

Bedienungsanleitung

elektrische Kleinküche mit Ober- u. Unterhitze
Backen, Braten, Rösten, Kochen, Dünsten, Warmhalten

Die elektrische Kleinküche ist geeignet zum Backen, Braten, Rösten, Kochen und Dünsten aller Teig-, Fleisch-, Fisch-, Obst- und Gemüsearten und Aufläufe, sowie zum Warmhalten.

Technische Daten:

Typenbezeichnung:	Elektrische Kleinküche PPG-92
Betriebsspannung:	220/230 Volt
Leistungsaufnahme:	450 Watt Oberhitze 200 Watt Unterhitze
Schutzklasse:	Schutzkontakt- Anschluss
Masse:	etwa 2 kg mit Anschlussleitung

Einzelteile

- 1 Oberheizdeckel – Durch das Schauglas aus hitzebeständigem Glas kann der Garungsprozess ständig beobachtet werden. Durch die Dampfzuglöcher kann mit einer Stricknadel o.ä. die Eindringtiefe des Garungsprozesses kontrolliert werden (dabei Netzstecker ziehen!).
 - 2 Schüssel – Diese dient zur Aufnahme des Garungsgutes
 - 3 Unterheizplatte – Diese ist stets als Untersatz zu verwenden, auch wenn Sie diese nicht anschließen. Deren Belastung darf 10 kg nicht überschreiten.
 - 4 Kuchenblech- diese Blech besitzt in der Mitte eine Öffnung für den Liftboy mit dem Sie den fertigen Kuchen aus der Backform heben können
 - 5 Dolde – Wenn Sie einen Kuchen in Ringform backen wollen, setzen Sie dieses Teil in die Mitte der Schüssel. Die Mitte wird kontrolliert durch Aufsetzen des Deckels (1). Die Dolde muss unter dem Glas stehen.
 - 6.1 Liftboy-Unterteil (wird von unten durch das Kuchenblech und Dolde gesteckt
 - 6.2 Liftboy- damit wird das Unterteil angehakt und das Kuchenblech aus der Schüssel gehoben
 7. Spezialgeräteanschlussleitung
Wollen Sie nur eine Heizung betreiben, so ziehen Sie den entsprechenden Netzstecker aus der Steckdose.
-

Allgemeine Hinweise zur sicheren Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme sind alle Teile des Gerätes gemäß Abschnitt „Reinigung“ zu säubern.

Beim Betreiben des Gerätes ist folgendes zu beachten:

- Netzanschluss nur über Schuko – Anschlussleitung an Schukosteckdose
- **Gerät nur unter Aufsicht betreiben**
- Temperatur der Metallteile über 60° C
- Sicherheitsabstand mindestens 25 cm von entflammaren Gegenständen einhalten
- Synthetische Stoffe, wie Schürzen und Stoffe aus Mischgeweben dürfen nicht mit dem heißen Gerät in Verbindung kommen
- Heiße Teile nur mit Topflappen anfassen
- Dampfabzugslöcher im Oberheizdeckel (1) müssen stets frei sein
- Anschlussleitung (6) zuerst an Ober – und Unterhitze (1,3) anschließen. Wenn das Gerät komplett mit Garungsgut zusammengestellt ist, Netzanschluss vornehmen.
- Nicht mehr als 5 Minuten ohne Gargut vorheizen
- Heißen Oberheizdeckel stets auf Schüssel oder Unterheizplatte ablegen
- Vor Handhabung am Gerät – Netzstecker ziehen!

Backen

Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, also Schüssel und / oder Einsatz, Dolde leicht einfetten. Behälter nur knapp bis zur Hälfte füllen, da der Teig noch Platz zum Aufgehen benötigt. Zu dünnflüssiger Teig geht zu schnell hoch, wird dabei von oben schnell braun und bleibt inne ungebacken.

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Zeigt der Kuchen eine leichte Bräunung, ist der Backvorgang durch Ziehen des Netzsteckers zu unterbrechen. Den Deckel (1) aber noch 10 Minuten auf der Schüssel (2) lassen, da der Kuchen noch nachbäckt. Trockener Kuchen wird besonders gleichmäßig, wenn nur die Oberhitze verwendet wird.

- Menge etwa 1 kg Teig: Backzeit ca. 25 Minuten

Sollte sich der Kuchen nach dem Abkühlen schwer aus dem Behälter entfernen lassen, dann den Behälter etwas anwärmen und Kuchen herausnehmen.

Braten (Schmoren) und Rösten

Schüssel (2) leicht einfetten und bis zu 5 Minuten vorheizen. Garungsgut (Fleisch, Fisch, Kartoffeln) mit Zwiebeln und Gewürzen in die Schüssel (2) legen, Deckel schließen und Kleinküchen anstellen.

Zwischendurch kann der Braten übergossen werden (Netzstecker dabei ziehen). Bei gewünschter Garzeit: ca. 40 Minuten

Kochen

Der Garungsprozess wird wie auf dem Küchenherd durchgeführt. Garungsgut in die Schüssel (2) geben, Kleinküche zudecken und anstecken. Bis max. $\frac{3}{4}$ voll zur vollständigen Garung komplett in Betrieb lassen.

Garzeit: Fleisch bis 3 Stunden – Gemüse bis 1 Stunde

Dünsten (Dämpfen)

Kartoffeln, Gemüse, Obst oder anderes Dünstgut gewaschen und ohne zusätzliche Wasserzugabe in die Schüssel (2) einlegen und nur mit der Oberhitze heizen. Der Feuchtigkeitsgehalt durch das Abwaschen ist ausreichend. Nach dem Dünstprozess Oberheizdeckel (1) abnehmen und die Schüssel (2) mit einem Leinentuch abdecken. Das Dünstgut kühlt ab, ohne sein Aroma zu verlieren.

Dünstzeit: ca. 40 Minuten

Garen in Grillfolie

Dies ist eine sehr schonende Zubereitung, die besonders für die Zusammenstellung der verschiedensten Diät- Speisen geeignet ist. Das Garungsgut wie beim Dünsten vorbereiten, auch Fleisch oder Fisch, und in Grillfolie einpacken. Das Garungsgut kann auch mit Fettigkeit abgerieben, gewürzt und dann in Grillfolie eingepackt werden. Die Kleinküche 5 Minuten vorheizen, das Garungsgut einlegen und fertigbaren. Die Garzeiten sind je nach Menge und Art des Garungsgutes so unterschiedlich, dass Sie diese selbst ermitteln müssten.

Aufbacken von Brötchen

Einige Tage alte trockene feste Brötchen kann man in der Kleinküche aufbacken. Die Brötchen kurz mit Wasser abspülen, evt. Den Boden der Schüssel etwas einfetten. Die Brötchen in die Schüssel legen und nur mit der Oberhitze aufbacken.

Aufbackzeit: ca. 10 Minuten

Rösten von Kaffeebohnen

Die Kleinküche 3 bis 5 Minuten vorheizen. Die Kaffeebohnen in die Schüssel (2) geben. Gelegentlich umrühren. Nach Beendigung des Röstvorganges, Ziehen des Netzsteckers, Abkühlen, sofortiger Verbrauch oder luftdichter Verschluss in einer Büchse.

Röstzeit: ca. 10 Minuten bei 50g – Nachröstzeit 3 Minuten

Warmhalten

Die Unterheizplatte mit aufgesetzter Schüssel lässt sich zum Warmhalten verwenden. Setzen Sie dabei mehrere kleine Gefäße ein, füllen Sie etwa 1 cm Wasser in die Schüssel. Dies verteilt die Wärme gleichmäßig und garantiert Ihnen, dass die Temperatur nicht über 100° C ansteigt. Sollte das Wasser nach einem längeren Zeitraum mit Sieden beginnen, trennen Sie die Unterheizplatte vom Netz.

Reinigung

Die Teile Oberheizdeckel (1) und Unterheizplatte (3) dürfen nicht in Wasser getaucht werden. Eindringendes Wasser führt zum Defekt der Teile. Sie sind deshalb nur mit einem feuchten Tuch abzureiben.

Das Schauglas im Oberheizdeckel darf nicht mit einem kratzenden Scheuermittel gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung ist Backofenreiniger zu verwenden. Alle anderen Teile, Schüssel (2), Kuchenblech (4) und Dolde (5) lassen sich wie jedes Aluminiumgeschirr in Spülwasser oder mit einem Scheuermittel reinigen.

Garantiebedingungen

Das Gerät wurde nach den hierfür gültigen Normen gefertigt.

Es wird eine Garantie von 24 Monaten vom Verkaufstag an gerechnet gewährt.

Die Garantie bezieht sich auf die kostenlose Beseitigung von auftretenden Material- und Herstellungsmängeln innerhalb der Garantiefrist. Ausgenommen von der Garantieleistung sind Schäden durch unsachgemäße Behandlung, Nichtbeachten der Bedienungsanleitung sowie natürliche Abnutzung.

Im Garantiefall ist das defekte Gerät bzw. Teil im Originalkarton mit ausgefülltem Garantieschein (Händlerstempel/ Verkaufsdatum) an den Händler einzusenden.

Das von Ihnen erworbene Gerät wurde in handwerklicher Fertigung hergestellt. Dadurch bedingt lassen sich nicht immer die gleichen Oberflächen der Aluminium- Teile erzielen. Dies stellt keinen Qualitätsmangel dar, ein Einfluß auf die Funktion des Gerätes ist ausgeschlossen.

EG – Konformitätserklärung

Dieses Erzeugnis stimmt mit der Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG zuletzt geändert durch 93/68/EWG der Europäischen Union überein.

Die EN 55014 (Störfestigkeitsanforderung) und die EN 55104 (Störfestigkeit) treffen auf das Erzeugnis nicht zu.

Änderungen, die sich durch den technischen Fortschritt ergeben, sind vorbehalten.



Oberhitze (1)

Unterhitze (3)

Schüssel (2)

Dolde (5)

Kuchenblech (4)

Liftboy (6.2)

Liftboy (6.1)