi e delle temperature di cottura riportata in questo manuale fornisce valori indicativi: a seconda del peso degli ingredienti, della loro freschezza e del grado di congelamento, possono differire da quelli indicati nella tabella.

UTILIZZO DEL FORNO A CONVEZIONE/VAPORE

1. Posizionare il piatto sulla griglia. Il cibo viene posto direttamente sulla griglia (pollo, pesce, toast, , ecc.) o su un foglio di alluminio unto d'olio. Prima di mettere il cibo direttamente sulla griglia, ungerla con olio.
2. Mettere il coperchio del forno a convezione/vapore e assicurarsi che aderisca bene.
3. Inserire la spina in una presa.
4. Premere la maniglia del combi, situata sul coperchio. Ruotare quindi la manopola dell'orologio verso destra: la spia arancione si accende.
5. Utilizzare la manopola della temperatura per impostare la temperatura desiderata: la spia verde si accende. Quando l'unità raggiunge la temperatura impostata, l'indicatore di temperatura si spegne.
6. Allo scadere del tempo di tostatura preimpostato, il forno a convezione/vapore si arresta automaticamente.
7. Quando la maniglia viene sollevata, l'alimentazione elettrica viene interrotta e l'interruttore di sicurezza torna automaticamente nella posizione precedente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare il forno a convezione/vapore dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo - non pulirlo subito dopo l'uso.
2. Il coperchio del forno a convezione/vapore può essere pulito con un panno inumidito con acqua e detersivo per piatti.
3. La ciotola del forno a convezione/vapore può essere lavata sotto l'acqua corrente, ma bisogna fare attenzione a non mettere il recipiente caldo in acqua fredda.
4. Quando il coperchio del riscaldatore diventa troppo unto, rimuoverlo svitando le viti, lavarlo in acqua con detersivo, sciacquarlo accuratamente e asciugarlo.
5. La griglia può essere lavata in acqua con detersivo per piatti.

AVVERTENZE

- Non mettere il coperchio in acqua e non lavarlo sotto l'acqua corrente.
- Il coperchio non è lavabile in lavastoviglie.
- L'ingresso di qualsiasi liquido nel coperchio può causare danni permanenti ai componenti dell'unità.
- Per la pulizia non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti appuntiti o prodotti chimici caustici.

FUNZIONE DI AUTORISCALDAMENTO LAVAGGIO PER SCONGELAMENTO

1. Versare l'acqua nella ciotola fino a un'altezza di circa 4 cm e aggiungere il detersivo.
2. Riposizionare il coperchio.
3. Ruotare il regolatore di temperatura (6) in posizione "Scongelamento". Impostare la manopola di regolazione del timer (5) su 10 minuti. Una griglia metallica può essere collocata all'interno della vasca durante il prelavaggio. La circolazione dell'aria calda crea una corrente di lavaggio rotante.
4. Quando la manopola di regolazione del timer è in posizione "OFF", togliere la spina dalla presa di corrente e sollevare il coperchio. Sciacquare la ciotola e grattugarla in acqua calda. Se necessario, ripetere l'operazione.

RICETTE

POLLO ALLA GRIGLIA

(pollo intero, sale, spezie, olio)

Lavare il pollo scongelato, asciugarlo, salarlo, strofinarlo con le spezie e spennarlo leggermente con l'olio. Quindi posizionare sulla griglia. Cuocere a temperatura e tempo secondo la tabella.

CARPA ALLA GRIGLIA

(carpa, sale, cumino, olio)

Spennellare la carpa pulita con l'olio, cospargerla di cumino e lasciarla riposare per qualche minuto. Quindi posizionare sulla griglia. Cuocere a temperatura e tempo secondo la tabella.

PESCE INTERO AL FORNO IN UN FOGLIO DI ALLUMINIO

(pesce, sale, limone, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, acqua, burro o margarina)

Disporre il pesce pulito su un foglio di alluminio abbastanza grande, aggiungere il sale. Mettere all'interno del pesce cipolle affettate, qualche fetta di sedano, carote grattugiate e prezzemolo. Versare qualche cucchiaino d'acqua e poi inserire un pezzo di burro o di margarina. Versare il succo di limone sul tutto. Avvolgere accuratamente con un foglio di alluminio. Versare circa 2 tazze d'acqua sul fondo del forno a vapore combinato. Cuocere in forno a 220° C per circa 20 minuti.

FILETTI DI PESCE ALLA GRIGLIA

(filetti, sale, olio)

Salare i filetti congelati, spennellare con olio. Mettere sulla griglia. Cuocere in forno a 250°C per circa 25 minuti.

COSTOLETTE DI MAIALE CON FUNGHI IN FOGLIO DI ALLUMINIO

(3 costolette, burro, funghi)

Spezzettare le costolette, salarle e disporle su fogli di alluminio separati. Disporre un pezzo di burro e funghi crudi a fette su ogni cotoletta. Avvolgere strettamente in un foglio di alluminio e posizionare sulla griglia. Cuocere in forno a 220° C per circa 25 minuti.

COSTOLETTE TRITATE

(carne macinata, uovo, sale, spezie, pangrattato - peso totale circa 300 g)

Mescolare la carne macinata con gli altri ingredienti, addensando il composto con il pangrattato. Formare le cotolette e cuocere in forno a 220° C per circa 20 minuti.

ARROSTO ROMANO

(carne macinata - maiale, manzo, aglio, pangrattato, uovo, sale, spezie, cipolla - peso totale circa 1000g)

Mescolare la carne macinata con l'uovo, la cipolla tritata e l'aglio grattugiato. Aggiungere sale, condire a piacere e addensare con il pangrattato. Formare l'impasto a forma di cono e disporlo su un foglio di alluminio, precedentemente unto d'olio. Versare 50 ml di acqua fredda sul fondo della macchina combinata. Cuocere in forno a 200° C per circa 50 minuti.

PATATINE SURGELATE

(patatine fritte surgelate - confezione da 300 g)

Versare le patatine dalla confezione su una griglia e cuocere sulla griglia inferiore senza grassi a 240° C per circa 15 minuti.

TORTA DI FRUTTA IN PASTA FROLLA

(Torta: 125 g di farina, 1 uovo, 50 g di zucchero, 50 g di grassi, 10 g di lievito, frutta.

Spruzzi: 30 g di burro, 40 g di farina, 30 g di zucchero semolato)

Stendere l'impasto in una ciotola, ricoprirlo con la frutta (fresca o sgocciolata dalla composta), cospargerlo di zuccherini e infornarlo a 200° C per circa 35 minuti su una piastra alta.

PANINI

(300 g di farina, 1 tuorlo d'uovo, 250 g di zucchero, 88 g di grassi, 4 uova, 22 g di lievito in polvere, 175 ml di acqua)

Mescolare il composto e frullare con un mixer. Versare in una teglia unta. Infornare a 200° C per 45 minuti in una teglia di 250 mm di diametro e 90 mm di altezza su una griglia bassa.

UOVA SULL'ACQUA

(uova, sale, acqua)

Romperle le uova, ciascuna separatamente, in tazze separate, aggiungere sale a piacere e versare due cucchiaini d'acqua in modo che il tuorlo sia sotto l'acqua. Infornare a 190° C per 9-10 minuti su una griglia bassa.

PATATE AL FORNO

(patate da rivestimento lavate e di dimensioni uniformi)

Tagliare le patate e mettere dei pezzi di burro o di grasso di maiale negli spazi vuoti risultanti. Infornare senza pellicola a 250°C per circa 30 minuti su una griglia bassa.

BISTECHE DI MANZO ALL'AGLIO

(1,5 kg di manzo disossato, pepe macinato, 2 spicchi d'aglio tritato)

Mescolare il pepe con l'aglio e spalmare questo composto su entrambi i lati delle bistecche. Lasciare a temperatura ambiente per 2 ore. Mettere su una griglia bassa e cuocere a 200° C per 20-40 minuti.

TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA INDICATIVI PER ALCUNI PIATTI

Temperatura	Tipo di alimento	Quantità/peso	Tempo di elaborazione in min.
220° C	pollo intero	1680g	60
220° C	bracirole di maiale	373g	10-20
220° C	cosce di pollo	8 porzioni	30
250° C	pesce	10 porzioni	25
200° C	torta alla frutta	520g	35
200° C	torta di lievito	656g	45
250° C	patate	373g	30
170° C	sbrinamento		a seconda della quantità

DATI TECNICI

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.

Capacità massima: 17 l



ATTENZIONE! MPM agd. S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

*Questo manuale è stato tradotto automaticamente.
In caso di dubbi, consultare la versione in lingua inglese.*

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

SAUGAUS NAUDOJIMO NURODYMAI:

- ▶ Prieš pradėdami naudoti įrenginį, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.
- ▶ Būkite itin atsargūs, jeigu netoli įrenginio yra vaikai.
- ▶ Saugokite, kad maitinimo laidas nekabėtų ties aštriomis briaunomis ir neliestų karštų paviršių.
- ▶ Kuomet nenaudojate įrenginio arba ruošdamiesi jį valyti visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Sugadinto įrenginio naudoti negalima. Jo taip pat nenaudokite, jeigu pažeistas maitinimo laidas ar kištukas. Tokiu atveju įrenginį atiduokite remontui į įgaliotą remonto centrą.
- ▶ Naudodami gamintojo nerekomenduojamus priedus, galite sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba susižaloti.
- ▶ Prietaiso, laido ar kištuko negalima merkti į vandenį arba kitus skysčius.
- ▶ Nepalikite veikiančio įrenginio be priežiūros!
- ▶ Konvekcinei krosnei veikiančiai, variklio korpusas įkaista, todėl jo nelieskite. Atidarydami arba pastumdami, visuomet laikykite už tam skirtų rankenų!
- ▶ Įrenginį statykite ant aukštai temperatūrai atsparių paviršių. Įrenginio niekada nestatykite ant plastikinių, vinilo, iš lakuotos medienos arba kitų degių medžiagų pagamintų paviršių.
- ▶ Būkite ypač atsargūs, perstumdami įrenginį, kuriame yra karštas aliejus arba kitas skystis!
- ▶ Draudžiama įrenginį statyti šalia kitų elektros įrenginių, degiklių, viryklių, orkaitių ir pan.
- ▶ Konvekcinės krosnelės nenaudokite netoli dieninių arba naktinių užuolaidų bei kitų degių audinių ar medžiagų!

- ▶ Nepamirškite, kad prieš ištraukiant kištuką iš elektros lizdo, įrenginys visuomet turi būti išjungtas.
- ▶ Prieš įkišdami ar ištraukdami kištuką iš elektros lizdo, pirmiausia nustatykite temperatūros ir skrudinimo laiko rankenėlę „0“ padėtyje.
- ▶ Norėdami prijungti įrenginį prie elektros maitinimo šaltinio, nenaudokite ilgiklio!
- ▶ Nestatykite įrenginio šalia šilumos šaltinių.
- ▶ Konvekcinės krosnelės negalima naudoti lauke.
- ▶ Nenaudokite įrenginio kitiems nei jo paskirtis tikslams.
- ▶ Prieš pirmą įrenginio panaudojimą jį įjunkite ir palaukite kelias minutes.
- ▶ Įrenginys skirtas naudoti tik namuose.
- ▶ Konvekcinės krosnelės nevalykite iš karto po naudojimo. Palaukite, kol ji atvės.
- ▶ Įrenginys nėra skirtas darbui su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ▶ Įrenginys turi būti jungiamas į elektros tinklo lizdą su įžeminimo kontaktu!
- ▶ Šiuo įrenginiu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, asmenys su fizine, judėjimo ir protine negalia ir neturintys tinkamų žinių ir patirties, jeigu jie yra prižiūrimi arba buvo apmokyti, kaip saugiai naudotis įrenginiu, bei supranta kylančią grėsmę. Vaikai neturėtų atlikti įrenginio valymo ir priežiūros darbų be suaugusiųjų priežiūros.
- ▶ Įrenginį ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu.

▶ Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).

▶ **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Gręsią uždusimas!**

▶ **Prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukštesnė, aki įrenginys dirba.**



▶ **DĖMESIO! Karštas paviršius!**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

Konvekcinės krosnelės – karštą orą patiekalų paruošimui naudojančios krosnelės – tai viena įdomiausių buitinių elektros prietaisų rinkos naujovių.

Įrenginio veikimas remiasi priverstine karšto oro cirkuliacija.

Skirtingai nuo tradicinių orkaitių, kuriose šiluma perduodama per indo sienelės, dugną arba dangtį, šiame įrenginyje maistas yra tiesiogiai šildomas karštu oru, o tai žymiai pagreitina patiekalų paruošimą. Šildymo elemento sušildytas oras pučiamas aplink patiekalą, tolygiai jį iš visų pusių apkepant. Kepimo metu patiekalo nereikia sukiooti arba maišyti. Halogeninis šildytuvas taip pat pagreitina maisto virimo ir kepimo procesą bei leidžia išsaugoti daugiau maistingųjų medžiagų.

Intensyvus šiluminės energijos perdavimas leidžia sutaupyti energiją ir 10-20 % sumažinti kepimo temperatūrą. Tai reiškia, kad maisto ruošimas yra ekonomiškesnis, o jo kokybė geresnė.

Gražus stiklinis indas leidžia patogiai stebėti visą kepimo procesą. Jį lengva valyti.

- | | |
|--|---|
| 1. stiklinis indas (dubuo) | 6. temperatūros nustatymo rankenėlė (iki 250°C) |
| 2. dangtis | 7. rankena |
| 3. žalia temperatūros signalinė lemputė | 8. pagrindas |
| 4. oranžinė laikrodžio signalinė lemputė | 9. kojelės |
| 5. laikrodžio nustatymo rankenėlė (5 – 60 min) | 10. šildytuvo korpusas |

ĮRENGINIO PARUOŠIMAS DARBUI

1. Prieš pirmą įrenginio panaudojimą nuvalykite jį drėgna, o po to sausa šluoste.
2. Konvekcinės krosnelės komplekte yra priedai, labai palengvinantys maisto ruošimą: žemos grotelės, aukštos grotelės, indo talpą padidinantis žiedas, smeigtukai, sietas, rankena, stovas krosnelės dangčiui.
3. Nuėmę dangtį, į indą įstatykite groteles, ant kurių ruošite patiekalą. Daugumai patiekalų, ypač didelių (pvz., visam viščiukui) arba ruošiamų aukštame inde (pvz., apkepui arba formoje keparamam pyragui), patartina naudoti žemas groteles. Aukštos grotelės naudojamos patiekalams, ruošiamiems žemuose induose su pilnu dugnu (pvz., pyrago kepimo formoms) arba šašlikų kepimui ir pan.
4. Tarp gaminio ir ventilatoriaus grotelių palikite ne mažesnę nei 2 cm tarpą.

DĖMESIO! Šioje instrukcijoje pateikta kepimo laiko ir temperatūros lentelė nurodo tik apytiksles vertes. Tikroji vertė gali skirtis nuo lentelėje pateiktos, kadangi ji priklauso nuo sudedamųjų dalių masės, šviežumo ir užšaldymo laipsnio.

KONVEKCIŪS KROSNELĖS NAUDOJIMAS

1. Padėkite patiekalą ant grotelių. Patiekalą padėkite tiesiai ant grotelių (vištieną, žuvį, skrudintą duoną, ir pan.) arba ant aliejumi išteptos aliuminio folijos. Jeigu patiekalą padėsite tiesiai ant grotelių, jas pirmiausiai patepkite aliejumi.
2. Uždenkite krosnelę dangčiu ir įsitikinkite, kad uždengta sandariai.
3. Įkiškite kištuką į elektros lizdą.
4. Nuspauskite ant dangčio esančią orkaitės rankeną. Tuomet pasukite laikrodžio rankenėlę į dešinę. Užsidegs oranžinė signalinė lemputė.
5. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą temperatūrą. Užsidegs žalia signalinė lemputė. Kai įrenginys pasieks nustatytą temperatūrą, temperatūros indikatorius užges.
6. Nustatytam kepimo laikui pasibaigus, orkaitė automatiškai išsijungs.
7. Pakėlus rankeną, elektros energijos tiekimas automatiškai išjungiamas, o apsauginis jungiklis automatiškai grįžta į ankstesnę padėtį.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir leiskite konvekcinei krosnei atvėsti. Įrenginio nevalykite iš karto po naudojimo.
2. Orkaitės dangtį galima nuvalyti šluoste, sudrėkinta vandenyje su indų plovikliu.
3. Orkaitės dubenį galima plauti po tekančiu vandeniu, tačiau karšto indo nemerkite į šaltą vandenį.
4. Jeigu šildytuvo korpusas pasidengė per dideliu riebalų sluoksniu, nuimkite jį, atsukdami varžtus, nuplaukite vandeniu su valikliu, kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite.
5. Groteles galima plauti vandeniu su indų plovikliu.

ĮSPĖJIMAS

- Dangčio nemerkite į vandens, jo taip pat neplaukite vandens srove.
- Dangčio negalima plauti indaplovėje.
- Į dangčio vidų patekęs skystis gali sugadinti įrenginio dalis.
- Valymui nenaudokite metalinių šveitiklių ar kitų aštrių daiktų bei stiprių cheminių medžiagų.

AUTOMATINIO VALYMO FUNKCIJA

1. Į dubenį įpilkite tiek vandens, kad jis siektų maždaug 4 cm. Tuomet įpilkite indų ploviklio.
2. Uždenkite dangtį.
3. Temperatūros rankenėlę (6) nustatykite „Thaw Wash“ padėtyje. Laikrodžio rankenėlę (5) nustatykite 10 minučių. Pirminio plovimo metu į dubenio vidų galite įstatyti metalines grotėles. Karšto oro apytaka sukurs besisukančią plaunančiąją srovę.
4. Kai laikrodžio rankenėlė pasisuks į padėtį „OFF“, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir atidenkite dangtį. Išskalaukite dubenį ir grotėles šiltu vandeniu. Jei reikia, valymą pakartokite.

RECEPTAI

ANT GROTELIŲ KEPTA VIŠTIENA

(visas viščiukas, druska, prieskoniai, aliejus)

Atšildytą viščiuką nuplaukite, nusauskite, ištrinkite druska ir prieskoniais bei šiek tiek patepkite aliejumi. Tada padėkite ant grotelių. Kepkite, laikydamiesi lentelėje nurodytos temperatūros ir laiko.

ANT GROTELIŲ KEPTAS KARPIS

(karpis, druska, kmynai, aliejus)

Išvalytą karpį patepkite aliejumi, pabarstykite kmynais ir palikite kelias minutes. Tada padėkite ant grotelių. Kepkite, laikydamiesi lentelėje nurodytos temperatūros ir laiko.

ALIUMINIO FOLIJOJE KEPTA ŽUVIS

(žuvis, druska, citrina, svogūnas, salieras, morkos, petražolės, vanduo, sviestas arba margarinas)

Išvalytą žuvį padėkite ant gana didelio aliuminio folijos gabalo ir pasūdykite. Į žuvies vidų įberkite griežinėliais supjaustyto svogūno, keletą gabalėlių saliero, sutarkuotą morką ir petražolę. Įpilkite kelis arbatinius šaukštelių vandens, o tada įdėkite sviesto arba margarino gabaliuką. Visą žuvį apšlakstykite citrinos sultimis. Kruopščiai apvyniokite folija. Ant konvekcinės krosnelės dugno įpilkite apie 2 puodelius vandens. Kepkite 220°C temperatūroje maždaug 20 minučių.

ŽUVIES FILĖ ANT GROTELIŲ

(žuvies filė, druska, aliejus)

Užšaldytą žuvies filė pasūdykite ir patepkite aliejumi. Padėkite ant grotelių. Kepkite 250°C temperatūroje maždaug 25 minučių.

KIAULIENOS PJAUSNIAI SU PIEVAGRYBIAIS, KEPTI ALIUMINIO FOLIJOJE

(3 vnt. pjausnių, sviestas, pievagrybiai)

Pjausnius išmuškite, pasūdykite ir padėkite ant atskirų aliuminio folijos gabaliukų. Ant kiekvieno kotleto padėkite gabaliuką sviesto ir griežinėliais supjaustytus žalius pievagrybius; sandariai apvyniokite folija ir padėkite ant grotelių. Kepkite 220°C temperatūroje maždaug 25 minutes.

MALTOS MĖSOS KOTLETAI

(malta mėsa, kiaušinis, druska, prieskoniai, malti džiovėsėliai - bendras svoris maždaug 300 g)

Mėsos faršą sumaišykite su kitais ingredientais, pridėdami tiek džiovėsėlių, kad masę galima būtų formuoti. Suformuokite kotletus ir kepkite 220°C temperatūroje apie 20 min.

MALTOS MĖSOS KEPSNYS

(malta mėsa - kiauliena, jautiena, česnakai, malti džiovėsėliai, kiaušinis, druska, prieskoniai, svogūnai - bendras svoris maždaug 1000 g).

Mėsos faršą sumaišykite su kiaušiniu, smulkintu svogūnu ir česnaku. Pasūdykite, pagal skonį pridėkite prieskonių ir tiek džiovėsėlių, kad masę galima būtų formuoti. Suformuokite pailgos formos kepsnį ir padėkite ant aliejumi ištepto aliuminio folijos gabalo. Ant konvekcinės krosnelės dugno įpilkite 50 ml vandens. Kepkite 200°C temperatūroje maždaug 50 minučių.

ŠALDYTOS GRUZDINTOS BULVYTĖS

(šaldytos pakeptos bulvytės - 300 g pakuotė)

Bulvytes išberkite iš pakuotės ant sietelio ir be riebalų kepkite ant apatinių grotelių 240°C temperatūroje maždaug 15 minučių.

TRAPIOS TEŠLOS PYRAGAS SU VAISIAIS

(Tešla: 125g miltų, 1 kiaušinis, 50 g cukraus, 50 g riebalų, 10 g kepimo miltelių, vaisiai.

Apibarstymui: 30 g sviesto, 40 g miltų, 30 g cukraus pudros)

Dubenyje suminkykite tešlą; ant jos išdėliokite vaisius (šviežius arba išimtus iš kompoto). Tešlą pabarstykite paruoštais trupiniais ir kepkite 200°C temperatūroje maždaug 35 minutes ant aukštų grotelių.

KEKSAS

(300 g miltų, 1 kiaušinio trynis, 250g cukraus, 88g riebalų, 4 kiaušiniai, 22g kepimo miltelių, 175ml vandens)

Masę išmaišykite ir išplakite maišytuvu. Supilkite į riebalais išteptą formą. Kepkite ant žemų grotelių 250 mm skersmens ir 90 mm aukščio metalinėje formoje 200°C temperatūroje 45 minutes.

VANDENYJE KEPTI KIAUŠINIAI

(kiaušiniai, druska, vanduo)

Kiekvieną kiaušinį įmuškite į atskirą puodelį, pagal skonį pasūdykite ir užpilkite dviem šaukštais vandens taip, kad kiaušinis būtų po vandeniu. Kepkite 190°C temperatūroje 9-10 minučių ant žemų grotelių.

KEPTOS BULVĖS

(nuplautos, vienodo dydžio, neskustos bulvės)

Bulves įpjaukite ir į gautus tarpus įdėkite sviesto arba lašinių gabaliukų. Kepkite ant žemų grotelių be folijos 250°C temperatūroje maždaug 30 minučių.

JAUTIENOS KEPSNIAI SU ČESNAKU

(1,5 kg jautienos be kaulų, malti pipirai, 2 skiltelės susmulkinto česnako)

Pipirus sumaišykite su česnaku ir taip paruoštu mišiniu aptepkite abi pjausnių puses. Pa-likite 2 valandoms kambario temperatūroje. Padėkite ant žemų grotelių ir kepkite 200°C temperatūroje 20 - 40 minučių.

APYTIKSLĖ KAI KURIŲ PATIEKALŲ TERMINIO APDOROJIMO TEMPERATŪRA IR LAIKAS

Temperatūra	Maisto produktų tipas	Kiekis/svoris	Apdorojimo laikas minutėmis
220° C	visas viščiukas	1680 g	60
220° C	kiaulienos kotletai	373 g	10-20
220° C	viščiukų šlaunelės	8 porcijos	30
250°C	žuvis	10 porcijų	25
200° C	pyragas su vai-siais	520 g	35
200° C	mielinis pyragas	656g	45
250°C	bulvės	373 g	30
170° C	atitirpinimas		priklauso nuo kiekio

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje,
Maksimali talpa: 17 l



DĖMESIO! Įmonė „MPM agd S.A.“ pasilieka sau teisę keisti techninius duomenis.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- ▶ Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- ▶ Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- ▶ Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- ▶ Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas.
- ▶ Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- ▶ Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- ▶ Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- ▶ Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- ▶ Darbības laikā uzkarst kombinētā tvaicētāja motora korpuss - uzmanieties, lai tam nepieskartos - vienmēr izmantojiet tam paredzētos rokturus, lai to atvērtu un pārvietotu!
- ▶ Ierīce jānovieto uz karstumizturīgas virsmas. Nenovietojiet uz plastmasas, vinila, lakota koka vai citām virsmām, kas izgatavotas no uzliesmojošiem materiāliem.
- ▶ Esiet īpaši uzmanīgi, pārvietojot ierīci ar karstu eļļu vai citu šķidrumu!
- ▶ Nenovietojiet ierīci blakus citām elektroierīcēm, degļiem, plītīm, plītīm, cepeškrāsnīm utt.
- ▶ Nelietojiet konveijera tvaicētāju aizkaru, aizkaru vai viegli uzliesmojošu materiālu un vielu tuvumā!

- ▶ Atcerieties, ka pirms kontaktdakšas izņemšanas no tīkla kontaktligzdas vienmēr vispirms izslēdziet ierīci.
- ▶ Pirms kontaktdakšas ievietošanas vai izņemšanas no elektrotīkla kontaktligzdas vispirms iestatiet temperatūras un grauzdēšanas laika pogu pozīcijā „0”.
- ▶ Neizmantojiet pagarinātājus, lai pieslēgtu ierīci strāvas avotam!
- ▶ Nenovietojiet ierīci siltuma avotu tuvumā.
- ▶ Konvektoru nedrīkst izmantot ārpus telpām.
- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- ▶ Lietojot ierīci pirmo reizi, ieslēdziet to un pagaidiet dažas minūtes.
- ▶ Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- ▶ Neuzsāciet tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas - pagaidiet, līdz tas ir atdzisis.
- ▶ Iekārta nav paredzēta darbināšanai, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.
- ▶ Ierīce jāpievieno tīkla kontaktligzdai ar iezemētu kontaktdakšu!
- ▶ Ja atstājat ierīci bez uzraudzības, kā arī pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas atvienojiet to no strāvas padeves.
- ▶ Pievērsiet uzmanību bērniem, ar nespēlējas ar aprīkojumu/ierīci.
- ▶ Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstāriet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvpieejamas.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu

lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Bērni nedrīkst tīrīt vai veikt ierīces apkopi bez uzraudzības.

► Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.

► **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**

► **Iekārtas darbības laikā pieejamo virsmu temperatūra var būt augstāka.**

►  **UZMANĪBU! Karsta virsma!**

IERĪCES APRAKSTS

Konvektori - kuros karstā gaisa iedarbība tiek izmantota, lai pagatavotu ēdienu - ir viens no interesantākajiem jaunumiem mājsaimniecības preču tirgū.

Šī ierīce darbojas pēc karstā gaisa piespiedu cirkulācijas principa.

Atšķirībā no klasiskajām cepeškrāsnīm kombinētajā cepeškrāsnī siltums tiek pārnesti caur trauka vāku, ēdienu sildot tieši ar karstu gaisu, kas ievērojami paātrina ēdiena pagatavošanu. Gaiss, ko silda sildelements, tiek pūsts ap ēdienu, to vienmērīgi apcepot no visām pusēm. Tādējādi ēdiena gatavošanas laikā tas nav jāgriež vai jāsamaisa. Halogēna sildītājs vēl vairāk paātrina cepšanas un gatavošanas procesu un saglabā vairāk uzturvielu ēdienā. Intensīva siltumenerģijas nodošana ietaupa enerģiju un samazina cepšanas temperatūru par 10-20%. Tas nozīmē, ka ēdiena gatavošana kļūst ekonomiskāka un partikas kvalitāte ir augstāka.

Izteismīgais stikla trauks ļauj ērti vērot visu gatavošanas procesu un ir viegli tīrāms.

Tvaicēšanas kombains ir aprīkots ar šādiem piederumiem, kas ievērojami atvieglo gatavošanu: zems režģis, augsts režģis, gredzens katla ietilpības palielināšanai, tapas, siets, rokturis, statīvs tvaicēšanas kombaina vākam.

- | | |
|---|---|
| 1. stikla trauks (bļoda) | 6. temperatūras iestatīšanas poga (līdz 250° C) |
| 2. vāks | 7. rokturis |
| 3. zaļa temperatūras indikatora gaisma | 8. pamats |
| 4. oranža spuldzīte, kas norāda pulksteni | 9. kājas |
| 5. Taimera iestatīšanas poga (5 līdz 60 min.) | 10. sildītāja vāks |

IERĪCES SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

1. Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet ierīci ar mitru un pēc tam sausu drānu.
2. Pēc vāka noņemšanas ievietojiet trauciņā režģi, uz kura tiks likts gatavojamais ēdiens. Lielākajai daļai ēdiena, jo īpaši lieliem ēdieniem, piemēram, vistai vai ēdieniem, kas tiek gatavoti augstākajos traukos, kastrolē vai kūku veidnē, ir ieteicams izmantot zemas restes. Augsto režģi izmanto ēdieniem, kas tiek gatavoti zemos traukos ar pilnu dibenu, piemēram, kūku kārbām, cepšanas iesmiem u. c.
3. Starp izstrādājumu un ventilatora režģi jābūt vismaz 2 cm atstarpei. 2 cm atstarpe.

UZMANĪBU! Šajā rokasgrāmatā dotajā cepšanas laika un temperatūras tabulā ir norādītas orientējošas vērtības - atkarībā no sastāvdaļu svara, to svaiguma un sasaldēšanas pakāpes tās var atšķirties no tabulā dotajām vērtībām.

KOMBINĒTĀ TVAICĒTĀJA LIETOŠANA

1. Novietojiet ēdienu uz grila. Ēdienus liek tieši uz grila (vistas gaļu, zivis, grauzdiņus, u. c.) vai uz alumīnija folijas, kas ietaukota ar eļļu. Pirms ēdiena novietojiet tieši uz režģa, ieeļļojiet to ar eļļu.
2. Uzlieciet kombinētā tvaicētāja vāku un pārliecinieties, ka tas cieši pieguļ.
3. Ievietojiet kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā.
4. Nospiediet uz leju kombinētā trauka rokturi, kas atrodas uz vāka. Pēc tam pagrieziet pulksteņa pogu pa labi - iedegsies oranžā indikatora gaisma.
5. Ar temperatūras regulēšanas pogu iestatiet vēlamo temperatūru - iedegsies zaļā indikatora gaisma. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru - temperatūras indikators nodziest.
6. Kad iepriekš iestatītais grauzdēšanas laiks ir pagājis, kombinētais tvaicētājs automātiski apstāsies.
7. Kad rokturis ir pacelts, elektrības padeve tiks pārtraukta un drošības slēdzis automātiski atgriezīsies iepriekšējā pozīcijā.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pirms tīrīšanas atvienojiet kombinēto tvaicētāju no tīkla kontaktligzdas un ļaujiet tam atdzist - netīriet to uzreiz pēc lietošanas.
2. Konveijera vāku var noslaucīt ar ūdenī samitrinātu drānu ar trauku mazgāšanas līdzekli.
3. Kombinētā tvaicētāja trauku var mazgāt zem tekoša ūdens, taču jāuzmanās, lai karstais trauks ne-tiktu ievietots aukstā ūdenī.
4. Ja sildītāja vāks kļūst pārāk taukains, noņemiet to, atskrūvējot skrūves, nomazgājiet to ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, rūpīgi noskalojiet un pēc tam nosusiniet.
5. Režģi var mazgāt ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli.

BRĪDINĀJUMI

- Neielieciet vāku ūdenī un nemazgājiet to zem tekoša ūdens.
- Vāku nav iespējams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Jebkura šķidrums iekļūšana vākā var radīt neatgriezeniskus ierīces sastāvdaļu bojājumus.
- Tīrīšanai neizmantojiet stieplu birstes vai citus asus priekšmetus vai kodīgas ķīmikālijas.

SELF-WASH FUNKCIJA ATKAUSĒŠANAS MAZGĀŠANA

1. Ielej bļodā ūdeni apmēram 4 cm augstumā un pievieno mazgāšanas līdzekli.
2. Nomainiet vāku.
3. Pagrieziet temperatūras iestatīšanas regulatoru (6) pozīcijā „Atkausēšanas mazgāšana”. Iestatiet taimera iestatīšanas pogu (5) uz 10 minūtēm. Priekšmazgāšanas laikā bļodā var ievietot metāla režģi. Karstā gaisa cirkulācija radīs rotējošu mazgāšanas plūsmu.
4. Kad taimera iestatīšanas poga ir pozīcijā „OFF”, izņemiet kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas un paceliet vāku. Izskalojiet bļodu un rīvējiet to siltā ūdenī. Vajadzības gadījumā atkārtojiet.

RECIPI

GRILĒTA VISTAS GAĻA

(vistas gaļa, sāls, garšvielas, eļļa)

Atkausēto vistu nomazgājiet, nosusiniet, iemērciet sāli, noberziet ar garšvielām un viegli ziepiet ar eļļu. Pēc tam novietojiet uz režģa. Cep temperatūrā un laikā, kas norādīts tabulā.

GRILĒTA KARPA

(karpas, sāls, ķīmenes, eļļa)

Notīrītā karpu apliet ar eļļu, apkaisa ar ķīmenēm un atstāj uz dažām minūtēm. Pēc tam novietojiet uz režģa. Cep temperatūrā un laikā, kas norādīts tabulā.

ALUMĪNIJA FOLIJĀ CEPTAS VESELAS ZIVIS

(zivis, sāls, citrons, sīpols, selerijas, burkāni, pētersīļi, ūdens, sviests vai margarīns)

Notīrītās zivis novietojiet uz diezgan liela alumīnija folijas gabala, pievienojiet sāli. Zivju iekšpusē ielieciet sagrieztus sīpolus, dažas selerijas šķēles, rīvētus burkānus un pētersīļus. Ielejiet dažas tējkarotes ūdens un pēc tam ielieciet gabaliņu sviesta vai margarīna. Visu pārlej ar citrona sulu. Rūpīgi ietiniet ar foliju. Ielejiet apmēram 2 glāzes ūdens kombinētā tvaicētāja apakšā. Cepiet 220° C temperatūrā aptuveni 20 minūtes.

GRILĒTA ZIVJU FILEJA

(fileja, sāls, eļļa)

Sālsiet saldētās filejas, apsmērējiet tās ar eļļu. Novietojiet uz grila. Cep 250°C temperatūrā aptuveni 25 minūtes.

CŪKGAĻAS KOTLETES AR SĒNĒM ALUMĪNIJA FOLIJĀ

(3 kotletes, sviests, sēnes)

Sašķeliet kotletes, pievienojiet sāli un novietojiet uz atsevišķiem alumīnija folijas gabaliem. Katrai kotletei uzlieciet gabaliņu sviesta un šķēlēs sagrieztas neapstrādātas sēnes. Cieši ietin folijā un novieto uz grila. C temperatūrā cep apmēram 25 minūtes.

MALTAS KOTLETES

(malta gaļa, olas, sāls, garšvielas, rīvmaize, rīvmaize - kopējais svars aptuveni 300 g)

Sajauciet malto gaļu ar pārējām sastāvdaļām, maisījumu sabiezinot ar rīvmaizi. Veidojiet kotletes un cepiet 220° C temperatūrā apmēram 20 minūtes.

ROMIEŠU CEPETIS

(malta gaļa - cūkgaļa, liellopu gaļa, ķiploki, rīvmaize, olas, sāls, garšvielas, sīpoli - kopējais svars aptuveni 1000 g)

Sajauciet malto gaļu ar olu, sasmalcinātu sīpolu un rīvētu ķiploku. Pievienojiet sāli, pēc garšas un saberziet ar rīvmaizi. Izveidojiet no maisījuma konusa formu un novietojiet to uz alumīnija folijas gabala, kas iepriekš ietaukots ar eļļu. Ielejiet 50 ml auksta ūdens kombinētā vāritāja apakšā. Cep 200° C temperatūrā aptuveni 50 minūtes.

SALDĒTI KARTUPEĻU ČIPSI

(saldēti cepti čipsi - 300 g iepakojumā)

Frī kartupeļus no iepakojuma izlejiet uz režģa un cepiet uz apakšējām restēm bez taukiem 240° C temperatūrā aptuveni 15 minūtes.

AUGĻU KŪKA KRAUKŠĶĪGAJĀ MĪKLAS GABALIŅĀ

(Kūka: 125 g miltu, 1 ola, 50 g cukura, 50 g tauku, 10 g cepamā pulvera, augļi.

Smidzinātāji: 30 g sviesta, 40 g miltu, 30 g pūdercukura)

Izvelciet mīklu bļodā, apberiet ar augļiem (svaigiem vai notecinātiem no kompota), pārkaisiet ar smidzinātājiem un cepiet 200° C temperatūrā apmēram 35 minūtes uz augstas pannas.

SVIESTMAIZES

(300 g miltu, 1 olas dzeltenums, 250 g cukura, 88 g tauku, 4 olas, 22 g cepamā pulvera, 175 ml ūdens)

Sajauciet maisījumu un saputojiet ar mikseri. Ielej ietaukotā plācenī. C temperatūrā cept 45 minūtes 250 mm diametra un 90 mm augstumā uz zema režģa.

OLAS UZ ŪDENS

(olas, sāls, ūdens)

Katru olu atsevišķi saputojiet atsevišķās bļodiņās, pēc garšas pievienojiet sāli un ielejiet divas ēdamkarotes ūdens tā, lai dzeltenums būtu zem ūdens. Cept 190° C temperatūrā 9-10 minūtes uz zema grila.

CEPTI KARTUPEĻI*(nomazgāti, vienāda lieluma kartupeļi)*

Sagrieziet kartupeļus un izveidojušos spraugās ielieciet sviesta vai cūkgaļas speķa gabaliņus. Cep bez folijas 250°C temperatūrā aptuveni 30 minūtes uz zema grila.

LIELLOPA GAĻAS STEIKI UZ ĶIPLOKIEM*(1,5 kg liellopu gaļas bez kauliem, malti pipari, 2 daiviņas malta ķiploka)*

Piparus sajauc ar ķiplokiem un ar šo maisījumu apsmērē steikus no abām pusēm. Atstāj istabas temperatūrā uz 2 stundām. Novietojiet uz zemām restēm un 20 - 40 minūtes cepiet 200° C temperatūrā.

KONKRĒTU ĒDIENU INDIKATĪVĀS TEMPERATŪRAS UN GATAVOŠANAS LAIKI.

Temperatūra	Pārtikas veids	Daudzums/svars	Apstrādes laiks min.
220° C	vistas veselas vistas	1680g	60
220° C	cūkgaļas kotletes	373g	10-20
220° C	vistas kājas	8 porcijas	30
250° C	zivis	10 porcijas	25
200° C	augļu kūka	520g	35
200° C	rauga kūka	656g	45
250° C	kartupeļi	373g	30
170° C	atkausēšana		atkarībā no daudzuma

TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Maksimālā ietilpība: 17 l



UZMANĪBU! MPM agd. S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas!

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.

Ja rodas šaubas, lūdzu, skatiet tās versiju angļu valodā.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Marķējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājāsaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- ▶ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- ▶ Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- ▶ Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- ▶ Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- ▶ Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- ▶ De motorbehuizing van de combikookplaat wordt heet tijdens het gebruik - pas op dat u deze niet aanraakt - gebruik altijd de daarvoor bestemde handgrepen voor het openen en verplaatsen!
- ▶ Gebruik het apparaat enkel op een hittebestendig oppervlak. Zet het apparaat niet op plastic, vinyl, gelakt hout of andere oppervlakken van brandbare stoffen.
- ▶ Wees vooral voorzichtig bij het verplaatsen van apparatuur die hete olie of een andere vloeistof bevat!

- ▶ Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, etc.
- ▶ Gebruik de combikookplaat niet in de buurt van gordijnen, overgordijnen en brandbare materialen en stoffen!
- ▶ Vergeet niet om het apparaat eerst uit te schakelen, voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- ▶ Voordat u de stekker uit het stopcontact steekt of eruit haalt, zet u eerst de temperatuur- en kooktijdknop op stand "0".
- ▶ Gebruik geen verlengsnoeren om het apparaat op de stroombron aan te sluiten!
- ▶ Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- ▶ Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- ▶ Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, schakelt u het in en wacht u een paar minuten.
- ▶ Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- ▶ Maak de combikookplaat niet direct na gebruik schoon, maar wacht tot deze is afgekoeld.
- ▶ De apparatuur is niet ontworpen om te werken met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- ▶ Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten.
- ▶ Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los, als u deze onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- ▶ Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- ▶ **Als de apparatuur in werking is, kan de temperatuur hoger van de toegankelijke oppervlakken zijn.**
- ▶  **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Combivars - gebruik van de werking van hete lucht voor de bereiding gerechten, behoren tot de meest interessante nieuwigheden op de markt van huishoudelijke artikelen.

Dit apparaat werkt volgens het principe van geforceerde circulatie van warme lucht.

In tegenstelling tot klassieke ovens wordt bij de combicooker de warmte via de deksel van de schaal overgedragen, hij verwarmt de schaal direct met hete lucht, wat de bereiding van de maaltijd aanzienlijk versnelt. De door het verwarmingselement verwarmde lucht wordt rond het voedsel geblazen, waardoor het van alle kanten gelijkmatig wordt geroosterd. Hierdoor hoeft het voedsel tijdens het bakken niet te worden omgedraaid of geroerd. De halogeenvorwarmer versnelt bovendien het bak- en kookproces en zorgt ervoor dat je meer voedingsstoffen in de gerechten behoudt.

De intensieve overdracht van thermische energie bespaart energie en verlaagt de baktemperatuur met 10-20%. Dit betekent dat de bereiding van gerechten zuiniger wordt en de kwaliteit ervan hoger is.

Dankzij de indrukwekkende glazen schaal kun je het hele bakproces gemakkelijk observeren en is hij gemakkelijk schoon te houden.

De combikookplaat is voorzien van de volgende accessoires die de bereiding van gerechten enorm vergemakkelijken: laag rooster, hoog rooster, ring om de capaciteit van het gerecht te vergroten, pinnen, zeef, handgreep, standaard voor de deksel van de combikookplaat.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. glazen vat (kom) | 6. temperatuurinstelknop (tot 250° C) |
| 2. deksel | 7. handvat |
| 3. groen licht dat de temperatuur aangeeft | 8. honk |
| 4. oranje lamp die de klok aangeeft | 9. voet |
| 5. klokinstelknop (5 tot 60 min.) | 10. verwarmingsdeksel |

HET APPARAAT VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

1. Veeg het apparaat vóór het eerste gebruik af met een vochtige doek en daarna met een droge doek met een doek.
2. Nadat u het deksel hebt verwijderd, plaatst u het rooster in het vat waarop het bereide gerecht wordt geplaatst. Voor de meeste gerechten, vooral grote zoals hele kip of gerechten bereid in hogere schalen, ovenschotels of taarten in een vorm, is het raadzaam om het lage rek te gebruiken. Het hoge rek wordt gebruikt voor gerechten die worden bereid in lage schalen met een volle bodem, zoals taartvormen en spiesjes enz.
3. Tussen het product en het ventilatorrooster, min. 2 cm afstand.

LET OP! De baktijd- en temperatuurtablel in deze handleiding bevat geschatte waarden. Afhankelijk van het gewicht van de ingrediënten, hun versheid en de mate van bevroering kunnen deze afwijken van de waarden in de tabel.

GEBRUIK VAN COMBINEREN

1. Leg het voedsel op de grill. Het voedsel wordt rechtstreeks op de grill geplaatst (kip, vis, toast, enz.) of op geolied aluminiumfolie. Voordat u het voedsel rechtstreeks op het rooster plaatst, moet u het met olie invetten.

2. Plaats de deksel op de combikookplaat en zorg ervoor dat deze goed aansluit.
3. Steek de stekker in een stopcontact.
4. Druk de handgreep van de combicooker op het deksel. Draai vervolgens de klokknop naar rechts - het oranje indicatielampje gaat branden.
5. Gebruik de temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen; het groene indicatielampje gaat branden. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, gaat de temperatuurindicator uit.
6. Nadat de vooraf ingestelde roostertijd is verstreken, stopt de combicooker automatisch met werken.
7. Wanneer de hendel wordt opgetild, wordt de elektriciteitstoevoer afgesloten en keert de veiligheidsschakelaar automatisch terug naar de vorige positie.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal vóór het reinigen de stekker uit het stopcontactlaait het fornuis afkoelen - maak het niet onmiddellijk schoon na gebruik.
2. De deksel van de combikookplaat kan worden afgenomen met een doek die is bevochtigd met water en afwasmiddel.
3. De kom van de combikookplaat kan onder stromend water worden afgewassen, maar let op dat u de hete schaal niet in koud water zet.
4. Als het deksel van de kachel te vettig wordt, verwijdert u het door de schroeven los te draaien, wast u het in water met afwasmiddel, spoelt u het grondig af en droogt u het vervolgens af.
5. Het rooster kan worden gewassen in water met toevoeging van afwasmiddel.

WAARSCHUWINGEN

- Plaats de hoes niet in water en was hem niet onder stromend water.
- Het deksel is niet vaatwasmachinebestendig.
- Elke vloeistof die in de binnenkant van de hoes terechtkomt, kan permanente schade aan de componenten van het apparaat veroorzaken.
- Gebruik voor het reinigen geen staalwol of andere scherpe voorwerpen of agressieve chemicaliën.

ZELFWASFUNCTIE ONTDOOIWAS

1. Giet water in de kom tot een hoogte van ca. 4 cm. en voeg afwasmiddel toe.
2. Vervang het deksel.
3. Draai de temperatuurregelaar (6) naar de stand "Thaw Wash". Zet de klokinstelknop (5) op 10 minuten. Voor het voorwassen kan een metalen rek in de kom worden geplaatst. Door de circulatie van hete lucht ontstaat er een wervelende wasstroom.
4. Wanneer de klokinstelknop in de stand "OFF" staat, haalt u de stekker uit het stopcontact en opent u het deksel. Spoel de kom af en rasp hem in warm water. Herhaal indien nodig.

CULINAIRE RECEPTEN

GEGRILDE KIP

(hele kip, zout, kruiden, olie)

Ontdooid kip moet worden gewassen, gedroogd, gezouten, ingewreven met kruiden en licht ingevet met olie. Leg het dan op het rooster. Bak op temperatuur en tijd volgens de tabel.

GEROOSTERDE KARPER OP DE GRILL

(karper, zout, komijn, olie)

Bestrijk de schoongemaakte karper met olie, bestrooi met karwijzaad en laat een paar minuten staan. Leg het dan op het rooster. Bak op temperatuur en tijd volgens de tabel.

HELE VIS GEBAKKEN IN ALUMINIUMFOLIE

(vis, zout, citroen, ui, selderij, wortel, peterselie, water, boter of margarine)

Leg de schoongemaakte vis op een vrij groot stuk aluminiumfolie en zout deze. Doe de gesneden ui, een paar plakjes bleekselderij, geraspte wortel en peterselie in de vis. Giet een paar theelepels water en doe er een stuk boter of margarine in. Maak het geheel af met citroensap. Wikkel stevig in met folie. Giet ongeveer 2 kopjes water op de bodem van de combicooker. Bak op 220°C gedurende ca. 20 minuten.

VISFILETS OP DE GRILL

(filets, zout, olie)

Zout de bevroren filets, bestrijk ze met olie. Zet op het rooster. Bak op 250°C gedurende ca. 25 minuten.

VARKENSHAASJES MET CHAMPIGNONS IN ALUMINIUMFOLIE

(3 stuks koteletten, boter, champignons)

Plet de karbonades, zout ze en leg ze op afzonderlijke stukken aluminiumfolie. Leg op elke kotelet een stuk boter en in plakjes gesneden rauwe champignons. Wikkel het stevig in folie en leg het op de grill. Bak op 220°C gedurende ca. 25 minuten.

GEHAKTE KOTELETTEN

(gehakt, ei, zout, kruiden, paneermeel - totaalgewicht ca. 300 g)

Het gehakt moet worden gemengd met de rest van de ingrediënten, waardoor de massa dikker wordt met paneermeel. Vorm koteletten en bak ze op 220°C gedurende ongeveer 20 minuten.

GEHAKTBROOD

(gehakt - varkensvlees, rundvlees, knoflook, paneermeel, ei, zout, kruiden, ui - totaal gewicht ca. 1000 g)

Gehakt moet worden gemengd met een ei, gehakte ui en geraspte knoflook. Zout, breng op smaak en bind met paneermeel. Vorm de massa in de vorm van een kegel en leg deze op een stuk aluminiumfolie, vooraf ingesmeerd met olie. Giet 50 ml koud water in de bodem van de combicooker. Bak op 200°C gedurende ca. 50 minuten.

BEVROREN FRIETJES

(diepvriesfrietjes - 300g verpakking)

Giet de frietjes uit de verpakking op het rooster en bak ze op het onderste rooster zonder vetstof op 240° C gedurende ca. 15 minuten.

FRUITCAKE GEMAAKT VAN ZANDDEEG

(Taart: 125 g bloem, 1 ei, 50 g suiker, 50 g vet, 10 g bakpoeder, fruit.

topping: 30 g boter, 40 g bloem, 30 g poedersuiker)

Kneed het deeg in een kom, bedek met fruit (vers of uitgelekt uit de compote), bestrooi met hagelslag en bak op 200° C gedurende ca. 35 minuten op het hoge rooster.

ZAND TAART

(300 g bloem, 1 eigeel, 250 g suiker, 88 g vet, 4 eieren, 22 g bakpoeder, 175 ml water)

Meng de massa en klop met een mixer. Giet in een ingevette vorm. Bak op 200°C gedurende 45 minuten in een bakvorm met een diameter van 250 mm en een hoogte van 90 mm op een laag rooster.

EIEREN IN HET WATER

(eieren, zout, water)

Breek de eieren één voor één in aparte kopjes, voeg zout naar smaak toe en giet twee eetlepels water zodat de dooier onder water staat. Bak op 190°C gedurende 9-10 minuten op het lage rooster.

GEBAKKEN AARDAPPELEN

(gewassen gepofte aardappelen van gelijke grootte)

Snijd de aardappelen en steek stukjes boter of spek in de resulterende gaten. Bak zonder folie op 250°C gedurende ongeveer 30 minuten op het lage rooster.

BIEFSTUKJES OP KNOFLOOK

(1,5 kg rundvlees zonder bot, gemalen peper, 2 teentjes geraspte knoflook)

Meng de peper met de knoflook en verdeel het mengsel over beide kanten van de steaks. Laat 2 uur staan bij kamertemperatuur. Zet het op het lage rooster en bak op 200°C gedurende 20 - 40 minuten.

GESCHATTE BEREIDINGSTEMPERATUREN EN TIJDEN VOOR BEPAALDE VOEDSEL

Temperatuur	Soort eten	hoeveelheid/ gewicht	verwerkingstijd in minuten
220°C	hele kip	1680g	60
220°C	varkenskarbonades	373g	10-20
220°C	kippenpoten	8 porties	30
250°C	vis	10 porties	25
200°C	fruittaart	520g	35
200°C	Brioche	656g	45
250°C	aardappelen	373g	30
170°C	ontdooien		spijt. van kwantiteit

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.
Maximale capaciteit: 17l



LET op! MPM AGD-bedrijf MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!

*Ja de handleiding is machinaal vertaald.
Raadpleeg in geval van twijfel de Engelse versie.*

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)




De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- ▶ Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
- ▶ Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- ▶ Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- ▶ Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru podczas pracy!
- ▶ Podczas pracy obudowa silnika kombiwara nagrzewa się – uważaj, aby jej nie dotknąć – do otwierania i przesuwania należy zawsze używać przeznaczonych do tego celu uchwytów!
- ▶ Urządzenie należy stawiać na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie wolno stawiać na powierzchniach plastikowych, winylowych, lakierowanym drewnie lub innych wytworzonych z łatwopalnych materiałów.

- ▶ Należy zachować szczególną ostrożność podczas przesuwania urządzenia zawierającego gorący olej lub inną ciecz!
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- ▶ Nie używać kombiwara w pobliżu zasłon, firanek oraz łatwopalnych materiałów i substancji!
- ▶ Pamiętaj, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego, wyłączyć najpierw urządzenie.
- ▶ Przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy najpierw ustawić pokrętko temperatury i czasu opiekania w pozycji „0”.
- ▶ Do podłączenia urządzenia do źródła prądu nie wolno wykorzystywać przedłużaczy!
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- ▶ Nie wolno korzystać z kombiwara na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Przy pierwszym użyciu należy włączyć urządzenie i odczekać kilka minut.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- ▶ Do czyszczenia kombiwara nie należy przystępować bezpośrednio po użyciu – należy odczekać, aż ostygnie.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemniającym!

- ▶ Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.**
- ▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

OPIS URZĄDZENIA

Kombiwarę – wykorzystującą działanie gorącego powietrza do sporządzania potraw, należą do najciekawszych nowości na rynku artykułów gospodarstwa domowego.

Urządzenie to działa na zasadzie wymuszonej cyrkulacji gorącego powietrza.

W odróżnieniu od klasycznych piekarników, w kombiwarze ciepło przekazywane jest przez pokrywę naczynia, ogrzewa ono potrawę bezpośrednio gorącym powietrzem, co znacznie przyspiesza przyrządzanie posiłku. Powietrze, nagrzane przez element grzewczy, nawiewane jest wokół potrawy, opiekając ją równomiernie ze wszystkich stron. Dzięki temu potrawy nie trzeba obracać, ani mieszać w trakcie pieczenia. Grzałka halogenowa dodatkowo przyspiesza proces pieczenia i gotowania oraz pozwala na zachowanie większej ilości składników odżywczych w potrawach.

Intensywne przekazywanie energii cieplnej pozwala na zaoszczędzenie energii i obniżenie temperatury pieczenia o 10-20%. Oznacza to, że sporządzanie potraw staje się bardziej ekonomiczne, a ich jakość wyższa.

Efektowne szklane naczynie umożliwia wygodne obserwowanie całego procesu pieczenia oraz łatwe utrzymywanie w czystości.

W wyposażeniu kombiwarą znajdują się następujące akcesoria, znacznie ułatwiające przyrządzanie potraw: niski ruszt, wysoki ruszt, pierścień powiększający pojemność naczynia, szpilki, sito, uchwyt, podstawka na pokrywę kombiwarą.

- | | |
|--|--|
| 1. naczynie szklane (misa) | 6. pokrętło ustawienia temperatury (do 250° C) |
| 2. pokrywa | 7. uchwyt |
| 3. zielona lampka sygnalizująca temperaturę | 8. podstawa |
| 4. pomarańczowa lampka sygnalizująca zegar | 9. nóżki |
| 5. pokrętło ustawienia zegara (5 do 60 min.) | 10. osłona grzałki |

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYCIA

1. Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć urządzenie wilgotną, a następnie suchą ściereczką.
2. Po zdjęciu pokrywy należy umieścić w naczyniu ruszt, na który będzie położona sporządzana potrawa. Do większości potraw, szczególnie dużych, jak np. cały kurczak lub przygotowywanych w wyższych naczyniach, zapiekanka lub ciasto w formie, wskazane jest użycie rusztu niskiego. Rusztu wysokiego używamy do potraw, przyrządzanych w niskich naczyniach, o pełnym dnie, np. foremek do wypieku ciast oraz zapiekania szaszłyków, itp.
3. Pomiedzy produktem a kratką wentylatora należy zachować min. 2 cm odstępu.

UWAGA! Tabela czasu i temperatury pieczenia, podana w niniejszej instrukcji, zawiera orientacyjne wartości – w zależności od masy składników, ich świeżości i stopnia zamrożenia mogą one różnić się od podanych w tabeli.

UŻYCIE KOMBIWARA

1. Połóż potrawę na ruszt. Potrawę kładzie się bezpośrednio na ruszt (kurczak, ryba, tosty, itp.) lub na posmarowanej olejem folii aluminiowej. Przed położeniem potrawy bezpośrednio na ruszt należy posmarować go olejem.
2. Nałóż pokrywę kombiwaru i upewnij się, że jest szczelnie dopasowana.
3. Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
4. Wciśnij uchwyt kombiwaru, znajdujący się na pokrywie. Następnie przekręć pokrętło zegara w prawo – zapali się pomarańczowa lampka sygnalizacyjna.
5. Pokrętłem temperatury ustaw żadaną temperaturę – zapali się zielona lampka sygnalizacyjna. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę – wskaźnik temperatury zgaśnie.
6. Po upływie ustawionego wcześniej czasu opiekania kombiwar automatycznie zakończy pracę.
7. Po podniesieniu uchwytu dopływ energii elektrycznej zostanie odcięty, a wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie powróci do poprzedniej pozycji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostawić kombiwar do ostygnięcia – do czyszczenia nie należy przystępować bezpośrednio po użyciu.
2. Pokrywę kombiwaru można przetrzeć szmatką, zwilżoną w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
3. Misę kombiwaru można myć pod bieżącą wodą należy jednak uważać aby nie wkładać gorącego naczynia do zimnej wody.
4. Kiedy osłona grzałki stanie się zbyt zatłuszczona, należy wyjąć ją odkręcając śrubki, umyć w wodzie z dodatkiem detergentu, wypłukać dokładnie, a następnie osuszyć.
5. Ruszt można myć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

OSTRZEŻENIA

- Nie wolno wkładać pokrywy do wody ani myć jej pod bieżącą wodą .
- Pokrywa nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Przedostanie się jakiegokolwiek cieczy do wnętrza pokrywy może spowodować trwałe uszkodzenie elementów urządzenia.
- Do czyszczenia nie używać drucików oraz innych ostrych przedmiotów lub żrących chemikaliów.

FUNKCJA SAMOCZYNNEGO MYCIA THAW WASH

1. Należy nalać do miski wodę na wysokość ok. 4 cm. i dodać płynu do mycia naczyń.
2. Nałożyć pokrywę.
3. Regulator ustawienia temperatury (6) należy przekręcić do pozycji „Thaw Wash”. Pokrętło ustawienia zegara (5) ustawić na 10 minut. Podczas wstępnego mycia można wewnątrz miski umieścić metalowy ruszt. Obieg gorącego powietrza wytworzy wirujący prąd myjący.
4. W momencie kiedy pokrętło ustawienia zegara znajdzie się w pozycji „OFF” należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego oraz uchylić pokrywę. Wypłukać misę i ruszt w ciepłej wodzie. W razie potrzeby powtórzyć czynność.

PRZEPISY KULINARNE

KURCZAK PIECZONY NA RUSZCIE

(kurczak cały, sól, przyprawy, olej)

Rozmrożonego kurczaka należy umyć, osuszyć, nasolić, natrzeć przyprawami i lekko posmarować olejem. Następnie położyć na ruszt. Piec w temperaturze i czasie zgodnym z tabelą.

KARP PIECZONY NA RUSZCIE

(karp, sól, kminek, olej)

Oczyszczonego karpia posmarować olejem, posypać kminkiem i pozostawić na kilka minut. Następnie położyć na ruszt. Piec w temperaturze i czasie zgodnym z tabelą.

RYBA W CAŁOŚCI PIECZONA W FOLII ALUMINIOWEJ

(ryba, sól, cytryna, cebula, seler, marchew, pietruszka, woda, masło lub margaryna)

Oczyszczoną rybę położyć na dość dużym kawałku folii aluminiowej, posolić. Do środka ryby włożyć cebulę pokrojoną w plastry, kilka plasterów selera, startą marchew i pietruszkę. Wlać kilka łyżeczek od herbaty wody, a następnie włożyć kawałek masła lub margaryny. Całość poleć sokiem z cytryny. Owinąć dokładnie folią. Na dno kombiwara nalać ok 2 szklanek wody. Piec w temperaturze 220° C przez ok. 20 minut.

FILETY Z RYB NA RUSZCIE

(filety, sól, olej)

Zamrożone filety posolić, posmarować olejem. Położyć na ruszcie. Piec w temperaturze 250°C przez ok. 25 minut.

WIEPRZOWE KOTLETY Z PIECZARKAMI W FOLII ALUMINIOWEJ

(3 szt. kotletów, masło, pieczarki)

Kotlety rozbić, posolić i położyć na osobnych kawałkach folii aluminiowej. Na każdy kotlet położyć kawałek masła i pokrojone, surowe pieczarki. Owinąć szczelnie folią i położyć na ruszt. Piec w temperaturze 220° C przez ok. 25 minut.

KOTLETY MIELONE

(mięso mielone, jajko, sól, przyprawy, tarta bułka – masa ogólna ok. 300g)

Mielone mięso należy wymieszać z pozostałymi składnikami, zagęszczając masę tartą bułką. Uformować kotlety i piec w temperaturze 220° C przez ok. 20 minut.

PIECZEŃ RZYMSKA

(mięso mielone – wieprzowe, wołowe, czosnek, tarta bułka, jajko, sól, przyprawy, cebula – masa ogólna ok. 1000g)

Mielone mięso należy wymieszać z jajkiem, pokrojoną cebulą i tartym czosnkiem. Posolić, doprawić do smaku i zagęścić tartą bułką. Uformować masę w kształt szyszki i położyć na kawałku folii aluminiowej, uprzednio posmarowanej olejem. Wlać na dno kombiwaru 50ml zimnej wody. Piec w temperaturze 200° C przez ok. 50 minut.

ZMROŻONE FRYTKI ZIEMNIACZANE

(zmrożone frytki podsmażone – opakowanie 300g)

Frytki wysypać z opakowania na siatkę i piec na dolnym ruszcie bez tłuszczu w temperaturze 240° C przez ok. 15 minut.

KOŁĄCZ OWOCOWY Z KRUCHEGO CIASTA

(Ciasto: 125g mąki, 1 jajko, 50g cukru, 50g tłuszczu, 10g proszku do pieczenia, owoce.

Posypka: 30g masła, 40g mąki, 30g cukru pudru)

Wyrobić ciasto w misce, obłożyć owocami (świeżymi lub odsączonymi z kompotu) posypać posypką i piec w temperaturze 200° C przez ok. 35 minut na ruszcie wysokim.

BABKA PIASKOWA

(300g mąki, 1 żółtko, 250g cukru, 88g tłuszczu, 4 jajka, 22g proszku do pieczenia, 175ml wody)

Masę wymieszać i roztrzepać mikserem. Wlać do wysmarowanej tłuszczem formy. Piec w temperaturze 200° C przez 45 minut w formie blaszanej o średnicy 250mm i wysokości 90mm na ruszcie niskim.

JAJKA NA WODZIE

(jajka, sól, woda)

Jajka wbić, każde osobno, do oddzielnych filiżanek, dodać sól do smaku i zalać dwiema łyżkami wody, tak aby żółtko znajdowało się pod wodą. Piec w temperaturze 190° C przez 9-10 minut na ruszcie niskim.

PIECZONE ZIEMNIAKI

(umyte, jednakowej wielkości ziemniaki w mundurkach)

Nadkroić ziemniaki i w powstałe szczeliny włożyć kawałki masła lub słoniny. Piec bez folii w temperaturze 250°C przez ok. 30 minut na ruszcie niskim.

STEKI WOŁOWE NA CZOSNKU

(1,5 kg wołowiny bez kości, mielony pieprz, 2 ząbki utartego czosnku)

Wymieszać pieprz z czosnkiem i tak przygotowaną mieszanką smarujemy obustronnie steki. Pozostawić na 2 godziny w temperaturze pokojowej. Położyć na ruszcie niskim i piec w temperaturze 200° C przez 20 – 40 minut.

ORIENTACYJNE TEMPERATURY I CZASY OBRÓBKİ CIEPLNEJ DLA NIEKTÓRYCH POTRAW

Temperatura	Rodzaj żywności	Ilość/waga	Czas obróbki w min.
220° C	cały kurczak	1680g	60
220° C	kotlety wieprzowe	373g	10-20
220° C	udka kurze	8 porcji	30
250° C	ryba	10 porcji	25
200° C	ciasto z owocami	520g	35
200° C	babka drożdżowa	656g	45
250° C	ziemniaki	373g	30
170° C	rozmrażanie		zal. od ilości

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalna pojemność: 17 l



UWAGA! Firma MPM agd. S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych!

Ta instrukcja została przetłumaczona maszynowo.

W przypadku wątpliwości prosimy o zapoznanie się z jej wersją angielską.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)




Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- ▶ Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- ▶ Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- ▶ Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- ▶ Întotdeauna scoateți ștecherul din priză, când nu folosiți dispozitivul sau înainte de a începe curățarea.
- ▶ Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- ▶ Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului, incendiu sau vătămare corporală.
- ▶ Nu scufundați aparatul, cablul sau fișa în apă sau în alte lichide.
- ▶ Nu lăsați dispozitivul de lucru nesupravegheat în timpul funcționării!
- ▶ În timpul funcționării, carcasa motorului cuptorului mixt cu aburi se încălzește - aveți grijă să nu o atingeți - folosiți întotdeauna mânerele prevăzute pentru a o deschide și a o deplasa!
- ▶ Aparatul trebuie așezat pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu așezați pe plastic, vinil, lemn lăcuit sau alte suprafețe din materiale inflamabile.
- ▶ Aveți grijă deosebită atunci când mutați unitatea care conține ulei fierbinte sau alt lichid!

- ▶ Nu așezați aparatul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare, cuptoare, etc.
- ▶ Nu utilizați aparatul cu abur mixt în apropierea perdelelor, draperiilor sau a materialelor și substanțelor inflamabile!
- ▶ Nu uitați să opriți întotdeauna aparatul înainte de a scoate ștecherul din priza de curent.
- ▶ Înainte de a introduce sau de a scoate ștecherul din priza de curent, reglați mai întâi butonul de temperatură și de timp de prăjire în poziția „0”.
- ▶ Nu utilizați prelungitoare pentru a conecta dispozitivul la o sursă de alimentare!
- ▶ Nu așezați aparatul în apropierea unor surse de căldură.
- ▶ Aparatul de bere combinat nu trebuie utilizat în aer liber.
- ▶ Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- ▶ La prima utilizare, porniți aparatul și așteptați câteva minute.
- ▶ Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- ▶ Nu începeți să curățați cuptorul mixt cu aburi imediat după utilizare - așteptați până când acesta se răcește.
- ▶ Echipamentul nu este conceput pentru a funcționa cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- ▶ Aparatul trebuie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare!
- ▶ Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- ▶ Trebuie să fiți atenți la copii, pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.

- ▶ Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- ▶ Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea și întreținerea echipamentului.
- ▶ Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8.
- ▶ **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**
- ▶ **Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată atunci când echipamentul este în funcțiune.**
- ▶  **ATENȚIE! Suprafață fierbinte!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

Aparatele de gătit combinate - care folosesc acțiunea aerului cald pentru a prepara alimente - se numără printre cele mai interesante noutăți de pe piața produselor de uz casnic.

Acest dispozitiv funcționează pe principiul circulației forțate a aerului cald.

Spre deosebire de cuptoarele clasice, într-un cuptor mixt căldura este transferată prin capacul vasului de gătit, încălzind alimentele direct cu aer cald, ceea ce accelerează considerabil gătitul mâncării. Aerul, încălzit de elementul de încălzire, este suflat în jurul alimentelor, prăjindu-le uniform pe toate părțile. Prin urmare, nu este necesar să se întoarcă sau să se amestece vasul în timpul gătitului. Încălzitorul cu halogen accelerează și mai mult procesul de coacere și de gătire și păstrează mai mulți nutrienți în alimente.

Transferul intensiv de energie termică economisește energie și reduce temperatura de coacere cu 10-20%. Acest lucru înseamnă că prepararea alimentelor devine mai economică, iar calitatea alimentelor este mai bună.

Farfuria de sticlă izbitoare permite observarea întregului proces de gătit și este ușor de curățat.

Cuptorul mixt cu aburi este echipat cu următoarele accesorii pentru a ușura considerabil gătitul: un grătar jos, un grătar înalt, un inel pentru a mări capacitatea vasului, ace, o sită, un mâner, un suport pentru capacul cuptorului mixt cu aburi.

- | | |
|---|---|
| 1. recipient de sticlă (bol) | 6. butonul de reglare a temperaturii (până la 250° C) |
| 2. capac | 7. mâner |
| 3. Indicator luminos verde de temperatură | 8. bază |
| 4. Lampă portocalie care indică ceasul | 9. picioare |
| 5. Butonul de setare a temporizatorului (5 până la 60 min.) | 10. Capacul încălzitorului |

PREGĂTIREA DISPOZITIVULUI PENTRU UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, ștergeți aparatul cu o cârpă umedă și apoi uscată .
- După ce ați îndepărtat capacul, așezați în vas grătarul pe care va fi așezată mâncarea care urmează să fie preparată. Pentru cele mai multe feluri de mâncare, în special pentru cele mari, cum ar fi un pui întreg sau cele preparate în vase mai înalte, o caserolă sau o tavă de tort, este recomandabil un grătar jos. Grătarul înalt este utilizat pentru alimentele pregătite în vase joase, cu fundul plin, de exemplu, forme de tort și frigărui de copt etc.
- Între produs și grila ventilatorului trebuie să existe un spațiu de minimum 2 cm. Spațiu de 2 cm.

ATENȚIE! Tabelul timpilor și temperaturilor de coacere prezentate în acest manual oferă valori orientative - în funcție de greutatea ingredientelor, de prospețimea lor și de gradul de congelare, acestea pot fi diferite de cele indicate în tabel.

UTILIZAREA CUPTORULUI MIXT CU ABURI

1. Așezați vasul pe grătar. Alimentele se pun direct pe grătar (pui, pește, pâine prăjită, etc.) sau pe o folie de aluminiu unsă cu ulei. Înainte de a pune alimentele direct pe grătar, ungeți-l cu ulei.
2. Puneți capacul aparatului de gătit cu aburi combinat și asigurați-vă că se potrivește bine.
3. Introduceți ștecherul în priza de rețea.
4. Apăsăți în jos pe mânerul combinatului, situat pe capac. Apoi rotiți butonul ceasului spre dreapta - se aprinde indicatorul luminos portocaliu.
5. Folosiți butonul de temperatură pentru a seta temperatura dorită - indicatorul luminos verde se va aprinde. Când aparatul atinge temperatura setată - indicatorul de temperatură se stinge.
6. Când timpul de prăjire prestabilit s-a scurs, cuptorul mixt cu aburi se va opri automat.
7. Când mânerul este ridicat, alimentarea cu energie electrică va fi întreruptă, iar comutatorul de siguranță va reveni automat în poziția anterioară.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul mixt de abur de la priza de curent și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța - nu-l curățați imediat după utilizare.
2. Capacul cuptorului mixt cu aburi poate fi șters cu o cârpă umezită în apă cu lichid de spălat vase.
3. Vasul cuptorului mixt cu aburi poate fi spălat sub jet de apă, dar trebuie să aveți grijă să nu introduceți vasul fierbinte în apă rece.
4. Când capacul încălzitorului devine prea unsuros, scoateți-l prin deșurubarea șuruburilor, spălați-l în apă cu detergent, clătiți-l bine și apoi uscați-l.
5. Grila poate fi spălată în apă cu lichid de spălat vase.

AVERTISMENTE

- Nu introduceți capacul în apă și nu îl spălați sub jet de apă.
- Capacul nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- Intrarea oricărui lichid în capac poate provoca deteriorarea permanentă a componentelor unității.
- Nu utilizați perii de sârmă sau alte obiecte ascuțite sau substanțe chimice caustice pentru curățare.

FUNCȚIE DE AUTOLĂVARE SPĂLARE LA DEZGHET

1. Se toarnă apă în castron până la o înălțime de aproximativ 4 cm. și se adaugă detergentul.
2. Înlocuiți capacul.
3. Rotiți butonul de reglare a temperaturii (6) în poziția „Thaw Wash” (Spălare la dezghet). Reglați butonul de setare a temporizatorului (5) la 10 minute. Un grătar metalic poate fi plasat în interiorul bolului în timpul prespălării. Circulația aerului cald va crea un curent de spălare rotativ.
4. Când butonul de reglare a temporizatorului se află în poziția „OFF”, scoateți ștecherul din priza de curent și ridicați capacul. Clătiți bolul și grătarul în apă caldă. Repetați dacă este necesar.

REȚETE

PUI LA GRĂȚAR

(pui întreg, sare, condimente, ulei)

Se spală puiul decongelat, se tamponează, se înmoaie în sare, se freacă cu condimente și se unge ușor cu ulei. Apoi se așează pe grătar. Coaceți la o temperatură și un timp conform tabelului.

CRAP LA GRĂȚAR

(crap, sare, chimen, ulei)

Se unge crapul curățat cu ulei, se presară chimen și se lasă câteva minute. Apoi se așează pe grătar. Coaceți la o temperatură și un timp conform tabelului.

PEȘTE ÎNTREG COPT ÎN FOLIE DE ALUMINIU

(pește, sare, lămâie, ceapă, țelină, morcov, pătrunjel, apă, unt sau margarină)

Se așază peștele curățat pe o bucată destul de mare de folie de aluminiu, se adaugă sare. Puneți în interiorul peștelui ceapa tăiată felii, câteva felii de țelină, morcovii rași și pătrunjelul. Se toarnă câteva lingurițe de apă și apoi se pune o bucată de unt sau margarină. Se toarnă zeama de lămâie peste tot. Se înfășoară bine cu folie de aluminiu. Turnați aproximativ 2 căni de apă în partea de jos a cuptorului cu aburi combinat. Se coace la 220° C timp de aproximativ 20 de minute.

FILEURI DE PEȘTE LA GRĂȚAR

(fileuri, sare, ulei)

Se sarează fileurile congelate, se ung cu ulei. Se așază pe grătar. Coaceți la 250°C timp de aproximativ 25 de minute.

COTLETE DE PORC CU CIUPERCI ÎN FOLIE DE ALUMINIU

(3 cotlete, unt, ciuperci)

Se sfărâmă cotletele, se adaugă sare și se așază pe bucăți separate de folie de aluminiu. Pe fiecare cotlet se pune o bucată de unt și ciuperci crude feliate. Se înfășoară bine în folie de aluminiu și se pune pe grătar. Se coace la 220° C timp de aproximativ 25 de minute.

COTLETE TOCATE MĂRUNT

(carne tocată, ou, sare, mirodenii, pesmet - greutate totală aproximativ 300 g)

Se amestecă carnea tocată cu restul ingredientelor, îngroșând amestecul cu pesmet. Formați cotletele și coaceți-le la 220° C timp de aproximativ 20 de minute.

FRIPTURĂ ROMANĂ

(carne tocată - carne de porc, carne de vită, usturoi, pesmet, ou, sare, condimente, ceapă - greutate totală aprox. 1000g)

Se amestecă carnea tocată cu oul, ceapa tocată și usturoiul ras. Se adaugă sare, se condimentează după gust și se îngroșă cu pesmet. Se modelează amestecul în formă de con și se așază pe o bucată de folie de aluminiu, unsă în prealabil cu ulei. Turnați 50 ml de apă rece în partea de jos a aparatului de bere combinat. Se coace la 200° C timp de aproximativ 50 de minute.

CHIPSURI DE CARTOFI CONGELATE

(chipsuri prăjite congelate - pachet de 300 g)

Se toarnă cartofii prăjiți din pachet pe o grilă și se coc pe grătarul inferior, fără grăsime, la 240° C, timp de aproximativ 15 minute.

PRĂJITURĂ DE FRUCTE ÎN PATERIE SCURTĂ

(Prăjitură: 125g făină, 1 ou, 50g zahăr, 50g grăsime, 10g praf de copt, fructe.

Sprinkles: 30g unt, 40g făină, 30g zahăr pudră)

Se răstoarnă aluatul într-un castron, se acoperă cu fructe (proaspete sau scurse din compot) se presară cu fulgi și se coace la 200° C timp de aproximativ 35 de minute pe o plită înaltă.

SANDVIȘURI

(300g făină, 1 gălbenuș de ou, 250g zahăr, 88g grăsime, 4 ouă, 22g praf de copt, 175ml apă)

Amestecați amestecul și bateți cu un mixer. Se toarnă într-o formă unsă. Se coace la 200° C timp de 45 de minute într-o formă cu diametrul de 250 mm și înălțimea de 90 mm, pe un grătar mic.

OUĂ PE APĂ

(ouă, sare, apă)

Se sparg ouăle, fiecare separat, în căni separate, se adaugă sare după gust și se toarnă două linguri de apă, astfel încât gălbenușul să fie sub apă. Se coace la 190° C timp de 9-10 minute pe un grătar mic.

CARTOFI LA CUPTOR

(cartofi spălați, de dimensiuni uniforme)

Se taie cartofii și se pun bucăți de unt sau de grăsime de porc în golurile rezultate. Coaceți fără folie de aluminiu la 250°C timp de aproximativ 30 de minute pe un grătar mic.

FRIPTURI DE VITĂ PE USTUROI

(1,5 kg de carne de vită dezosată, piper măcinat, 2 căței de usturoi tocați mărunt)

Se amestecă piperul cu usturoiul și se întinde acest amestec pe ambele părți ale fripturilor. Se lasă la temperatura camerei timp de 2 ore. Se pune pe un grătar mic și se coace la 200° C timp de 20 - 40 de minute.

TEMPERATURILE ORIENTATIVE ȘI TIMPII DE GĂTIRE PENTRU ANUMITE FELURI DE MÂNCARE

Temperatura	Tipul de alimente	Cantitate/ greutate	Timp de procesare în min.
220° C	pui întreg	1680g	60
220° C	cotlete de porc	373g	10-20
220° C	picioare de pui	8 porții	30
250° C	pește	10 porții	25
200° C	tort de fructe	520g	35
200° C	tort de drojdie	656g	45
250° C	cartofi	373g	30
170° C	dezghețare		în funcție de cantitate

DATE TEHNICE

Specificațiile tehnice sunt indicate pe plăcuța de identificare a produsului.

Capacitate maximă: 17 l



ATENȚIE! MPM agd. S.A. își rezervă dreptul de a face modificări tehnice!

Acest manual a fost tradus automat.

În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

Eliminarea corectă a produsului (deșeurii de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- ▶ Перед применением устройства необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети.
- ▶ Не вешайте провода электропитания на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем, как начать его чистку.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка. В этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ Использование технических принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, к возникновению пожара или к повреждению тела.
- ▶ Нельзя погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- ▶ Не оставляйте работающего устройства без надзора во время работы!
- ▶ Во время работы корпус двигателя конвекционной духовки нагревается – будьте внимательными, чтобы его не коснуться - для открытия и перемещения духовки необходимо всегда применять ручки, предназначенные для этой цели!
- ▶ Устройство необходимо устанавливать на поверхности, устойчивой к высоким температурам. Нельзя установ-

ливать на пластмассовых, виниловых поверхностях, на поверхностях из лакированного дерева, или на других поверхностях, изготовленных из легковоспламеняющихся материалов.

- ▶ Следует соблюдать особую осторожность во время перемещения устройства, содержащего горячее масло или другую жидкость!
- ▶ Нельзя ставить устройство поблизости других электрических устройств, газовых горелок, электрических плиток, духовок и т.п.
- ▶ Не употребляйте конвекционной духовки вблизи штор, занавесок и других легковоспламеняющихся материалов и веществ!
- ▶ Помните о том, что всегда перед выниманием штепсельной вилки из сетевой розетки, необходимо выключить сначала устройство.
- ▶ Перед вкладыванием или выниманием штепсельной вилки из сетевой розетки, необходимо сначала установить поворотную ручку температуры и времени приготовления в позицию «0».
- ▶ Для присоединения устройства к источнику электротока не следует применять удлинители!
- ▶ Не следует ставить устройство вблизи источников тепла.
- ▶ Не следует пользоваться конвекционной духовкой на открытом воздухе.
- ▶ Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых оно было предназначено.
- ▶ При первом применении устройства необходимо включить его и выждать несколько минут.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего применения.

- ▶ К чистке конвекционной духовки не следует приступать непосредственно после использования – необходимо подождать, пока остынет.
- ▶ Устройство должно быть подключено к сетевой розетке с применением заземляющего штекера!
- ▶ Лица с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- ▶ Не позволяйте детям играть с прибором (в том числе с аксессуарами).
- ▶ Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур (а также аксессуары к прибору) в недоступном для детей месте.
- ▶ Оборудование не предназначено для работы с применением внешних временных выключателей или отдельной системы управления.
- ▶ Необходимо следить за детьми, чтобы они не игрались с этим предметом/ устройством.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ **Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование включено.**



▶ **Внимание! Горячая поверхность!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Конвекционные духовки – это духовки, которые используют действие горячего воздуха для приготовления блюд и которые принадлежат к наиболее интересным новостям на рынке товаров домашнего хозяйства. Это устройство работает по принципу вынужденной циркуляции горячего воздуха.

В отличие от классических духовок, в которых тепло передается через стенки, дно или крышку сосуда, это устройство обогревает кушанье непосредственно горячим воздухом, что значительно убыстряет приготовление еды. Воздух, нагретый обогревательным элементом, навевается вокруг блюда, опекая его равномерно со всех сторон. Благодаря этому, блюдо не следует ни вращать, ни размешивать в процессе печения. Галогенная грелка дополнительно ускоряет процесс печения и варки, а также позволяет сохранить большое количество питательных компонентов в блюдах.

Интенсивная передача тепловой энергии позволяет экономить энергию и понижать температуру печения на 10-20%. Это означает, что приготовление блюд становится экономическим, а их качество – высшее.

- | | |
|--|---|
| 1. стеклянный сосуд (миска); | 6. поворотная ручка установки температуры (до 250°C); |
| 2. крышка; | 7. ручка; |
| 3. зеленая лампочка, сигнализирующая о температуре; | 8. подставка; |
| 4. оранжевая контрольная лампочка, сигнализирующая часы; | 9. ножки; |
| 5. поворотная ручка установки часов (от 5 до 60 минут); | 10. оболочка грелки. |

Эффективный стеклянный сосуд делает возможным удобное наблюдение за процессом печения, а также легкое удерживание в чистоте.

ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

1. Перед первым употреблением устройства необходимо протереть его влажной, а затем сухой тряпочкой.
2. В оснащение конвекционной духовки входят следующие аксессуары, значительно облегчающие приготовление блюд: низкая решетка, высокая решетка, кольцо, увеличивающее емкость сосуда, шампуры, решето, ручка, подставка для крышки конвекционной духовки.
3. После снятия крышки необходимо установить в сосуде решетку, на которую будет уложено кушанье. Для большинства блюд, особенно больших, таких как, например, целый цыпленок, или приготовленных в высшей посуде, запеканка или пирог в форме, рекомендуется использование низкой посуды. Высокая решетка применяется для блюд, которые готовятся в низкой посуде, с полным дном, например, формочка для выпечки пирогов, а также для жарки шашлыков и т.п.
4. Между продуктом и решеткой вентилятора следует сохранить минимум 2 см промежутка.

ВНИМАНИЕ! Таблица времени и температуры печения, представленная в данной инструкции, содержит ориентировочные значения - в зависимости от массы компонентов, их свежести и степени замораживания, они могут отличаться от представленных в таблице.

УПОТРЕБЛЕНИЕ КОНВЕКЦИОННОЙ ДУХОВКИ

1. Положите блюдо на решетку. Блюдо укладывается непосредственно на решетку (цыпленок, рыба, тосты и т.п.) или на алюминиевой фольге, которая намащена постным маслом. Перед укладкой блюда непосредственно на решетку, следует смазать её постным маслом.
2. Наложите крышку конвекционной духовки и убедитесь в том, что она плотно приспособлена.
3. Вложите штепсельную вилку в сетевую розетку.
4. Втисните ручку духовки, которая находится на крышке. Затем поверните поворотную ручку часов вправо - загорится оранжевая лампочка сигнализации.
5. Установите требуемую температуру при помощи поворотной ручки - загорится зеленая лампочка сигнализации. Когда устройство достигнет установленной температуры - указатель температуры погаснет.
6. По истечении установленного ранее времени печения, духовка автоматически завершит работу.
7. После поднятия ручки приток электроэнергии будет приостановлен, а выключатель безопасности автоматически возвратится в предыдущую позицию.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

1. Перед началом чистки следует вынуть штепсельную вилку из сетевой розетки и оставить конвекционную духовку для остывания - для чистки не следует приступать непосредственно после применения.
2. Крышку духовки можно протереть тряпочкой, смоченной в воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
3. Миску духовки можно мыть под проточной водой, но необходимо, однако, следить, чтобы не вкладывать горячий сосуд в холодную воду.
4. Когда оболочка грелки станет очень замасленной, то необходимо вынуть ее, откручивая винтики, умыть в воде с добавлением детергентов, старательно прополоскать, а затем высушить.
5. Решетку можно мыть в воде с добавлением жидкости для мытья посуды.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- Нельзя вкладывать крышку в воду, ни мыть ее под проточной водой.
- Крышка является непригодной для мытья в посудомоечной машине.
- Проникновение какой-либо жидкости внутрь крышки может стать причиной значительного повреждения элементов устройства.
- Для чистки не следует употреблять скребков, а также других острых предметов или едких химикатов.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ

1. Необходимо налить в миску воду на высоту около 4 см и добавить жидкость для мытья посуды.
2. Наложить крышку.
3. Регулятор установки температуры (6) необходимо повернуть на позицию „Thaw Wash”. Поворотную ручку установки часов (5) установить на 10 минут. Во время предварительной мойки можно внутрь миски поместить металлическую решетку. Циркуляция горячего воздуха создаст вихревое моющее течение.
4. В момент, когда поворотная ручка установки часов окажется в позиции „OFF”, необходимо вынуть штепсельную вилку из сетевой розетки и отклонить крышку. После этого прополоскать миску и решетку в теплой воде. В случае необходимости, повторить операцию.

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЦЫПЛЕНОК, ПЕЧЕНый НА РЕШЕТКЕ

(целый цыпленок, соль, приправы, постное масло)

Размороженного цыпленка необходимо умыть, высушить, посолить, натереть приправами и слегка смазать постным маслом. Затем положить на решетку. Печь при температуре и в течение времени, которые соответствуют приведенным в таблице.

КАРП, ПЕЧЕНый НА РЕШЕТКЕ

(карп, соль, тмин, постное масло)

Очищенного карпа помазать постным маслом, посыпать тмином и оставить на несколько минут. Затем положить на решетку. Печь при температуре и в течение времени, которые соответствуют приведенным в таблице.

РЫБА, ПОЛНОСТЬЮ ПЕЧЕНАЯ В АЛЮМИНИЕВОЙ ФОЛЬГЕ

(рыба, соль, лимон, лук, сельдерей, морковь, петрушка, вода, постное масло или маргарин)

Очищенную рыбу положить на достаточно большой кусочек алюминиевой фольги, посолить. Внутри рыбы вложить лук, порезанный на пласты, несколько пластов сельдерея, стертую морковь и петрушку. Влить несколько чайных ложек воды, а затем вложить кусочек масла или маргарина. Целость полить соком из лимона. Замотать аккуратно фольгой. На дно конвекционной духовки налить около 2 стаканов воды. Печь при температуре 220°C в течение около 20 минут.

РЫБНОЕ ФИЛЕ НА РЕШЕТКЕ

(филе, соль, постное масло)

Замороженное филе посолить, помазать постным маслом. Положить на решетку. Печь при температуре 250°C в течение около 25 минут.

СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ШАМПИньОНАМИ В АЛЮМИНИЕВОЙ ФОЛЬГЕ

(3 шт. котлет, постное масло, шампиньоны)

Котлеты разделить, посолить и положить на отдельных кусочках алюминиевой фольги. На каждую котлету положить кусочек масла и порезанные сухие шампиньоны.

ны. Обмотать плотно фольгой и положить на решетку. Печь при температуре 220°C в течение около 25 минут.

РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ

(молотое мясо, яйцо, соль, приправы, тертая булка - общая масса около 300 г)

Молотое мясо следует размешать с другими компонентами, сгущая массу тертой булкой. Сформировать котлеты и печь при температуре 220°C в течение около 20 минут.

РИМСКОЕ ЖАРКОЕ

(молотое мясо - свиное, говяжье, чеснок, тертая булка, яйцо, соль, приправы, лук - общая масса около 1000 г)

Молотое мясо следует размешать с яйцом, с порезанным луком и потертым чесноком. Посолить, приправить по вкусу и сгустить тертой булкой. Сложить массу в форме шишки и положить на кусок алюминиевой фольги, которая была предварительно помазана постным маслом. Влить на дно конвекционной духовки 50 мл холодной воды. Печь при температуре 200°C в течение около 50 минут.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

(замороженный поджаренный картофель фри - упаковка 300 г)

Картофель фри высыпать из упаковки на сетку и печь на нижней решетке без жира при температуре 240°C в течение около 15 минут

ПЛОДОВЫЙ КАЛАЧ ИЗ ХРУПКОГО ТЕСТА

(Тесто: 125 г муки, 1 яйцо, 50 г сахара, 50 г жира, 10 г порошка для выпечки, фрукты. Обсыпка: 30 г масла, 40 г муки, 30 г сахарной пудры)

Вымесить тесто в миске, обложить фруктами (свежими или отцеженными из компота) посыпать обсыпкой и печь при температуре 200°C в течение около 35 минут на высокой решетке.

ПЕСОЧНЫЙ КУЛИЧ

(300 г муки, 1 желток, 250 г сахара, 88 г жира, 4 яйца, 22 г порошка для выпечки, 175 мл воды)

Массу размешать и взболтать миксером. Влить в форму, промазанную жиром. Печь при температуре 200°C в течение 45 минут в жестяной форме с диаметром 250 мм и высотой 90 мм на низкой решетке.

ЯЙЦА НА ВОДЕ

(яйца, соль, вода)

Яйца разбить, каждое отдельно, в отдельных чашках, добавить соли по вкусу и залить двумя ложками воды, таким образом, чтобы желток находился под водой. Печь при температуре 190°C в течение 9-10 минут на низкой решетке.

ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ

(вымытый, одинаковой величины картофель в мундире)

Надрезать картофель и в возникшие щели вложить куски масла или свиного сала. Печь без фольги при температуре 250 °C в течение около 30 минут на низкой решетке.

ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ С ЧЕСНОКОМ

(1,5 кг говядины без кости, молотый перец, 2 зубка растертого чеснока).

Разместить перец с чесноком и таким образом приготовленной смесью смазать с обеих сторон жаркое. Оставить на 2 часа при комнатной температуре. Положить на низкую решетку и печь при температуре 200°C в течение 20 - 40 минут.

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ ДЛЯ НЕКОТОРЫХ БЛЮД

Температура	Вид продовольствия	Количество/вес	Время обработки в минутах
220° C	целый цыпленок	1680 г	60
220° C	свинные котлеты	373 г	10-20
220° C	окорок	8 порций	30
250° C	рыба	10 порций	25
200° C	тесто с плодами	520 г	35
200° C	дрожжевой кулич	656 г	45
250° C	картофель	373 г	30
170° C	размораживание		зависит от количества

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия.

Максимальная емкость: 17 литров.



ВНИМАНИЕ! Фирма «MPM agd S.A.» сохраняет за собой право на введение технических изменений.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

- ▶ Pred použitím sa dôkladne oboznámte s návodom na použitie.
- ▶ Zvýšte pozornosť, keď sa v blízkosti prístroja pohybujú deti.
- ▶ Nevešajte sieťový kábel na ostré hrany a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi.
- ▶ Vždy pred začatím čistenia, alebo keď nepoužívate prístroj, odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Nepoužívajte prístroj v prípade jeho poškodenia alebo v prípade, keď je poškodený prívodný kábel či zástrčka. V takomto prípade odovzdajte prístroj do opravy v autorizovanom servise.
- ▶ Použitie príslušenstva neodporúčaného výrobcom môže zapríčiniť poškodenie prístroja alebo úraz.
- ▶ Neponárajte prístroj, prívodný kábel a zástrčku do vody alebo iných tekutín.
- ▶ Nenechávajte zapnutý prístroj bez dozoru!
- ▶ Počas práce sa kryt pohonnej jednotky teplovzdušného hrnca zohrieva – nedotýkajte sa ho – na otváranie a posúvanie vždy používajte na tento cieľ určené držiaky!
- ▶ Prístroj umiestňujte len na povrchu odolnom proti vysokým teplotám. Nestavajte ho na umelohmotných, vinylových povrchoch, na lakovanom dreve alebo iných povrchoch z horľavých materiálov.
- ▶ Venujte zvláštnu pozornosť, keď premiestňujete prístroj obsahujúci horúci olej alebo inú tekutinu!
- ▶ Neumiestňujte prístroj v blízkosti iných elektrických zariadení, horákov, sporákov, rúr, atď.

- ▶ Nepoužívajte teplovzdušný hrniec v blízkosti závesov, záclon a horľavých materiálov a substancií!
- ▶ Pred vypnutím zástrčky zo sieťovej zásuvky zakaždým najprv vypnite prístroj.
- ▶ Pred zapnutím alebo vypnutím zástrčky zo sieťového hniezda vždy nastavte najskôr regulátor teploty a času opekania na „0“.
- ▶ Na zapojenie prístroja do zdroja elektriny sa nesmie používať predlžovací kábel!
- ▶ Neumiestňujte prístroj v blízkosti tepelných zdrojov.
- ▶ Nepoužívajte teplovzdušný hrniec na voľných priestranstvách.
- ▶ Prístroj používajte výlučne v súlade s jeho určením.
- ▶ Pri prvom použití zapnite prístroj a počkajte niekoľko minút.
- ▶ Prístroj je určený len na použitie v domácnosti.
- ▶ Nezačínajte s čistením prístroja priamo po použití, kým nevychladne.
- ▶ Prístroj pripájajte len k sieťovej zásuvke s uzemňovacím kolíkom!
- ▶ Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- ▶ Dohliadnite na deti, aby sa s prístrojom nehrali.
- ▶ Pre bezpečnosť detí, nenechávajte voľne prístupných častiach obalu (plastové vrecká, kartón, polystyrén, atď.)
- ▶ **POZOR! Nedovoľte deťom hrať sa s fóliou. Nebezpečenstvo udusenía!**



- ▶ **POZOR! Horúci povrch!**

POPIS PRÍSTROJA

Teplovzdušné hrnce – rúry, ktoré využívajú pôsobenie horúceho vzduchu na prípravu jedál, patria k najzaujímavejším novinkám na trhu. Prístroj funguje na základe vynútenej cirkulácii horúceho vzduchu. Na rozdiel od klasických rúr, v ktorých sa teplo prenáša cez steny alebo vrchnák nádoby, teplovzdušný hrniec zohrieva potraviny priamo horúcim vzduchom, čo do značnej miery urýchľuje prípravu jedla. Vzduch zohriaty ohrievacou jednotkou prúdi okolo potravín a pečie ich rovnomerne zo všetkých strán. Vďaka tomu počas pečenia nie je potrebné potraviny otáčať ani miešať. Halogénová špirála dodatočne urýchľuje proces pečenia i varenia a umožňuje uchovanie väčšieho množstva výživných látok v potravinách. Intenzívny prenos tepelnej energie prináša úsporu energie a umožňuje znížiť teplotu pečenia o 10 – 20 %. Znamená to, že príprava jedál sa stáva ekonomickejšia a ich kvalita vyššia.

Atraktívna sklenená nádoba umožňuje pohodlné sledovanie celého procesu pečenia a zaručuje ľahké čistenie.

- | | |
|---|--|
| 1. sklenená nádoba (misa) | 6. gombík pre nastavenie teploty (do 250 °C) |
| 2. kryt | 7. držiak |
| 3. zelená lampička signalizujúca teplotu | 8. podstavec |
| 4. oranžová kontrolná lampička signalizujúca hodiny | 9. nožičky |
| 5. gombík pre nastavenie hodín (5 až 60 min.) | 10. kryt ohrievacieho telesa |

PRÍPRAVA PRÍSTROJA NA POUŽITIE

1. Pred prvým použitím utrite prístroj vlhkou a následne suchou handričkou.
2. Prístroj je vybavený príslušenstvom, ktoré do značnej miery uľahčuje prípravu jedál: nízky rošt, vysoký rošt, obruč zväčšujúca objem nádoby, ihly, sito, držiak, podložka na kryt, vrchnák teplovzdušného hrnca.
3. Po otvorení krytu umiestnite v nádobe rošt, na ktorý uložte pripravované jedlo. Pri prípade väčšiny jedál, najmä väčších, (napr. celé kura), pripravovaných vo vyšších nádobách, alebo takých, ako sú hotdog alebo koláč vo forme, sa používa nízky rošt. Vysoký rošt používame v prípade jedál pripravovaných v nízkych nádobách s plným dnom, napr. formičiek na koláčiky alebo stojanov na ražniči, atď.
4. Medzi potravinami a mriežkou ventilátora uchovajte aspoň 2 cm priestoru.

POZOR! Tabuľka času a teploty pečenia uvedená v tomto návode obsahuje orientačné hodnoty. Skutočné hodnoty sa môžu líšiť od uvedených v závislosti od váhy potravín, ich čerstvosti a stupňa zmrazenia.

POUŽITIE TEPLOVZDUŠNÉHO HRNCA

1. Uložte potraviny na rošt. Jedlo (kura, ryba, toasty, atď.) sa umiestňuje priamo na rošte natretom olejom alebo na vymastenej alobalovej fólii.
2. Nasadte vrchnák a uistite sa, či je správne umiestnený.
3. Zapojte zástrčku do sieťovej zásuvky.
4. Zatlačte držiak rúry umiestnený na vrchnáku a otočte gombík hodín doprava – zasvieti sa oranžová signalizačná lampička.
5. Gombíkom teploty nastavte žiadanú teplotu – zasvieti sa zelená signalizačná lampička. Keď prístroj dosiahne nastavenú teplotu, indikátor teploty zhasne.
6. Po uplynutí nastaveného času pečenia sa rúra automaticky vypne.
7. Po zdvihnutí držiaka sa prítok elektrickej energie preruší a bezpečnostný vypínač sa automaticky vráti do pôvodnej polohy.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred začatím čistenia vypnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte hrniec vychladnúť – nepristupujte k čisteniu priamo po použití prístroja.
2. Kryt rúry môžete utrieť handričkou navlhčenou vo vode s pridaním prostriedku na umývanie riadu.
3. Misa rúry sa môže umývať pod tečúcou vodou, neponárajte však horúcu nádobu v studenej vode.
4. Keď bude kryt ohrievacieho telesa príliš mastný, odkrúťte skrutky, vyberte kryt, umyte ho vo vode s pridaním umývacieho prostriedku, dôkladne opláchnite a osušte.
5. Rošt môžete umývať vo vode s pridaním prostriedku na umývanie riadu.

UPOZORNENIE

- Neponárajte kryt vo vode a neumývajte ho pod tečúcou vodou.
- Kryt nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Preniknutie akejkoľvek tekutiny dovnútra krytu môže zapríčiniť trvalé poškodenie prístroja.
- Na čistenie nepoužívajte drôtenky ani iné ostré predmety alebo žeravé chemikálie.

FUNKCIA SAMOČINNÉHO ČISTENIA

1. Misu naplňte vodou do výšky cca 4 cm a pridajte prostriedok na umývanie riadu.
2. Nasadte kryt.
3. Regulátor nastavenia teploty (6) nastavte do polohy „Thaw Wash”. Gombík nastavenia hodín (5) nastavte na 10 minút. Počas vstupného umývania môžete vo vnútri misy umiestniť kovový rošt. Obeh horúceho vzduchu vytvorí víriaci prúd čistenia.
4. Vo chvíli, keď sa gombík nastavenia hodín ocitne v polohe „OFF”, vyberte zástrčku zo sieťového hniezda a odklopte kryt. Misu a rošt opláchnite v teplej vode. V prípade potreby činnosť opakujte.

KUCHÁRSKE PREDPISY

KURA PEČENÉ NA ROŠTE

(celé kura, soľ, koreniny, olej)

Rozmrazené kura umyte, osušte, osolte, natrite koreninami a zľahka natrite olejom. Kura uložte na rošte a nechajte piecť podľa teploty a času uvedeného v tabuľke.

KAPOR PEČENÝ NA ROŠTE

(kapor, soľ, rascas, olej)

Očisteného kapra natrite olejom, posypte rascou a nechajte niekoľko minút odstáť. Kapra uložte na rošte a nechajte piecť podľa teploty a času uvedeného v tabuľke

RYBA V CELKU PEČENÁ V ALOBALE

(ryba, soľ, citrón, cibuľa, zeler, mrkva, petržlen, voda, maslo alebo rastlinný tuk)

Očistenú rybu uložte na väčšom kuselobalovej fólie a osolte. Dovnútra ryby vložte cibuľu nakrájanú na plátky, niekoľko plátkov zeleru, nastrúhanú mrkvu a petržlen. Pridajte niekoľko čajových lyžičiek vody a kúsok masla alebo rastlinného tuku.

Rybu pokvapkajte citrónovou šťavou a dôkladne obaltelobalom. Na dno teplovzdušného hrnca vlejte cca 2 poháre vody. Nechajte piecť pri teplote 220 °C okolo 20 minút.

RYBACIE FILÉ NA ROŠTE

(filé, soľ, olej)

Zmrazené filé osolte, natrite olejom a uložte na rošte. Nechajte piecť pri teplote 250 °C okolo 25 minút.

BRAVČOVÉ REZNE SO ŠAMPIŇÓNMÍ V ALOBALE

(3 ks rezňov, maslo, šampiňóny)

Rezne vyklepte, osolte a uložte každý zvlášť na kúsoklobalu. Na každý rezeň položte kúsok masla a nakrájané surové šampiňóny. Dôkladne obaltelobalom a uložte na rošt. Nechajte piecť pri teplote 220 °C zhruba 25 minút.

FAŠÍRKY

(mleté mäso, vajíčko, soľ, koreniny, strúhanka – celková hmotnosť cca 300 g)

Mleté mäso vymiešajte s ostatnými ingredienciami, zahustíte strúhankou. Formujte fašírky, nechajte piecť pri teplote 220 °C okolo 20 minút.

RÍMSKA PEČIENKA

(mleté bravčové alebo hovädzie mäso, cesnak, strúhanka, vajíčko, soľ, koreniny, cibuľa – celková hmotnosť cca 1000 g)

Do mletého mäsa pridajte vajíčko, nakrájanú cibuľu s cesnakom a vymiešajte. Následne osolte, pridajte koreniny podľa chuti a zahustíte strúhankou. Masu sformujte do podoby šišky a uložte na kúsoklobalu natretého olejom. Na dno teplovzdušného hrnca vlejte 50 ml studenej vody. Nechajte piecť pri teplote 200 °C zhruba 50 minút.

MRAZENÉ HRANOLČEKY

(mrazené pred smažené hranolčeky – balenie 300g)

Hranolčeky vysypte z obalu na sieťku a nechajte piecť na spodnom rošte bez tuku pri teplote 240 °C približne 15 minút

KOLÁČ S OVOCÍM Z KREHKÉHO CESTA

(Cesto: 125g múky, 1 vajíčko, 50g cukru, 50g tuku, 10g prášku na pečenie, ovocie.

Posýpka: 30g masla, 40g múky, 30g práškového cukru)

Vypracujte cesto v miske, pridajte ovocie (čerstvé alebo zbavené šťavy z kompótu), posyp-te posýpkou, nechajte piecť pri teplote 200 °C po dobu asi 35 minút na vysokom rošte.

PIESKOVÁ BÁBOVKA

(300g múky, 1 žltok, 250g cukru, 88g(???) tuku, 4 vajička, 22g(???) prášku na pečenie, 175ml vody)

Hmotu vymiešajte a vyšlahajte mixérom. Vlejte do formy vymastenej tukom. Nechajte piecť pri teplote 200 °C okolo 45 minút v plechovej forme s priemerom 250 mm a výškou 90 mm na nízkom rošte.

VAJÍČKA Z VODY

(vajička, soľ, voda)

Každé vajičko zvlášť rozbiť do šálky, pridajte soľ a zalejte dvomi polievkovými lyžicami vody tak, aby sa žltok nachádzal pod vodou. Nechajte piecť pri teplote 190 °C zhruba 9 až 10 minút na nízkom rošte.

PEČENÉ ZEMIAKY

(umyté zemiaky rovnakej veľkosti v šupke)

Zemiaky narežte a do vzniknutých štrbín vložte kúsky masla alebo slaniny. Nechajte piecť bez alobalu pri teplote 250 °C asi 30 minút na nízkom rošte.

HOVÄDZIE STEJKY NA CESNAKU

(1,5 kg hovädzieho mäsa bez kostí, mleté čierne korenie, 2 strúčiky nastrúhaného cesnaku)

Čierne korenie vymiešajte s cesnakom a takto pripravenou zmesou natrite stejky z oboch strán. Nechajte odležať na 2 hodiny pri izbovej teplote. Uložte na nízkom rošte a nechajte piecť pri teplote 200 °C asi 20 až 40 minút.

ORIENTAČNÁ TEPLOTA A ČAS TEPELNÉHO SPRACOVANIA VYBRANÝCH JEDÁL

Teplota	Druh potravín	Množstvo/váha	Čas spracovania
220° C	celé kura	1680g	60
220° C	bravčové rezne	373g	10-20
220° C	kuracie stehna	8 porcií	30
250° C	ryba	10 porcií	25
200° C	koláč s ovocím	520g	35
200° C	kysnutá bábovka	656g	45
250° C	zemiaky	373g	30
170° C	rozmrazovanie		v závislosti od množstva

TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Maximálny objem: 17 l



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhradzuje právo na prípadné technické zmeny!

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opotrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opotrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- ▶ Перед застосуванням пристрою необхідно уважно прочитати інструкцію з обслуговування.
- ▶ Дотримуйтесь особливої обережності, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- ▶ Не вішайте проводу електроживлення на гострих гранях і не допускайте, щоби він дотикався гарячих поверхонь.
- ▶ Завжди виймайте штепсельну вилку з гнізда електричної мережі, якщо не застосовуєте пристрою або перед тим, як розпочати його чищення.
- ▶ Забороняється користуватися пошкодженим пристроєм, а також, якщо пошкоджений провід або штепсельна вилка. В цьому випадку необхідно віддати пристрій для ремонту в авторизований пункт сервісного обслуговування.
- ▶ Використання технічного приладдя, не рекомендованого виробником, може привести до пошкодження пристрою, до виникнення пожежі або до пошкодження тіла.
- ▶ Не можна занурювати пристрій, провід або штепсельну вилку у воду або в інші рідини.
- ▶ Не залишайте працюючого пристрою без нагляду під час роботи!
- ▶ Під час роботи корпус двигуна конвекційної духовки нагрівається – будьте уважними, щоби його не торкнутися - для відкриття і переміщення духовки необхідно завжди застосовувати ручки, призначені для цієї мети!
- ▶ Пристрій необхідно встановлювати на поверхні, стійкій до високих температур. Не можна встановлювати на

пластмасових, вінілових поверхнях, на поверхнях з лакованого дерева, або на інших поверхнях, виготовлених з легкозаймистих матеріалів.

- ▶ Слід дотримуватись особливої обережності під час переміщення пристрою, що містить гаряче масло або іншу рідину!
- ▶ Не можна ставити пристрій поблизу інших електричних пристроїв, газових пальників, електричних плиток, духовок і т.п..
- ▶ Не вживайте конвекційної духовки поблизу штор, занавісок та інших легкозаймистих матеріалів і речовин!
- ▶ Пам'ятаєте про те, що завжди перед вийманням штепсельної вилки з мережної розетки, необхідно вимкнути спочатку пристрій.
- ▶ Перед вкладанням або вийманням штепсельної вилки з мережної розетки, необхідно спочатку встановити поворотну ручку температури і часу приготування у позицію «0».
- ▶ Для приєднання пристрою до джерела електроструму не слід застосовувати подовжувачі!
- ▶ Не слід ставити пристрій поблизу джерел тепла.
- ▶ Не слід користуватися конвекційною духовкою на відкритому повітрі.
- ▶ Не користуйтеся пристроєм для інших цілей, ніж для яких він був призначений.
- ▶ При першому вживанні пристрою необхідно включити його та зачекати декілька хвилин.
- ▶ Пристрій призначений лише для домашнього вживання.

- ▶ До чистки конвекційної духовки не слід приступати безпосередньо після використання – необхідно зачекати, поки остигне.
- ▶ Пристрій повинен бути підключений до мережної розетки із застосуванням заземлювального штекера!
- ▶ Це обладнання можуть використовувати діти від 8 років і особи з обмеженими фізичними і розумовими можливостями а також особи без досвіду і знання обладнання під наглядом або якщо отримують інструкції щодо безпечного використання обладнання, так щоб загроза, пов'язана з цим, була зрозумілою. Діти без нагляду не повинні чистити і проводити обслуговування обладнання.
- ▶ Зберігайте пристрій і його дрiт у місці, недоступному для дітей до 8 років.
- ▶ Необхідно стежити за дітьми, щоби вони не гралися з цим предметом/пристроєм.
- ▶ Прилад не призначений для роботи з використанням зовнішніх тимчасових вимикачів або окремої системи регулювання.
- ▶ Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).
- ▶ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи.**
- ▶ **Температура доступних поверхонь може бути вищою коли техніка включена.**



- ▶ **Увага! Гаряча поверхня!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

Конвекційні духовки – це духовки, які використовують дію гарячого повітря для приготування блюд та які належать до найцікавіших новин на ринку товарів домашнього господарства. Цей пристрій працює за принципом вимушеної циркуляції гарячого повітря.

На відміну від класичних духовок, в яких тепло передається через стінки, дно або кришку посудини, цей пристрій обігріває страву безпосередньо гарячим повітрям, що значно прискорює приготування їди. Повітря, нагріте огрівальним елементом, навивається довкола блюда, опікаючи його рівномірно з усіх сторін. Завдяки цьому, блюдо не слід ні повертати, ні розмішувати у процесі печіння. Галогенна грілка додатково прискорює процес печіння і варива, а також дозволяє зберегти велику кількість живильних компонентів в блюдах.

Інтенсивна передача теплової енергії дозволяє економити енергію та і знижувати температуру печіння на 10-20%. Це означає, що приготування блюд стає економічним, а їх якість - вища.

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. скляна посудина (миска); | ника (від 5 до 60 хвилин); |
| 2. кришка; | 6. поворотна ручка установки |
| 3. зелена лампочка, що сигналізує про | температури (до 250°C); |
| температуру; | 7. ручка; |
| 4. оранжева контрольна лампочка, що | 8. підставка; |
| сигналізує годинник; | 9. ніжки; |
| 5. поворотна ручка установки годин- | 10. обшивка грілки. |

Ефектна скляна посудина робить можливим зручне спостереження за процесом печіння, а також легке утримування у чистоті.

ПІДГОТОВКА ПРИСТРОЮ ДО ЗАСТОСУВАННЯ

1. Перед першим застосуванням пристрою необхідно протерти його вологою, а потім - сухою ганчіркою.
2. В оснащення конвекційної духовки входять наступні аксесуари, що значно полегшують приготування блюд: низька решітка, висока решітка, кільце, що збільшує ємкість посудини, шампури, решето, ручка, підставка для кришки конвекційної духовки.
3. Після зняття кришки необхідно установити в посудині решітку, на якій буде укладено страву. Для більшості блюд, особливо великих, таких як, наприклад, ціле курча, або приготованих у вищому посуді, запіканка або пиріг у формі, рекомендується використання низького посуду. Висока решітка застосовуються для блюд, які готуються в низькому посуді, з повним дном, наприклад, форма для випічки пирогів, а також для жарення шашликів і т.п.
4. Між продуктом і решіткою вентилятора слід зберегти мінімум 2 см проміжку.

УВАГА! Таблиця часу і температури печіння, представлена у даній інструкції, містить ориєнтовні значення - залежно від маси компонентів, їх свіжості і ступені заморожування, вони можуть відрізнятись від представлених у таблиці.

ЗАСТОСУВАННЯ КОНВЕКЦІЙНОЇ ДУХОВКИ

1. Покладіть блюдо на решітку. Блюдо укладається безпосередньо на решітку (курча, риба, тости і т.п.) або на алюмінієвій фользі, яка намащена олією. Перед укладанням блюда безпосередньо на решітку, слід змастити її олією.
2. Накладіть кришку конвекційної духовки та переконаєтесь у тому, що вона щільно пристосована.
3. Вкладіть штепсельну вилку у мережну розетку.
4. Втисніть ручку духовки, яка знаходиться на кришці. Потім поверніть поворотну ручку годинника управо - спалахне оранжева лампочка сигналізації.
5. Встановіть необхідну температуру за посередництвом поворотної ручки - спалахне зелена лампочка сигналізації. Коли пристрій досягне установленної температури - покажчик температури згасне.
6. Після закінчення установленного раніше часу печіння, духовка автоматично завершить роботу.
7. Після підняття ручки приплив електроенергії буде припинений, а вимикач безпеки автоматично повернеться у попередню позицію.

ЧИСТКА І ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД

1. Перед початком чистки слід вийняти штепсельну вилку з мережної розетки та залишити конвекційну духовку для охолодження – для чистки не слід приступати безпосередньо після застосування.
2. Кришку духовки можна протерти ганчіркою, змоченою у воді з додаванням рідини для миття посуду.
3. Миску духовки можна мити під проточною водою, але необхідно, проте, стежити, щоби не вкладати гарячу посудину у холодну воду.
4. Коли обшивка грілки стане дуже замасленою, то необхідно вийняти її, відкручуючи гвинтики, умити у воді з додаванням детергентів, старанно прополоскати, а потім висушити.
5. Решітку можна мити у воді з додаванням рідини для миття посуду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не можна вкладати кришку у воду, ані мити її під проточною водою.
- Кришка є непридатною для миття у посудомийній машині.
- Проникнення якої-небудь рідини усередину кришки може стати причиною значного пошкодження елементів пристрою.
- Для чистки не слід застосовувати скребки, а також інші гострі предмети або їдкі хімікати.

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО МИТТЯ

1. Необхідно налити у миску воду на висоту близько 4 см та додати рідину для миття посуду.
2. Накласти кришку.
3. Регулятор установки температури (6) необхідно повернути на позицію „Thaw Wash”. Поворотну ручку установки годинника (5) установити на 10 хвилин. Під час попереднього миття можна всередину миски помістити металеву решітку. Циркуляція гарячого повітря створить віруючу миуючу течію.

4. Умити, коли поворотна ручка установки годинника знайдеться у позиції „OFF”, необхідно вийняти штепсельну вилку з мережної розетки та відхилити кришку. Після цього прополоскати миску і решітку у теплій воді. У разі потреби, повторити операцію.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ

КУРЧА, ПЕЧЕНЕ НА РЕШІТЦІ

(ціле курча, сіль, приправи, олія)

Розморожене курча необхідно умити, висушити, посолити, натерти приправами та злегка змастити олією. Потім покласти на решітку. Пекти при температурі і протягом часу, які відповідають приведеним у таблиці.

КОРОП, ПЕЧЕНИЙ НА РЕШІТЦІ

(короп, сіль, тмин, олія)

Очищеного коропа помастити олією, посипати тмином та залишити на декілька хвилин. Потім покласти на решітку. Пекти при температурі і протягом часу, які відповідають приведеним у таблиці.

РИБА, ПОВНІСТЮ ПЕЧЕНА В АЛЮМІНІЄВІЙ ФОЛЬЗІ

(риба, сіль, лимон, цибуля, селера, морква, петрушка, вода, олія або маргарин)

Очищену рибу покласти на чималий шматок алюмінієвої фольги, посолити. Всередину риби вкласти цибулю, порізану на пласти, декілька пластів селери, стерту моркву і петрушку. Влити декілька чайних ложечок води, а потім вкласти шматочок масла або маргарину. Цілість полити соком з лимона. Обмотати акуратно фольгою. На дно конвекційної духовки налити близько 2 стаканів води. Пекти при температурі 220°C протягом близько 20 хвилин.

РИБНЕ ФІЛЕ НА РЕШІТЦІ

(філе, сіль, олія)

Заморожене філе посолити, змастити олією. Покласти на решітку. Пекти при температурі 250°C протягом близько 25 хвилин.

СВІНЯЧІ КОТЛЕТИ З ШАМПІНЬЙОНАМИ В АЛЮМІНІЄВІЙ ФОЛЬЗІ

(3 шт. котлет, олія, шампінйони)

Котлети розділити, посолити та покласти на окремих шматочках алюмінієвої фольги. На кожну котлету покласти шматочок масла та порізані сухі шампінйони. Обмотати щільно фольгою та покласти на решітку. Пекти при температурі 220°C протягом близько 25 хвилин.

РУБАНІ КОТЛЕТИ

(мелене м'ясо, яйце, сіль, приправи, терта булка - загальна маса близько 300 г)

Мелене м'ясо слід розмішати з іншими компонентами, згущуючи масу тертою булкою. Сформувати котлети та пекти при температурі 220°C протягом близько 20 хвилин.

РИМСЬКЕ ЖАРКЕ

(мелене м'ясо - свиняче, волове, часник, терта булка, яйце, сіль, приправи, цибуля - загальна маса близько 1000 г)

Мелене м'ясо слід розмішати з яйцем, з порізаною цибулею і потертим часником. Посолити, приправити за смаком та згустити тертою булкою. Скласти масу у формі шишки та покласти на шматок алюмінієвої фольги, яка заздалегідь помашена олією. Влити на дно конвекційної духовки 50 мл холодної води. Пекти при температурі 200°C протягом близько 50 хвилин.

ЗАМОРОЖЕНА КАРТОПЛЯ ФРІ

(заморожена підсмажена картопля фрі - упаковка 300 г)

Картоплю фрі висипати з упаковки на сітку та пекти на нижній решітці без жиру при температурі 240°C протягом близько 15 хвилин

ПЛОДОВИЙ КАЛАЧ З КРИХКОГО ТІСТА

(Тісто: 125 г муки, 1 яйце, 50 г цукру, 50 г жиру, 10 г порошку для печіння, фрукти. Обсипка: 30 г масла, 40 г муки, 30 г цукрової пудри)

Вимішати тісто в мисці, обкласти фруктами (свіжими або відцідженими з компоту) посипати обсипкою та пекти при температурі 200°C протягом близько 35 хвилин на високій решітці.

ПІСОЧНА ПАСКА

(300 г муки, 1 жовток, 250 г цукру, 88 г жиру, 4 яйця, 22 г порошку для печіння, 175 мл води)

Масу розмішати та збовтати міксером. Влити у форму, що змащена жиром. Пекти при температурі 200°C протягом 45 хвилин в бляшаній формі з діаметром 250 мм і заввишки 90 мм на низькій решітці.

ЯЙЦЯ НА ВОДІ

(яйця, сіль, вода)

Яйця розбити, кожне окремо, в окремих чашках, додати солі за смаком та залити двома ложками води, таким чином, щоб жовток знаходився під водою. Пекти при температурі 190°C протягом 9-10 хвилин на низькій решітці.

ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ

(вимита, однакової величини картопля в мундирі)

Надрізати картоплю та у виниклі щілини вкласти шматки масла або свинячого сала. Пекти без фольги при температурі 250 °C протягом близько 30 хвилин на низькій решітці.

ВОЛОВЕ ЖАРКЕ З ЧАСНИКОМ

(1,5 кг яловичини без кісті, мелений перець, 2 зубки розтертого часнику).

Розмішати перець з часником і таким чином приготованою сумішшю змастити з обох сторін жарке. Залишити на 2 години при кімнатній температурі. Покласти на низьку решітку та пекти при температурі 200°C протягом 20 - 40 хвилин.

ОРІЄНТОВНІ ЗНАЧЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ І ЧАСУ ТЕПЛОЇ ОБРОБКИ ДЛЯ ДЕЯКИХ БЛЮД

Температура	Вид продовольства	Кількість / вага	Час обробки в хвиликах
220° С	ціле курча	1680 г	60
220° С	свинячі котлети	373 г	10-20
220° С	стегенця	8 порцій	30
250° С	риба	10 порцій	25
200° С	тісто з плодами	520 г	35
200° С	дріжджова паска	656 г	45
250° С	картопля	373 г	30
170° С	розморожування		залежить від кількості

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Технічні параметри вказані на заводській табличці продукту.

Максимальна ємкість: 17 літрів.



УВАГА! Фірма «MPM agd S.A.» зберігає за собою право на введення технічних змін.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Eventualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/
Date of repair

Numer naprawy/
Number repair

**Opis wykonywanych czynności oraz
wymienionych części/**
*Description of activities performed and
specific parts*

**Pieczętka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Data naprawy/ <i>Date of repair</i>	Numer naprawy/ <i>Number repair</i>	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ <i>Description of activities performed and specific parts</i>	Pieczętka punktu serwisowego/ <i>Stamp service point</i>

Numer seryjny/
Serial number

