



MANTA

Halogen Oven

MM537

Instrukcja obsługi
User's Manual
Návod k obsluze
Bedienungsanleitung
Инструкция использования
Manual de usuario
Istruzioni d'uso

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.

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 pokryw 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 przemiennego, 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.

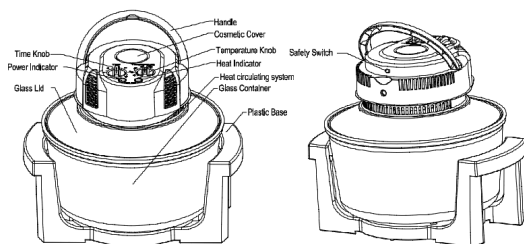
2. Po zakończeniu gotowania, nie odkładaj pokrywy kuchenki bezpośrednio na stół, gdyż grozi to zapaleniem blatu. Odkładaj ją na talerz, do miski lub na ognioodporną podstawę.

3. Urządzeń znajdujących się w pokrywie kuchenki nie należy myć wodą. Jeśli pokrywa ulegnie zabrudzeniu, można ją czyścić 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 grzanek, 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 tłuszcze zawarte 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 iżądanego 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 przyrządzaniem 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 rzywieniu.
- 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 włoż 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 włoż cebulę pokrojoną w plastry, kilka plasterów selera, startą marchew i pietruszkę. Wlać 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 mieszaninę na kurczaka kilkakrotnie pędzlem. Gdy kurczak wyschnie, włoż go do kombiwaru.

Piecz kurczaka przez 20 minut w temperaturze 150 – 200°C. Następnie ponownie posmaruj go sporządzoną mieszaniną 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 roztrzeć mikserem. Wlać do wysmarowanej tłuszczem formy. Piec w temperaturze 200° C przez 45 minut w formie blaszanej o średnicy 250mm i wysokości 90mm na ruszcie niskim.

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. Dotykanie 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 nieposortowanych 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.

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.

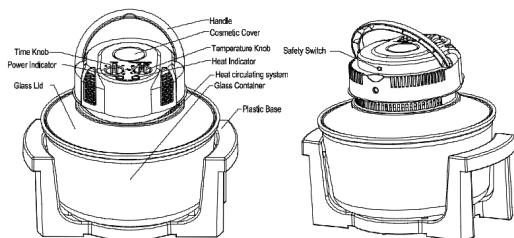
Important

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 of 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 you 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 sbohem 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 nepřipálí, díky čemuž zůstane kuchyň uživatele čistá.

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

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 vytahování zástrčky ze zásuvky na stěně nikdy netahejte za kabel ale za zástrčku,

Pozor!

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

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

Návod

1. Postavte zařízení na plochém 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.

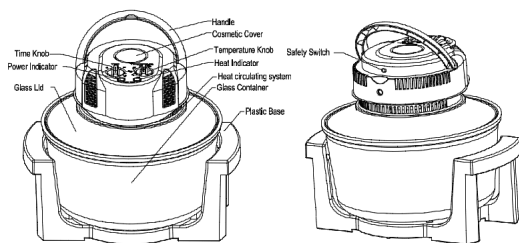
Důležitá upozornění

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 uspiní, 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 moučníků, 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 moučnický
- 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 moučnický

- Umístěte jídlo do pečicí formy z kovu nebo tvrdého skla o průměru maximálně 12 palců (cca 30 cm).
- Ponechte 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 dobrotu 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 moučnický tím, že je na několik minut vložíte do kombinované trouby při maximální teplotě, a ony se stanou opět křupavé.

Jak rozmrazovat

- Kombinovanou troubu 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 tvrdého 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

Prísady:

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

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

Očištěnou rybu položte na dostatečně velký kousek alobalu, posolte. Dovnitř ryby vložte cibuli nakrájenou na kolečka, několik koleček celeru, nastrohanou 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

Prísady: filety, sůl, olej

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

Křupavé kuře

Prísady:

Kuře, trocha škrobu, trocha vína, třtinový cukr, med, ocet, teplá voda

Umyjte kuře ve vařící vodě a hned poté ve studené.

Smíchejte škrob, roztopený 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

Prísady: celé kuře, sůl, koření, olej

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

Karbanátky

Prísady: 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

Prísady: vepřové maso, máslo, žampiony

Kotlety naklepejte, posolte 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

Prísady: zmražené předsmažené 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 kousek 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.

Dieser multifunktionale Halogen-Kombitopf beendet die Epoche des konventionellen Bratens. Während des Betriebs wird der rotierende Heißluftkring 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, Garantieurkunde, Kassenbon sowie Originalverpackung (soweit möglich) für die ganze Betriebsdauer dieses Gerätes aufbewahren.
- Dass 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 Feuchte 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 Programmiergerätes 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 senken, wird das Gerät selbsttätig eingeschaltet. Dabei leuchtet die grüne Kontrollleuchte, die auf den Erwärmungsvorgang hinweist.

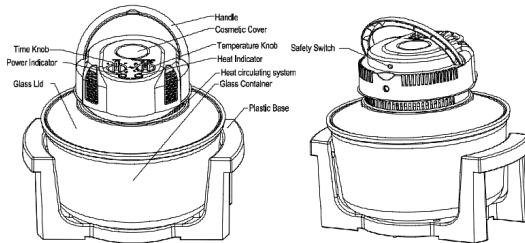
Wichtige Hinweise

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 notwendigste 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 Hühnchen vorzubereiten, tauchen Sie die Fleischteile in 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 herabhängen 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 °C - 250 °C (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.

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 чисткой.
- 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 проведенный посторонними лицами.

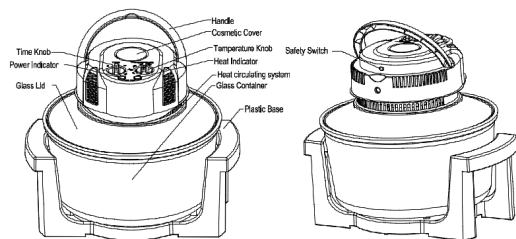
Эксплуатация

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 должен 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 степени 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 посередине 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 моющее средство с водой и протрите пятна, где это необходимо.

Примечание:

Стекла 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 ° C.

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 ° C. 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

Manual de uso

ATENCIÓN: Antes de usar este electrodoméstico, leer atentamente el manual de uso. Guardar el manual para uso futuro.

Este horno halógeno multifunción pone fin a las formas tradicionales de horneo y cocción. Durante su funcionamiento, dentro del horno se genera un anillo giratorio de aire caliente, que hornea uniformemente la comida. El plato preparado de esta forma es muy sabroso, porque el proceso de cocción resalta su sabor natural y valores nutritivos.

El horno halógeno está equipado con un regulador de temperatura, que permite ajuste su valor entre 65°C hasta 250°C (termostato). Así mismo, está equipado con un programado temporizador, con rango de 0 hasta 60 o 90 minutos. El temporizador permite ajuste el tiempo de cocción, dependiendo del plato a preparar. El aire caliente que circula dentro del horno no genera humo y evita que la comida se queme, permitiendo al usuario mantener la limpieza en la cocina.

Esta cocina de convección permite reducir el tiempo de cocción y disfrutar de la preparación de comida.

¡Atención!

La estructura del producto y sus parámetros técnicos pueden ser modificados, sin aviso previo. Esto se aplica a todos los parámetros técnicos, programas y manuales de usuario. Este manual de usuario contiene informaciones generales, acerca del uso de producto.

El producto y sus accesorios pueden diferir de lo indicado en este manual.

El fabricante y el distribuidor no son responsables por daños resultantes de cualquier error o falta de precisión de este manual.

Condiciones generales de seguridad

- Antes de usar, leer atentamente este manual.
- Guardar el manual, la hoja de garantía y el comprobante de venta, durante todo el periodo de uso del dispositivo. Si es posible, guardar también el envoltorio.
- Este dispositivo no puede ser manejado por niños o personas con reducida capacidad motriz, sensorial o psíquica, así como, por personas carentes de conocimientos o experiencias previas, en el manejo de electrodomésticos, a no ser que haya sido instruidas o permanecen bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.
- Proceder con cautela, si hay niños presentes. ¡Este dispositivo no es un juguete! Mantener fuera del alcance de los niños.

- Dispositivo destinado solamente para uso doméstico. No apto para uso comercial.
- No utilizar el electrodoméstico en el exterior. No exponer a lluvia o humedad.
- Antes de usar, comprobar que la corriente suministrada concuerda con los datos indicados en el manual y placa nominal.
- Utilizar solamente accesorios originales.
- Utilizar solamente para fines previstos.
- No sumergir nunca la tapa, el cable y conector en agua u otros líquidos. Evitar cualquier contacto de estos componentes con agua u otros líquidos. Si el electrodoméstico está húmedo o mojado, desenchufarlo inmediatamente.
- No tocar el dispositivo con manos húmedas.
- No utilizar un dispositivo dañado, si el cable o conector están dañados, incluso si el dispositivo parece funcionar correctamente. No usar, si el dispositivo ha caído al suelo o sufrió daños. Desconectar inmediatamente de la fuente de alimentación y llevar a un taller autorizado, para su reparación o control.
- No utilizar cerca de fuentes de llama, sustancias inflamables.
- Si el dispositivo no se utiliza durante un tiempo prolongado, durante su limpieza o bien, si se presentan problemas, desenchufarlo de la corriente. Apagar previamente el dispositivo.
- Desenchufar el dispositivo tirando del conector y no del cable.
- No desmontar ningún elemento de la carcasa, no introducir objetos extraños al interior, diferentes a productos alimenticios.

Atención!

Este electrodoméstico está equipado con un cable de alimentación que, en caso de sufrir desperfectos, debe ser reemplazado solamente en un taller autorizado. ¡No se permite modificar el dispositivo o repararlo por cuenta propia!

El fabricante no será responsable de un uso inadecuado del producto o contrario a los fines previstos, por un uso incorrecto o reparaciones realizadas por personal no autorizado.

Manejo

1. Colocar el horno sobre una superficie plana y horizontal. Fijar el bol de vidrio sobre la base de plástico.
2. Elegir los accesorios correspondientes, en función del plato a cocinar y forma de prepararlo. Colocar la comida sobre la parrilla o fondo de la fuente. Comprobar que la comida no toca la tapa del horno.
3. Enchufar el horno a la red eléctrica, con corriente alterna que presenta parámetros conformes con parámetros del horno. No enchufar otros dispositivos eléctricos al mismo enchufe.
4. Bajar el agarre, para presionar el botón de seguridad.
5. Girar la perilla del programador temporizador a la derecha, para ajustar el tiempo de cocción. Se enciende el piloto rojo.
6. Girar la perilla de temperatura a la derecha, para ajustar la temperatura de cocción. Se enciende el piloto verde y se conecta la convección de aire.

MANUAL DE USO

7. El piloto verde puede apagarse antes del tiempo ajustado. Esto significa que el horno ha alcanzado la temperatura programada. Si la temperatura dentro del horno baja por debajo del valor programado, el horno se conectará automáticamente y se encenderá el piloto verde, indicando el proceso de calentamiento.

Comentarios importantes

1. Cuando el horno está conectado, el agarre puede dilatarse debido al calor y quedar suelto. Este fenómeno es completamente normal y no afecta al funcionamiento del electrodoméstico. Los elementos indicados volverán a sus dimensiones normales, cuando el horno se enfríe.

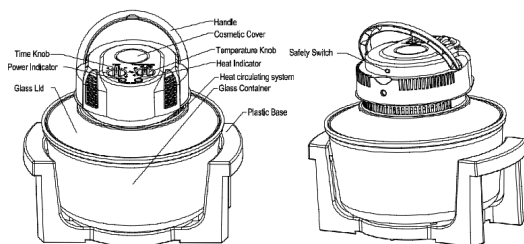
2. Después de finalizar la cocción, no colocar la tapa directamente en la mesa, porque existe el riesgo de ignición de la encimera. Colocar la tapa sobre un plato, una fuente o soporte resistente al calor.

3. La tapa no puede lavarse con agua. Si la tapa se ensucia, limpiarla solamente con paños suave, ligeramente húmedo, secándola inmediatamente.

4. El recipiente puede lavarse después de enfriar. Lavar la fuente con abundante agua y lavavajillas. Secar después de lavar.

Funciones

Este horno multifunción cuenta con varias funciones. Puede ser utilizado para asar a la barbacoa, asar aves, cocinar, hornear pasteles, hacer palomitas, etc. El dispositivo no se puede utilizar para preparar comidas líquidas.



Time knob - Perilla para ajustar tiempo de cocción

Power indicator - Piloto de alimentación

Glass lid - Tapa de vidrio

Handle - Agarre

Cosmetic cover - Tapa decorativa

Temperature knob - Perilla de ajuste de temperatura

Heat indicator - Piloto de calentamiento

Heat circulating system - Circuito de circulación de calor

Glass container - Recipiente de vidrio

Plastic base - Base de plástico

Safety switch - Botón de seguridad

Ventajas del horno multifunción

1. Diversas funciones:

Gracias a la circulación de aire caliente y el rango de temperaturas desde 65 hasta 250°C, este horno de convección tiene diversas funciones:

- Permite preparar diversos tipos de platos, asados, tostados en parrilla, cocinados al vapor, fritos, permite hacer tostadas y palomitas,

• Descongelado rápido de productos congelados

• Secado y esterilización;

2. Reducción de colesterol

La medicina moderna ha confirmado que los niveles elevados de colesterol son responsables de enfermedades coronarias y obstrucción de vasos sanguíneos. La circulación de aire caliente en este horno de convección descompone las grasas presentes en los platos y reduce al mínimo el contenido de colesterol. Por ello, los platos preparados en este horno son beneficiosos para la salud.

3. Ahorro de tiempo y energía

Gracias al elevado rendimiento de aire caliente en circulación, se reduce el tiempo de cocción y la cantidad de energía necesaria. Nuestros ensayos han demostrado que este horno de convección permite ahorrar hasta un 60% de energía, en comparación con cocinas tradicionales.

Mantienen los valores nutritivos y el sabor natural de los platos. La alta temperatura y tiempo prolongado de cocción destruyen los valores nutritivos de la comida y alteran su sabor natural. El ajuste de temperatura y tiempo de cocción, así como, la circulación de aire en circuito cerrado, permiten solucionar este problema.

Manual abreviado de uso

Este manual indica:

Cómo asar

Cómo hornear pasteles

Cómo asar en parrilla

Cómo cocinar al vapor

Cómo freír

Cómo descongelar

Cómo hacer tostadas

Cómo asar

- Colocar el plato directamente en fondo del bol o en la parrilla.
- Recuerda que, el tiempo de cocción puede variar en función de la abundancia de comida y grado deseado de cocción.

Cómo hornear pasteles

- Colocar la masa en la forma de asado, hecha de metal o vidrio templado, con un diámetro no superior a 12 pulgadas (aprox. 30 cm).
- Dejar espacio libre alrededor de la forma, para permitir la circulación del aire, junto al plato.
- Si no posees una forma de asado adecuada, puedes hacerla con papel de aluminio, creando cualquier forma.

Cómo asar en parrilla

- Colocar el plato directamente sobre la parrilla (en la parte superior o inferior).
- En caso de trozos gruesos de comida, dar la vuelta a la carne, a la mitad de tiempo de cocción.
- Similarmente al asado, el tiempo de horneado puede variar en función de grosor de trozos, dimensiones de la porción, cantidad de grasas, etc.

MANUAL DE USO

Cómo freír

- El horno permite freír patatas sin aceite. Rociar las patatas con aceite, dejar que el exceso de aceite caiga y freír, según la receta.
- Para preparar un delicioso pollo frito, cubrir los trozos de pollo con masa de rebozado, seguidamente en aceite, dejar que escurra el aceite. Ajustar la temperatura y tiempo de cocción.

Cómo hacer tostadas

- El horno multifunción permite preparar excelentes tostadas y aperitivos, sin precalentamiento. Colocar el pan directamente en la parrilla y observar cómo se asa. La tostada será crujiente por fuera, pero blanda por dentro.
- Coloca también productos secos, como galletas, pastas y hornéalos a temperatura máxima en el horno de convección, para recuperar su textura crujiente.

Cómo descongelar

- El horno de convección puede ser utilizado para descongelar uniformemente los productos. El resultado es mejor que la descongelación en horno microondas. Basta con ajustar la temperatura a 100°C y comprobar el estado de los productos cada 5-10 minutos.

Indicaciones y advertencias generales

Recuerda que debes colorar los productos uniformemente en el horno, para garantizar un flujo continuo e igual reparto del aire caliente.

- Si haces un plato por primera vez, controla el proceso de cocción, observando el plato a través de la fuente de vidrio. Comprueba que la comida está lista, antes de servirla.
- Si colocar los productos directamente sobre la parrilla, rocíala con un producto antiadherente.
- Si el horno de convección está muy sucio, añadir lavavajillas al agua y eliminar la suciedad.

ATENCIÓN:

Szklana powierzchnia może być gorąca!

Recetas elegidas

Langosta

Ingredientes: 1 kg de langosta, jugo de jengibre, sal, azúcar, alcohol, pimienta. Marinar la langosta en sal, dejar que repose unos 10-15 minutos. Colocarla en el horno y cocinar durante 12-15 minutos a una temperatura de 140-160°C.

Pescado

Ingredientes: pescado, sal, limón, cebolla, apio, zanahoria, perejil, agua, mantequilla o margarina.

Limpiar el pescado y colocarlo en un trozo grande de papel de aluminio, sazonar. Dentro del pescado colocar la cebolla en rodajas, apio, zanahoria rallada, perejil. Añadir unas cucharillas de agua y un trozo de mantequilla. Rociar con jugo de limón. Envolver con papel de aluminio. Verter 2 vasos de agua en el fondo del horno. Hornear durante 20 minutos, a temperatura de 220° C.

Filetes de pescado a la parrilla

Ingredientes: filete, sal, aceite

Sazonar filetes congelados, untar con aceite. Colocar en la parrilla. Asar durante unos 25 minutos, a temperatura de 250°C.

Pollo crujiente

Ingredientes: Pollo, almidón de patata, un poco de vino, azúcar de malta, miel, vinagre, agua caliente.

Lavar el pollo en agua hirviendo y enjuagar en agua fría. Mezclar el almidón de patata, el azúcar fundido, miel y vinagre, con un poco de agua. Aplicar varias capas de la masa en el pollo, utilizando un pincel. Secar el pollo e introducirlo en el horno.

Asar durante 20 minutos, a temperatura de 150 - 200°C. Volver a untarlo con la masa y asar durante otros 10 minutos, a temperatura baja.

Pollo asado a la parrilla

Ingredientes: un pollo entero, sal, especias, aceite

Lavar el pollo descongelado, secarlo. Aplicar sal y especias, untar con aceite. Colocar sobre la parrilla. Asar a temperatura y durante tiempo indicado en cuadro.

Filete ruso

Ingredientes: carne picada, huevo, sal, especias, pan rallado - peso total unos 300g.

Mezclar los ingredientes, hasta obtener una masa uniforme. Añadir pan rallado para mayor consistencia. Formar filetes y asar durante 20 minutos, a una temperatura de 220° C.

Filetes de cerdo con champiñones, en papel de aluminio

Ingredientes: carne de cerdo, mantequilla, champiñones.

Golpear la carne con ablandador, sazonar, colocar en trozos de papel de aluminio. Colocar un trozo de mantequilla y champiñones troceados en cada filete. Envolver con papel de aluminio y colocar sobre la parrilla. Asar durante 25 minutos, a una temperatura de 220° C.

Patatas fritas precongeladas

Ingredientes: patatas precongeladas - envase 300 g.

Verter las patatas fritas sobre la rejilla y asar en parrilla inferior, sin grasa, a una temperatura de 240°C, durante unos 15 minutos.

Paste dulce

Ingredientes: 300 g de harina, 1 yema, 250 g de azúcar, 88 g de grasa, 4 huevos, 22 g de levadura en polvo, 175 ml de agua.

Mezclar la masa con una batidora. Verter en una forma untada de grasa. Hornear a una temperatura de 200° C, durante 45 minutos, en forma de chapa, con 250 mm de diámetro y 90 mm de altura, sobre parrilla baja.

Patatas asadas

Ingredientes: patatas lavadas, sin pelar, de tamaño uniforme.

Realizar cortes poco profundos en las patatas. Colocar trozos de mantequilla o manteca en estos cortes. Asar a una temperatura de 250°C, durante 30 minutos, en parrilla baja.

MANUAL DE USO

ADVERTENCIA

- Evitar que el cable eléctrico cuelgue por el borde de la mesa.
- Colocar el horno en el centro de la mesa o la zona de trabajo.
- Antes de elevar el horno, desenchufarlos primero del enchufe.
- Las superficies del horno están calientes - controlar siempre a los niños presentes en la cocina.
- No elevar el horno con ambas manos.
- No permitir que la tapa esté mojada. No sumergir la tapa en agua.
- No dejar agua o comida en el horno, durante la noche.
- Bajar lentamente la tapa. Evitar que caiga.
- Si la fuente está sacada, colocar la parte superior siempre en posición vertical.
- Trasladar el horno, sujetándolo siempre por el agarre delantero y trasero. No trasladarlo nunca, tirando de la tapa.

ATENCIÓN!

Todas las superficies del horno de convección pueden estar calientes. No tocar estas superficies, antes de que se enfríen, para evitar quemaduras. Tocar solamente el agarre, hasta que el horno no se enfríe por completo. Dispositivo destinado solamente para uso doméstico.

Desenchufar el horno, si no se utiliza o antes de su limpieza.

Los dispositivos eléctricos no pueden desecharse con demás residuos. Deben entregarse a centros de reciclaje autorizados. Las autoridades locales suministran información, acerca de los centros de reciclaje. Los electrodomésticos desechados pueden liberar sustancias peligrosas, que penetran en el sustrato, las aguas subterráneas y entran en la cadena alimenticia, provocando problemas de salud y malestar de seres humanos.

Parámetros aéroxámados dÉ coccáón

Comida	Tiempo	Temperatura
Pollo	30-40 min.	180-200°C
Pescado	10-15 min.	130-150°C
Carne porcina	15-20 min.	180-200°C
Pasteles	10-12 min.	140-160°C
Langostas	12-15 min.	140-160°C
Gambas	10-12 min.	150-180°C
Salchichas/chorizo	10-13 min.	120-150°C
Cacahuets	10-15 min.	140-160°C
Pan asado	8-10 min.	120-140°C
Patatas	12-15 min.	180-200°C
Alitas de pollo	15-20 min.	150-180°C
Cangrejos	10-13 min.	140-160°C
Perritos calientes	5-8 min.	190-210°C
Costillas asadas	18-20 min.	220-240°C
Descongelado	Sg. necesidad	170°C

ISTRUZIONI d'USO

Istruzioni d'uso

ATTENZIONE: Prima dell'uso leggere attentamente le *istruzioni d'uso*. Le istruzioni devono essere conservate nel caso debbano essere riutilizzate.

Questo kombiwar agli alogeni multifunzionale ha messo una croce sul modo tradizionale di cuocere. Durante il funzionamento il kombiwar crea un anello girevole di aria calda che cuoce in modo uniforme le pietanze. Il cibo cucinato in questo modo diventa incredibilmente saporito grazie all'ottenimento del suo sapore naturale e di tutti i valori nutritivi. Il kombiwar ha un regolatore di temperatura incorporato che va dai 65°C ai 250°C (termostato) oltre che a un timer che va da 0 a 60 oppure 90 minuti. Ciò permette la scelta della temperatura più appropriata ad un determinato piatto e del tempo di cottura. L'aria calda all'interno non comporta la presenza di fumo, grazie al quale l'utente è in grado di mantenere la propria cucina pulita più facilmente.

Il forno a convenzione non solo ti libera da un lavoro pesante in cucina ma fa anche in modo che cucinare diventi piacevole.

Attenzione!

La costruzione del prodotto e i parametri tecnici possono essere soggetti a cambiamenti senza nessun preavviso. Riguarda soprattutto i parametri tecnici, la confezione e il manuale d'uso. Il qui presente manuale dell'utente serve per farsi un'idea generale sull'utilizzo del prodotto.

Il prodotto e gli accessori del dispositivo possono differire da quelli descritti nelle istruzioni.

Produttore e distributore non si prendono nessuna responsabilità per errori nelle descrizioni che compaiono nelle qui presenti istruzioni dell'utente.

Condizioni generali di sicurezza

- Prima di passare all'uso del prodotto bisogna leggere attentamente le istruzioni.
- Le qui presenti istruzioni, la carta di garanzia, lo scontrino d'acquisto, e – e ci fosse la possibilità - la confezione devono essere conservate per tutto il periodo di utilizzo del prodotto.
- Il dispositivo non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con capacità motorie, sensoriali e psichiche limitate, così come da persone che non hanno esperienza o conoscenza sull'uso di dispositivi elettrici, a meno che non siano visionati o siano stati istruiti da persone responsabili per la loro sicurezza.
- Bisogna fare particolare attenzione quando nei dintorni del dispositivo si trovano dei bambini. Il dispositivo non è un giocattolo! Tienilo lontano dalla portata dei bambini.

- Il dispositivo è destinato esclusivamente a un uso domestico e non commerciale
- Non bisogna usare il dispositivo all'esterno. Non bisogna lasciare il dispositivo sotto la pioggia o tenerlo in luogo umido.
- Prima dell'uso bisogna assicurarsi che la presa d'alimentazione elettrica sia in accordo ai dati presenti nelle istruzioni e nella tabella del dispositivo.
- Bisogna utilizzare solo accessori originali.
- Il dispositivo deve essere usato solo ed esclusivamente per scopi per i quali è stato ideato.
- Non bisogna MAI immergere il telaio del dispositivo, il cavo e la spina in acqua o altro liquido, oltre che a non permettere che entrino in contatto. Se il dispositivo si inumidisce o bagna, bisogna immediatamente staccare la spina dalla presa d'alimentazione.
- Non toccare il dispositivo con mani bagnate o umide.
- Non bisogna utilizzare il dispositivo se danneggiato, quando ha il cavo o spina danneggiati, se non funziona correttamente, se è caduto o se è in qualche modo danneggiato. In questo caso preghiamo di scollegare assolutamente il dispositivo dalla fonte di alimentazione e recarsi nel centro di servizio più vicino per ripararlo o farlo controllare.
- Non utilizzare il dispositivo nei pressi di fonti di calore e materiali facilmente infiammabili.
- Quando il dispositivo non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato, durante la pulizia o in caso di problemi deve sempre essere staccato dalla presa della corrente. Il dispositivo deve essere precedentemente spento.
- Togliendo la spina dalla presa a parete non bisogna mai tirare dal cavo ma dalla spina.
- Non bisogna rimuovere nessuna parte della costruzione o inserire oggetti all'interno del dispositivo all'infuori dei prodotti alimentari.

Attenzione!

Prodotto munito di cavo di alimentazione che in caso di danneggiamento deve essere cambiato solo ed esclusivamente in un punto autorizzato con uno dello stesso tipo. Non è ammesso aprire il dispositivo o eseguire per conto proprio delle riparazioni!

Il produttore non si ritiene responsabile per prodotti utilizzati in modo non consono a quella che è la loro funzione, in caso di utilizzo errato o di riparazioni da parte di persone non autorizzate.

Utilizzo

1. Metti il dispositivo su superficie piana e orizzontale. Fissa il recipiente in vetro sulla base in plastica.
2. Scegli gli accessori adeguati a seconda del tipo di piatto e modo di preparazione. Metti le pietanze sulla griglia o sul fondo della ciotola in vetro. Controlla che la pietanza non tocchi il coperchio del dispositivo.
3. Inserisci la spina del dispositivo nella presa della corrente alternata con parametri in accordo a quelli del prodotto. Non collegare alla stessa presa altri dispositivi elettrici.
4. Lascia il manico, causa la pressione del tasto di sicurezza.
5. Girando con la manopola il timer a destra, imposta il tempo adeguato. Si accende una spia rossa.
6. Imposta la giusta temperatura girando la manopola verso destra. Si accende una spia verde e si accende la convenzione dell'aria.

ISTRUZIONI d'USO

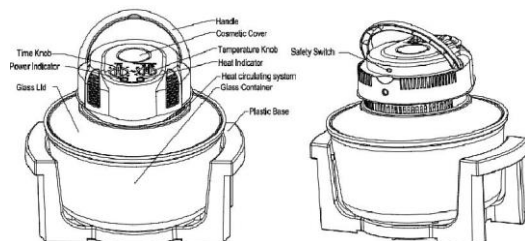
7. La spia verde può spegnersi prima del tempo impostato, ciò significa che il dispositivo ha raggiunto la temperatura desiderata. Se la temperatura all'interno del dispositivo scende al di sotto dei valori impostati, il forno si accende da solo e si accende la spia verde, indicando l'attivazione del processo di riscaldamento.

Note importanti

1. Quando il forno funziona, la maniglia può ingrandirsi a causa del calore e allentarsi. Questa situazione è assolutamente normale e non influenza in nessun modo il successivo funzionamento del dispositivo. Gli elementi di cui si parla tornano al loro stato naturale al momento in cui il forno si raffredda.
2. Al termine della cottura, non mettere il coperchio del forno direttamente sul tavolo in quanto può bruciare il piano cucina. Mettilo su un piatto, sulla ciotola o in luogo immune al fuoco.
3. I dispositivi che si trovano sul coperchio del forno non devono essere lavati con acqua. Se il coperchio si sporca, è possibile pulirlo con uno straccio morbido e successivamente bisogna asciugarlo.
4. Il recipiente può essere lavato solo una volta che si è completamente raffreddato. Tutta l'apparecchiatura può essere lavata con acqua e prodotti appositi, dopo di che è possibile asciugarla.

Funzioni

Il kombiwar possiede molte funzioni, può essere utilizzato come griglia, per cuocere pollame, cucinare, fare torte, pop corn ecc. Non è adatto per fare piatti liquidi.



Time knob – Manopola per l'impostazione del tempo

Power indicator – Spia di alimentazione

Glass lid – Coperchio in vetro

Handle – Maniglia

Cosmetic cover – Coperchio decorativo

Temperature knob – Manopola per l'impostazione della temperatura

Heat indicator – Spia di riscaldamento

Heat circulating system – Sistema di flusso termico

Glass container – Recipiente in vetro

Plastic base – Base in plastica

Safety switch – Tasto di sicurezza

Vantaggi del kombiwar

1. Multifunzionalità:

Grazie al flusso di aria calda e a un campo di temperatura da 65 a 250°C, il kombiwar possiede molte funzioni:

- Possibilità di preparare piatti in diversi modi, es. cottura, cottura allo spiedo, cottura a vapore, frittura, fare crostini, fare pop corn

- Veloce scongelamento di piatti congelati; – essiccazione e sterilizzazione;

2. Abbassamento del colesterolo

La medicina moderna dimostra che un alto livello di colesterolo porta a malattie cardiache e all'ostruzione dei vasi sanguigni. Il flusso di aria calda che gira nel kombiwar distribuisce il grasso presente nei piatti e abbassa il valore del colesterolo al minimo, per questo le pietanze cucinate in un forno di questo tipo sono vantaggiose per la salute.

3. Risparmio di tempo e di energia

Grazie all'alta efficienza di movimento dell'aria calda all'interno, il tempo di cottura e la quantità di energia utilizzata sono limitati al minimo. I nostri esperimenti hanno mostrato che il kombiwar permette di risparmiare fino al 60% di energia elettrica se paragonato ai forni tradizionali.

Mantenimento dei valori nutritivi e del sapore naturale delle pietanze.

L'alta temperatura e il tempo prolungato di cottura rovinano sempre i valori nutritivi delle pietanze e il loro sapore naturale. La regolazione della temperatura e del tempo oltre che al circuito chiuso d'aria nel kombiwar risolvono questo problema.

Veloci istruzioni d'uso

Queste istruzioni rispondono alle domande su:

Come cuocere

Come cuocere torte

Come cuocere allo spiedo

Come cuocere a vapore

Come friggere

Come scongelare

Come fare crostino

Come cuocere

- Metti il cibo direttamente sul fondo della ciotola o sulla griglia
- Ricorda che il tempo di preparazione può differire a seconda della dimensione della porzione e del grado di cottura desiderato.

Come cuocere torte

- Metti il cibo nella forma per la cottura in metallo o in vetro temperato, con diametro che non superi i 12 pollici (circa 30 cm).
- Lascia la giusta quantità libera di spazio per fare uscire l'aria calda senza problemi.
- Se non hai la forma per la cottura della giusta grandezza, puoi eseguirla con carta stagnola, formando la forma desiderata.

Come cuocere allo spiedo

- Metti il cibo direttamente sulla griglia (su quella di sopra o su quella di sotto).
- In caso di pezzi molto grossi, gira la carne dopo che è passata metà del tempo di cottura.
- Come nel caso della cottura, il tempo sulla griglia può differenziarsi a seconda della grandezza della porzione, dalla quantità di grasso ecc.
- Come cuocere a vapore
 - Contemporaneamente alla preparazione del piatto principale è possibile cucinare a vapore verdure, mettendole in borse di carta stagnola: aggiungi qualche goccia d'acqua e chiudi bene le borse.
 - Durante la cottura a vapore di pesce o verdure, è possibile versare nel recipiente di raccolta inferiore una tazzina di acqua (non troppa) con l'aggiunta di erbe e spezie.

ISTRUZIONI d'USO

Come friggere

- E' possibile raggiungere l'effetto di frittura di patatine nell'olio bollente senza utilizzare l'olio. Immergi i pezzi di patate nell'olio alimentare. Lascia che l'olio in più esca e successivamente prepara le patatine come da ricetta.

- Per fare un ottimo pollo fritto immergi i pezzi di pollo nella pastella sottile, successivamente nell'olio da friggere eliminando le quantità in più. Successivamente imposta la temperatura desiderata e il tempo di frittura.

Come fare crostini

- Nel kombiwar e' possibile cucinare ottimi crostini senza pre-riscaldamento. Metti semplicemente il pane direttamente sulla griglia e osserva come cuoce. Il crostino sarà croccante all'esterno e morbido dentro.

- E' anche possibile migliorare la consistenza di prodotti come per esempio cracker, patatine e addirittura biscotti mettendoli per qualche minuto nel kombiwar a massima temperatura per ridargli croccantezza.

Come scongelare

- Il kombiwar può essere usato per un migliore scongelamento dei piatti che non nel microonde. E' sufficiente impostare la temperatura a 100°C e controllare lo stato del cibo ogni 5-10 minuti.

Indicazioni generali e avvertenze

- Bisogna ricordare di distribuire il cibo nel kombiwar in modo uniforme in modo tale da assicurare un flusso d'aria uniforme attorno alla pietanza.
- Adottando qualche ricetta per la prima volta, controlla il processo di preparazione guardando attraverso la ciotola in vetro temperato. Prima di servire, controlla sempre se il piatto e' ben cotto.
- Siccome e' pratico mettere il cibo direttamente sulla griglia, conviene spruzzarla con un prodotto antiruggine.
- Se il kombiwar e' molto sporco, bisogna aggiungere all'acqua un po' di prodotti per il lavaggio e rimuovere le macchie.

ATTENZIONE:

La superficie in vetro può essere calda!

Ricette scelte Aragosta

Ingredienti:

1 kg di aragosta, succo di zenzero, sale, zucchero, alcol, pepe

Immergi l'aragosta nel sale e lascia a riposare per circa 10-15 minuti.

Successivamente mettila nel kombiwar e cuoci per 12-15 minuti a temperatura 140-160°C.

Pesce

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

Il pesce ripulito mettilo su un pezzo abbastanza grande di carta stagnola, salare. Dentro al pesce mettere la cipolla a fette, qualche pezzo di sedano, la carota grattugiata e il prezzemolo. Versare qualche cucchiaino di pezzi di burro. Versare sul tutto il succo di limone. Avvolgere attentamente con la carta stagnola. Sul fondo del kombiwar versare circa 2 bicchieri d'acqua. Cuocere a temperatura di 220° C per circa 20 minuti.

Filetti di pesce alla griglia

Ingredienti : filetti, sale, olio

Salare il pesce scongelato, spalmare l'olio. Mettere sulla griglia. Cuocere a temperatura di 250°C per circa 25 minuti.

Patatine di pollo

Ingredienti:

Pollo, un po' di fecola, un po' di vino, zucchero di malto, miele, aceto, acqua calda.

Lava il pollo nell'acqua di cottura e subito dopo nell'acqua fredda. Mescola la fecola, lo zucchero sciolto, il miele e l'aceto con piccola quantità d'acqua. Metti questo mix sul pollo più volte con pennello. Quando il pollo asciuga mettilo nel kombiwar.

Cuoci il pollo per 20 minuti a temperatura 150 – 200°C. Successivamente spalma ancora con il mix preparato e cuoci per 10 minuti a bassa temperatura.

Pollo cotto allo spiedo

Ingredienti: pollo intero, spezie, olio

Il pollo scongelato deve essere lavato, asciugato, salato, speziato e leggermente spalmato con olio. Successivamente mettere sullo spiedo. Cuocere a temperatura e tempo come da tabella.

Polpette

Ingredienti: carne macinata, uova, sale, spezie, pane grattugiato – massa generale circa 300 gr).

La carne macinata deve essere mescolata con i restanti ingredienti, rendere densa la massa del pane grattugiato. Formare le polpette e cuocere a temperatura di 220° C per circa 20 minuti.

Cotolette di maiale con funghi in carta stagnola

Ingredienti : carne di maiale, burro, funghi

Battere le cotolette, salare e mettere su pezzi singoli nella carta stagnola. Su ogni cotoletta mettere un pezzo di burro e funghi crudi. Avvolgere bene la carta e mettere sulla griglia. Cuocere a temperatura di 220° C per circa 25 minuti.

Patatine fritte surgelate

Ingredienti: patatine fritte surgelate – pacco 300 gr

Versare dal pacco le patatine sulla parte inferiore della griglia senza grasso a temperatura di 240° C per circa 15 minuti

Ciambella

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

Mescolare la massa nel mixer. Versare nella forma unta di grasso. Cuocere a temperatura di 200° C per 45 minuti in una forma in lamiera con diametro di 250mm e altezza di 90mm sulla griglia bassa.

Patate al forno

(lavate, patate di grandezza uniforme)

Tagliare le patate e nelle fessure restanti mettere pezzi di burro o lardo. Cuocere senza carta a temperatura di 250°C per circa 30 minuti sulla griglia bassa.

ISTRUZIONI d'USO

AVVERTENZE

- Fai attenzione che il cavo elettrico non penda dal tavolo.
- Il kombiwar deve essere messo in posizione sicura nel mezzo del tavolo o altro luogo di lavoro.
- Prima dello spostamento del kombiwar, tira sempre il cavo di alimentazione dalla spina.
- La superficie del forno e' calda – per questo bada ai bambini che si trovano in cucina.
- Non attivare il kombiwar se il cavo di alimentazione e' danneggiato.
- Sposta il kombiwar con entrambe le mani.
- Non permettere che il telaio sia bagnato. Non immergere nell'acqua. Non lasciare per tutta la notte al suo interno ne acqua ne cibo.
- Il coperchio chiudilo piano, non permettere che cada.
- Quando la ciotola e' estratta, lascia sempre la parte superiore in posizione verticale.
- Sposta sempre il dispositivo tenendolo per il manico davanti e dietro, MAI per il coperchio.

ATTENZIONE!

Tutte le superfici del kombiwar possono essere calde. Toccandole prima che il dispositivo si raffreddi puoi scottarti. Fino a quando non si raffreddano, non toccare le parti del kombiwar, tocca solo i manici.

Il dispositivo e' destinato solo ed esclusivamente a un uso domestico all'interno di una stanza.

Il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione se non viene utilizzato o prima di essere pulito.

Non bisogna gettare dispositivi elettrici in luoghi non segregati; bisogna darli nei punti appositi di raccolta. Le informazioni sui metodi disponibili per restituire il dispositivo possono essere ottenute presso le autorità locali. Se i dispositivi elettrici sono smaltiti nelle discariche o nei bidoni dell'immondizia, c'e' il rischio di fuoriuscita di sostanze liquide pericolose che possono raggiungere l'acqua naturale per poi arrivare alla catena alimentare, causando peggioramenti alla salute e al benessere delle persone.

Parametri di cottura orientativi

Pietanza	Tempo	Temperatura
Pollo	30-40 min.	180-200°C
Pesce	10-15 min.	130-150°C
Maiale	15-20 min.	180-200°C
Torte	10-12 min.	140-160°C
Aragoste	12-15 min.	140-160°C
Gamberetti	10-12 min.	150-180°C
Salsiccia	10-13 min.	120-150°C
Noccioline	10-15 min.	140-160°C
Pane cotto	8-10 min.	120-140°C
Patate	12-15 min.	180-200°C
Ali di pollo	15-20 min.	150-180°C
Granchi	10-13 min.	140-160°C
Hot-dog	5-8 min.	190-210°C
Costarine grigliate	18-20 min.	220-240°C
Scongellamento	Quanto basta	170°C



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.

Niniejszym MANTA S.A. oświadcza, że MM537 jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi postanowieniami dyrektywy 1935/2004, 2011/65/EU, 2006/95/EC.

Deklaracje zgodności CE oraz LFGB dostępne są do pobrania na stronie internetowej
<http://www.manta.com.pl>.

MANTA S.A. declares that MM537 is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 1935/2004, 2011/65/EU, 2006/95/EC. CE and LFGB declarations of conformity is available for download on the website
<http://www.manta.com.pl>.



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