

HYUNDAI

MFP 926



**NÁVOD K POUŽITÍ / NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUKCJA OBSŁUGI / INSTRUCTION MANUAL
HASZNÁLATÍ ÚTMUTATÓ / NAVODILA ZA UPORABO**

**MULTIFUNKČNÍ VARNÝ HRNEC / MULTIFUNKČNÝ VARNÝ HRNIEC
WIELOFUNKCYJNE NACZYNIĘ GOTUJĄCE / MULTIFUNCTION
COOKING POT / TÖBBFUNKCIÓS ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNY
KONVEKCIJSKA PRENOSNA PEČICA**



Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

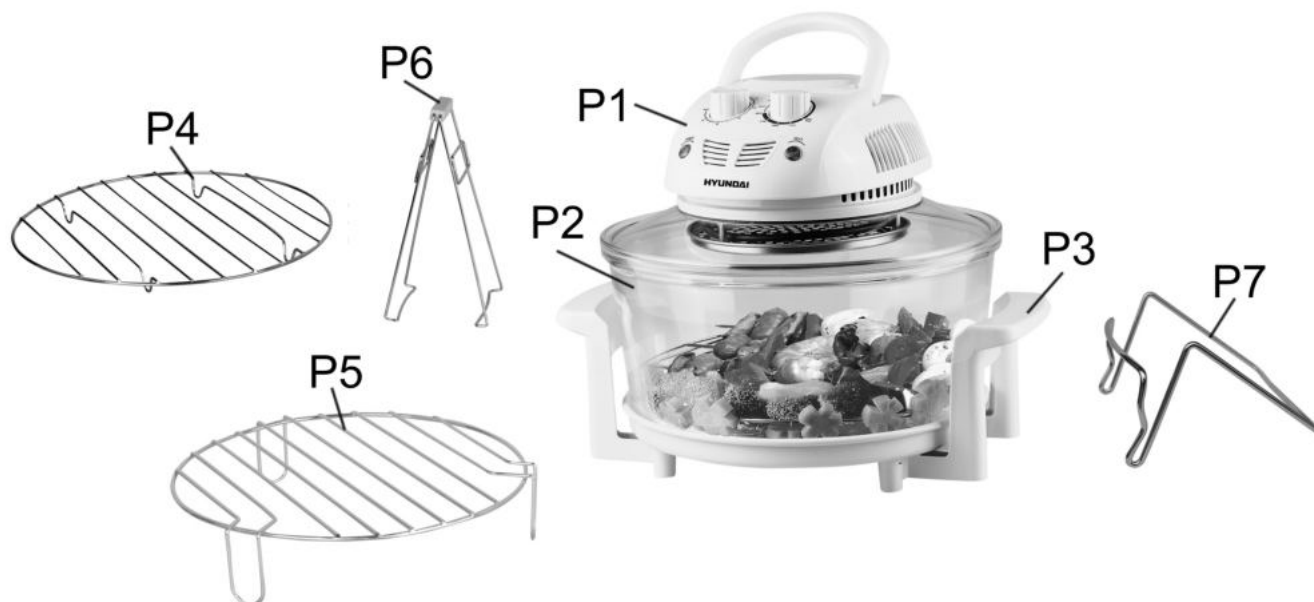
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi!
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Před výměnou příslušenství, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Přístroj je určen pro použití v domácnosti a pro podobné účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Přístroj není určen pro venkovní použití. Chraňte jej před horem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej nepoškoďte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj“.

SPECIÁLNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO TENTO PŘÍSTROJ

- Před použitím zkontrolujte, zda se napětí v místní el. síti shoduje s hodnotou napětí uvedenou na štítku přístroje.
- Spotřebič zapojte pouze do zásuvky s ochranným kolíkem.
- Nenechte kabel viset přes okraj stolu.
- Spotřebič umístěte bezpečně doprostřed stolu či pracovní plochy.
- Pokud chcete spotřebič přesunout, vždy jej vypojte ze zásuvky.
- Povrch spotřebiče je horký, je-li spotřebič používán. Nedotýkejte se povrchu. Dohlížejte vždy na děti, pokud jsou v kuchyni.
- Před čištěním spotřebič vždy vypojte ze zásuvky a nechte zchladnout.
- Spotřebič vždy přenášejte oběma rukama.
- Dbejte, aby se na víko nedostala voda. Spotřebič se nesmí ponořit do vody.
- Nenechávejte uvnitř vodu či potraviny přes noc.
- Víko sundávejte opatrně, nenechte je spadnout.

- Při vyjímání víka s hlavní jednotkou vždy odkládejte hlavní jednotku směrem nahoru a víko dole, stejně jako tomu je při umístění na míse. Nikdy ne opačně.
- Spotřebič vždy přenášejte za držadla. Nikdy ho nezvedejte za spodní část na které je položena mísa.
- Spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo dálkově ovládaných zásuvek.

POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ



P1 Hlavní jednotka s víkem
 P2 Mísa
 P3 Stojan mísy
 P4 Rošt nízký

P5 Rošt vysoký
 P6 Kleště
 P7 Stojan na hlavní jednotku s víkem

ÚVOD

MULTIFUNKČNÍ HRNEC (MH)

Pomocí MH můžete připravovat vynikající, zdravá jídla za méně času než u tradičních metod, v průměru o 20 - 30% rychleji a se spotřebou energie menší o 70 - 80%. Těchto lepších výsledků dosahujeme díky našemu revolučnímu přístupu k některým prověřeným metodám vaření.

Profesionální kuchaři již dlouho vědí, že mohou zlepšit přípravu pokrmů v troubě použitím ventilátoru, který urychluje oběh horkého vzduchu v troubě. Tradiční konvekční trouby obsahují kruhový ventilátor, který je připevněn k jedné straně uvnitř trouby.

TENTO MULTIFUNKČNÍ HRNEC (MH) PŘEDCHÁZÍ TRADIČNÍ KONVEKČNÍ TROUBU V NÁSLEDUJÍCÍCH VLASTNOSTECH:

- Mísa MH je vyrobena ze skla, takže jasně vidíte potraviny, které připravujete.
- MH v sobě kombinuje kulatou mísu a velký ventilátor, který je ve víku, takže horký vzduch proudí směrem dolů skrze potraviny, okolo stěn mísy a poté zpět nahoru k větráku. To vytvoří neustálé proudění velmi horkého vzduchu, které uvaří či prohřeje potraviny rychle a důkladně.

- MH má rošty, díky kterým můžete potraviny vařit ve dvou či třech úrovních najednou. Při přípravě červeného masa, drůbeže či ryb se navíc tuky a oleje odvanou a propadnou skrze rošty na dno mísy. Budete moci vařit zdravěji (méně tuku a cholesterolu), výživněji a připravené jídlo bude mít lepší přirozenou vůni.

DALŠÍMI VÝHODAMI JSOU:

- Červené maso a drůbež jsou zlatavé a křehké po všech stranách, šťavnaté uvnitř bez přebytečného tuku a cholesterolu a také mnohem lépe chutnají.
- Brambory na plátky se mohou „smažit vzduchem“ na velmi malém množství oleje. Jsou velmi křupavé a zlatavé s nízkým obsahem tuku, většinou zhruba 98 % bez tuku. Pokud musíte dodržovat přísnou dietu bez tuků, dají se taktéž připravit úplně bez oleje a budou stále zlatavé a křupavé, nicméně trocha olivového oleje jim dodá krásný vzhled a vynikající chuť.
- Chléb a pečivo kyne lépe a je nadýchanější a zůstává vlhčí než ve standardní troubě.
- Můžete ušetřit až 80 % energie, kterou spotřebuje klasická trouba.
- Ušetříte až 25% energie a času v porovnání s jinými horkovzdušnými troubami.
- Víceúrovňová příprava vám umožní připravovat kompletní pokrm najednou, dokonce i několik chodů.
- Toto vše, a to při mnohem rychlejší přípravě než v klasické troubě! To je důvodem, proč MH představuje „PŘÍŠTÍ generaci ve vaření“.
- MH opéká, griluje, peče, smaží nasucho, ohřívá a dokáže potraviny i skvěle dusit v páře.
- MH trouba připraví potraviny za kratší dobu než průměrná konvekční trouba.
- Toto je konvekční vaření bez nákladů na instalaci drahých nástěnných jednotek. Navíc je MH také přenosný, takže si ji můžete brát s sebou při stěhování či cestování.
- Jednoduchý na ovládání – stačí nastavit časovač a teplotu a vložit potraviny.
- Horký vzduch proudí kolem potravin, čímž se připraví rovnoměrně a rychle.
- Maso se na vnějších stranách rychleji zatáhne, čímž šťáva zůstane vevnitř a vyteče pouze tuk.
- MH spotřebovává méně energie než klasická trouba – až o 80 % méně.
- MH se snadněji čistí.

FUNKCE MULTIFUNKČNÍHO VARNÉHO HRNCE (MH)

NAHRADÍ AŽ 10 ZAŘÍZENÍ

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| * Klasickou troubu | * Gril |
| * Troubu s roštem | * Fritézu |
| * Mikrovlnnou troubu | * Hrnec pro pomalou přípravu pokrmů |
| * Toustovač | * Velký gril |
| * Elektrickou pánev na smažení | * Elektrický pařící hrnec |

PŘIPRAVUJE OSMI ZPŮSOBY

- | | |
|-----------|---------------------------|
| * Rožní | * Peče |
| * Griluje | * Vaří bez vody |
| * Opéká | * Smaží nasucho bez oleje |
| * Ohřívá | * Dusí v páře |

ZDRAVĚJŠÍ ŽIVOTNÍ STYL

V MH potraviny vždy připravujete pomocí horkého vzduchu (suché pečení), přičemž potraviny leží na drátěných rostech. Díky tomu se minimalizuje zadržování tuku, což vede ke snížení obsahu kalorií, nižší konzumaci tuku a cholesterolu a zdravějšímu životnímu stylu. Zjistíte, že s MH není třeba u většiny receptů používat tuk, olej, máslo či margarín. Pokud ovšem chcete, tato možnost zde je. Pravděpodobně největší výhodou MH je jeho schopnost připravit celý pokrm najednou v jedné nádobě. Bez toho, aby se smíchaly chutě, můžete připravovat například kuře, brambory a chléb společně. Namísto čištění MH se jednoduše opláchne a vysuší. Experimentujte se svými oblíbenými pokrmy a obměňujte dobu doporučenou k přípravě. Za čas jistě přijdete na nespočet kombinací dle vaší chuti.

„Je jednoduché připravovat potraviny tak, jak to máte rádi.“

PRVNÍ POUŽITÍ - PŘÍPRAVA VAŠEHO MULTIFUNKČÍHO HRNCE (MH)

Před tím, než v MH budete připravovat potraviny, ho jednou rozehejte.

Během této fáze přípravy trouby dle následujících instrukcí může z trouby vycházet slabý zápach pálení. Je to způsobeno vypalováním topného tělesa a je to neškodné pro vás, vaše potraviny či spotřebič.

Postupujte podle těchto jednoduchých kroků:

- Vnitřek mísy vyřete čistou, vlhkou houbou.
- Do mísy umístěte rošty – nenechávejte v míse kleště.
- Mísu uzavřete víkem.
- Sklopte rukojeť zcela dolů.
- Nastavte časovač na přibližně 10 minut.
- Nastavte termostat na 200 °C a troubu zapněte.
- Poté, co časovač troubu vypne, ji nechte 10 minut chládnout. Nyní můžete otevřít víko.

Nyní je váš MH nachystán k přípravě vašeho prvního pokrmu!

OVLÁDÁNÍ

Thaw Wash	Rozmrazit/Rozpustit Nahřátí pro snadnější mytí
120 °C	Pomalé vaření (I)
140 °C	Pomalé vaření (II)
160 °C	Ohřátí
170 °C	Dušení v páře
170 °C	Pečení
180 °C	Rožnění
200 °C	Opékání
220 °C	Předehtí
220 °C	BBQ/Grilování
240 °C	Gril
250 °C	Smažení na sucho

- Umístěte potraviny do skleněné mísy a uzavřete ji víkem. Umístěte potraviny na rošt, pokud není uvedeno jinak.
- Troubu zapojte do zdroje elektřiny. Připravované potraviny vždy pokládejte na nejvyšší možný rošt. Čím více vzduchu bude proudit kolem potravin, tím rychleji se připraví.
- Mísu uzavřete víkem a sklopte rukojeť zcela dolů.
- Nastavte dobu přípravy dle potřeby od 5 min. do 60min.
- Nastavte požadovanou teplotu od 65 °C do 250 °C
- Nyní začíná příprava.

**Při uchopení a nadzvednutí rukojetí
dojte k vypnutí hlavní jednotky.**

ABYSTE MOHLI MULTIFUNKČNÍ HRNEC (MH) VYUŽÍT NA MAXIMUM, JE ZDE PRO VÁS NĚKOLIK TIPŮ NA VAŘENÍ

• **Zaprvé, je to multifunkční**

Cokoliv byste připravovali v jakémkoliv jiné troubě, můžete připravit ve vašem MH - k tomu je také určen. Dokáže péct, opékat, grilovat, smažit nasucho, ohřívat, vysoušet, vařit, atd., ale je rychlejší, levnější a beztukový.

• **Pokud je to možné, umístěte potraviny na jeden rošt**

Příprava na drátěném roštu umožňuje cirkulaci horkého vzduchu kolem potravin, čímž je připraví rychle a rovnoměrně, často bez převrácení. K umístění potravin volte vždy rošt nejbližší spodní části víka.

• **Příprava celého pokrmu najednou**

Využitím dvou úrovní roštů můžete jednoduše připravit celý pokrm najednou. Mějte na mysli, že různé potraviny a hmotnosti potravin vyžadují různou dobu přípravy. Potraviny, které vyžadují nejvíce času k přípravě, umístěte na spodní rošt. Později během procesu přípravy umístěte další potraviny na nižší nebo nejvyšší rošt. Nyní se celý váš pokrm z masa, brambor a zeleniny připravuje dohromady a bude hotov ve stejnou chvíli. Počítejte s tím, že potraviny na vrchních rostech zpomalí přípravu na spodních rostech.

• **Umístění potravin pro optimální přípravu**

Při umísťování několika kusů potravin na drátěný rošt se ujistěte, že je mezi potravinami a stěnou mísy mezera min. 15 mm. Tato mezera umožňuje volné proudění vzduchu troubou. Vyhněte se také skládání potravin na sebe za účelem přípravy většího množství najednou. Aby se potraviny náležitě připravily, musí horký vzduch cirkulovat volně. Pokud není možné nechat mezery, můžete jídlo přerovnat během vaření.

• **Potraviny vždy křehké**

Když se potraviny dovaří, vypněte termostat a nechte běžet ventilátor. Váš pokrm zůstane teplý a křehký. MH toto provádí automaticky.

• **Abyste si usnadnili čištění**

Před vařením vystříkejte mísu včetně roštů a plechů sprejem proti přilnavosti. Odstranění mastnoty a zbytků bude tak po vaření ještě jednodušší. Pod spodní rošt můžete také umístit fólii či trochu horké vody, aby chytala kapky tuku atd. Tato možnost je volitelná.

• **Grilujte na nejvyšším roštu, opékejte či pečte na roštu nejnižším.**

• **Úprava receptů**

Obecné pravidlo zní, že u receptů pro klasické trouby zůstává teplota stejná, ale doba přípravy se snižuje. Doby přípravy naleznete v tomto návodu. Je na vás rozhodnout, zda připravované maso váží více či méně než hmotnost, která je uvedena v návodu a upravit dobu přípravy. Proces vaření sledujte skrze skleněné víko. Za krátkou dobu si jednoduše upravíte vaše oblíbené recepty pro konvenční troubu. Pamatujte, že je maso lépe opékat pomaleji – zůstávají křehčí, šťavnatější a vlhčí. Začněte při vyšší teplotě, čímž se maso zatáhne/opeče a pak teplotu zmírněte a přípravu dokončete.

• **Doba přípravy**

Doby přípravy v kuchařce se budou lišit podle objemu, hmotnosti a teploty potravin či požadované úpravě/křehkosti. Pamatujte, že nejdůležitější je vařit pro radost.

• **Před přípravou masa je nechte odstát při pokojové teplotě.**

V opačném případě bude trvat déle, než se maso propeče, což může být vhodné pro polosyrový steak.

• **Velké kusy potravin umístěte mimo střed**

Pro rychlejší přípravu zajistěte maximální proudění vzduchu kolem a pod potravinami. Po zatáhnutí masa při vyšší teplotě je dobré je jednou otočit a poté snížit teplotu (hovězí, jehněčí, vepřové či telecí).

RADY

Zapamatujte si:

- Před použitím trouby ji vždy **PŘEDEHŘEJTE**.
- Při přípravě masa či jiných potravin pamatujte na to, že čím větší velikost, tím delší doba přípravy.
- **NAPŘ:**

1 kg = 1 hodina	>	250 °C
2 kg = 2 hodiny	>	250 °C
- Příprava menších kousků masa zabere něco mezi 20 min – 35 min > 250 °C, opět dle velikosti kusů.
- Při pečení je potřebná teplota většinou 190 °C.
- Zelenina se připravuje v sáčcích na pečení/vaření či alobalu.
- Pamatujte, že je do sáčku/alobalu nutno přidat alespoň 2 lžičky vody.
- Vařit při 250 °C.
- Pokud chcete např. připravit rýži, musíte do sáčku na pečení přidat 1 šálek vody na jeden šálek rýže.
- **ZELENINA VAŘENÁ NAMĚKKO** – Doba přípravy mezi 20 – 30 min.
- **ZELENINA VAŘENÁ NATVRDO** – Doba přípravy mezi 30 – 40 min.
- Vejce se mohou vařit bez přidání vody. Doba přípravy se pohybuje mezi 8 min. (naměkko) až 10 min (natvrdo), a to v jakémkoliv množství. Pokud jsou vejce vytažena z lednice, přidejte dalších 12 min. Vejce se vaří při 250 °C.
- Brambory se slupkou se musí propíchnout vidličkou a umístit do trouby na 35 min- 40min. Brambory beze slupky se také musí propíchnout vidličkou a rozkrájet na poloviny či čtvrtiny, namočit v oleji a umístit do trouby na 30 – 35min při teplotě 250 °C .
- **NEDÁVEJTE** do trouby žádné plasty (včetně plastů do mikrovlnné trouby), ani tenké skleněné talíře/nádobí.
- Do trouby dávejte kovové materiály/talíře ze silného skla a nádobí do trouby.
- **POSTUPUJTE DLE TĚCHTO RAD A UŽIJTE SI VÝHODY VAŠEHO MULTIFUNKČNÍHO HRNCE NA MAXIMUM.**

Poznámka:

Veškeré doby přípravy a metody obsažené v tomto návodu jsou pouze doporučeními. Abyste docílili požadovaných výsledků při vaření, zapojte při testování doby přípravy/metod vaše osobní preference.

Údaje k vaření

Potraviny	čas	teplota
Kuře	30 - 40 min	180 - 200 °C
Ryba	10 - 15 min	130 - 150 °C
Vepřové	15 - 20 min	180 - 200 °C
Humr	12 - 15 min	140 - 160 °C
Garnát	10 - 12 min	150 - 180 °C
Klobása	10 - 13 min	120 - 150 °C
Arašídý	10 - 15 min	140 - 160 °C
Opečený chléb	8 - 10 min	120 - 140 °C
Brambory	12 - 15 min	180 - 200 °C
Rýže	15 - 20 min	150 - 180 °C
Krab	10 - 13 min	140 - 160 °C

ČIŠTĚNÍ

LEHKÉ ČIŠTĚNÍ

- Spotřebič vypojte ze zásuvky a nechte zchladnout.
- Čistou houbou či hadrou na nádobí s trochou jemného prostředku na nádobí a teplé vody vytřete mísu do čista.
- Dobře opláchněte, abyste odstranili veškerý mycí prostředek. Vytřete do sucha.

Poznámka: Víko se nikdy nesmí ponořit do jakékoliv tekutiny.

BĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

- Spotřebič vypojte ze zásuvky a nechte zchladnout.
- Víko a kryt ventilátoru otřete vlhkou, čistou hadříčkou či houbou s trochou prostředku na nádobí.
- Nečistěte drátěnkou či drsnými materiály.
- Rošty umývejte ve vodě s jemným prostředkem na nádobí.
- Kovové části čistěte houbou či hadříčkou na nádobí a jemným prostředkem na nádobí, poté vytřete do čista. Pokud je nutné nečistoty odstranit drhnutím, použijte nylonovou či polyesterovou houbu či kartáček. Pokud je nutné odstranit připáleniny, použijte nerez ocel či jiný kovový předmět. Na odolné zbytky se doporučuje silnější čistící prostředek na vany a vlhká houba.

MÍSA DO MYČKY NÁDOBÍ

Mísa a rošty se dají umývat v myčce na nádobí. Nikdy ale v myčce neumývejte hlavní jednotku s víkem, které se nesmí ani ponořit do tekutiny. Před umýváním v myčce vyjměte mísu ze stojanu.

Poznámka: Umývání v myčce může postupně zbavit lesku chromování na roštech.

PAMATUJTE:

- Před čištěním vždy spotřebič vypojte ze zásuvky.
- Před umýváním odstraňte tuk.
- Před umýváním nechte spotřebič trochu zchladnout.
- Hlavní jednotka s víkem se nikdy nesmí ponořit do vody.
- K předumytí použijte horkou vodu a čisticí prostředek po dobu 15 min.
- Dbejte, aby se k ventilátoru ve spotřebiči nedostala voda.
- Po vypnutí spotřebiče na ní nikdy nenechávejte víko, ať už s potravinami či vodou uvnitř. Pokud se tak stane, dojde časem může dojít k poškození kovových částí ve víku. Uživatel by se měl o spotřebič dobře a účelně starat a udržovat ho čistý a suchý po vaření a čištění.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

- | | |
|---|----------------------------|
| - Multifunkční varný hrnec pro přípravu jídel s minimální nebo žádnou nutností oleje a tuku | - Průměr nádoby: 310 mm |
| - Vyjímatelná skleněná nádoba usnadňuje snadné čištění | - Výška nádoby: 170 mm |
| - Kapacita hrnce 12 l | - Barva: bílá |
| - Plynulé nastavení teploty od 65 ~ 250 °C | - Napájení: 230 V ~ 50 Hz |
| - Časovač 60 minut | - Příkon: 1300 W |
| - Příslušenství: 2 rošty - nízký a vysoký, kleště na vytažení roštů, stojan na víko | - Hlučnost < 55 dB |
| | - Rozměry: 40 x 31 x 34 cm |
| | - Hmotnost (NETTO): 7,1 kg |

Změna technické specifikace výrobku vyhrazena výrobcem.



VAROVÁNÍ: NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI OPRAVITELNÉ SPOTŘEBITELEM. VŽDY SE OBRACEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM .

Informace o ochraně životního prostředí

Udělali jsme to nejlepší pro snížení množství obalů a zajistili jsme jejich snadné rozdělení na 3 materiály: lepenka, papírová drť a roztažený polyetylén. Tento přístroj obsahuje materiály, které mohou být po demontáži specializovanou společností recyklovány. Dodržujte prosím místní nařízení týkající se nakládání s balíci materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.

Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Po ukončení životnosti odevzdejte prosím výrobek nebo baterii (pokud je přiložena) v příslušném místě zpětného odběru, kde bude provedena recyklace tohoto elektrozařízení a baterií. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují místa zpětného odběru vysloužilého elektrozařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které se mohou v opačném případě projevit jako důsledky nesprávné manipulace s tímto výrobkem nebo baterií či akumulátorem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte vysloužilé elektrozařízení a baterie/akumulátory do domovního odpadu.

Informace o tom, kde je možné vysloužilé elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obecním úřadě nebo na webu **www.elektrowin.cz**. Informace o tom, kde můžete zdarma odevzdat použité baterie nebo akumulátory, získáte také u vašeho prodejce, na obecním úřadě a na webu **www.ecobat.cz**.

Dovozce zařízení je registrován u kolektivního systému Elektrowin a.s. (pro recyklaci elektrozařízení) a u kolektivního systému ECOBAT s.r.o. (pro recyklaci baterií a akumulátorů).

Výrobce: Hyundai Corporation, Seoul, Korea

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možností aj s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

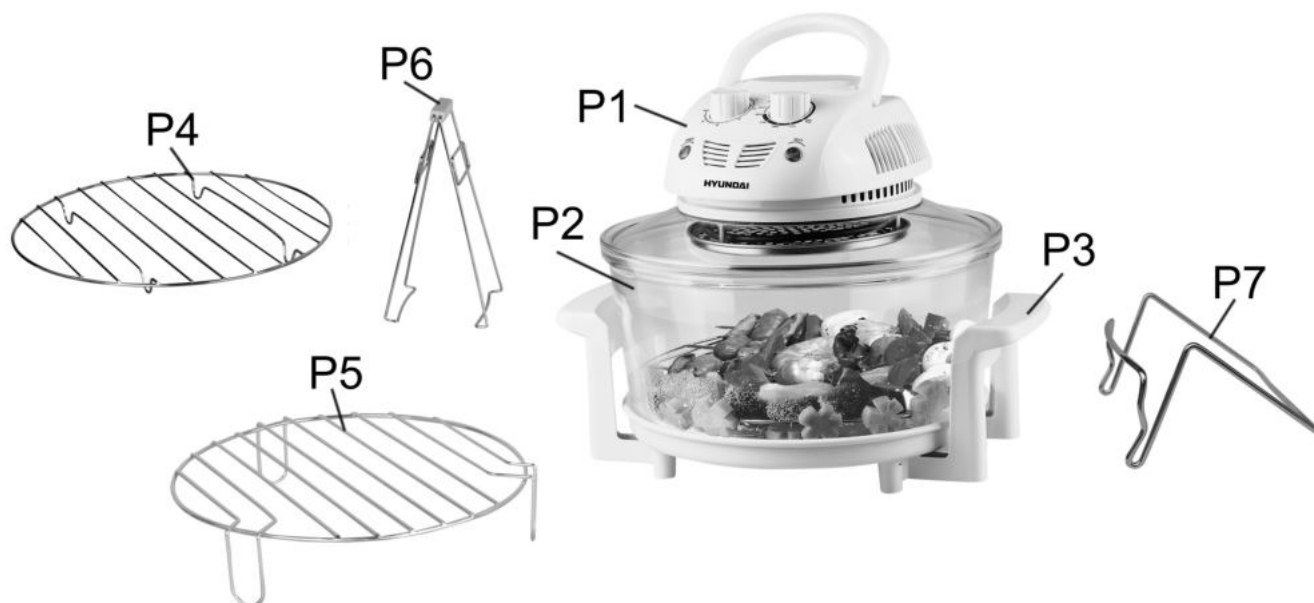
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Ak je napájací prívod spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, spadol na zem a poškodil sa, poškodil sa alebo nefunguje tesnenie. V takých prípadoch ho odneste do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a správnu funkčnosť.
- Používajte tento prístroj výhradne pre súkromnú potrebu v domácnosti a pre stanovené účely. Tento prístroj nie je určený pre komerčné použitie.
- Prístroj nie je určený pre vonkajšie použitie. Chráňte ho pred horúčavou, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (v žiadnom prípade ho neponárajte do kvapalín) a stykom s ostrými hranami. Nepoužívajte prístroj v prípade, že máte vlhké ruky. Ak dôjde k navlhčeniu alebo k namočeniu prístroja, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Vyvarujte sa styku s vodou.
- Ak chcete ochrániť deti pred rizikami spojenými s elektrickými prístrojmi, postarajte sa o to, aby kábel nevisel dole a deti na prístroj nedosiahli.
- Pravidelne kontrolujte prístroj a prívodný kábel z hľadiska poškodenia. Ak prístroj vykazuje nejakú závalu, neuvádzajte ho do prevádzky.
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Rešpektujte prosím nasledujúce „Špeciálne bezpečnostné pokyny pre tento prístroj“.

ŠPECIÁLNE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE TENTO PRÍSTROJ

- Pred použitím skontrolujte, že je napätie v miestnej elektrickej sieti rovnaké, ako uvedené na štítku prístroja.
- Nenechajte kábel visieť cez okraj stola.
- Spotrebič umiestnite bezpečne doprostred stola alebo pracovnej plochy.
- Ak chcete spotrebič presunúť, vždy ho vypojte zo zásuvky.
- Povrch spotrebiča je horúci ak je spotrebič používaný. Nedotýkajte sa povrchu. Dohliadajte vždy na deti, ak sú v kuchyni.
- Pred čistením rúru spotrebič vypojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

- Spotrebič vždy prenášajte oboma rukami.
- Dbajte, aby sa na veko nedostala voda. Spotrebič sa nesmie ponoriť do vody.
- Nenechávajte vnútri vodu alebo potraviny cez noc.
- Veko skladajte opatrne, nenechajte sa spadnúť.
- Pri vyberaní veka s hlavnou jednotkou vždy odkladajte hlavnú jednotku smerom hore a veko dole, rovnako ako tomu je pri umiestnení na mise. Nikdy nie opačne.
- Spotrebič vždy prenášajte za rukičky. Nikdy ho nedvíhajte za spodnú časť na ktorej je položená misa.
- Spotrebič nie je určený pre činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo diaľkovo ovládaných zásuviek.

POPIS OVLÁDACÍCH PRVKOV



P1 Hlavná jednotka s vekom
P2 Misa
P3 Stojan misy
P4 Rošt nízky

P5 Rošt vysoký
P6 Kliešte
P7 Stojan na hlavnú jednotku s vekom

ÚVOD

MULTIFUNKČNÝ HRNIEC (MH)

Pomocou MH môžete pripravovať vynikajúce, zdravé jedlá za menej času ako u tradičných metód, v priemere o 20 - 30% rýchlejšie a so spotrebou energie menej o 70 - 80%. Týchto lepšie výsledky dosahujeme vďaka nášmu revolučnému prístupu k niektorým prevereným metódam varenie.

Profesionálni kuchári už dlho vedia, že môžu zlepšiť prípravu pokrmov v rúre použitím ventilátora, ktorý urýchľuje obeh horúceho vzduchu v rúre. Tradičné konvenčnej rúry obsahujú kruhový ventilátor, ktorý je pripevnený na jednej strane vo vnútri rúry.

TENTO MULTIFUNKČNÝ HRNIEC (MH) PREDCHÁDZA TRADIČNE KONVENČNÚ RÚRU V TÝCHTO VLASTNOSTIACH:

- Misa MH je vyrobená zo skla, takže jasne vidíte potraviny, ktoré pripravujete.

- MH v sebe kombinuje okrúhlu misu a veľký ventilátor, ktorý je vo veku, takže horúci vzduch prúdi smerom dole cez potraviny, okolo stien misy a potom späť hore k vetráku. To vytvorí neustále prúdenie veľmi horúceho vzduchu, ktoré uvarí alebo prehreje potraviny rýchlo a dôkladne.
- MH má rošty, vďaka ktorým môžete potraviny variť v dvoch či troch úrovniach naraz. Pri príprave červeného mäsa, hydiny alebo rýb sa navyše tuky a oleje zlejú a prepadnú cez rošty na dno misy. Budete môcť variť zdravšie (menej tuku a cholesterolu), výživnejšie a pripravené jedlo bude mať lepšiu prirodzenú vôňu.

DALŠÍMI VÝHODAMI JSOU:

- Červené mäso a hydina sú zlatisté a krehké po všetkých stranách, šťavnaté vnútri bez prebytočného tuku a cholesterolu a tiež omnoho lepšie chutia.
- Zemiaky na plátky sa môžu „smažiť“ vzduchom na veľmi malom množstve oleja. Sú veľmi chrumkavé a zlatisté s nízkym obsahom tuku, väčšinou približne 98% bez tuku. Ak musíte dodržiavať prísnu diétu bez tukov, dajú sa tiež pripraviť úplne bez oleja a budú stále zlatisté a chrumkavé, však trocha olivového oleja im dodá krásny vzhľad a vynikajúcu chuť.
- Chlieb a pečivo kysne lepšie a je nadýchanejšie a zostáva vlhkejšie ako v štandardnej rúre.
- Môžete ušetriť až 80% energie, ktorú spotrebuje klasická rúra.
- Ušetríte až 25% energie a času v porovnaní s inými teplovzdušnými rúrami.
- Viacúrovňová príprava vám umožní pripravovať kompletný pokrm naraz, dokonca aj niekoľko chodov.
- Toto všetko, a to pri oveľa rýchlejšej príprave ako v klasickej rúre! To je dôvodom, prečo MH predstavuje „budúcu generáciu vo varení“.
- MH opeká, griluje, pečie, smaží nasucho, ohrieva a dokáže potraviny aj skvele dusiť v pare.
- MH rúra pripraví potraviny za kratšiu dobu ako priemerná konvenčná rúra.
- Toto je konvenčné varenie bez nákladov na inštaláciu drahých nástenných jednotiek. Navyše je MH aj prenosný, takže si ju môžete vziať so sebou pri sťahovaní alebo cestovaní.
- Jednoduchý na ovládanie - stačí nastaviť časovač a teplotu a vložiť potraviny.
- Horúci vzduch prúdi okolo potravín, čím sa pripraví rovnomerne a rýchlo.
- Mäso sa na vonkajších stranách rýchlejšie zatiahne, čím šťava zostane vo vnútri a vytečie iba tuk.
- MH spotrebuje menej energie ako klasická rúra - až o 80% menej.
- MH sa ľahšie čistia.

FUNKCIE MULTIFUNKČNÉHO VARNÉHO HRNCA (MH)

NAHRADÍ AŽ 10 ZARIADENÍ

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| * Klasickú rúru | * Gril |
| * Rúru s roštom | * Fritézu |
| * Mikrovlnnú rúru | * Hrnec pre pomalú prípravu pokrmov |
| * Hriankovač | * Veľký gril |
| * Elektrickú pánev na smaženie | * Elektrický parný hrniec |

PRIPRAVUJE ÔSMIMI SPÔSOBAMI

- | | |
|-----------|---------------------------|
| * Rôzne | * Pečie |
| * Griluje | * Varí bez vody |
| * Opeká | * Smaží nasucho bez oleja |
| * Hreje | * Dusí v pare |

ZDRAVŠÍ ŽIVOTNÝ ŠTÝL

V MH potraviny vždy pripravujete pomocou horúceho vzduchu (suché pečenie), pričom potraviny ležia na drôtených roštoch. Vďaka tomu sa minimalizuje zadržiavania tuku, čo vedie k zníženiu obsahu kalórií, nižšie konzumáciu tuku a cholesterolu a zdravšiemu životnému štýlu. Zistíte, že s MH nie je potrebné pri väčšine receptov používať tuk, olej, maslo alebo margarín. Ak však chcete, táto možnosť tu je. Pravdepodobne najväčšou výhodou MH je jeho schopnosť pripraviť celý pokrm naraz v jednej nádobe. Bez toho, aby sa zmiešali chute, môžete pripravovať napríklad kurča, zemiaky a chlieb spoločne. Namiesto čistenia MH sa jednoducho opláchne a vysuší. Experimentujte so svojimi obľúbenými pokrmami a obmieňajte dobu doporučenú k príprave. Za čas určite prídete na nespočetné množstvo kombinácií podľa vašej chuti.

„Je jednoduché pripravovať potraviny tak, ako to máte radi.“

PRVÉ POUŽITIE - PRÍPRAVA VÁŠHO MULTIFUNKČNÉHO HRNCA (MH)

Pred tým, ako v MH budete pripravovať potraviny, ho raz rozohrejte. Počas tejto fázy prípravy rúry podľa týchto inštrukcií môže z rúry vychádzať slabý zápach pálenia. Je to spôsobené vypaľovaním vykurovacieho telesa a je to neškodné pre vás, vaše potraviny alebo spotrebič.

Postupujte podľa týchto jednoduchých krokov:

- Vnútro misy vytrite čistou, vlhkou špongiou.
- Do misy umiestnite rošty - nenechávajte v mise kliešte.
- Misu uzavrite vekom.
- Sklopte rukoväť úplne dole.
- Nastavte časovač na približne na 10 minút.
- Nastavte termostat na 200 ° C a rúru zapnite.
- Potom, čo časovač rúru vypne, ju nechajte 10 minút chladnúť. Teraz môžete otvoriť veko.

Teraz je váš MH nachystaný k príprave vášho prvého pokrmu!

OVLÁDANIE

Thaw Wash	Rozmraziť/rozpustiť Nahriatie pre jednoduchšie umývanie
120 °C	Pomalé varenie (I)
140 °C	Pomalé varenie (II)
160 °C	Ohriatie
170 °C	Dusenie v pare
170 °C	Pečenie
180 °C	Raženie
200 °C	Opekanie
220 °C	Predhriatie
220 °C	BBQ/Grilovanie
240 °C	Gril
250 °C	Vyprážanie na sucho

- Umiestnite potraviny do sklenenej misy a uzavrite ju vekom. Umiestnite potraviny na rošt, pokiaľ nie je uvedené inak.
- Rúru zapojte do zdroja elektriny. Pripravované potraviny vždy pokladajte na najvyšší možný rošt. Čím viac vzduchu bude prúdiť okolo potravín, tým rýchlejšie sa pripraví.
- Misu uzavrite vekom a sklopte rukoväť úplne dolu.
- Nastavte dobu prípravy podľa potreby od 5 min. do 60min.
- Nastavte požadovanú teplotu od 65 °C do 250 °C
- Teraz začína príprava.

Pri uchopenie a nadvihnutie rukoväti dôjde k vypnutiu hlavnej jednotky.

ABY STE MOHLI MULTIFUNKČNÝ HRNIEC (MH) VYUŽIŤ NA MAXIMUM, JE TU PRE VÁS NIEKOĽKO TIPOV NA VARENIE

• Po prvé, je to multifunkčné

Čokoľvek by ste pripravovali v akejkoľvek inej rúre, môžete pripraviť vo vašom MH - na to je tiež určený. Dokáže piecť, opekať, grilovať, vyprážať nasucho, ohrievať, vysúšať, variť, atď, ale je rýchlejší, lacnejší a beztukový.

• Ak je to možné, umiestnite potraviny na jeden rošt

Príprava na drôtenom rošte umožňuje cirkuláciu horúceho vzduchu okolo potravín, čím sa pripraví rýchlo a rovnomerne, často bez prevracania. Na umiestnenie potravín voľte vždy rošt najbližšie k spodnej časti veka.

• Príprava celého pokrmu naraz

Využitím dvoch úrovní roštov môžete jednoducho pripraviť celý pokrm naraz. Majte na mysli, že rôzne potraviny a hmotnosti potravín vyžadujú rôznu dobu prípravy. Potraviny, ktoré vyžadujú najviac času na prípravu, umiestnite na spodný rošt. Neskôr počas procesu prípravy umiestnite ďalšie potraviny na nižšej alebo najvyšší rošt. Teraz sa celý váš pokrm z mäsa, zemiakov a zeleniny pripravuje dohromady a bude hotový v rovnakú chvíľu. Počítajte s tým, že potraviny na vrchných roštoch spomalia prípravu na spodných roštoch.

• Umiestnenie potravín pre optimálnu prípravu

Pri umiestňovaní viacerých kusov potravín na drôtený rošt sa uistite, že je medzi potravinami a stenou misy medzera min. 15 mm. Táto medzera umožňuje voľné prúdenie vzduchu rúrou. Vyhnite sa aj skladanie potravín na seba za účelom prípravy väčšieho množstva naraz. Aby sa potraviny náležite pripravili, musia horúci vzduch cirkulovať voľne. Ak nie je možné nechať medzery, môžete jedlo prekladať počas varenia.

• Potraviny vždy krehké

Keď sa potravina dovára, vypnite termostat a nechajte bežať ventilátor. Váš pokrm zostane teplý a krehký. MH toto vykonáva automaticky.

• Aby ste si uľahčili čistenie

Pred varením vystriekajte misu vrátane roštov a plechov sprejom proti priľnavosti. Odstránenie mastnoty a zvyškov bude tak po varení ešte jednoduchšie. Pod spodný rošt môžete tiež umiestniť fóliu, alebo trochu horúcej vody, aby chytala kvapky tuku atď. Táto možnosť je voliteľná.

• Grilujte na najvyššom rošte, opekajte alebo pečte na rošte najnižšom.

• Úprava receptov

Všeobecné pravidlo znie, že u receptov pre klasickú rúru zostáva teplota rovnaká, ale čas prípravy sa znižuje.

Doby prípravy nájdete v tomto návode. Je na vás rozhodnúť, či pripravované mäso váži viac alebo menej ako hmotnosť, ktorá je uvedená v návode a upraviť čas prípravy. Proces varenia sledujte skrz sklenené veko. Za krátku dobu si jednoducho upravíte vaše obľúbené recepty pre konvenčnú rúru. Pamätajte, že je mäso lepšie opekať pomalšie - zostáva krehkejšie, šťavnatejšie a vlhkejšie. Začnite pri vyššej teplote, čím sa mäso zatiahne / opečie a potom teplotu zmiernite a prípravu dokončíte.

• Čas prípravy

Doby prípravy v kuchárke sa budú líšiť podľa objemu, hmotnosti a teploty potravín či potrebnej úpravy / krehkosti. Pamätajte, že najdôležitejšie je variť pre radosť.

• Pred prípravou mäsa ju nechajte odstáť pri izbovej teplote.

V opačnom prípade bude trvať dlhšie, ako sa mäso prepečie, čo môže byť vhodné pre polosurový steak.

• Veľké kusy potravín umiestnite mimo stred

Pre rýchlejšiu prípravu zaistite maximálne prúdenie vzduchu okolo a pod potravinami. Po zatiahnutí mäsa pri vyššej teplote je dobré ho raz otočiť a potom znížiť teplotu (hovädzie, jahňacie, bravčové alebo teľacie).

RADY

Zapamätajte si:

- Pred použitím rúry ju vždy **ROZOHREJTE**.
- Pri príprave mäsa či iných potravín pamätajte na to, že čím väčšia veľkosť, tým dlhšia doba prípravy.

NAPŔ: 1 kg = 1 hodina > 250 °C
 2 kg = 2 hodiny > 250 °C

- Príprava menších kúskov mäsa zaberie niečo medzi 20 min - 35 min > 250 °C, opäť podľa veľkosti kusov.
- Pri pečení je potrebná teplota väčšinou 190 °C.
- Zelenina sa pripravuje vo vrečkách na pečenie / varenie alebo alobalu.
- Pamätajte, že je do vrečka / alobalu treba pridať aspoň 2 lyžičky vody.
- Variť pri 250 °C.
- Ak chcete napríklad pripraviť ryžu, musíte do vrečka na pečenie pridať 1 hrnček vody na jeden hrnček ryže.
- **ZELENINY VARENÉ NAMÄKKO** - Doba prípravy medzi 20 - 30 min.
- **ZELENINY VARENÉ NATVRDO** - Doba prípravy medzi 30 - 40 min.
- Vajcia sa môžu variť bez pridania vody. Čas prípravy sa pohybuje medzi 8 min. (mäkko) až 10 min (natvrdo), a to v akomkoľvek množstve. Ak sú vajcia vytiahnuté z chladničky, pridajte ďalších 12 min. Vajcia sa varia pri 250 °C.
- Zemiaky so šupkou sa musia prepichnúť vidličkou a umiestniť do rúry na 35 min-40min. Zemiaky bez šupky sa tiež musia prepichnúť vidličkou a rozkrájať na polovice alebo štvrtiny, namočiť v oleji a umiestniť do rúry na 30 - 35min pri teplote 250 °C.
- **NEDÁVAJTE** do rúry žiadne plasty (vrátane plastov do mikrovlnnej rúry), ani tenké sklenené taniere/riady.
- Do rúry dávajte kovové materiály/taniere zo silného skla a riady do rúry.
- Postupujte **PODĽA TÝCHTO RÁD A UŽITE SI VÝHODY VAŠEJ TRADIČNEJ RÚRY NA MAXIMUM.**

Poznámka:

Všetky doby prípravy a metódy obsiahnuté v tomto návode sú iba odporúčaniami.

Aby ste docielili požadovaných výsledkov pri varení, zapojte pri testovaní času prípravy / metód vaše osobné preferencie.

Údaje na varenie

Potraviny	čas	teplota
Kurča	30 - 40 min	180 - 200°C
Ryba	10 - 15 min	130 - 150°C
Bravčové	15 - 20 min	180 - 200°C
Homár	12 - 15 min	140 - 160°C
Garnát	10 - 12 min	150 - 180°C
Klobása	10 - 13 min	120 - 150°C
Arašíd	10 - 15 min	140 - 160°C
Opečený chlieb	8 - 10 min	120 - 140°C
Zemiaky	12 - 15 min	180 - 200°C
Ryža	15 - 20 min	150 - 180°C
Krab	10 - 13 min	140 - 160°C

ČISTENIE

ĽAHKÉ ČISTENIE

- Spotrebič vypojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
 - Čistou špongiou alebo handrou na riad s trochou jemného prostriedku na riad a teplej vody utrite misu do čista.
 - Dobre opláchnite, aby ste odstránili všetok umývací prostriedok. Utrite do sucha.
- Poznámka:** Veko sa nikdy nesmie ponoriť do akejkoľvek tekutiny.

BEŽNÉ ČISTENIE

- Spotrebič vypojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
- Veko a kryt ventilátora utrite vlhkou, čistou handričkou alebo hubkou s troškou prostriedku na riad.
- Nečistite drôtenkou alebo drsnými materiálmi.
- Rošty umývajte vo vode s jemným prostriedkom na riad.
- Kovové časti čistite špongiou alebo handričkou na riad a jemným prostriedkom na riad, potom utrite do čista. Ak je potrebné nečistoty odstrániť vydrhnutím, použite nylónovú alebo polyesterovú špongiu alebo kefkú. Ak je potrebné odstrániť pripáleninu, použite nerez oceľ alebo iný kovový predmet. Na odolné zvyšky sa odporúča silnejší čistiaci prostriedok na vane a vlhkú hubku.

MISA DO UMÝVAČKY RIADU

Mísa a rošty sa dajú umývať v myčke na nádobí. Nikdy ale v myčke neumývejte hlavnú jednotku s víkom, ktoré sa nesmú ani ponožiť do tekutiny. Pred umývaním v myčke vyjmiete mísu ze stojanu.

Poznámka: Umývanie v umývačke môže postupne zbaviť lesku pochrómovanie na roštoch.

PAMÄTAJTE:

- Pred čistením vždy spotrebič vypojte zo zásuvky.
- Pred umývaním odstráňte tuk.
- Pred umývaním nechajte spotrebič trochu vychladnúť.
- Hlavná jednotka s vekom sa nikdy nesmie ponoriť do vody.
- K predumytiu použite horúcu vodu a čistiaci prostriedok po dobu 15 min.
- Dbajte, aby sa k ventilátoru v spotrebiči nedostala voda.
- Po vypnutí spotrebiča na ňom nikdy nenechávajte veko, či už s potravinami či vodou vnútri. Ak sa tak stane, časom môže dôjsť k poškodeniu kovových častí vo veku. Užívateľ by sa mal o spotrebič dobre a účelne starať a udržiavať ho čistý a suchý po varení alebo čistení.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

- | | |
|---|---|
| - Multifunkčný varný hrniec na prípravu jedál s minimálnou alebo žiadnou nutnosťou oleja a tuku | - Výška nádoby: 170 mm |
| - Vyberateľná sklenená nádoba uľahčuje ľahké čistenie | - Farba: biela |
| - Kapacita hrnce 12 l | - Napájanie: 230 V ~ 50 Hz |
| - Plynulé nastavenie teploty od 65 až do 250 °C | - Príkon: 1300 W |
| - Časovač 60 minút | - Hlučnosť: deklarovaná hodnota emisie hluku tohoto spotrebiča je < 55 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW. |
| - Príslušenstvo: 2 rošty - nízky a vysoký, kliešte na vytiahnutie roštov, stojan na veko | - Rozmery: 40 x 31 x 34 cm |
| - Priemer nádoby: 310 mm | - Hmotnosť (NETTO): 7,1 kg |

Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technickej špecifikácie výrobku.



VAROVANIE: NEVYSTAVUJTE SPOTREBIČ DAŽĎU ALEBO VLHKOSTI, ABY STE PREDIŠLI VZNIKU POŽIARU ALEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM. PRED OPRAVOU ALEBO VŽDY, KEĎ SPOTREBIČ NEPOUŽÍVATE, VYPNITE HO ZO ZÁSUVKY V PRÍSTROJI NIESÚ ŽIADNE ČASTI OPRAVITEĽNÉ SPOTREBITEĽOM. VŽDY SA OBRACAJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. SPOTREBIČ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPÄTÍM.

Informácie o ochrane životného prostredia

Urobili sme to najlepšie pre zníženie množstva obalov a zaistili sme ich jednoduché rozdelenie na 3 materiály: lepenka, papierová drť a rozťahnutý polyetylén. Tento prístroj obsahuje materiály, ktoré môžu byť po demontáži špecializovanou spoločnosťou recyklované. Dodržujte prosím miestne nariadenia týkajúce sa nakladania s baliacimi materiálmi, vybitými batériami a starým zariadením.

Likvidácia starého elektrozariadenia a použitých batérií a akumulátorov



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že s výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Po skončení životnosti odovzdajte prosím výrobok alebo batériu (ak je priložená) v príslušnom mieste spätného odberu, kde bude vykonaná recyklácia tohto elektrozariadenia a batérií. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú miesta spätného odberu odslúženého elektrozariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môže v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom alebo batériou, alebo akumulátorom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte odslúžené elektrozariadenie a batérie/akumulátory do domového odpadu.

Informácie o tom, kde je možné odslúžené elektrozariadenie zadarmo odložiť, získate u vášho predajcu, na obecnom úrade alebo na webe **www.envidom.sk**. Informácie o tom, kde môžete bezplatne odovzdať použité batérie alebo akumulátory, získate aj u vášho predajcu, na obecnom úrade a na webe **www.sewa.sk**.

Dovozca zariadenia je registrovaný u kolektívneho systému ENVIDOM (pre recykláciu elektrozariadení) au kolektívneho systému SEWA, a.s. (pre recykláciu batérií a akumulátorov).

Výrobca: Hyundai Corporation, Seoul, Korea

Výhradný dovozca: ETA - Slovakia, spol s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04, Bratislava 3

Szanowny kliencie, dziękujemy Ci za zakup naszego produktu. Przed wprowadzeniem tego urządzenia do eksploatacji bardzo uważnie przeczytaj Instrukcję obsługi i wraz z kartą gwarancyjną, paragonem fiskalnym (asygnatą) i według możliwości także z opakowaniem i wewnętrzną zawartością opakowania dobrze schowaj.

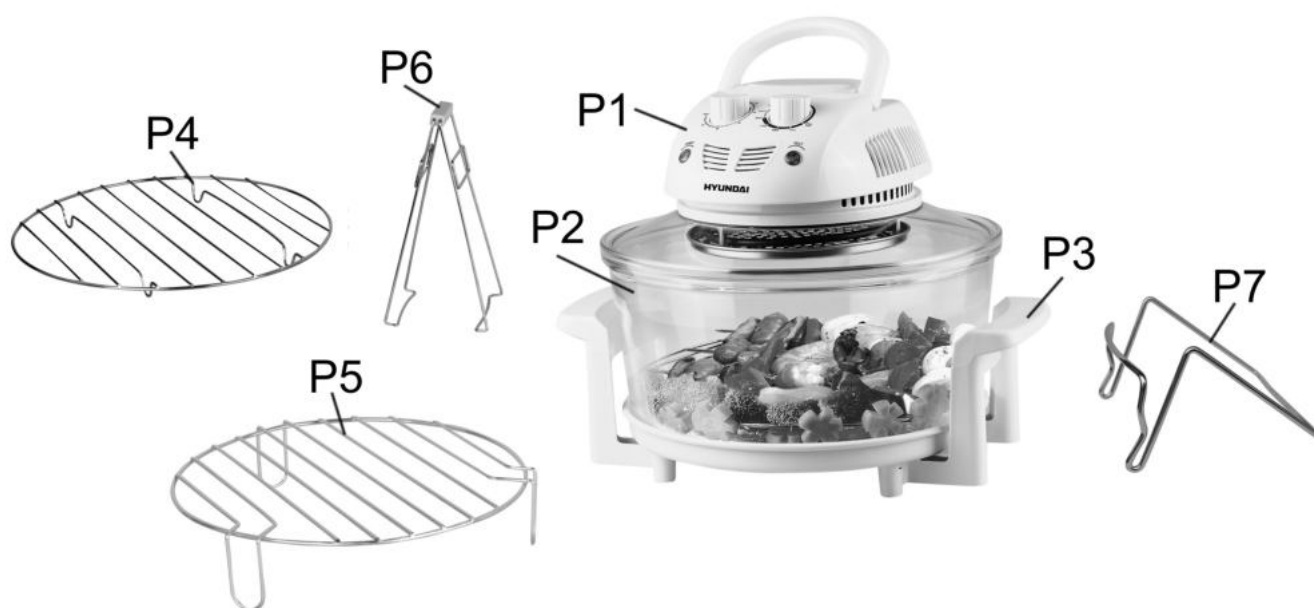
OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Nie należy pozostawiać bez nadzoru żelazka podłączonego do sieci elektrycznej!
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód, wtyczka lub urządzenie nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i posiada widoczne oznaki uszkodzenia, posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub jest nieszczelne. W takich przypadkach, zanieś urządzenie do autoryzowanego serwisu celem sprawdzenia funkcji bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Urządzenie to używać wyłącznie dla prywatnego zapotrzebowania i dla określonych celów. Urządzenie to nie jest przeznaczone dla użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie chronić przed ciepłem, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (w żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia do cieczy) i kontaktem z ostrymi krawędziami. Nie używać urządzenia w wypadku, że mają Państwo wilgotne ręce. Jeżeli dojdzie do zwilżenia lub namoczenia urządzenia, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Strzec się przed kontaktem z wodą.
- Aby ochronić dzieci przed ryzykiem połączonym z urządzeniami elektrycznymi, dopilnować, aby kabel nie wisiał na dół i dzieci nie dosięgły na urządzenie.
- Regularnie kontrolować urządzenie i kabel doprowadzający z punktu widzenia uszkodzenia. Jeżeli urządzenie wykazuje usterki, nie wprowadzać do eksploatacji.
- Używać tylko oryginalne wyposażenie.
- Prosimy, aby Państwo respektowali następujący rozdział „Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tego urządzenia“.

SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA TEGO URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem sprawdzić, czy napięcie przedstawione na etykiecie urządzenia odpowiada napięciu w Państwa sieci elektrycznej.
- Nie dopuść, aby kabel wisiał z krawędzi stołu.
- Urządzenie umieścić bezpiecznie na środku stołu lub powierzchni roboczej.
- Jeśli chcesz przenieść urządzenie, zawsze należy odłączyć przewód zasilający.
- Powierzchnia urządzenia jest gorąca.
- Gdy są w kuchni dzieci, zawsze zwróć na nie szczególną uwagę.
- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od gniazdka i pozostaw do wystygnięcia.
- Urządzenie przenoś w obu rękach.
- Zadbaj, żeby pod pokrywę nie dostała się woda. Urządzenie nie może być zanurzone do wody.
- Nie pozostawiaj w urządzeniu wody i jedzenia przez noc.
- Pokrywę ściągaj ostrożnie, nie pozwól żeby spadła.
- Podczas usuwania pokrywy z głównej jednostki zawsze odkładaj główną jednostkę w górę a pokrywę w dół, tak samo jak podczas umieszczenia na misie. Nigdy nie odwrotnie.
- Urządzenie zawsze przenoś trzymając za uchwyty. Nigdy nie podnoś za dolną część, na której jest położona miska.
- Nie należy podłączać urządzenia do timera wewnętrznego ani do zdalnie sterowanych gniazdek. Nie należy również stosować węgla drzewnego ani innych łatwopalnych materiałów.

OPIS ELEMENTÓW STERUJĄCYCH



P1 Jednostka główna z wiekiem
 P2 Misa
 P3 Baza misy
 P4 Ruszt niski

P5 Ruszt wysoki
 P6 Szczypce
 P7 Baza na jednostkę główną z pokrywą

WSTĘP

GARNEK WIELOFUNKCYJNY (GW)

Za pomocą garnka przygotować można smaczne, zdrowe posiłki w czasie krótszym niż metodami tradycyjnymi, średnio o 20 do 30% szybciej i z mniejszym zużyciem energii o 70 - 80%. Te lepsze wyniki osiąga się dzięki rewolucyjnemu podejściu do pewnych wypróbowanych metod gotowania. Profesjonalni kucharzy od dawna wiedzą, że można poprawić przygotowywanie posiłków w piekarniku przy użyciu wentylatora, który przyspiesza obieg gorącego powietrza w piekarniku. Tradycyjne konwencjonalne piekarniki posiadają okrągły wentylator, który jest umocowany na jednej stronie wewnątrz piekarnika.

NASZ GARNEK WIELOFUNKCYJNY (GW) WYPRZEDZA KONWEKCYJNY TRADYCYJNY PIEKARNIK W NASTĘPUJĄCYCH FUNKCJACH:

- Misa garnka jest wykonana ze szkła, widać tak wyraźnie przygotowywaną żywność.
- Garnek łączy w sobie okrągłą misę i wielki wentylator, który umieszczony jest w pokrywie tak, że gorące powietrze przepływa w dół poprzez potrawę wokół ścian misy, a następnie z powrotem w górę do wentylatora. Wytwarza to ciągły przepływ bardzo gorącego powietrza, które ugotuje lub ogrzeje potrawę szybko i dokładnie.
- Garnek posiada ruszty, dzięki którym można gotować żywność w dwóch lub trzech poziomach na raz. Podczas przygotowywania czerwonego mięsa, drobiu lub ryb, tłuszcze i oleje osiadają przez kraty na spodzie naczynia. Będziesz mógł gotować zdrowsze (mniej tłuszczu i cholesterolu), bardziej odżywcze jedzenie a przygotowane potrawy będą mieć lepszy naturalny aromat.

INNE ZALETY TO:

- Czerwone mięso i drób są złote i kruche ze wszystkich stron, soczyste w środku, bez nadmiaru tłuszczu i cholesterolu oraz posiadają znacznie lepszy smak.
- Plastry ziemniaków mogą być „smażone powietrzem“ na bardzo małej ilości oleju. Są one bardzo chrupiące i złote o niskiej zawartości tłuszczu, najczęściej bez tłuszczu około 98%. Jeśli przestrzegasz ścisłej diety bez tłuszczów, mogą być również przygotowane całkowicie wolne od oleju i nadal są złote i kruche, ale trochę oliwy z oliwek nadaje im piękny wygląd i wyśmienity smak.
- Chleb i pieczywo lepiej rośnie i jest bardziej puszyste i wilgotne niż w standardowym piekarniku.
- Możesz zaoszczędzić nawet do 80% energii zużywanej przez tradycyjne piekarniki.
- Zaoszczędzisz do 25% energii i czasu w porównaniu z innymi piekarnikami na gorące powietrze.
- Wielopoziomowe przygotowanie pozwala na przygotowanie pełnego posiłku na raz, a nawet kilka dań.
- To wszystko, i znacznie szybszej przygotowane niż klasycznym piekarniku! To jest powód, dla którego garnek wielofunkcyjny przedstawia „nową generację w gotowaniu“.
- Garnek opieka, grilluje, piecze, smaży na sucho, ogrzewa i potrafi wspaniale dusić potrawy w parze.
- Garnek przygotowuje posiłki w czasie krótszym niż średni konwekcyjny piekarnik.
- To jest gotowanie konwekcyjne bez kosztów na instalację drogich jednostek do montażu na ścianie. Ponadto garnek jest również przenośny można, więc go brać z sobą w czasie w podróży.
- Łatwy w użyciu - wystarczy ustawić czasomierz, temperaturę i włożyć potrawy.
- Gorące powietrze przepływa wokół żywności, i tak jest przygotowana równomiernie i szybko.
- Mięso z zewnętrznej strony szybciej się zamknie, a tym samym sok będzie wewnątrz a wycieknie tylko tłuszcz.
- Garnek zużywa mniej energii niż konwencjonalny piekarnik - 80% mniej.
- Garnek jest łatwiejszy do czyszczenia.

FUNKCJE WIELOFUNKCYJNEGO GARNKA DO GOTOWANIA

ZASTĄPI AŻ 10 URZĄDZEŃ

- | | |
|------------------------------------|--|
| * Klasyczny piekarnik | * Grill |
| * Piekarnik z rusztem | * Frytkownica |
| * Mikrofalówka | * Naczynie do powolnego przygotowania posiłków |
| * Toster | * Duży grill |
| * Patelnie elektryczne do smażenia | * Naczynie elektryczne na parę |

PRZYGOTOWUJE POTRAWY NA OSIEM SPOSOBÓW

- | | |
|------------|----------------------------|
| * Rożno | * Piecze |
| * Grilluje | * Gotuje bez wody |
| * Opieka | * Smaży na sucho bez oleju |
| * Ogrzewa | * Dusi w parze |

ZDROWSZY STYL ŻYCIA

W garnku posiłki są zawsze przygotowywane za pomocą gorącego powietrza (suche pieczenia), a żywność leży na rusztach. Dzięki temu jest zminimalizowane zatrzymywanie tłuszczu, co prowadzi do zmniejszenia ilości kalorii, mniejszej konsumpcji tłuszczu i cholesterolu i zdrowszego stylu życia. Przekonasz się, że w większości przepisów nie jest wymagane używanie tłuszczu, oleju, masła lub margaryny. Ale jeśli chcesz, taka możliwość istnieje. Prawdopodobnie największą zaletą jest możliwość przygotowania całego posiłku na raz, w jednym pojemniku. Bez mieszania smaków, można przygotować kurczaka, ziemniaki i chleb razem. Zamiast czyszczenia garnek po prostu opłucze się i wysuszy. Eksperymentuj z ulubionymi potrawami i zmieniaj zalecany czas na przygotowanie. W tej chwili z pewnością wymyślisz liczne kombinacje według swoich potrzeb.

„Łatwo jest przygotowywać żywność, tak jak lubisz.“

PIERWSZE UŻYCIE - PRZYGOTOWANIE TWOJEGO GARNKA WIELOFUNKCYJNEGO (GW)

Przed przygotowaniem żywności, garnek należy rozgrzać. Podczas tej fazy przygotowań zgodnie z następującymi instrukcjami może z urządzenia wychodzić słaby zapach spalenizny. Jest to spowodowane przez wypalanie się elementu grzejnego. Jest to nieszkodliwe dla Ciebie, Twojej żywności i urządzenia.

Postępujcie podł'a týchto jednoduchých krokov:

- Wnętrze naczynia wytrzyj czystą, wilgotną gąbką.
- Do miski umieść ruszty - szczypcę nie pozostawiaj w misce.
- Opuścić rączkę całkowicie w dół.
- Ustaw czasomierz na około 10 minut.
- Ustaw termostat na 200 ° C i włącz urządzenie.
- Po tym, co czasomierz urządzenie wyłączy, pozostaw na 10 minutę do wystygnięcia.
- Teraz możesz otworzyć pokrywę.

Naczynie jest przygotowane do przygotowania pierwszego posiłku!

STEROWANIE

Thaw Wash	Rozmrozić /Rozpuścić Nagrzanie w celu łatwiejszego czyszczenia
120 °C	Gotowanie powolne (I)
140 °C	Gotowanie powolne (II)
160 °C	Ogrzanie
170 °C	Duszenie parze
170 °C	Pieczenie
180 °C	Rożno
200 °C	Opiekanie
220 °C	Podgrzanie
220 °C	BBQ/Grillowanie
240 °C	Gril
250 °C	Smażenie na sucho

urządzenie samoczynnie się wyłączy.

- Umieść żywność do szklanej miski i przykryj ją wiekiem. Umieść potrawy na ruszt, chyba, że zaznaczono inaczej.
- Urządzenie podłącz do zasilania energii elektrycznej. Przygotowywane potrawy zawsze kładź na najwyższy możliwy ruszt. Im więcej powietrza przepływa wokół żywności, szybciej się przygotowuje.
- Zamknąć pokrywę i opuścić rączkę w dół.
- Ustaw czas przygotowania według potrzeby od 5 min. do 60 min.
- Ustaw żadaną temperaturę 65 °C do 250 °C
- Teraz rozpoczyna się przygotowanie posiłku..

Po chwyceniu i podniesieniu rączki

ABY MÓC MAKSYMALNIE WYKORZYSTAĆ GARNEK WIELOFUNKCYJNY, JEST TUTAJ KILKA PORAD DOTYCZĄCYCH GOTOWANIA

- **Po pierwsze, garnek jest wielofunkcyjny**

Cokolwiek przygotowałeś w jakimkolwiek innym piekarniku możesz przygotować w Twoim garnku - jest do tego przeznaczony. Potrafi piec, opiekac, grillować, smażyć na sucho, ogrzewać, suszyć gotować, itp., ale jest szybszy, tańszy i bez tłuszczu.

- **Jeśli to moż., umieść potrawy na ruszt**

Przygotowanie na drucianym ruszcie umożliwia obieg gorącego powietrza wokół żywności, przez co jest przygotowana szybko i równomiernie, często bez obracania. Do umieszczenia potraw zawsze wybieraj ruszt najbliższej dolnej części wieka.

- **Przygotowywan. całości żywności na raz**

Korzystając z dwóch poziomów rusztu jest możliwe przygotowanie całego posiłku jednocześnie. Należy pamiętać, że różne potrawy i waga produktów wymagają różnego czasu przygotowania. Pokarmy wymagające najwięcej czasu na przygotowanie, umieść na dolny ruszt. Później, podczas procesu przygotowania, umieść następne potrawy na niższy lub najwyższy ruszt. Teraz cały posiłek z mięsa, ziemniaki i warzywa przygotowujesz razem w tym samym czasie. Weź pod uwagę, że żywność na górnym ruszcie spowolni przygotowanie potrawy do dolnym ruszcie.

- **Umieszczenie potraw do optymalnego przygotowania**

Wprowadzając kilka kawałków żywności na ruszt upewnij się, że między ścianą miski i żywnością jest przestrzeń min. 15 mm. Ta luka umożliwia swobodny przepływ powietrza. Unikaj składania żywności na siebie w celu przygotowania większej ilości na raz. W celu właściwego przygotowania żywności, gorące powietrze musi swobodnie przepływać. Jeśli nie możesz pozostawić luki, posiłek przesuwaj w trakcie gotowania.

- **Jedzenie zawsze kruche**

Kiedy potrawy dogotują się, wyłącz termostat i uruchom wentylator. Twoja potrawa pozostanie ciepła i krucha. Garnek wykonuje to automatycznie.

- **Aby ułatwić czyszczenie**

Przed gotowaniem spryskaj miskę wraz z rusztem sprejem przeciwko przyleganiu. Usuwanie tłuszczu i resztek będzie tak po ugotowaniu jeszcze łatwiejsze. Pod dolny ruszt możesz umieścić również folii lub trochę gorącej wody, aby chwytała krople tłuszczu, itp. Jest to opcjonalne rozwiązanie.

- **Grilluj na najwyższym ruszcie opiekaj lub piecz na najniższym ruszcie.**

- **Zmiana przepisów**

Ogólną zasadą jest, że z przepisów do pieczenia w klasycznych piekarnikach temperatura pozostaje taka sama, ale czas przygotowania jest zredukowany. Czas przygotowania można znaleźć w tej instrukcji. Zależy od ciebie, jak zdecydujesz, czy przygotowywane mięso waży więcej lub mniej niż waga, która jest wymieniona w instrukcji i tak dostosujesz czas przygotowania. Obejrzyj proces gotowania poprzez pokrywę ze szkła. W krótkim czasie po prostu zmienić swoje ulubione przepisy z tradycyjnego piekarnika. Pamiętaj, że mięso jest lepiej piec powoli - pozostaje kruche, soczyste i wilgotne. Zaczynij w wyższej temperaturze, mięso zamknie się, opiecz a potem obniż temperaturę i dokończ przygotowanie.

- **Czas przygotowania**

Czas przygotowania z książki kucharskiej będzie się różnić w zależności od pojemności, wagi i temperatury żywności i kruchości. Pamiętaj, że najważniejsze jest gotować dla przyjemności.

- **Przed przygotowaniem mięsa, pozostaw je w temperaturze pokojowej.**

W przeciwnym razie będzie trwać dłużej niż się upiecze, ale nie jest to na szkodę w przypadku wpół surowego steku.

- **Duże kawałki żywności umieść na środek**

W celu przyspieszenia przygotowania, zapewnij maksymalną cyrkulację powietrza wokół i pod jedzeniem. Po zamknięciu się porów mięsa w wysokiej temperaturze jest dobrze obrócić jeszcze jeden raz i obniżyć temperaturę (wołowina, jagnięcina, wieprzowina lub cielęcina).

RADY

Pamiętaj:

- Przed użyciem urządzenia zawsze go **PODGRZEJ**.
- Podczas przygotowywania mięsa lub innych produktów spożywczych, należy pamiętać, że im większy rozmiar, tym dłuższy czas przygotowań.

NP: 1 kg = 1 godzina > 250 °C
2 kg = 2 godziny > 250 °C

- Przygotowanie mniejszych kawałków mięsa trwa ok. od 20 min - 35 min > 250 °C, również w zależności od wielkości kawałków.
- Podczas pieczenia jest zwykle wymagana temperatura 190 °C.
- Warzywa są przygotowywane w torebkach do pieczenia / gotowania, lub folii aluminiowej.
- Pamiętaj, że do worka / folii aluminiowej należy dodać, co najmniej 2 łyżeczki wody.
- Gotować w temperaturze 250 °C.
- Jeśli chcesz przygotować np. ryż, musisz do worka na gotowanie, dodać 1 filiżankę wody na filiżankę ryżu.
- **WARZYWA GOTOWANE NA MIĘKKO** - CZAS PRZYGOTOWANIA OD 20 DO 30 MIN.
- **WARZYWA GOTOWANE NA TWARDO** - CZAS PRZYGOTOWANIA OD 30 DO 40 MIN.
- Jaja mogą być gotowane bez dodawania wody. Czas przygotowania wynosi między 8 min. (gotowane na miękko) do 10 min (gotowane na twardo), w każdej ilości. W przypadku, gdy jaja są wyjęte z lodówki, należy dodać kolejne 12 min. Jaja gotują się w temperaturze 250 °C.
- Ziemniaki ze skórką należy przebić widelcem i umieścić w piekarniku 35 min-40min. Ziemniaki bez skórki należy również przebić widelcem i pokroić na połówki lub ćwiartki, zanurzyć w oleju i umieścić w piekarniku 30 - 35 min w temperaturze 250 °C.
- **NIE UMIESZCZAJ** w urządzeniu żadnych naczyń z tworzyw sztucznych (łącznie naczynia z tworzyw sztucznych do kuchenki mikrofalowej), lub talerzy/ naczyń z cienkiego szkła.
- Do urządzenia wkładaj materiały metalowe/ talerze z grubego szkła i naczynia do piekarnika.
- **POSTĘPUJ WEDŁUG PONIŻSZYCH RAD I KORZYSTAJ Z ZALET URZĄDZENIA.**

Uwaga:

Wszystkie czasy przygotowania i metody zawarte w tej instrukcji to tylko zalecenia. Aby osiągnąć pożądane rezultaty podczas gotowania, „włącz” własną fantazję i preferencje podczas testowania czasu przygotowania/ metody.

Dane dotyczące gotowania.

Potrawa	czas	temperatura
Kurczak	30 - 40 min	180 - 200°C
Ryba	10 - 15 min	130 - 150°C
Wieprzowina	15 - 20 min	180 - 200°C
Homar	12 - 15 min	140 - 160°C
Rak morski	10 - 12 min	150 - 180°C
Kielbasa	10 - 13 min	120 - 150°C
Arachidy	10 - 15 min	140 - 160°C
Opieczony chleb	8 - 10 min	120 - 140°C
Ziemniaki	12 - 15 min	180 - 200°C
Ryż	15 - 20 min	150 - 180°C
Krab	10 - 13 min	140 - 160°C

CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE LEKKIE

- Odłącz urządzenie od gniazdka i pozostaw do wystygnięcia.
- Czystą gąbką lub ściereczką na naczynia z odrobiną delikatnego środka do naczyń i ciepłej wody przetrzyj miskę.
- Dobrze spłucz, aby usunąć wszystkie detergenty. Wytrzyj do sucha.

Uwaga: Pokrywa nigdy nie powinna być zanurzona w cieczy.

CZYSZCZENIE BIEŻĄCE

- Odłącz urządzenie od gniazdka i pozostaw do wystygnięcia.
- Pokrywę i osłonę wentylatora przetrzyj wilgotną, czystą gąbką lub ściereczką z odrobiną detergentu.
- Nie czyść druciakiem lub środkami żrącymi.
- Ruszty myj w wodzie z łagodnym lub delikatnym środkiem do mycia.
- Elementy metalowe mogą być czyszczone gąbką lub ściereczką na naczynia i delikatnym środkiem do mycia, a następnie przetrzyj czystą.
- Jeśli konieczne jest usunięcie zanieczyszczeń przez szorowanie, użyj nylonową lub poliestrową gąbkę lub szczoteczkę. Jeśli konieczne jest usunięcie spalenizny, wykorzystaj stal nierdzewną lub inne metalowe przedmioty. Na odporne pozostałości zaleca się silniejszy środek czyszczący i mokra gąbka.

MISA DO ZMYWARKI

Misa i ruszty można myć w zmywarce. Ale nigdy w nie wolno myć jednostki głównej z pokrywką, która nie może być zanurzona w cieczy. Przed myciem w zmywarce, usuń miskę z podstawy.

Uwaga: Mycie w zmywarce może stopniowo pozbawić połysku na rusztach.

PAMĄTAJTE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie odłącz od zasilania.
- Przed myciem, usuń tłuszcz.
- Przed myciem pozostaw urządzenie żeby wystygło.
- Jednostka główna z pokrywką nigdy nie powinna być zanurzona w wodzie.
- Do wstępnego mycia użyj przez 15 min. ciepłej wody i detergentu.
- Upewnij się, że do wentylatora nie dostała się woda.
- Po wyłączeniu urządzenia, nigdy nie pozostawiaj pokrywy, z żywnością lub wodą w środku. Jeśli tak się stanie, może to w końcu doprowadzić do uszkodzenia elementów metalowych w pokrywie. Użytkownik powinien starać się o urządzenie dobrze i utrzymywać go czystym i suchym po gotowaniu lub czyszczeniu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- | | |
|---|----------------------------|
| - Wielofunkcyjne naczynie gotujące do przygotowywania potraw z minimalną ilością oliwy i tłuszczu | - Średnica dzbana: 310 mm |
| - Ruchomy szklany dzban, łatwy do czyszczenia | - Wysokość dzbana: 170 mm |
| - Pojemność 12 l | - Kolor: biały |
| - Zakres temperatur: 60 – 250 °C | - Zasilanie: 230 V ~ 50 Hz |
| - Czasovač 60 minut | - Moc: 1300 W |
| - Akcesoria: 2 kratki - niska i wysoka, szczypce i uchwyt do pokrywki | - Poziom hałasu < 55 dB |
| | - Wymiary: 40 x 31 x 34 cm |
| | - Waga (NETTO): 7,1 kg |

Zmiana specyfikacji technicznej produktu zastrzeżona przez producenta.

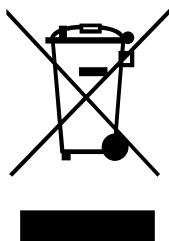


OSTRZEŻENIE: ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCZU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNIAZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ. W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁ ODBIORCASAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ. NAPRAWĘ SPRZĘTU NALEŻY ZLECIĆ ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANEMU SERWISU AUTORYZACYJNEMU. URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ POD NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM.

Informacje o ochronie środowiska naturalnego

Materiały służące do zapakowania tego urządzenia zostały wykonane z materiałów łatwo rozdzielających się na 3 elementy: tektura, masa papierowa i rozciągnięty polietylen. Materiały te po demontażu mogą zostać zutylizowane przez wyspecjalizowaną spółkę. Prosimy, aby Państwo dotrzymywali miejscowe przepisy dotyczące obchodzenia się z papierami pakowymi, wyładowanymi bateriami i starymi urządzeniami.

Likwidacja zużytego sprzętu elektrycznego/elektronicznego oraz utylizacja baterii i akumulatorów



Ten symbol znajdujący się na produkcie, jego wyposażeniu lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie można obchodzić jak z odpadami domowymi. Kiedy urządzenie lub bateria / akumulator będą nadawały się do wyrzucenia prosimy, aby Państwo przewieźli ten produkt na odpowiednie miejsce zbiorcze, gdzie zostanie przeprowadzona jego utylizacja. Na terenie Unii Europejskiej oraz w innych europejskich krajach znajdują się miejsca zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii i akumulatorów. Dzięki zapewnieniu właściwej utylizacji produktów mogą Państwo zapobiec możliwym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Mogłyby one wystąpić w wypadku nieodpowiedniego postąpienia z odpadami elektronicznymi i elektrycznymi lub zużytymi bateriami i akumulatorami.

Utylizacja materiałów pomaga chronić źródła naturalne. Z tego powodu, prosimy nie wyrzucać starych elektrycznych i elektronicznych urządzeń oraz akumulatorów i baterii razem z odpadami domowymi.

Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został produkt kupiony.

Producent: Hyundai Corporation, Seoul, Korea

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

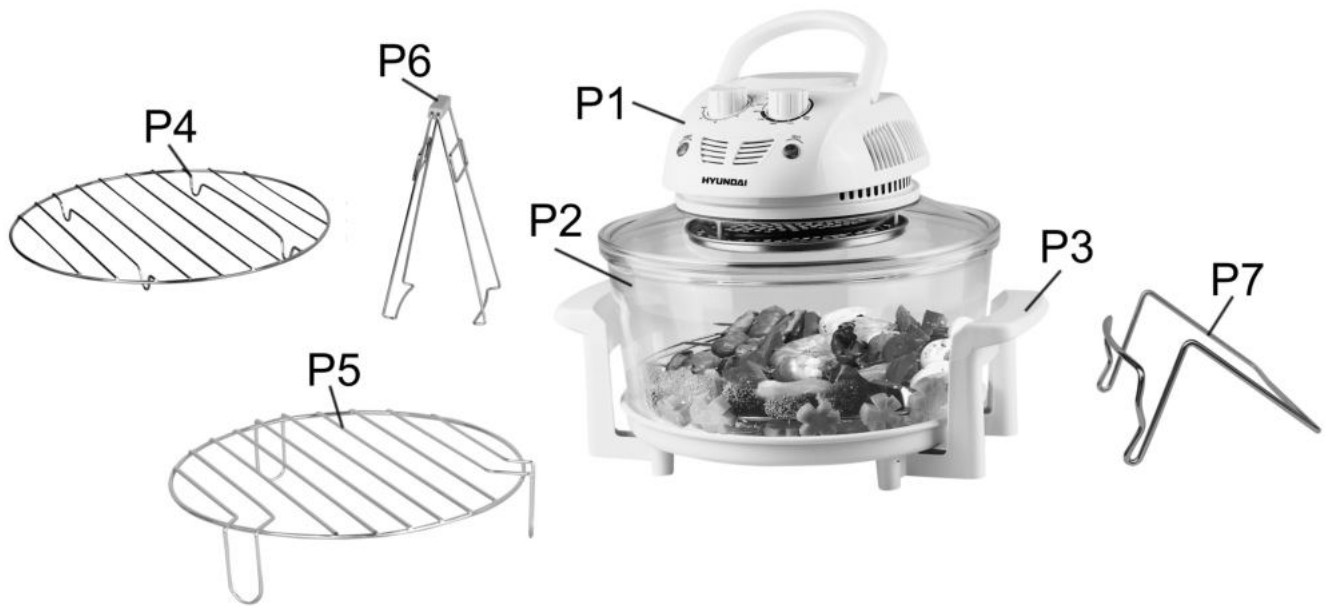
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- Before replacing accessories, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Do not leave the appliance plugged in power supply without supervision!
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged and it is leaking. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose.
- This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions for this unit”.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS UNIT

- Before using for the first time, check whether the voltage rating on the product corresponds to the voltage of your home electric current.
- Do not let cord hang over edge of counter.
- Place oven securely in center of counter or work space.
- Always unplug oven before attempting to move it.
- Oven surfaces are hot – always supervise children while in the kitchen.
- Always unplug and let the oven cool before cleaning.
- Use two hands when moving the oven.
- Do not allow the lid to get wet. Do not immerse in water.
- Do not leave water or food in oven overnight.
- Lower top gently, do not let it drop down.
- Always leave the top in the ‘up’ position whenever the bowl is removed.
- Always carry the oven by the handles front and back. NEVER lift by the lid raising mechanism at the lower rear of Convection oven.

- This appliance can't be worked by an external timer or the individual remote control.

DESCRIPTION OF CONTROLS



P1 Main unit with lid
 P2 Bowl
 P3 Bowl stand
 P4 Low grid

P5 High grid
 P6 Tongs
 P7 Stand for the main unit with lid

INTRODUCTION

CONVECTION OVEN THE NEXT GENERATION IN COOKING

With Convection Oven you can prepare delicious, healthy meals in less time than traditional methods, generally 20 – 30 % quicker and use 70 – 80 % less power. What makes these superior results possible is our revolutionary approach to certain time-honored cooking methods.

Professional cooks have long known that they could improve upon traditional oven cooking by using a fan to accelerate the circulation of the oven's hot air. This traditional convection oven consists of a round fan grid mounted on one side of a square metal box.

THE CONVECTION OVEN IMPROVES UPON TRADITIONAL CONVECTION OVENS IN THE FOLLOWING WAYS:

- The Convection Oven bowl is made of glass, so that you can clearly see what you are cooking.
- The Convection Oven combines a circular bowl with a large fan mounted in the lid so that hot air currents move down over the food, around the bowl's sides, and then back up to the fan. This creates a tornado-like flow of constantly moving, super-heated air that cooks and browns food quickly and thoroughly.
- The Convection Oven uses cooking racks that allow you to cook two or three levels of food at once. In addition, when meat, poultry or fish are cooked, fats and oils are blown away and fall through the racks into the bottom of the bowl.
- You will cook lighter, (lower in fat & cholesterol) more nutritious meals, with enhanced natural flavors

CONSIDER THESE OTHER BENEFITS:

- Meat and poultry turn out brown and crisp on all sides, moist and juicy on the inside with less fat and cholesterol, and taste better too.
- Sliced potatoes can be “air-fried” with a very small amount of oil and will turn out crisp and golden brown and very low in fat, usually about 98% fat free. They can even be cooked with no oil at all if you are on a strict fat free diet, and still brown and crisp, although a little olive oil gives them a beautiful finish and delicate flavor.
- Breads and pastries rise higher and turn fluffier and remain moister than in a standard oven.
- You can save up to 80 percent of the energy consumed by a standard oven.
- Saves up to 25% power and time compared to other turbo ovens.
- Multi-level cooking allows you to cook an entire meal at one time, even different courses.
- All this - and cook much faster than a standard oven! That is why the Convection Oven represents “The NEXT Generation in Cooking”
- Convection Oven roasts, grills, bakes, dry fry’s, re-heats and can even steam food perfectly.
- Convection Oven cooks food in less time than the average convectional oven.
- This is convection cooking without the cost of installing expensive wall units, and it’s portable too, so you can take it with you when you move or travel.
- Easy to operate - just set the timer and temperature and put the food in.
- Hot air circulates around food, therefore food cooks evenly and quickly.
- Meat sears quickly on the outside – sealing juices on the inside, only releasing fat and cholesterol.
- Hot air circulation helps make baked goods rise higher, great for scones, puff pastry & cakes.
- Convection Oven uses less electricity than a conventional oven – up to 80% less.
- Convection Oven has a built-in pre-washing cycle making cleaning so easy.

FEATURES OF YOUR CONVECTION OVEN

REPLACE UP TO 10 APPLIANCES

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| * Standard Oven | * Grill |
| * Broiler Oven | * Deep-Far Fryer |
| * Microwave Oven | * Slow Cooker |
| * Toaster Oven | * Rotisserie |
| * Electric Frying Pan | * Electric Steamer |

COOKS EIGHT WAYS

- | | |
|------------|-------------------------|
| * Broils | * Bakes |
| * Grills | * Boils without water |
| * Roasts | * Dry Fry’s without oil |
| * Re-heats | * Steams |

A HEALTHIER LIFESTYLE

With the Convection Oven, you are always cooking with hot air (dry roasting) and with the food suspended on a wire rack. As a result, retention of fat is minimised, leading to fewer calories, lower fat and cholesterol consumption and a healthier lifestyle. You will find that with the Convection Oven, it is not necessary to add fat, oil, butter or margarine to most recipes. However, you can do so if you wish. Perhaps one of the most exciting benefits of convection oven is its ability to prepare an entire meal at one time, in one container. It is possible in fact easy, for example, to cook chicken, potatoes and bread together, without the flavor mixing. When finished instead of cleaning up container, you simply let the convection oven wash itself and then rinse and dry. Experiment with your favorite food, vary the times suggested as a guide. In time you will undoubtedly come up with countless combinations of your own preference.

“ It’s easy to cook food exactly the way you like it.”

BEFORE YOU BEGIN COOKING - PREPARING YOUR CONVECTION OVEN

Convection Oven should be heated once before cooking with it.

While preparing the oven according to the following instructions, the oven may give off a slight burning odor. The oven is actually burning off excess lubricants found in the oven’s heating elements and will not harm you, your food or the oven.

Follow these easy steps

- Wipe the inside of the bowl with a clean, damp sponge.
- Place racks in the bowl - do not leave tongs in the hot bowl.
- Close the lid on the bowl.
- Fold down the handle fully down.
- Set timer to 10 minutes approx.
- Set thermostat to 200°C and turn oven on.
- After timer has shut oven off, allow to cool for 10 minutes. You can open the lid.

NOW YOUR CONVECTION OVEN IS READY TO COOK YOUR FIRST MEAL!

OPERATING YOUR CONVECTION OVEN

Thaw	Defrost / Thaw
Wash	for better cleaning
120 °C	Slow Cook (I)
140 °C	Slow Cook (II)
160 °C	Reheat
170 °C	Steam
170 °C	Bake
180 °C	Broil
200 °C	Roast
220 °C	Pre-Heat
220 °C	BBQ/Grill
240 °C	Gril
250 °C	Dry Fry

- Place the food into the glass bowl and secure the lid on bowl. Place food directly on rack, unless otherwise specified.
- Plug your oven into power supply Always use the high rack available for the food being cooked. The more air circulating around the food, the faster it will cook.
- Close the bowl with a lid and fold down handle completely.
- Set the cooking time as required from 5 min to 60 min
- Set the temperature as required from 65 °C to 250 °C
- Now you are starting your cooking.

If you lift up the handle main unit is turned off.

TO USE YOUR CONVECTION OVEN TO ITS FULLEST POTENTIAL, HERE ARE A FEW COOKING TIPS TO REMEMBER...

- **Firstly it is an oven.**

Whatever you can cook in any oven, you can cook in your convection oven: that's what it does best. It will bake, roast, grill, dry fry, re-heat, dehydrate, crock pot. etc. but it's faster, cheaper and fat free.

- **Whenever possible place food directly on one wire rack**

Cooking on a wire rack allows the hot air to circulate freely around the food, cooking it quickly and evenly, often without turning. Generally choose the high rack that accommodates the food with clearance to the underside of the top.

- **Cooking a complete meal at once**

By using two levels of racks, it is easy to cook an entire meal at once. Keep in mind that different foods and different weights of foods take different time to cook. Put the food that takes the longest time to cook on the bottom rack. Later on during the cooking process, put the other food on the lower and top rack. Now your complete meal of meat, potatoes and vegetables are all cooked together and will be ready at the same time. Food on the high rack will slow down cooking on the lower rack, this needs to be allowed for.

- **Placing foods for optimum cooking**

When placing several pieces of food on the wire rack, be sure to leave at least 15 mm between the food and the side of the bowl. This space allows the air to flow freely through the oven. Also avoid stacking food on food in order to cook more at one time. The hot air must circulate freely in order to cook the food properly - otherwise, if you can't leave gaps you can rearrange items as you cook.

- **Keeping food crisp**

After the food is cooked, turn the thermostat down, keeping the fan running. Your food will stay hot and crisp. CONVECTION OVEN does this automatically.

- **To make your clean-up even easier**

Before cooking, spray the oven, including the racks and pans, with a non-stick product first. Wiping away the grease and residue after cooking will be even easier. You can also place foil or a little hot water under the bottom rack to catch drippings etc. This is optional.

- **Grill on the high rack, roast or bake on the low rack.**

- **Adapting recipes**

As a rule of thumb, when using recipes intended for conventional ovens, temperatures will remain the same but cooking times will be less. The cooking times in this book should be used as a guide. You need to judge whether your piece of meat weighs less or more than that which is used in the guide and slightly adjust your cooking time. When working with the Convection Oven for the first time, we suggest using a meat thermometer. Watch the cooking progress through the glass top. After a short time you will easily be able to adapt your favourite recipes for Convection Oven. Remember, meats are best roasted more slowly - they remain tender, succulent and moist. Start at a higher temp. and seal/brown meats first, then reduce the temp. to complete the cooking.

- **Cooking time**

Cooking times shown in the cook book will vary depending on the volume, weight, temperature and mass of the food or the desired finish/ crispness you want. Remember the most important thing is to cook to your satisfaction.

- **Bring meats to room temperature before cooking them**

If not meats will take longer to cook through, only helpful if you wish to cook 'rare'.

- **Place large food items off center**

To encourage max. air flow around and under for fastest cooking. Expect to turn once after sealing

HELPFUL HINTS

NB:

- Remember to always **PREHEAT** your oven before using it.
- When cooking meats or other foods, remember, the bigger the size the longer it takes to cook.

EG: 1 kg = 1 hour > 250 °C
2 kg = 2 hours > 250 °C

- Smaller pieces of meat will take you anything from 20 min. – 35 min. > 250 °C again depending on the size of the pieces.
- When baking, most of the baking is done at 190 °C.
- When doing vegetables this is done in an oven baking/cooking bags or tinfoil.
- Remember to add at least 2 teaspoons of water into the baking bag/tinfoil.
- Cook at 250 °C.
- If for eg, you want to do rice you must add 1 cup of water to 1 cup of rice in an oven baking bag.
- **SOFT BOILED VEGETABLES** - Take between 20 – 30 min. to cook.
- **HARD BOILED VEGETABLES** - Take between 30 – 40 min. to cook.
- Eggs can be put in without adding water. It takes anything from 8 min. (soft boiled) - 10 min (hard boiled) and as many as you like. If eggs come from the fridge add an extra 12 min, this is done at 250 °C .
- Potatoes with the skin on must be spiked with a fork and placed in the oven for 35 min - 40min. Potatoes with no skin must also be spiked with the fork and cut in half or quarters, dip in oil and place in the oven for 30 – 35 min, again done on 250 °C .
- **DON'T** put any plastics (including microwave plastics) or any thin glass plates/dishes into the oven.
- You can put metal materials/thick glass plates and oven dishes into the oven.
- **FOLLOW THESE HINTS & YOU WILL ENJOY THE FULL BENEFITS OF YOUR CONVECTION OVEN.**

Please note:

All cooking times and methods included in this manual are suggestions only. Personal preferences by customers will involve you in testing times/methods for yourself in order to achieve the desired results for your cooking/eating style

Reference for cooking

Food	time	temperature
Chicken	30 - 40 min	180 - 200°C
Fish	10 - 15 min	130 - 150°C
Pork	15 - 20 min	180 - 200°C
Lobster	12 - 15 min	140 - 160°C
Shrimp	10 - 12 min	150 - 180°C
Sausage	10 - 13 min	120 - 150°C
Peanut	10 - 15 min	140 - 160°C
Roasted bread	8 - 10 min	120 - 140°C
Potato	12 - 15 min	180 - 200°C
Rice	15 - 20 min	150 - 180°C
Crab	10 - 13 min	140 - 160°C

CLEANING YOUR OVEN

LIGHT CLEANING

- Unplug oven and let cool.
- Use a clean sponge or dish cloth with a little mild dishwashing detergent and warm water to wipe bowl clean.
- Rinse well to remove all detergent. Wipe dry. **Note:** Never immerse the lid in any liquid.

NORMAL CLEANING

- Unplug oven and let cool.
- Wipe lid and fan housing using a damp, clean dish cloth or sponge with a little mild dishwashing detergent.
- Do not clean with steel wool pads or abrasive materials.
- Wash wire racks in mild dishwashing detergent and water.
- Clean metal parts using a sponge or dishcloth with mild dishwashing detergent, then wipe clean. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad or a pod brush. If very "burnt on" use stainless steel or other metal scourers. A thick "tub" style paste cleaner, is recommended with a damp sponge for stubborn stains..

DISHWASHER SAFE BOWL

The bowl and wire racks may also be washed in the dishwasher. However, never wash the lid in a dishwasher or immerse it in liquid. Remove the bowl from its stand before dishwashing

NOTE: Dishwashing will eventually damage the chrome on the wire racks and dull the finish

REMEMBER:

- Unplug oven before cleaning the lid.
- Remove fat to rubbish before washing.
- Let oven cool down a little before washing.
- Never immerse lid in water.
- Use hot water and detergent for 15min. pre-wash.
- Do not add water above halfway up the bowl when self-washing.
- Do not let fan assembly get wet.
- Never leave the lid on the cooker after it switches off, either with food in it or with water in it. If you do you will eventually cause rusting of metal parts in the lid. This will NOT be covered by warranty as you are expected to take normal good sensible care of your cooker, and keep it clean and dry after cooking and/or washing

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- | | |
|--|-------------------------------|
| - Multifunction cooking pot for food preparation with minimal oil and fat volume | - Diameter of jar: 310 mm |
| - Removable glass jar facilitates easy cleaning | - Height of jar: 170 mm |
| - Capacity 12 l | - Color: white |
| - Temperature range: 60 – 250 °C | - Power supply: 230 V ~ 50 Hz |
| - Timer 60 minutes | - Power drain: 1300 W |
| - Accessories: 2 grids – low and high, tongs and lid holder | - Noise level < 55 dB |
| | - Size: 40 x 31 x 34 cm |
| | - Weight: (NETTO): 7,1 kg |

We reserve the right to change technical specifications.



WARNING: Do not use this product near water, in wet areas to avoid fire or injury of electric current. Always turn off the product when you don't use it or before a revision. There aren't any parts in this appliance which are reparable by consumer. Always appeal to a qualified authorized service. The product is under a dangerous tention.

Old electrical appliances, used batteries and accumulators disposal



This symbol appearing on the product, on the product accessories or on the product packing means that the product must not be disposed as household waste. When the product/ battery durability is over, please, deliver the product or battery (if it is enclosed) to the respective collection point, where the electrical appliances or batteries will be recycled. The places, where the used electrical appliances are collected, exist in the European Union and in other European countries as well. By proper disposal of the product you can prevent possible negative impact on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product or battery/ accumulator. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore, please, do not throw the old electrical appliances and batteries/ accumulators in the household waste. Information, where it is possible to leave the old electrical appliances for free, is provided at your local authority, at the store where you have bought the product. Information, where you can leave the batteries and accumulators for free, is provided to you at the store, at your local authority.

Tisztelt ügyfelünk! Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és lehetőség szerint a jótállási jeggyel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

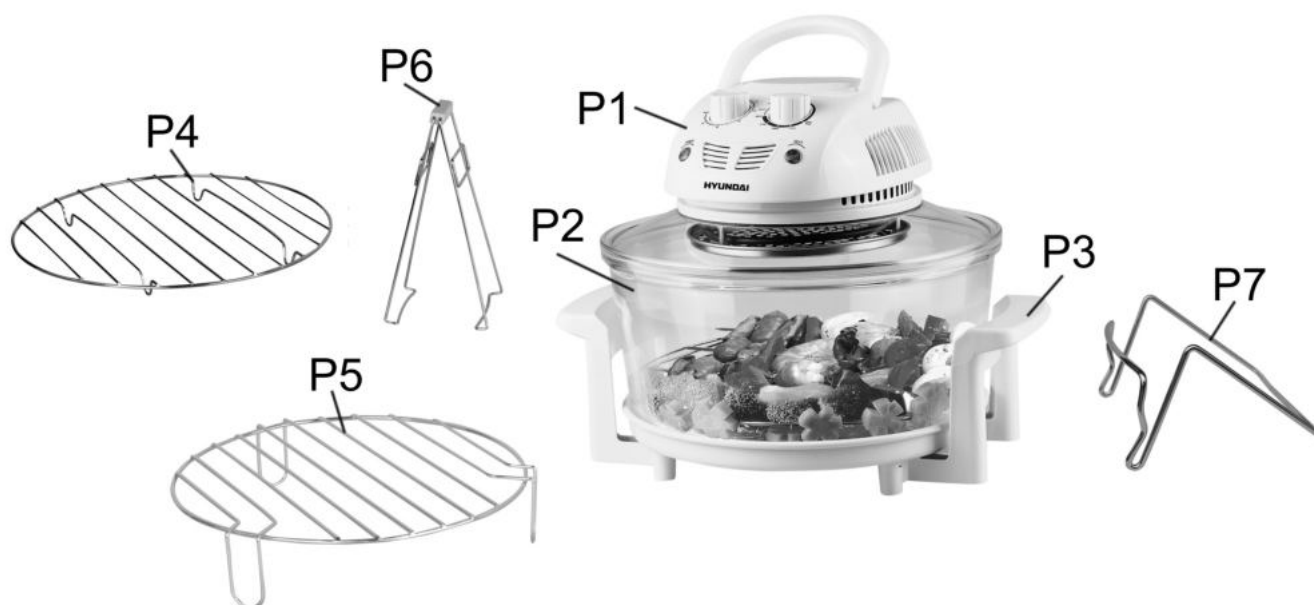
- A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült az erőátviteli kábele vagy a kábel villásdugója, ha hibásan működik, ha a földre ejtette és megsérült, vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben vigye a készüléket szakszervizbe, és ellenőriztesse le a biztonságosságát és helyes működését.
- A bekapcsolt főzőlapot ne hagyja felügyelet nélkül. Ha el kell hagynia a helyiséget, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugót a konnektorból (ilyenkor mindig a dugót fogja meg, ne a kábelnél fogva húzza).
- Ha a készülék erőátviteli kábele sérült, biztonsági okokból kifolyólag a kábel cseréjét kizárólag a gyártó, annak megbízott szerviztechnikusa, esetleg más, hasonló szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el.
- A készüléket kizárólag saját célra, rendeltetésszerűen használja. A készülék nem alkalmas kereskedelmi célú használatra. A készülék nem alkalmas kültéri használatra.
- Óvja a hőtől, közvetlen napsugárzástól, nedvességtől (semmi esetre se merítse folyadékba), valamint az éles, szögletes tárgyakkal való érintkezéstől.
- Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülék nedves vagy vizes lesz, azonnal húzza ki a csatlakozót az aljzatból. Kerülje a vízzel való érintkezést.
- Rendszeresen ellenőrizze a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozó dugót, hogy nem sérültek-e meg! Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozó dugó sérült!
- Kérjük, csak eredeti tartozékokat használjon.
- Kérjük, tartsa be „A készülékkel kapcsolatos speciális biztonsági szabályokat”:

A KÉSZÜLÉKKEL KAPCSOLATOS SPECIÁLIS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

- Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon az asztalról.
- Helyezze a készüléket biztonságosan az asztal vagy a munkalap közepére.
- A készüléket áthelyezése előtt húzza ki a hálózati kábelt a konnektorból.
- A készülék felülete felforrósodik. Ügyeljen a konyhában tartózkodó gyerekekre.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
- A készüléket mindig két kézzel fogja meg.
- Ügyeljen rá, hogy a fedőre ne kerüljön víz. A készüléket ne merítse vízbe.
- Éjszakára ne hagyjon a készülékben ételt vagy vizet.
- Óvatosan vegye le a fedőt, ne ejtse le.

- Ha leveszi a fedőt a főegységgel együtt, eredeti pozícióban tegye le - a főegység felfelé, a fedő lefelé fordítva - úgy, ahogy a készülékre is ráhelyezi, soha ne fordítva.
- A készüléket mindig a fogantyújánál fogva helyezze át. Soha ne emelje fel az alsó résznél fogva, amelyre a tálat helyezi.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időkapcsolóhoz vagy távvezérelt csatlakozó aljzatba.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEINEK LEÍRÁSA



P1 Főegység fedővel
P2 Tál
P3 Táltartó állvány
P4 Alacsony rostély

P5 Magas rostély
P6 Fogók
P7 Főegység- és fedőtartó állvány

BEVEZETŐ

TÖBBFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY

A készülék segítségével kitűnő és egészséges ételek készíthetők, ráadásul a hagyományos módszerekhez képest rövidebb idő alatt, az ételek átlagosan 20 - 30%-kal gyorsabban készülnek el, miközben készítésük 70 - 80%-kal kevesebb energiát vesz igénybe. Ezek a jó eredmények a hagyományos ételkészítési módszerek forradalmasításának köszönhetően érhetők el.

A profi szakácsok régóta tudják, hogy az ételek elkészítése lényegesen javítható a légkeveréses (ventillátoros) sütők használatával, amelyek felgyorsítják a forró levegő áramlását a sütőben. A hagyományos konvekciós sütők kör alakú ventillátorral vannak felszerelve, amely a sütő belsejében, a sütő valamelyik oldalához van rögzítve.

A TÖBBFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY A KÖVETKEZŐ TULAJDONSÁGOK TERÉN MÚLJA FELÜL A HAGYOMÁNYOS KONVEKCIÓS SÜTŐKET:

- A tál üvegből készült, így pontosan láthatja a készülő ételt.
- A készülék egy kerek tál és a fedőbe épített nagy ventillátor kombinációja, így a forró levegő lefelé áramlik az ételeken keresztül, körbejár a tál fala körül, majd visszaáramlik felfelé a szellőzőnyílás irányába. Ez azt jelenti, hogy a forró levegő folyamatosan áramlik, így gyorsan és alaposan megfő vagy felmelegszik az étel.

- A készülék rostélyainak köszönhetően egyszerre két vagy három szinten is készíthet ételt. Ráadásul vörös húsok, baromfi vagy hal készítésekor a zsiradék kiolvad és a rostélyon keresztül a tál alá kerül. Így egészségesebben főzhet (kevesebb zsiradék és koleszterin), az étel tápláló és természetesen illatos lesz.

TOVÁBBI ELŐNYEI:

- A vörös húsok és a baromfi minden oldalról aranybarnára, omlósra sül, belül nedvdús marad, mindeközben nem tartalmaz felesleges zsiradékot és koleszterint, ráadásul sokkal ízletesebb lesz.
- A karikákra vágott burgonya „levegővel” is megsüthető, nagyon kevés olajon. Aranybarna és ropogós lesz, a zsírtartalma alacsony, általában 98 %-ban zsírmentes. Szigorú zsiradékmentes diéta esetén a burgonya olaj nélkül is elkészíthető, és így is ropogósra, aranybarnára sül, esetleg egy kevéske olívaolajnak köszönhetően igazán szemet gyönyörködtető és finom falatokat készíthetünk.
- A kenyér, péksütemény jobban megkel, hólyagosabb, omlósabb marad, mint a klasszikus sütőkben.
- A klasszikus sütőkkel szemben akár 80%-nyi energiát is megtakaríthat.
- Más légkeveréses sütőkkel szemben 25% energia és idő takarítható meg.
- A többszintes rostély lehetővé teszi, hogy a teljes ételt egyszerre készítse el, sőt, akár több fogást is készíthet egyszerre.
- Mindez adott, ráadásul jóval gyorsabban elkészíthető, mint a klasszikus sütőben! Ez az oka, miért jelenti ez a készülék „a főzés JÖVŐ generációját”.
- A készülék pirít, grillez, süt, szárazon süt, melegít és kitűnően párol gőzön.
- Az étel rövidebb idő alatt készül el, mint az átlagos konvekciós sütőben.
- Anélkül élvezheti a konvekciós főzés előnyeit, hogy drága fali egységeket kellene beszereznie. Ráadásul a készülék hordozható, így költözközkor, utazáskor könnyen magával viheti.
- Egyszerűen kezelhető – elég beállítani az időzítőt és a hőfokot és belerakni az ételt.
- A forró levegő az étel körül áramlik, így az egyenletesen és gyorsan megsül.
- A hús külső részén gyorsan réteg képződik, ezáltal a nedvek belül maradnak és csak a zsír sül ki.
- A készülék a klasszikus sütőkhöz képest kevesebb energiát fogyaszt – a megtakarítás akár 80% is lehet.
- A készülék könnyen tisztítható.

A TÖBBFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY FUNKCIÓI

10 ESZKÖZT KÉPES HELYETTESÍTENI

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| * Klasszikus sütő | * Grill |
| * Barbecue sütő | * Olajsütő |
| * Mikrohullámú sütő | * Rotyogtató (lassú főzéshez) |
| * Kenyérpirító | * Nagy grill |
| * Elektromos sütőedény | * Elektromos gőzpároló |

COOKS EIGHT WAYS

- | | |
|----------------|--------------------------------|
| * Roston sütés | * Sütés |
| * Grillezés | * Víz nélküli főzés |
| * Pirítás | * Szárazon, olaj nélküli sütés |
| * Melegítés | * Párolás |

EGÉSZSÉGESEBB ÉLETSTÍLUS

Az elektromos főzőedényben az étel forró levegő segítségével készíthető el (száraz sütés), miközben az étel fémrostélyon helyezhető el. Ennek köszönhetően minimális zsíradék marad az ételben, csökken a kalóriatartalom, csökken a zsír- és koleszterinfogyasztás, egészségesebb életvitel lehetővé téve.

Tapasztalhatja, hogy az elektromos főzőedénnyel a receptek többségéhez nincs szükség zsírra, olajra, vajra vagy margarinra használni. Ugyanakkor ha kívánja, ez a lehetősége továbbra is megvan. A főzőedény valószínűleg legnagyobb előnye, hogy az ételt egyszerre, egy edényben lehet elkészíteni. Anélkül, hogy az ízek összekeverednének, egyszerre készíthet pl. csirkét, burgonyát és kenyeret. A főzőedény tisztítása problémamentes – csak el kell öblíteni és meg kell szárítani. Kísérletezzen a kedvenc fogásaival és fedezze fel a megfelelő elkészítési időt. Idővel rengeteg variációt fedezhet fel a saját ízlése szerint.

„Egyszerű úgy elkészíteni az ételt, ahogy szereti.”

ELSŐ HASZNÁLAT – A TÖBBFUNKCIÓS ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNY ELŐKÉSZÍTÉSE

Mielőtt a készülékben ételt sütni vagy főzni, melegítse fel egyszer.

Az előkészületi munkaszakasz során – az utasításokat lásd. lentebb – enyhe égett szagot érezhet. Ezt a hőszugárzó egység bemelegedése okozza, nem káros sem az Ön egészségére, sem az ételekre, sem a készülékre nézve.

Kövesse az alábbi egyszerű lépéseket:

- A tál belsejét törölje ki tiszta, nedves ronggyal.
- Helyezze a tálba a rostélyokat – a fogókat ne hagyja a tálban.
- Zárja le a tálat a fedővel.
- Az időzítőt állítsa be kb. 10 percre.
- A hőmérséklet szabályozót állítsa 200 °C-os hőfokra és kapcsolja be a sütőt.
- Miután az időzítő kikapcsolta a sütőt, hagyja 10 percig hűlni. Ezután veheti le a fedőt.

A FŐZŐEDÉNY EZZEL KÉSZEN ÁLL AZ ELSŐ ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉRE!

KEZELÉS

70 °C	Melegítés a mosogatás megkönnyítésére
90 °C	Kiolvasztás
120 °C	Lassú főzés (I)
140 °C	Lassú főzés (II)
160 °C	Melegítés
170 °C	Párolás
170 °C	Sütés
180 °C	Roston sütés
200 °C	Pirítás
220 °C	Előmelegítés
220 °C	BBQ/Grillezés
240 °C	Gril
250 °C	Száraz sütés

- Helyezze az ételt az üvegtálba és zárja le a fedővel. Helyezze az ételt a rostélyra, hacsak nincs másként feltüntetve.
- Csatlakoztassa a sütőt az áramforráshoz. Az elkészítendő ételt mindig a lehető legmagasabb rostélyra helyezze. Minél több levegő fog áramlani az étel körül, annál gyorsabban elkészül.
- Állítsa be az elkészítési időt igény szerint 5 és 60 perc között.
- Állítsa be a megfelelő hőfokot 65 °C és 250 °C között.
- Ezt követően elkezdődik az étel készítése.

NÉHÁNY GYAKORLATI TANÁCS A TÖBBFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY MAXIMÁLISAN KIHASZNÁLÁSA ÉRDEKÉBEN

- **Először is, ez egy többfunkciós készülék**

Bármit, amit más sütőben készítené el, elkészíthet ebben a főzőedényben is – bármire képes. Nem okoz gondot a sütés, pirítás, grillezés, száraz sütés, melegítés, szárítás, főzés stb., ráadásul gyorsabb, olcsóbb és zsiradékmentes.

- **Ha lehetséges, helyezze az ételt egyetlen rostélyra**

A fémrostély lehetővé teszi, hogy a forró levegő cirkuláljon az étel körül, miáltal az étel gyorsan és egyenletesen készül el, akár forgatás nélkül is. Az ételt a fedő alsó részéhez közelebbi rostélyra helyezze.

- **Az egész ételt egyszerre**

A kétszintű rostélyt kihasználva az egész ételt egyszerre készítheti el. Tartsa szem előtt, hogy a különféle élelmiszerek, különféle mennyiségek főzési ideje is változó. A leghosszabb időt igénylő ételt helyezze az alsó rostélyra. Később, az elkészítés során a további ételeket helyezze az alsó vagy a felsőbb rostélyra. Így az egész étel – a hús, a burgonya, a zöldség – együtt készül és egyszerre lesz kész. Számoljon azzal, hogy a fenti rostélyokra helyezett élelem lassítja az alsóbb rostélyokon elhelyezett élelem elkészültét.

- **Az étel optimális elkészítése - elhelyezés**

Ha néhány darab élelmiszert helyez a rostélyra, ellenőrizze, hogy az étel és a tál fala között legalább 15 mm-es hely maradjon. Ez a rés lehetővé teszi a levegő szabad áramlását a sütőben. Kerülje el az étel egymásra rétegezését és túlzott mennyiség egyszerre történő elkészítését. Az étel megfelelő elkészítéséhez a forró levegő szabad áramlása szükséges. Ha nem tud szabad helyet hagyni a darabok között, főzés közben rendezze át az ételt.

- **Mindig omlós étel**

Ha az étel megfőtt, kapcsolja ki a hőmérséklet szabályozót és hagyja forogni a ventilátort. Az étel meleg és omlós marad. A készülék ezt automatikusan végzi.

- **A könnyebb tisztítás érdekében**

Főzés előtt fújja le a tálat és a rostélyokat tapadásgátló spray-vel. Így a zsír és az ételmaradék eltávolítása a főzés után még könnyebb lesz. Az alsó rostély alá szintén tehet fóliát vagy egy kevés forró vizet, hogy felfogja a lecsepegő zsiradékot stb. Ez a lehetőség opcionális.

- **Grillezen a legfelső rostélyon, pirítson és süssön a legalsón.**

- **Receptek módosítása**

Az általános szabály az, hogy a klasszikus sütőre vonatkozó hőfok változatlan marad, de az elkészítési idő rövidebb. Kalácsok és hasonló ételek esetében az ajánlott hőfokot csökkentse 10 °C-kal.

Az elkészítési időket megtalálja az útmutatóban. Ön dönti el, hogy pl. az elkészítendő hús kisebb vagy nagyobb, mint az útmutatóban feltüntetett elkészítési időhöz tartozó mennyiség. Az elkészítést az üvegfedőn keresztül figyelheti. Rövid idő alatt egyszerűen készítheti el a hagyományos sütő használata során megszokott kedvenc receptjeit. Tartsa szem előtt, hogy a húst érdemes lassan sütni – így omlós, lédús marad. Kezdje a sütést magasabb hőfokon, míg a hús megpirul, majd csökkentse a hőmérsékletet, így fejezve be a műveletet.

- **Elkészítési idő**

Aszakácskönyv szerinti elkészítési idő változhat a mennyiség, a súly, az élelmiszerek hőmérséklete vagy az elkészítés módja, az állagra vonatkozó igények függvényében. Tartsa szem előtt, hogy a legfontosabb a főzés öröme!

- **Sütés előtt a hús legyen szobahőmérsékletű.**

Ellenkező esetben a hús lassabban sül át, ami előnyös lehet, ha félig nyers steaket szeretnénk készíteni.

- **A nagyobb ételdarabokat helyezze szélre**

A gyorsabb elkészítés érdekében fontos a maximális légáramlás az étel körül és alatt. A hús magasabb hőmérsékleten történő megpirítása után ajánlatos a szeleteket egyszer megfordítani, majd csökkenteni a hőfokot (marha, bárány, sertés és borjú).

TANÁCSOK

Tartsa szem előtt:

- A sütőt használat előtt mindig **MELEGÍTSE ELŐ**.
- Hús vagy egyéb étel készítésekor tartsa szem előtt, hogy minél nagyobb darabról van szó, annál tovább tart az elkészítése.

EG: 1 kg = 1 óra > 250 °C
2 kg = 2 óra > 250 °C

- Kisebb húsdarabok elkészítése kb. 20–35 percet vesz igénybe > 250 °C, természetesen a darabok méretét is figyelembe véve.
- Sütéskor általában 190 °C-t ajánlott beállítani.
- A zöldséget sütőzacskóban vagy alufóliában ajánlott elkészíteni.
- Tartsa szem előtt, hogy a sütőzacskóba/alufóliába legalább 2 kanál vizet kell tenni.
- 250 °C hőfokon kell főzni.
- Ha pl. rizst szeretne készíteni, a sütőzacskóba 1 csésze rizshez 1 csésze vizet kell adni.
- **PUHÁRA FŐTT ZÖLDSÉG** – a főzési idő kb. 30–40 perc.
- **ROPPANÓSRA FŐTT ZÖLDSÉG** – a főzési idő kb. 20–30 perc.
- Tojás víz hozzáadása nélkül is főzhető. A főzési idő 8 perc (lágy) és 10 perc (kemény) között mozog, mennyiségtől függetlenül. Ha a tojásokat közvetlenül a hűtőből vette elő, számoljon hozzá további 12 percet. A tojásokat 250 °C hőfokon főzzük.
- A héjastól készített burgonyát szurkálja meg villával, majd helyezze a sütőbe kb. 35-40 percre. A megtisztított burgonyát szintén meg kell szurkálni villával, félbe vagy negyedekbe kell vágni, olajba forgatni, a sütőben 30–35 perc alatt sül meg 250 °C hőfokon.
- **NE TEGYEN** a sütőbe semmilyen műanyag edényt (a mikrohullámú sütőben használható műanyagokat sem), valamint vékony üvegtányérokat/üvegtálakat!
- A sütőben használjon fémedényeket, vastag üvegtálakat és sütőbe való tálakat.
- **KÖVESSE A TANÁCSOKAT ÉS ÉLVEZZE A SÜTŐ NYÚJTOTTA ELŐNYÖKET.**

Megjegyzés:

Az útmutatóban feltüntetett valamennyi főzési idő és módszer csak ajánlás. A kívánt eredmény elérése érdekében saját igényei szerint próbálja ki a főzési időket/módszereket.

Főzési adatok.

Élelmiszer	idő	hőfok
Csirke	30 - 40 perc	180 - 200°C
Hal	10 - 15 perc	130 - 150°C
Sertéshús	15 - 20 perc	180 - 200°C
Homár	12 - 15 perc	140 - 160°C
Garnéla	10 - 12 perc	150 - 180°C
Kolbász	10 - 13 perc	120 - 150°C
Mogyoró	10 - 15 perc	140 - 160°C
Pirítós	8 - 10 perc	120 - 140°C
Krumpli	12 - 15 perc	180 - 200°C
Rizs	15 - 20 perc	150 - 180°C
Tarisznyarák	10 - 13 perc	140 - 160°C

TISZTÍTÁS

EGYSZERŰ TISZTÍTÁS

- A hálózati kábelt húzza ki a konnektorból és hagyja kihűlni a készüléket.
- Tiszta szivaccsal vagy ronggyal és kevés, enyhe tisztítószerrel, meleg vízben törölgesse tisztára a tálat.
- Jól öblítse el, hogy minden mosogatószerrel eltávolítson. Törölje szárazra.

Megjegyzés: A fedőt soha ne merítse folyadékba.

RUTIN TISZTÍTÁS

- A hálózati kábelt húzza ki a konnektorból és hagyja kihűlni a készüléket.
- A fedőt és a ventilátor borítólapját törölje le nedves, tiszta ronggyal vagy szivaccsal, kevés mosogatószerrel.
- Ne tisztítsa drótkefével vagy durva anyaggal.
- A rostélyokat mossa el enyhe mosogatószeres vízben.
- A fém részeket tisztítsa szivaccsal vagy ronggyal és enyhe mosogatószerrel, utána törölje tisztára. Amennyiben a szennyeződést súrolással kell eltávolítani, használjon nylon vagy polyester szivacsot vagy kefé. Ha az étel leégett, a tisztításhoz használjon rozsdamentes acélt vagy egyéb fémtárgyat. A nehezen eltávolítható szennyeződésekre használjon erősebb súrolószert és nedves szivacsot.

MOSOGATÓGÉP-HASZNÁLAT

A tál és a rostélyok mosogatógépben is elmosogathatók. Soha ne tegye a mosogatógépbe a főegységet a fedővel, amelyet nem szabad folyadékba meríteni. A tálat vegye ki az állványból, mielőtt a mosogatógépbe tenné.

MEGJEGYZÉS: A mosogatógépben történő mosogatás során a rostélyok krómozása fokozatosan megkaphat.

TARTSA SZEM ELŐTT:

- Tisztítás előtt a hálózati kábelt mindig húzza ki a konnektorból.
- Mosogatás előtt távolítsa el a zsiradékot.
- Mosogatás előtt hagyja a készüléket kissé kihűlni.
- A főegységet a fedővel soha ne merítse vízbe.
- Előmosáshoz használjon forró vizet és mosogatószerrel, hagyja hatni 15 percig.
- Ügyeljen, hogy a készülék részét alkotó ventilátorba ne kerüljön víz.
- A készülék kikapcsolása után semmiképpen ne hagyja rajta a fedőt, attól függetlenül, hogy étel vagy víz van-e benne. Ha mégis így tesz, idővel tönkremehetnek a fedő fém részei. Bánjon gondosan és rendeltetésszerűen a készülékkel, főzés és mosogatás után tartsa tisztán és szárazon.

- | | |
|---|---|
| - Többfunkciós elektromos főzőedény - ételek készítése minimális zsiradékkal vagy zsiradék nélkül | - Tartozékok: 2 rostély – alacsony és magas rostély, fogók a rostélyok kiemeléséhez, állvány a fedélhez |
| - Kivehető üvegtál a könnyű tisztítás érdekében | - Tál átmérője: 310 mm |
| - Tál űrtartalma 12 l | - Tál magassága: 170 mm |
| - Fokozatos hőszabályozás 65 és 250°C között | - Szín: fehér |
| - Időzítő: 60 perc | - Feszültség: 230 V ~ 50 Hz |
| | - Felvett teljesítmény: 1300 W |
| | - Zajszint < 55 dB |
| | - Méretek: 40 x 31 x 34 cm |
| | - Tömeg (NETTÓ): 7,1 kg |

A gyártó fenntartja a termék műszaki specifikációinak módosítását.



FIGYELEM: TŰZ VAGY ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN NE TEGYE KI A KÉSZÜLÉKET ESŐ VAGY NEDVESSÉG HATÁSÁNAK. HASZNÁLATON KÍVÜL VAGY JAVÍTÁS ELŐTT MINDIG HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBÓL. A KÉSZÜLÉK NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET. MINDIG FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ. A KÉSZÜLÉK VESZÉLYES FESZÜLTSG ALATT VAN.

Környezetvédelmi információk

Megtettünk lehető legjobbat a csomagolóanyagok mennyiségének csökkentése érdekében: lehetővé tettük azok egyszerű szétválasztását 3 anyagra: kartonpapír, papírzúzalék és olvasztott polipropilén. A készülék olyan anyagokat tartalmaz, amelyek szétszerelés után speciális üzemekben újrahasznosíthatók. Kérjük, tartsa be a csomagolóanyagok, kimerült elemek és régi berendezések kezelésére vonatkozó helyi előírásokat.

Használt elektromos berendezések, elemek és akkumulátorok megsemmisítése



Ez a jel a készüléken, annak tartozékain vagy csomagolásán azt jelöli, hogy ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal azonos módon kezelni. Élettartamának letelte után a terméket vagy az elemet (amennyiben tartalmaz) adja le az illetékes hulladékgyűjtő helyen, ahol az elektromos berendezést és elemet újrahasznosítják. Az Európai Unióban és a többi európai államban vannak gyűjtőhelyek a kiszolgált elektromos berendezések számára. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével nagyban hozzájárul a nem megfelelő hulladékkezelés által a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető kockázatok megelőzéséhez. Az anyagok újrafeldolgozásával megőrizhetők természeti erőforrásaink. Ezért kérjük, ne dobja a kiszolgált elektromos berendezést és elemet/akkumulátort a háztartási hulladék közé. A kiszolgált elektromos berendezések ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkért forduljon eladójához, a községi hivatalhoz. A használt elemek és akkumulátorok ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkat szintén az eladójától, a községi hivataltól.

Gyártja: Hyundai Corporation, Seoul, Korea

Spoštovani kupec !

Zahvaljujemo se vam za nakup Hyundai izdelka. Prosimo vas, da pred uporabo pozorno preberete navodila za uporabo. Navodila za uporabo, skupaj z garancijsko izjavo, računom in originalno embalažo shranite, za primer, če jih boste želeli ponovno prebrati.

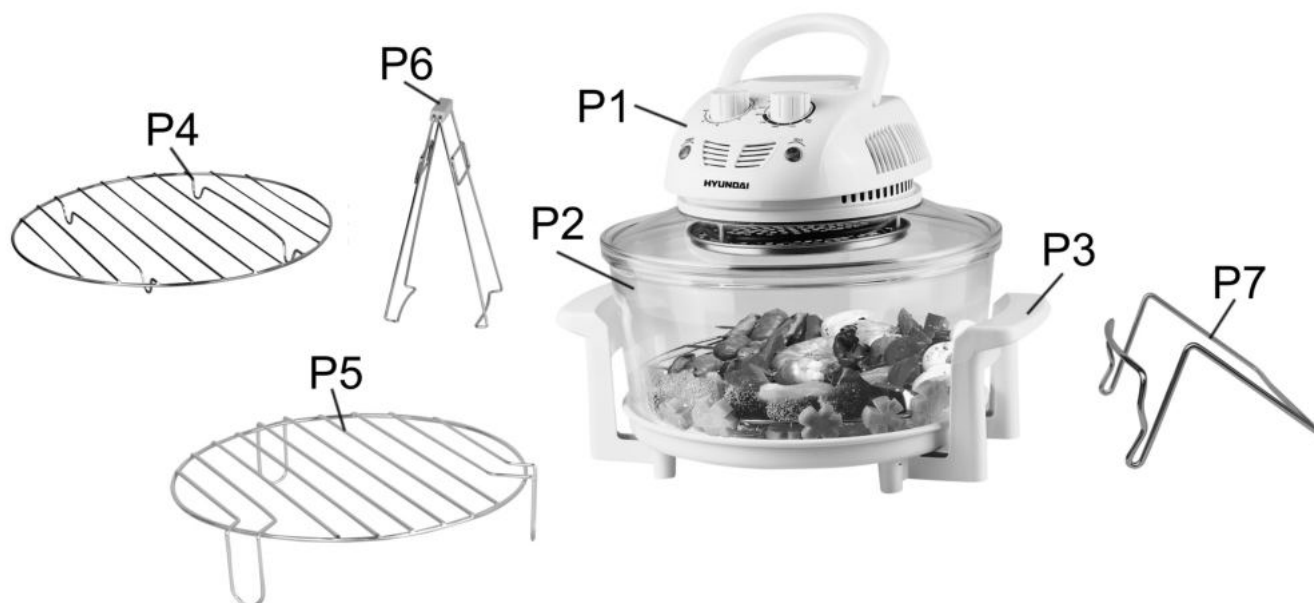
SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

- Osebe z zmanjšanimi psihofizičnimi sposobnostmi, osebe mlajše od 8 let in osebe s pomanjkanjem izkušenj, lahko uporabljajo izdelek le pod nadzorom odgovorne osebe. Ne dopustite, da se otroci z izdelkom igrajo. Uporaba in čiščenje naprave naj ne bo dovoljena otrokom mlajšim od 8 let. Napajalni kabel naj bo vključen v električno omrežje tako, da je izven dosega otrok mlajšim od 8 let
- Naprave ne uporabljajte brez nadzora. Če nameravate zapustiti delovno mesto, je priporočljivo da napravo izključite in izključite napajalni kabel.
- Preverite, da kabel ne visi prenizko, da bi lahko povzročilo spotik oseb (še posebej velja za otroke).
- Redno pregledujte napravo in napajalni kabel, če sta poškodovana. V tem primeru naprave ne uporabljajte, obrnite se na pooblaščen servis.
- V primeru poškodbe ali okvare, naprave ne poskušajte popraviti sami, temveč se obrnite na kvalificirano osebo ali servis. Napajalni kabel naj bo vedno zamenjan z enakim tipom kabla oziroma kablom istega proizvajalca.
- Naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in ne v komercialne namene.
- Naprave ne izpostavljajte virom toplote, grelnim telesom, direktnemu soncu, vlagi, (nikoli ne potapljajte v kakršnokoli tekočino) ter ostrim robovom. Ne uporabljajte naprave z mokrimi rokami.
- Pred čiščenjem ali če jo ne nameravate uporabljati dlje časa, vedno izključite napajalni kabel iz električne vtičnice (povlecite za vtič in ne za kabel). Prav tako je priporočljivo odstraniti vse dodatke.

VARNOSTNA OPOZORILA PRI RAVNANJU S KONVEKCIJSKO PEČICO

- Napajalni kabel naj ne visi čez rob kuhinjskega pulta.
- Pečico namestite ustrezno na sredino delovne površine.
- V primeru, da nameravate pečico med delovanjem premestiti, vedno izključite napajalni kabel.
- Površina pečice je vroča – vedno nadzorujte otroke kadar so v bližini delujoče pečice.
- Pred čiščenjem izključite napajalni kabel in počakajte, da se pečica ohladi.
- Pečico dvigujte in premikajte z obema rokama.
- Zgornji del pokrova (motor) naj se ne zmoči. Pokrova nikoli ne potapljajte v vodo.
- Hrane ali tekočine ne puščajte v pečici čez noč.
- Pokrov naj bo vedno v vodoravnem položaju. Pečico med prenašanjem vedno držite za ročaja. Prav tako velja za dvigovanje ročaja.

OPIS DELOV



P1 glavna enota z motorjem in pokrovom
P2 steklena posoda
P3 podstavki za posodo
P4 spodnje rešeto

P5 zgornje rešeto
P6 klešče za prijemanje
P7 podstavek za odlaganje enote z motorjem in pokrova

NASLEDNJA GENERACIJA KUHANJA

S konvekcijsko pečico lahko pripravite okusne, zdrave jedi v krajšem času kot z običajnim kuhanjem (od 20 do 30 % hitreje in z 70 – 80 % manj energije).

Poklicni kuharji že dlje časa uporabljajo kroženje zraka v tradicionalnih pečicah za izboljšanje kuhanja in peke. Tako je tudi v prenosni konvekcijski pečici vgrajen ventilator na pokrovu pečice.

KONVEKCIJSKA PEČICA IZBOLJŠUJE TRADICIONALNO KUHANJE NA NASLEDNJE NAČINE:

- Konvekcijska pečica je steklena, na ta način lahko opazujete kuhanje
- Konvekcijska pečica je sestavljena iz okrogle steklene posode in močnega ventilatorja, ki je vgrajen na pokrovu. Na ta način tokovi vročega zraka krožijo in nad, okoli in pod hrano. Tako se ustvari vrtničast »vihar« neprekinjenega kroženja močno segretega zraka, ki hrano skuha hitro in učinkovito.
- Rešeta omogočajo kuhanje živil v treh nivojih naenkrat. Poleg tega, pri kuhanju mesa, živil s testom in rib se maščobe ločijo oziroma so »odpihnjene« stran od živil in se nabirajo na dnu posode pod rešetkami.
- Jedi bo lahke (manj maščobe in holesterola), bolj hranljive in pripravljene z obogatenimi naravnimi okusi.

ŠE NEKAJ PREDNOSTI

- Meso in testo se zapeče s skorjico na vseh straneh, sočno v notranjosti z manj maščob in holesterola ter bolj okusno
- Narezan krompir se »cvre z zrakom« z zelo malo olja in se zapeče zlato-rumeno z malo maščob. Pečete lahko krompir tudi brez olja, ampak malo olja je priporočljivo saj se zapečejo z okusno skorjico.
- Kruh in pecivo vzhajajo višje in so bolj rahli ter sočni kot v standardni pečici.
- Prihranite lahko do 80% energije, ki se porablja v tradicionalni pečici.
- Prihranite do 25% časa od ostalih turbo pečic.
- Večstopenjsko kuhanje omogoča pripravo celotnega jedilnika naenkrat.
- Konvekcijsko kuhanje brez stroškov vgradnje v kuhinjske pulte in omarice. Konvekcijska pečica je tudi prenosna in jo lahko vzamete s seboj kadar potujete.
- enostavna za uporabo. Le nastavite časovnik in temperaturo in namestite hrano.
- Vroč zrak kroži okoli hrane. Na ta način so živila skuhana (spečena) enakomerno in hitreje.
- Meso se osuši hitro le zunaj in »zapre« naravne sokove v notranjosti, loči se le maščoba od živil.
- Vroč zrak omogoča hitrejše in višje vzhajanje peciva pri peki.
- Konvekcijska pečica uporabi manj elektrike kot standardne pečice.

KONVEKCIJSKA PEČICA NADOMESTI DO 10 NAPRAV

Standardne pečice	Žar (žar plošča)
Na rešetki pečeno meso	Cvrtnike
Mikrovalovno pečico	Električne posode za počasno kuhanje
Opekače kruha	Nabodala
Električne ponve	Parne kuhalnike

PRIPRAVA NA 8 NAČINOV

Pečenje na rešetki	Peka
Praženje	Kipenje brez vode
Pečenje v pečici	Suho cvrtje brez olja
Pogrevanje	Kuhanje s paro

ZDRAV ŽIVLJENJSKI SLOG

S konvekcijsko pečico boste vedno kuhali ali pekli z vročim zrakom na rešetkah. Na ta način je vsebnost maščob v živilih zmanjšana na minimum, kar pomeni manj kalorij, manj mastna hrana z manj holesterola in bolj zdrava prehrana. Ugotovili boste, da dodajanje maščobe, masla, olja ali margarine ni potrebno, če to ne želite. Verjetno je največja prednost konvekcijske pečice v tem, da lahko pripravite celoten obrok (obed) naenkrat, v eni posodi.. Tako lahko npr. pripravite krompir piščanca in kruh naenkrat brez mešanja okusov. Po kuhi ali peki, lahko le posodo enostavno zložite v pomivalni stroj. Pestrost obrok se bo povečala, saj boste po eksperimentiranju ugotovili kombinacije okusov.

PRIPRAVA KONVEKCIJSKE PEČICE PRED PRVO UPORABO

Pred uporabo pečico segrejte. Pri tem je mogoče, da začutite rahel vonj po zažganem. V grelnem elementu se segrevajo in uničujejo odvečna mazila tovarniških vrhnjih premazov grelnega elementa. To je običajno, po prvem segrevanju vonja ne bo več zaznati.

- Obrišite notranjost steklene posode s čisto, vlažno krpo.
- Namestite rešeta v posodo – ne pustite klešč v posodi
- Zaprite pokrov
- Nastavite časovnik na 10 min (pribl.) in termostat (temp.) na 200°C in vključite pečico.
- Ko se pečica samodejno izključi, jo pustite da se ohladi (pribl. 10 min).

UPORABA KONVEKCIJSKE PEČICE

Thaw Wash	Rozmrazit/Rozpustit Nahřátí pro snadnější mytí
70 °C	Pranje
90 °C	Odtajanje/odmrzovanje
120 °C	Počasno kuhanje(I)
140 °C	Počasno kuhanje (II)
160 °C	Pogrevanje
170 °C	Kuhanje s paro
170 °C	Peka (peciva)
280 °C	Pečenje mesa
200 °C	Praženje
220 °C	Pred-segrevanje
220-240 °C	Žar
250 °C	Suho cvrtje

- Živila namestite na rešetke in v posodo, nato zaprite pokrov. Hrana naj bo zložena direktno na rešetke, razen, če ni drugače omenjeno.
- Napajalni kabel priključite v električno vtičnico. V kolikor niso zasedene vsa rešeta, vedno uporabite zgornje rešeto. Več ko bo prostora za kroženje zraka okoli hrane, prej bo le-ta kuhana/pečena.
- Nastavite ustrezen čas kuhanja kot je potrebno za določeno vrsto živila (od 5 do 60 minut).
- Nastavite potrebno temperaturo od 65 °C do 250 °C.
- Sedaj je konvekcijska pečica pripravljena za kuhanje.

ZA NAJVEČJI IZKORISTEK KONVEKCIJSKE PEČICE, PREGLEJTE SPODNJE NASVETE PRI UPORABI

• Nadomestek pečice

Kadarkoli želite pripraviti obrok v pečici, lahko to storite v konvekcijski pečici. Lahko pečete peciva in kruh, pečenko, pražite, pogrevate itd. In to lahko storite na cenejši način in z manj maščobe.

• Kadar je to mogoče namestite hrano direktno na rešeta

Kuhanje na rešetih omogoča tokovom vročega zraka, da prosto kroži okrog hrane. Živila se skuha ali spečejo hitreje in enakomerno, dostikrat živil ni potrebno obračati.

• Priprava celotnega obroka naenkrat

Uporaba rešet v dveh nivojih omogoča pripravo obroka v enkratnem kuhanju. Ne pozabite, da živila različnih vrst in teže oziroma mase, potrebujejo različno časa za pripravo. Hrano, ki potrebuje največ časa zložite na spodnje rešeto. Ko se le ta že kuha nekaj časa, namestite še ostala živila na zgornje rešeto (ali spodnje). Celoten obrok, ki vsebuje meso, krompir in zelenjavo je pripravljen skupaj in naenkrat in ga lahko servirate naenkrat. Živila nameščena na zgornje rešeto bo upočasnila kuhanje na spodnjem rešetju.

• Zlaganje živil na rešeto

Pri nameščanju živil na rešeto, naj bo vsaj 15mm prostora med hrano in stenami steklene posode. Ta prostor omogoča vročemu zraku, da kroži po posodi. Izogibajte se zlaganju živil eno na drugo, da bi pripravili več hrane naenkrat. Vroč zrak mora krožiti okrog hrane, da se le-ta ustrezno skuha.

• Hrustljivost

Po končanem kuhanju, zmanjšate temperaturo in pustite ventilator delovati. Hrana bo ostala

Pečenje na zgornjem rešetju, praženje in peka testa na spodnjem

• Prilagajanje receptov

Pri uporabi receptov za kuhanje, ki so namenjeni za pripravo hrane v običajni pečici, bo pri uporabi konvekcijske pečice temperatura ostane enaka, časi pa se spreminjajo. Splošno velja da le pri peki peciva zmanjšate temperaturo od priporočene v receptu za 10°C. Časi za kuhanje/pečenje v teh navodilih so navedeni le kot priporočilo. Sami morate presoditi, koliko posamezno živilo tehta (npr. kos mesa) in prilagoditi čas, ki je naveden v navodilih. Kadar pripravljate hrano v konvekcijski pečici prvič, priporočamo, da uporabite termometer za meso. Skozi stekleno posodo opazujte proces priprave hrane. Po nekajkratni uporabi konvekcijske pečice boste zlahka znali prilagoditi določen recept po potrebi. Ne pozabite, da je meso najbolje peči počasi, saj ostane sočno in mehko. Začnite peko pri višji temperaturi, tako meso najprej porjavi in dobi skorjico nato zmanjšajte temperaturo in dokončajte peko.

• Čas kuhanja/peke

Časi za pripravo hrane v konvekcijski pečici se spreminjajo glede na velikost, težo, temperaturo in maso živila, ter kakšno stopnjo zapečenosti želite.

• Meso naj bo sobne temperature

Ko meso položite na rešeta in pričnete s peko, naj bo le-to segreto na sobno temperaturo. V nasprotnem primeru do trajalo dlje da se ustrezno speče. Razen v primeru, če želite, da je v notranjosti surovo (krvavo) je to lahko koristno.

• Večji kosi hrane naj bodo nameščeni na sredino.

Da bi pospešili hitrost zračnih tokov v pečici je priporočljivo namestiti večje kose živil na sredino. Pričakujte, da bo morda potrebno obrniti živila (enkrat).

NASVETI

- Pred uporabo pečico vedno segrejte.
- Kadar kuhate ali pečete meso, ne pozabite, da se večji kosi pečejo dlje:
Primer: 1 kg = 1 ura > 250 °C
2 kg = 2 uri > 250 °C
- Manjši kosi mesa se pečejo od 20 min. – 35 min. > 250 °C (ponovno je odvisno od kosov).
- Kadar pečete pecivo se večina peciva peče na pribl. 190 °C.
- Da so živila bolj hrustljivo zapečena npr. pita, nastavite temp. na 250 °C.
- Kadar kuhate zelenjavo lahko uporabite posebne vrečke za pečenje v pečici ali aluminijasto folijo.
- Dodajte vsaj 2 mali žlički vode v vrečko ali folijo.
- **Mehko kuhana zelenjava** - 20 – 30 min..
- **Trdo kuhana zelenjava** - 30 – 40 min..
- Jajca se lahko kuhajo brez vode in traja pribl. 8 min. (mehko kuhana) - 10 min (trdo kuhana). Če ste jajca ravnokar vzeli iz hladilnika dodajte dodatnih 12 min. na 250 °C. Krompir z lupino preluknjajte z vilico in kuhajte 35 min- 40min. Krompir brez lupine prav tako rahlo preluknjajte (ali narežite na kose, četrtinke) namastite in kuhajte 30 – 35 min, na 250 °C .

Opomba:

Vsi časi kuhanja in prav tako načini za kuhanje, ki so opisani v teh navodilih so le za referenco oziroma predlogi, ki so vam lahko v pomoč. Zaradi osebnega okusa uporabnika je priporočljivo, da se preizkuša z različnimi časi in načini.

Vodič za kuhanje

živilo	čas	temperatura
Piščanec	30 - 40 min	180 - 200 °C
Ribe	10 - 15 min	130 - 150 °C
Svinjina	15 - 20 min	180 - 200 °C
Pecivo	12 - 15 min	140 - 160 °C
Jastog	10 - 12 min	150 - 180 °C
Škampi (rakci)	10 - 13 min	120 - 150 °C
Klobase	10 - 15 min	140 - 160 °C
Pečen kruh	8 - 10 min	120 - 140 °C
Krompir	12 - 15 min	180 - 200 °C
Riž	15 - 20 min	150 - 180 °C
Rakovica	10 - 13 min	140 - 160 °C

ČIŠČENJE

- Pečico izključite in iztaknite napajalni kabel.
- Obrišite pokrov z vlažno krpo in nato s čisto suho krpo. Prav tako obrišite ohišje z vlažno krpo in malo blagega detergenta.
- Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil in grobih materialov.
- Stekleno posodo in rešeta lahko perete v pomivalnem stroju. Nikoli ne namestite pokrova v pomivalni stroj. Posodo odstranite iz stojala in namestite v pomivalni stroj.

Opomba: pranje pomivalnem stroju bo sčasoma škodovalo kromu na rešetu, ki bodo izgubila sijaj.

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

- | | |
|--|------------------------------|
| - Prostornina: 12 l | - Višina posode: 170 mm |
| - Temperaturni obseg: 60 – 250 °C | - Napajanje: 230 V ~ 50 Hz |
| - Časovnik do 60 min | - Moč: 1300 W |
| - Dodatki: 2 rešeta, klešče, in ročaji za pokrov | - Dimenzije: 40 x 31 x 34 cm |
| - Premer posode: 310 mm | - Teža: (NETTO): 7,1 kg |

Zaradi nenehnega izboljševanja artiklov dopuščamo možnost nenamernih napak v navodilih. Slike so simbolične in so namenjene razumevanju uporabe artikla. Tehnični podatki in karakteristike se lahko spremenijo brez predhodnega opozorila! Napake v tisku so možne.

POZOR:



Likalnika ne uporabljate v bližini vode ali na mokri podlagi. S tem občutno zmanjšate možnost poškodb ali električnega šoka. Ko likalnika ne uporabljate, ga zmeraj izklopite. Prav tako ga zmeraj izklopite, ko ga čistite ali pregledujete. V likalniku se ne nahajajo deli, ki jih lahko popravljate sami. Če je potrebno likalnik popraviti, ga odnesite na servis, ki je usposobljen za popraviljanje tovrstnih elektronskih naprav. Likalnik se nahaja pod visoko električno napetostjo.

NAPOTEK ZA OHRANITEV OKOLJA



Ta izdelek je narejen iz visoko-kvalitetnih materialov in delov, ki so primerni za reciklažo in so predvideni za ponovno predelavo. Ko je izdelek neuporaben, ga ne smete odstraniti v običajne gospodinjske odpadke, ampak ga morate odstraniti na zakonsko določeno mesto za odstranjevanje električnih in elektronskih naprav. Na to vas opozarja poleg stoječi simbol na izdelku, v navodilu za uporabo, ali na embalaži. Prosimo, informirajte se o deželnih zbirnih mestih pri vaši občinski upravi. S ponovno uporabo starih naprav občutno pripomorete k zaščiti bivalnega okolja.

Poznámky / Notatka / Notes / Megjegyzés / Komentarji:

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list.

Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výtěžné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravdivého čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.hyundai-electronics.cz**

Případné další dotazy zasílejte na **info@hyundai-electronics.cz**

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku: **MFP 926**

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsať štyri mesiacov od dátumu predaja spotrebiteľovi.

Záruka sa vzťahuje na poruchy a chyby, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať u predajcu, ktorý výrobok predal spotrebiteľovi alebo v autorizovanom servise.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originálny nákupný doklad, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

Spotrebiteľ stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis najmä v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- nesprávnej alebo neodbornej montáže výrobku.
- poškodenia prístroja vplyvom živeľnej pohromy.
- používania výrobku pre účely pre ktoré nie je určený.
- používania výrobku na profesionálne či iné zárobkové činnosti.
- používania výrobku s iným než doporučeným príslušenstvom.
- nesprávnej údržby výrobku.
- nepravidelného čistenia výrobku najmä v prípade, kedy je porucha spôsobená zvyškami potravín, vlasov, domového prachu alebo iných nečistôt.
- vystavenia výrobku nepriaznivému vonkajšiemu vplyvu, najmä vniknutím cudzích predmetov alebo tekutín (vrátane elektrolytu z batérií) dovnútra.
- mechanického poškodenia výrobku spôsobeného nesprávnym používaním výrobku alebo jeho pádom.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: www.hyundai-electronics.cz

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte info@hyundai-electronics.cz

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja: **MFP 926**

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką HYUNDAI, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy .
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej.
Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa: MFP 926	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

GARANCIJA VELJA 1 LETO ZA DELOVANJE IZDELKA.

Distributer jamči za kakovost, brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo le-tega, v primeru, da ga uporabljate v skladu z njegovim namenom in priloženimi navodili.

V garancijski dobi bo distributer (Trion d.o.o.) brezplačno odpravil vse napake v delovanju. Popravilo bo izvršeno najkasneje v 45 dneh od dneva sprejema izdelka v popravilo. V primeru, da ga ne bo mogoče popraviti v tem roku, ga bo distributer zamenjal z enakim novim brezhibnim izdelkom.

Čas, v katerem vam distributer zagotavlja servis, vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate je 3 leta po preteku garancijskega roka.

Garancija ne velja za poškodbe, ki bi bile posledica uporabe nestandardnih nadomestnih delov, nepazljivega ravnanja, padca, razstavljanja, popravil s strani nepooblaščenih oseb in višje sile. Prav tako garancija ne velja za dele, ki se z delovanjem obrabljajo in trošijo. Izjema so očitne napake na sestavnih delih ali v materialu. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma pri nadomestitvi izdelka z novim na podlagi garancije, nosi distributer.

Garancija ne pokriva potnih stroškov serviserja v primeru, da je zahtevano popravilo na lokaciji kupca.

PRIJAVA REKLAMACIJE**Popravila v garancijski dobi**

Za popravila v garancijski dobi uveljavite garancijo z originalnim računom ali potrjenim garancijskim listom, ki ga predložite pooblaščenemu serviserju.

Dostava reklamiranega aparata

Reklamacijo lahko prinesete osebno k prodajalcu, ki jo bo posredoval pooblaščenem servisu ali direktno na pooblaščen servis na naslov:

Servis elektronike Janez Kastelic s.p. (za Trion), Trpinčeva 39, 1000 Ljubljana,

ali jo pošljete s paketno dostavo GLS Slovenija, (e-mail: info@gls-slovenia.com; telefon za naročila: 01/ 500 11 50) s katerim ima podjetje Trion pogodbeni odnos (če pošljete na ta način, je za vas pošiljanje brezplačno). Paket mora biti pakiran v originalni oziroma primerni embalaži, ki preprečuje poškodbe.

Za vse neupravičene reklamacije zaračunamo stroške pregleda in poštnine!

Distributer: Trion d.o.o., Brnčičeva 1, 1000 Ljubljana, email: info@trion.si; www.trion.si

MODEL: **MFP 926**

DATUM NAKUPA:

SERIJSKA ŠTEVILKA:

FIRMA IN SEDEŽ PRODAJALCA:

Poznámky / Notatka / Notes / Megjegyzés / Komentarji:

Poznámky / Notatka / Notes / Megjegyzés / Komentarji:

HYUNDAI

Licensed by Hyundai Corporation, Korea.