



INSTRUKCJA OBSŁUGI



KOMBIWAR HALOGENOWY MKO-02

Halogen Oven/Галогенная Конвекционная Духовка/
Halogen-Dampfbackofen

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3

GB

USER MANUAL 11

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....19

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG..... 28

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

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

- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemniającym!
- ▶ Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- ▶ Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz się je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- ▶ 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

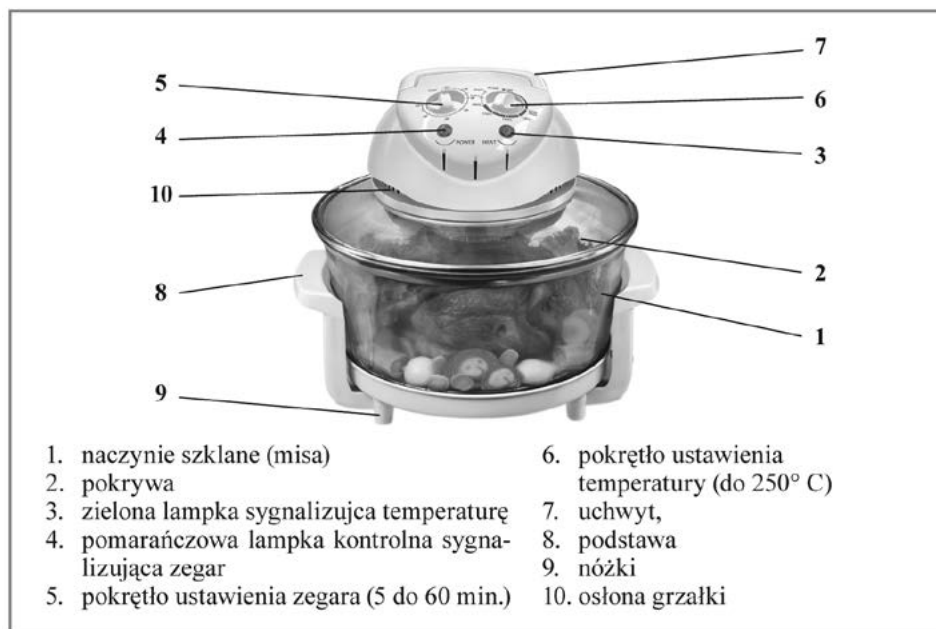
Kombiwar – piekarniki, wykorzystujące działanie gorącego powietrza do sporządzania potraw, należą do najciekawszych nowości na rynku artykułów gospodarstwa domowego.

Urządzenie to działa na zasadzie wymuszonej cyrkulacji gorącego powietrza.

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

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

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



PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYCIA

1. Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć urządzenie wilgotną, a następnie suchą ściereczką.
2. W wyposażeniu kombiwara znajduje się dodatkowo niski ruszt.
3. Po zdjęciu pokrywy należy umieścić w naczyniu ruszt, na który będzie położona sporządzana potrawa.

4. Pomiedzy produktem a kratką wentylatora należy zachować min. 2 cm odstepu.

UWAGA! Tabela czasu i temperatury pieczenia, podana w niniejszej instrukcji, zawiera orientacyjne wartosci – w zaleznosci od masy skladników, ich swiezosci i stopnia zamrozenia mogą one różnić się od podanych w tabeli.

UŻYCIIE KOMBIWARA

1. Połóż potrawę na ruszt. Potrawę kładzie się bezpośrednio na ruszt (kurczak, ryba, tosty, itp.) lub na posmarowanej olejem folii aluminiowej. Przed położeniem potrawy bezpośrednio na ruszt należy posmarować go olejem.
2. Nałóż pokrywę kombiwaru i upewnij się, że jest szczelnie dopasowana.
3. Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
4. Wciśnij uchwyt piekarnika, znajdujący się na pokrywie. Następnie przekręć pokrętkę zegara w prawo – zapali się pomarańczowa lampka sygnalizacyjna.
5. Pokrętkiem temperatury ustaw żadaną temperaturę – zapali się zielona lampka sygnalizacyjna. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę – wskaźnik temperatury zgaśnie.
6. Po upływie ustawionego wcześniej czasu opiekania piekarnik automatycznie zakończy pracę.
7. Po podniesieniu 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 zatluszczona, 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”. Pokrętko ustawienia zegara (5) ustawić na 10 minut. Podczas wstępnego mycia można wewnątrz miski umieścić metalowy ruszt. Obieg gorącego powietrza wytworzy wirujący prąd myjący.
4. W momencie kiedy pokrętko ustawienia zegara znajdzie się w pozycji „OFF” należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego oraz uchylić pokrywę. 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 plasterków selera, startą marchew i pietruszkę. Wlać kilka łyżeczek od herbaty wody, a następnie włożyć kawałek masła lub margaryny. Całość poleć sokiem z cytryny. Owinąć dokładnie folią. Na dno kombiwara nalać ok 2 szklanek wody. Piec w temperaturze 220° C przez ok. 20 minut.

FILETY Z RYB NA RUSZCIE

(filety, sól, olej)

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

WIEPRZOWE KOTLETY Z PIECZARKAMI W FOLII ALUMINIOWEJ

(3 szt. kotletów, masło, pieczarki)

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

KOTLETY MIELONE

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

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

PIECZEŃ RZYMSKA

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

Mielone mięso należy wymieszać z jajkiem, pokrojoną cebulą i tartym czosnkiem. Posolić, doprowadzić 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.

JAJKA NA WODZIE

(jajka, sól, woda)

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

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 OBRÓBKIE CIEPLNEJ DLA NIEKTÓRYCH POTRAW

Temperatura	Rodzaj żywności	Ilość/waga	Czas obróbki w min.
220° C	cały kurczak	1680g	60
220° C	kotlety wieprzowe	373g	10-20
220° C	udka 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	rozmrzanie		zal. od ilości

DANE TECHNICZNE

Moc: 1200-1400 W

Zasilanie: sieć prądu zmiennego 220-240 V 50 Hz

Max. temperatura pieczenia: 250 °C

Czas pracy: min.- 5 minut, max. – 60 minut

Maksymalna pojemność: 11,3 l

Poziom hałas: L_{WA} = 45 dB



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

OPERATION SAFETY INSTRUCTION

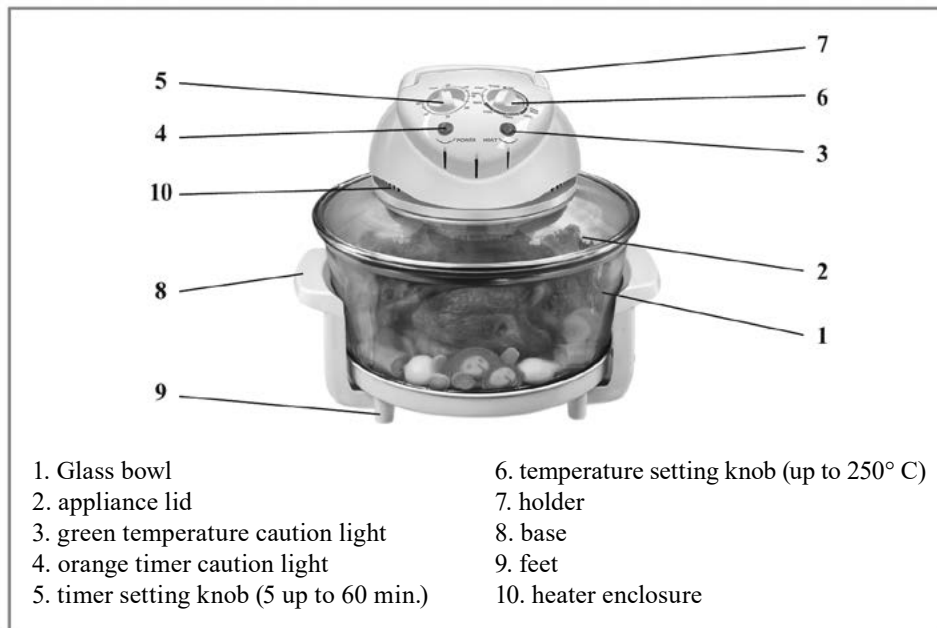
- ▶ Before use, thoroughly read the operation manual.
- ▶ Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance.
- ▶ Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- ▶ Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used 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.

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.

- 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

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

Power: 1200-1400W

Power supply: 220-240V 50 Hz

Max. temperature of baking: 250°C

Operation time: min.- 5 minutes, max. - 60 minutes

Max. capacity: 11,3 l

Level of noise: $L_{WA} = 45$



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

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

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.



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

ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

1. Перед первым употреблением устройства необходимо протереть его влажной, а затем - сухой тряпочкой.
2. В оснащение конвекционной духовки входят следующие аксессуары, значительно облегчающие приготовление блюд: низкая решетка.
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 посредстве поворотной ручки - загорится зеленая лампочка сигнализации. Когда устройство достигнет установленной температуры - указатель температуры погаснет.
6. По истечении установленного ранее времени печения, духовка автоматически завершит работу.
7. После поднятия ручки приток электроэнергии будет приостановлен, а выключатель безопасности автоматически возвратится в предыдущую позицию.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

1. Перед началом чистки следует вынуть штепсельную вилку из сетевой розетки и оставить конвекционную духовку для остывания - для чистки не следует приступать непосредственно после применения.
2. Крышку духовки можно протереть тряпочкой, смоченной в воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
3. Миску духовки можно мыть под проточной водой, но необходимо, однако, следить, чтобы не вкладывать горячий сосуд в холодную воду.

4. Когда оболочка грелки станет очень замасленной, то необходимо вынуть ее, откручивая винтики, умыть в воде с добавлением детергентов, старательно прополоскать, а затем высушить.
5. Решетку можно мыть в воде с добавлением жидкости для мытья посуды.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ

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

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЦЫПЛЕНОК, ПЕЧЕНый НА РЕШЕТКЕ

(целый цыпленок, соль, приправы, постное масло)

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

КАРП, ПЕЧЕНый НА РЕШЕТКЕ

(карп, соль, тмин, постное масло)

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

РЫБА, ПОЛНОСТЬЮ ПЕЧЕНАЯ В АЛЮМИНИЕВОЙ ФОЛЬГЕ

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

РЫБНОЕ ФИЛЕ НА РЕШЕТКЕ

(филе, соль, постное масло)

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

СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ШАМПИньОНАМИ В АЛЮМИНИЕВОЙ ФОЛЬГЕ

(3 шт. котлет, постное масло, шампиньоны)

Котлеты разделить, посолить и положить на отдельных кусочках алюминиевой фольги. На каждую котлету положить кусочек масла и порезанные сухие шампиньоны. Обмотать плотно фольгой и положить на решетку. Печь при температуре 220°C в течение около 25 минут.

РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ

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

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

РИМСКОЕ ЖАРКОЕ

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

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

ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

(замороженный поджаренный картофель фри - упаковка 300 г)

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

ПЕСОЧНЫЙ КУЛИЧ

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

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

ЯЙЦА НА ВОДЕ

(яйца, соль, вода)

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

ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

(вымытый, одинаковой величины картофель в мундире)

Надрезать картофель и в возникшие щели вложить куски масла или свиного сала. Печь без фольги при температуре 250°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°C в течение 20 - 40 минут.

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ТЕПЛОВЫЙ 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

Мощность: 1200-1400 Вт.

Питание: сеть переменного тока 220-240 В, 50 Гц.

Максимальная температура печения: 250°C.

Рабочее время: мин.- 5 минут, макс. - 60 минут

Максимальная емкость: 11,3 литров.

Уровень шума: $L_{WA} = 45$ дБ.



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

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА (использованное электрическое и электронное оснащение)

Польша




Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

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 Dampfbäckofens 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, lackier-

tem 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 Erdungstift 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. Glasgefäß (Schale) | 6. Temperaturregler (bis 250 °C) |
| 2. Deckel | 7. Griff |
| 3. Grüne Temperaturanzeige | 8. Sockel |
| 4. Orangene Uhranzeige | 9. Füße |
| 5. Zeitregler (5 bis 60 Min.) | 10. Erhitzer Gehäuse |

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 Zimmer-temperatur 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

Leistung: 1200-1400 W

Stromversorgung: Wechselstrom 220-240V 50 Hz

Max. Backtemperatur: 250°C

Betriebsdauer: mind. 5 Minuten, max. – 60 Minuten

Volumen max.: 11,3 l

Lärmpegel: $L_{WA} = 45$ dB



ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)

Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

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

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

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

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

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