

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MKO-02

- HALOGENOVÝ KONVEKTOMAT
- HALOGEN-DAMPFBACKOFEN
- HALOGEENI KOMBIVAR
- HALOGEN OVEN
- COMBINACIÓN HALÓGENA
- FOUR CYCLONIQUE HALOGÈNE
- HALOGÉN COMBIVAR
- BIRRERIA COMBINATA ALOGENA
- HALOGENINIS KOMBIVARAS
- HALOGĚNA KOMBINĚTĀ ALUS VĀRĪŠANAS IEKĀRTA
- HALOGEEN COMBI-BROUWER
- KOMBIWAR HALOGENOWY
- COMBINĂ DE BERE CU HALOGEN
- ГАЛОГЕННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА
- HALOGÉNOVÁ KOMBINÁCIA
- КОМБІНАЦІЯ ГАЛОГЕНІВ



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	10
EE	KASUTUSJUHEND	17
EN	USER MANUAL	24
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	31
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	39
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	47
IT	MANUALE D'USO	54
LT	VARTOTOJO VADOVAS	62
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	70
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	78
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	85
RO	MANUAL DE UTILIZARE	93
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	101
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	109
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	116

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



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti.
- Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Zařízení, kabel ani zástrčku je zakázáno ponořovat do vody či jiných kapalin.
- Zapnuté zařízení neoponechávejte bez dozoru.
- Během provozu se kryt motoru konvektomatu zahřívá - dávejte pozor, abyste se ho nedotkli - k otevírání a přemísťování vždy používejte rukojeti, které jsou k tomu určeny!
- Zařízení umístěte na povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám. Gril neumísťujte na plastové, vinylové povrchy, lakované dřevo ani na jiné povrchy vyrobené z vysoce hořlavých materiálů.
- Při přenášení přístroje s horkým olejem nebo jinou kapalinou dbejte zvýšené opatrnosti!
- Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.

- Nepoužívejte konvektomat v blízkosti záclon, závěsů nebo hořlavých materiálů a látek!
- Pamatujte na to, že před odpojením zařízení z elektrické zásuvky je nutné zařízení nejprve vypnout.
- Před zasunutím nebo vytažením zástrčky ze zásuvky nejprve nastavte knoflík teploty a doby opékání do polohy „0“.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely k připojení zařízení ke zdroji napájení!
- Přístroj neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla.
- Konvektomat se nesmí používat venku.
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Při prvním použití zařízení zapněte a počkejte několik minut.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- S čištěním konvektomatu nezačínejte ihned po použití - počkejte, až vychladne.
- Zařízení není určeno k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemním kolíkem!
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Děti bez dozoru nesmějí zařízení čistit ani provádět jeho údržbu.
- Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.

- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením nehrály.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- **Teplota dostupných povrchů může být vyšší, pokud je zařízení zapnuté.**



POZOR! Horký povrch!

POPIS ZAŘÍZENÍ

Konvektomaty - které využívají působení horkého vzduchu k přípravě potravin - patří k nejzajímavějším novinkám na trhu s domácími potřebami.

Toto zařízení funguje na principu nucené cirkulace horkého vzduchu.

Na rozdíl od klasické trouby se v kombinované troubě teplo přenáší přes víko nádobí a jídlo se ohřívá přímo horkým vzduchem, což výrazně urychluje přípravu pokrmu. Vzduch ohřátý topným tělesem je vháněn kolem pokrmu a opéká jej rovnoměrně ze všech stran. Díky tomu není třeba pokrm během vaření otáčet ani míchat. Halogenové topné těleso dále urychluje proces pečení a vaření a zachovává v potravinách více živin.

Intenzivní přenos tepelné energie šetří energii a snižuje teplotu pečení o 10-20 %. To znamená, že příprava pokrmů je úspornější a kvalita potravin vyšší.

Nápadná skleněná mísa umožňuje pohodlně sledovat celý proces vaření a snadno se udržuje v čistotě.

- | | |
|--|---|
| 1. <i>Skleněná nádoba (mísa)</i> | 6. <i>Volič nastavení teploty (až 250 °C)</i> |
| 2. <i>Víko</i> | 7. <i>Rukojeť</i> |
| 3. <i>Zelená kontrolka teploty</i> | 8. <i>Podstavec</i> |
| 4. <i>Oranžová kontrolka hodin</i> | 9. <i>Nohy</i> |
| 5. <i>Volič nastavení časovače
(5 až 60 min.)</i> | 10. <i>Kryt topení</i> |

PŘÍPRAVA ZAŘÍZENÍ K POUŽITÍ

1. Před prvním použitím otřete přístroj vlhkým a poté suchým hadříkem .
2. Konvektomat je navíc vybaven nízkým roštem.
3. Po sejmutí víka umístěte do nádoby rošt, na který se bude pokrm připravovat.
4. Mezi výrobkem a mřížkou ventilátoru by měla být mezera minimálně 2 cm. Volný prostor 2 cm.

POZOR! Tabulka časů a teplot pečení uvedená v tomto návodu je orientační - v závislosti na hmotnosti surovin, jejich čerstvosti a stupni zmrazení se mohou od hodnot uvedených v tabulce lišit.

POUŽITÍ KONVEKTOMATU

1. Položte pokrm na gril. Potraviny se pokládají přímo na gril (kuře, ryba, toasty, atd.) nebo nalobal potřený olejem. Před položením potravin přímo na rošt jej potřete olejem.
2. Nasaďte víko konvektomatu a ujistěte se, že pevně přiléhá.
3. Zástrčku připojte do elektrické zásuvky.
4. Stiskněte rukojeť konvektomatu umístěnou na víku. Poté otočte knoflíkem hodin doprava - rozsvítí se oranžová kontrolka.
5. Pomocí knoflíku teploty nastavte požadovanou teplotu - rozsvítí se zelená kontrolka. Když jednotka dosáhne nastavené teploty - ukazatel teploty zhasne.
6. Po uplynutí nastavené doby opékání se konvektomat automaticky zastaví.
7. Po zvednutí rukojeti se přeruší přívod elektřiny a bezpečnostní spínač se automaticky vrátí do předchozí polohy.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte konvektomat ze zásuvky a nechte jej vychladnout - nečistěte jej ihned po použití.
2. Víko konvektomatu lze otřít hadříkem navlhčeným ve vodě s přípravkem na mytí nádobí.
3. Misku konvektomatu lze mýt pod tekoucí vodou, ale je třeba dbát na to, abyste horkou nádobu nevložili do studené vody.
4. Pokud je kryt topného tělesa příliš mastný, sejměte jej odšroubováním šroubů, umyjte jej ve vodě se saponátem, důkladně opláchněte a poté osušte.
5. Rošt lze mýt ve vodě s přípravkem na mytí nádobí.

UPOZORNĚNÍ

- Víko nevkládějte do vody ani jej neumývejte pod tekoucí vodou.
- Víko není vhodné pro mytí v myčce nádobí.
- Vniknutí jakékoli kapaliny do krytu může způsobit trvalé poškození součástí jednotky.
- K čištění nepoužívejte drátěné kartáče ani jiné ostré předměty nebo žíravé chemikálie.

SAMOČISTICÍ FUNKCE

1. Do mísy nalijte vodu do výšky asi 4 cm a přidejte prostředek na praní.
2. Vyměňte kryt.
3. Otočte ovladač nastavení teploty (6) do polohy „Rozmrazování prádla“. Nastavte knoflík časovače (5) na 10 minut. Během předmytí lze do mísy umístit kovový rošt. Cirkulace horkého vzduchu vytvoří rotující prací proud.
4. Když je knoflík nastavení časovače v poloze „OFF“, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a zvedněte kryt. Misku a struhadlo opláchněte v teplé vodě. V případě potřeby opakujte.

RECEPTY

GRILOVANÉ KUŘE

(celé kuře, sůl, koření, olej)

Rozmražené kuře omyjte, osušte, osolte, potřete kořením a lehce potřete olejem. Poté je položte na rošt. Pečte při teplotě a době podle tabulky.

GRILOVANÝ KAPR

(kapr, sůl, kmín, olej)

Očištěného kapra potřete olejem, posypte kmínem a nechte několik minut odležet. Poté je položte na rošt. Pečte při teplotě a době podle tabulky.

CELÁ RYBA PEČENÁ V ALOBALU

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

Očištěnou rybu položte na poměrně velký kus alobalu a osolte ji. Dovnitř ryby vložte nakrájenou cibuli, několik plátků celeru, nastrouhanou mrkev a petržel. Přilijte několik lžiček vody a poté vložte kousek másla nebo margarínu. Vše zalijte citronovou šťávou. Důkladně je zabalte do fólie. Nalijte přibližně 2 šálky vody. Pečte při 220 °C přibližně 20 minut.

GRILOVANÉ RYBÍ FILÉ

(filé, sůl, olej)

Zmražené filety osolte a potřete olejem. Položte je na gril. Pečte při 250 °C přibližně 25 minut.

VEPŘOVÉ KOTLETY S HOUBAMI V ALOBALU

(3 kotlety, máslo, houby)

Kotlety rozlámejte, osolte a položte na samostatné kousky alobalu. Každý kotlet obložte máslem a plátky syrových žampionů. Pevně je zabalte do alobalu a položte na gril. Pečte při 220 °C přibližně 25 minut.

MLETÉ KOTLETY

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

Mleté maso smíchejte s ostatními přísadami a směs zahustěte strouhankou. Vytvarujte kotlety a pečte je při 220 °C asi 20 minut.

ŘÍMSKÁ PEČENĚ

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

Mleté maso smíchejte s vejcem, nasekanou cibulí a utřeným česnekem. Osolte, okořeňte podle chuti a zahustěte strouhankou. Směs vytvarujte do tvaru kužele a položte ji na kus alobalu, který předtím potřete olejem. Na dno konvektomatu nalijte 50 ml studené vody. Pečte při 200 °C přibližně 50 minut.

MRAŽENÉ BRAMBOROVÉ LUPÍNKY*(mražené smažené hranolky - 300g balení)*

Hranolky z balíčku vysypte na mřížku a pečte na spodním roštu bez tuku při 240 °C přibližně 15 minut.

SENDVIČE*(300 g mouky, 1 žloutek, 250 g cukru, 88 g tuku, 4 vejce, 22 g prášku do pečiva, 175 ml vody)*

Směs promíchejte a vyšlehejte mixérem. Nalijte do vymazané formy. Pečte 45 minut při teplotě 200 °C ve formě o průměru 250 mm a výšce 90 mm na mřížce.

VEJCE NA VODĚ*(vejce, sůl, voda)*

Rozklepněte vejce, každé zvlášť, do samostatných šálků, podle chuti je osolte a zalijte dvěma lžicemi vody tak, aby byl žloutek pod vodou. Pečte na pánvi při 190 °C 9-10 minut.

PEČENÉ BRAMBORY*(omyté, stejně velké brambory)*

Brambory nakrájejte a do vzniklých mezer vložte kousky másla nebo vepřového sádla. Pečte bez alobalu při 250 °C asi 30 minut na roštu.

HOVĚZÍ STEAKY NA ČESNEKU*(1,5 kg vykostěného hovězího masa, mletý pepř, 2 stroužky mletého česneku)*

Smíchejte pepř s česnekem a touto směsí potřete steaky z obou stran. Nechte je 2 hodiny při pokojové teplotě. Položte je na gril a pečte při teplotě 200 °C po dobu 20-40 minut.

ORIENTAČNÍ TEPLOTY A DOBY PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POKRMŮ

Teplota	Typ potravin	Množství/ hmotnost	Doba zpracování v min.
220° C	celé kuře	1680g	60
220° C	vepřové kotlety	373g	10-20
220° C	kuřecí stehna	8 porcí	30
250° C	ryby	10 porcí	25
200° C	ovocný dort	520g	35
200° C	kvasnicový koláč	656g	45
250° C	brambory	373g	30
170° C	rozmrazování		v závislosti na množství

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Maximální kapacita: 11 l



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

Tato příručka byla přeložena strojově.

V případě pochybností nahlédněte do jeho anglické verze.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



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

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Anwendung lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
- In der Nähe von Kindern ist mit dem Gerät besonders vorsichtig umzugehen.
- Das Versorgungskabel nicht an scharfen Rändern überhängen und mit keinen heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird oder gereinigt werden soll, ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Wenn beschädigt, auch bei Kabelbruch oder Beeinträchtigung des Netzsteckers nicht betreiben - Gerät bei einer autorisierten Fachwerkstatt anliefern.
- Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Weder das Gerät, das Kabel noch der Stecker dürfen in Wasser oder anderen Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- Während des Betriebs heizt sich das Motorgehäuse des Dampfbackofens auf – nicht anfassen – beim Öffnen und Verschieben stets an den dazu bestimmten Griffen fassen!
- Das Gerät auf einer temperaturbeständigen Oberfläche aufstellen. Nie auf Oberflächen aus Kunststoff, Vinyl, lackiertem Holz oder anderen Oberflächen aus leicht brennbaren Stoffen aufstellen.
- Beim Verschieben des Gerätes mit heißem Öl oder einer anderen Flüssigkeit besonderer Vorsicht vorgehen!

- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- Das Gerät niemals in der Nähe von Gardinen, Vorhängen sowie leicht brennbaren Materialien und Substanzen benutzen!
- Vor dem Ausschalten des Gerätes stets den Stecker von der Steckdose trennen.
- Vor dem Einstecken oder Trennen des Steckers aus der in/aus die/der Netzsteckdose den Temperatur- und Röstdauerregler in Pos. „0“ bringen.
- Das Gerät niemals über Verlängerungsschnuren an die Stromversorgung anschließen!
- Gerät fern von Wärmequellen aufstellen.
- Gerät nicht im Freien verwenden.
- Nur bestimmungsgemäß benutzen.
- Bei erster Inbetriebnahme Gerät einschalten und einige Minuten lang abwarten.
- Das Gerät eignet sich ausschließlich für den Hausgebrauch.
- Gerät nicht direkt nach Einsatz reinigen – abwarten bis es abkühlt.
- Das Gerät eignet sich für keinen Einsatz mit externem Zeitschaltern oder separatem Fernsteuerungssystem.
- Das Gerät nur an Steckdosen mit Erdungsstift anschließen!
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen müssen lose Verpackungselemente (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern ferngehalten werden.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ **Die Temperatur der Geräteoberfläche kann sich erhöhen, wenn das Gerät in Betrieb ist.**

- ▶  **ACHTUNG! Heiße Oberfläche!**

GERÄTEBESCHREIBUNG

Dampfbacköfen – Öfen, die beim Zubereiten von Speisen Heißluft verwenden, gehören zu den interessantesten Neuheiten auf dem Markt für Haushaltsgeräte.

Das Wirkungsprinzip des Gerätes beruht auf einem erzwungenen Heißluftkreislauf.

Unterschiedlich zu klassischen Backöfen, bei denen die Wärme über die Wände, den Boden oder den Gefäßdeckel vermittelt wird, wird die Speise direkt mit heißer Luft erwärmt, was die Zubereitung von Mahlzeiten wesentlich beschleunigt. Die durch das Heizelement erwärmte Luft wird um die Speise herum geblasen, die gleichmäßig von allen Seiten gebraten wird. Dadurch muss die Speise beim Backen weder umgedreht noch verrührt werden. Der Halogenerhitzer beschleunigt den Back- und Kochvorgang wesentlich und ermöglicht mehr Nährstoffe in den Speisen zu behalten.

Die intensive Übertragung von Wärmeenergie ermöglicht Energie zu sparen und die Backtemperatur um 10-20 % abzusenken. Das bedeutet, dass die Speisen auf eine wirtschaftliche Art und Weise zubereitet werden und sich durch eine höhere Qualität auszeichnen.

Das ansprechende Glasgefäß ermöglicht den Backvorgang bequem zu beobachten und ist besonders pflegeleicht.

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. <i>Glasgefäß (Schale)</i> | 6. <i>Temperaturregler (bis 250 °C)</i> |
| 2. <i>Deckel</i> | 7. <i>Griff</i> |
| 3. <i>Grüne Temperaturanzeige</i> | 8. <i>Sockel</i> |
| 4. <i>Orange Uhreanzeige</i> | 9. <i>Füße</i> |
| 5. <i>Zeitregler (5 bis 60 Min.)</i> | 10. <i>Erhitzer Gehäuse</i> |

VORBEREITUNG DES GERÄTS ZUM GEBRAUCH

1. Vor dem ersten Gebrauch das Gerät zuerst mit einem feuchten, anschließend mit einem trockenen Tuch abwischen.
2. Zur Ausstattung des Dampfbackofens gehört ferner ein niedriger Rost.
3. Nachdem der Deckel abgenommen wird, kann im Gefäß der Rost angebracht werden, auf dem die Speise zubereitet wird.
4. Zwischen dem Produkt und dem Lüftergitter ist ein Abstand von mind. 2 cm einzuhalten.

ACHTUNG! Die Tabelle der Backzeit und Backtemperatur in dieser Anleitung enthält voraussichtliche Werte – je nach Gewicht der Zutaten, ihrer Frische und ihres Einfriergrads können sie von denen in der Tabelle abweichen.

GEBRAUCH DES DAMPFBACKOFENS

1. Speise auf den Rost legen. Die Speise wird direkt auf den Rost (Hähnchen, Fisch, Toast etc.) oder auf mit Öl beschmierter Aluminiumfolie gelegt. Bevor die Speise direkt auf den Rost gelegt wird, ist dieser mit Öl zu behandeln.
2. Deckel auf das Gerät aufsetzen und sicherstellen, dass er dicht verschlossen ist.
3. Stecker an die Stromversorgung anschließen.
4. Griff des Ofens, der sich auf dem Deckel befindet, drücken. Zeitregler nach rechts umdrehen – die orangene Kontrolllampe leuchtet auf.
5. Mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen – die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht – erlischt die Temperaturanzeige.
6. Nach Ablauf vorerst eingestellter Röstzeit schaltet das Gerät sich automatisch ab.
7. Nachdem der Deckel angehoben wird, wird die Stromversorgung automatisch getrennt und der Sicherheitsschalter kehrt in seine Vorposition automatisch zurück.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor der Reinigung den Stecker von der Stromversorgung trennen und den Dampfbackofen abkühlen lassen – nicht direkt nach Gebrauch reinigen.
2. Den Deckel des Geräts mit einem feuchten Tuch mit Reinigungsmittel abwischen.
3. Backofenschale unter laufendem Wasser waschen, dabei achten, dass kein heißes Gefäß ins kalte Wasser eingetauscht wird.
4. Wenn das Erhitzergehäuse zu stark mit Fett beschichtet ist die Schrauben lösen, das Gehäuse in Wasser mit Reinigungsmittel waschen, abspülen und abtrocknen.
5. Den Rost mit Wasser und Reinigungsmittel waschen.

WARNUNGEN

- Den Deckel weder im Wasser eintauchen noch unter laufendem Wasser spülen.
- Der Deckel ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine bestimmt.
- Sollte Wasser ins Innere des Deckels gelangen, können dauerhafte Beschädigungen der Gerätbauteile verursacht werden.
- Keine Drahtbürsten oder andere scharfen Gegenstände oder Ätzmittel bei der Reinigung verwenden.

AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION

1. Wasser 4 cm hoch in die Schale gießen und Spülmittel hinzufügen.
2. Den Deckel aufsetzen.
3. Temperaturregler (6) in Pos. „Thaw Wash“ bringen. Zeitregler (5) auf 10 Minuten einstellen. Beim Vorwaschen kann sich der Metallrost im Inneren der Schale befinden. Der Heißluftkreislauf erzeugt einen reinigenden Wasserstrom.
4. Wenn der Zeitregler sich in der Pos. „OFF“ befindet, Stecker von der Stromversorgung trennen und den Deckel leicht anheben. Die Schale und den Rost mit warmem Wasser spülen. Bei Bedarf den Vorgang wiederholen.

KOCHREZEPTE

GERÖSTETES HÄHNCHEN VOM ROST

(Ganzes Hähnchen, Salz, Gewürze, Öl)

Entfrostedes Hähnchen waschen, abtrocknen, mit Salz und Gewürzen würzen und leicht mit Öl einreiben. Auf den Rost legen. Temperatur und Backzeit nach Tabelle einstellen.

KARPfen VOM ROST

(Karpfen, Salz, Kümmel, Öl)

Sauberen Karpfen mit Öl einreiben, mit Kümmel würzen und einige Minuten lang abwarten. Auf den Rost legen. Temperatur und Backzeit nach Tabelle einstellen.

GANZER FISCH IN ALUMINIUMFOLIE

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

Sauberen Fisch auf einem großen Blatt Aluminiumfolie legen, mit Salz würzen, ins Fischinnere gehackte Zwiebel, einige Scheiben Sellerie, geriebene Karotte und Petersilie legen. Einige TL Wasser und anschließend ein Stück Butter oder Margarine hinzufügen. Das Ganze mit Zitronensaft abschmecken. Sorgfältig mit Folie einwickeln. Ca. 2 Glas Wasser auf den Boden des Dampfbackofens gießen. 20 Minuten lang bei 220 °C backen.

FISCHFILETS VOM ROST

(Filets, Salz, Öl)

Eingefrorene Filets mit Salz würzen, mit Öl einreiben. Auf den Rost legen. 25 Minuten lang bei 250 °C backen.

SCHWEINEKOTELETTS IN ALUMINIUMFOLIE

(3 Koteletts, Butter, Champignons)

Fleisch weich klopfen und auf separate Aluminiumfolienblätter legen. Auf jedes Stück Fleisch ein Stück Butter und gehackte, rohe Champignons legen. Dicht mit Folie einwickeln und auf den Rost legen. 25 Minuten lang bei 220 °C backen.

FRIKADELLEN

(Hackfleisch, Ei, Salz, Gewürze, Paniermehl – Masse insgesamt ca. 300 g)

Hackfleisch mit übrigen Zutaten verrühren, Paniermehl beimengen. Frikadellen formen und ca. 20 Minuten lang bei 220 °C backen.

HACKBRATEN

(Hackfleisch – Schweinefleisch, Rindfleisch, Knoblauch, Paniermehl, Ei, Salz, Gewürze, Zwiebel – Masse insgesamt ca. 1000 g)

Hackfleisch mit Ei, gehackter Zwiebel und geriebenem Knoblauch mischen. Mit Salz und anderen Gewürzen nach Geschmack würzen und Paniermehl beimengen. Masse in Form eines Zapfens formen und auf einem Stück vorerst mit Öl beschmierte Aluminiumfolie legen. 50 ml kaltes Wasser ins Gerät gießen. 50 Minuten lang bei 200 °C backen.

GEFRORENE POMMES

(Gefrorene, angebratene Pommes – Packung 300 g)

Pommes aufs Gitter legen und auf dem unteren Rost ohne Fett ca. 15 Minuten lang bei 240 °C backen.

SANDKUCHEN

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

Masse verrühren und mit dem Mixer lockern. In eine eingefettete Backform gießen. In einer Blechform mit einem Durchmesser von 250 mm und Höhe von 90 mm 45 Minuten lang bei 200 °C auf dem Rost backen.

POCHIERTE EIER

(Eier, Salz, Wasser)

Jedes Ei in eine separate Tasse schlagen, nach Geschmack mit Salz würzen und d 2 EL Wasser hinzufügen, sodass das Eigelb mit Wasser verdeckt ist. 9-10 Minuten lang bei 190 °C auf dem Rost backen.

BRATKARTOFFELN

(Gewaschene, gleichgroße Kartoffeln in Schalen)

Die Kartoffeln anschneiden, in die Einschnitte ein Stück Butter oder Speck legen. Ca. 30 Minuten lang bei 250 °C ohne Folie auf dem Rost backen.

RINDSTEAK MIT KNOBLAUCH

(1,5 kg Rindfleisch ohne Knochen, gemahlener Pfeffer, 2 geriebene Knoblauchzehen)

Pfeffer mit Knoblauch mischen, die Steaks beidseitig einreiben. 2 Stunden lang bei Zimmertemperatur liegen lassen. Auf den Rost legen und 20-40 Minuten lang bei 200 °C backen.

VORAUSSICHTLICHE TEMPERATUREN UND ZUBEREITUNGSDAUER MANCHER GERICHTE

Temperatur	Art der Lebensmittel	Menge/Gewicht	Bearbeitungszeit in Minuten
220 °C	Ganzes Hähnchen	1680 g	60
220 °C	Schweinekoteletts	373g	10-20
220 °C	Hähnchenkeulen	8 Portionen	30
250 °C	Fisch	10 Portionen	25
200 °C	Obstkuchen	520g	35
200 °C	Hefekuchen	656g	45
250 °C	Kartoffeln	373g	30
170 °C	Entfrostern		je nach Menge

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.

Maximales Fassungsvermögen: 12 l



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

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



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

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist tõmmake alati pistik pistikupesast välja.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Töötamise ajal soojeneb kombineeritud õlletehase mootori korpus - olge ettevaatlik, et seda mitte puudutada - avamiseks ja liigutamiseks kasutage alati spetsiaalseid käepidemeid!
- Seade tuleb asetada kõrgetele temperatuuridele vastupidavale pinnale. Ärge asetage plastikust, vinüülist, lakitud puidust ega muudele tuleohtlikest materjalidest valmistatud pindadele.
- Kuuma õli või muud vedelikku sisaldava seadme liigutamisel olge eriti ettevaatlik!
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, põletite, ahjude, ahjude jms lähedusse.
- Ärge kasutage kombineeritud pliiti kardinat, kardinat ning tuleohtlike materjalide ja ainete läheduses!

- Enne pistiku eemaldamist pistikupesast lülitage seade alati välja.
- Enne pistiku pistikupesast sisestamist või eemaldamist peate kõigepealt seadistama temperatuuri ja röstimisaja nupu asendisse "0".
- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid seadme ühendamiseks toiteallikaga!
- Ärge asetage seadet soojusallikate lähedusse.
- Kombineeritud pliiti ei ole lubatud kasutada vabas õhus.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Esmakordsel kasutamisel lülitage seade sisse ja oodake mõni minut.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge puhastage kombineeritud pliiti kohe pärast kasutamist - oodake, kuni see jahtub.
- Seade ei ole ette nähtud töötama välise unetaimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Seade tuleb ühendada maandusnõelaga pistikupesasse!
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevat ohtu. Järelevalveta lapsed ei tohiks seadmeid puhastada ega hooldada.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad ei mängiks seadmetega.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- **Juurdepääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrgem.**



Tähelepanu! Kuum pind!

SEADME KIRJELDUS

Kombivary - kuuma õhu toimel roogade valmistamiseks on ühed huvitavamad uuendused majapidamistoodete turul.

See seade töötab kuuma õhu sunnitud ringluse põhimõttel.

Erinevalt klassikalistest ahjudest kantakse kombineeritud pliidis kuumus läbi tassi kaane, see kuumutab tassi otse kuuma õhuga, mis kiirendab oluliselt söögi valmistamist. Küttekeha kuumutatud õhk puhutakse tassi ümber, röstides seda ühtlaselt igast küljest. Tänu sellele ei pea toitu küpsetamise ajal keerama ega segama. Halogeenkütteseade kiirendab lisaks küpsetus- ja toiduvalmistamisprotsessi ning võimaldab teil roogades rohkem toitaineid säilitada.

Soojusenergia intensiivne ülekanne säästab energiat ja vähendab küpsetustemperatuuri 10-20%. See tähendab, et roogade valmistamine muutub ökonoomsemaks ja nende kvaliteet on kõrgem.

Muljetavaldav klaasnõu võimaldab teil mugavalt jälgida kogu küpsetusprotsessi ja seda on lihtne puhtana hoida.

- | | |
|--|---|
| 1. <i>Klaasist anum (kauss)</i> | 6. <i>Temperatuuri seadistamise nupp (kuni 250°C)</i> |
| 2. <i>Katma</i> | 7. <i>Käepide</i> |
| 3. <i>Rohelise temperatuuri indikaatortuli</i> | 8. <i>Alus</i> |
| 4. <i>Oranž märgutuli kella näidikuks</i> | 9. <i>Jalga</i> |
| 5. <i>Kella seadistusnupp (5 kuni 60 min.)</i> | 10. <i>Soojendi kate</i> |

SEADME ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS

1. Enne esimest kasutamist pühkige seade niiske ja seejärel kuiva lapiga.
2. Kombineeritud pliidi seadmed on lisaks varustatud madala restiga.
3. Pärast kaane eemaldamist asetage anumasse rest, millele ettevalmistatud roog asetatakse.
4. Toote ja ventilaatori vahel tuleb hoida min. 2 cm vahekaugus.

TÄHELEPANU! Selles juhendis toodud küpsetusaja ja -temperatuuri tabel sisaldab ligikaudseid väärtusi - sõltuvalt koostisosade kaalust, värskusest ja külmumisastmest võivad need erineda tabelis esitatutest.

KOMBINEERITUD PLIIDI KASUTAMINE

1. Pange roog restile. Nõu asetatakse otse grillile (kana, kala, röstsaia jne) või õlitatud alumiiniumfooliumile. Enne tassi otse restile asetamist tuleb see määrada õliga.
2. Pange kombineeritud pliidi kaas ja veenduge, et see sobiks tihedalt.
3. Ühendage pistik pistikupessa.
4. Vajutage kaanel olevat käepidet. Seejärel keerake kella nuppu paremale ja oranž märgutuli süttib.
5. Kasutage soovitud temperatuuri seadistamiseks temperatuurinuppu - roheline märgutuli süttib. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, lülitub temperatuurinäidik välja.
6. Pärast eelnevalt määratud röstimisega lõpetab kombineeritud pliit automaatselt oma töö.
7. Kui käepide on üles tõstetud, katkestatakse toiteallikas ja turvalüliti naaseb automaatselt eelmisesse asendisse.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Enne puhastamist eemaldage pistik vooluvõrgust ja jätkekombineeritud pliit jahtuma - ärge alustage puhastamist kohe pärast kasutamist.
2. Kombineeritud pliidi kaant saab pühkida lapiga, mis on niisutatud vees nõudepesuvahendi lisamisega.
3. Kombineeritud pliidi kaussi võib pesta voolava vee all, kuid olge ettevaatlik, et kuuma tassi ei pandaks külma vette.
4. Kui küttekeha kate muutub liiga rasvaseks, eemaldage see kruvide lahti keerates, peske pesuvahendiga lisamisega vees, loputage hoolikalt ja kuivatage.
5. Resti saab pesta vees, lisades nõudepesuvahendit.

HOIATUSED

- Ärge pange kaant vette ega peske seda voolava vee all.
- Kaas ei ole nõudepesumasinas pestav.
- Mis tahes vedeliku sissepääs katte sees võib seadme komponente püsivalt kahjustada.
- Ärge kasutage puhastamiseks juhtmeid ega muid teravaid esemeid ega söövitavaid kemikaale.

ISEPUHASTUV FUNKTSIOON

1. Vala kaussi vett ca 4 cm kõrgusele ja lisa nõudepesuvahend.
2. Kata kinni.
3. Temperatuuri reguleerimise regulaator (6) tuleb pöörata asendisse "Sulapesu". Seadke kella sihverplaat (5) 10 minutile. Eelpesu ajal saate kausi sisse asetada metallresti. Kuuma õhu ringlus tekitab keerleva pesuvoolu.
4. Kui kella seadistusnupp on asendis "OFF", eemaldage pistik pistikupesast ja avage kaas. Loputage kauss ja riivige sooja veega. Korrake vastavalt vajadusele.

RETSEPTID

GRILLITUD KANA

(terve kana, sool, vürtsid, õli)

Sulatatud kana tuleb pesta, kuivatada, soolata, hõõruda vürtsidega ja kergelt määrada õliga. Seejärel pange rest. Küpseta temperatuuril ja ajal vastavalt tabelile.

GRILLIL KÜPSETATUD KARKALA

(karpkala, sool, köömned, õli)

Määrige puhastatud karpkala õliga, puista köömnetega ja jäta mõneks minutiks seisma. Seejärel pange rest. Küpseta temperatuuril ja ajal vastavalt tabelile.

ALUMIINIUMFOOLIUMIS KÜPSETATUD KALA

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

Pange puhastatud kala üsna suurele alumiiniumfooliumile, soolale. Kala sees pani viiludeks lõigatud sibul, paar viilu sellerit, riivitud porgandit ja peterselli. Valage paar teelusikatäit vett ja pange seejärel tükk võid või margariini. Vala sidrunimahl üle kogu. Mähi hoolikalt fooliumiga. Vala kombipliidi põhja ca 2 klaasi vett. Küpseta 220 °C juures umbes 20 minutit.

KALAFIILED GRILLIL

(fileed, sool, õli)

Soola külmutatud fileed, määrige õliga. Pange traadiriul. Küpseta 250 °C juures umbes 25 minutit.

SEALIHA KOTLETID SEENTEGA ALUMIINIUMFOOLIUMIS

(3 kotletti, võid, seeni)

Karbonaadid purunevad, soolavad ja panevad eraldi alumiiniumfooliumi tükke. Pange igale kotletile tükk võid ja hakitud tooreid seeni. Mähi tihedalt fooliumiga ja pane restile. Küpseta 220 °C juures umbes 25 minutit.

JAHVATATUD KOTLETID

(hakkliha, muna, sool, vürtsid, riivsaia – kogukaal ca 300g)

Hakkliha tuleks segada ülejäänud koostisosadega, paksendades massi riivsaia. Vormi kotletid ja küpseta 220 °C juures u 20 minutit.

RÖSTITUD PRAAD

(hakkliha – sealiha, veiseliha, küüslauk, riivsaia, muna, sool, vürtsid, sibul – kogukaal ca 1000g)

Hakkliha tuleks segada muna, hakitud sibula ja riivitud küüslauguga. Sool, maitsestest maitset järgi ja paksenda riivsaia. Vormige mass koonuse kujuks ja asetage alumiiniumfooliumile, mis on eelnevalt õliga määratud. Vala kombipliidi põhja 50ml külma vett. Küpseta 200 °C juures umbes 50 minutit.

KÜLMUTATUD KARTULIFRIIKARTULID

(külmutatud praetud friikartulid - 300g pakend)

Vala pakendist friikartulid netile ja küpseta alumisel traadiriulil ilma rasvata 240 °C juures u 15 minutit.

LIIVA JAHUBANAAN

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

Sega mass ja vahusta mikser. Vala määratud vormi. Küpseta 200 °C juures 45 minutit leht-metallist kujul, mille läbimõõt on 250 mm ja kõrgus restil 90 mm.

MUNAD VEEES

(munad, sool, vesi)

Munad, igaüks eraldi, eraldi tassidesse, lisavad maitse järgi soola ja valavad kaks supilusikatäit vett nii, et munakollane oleks vee all. Küpseta 190 °C juures 9-10 minutit traatraamil.

KÜPSETATUD KARTULID

(pestud, ühtlaselt vormitud ja võrdse suurusega kartulid)

Lõika kartulid ja pane saadud lünkadesse või- või peekonitükid. Küpseta ilma fooliumita 250 °C juures umbes 30 minutit traatrestil.

VEISELIHA PRAED KÜÜSLAUGUS

(1,5 kg kondita veiseliha, jahvatatud pipart, 2 riivitud küüslauguküünt)

Sega pipar küüslauguga ja määri praed mõlemalt poolt ettevalmistatud seguga. Jäta 2 tunniks toatemperatuurile. Asetage traatraamile ja küpsetage 200–40 minutit temperatuuril 20–40 °C.

MÕNEDE ROOGADE LIGIKAUDSED TEMPERATUURID JA KUUMTÖÖTLEMISAJAD

Temperatuur	Toidu liik	Kogus/kaal	Mehaaniline aeg min.
220° C	terve kana	1680g	60
220° C	sealiha kotletid	373g	10-20
220° C	kana koivad	8 portsjonit	30
250° C	kala	10 portsjonit	25
200° C	kook puuviljadega	520g	35
200° C	Pärmi jahubanaan	656g	45
250° C	Kartul	373g	30
170° C	Sulatamine		Lisa alates kogusest

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Maksimaalne maht: 11 liitrit.



TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale tehniliste muudatuste võimaluse!

See käsiraamat on masintõlgitud.

Kahtluse korral lugege palun ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



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

OPERATION SAFETY INSTRUCTION

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

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

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



- **Warning! Hot surface!**

APPLIANCE DESCRIPTION

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

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

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

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. <i>Glass bowl</i> | 6. <i>Temperature setting knob</i> |
| 2. <i>Appliance lid</i> | <i>(up to 250° C)</i> |
| 3. <i>Green temperature caution light</i> | 7. <i>Holder</i> |
| 4. <i>Orange timer caution light</i> | 8. <i>Base</i> |
| 5. <i>Timer setting knob (5 up to 60 min.)</i> | 9. <i>Feet</i> |
| | 10. <i>Heater enclosure</i> |

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.
3. After removing the lid, place the cooking rack into the dish.
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.

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 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 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 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 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: 12 l



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

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

Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

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

- ¡No utilice la cocina mixta cerca de cortinas, visillos ni materiales y sustancias combustibles!
- Recuerda apagar el dispositivo antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.
- Antes de enchufar o quitar el enchufe de la toma de corriente, primero coloque el mando de temperatura y tiempo de cocción en la posición "0".
- ¡No utilice cables de extensión para conectar el dispositivo a la fuente de alimentación!
- No coloque el dispositivo cerca de fuentes de calor.
- No utilices el dispositivo al aire libre.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- Cuando lo utilice por primera vez, encienda el dispositivo y espere unos minutos.
- El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- No limpie la cocina mixta inmediatamente después de su uso; espere hasta que se enfríe.
- El equipo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra.
- Este equipo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben

realizar la limpieza ni el mantenimiento del dispositivo sin supervisión.

- Mantén el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el dispositivo.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No deje que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**
- **La temperatura de las superficies accesibles puede ser superior cuando el equipo está en funcionamiento.**
-  **¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

Combivares: utilizando la acción del aire caliente para la preparación. platos, se encuentran entre las novedades más interesantes del mercado del menaje del hogar.

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

A diferencia de los hornos clásicos, en la cocina mixta el calor se transfiere a través de la tapa del plato, que calienta el plato directamente con aire caliente, lo que acelera significativamente la preparación de la comida. El aire calentado por el elemento calefactor circula alrededor de los alimentos y los asa uniformemente por todos lados. Gracias a esto, no es necesario voltear ni remover los alimentos durante el horneado. El calentador halógeno además acelera el proceso de horneado y cocción y permite retener más nutrientes en los platos.

La transferencia intensiva de energía térmica ahorra energía y reduce la temperatura de horneado entre un 10 y un 20 %. Esto hace que la preparación de los platos se vuelva más económica y su calidad sea mayor.

La impresionante fuente de cristal permite observar cómodamente todo el proceso de horneado y es fácil de mantener limpia.

- | | |
|---|--|
| 1. Recipiente de vidrio (cuenco) | 6. Perilla de ajuste de temperatura (hasta 250°C) |
| 2. U Tampa | 7. Mango |
| 3. Luz verde que indica la temperatura. | 8. Base |
| 4. Luz indicadora naranja para indicar el reloj. | 9. pies |
| 5. Mando de ajuste del reloj (5 a 60 min.) | 10. Cubierta del calentador |

PREPARACIÓN DEL DISPOSITIVO PARA EL FUNCIONAMIENTO

1. Limpie el dispositivo con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez y luego con un paño seco. con un paño.
2. La cocina mixta también está equipada con una parrilla baja.
3. Después de quitar la tapa, coloque la rejilla en el recipiente sobre el que se colocará el plato preparado.
4. Entre el producto y la rejilla del ventilador, mín. Espaciado de 2 cm.

¡ATENCIÓN! La tabla de tiempo y temperatura de horneado que figura en este manual contiene valores aproximados; según el peso de los ingredientes, su frescura y el grado de congelación, pueden diferir de los que figuran en la tabla.

USO DE COMBINADORA

1. Pon la comida en la parrilla. Los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla (pollo, pescado, tostadas, etc.) o sobre papel de aluminio engrasado. Antes de colocar la comida directamente sobre la parrilla, engrasarla con aceite.
2. Coloque la tapa sobre la cocina mixta y asegúrese de que quede bien ajustada.
3. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
4. Presione el asa de la olla combinada sobre la tapa. Luego gire el dial del reloj hacia la derecha; la luz indicadora naranja se encenderá.

5. Utilice la perilla de temperatura para configurar la temperatura deseada; la luz indicadora verde se encenderá. Cuando el dispositivo alcance la temperatura establecida, el indicador de temperatura se apagará.
6. Una vez transcurrido el tiempo de tostado preestablecido, la cocina mixta dejará de funcionar automáticamente.
7. Al levantar la manija se cortará el suministro eléctrico y el interruptor de seguridad volverá automáticamente a su posición anterior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar. Deje que la cocina se enfríe; no la limpie inmediatamente después de su uso.
2. La tapa de la cocina mixta se puede limpiar con un paño humedecido con agua y lavavajillas.
3. El recipiente de la cocina combinada se puede lavar con agua corriente, pero tenga cuidado de no poner el plato caliente en agua fría.
4. Cuando la cubierta del calentador se vuelva demasiado grasosa, retírela desenroscando los tornillos, lávela en agua con detergente, enjuáguela bien y luego séquela.
5. La parrilla se puede lavar en agua con la adición de líquido lavavajillas.

ADVERTENCIAS

- No sumerja la funda en agua ni la lave con agua corriente.
- La tapa no es apta para lavavajillas.
- Cualquier líquido que entre en el interior de la cubierta puede causar daños permanentes a los componentes del dispositivo.
- No utilice lana de acero u otros objetos afilados ni productos químicos agresivos para la limpieza.

FUNCIÓN DE AUTOLAVADO

1. Vierta agua en el recipiente hasta una altura de unos 4 cm. y agregue líquido para lavar platos.
2. Vuelva a colocar la cubierta.
3. Gire el regulador de temperatura (6) a la posición "Twaw Wash". Coloque el mando de ajuste del reloj (5) en 10 minutos. Se puede colocar una rejilla de metal dentro del recipiente para el prelavado. La circulación de aire caliente creará una corriente de lavado arremolinada.
4. Cuando la perilla de ajuste del reloj esté en la posición "OFF", retire el enchufe de la toma de corriente y abra la tapa. Enjuague el bol y ralle en agua tibia. Repita si es necesario.

RECETAS CULINARIAS

POLLO A LA PARRILLA

(pollo entero, sal, especias, aceite)

El pollo descongelado se debe lavar, secar, salar, frotar con especias y engrasar ligeramente con aceite. Luego ponlo en la rejilla. Hornear a temperatura y tiempo según tabla.

CARPA ASADA A LA PARRILLA

(carpa, sal, comino, aceite)

Unte la carpa limpia con aceite, espolvoree con semillas de alcaravea y déjela reposar unos minutos. Luego ponlo en la rejilla. Hornear a temperatura y tiempo según tabla.

PESCADO ENTERO AL HORNO EN PAPEL DE ALUMINIO

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

Poner el pescado limpio sobre un trozo de papel de aluminio bastante grande y salarlo. Poner dentro del pescado la cebolla cortada en rodajas, unas rodajas de apio, la zanahoria rallada y el perejil. Vierta unas cucharaditas de agua, luego ponga un trozo de mantequilla o margarina. Completa todo con jugo de limón. Envuelva bien con papel de aluminio. Vierta unos 2 vasos de agua en el fondo de la cocina mixta. Hornear a 220° C durante unos 20 minutos.

FILETES DE PESCADO A LA PARRILLA

(filetes, sal, aceite)

Salar los filetes congelados, untar con aceite. Poner en la rejilla. Hornear a 250°C durante unos 25 minutos.

CHULETAS DE CERDO CON CHAMPIÑONES EN PAPEL DE ALUMINIO

(3 trozos de chuletas, mantequilla, champiñones)

Aplastar las chuletas, salarlas y colocarlas en trozos separados de papel de aluminio. Ponga un trozo de mantequilla y champiñones crudos en rodajas sobre cada chuleta. Envuelva bien con papel de aluminio y colóquelo en la parrilla. Hornear a 220° C durante unos 25 minutos.

CHULETAS PICADAS

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

La carne picada se debe mezclar con el resto de ingredientes, espesando la masa con pan rallado. Formar chuletas y hornear a 220° C durante unos 20 minutos.

PASTEL DE CARNE

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

La carne picada se debe mezclar con un huevo, cebolla picada y ajo rallado. Sal, sazona al gusto y espesa con pan rallado. Darle a la masa forma de cono y ponerla sobre un trozo de papel de aluminio, previamente untado con aceite. Vierta 50 ml de agua fría en el fondo de la cocina mixta. Hornear a 200° C durante unos 50 minutos.

PATATAS FRITAS CONGELADAS

(papas fritas congeladas - paquete de 300g)

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

PASTEL DE ARENA

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

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

HUEVOS EN EL AGUA

(huevos, sal, agua)

Rompe los huevos, uno a uno, en tazas separadas, agrega sal al gusto y vierte dos cucharadas de agua para que la yema quede debajo del agua. Hornear a 190°C durante 9-10 minutos en el grill.

PATATAS AL HORNO

(patatas asadas lavadas y de tamaño uniforme)

Corta las patatas e inserta trozos de mantequilla o tocino en los huecos resultantes. Hornear sin papel aluminio a 250°C durante unos 30 minutos en el grill.

FILETES DE TERNERA AL AJILLO

(1,5 kg de ternera deshuesada, pimienta molida, 2 dientes de ajo rallado)

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

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS PARA DETERMINADOS ALIMENTOS

Temperatura	Tipo de comida	cantidad/peso	Tiempo de procesamiento en minutos
220°C	pollo entero	1680g	60
220°C	chuletas de cerdo	373g	10
220°C	piernas de pollo	8 porciones	30
250°C	pez	10 porciones	25
200°C	pastel de frutas	520g	35
200°C	Panecillo	656g	45
250°C	papas	373g	30
170°C	antihielo		arrepentirse. de cantidad

DATOS TÉCNICOS

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

Maxima capacidad: 11 años



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

Sí El manual ha sido traducido automáticamente.

En caso de duda, consulte su versión en inglés.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**
- **La température des surfaces de contact peut être plus élevée quand l'appareil est en fonctionnement.**
-  **ATTENTION ! Surface chaude !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les fours à convection qui utilisent l'action de l'air chaud pour préparer les aliments comptent parmi les nouveautés les plus intéressantes sur le marché de l'électroménager. L'appareil fonctionne selon le principe de la circulation forcée de l'air chaud.

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

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

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

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Cuve en verre | 6. Bouton de la température |
| 2. Couvercle | (max. 250 °C) |
| 3. Voyant verre température | 7. Support (poignée) |
| 4. Voyant orange minuterie | 8. Socle |
| 5. Bouton de la minuterie | 9. Pieds |
| (5 à 60 minutes) | 10. Protection du dispositif de chauffage |

PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR L'UTILISATION

1. Avant la première utilisation, essuyer l'appareil avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec .
2. Le brasseur combiné est en outre équipé d'une grille basse.
3. Après avoir retiré le couvercle, placer dans la cuve la grille pour le plat à cuire.
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. Branchez l'appareil.
4. Appuyer sur la poignée du four, située sur son couvercle. Tourner ensuite le bouton de la minuterie vers la droite : le voyant orange s'allume.
5. Utiliser le bouton de température pour régler la température souhaitée : le voyant vert s'allume. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le témoin de température s'éteint.
6. Lorsque le temps de grillage programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
7. Lorsque la poignée du couvercle est soulevée, l'alimentation électrique est coupée et l'interrupteur de sécurité revient automatiquement dans sa position précédente.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

AVERTISSEMENTS

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

FONCTION AUTO-LAVAGE THAW WASH

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

NOS IDÉES RECETTES

POULET RÔTI

(poulet entier, sel, épices, huile)

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

CARPE RÔTIE

(carpe, sel, cumin, huile)

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

POISSON ENTIER RÔTI DANS UNE FEUILLE D'ALUMINIUM

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

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

FILETS DE POISSON GRILLÉS

(filets, sel, huile)

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

CÔTELETTES DE PORC AUX CHAMPIGNONS DANS UNE FEUILLE D'ALUMINIUM

(3 côtelettes, beurre, champignons)

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

BOULETTES DE VIANDE HACHÉE

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

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

RÔTI DE VIANDE HACHÉE À LA ROMAINE

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

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

FRITES SURGELÉES

(frites surgelées, paquet de 300g)

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

GÂTEAU POLONAIS BABKA

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

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

ŒUFS ALADIN

(œufs, sel, eau)

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

POMMES DE TERRE AU FOUR

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

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

STEAKS DE BŒUF À L'AIL

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

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

TEMPÉRATURES INDICATIVES ET TEMPS DE CUISSON POUR CERTAINS PLATS

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit.

Capacité maximale : 11 l



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

Ce manuel a été traduit à la machine.

En cas de doute, veuillez vous référer à sa version anglaise.

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



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux.

Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Különösen vigyázz, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Mindig húzd ki a tápvezeték dugóját a hálózati aljzatból, ha nem használod a készüléket, vagy annak tisztítása előtt.
- Ne használj sérült készüléket, akkor sem, ha a kábel, vagy ha a csatlakozódugó sérült, ilyenkor javíttasd meg a készüléket egy hivatalos szervizközpontban.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy sérülést okozhat.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt és a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba!
- Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Működés közben a kombinált sörfőző motor háza felmelegszik - ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá - mindig használjon dedikált fogantyúkat a nyitáshoz és a mozgáshoz!
- A készüléket magas hőmérsékletnek ellenálló felületre kell helyezni. Ne helyezze műanyagra, vinilre, lakkozott fára vagy más gyúlékony anyagból készült felületekre.
- Legyen különösen óvatos, ha forró olajat vagy más folyadékot tartalmazó készüléket mozgat!
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, kályhák, sütők stb. Közelébe.

- Ne használja a kombinált tűzhelyet függönyök, függönyök és gyúlékony anyagok és anyagok közelében!
- Mindig kapcsolja ki először a készüléket, mielőtt kihúzná a dugót a konnektorból.
- Mielőtt behelyezné vagy eltávolítaná a dugót a hálózati aljzatból, először állítsa a hőmérséklet és a pirítási idő gombot „0” helyzetbe.
- Ne használjon hosszabbító kábelt a készülék áramforráshoz való csatlakoztatásához!
- Ne helyezze a készüléket hőforrások közelébe.
- A kombinált tűzhelyet nem szabad szabadban használni.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Az első használat során kapcsolja be a készüléket, és várjon néhány percet.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- Ne tisztítsa meg a kombinált tűzhelyet közvetlenül használat után – várja meg, amíg kihűl.
- A berendezést nem úgy tervezték, hogy külső elalváskapcsolóval vagy külön távirányító rendszerrel működjön.
- A készüléket földelő csappal kell csatlakoztatni egy konnektorhoz!
- A berendezést legalább 8 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. Felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek tisztítást és karbantartást a berendezésen.

- ▶ Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- ▶ Ügyelj a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- ▶ A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemét (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- ▶ **FIGYELEM! Ne engeddd, hogy a gyerekek a fóliával játsszanak. Fulladásveszély!**
- ▶ **A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, amikor a berendezés működik.**
- ▶  **Figyelem! Forró felület!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A Kombivary – a forró levegő hatását felhasználva az ételek elkészítéséhez – a háztartási termékek piacának legérdekesebb újdonságai közé tartozik.

Ez az eszköz a forró levegő kényszerkeringésének elvén működik.

A klasszikus sütőkkel ellentétben a kombinált tűzhelyben a hőt az edény fedelén keresztül továbbítják, közvetlenül forró levegővel melegíti az edényt, ami jelentősen felgyorsítja az étel elkészítését. A fűtőelem által melegített levegőt az edény körül fújja, egyenletesen pirítva minden oldalról. Ennek köszönhetően az ételt sütés közben nem kell megfordítani vagy összekeverni. A halogén melegítő emellett felgyorsítja a sütési és főzési folyamatot, és lehetővé teszi, hogy több tápanyagot tartson meg az edényekben.

A hőenergia intenzív átadása energiát takarít meg és 10-20% -kal csökkenti a sütési hőmérsékletet. Ez azt jelenti, hogy az ételek elkészítése gazdaságosabbá válik, és minőségük magasabb.

A lenyűgöző üvegedény lehetővé teszi, hogy kényelmesen megfigyelje a teljes sütési folyamatot, és könnyen tisztán tartsa.

- | | |
|--|---|
| 1. Üvegedény (tál) | 6. Hőmérséklet-beállító gomb (250°C) |
| 2. Fedő | 7. Fogantyú |
| 3. Zöld hőmérsékletjelző lámpa | 8. Alap |
| 4. Narancssárga jelzőfény az óra jelzéséhez | 9. Lábak |
| 5. Órabeállító gomb (5-60 perc) | 10. Fűtőfedél |

A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE HASZNÁLATRA

1. Az első használat előtt törölje le a készüléket nedves, majd száraz ruhával.
2. A kombinált tűzhely felszerelése alacsony ráccsal van felszerelve.
3. A fedél eltávolítása után helyezzen egy rácsot az edénybe, amelyre az elkészített edényt helyezzük.
4. A termék és a ventilátorrács között min. 2 cm távolság.

FIGYELEM! A sütési idő és hőmérséklet táblázata, amely ebben a kézikönyvben található, hozzávetőleges értékeket tartalmaz - az összetevők tömegétől, frissességétől és fagyasztsási fokától függően eltérhetnek a táblázatban megadottaktól.

KOMBINÁLT TŰZHELY HASZNÁLATA

1. Tegye az edényt a rácsra. Az edényt közvetlenül a grillre (csirke, hal, pirítós stb.) vagy olajozott alumíniumfóliára helyezzük. Mielőtt az edényt közvetlenül a rácsra helyezné, olajjal meg kell kenni.
2. Helyezze fel a kombinált tűzhely fedelét, és győződjön meg róla, hogy szorosan illeszkedik.
3. Dugja be a dugót egy konnektorba.
4. Nyomja meg a fedél fogantyúját. Ezután fordítsa jobbra az óra gombját, és a narancssárga jelzőfény kigyullad.
5. Használja a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérséklet beállításához – a zöld jelzőfény kigyullad. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet – a hőmérsékletjelző kialszik.
6. A korábban beállított pirítási idő után a kombinált tűzhely automatikusan befejezi munkáját.
7. A fogantyú felemelésekor az áramellátás megszakad, és a biztonsági kapcsoló automatikusan visszazátar az előző helyzetébe.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt húzza ki a dugót a hálózati aljzatból, és hagyjalehűlni a kombinált tűzhelyet – használat után ne kezdje azonnal a tisztítást.
2. A kombinált tűzhely fedelét mosogatószer hozzáadásával vízzel megnedvesített ruhával törölhetjük.
3. A kombinált tűzhely tál folyó víz alatt mosható, de ügyeljen arra, hogy a forró edényt ne tegye hideg vízbe.
4. Ha a fűtőberendezés fedele túl zsírossá válik, távolítsa el a csavarok kicsavarásával, mossa le vízben mosószer hozzáadásával, alaposan öblítse le, majd szárítsa meg.
5. A rostély vízben mosható mosogatószer hozzáadásával.

FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne tegye a fedelet vízbe, és ne mossa folyó víz alatt.
- A fedél nem mosogatógépben mosható.
- A fedél belsejében lévő folyadék behatolása maradandó károsodást okozhat a készülék alkatrészeiben.
- A tisztításhoz ne használjon vezetékeket vagy más éles tárgyakat vagy maró vegyszereket.

ÖNTISZTÍTÓ FUNKCIÓ

1. Öntsön vizet a tálba kb. 4 cm magasságig, és adjon hozzá mosogatószeret.
2. Fedjük le.
3. A hőmérséklet-beállító vezérlőt (6) „Felolvasztás” állásba kell fordítani. Állítsa az óra tárcsáját (5) 10 percre. Az előmosás során fémrácsot helyezhet a tálba. A forró levegő keringése örvénylő mosóáramot hoz létre.
4. Amikor az órabeállító gomb „OFF” állásban van, húzza ki a dugót a konnektorból, és nyissa ki a fedelet. Öblítse le a tálat és reszelje meleg vízben. Szükség szerint ismétlje meg a műveletet.

RECEPTEK

GRILLEZETT CSIRKE

(egész csirke, só, fűszerek, olaj)

A felolvasztott csirkét meg kell mosni, szárítani, sózni, fűszerekkel dörzsölni és olajjal enyhén zsírozni. Ezután tegye a rácsot. Süssük a táblázat szerinti hőmérsékleten és időben.

A GRILLEN SÜLT PONTY

(ponty, só, kömény, olaj)

Kenje meg a tisztított pontyot olajjal, megszórja köménnyel és hagyja néhány percre. Ezután tegye a rácsot. Süssük a táblázat szerinti hőmérsékleten és időben.

ALUMÍNIUM FÓLIÁBAN EGÉSZBEN SÜLT HAL

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

Helyezze a tisztított halat egy meglehetősen nagy darab alumíniumfóliára, sóra. A hal belsőjében szeletekre vágott hagymát, néhány szelet zellert, reszelt sárgarépát és petrezselymet tegyünk. Öntsünk néhány teáskanál vizet, majd tegyünk egy darab vajat vagy margarint. Öntsön citromlevet az egészre. Alaposan tekerje be fóliával. Öntsön kb. 2 pohár vizet a kombinált tűzhely alá. Süssük 220 °C-on kb. 20 percig.

HALFILÉ A GRILLEN

(filé, só, olaj)

Sós fagyasztott filé, olajjal kenje. Helyezze a huzaltartót. Süssük 250 °C-on kb. 25 percig.

SERTÉS SZELET GOMBÁVAL ALUMÍNIUM FÓLIÁBAN

(3 szelet, vaj, gomba)

A szelet megszakad, sózik és külön alumíniumfóliára kerül. Tegyen egy darab vajat és apróra vágott nyers gombát minden szeletre. Tekerje szorosan fóliával és tegye a rácsra. Süssük 220 °C-on kb. 25 percig.

ŐRÖLT SZELET

(darált hús, tojás, só, fűszerek, zsemlemorzsa – összesség kb. 300g)

A darált húst össze kell keverni a többi összetevővel, sűrítve a tömeget zsemlemorzsával. Formázzon szeletet és süsse 220 °C-on kb. 20 percig.

SÜLT SÜLT

(darált hús – sertéshús, marhahús, fokhagyma, zsemlemorzsa, tojás, só, fűszerek, hagyma – összesség kb. 1000g)

A darált húst tojással, apróra vágott hagymával és reszelt fokhagymával kell összekeverni. Sót, ízlés szerint ízesítsük és zsemlemorzsával sűrítsük. Formázza a masszát kúp alakúra, és tegyen egy darab alumíniumfóliát, amelyet korábban olajjal zsírozott. Öntsön 50 ml hideg vizet a kombinált tűzhely alá. Süssük 200 °C-on kb. 50 percig.

FAGYASZTOTT BURGONYAKRUMPLI

(fagyasztott sült krumpli – 300g csomag)

Öntse a krumplit a csomagolásból a hálóra, és süsse az alsó huzaltartón zsír nélkül 240 °C-on kb. 15 percig.

HOMOK ÚTIFŰ

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

Keverjük össze a masszát és a habverő keverőt. Öntsük egy zsírozott formába. Süssük 200 °C-on 45 percig 250 mm átmérőjű és 90 mm magasságú fémlemez formában a rácsra.

TOJÁS A VÍZEN

(tojás, só, víz)

A tojások, mindegyik külön-külön, külön csészékbe, ízlés szerint só adnak hozzá, és két evőkanál vizet öntsenek, hogy a tojássárgája víz alatt legyen. Süssük 190 °C-on 9-10 percig huzaltartón.

SÜLT BURGONYA

(azonos méretű mosott, egyenletes burgonya)

Vágjuk le a burgonyát, és tegyük vaj- vagy szalonnadarabokat a kapott résekbe. Süssük fólia nélkül 250 °C-on kb. 30 percig dróttartón.

MARHA STEAK FOKHAGYMÁBAN

(1,5 kg csontozott marhahús, őrölt bors, 2 gerezd reszelt fokhagyma)

Keverjük össze a borsot fokhagymával, és kenjük meg a steakeket mindkét oldalon az elkészített keverékkel. Hagyjuk 2 órán át szobahőmérsékleten hagyni. Helyezzük dróttartóra és süssük 200 °C-on 20-40 percig.

EGYES ÉTELEK HOZZÁVETŐLEGES HŐMÉRSÉKLETE ÉS HŐKEZELÉSI IDEJE

Hőmérséklet	Az élelmiszer típusa	Mennyiség/ tömeg	Megmunkálási idő min.
220°C	egész csirke	1680g	60
220°C	sertésborda	373g	10-20
220°C	csirkecomb	8 adag	30
250°C	hal	10 adag	25
200°C	torta gyümölcscsel	520g	35
200°C	Élesztő vaddisznó	656g	45
250°C	Burgonya	373g	30
170°C	Kiolvasztás		Melléklet a mennyiségből

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatóak.

Maximális kapacitás: 11 liter.



FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

Ezt a kézikönyvet gépi fordítás készítette.

Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol változatot.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



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

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

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

- Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- Non utilizzare il forno a convezione/vapore in prossimità di tende, tendaggi o materiali e sostanze infiammabili!
- Ricordarsi di spegnere sempre l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa di corrente.
- Prima di inserire o togliere la spina dalla presa di corrente, impostare la manopola della temperatura e del tempo di tostatura sulla posizione "0".
- Non utilizzare prolunghe per collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione!
- Non collocare l'unità vicino a fonti di calore.
- È vietato utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- Al primo utilizzo, accendere il dispositivo e attendere qualche minuto.
- Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- Non iniziare a pulire il forno a convezione/vapore subito dopo l'uso, ma attendere che si sia raffreddato.
- L'apparecchiatura non è progettata per l'uso con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con un pin di messa a terra!
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche e mentali e senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio, qualora sia fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'apparecchio, in modo tale che vengano compresi i

pericoli connessi. I bambini senza supervisione non dovranno eseguire la pulizia o la manutenzione dell'attrezzatura.

- ▶ Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- ▶ Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- ▶ Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- ▶ **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- ▶ **La temperatura delle superfici accessibili può essere più alta quando l'apparecchio è in funzione.**



- ▶ **ATTENZIONE! Superficie calda!**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

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

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

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

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

- | | |
|---|---|
| 1. <i>Vaso di vetro (ciotola)</i> | 6. <i>Quadrante di impostazione della temperatura (fino a 250° C)</i> |
| 2. <i>Copertina</i> | 7. <i>Impugnatura</i> |
| 3. <i>Spia verde della temperatura</i> | 8. <i>Base</i> |
| 4. <i>Spia arancione per l'orologio</i> | 9. <i>Gambe</i> |
| 5. <i>Quadrante per l'impostazione del timer (da 5 a 60 min.)</i> | 10. <i>Coperchio del riscaldatore</i> |

PREPARAZIONE DEL DISPOSITIVO PER L'USO

1. Prima del primo utilizzo, pulire l'unità con un panno umido e poi asciutto .
2. Il forno combinato è inoltre dotato di una griglia bassa.
3. Dopo aver rimosso il coperchio, posizionare la griglia sulla quale verrà posto il cibo da preparare.
4. Tra il prodotto e la griglia del ventilatore deve esserci uno spazio minimo di 2 cm. 2 cm di spazio.

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

UTILIZZO DEL FORNO A CONVEZIONE/VAPORE

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

AVVERTENZE

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

FUNZIONE AUTOPULENTE

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

RICETTE

POLLO ALLA GRIGLIA

(pollo intero, sale, spezie, olio)

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

CARPA ALLA GRIGLIA

(carpa, sale, cumino, olio)

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

PESCE INTERO AL FORNO IN UN FOGLIO DI ALLUMINIO

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

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

FILETTI DI PESCE ALLA GRIGLIA

(filetti, sale, olio)

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

COSTOLETTE DI MAIALE CON FUNGHI IN FOGLIO DI ALLUMINIO

(3 costolette, burro, funghi)

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

COSTOLETTE TRITATE

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

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

ARROSTO ROMANO

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

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

PATATINE SURGELATE

(patatine fritte surgelate - confezione da 300 g)

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

PANINI

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

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

UOVA SULL'ACQUA

(uova, sale, acqua)

Rompere le uova, ciascuna separatamente, in tazze separate, aggiungere sale a piacere e versare due cucchiaini d'acqua in modo che il tuorlo sia sotto l'acqua. Cuocere a 190° C per 9-10 minuti sulla piastra.

PATATE AL FORNO

(patate da rivestimento lavate e di dimensioni uniformi)

Tagliare le patate e mettere dei pezzi di burro o di grasso di maiale negli spazi vuoti risultanti. Cuocere senza pellicola a 250°C per circa 30 minuti sulla piastra.

BISTECHE DI MANZO ALL'AGLIO

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

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

TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA INDICATIVI PER ALCUNI PIATTI

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

DATI TECNICI

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.

Capacità massima: 11 l



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

Questo manuale è stato tradotto automaticamente.

In caso di dubbi, consultare la versione in lingua inglese.

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



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

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

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

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

- ▶ Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su plėvele. Pavojus uždusti!**
- ▶ **Prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukštesnė, aki įrenginys dirba.**
- ▶  **DĖMESIO! Karštas paviršius!**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

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

Įrenginio veikimas remiasi priverstine karšto oro cirkuliacija.

Skirtingai nuo tradicinių orkaitių, kuriose šiluma perduodama per indo sienelės, dugną arba dangtį, šiame įrenginyje maistas yra tiesiogiai šildomas karštu oru, o tai žymiai pagreitina patiekalų paruošimą. Šildymo elemento sušildytas oras pučiamas aplink patiekalą, tolygiai jį iš visų pusių apkepat. 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.

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

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

ĮRENGINIO PARUOŠIMAS DARBUI

1. Prieš pirmą įrenginio panaudojimą nuvalykite jį drėgna, o po to sausa šluoste.
2. Kombinuotos viryklės įranga papildomai aprūpinta mažomis grotelėmis.
3. Nuėmę dangtį, į indą įstatykite groteles, ant kurių ruošite patiekalą.
4. Tarp gaminio ir ventiliatoriaus grotelių palikite ne mažesnę nei 2 cm tarpą.

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

KONVEKCIŠNĖS KROSNELĖS NAUDOJIMAS

1. Padėkite patiekalą ant grotelių. Patiekalą padėkite tiesiai ant grotelių (vištieną, žuvį, skrudintą duoną, ir pan.) arba ant aliejumi išteptos aliuminio folijos. Jeigu patiekalą padėsite tiesiai ant grotelių, jas pirmiausiai patepkite aliejumi.
2. Uždenkite krosnelę dangčiu ir 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 rankenėlė 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 konvekicinei 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.

ĮSPĖJIMAI

- 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 „THE 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

(visa vištiena, 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

(žuvys, druska, citrina, svogūnai, salierai, morkos, petražolės, vanduo, sviestas arba margarinas)

Išvalytą žuvį sudėkite ant gana didelio aliuminio folijos gabalo, druskos. Žuvies viduje įdėkite griežinėliais supjaustytą svogūną, keletą salierų griežinėlių, tarkuotų morkų ir petražolių. 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

(filė, druska, aliejus)

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

KIAULIENOS KOTLETAI SU GRYBAIS ALIUMINIO FOLIJOJE

(3 vnt. pjausnių, sviestas, pievagrybiai)

Pjausnius išmuškite, pasūdykite ir padėkite ant atskirų aliuminio folijos gabaliukų. Į kiekvieną kotletą įdėkite gabalėlį sviesto ir kapotų žalių grybų. Sandariai apvyniokite folija ir uždėkite 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)

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.

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.

KIAUŠINIAI ANT VANDENS

(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 TEMPERATŪRA IR TERMINIO APDOROJIMO 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: 11 l



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

*Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.
Jei abejojate, perskaitykite tekstą anglų kalba.*

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



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

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

- Atcerieties, ka pirms kontaktdakšas izņemšanas no tīkla kontaktligzdas vienmēr vispirms izslēdziet ierīci.
- Pirms kontaktdakšas ievietošanas vai izņemšanas no elektrotīkla kontaktligzdas vispirms iestatiet temperatūras un grauздēšanas laika pogu pozīcijā "0".
- Neizmantojiet pagarinātājus, lai pieslēgtu ierīci strāvas avotam!
- Nenovietojiet ierīci siltuma avotu tuvumā.
- Konvektoru nedrīkst izmantot ārpus telpām.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Lietojot ierīci pirmo reizi, ieslēdziet to un pagaidiet dažas minūtes.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Neuzsāciet tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas - pagaidiet, līdz tas ir atdzisis.
- Iekārta nav paredzēta darbināšanai, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.
- Ierīce jāpievieno tīkla kontaktligzdai ar iezemētu kontaktdakšu!
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Bērni nedrīkst tīrīt vai veikt ierīces apkopi bez uzraudzības.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- Pievērsiet uzmanību bērniem, ar nespēlējas ar aprīkojumu/ierīci.

- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiēt iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**
- **Iekārtas darbības laikā pieejamo virsmu temperatūra var būt augstāka.**
-  **UZMANĪBU! Karsta virsma!**

IERĪCES APRAKSTS

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

Šī ierīce darbojas pēc karstā gaisa piespiedu cirkulācijas principa.

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

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

- | | |
|--|---|
| 1. Stikla trauks (bļoda) | 6. Temperatūras iestatīšanas ciparnīca (līdz 250° C) |
| 2. Vāks | 7. Rokturis |
| 3. Zaļā temperatūras indikatora gaisma | 8. Pamats |
| 4. Oranžā pulksteņa indikatora gaisma | 9. Kājas |
| 5. Taimera iestatījumu ciparnīca (5 līdz 60 min.) | 10. Sildītāja vāks |

IERĪCES SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

1. Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet ierīci ar mitru un pēc tam sausu drānu.
2. Konvektors ir papildus aprīkots ar zemu režģi.
3. Pēc vāka noņemšanas ievietojiet trauciņā režģi, uz kura tiks likts gatavojamais ēdiens.
4. Starp izstrādājumu un ventilatora režģi jābūt vismaz 2 cm atstarpei. 2 cm atstarpei.

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

KOMBINĒTĀ TVAICĒTĀJA LIETOŠANA

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

BRĪDINĀJUMI

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

PAŠATTĪRĪŠANĀS FUNKCIJA

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

RECIPI

GRILĒTA VISTAS GAĻA

(vistas gaļa, sāls, garšvielas, eļļa)

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

GRILĒTA KARPA

(karpas, sāls, ķimenes, eļļa)

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

ALUMĪNIJA FOLIJĀ CEPTAS VESELAS ZIVIS

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

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

GRILĒTA ZIVJU FILEJA

(fileja, sāls, eļļa)

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

CŪKGAĻAS KOTLETES AR SĒNĒM ALUMĪNIJA FOLIJĀ

(3 kotletes, sviests, sēnes)

Sašķeliet kotletes, pievienojiet sāli un novietojiet uz atsevišķiem alumīnija folijas gabaliem. Katru kotleti papildiniet ar sviesta dobumiem un šķēlītēs sagrieztām neapstrādātām sēnēm. Cieši ietin folijā un novieto uz grila. C temperatūrā cep apmēram 25 minūtes.

MALTAS KOTLETES

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

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

ROMIEŠU CEPETIS

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

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

SALDĒTI KARTUPEĻU ČIPSI

(saldēti cepti čipsi - 300 g iepakojumā)

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

SVIESTMAIZES

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

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

OLAS UZ ŪDENS

(olas, sāls, ūdens)

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

CEPTI KARTUPEĻI

(nomazgāti, vienāda lieluma kartupeļi)

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

LIELLOPU GAĻAS STEIKI UZ ĶIPLOKIEM

(1,5 kg liellopu gaļas bez kauliem, malti pipari, 2 daiviņas malta ķiploka)

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

KONKRĒTU ĒDIENU INDIKATĪVĀS TEMPERATŪRAS UN GATAVOŠANAS LAIKI.

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

TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Maksimālā ietilpība: 11 l



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

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.

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

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, etc.
- Gebruik de combi-steamer niet in de buurt van gordijnen, vitrage of brandbare materialen en stoffen!
- Vergeet niet om het apparaat eerst uit te schakelen, voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt of eruit haalt, moet u eerst de temperatuur- en roostertijdknop op de "0" stand zetten.
- Gebruik geen verlengsnoeren om het apparaat op een stroombron aan te sluiten!
- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
- De combi-brouwer mag niet buitenshuis worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Bij het eerste gebruik schakelt u het apparaat in en wacht u een paar minuten.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Reinig de combi-steamer niet meteen na gebruik - wacht tot hij is afgekoeld.
- De apparatuur is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd

over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden.

- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- ▶ **Als de apparatuur in werking is, kan de temperatuur hoger van de toegankelijke oppervlakken zijn.**

- ▶  **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Combi-brouwers - die de werking van hete lucht gebruiken om voedsel te maken - behoren tot de interessantste nieuwigheden op de markt voor huishoudelijke artikelen.

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

In tegenstelling tot klassieke ovens wordt de warmte in een combi-oven overgedragen via het deksel van het kookgerei, waardoor het voedsel rechtstreeks met hete lucht wordt verwarmd, wat de bereiding van de maaltijd aanzienlijk versnelt. De lucht, verwarmd door het verwarmingselement, wordt rond het voedsel geblazen en roostert het gelijkmatig aan alle kanten. Hierdoor hoeft het gerecht tijdens het koken niet omgedraaid of geroerd te worden. De halogeenverwarming versnelt het bak- en kookproces nog verder en zorgt ervoor dat meer voedingsstoffen in het voedsel behouden blijven.

De intensieve overdracht van warmte-energie bespaart energie en verlaagt de baktemperatuur met 10-20%. Dit betekent dat de voedselbereiding zuiniger wordt en dat de kwaliteit van het voedsel hoger is.

De opvallende glazen schaal maakt het handig om het hele kookproces te observeren en gemakkelijk schoon te houden.

- | | |
|---|--|
| 1. Glazen vat (kom) | 6. Instelknop voor temperatuur (tot 250° C) |
| 2. Deksel | 7. Handvat |
| 3. Groen temperatuurindicatielampje | 8. Basis |
| 4. Oranje indicatielampje voor de klok | 9. Benen |
| 5. Instelknop voor timer (5 tot 60 min.) | 10. Verwarming |

HET APPARAAT KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

1. Veeg het apparaat voor het eerste gebruik af met een vochtige en vervolgens droge doek.
 2. De combi-brouwer is bovendien uitgerust met een laag rooster.
 3. Plaats na het verwijderen van het deksel het rooster waarop het te bereiden voedsel in de schaal wordt geplaatst.
 4. Er moet minimaal 2 cm ruimte zijn tussen het product en het ventilatorrooster. 2 cm vrije ruimte.
- LET OP! De tabel met baktijden en temperaturen in deze handleiding geeft indicatieve waarden - afhankelijk van het gewicht van de ingrediënten, hun versheid en de mate waarin ze ingevroren zijn, kunnen ze afwijken van de waarden in de tabel.**

GEBRUIK VAN DE COMBI-STEAMER

1. Plaats de schaal op de grill. Het voedsel wordt rechtstreeks op de grill gelegd (kip, vis, toast, , enz.) of op aluminiumfolie ingevet met olie. Voordat je het voedsel rechtstreeks op het rooster legt, smeer je het in met olie.
2. Doe het deksel van de combisteamer erop en zorg dat het goed aansluit.
3. Steek de stekker in een stopcontact.
4. Druk de combigreep op het deksel naar beneden. Draai de klokknop vervolgens naar rechts - het oranje indicatielampje gaat branden.
5. Gebruik de temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen - het groene indicatielampje gaat branden. Als het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, gaat de temperatuurindicator uit.
6. Als de vooraf ingestelde roostertijd is verstreken, stopt de combi-steamer automatisch.
7. Als de handgreep wordt opgetild, wordt de stroomtoevoer onderbroken en keert de veiligheidschakelaar automatisch terug naar de vorige positie.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker van de combi-steamer uit het stopcontact en laat hem afkoelen voordat u hem reinigt - reinig hem niet direct na gebruik.
2. Het deksel van de combi-steamer kan worden afgenomen met een in water met afwasmiddel vochtig gemaakte doek.
3. De kom van de combi-steamer kan worden afgewassen onder stromend water, maar zorg ervoor dat u de hete kom niet in koud water plaatst.
4. Als het verwarmingsdeksel te vet wordt, verwijder het dan door de schroeven los te draaien, was het in water met afwasmiddel, spoel het grondig af en droog het daarna.
5. Het rooster kan worden afgewassen in water met afwasmiddel.

WAARSCHUWINGEN

- Leg het deksel niet in water en was het niet onder stromend water.
- Het deksel is niet vaatwasmachinebestendig.
- Het binnendringen van vloeistof in het deksel kan permanente schade veroorzaken aan de onderdelen van het toestel.
- Gebruik geen staalborstels of andere scherpe voorwerpen of bijtende chemicaliën voor het reinigen.

ZELFREINIGENDE FUNCTIE

1. Giet water in de kom tot een hoogte van ongeveer 4 cm en voeg afwasmiddel toe.
2. Plaats het deksel terug.
3. Draai de temperatuurregelaar (6) naar de stand "Ontdooien". Zet de instelknop van de timer (5) op 10 minuten. Tijdens het voorwassen kan er een metalen rooster in de kom worden geplaatst. De hete luchtcirculatie creëert een roterende wasroom.
4. Als de instelknop van de timer in de "OFF" positie staat, haal je de stekker uit het stopcontact en til je het deksel op. Spoel de kom en rasp in warm water. Herhaal indien nodig.

RECEPTEN

GEGRILDE KIP

(hele kip, zout, kruiden, olie)

Was de ontdooide kip, dep droog, drenk in zout, wrijf in met kruiden en bestrijk lichtjes met olie. Plaats vervolgens op het rooster. Bak op een temperatuur en tijd volgens de tabel.

GEGRILDE KARPER

(karper, zout, komijn, olie)

Bestrijk de schoongemaakte karper met olie, bestrooi met komijn en laat een paar minuten staan. Plaats vervolgens op het rooster. Bak op een temperatuur en tijd volgens de tabel.

HELE VIS GEBAKKEN IN ALUMINIUMFOLIE

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

Leg de schoongemaakte vis op een vrij groot stuk aluminiumfolie, voeg zout toe. Doe gesneden uien, een paar plakjes selderij, geraspte wortelen en peterselie in de vis. Giet er een paar theelepels water bij en doe er dan een stukje boter of margarine in. Giet citroensap over het geheel. Wikkel goed in met folie. Giet ca. 2 kopjes water. Bak ongeveer 20 minuten op 220° C.

GEGRILDE VISFILETS

(filets, zout, olie)

Zout de bevroren filets en bestrijk ze met olie. Plaats op de grill. Bak ongeveer 25 minuten op 250° C.

KARBONADES MET CHAMPIGNONS IN ALUMINIUMFOLIE

(3 koteletten, boter, champignons)

Breek de koteletten in stukken, voeg zout toe en leg ze op aparte stukken aluminiumfolie. Beleg elke kotelet met boterholtes en in plakjes gesneden rauwe champignons. Wikkel strak in folie en leg op de grill. Bak ongeveer 25 minuten op 220° C.

GEHAKT

(Gehakt, ei, zout, kruiden, paneermeel - totaalgewicht ongeveer 300g)

Meng het gehakt met de overige ingrediënten en verdik het mengsel met paneermeel. Vorm de koteletten en bak ze ongeveer 20 minuten op 220° C.

ROMEINS GEBRAAD

(Gehakt - varkensvlees, rundvlees, knoflook, paneermeel, ei, zout, kruiden, ui - totaalgewicht ongeveer 1000g)

Meng het gehakt met het ei, de gesnipperde ui en de geraspte knoflook. Voeg zout toe, breng op smaak en verdik met paneermeel. Vorm het mengsel in een kegelvorm en leg het op een stuk aluminiumfolie dat vooraf is ingevet met olie. Giet 50 ml koud water in de bodem van de combi-brouwer. Bak ongeveer 50 minuten op 200° C.

BEVROREN AARDAPPELCHIPS

(diepvriesfrietten - pak van 300 g)

Giet de friet uit het pakje op een rooster en bak op het onderste rooster zonder vet gedurende ongeveer 15 minuten op 240° C.

BROODJES

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

Meng het mengsel en klop met een mixer. Giet in een ingevet blik. Bak 45 minuten op 200°C in een bakvorm van 250mm diameter en 90mm hoog op een bakplaat.

EIEREN OP WATER

(eieren, zout, water)

Kraak de eieren, elk apart, in aparte kopjes, voeg zout naar smaak toe en giet er twee eetlepels water bij zodat de dooier onder het water staat. Bak op 190° C gedurende 9-10 minuten op de bakplaat.

GEBAKKEN AARDAPPELEN

(gewassen, even grote aardappelen in de schil)

Snij de aardappelen en doe stukjes boter of varkensvet in de openingen die zo ontstaan. Bak zonder folie op 250°C gedurende ongeveer 30 minuten op de bakplaat.

RUNDERLAPJES OP KNOFLOOK

(1,5 kg rundvlees zonder been, gemalen peper, 2 teentjes gehakte knoflook)

Meng de peper met de knoflook en bestrijk beide kanten van de steaks met dit mengsel. Laat 2 uur op kamertemperatuur staan. Leg op de grill en bak op 200° C gedurende 20 - 40 minuten.

INDICATIEVE TEMPERATUREN EN KOOKTIJDEN VOOR BEPAALDE GERECHTEN

Temperatuur	Soort eten	Hoeveelheid/ gewicht	Verwerkingstijd in min.
220° C	hele kip	1680g	60
220° C	varkenskoteletten	373g	10-20
220° C	kippenpoten	8 porties	30
250° C	vis	10 porties	25
200° C	fruittaart	520g	35
200° C	gistgebak	656g	45
250° C	aardappelen	373g	30
170° C	ontdooien		afhankelijk van hoeveelheid

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Maximale capaciteit: 11 l



LET OP! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!

*Deze handleiding is machinaal vertaald.
Raadpleeg bij twijfel de Engelstalige versie.*

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

- ▶ Należy zachować szczególną ostrożność podczas przesuwania urządzenia zawierającego gorący olej lub inną ciecz!
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- ▶ Nie używać kombiwara w pobliżu zasłon, firanek oraz łatwopalnych materiałów i substancji!
- ▶ Pamiętaj, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego, wyłączyć najpierw urządzenie.
- ▶ Przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy najpierw ustawić pokrętko temperatury i czasu opiekania w pozycji „0”.
- ▶ Do podłączenia urządzenia do źródła prądu nie wolno wykorzystywać przedłużaczy!
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- ▶ Nie wolno korzystać z kombiwara na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Przy pierwszym użyciu należy włączyć urządzenie i odczekać kilka minut.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- ▶ Do czyszczenia kombiwara nie należy przystępować bezpośrednio po użyciu – należy odczekać, aż ostygnie.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemniającym!
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach

fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.**

- ▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

OPIS URZĄDZENIA

Kombiwar – 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.

- | | |
|---|---|
| 1. Naczynie szklane (misa) | 6. Pokrętko ustawienia temperatury (do 250° C) |
| 2. Pokrywa | 7. Uchwyt |
| 3. Zielona lampka sygnalizująca temperaturę | 8. Podstawa |
| 4. Pomarańczowa lampka kontrolna sygnalizująca zegar | 9. Nóżki |
| 5. Pokrętko ustawienia zegara (5 do 60 min.) | 10. Ośłona grzałki |

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYCIA

1. Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć urządzenie wilgotną, a następnie suchą ściereczką.
2. W wyposażeniu kombiwar znajduje się dodatkowo niski ruszt.
3. Po zdjęciu pokrywy należy umieścić w naczyniu ruszt, na który będzie położona sporządzana potrawa.
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 kombiwaru, znajdujący się na pokrywie. Następnie przekręć pokrętko zegara w prawo – zapali się pomarańczowa lampka sygnalizacyjna.

5. Pokrętle temperatury ustaw żadaną temperaturę – zapali się zielona lampka sygnalizacyjna. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę – wskaźnik temperatury zgaśnie.
6. Po upływie ustawionego wcześniej czasu opiekania kombiwar automatycznie zakończy pracę.
7. Po podniesieniu uchwytu dopływ energii elektrycznej zostanie odcięty, a wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie powróci do poprzedniej pozycji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

OSTRZEŻENIA

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

FUNKCJA SAMOCZYNNEGO MYCIA

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

PRZEPISY KULINARNE

KURCZAK PIECZONY NA RUSZCIE

(kurczak cały, sól, przyprawy, olej)

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

KARP PIECZONY NA RUSZCIE

(karp, sól, kminek, olej)

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

RYBA W CAŁOŚCI PIECZONA W FOLII ALUMINIOWEJ

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

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

FILETY Z RYB NA RUSZCIE

(filety, sól, olej)

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

WIEPRZOWE KOTLETY Z PIECZARKAMI W FOLII ALUMINIOWEJ

(3 szt. kotletów, masło, pieczarki)

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

KOTLETY MIELONE

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

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

PIECZEŃ RZYMSKA

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

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

ZMROŻONE FRYTKI ZIEMNIACZANE

(zmrożone frytki podsmażone – opakowanie 300g)

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

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.

AJKA 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.

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.

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 i piec w temperaturze 200° C przez 20 – 40 minut.

ORIENTACYJNE TEMPERATURY I CZASY OBRÓBKİ CIEPLNEJ DLA NIEKTÓRYCH POTRAW

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

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalna pojemność: 11 l



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

Ta instrukcja została przetłumaczona maszynowo.

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie 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.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

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

- ▶ Nu așezați aparatul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare, cuptoare, etc.
- ▶ Nu utilizați aparatul cu abur mixt în apropierea perdelelor, draperiilor sau a materialelor și substanțelor inflamabile!
- ▶ Nu uitați să opriți întotdeauna aparatul înainte de a scoate ștecherul din priza de curent.
- ▶ Înainte de a introduce sau de a scoate ștecherul din priza de curent, reglați mai întâi butonul de temperatură și de timp de prăjire în poziția „0”.
- ▶ Nu utilizați prelungitoare pentru a conecta dispozitivul la o sursă de alimentare!
- ▶ Nu așezați aparatul în apropierea unor surse de căldură.
- ▶ Aparatul de bere combinat nu trebuie utilizat în aer liber.
- ▶ Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- ▶ La prima utilizare, porniți aparatul și așteptați câteva minute.
- ▶ Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- ▶ Nu începeți să curățați cuptorul mixt cu aburi imediat după utilizare - așteptați până când acesta se răcește.
- ▶ Echipamentul nu este conceput pentru a funcționa cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- ▶ Aparatul trebuie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare!
- ▶ Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului

În condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea și întreținerea echipamentului.

- ▶ Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8.
- ▶ Trebuie să fiți atenți la copii, pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.
- ▶ Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- ▶ **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**
- ▶ **Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată atunci când echipamentul este în funcțiune.**



- ▶ **ATENȚIE! Suprafață fierbinte!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

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

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

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

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

- | | |
|---|--|
| 1. Vas de sticlă (castron) | 6. Cadran de setare a temperaturii (până la 250° C) |
| 2. Copertă | 7. Mâner |
| 3. Indicator luminos verde de temperatură | 8. Baza |
| 4. Indicator luminos portocaliu pentru ceas | 9. Picioare |
| 5. Cadran de setare a temporizatorului (5 până la 60 min.) | 10. Capacul încălzitorului |

PREGĂTIREA DISPOZITIVULUI PENTRU UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, ștergeți aparatul cu o cârpă umedă și apoi uscată.
- Aparatul de gătit combinat este echipat suplimentar cu un grătar jos.
- După ce ați îndepărtat capacul, așezați în vas grătarul pe care va fi așezată mâncarea care urmează să fie preparată.
- Între produs și grila ventilatorului trebuie să existe un spațiu de minimum 2 cm. Spațiu de 2 cm.

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

UTILIZAREA CUPTORULUI MIXT CU ABURI

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

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

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

AVERTISMENTE

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

FUNCȚIA DE AUTOCURĂȚARE

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

REȚETE

PUI LA GRĂȚAR

(pui întreg, sare, condimente, ulei)

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

CRAP LA GRĂȚAR

(crap, sare, chimen, ulei)

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

PEȘTE ÎNTREG COPT ÎN FOLIE DE ALUMINIU

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

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

FILEURI DE PEȘTE LA GRĂȚAR

(fileuri, sare, ulei)

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

COTLETE DE PORC CU CIUPERCI ÎN FOLIE DE ALUMINIU

(3 cotlete, unt, ciuperci)

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

COTLETE TOCATE MĂRUNT

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

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

FRIPTURĂ ROMÂNĂ

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

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

CHIPSURI DE CARTOFI CONGELATE

(chipsuri prăjite congelate - pachet de 300 g)

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

SANDVIȘURI

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

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

OUĂ PE APĂ

(ouă, sare, apă)

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

CARTOFI LA CUPTOR

(cartofi spălați, de dimensiuni uniforme)

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

FRIPTURI DE VITĂ CU USTUROI

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

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

TEMPERATURILE ORIENTATIVE ȘI TIMPII DE GĂTIRE PENTRU ANUMITE FELURI DE MÂNCARE

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

DATE TEHNICE

Specificațiile tehnice sunt indicate pe plăcuța de identificare a produsului.

Capacitate maximă: 11 l



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

Acest manual a fost tradus automat.

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

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



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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

- Устройство необходимо устанавливать на поверхности, устойчивой к высоким температурам. Нельзя устанавливать 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.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не игрались с этим предметом/ устройством.
- Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**

► Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование включено.



► **Внимание! Горячая поверхность!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

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

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

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

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

ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

1. Перед первым употреблением устройства необходимо протереть его влажной, а затем – сухой тряпкой.
2. В оснащение конвекционной духовки входят следующие аксессуары, значительно облегчающие приготовление блюд: низкая решетка.
3. После снятия крышки необходимо установить в сосуде решетку, на которую будет уложено кушанье.
4. Между продуктом и решеткой вентилятора следует сохранить минимум 2 см промежутка.

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

УПОТРЕБЛЕНИЕ КОНВЕКЦИОННОЙ ДУХОВКИ

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

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

1. Перед началом чистки следует вынуть штепсельную вилку из сетевой розетки и оставить конвекционную духовку для остывания – для чистки не следует приступать непосредственно после применения.
2. Крышку духовки можно протереть тряпочкой, смоченной в воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
3. Миску духовки можно мыть под проточной водой, но необходимо, однако, следить, чтобы не вкладывать горячий сосуд в холодную воду.
4. Когда оболочка грелки станет очень замасленной, то необходимо вынуть ее, откручивая винтики, умыть в воде с дополнением 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 шишки и положить на кусок алюминиевой фольги, которая была предварительно помазана постным маслом. Влить на дно конвекционной духовки 50 мл холодной воды. Печь при температуре 200°C в течение около 50 минут.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

(замороженный поджаренный картофель фри - упаковка 300 г)

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

ПЕСОЧНЫЙ КУЛИЧ

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

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

ЯЙЦА НА ВОДЕ

(яйца, соль, вода)

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

ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ

(вымытый, одинаковой величины картофель в мундире)

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

ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ С ЧЕСНОКОМ

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

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°С 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: 12 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 BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím sa oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, ak sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Napájací kábel nevesajte cez ostré hrany a nedovoľte, aby sa dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte, keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, vzniku požiaru alebo k úrazu.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Počas prevádzky nenechávajte pracovné zariadenie bez dozoru!
- Kryt motora kombinovaného sporáka sa počas prevádzky zahrieva - dávajte pozor, aby ste sa ho nedotkli - na otváranie a presúvanie vždy používajte určené rukoväte!
- Zariadenie je potrebné umiestniť na povrchu odolnom voči vysokým teplotám. Zariadenie nepoužívajte na plastových, vinylových a lakovaných drevených povrchoch, alebo iných povrchoch, ktoré sú vyrobené z ľahko horľavých materiálov.

- Bud'te obzvlášť opatrní pri premiestňovaní zariadení s horúcim olejom alebo inou kvapalinou!
- Zariadenie nedržte v blízkosti iných elektrických spotrebičov, zariadení, horákov, sporákov, rúr a pod.
- Nepoužívajte kombinovaný sporák v blízkosti záclon, závesov a horľavých materiálov a látok!
- Nezabudnite, predtým než vytiahnete zástrčku napájacieho kábla, najprv zariadenie vypnite.
- Pred zasunutím alebo vytiahnutím zástrčky zo sieťovej zásuvky najprv nastavte gombík teploty a doby varenia do polohy „0“.
- Na pripojenie zariadenia k zdroju napájania nepoužívajte predlžovacie káble!
- Neumiestňujte zariadenie do blízkosti zdrojov tepla.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Pri prvom použití zapnite zariadenie a počkajte niekoľko minút.
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Nečistite kombinovaný sporák ihneď po použití - počkajte, kým nevychladne.
- Zariadenie nie je určené na zapínanie s použitím externého časovača, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Zariadenie by malo byť pripojené k sieťovej zásuvke s uzemňovacím kolíkom!
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym

dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne preškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Deti bez dozoru dospeléj osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.

- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.
- Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové obaly, kartóny polystyrén a pod.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali s fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**
- **Teplota dostupných povrchov môže byť vyššia, keď je spotrebič zapnutý.**



POZOR! Horúci povrch!

POPIS ZARIADENIA

Combivary – využívajúce na prípravu pôsobenie horúceho vzduchu riad, patria medzi najzaujímavejšie novinky na trhu s domácimi potrebami.

Toto zariadenie funguje na princípe nútenej cirkulácie horúceho vzduchu.

Na rozdiel od klasických rúr sa v konvektomate odovzdáva teplo cez pokrievku riadu, ohrieva pokrm priamo horúcim vzduchom, čo výrazne urýchľuje prípravu pokrmu. Vzduch ohrievaný výhrevným telesom je fúkaný okolo jedla a rovnomerne sa opeká zo všetkých strán. Vďaka tomu nie je potrebné jedlo počas pečenia otáčať ani miešať. Halogénový ohrievač navyše urýchľuje proces pečenia a varenia a umožňuje zachovať v riade viac živín.

Intenzívny prenos tepelnej energie šetrí energiu a znižuje teplotu pečenia o 10-20%. To znamená, že príprava pokrmov sa stáva ekonomickejšou a ich kvalita je vyššia.

Efektná sklenená miska vám umožní pohodlne sledovať celý proces pečenia a ľahko sa udržiava v čistote.

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Sklenená nádoba (miska) | 6. Gombík nastavenia teploty |
| 2. Veko | (až do 250°C) |
| 3. Zelené svetlo indikuje teplotu | 7. Držiak |
| 4. Oranžová kontrolka indikujúca hodiny | 8. Základňa |
| 5. Gombík nastavenia hodín | 9. Nohy |
| (5 až 60 min.) | 10. Kryt ohrievača |

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA POUŽITIE

1. Pred prvým použitím utrite prístroj vlhkou handričkou a potom suchou handričkou s handričkou.
2. Kombinovaný sporák je vybavený aj nízkym roštom.
3. Po odstránení veka vložte do nádoby rošt, na ktorý sa bude pokladať pripravený pokrm.
4. Medzi produktom a mriežkou ventilátora min. 2 cm rozstup.

POZOR! Tabuľka času a teploty pečenia uvedená v tomto návode obsahuje približné hodnoty - v závislosti od hmotnosti surovín, ich čerstvosti a stupňa zmrazenia sa môžu líšiť od hodnôt uvedených v tabuľke.

POUŽITIE KOMBINOVANIA

1. Vložte jedlo na gril. Jedlo je umiestnené priamo na grile (kuracie mäso, ryba, toast, atď.) alebo na naolejovanú hliníkovú fóliu. Pred umiestnením jedla priamo na rošt ho namažte olejom.
2. Nasadte pokrievku na kombinovaný sporák a uistite sa, že pevne sedí.
3. Vložte zástrčku do sieťovej zásuvky.
4. Stlačte rukoväť kombinovaného sporáka na veku. Potom otočte ciferník hodín doprava - rozsvieti sa oranžová kontrolka.
5. Pomocou gombíka teploty nastavte požadovanú teplotu - rozsvieti sa zelená kontrolka. Keď zariadenie dosiahne nastavenú teplotu - indikátor teploty zhasne.
6. Po uplynutí prednastavenej doby opekania kombinovaný sporák automaticky prestane fungovať.
7. Keď sa rukoväť zdvihne, prívod elektriny sa preruší a bezpečnostný spínač sa automaticky vráti do predchádzajúcej polohy.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvkynechajte sporák vychladnúť - nečistite ho hneď po použití.
2. Kryt konvektomatu je možné utrieť handričkou navlhčenou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.
3. Misku kombinovaného sporáka je možné umývať pod tečúcou vodou, dávajte však pozor, aby ste horúci riad nevkladali do studenej vody.
4. Keď sa kryt ohrievača príliš zamastí, odstráňte ho odskrutkovaním skrutiek, umyte ho vo vode so saponátom, dôkladne opláchnite a potom osušte.
5. Rošt je možné umývať vo vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu.

VAROVANIA

- Kryt nevkladajte do vody ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Veko nie je vhodné do umývačky riadu.
- Akákoľvek kvapalina, ktorá sa dostane do vnútra krytu, môže spôsobiť trvalé poškodenie komponentov zariadenia.
- Na čistenie nepoužívajte drôtenku ani iné ostré predmety ani agresívne chemikálie.

FUNKCIA SAMOUMÝVANIE

1. Do misky nalejeme vodu do výšky cca 4 cm. a pridajte prostriedok na umývanie riadu.
2. Vymeňte kryt.
3. Otočte regulátor teploty (6) do polohy „Rozmrazovanie a umývanie“. Nastavte gombík na nastavenie hodín (5) na 10 minút. Do misky je možné umiestniť kovový stojan na predumytie. Cirkulácia horúceho vzduchu vytvorí vírivý umývací prúd.
4. Keď je gombík nastavenia hodín v polohe „OFF“, vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a otvorte kryt. Misku opláchneme a nastrúhame v teplej vode. V prípade potreby opakujte.

KULINÁRNE RECEPTY

GRILOVANÉ KURA

(celé kuracie mäso, soľ, korenie, olej)

Rozmrazené kuracie mäso treba umyť, osušiť, osoliť, potrieť korením a jemne natrieť olejom. Potom ho položte na rošt. Pečieme pri teplote a čase podľa tabuľky.

PEČENÝ KAPOR NA GRILE

(kapor, soľ, rasca, olej)

Očisteného kapra potrieme olejom, posypeme rascou a necháme pár minút odstáť. Potom ho položte na rošt. Pečieme pri teplote a čase podľa tabuľky.

CELÁ RYBA PEČENÁ V HLINÍKOVEJ FÓLII

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

Očistenú rybu dáme na dosť veľký kus alobalu, osolíme. Do ryby vložte nakrájanú cibuľu, niekoľko plátkov zeleru, strúhanú mrkvu a petržlen. Nalejte niekoľko lyžičiek vody, potom vložte kúsok masla alebo margarínu. Všetko doplňte citrónovou šťavou. Pevne zabaľte fóliou. Na dno kombinovaného sporáka nalejte asi 2 poháre vody. Pečieme pri 220°C cca 20 minút.

RYBIE FILÉ NA GRILE

(filé, soľ, olej)

Mrazené filety osolíme, potrieme olejom. Dajte na rošt. Pečieme pri 250°C cca 25 minút.

BRAVČOVÉ REZNE S HUBAMI V HLINÍKOVEJ FÓLII

(3 ks rezne, maslo, šampiňóny)

Kotlety rozdrvte, osolte a položte na samostatné kusy hliníkovej fólie. Na každý rezeň dáme kúsok masla a nakrájané, surové huby. Pevne zabaľte do fólie a položte na gril. Pečieme pri 220°C cca 25 minút.

MLETÉ KOTLETY

(mleté mäso, vajce, soľ, korenie, strúhanka - celková hmotnosť cca 300g)

Mleté mäso treba zmiešať so zvyškom ingrediencií, hmotu zahustiť strúhankou. Formujeme rezne a pečieme pri 220°C cca 20 minút.

FAŠÍRKA

(mleté mäso - bravčové, hovädzie, cesnak, strúhanka, vajce, soľ, korenie, cibuľa - celková hmotnosť cca 1000g)

Mleté mäso by sa malo zmiešať s vajcom, nakrájanou cibuľou a strúhaným cesnakom. Osolíme, okoreníme podľa chuti a zahustíme strúhankou. Hmotu vytvarujeme do tvaru kužela a položíme na kúsok alobalu, predtým potretý olejom. Na dno konvektomatu nalejte 50 ml studenej vody. Pečieme pri 200°C cca 50 minút.

MRAZENÉ ZEMIAKOVÉ HRANOLKY

(mrazené hranolky - 300g balenie)

Hranolky vyklopíme z obalu na mriežku a pečieme na spodnom rošte bez tuku pri 240°C cca 15 minút.

PIESKOVÝ KOLÁČ

(300 g múky, 1 žltok, 250 g cukru, 88 g tuku, 4 vajcia, 22 g prášku do pečiva, 175 ml vody)

Hmotu premiešame a vyšľaháme mixérom. Vylejeme do vymastenej formy. Pečieme pri 200°C 45 minút v plechovej forme s priemerom 250 mm a výškou 90 mm na mriežke.

VAJCIA VO VODE

(vajcia, soľ, voda)

Vajcia rozbijeme, jedno po druhom, do samostatných pohárov, pridáme soľ podľa chuti a nalejeme dve polievkové lyžice vody tak, aby bol žltok pod vodou. Pečieme pri 190°C 9-10 minút na grile.

PEČENÉ ZEMIAKY

(umyté zemiaky v šupke rovnakej veľkosti)

Zemiaky nakrájame a do vzniknutých medzier vložíme kúsky masla alebo slaniny. Pečieme bez alobalu pri 250°C asi 30 minút na grile.

HOVÄDZIE STEAKY NA CESNAKU

(1,5 kg vykosteného hovädzieho mäsa, mletá paprika, 2 strúčiky strúhaného cesnaku)

Papriku zmiešame s cesnakom a zmesou natrieme steak z oboch strán. Nechajte 2 hodiny pri izbovej teplote. Dáme na gril a pečieme pri 200°C 20 - 40 minút.

PRIBLIŽNÉ TEPLOTY A ČASY VARENIA PRE URČITÉ POTRAVINY

Teplota	Typ potraviny	množstvo/ hmotnosť	Doba spracovania v minútach
220°C	celé kura	1680 g	60
220°C	bravčové kotlety	373 g	10 – 20
220°C	kuracie nohy	8 porcií	30
250°C	ryby	10 porcií	25
200°C	ovocný koláč	520 g	35
200°C	brioche	656 g	45
250°C	zemiaky	373 g	30
170°C	rozmrazovanie		ľutovať. z množstva

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Maximálna kapacita: 11 l



POZOR! Spoločnosť MPM agd S.A. si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

Áno návod je strojovo preložený.

V prípade pochybností si pozrite jeho anglickú verziu.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované 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. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Blížšie 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 БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- ▶ Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- ▶ Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- ▶ Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- ▶ Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується або перед очищенням.
- ▶ Не можна використовувати пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або вилка пошкоджені – у цьому випадку слід віддати прилад на ремонт до сертифікованого сервісного центру.
- ▶ Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- ▶ Не можна занурювати пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини.
- ▶ Не залишайте пристрій без нагляду під час роботи!
- ▶ Корпус двигуна конвектомата нагрівається під час роботи - будьте обережні, щоб не торкатися його - завжди використовуйте ручки, передбачені для відкривання та переміщення!
- ▶ Прилад повинен бути розміщений на поверхні, стійкій до високих температур. Не розміщуйте на пластикових, вінілових, лакованих дерев'яних або інших поверхнях із легкозаймистих матеріалів.

- Будьте особливо обережні під час переміщення обладнання, що містить гаряче масло або іншу рідину!
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Не використовуйте пароконвектомат поблизу штор, фіранок та горючих матеріалів і речовин!
- Перед тим, як виймати вилку з розетки, не забудьте вимкнути пристрій.
- Перш ніж вставляти або виймати вилку з розетки, спочатку встановіть ручку температури та часу приготування в положення «0».
- Не використовуйте подовжувачі для підключення пристрою до джерела живлення!
- Не розташовуйте пристрій поблизу джерел тепла.
- Не використовуйте конвектомат на вулиці.
- Не використовуйте пристрій не за його призначенням.
- При першому використанні увімкніть пристрій і зачекайте кілька хвилин.
- Пристрій призначено лише для домашнього використання.
- Не очищайте пароконвектомат відразу після використання - зачекайте, поки він охолоне.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням!
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумо-

вими можливостями, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб вони усвідомили пов'язані з цим ризики. Діти без нагляду не повинні виконувати чищення та дії з догляду за пристроєм.

- Пристрій і кабель живлення зберігати у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- Слід звертати увагу, щоб діти не гралися пристроєм.
- Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяйте дітям гратися фольгою. Небезпека удушення!**
- **Температура доступних поверхонь може бути вищою, коли пристрій працює.**

-  **УВАГА! Гаряча поверхня!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

Комбівари - використовують для приготування дію гарячого повітря посуд, є одними з найцікавіших новинок на ринку товарів для дому.

Цей пристрій працює за принципом примусової циркуляції гарячого повітря.

На відміну від класичних духовок, в пароконвектоматі тепло передається через кришку посуду, вона нагріває страву безпосередньо гарячим повітрям, що значно прискорює процес приготування страви. Повітря, нагріте нагрівальним елементом, обдуває їжу, рівномірно обсмажуючи її з усіх боків. Завдяки цьому їжу не потрібно перевертати або перемішувати під час приготування. Галогенний нагрівач додатково прискорює процес випікання і приготування і дозволяє зберегти в стравах більше корисних речовин.

Інтенсивна передача теплової енергії економить енергію і знижує температуру випічки на 10-20%. Це означає, що приготування страв стає економнішим, а їх якість вище.

Ефектне скляне блюдо дозволяє зручно спостерігати за всім процесом випікання та легко підтримувати в чистоті.

- | | |
|--|---|
| 1. Скляна посудина (миска) | 6. Ручка налаштування температури (до 250°C) |
| 2. Обкладинка | 7. Ручка |
| 3. Зелене світло, що вказує на температуру | 8. Основа |
| 4. Помаранчевий індикатор для вказівки годинника | 9. Ніжки |
| 5. Ручка налаштування годинника (від 5 до 60 хв.) | 10. Кришка обігрівача |

ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Протріть пристрій вологою тканиною перед першим використанням, а потім сухою тканиною з тканиною.
2. Конвектомат також оснащений низькою решіткою.
3. Знявши кришку, помістіть решітку в посудину, на яку буде викладатися готове блюдо.
4. Між виробом і решіткою вентилятора, мін. Відстань 2 см.

УВАГА! Таблиця часу і температури випікання, наведена в цій інструкції, містить приблизні значення - залежно від ваги інгредієнтів, їх свіжості та ступеня заморожування вони можуть відрізнятися від наведених у таблиці.

ВИКОРИСТАННЯ КОМБАЙНУ

1. Покладіть їжу на решітку. Їжа кладеться безпосередньо на решітку (курка, риба, тости, тощо) або на змащену маслом алюмінієву фольгу. Перш ніж класти продукти безпосередньо на решітку, змастіть її маслом.
2. Одягніть кришку на конвектомат і переконайтеся, що вона щільно прилягає.
3. Вставте вилку в розетку.
4. Натисніть ручку комбінованої плити на кришку. Потім поверніть циферблат годинника вправо - загориться помаранчевий індикатор.

5. За допомогою регулятора температури встановіть потрібну температуру - засвітиться зелений індикатор. Коли пристрій досягне заданої температури - індикатор температури згасне.
6. Після закінчення заданого часу підсмажування конвектомат автоматично припиняє роботу.
7. Коли ручка піднята, подача електроенергії буде припинена, а захисний вимикач автоматично повернеться в попереднє положення.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед чищенням вийміть вилку з розеткидайте плиті охолонути - не чистіть відразу після використання.
2. Кришку пароконвектомата можна протирати ганчіркою, змоченою водою з миючим засобом.
3. Чашу пароварки можна мити під проточною водою, але будьте обережні, не ставте гаряче блюдо в холодну воду.
4. Коли кришка обігрівача стане занадто жирною, зніміть її, відкрутивши гвинти, промийте у воді з миючим засобом, ретельно сполосніть і потім висушіть.
5. Решітку можна мити у воді з додаванням засобу для миття посуду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не кладіть чохол у воду і не мийте його під проточною водою.
- Кришку не можна мити в посудомийній машині.
- Будь-яка рідина, що потрапила всередину кришки, може призвести до незворотного пошкодження компонентів пристрою.
- Не використовуйте для чищення сталеву вату, інші гострі предмети чи агресивні хімікати.

ФУНКЦІЯ САМООБМИВАННЯ

1. Налийте воду в миску на висоту приблизно 4 см. і додайте засіб для миття посуду.
2. Замініть кришку.
3. Поверніть регулятор температури (6) у положення «Промивання від розморожування». Встановіть ручку налаштування годинника (5) на 10 хвилин. Для попереднього миття всередині чаші можна розмістити металеву решітку. Циркуляція гарячого повітря створює закручений струмінь прання.
4. Коли ручка налаштування годинника знаходиться в положенні «ВИМК.», вийміть вилку з розетки та відкрийте кришку. Миску промити і натерти в теплій воді. За необхідності повторити дії.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ

КУРКА-ГРИЛЬ

(ціла курка, сіль, спеції, олія)

Розморожену курку потрібно помити, обсушити, посолити, натерти спеціями і злегка змастити маслом. Потім викласти на решітку. Випікати при температурі і часу згідно з таблицею.

СМАЖЕНИЙ КОРОП НА ГРИЛІ

(короп, сіль, кмин, олія)

Очищеного коропа змастити маслом, посипати кмином і залишити на кілька хвилин. Потім викласти на решітку. Випікати при температурі і часу згідно з таблицею.

ЦІЛА РИБА, ЗАПЕЧЕНА В АЛЮМІНІЄВІЙ ФОЛЬЗІ

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

Очищену рибу викласти на досить великий шматок алюмінієвої фольги, посолити. Всередину риби покласти нарізану цибулю, кілька скибочок селери, терту моркву і петрушку. Налийте кілька чайних ложок води, потім покладіть шматочок масла або маргарину. Заправити все це лимонним соком. Щільно загорнути фольгою. Налийте приблизно 2 склянки води на дно конвектомата. Випікати при 220°C приблизно 20 хвилин.

ФІЛЕ РИБИ НА ГРИЛІ

(філе, сіль, олія)

Заморожене філе посолити, змастити олією. Викласти на решітку. Випікати при 250°C приблизно 25 хвилин.

СВІНЯЧІ КОТЛЕТИ З ГРИБАМИ В АЛЮМІНІЄВІЙ ФОЛЬЗІ

(3 шт котлети, масло, гриби)

Подрібніть відбивні, посоліть їх і викладіть на окремі шматки алюмінієвої фольги. На кожну котлету покласти шматочок масла і нарізані сирі гриби. Щільно загорніть у фольгу і покладіть на решітку. Випікати при 220°C приблизно 25 хвилин.

КОТЛЕТИ З ФАРШУ

(м'ясний фарш, яйце, сіль, спеції, панірувальні сухарі - загальна вага близько 300г)

Фарш потрібно змішати з рештою інгредієнтів, згущуючи масу сухарями. Сформуєте котлети та запікайте при 220°C приблизно 20 хвилин.

М'ЯСНИЙ РУЛЕТ

(фарш - свинина, яловичина, часник, сухарі, яйце, сіль, спеції, цибуля - загальна вага приблизно 1000 г)

Фарш потрібно змішати з яйцем, подрібненою цибулею і тертим часником. Солимо, приправляємо за смаком і загущуємо сухарями. Сформувати масу у формі конуса і викласти на шматок алюмінієвої фольги, попередньо змащений маслом. На дно конвектомата налейте 50 мл холодної води. Випікати при 200°C приблизно 50 хвилин.

ЗАМОРОЖЕНА КАРТОПЛЯ ФРІ

(картопля фрі заморожена - упаковка 300г)

Викласти картоплю фрі з упаковки на решітку і запікати на нижній решітці без жиру при 240° С приблизно 15 хвилин.

ПІСОЧНИЙ ТОРТ

(300 г борошна, 1 жовток, 250 г цукру, 88 г жиру, 4 яйця, 22 г розпушувача, 175 мл води)

Перемішати масу і збити міксером. Вилити в змащену маслом форму. Випікайте при 200°С 45 хвилин у формі діаметром 250 мм і висотою 90 мм на решітці.

ЯЙЦЯ У ВОДІ

(яйця, сіль, вода)

Яйця розбиваємо по одному в окремі чашки, додаємо сіль за смаком і вливаємо дві столові ложки води так, щоб жовток був під водою. Випікати при 190°С 9-10 хвилин на грилі.

ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ

(вимита картопля в мундирі однакового розміру)

Наріжте картоплю і вставте в отримані проміжки шматочки масла або бекону. Випікати без фольги при 250°С близько 30 хвилин на грилі.

ЯЛОВИЧІ СТЕЙКИ НА ЧАСНИКУ

(1,5 кг яловичини без кісток, перець мелений, 2 зубчики тертого часнику)

Змішайте перець з часником і намажте цією сумішшю стейки з обох сторін. Залиште на 2 години при кімнатній температурі. Викласти на решітку і випікати при 200°С 20-40 хвилин.

ПРИБЛИЗНА ТЕМПЕРАТУРА ТА ЧАС ГОТУВАННЯ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ

Температура	Тип їжі	кількість/вага	Час обробки за хвилини
220°С	ціла курка	1680г	60
220°С	свинячі відбивні	373г	10-20.
220°С	курячі ніжки	8 порцій	30
250°С	Риба:	10 порцій	25
200°С	фруктовий торт	520г	35
200°С	Бріюш	656г	45
250°С	Картопля:	373г	30
170°С	розморожування		жаль. від кількості

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу.

Максимальна місткість: 11 л



УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни!

Так інструкція перекладена машиною.

У разі сумнівів, будь ласка, зверніться до його англійської версії.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

Szanowny Kliencie!

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

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

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

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

2. ZAPAKUJ

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

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

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

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

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

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

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

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

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

**Numer seryjny/
Serial number**