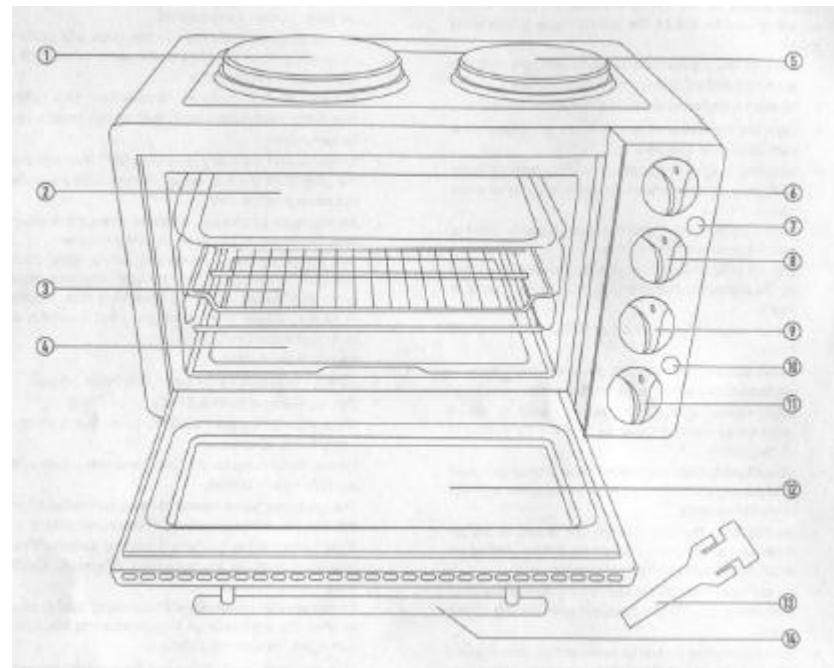


TESCO

MK 10 Mini Küchen Gebrauchsanweisung

BESTANDTEILE UND BEDIENELEMENTE



- | | |
|--|---|
| 1. Große Kochplatte | 8. Bedienelement für die große Kochplatte |
| 2. Backblech | 9. Bedienelement für die Ofentemperatur |
| 3. Grillrost | 10. Betriebsanzeige |
| 4. Auffangblech | 11. Funktionssteuerung |
| 5. Kleine Kochplatte | 12. Glastür |
| 6. Bedienelement für die kleine Kochplatte | 13. Haltegriff für das Backblech und Rost |
| 7. Kochplattenanzeige | 14. Türgriff |

AUSPACKEN DES OFENS

In der Verpackung sollte sich befinden:

- Die MK10 Miniküche
- Backblech
- Grillrost
- Haltegriff für das Backblech und Grillrost

Sollten Teile beschädigt sein oder fehlen, dann wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Tesco Fachgeschäft. Bewahren Sie die Verpackung auf, sodass Sie das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt sicher transportieren können.

Vor Inbetriebnahme der Miniküche

- Prüfen Sie, ob die Anschlussleistung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Waschen Sie alle Zubehörteile in heißem Seifenwasser oder mit der Geschirrspülmaschine.
- Entfernen Sie den Grillrost und nehmen Sie den Ofen bei maximaler Temperatur für etwa 15 Minuten in einem gut belüfteten Raum in Betrieb.

Dies soll sicherstellen, dass alle Rückstände aus der Schutzschicht, die zu Transportzwecken diente, entfernt werden. Sie werden vielleicht den Geruch der verbrennenden Beschichtung wahrnehmen; das ist normal.

Dieses Gerät verfügt über ein kurzes Netzkabel, um das Risiko eines versehentlichen Ziehens des Ofens zu reduzieren. Ein geeignetes Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn es nötig ist, aber bitte stellen Sie sicher, dass es mit der Anschlussleistung übereinstimmt und dass es abgelegen liegt.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Nutzung des Ofens/Grills

Für das Kochen mit dem Backofen sind die Ofentemperaturen vergleichbar mit denen eines Standard-Elektro-Backofen. Da der Ofen klein ist, werden in der Regel die Garzeiten etwas kürzer sein als bei einem großen konventionellen Ofen. Es wird eine Aufwärmzeit von 10 Minuten angeraten, bevor Sie Ihre Speisen in den Backofen stellen. Prüfen Sie vor dem Servieren, ob Sie die Nahrung richtig gar gekocht haben.

Der Grillrost kann zum Toasten, Backen und zum allgemeinen Kochen verwendet werden. Das

Backblech sollte zum Braten, Backen von Lebensmitteln, aus denen Öl oder Wasser austritt, oder für zu kleine Nahrung verwendet werden.

- Legen Sie das vorbereitete Grillgut gleichmäßig auf dem Grillrost oder Backblech. Das Essen darf nicht mehr als 3 kg wiegen.
- Stecken Sie den Ofen ein. Schließen Sie es an die Steckdose an. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Einstellung:

- Oberhitze (Grill): Zum Grillen



oder

Erwärmen des Essens von der Oberseite des Ofens.

- Unterhitze: Zum Grillen oder



Erwärmen des Essens von der Unterseite des Ofens.

- Ober- und Unterhitze: Zum



Grillen

oder

Erwärmen des Essens von der Ober- und Unterseite des Ofens.

- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur, die in Grad Celsius angezeigt wird. Wenn Sie grillen, dann drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe und lassen Sie die Ofentür offen. Platzieren Sie das Backblech unter dem Grillrost um den Ofen sauber zu halten.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, stellen Sie sicher, dass die Funktionssteuerung auf OFF und der Temperaturregler auf LOW gesetzt sind.



ACHTUNG: Denken Sie daran, einen geeigneten Ofenhandschuh zur Entnahme der heißen Speisen aus dem Ofen zu verwenden. Der Haltegriff muss an das Backblech oder den Grillrost befestigt werden, um sie zu bewegen, wenn diese heiß sind.

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

Nutzung der Kochplatten

Für eine effektive Aufheizung sollten Sie Töpfe mit flachen Böden verwenden, deren Durchmesser nicht größer als der der gewählten Kochplatte sind. Kochtöpfe aus Gusseisen, Edelstahl oder anderes eisenhaltiges (magnetisches) Material werden bevorzugt.

Die große Kochplatte ist für Kasserollen oder Töpfe mit einem Durchmesser bis 180 mm.

Die kleine Kochplatte ist für Töpfe oder Töpfe bis 145 mm Durchmesser.

- Stecken Sie den Ofen ein. Schließen Sie es an die Steckdose an. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Stellen Sie das Bedienelement für die kleine Kochplatte oder das Bedienelement für die große Kochplatte auf die gewünschte Temperatur für die verwendete(n) Kochplatte(n).

Die Kochplattenanzeige leuchtet auf und die Kochstelle(n) beginnt sich aufzuheizen. Die Kochplattenanzeige schaltet sich ein und aus, sobald die Heizplatte die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht.



ACHTUNG: Die Kochplatten werden sehr heiß sein, wenn Sie im Einsatz sind. Bedenken Sie, dass die Kochplatten Zeit zum Abkühlen brauchen. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente für die Kochplatten auf Minimum (off) gedreht sind. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

REINIGUNG UND PFLEGE

VOR DEM REINIGEN IMMER DEN NETZSTECKER DES OFENS ZIEHEN UND IHN AUSKÜHLEN LASSEN.

Der Ofen verfügt über eine spezielle Schnellreinigungsbeschichtung. Sie können die Innenwände des Backofens mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder Nylonscheuerschwamm wischen.



Achtung: Benutzen Sie keine scheuernde Reinigungsmittel wie Topfreiniger aus Stahlwolle. Versuchen Sie den Ofen nicht mit metallischen Utensilien jeglicher Art zu verkratzen, da dies die spezielle Beschichtung beschädigen könnte.

- Beseitigen Sie Krümel und andere Kochrückstände. Ziehen Sie das untere

Fach mit dem Griff heraus, der sich auf den Boden des Backofens befindet.

- Wischen Sie das Fach mit einem Tuch, das zuvor in warmes Seifenwasser getaucht wurde ab.
- Wischen Sie schließlich mit einem sauberen feuchten Tuch nach. Setzen Sie das Fach nach dem Trocknen ein.
- Entfernen Sie das Backblech, den Grillrost und den Haltegriff und waschen Sie diese in heißem Seifenwasser ab oder reinigen Sie alles mit dem Geschirrspüler.
- Wischen Sie die Außenseite des Ofens und die Tür mit einem feuchten Schwamm ab und trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch ab. Gegebenenfalls, sollten Sie eine nichtscheuernde Reinigungsmilch benutzen.

TECHNISCHE DATEN

Modellnummer:.....MK10

Netzspannung:.....220 – 240V~, 50Hz

Gesamtleistung:.....2900 Watt

Kochplattenleistung (groß):.....1000 Watt

Kochplattenleistung (klein):.....800 Watt

Ofenleistung:.....1100 Watt

Fassungsvermögen des Ofens:...28 Liter

Nettogewicht:.....11,1 kg

DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

GARANTIE

Ihr Gerät wird durch eine Garantie von 12 Monaten ab dem Kaufdatum abgedeckt. Wenn ein Mangel oder ein Schaden während diesem Zeitraum entsteht, schicken Sie das Gerät bitte an Ihre nächstgelegene Tescofiliale zurück zusammen mit der Originalrechnung als Kaufnachweis. Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre Rechte als Verbraucher.



UK: Altgeräte / Batterien dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es sind getrennte Entsorgungsmöglichkeiten für Ihre Gerätschaften vorhanden.

Siehe www.recycle-more.co.uk für Details.

ROI: Produziert nach dem 13. August 2005. Altgeräte / Batterien dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie wenn möglich. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Kommune oder Einzelhändlern bezüglich der Wiederverwertung.

Temperatur Umrechnungstabelle		
Celcius	Fahrenheit	Gas Mark
90	194	1/4
120	248	1/2
150	302	2
180	356	4
210	410	6
230	446	9