



INSTRUKCJA OBSŁUGI



KOMBIWAR HALOGENOWY MODEL: MKO-01

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

spis treści

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
CZ	NÁVOD K OBSLUZE	12
GB	USER MANUAL.....	19
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.....	27
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	35
SVK	NÁVOD NA OBSLUHU	44
UKR	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	51

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 substancji.
- ▶ 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 piekania 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.

- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemniającym!
- ▶ Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

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.

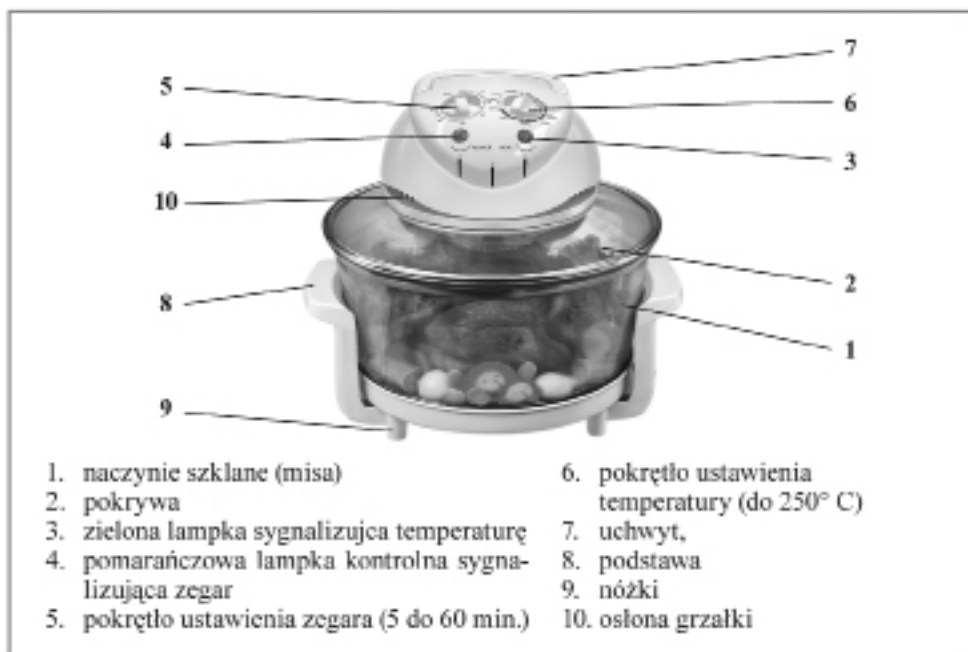
W odróżnieniu od klasycznych piekarników, w których ciepło przekazywane jest przez ścianki, dno lub pokrywę naczynia, ogrzewa ono potrawę bezpośrednio gorącym powietrzem, co znacznie przyspiesza przyrządzanie posiłku. Powietrze, nagrzane przez element grzejny, nawiewane jest wokół potrawy, opiekając 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 znajdują się następujące akcesoria, znacznie ułatwiające przyrządzanie potraw: niski ruszt, wysoki ruszt, pierścień powiększający pojemność naczynia, szpilki, sito, uchwyt, podstawka na pokrywę kombiwara.
3. Po zdjęciu pokrywy należy umieścić w naczyniu ruszt, na który będzie położona sporządzana potrawa. Do większości potraw, szczególnie dużych, jak np. cały kurczak lub przygotowywanych w wyższych naczyniach, zapiekanka lub ciasto w formie, wskazane jest użycie rusztu niskiego. Rusztu wysokiego używamy do potraw, przyrządzanych w niskich naczyniach, o pełnym dnie, np. foremek do wypieku ciast oraz zapiekania



szaszłyków, itp.

4. Pomiędzy produktem a kratką wentylatora należy zachować min. 2 cm odstęp.

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

UŻYCIE KOMBIWARA

1. Połóż potrawę na ruszt. Potrawę kładzie się bezpośrednio na ruszt (kurczak, ryba, tosty, itp.) lub na posmarowanej olejem folii aluminiowej. Przed położeniem potrawy bezpośrednio na ruszt należy posmarować go olejem.
2. Nałóż pokrywę kombiwaru i upewnij się, że jest szczelnie dopasowana.
3. Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
4. Wciśnij uchwyt piekarnika, znajdujący się na pokrywie. Następnie przekręć pokrętko 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.

- Po upływie ustawionego wcześniej czasu opiekania piekarnik automatycznie zakończy pracę.
- Po podniesieniu uchwytu dopływ energii elektrycznej zostanie odcięty, a wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie powróci do poprzedniej pozycji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

OSTRZEŻENIE

- 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

- Należy nalać do miski wodę na wysokość ok. 4 cm. i dodać płynu do mycia naczyń.
- Należy pokrywać.
- Regulator ustawienia temperatury (6) należy przekręcić do pozycji „THE 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.
- W momencie kiedy pokrętło ustawienia zegara znajdzie się w pozycji „OFF” należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego oraz uchylić pokrywę. Wypłukać misę i ruszt w ciepłej wodzie. W razie potrzeby powtórzyć czynność.

PRZEPISY KULINARNE

Kurczak pieczony na ruszcie

(kurczak cały, sól, przyprawy, olej)

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

Karp pieczony na ruszcie

(karp, sól, kminek, olej)

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

Ryba w całości pieczona w folii aluminiowej

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

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

Filety z ryb na ruszcie

(filety, sól, olej)

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

Wieprzowe kotlety z pieczarkami w folii aluminiowej

(3 szt. kotletów, masło, pieczarki)

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

Kotlety mielone

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

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

Pieczeń rzymska

(mięso mielone - wieprzowe, wołowe, czosnek, tarta bułka, jajko, sól, przyprawy, cebula)

- masa ogólna ok. 1000g)

Mielone mięso należy wymieszać z jajkiem, pokrojoną cebulą i tartym czosnkiem. Posolić, doprawić do smaku i zagęścić tartą bułką. Uformować masę w kształt szyszki i położyć na kawałku folii aluminiowej, uprzednio posmarowanej olejem. Włączyć 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.

Kołacz owocowy z kruchego ciasta

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

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

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

Babka piaskowa

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

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

Jajka na wodzie

(jajka, sól, woda)

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

Pieczone ziemniaki

(umyte, jednakowej wielkości ziemniaki w mundurkach)

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

Steki wołowe na czosnku

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

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

**ORIENTACYJNE TEMPERATURY I CZASY
OBRÓBKİ CIEPLNEJ DLA NIEKTÓRYCH POTRAW**

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

DANE TECHNICZNE

Moc: 1200-1400W

Zasilanie: sieć prądu zmiennego 220-240V 50Hz

Max. temperatura pieczenia: 250° C

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

Maksymalna pojemność: 19 l

Poziom hałas: $L_{WA} = 45$ dB



Poland**Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)**

Oznaczenie umieszczane na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazują, 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, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Uwaga!: Firma **MPM** zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO UŽÍVÁNÍ

- ▶ Před použitím doporučujeme důkladně pročíst návod k obsluze.
- ▶ V přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti.
- ▶ Nezavěšujte kabel na ostrých hranách a nedovolte, aby se dotýkal teplých povrchů.
- ▶ Po použití přístroj vždy odpojte od elektrické sítě, také v případě, že se jej chystáte čistit.
- ▶ Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený, také pokud je poškozený přívodní kabel nebo zástrčka - při poškození opravy může provádět pouze autorizované servisní středisko.
- ▶ Používání jiného příslušenství než toho, které je doporučeno výrobcem může způsobit poškození přístroje, požár nebo zranění.
- ▶ Neponořujte přístroj, kabel a zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- ▶ Zapnutý přístroj nenechávejte bez dozoru!
- ▶ Během provozu se kryt varného hrnce nahřívá – nedotýkejte se jej – při otvírání nebo přesouvání vždy používejte k tomu určené držadlo!
- ▶ Přístroj používejte na povrchu odolném proti vysoké teplotě. Přístroj nestavějte na plastové a vinylové plochy, lakované dřevo nebo jiné plochy z hořlavých hmot.
- ▶ V případě, že je uvnitř zařízení horký olej nebo jiná horká tekutina, buďte velice opatrní při přenášení nebo manipulaci se zařízením!
- ▶ Přístroj nepokládejte v blízkosti elektrických zařízení, plotýnek sporáku, vařičů, trouby na pečení, atd.
- ▶ Varný hrncem umístějte během provozu v dostatečné vzdálenosti od záclon, závěsů, veškerých hořlavých plynů nebo kapalin!
- ▶ Při vypínání el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte vypínačem.
- ▶ Před zasunutím nebo vysunutím zástrčky ze zásuvky elektrického rozvodu se ujistěte, že se knoflík termostatu a opékání nachází v poloze „0”.
- ▶ Při práci s přístrojem nikdy nepoužívejte prodlužovací šňůru!
- ▶ Přístroj nepoužívejte poblíž zdroje tepla.
- ▶ Varný hrncem nepoužívejte venku.
- ▶ Přístroj používejte výhradně pro ty účely, pro které je určen.
- ▶ Při prvním použití zapněte přístroj a vyčkejte několik minut.
- ▶ Přístroj je určen pouze pro domácí potřebu.
- ▶ Varný hrncem nikdy nečistěte přímo po použití - nechejte jej úplně vychladnout.
- ▶ Vždy přístroj zapojte do zásuvky s uzemněním!
- ▶ Toto zařízení nemohou používat osoby (děti) s omezenými fyzickými schopnostmi, duševními schopnostmi a bez zkušeností a poznatků, nebudou-li proškoleny o návodu k obsluze osobami, které zodpovídají za jejich bezpečnost.
- ▶ Nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.

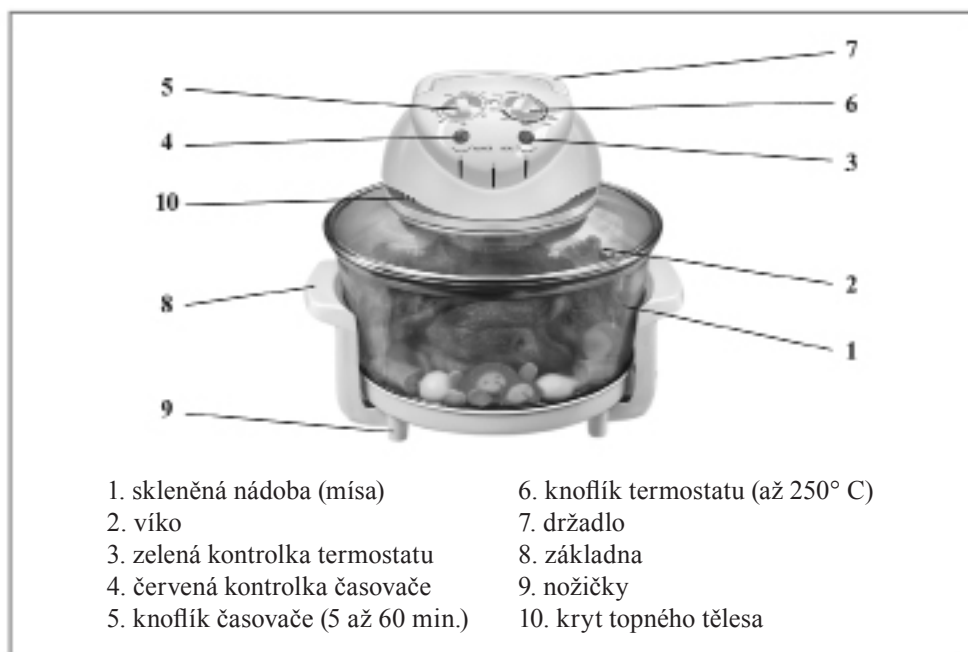
POPIS PŘÍSTROJE

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

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

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

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



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

POUŽITÍ VARNÉHO HRNCE

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

UPOZORNĚNÍ

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

SAMOČISTÍCÍ FUNKCE

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

RECEPTY

Pečené kuře na roštu

(celé kuře, sůl, koření, olej)

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

Pečený kapr na roštu

(kapr, sůl, kmín, olej)

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

Ryba pečená v alobalu

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

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

Rybí filé na roštu

(rybí filé, sůl, olej)

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

Vepřové řízky se žampióny v alobalu

(3 vepřové řízky, máslo, žampióny)

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

Sekané řízky

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

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

Římská pečeně

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

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

Zmražené bramborové hranolky

(zmražené bramborové hranolky – balení 300g)

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

Křehký koláč s ovocem

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

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

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

Třená bábovka

(300g mouky, 1 žloutek, 250g cukru, 88g tuku, 4 vejce, 22g kypřicího prášku, 175ml vody)

Směs promícháme a utřeme v mixéru. Těsto vylijeme do vymaštěné formy na bábovku. Pečeme při teplotě 200°C po dobu 45 minut v plechové formě o průměru 250mm a výšce 90mm na nízkém roštu.

Vejsce ve vodě*(vejce, sůl, voda)*

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

Pečené brambory*(středně velké omyté neloupané brambory)*

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

Hovězí steaky na česneku*(1,5 kg hovězího masa bez kostí, mletý pepř, 2 stroužky česneku)*

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

**ORIENTAČNÍ TEPLoty A DOBA
ZPRACOVÁNÍ NĚKTERÝCH POTRAVIN**

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Příkon: 1200-1400 W

Napájení: síť střídavého proudu: 220-240V ~50 Hz

Max. teplota pečení: 250° C

Čas práce: min.- 5 minut, max.- 60 minut

Maximální objem: 19 l

Úroveň hluku: $L_{WA} = 45$ dB

**Poland****Náležitá likvidace produktu
(Opotřebované elektrické a elektronické přístroje)**

Osazení umístěné na produktu nebo souvisejících s ním textech určuje, že byste jej neměli likvidovat prostřednictvím běžného domácího odpadního systému. Pro účely zabránění škodlivého vlivu na životní prostředí a zdraví lidí následkem špatné likvidace odpadů, musí být po ukončení životnosti přístroje pomocí likvidace odděleno od domácího odpadu a také musí být provedena náležitá recyklace za účelem propagace opětovného použití zásob jako stálé praxe. Uživatelé tohoto produktu v domácnostech mohou získat informace na téma místa a způsobu recyklace bezpečně pro životní prostředí v maloobchodních prodejnách, ve kterých koupili produkt, nebo u místních orgánů. Uživatelé ve firmách se musí kontaktovat s vlastním dodavatelem a také zkontrolovat prodejní podmínky nákupu. Produkt nelze likvidovat spolu s jinými komerčními odpady.

POZOR! Firma MPM si vyhrazuje právo na technické změny.

OPERATION SAFETY INSTRUCTION

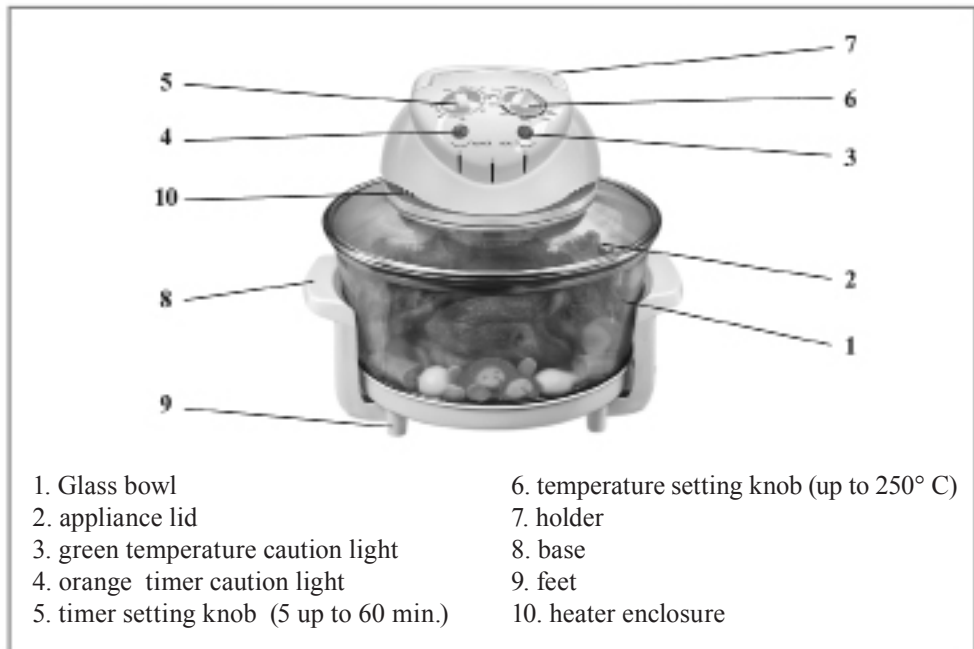
- ▶ Before use, thoroughly read the operation manual.
- ▶ Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance.
- ▶ Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- ▶ Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used 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
- ▶ The present appliance is not designed for the use by the persons (including children) with limited physical, sensory or psychical abilities or by the persons without sufficient experience or knowledge of the equipment unless the appliance is used under the supervision or in accordance with the equipment use manual handed over by the persons responsible for their safety
- ▶ Your children must not be allowed to play with the appliance

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, high cooking rack, ring increasing the capacity, dishes, pins, sieve, holder, base for the lid of halogen oven.
3. After removing the lid, place the cooking rack into the dish. The rack will be used for the meal to be cooked. The use of low cooking rack is recommended for majority of products, particularly large sized ones e.g. whole chicken or the meals prepared in higher dishes e.g. au gratin or cake. High cooking rack is used for products to be cooked in low dishes with solid bottom e.g. small forms for cakes and for roasting of shish kebab etc.
4. The distance of at least 2 cm should be provided between the product and fan grille.

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

USE OF HALOGEN OVEN

1. Place the product onto the cooking rack. The product is laid directly onto the cooking rack (chicken, fish, toasts etc.) or onto aluminium foil coated with oil. Prior to laying the product directly onto the cooking rack, the latter should be coated with oil.
2. Close the lid of halogen oven and make sure that it is fitted securely.
3. Insert the plug into the socket.
4. Depress the holder of the oven incorporated on the lid. Then rotate the timer knob clockwise – orange caution light will go on.
5. Set required temperature by means of the temperature knob – green caution light will go on.

When the value of temperature setting is achieved, temperature indicator will go off.

6. The operation of the appliance will be completed automatically after the lapse of roasting time which has been set previously.
7. After lifting of the holder, the electric energy supply will be discontinued and the previous position of safety switch will be returned automatically.

CLEANING AND MAINTENANCE:

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

WARNING

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

SELF – CLEANING FUNCTION

1. Add approximately 4 cm of water into the glass bowl with a squirt of washing up liquid.
2. Replace the glass lid.
3. Turn the temperature control (6) to „WASH”. Set the timer knob (5) to 10 minutes. The cooking rack can be placed in the bowl in course of preliminary washing. The washing stream will be generated by the hot air circulation.
4. When the timer knob will reach its „OFF” position, pull out the plug from outlet and half – open the lid. Rinse the bowl and cooking rack in warm water. Repeat the rinsing if required.

OUR RECIPES**Grilled chicken**

(whole chicken, salt, spices, oil)

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

Grilled carp

(carp, salt, caraway, oil)

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

Whole fish roasted in aluminium foil

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

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

Grilled fish fillets

(fillets, salt, oil)

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

Pork chops with champignons roasted in aluminium foil

(3 pieces of chop, butter, champignons)

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

Hamburger steaks

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

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

Meat loaf

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

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

Frozen potato chips

(frozen para-boiled chips - package 300g)

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

Fruit pie made of short cake

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

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

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

Marble cake

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

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

Cooked eggs

(eggs, salt, water)

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

Roasted potatoes

(washed, equally sized potatoes, not peeled)

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

Beef steaks with garlic

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

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

**APPROXIMATE TEMPERATURES AND TIMES OF THERMAL TREATMENT
FOR SOME FOODS**

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

TECHNICAL DATA

Power:: 1200-1400W

Power supply: 220-240VAC 50Hz

Max. temperature of baking: 250° C

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

Max. capacity: 19 l

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



Poland**Appropriate disposal of the product
(Used electric and electronic equipment)**

The label put on the product and in texts describing the product indicates that after the use period the product cannot be disposed together with other waste coming from a household. To avoid a harmful influence on natural environment and people's health caused by an uncontrolled disposal of waste, we ask to separate the product from other waste and to recycle it in a reasonable way in order to promote reuse of natural resources as a permanent practice. In order to obtain information regarding the place and safe way of recycling, household users should contact an outlet in which they bought the product or with local authorities. Users in companies should contact their supplier and check conditions of purchase agreement. The product cannot be disposed together with other commercial waste.

Attention!: MPM reserves its rights to modify the technical data.

BIZTONSÁG HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- ▶ A készülék használatba vétele előtt azt a használati utasítást alaposan tanulmányozza.
- ▶ Tartsa mindig szemmel a bekapcsolt készüléket, ha gyerekek vannak a közelben.
- ▶ A kábelt nem szabad akasztani a karcolás okozható helyeken, nem szabad engedni, hogy a kábelnek nagyon meleg területekkel legyen kapcsolata.
- ▶ Mindig ki kell venni a dugót a konnektorból azonnal a használat befejezése után meg a tisztítás előtt.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha azt valamilyen sérülést érte, ha a készülék működésével valami probléma van. A meghibásodott készüléket, beleértve a csatlakozó vezetéket és dugót is csak szakember, szerviz javíthatja.
- ▶ Üzemeltesse a készüléket kizárólag hozza csatolt berendezés kihasználásával. Gyártó által nem ajánlott felszerelés használata tönkre teheti a készüléket, illetve tűz és test-sérülést okozhat.
- ▶ A készüléket, az ellátóvezetéket, dugót ne merítse se vízbe, se más folyadékba.
- ▶ A bekapcsolt készüléket nem szabad hagyni ellenőrzés nélkül!
- ▶ Sütő működése alatt a motorjának burkolata felmelegít - vigyázz, ne érh hozzá - a sütő áthelyezéshez, kinyitáshoz mindig használja erre a célra készült tartókat.
- ▶ Helyezze a készüléket magas hőmérsékletet tartós felületeken, ne helyezze a készüléket műanyagból, vinilből, lakkerozott fából, vagy más éghető anyagból készült felületekre.
- ▶ Vigyázz forró zsíradékkal vagy más folyadékkal telt készülék áthelyezése alatt!
- ▶ Ne helyezze készüléket más elektromos készülékek közelében, beleértve égők és más sütők, stb.
- ▶ Ne használja a sütőt függönyök s más éghető anyagból készült tárgyak közelében.
- ▶ Mindig kapcsolja ki a készüléket mielőtt vegye ki a dugót a konnektorból.
- ▶ Mindig ha dudót kívánja helyezni a konnektorba vagy kivenni a konnektorból bizonyul be abban, hogy a hőmérséklet szabályzó és idő szabályzó „0” nullás pozícióban található.
- ▶ Az hálózatra bekapcsolás célból ne használja a hosszabító kabeleket.
- ▶ Ne helyezze készüléket meleg források közelében.
- ▶ Ne használja a készüléket kint, szabad téren.
- ▶ Üzemeltesse a készüléket kizárólag arra a célra amire készült.
- ▶ Első használatba vétele előtt kapcsolja be a készüléket s várja pár percig.
- ▶ A készülék kizárólag háztartásokban használható.
- ▶ Ne tisztítsa a sütőt közvetlen használata után, a készüléknek hagyni kell kihűlni tisztítás előtt.
- ▶ A csatlakozó vezetéket a fali konnektorba be kell csatolni, ami földelésbe el van látva.

- ▶ A fizikai és szellemi képesség korlátozott személyek, azok akiknek nincs tapasztalata illetve akik készülék használatához való elegendő tudatával nem rendelkeznek beleírva a gyerekek is, nem használhatnak a készüléket ellenőrzés nélkül.
- ▶ Mindig tartsa szemmel a kisgyerekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.

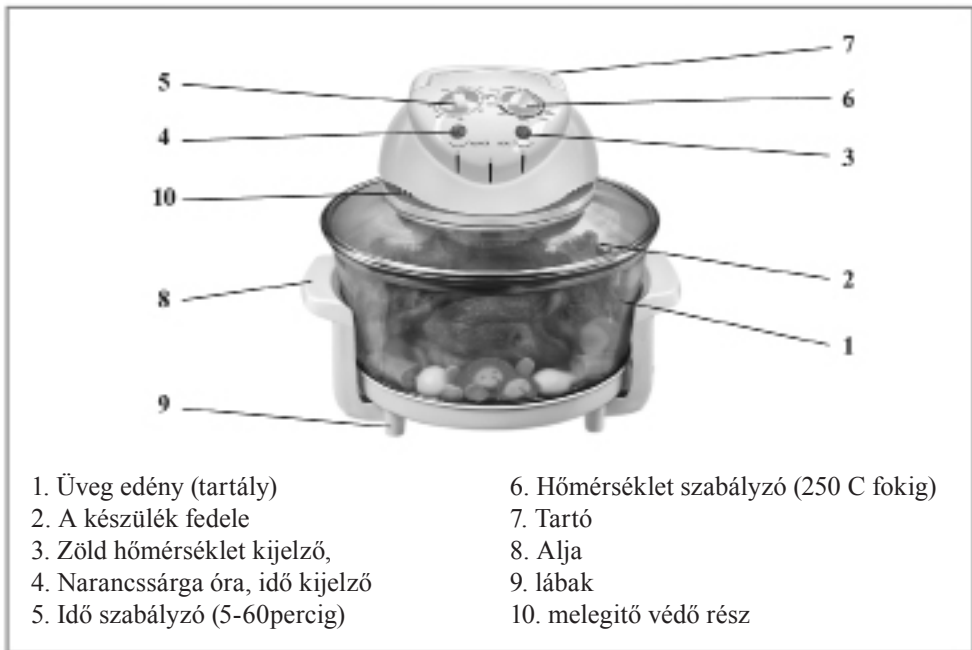
A KÉSZÜLÉK LEIRÁSA

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

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

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

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



ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

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

FIGYELEM!: Idő és sütés hőmérséklete adatainak értékei, amiket ezen használati utasítás táblazata foglalja, csak meközelítő értékek, mivel ezek a termék mennyiségtől, behűtéstől függűek.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

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

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

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

FONTOS TUDNIVALÓK

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

ÖNTISZTÍTÁS FUNKCIÓ

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

SZAKÁCS ELŐÍRÁSOK

Roston sült csirke

(egész csirke, só, fűszerek, olaj)

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

Roston sült ponty

(ponty, só, kemencemag, olaj)

Előkészített pontyat kenje olajjal, tegye rá kemencemagot, s hagyja pihenni pár percig. Pontyat a roston helyezze. Táblázat szerint sütés hőmérsékletét és idejét állítsa.

Egész hal sült alufóliában

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

Egész halatál aposan mossa ki, tisztítsa s helyezze elég nagy alufóliara. Sóval kenje. A hal belsejébe beletegye szeletekre vágva hagymát, pár darab zellert, reszerelt sárgarépát és petrezselyemet. Hozza adja pár teakanalnyi vizet és egy darab vaját vagy margarint. Egészre citromlevet öntse. Pontosan fóliával tekerje. A Sütő edébe öntse be kb két pohár vizet. Kb. 20 percen át sütni kell 220 C fok hőmérsékletben.

Roston sült halfilé

(halfilé, só, olaj)

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

Sertéskaraj csiperkegombával alufóliában

(3 db. sertéskaraj, vaj csiperkegomba)

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

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

Dorálthús

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

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

Romaniai pecsenye

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

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

Befagyott burgonyaszeletek

(Befagyott sült burgonyaszeletek – kb 300g)

Burgoniaszeleteket egy szitán helyezze és zsír nélkül sütsön akármelyik roston.

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

Omlós tészta gyümölcsökkel

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

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

Homoktészta

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

Gyúrjon a tésztát mxer segítségével. Öntse tésztát zsírral kent edénybe. Készítse alacsony rostón kb. 45 percen át 200 C fok hőmérsékletben. Fém 90 mm magas, 250 mm átmérető edényben.

Vízben főtt tojás

(tojás, só, víz)

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

Sült burgonya

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

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

Marhasteak foghagymás

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

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

TÁJÉKOZÓDÓ HŐMÉRSÉKLETEK IS IDŐ SÜKSÉGES NÉHA ÉTELT KÉSZÍTÉSHEZ

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

MŰSZAKI ADATOK

Erő: 1200-1400W

Feszültség frekvencialis: 220-240V 50Hz

Sütés maximalis hőmérséklete: 250° C

Munkaidő: min 5 perc, max. 60 perc

Maximalis kapacitása: 19 l

Zaj szintje: $L_{WA} = 45$ dB



Poland**A készülék szabályos eltávolítása
(felhasznált villamos élelektronikai termék)**

Jelzés, ami a terméken található arra mutatja, hogy felhasználat után nem lehet kidobni a szemwetésbe másik háztartási hulladékkal együtt, mivel ennek rossz befolyasa lenne a környezet védelmi szempontból az emberek egészségére. Kérünt a készüléket eltávolítani szabályos módon, hogy lehetne anyagját mégegyszer kihasználni.

Az információt arról a helyekről, ahova ki lehet dobni a háztartási termékeket abban a boltban lehet szedni, ahol a termék meg volt véve, illetve a helyi hatóság szervtől.

A cégekben dolgozó használók kapcsolátat tartsanak a ellátójéval s ellenőrizni a vételi szerződés feltételeket. A terméket nem szabad más kommercialis hulladékokkal együtt eltávolítani.

Figyelem: MPM cégnek műszaki módosításokra van joga

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 меняете 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!
- ▶ Настоящий предмет домашнего обихода не предназначен для пользования лицами (в том числе, детьми) с ограниченной физической, сенсорной или психической способностью, или лицами, которые не имеют опыта или знания оборудования, разве что происходит это под надзором других лиц, или в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования, предоставленной для них лицами, которые отвечают за их безопасность.
- ▶ Необходимо следить за детьми, чтобы они не игрались с этим предметом/устройством.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

В отличие от классических духовок, в которых тепло передается через стенки, дно или крышку сосуда, это устройство обогревает кушанье непосредственно горячим воздухом, что значительно убыстряет приготовление еды. Воздух, нагретый обогревательным элементом, навевается вокруг блюда, опекая его равномерно со всех сторон. Благодаря этому, блюдо не следует ни вращать, ни размешивать в процессе печения. Галогенная грелка дополнительно ускоряет процесс печения и варки, а также позволяет сохранить большое количество питательных компонентов в блюдах. Интенсивная передача тепловой энергии позволяет экономить энергию и понижать температуру печения на 10-20%. Это означает, что приготовление блюд становится экономическим, а их качество - высшее.

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



ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

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

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

УПОТРЕБЛЕНИЕ КОНВЕКЦИОННОЙ ДУХОВКИ

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

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

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

Свинные 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.

Рубленые 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

Фруктовый калач из хрупкого теста

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

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

Песочный кулич

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

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

Яйца на воде

(яйца, соль, вода)

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

Печеный картофель

(вымытый, одинаковой величины картофель в мундире)

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

Говяжье жаркое с чесноком

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

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

**ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ
ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ ДЛЯ НЕКОТОРЫХ БЛЮД**

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Мощность: 1200-1400 Вт.

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

Максимальная температура печения: 250°С.

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

Максимальная емкость: 19 литров.

Уровень шума: $L_{WA} = 45$ дБ.



Poland**Правильная ликвидация изделия
(использованное электротехническое
и электронное оборудование)**

Обозначение, размещенное на изделии, или в касающемся его тексте, указывает на то, что после истечения периода эксплуатации изделия не следует отбрасывать его с другими отходами, происходящими из домашнего хозяйства. Для того чтобы избежать вредного влияния изделия на окружающую среду и здоровье людей, просьба отделить изделие от других видов отходов и произвести соответствующую утилизацию с целью предложения повторного использования материальных средств в качестве постоянной практики. С целью получения информации о месте утилизации и безопасном способе ликвидации этого изделия, пользователи изделия в домашнем хозяйстве должны связаться с пунктом розничной продажи, в котором была произведена покупка изделия, или с органом местной власти. Пользователи в фирмах должны связаться со своим поставщиком и проверить условия договора о покупке. Не следует ликвидировать изделие вместе с другими коммерческими отходами.

Внимание! Фирма «МРМ» сохраняет за собой право на введение технических изменений.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

- ▶ Pred použitím sa dôkladne oboznámte s návodom na použitie.
- ▶ Zvýšte pozornosť, keď sa v blízkosti prístroja pohybujú deti.
- ▶ Nevešajte sieťový kábel na ostré hrany a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi.
- ▶ Vždy pred začatím čistenia, alebo keď nepoužívate prístroj, odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Nepoužívajte prístroj v prípade jeho poškodenia alebo v prípade, keď je poškodený prírodný kábel či zástrčka. V takomto prípade odovzdajte prístroj do opravy v autorizovanom servise.
- ▶ Použitie príslušenstva neodporúčaného výrobcom môže zapríčiniť poškodenie prístroja alebo úraz.
- ▶ Neponárajte prístroj, prírodný kábel a zástrčku do vody alebo iných tekutín.
- ▶ Nenechávajte zapnutý prístroj bez dozoru!
- ▶ Počas práce sa kryt pohonnej jednotky teplovzdušného hrnca zohrieva – nedotýkajte sa ho – na otváranie a posúvanie vždy používajte na tento cieľ určené držiaky!
- ▶ Prístroj umiestňujte len na povrchu odolnom proti vysokým teplotám. Nestavajte ho na umelohmotných, vinylových povrchoch, na lakovanom dreve alebo iných povrchoch z horľavých materiálov.
- ▶ Venujte zvláštnu pozornosť, keď premiestňujete prístroj obsahujúci horúci olej alebo inú tekutinu!
- ▶ Neumiestňujte prístroj v blízkosti iných elektrických zariadení, horákov, sporákov, rúr, atď.
- ▶ Nepoužívajte teplovzdušný hrniec v blízkosti závesov, záclon a horľavých materiálov a substancií!
- ▶ Pred vypnutím zástrčky zo sieťovej zásuvky zakaždým najprv vypnite prístroj.
- ▶ Pred zapnutím alebo vypnutím zástrčky zo sieťového hniezda vždy nastavte najskôr regulátor teploty a času opekania na „0“.
- ▶ Na zapojenie prístroja do zdroja elektriny sa nesmie používať predlžovací kábel!
- ▶ Neumiestňujte prístroj v blízkosti tepelných zdrojov.
- ▶ Nepoužívajte teplovzdušný hrniec na voľných priestranstvách.
- ▶ Prístroj používajte výlučne v súlade s jeho určením.
- ▶ Pri prvom použití zapnite prístroj a počkajte niekoľko minút.
- ▶ Prístroj je určený len na použitie v domácnosti.
- ▶ Nezačínajte s čistením prístroja priamo po použití, kým nevychladne.
- ▶ Prístroj pripájajte len k sieťovej zásuvke s uzemňovacím kolíkom!
- ▶ Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- ▶ Dohliadnite na deti, aby sa s prístrojom nehrali.

POPIS PRÍSTROJA

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

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



PRÍPRAVA PRÍSTROJA NA POUŽITIE

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

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

POUŽITIE TEPELVZDUŠNÉHO HRNCA

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

UPOZORNENIE

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

FUNKCIA SAMOČINNÉHO ČISTENIA

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

KUCHÁRSKE PREDPISY

Kura pečené na rošte

(celé kura, soľ, koreniny, olej)

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

Kapor pečený na rošte

(kapor, soľ, rasca, olej)

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

Ryba v celku pečená v alobal

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

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

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

Rybacie filé na rošte

(filé, soľ, olej)

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

Bravčové rezne so šampiňónmi v alobali

(3 ks rezňov, maslo, šampiňóny)

Rezne vyklepte, osol'te a uložte každý zvlášť na kúsku alobalu. Na každý rezeň položte kúsok masla a nakrájané surové šampiňóny. Dôkladne obal'te alobalom a uložte na rošt. Nechajte piecť pri teplote 220 °C zhruba 25 minút.

Fašírky

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

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

Rímska pečienka

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

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

Mrazené hranolčeky

(mrazené predsmážené hranolčeky – balenie 300g)

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

Koláč s ovocím z krehkého cesta

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

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

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

Piesková bábovka

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

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

Vajíčka z vody

(vajíčka, soľ, voda)

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

Pečené zemiaky

(umyté zemiaky rovnakej veľkosti v šupke)

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

Hovädzie stejky na cesnaku

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

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

ORIENTAČNÁ TEPLOTA A ČAS TEPELNÉHO SPRACOVANIA VYBRANÝCH JEDÁL

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon: 1200 – 1400W

Napájanie: sieť striedavého prúdu 220 – 240V 50Hz

Max. teplota pečenia: 250° C

Čas práce: min. 5 minút, max. 60 minút

Maximálny objem: 19 l

Úroveň hluku: $L_{WA} = 45$ dB

**Poland****Správna likvidácia výrobku
(použitú elektrické a elektronické prístroje)**

Označenie umiestnené na výrobku alebo doklady týkajúce sa produktu poukazujú na to, že sa výrobok po uplynutí doby použitia nesmie odstraňovať spolu s ostatným odpadom pochádzajúcim z domácností. Kvôli zabráneniu škodlivému vplyvu na životné prostredie a zdravie ľudí v dôsledku nekontrolovaného odstraňovania odpadu, Vás žiadame o oddelenie výrobku od ostatných druhov odpadu a o zodpovednú recykláciu. Táto prax má za cieľ prezentovať opätovné využitie materiálnych zásob.

Kvôli získaniu informácií, týkajúcich sa miesta a spôsobu recyklácie tohto výrobku, ktorý je bezpečný pre životné prostredie, by sa domáci používatelia mali skontaktovať s predajňou, v ktorej výrobok kúpili, alebo s lokálnym orgánom.

Firemní užívatelia by sa mali skontaktovať so svojim dodávateľom a overiť si podmienky kúpnej zmluvy. Výrobky sa nesmú odstraňovať spolu s ostatným komerčným odpadom.

Pozor!: Firma MPM si vyhradzuje právo na prípadné technické zmeny!

ВКАЗІВКИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- ▶ Перед застосуванням пристрою необхідно уважно прочитати інструкцію з обслуговування.
- ▶ Дотримуйтесь особливої обережності, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- ▶ Не вішайте проводу електроживлення на гострих гранях і не допускайте, щоби він дотикався гарячих поверхонь.
- ▶ Завжди виймайте штепсельну вилку з гнізда електричної мережі, якщо не застосовуєте пристрою або перед тим, як розпочати його чищення.
- ▶ Забороняється користуватися пошкодженим пристроєм, а також, якщо пошкоджений провід або штепсельна вилка. В цьому випадку необхідно віддати пристрій для ремонту в авторизований пункт сервісного обслуговування.
- ▶ Використання технічного приладдя, не рекомендованого виробником, може привести до пошкодження пристрою, до виникнення пожежі або до пошкодження тіла.
- ▶ Не можна занурювати пристрій, провід або штепсельну вилку у воду або в інші рідини.
- ▶ Не залишайте працюючого пристрою без нагляду під час роботи!
- ▶ Під час роботи корпус двигуна конвекційної духовки нагрівається – будьте уважними, щоби його не торкнутися - для відкриття і переміщення духовки необхідно завжди застосовувати ручки, призначені для цієї мети!
- ▶ Пристрій необхідно встановлювати на поверхні, стійкій до високих температур. Не можна встановлювати на пластмасових, вінілових поверхнях, на поверхнях з лакованого дерева, або на інших поверхнях, виготовлених з легкозаймистих матеріалів.
- ▶ Слід дотримуватись особливої обережності під час переміщення пристрою, що містить гаряче масло або іншу рідину!
- ▶ Не можна ставити пристрій поблизу інших електричних пристроїв, газових пальників, електричних плиток, духовок і т.п..
- ▶ Не вживайте конвекційної духовки поблизу штор, занавісок та інших легкозаймистих матеріалів і речовин!
- ▶ Пам'ятаєте про те, що завжди перед вийманням штепсельної вилки з мережної розетки, необхідно вимкнути спочатку пристрій.
- ▶ Перед вкладанням або вийманням штепсельної вилки з мережної розетки, необхідно спочатку встановити поворотну ручку температури і часу приготування у позицію «0».
- ▶ Для приєднання пристрою до джерела електроструму не слід застосовувати подовжувачі!

- ▶ Не слід ставити пристрій поблизу джерел тепла.
- ▶ Не слід користуватися конвекційною духовкою на відкритому повітрі.
- ▶ Не користуйтеся пристроєм для інших цілей, ніж для яких він був призначений.
- ▶ При першому вживанні пристрою необхідно включити його та зачекати декілька хвилин.
- ▶ Пристрій призначений лише для домашнього вживання.
- ▶ До чистки конвекційної духовки не слід приступати безпосередньо після виходу з роботи – необхідно зачекати, поки остигне.
- ▶ Пристрій повинен бути підключений до мережної розетки із застосуванням заземлювального штекера!
- ▶ Даний предмет домашнього ужитку не призначений для користування особами (у тому числі, дітьми) з обмеженою фізичною, сенсорною або психічною здатністю, або особами, які не мають досвіду або знання устаткування, хіба що це відбувається під наглядом інших осіб, або відповідно до інструкції з експлуатації устаткування, наданої для них особами, які відповідають за їх безпеку.
- ▶ Необхідно стежити за дітьми, щоби вони не гралися з цим предметом/пристроєм.

ОПИС ПРИСТРОЮ

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

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

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

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



ПІДГОТОВКА ПРИСТРОЮ ДО ЗАСТОСУВАННЯ

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

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

ЗАСТОСУВАННЯ КОНВЕКЦІЙНОЇ ДУХОВКИ

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

ЧИСТКА І ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО МИТТЯ

1. Необхідно налити у миску воду на висоту близько 4 см та додати рідину для миття посуду.
2. Накласти кришку.
3. Регулятор установки температури (6) необхідно повернути на позицію „THE WASH”. Поворотну ручку установки годинника (5) установити на 10 хвилин. Під час попереднього миття можна всередину миски помістити металеву решітку. Циркуляція гарячого повітря створить віруючу миючу течію.
4. У мить, коли поворотна ручка установки годинника знайдеться у позиції „OFF”, необхідно вийняти штепсельну вилку з мережної розетки та відхилити кришку. Після цього прополоскати миску і решітку у теплій воді. У разі потреби, повторити операцію.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ

Курча, печене на решітці

(ціле курча, сіль, приправи, олія)

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

Короп, печений на решітці

(короп, сіль, тмин, олія)

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

Риба, повністю печена в алюмінієвій фользі

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

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

Рибне філе на решітці

(філе, сіль, олія)

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

Свинячі котлети з шампінйонами в алюмінієвій фользі

(3 шт. котлет, олія, шампінйони)

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

Рубані котлети

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

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

Римське жарке

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

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

Заморожена картопля фрі

(заморожена підсмажена картопля фрі - упаковка 300 г)

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

Фруктовий калач з крихкого тіста

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

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

Пісочна паска

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

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

Яйця на воді*(яйця, сіль, вода)*

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

Печена картопля*(вимита, однакової величини картопля в мундирі)*

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

Волове жарке з часником*(1,5 кг яловичини без кісті, мелений перець, 2 зубки розтертого часнику).*

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

ОРІЄНТОВНІ ЗНАЧЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ І ЧАСУ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ДЛЯ ДЕЯКИХ БЛЮД

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

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Потужність: 1200-1400 Вт.

Живлення: мережа змінного струму 220-240 В, 50 Гц.

Максимальна температура печіння: 250°C.

Робочий час: мін.- 5 хвилин, макс. - 60 хвилин

Максимальна ємкість: 19 літрів.

Рівень шуму: $L_{WA} = 45$ дБ.



Poland**Правильна ліквідація продукту
(використане електротехнічне і електронне улаштування)**

Позначення, яке розташоване на продукті або у тексті, який його стосується, вказує на те, що після впливу періоду експлуатації виробу його не слід усувати разом з іншими відходами, які походять з домашнього господарства. Для того щоб уникнути шкідливого впливу на оточуюче середовище та здоров'я людей внаслідок неконтрольного усунення відходів, просьба відокремити продукт від інших типів відходів та виконати відповідну утилізацію з метою рекламування повторного використання матеріальних засобів як постійної практики. З метою отримання інформації про безпечне для оточуючого середовища місце і спосіб утилізації цього продукту, користувачі в домашніх господарствах повинні зв'язатися з пунктом роздрібної продажі, у якому вони виконали купівлю продукту, або з місцевими органами влади. Користувачі у фірмах повинні зв'язатися зі своїм поставником та перевірити умови договору про купівлю. Не слід виконувати ліквідацію продукту разом з іншими комерційними відходами.

Увага! Фірма «МРМ» зберігає за собою право на введення технічних змін.

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

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