



MANTA

Halogen Oven

MM537

Instrukcja obsługi

User's Manual

Návod k obsluze

Bedienungsanleitung

Инструкция использования

Használati útmutató

Návod na obsluhu

Instrucțiuni de utilizare

Instrukcja obsługi

UWAGA: Przed użyciem dokładnie przeczytaj *instrukcję obsługi*. Instrukcję należy zachować na wypadek potrzeby ponownego z niej skorzystania.

Ten wielofunkcyjny kombiwar halogenowy położył kres tradycyjnemu sposobowi pieczenia. Podczas pracy kombiwar wytwarza wirujący pierścień gorącego powietrza, który równomiernie piecze potrawę. Przyrządzona w ten sposób potrawa staje się niezwykle smaczna dzięki wydobyciu jej naturalnego smaku i wszystkich wartości odżywczych.

Kombiwar ma wbudowany regulator temperatury w zakresie od 65°C do 250°C (termostat) oraz programator czasowy w zakresie od 0 do 60 lub 90 minut. Umożliwia to wybór odpowiedniej do przyrządzanej potrawy temperatury i czasu gotowania. Gorące powietrze we wnętrzu nie doprowadzi do powstania dymu czy przypalenia potrawy, dzięki czemu użytkownik łatwiej utrzyma swoją kuchnię w czystości.

Kuchenka konwekcyjna nie tylko uwalnia od ciężkiej pracy w kuchni, ale też czyni gotowanie przyjemnym.

Uwaga!

Konstrukcja produktu i parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Dotyczy to przede wszystkim parametrów technicznych, opakowania oraz podręcznika użytkownika. Niniejszy podręcznik użytkownika służy ogólnej orientacji dotyczącej obsługi produktu.

Produkt oraz akcesoria do urządzenia mogą się różnić od tych opisanych w instrukcji.

Producent i dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności tytułem odszkodowania za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w opisach występujących w niniejszej instrukcji użytkownika.

Specyfikacja

- Moc 1200-1450W
- Pojemność 12 l
- Pierścień umożliwiający zwiększenie pojemności do 17 l
- 2 rodzaje grilla w komplecie - niski i wysoki
- 60-minutowy programator czasowy z dzwonkiem
- Zakres temperatury do 250°C
- Wyjmowana misa ze szkła żaroodpornego

Ogólne warunki bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać instrukcję
- Niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon sprzedaży, oraz jeśli istnieje taka możliwość - opakowanie, należy zachować przez cały czas użytkowania wyrobu
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci oraz osoby z obniżoną sprawnością motoryczną, sensoryczną oraz psychiczną, a także przez osoby nie posiadające doświadczenia lub wiedzy w zakresie użytkowania urządzeń elektrycznych, chyba że są pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo
- Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci. Urządzenie nie jest zabawką! Trzymaj je poza zasięgiem dzieci

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego a nie komercyjnego
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz. Nie wolno wystawiać urządzenia na deszcz lub narażać na działanie wilgoci
- Przed użyciem należy upewnić się, czy zasilanie gniazdka elektrycznego jest zgodne z danymi zamieszczonymi w instrukcji oraz na tabliczce znamionowej urządzenia
- Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem
- NIGDY nie należy zanurzać pokrywy urządzenia, kabla i wtyczki w wodzie lub innej cieczy, ani pozwolić na kontakt z nimi. Jeśli urządzenie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć wtyczkę od gniazda zasilającego
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami
- Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia, wtedy gdy ma uszkodzony kabel lub wtyczkę, nie pracuje poprawnie, zostało upuszczone albo jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. W takim przypadku prosimy o niezwłoczne odłączenie urządzenia od źródła zasilania i odwiezienie najbliższego punktu serwisowego w celu naprawy lub kontroli
- Nie korzystać z urządzenia w pobliżu źródła ognia, materiałów łatwopalnych
- Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, podczas czyszczenia lub w razie problemów zawsze należy odłączać wtyczkę od gniazda zasilającego. Urządzenie należy wcześniej wyłączyć
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka ściennego nigdy nie należy ciągnąć za przewód, tylko za wtyczkę
- Nie wolno usuwać żadnych części obudowy albo wkładać jakichkolwiek obiektów poza artykułami spożywczymi do wnętrza urządzenia

Uwaga!

Wyrób wyposażony jest w przewód zasilający, który w przypadku uszkodzenia powinien być wymieniony wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym na przewód elektryczny tego samego typu. Nie dozwolone jest ingerowanie w urządzenie oraz wykonywanie napraw we własnym zakresie!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wyrób używany niezgodnie z przeznaczeniem, błędnie obsługiwanym lub naprawianym przez osoby nieuprawnione.

Obsługa

1. Ustaw urządzenie na płaskiej i poziomej powierzchni. Umocuj szklany pojemnik na podstawie z tworzywa sztucznego.
2. Wybierz odpowiednie akcesoria zależnie od rodzaju potrawy i sposobu jej przyrządzania. Połóż potrawę na grillu lub na dnie szklanej misy. Sprawdź, czy potrawa nie dotyka pokrywy kuchenki.
3. Włóż wtyczkę kuchenki do gniazdka elektrycznego prądu przemianowego, o parametrach zgodnych z parametrami kuchenki. Nie podłączaj do tego samego gniazdka innych urządzeń elektrycznych.
4. Opuść uchwyt, spowoduje to naciśnięcie przycisku bezpieczeństwa.
5. Obracając pokręteł programatora czasowego w prawo, ustaw odpowiedni czas. Zapali się czerwona kontrolka.
6. Ustaw odpowiednią temperaturę, obracając pokręteł temperatury w prawo. Zapali się zielona kontrolka i włączy się konwekcja powietrza.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

7. Zielona kontrolka może zgasnąć przed ustawionym czasem, będzie to oznaczało, że kuchenka osiągnęła ustawioną temperaturę. Jeśli temperatura we wnętrzu kuchenki spadnie poniżej nastawionej wartości, kuchenka włączy się samoczynnie i zapali się zielona kontrolka, oznaczająca włączenie procesu grzania.

Ważne uwagi

1. Kiedy kuchenka działa, uchwyt może ulec rozszerzeniu pod wpływem ciepła i stać się luźny. Zjawisko takie jest całkowicie normalne i nie ma żadnego wpływu na dalsze funkcjonowanie urządzenia. Elementy o których mowa powyżej powrócą one do normalnego stanu po ostygnięciu kuchenki.

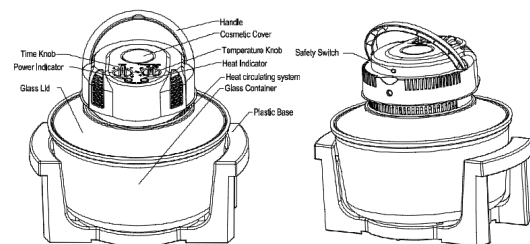
2. Po zakończeniu gotowania, nie odkładaj pokrywy kuchenki bezpośrednio na stół, gdyż grozi to zapaleniem blatu. Odkładaj ją na talerz, do miski lub na ognioodporną podstawę.

3. Urządzeń znajdujących się w pokrywie kuchenki nie należy myć wodą. Jeśli pokrywa ulegnie zabrudzeniu, można ją oczyścić czystą, miękką ściereczką, po czym należy ją dokładnie osuszyć.

4. Pojemnik można myć dopiero, gdy całkowicie ostygnie. Cały osprzęt można myć wodą i środkiem myjącym, po czym należy go dokładnie osuszyć.

Funkcje

Kombiwar posiada wiele funkcji, może być używany do grillowania, pieczenia drobiu, gotowania, pieczenia ciast, robienia popcornu itp., Nie nadaje się do przyrządzania potraw płynnych.



Time knob – Pokrętko do ustawiania czasu

Power indicator – Kontrolka zasilania

Glass lid – Pokrywa szklana

Handle – Uchwyt

Cosmetic cover – Pokrywa ozdobna

Temperature knob – Pokrętko do ustawiania temperatury

Heat indicator – Kontrolka grzania

Heat circulating system – Układ obiegu ciepła

Glass container – Pojemnik szklany

Plastic base – Podstawa z tworzywa sztucznego

Safety switch – Przycisk bezpieczeństwa

Zalety kombiwaru

1. Wielofunkcyjność:

Dzięki obiegowi gorącego powietrza i zakresowi temperatur od 65 do 250°C, kombiwar posiada wiele funkcji:

- Możliwość przyrządzania potraw na różne sposoby, np. pieczenia, pieczenia na ruszcie, gotowania na parze, smażenia, robienia grzank, przyrządzanie popcornu

- Szybkie rozmrażanie zamrożonych potraw;

- Suszenie i sterylizacja;

2. Obniżanie cholesterolu

Współczesna medycyna dowiodła, że wysoki poziom cholesterolu odpowiada za choroby serca i blokowanie naczyń krwionośnych. Gorący obieg powietrza krążący w kombiwarze rozkłada tłuszcz zawarty w potrawach i obniża zawartość cholesterolu do minimum, dlatego potrawy gotowane w kuchenke tego rodzaju są korzystne dla zdrowia.

3. Oszczędność czasu i energii

Dzięki wysokiej sprawności poruszającego się we wnętrzu gorącego powietrza, czas gotowania oraz ilość zużytej energii są ograniczone do minimum. Nasze eksperymenty dowiodły, że kombiwar pozwala zaoszczędzić do 60% energii elektrycznej w porównaniu do kuchenek tradycyjnych.

Zachowanie wartości odżywczych i naturalnego smaku potraw

Wysoka temperatura i przedłużony czas gotowania zawsze niszczy wartości odżywcze potraw i zmieniają ich naturalny smak. Regulacja temperatury i czasu oraz zamknięty obieg powietrza w kombiwarze pozwala rozwiązać ten problem.

Szybka instrukcja obsługi

Ta instrukcja zawiera odpowiedzi na to:

Jak piec

Jak piec ciasta

Jak piec na ruszcie

Jak gotować na parze

Jak smażyć

Jak rozmrażać

Jak piec grzanki

Jak piec

- Połóż potrawę bezpośrednio na dnie miski lub na ruszcie

- Pamiętaj, że czas przyrządzania może być różny w zależności od wielkości porcji i żądanego stopnia ugotowania.

Jak piec ciasta

- Umieść potrawę na formie do pieczenia z metalu lub hartowanego szkła, o średnicy nieprzekraczającej 12 cali (ok. 30 cm).

- Pozostaw odpowiednią ilość wolnej przestrzeni, aby gorące powietrze mogło swobodnie opływać przyrządzaną potrawę.

- Jeśli nie masz formy do pieczenia odpowiedniej wielkości, możesz ją wykonać z folii aluminiowej, formując na dowolny kształt.

Jak piec na ruszcie

- Połóż potrawę bezpośrednio na ruszcie drucianym (na górnej lub dolnej półce).

- W przypadku bardzo grubych kawałków, obróć mięso po upływie połowy czasu pieczenia.

- Podobnie jak w przypadku pieczenia, czas pieczenia na ruszcie może być różny w zależności od grubości i wielkości porcji, ilości tłuszczu itp.

Jak gotować na parze

- Jednocześnie z przyrządaniem potrawy głównej można gotować na parze warzywa, poprzez umieszczenie ich w torebkach z folii aluminiowej; dodaj kilka kropli wody i szczelnie zamknij torebkę.

- Przy gotowaniu na parze ryb lub warzyw, można też do zbiornika dolnego wlać filiżankę wody (nie za dużo) z dodatkiem pikantnych ziół i przypraw.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Jak smażyć

- Można uzyskać efekt smażenia frytek w głębokim oleju, bez potrzeby użycia oleju. Zanurz pokrojone w paski ziemniaki w oleju spożywczym. Pozwól, aby nadmiar oleju spłynął a następnie przyrządź frytki zgodnie z przepisem.

- Aby przyrządzić pysznego, smażonego kurczaka, zanurz kawałki kurczaka w rzadkim cieście, następnie w oleju do smażenia, usuń nadmiar oleju. Następnie ustaw żądaną temperaturę i czas smażenia.

Jak piec grzanki

- W kombiwarze można przyrządzić doskonale wypieczone grzanki i przekąski bez podgrzewania wstępnego. Po prostu połóż chleb bezpośrednio na ruszcie i obserwuj, jak się piecze. Grzanka będzie chrupka z zewnątrz, ale w środku pozostanie miękka.

- Można też ulepszyć czerstwe produkty, np. krakersy, chipsy, a nawet ciasteczka poprzez włożenie ich na kilka minut do kombiwaru w temperaturze maksymalnej, aby przywrócić im kruchość.

Jak rozmrażać

- Kombiwaru można używać do bardziej równomiernego rozmrażania potraw, niż w kuchence mikrofalowej. Wystarczy ustawić temperaturę na 100°C i sprawdzać stan potrawy co 5-10 minut.

Ogólne wskazówki i ostrzeżenia

- Należy pamiętać, aby rozkładać potrawy w kombiwarze równomiernie, tak aby zapewnić równomierny przepływ powietrza dookoła potrawy.
- Przy stosowaniu jakiegos przepisu po raz pierwszy, kontroluj proces przyrządzania patrząc przez miskę z hartowanego szkła. Przed podaniem zawsze sprawdź, czy potrawa jest dokładnie ugotowana.
- Ponieważ praktycznie jest kłaść potrawę bezpośrednio na ruszcie, korzystnie będzie spryskać go środkiem zapobiegającym rzywierianiu.
- Jeśli kombiwar jest bardzo brudny, można dodać do wody nieco środka myjącego i zetrzeć plamy.

UWAGA:

Szklana powierzchnia może być gorąca!

Wybrane przepisy

Homar

Składniki:

1 kg homara, sok imbirowy, sól, cukier, alkohol, pieprz

Zamarynuj homara w soli i pozostaw na około 10-15 minut. Następnie włóż go do kombiwaru i gotuj przez 12-15 minut w temperaturze 140-160°C.

Ryba

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

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

Filety z ryb na ruszcie

Składniki : filety, sól, olej

Zamrożone filety posolić, posmarować olejem. Położyć na ruszcie.

Piec w temperaturze

250°C przez ok. 25 minut.

Chrupki kurczak

Składniki:

Kurczak, trochę skrobi, trochę wina, cukier słodowy, miód, ocet, ciepła woda

Umyj kurczaka w gotującej się wodzie, a zaraz potem w zimnej.

Zmieszaj skrobię, stopiony cukier, miód i ocet z niewielką ilością wody. Nałóż tę mieszankę na kurczaka kilkakrotnie pędzlem. Gdy kurczak wyschnie, włóż go do kombiwaru.

Piec kurczaka przez 20 minut w temperaturze 150 – 200°C. Następnie ponownie posmaruj go sporządzoną mieszanką i piec przez 10 minut w niskiej temperaturze.

Kurczak pieczony na ruszcie

Składniki: 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.

Kotlety mielone

Składniki: 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.

Wieprzowe kotlety z pieczarkami w folii aluminiowej

Składniki : mięso wieprzowe, 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.

Zmrożone frytki ziemniaczane

Składniki: 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. Włóż do wysmarowanej tłuszczem formy. Piec w temperaturze 200° C przez 45 minut w formie blaszanej o średnicy 250mm i wysokości 90mm 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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

OSTRZEŻENIA

- Uważaj, aby przewód elektryczny nie zwisał z krawędzi stołu.
- Kombiwar ustawiaj bezpiecznie na środku stołu lub innego miejsca pracy.
- Przed przeniesieniem kombiwaru, zawsze najpierw wyciągnij przewód zasilający z gniazdka.
- Powierzchnie kuchenki są gorące – dlatego zawsze pilnuj dzieci przebywających w kuchni.
- Nie uruchamiaj kombiwaru, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
- Przenoś kombiwar obiema rękami.
- Nie pozwól, aby pokrywa była mokra. Nie zanurzaj jej w wodzie.
- Nie pozostawiaj na noc wody ani potraw wewnątrz urządzenia.
- Pokrywę opuszczaj powoli, nie pozwól, aby spadała.
- Gdy miska jest wyjęta, zawsze ustawiaj górną część w położeniu pionowym.
- Zawsze przenoś urządzenie za uchwyt przedni i tylny, a NIGDY za pokrywę.

UWAGA!

Wszystkie powierzchnie kombiwaru mogą być gorące. Dotyknięcie tych powierzchni, zanim urządzenie ostygnie grozi poparzeniem. Do czasu ostygnięcia, nie dotykaj innych części kombiwaru niż uchwyty.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie należy odłączyć od zasilania jeśli nie jest używane lub przed przystąpieniem do jego czyszczenia.

Nie należy wyrzucać urządzeń elektrycznych jako niesortowanych odpadów komunalnych; należy je oddawać do specjalnych punktów zbiorczych. Informacje na temat dostępnych sposobów pozbywania się sprzętu można uzyskać u miejscowych władz. Jeśli urządzenia elektryczne składowane są na składowiskach lub wysypiskach, grozi to przenikaniem niebezpiecznych substancji do wód gruntowych i przedostawianiem się ich do łańcucha pokarmowego, powodując pogorszenie zdrowia i dobrego samopoczucia ludzi.

Orientacyjne parametry gotowania

Potrawa	Czas	Temperatura
Kurczak	30-40 min.	180-200°C
Ryby	10-15 min.	130-150°C
Wieprzowina	15-20 min.	180-200°C
Ciasta	10-12 min.	140-160°C
Homary	12-15 min.	140-160°C
Krewetki	10-12 min.	150-180°C
Kiełbasa	10-13 min.	120-150°C
Orzeszki ziemne	10-15 min.	140-160°C
Pieczony chleb	8-10 min.	120-140°C
Ziemniaki	12-15 min.	180-200°C
Skrzydółka kurczaka	15-20 min.	150-180°C
Kraby	10-13 min.	140-160°C
Hot-dogi	5-8 min.	190-210°C
Grillowane żeberka	18-20 min.	220-240°C
Rozmrażanie	W miarę potrzeb	170°C

User's manual

Introduction

The multi-function convection oven has brought an end to the traditional cooking way. While cooking, the convection oven produces a circle of hot moving air, which cooks the food all over evenly. The cooked food becomes a very delicious dish with its natural flavor and full nutrition.

The model of the convection oven is reasonably designed with attractive appearance. There is a 65°C – 250°C scope temperature controller (thermostat) and 0-60 or 90 minute scope timer. You may select the cooking temperature and cooking time for your food. The hot air inside the oven will never bring about smoke, nor will the food be burnt. Your kitchen is then clean and safe, free from contamination.

The convection oven not only saves you from the heavy kitchen work, but also makes your cooking enjoyable.

Specification

- Halogen oven
- Power 1200-1450W
- Capacity 12L
- Extend ring to 17 l
- 2 racks in set
- Timer 60 min with bell
- Temperature range to 250
- Removable heat-resistant glass bowl

General safety information

- Please read this manual carefully before operation.
- This manual, the warranty document, the sales receipt and (if possible) the packaging should be stored appropriately throughout the whole operation period of the product.
- The device cannot be operated by children or people with impaired motor fitness, sensory capability and mental capacity, as well as by people with no experience or knowledge, concerning the operating of electrical appliances, unless such persons are under supervision or have been instructed about safe use, by people responsible for their safety.
- Take particular care when children are around the appliance. This appliance is not a toy! Keep it out of the reach of children.
- This appliance is intended for home use, thus it is not suitable for commercial use.
- Do not use this appliance outdoors. Do not expose it to rain or moisture.
- Before use check whether the outlet voltage matches the information included in the manual and the data on the name plate.
- Only original accessories should be used.
- Please use this appliance only as intended.
- NEVER immerse the appliance, power cord and plug in the water or in any other liquid. Any contact of the appliance or its elements with such substances is forbidden.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- If the appliance gets wet, immediately disconnect the plug from the outlet.

- Do not use this appliance if it is damaged (i.e. if the cord or plug are damaged, if the appliance is not working properly, if it has been dropped or damaged in any other way). In such case immediately disconnect the appliance from the power source and visit the nearest service centre to have the appliance checked or repaired.
- Do not use the appliance near fire or flammable materials.
- Always disconnect the plug from the outlet if the appliance is not used for a longer period of time, if the appliance is being cleaned or if there are any problems. The appliance should be turned off beforehand.
- Do not pull the cord while disconnecting the plug from the outlet. Instead grasp and pull the plug.
- Do not try to remove any parts of the housing or put any or insert any objects other than food into the appliance

Attention!

In case of damage to the power cord it should be replaced with a cord of the same type by the employees of an authorised service centre only. Do not tamper with the appliance and do not try to repair it on your own.

The manufacturer cannot be held liable for any damages if the product has not been used as intended, if it has been operated improperly or repaired by unauthorised persons.

Operation

1. On a flat and level surface, attach glass container to plastic base stand.
2. Select appropriate rack and accessories based on food type and style of cooking. Position the rack into glass pot and place the food on top of racks or accessories. Note there is some space between the food and the oven lid.
3. Insert the oven plug in a standard AC outlet according to the power specification. Not allow to share the same plug-set with other electrical appliances.
4. Put down the handle to press safety switch
5. Turn the timer clockwise to your required time, then the red lamp lights up.
6. Set the temperature knob clockwise to your required temperature, then the green light turns on. The convection starts working.
7. The green lamp can be turned off before the due time. This shows the oven has achieved the set temperature. When the oven's temperature becomes lower than the set temperature, the oven will automatically turn on and the green lamp will also light to indicate heating process.

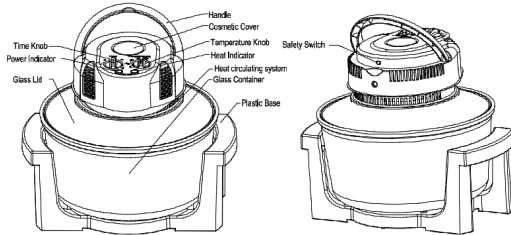
Important

1. When the oven works, the handles, will be expanded by heat and become loose, but it doesn't matter, they will be restored when the temperature goes back down to normal.
2. Don't put the oven lid directly on the desk after cooking, otherwise the desk will get burned. Place it on a dish, bowl or heat-resistant base.
3. The devices on the oven lid are not allowed to be washed in the water. Clean the lid with a piece of clean soft cloth in case it gets stained and then dry it thoroughly.
4. The container can be washed only after is completely cooled off. Clean accessories used with detergent and water. Dry them thoroughly.

USER'S MANUAL

Features

The convection oven is a multifunctional cooker that can be used for baking cake, BBQ, roasting chicken, making popcorn, etc., but not for liquid.



1. Multifunction:

- With a hot air circle and 65-250°C temperature range, the convection oven has a lot of functions:
- cook food in different ways, including roast, bake, broil, steam, fry, defrost, toast.
- defreeze frozen foods quickly
- drying and sterilizing
- oven lid can be placed on other containers to cook

2. Lowering cholesterol

Modern medical science has proved that high cholesterol accounts for heart disease and blood vessel trouble. The hot moving air circle in the convection oven will decompose the fat tissue and lower the cholesterol content to minimum. So, the food cooked in this kind of oven is very helpful to your health.

3. Saving time and energy

Due to the high efficiency of the hot moving air in the oven, the cooking time and the consumed energy are reduced to minimum. Our experiment shows that the convection oven saves electricity up to 60% as compared to ordinary ovens.

Preserving the food's nutrition and the natural flavor.

High temperature and prolonged cooking time always destroy the food's nutrition and change its natural flavor. The temperature and time control in the convection oven can solve this problem.

Quick Reference Card

On this card you will find:

- How to roast
- How to bake
- How to broil
- How to steam
- How to fry
- How to defrost
- How to toast

How to Roast

- Place food directly on high rack or low rack.
- Remember that cooking time may vary depending on cut size and degree of cooking required.

- Consult the cooking guide inside for guideline.

How to Bake

- Place food in a metal or tempered glass baking pan that is no more than 12" diameter.
- To leave enough room for the flow of hot air around the food being cooked.
- If you do not have a baking pan of the right size, you can simply shape any type of pan you want by using aluminum foil.
- Consult the chart inside for guidelines regarding baked goods.

How to Broil

- Place the food directly on the wire rack (low or high rack)
- For very thick cuts of meat, turn the food at the halfway point
- Like roasting, broiling time may vary depending on cut, size, amount of fat, etc.

How to Steam

- You can steam vegetables at the same time you cook your Main dish by placing the vegetables in an aluminum foil pouch: add a few drops of water and seal the pouch.
- You can also add a cup of water in the bottom pot, with savory herbs and spices to steam fish or vegetables, But just a little water.

How to Fry

- You can get the effect of deep-fat French fries without all the oil by dipping potato strips in polyunsaturated cooking oil, allow excess oil to drain away and cook according to cooking guide.
- To make delicious fried chicken, dip chicken pieces in batter and then in cooking oil, drain excess oil and cook according to chart provided.

How to Toast

- You can get perfectly toasted bread and snack with the convection oven without preheating. Simply put the food directly on wire rack and watch it toast. It will be crisp on the outside and stay soft on the inside.
- You can also improve stale snack food like crackers, chips and even cookies by placing them in the oven for a few minutes at maximum temperature to bring back their crunchiness.

How to Defrost

- You can use the oven to defrost frozen food more evenly than microwave ovens, simply set the temperature at 100°C and check the food every 5-10 minutes.

General guidelines and warning

- Remember to distribute food evenly in the convection oven to ensure an even flow of air all around the food.
- The first time you try a recipe, check the cooking process through tempered glass bowl. Always check that the food is thoroughly cooked through before serving
- Since it is practical to place food directly on the high or low rack, you may want to spray it with a non-stick spray to avoid sticking.
- For a very dirty oven, add some detergent to the water and wipe the stains if needed.

NOTE:

The glass surface gets hot!

Selected recipes

Lobster

Ingredients:

Lobster 1 kg, ginger juice, salt, sugar, liquor, pepper

USER'S MANUAL

Preserve the lobster in salt for about 10-15 minutes, then put them in the oven and cook 12-15 mins with temperature of 140-160°C.

Crispy chicken

Ingredients:

Chicken, a little starch, some wine, malt sugar, honey, vinegar, warm water

Wash and clean the chicken with boiling water and then with cold water immediately.

Mix the starch, melt sugar, honey and vinegar with some water. Apply the mixture to the chicken with a brush several times. When the chicken dries, put it into the convection oven.

Bake the chicken 20 mins with a temperature of 150 – 200°C. Then apply the mixture again and bake 10 min in low temperature

WARNINGS

- Do not let cord hang over edge of counter.
- Place the oven securely in center of counter or work space.
- Always unplug the oven before attempting to move it.
- Oven surfaces are hot – always supervise children while in the kitchen.
- Do not operate with a damaged cord.
- Use two hands when moving the oven.
- Do not allow the lid to get wet. Do not immerse in water.
- Do not leave water or food in oven overnight.
- Lower top gently, do not let it drop down.
- Always leave the top in the "UP" position whenever the bowl is removed.
- Always carry the oven by the handles front and back. NEVER lift by the lid raising

ATTENTION!

All surfaces of the oven get very hot, it is an oven after all. Touching these surfaces before the oven cools may cause a burn. Do not touch any part of the oven other than the handles, until it cools down.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

The appliance is for household and indoor use only.

Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning.

Reference for cooking.

Food	Time	Temperature
Chicken	30-40 mins	180-200°C
Fish	10-15 mins	130-150°C
Pork	15-20 mins	180-200°C
Cake	10-12 mins	140-160°C
Lobster	12-15 mins	140-160°C
Shrimp	10-12 mins	150-180°C
Sausage	10-13 mins	120-150°C
Peanut	10-15 mins	140-160°C
Roast bread	8-10 mins	120-140°C
Potato	12-15 mins	180-200°C
Chicken wings	15-20 mins	150-180°C
Crab	10-13 mins	140-160°C
Hot dogs	5-8 mins	190-210°C
BBQ Spareribs	18-20 mins	220-240°C

Návod k obsluze

Tato multifunkční halogenová kombinovaná trouba dává s bohem tradičnímu způsobu pečení. Za chodu vytváří kombinovaná trouba točící se prsten horkého vzduchu, který potraviny rovnoměrně peče. Takto upravené jídlo je neobyčejně chutné díky tomu, že zůstane zachována jeho přirozená chuť a všechny nutriční hodnoty.

Kombinovaná trouba má zabudovaný termoregulátor s rozsahem od 65°C do 250°C (termostat) a časový programátor s rozsahem od 0 do 60 nebo 90 minut. Takto lze vybírat odpovídající teplotu a dobu vaření, vhodné pro připravovanou stravu. Působením horkého vzduchu uvnitř nevzniká kouř a jídlo se nepřipalí, díky čemuž zůstane kuchyň uživatele čistá.

Konvekční trouba Vás nejen zbaví těžké práce v kuchyni, ale také Vám zpříjemní vaření.

Specifikace

- Výkon 1200-1450W
- Objem 12 l
- Prsten umožňující zvětšit objem na 17 l
- 2 druhy grilu v kompletu – nízký a vysoký
- 60-minutový časový programátor se zvukem
- Rozsah teploty do 250°C
- Vyjímatelná mísa ze žáruvzdorného skla

Všeobecné bezpečnostní podmínky

- Než začnete používat, přečtěte si pozorně návod,
- Teto návod, záruční list, doklad o prodeji a – pokud je to možné – balení uchovávejte po celou dobu používání výrobku,
- Spotřebič není určen pro použití dětem a osobám se sníženými motorickými, smyslovými a duševními schopnostmi ani osobám nezkušeným a neznalým v oblasti používání elektrospotřebičů, pokud je nepoužívají pod dohledem nebo nebyly o jejich používání instruovány osobami odpovědnými za jejich bezpečnost,
- Dávejte velký pozor, pokud se poblíž zařízení nacházejí děti. Zařízení není hračka! Odstraňte je z dosahu dětí,
- Zařízení je určeno výhradně pro domácí použití a ne komerční,
- Nepoužívejte zařízení venku. Nevystavujte zařízení dešti nebo působení vlhkosti,
- Před použitím se ujistěte, že je napájení elektrické zásuvky shodné s údaji uvedenými v návodu a na tabulce s údaji o napětí na zařízení,
- Používejte jen originální příslušenství,
- Zařízení používejte výhradně v souladu s jeho určením,
- NIKDY neponořujte zařízení do vody nebo jiné tekutiny a zamezte kontaktu s nimi,
- Nedotýkejte se zařízení mokřými nebo vlhkými rukami,
- Pokud zařízení navlhne nebo se namočí, musíte ihned vypojit zástrčku z napájecí zásuvky,
- Nepoužívejte poškozené zařízení, a to i tehdy, pokud má poškozený kabel nebo zástrčku, nefunguje správně, spadlo vám nebo je jakkoli jinak poškozené. V takovém případě prosím ihned odpojte zařízení od zdroje napájení a navštivte nejbližší servisní místo za účelem opravy nebo kontroly
- Nepoužívejte zařízení poblíž zdroje ohně, hořlavých materiálů,

- Pokud zařízení delší dobu nepoužíváte, při čištění nebo při výskytu problémů, vždy vypojte zástrčku z napájecí zásuvky. Zařízení předtím vypněte,
- Při vytažování zástrčky ze zásuvky na stěně nikdy netahejte za kabel ale za zástrčku,

Pozor!

Výrobek má napájecí kabel, který musí být v případě poškození vyměněn výhradně v autorizovaném servise za elektrický kabel stejného typu. Nejsou dovoleny zásahy do zařízení a provádění oprav vlastními silami!

Výrobce nenese odpovědnost za výrobek používaný v rozporu s určením, chybně používaný nebo opravovaný neoprávněnou osobou.

Návod

1. Postavte zařízení na plochem a vodorovném povrchu. Připevňte skleněnou nádobu na umělohmotný podstavec.

2. Vyberte odpovídající příslušenství v závislosti na druhu jídla a způsobu jeho přípravy. Položte jídlo na gril nebo na dno skleněné mísy. Zkontrolujte, zda se jídlo nedotýká víka trouby.

3. Zapněte zástrčku trouby do elektrické zásuvky se střídavým proudem, s parametry shodnými s parametry trouby. Do stejné zásuvky nezapínejte jiná elektrická zařízení.

4. Sklopte rukojeť, čímž dojde ke stisknutí bezpečnostního tlačítka.

5. Otáčením kolečka programátoru směrem vpravo nastavte odpovídající čas. Rozsvítí se červená kontrolka.

6. Nastavte odpovídající teplotu otáčením kolečka teploty směrem vpravo. Rozsvítí se zelená kontrolka a zapne se konvekce vzduchu.

7. Zelená kontrolka může zhasnout před uplynutím nastaveného času. Bude to znamenat, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou hodnotu, trouba se automaticky zapne a rozsvítí se zelená kontrolka, která signalizuje, že se zapnul proces ohřevu.

Důležitá upozornění

1. Když trouba běží, mohou se rukojeti rozšířit vlivem tepla a uvolnit se. Tento jev je úplně normální a nemá žádný vliv na další fungování zařízení. Uvedené komponenty se vrátí do původního stavu po vychladnutí trouby.

2. Když dovaříte, neodkládejte víko trouby přímo na stůl, hrozí vzplanutí desky. Odkládejte ho na talíř, do misky nebo na žáruvzdornou podložku.

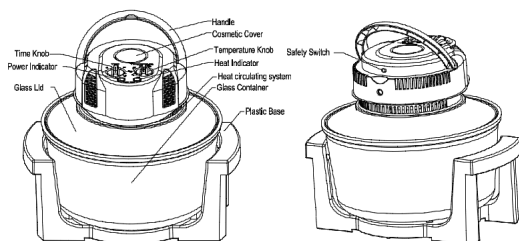
3. Zařízení umístěná ve víku trouby se nesmí mýt vodou. Pokud se víko úspěšně umyje, můžete ho čistit čistým, měkkým hadříkem a následně ho pečlivě osušte.

4. Nádobu můžete mýt teprve tehdy, když zcela vychladne. Celý kus můžete mýt vodou a čistícím prostředkem a pak jej musíte pečlivě osušit.

Funkce

Kombinovaná trouba má mnoho funkcí, můžete ji používat ke grilování, pečení drůbeže, vaření, pečení moučnicků, na výrobu popcornu atd., Nelze ji používat k přípravě tekutých potravin.

NÁVOD K OBSLUZE



Time knob – Kolečko pro nastavení času

Power indicator – Kontrolka napájení

Glass lid – Skleněné víko

Handle – Ucho

Cosmetic cover – Ozdobné víko

Temperature knob – Kolečko pro nastavení teploty

Heat indicator – Kontrolka ohřevu

Heat circulating system – Systém cirkulace tepla

Glass container – Skleněná nádoba

Plastic base – Umělohmotný podstavec

Safety switch – Bezpečnostní tlačítko

Výhody kombinované trouby

1. Multifunkčnost:

- Díky cirkulaci horkého vzduchu a rozsahu teplot od 65 do 250°C má kombinovaná trouba mnoho funkcí:
- možnost přípravy jídla na různé způsoby, např. pečení, pečení na roštu, vaření na páře, smažení, výroba topinek, příprava popcornu
- rychlé rozmrazování zmražených potravin;
- sušení a sterilizace;

2. Snižování cholesterolu

Současná lékařská věda dokázala, že vysoká hladina cholesterolu stojí za srdečními onemocněními a ucpáváním krevních cév. Cirkulace horkého vzduchu, který proudí v kombinované troubě, rozkládá tuk obsažený v jídle a snižuje obsah cholesterolu na minimum, proto je jídlo připravované v tomto typu trub zdraví prospěšné.

3. Úspora času a energie

Díky vysoké účinnosti horkého vzduchu pohybujícího se uvnitř trouby se čas přípravy a množství spotřebované energie omezily na minimum. Naše testy prokázaly, že pečením v kombinované troubě můžete ve srovnání s tradičními troubami ušetřit až 60% elektrické energie.

Zachování nutričních hodnot a přirozené chuti potravin

Vysoká teplota a delší čas přípravy vždy ničí nutriční hodnoty potravin a mění jejich přirozenou chuť. Regulace teploty a času a uzavřená cirkulace vzduchu v kombinované troubě přináší řešení tohoto problému.

Rychlý návod k použití

Tento návod obsahuje odpovědi na to:

Jak péct

Jak péct moučniky

Jak péct na roštu

Jak vařit na páře

Jak smažit

Jak rozmrazovat

Jak péct topinky

Jak péct

- Položte jídlo přímo na dno mísy nebo na rošt
- Myslete na to, že se čas přípravy může lišit v závislosti na velikosti porce a požadovaného stupně uvaření.

Jak péct moučniky

- Umístěte jídlo do pečicí formy z kovu nebo tvrzeného skla o průměru maximálně 12 palců (cca 30 cm).
- Ponechejte odpovídající množství volné plochy, aby mohl horký vzduch volně proudit kolem připravovaného pokrmu.
- Pokud nemáte pečicí formu odpovídající velikosti, můžete ji vyrobit z alobalu, který vytvarujete do libovolného tvaru.

Jak péct na roštu

- Položte jídlo přímo na drátěný rošt (na horní nebo dolní policičku).
- Pokud máte velmi tlusté kusy, maso po uplynutí poloviny doby pečení obraťte.
- Podobně jako u pečení se může čas pečení na roštu lišit v závislosti na tloušťce a velikosti porce, množství tuku, atd.

Jak vařit na páře

- Zároveň s přípravou hlavního jídla můžete na páře vařit zeleninu a to tak, že ji umístíte do alobalových kapes: přidejte několik kapek vody a kapsu těsně uzavřete.
- Pokud na páře vaříte ryby nebo zeleninu, můžete také do spodní nádoby nalít šálek vody (ne moc) s přidávkem pikantních bylinek a koření.

Jak smažit

- Můžete docílit efektu smažení hranolek v hlubokém oleji, aniž byste použili olej. Brambory nakrájené na proužky ponořte do jedlého oleje. Nechejte přebytečný olej okapat a následně připravte hranolky dle receptu.
- Pokud chcete připravit chutné, smažené kuře, ponořte kusy kuřete do řídkého těstíčka, následně pak do oleje na smažení. Přebytečný olej nechejte okapat. Pak nastavte požadovanou teplotu a dobu smažení.

Jak péct topinky

- V kombinované troubě můžete připravit skvěle vypečené topinky a dobroty bez počátečního ohřívání. Jednoduše položte chléb přímo na rošt a pozorujte, jak se peče. Topinka bude zvenku křupavá, ale uvnitř zůstane měkká.
- Můžete také vylepšit již tvrdé výrobky, např. kreky, chipsy, a také moučniky tím, že je na několik minut vložíte do kombinované trouby při maximální teplotě, a ony se stanou opět křupavé.

Jak rozmrazovat

- Kombinovanou troubou můžete používat pro rovnoměrnější rozmrazení potravin než v mikrovlnné troubě. Stačí nastavit teplotu na 100°C a co 5-10 minut kontrolovat stav potravin.

Všeobecné pokyny a upozornění

- Myslete na to, že jídlo musí být v kombinované troubě rozloženo rovnoměrně tak, aby bylo zajištěno rovnoměrné proudění vzduchu kolem potravin.
- Pokud připravujete recept poprvé, kontrolujte proces přípravy přes misku z tvrzeného skla. Před servírováním vždy zkontrolujte, zda je jídlo řádně uvařené.

NÁVOD K OBSLUZE

- Protože je praktické pokládat jídlo přímo na rošt, bude dobré ho nastříkat prostředkem, který zabraňuje přichycení.

- Pokud je kombinovaná trouba příliš špinavá, můžete do vody přidat trochu čistícího prostředku a otřít skvrny.

POZOR:

Skleněný povrch může být horký!

Vybrané recepty

Humr

Příklady:

1 kg humru, zázvorová šťáva, sůl, cukr, alkohol, pepř

Naložte humra do soli a ponechejte ho takto cca 10-15 minut. Následně jej vložte do kombinované trouby a vařte ho 12-15 minut při teplotě 140-160°C.

Ryba

Příklady: ryba, sůl, citron, cibule, celer, mrkev, petržel, voda, máslo nebo margarín

Očištěnou rybu položte na dostatečně velký kousek alobalu, pošlete. Dovnitř ryby vložte cibuli nakrájenou na kolečka, několik koleček celeru, nastrouhanou mrkev a petržel. Nalijte několik kávových lžiček vody a pak přidejte trochu másla. Vše polijte citronovou šťávou. Důkladně zabalte do alobalu. Na dno kombinované trouby nalijte cca 2 sklenice vody. Pečte při teplotě 220°C asi 20 minut.

Rybí filety na roštu

Příklady: filety, sůl, olej

Zmražené filety pošlete, potřete olejem. Položte je na rošt. Pečte při teplotě 250°C asi 25 minut.

Křupavé kuře

Příklady:

Kuře, trocha škrobu, trocha vína, třtinový cukr, med, ocet, teplá voda
Umyjte kuře ve vařící vodě a hned poté ve studené.

Smíchejte škrob, rozpuštěný cukr, med a ocet s malým množstvím vody. Štětečkem touto směskou několikrát potřete kuře. Jakmile kuře uschne, vložte je do kombinované trouby.

Pečte kuře asi 20 minut při teplotě 150 – 200°C. Následně je znovu potřete připravenou směskou a pečte 10 minut při nízké teplotě.

Kuře pečené na roštu

Příklady: celé kuře, sůl, koření, olej

Rozmražené kuře umyjte, osušte, pošlete, posypejte je kořením a lehce potřete olejem. Následně je položte na rošt. Pečte při teplotě a po dobu odpovídající tabulce.

Karbanátky

Příklady: mleté maso, vajíčka, sůl, koření, strouhanka – celková hmotnost cca 300g)

Mleté maso smíchejte s ostatními přísadami a zahustěte jej strouhankou. Vytvarujte karbanátky a pečte při teplotě 220°C asi 20 minut.

Vepřové kotlety se žampiony v alobalu

Příklady: vepřové maso, máslo, žampiony

Kotlety naklepejte, pošlete a položte na malé kousky alobalu. Na každou kotletu položte kousek másla a pokrájené, syrové žampiony. Zabalte těsně do alobalu a položte na rošt. Pečte při teplotě 220°C asi 25 minut.

Zmražené hranolky

Příklady: zmražené před smažené hranolky - balení 300g

Hranolky vysypejte z balení na sítko a pečte na dolním roštu bez tuku při teplotě 240°C asi 15 minut

Bábovka

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

Smíchejte přísady a dobře promíchejte mixérem. Nalijte do formy vymazané tukem. Pečte při teplotě 200°C asi 45 minut v plechové formě o průměru 250mm a výšce 90mm na nízkém roštu.

Pečené brambory

(umyté, stejně velké brambory ve slupce)

Nakrojte brambory a do vzniklého prostoru vložte kousky másla nebo slaniny. Pečte bez alobalu při teplotě 250°C asi 30 minut na nízkém roštu.

UPOZORNĚNÍ

- Dávejte pozor na to, aby elektrický kabel nevisel přes hranu stolu.
- Kombinovanou troubu umístěte bezpečně uprostřed stolu nebo jiného pracovního místa.
- Před přenášením kombinované trouby vždy nejprve vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
- Povrch trouby je horký - proto vždy hlídejte děti, které jsou v kuchyni.
- Nezapínejte kombinovanou troubu, pokud je napájecí kabel poškozený.
- Přenášejte kombinovanou troubu oběma rukama.
- Zamezte tomu, aby bylo víko mokré. Neponořujte je do vody.
- Nenechávejte v zařízení přes noc vodu nebo potraviny.
- Víko pokládejte pomalu, zabraňte tomu, aby spadlo.
- Když je miska vytažená, vždy nastavte horní část do svislé polohy.
- Zařízení vždy přenášejte za přední a zadní rukojeť, NIKDY za víko.

POZOR!

Všechny povrchové plochy kombinované trouby mohou být horké. Pokud se budete povrch dotýkat předtím, než zařízení vychladne, vystavujete se nebezpečí popálení. Než zařízení vychladne, nedotýkejte se jiných částí kombinované trouby než rukojeti.

Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití uvnitř místnosti.

Pokud zařízení nepoužíváte nebo se ho chystáte vyčistit, vypněte ho ze zásuvky.

NÁVOD K OBSLUZE

Orientační parametry vaření

Potravina	Čas	Teplota
Kuře	30-40 min.	180-200°C
Ryby	10-15 min.	130-150°C
Vepřové	15-20 min.	180-200°C
Moučníky	10-12 min.	140-160°C
Humr	12-15 min.	140-160°C
Krevety	10-12 min.	150-180°C
Klobása	10-13 min.	120-150°C
Burské oříšky	10-15 min.	140-160°C
Pečený chléb	8-10 min.	120-140°C
Brambory	12-15 min.	180-200°C
Kuřecí křídla	15-20 min.	150-180°C
Kraby	10-13 min.	140-160°C
Hot-dog	5-8 min.	190-210°C
Grilované žebírka	18-20 min.	220-240°C
Rozmrazování	Dle potřeby	170°C

Elektrická zařízení nevyhazujte jako netřídění komunální odpad; za-
neste je na speciální sběrná místa. Informace o dostupných způsobech
likvidace zařízení můžete získat u místní samosprávy. Pokud se elektrická
zařízení skladují na skládkách nebo haldách, vzniká nebezpečí pronikání
nebezpečných látek do podzemních vod a tím do potravinového řetězce,
což může vést ke zhoršení zdraví a dobré kondice lidí.

Bedienungsanleitung

HINWEIS: Lesen Sie aufmerksam diese Anleitung, bevor Sie das Gerät erstmals nutzen. Die Anleitung ist für weitere Verwendung aufzubewahren.

Spezifikation

- Leistung 1200-1450W
- Fassungsvermögen 12 l
- Ring für die Vergrößerung des Fassungsvermögens bis 17 l
- 2 Grillanlagen – niedrig und hoch
- 60-Minuten-Programmiererät mit integrierter Ingeivorrichtung
- Temperaturbereich bis 250°C
- Herausnehmbare Schüssel aus feuerfestem Glas

Dieser multifunktionale Halogen-Kombitopf beendet die Epoche des konventionellen Bratens. Während des Betriebs wird der rotierende Heißlufttrichter erzeugt, der für die gleichmäßige Wärmeverteilung und den optimalen Bratenvorgang sorgt. Die auf solche Art und Weise zubereitete Speise ist außergewöhnlich geschmackvoll, wobei ihr natürlicher Geschmack und alle Nährwerte betont werden.

Der Kombitopf ist mit dem Temperaturregler in einem Bereich von 65°C bis 250°C (Thermostat) und mit dem Programmiergerät in einem Bereich von 0 bis 60 bzw. 90 Minuten integriert. Somit können die gewünschte Temperatur und die Kochzeit eingestellt werden. Mit der heißen Luft werden die Rauchbildung und das Anbrennen verhindert. Somit wird die Sauberkeit in der Küche gewährleistet.

Mit dem Konvektionsherd sind die Küchenarbeiten nicht so anstrengend und das Kochen bereitet viel Spaß.

Allgemeine Sicherheitsgrundsätze

- Bedienungsanleitung vor Erstinbetriebnahme gründlich lesen.
- Diese Bedienungsanleitung, Garantiekarte, Kassenbono sowie Originalverpackung (soweit möglich) für die ganze Betriebsdauer dieses Gerätes aufbewahren.
- Das Gerät ist nicht für Kinder und Personen mit motorischer, sensorischer bzw. psychischer Behinderung oder mit fehlender Erfahrung bzw. Kenntnis im Bereich Elektrogeräte geeignet, es sei denn unter Aufsicht oder nach der Anleitung seitens ihrem Vormund.
- Falls Kinder in der Nähe – besondere Vorsicht gewahren. Das Gerät ist kein Spielzeug! Von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch, nicht für kommerzielle Zwecke, bestimmt.
- Das Gerät nicht im Freien gebrauchen. Vor direkter Einwirkung von Regen oder Feuchtigkeit schützen.
- Vor Gebrauch sicherstellen, dass die Steckdosendaten mit den Angaben in dieser Bedienungsanleitung und auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Das Gerät nur bestimmungsgemäß gebrauchen.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Wird das Gerät feucht oder nass, Stecker sofort von der Steckdose ziehen.

- Das Gerät nicht in der Nähe von Feuerquellen oder entzündlichen Stoffen gebrauchen.
- Bei einer längeren Außerbetriebnahme des Gerätes, bei der Montage von zusätzlichen Elementen, bei der Reinigung oder wenn Probleme auftreten – das Gerät abschalten und Stecker immer von der Steckdose ziehen.
- Beim Trennen der elektrischen Versorgung niemals am Kabel, sondern ausschließlich am Stecker ziehen.

Achtung! Das Gerät ist mit einer Versorgungsleitung ausgestattet. Beschädigte Leitung darf nur in einer Vertragswerkstatt gegen die gleiche ausgetauscht werden. Jegliche Eingriffe im Gerät oder eigenständige Reparaturen sind nicht zulässig!

Der Hersteller haftet nicht für ein bestimmungsfremd gebrauchtes, fehlerhaft bedientes oder durch Unbefugte repariertes Gerät.

Betrieb

1. Das Gerät auf dem flachen und ebenen Boden stellen. Den Glasbehälter am Kunststoffgestell befestigen.
2. Das zugehörige Zubehör je nach Speise und Zubereitungsmethode wählen. Anschließend die Speise auf die Grillanlage bzw. auf die Glasschüssel legen. Prüfen, ob die Speise mit dem Deckel nicht in Berührung kommt.
3. Den Stecker an die Wechselstrom-Steckdose anschließen. Die Werte sollen mit den Werten des Gerätes übereinstimmen. An dieselbe Steckdose dürfen keine anderen Elektrogeräte angeschlossen werden.
4. Durch das Schieben des Handgriffes nach unten wird der Sicherheitsschalter betätigt.
5. Das Drehrad des Programmiergerätes nach rechts drehen und die gewählte Kochzeit einstellen. Es leuchtet die rote Kontrollleuchte.
6. Die gewählte Temperatur einstellen, indem das Drehrad des Temperaturreglers nach rechts gedreht wird. Es leuchtet die grüne Kontrollleuchte und die Luftkonvektion wird eingeschaltet.
7. Die grüne Kontrollleuchte kann vor Ablauf der eingestellten Zeit erlöschen. Dies bedeutet, dass die eingestellte Temperatur erreicht worden ist. Sollte die Temperatur im Innenraum des Gerätes unterhalb des eingestellten Wertes sinken, wird das Gerät selbsttätig eingeschaltet. Dabei leuchtet die grüne Kontrollleuchte, die auf den Erwärmungsvorgang hinweist.

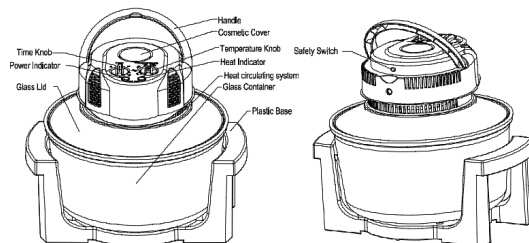
Wichtige Hinweise

1. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich der Handgriff infolge der hohen Temperatur dehnen. Solche Erscheinung ist ganz normal und beeinträchtigt das weitere Funktionieren des Gerätes nicht. Nach dem Abkühlen des Gerätes bekommen diese Elemente ihre ursprüngliche Form wieder.
2. Nach Beendigung des Kochens darf der Deckel nicht direkt auf den Tisch abgestellt werden – Verbrennungsgefahr. Der Deckel ist auf den Teller, auf die Schüssel bzw. feuerbeständige Unterlage abzustellen.
3. Die am Deckel angebrachten Anlagen dürfen nicht mit Wasser gespült werden. Der verschmutzte Deckel ist mit dem sauberen und weichen Lappen zu reinigen. Danach ist der Deckel gründlich zu trocknen.
4. Der Behälter darf erst nach dem vollständigen Abkühlen gereinigt werden. Das Zubehör soll mit Wasser und Reinigungsmittel gereinigt werden. Danach ist es gründlich zu trocknen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Funktionen

Der Kombitopf verfügt über mehrere Funktionen und kann für Grillen, Braten von Geflügelfleisch, Sautieren Kuchenbacken, Popcornvorbereitung etc. eingesetzt werden. Der Kombitopf ist für die Zubereitung von flüssigen Gerichten nicht geeignet.



Time knob – Drehrad für die Zeiteinstellung

Power indicator – Einspeisung Kontrollleuchte

Glass lid – Glasdeckel

Handle – Handgriff

Cosmetic cover – Zierdeckel

Temperature knob – Drehrad für die Temperatureinstellung

Heat indicator – Erwärmung Kontrollleuchte

Heat circulating system – Wärmekreislauf

Glass container – Glasbehälter

Plastic base – Kunststoffgestell

Vorteile

1. Multifunktionalität:

- Mit dem Heißluftkreislauf und Temperaturbereich von 65 bis 250°C ist der Kombitopf ein multifunktionales Gerät;
- Verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten, z.B. Braten, Grillen, Dämpfen, Toast- und Popcornvorbereitung;
- Schnelles Auftauen von eingefrorenen Produkten;
- Trocknen und Sterilisation;

2. Reduzierung des Cholesterinspiegels

Aus den Untersuchungen der gegenwärtigen Medizin ergibt sich, dass der hohe Cholesterinspiegel für die Entwicklung von Herzkrankheiten und das Verstopfen von Blutgefäßen verantwortlich ist. Der Heißluftkreislauf baut das in den Speisen enthaltene Fett ab und reduziert den Cholesterinspiegel aufs Minimum, deshalb sind die im Kombitopf zubereiteten Gerichte so gesund.

3. Zeit- und Energieersparnisse

Mit der hohen Heißluftleistung werden die Kochzeit und die verbrauchte Energie aufs niedrigste Minimum reduziert. Unsere Untersuchungen zeigen, dass bis 60% Energie im Vergleich zu den üblichen Geräten mit unserem Kombitopf gespart werden kann.

Bewahrung von Nährwerten und natürlichem Geschmack

Die hohe Temperatur und die lange Kochzeit zerstören immer die Nährwerte und ändern den natürlichen Geschmack der Speisen. Mit der Temperatur- und Zeiteinstellung sowie dem geschlossenen Luftkreislauf kann dieses Problem mal endlich gelöst werden.

Schnelle Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung enthält die Hinweise zum:

- Braten
- Kuchenbacken
- Grillen
- Dämpfen
- Sautieren
- Auftauen
- Toastvorbereitung

Braten

- Legen Sie die Speise direkt am Boden der Schüssel bzw. auf die Grillanlage.
- Merken Sie, dass die Zubereitungszeit je nach Portionsgröße und Kochzeit unterschiedlich ist.

Kuchenbacken

- Legen Sie den Kuchen in die Backform aus Metall bzw. gehärtetem Glas mit einem Durchmesser von max. 12" (ca. 30 cm).
- Lassen Sie genügend Freiraum, so dass die Heißluft durch die zubeleitende Speise frei durchströmen kann.
- Bei Bedarf kann die Backform aus Alufolie beliebig geformt werden.

Grillen

- Legen Sie die Speise direkt auf dem Drahtrost (am oberen oder unteren Brett).
- Bei dicken Stücken drehen Sie das Fleisch nach Ablauf der halben Kochzeit um.
- Die Grillzeit kann je nach Dicke von Fleisch und Portionsgröße, Fettmenge etc. unterschiedlich sein.

Dämpfen

- Neben dem Hauptgericht könne Sie das Gemüse gleichzeitig kochen. Hierzu legen Sie das Gemüse in den Alufolienbeutel, geben Sie etwas Wasser und verschließen Sie dicht den Beutel.
- Bei Dämpfen von Fischen oder Gemüse kann auch eine Tasse Wasser (nicht zu viel) mit scharfen Kräutern und Gewürzen zugegeben werden.

Sautieren

- Sie können den Effekt des Tiefbratens von Pommes erzielen, ohne Öl zu benutzen. Hierzu tauchen Sie die in Streifen geschnittenen Kartoffeln ins Öl ein. Lassen Sie das überschüssige Öl ablaufen und danach bereiten Sie die Pommes nach Ihrem beliebigen Kochrezept zu.
- Um das leckere Hähnchen vorzubereiten, tauchen Sie die Fleischteile im dünnen Teig und im Öl ein. Lassen Sie das überschüssige Öl ablaufen. Danach stellen Sie die gewünschte Temperatur und Kochzeit ein.

Toastvorbereitung

- Im Kombitopf könne Sie die Toasts und Vorspeisen ohne Vorerwärmen vorbereiten. Hierzu legen Sie das Brot direkt auf den Rost und beobachten Sie, wie es gebraten wird. Der Toast wird außen knusprig sein und bleibt innen weich.
- Auf solche Art und Weise können Sie auch die trockenen Produkte wie Crackers, Kartoffelchips oder Kuchen erfrischen. Es reicht nur, wenn Sie diese Produkte in den Kombitopf für einige Minuten bei maximaler Temperatur braten lassen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Auftauen

- Der Kombitopf kann für das gleichmäßige Auftauen von Produkten eingesetzt werden. Somit werden erheblich bessere Effekte als bei üblichen Mikrowellen erzielt. Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein und prüfen Sie die Speise alle 5 bis 10 Minuten.

Allgemeine Hinweise und Warnungen

- Merken Sie, dass die zuzubereitenden Gerichte gleichmäßig verteilt werden sollen, so dass die gleichmäßige Luftströmung gewährleistet werden kann.

- Wenn Sie das Kochrezept zum ersten Mal ausprobieren, überwachen Sie den Kochvorgang und beobachten Sie diesen durch die Schüssel aus gehärtetem Glas. Vor dem Servieren prüfen Sie immer, ob das Gericht ausreichend gekocht ist.

- Das es praktisch ist, das Gericht unmittelbar auf den Rost zu legen, wird es empfohlen, das Gericht mit dem geeigneten Mittel als Schutz gegen Anbrennen zu sprühen.

- Sollte der Kombitopf sehr schmutzig sein, können Sie etwas Wasser mit Reinigungsmittel eingießen und die Flecken entfernen.

ACHTUNG:

Die Glasoberfläche kann heiß sein!

Gewählte Kochrezepte

Hummer

Zutaten:

1 kg Hummer, Ingwersaft, Salz, Zucker, Alkohol, Pfeffer

Den Hummer in Salz marinieren und für ca. 10-15 abstellen. Danach das Fleisch in den Kombitopf legen und ca. 12-15 Minuten lang bei 140-160°C kochen.

Fisch

Zutaten: Fisch, Salz, Zitrone, Zwiebel, Sellerie, Karotte, Petersilie, Wasser, Butter bzw. Margarine)

Den gereinigten Fisch auf Alufolie legen und salzen. In das Innere die in Streifen geschnittene Zwiebel, einige Selleriescheiben, geriebene Karotte und Petersilie legen. Einige Teelöffel Wasser eingießen und etwas Butter zugeben. Das Gericht mit Zitronensaft

begießen. Das Fischfleisch mit Folie gründlich umwickeln. Ca. 2 Gläser Wasser eingießen. Bei 220° C ca. 20 Minuten lang braten.

Grillen von Fischfilets

Zutaten: Fischfilet, Salz, Öl

Die eingefrorenen Fischfilets salzen und mit Öl reiben und auf den Rost legen. Bei 250°C ca. 25 Minuten lang braten.

Knuspriges Hähnchen

Zutaten:

Hähnchen, etwas Stärke, etwas Wein, Malzucker, Honig, Essig, Warmwasser

Das Hähnchen im sehr heißen und sofort danach im kalten Wasser waschen.

Die Stärke, geschmolzenen Zucker, Honig und Essig mit etwas Wasser verrühren. Das Gemisch auf das Hähnchen mittels Pinsel auftragen. Das trockene Hähnchen in den Kombitopf legen.

Das Hähnchen ca. 20 Minuten lang bei 150 – 200°C braten. Danach wieder das Gemisch auftragen und ca. 10 Minuten lang bei einer niedrigen Temperatur braten lassen.

Gegrilltes Hähnchen

Zutaten: Hähnchen, Salz, Gewürze, Öl

Das aufgetaute Hähnchen waschen, trocknen, salzen, mit Gewürzen und leicht mit Öl reiben. Dann auf den Rost legen und braten (Temperatur und Kochzeit, siehe Tabelle).

Frikadellen

Zutaten: Hackfleisch, Ei, Salz, Gewürze, Semelmehl – Gesamtgewicht ca. 300g)

Das Hackfleisch mit den anderen Zutaten verrühren und mit Semelmehl verdichten. Die Frikadellen formen und bei 220° C ca. 20 Minuten lang braten.

Schweinekoteletts mit Champignons in Alufolie

Zutaten: Schweinefleisch, Butter, Champignons

Das Fleisch klopfen, salzen und auf die separaten Alufolien legen. Auf jede Alufolie das Fleisch, etwas Butter und geschnittene Champignons legen, dicht mit Folie umwickeln und auf den Rost legen. Bei 220° C ca. 25 Minuten lang braten.

Eingefrorene Pommes

Zutaten: Eingefrorene Pommes - 300g

Pommes aufs Gitter ausschütten und am unteren Rost ohne Fett bei 240° C ca. 15 Minuten lang braten.

Sandkuchen

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

Die Masse verrühren und mixen und in die mit Butter geschmierte Form eingießen. Bei 200° C 45 Minuten lang in Blechform mit einem Durchmesser von 250 mm und einer Höhe von 90 mm am niedrigen Rost braten.

Gebratene Kartoffeln

(gewaschene Kartoffeln gleicher Größe in der Schale)

Die Kartoffeln einschneiden und in die entstandenen Spalte etwas Butter oder Speck hineinlegen. Bei 250°C ca. 30 Minuten lang auf dem niedrigen Rost ohne Folie braten.

WARNUNGEN

- Beachten Sie, dass das Kabel vom Tischrand nicht herabhängend sein soll.
- Stellen Sie den Kombitopf in die Mitte des Tisches oder einer anderen Arbeitsfläche.
- Vor dem Verlegen des Kombitopfes sollen Sie immer das Einspeisekabel aus der Steckdose herausnehmen.
- Die Oberflächen des Gerätes sind heiß – Deshalb passen Sie immer auf die in der Küche befindlichen Kinder.
- Niemals schalten Sie den Kombitopf ein, wenn das Einspeisekabel beschädigt ist.
- Greifen Sie den Kombitopf mit beiden Händen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Beachten Sie, dass der Deckel nicht nass sein soll. Der Deckel darf nicht ins Wasser eingetaucht werden.
- Lassen Sie nie das Wasser oder das Gericht im Kombitopf für die Nacht.
- Klappen Sie den Deckel langsam herunter.
- Wenn die Schüssel herausgenommen worden ist, stellen Sie den oberen Teil immer vertikal.
- Halten Sie das Gerät immer am vorderen und hinteren Handgriff und NIEMALS am Deckel.

ACHTUNG!

Alle Flächen des Kombitopfes können heiß sein. Das Berühren dieser Flächen kann Verbrennungen verursachen. Bis das Gerät abgekühlt worden ist, greifen Sie den Kombitopf nur an den Handgriffen.

Das Gerät darf nur im Innenraum für den Hausgebrauch eingesetzt werden.

Wenn das Gerät nicht betrieben wird bzw. sollte es gereinigt werden, soll es spannungslos sein.

Kochparameter als Orientierungshilfe

Gericht	Kochzeit	Temperatur
Hähnchen	30-40 Minuten	180-200°C
Fische	10-15 Minuten	130-150°C
Schweinefleisch	15-20 Minuten	180-200°C
Kuchen	10-12 Minuten	140-160°C
Hummer	12-15 Minuten	140-160°C
Garnelen	10-12 Minuten	150-180°C
Wurst	10-13 Minuten	120-150°C
Erdnüsse	10-15 Minuten	140-160°C
Gebratenes Brot	8-10 Minuten	120-140°C
Kartoffeln	12-15 Minuten	180-200°C
Hähnchenflügel	15-20 Minuten	150-180°C
Krabben	10-13 Minuten	140-160°C
Hotdogs	5-8 Minuten	190-210°C
Gegrillte Rippchen	18-20 Minuten	220-240°C
Auftauen	Je nach Bedarf	170°C

Die alten Elektroanlagen und -geräte dürfen nicht mit Hausmüll beiseitigt werden. Sie sollen den Entsorgungsfachunternehmen zugeführt werden. Die Informationen dazu sind bei der zuständigen lokalen Behörde einzuholen. Bei Lagerung auf den Mülldeponien können die Gefahrstoffe in die Grundwasser und somit auch in die Nahrungskette gelangen und zur Verschlechterung des Gesundheitszustands und des Wohlbefindens des Menschen beitragen.

ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Инструкция использования

ВНИМАНИЕ! Перед началом эксплуатации внимательно изучите требования по соблюдению мер безопасности, изложенные в данном разделе руководства!

Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.

Вступление

Многофункциональная конвекционная печь заменяет традиционный способ приготовления пищи. Огромным преимуществом приготовления пищи в конвекционной печи является, равномерно циркулирующий горячий воздух. Приготовленная пища становится еще вкуснее с натуральным вкусом и полным содержанием компонентов.

Модель конвекционной печи разумно разработана и имеет привлекательный дизайн. Модель с регулятором температуры 65 °С - 250 °С (термостат) и 0-60 или 90-минутным таймером, благодаря которым Вы можете выбрать температуру приготовления и время приготовления пищи. Горячий воздух внутри никогда не приведет к дымить, а еда не подгорит. Ваша кухня останется чистой и безопасной, без загрязнений.

Конвекционная печь избавит вас от изнурительной работы на кухне, а приготовление пищи приятным.

Техническая характеристика

- Объем 12 л
- Расширительное кольцо до 17 л
- Две решетки в комплекте
- 60 минутный таймер со звуковым сигналом
- Регулятор температуры до 250 С
- Съёмная чаша из термостойкого стекла

Меры предосторожности

- Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора.
- Руководство по эксплуатации, гарантийный талон, чек и если возможно упаковка, должны быть сохранены на время пользования продуктом.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с нарушениями сенсорной и психической моторики, а также лиц без опыта и знаний в использовании электроприбора, если они не находятся под опекой лиц, ответственных за их безопасность.
- Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- Электроприбор, не является игрушкой. Не допускайте к нему детей.
- Электроприбор не предназначен для коммерческих целей.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости. Перед первым использованием проверьте,

соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электрической сети в Вашем доме.

- Используйте приспособления только входящие в комплект прибора.
- Используйте прибор только в целях, предусмотренных данной инструкцией.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками.
- При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети.
- Регулярно проверяйте не повреждён ли электроприбор или шнур.
- Не пользуйтесь прибором в местах, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся газов.
- Отсоединяйте прибор от сети после окончания использования, перед перемещением с одного места на другое и перед чистой.
- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.

Внимание!

Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена сетевого шнура должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.

Изготовитель не несет ответственности за продукт используемый неправильно или ремонт проведённый посторонними лицами.

Эксплуатация

1. Опустите стеклянную чашу в пластиковое основание, и установите его на ровной, устойчивой поверхности.
2. Не ставьте на печь какие-либо предметы. Со всех сторон к ней должно быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции.
3. Всегда используйте подставку для стеклянной чаши во время приготовления, во избежание нагрева поверхности.
4. Выберите подходящую решетку для приготовления, исходя из продукта для приготовления, и установите ее на дно стеклянной чаши.

Выложите на решетку заранее приготовленные продукты.

5. Закрепите крышку контейнера и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электрической сети. Вы можете выбрать режим приготовления блюда, либо сами, устанавливая требуемую температуру и время.

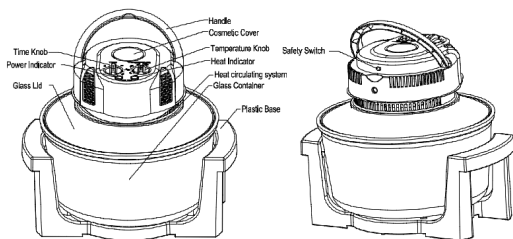
6. На ТайМере вы можете задать время работы. Опустите ручку на крышке и поверните регулятор температуры на нужную величину. Затем поверните регулятор времени приготовления на нужное время.

7. Нагревательный элемент включится и вентилятор начнет обдувать и готовить продукт. Периодически, нагреватель будет выключаться, когда достигнет заданной температуры, и как только температура начнет падать, то включится снова, об этом будем сигнализировать зеленый индикатор, циркуляция воздуха будет постоянной во время всего процесса приготовления.

ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Важная информация

1. Во время работы печи, ручки могут расширяться за счет тепла, но сразу же восстанавливаются по окончании работы.
2. Горячую печь с приготовленным продуктом следует установить на термостойкой подставке.
3. Не следует мыть элементы печи водой, а только протирать влажной тканью и тщательно вытереть.
4. Контейнер следует вымыть после того, как он остынет. Элементы можно промыть водой с жидкостью для мытья посуды, затем тщательно вытереть.



Time knob – таймер

Power indicato – индикатор питания

Glass Lid – стеклянная крышка

Temperature Knob – регулятор температуры

Heat indicato – индикатор тепла

Heat circulating system – система циркулировки тепла

Glass container – стеклянный контейнер (сосуд)

Plastic base – пластиковая основа

Safety switch – главный выкл.(безопасности)

Описание

Многофункциональная конвекционная печь может выполнять функции: духовки, гриля, приготовления попкорна., без добавления жидкости.

1. Многофункциональность:

- С циркулирующим нагретым воздухом 65-250°C, печь имеет следующие функции:
- Приготовление еды: жарение, печение, тушение, размораживание, тосты.
- Быстрая разморозка
- Сушка и стерилизация
- Крышка подходит к другим контейнерам

2. Снижение холестерина

Современная медицинская наука доказала, что высокий уровень холестерина имеет негативное влияние на сердце и кровеносные сосуды. Горячий циркулирующий воздух в конвекционной печи будет разлагать жировые ткани и снижать содержание холестерина до минимума. Таким образом, пища, приготовленная в такой печи будет очень полезной для вашего здоровья.

3. Экономия времени и энергии

В связи с высокой эффективностью горячего циркулирующего воздуха в печи, время приготовления и потребляемой энергии

сводятся к минимуму. Наш опыт показывает, что конвекционная печь экономит электроэнергию до 60% по сравнению с обычными печами.

Здоровое питание и натуральный аромат.

Высокая температура обычно уничтожает аромат и некоторые составляющие продукта, а конвекционная печь может решить эту проблему.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как Жарить

- Положите продукт на высокой или на низкой стойке.
- Помните, что время приготовления может варьироваться в зависимости от размера и ступени приготовления пищи.
- Если необходимо, посмотрите в руководстве.

Как печь

- Положите продукт на металлическую или из закаленного стекла основу, не более 12 « в диаметре. - следует оставить достаточно места для потока горячего воздуха вокруг продукта.
- Если у вас нет основы подходящего размера, вы можете сформировать ее с помощью алюминиевой фольги.
- Если необходимо, посмотрите таблицу внутри руководства.

Как запекать (поджаривать)

- Положите продукт на решетку (низкая или высокая стойка)
- Если толстые куски мяса, положите продукт посредине для лучшего опекания
- Время опекания может варьироваться в зависимости от толщины, размера, количества жира и т.д.

Как тушить (на пару)

- Вы можете тушить овощи на пару и в то же время приготовить главное блюдо, поместив овощи в карманчик из алюминиевой фольги: добавив несколько капель воды и завернув.
- Вы можете также добавить стакан воды в нижий уровень, с пикантными травами, специями для рыбы или овощей, но только небольшое количество воды.

Как жарить

- Вы можете получить эффект Французского фритюра обмакивая картофельную соломку в подсолнечное масло, тщательно осушивая избыток жира.
- Для приготовления вкусной жареной курицы, обмажьте кусочки тонким слоем сливочного масла.

Как сделать тосты

- Вы можете получить идеально поджаренный хлеб и закуски с конвекционной печи без предварительного подогрева. Положите продукт прямо на решетку. Он будет хрустящим снаружи и мягким внутри.
- Вы также можете улучшить вкусовые качества таких продуктов как: крекеры, чипсы и даже печенье, помещая их в печь на несколько минут при максимальной температуре.

Как размораживать

- Вы можете использовать печь для размораживания замороженных продуктов более равномерно, чем микроволновые печи, просто установите температуру 100 ° C и проверяйте продукт каждые 5-10 минут.

ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Общие указания по руководству и предупреждения

- Помните, следует распределять продукт ровно для обеспечения равномерного потока воздуха по всему продукту.
- Если вы готовите какое-то блюдо впервые, проверяйте процесс приготовления через закаленное стекло. Всегда проверяйте тщательно, готов ли продукт, перед подачей на стол.
- Поскольку это практично, разместить продукт на высокой или низкой стойке, вы можете распылить антипригарный спрей, чтобы избежать прилипания.
- Для очень загрязненных мест, используйте мощное средство с водой и протрите пятна, где это необходимо.

Примечание:

Стеклянная поверхность нагревается!

Избранные рецепты

Омар

Ингредиенты:

Омар 1 кг, имбирный сок, соль, сахар, ликер, перец
Продержите омара в соли в течении 10-15 минут, затем положить в печь и варите 12-15 минут при температуре 140-160 ° С.

Хрустящая курица

Ингредиенты:

Курица, немного крахмала, немного вина, солодовый сахар, мед, уксус, теплая вода 1. Вымойте и очистите курицу горячей водой, а затем холодной водой. 2. Смешайте крахмал, растопите сахар, мед и уксус вымешайте с водой. Нанесите смесь на курицу несколько раз. Когда курица подсохнет, положите его в конвекционную печь. 3. Запекайте курицу 20 минут при температуре 150 - 200 ° С. Затем нанесите смесь снова и запекайте еще 10 минут при низкой температуре.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Следите за тем, чтобы электрошнур не перегибался через край стола и не прикасался к горячей поверхности. - Установите печь на стабильное рабочее место.
- Всегда отключайте духовку перед тем, как переместить его.
- Поверхность печи горячая - всегда следите за детьми, когда они в кухне.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром.
- При перемещении, держите прибор обеими руками.
- Не позволяйте, чтобы крышка была мокрой. Не погружайте в воду.
- Не оставляйте воду из продукта в духовке на ночь.
- Всегда оставляйте прибор в позиции «UP», когда чаша будет удалена.
- Всегда переносите печь, держа за рукоятки. НИКОГДА не поднимайте прибор держа за крышку.

ВНИМАНИЕ

Во время пользования прибором, все его поверхности нагреваются, не прикасайтесь к прибору, пока тот не остынет, во избежание ожогов.

Символ с изображением перечёркнутого накрест мусорного бака, нанесённый на оборудование, указывает, что данный продукт по

окончании срока службы следует выбрасывать отдельно от других твёрдых отходов. Поэтому пользователь, по окончании срока службы

данного продукта, обязан предоставить данный продукт в соответствующие

центры по сбору сортированных твёрдых отходов электрического и электронного оборудования.

Прибор только для домашнего пользования.

Следует выключить электроприбор из сети, если Вы ним не пользуетесь или перед чисткой.

Таблица приготовления продуктов

Продукт	Время	Температура
Курица	30-40 мин	180-200°C
Рыба	10-15 мин	130-150°C
Свинина	15-20 мин	180-200°C
Пирог	10-12 мин	140-160°C
Омар	12-15 мин	140-160°C
Креветки	10-12 мин	150-180°C
Колбаса	10-13 мин	120-150°C
Орехи	10-15 мин	140-160°C
Жареный хлеб	8-10 мин	120-140°C
Картошка	12-15 мин	180-200°C
Куриные крылышки	15-20 мин	150-180°C
Краб	10-13 мин	140-160°C
Хот доги	5-8 мин	190-210°C
BBQ ребрышки	18-20 мин	220-240°C

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Használati útmutató

FIGYELEM: A berendezés alkalmazása előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Kérjük őrizze meg az útmutatót ugyanis ismételtlen szükség lehet rá.

Specifikáció

- Teljesítmény 1200-1450W
- Térfogat 12 l
- Kapacitásnövelő gyűrű - 17 l térfogatig
- 2-féle grillrács a készletben – alacsony és magas
- 60-perces időzítő csengővel
- Hőmérséklet: 65°C - 250°C
- Kivehető hőálló üvegedény

Ez a többfunkciós halogén főzőedény a hagyományos főzés végét jelenti. Működés közben a főzőedényben forró légörvény keletkezik, amelynek köszönhetően az étel egyenletesen sül át. A természetes ízek kiemelésével és a tápanyagok megőrzésével különösen ízletes ételek készíthetők.

A főzőedényben egy 65°C - 250°C közötti hőfokszabályozó/termosztát és egy 0-60-90 perces időkapcsoló található. Az ételnek megfelelően lehet beállítani a főzési hőmérséklet és időt. A belül található forró levegő nem okoz füstöt és nem égeti oda az ételt, így a konyhát egyszerűbb tisztán tartani.

A főzőedény nem csupán a nehéz munkától szabadít meg, de a főzést is élvezetesebbé teszi.

Biztonsági tudnivalók

- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a tájékoztatót.
- Az alábbi használati útmutatót, a jótállási jegyet, a vásárlást igazoló blokkot, valamint –amennyiben ez lehetséges – a csomagolást őrizze meg a termék teljes használata alatt.
- Ez a készülék nem alkalmas csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve elektromos berendezések használatával kapcsolatban nem megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek illetve gyermekek kiszolgálására, hacsak nem a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és útmutatásai alapján használják.
- Legyen fokozottan körültekintő, ha a készülék közelében gyermekek tartózkodnak. A készülék nem játék! Ne engedje a gyermekeket a készülék közelébe.
- A készüléket kizárólag otthoni használatra szánták, nem használható kereskedelmi célokra.
- Ne használja kültéren. A készüléket nem szabad esőnek vagy nedvességnek kitenni.
- Használat előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az elektromos hálózati csatlakozó feszültsége megegyezik a útmutatóban és a készülék címkéjén jelzett értékekkel.
- Kizárólag az eredeti tartozékokat használja.
- A készüléket kizárólag rendeltetésének megfelelően használja.
- Ne nyúljon a készülékhez nedves vagy vizes kézzel.
- Ha a készülék nedves lesz, azonnal húzza ki a dugót a fali csatlakozóból.

- Ne használja a készüléket, amennyiben az nem működik megfelelően, leesett, megsérült a vezetéke vagy dugója, vagy bármilyen más meghibásodást tapasztal. Ilyen esetben azonnal húzza ki a készüléket a falból és keresse fel a legközelebbi szakszervizt a hiba elhárítása érdekében.
- Ne használja a készüléket tűzforrás vagy gyúlékony anyagok közelében.
- Ha a készülék hosszabb ideig használaton kívül van, kiegészítő részeket kapcsol hozzá, tisztítani szeretné, vagy bármilyen probléma merül fel, húzza ki a dugót a fali aljzatból. A készüléket előtte ki kell kapcsolni.
- A csatlakozó dugót soha ne húzza a kábelnél fogva, kizárólag a dugaszt húzza.

Figyelem!

Amennyiben a készülék tápkábele megsérül, annak cseréjét kizárólag jóváhagyott szakszerviz végezheti. Nem szabad a készüléket önállóan szétszerelni, javítani!

A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetészerűen vagy helytelenül használt készülékért, vagy ha azon illetéktelen személyek végeztek javításokat.

Használat

1. Helyezze a készüléket egy sima és vízszintes felületre. Rögzítse az üvegedényt a műanyag talpazatra.
2. Válassza ki az ételnek és az elkészítés módjának megfelelő tartozékot. Tegye az ételt a grillrácsra vagy az üvegedény aljára. Ellenőrizze, hogy az étel nem ér-e hozzá az edény tetejéhez.
3. Dugja be a főzőedény csatlakozóját váltóáramú, a főzőedény paramétereivel megegyező. Egyazon aljzatba ne dugjon más elektromos készüléket.
4. Engedje le a fogantyút, ez a biztonsági gomb megnyomását eredményezi.
5. Az időkapcsoló jobb irányba való forgatásával állítsa be a kívánt időt. A piros jelzőlámpa kigyullad.
6. A kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályozó jobbra forgatásával tudja beállítani, Kigyullad a zöld jelzőlámpa és elkezdődik a légkeverés.
7. A zöld jelzőlámpa a beállított idő előtt kikapcsolhat, ami azt jelenti, hogy a készülék elérte a kívánt hőfokot. Amennyiben a főzőedényben található hőmérséklet a beállított érték alá esik, a készülék automatikusan bekapcsol, a zöld jelzőlámpa kigyullad, ami a melegítést jelenti.

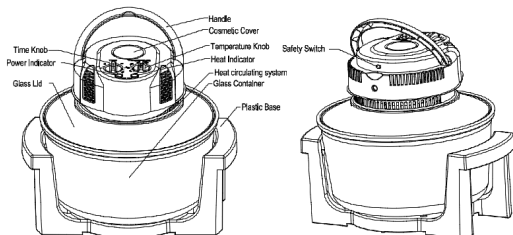
Fontos tudnivalók

1. Amikor a főzőedény működik, a fogantyú a hő hatására kitágulhat és kilazulhat. Ez teljesen természetes jelenség és nincs hatással a készülék működésére. A fent említett rész a készülék kihűlése után visszanyeri eredeti állapotát.
2. A főzés után, ne tegye a főzőedény fedelét közvetlenül az asztalra, mert az asztallap megéghet. Helyezze egy tányérra, tálra vagy hőálló alátétre.
3. A készülék fedelében található berendezéseket ne szabad vízzel tisztítani. Amennyiben a fedél beszenyeződik, törölje át egy tiszta, puha ruhával, majd hagyja teljesen kiszáradni.
4. A főzőedény tartályát csak akkor szabad kimosni, ha már teljesen kihűlt. A készüléket vízzel és mosószerrel lehet tisztítani, ezt követően pedig alaposan ki kell szárítani.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Funkciók

A főzőedény több funkcióval rendelkezik, használható grillezéshez, baromfi sütéséhez, főzéshez, sütemények készítéséhez, popcorn készítéséhez, stb., Nem alkalmas folyékony ételek készítéséhez.



A főzőedény előnyei

1. Multifunkciós:

- A forró levegő áramoltatásával és a 65-250°-ig közötti hőmérséklettel a főzőedénynek sok funkciója van:
- Az ételek különféle módon való elkészíthetése, pl. sütés, grillezés, párolás, piritás, piritás készítése, popcorn készítése, stb.
- A fagyasztott ételek gyors kiolvasztása;
- Szárítás és sterilizálás;

2. Koleszterin csökkentés

A modern orvostudomány bebizonyította, hogy a szívbetegségek és az

érrendszeri problémák a magas koleszterinszintre vezethetők vissza. A főzőedényben áramló forró levegő lebontja az ételekben található zsírt és a minimumra csökkenti a koleszterin tartalmat. Ezért az ilyen főzőedényben készített ételek kedvezően hatnak az egészségre.

3. Idő- és energiatakarékosság

Az edényben áramló forró levegő magas hatékonyságának köszönhetően a főzési idő és a felhasznált energia mennyisége a minimumra csökken. Saját kutatásaink igazolják, hogy a légkeveréses főzőedények mintegy 60%-os energia-megtakarítást érnek el a hagyományos sütőkkel szemben.

Az ételek tápértékének és természetes ízének megőrzése

A magas hőmérséklet és az elnyújtott főzési idő csökkenti az étel tápértékét és megváltoztatja annak természetes ízét. A légkeveréses főzőedény hőmérséklet- és időszabályozása valamint a levegő zárt rendszerben történő áramlása megoldást nyújt erre a problémára.

Gyors használati útmutató

Ez az útmutató választ ad arra, hogy:

- Hogyan süssön
- Hogyan süssön süteményt
- Hogyan grillezzen,
- Hogyan pároljon
- Hogyan süssön olajban
- Hogyan olvasszon ki
- Hogyan készítsen piritóst

Hogyan süssön

- Helyezze az ételt közvetlenül az edény aljára vagy a rácsra
- Ne feledje, hogy az elkészítés ideje az étel nagyságától és attól függ, mennyire kívánja az adott ételt megfőzni/-sütni.

Hogyan süssön süteményt

- Helyezze az ételt fémből vagy edzett üvegből készült sütőformába, melynek átmérője nem haladja meg a 30 cm-t.
- Hagyon elegendő szabad területet, hogy a forró levegő jól át tudja járni a készülő ételt.
- Ha nincs megfelelő méretű sütőformája, készítsen egyet alufóliából, alakítsa tetszőleges formára.

Hogyan grillezzen

- Helyezze az ételt közvetlenül a grillrácsra (alsó vagy felső rács).
- A nagyon vastag hússzeleteket az idő felénél fordítsa meg.
- A grillezési, sütési idő változhat a hús nagyságától, vastagságától, zsírságától, stb. függően.

Hogyan pároljon

- A zöldségeket a főétel készítésével egy időben megpárolhatja: tegye alufólia zacskóba a zöldségeket, adjon hozzá néhány csepp vizet és jól zárja be a zacskót.
- Hal és zöldség párolásakor önthet egy csészényi vizet (ne túl sokat) az edény aljába, és tehet bele pikáns fűszernövényeket és fűszereket.

Hogyan süssön

- A megszokott olajban sült hasáburgonyát olaj nélkül készítheti el. Merítse a csíkokra vágott krumplit sütőolajba, a felesleges olajat hagyja lecspegni, majd süsse a főzési útmutató szerint.
- Izletes sült csirke készítésekor mártsa a csirkedarabokat vajba és utána főzőolajba, csöpögtesse le a felesleges olajat és süsse az útmutató szerint.

Hogyan készítsen piritóst

- A főzőedénnyel előmelegítés nélkül tud tökéletesen piritott kenyeret és falatkákat készíteni. Egyszerűen tegye a rácsra a kenyeret és figyelje a piritást. A piritós kívül ropogós, belül puha marad.
- Ismét ropogósak lesznek a kiszáradt rágcsalni valók: krékek, chipszek és kekszek, ha néhány percre a légkeveréses edénybe teszi maximum hőmérsékletre.

Hogyan olvasszon ki

- A légkeveréses edénnyel sokkal egyenletesebben tudja a fagyasztott ételt kiolvasztani, mint a mikrohullámú sütővel. Állítsa be a hőmérsékletet 100°C-ra és 5-10 percenként ellenőrizze az ételt.

Általános útmutató és figyelmeztetések

- Egyenletesen oszlassa el az ételt a légkeveréses főzőedényben, hogy a levegő az étel körül egyenletesen tudjon áramolni.
- Amikor először próbál ki egy receptet, ellenőrizze a főzési folyamatot. Ehhez segítséget nyújt az üvegtál átlátszó fala, melyen keresztül figyelheti a készülő ételt.
- Mivel az ételt közvetlenül a rácsra helyezzük, érdemes befűjni a rácsot tapadásmegelőítővel, hogy ne ragadjon rá étel.
- Ha főzőedény nagyon koszos, tegyen egy kevés mosogatószeret a vízbe és törölje le a szennyeződést.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FIGYELEM:

Az üvegfelület nagyon forró lehet!

Válogatott receptek

Homár

Hozzávalók:

1 kg rák, gyömbérlé, só, cukor, likőr, paprika
Fűszerezze be a rákot és hagyja 10-15 percig állni, utána tegye a légkeveréses edénybe és süsse 12-15 percig 140-160°C-on.

Hal

Hozzávalók: hal, só, citrom, hagyma, zeller, répa, petrezselyem, víz, vaj vagy margarin

A megtisztított halat tegye egy elég nagy alufólia darabra. Sózza meg, tegyen a hal belsejébe vékony szeletekre vágott hagymát, zellert, reszelt sárgarépát és apróra vágott petrezselymet. Majd öntsön bele pár teáskanálnyi vizet és egy darabka vajat. Az egészet locsolja meg citromlével. Jól csomagolja be a halat a fóliába. A főzőedény aljába tegyen kb. 2 pohár vizet. Süsse 20 percig 220°C-on.

Grillezett halfilé

Hozzávalók: halfilé. Só, olaj

A fagyasztott halfilét sózza meg és kenje be olajjal. Tegye a grillrácsra. Süsse 25 percig 250°C-on.

Ropogós Csirke

Hozzávalók:

Csirke, kevés keményítő, kis bor, olvasztott cukor, méz, ecet, langyos víz

1. Mossa és tisztítsa meg a csirkét forró vízben és rögtön utána hideg vízben.
2. Keverje össze a keményítőt, az olvasztott cukrot, mézet és ecetet egy kis vízzel. A keverékkel többször kenje át a csirkét. Amikor száraz a csirke, tegye a légkeveréses főzőedénybe.
3. Süsse a csirkét 20 percig 150-200°C-on. Utána ismét kenje be a páccal és 10 percig alacsony hőmérsékleten süsse

Grillezett Csirke

Hozzávalók: egész csirke, só, fűszerek, olaj

A kifagyasztott csirkét mossa és szárítsa meg, sózza, fűszerezze meg és vékonyan kenje be olajjal. Majd tegye a rácsra és süsse a táblázat szerint.

Fasírt

Hozzávalók: darált hús, tojás, só, fűszerek, zsemlemorzsa – összesen kb. 300g)

A darált húst keverje össze a többi hozzávalóval, sűrítse zsemlemorzsa-ával. Formázzon belőle golyókat és süsse 20 percig 220°C-on.

Szüzérmék gombával alufóliában

Hozzávalók: sertéskaraj, vaj, gomba

A hússzeleteket kloffolja ki, sózza és tegye külön alufólia darabokra. Minden hússzeletre tegyen egy kis vajat és szeletelt, nyers gombát, majd csomagolja be az alufóliába.

Süsse 25 percig 220°C-on.

Fagyasztott sültkrumpli

Hozzávalók: elősütött fagyasztott sültkrumpli – 300g csomag

Szórja ki a sültkrumplit a hálóra és süsse az alsó rácson 15 percig 240°C-on.

Kuglóf

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

A hozzávalókat keverje össze botmixerrel. A kész masszát öntse zsiradékkal kikent 250 mm átmérőjű, fém sütőformába, Süsse 200°C-on 45 percig az alsó rácson.

Héjában sült burgonya

(megmosott, egyforma nagyságú burgonyák héjától)

Vagdossa be a krumplikat és a nyílásokba tegyen vajat vagy szalonnát. Süsse az alsó rácson kb. 30 percig 250°C-on.

FIGYELMEZTETÉSEK

- Figyeljen, hogy az elektromos vezeték ne lógjon le az asztal széléről.
- A főzőedényt helyezze az asztal vagy munkafelület közepére.
- Mielőtt áthelyezné a főzőedényt, húzza ki a tápvezetékét a konnektorból.
- A főzőedény felülete felforrósodik – ezért mindig ügyeljen a konyhában tartózkodó gyermekekre.
- Ne használja a főzőedényt, ha a tápvezeték megsérült.
- Mindig két kézzel emelje meg a főzőedényt.
- Ne engedje, hogy a főzőedény fedele vizes legyen. Ne mártsa vízbe.
- Éjszakára ne hagyjon vizet vagy ételt a főzőedényben
- A főzőedény fedelét engedje le lassan, ne hagyja, hogy lecsapódjon.
- Ha kiveszi a tálat, a felső része mindig legyen függőleges helyzetben
- A készüléket mindig a fogantyújánál, SOHA ne a fedelénél fogva emelje

FIGYELEM!

A főzőedény összes felülete felforrósodhat. Ne nyúljon a főzőedényhez, amíg ki nem hűlt, különben megégetheti magát. Míg forró, csak a fogantyújánál fogva nyúljon a készülékhez.

A készülék kizárólag beltéri, otthoni használatra készült.

A használaton kívüli vagy tisztításra váró készüléket mindig áramtalanítsa.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Tájékoztató Főzési Paraméterek

Étel	Idő	Hőmérséklet
Csirke	30-40 perc	180-200°C
Hal	10-15 perc	130-150°C
Sertéshús	15-20 perc	180-200°C
Sütemény	10-12 perc	140-160°C
Homár	12-15 perc	140-160°C
Garnélarák	10-12 perc	150-180°C
Kolbász	10-13 perc	120-150°C
Földimogyoró	10-15 perc	140-160°C
Pirított kenyér	8-10 perc	120-140°C
Burgonya	12-15 perc	180-200°C
Csirkeszárny	15-20 perc	150-180°C
Rák	10-13 perc	140-160°C
Hot-dog	5-8 perc	190-210°C
Grillezett oldalas	18-20 perc	220-240°C
Kiolvasztás	Szükség szerint	170°C

Az elektromos berendezéseket nem szabad szelektálatlan háztartási hulladék közé dobni; azokat a megfelelő gyűjtőpontokon kell leadni. A hulladék eltávolításának lehetséges módjairól kérdezze a helyi hatóságokat. Az elektromos berendezések szemétyűjtőkön, hulladéktárolókon való tárolása esetén a veszélyes anyagok a talajvízbe, majd onnan a táplálékláncba kerülhetnek, ami az ember egészségére és közérzetére is romboló hatással lehet.

NÁVOD NA OBSLUHU

Návod na obsluhu

POZNÁMKA: Pred použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu. Návod si odložte pre prípad budúceho použitia.

Špecifikácia:

- Výkon 1200-1450W
- Objem 12 l
- Prstenec umožňujúci zvýšenie objemu do 17 l
- 2 druhy nadstavcov na grilovanie v súprave – nízky a vysoký
- 60 minútový časovač programovania so zvončením
- Teplotný rozsah do 250°C
- Odnímateľná žiaruvzdorná sklenená misa

Táto multifunkčná halogénová rúra ukončila tradičný spôsob pečenia. Počas práce multifunkčná halogénová rúra vytvára vírivý prstenec horúceho vzduchu, ktorý zabezpečuje rovnomerné pečenie. Pokrm pripravený týmto spôsobom je neobyčajne chutný vzhľadom na to, že pečením si pokrm zachováva prirodzenú chuť a všetky výživné hodnoty.

Multifunkčná halogénová rúra má vstavaný teplotný regulátor s rozsahom od 65°C do 250°C (termostat) a časovač programovania s rozsahom od 0 do 60 alebo 90 minút. To umožňuje voľbu správnej teploty a času prípravy pokrmu. Horúci vzduch vo vnútri zabraňuje vzniku dymu a pokrm sa nepripáli, vďaka čomu užívateľ jednoduchšie udrží svoju kuchyňu v čistote. Konvenčná rúra nielenže oslobodí od ťažkej práce v kuchyni, ale spôsobí, že sa varenie stane príjemnosťou.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Prosím, prečítajte si pozorne tento manuál pred použitím.
- Tento manuál, záručný list, potvrdenie o predaji (pokiaľ je vystavené) a obal by mali byť primerane uskladnené počas celej doby používania výrobku.
- Spotrebič nie je určený na použitie deťom a osobám so zníženými motorickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami ani osobám neskúseným a neznaším v oblasti používania elektrospotrebičov, pokiaľ ich nepoužívajú pod dohľadom alebo neboli o ich používaní inštruované osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Dávajte zvýšený pozor v prípade, že sú prítomné deti v blízkosti prístroja – nie je to hračka! Udržujte ho mimo dosahu detí.
- Tento prístroj je vyrobený pre domáce používanie, nie je vhodný pre priemyselné použitie.
- Nepoužívajte tento prístroj vonku. Nevystavujte ho dažďu ani vlhkosti.
- Pred použitím skontrolujte, či sa menovitý príkon zhoduje s informáciou uvedenou v manuáli a s údajmi na výrobnom štítku.
- Používať sa môže len originálne príslušenstvo.
- Prosím, používajte tento prístroj iba na účel, pre ktorý bol vyrobený.
- Nedotýkajte sa prístroja mokkými alebo vlhkými rukami.
- Ak sa prístroj navlhčí, okamžite ho odpojte z elektrického prúdu.
- Nepoužívajte prístroj, pokiaľ je poškodený (napr. kábel alebo prípojka sú poškodené, ak prístroj nefunguje primerane, ak utrpel pád alebo bol inak poškodený). V takom prípade okamžite odpojte

prístroj z elektrického zdroja a navštívte najbližší servis, kde prístroj preskúmajú alebo opravia.

- Nepoužívajte prístroj v blízkosti ohňa alebo horľavých materiálov.
- Vždy odpojte prístroj od elektrického zdroja, pokiaľ ho dlhšie nepoužívate, sú dodatočné časti pripojené, ak sa prístroj čistí, alebo sa vyskytujú nejaké problémy. Prístroj musí byť predtým odpojený.
- Počas odpájania neťahajte kábel, ale chyťte prípojku a potiahnite ňou.

Pozor! V prípade poškodenia kábla by mal byť nahradený káblom rovnakého typu výlučne, a to pracovníkmi autorizovaného servisného centra. Nekombinujte rôzne modely prístrojov a nepokúšajte sa ho opraviť sami.

Výrobca nezodpovedá za žiadne škody, pokiaľ prístroj nebol používaný na svoj pôvodný účel, ak bol používaný neprimerane alebo opravovaný neautorizovanými osobami.

Obsluha

1. Spotrebič položte na rovný vodorovný povrch. Sklenenú nádobu pripevnite na podstavec z umelej hmoty.
2. Zvoľte vhodné príslušenstvo v závislosti od druhu jedla a spôsobu jeho prípravy. Potravinu položte na gril alebo na dno sklenenej misy. Skontrolujte, či sa potraviny nedotýkajú viečka rúry.
3. Zástrčku halogénovej mikrovlnnej rúry vložte do elektrickej zásuvky striedavého prúdu, ktorého parametre sú zhodné s parametrami halogénovej multifunkčnej rúry. Do tej istej zásuvky nepripájajte súčasne iné elektrické spotrebiče.
4. Sklopte držiak, čím zatlačíte bezpečnostné tlačidlo.
5. Pootočením ovládača časovača programov vpravo nastavte predpísaný čas. Rozsvieti sa červená kontrolka.
6. Pootočením regulátora teploty nastavte predpísanú teplotu. Rozsvieti sa zelená kontrolka a zapne sa vzdušný konvektor.
7. Zelená kontrolka môže zhasnúť pred nastaveným časom, čo znamená, že varná misa dosiahla nastavenú teplotu. Ak teplota vo vnútri varnej misy klesne pod nastavenú hodnotu, varná misa sa samočinne zapne a zelená kontrolka sa rozsvieti, čo je znakom aktivácie procesu ohrevu.

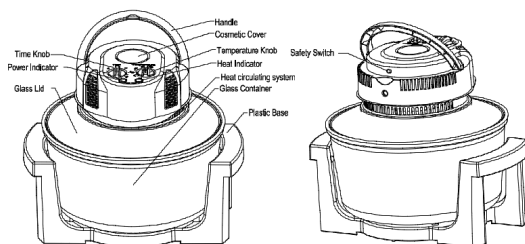
Dôležité poznámky

1. Ak rúra pracuje, držiak môže vplyvom tepla zväčšiť svoj objem, v dôsledku čoho vznikne vôľa. Tento jav je úplne normálny a nemá žiaden vplyv na ďalšiu funkciu zariadenia. Prvky, o ktorých sa hovorí vyššie, sa po vychladnutí rúry vrátia do pôvodného stavu.
2. Po ukončení varenia neodkladajte viečko multifunkčnej halogénovej rúry priamo na stôl, hrozí riziko vznietenia pracovnej dosky. Odložte ho na tanier, do misky alebo na ohňovzdornú podložku.
3. Zariadenie, ktoré sa nachádza vo viečku rúry sa nesmie umývať vodou. Ak dôjde k znečisteniu viečka, očistite ho čistou mäkkou utierkou a následne ho nechajte dôkladne vysušiť.
4. Nádobu sa môže umývať až vtedy, keď úplne vychladne. Všetky prvky výbavy môžete umývať vodou a čistiacim prostriedkom, následne ich treba dôkladne vysušiť.

Funkcie

Multifunkčná halogénová rúra má veľa funkcií, môže sa používať na grilovanie, pečenie hydiny, varenie, pečenie koláčov, na prípravu popcornu a pod. Nie je vhodná na prípravu tekutých jedál.

NÁVOD NA OBSLUHU



Time knob – Ovládač nastavenia času
Power indicator – Kontrolka prívodu elektrickej energie
Glass lid – Sklenené viečko
Handle – Držiak
Cosmetic cover – Ozdobné viečko
Temperature knob – Ovládač nastavenia teploty
Heat indicator – Kontrolka ohrevu
Heat circulating system – Sústava prúdenia tepla
Glass container – Sklenená nádoba
Plastic base – Podstavec z umelej hmoty
Safety switch – Bezpečnostné tlačidlo

Výhody multifunkčnej halogénovej rúry

1. Multifunkčnosť:

- Tým, že v rúre prúdi horúci vzduch s teplotou od 65 do 250°C, multifunkčná halogénová rúra plní veľa funkcií:
- umožňuje prípravu jedál rôznymi spôsobmi, napr. pečením, pečením na rošte, varením v pare, smažením, prípravou hrianky a popcornu
- rýchle rozmrazovanie zmrazených jedál;
- sušenie a sterilizovanie;

2. Znižovanie hladiny cholesterolu

Súčasná medicína preukázala, že vysoká hladina cholesterolu je príčinou srdcových ochorení a vplyva na upchávanie ciev. Horúce prúdenie vzduchu v multifunkčnej rúre rozkladá tuk v jedlách a obsah cholesterolu znižuje na minimum, preto jedlá varené v multifunkčnej halogénovej rúre prospievajú zdraviu.

3. Úspora času a energie

Vzhľadom na vysokú účinnosť horúceho vzduchu, ktorý prúdi vo vnútri, čas varenia a množstvo spotrebovanej energie sú obmedzené na minimum. Naše expertizy dokázali, že v porovnaní s tradičnými sporákmi, multifunkčná halogénová rúra umožňuje úsporu až 60% elektrickej energie.

Uchovanie výživných hodnôt a prirodzenej chuti jedál

Vysoká teplota a dlhý čas prípravy jedál vždy ničia výživné hodnoty a menia ich prirodzenú chuť. Regulácia teploty, času a uzavretá cirkulácia vzduchu tento problém v multifunkčnej halogénovej rúre odstráni.

Návod na rýchlu obsluhu

Tento návod obsahuje odpovede na to:

Ako piecť

Ako piecť koláče

Ako piecť na rošte

Ako variť na pare

Ako smažiť

Ako rozmrazovať

Ako pripraviť hrianky

Ako piecť

- Jedlo položte priamo na dno misky alebo na rošt.

- Zapamätajte si, že čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od veľkosti porcie a požadovaného stupňa pečenia.

Ako piecť koláče

- Jedlo položte do kovovej formy na pečenie alebo ohňovzdornej sklenenej misky s priemerom asi 30 cm.

- Nezabudnite nechať dostatočný voľný priestor na to, aby horúci vzduch mohol voľne prúdiť okolo pripravovaného jedla.

- Ak nemáte formu na pečenie s vhodnou veľkosťou, môžete si ju zhotoviť z alobalu a vyformovať si z neho ľubovoľný tvar.

Ako piecť na rošte

- Jedlo priamo položte na drôtený rošt (na hornú alebo spodnú poličku).

- V prípade, že máte väčšie kusy mäsa, obráťte mäso po uplynutí polovice času určeného na pečenie.

- Obdobne ako v prípade pečenia, čas pečenia na rošte sa môže líšiť v závislosti od hrúbky a veľkosti porcií, množstva tuku a pod.

Ako variť na pare

- Súčasne s prípravou hlavného jedla môžete na pare variť zeleninu, ak ju vložíte do vrecúšok z hliníkovej fólie: pridajte niekoľko kvapiek vody a vrecúško tesne uzavrite.

- Počas varenia rýb alebo zeleniny na pare, môžete do spodnej nádržky vliat pohár vody (nie príliš veľa) s pridaním pikantných bylín a korenín.

Ako smažiť

- Efekt smaženia hranoliek na oleji môžete dosiahnuť bez použitia oleja. Zemiaky nakrájané na pásiky ponorte v rastlinnom jedlom oleji. Počkajte, kým prebytočný olej stečie a následne pripravujte hranolky podľa receptu.

- Na prípravu chutného smaženého kurčata ponorte kúsky kuracieho mäsa do riedkeho cestíčka, následne do jedlého oleja, odstráňte prebytočný olej. Potom nastavte požadovanú teplotu a čas smaženia.

Ako pripraviť hrianky

- V multifunkčnej halogénovej rúre môžete pripraviť ideálne upečené hrianky a minútky bez počiatočného ohrevu. Jednoducho položte chlieb priamo na rošt a pozorujte, ako sa pečie. Hrianka bude zvonku chrumkavá a vo vnútri zostane mäkká.

- Staršie výrobky, ako sú kreker, zemiakové lupienky (chips), ale aj koláčiky môžete vylepšiť, ak ich na niekoľko minút vložíte multifunkčnej halogénovej rúry nastavenej na maximálnu teplotu, čím im prínavrátime krehkosť.

Ako rozmrazovať

- Multifunkčnú halogénovú rúru môžete používať na rovnomernejšie rozmrazovanie jedál ako pomocou mikrovlnnej rúry. Stačí nastaviť teplotu na 100°C a každých 5-10 minút kontrolovať stav jedla.

Všeobecné pokyny a upozornenia

- Zapamätajte si, že v multifunkčnej halogénovej rúre treba jedlo rovnomerne rozložiť, aby sa zabezpečilo rovnomerné prúdenie vzduchu okolo jedla.

NÁVOD NA OBSLUHU

- Ak pripravujete prvý krát nejaký recept, kontrolujte priebeh prípravy jedla tak, že sa pozerajte cez žiaruvzdornú sklenenú misku. Pred podávaním jedla vždy skontrolujte, či je jedlo dôkladne uvarené.

- Pred uložením jedla priamo na rošt odporúčame ho predtým postriekať prípravkom proti priľpovaniu.

- Ak dôjde k silnému znečisteniu multifunkčnej halogénovej rúry, pridajte do vody trochu čistiaceho prostriedku a škrvny poutierajte.

POZOR:

Sklenený povrch môže byť horúci!

Vybrané recepty

Homár

Suroviny:

1 kg homára, zázvorová šťava, soľ, cukor, alkohol, čierne korenie

Homára marinujte v soli a nechajte ho odležať asi 10-15 minút. Následne ho vložte do multifunkčnej halogénovej rúry a varte 12-15 minút pri teplote 140-160°C.

Ryba

Suroviny: ryba, soľ, citrón, cibuľa, zeler, mrkva, petržlen, voda, maslo alebo margarín

Očistenú rybu vložte na dostatočne veľký kúsok hliníkovej fólie, osolte, dovnútra ryby vložte cibuľu pokrúpanú na kolieska, niekoľko plátkov zeleru, postrúhanú mrkvu a petržlen. Pridajte niekoľko čajových lyžičiek vody a následne pridajte kúsok masla. Všetko pokvapkajte citrónovou šťavou. Tesne zavňte do hliníkovej fólie. Na dno multifunkčnej halogénovej rúry nalejte asi 2 poháre vody. Pečte asi 20 minút pri teplote 220°C.

Rybie filé na rošte

Suroviny: rybie filé, soľ, olej

Zmrazené rybie filé posolte a natrite olejom. Položte na rošt. Pečte asi 25 minút pri teplote 250°C.

Chrumkavé kurča

Suroviny:

Kurča, malé množstvo škrobovej múky, vína, sladového cukru, medu, octu, teplej vody

Kurča umyte najprv v horúcej a hneď potom v studenej vode.

Do škrobovej múky pridajte rozpustený cukor, med, ocot a malé množstvo vody. Túto zmes niekoľkokrát štetcom naneste na kurča. Keď kurča obschne, vložte ho do multifunkčnej halogénovej rúry.

Kurča pečte 20 minút pri teplote 150 – 200°C. Potom ho znova potrite pripravenou zmesou a pečte pri nízkej teplote 10 minút.

Kurča pečené na rošte

Suroviny: celé kurča, soľ, koreniny, olej

Rozmrazené kurča umyte, osušte, posolte, potrite koreninami a jemne pokvapkajte olejom. Takto pripravené kurča položte na rošt. Dĺžku a teplotu pečenia zvolte podľa priloženého návodu v tabuľke.

Mleté rezne

Suroviny: mleté mäso, vajíčko, soľ, koreniny, strúhanka – celková hmotnosť asi 300g)

Mleté mäso zmiešajte s ostatnými surovinami a vzniknutú masu zahustite strúhankou. Vyformujte rezne a pečte ich asi 20 minút pri teplote 220°C.

Bravčové rezne so šampiňónmi v alobale

Suroviny : bravčové mäso, maslo, šampiňóny

Rezne naklepte, posolte a osobitne ich rozložte na pripravené štvorce z alobalu. Na každý rezeň položte kúsok masla a pokrúpané surové šampiňóny, dôkladne (tesne) ho zabalte do alobalu a položte na rošt. Pečte asi 25 minút pri teplote 220°C.

Mrazené zemiakové hranolky

Suroviny: mrazené pred smažené hranolky - balenie 300g

Hranolky vysypte z balíčka do sieťky a pečte bez tuku na spodnom rošte asi 15 minút pri teplote 240°C.

Piesková bábovka

(300g múky, 1 žĺtok, 250g cukru, 88g tuku, 4 vajíčka, 22g prášku do pečenia, 175ml vody)

Masu rozmiešajte a mixérom vyšľahajte. Ak bude dobre vyšľahaná, potom ju vylejte do vymastenej bábovkovej formy. Pečte ju na nízkom rošte 45 minút pri teplote 200° C v plechovej forme s priemerom 250 mm, vysokej 90 mm.

Pečené zemiaky

(umyté zemiaky v šupke rovnakej veľkosti)

Zemiaky narežte a do vzniknutých zárezov vložte kúsky masla alebo slaninky. Pečte na nízkom rošte bez alobalu asi 30 minút pri teplote 250°C.

Upozornenia

- Dávajte pozor, aby elektrický vodič nevisel nad okrajom stola.
- Multifunkčnú rúru bezpečne postavte na strede stola alebo na inom pracovnom mieste.
- Pred tým ako multifunkčnú rúru preniesiete, vždy odpojte elektrickú šnúru zo zásuvky.
- Povrch rúry je horúci – preto vždy dozerajte na deti, ktoré sa zdržujú v kuchyni.
- Nezapínajte multifunkčnú rúru v prípade, že je elektrická šnúra poškodená.
- Multifunkčnú rúru prenášajte v oboch rukách.
- Dávajte pozor na to, aby viečko nebolo mokré. Neponárajte ho do vody!
- Nenechávajte na noc vodu ani jedlo vo vnútri spotrebiča.
- Viečko sklápajte pomaly, nedovoľte, aby spadlo.
- Ak misku vyberiete, hornú časť nechávajte vždy v zvislej polohe.
- Spotrebič prenášajte vždy tak, že ho uchopíte za predný a zadný držiak, NIKDY ho neuchopte za viečko.

POZOR!

Celý povrch multifunkčnej rúry môže byť horúci. Nedotýkajte sa jej povrchu, pokiaľ nevychladne, hrozí riziko popálenia. Pokiaľ multifunkčná rúra nevychladne, okrem držačikov sa nedotýkajte jej povrchu.

Spotrebič je určený výlučne do domácnosti a môže sa používať len v interiéri.

Ak spotrebič nepoužívate alebo ho plánujete vyčistiť, musíte ho odpojiť od prívodu elektrického prúdu.

NÁVOD NA OBSLUHU

Orientačné parametre varenia

Jedlo	Čas	Teplota
Kurča	30-40 min.	180-200°C
Ryby	10-15 min.	130-150°C
Bravčové mäso	15-20 min.	180-200°C
Koláče	10-12 min.	140-160°C
Homáre	12-15 min.	140-160°C
Krevety	10-12 min.	150-180°C
Klobása	10-13 min.	120-150°C
Arašidy	10-15 min.	140-160°C
Pečený chlieb	8-10 min.	120-140°C
Zemiaky	12-15 min.	180-200°C
Kuracie krídla	15-20 min.	150-180°C
Kraby	10-13 min.	140-160°C
Hotdog	5-8 min.	190-210°C
Grilované rebierka	18-20 min.	220-240°C
Rozmrazovanie	Podľa potreby	170°C

Elektrické spotrebiče sa nesmú vyhadzovať do netriedeného komunálneho odpadu; musia sa odovzdať do špecializovaných zberní. Informácie o dostupných spôsoboch zbavovania sa spotrebičov nájdete na úrade v mieste bydliska. V prípade, že sa elektrické zariadenia uskladňujú na skládkach komunálneho odpadu, hrozí riziko presakovania nebezpečných látok do podzemných vôd a následne do potravinového reťazca, čo môže spôsobiť zhoršenie životného prostredia a ľudského zdravia.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Instrucțiuni de utilizare

Specificatie

- Putere 1200-1450W
- Capacitate 12 l
- Inel de extindere până la 17 l
- 2 tipuri de grătar incluse - inferior și superior
- Timer 60 min cu semnal sonor
- Interval de temperatură până la 250°C
- Recipient detașabil din sticlă termorezistentă

Acest cuptor multifuncțional cu halogen a pus capăt la modul tradițional de preparare. În timpul funcționării, cuptorul produce un inel rotativ de aer fierbinte, care coace mâncarea egal pe toate părțile. Mâncarea pregătită în acest fel devine foarte gustoasă datorită extragerii aromelor naturale și a tuturor valorilor nutritive.

Cuptorul are un regulator de temperatură încorporat, care funcționează la un interval de la 65°C până la 250°C (termostat) precum și un timer care funcționează la un interval de la 0 până la 60 sau 90 minute. Face posibilă selectarea temperaturii potrivite pentru mâncarea preparată precum și a timpului de preparare. Aerul fierbinte din interiorul cuptorului nu cauzează producerea de fum și nici nu permite arderea mâncării, de aceea utilizatorul va putea menține bucătăria curată.

Cuptorul cu convecție nu numai eliberează de munca grea din bucătărie, dar de asemenea, face ca pregătirea mâncării să fie o plăcere.

Deservirea

1. Amplasați aparatul pe o suprafață plană și orizontală. Montați recipientul de sticlă pe suportul din plastic.

2. Alegeți accesoriile corespunzătoare în funcție de tipul de mâncare și modul de preparare. Amplasați mâncarea pe grătar sau pe fundul recipientului de sticlă. Verificați, dacă mâncarea nu atinge capacul cuptorului.

3. Cuplați ștecherul cuptorului la priza electrică cu curent electric, cu parametrii în conformitate cu parametrii cuptorului. Nu cuplați la aceeași priză alte dispozitive electrice.

4. Lăsați în jos mânerul, ceea ce va cauza apăsarea butonului de protecție.

5. Rotind butonul timer înspre dreapta, alegeți timpul corespunzător. Se va aprinde lampa de control de culoare roșie.

6. Setează temperatura corespunzătoare, rotind butonul de temperatură spre dreapta. Se va aprinde lampa de control de culoare verde și va porni convecția aerului.

7. Lamba de control verde se poate stinge înainte de timpul setat, ceea ce va însemna, că, cuptorul a ajuns la temperatura setată. Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade față de valoarea temperaturii setate, cuptorul va porni automat și se va aprinde lampa de control verde, care înseamnă pornirea procesului de încălzire.

Observații importante

1. Când cuptorul funcționează, mânerul se va extinde sub influența căldurii și va deveni lejer. Acest lucru este normal și nu are influență asupra fun-

ționării în continuare a aparatului. Elementele despre care este vorba mai sus, vor reveni la starea naturală după ce cuptorul se va răci.

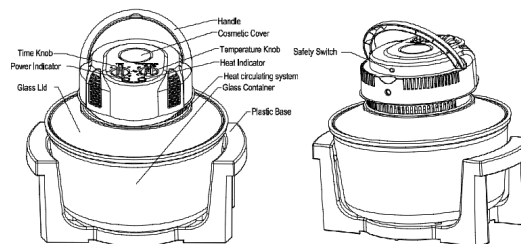
2. După terminarea gătirii, nu puneți direct capacul cuptorului pe masă, deoarece acest lucru poate conduce la arderea blatului. Puneți-l pe o farfurie, într-un bol sau un suport termorezistent.

3. Instrumentele care se află în capacul cuptorului nu trebuie spălate cu apă. În cazul în care capacul se va murdări, acesta poate fi curățat cu o cârpă curată, moale, după care trebuie uscat foarte bine.

4. Recipientul poate fi spălat numai atunci, când acesta se va răci foarte bine. Toată aparatura se poate spăla cu apă și agenți de spălare, după care trebuie foarte bine uscată.

Funcții

Cuptorul posedă multe funcții, care pot fi utilizate pentru grătar, prăjirea puilului, gătire, coacerea prăjiturilor, pregătirea de popcorn etc., Nu este potrivit pentru pregătirea mâncărilor lichide.



Time knob – Buton pentru setarea timpului

Power indicator – Indicatorul puterii de încălzire

Glass lid – Capac de sticlă

Handle – Mâner

Cosmetic cover – Capac decorativ

Temperature knob – Buton pentru setarea temperaturii

Heat indicator – Indicator de căldură

Heat circulating system – Sistemul de circulație a căldurii

Glass container – Recipient sticlă

Plastic base – Suport din plastic

Safety switch – Buton de siguranță

Avantajele cuptorului

1. Multifuncționalitate:

Datorită circulației aerului fierbinte și a intervalului de temperatură de funcționare de la 65 până la 250°C, cuptorul posedă o mulțime de funcții: posibilitatea de pregătire a mâncărilor în diferite modalități, ex. coacere, coacere pe grătar, gătire la aburi, prăjire, pregătire pâini prăjite, pregătire de popcorn dezghețare rapidă a mâncărilor congelate; uscare și sterilizare;

2. Scăderea colesterolului

Medicina modernă a demonstrat că nivelul ridicat de colesterol este responsabil pentru bolile de inimă și blocarea vaselor de sânge. Circulația aerului fierbinte din cuptor descompune grăsimea din mâncare și reduce conținutul de colesterol până la minimum, de aceea mâncărurile pregătite în cuptorul de acest tip sunt sigure pentru sănătatea ta.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

3. Economisește timpul și energia

Datorită aerului fierbinte care circulă în interior, timpul de gătire și cantitatea de energie utilizată sunt limitate la minimum. Experimentele noastre au arătat, că, cuptorul permite economisirea până la 60% din energia electrică în comparație cu aragazele tradiționale.

Păstrarea valorilor nutritive și a aromelor naturale a mâncărurilor

Temperatura înaltă și timpul prelungit de gătire întotdeauna distrug valorile nutritive și modifică gustul natural al acestora. Reglarea temperaturii și a timpului precum și spațiul închis al aerului din cuptor permite soluționarea acestei probleme.

Instrucțiuni rapide de utilizare

Această instrucțiune cuprinde răspunsuri la:

- Cum să coaceți
- Cum să coaceți prăjituri
- Cum să faceți un grătar
- Cum să gătiți pe aburi
- Cum să prăjiți
- Cum să dezghețați
- Cum să pregătiți felii de pâine prăjită

Cum să coaceți

- Pune mâncarea direct pe fundul recipientului sau pe grătar
- Țineți minte că timpul de gătit variază în funcție de mărimea produsului și gradul de pregătire dorit.

Cum să coaceți prăjituri

- Amplasează mâncarea pe o formă de metal sau sticlă caldă, cu un diametru nu mai mare de 12 inch (în jur de 30 cm).
- Lăsați suficient spațiu pentru ca aerul fierbinte să circule în jurul mâncării.
- Dacă nu ai formă de copt de o mărime potrivită, poți folosi folia de aluminiu, creând forma dorită.

Cum să faceți un grătar

- Amplasați mâncarea direct pe grilaj (pe polița superioară sau inferioară).
- În cazul unor bucăți mai groase întoarce carnea după ce va trece jumătate din timpul de prăjire.
- Asemănător ca la coacere, timpul de pregătire pe grătar variază în funcție de grosime, mărimea porției, cantitatea de grăsime etc.

Cum să gătiți cu aburi

- În același timp în care gătiți felul principal, puteți să gătiți și cu aburi legumele, prin punerea legumelor într-o punguță din folie de aluminiu: adăugați câțiva stropi de apă și închideți punguța.
- În timpul gătirii cu aburi a peștelui și legumelor, se poate turna în recipientul inferior un pahar de apă (nu prea mult) împreună cu plante și mirodenii.

Cum să prăjiți

- Puteți obține efectul cartofilor prăjiți în ulei, fără ulei. Scufundați cartofii tăiați în ulei. Permiteți, ca excesul de ulei să se scurgă iar apoi gătiți în conformitate cu ghidul de gătit.
- Pentru a pregăti un pui prăjit delicios, scufundați bucățile de pui în aluat moale, apoi în ulei de gătit, îndepărtează excesul de ulei. Apoi setați temperatura dorită și timpul de prăjire.

Cum să pregătiți felii de pâine prăjită

- În cuptor se poate pregăti perfect pâinea prăjită și gustări fără a încălzire. Pur și simplu amplasați pâinea pe grătar și observați cum se prăjește. Pâinea prăjită este crocantă în exterior, dar în interior rămâne moale.

- Aici se pot îmbunătăți produsele mai întărite, ex. biscuiți sărați, chips, precum și biscuiții amplasându-le câteva minute în cuptor la o temperatură maximală, care le va înăpăoaia prospețimea.

Cum să dezghețați

- Cuptorul poate fi folosit pentru o dezghețare mai egală a mâncării, spre deosebire de cuptorul cu microunde. Ajunge să setați temperatura de 100°C și verificați mâncarea o dată la 5-10 minute.

Instrucțiuni generale și avertismente

- Țineți minte să distribuiți mâncarea în mod egal în Cuptor pentru a asigura o cantitate de aer cald egal în jurul mâncării.
- Prima dată când încercați o rețetă, verificați procesul de gătire privind prin recipientul din sticlă caldă. Întotdeauna asigurați-vă că mâncarea este bine gătită înainte de a fi servită.
- Deoarece este foarte practic să puneți mâncarea direct pe grilaj, este bine ca acesta să fie stropit în prealabil cu un mijloc împotriva lipirii.
- Dacă cuptorul este foarte murdar, adăugați detergent în apă și ștergeți petele, dacă este nevoie.

ATENȚIE: Suprafața de sticlă poate fi foarte fierbinte!

Rețete alese

Homar

Ingrediente:

- 1 kg homar, suc ghimbir, sare, zahăr, alcool, piper
- Pune homarul în marinată cu sare și ține-l în aceasta în jur de 10-15 minute. Apoi amplasați-l în cuptor și gătește-l în jur de 12-15 minute la o temperatură de 140-160°C.

Pește

Ingrediente:pește, sare, lămâie, ceapă, țelină, morcovi, pătrunjel, apă, unt sau margarină

Peștele curățat amplasați-l pe o bucată mai mare de folie de aluminiu, presărați-l cu sare. Peștele umpleți-l cu ceapă tăiată felii, câteva felii de țelină, morcov ras și pătrunjel. Turnați câteva lingurițe de apă, iar apoi puneți o bucată de unt. Se stropește cu suc de lămâie. Înfășurați-l bine în folie. Pe fundul cuptorului turnați în jur de 2 pahare de apă. Coaceți la o temp. de 220° C în jur de 20 minute.

File de pește la grătar

Ingrediente: file, sare, ulei

File-urile congelate presărați-le cu sare, ungeți-le cu ulei. Amplasați-le pe grătar. Prăjiți-le la o temperatură de 250°C în jur de 25 minute.

Pui crocant

Ingrediente:

- Pui, puțin amidon, puțin vin, zahăr malț, miere, oțet, apă caldă
- Spălați puilul în apă fiartă, iar apoi în apă rece.
- Amestecați amidonul, zahărul topit, mierea și oțetul cu o cantitate mică de apă. Această amestecătură puneți-o pe pui în câteva straturi cu ajutorul pensulei. Când puilul se va usca, amplasați-l în cuptor.

INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

Coaceți puiul timp de 20 minute la o temperatură între 150 – 200°C. Apoi ungeți-l din nou cu amestecătura preparată și coaceți-l timp de 10 minute la o temperatură scăzută.

Pui copt la grătar

Ingrediente: pui, condimente, ulei

Puiul dezghețat trebuie spălat, uscat, presărat cu sare, și cu condimente, uns ușor cu ulei. Apoi amplasați-l pe grătar. Coaceți-l la temperatura și timpul în conformitate cu tabelul.

Chiftele

Ingrediente: carne tocată, ou, sare, condimente, pesmet - greutatea totală în jur de 300g)

Carnea tocată trebuie amestecată cu celelalte condimente, îngroșând masa cu pesmet. Formați chiftelele și prăjiți-le la o temp. de 220° C în jur de. 20 minute.

Șnițele de porc cu ciuperci în folie de aluminiu

Ingrediente: carne de porc, unt, ciuperci

Șnițelele bateți-le, presărați-le cu sare și amplasați-le pe bucăți separate de folie din aluminiu. Pe fiecare șnițel puneți o bucată de unt și ciupercile crude tăiate. Înveliți-le bine cu folie și amplasați-le pe grătar. Coaceți la o temp. de 220° C în jur de 25 minute.

Cartofi prăjiți congelați

Ingrediente: cartofi prăjiți congelați - ambalaj de 300g

Cartofii prăjiți scoateți-i din ambalaj în cuvă și prăjiți-i pe grătarul inferior fără ulei la o temperatură de 240° C în jur de 15 minute

Cozonac

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

Masa amestecați-o cu mixerul. Turnați-o în forma unsă cu ulei. Coaceți-o la o temperatură de 200°C timp de 45 minute în formă din tablă cu un diametru de 250mm și înălțime de 90mm pe grătarul inferior.

Cartofi copti

(cartofi în coajă, spălați, de aceeași mărime)

Cartofi tăiați-i, iar în orificiile care au apărut puneți unt sau slănină. Coaceți fără folie la o temperatură de 250°C în jur de 30 minute pe grătarul inferior.

AVERTISMENT

- Aveți grijă, ca, cablu electric să nu atârne pe marginea mesei.
- Cuptorul amplasați-l pe mijlocul mesei sau pe un alt loc de muncă.
- Înainte de a muta cuptorul, scoateți întotdeauna cablul de alimentare din priză.
- Suprafața cuptorului este fierbinte – de aceea supravegheați copii care sunt în bucătărie.
- Nu porniți cuptorul, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat.
- Mutați cuptorul cu ambele mâini.
- Nu permiteți ca capacul să fie ud. Nu scufundați în apă.
- Nu lăsați pe timp de noapte apă nici mâncare în interiorul aparatului.
- Capacul închideți-l încet, nu permiteți să cadă.

- Când vasul de sticlă este scos, întotdeauna amplasați partea de sus pe orizontală.
- Întotdeauna capacul transportați-l ținând de mânerul din față și din spate, NICIODATĂ de capac.

ATENȚIE!

Toate suprafețele cuptorului pot fi fierbinți. Atingerea acestor suprafețe, până ce aparatul se va răci poate conduce la arsuri. Până la răcire, nu atingeți alte părți ale cuptorului decât mânerul.

Aparatul este destinat numai pentru uz casnic în interiorul încăperilor.

Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare dacă nu este folosit sau înainte de a fi curățat.

Parametrii orientativi de gătire

Mâncarea	Timpul	Temperatura
Pui	30-40 min.	180-200°C
Pești	10-15 min.	130-150°C
Carne de porc	15-20 min.	180-200°C
Prăjituri	10-12 min.	140-160°C
Homari	12-15 min.	140-160°C
Creveți	10-12 min.	150-180°C
Cârnați	10-13 min.	120-150°C
Arahide	10-15 min.	140-160°C
Pâine prăjită	8-10 min.	120-140°C
Cartofi	12-15 min.	180-200°C
Aripioare de pui	15-20 min.	150-180°C
Carpi	10-13 min.	140-160°C
Hot-dog	5-8 min.	190-210°C
Costițe la grătar	18-20 min.	220-240°C
Dezghețarea	În funcție de nevoie	170°C

Nu trebuie să se arunce aparatele electrice ca deșeurii nesortate; trebuie duse la punctele de reciclare speciale. Informații despre modulurile accesibile de debarasare a aparatului le puteți obține de la autoritățile locale. Dacă aparatul este colectat în depozite sau locuri special amenajate, poate duce la pătrunderea substanțelor periculoase în apele subterane și pătrunderea în lanțul alimentar, ceea ce conduce la slăbirea sănătății și bunăstării oamenilor.

NOTE



INFORMACJA O PRAWIDŁOWYM POSTĘPOWANIU W PRZYPADKU UTYLIZACJI URZĄDZEŃ ELEKTRONICZNYCH I ELEKTRYCZNYCH

Umieszczony na naszych produktach symbol przekreślonego kosza na śmieci informuje, że nieprzydatnych urządzeń elektrycznych czy elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi.

Właściwe działanie w wypadku konieczności utylizacji urządzeń czy podzespołów lub ich recyklingu polega na oddaniu urządzenia do punktu zbiórki, w którym zostanie ono bezpłatnie przyjęte. W niektórych krajach produkt można oddać podczas zakupu nowego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia daje możliwość zachowania naturalnych zasobów Ziemi na dłużej i zapobiega degradacji środowiska naturalnego. Informacje o punktach zbiórki urządzeń wydają właściwe władze lokalne.

Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi prawem obowiązującym na danym terenie.



Dział Obsługi Klienta

tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl

od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w specyfikację produktu bez uprzedzenia.



Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE