



INSTRUKCJA OBSŁUGI



KOMBIWAR HALOGENOWY MKO-01

Halogenové kombiwar/Halogen oven/Használati útmutató/
Галогенная конвекционная духовка/Halogénové kombiwar/
Галогенна конвекційна духовка/Halogen-Ofen/
Four cyclonique halogène

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
CZ	NÁVOD K OBSLUZE	11
EN	USER MANUAL	18
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	26
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	34
SK	NÁVOD NA OBSLUHU	43
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	50
LT	VARTOTOJO INSTRUKCIJA	59
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	67
FR	MODE D'EMPLOI.....	76

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 nie zalecanych 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 zagrożenie 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

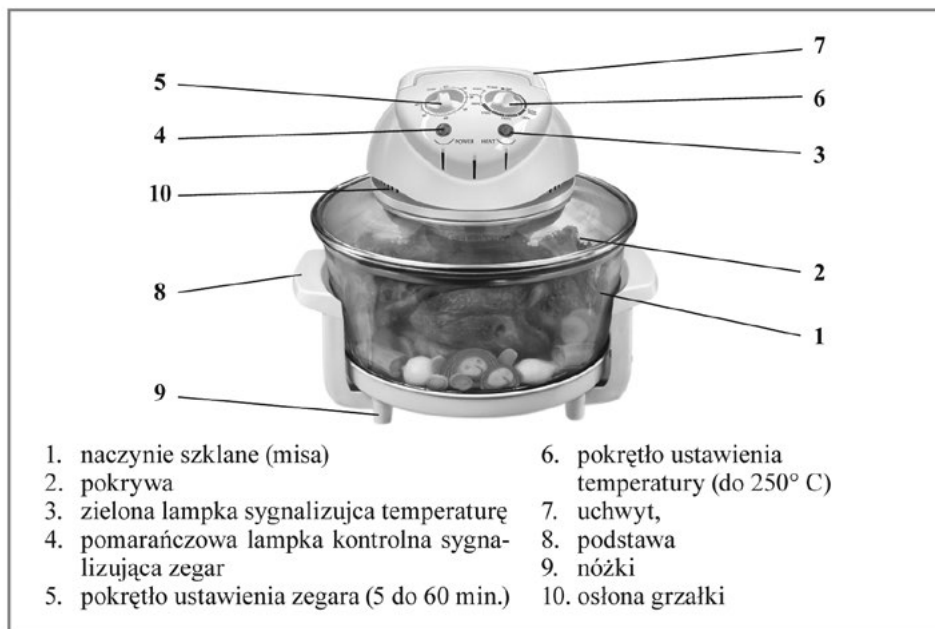
Kombiwarę – piekarniki, wykorzystujące działanie gorącego powietrza do sporządzania potraw, należą do najciekawszych nowości na rynku artykułów gospodarstwa domowego.

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.



PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYCIA

1. Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć urządzenie wilgotną, a następnie suchą ściereczką.
2. W wyposażeniu kombiwaru znajdują się następujące akcesoria, znacznie ułatwiające przyrządzanie potraw: niski ruszt, wysoki ruszt, pierścień powiększający pojemność naczynia, szpilki, sito, uchwyt, podstawka na pokrywę kombiwaru.
3. 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.
4. Pomiędzy 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 piekarnika, znajdujący się na pokrywie. Następnie przekręć pokrętło zegara w prawo – zapali się pomarańczowa lampka sygnalizacyjna.
5. Pokrętlej temperatury ustaw żądaną temperaturę – zapali się zielona lampka sygnalizacyjna. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę – wskaźnik temperatury zgaśnie.
6. Po upływie ustawionego wcześniej czasu opiekania piekarnik automatycznie zakończy pracę.
7. Po podniesieniu uchwyty 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 druciaków 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”. Pokrętko 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 pokrętko ustawienia zegara znajdzie się w pozycji „OFF” należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego oraz uchylić pokrywę. Wyplukać 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 ruszcie. 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 OBRÓBKIE 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 kurcze	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	rozmrzanie		zal. od ilości

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalna pojemność: 17 l



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane 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.

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 umisťujte 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!
- ▶ Přístroj nepoužívejte poblíž zdroje tepla.
- ▶ Varný hrnec nepoužívejte venku.
- ▶ Přístroj používejte výhradně pro ty účely, pro které je určen.
- ▶ Při prvním použití zapněte přístroj a vyčkejte několik minut.
- ▶ Přístroj je určen pouze pro domácí potřebu.
- ▶ Varný hrnec nikdy nečistěte přímo po použití - nechte jej úplně vychladnout.
- ▶ Vždy přístroj zapojujte 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!**



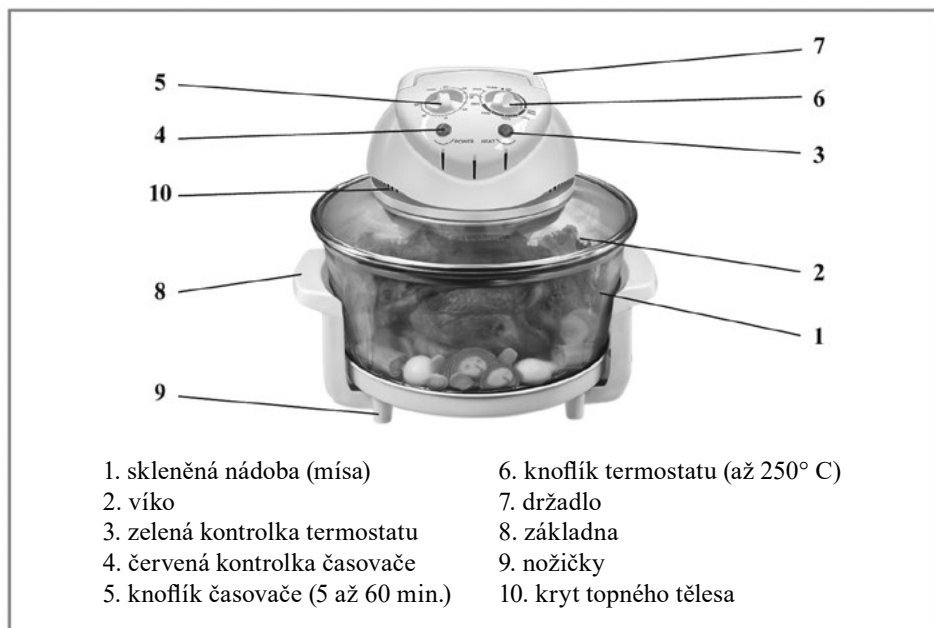
POPIS PŘÍSTROJE

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 zespoda, shora nebo oboustranně, varný hrnec přímo 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 zrychlují 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.



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 nečistěte přímo po použití.
2. Víko trouby utřete hadříkem navlhčeným ve vodě a běžným prostředkem na mytí nádobí.
3. Misu 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 přísádkem saponátu, poté důkladně opláchněte a osušte.
5. Rošt umyjte ve vodě s přísádkem prostředkem 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, nastrohanou 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 utvoříme 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 bez alobalu 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).

Polsko



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 zpracování použitých spotřebičů.

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

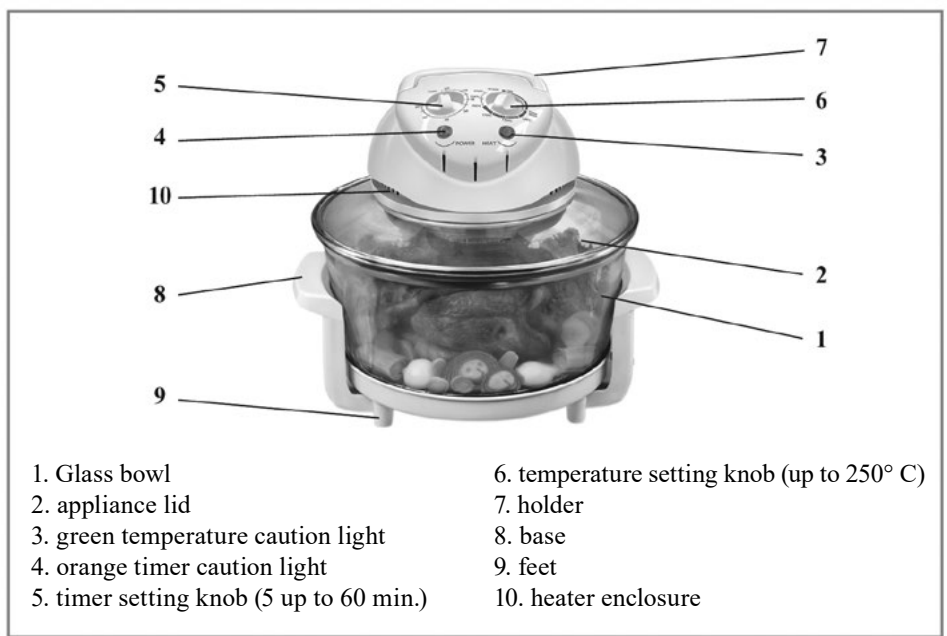
- ▶ Do not forget to switch off the appliance before pulling out its plug from the socket
- ▶ Prior to inserting into or pulling out the plug from electric outlet, set the temperature and roasting time adjustment knob to the position „0“.
- ▶ Do not use any extension cords in order to connect the appliance 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



- | | |
|---|--|
| 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 |

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 pre-

pare 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.

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)

Poland



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.

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 kihatásával. Gyártó által nem ajánlott felszerelés használata tönkreteszheti 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, lakkozott 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.
- ▶ Gyermekai 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



- | | |
|----------------------------------|--|
| 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 |

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 ételt készítését s megtartja nagyobb vitaminok és ásványok mennyiségét.

Intenzív energia adogolása energiatakarékos és étel készítés hőmérsékletet 10-20%-kal csökkenti. Ez azt jelenti, hogy az ételt készítése takarékosabb, az étel minősége viszont magasabb. Jó üvegből készült edény engedi az étel készítés folyamatát nyugodtan szemlélteni és könnyűen tisztítható.

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 találhatóak: alacsony rost, magas rost, edénykapacitását bővítő gyűrű, 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 táblázata foglalja, csak meközelítő értékek, mivel ezek a termék mennyiségétől, behűtéstől 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 anyákat 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” pozicóban. Óra szabályzót (5) tíz percre állítsa. Előmosás alatt fém rostot is lehet behelyezni. Meleg levegő sugára mosó áramat keletkezik.
4. Amikor Óra szabályzó „OFF” pozicóba 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 rostos 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 percig. Pontyot a rostos 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 alosan mossa ki, tisztítsa s helyezze elég nagy alúfóliara. Sóval kenje. A hal belsejébe beletegye szeletekre vágva hagymát, pár darab zellert, reszerelt sárgarépát és petrezselyemet. Hozza adja pár teakanalnyi vizet és egy darab vajat 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 roston helyezze. 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 roston.

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

DORÁLTHÚS

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

Összekeverje 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 roston.

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 roston 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 mxe segítségével. Öntse tésztát zsírral kent edénybe. Készítse alacsony roston kb. 45 percen át 200 C fok hőmérsékletben. Fém 90 mm magas, 250 mm átméretű 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 vaját 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 ÉTEL KÉSZÍTÉSHEZ

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

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)

Lengyelország



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.

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.



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 посредстве 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. 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 шišки 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.

ПЕЧЕННЫЙ 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 °С в течение около 30 минут на низкой решетке.

ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ С ЧЕСНОКОМ

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

Размешать 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° С	целый цыпленок	1680 г	60
220° С	свинные котлеты	373 г	10-20
220° С	окорок	8 порций	30
250° С	рыба	10 порций	25
200° С	тесто с плодами	520 г	35
200° С	дрожжевой кулич	656 г	45
250° С	картофель	373 г	30
170° С	размораживание		зависит от количества

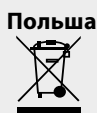
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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!

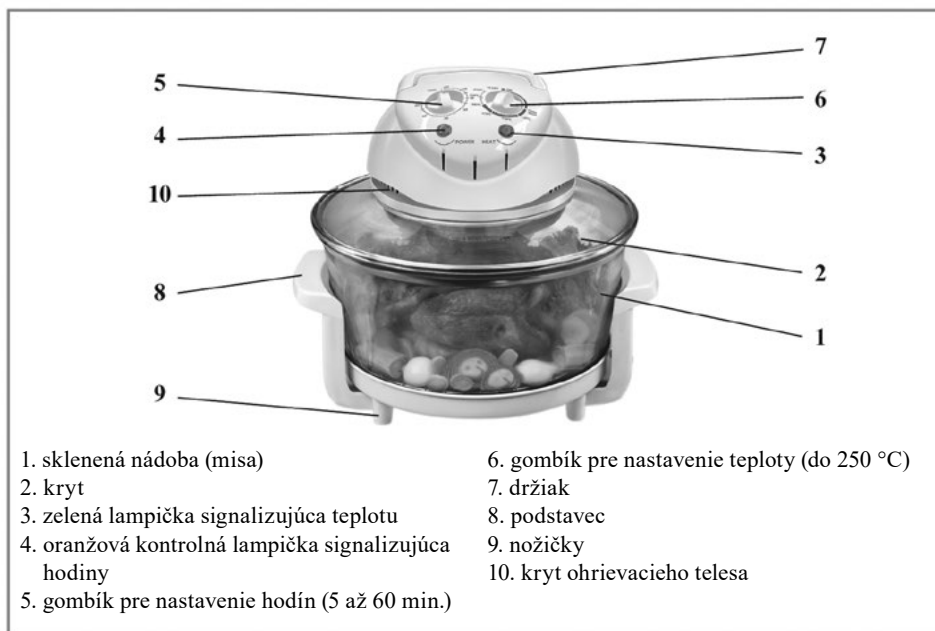
- ▶ Neumiestňujte prístroj v blízkosti iných elektrických zariadení, horákov, sporákov, rúr, atď.
- ▶ Nepoužívajte teplovzdušný hrniec v blízkosti závesov, záclon a horľavých materiálov a substancií!
- ▶ Pred vypnutím zástrčky zo sieťovej zásuvky zakaždým najprv vypnite prístroj.
- ▶ Pred zapnutím alebo 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 cirkulácie 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 urýchluje 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.



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 hrnce.

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 vymastenejlobalovej 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, osoľte, 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 kuse alobalovej fólie a osoľte. 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 obalte alobalom. 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 osoľte, natrite olejom a uložte na rošte. Nechajte piecť pri teplote 250 °C okolo 25 minút.

BRAVČOVÉ REZNE SO ŠAMPIŇÓNMI V ALOBALE

(3 ks rezňov, maslo, šampiňóny)

Rezne vyklepte, osoľte a uložte každý zvlášť na kúsok alobalu. Na každý rezeň položte kúsok masla a nakrájané surové šampiňóny. Dôkladne obalte alobalom 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 kúsok alobalu natretého olejom. Na dno teplovzdušného hrnca vlejte 50 ml studenej vody. Nechajte piecť pri teplote 200 °C zhruba 50 minút.

MRAZENÉ HRANOLČEKY

(mrazené pred smažením 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), posypte 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 vajíčka, 22g (???) prášku na pečenie, 175ml vody)

Hmotu vymiešajte a vyšľahajte 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

(vajíčka, soľ, voda)

Každé vajíčko 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.

HOVÁDZIE 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 steaky 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 ODSTRANOVANIE VÝROBKU (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Oopotrebované 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. Oopotrebované 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 ogrівальним елементом, навівається 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.



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 орієнтовні 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 установленої температури - показник температури згасне.
6. Після закінчення установленого раніше часу печіння, духовка автоматично завершить роботу.
7. Після піднімання 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 замащеною, 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 вклати 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 миючу течію.
4. У мить, 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.

РУБАНИ 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. Сформувані котлети та пекти при температурі 220°C протягом близько 20 хвилин.

РИМСЬКЕ ЖАРКЕ

(мелене м'ясо - свиняче, волоче, 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 помащена 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 ТЕПЛОВОЇ 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 параметри вказані на заводській табличці продукту.
Максимальна ємкість: 17 літрів.



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

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТУ (відходи електричного та електронного обладнання)



Маркування, розміщене на виробі, вказує на те, що виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Використане обладнання може мати негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електричних відходів з іншими відходами або їх непрофесійне розбирання може призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Використаний пристрій необхідно здати на пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Щоб отримати детальну інформацію про місце повернення електричних та електронних відходів, користувачеві необхідно звернутися до пункту збору комунального обладнання або заводу з перероблення відходів.

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 nelieštų 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 žemimo 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 polistirolu ir t. t.).
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Grėšią uždusimas!**
- ▶ **Prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukštesnė, aki įrenginys dirba.**

- ▶  **DĖMESIO! Karštas paviršius!**

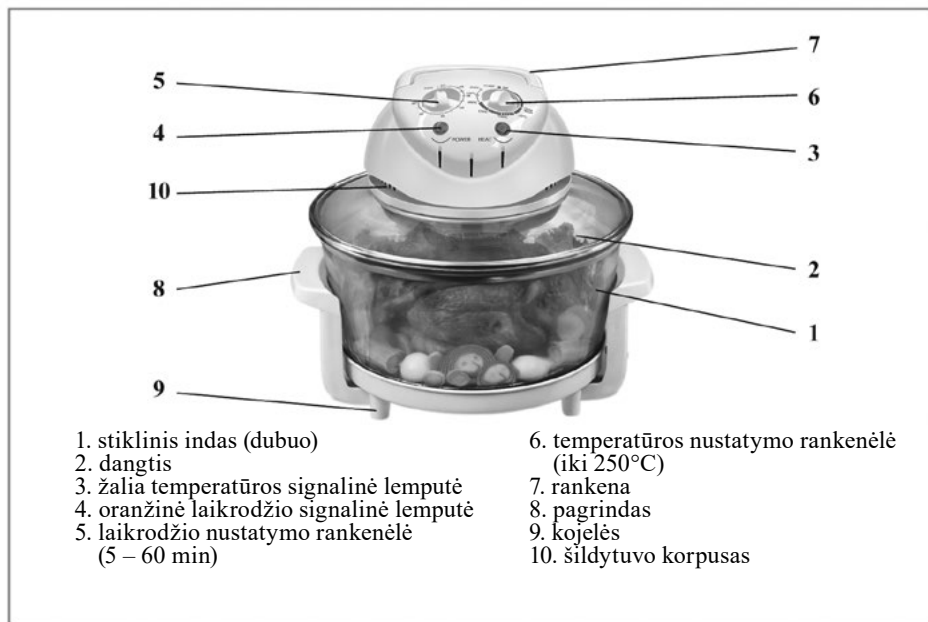
ĮRENGINIO APRAŠYMAS

Konvekinės 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 apkepančiant. Kepimo metu patiekalo nereikia sukioti 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.



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 ventiliatoriaus 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.

KONVEKCINĖS KROSNELĖS NAUDOJIMAS

1. Padėkite patiekalą ant grotelių. Patiekalą padėkite tiesiai ant grotelių (vištiena, žuvis, 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 įsitinkinkite, 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 groteles. 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 groteles šiltu vandeniu. Jei reikia, valymą pakartokite.

RECEPTAI

ANT GROTELIŲ KEPTA VIŠTIENA

(visas viščiukas, druska, prieskoniai, aliejus)

Atšildytą viščiuką nuplaukite, nusausinkite, 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 ištepato 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. Palikite 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 vaisiais	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)

Lenkija



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.

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 Erstickungsgefahr!**

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann im Betrieb des Gerätes höher sein.

VORSICHT! Heiße Oberfläche!

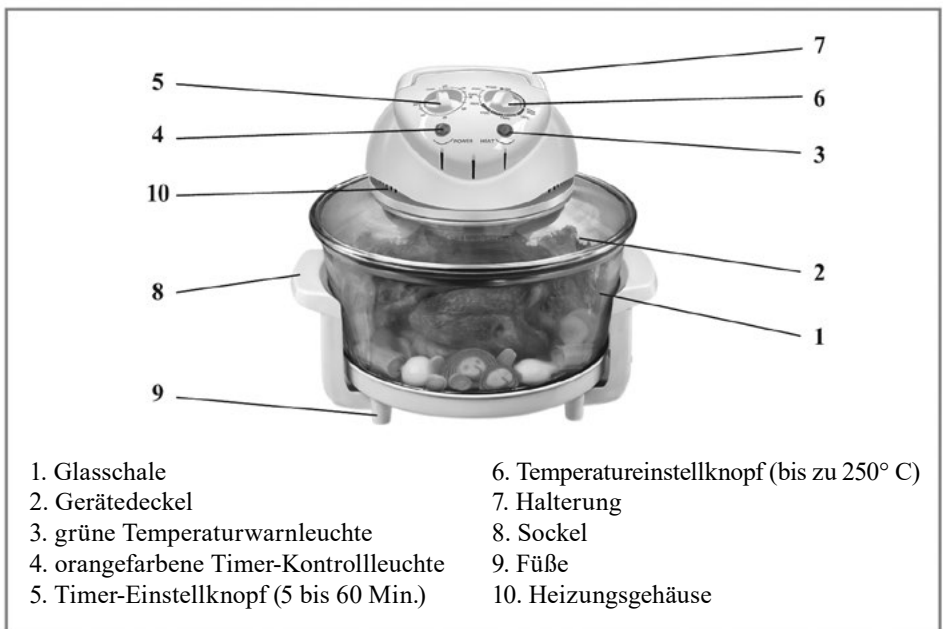
BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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



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 Sicherheitschalter 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 Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.
 Maximales Fassungsvermögen: 17 l



ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DES PRODUKTS (Elektro- und Elektronikmüll)



Polen 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 Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

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

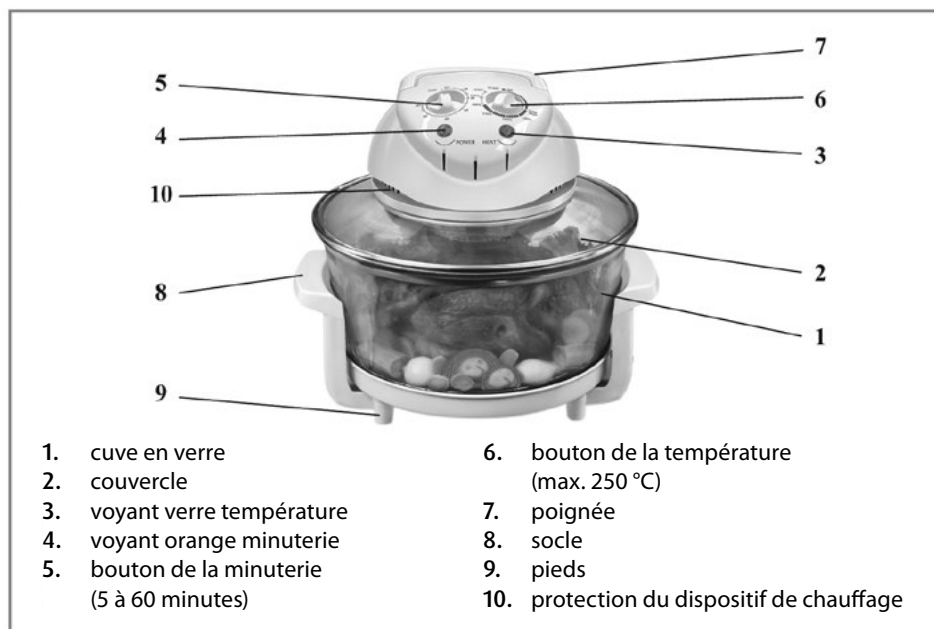
Les fours à convection qui utilisent l'action de l'air chaud pour préparer les aliments comptent parmi les nouveautés les plus intéressantes sur le marché de l'électroménager.

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.



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

- ❶ Ne pas mettre le couvercle de l'appareil dans l'eau et ne pas le laver sous l'eau courante.
- ❷ Le couvercle ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
- ❸ La pénétration de tout liquide dans le couvercle peut causer des dommages permanents aux composants de l'appareil.
- ❹ 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

6. Verser de l'eau dans la cuve de l'appareil jusqu'à une hauteur d'environ 4 cm et ajouter du liquide vaisselle.
7. Fermer le couvercle.
8. 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.
9. 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.

Glaçage : 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

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit
Capacité maximale : 17 l



MISE AU REBUT (déchets d'équipements électriques et électroniques)

Pologne



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.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy
do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide
range of other **MPM** appliances*

AKCESORA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



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