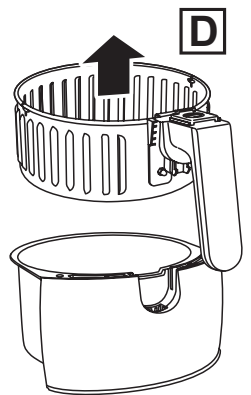
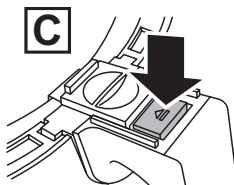
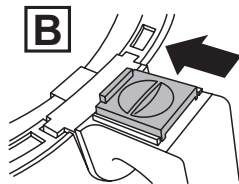
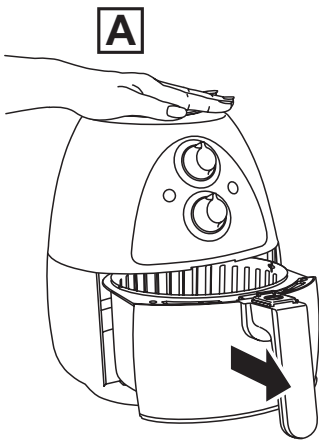
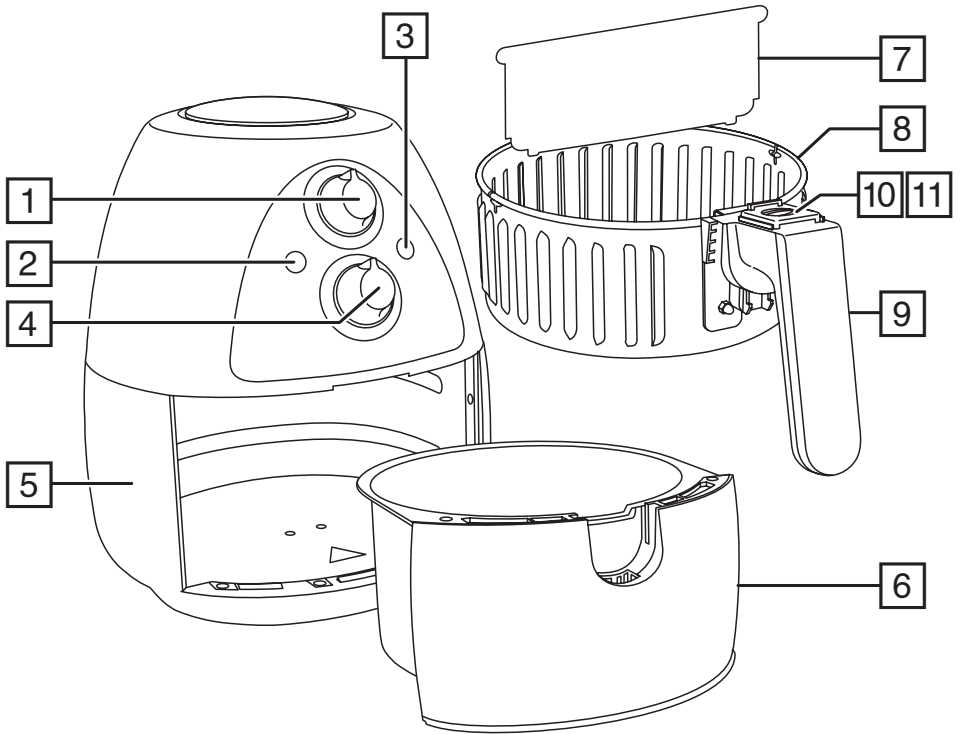




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	63
Bedienungsanleitung	8	pokyny (Slovenčina)	68
mode d'emploi	13	instrukcja	73
instructies	18	upute	78
istruzioni per l'uso	23	navodila	83
instrucciones	28	οδηγίες	88
instruções	33	utasítások	93
brugsanvisning	38	talimatlar	98
bruksanvisning (Svenska)	43	instrucțiuni	103
bruksanvisning (Norsk)	48	инструкции (Български)	108
käyttöohjeet	53	تعليمات الاستخدام	113
инструкции (Русский)	58		




Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

 The surfaces of the appliance will get hot.

Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.


If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Don't immerse the appliance in liquid.

- Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
- Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
- Keep clear of the vent at the rear of the appliance – hot air will come from it.
- Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAMS

- | | |
|------------------------|---|
| 1. timer | 7. partition |
| 2. power light | 8. basket |
| 3. thermostat light | 9. handle |
| 4. temperature control | 10. cover |
| 5. body | 11. lock |
| 6. bowl |  dishwasher safe |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Hand wash the removable parts.
- Initially, the element may smoke a little.
- This may smell a bit, but it's nothing to worry about. Ensure the room is well ventilated.

BOWL/BASKET

To remove the bowl from the body:

1. Hold the top of the body.
2. Grip the handle with the other hand.
3. Pull the bowl out of the body (Fig A).
4. Rest the bowl on an insulated mat.

To remove the basket from the bowl:

1. Slide the cover towards the body, to expose most of the lock (Fig B).
2. Press the lock down, to unlock the handle from the bowl (Fig C).
3. Lift the handle and basket out of the bowl (Fig D).

PREHEATING

1. Put the plug into the power socket.
2. Set the temperature control to the required temperature.
3. Set the timer to **5**.
4. The power light will come on.
5. The thermostat light will come on when the appliance reaches working temperature. It will then cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.
6. When the timer returns to **0**, the appliance will switch off.

USING

- Add oil to the food as a coating, don't pour oil into the bowl.
 - By fitting the partition to the slots inside the basket, you may cook different foods together, e.g. scampi and chips (both frozen) – cook the chips for 5 minutes, remove the bowl, add the scampi, replace the bowl, and cook for another 15 minutes.
 - Have oven gloves (or a cloth) to hand, and a heat-resistant mat or dinner plate to put the bowl on after cooking.
1. Remove the bowl from the body.
 2. Fit the partition, if required
 3. Put the food into the basket – don't overfill the basket. Leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
 4. Replace the bowl in the body.
 5. Set the timer to the time you need.
 6. Half way through cooking, remove the bowl, shake it, and/or turn the food over, then replace the bowl in the body.
 7. The appliance will switch off when you remove the bowl, then switch on again when you replace it. The timer will continue to count down.
 8. When the timer returns to **0**, the appliance will switch off.
 9. Check the food is cooked. If you're in any doubt, cook it a bit more.
 10. Unplug the appliance.
 11. To switch the appliance off manually, turn the timer to **0**.
 12. Remove the bowl from the body. Rest the bowl on an insulated mat.
 13. Press the lock down, and lift the handle and basket out of the bowl.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool.
2. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
3. Hand wash the removable parts.



You may wash these parts in a dishwasher.

If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

RECIPES

ONION RINGS

- Onion
- Milk
- Seasoned flour
- Vegetable oil

Preheat to 180°C. Slice the onion. Separate the rings. Dip the food in milk. Roll the food in seasoned flour. Drizzle the food with oil. Cook at 180°C for 15-20 minutes.

FISHCAKES

- Half an onion
- 2 sprig parsley
- 1 pinch chilli powder
- 1 fillet of fish
- 60g breadcrumbs
- 1 egg
- Seasoned flour
- Salt and pepper

Preheat to 180°C. Blend the onion and parsley for 5 seconds, add the fish, chilli, salt and pepper, and blend for 10 seconds. Transfer to a bowl, and fold in 20 g breadcrumbs. Divide the mix into 10 small portions or 4 large portions. Roll each portion into a ball. Coat the food in seasoned flour. Coat the food in beaten egg. Coat the food in breadcrumbs. Flatten the portions. Cook small portions for 10-15 minutes, large portions for 15-20 minutes. Turn the food half way through cooking.

CHICKEN KIEV

- 2 chicken breasts, skinned and boned
- 2 cloves garlic
- 50g butter
- 2 sprigs parsley
- 1 egg
- Breadcrumbs
- 1 pinch black pepper

Preheat to 180°C. Blend the garlic, parsley and pepper for 10-20 seconds, add the butter, and blend for 15 seconds. Slice each chicken breast along the long edge and open into a butterfly shape. Cover the food with cling film and hammer to flatten. Put a spoonful of the mixture in the middle of each breast, then wrap the chicken over the mixture. Coat the food in seasoned flour. Coat the food in beaten egg. Coat the food in breadcrumbs. Cover with greaseproof paper. Rest in the fridge for an hour. Cook the food for 30-35 minutes. Turn the food half way through cooking.

SPONGE CAKE

- 100g self raising flour
- 100g butter
- 100 g caster sugar
- 2 eggs

Preheat to 155°C. Combine everything with a mixer for 2 minutes. Put a large paper case in the basket. Spoon the mixture into the paper case. Leave a small dent in the centre, to stop the middle from rising too much. Cook the food for 15-20 minutes. Don't check for at least 10 minutes, or the sponge will collapse.

SCOTCH EGGS

- 500 g minced beef
- Half an onion
- 2 sprigs thyme
- 2 sprig parsley
- 1 pinch cayenne pepper
- Salt and pepper
- 5 eggs
- Breadcrumbs
- Seasoned flour
- Vegetable oil

Preheat to 170°C. Blend the onion, salt, pepper, cayenne pepper and herbs. Combine the mixture with the mince. Soft boil 4 eggs. Peel the shells from the eggs. Coat the eggs in flour then cover completely in the minced meat. Coat the food in beaten egg. Coat the food in breadcrumbs. Drizzle the food with oil. Cook the food for 15 minutes. Turn the food half way through cooking.

MUSTARD AND HONEY PORK LOIN WITH ROASTED VEGETABLES

- Pork loin
- 2 carrots
- 2 parsnips
- 2 red onions
- 6 cherry tomatoes
- 2 courgettes
- 30ml Dijon mustard
- 15ml honey
- 15ml vegetable oil
- salt and pepper

Preheat to 170°C. Cut the carrots, parsnips, courgettes and onion into chunks. Stir the vegetables in a bowl with the oil, salt and pepper, ensuring all are well coated. Mix the mustard and honey in a dish, then smear all over the loin. Put the loin in the centre of the basket and spoon the vegetables round it. Cook the food for 40-60 minutes. The cooking time depends on the size of the food. Every 15 minutes, turn the loin and stir the vegetables.

CHICKEN SCHNITZEL

- 2 chicken breasts, skinned and boned
- 1 egg
- 20g seasoned flour
- 75g breadcrumbs
- 4g lemon zest, grated
- 15g Parmesan, grated
- 1 sprig parsley
- 15ml vegetable oil
- Salt and pepper

Preheat to 180°C. Slice each chicken breast along the long edge and open into a butterfly shape. Cover the food with cling film and hammer to flatten. Blend the breadcrumbs, lemon zest, parmesan and parsley. Coat the food in seasoned flour. Coat the food in beaten egg. Coat the food in the breadcrumb mixture. Drizzle the food with oil. Cook the food for 15-20 minutes. Turn the food half way through cooking.

VEAL/PORK SCHNITZEL

Follow the recipe for chicken schnitzel, but substitute two pieces of breast of veal or two pieces of pork, bones and fat removed.

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

- Use these times purely as a guide.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Food	°C	⊕ (min)	Comments
Chips	200	20	Rinse, dry, toss in salt, pepper and 3ml oil
Frozen chips	200	12-20	Single layer – 12 minutes Basket half full – 15 minutes Basket full (loosely, not packed) – 20 minutes
Potato wedges	200	20	Rinse, dry, toss in salt, pepper and 3ml oil
Frozen potato wedges	200	12-20	
Jacket potatoes	180	30-40	For a crispy jacket, rub with oil
Roast potatoes	180	25-35	Rinse, dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and 3 ml oil
Samosas	180	10-15	
Frozen samosas	180	20	
Fishcakes, large	180	15-20	
Fishcakes, small	180	10	
Frozen fishcakes, large	180	20-25	
Frozen fishcakes, small	180	15-20	
Frozen scampi	180	10-15	
Frozen onion rings	180	15	
Boneless preformed chicken products (frozen)	180	15	
Fish goujons	180	10	Cut fish in strips, roll in egg then in seasoned crumbs
Chicken goujons	180	10-15	Cut meat in strips, roll in egg then in seasoned crumbs
Schnitzel (chicken/veal/pork)	180	15	Flatten meat, coat in egg then in seasoned crumbs

Food	°C	⌚ (min)	Comments
Chicken thighs	180	25-30	Time depends on the size of the food
Tortillas	200	5-10	For a crispy finish, rub with oil
Scotch eggs	170	15-20	Time depends on the size of the food
Stir fry	180	25-30	Toss in salt, pepper, and 3 ml oil, add a little sauce (chilli, sweet chilli, garlic, etc) 5 minutes before the end
Sausages	180	10	The fat drips into the bowl

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an. Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtungen beschädigen.
- Halten Sie Abstand zur Abzugsöffnung an der Rückseite des Geräts – heiße Luft strömt aus.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Timer | 7. Trenneinsatz |
| 2. Kontroll-Lampe | 8. Korb |
| 3. Thermostatlampe | 9. Griff |
| 4. Temperaturregler | 10. Abdeckung |
| 5. Gehäuse | 11. Verriegelung (drücken) |
| 6. Schüssel |  Spülmaschinenfest |

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
- Es kann sein, dass das Gerät zunächst ein wenig qualmt.
- Dabei kann ein leichter Geruch entstehen – dies ist kein Grund zur Sorge. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet ist.

SCHÜSSEL/HORB

Die Schüssel entnehmen Sie folgendermaßen aus dem Gehäuse:

1. Halten Sie das Gehäuse oben fest.
2. Nehmen Sie den Griff in die andere Hand.
3. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gehäuse (Abb. A).
4. Stellen Sie die Schüssel auf einem Isolieruntersetzer ab.

Den Korb nehmen Sie folgendermaßen aus der Schüssel:

1. Schieben Sie die Abdeckung in Richtung Gehäuse, so dass die Verriegelung fast vollständig zu sehen ist (Abb. B).
2. Drücken Sie die Verriegelung nach unten, um den Griff von der Schüssel zu lösen (Abb. C).
3. Heben Sie den Griff und den Korb aus der Schüssel heraus (Abb. D).

VORWÄRMEN

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein.
3. Stellen Sie den Timer auf **5**.
4. Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
5. Die Thermostatlampe schaltet sich ein, wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat. Sie wird dann in bestimmten Intervallen wieder angehen, um die Temperatur zu halten.
6. Steht der Timer auf **0**, schaltet sich das Gerät aus.

ANWENDUNG

- Beträufeln Sie das Ganze mit ein wenig Öl, geben Sie jedoch kein Öl in die Schüssel.
 - Setzen Sie den Trenneinsatz in die beiden Schlitze im Inneren des Korbes ein, können Sie verschiedene Lebensmittel zusammen zubereiten, z.B. Scampi und Pommes Frites (jeweils tiefgefroren) – lassen Sie die Pommes Frites 5 Minuten garen, nehmen Sie die Schüssel heraus, geben Sie die Scampi hinzu, setzen Sie die Schüssel wieder ein und lassen Sie das Ganze weitere 15 Minuten garen.
 - Legen Sie Topfhandschuhe (oder Tücher) und eine hitzebeständige Unterlage oder einen Platzteller bereit, um die Schüssel nach dem Kochen abstellen zu können.
1. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gehäuse.
 2. Setzen Sie bei Bedarf den Trenneinsatz ein.
 3. Geben Sie die Zutaten in den Korb – füllen Sie nicht zu viel ein. Lassen Sie zwischen den einzelnen Zutaten genug Platz, damit die heiße Luft zirkulieren kann.
 4. Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gehäuse ein.
 5. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit ein.
 6. Nehmen Sie die Schüssel nach der Hälfte der Zeit heraus, schütteln Sie sie bzw. drehen Sie die Zutaten um und setzen Sie die Schüssel wieder in das Gehäuse ein.
 7. Das Gerät schaltet sich beim Herausnehmen der Schüssel aus und wieder ein, sobald diese wieder eingesetzt wurde. Die im Timer eingestellte Zeit läuft weiter ab.
 8. Steht der Timer auf **0**, schaltet sich das Gerät aus.
 9. Vergewissern Sie sich, ob das Essen gar ist. Sind Sie sich nicht ganz sicher, lassen Sie es noch ein wenig länger kochen.
 10. Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
 11. Um das Gerät manuell auszuschalten, stellen Sie den Timer auf **0**.
 12. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gehäuse. Stellen Sie die Schüssel auf einem Isolieruntersetzer ab.
 13. Drücken Sie die Verriegelung nach unten und nehmen Sie den Griff und den Korb aus der Schüssel heraus.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
3. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.



Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

REZEPTE

☞ = Esslöffel (15 ml)

g = Gramm

🥚 = Ei, groß (63-73 g)

🌿 = Prise

🌿 = Zweig

👉 = Zehe/Zehen

FISCHFRIKADELLEN

- ½ Zwiebel
- 2 Zweig Petersilie
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Fischfilet
- 60 g Brotkrumen
- 1 Ei
- gewürztes Mehl
- Salz und Pfeffer

Heizen Sie auf 180°C vor. Mixen Sie die Zwiebeln zusammen mit der Petersilie 5 Sekunden lang, geben Sie den Fisch, Chili, Salz und Pfeffer hinzu und mixen Sie alles 10 Sekunden lang. Füllen Sie das Ganze in eine Schüssel um und wälzen Sie alles in 20 g Semmelmehl. Die Mischung in 10 kleine Portionen oder 4 große Portionen zerteilen. Formen Sie jede Portion zu einer Kugel. Pannieren Sie alles mit gewürztem Mehl. Pannieren Sie alles mit Ei. Pannieren Sie alles mit Semmelmehl. Drücken Sie die Portionen flach. Lassen Sie kleine Portionen 10-15 Minuten, große Portionen 15-20 Minuten lang garen. Drehen Sie das Ganze nach der Hälfte der Garzeit um.

HÜHNCHEN KIEW

- 2 Hühnerbrust, ohne Haut und Knochen
- 2 Zehen Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 2 Zweig Petersilie
- 1 Ei
- Brotkrumen
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Heizen Sie auf 180°C vor. Mixen Sie den Knoblauch zusammen mit der Petersilie und dem Pfeffer 10-20 Sekunden lang, geben Sie die Butter hinzu und mixen Sie das Ganze 15 Sekunden lang. Schneiden Sie die Hühnerbrust der Länge nach auf und öffnen Sie sie, so dass sie die Form eines Schmetterlings hat. Wickeln Sie das Ganze mit Frischhaltefolie ein und klopfen Sie es flach. Füllen Sie einen Löffel der Mischung auf jede Brust und klappen Sie die andere Hälfte über die Mischung. Pannieren Sie alles mit gewürztem Mehl. Pannieren Sie alles mit Ei. Pannieren Sie alles mit Semmelmehl. Decken Sie das Ganze mit Pergamentpapier ab. Lassen Sie es seine Stunde lang im Kühlschrank ruhen. Lassen Sie das Ganze 30-35 Minuten lang garen. Drehen Sie das Ganze nach der Hälfte der Garzeit um.

KLASSISCHER BISKUITKUCHEN (VICTORIA SPONGE CAKE)

- 100 g Backpulver
- 100 g Butter
- 100 g Feiner Zucker
- 2 Ei

Heizen Sie auf 150°C vor. Vermischen Sie alles 2 Minuten lang mit einem Mixer. Legen Sie den Korb mit Backpapier aus. Füllen Sie die Mischung mit einem Löffel in die Hülle aus Backpapier. Höhlen Sie das Ganze in der Mitte ein wenig aus, damit die Mischung in der Mitte nicht zu sehr aufgeht. Lassen Sie das Ganze 15-20 Minuten lang garen. Lassen Sie das Ganze, ohne es zu überprüfen, mindestens 10 Minuten garen, ansonsten fällt der Biskuitteig zusammen.

SCHOTTISCHE EIER

- 500 g Rinderhack
- ½ Zwiebel
- 2 Zweig Thymian
- 2 Zweig Petersilie
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer
- 5 Ei
- Brotkrumen
- Gewürzmehl
- Pflanzenöl

Heizen Sie auf 170°C vor. Mixen Sie die Zwiebel zusammen mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und den Kräutern. Vermengen Sie die Mischung mit dem Gehackten. Kochen Sie 4 weiche Eier. Pellen Sie die Eier ab. Wälzen Sie die Eier in Mehl und ummanteln Sie sie mit dem Hackfleisch. Pannieren Sie alles mit Ei. Pannieren Sie alles mit Semmelmehl. Beträufeln Sie das Ganze mit Öl. Lassen Sie das Ganze 15 Minuten lang garen. Drehen Sie das Ganze nach der Hälfte der Garzeit um.

SCHWEINELENDE MIT HONIG-SENF-KRUSTE UND GRILLGEMÜSE

- Schweinelende
- 2 Möhre
- 2 Pastinake
- 2 rote Zwiebel
- 6 Cherrytomaten
- 2 Zucchini
- 30 ml Dijonsenf
- 15 ml Honig
- 15 ml Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Heizen Sie auf 170°C vor. Schneiden Sie die Möhren, Pastinaken, Auberginen und die Zwiebel in grobe Stücke. Verrühren Sie das Gemüse mit dem Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel und achten Sie darauf, dass das Ganze gut bedeckt ist. Vermengen Sie den Senf und den Honig in einer Schale und reiben Sie die Schweinelende damit ein. Legen Sie die Lende in die Mitte des Korbes und verteilen Sie das Gemüse um die Lende herum. Lassen Sie das Ganze 40-60 Minuten lang garen. Die Garzeit ist von der Größe des Produkts abhängig. Drehen Sie die Lende alle 15 Minuten und wenden Sie dabei auch das Gemüse.

HÄHNCHENSCHNITZEL

- 1 Ei
- 2 Hühnerbrust, ohne Haut und Knochen
- 20 g gewürztes Mehl
- 75 g Brotkrumen
- 4 g Zitronenzesten, gerieben
- 15 g geriebener Parmesan
- 1 Zweig Petersilie
- 15 ml Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Heizen Sie auf 180°C vor. Schneiden Sie die Hühnerbrust der Länge nach auf und öffnen Sie sie, so dass sie die Form eines Schmetterlings hat. Wickeln Sie das Ganze mit Frischhaltefolie ein und klopfen Sie es flach. Vermengen Sie das Semmelmehl mit der Zitronenschale, dem Parmesan und der Petersilie. Pannieren Sie alles mit gewürztem Mehl. Pannieren Sie alles mit Ei. Wälzen Sie das Ganze in der Semmelmehlmischung. Beträufeln Sie das Ganze mit Öl. Lassen Sie das Ganze 15-20 Minuten lang garen. Drehen Sie das Ganze nach der Hälfte der Garzeit um.

KALBS-/SCHWEINESCHNITZEL

Richten Sie sich nach den Angaben im Rezept für Hähnchenschnitzel, verwenden Sie stattdessen nur zwei Stücke Kalbsfleisch oder zwei Stücke Schweinefleisch, ohne Knochen und Fett.

GARZEITEN & LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Verwenden Sie diese Zeiten rein als ungefähre Richtwerte.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Lebensmittel	°C	⌚ (min)	Anmerkungen
Pommes frites	200	20	abwaschen, trocknen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit 1 EL Öl beträufeln
Gefrorene Pommes frites	200	12-20	eine Schicht – 12 Minuten Korb halbvoll – 15 Minuten Korb voll (lose, nicht dicht an dicht) – 20 Minuten
Kartoffelecken	200	20	abwaschen, trocknen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit 1 EL Öl beträufeln

Lebensmittel	°C	⌚ (min)	Anmerkungen
tiefgefrorene Kartoffelecken	200	12-20	
Ofenkartoffeln	180	30-40	Damit die Schale knusprig wird, reiben Sie sie mit Öl ein.
gebackene Kartoffeln	180	25-35	abwaschen, trocknen, mit Salz, Pfeffer, gehacktem Rosmarin (optional) bestreuen und mit 1 EL Öl beträufeln
Samosas	180	10-15	
tiefgefrorene Samosas	180	20	
Fischfrikadellen, groß	180	15-20	
Fischfrikadellen, klein	180	10	
tiefgefrorene Fischfrikadellen, groß	180	20-25	
tiefgefrorene Fischfrikadellen, klein	180	15-20	
tiefgefrorene Scampi	180	10-15	
tiefgefrorene Zwiebelringe	180	15	
Hähnchenstücke, vorgeformt und ohne Knochen (tiefgefrorene)	180	15	
Fischstreifen	180	10	Schneiden Sie den Fisch in Streifen, wälzen Sie ihn in Ei und anschließend in gewürztem Semmelmehl.
Hähnchenstreifen	180	10-15	Schneiden Sie das Fleisch in Streifen, wälzen Sie es in Ei und anschließend in gewürztem Semmelmehl.
Schnitzel (vom Hähnchen/Kalb/Schwein)	180	15	Klopfen Sie das Fleisch flach, panieren Sie es mit Ei und anschließend mit gewürztem Semmelmehl.
Hähnchenschenkel	180	25-30	Die Garzeit ist von der Größe des Produkts abhängig.
Tortillas	200	5-10	Reiben Sie die Tortillas mit Öl ein, damit sie von außen knusprig werden.
schottische Eier	170	15-20	Die Garzeit ist von der Größe des Produkts abhängig.
Wok-Gericht	180	25-30	mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit 1 EL Öl beträufeln, 5 Minuten vor Ende der Garzeit ein wenig Sauce hinzufügen (Chili, Süßer Chili, Knoblauch etc.)
Würste	180	10	Das Fett tropft in die Schüssel.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives.
- Restez à l'écart de l'évent à l'arrière de l'appareil – de l'air chaud sort de cette ouverture.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Minuterie | 7. Compartiment |
| 2. Voyant d'alimentation | 8. Panier |
| 3. Voyant de thermostat | 9. Poignée |
| 4. Thermostat | 10. Couvercle |
| 5. Corps principal | 11. Verrou (appuyez) |
| 6. Récipient |  résistant au lave-vaisselle |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez à la main les pièces amovibles.
- Au début, il est possible que l'élément chauffant dégage un peu de fumée.
- Il se peut que cela sente un peu, mais cela est normal. Assurez-vous que la pièce soit bien aérée.

RÉCIPIENT/ PANIER

Pour retirer le récipient du corps principal :

1. Tenez la partie supérieure du corps principal.
2. Saisissez la poignée avec l'autre main.
3. Extrayez le récipient du corps principal (Figure A).
4. Déposez le récipient sur un dessous de plat résistant à la chaleur.

Pour retirer le panier du récipient :

1. Faites glisser le couvercle vers le corps principal, afin d'exposer la plus grande partie du verrou (Figure B).
2. Appuyez sur le verrou pour déverrouiller la poignée du récipient (Figure C).
3. Soulevez la poignée et le panier du récipient (Figure D).

PRÉCHAUFFEZ

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
2. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
3. Réglez la minuterie sur **5**.
4. Le voyant d'alimentation s'allume.
5. Le voyant du thermostat s'allume lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement. Le voyant s'allumera et s'éteindra en fonction de l'opération du thermostat pour maintenir la température.
6. Lorsque la minuterie revient sur **0**, l'appareil s'éteint.

UTILISATION

- Couvrez les aliments d'une mince couche d'huile. Ne versez pas de l'huile dans le récipient.
 - En insérant le compartiment dans les rainures à l'intérieur du panier, vous pouvez cuire différents aliments simultanément, par exemple des scampis et des frites (aliments surgelés dans les deux cas) – cuisez les frites pendant 5 minutes, retirez le récipient, ajoutez les scampis, remettez le récipient en place, et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes de plus.
 - Veillez à tenir à portée de main des gants de cuisine (ou un chiffon) et un set de table résistant à la chaleur ou une assiette à dîner pour déposer le récipient après la cuisson.
1. Retirez le récipient du corps principal.
 2. Insérez le compartiment, si nécessaire
 3. Placez les aliments dans le panier – ne surchargez pas le panier. Laissez suffisamment d'espace pour que l'air chaud puisse circuler entre les aliments.
 4. Remettez le récipient en place dans le corps principal.
 5. Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.
 6. À mi-cuisson, retirez le récipient, secouez-le et/ou mélangez les aliments, puis remettez le récipient en place dans le corps principal.
 7. L'appareil s'éteint lorsque vous retirez le récipient, puis se rallume lorsque vous le remettez à sa place. La minuterie poursuit le compte à rebours.
 8. Lorsque la minuterie revient sur **0**, l'appareil s'éteint.
 9. Vérifiez la cuisson des aliments. Si vous êtes dans le doute, faites cuire un peu plus.
 10. Débranchez l'appareil.
 11. Pour éteindre l'appareil manuellement, réglez la minuterie sur **0**.
 12. Retirez le récipient du corps principal. Déposez le récipient sur un dessous de plat résistant à la chaleur.
 13. Appuyez sur le verrou et extrayez la poignée et le panier du récipient.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
3. Lavez à la main les pièces amovibles.



Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

RECETTES

ANNEAUX D'OIGNON

- Oignon
- Lait
- Farine assaisonnée
- Huile végétale

Préchauffez à 180° C. Découpez l'oignon en lamelles. Séparez les anneaux. Trempez les anneaux dans du lait. Roulez les anneaux dans la farine assaisonnée. Arrosez les anneaux avec de l'huile. Faites cuire à 180° C pendant 15-20 minutes.

POISSONS PANÉS

- ½ oignon
- 2 brin persil
- 1 pincée chilli en poudre
- 1 filet de poisson
- 60 g chapelure
- 1 œuf
- Farine assaisonnée
- Sel et poivre

Préchauffez à 180° C. Mélangez l'oignon et le persil pendant 5 secondes, ajoutez le poisson, le chili, le sel et le poivre et mélangez pendant 10 secondes. Transférez dans un récipient et pliez en forme de 20 g enduits de chapelure. Divisez le mélange en 10 petites portions ou en 4 grandes portions. Formez une boule avec chaque portion. Roulez la boule dans la farine assaisonnée. Roulez la boule dans un œuf battu. Enduisez la boule de chapelure. Aplatissez les portions. Faites cuire les petites portions pendant 10-15 minutes, les grandes portions pendant 15-20 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson.

POULET À LA KIEV

- 2 gousses d'ail
- 2 poitrines de poulet, dépouillées et désossées
- 50 g beurre
- 2 brin persil
- 1 œuf
- chapelure
- 1 pincée poivre noir

Préchauffez à 180° C. Mélangez l'ail, le persil et le poivre pendant 10-20 secondes, ajoutez le beurre et mélangez pendant 15 secondes. Coupez chaque poitrine de poulet sur la face longue et ouvrez le filet en forme de papillon. Couvrez les aliments avec un film plastique et martelez pour aplatir. Mettez une cuillerée du mélange au centre de chaque poitrine, puis enroulez le poulet autour du mélange. Roulez la boule dans la farine assaisonnée.

Roulez la boule dans un œuf battu. Enduisez la boule de chapelure. Couvrez de papier sulfurisé. Laissez reposer au réfrigérateur pendant une heure. Faites cuire pendant 30-35 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson.

GÉNOISE CLASSIQUE

- 100 g farine fermentante
- 100 g sucre en poudre
- 100 g beurre
- 2 œufs

Préchauffez à 155° C. Combinez le tout avec un mixeur pendant 2 minutes. Placez un grand étui en papier dans le panier. Versez le mélange dans l'étui en papier. Faites une petite entaille au centre, pour éviter que le milieu ne monte excessivement. Faites cuire pendant 15-20 minutes. Ne vérifiez pas la cuisson avant au moins 10 minutes, faute de quoi l'éponge va s'affaisser.

ŒUFS À L'ÉCOSSAISE

- 500 g bœuf haché
- ½ oignon
- 2 brin thym
- 2 brin persil
- 1 pincée Poivre de Cayenne
- sel et poivre
- 5 œufs
- chapelure
- farine assaisonnée
- huile végétale

Préchauffez à 170° C. Mélangez l'oignon, le sel, le poivre, le poivre de Cayenne et les herbes aromatiques. Ajoutez le mélange à la viande hachée. Faire cuire 4 œufs. Pelez les coquilles des œufs. Enduisez les œufs de farine, puis enroulez-les complètement dans la viande hachée. Roulez la boule dans un œuf battu. Enduisez la boule de chapelure. Arrosez les anneaux avec de l'huile. Faites cuire pendant 15 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson.

LONGE DE PORC À LA MOUTARDE ET AU MIEL AVEC DES LÉGUMES RÔTIS

- 2 carotte
- Longe de porc
- 2 panais
- 2 oignon rouge
- 6 tomates cherry
- 2 courgette
- 30 ml Moutarde de Dijon
- 15 ml miel
- 15 ml huile végétale
- sel et poivre

Préchauffez à 170° C. Coupez les carottes, les panais, les courgettes et l'oignon en morceaux. Faites revenir les légumes dans un récipient avec l'huile, le sel et le poivre, en vous assurant qu'ils sont bien enrobés. Mélangez la moutarde et le miel dans un plat, puis enduisez la longe de ce mélange. Placez le filet dans le centre du panier, et entourez-le des légumes. Faites cuire pendant 40-60 minutes. La durée de cuisson dépend de la taille des aliments. Toutes les 15 minutes, retournez la longe de porc et mélangez les légumes.

SCHNITZEL DE POULET

- 1 œuf
- 2 poitrines de poulet, dépouillées et désossées
- 20 g farine assaisonnée
- 75 g chapelure
- 4 g zeste de citron, râpé
- 15 g de Parmesan râpé
- 1 brin persil
- 15 ml huile végétale
- sel et poivre

Préchauffez à 180° C. Coupez chaque poitrine de poulet sur la face longue et ouvrez le filet en forme de papillon. Couvrez les aliments avec un film plastique et martelez pour aplatir.

Mélangez la chapelure, le zeste de citron, le parmesan et le persil.

Roulez la boule dans la farine assaisonnée. Roulez la boule dans un œuf battu. Enduisez la viande de ce mélange de chapelure. Arrosez les anneaux avec de l'huile. Faites cuire pendant 15-20 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson.

SCHNITZEL DE VEAU/PORC

Suivez la recette indiquée pour le schnitzel de poulet, mais utilisez 2 morceaux de poitrine de veau ou deux morceaux de porc, désossés et dégraissés.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider. Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque. Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

Aliment	°C	⌚ (min)	Commentaires
frites	200	20	rincez, séchez avec une serviette, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'une cuillère à café d'huile
frites surgelées	200	12-20	une couche – 12 minutes panier à moitié plein – 15 minutes panier plein (espacé, pas tassé) – 20 minutes
quartiers de pommes de terre	200	20	rincez, séchez avec une serviette, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'une cuillère à café d'huile
quartiers de pommes de terre surgelés	200	12-20	
pommes de terre au four	180	30-40	pour obtenir croûte croustillante, frottez-la avec de l'huile

Aliment	°C	⌚ (min)	Commentaires
pommes de terre rôties	180	25-35	rincez, séchez avec une serviette, saupoudrez de sel, de poivre, de romarin écrasé (facultatif) et enduisez d'une cuillère à café d'huile
samosas	180	10-15	
samosas surgelés	180	20	
poissons panés, grands	180	15-20	
poissons panés, petits	180	10	
poissons panés surgelés, grands	180	20-25	
poissons panés surgelés, petits	180	15-20	
scampis surgelés	180	10-15	
anneaux d'oignon surgelés	180	15	
produits de poulet désossés prédécoupés (surgelés)	180	15	
barres de poissons	180	10	coupez le poisson en lanières, roulez-les dans de l'œuf, puis dans de la chapelure assaisonnée
goujons de poulet	180	10-15	coupez la viande en lanières, roulez-les dans de l'œuf, puis dans de la chapelure assaisonnée
schnitzel (poulet/veau/porc)	180	15	attendrissez la viande, roulez-la dans de l'œuf, puis dans de la chapelure assaisonnée
cuisse de poulet	180	25-30	la durée de cuisson dépend de la taille des aliments
tortillas	200	5-10	pour obtenir une préparation croustillante, frottez avec de l'huile
œufs à l'écossaise	170	15-20	la durée de cuisson dépend de la taille des aliments
friture (stir-fry)	180	25-30	assaisonnez de sel et de poivre, arrosez d'une cuillère à café d'huile, ajoutez un peu de sauce 5 minutes avant la fin de la cuisson (sauce chili, piment doux, ail, etc.)
saucisses	180	10	la graisse est collectée dans le récipient

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan. Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen; dit beschadigt de anti-aanbaklagen.
- Houd de ventilatieopeningen van het apparaat vrij aangezien er hete lucht uit zal komen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Timer | 7. Voedselscheider |
| 2. Stroomlampje | 8. Mand |
| 3. Thermostaatlampje | 9. Handvat |
| 4. Temperatuurregelaar | 10. Klep |
| 5. Hoofdeenheid | 11. Vergrendeling (druk) |
| 6. Schaal |  vaatwasmachinebestendig |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Was de afneembare onderdelen met de hand.
- In het begin kan een beetje stoom uit het element komen.
- Dit kan een lichte geur verspreiden, maar hier hoeft u zich geen zorgen om te maken. Zorg voor goede ventilatie.

SCHAAL/MAND

Zo verwijdert u de schaal van de hoofdeenheid:

1. Houd de bovenkant van de hoofdeenheid vast.
2. Houd het handvat vast met de andere hand.
3. Haal de schaal uit de hoofdeenheid (afb. A).
4. Plaats de schaal op een isolerende onderlegger.

Zo haalt u de mand uit de schaal:

1. Verschuif de klep in de richting van de hoofdeenheid om de vergrendeling grotendeels weer te geven (afb. B).
2. Druk op de vergrendeling om het handvat los te maken van de schaal (afb. C).
3. Til het handvat en de mand op uit de schaal (afb. D).

VOORVERWARMEN

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur.
3. Stel de timer in op **5**.
4. Het stroomlampje licht nu op
5. Het thermostaatlampje zal oplichten als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt. Het zal vervolgens aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt
6. Wanneer de timer op **0** staat, wordt het apparaat uitgeschakeld.

GEBRUIK

- Giet een laagje olie over het voedsel en niet in de schaal.
 - Als u de voedselscheider in de gleuven van de mand plaatst, kunt u verschillende etenswaren tegelijk bakken, zoals scampi's en frietjes (beide ingevroren). Bak de frietjes gedurende 5 minuten, verwijder de schaal, voeg de scampi's toe, plaats de schaal opnieuw en bak nogmaals gedurende 15 minuten.
 - Zorg ervoor dat u ovenhandschoenen (of een doek) bij de hand hebt, en een hittebestendige mat of bord om de schaal op te plaatsen na het koken.
1. Verwijder de schaal uit de hoofdeenheid.
 2. Plaats indien nodig de voedselscheider
 3. Plaats het eten in de mand maar doe de mand niet te vol. Laat ruimte tussen de etenswaren voor de circulatie van hete lucht.
 4. Plaats de schaal opnieuw in de hoofdeenheid.
 5. Stel de timer naar wens in.
 6. Halverwege het bakken verwijderd u de schaal, schudt u ermee en/of draait u de etenswaren om. Plaats vervolgens de schaal opnieuw in de hoofdeenheid.
 7. Het apparaat wordt uitgeschakeld wanneer u de schaal verwijdert. Schakel het dus opnieuw in wanneer u de schaal opnieuw plaatst. De timer blijft aftellen.
 8. Wanneer de timer op **0** staat, wordt het apparaat uitgeschakeld.
 9. Controleer of het eten is gebakken. Bij eventuele twijfel bakt u een beetje langer.
 10. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
 11. Als u het apparaat handmatig wilt uitschakelen, zet u de timer op **0**.
 12. Verwijder de schaal uit de hoofdeenheid. Plaats de schaal op een isolerende onderlegger.
 13. Druk op de vergrendeling en til het handvat en de mand op uit de schaal.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
3. Was de afneembare onderdelen met de hand.



U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.



MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

RECEPTJES

UIENRINGEN

- Ui
- Melk
- Gekruide bloem
- Plantaardige olie

Verwarm voor op 180 °C. Snijd de ui in sneetjes. Scheid de ringen. Dompel het eten onder in melk. Rol het eten door gekruide bloem. Besprenkel het eten met olie. Bak gedurende 15-20 minuten op 180.

VISKOEKJES

- ½ ui
- 2 takje peterselie
- 1 snufje chilipoeder
- 1 visfilet
- 60 g broodkruimels
- 1 ei
- Gekruide bloem
- Zout en peper

Verwarm voor op 180 °C. Meng de ui en peterselie gedurende 5 seconden, voeg de vis, chili, zout en peper toe en meng gedurende 10 seconden. Breng over naar een schaal en bestrooi in 20 g paneermeel. Deel het mengsel in 10 kleine porties of 4 grote porties. Maak een bol met elke portie. Wentel het eten door gekruide bloem. Wentel het eten door losgeklopt ei. Wentel het eten door paneermeel. Druk de porties plat. Bak kleine porties gedurende 10-15 minuten, grote porties gedurende 15-20 minuten. Halfweg het bakken, draait u het eten om.

KIP KIEV

- 2 kipfilet
- 2 teentjes look
- 50 g boter
- 2 takje peterselie
- 1 ei
- Broodkruimels
- 1 snufje zwarte peper

Verwarm voor op 180 °C. Meng het look, de peterselie en de peper gedurende 10-20 seconden, voeg de boter toe en meng gedurende 15 seconden. Snijd de kippenborst in de lengte en vouw deze open. Bedek de kippenborst met plasticfolie en sla het plat. Doe een lepel van het mengsel in het midden van elke kippenborst en wikkel het mengsel met de kippenborst. Wentel het eten door gekruide bloem. Wentel het eten door losgeklopt ei. Wentel het eten door paneermeel. Bedek met vetvrij papier. Leg de bereiding voor een uur in de koelkast. Bak het eten gedurende 30-35 minuten. Halfweg het bakken, draait u het eten om.

KLASSIEKE VICTORIA CAKE VAN BISCUITDEEG

- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g boter
- 100 g rietsuiker
- 2 ei

Verwarm voor op 155 °C. Vermeng alles met een mixer gedurende 2 minuten. Plaats een groot papieren omhulsel in de mand. Schep het mengsel op het papieren met een lepel. Maak een kleine deuk in het midden om te vermijden dat het te veel reist. Bak het eten gedurende 15-20 minuten. Laat het apparaat gedurende 10 minuten ongestoord werken zodat het gerezen deeg niet inzakt.

SCHOTSE EIERN

- 500 g gehakt
- ½ ui
- 2 takje tijm
- 2 takje peterselie
- 1 snufje Cayennepeper
- Zout en peper
- 5 ei
- Broodkruimels
- Gekruide bloem
- Plantaardige olie

Verwarm voor op 170 °C. Meng de ui, het zout, de peper, de cayennepeper en de kruiden. Vermeng het mengsel met het gehakt. Maak 4 zachtgekookte eieren. Pel de eieren. Wentel de eieren in bloem en bedek deze volledig met het gehakt. Wentel het eten door losgeklopt ei. Wentel het eten door paneermeel. Besprenkel het eten met olie. Bak het eten gedurende 15 minuten. Halfweg het bakken, draait u het eten om.

VARKENSLLENDE MET MOSTERD, HONING EN GEGRILDE GROENTEN

- 2 wortel varkenslende
- 2 pastinaak
- 2 rode ui
- 6 kerstomaatjes
- 2 courgette
- 30 ml sterke mosterd

- 15 ml honing
- 15 ml plantaardige olie
- Zout en peper

Verwarm voor op 170 °C. Snijd de wortels, pastinaken, courgettes en ui in stukjes. Roer de groenten in een schaal met de olie, het zout en de peper. Zorg ervoor dat ze allemaal een goede laag hebben. Meng de mosterd en de honing op een schotel en smeer dit mengsel op het lendestuk. Plaats het lendestuk in het midden van de mand en schep rondom de groenten met een lepel. Bak het eten gedurende 40-60 minuten. Duur hangt af van de grootte van het voedsel. Draai elke 15 minuten het lendestuk om en roer de groenten.

KIPSCHNITZEL

- 2 kipfilet
- 1 ei
- 20 g gekruide bloem
- 75 g broodkruimels
- 4 g citroenschil, geraspt
- 15 g geraspte parmezaan
- 1 takje peterselie
- 15 ml plantaardige olie
- Zout en peper

Verwarm voor op 180 °C. Snijd de kippenborst in de lengte en vouw deze open. Bedek de kippenborst met plasticfolie en sla het plat. Meng het paneermeel, de geraspte citroenschil, de parmezaan en de peterselie. Wentel het eten door gekruide bloem. Wentel het eten door losgeklopt ei. Wentel het eten door het mengsel van het paneermeel. Besprenkel het eten met olie. Bak het eten gedurende 15-20 minuten. Halfweg het bakken, draait u het eten om.

KALFS/VARKENSSCHNITZEL

Gebruik het recept van kipschnitzel maar vervang de 2 stukken kippenborst met vetvrije kalfs- of varkensvlees zonder beenderen.

KOOKTIJDEN & VOEDSELVEILIGHEID

- Gebruik deze tijden uitsluitend als aanwijzing.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Bij het koken van voorverpakte voedingsmiddelen, volg de richtlijnen op de verpakking of het label.

Voedsel	°C	⌚ (min)	Opmerkingen
frietjes	200	20	spoel, droog met een handdoek, voeg zout, peper en 1 theelepeltje olie toe
bevroren frietjes	200	12-20	één laag – 12 minuten mand halfvol – 15 minuten mand vol (niet volgepropt) – 20 minuten
aardappelpartjes	200	20	spoel, droog met een handdoek, voeg zout, peper en 1 theelepeltje olie toe
ingevroren aardappelpartjes	200	12-20	
aardappels in de schil	180	30-40	wrijf in met olie voor een krokante schil
gepofte aardappelen	180	25-35	spoel, droog met een handdoek, voeg zout, peper, gemalen rozemarijn (optioneel) en 1 theelepeltje olie toe
samosa's	180	10-15	
ingevroren samosa's	180	20	
viskoekjes, grote	180	15-20	
viskoekjes, kleine	180	10	
ingevroren viskoekjes, grote	180	20-25	

Voedsel	°C	⌚ (min)	Opmerkingen
ingevroren viskoekjes, kleine	180	15-20	
ingevroren scampi's	180	10-15	
ingevroren uienringen	180	15	
voorgevormde kipingrediënten zonder beenderen (ingevroren)	180	15	
visgoujons	180	10	snijd de vis in repen, rol door ei en daarna door gekruid paneermeel
kipgoujons	180	10-15	snijd de kip in repen, rol door ei en daarna door gekruid paneermeel
schnitzel (kippen-/kalf-/varkensvlees)	180	15	sla het vlees plat, haal door ei en daarna door gekruid paneermeel
kipkarbonade	180	25-30	duur hangt af van de grootte van het voedsel
tortilla's	200	5-10	wrijf in met olie voor een krokant resultaat
Schotse eieren	170	15-20	duur hangt af van de grootte van het voedsel
roerbak	180	25-30	voeg zout, peper en 1 theelepel olie toe, voeg 5 minuten voor het einde een klein beetje saus toe (chili, zoete chili, look, enz.)
sauzen	180	10	het vet druppelt in de schaal

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:


L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.


Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti dell'apparecchio, non usare oggetti metallici, taglienti o appuntiti.
- Lasciare libero lo sfianto nella parte posteriore dell'apparecchio - da qui verrà fuori l'aria calda.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Timer | 7. Separatore |
| 2. Spia di "acceso" | 8. Cestello |
| 3. Spia del termostato | 9. Manico |
| 4. Controllo della temperatura | 10. Coperchio |
| 5. Corpo | 11. Blocco (premere) |
| 6. Ciotola |  lavabile in lavastoviglie |

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Lavare a mano le parti rimovibili.
- Inizialmente, dall'elemento può fuoriuscire un po' di fumo.
- Si può produrre un certo odore, ma non è da preoccuparsi. Assicurarsi però che la stanza sia ben ventilata.

CIOTOLA/CESTELLO

Per rimuovere la ciotola dal corpo:

1. Tenere ferma la parte superiore del corpo.
2. Afferrare il manico con l'altra mano.
3. Estrarre la ciotola dal corpo (Fig. A).
4. Poggiare la ciotola su un sottopentola.

Per rimuovere il cestello dalla ciotola:

1. Fare scorrere la coperchio verso il corpo, per visualizzare la maggior parte del blocco (Fig. B).
2. Premere il blocco verso il basso, per sbloccare il manico dalla ciotola (Fig. C).
3. Sollevare manico e cestello dalla ciotola (Fig. D).

PRERISCALDAMENTO

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta.
3. Impostare il timer sulla posizione **5**.
4. La spia di 'accesso' si illuminerà
5. Quando viene raggiunta la temperatura di funzionamento si accende la spia del termostato. La spia luminosa poi si accenderà e si spegnerà ciclicamente perché il termostato funziona per mantenere la temperatura selezionata.
6. Quando il timer tornerà sullo **0**, l'apparecchio si spegnerà.

MODO D'USO

- Aggiungere l'olio al cibo come rivestimento, non versare l'olio nella ciotola.
 - Montando il separatore nelle scanalature interne al cestello, è possibile cuocere insieme alimenti diversi, per esempio. scampi e patatine (entrambi congelati) - cuocere le patatine per 5 minuti, rimuovere la ciotola, aggiungere gli scampi, rimontare la ciotola e cuocere per altri 15 minuti.
 - Tenere dei guanti da forno (o uno strofinaccio) a portata di mano e un sottopentola resistente al calore o un piatto di portata per poggiare la ciotola dopo la cottura.
1. Rimuovere la ciotola dal corpo:
 2. Montare il separatore, se necessario
 3. Mettere il cibo nel cestello - non riempire troppo il cestello. Lasciare spazio per permettere all'aria calda di circolare fra le parti del cibo.
 4. Rimontare la ciotola nel corpo.
 5. Impostare il timer all'orario desiderato.
 6. A metà cottura, rimuovere la ciotola, agitarla e/o mescolare il cibo, poi rimontare la ciotola nel corpo.
 7. L'apparecchio si spegnerà quando la ciotola sarà rimossa, quindi bisognerà accenderlo di nuovo quando verrà rimontata. Il timer continuerà ad effettuare il conto alla rovescia.
 8. Quando il timer tornerà sullo **0**, l'apparecchio si spegnerà.
 9. Controllare che il cibo sia cotto. Se non vi sentite sicuri, cuocetelo ancora un poco.
 10. Staccare la spina dalla presa di corrente.
 11. Per spegnere l'apparecchio manualmente, portare il timer a **0**.
 12. Rimuovere la ciotola dal corpo. Poggiare la ciotola su un sottopentola.
 13. Premere il blocco verso il basso e sollevare il manico e il cestello dalla ciotola.

CURA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
3. Lavare a mano le parti rimovibili.



Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

RICETTA

ANELLI DI CIPOLLA

- Cipolla
- Latte
- Farina aromatizzata
- Olio vegetale

Preriscaldare a 180 °C. Affettare la cipolla. Separare gli anelli. Immergere nel latte. Passare nella farina aromatizzata. Spruzzare con olio. Cuocere a 180° per 15-20 minuti.

FISHCAKES

- ½ cipolla
- 2 rametto prezzemolo
- 1 pizzico peperoncino in polvere
- 1 filetto di pesce
- 60 g pane grattato
- 1 uovo
- farina aromatizzata
- sale e pepe

Preriscaldare a 180 °C. Mescolare la cipolla ed il prezzemolo per 5 secondi, aggiunge il pesce, il chili, sale e pepe e mescolare per 10 secondi. Trasferire in una ciotola e passare in 20 g di pangrattato. Dividere la miscela in 10 porzioni piccole o in 4 porzioni grandi. Formare una palla con ogni porzione. Passare nella farina aromatizzata. Passare nell'uovo sbattuto. Passare nel pangrattato. Appiattire le porzioni. Cuocere le porzioni piccole per 10-15 minuti, quelle grandi per 15-20 minuti. Girare durante la cottura.

POLLO KIEV

- 2 spicchio d'aglio
- 2 petti di pollo, senza pelle e disossati
- 50 g burro
- 2 rametto prezzemolo
- 1 uovo
- pane grattato
- 1 pizzico pepe nero

Preriscaldare a 180 °C. Mescolare aglio, prezzemolo e pepe per 10-20 secondi, aggiunge il burro, e mescolare per 15 secondi. Affettare ogni petto di pollo lungo il bordo lungo e aprirlo a forma di farfalla. Coprire con della pellicola aderente e battere con un batticarne per appiattire. Mettere un cucchiaino di miscela nel mezzo di ogni petto, poi avvolgere il pollo sopra la miscela. Passare nella farina aromatizzata. Passare nell'uovo sbattuto. Passare nel pangrattato. Coprire con carta oleata. Lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Cuocere per 30-35 minuti. Girare durante la cottura.

PAN DI SPAGNA CLASSICO 'VICTORIA'

- 100 g farina fermentante
- 100 g zucchero raffinato
- 100 g burro
- 2 uovo

Preriscaldare a 155 °C. Mescolare tutto con un mixer per 2 minuti. Mettere un grande stampo in carta nel cestello. Mettere la miscela con un cucchiaino nello stampo in carta. Lasciare un piccolo avvallamento al centro, per impedire che la parte centrale si alzi troppo. Cuocere per 15-20 minuti. Non controllare per almeno 10 minuti, altrimenti si abbotterà.

UOVA FRITTE ALLA SCOZZESE

- 500 g manzo macinato
- ½ cipolla
- 2 rametto timo
- 2 rametto prezzemolo
- 1 pizzico Pepe di Cayenna
- sale e pepe
- 5 uovo
- pane grattato
- farina aromatizzata
- olio vegetale

Preriscaldare a 170 °C. Mescolare cipolla, sale, pepe, pepe di Cayenna e odori. Mescolare la miscela con la carne tritata. Portare a lieve ebollizione 4 uova. Sgusciare le uova. Passare le uova nella farina quindi coprire completamente con la carne tritata. Passare nell'uovo sbattuto. Passare nel pangrattato. Spruzzare con olio. Cuocere per 15 minuti. Girare durante la cottura.

LONZA DI MAIALE ALLA SENAPE E MIELE CON VERDURE ARROSTITE

- 2 carota
- lonza di maiale
- 2 pastinaca
- 2 cipolla rossa
- 6 pomodori ciliegia
- 2 zucchina
- 30 ml mostarda di Digione
- 15 ml miele
- 15 ml olio vegetale
- sale e pepe

Preriscaldare a 170 °C. Tagliare a pezzi le carote, le pastinache, le zucchine e la cipolla. Mescolare le verdure in una ciotola con olio, sale e pepe, assicurarsi che sia tutto ben coperto. Mescolare la senape ed il miele in un piatto, poi spalmare su tutta la lonza. Mettere la lonza al centro del cestello, e distribuire tutt'attorno le verdure con un cucchiaino. Cuocere per 40-60 minuti. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del cibo. Ogni 15 minuti, girare la lonza e mescolare le verdure.

SCHNITZEL DI POLLO

- 1 uovo
- 2 petti di pollo, senza pelle e disossati
- 20 g farina aromatizzata
- 75 g pane grattato
- 4 g buccia di limone, grattugiate
- 15 g parmigiano grattugiato
- 1 rametto prezzemolo
- 15 ml olio vegetale
- sale e pepe

Preriscaldare a 180 °C. Affettare ogni petto di pollo lungo il bordo lungo e aprirlo a forma di farfalla. Coprire con della pellicola aderente e battere con un batticarne per appiattire. Mescolare pangrattato, buccia di limone, parmigiano e prezzemolo. Passare nella farina aromatizzata. Passare nell'uovo sbattuto. Passare nella miscela di pangrattato. Spruzzare con olio. Cuocere per 15-20 minuti. Girare durante la cottura.

SCHNITZEL DI VITELLO/MAIALE

Seguire la ricetta per lo schnitzel di pollo, ma sostituire con 2 pezzi di petto di vitello o due pezzi di maiale, dopo avere disossato la carne ed eliminato il grasso.

TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

- Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

Alimento	°C	⌚ (min)	Commenti
patate a bastoncino (pommes frites)	200	20	sciacquare, asciugare con un panno, salare, pepare e aggiungere 1 cucchiaino di olio
patate a bastoncino surgelate (pommes frites)	200	12-20	uno strato - 12 minuti cestello pieno a metà - 15 minuti cestello pieno (sfuse, non stipate) - 20 minuti
patate a tocchi	200	20	sciacquare, asciugare con un panno, salare, pepare e aggiungere 1 cucchiaino di olio
patate a tocchi congelate	200	12-20	
patate con la buccia	180	30-40	per una buccia croccante, spennellare con olio
patate arrosto	180	25-35	sciacquare, asciugare con un panno, salare, pepare, aggiungere del rosmarino tritato (a scelta) e 1 cucchiaino di olio
samosas	180	10-15	
samosas congelati	180	20	
fishcakes, grandi	180	15-20	
fishcakes, piccoli	180	10	
fishcakes congelati, grandi	180	20-25	
fishcakes congelati, piccoli	180	15-20	
scampi congelati	180	10-15	

Alimento	°C	⌚ (min)	Commenti
anelli di cipolla congelati	180	15	
prodotti a base di pollo disossato preformati (congelati)	180	15	
pesce goujons	180	10	tagliare il pesce a strisce, passarlo nell'uovo, poi nel pangrattato aromatizzato
pollo goujons	180	10-15	tagliare la carne a strisce, passarla nell'uovo, poi nel pangrattato aromatizzato
schnitzel (pollo/vitello/maiale)	180	15	battere la carne rendendola piatta, passare nell'uovo, poi nel pangrattato aromatizzato
cosce di pollo	180	25-30	il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del cibo
tortillas	200	5-10	per una crosta croccante, spennellare con olio
uova fritte alla scozzese	170	15-20	il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del cibo
frittura (stir-fry)	180	25-30	salare, pepare e aggiungere 1 cucchiaino di olio, aggiungere poca salsa 5 minuti prima della fine (chili, chili dolce, aglio, etc)
salsicce	180	10	il grasso gocciola nella ciotola

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

 No sumerja el aparato en líquidos.

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.
- No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies antiadherentes.
- La rejilla de ventilación situada en la parte trasera del aparato despedirá aire caliente; manténgase alejado de ella.
- No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Temporizador | 7. Separador de alimentos |
| 2. Luz de encendido | 8. Cesta |
| 3. Luz del termostato | 9. Asa |
| 4. Control de temperatura | 10. Tapa |
| 5. Cuerpo | 11. Dispositivo de cierre (pulse) |
| 6. Bol |  apto para lavavajillas |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Lave a mano las piezas que puedan separarse.
- Al principio, la resistencia del aparato puede producir algo de humo.
- Puede que desprenda algún olor, pero no es algo que deba preocuparle. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada.

BOL/CESTA

Para retirar el bol del cuerpo del aparato:

1. Sujete la parte superior del cuerpo.
2. Agarre el asa con la otra mano.
3. Extraiga el bol del cuerpo (Fig. A).
4. Deje el bol sobre un salvamanteles aislante.

Para retirar la cesta del bol:

1. Deslice la tapa hacia el cuerpo, de modo que la mayor parte del dispositivo de cierre quede al descubierto (Fig. B).
2. Pulse hacia abajo el dispositivo de cierre para liberar el asa del bol (Fig. C).
3. Levante el asa y la cesta hacia afuera del bol (Fig. D).

PRECALENTAR

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Fije el control de temperatura a la temperatura deseada.
3. Ajuste el temporizador en **5**.
4. La luz de encendido se activará.
5. La luz del termostato se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo. Entonces empezará a encenderse y apagarse ya que el termostato estará trabajando para mantener la temperatura.
6. Cuando el temporizador vuelva a la posición **0**, el aparato se apagará.

UTILIZACIÓN

- No eche aceite en el bol, unte los alimentos con un poco de aceite.
 - Encajando el separador de alimentos en las ranuras del interior de la cesta podrá cocinar a la vez alimentos distintos. Por ejemplo, para cocinar gambas rebozadas y patatas fritas (ambas congeladas), cocine las patatas durante 5 minutos, retire el bol, añada las gambas, vuelva a colocar el bol y cocínelo todo durante otros 15 minutos.
 - Tenga a mano guantes para el horno (o un trapo) y un salvamanteles resistente al calor o un plato llano para poner el bol después de la cocción.
1. Retire el bol del cuerpo.
 2. Encaje el separador de alimentos, si desea utilizarlo.
 3. Coloque los alimentos en la cesta, sin llenarla demasiado. Deje suficiente espacio para que el aire caliente circule entre los trozos de alimentos.
 4. Vuelva a colocar el bol en el cuerpo.
 5. Ajuste el temporizador al tiempo deseado.
 6. Cuando los alimentos estén a medio cocinar, retire el bol, agítelo y/o dé la vuelta a los alimentos y vuelva a poner el bol en el cuerpo.
 7. El aparato se apagará cuando retire el bol y se encenderá de nuevo cuando vuelva a colocarlo en su sitio. El temporizador seguirá la cuenta atrás.
 8. Cuando el temporizador vuelva a la posición 0, el aparato se apagará.
 9. Compruebe que los alimentos se han cocinado. En caso de duda, déjelos hacerse un poco más.
 10. Desenchufe el aparato.
 11. Para apagar el aparato manualmente, ponga el temporizador a 0.
 12. Retire el bol del cuerpo. Deje el bol sobre un salvamanteles aislante.
 13. Pulse hacia abajo el dispositivo de cierre y levante el asa y la cesta hacia afuera del bol.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
3. Lave a mano las piezas que puedan separarse.



Puede lavar estas piezas en el lavajillas.

Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

RECETAS

🥚 = huevo, grande (63-73 g.)

🍷 = pizca

🌿 = ramito

🦷 = diente(s)

CROQUETAS DE PESCADO

- ½ cebolla
- 2 ramito perejil
- 1 pizca chile en polvo
- 1 filete de pescado
- 60 g pan rallado
- 1 huevo
- harina sazónada
- sal y pimienta

Precalentar a 180 °C. Mezclar la cebolla y el perejil en la batidora durante 5 segundos, añadir el pescado, chile, sal y pimienta y pasar por la batidora durante 10 segundos. Pasar la mezcla a un bol y cubrir con 20 g de pan rallado. Dividir la mezcla en 10 porciones pequeñas o en 4 porciones grandes. Formar una bola con cada porción. Rebozar en harina sazónada. Rebozar en huevo batido. Rebozar en pan rallado. Aplastar las porciones. Cocinar las porciones pequeñas durante 10-15 minutos y las porciones grandes durante 15-20 minutos. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocinado.

POLLO KIEV

- 2 dientes de ajo
- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 50 g mantequilla
- 2 ramito perejil
- 1 huevo
- pan rallado
- 1 pizca pimienta negra

Precalentar a 180 °C. Mezclar el ajo, el perejil y la pimienta en la batidora durante 10-20 segundos, añadir la mantequilla y pasar por la batidora durante 15 segundos. Cortar longitudinalmente cada pechuga de pollo y abrirla en forma de mariposa. Cubrir los ingredientes con film transparente y aplastarlos hasta que queden planos. Poner una cucharada de la mezcla en el centro de cada pechuga y doblar ésta sobre la mezcla. Rebozar en harina sazónada. Rebozar en huevo batido. Rebozar en pan rallado. Cubrir con papel encerado. Dejar reposar en la nevera durante una hora. Cocinar durante 30-35 minutos. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocinado.

AROS DE CEBOLLA

- cebolla
- leche
- harina sazónada
- aceite vegetal

Precalentar a 180 °C. Cortar la cebolla en aros. Separar los aros. Mojar los ingredientes en leche. Rebozar los ingredientes en harina sazónada. Untar los ingredientes con aceite. Cocinar a 180 durante 15-20 minutos.

BIZCOCHO ESPONJOSO CLÁSICO VICTORIA

- 100 g harina con levadura
- 100 g mantequilla
- 100 g azúcar glasé
- 2 huevo

Precalentar a 155 °C. Mezclar todos los ingredientes en la batidora durante 2 minutos. Colocar un molde grande de papel en la cesta. Extender la mezcla en el molde de papel con una cuchara. Dejar la parte central con algo menos de grosor para que no se alce demasiado al cocerse. Cocinar durante 15-20 minutos. No compruebe la cocción durante al menos 10 minutos, o la masa no se alzarán.

HUEVOS ESCOCESSES

- 500 g carne picada de ternera
- ½ cebolla
- 2 ramito tomillo
- 2 ramito perejil
- 1 pizca Pimienta de cayena
- sal y pimienta
- 5 huevo
- pan rallado
- harina sazónada
- aceite vegetal

Precalentar a 170 °C. Mezclar la cebolla, la sal, la pimienta, la pimienta de cayena y las hierbas aromáticas. Juntar la mezcla con la carne picada. Hervir 4 huevos. Pelar las cáscaras de los huevos. Rebozar los huevos en harina y cubrirlos completamente con la carne picada. Rebozar

en huevo batido. Rebozar en pan rallado. Untar los ingredientes con aceite. Cocinar durante 15 minutos. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocinado.

LOMO DE CERDO EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL CON VERDURAS ASADAS

- 2 zanahoria
- lomo de cerdo del grosor de 4 costillas
- 2 chirivía
- 2 cebolla roja
- 6 tomates cherry
- 2 calabacín
- 30 ml mostaza de Dijon
- 15 ml miel
- 15 ml aceite vegetal
- sal y pimienta

Precalentar a 170 °C. Cortar en trozos las zanahorias, las chirivías, los calabacines y la cebolla.

Mezclar en un bol las verduras con aceite, sal y pimienta hasta que queden bien aliñadas.

Mezclar la miel y la mostaza en un plato y untar la mezcla por todo el lomo de cerdo. Colocar el lomo de cerdo en el centro de la cesta y repartir las verduras alrededor con una cuchara. Cocinar durante 40-60 minutos. El tiempo de cocinado depende del tamaño de los ingredientes. Dar la vuelta al lomo y remover las verduras cada 15 minutos.

SCHNITZEL DE POLLO

- 1 huevo
- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 20 g harina sazónada
- 75 g pan rallado
- 4 g piel de limón, rallada
- 15 g queso Parmesano rallado
- 1 ramito perejil
- 15 ml aceite vegetal
- sal y pimienta

Precalentar a 180 °C. Cortar longitudinalmente cada pechuga de pollo y abrirla en forma de mariposa. Cubrir los ingredientes con film transparente y aplastarlos hasta que queden planos.

Mezclar el pan rallado con cáscara de limón, queso parmesano y perejil. Rebozar en harina sazónada. Rebozar en huevo batido. Cubrir con la mezcla de pan rallado. Untar los ingredientes con aceite. Cocinar durante 15-20 minutos. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocinado.

SCHNITZEL DE TERNERA/CERDO

Seguir la receta de schnitzel de pollo, sustituyendo el pollo por 2 trozos de pecho de ternera o de cerdo, deshuesados y limpios de grasa.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Use estos tiempos solamente como guía
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Cuando cocine alimentos empaquetados, siga las instrucciones del paquete o la etiqueta.

Alimentos	°C	⌚ (min)	Observaciones
patatas fritas	200	20	lavar las patatas y secarlas con un trapo; untarlas con sal, pimienta y una cucharada de aceite
patatas fritas congeladas	200	12-20	una capa – 12 minutos media cesta – 15 minutos cesta entera (con los gajos sueltos, sin amontonar) – 20 minutos
gajos de patata	200	20	lavar las patatas y secarlas con un trapo; untarlas con sal, pimienta y una cucharada de aceite
gajos de patata congelados	200	12-20	
patatas asadas rellenas (jacket potatoes)	180	30-40	untar la patata con aceite para que la piel quede crujiente


Alimentos	°C	⌚ (min)	Observaciones
patatas asadas	180	25-35	lavar las patatas y secarlas con un trapo; untarlas con sal, pimienta, romero molido (opcional) y una cucharada de aceite
samosas (empanadillas)	180	10-15	
samosas (empanadillas) congeladas	180	20	
croquetas de pescado, grandes	180	15-20	
croquetas de pescado, pequeñas	180	10	
croquetas de pescado congeladas, grandes	180	20-25	
croquetas de pescado congeladas, pequeñas	180	15-20	
gambas rebozadas congeladas	180	10-15	
aros de cebolla congelados	180	15	
trozos de pollo deshuesados y premoldeados (congelados)	180	15	
varitas de pescado	180	10	cortar el pescado en tiras, rebozar en huevo y en pan rallado sazonado
varitas de pollo	180	10-15	cortar la carne en tiras, rebozarla en huevo y en pan rallado sazonado
schnitzel (de pollo/ ternera/cerdo)	180	15	aplantar la carne hasta que quede plana, rebozar en huevo y en pan rallado sazonado
muslos de pollo	180	25-30	el tiempo de cocinado depende del tamaño de los ingredientes
tortillas de maíz o harina	200	5-10	untar con aceite para que quede crujiente
huevos escoceses	170	15-20	el tiempo de cocinado depende del tamaño de los ingredientes
fritada (stir fry)	180	25-30	untar con sal, pimienta y 1 cucharada de aceite, añadir un poco de salsa (chile picante, chile dulce, ajo, etc.).
salchichas	180	10	la grasa queda en el bol

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:


Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.


Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

 Não coloque o aparelho em líquidos.

- Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- Não utilize nada metálico ou afiado, pois danificará as superfícies antiaderentes.
- Mantenha-se afastado da saída de ventilação na parte traseira do aparelho, pois é expelido ar quente da mesma.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Temporizador | 7. Separador |
| 2. Luz de ligação | 8. Cesto |
| 3. Luz do termóstato | 9. Pega |
| 4. Controlo de temperatura | 10. Cobertura |
| 5. Corpo | 11. Fecho (premir) |
| 6. Recipiente |  lavável na máquina |

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Lave à mão as peças removíveis.
- Inicialmente, a resistência poderá libertar um pouco de fumo.
- Este processo pode provocar um certo cheiro, mas não precisa de se preocupar. Verifique se a divisão está bem ventilada.

RECIPIENTE/CESTO

Para remover o recipiente para fora do corpo:

1. Segure a parte superior do corpo.
2. Agarre a pega com a outra mão.

3. Puxe o recipiente para fora do corpo (fig. A).
4. Coloque o recipiente numa superfície com isolamento.

Para retirar o cesto para fora do recipiente:

1. Deslize a cobertura na direcção do corpo para expor grande parte do fecho (fig. B).
2. Prima o fecho para baixo para desbloquear a pega do recipiente (fig. C).
3. Levante a pega e o cesto para fora do recipiente (fig. D).

PRÉ-AQUECIMENTO


1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
2. Coloque o controlo de temperatura na posição desejada.
3. Defina o temporizador para **5**.
4. A luz de ligação iluminar-se-á.
5. A luz do termóstato acende quando o aparelho atingir a temperatura de funcionamento. A partir daí ir-se-á acendendo e apagando à medida que o termóstato trabalha para manter a temperatura.
6. Quando o temporizador regressar ao **0**, o aparelho desligar-se-á.

UTILIZAÇÃO

- Adicione óleo aos alimentos como revestimento, não verta óleo para o interior do recipiente.
 - Se encaixar o separador nas ranhuras internas do cesto, poderá confeccionar diferentes alimentos ao mesmo tempo, p.ex: gambas e batatas fritas (ambos congelados). Cozinhe as batatas fritas durante 5 minutos, retire o recipiente, acrescente as gambas, volte a colocar o recipiente e cozinhe durante mais 15 minutos.
 - Tenha luvas de forno (ou um pano de cozinha) à mão, e uma base ou prato termo-resistente para colocar o recipiente quando tiver acabado de cozinhar.
1. Retire o recipiente para fora do corpo.
 2. Encaixe o separador, se necessário.
 3. Coloque os alimentos no cesto – não encha demasiado. Deixe espaço para que o ar quente possa circular por entre os pedaços de alimentos.
 4. Volte a colocar o recipiente no corpo.
 5. Programe o temporizador para o tempo que necessita.
 6. A meio da confecção, retire o recipiente, sacuda-o, e/ou vire os alimentos ao contrário. Em seguida, volte a colocar o recipiente no corpo.
 7. O aparelho desligar-se-á quando retirar o recipiente e ligar-se-á novamente quando o voltar a colocar. O temporizador continuará a contagem decrescente.
 8. Quando o temporizador regressar ao **0**, o aparelho desligar-se-á.
 9. Verifique se os alimentos estão cozinhados. Em caso de dúvida, deixe-os cozinhar mais um pouco.
 10. Desligue o aparelho.
 11. Para desligar o aparelho manualmente, rode o temporizador para **0**.
 12. Retire o recipiente para fora do corpo. Coloque o recipiente numa superfície com isolamento.
 13. Prima o fecho para baixo e levante a pega e o cesto para fora do recipiente.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da corrente eléctrica e aguarde que arrefeça.
2. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
3. Lave à mão as peças removíveis.

 Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície. Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.



PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

RECEITAS

FISHCAKES

- ½ cebola
- 2 raminho salsa
- 1 pitada malagueta moída
- 1 Filete de peixe
- 60 g pão ralado
- 1 ovo
- Farinha temperada
- Sal e pimenta

Pré-aqueça a 180 °C. Misture a cebola e a salsa durante 5 segundos, adicione o peixe, o chilli, o sal e a pimenta e misture durante 10 segundos. Transfira a mistura para um recipiente e envolva em 20 g de pão ralado. Divida a mistura em 10 porções pequenas ou 4 porções grandes. Molde cada porção numa bola. Passe por farinha temperada. Passe por ovo batido. Passe por pão ralado. Espalme as porções. Cozinhe porções pequenas durante 10-15 minutos e grandes durante 15-20 minutos. Vire as porções ao contrário a meio da confecção.

KIEV DE GALINHA

- 2 dentes de alho
- 2 peitos de frango, desossados e sem pele
- 50 g manteiga
- 2 raminho salsa
- 1 ovo
- Pão ralado
- 1 pitada pimenta preta

Pré-aqueça a 180 °C. Misture o alho, a salsa e a pimenta durante 10-20 segundos, adicione a manteiga e misture durante 15 segundos. Corte cada peito de galinha ao longo da extremidade e abra em forma de borboleta. Cubra o peito com película aderente e espalme com um martelo. Coloque uma colher cheia da mistura no meio de cada peito e depois feche uma das abas por cima da mistura. Passe por farinha temperada. Passe por ovo batido. Passe por pão ralado. Cubra com papel vegetal à prova de gordura. Deixe repousar no frigorífico durante 1 hora. Cozinhe durante 30-35 minutos. Vire as porções ao contrário a meio da confecção.

RODELAS DE CEBOLA

- Cebola
- Leite
- Farinha temperada
- Óleo vegetal

Pré-aqueça a 180 °C. Corte a cebola. Separe as rodela. Mergulhe em leite. Passe por farinha temperada. Salpique com óleo. Cozinhe a 180°C durante 15-20 minutos.

PÃO-DE-LÓ CLÁSSICO VICTORIA

- 100 g farinha com fermento
- 100 g manteiga
- 100 g açúcar branco refinado
- 2 ovo

Pré-aqueça a 155 °C. Misture os ingredientes numa misturadora durante 2 minutos. Coloque uma forma de papel grande no cesto. Coloque a mistura com uma colher para dentro da forma de papel. Deixe uma pequena fenda no meio para impedir que o centro inche demasiado. Cozinhe durante 15-20 minutos. Não verifique durante, pelo menos, 10 minutos, ou poderá provocar o colapso.

OVOS PANADOS

- 500 g carne de vaca picada
- ½ cebola
- 2 raminho tomilho
- 2 raminho salsa
- 1 pitada Pimenta de caiena
- Sal e pimenta
- 5 ovo
- Pão ralado
- Farinha temperada
- Óleo vegetal

Pré-aqueça a 170 °C. Misture a cebola, o sal, a pimenta, a pimenta de caiena e as ervas aromáticas. Combine a mistura com a carne picada. Confeccione 4 ovos mal cozidos. Retire as cascas dos ovos. Passe-os por farinha e depois cubra-os completamente com a carne picada. Passe por ovo batido. Passe por pão ralado. Salpique com óleo. Cozinhe durante 15 minutos. Vire as porções ao contrário a meio da confecção.

LOMBO DE PORCO COM MOSTARDA E MEL, COM LEGUMES ASSADOS

- 2 cenoura
- lombo de porco
- 2 chervias
- 2 cebola vermelha
- 6 tomates cereja
- 2 courgette
- 30 ml mostarda de Dijon
- 15 ml mel
- 15 ml óleo vegetal
- Sal e pimenta

Pré-aqueça a 170 °C. Corte as cenouras, as chervias, as courgettes e a cebola em pedaços. Misture os legumes numa tigela com o óleo, sal e pimenta, assegurando-se de que ficam bem revestidos. Misture a mostarda e o mel num prato e depois esfregue ao longo de todo o lombo. Coloque o lombo no centro do cesto e coloque os legumes com uma colher à volta do mesmo. Cozinhe durante 40-60 minutos. O tempo depende do tamanho dos alimentos. A cada 15 minutos, vire o lombo e remexa os legumes.

SCHNITZEL DE GALINHA

- 1 ovo
- 2 peitos de frango, desossados e sem pele
- 20 g farinha temperada
- 75 g pão ralado
- 15 ml raspa de limão
- 15 g de queijo parmesão ralado
- 1 raminho salsa
- 15 ml óleo vegetal
- sal e pimenta

Pré-aqueça a 180 °C. Corte cada peito de galinha ao longo da extremidade e abra em forma de borboleta. Cubra o peito com película aderente e espalme com um martelo. Misture o pão ralado, a raspa de limão, o parmesão e a salsa. Passe por farinha temperada. Passe por ovo batido. Passe os alimentos pela mistura de pão ralado. Salpique com óleo. Cozinhe durante 15-20 minutos. Vire as porções ao contrário a meio da confecção.

SCHNITZEL DE VITELA/PORCO

Siga a receita para o schnitzel de galinha, mas substitua por dois pedaços de peito de vitela ou porco, desossados e sem gordura.

TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

Use estes tempos meramente como orientação. Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco. Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

Alimento	°C	⌚ (min)	Comentários
batatas fritas	200	20	enxagúe, seque com uma toalha, passe por sal, pimenta e uma colher de chá de óleo
batatas fritas congeladas	200	12-20	uma camada – 12 minutos cesto cheio até metade – 15 minutos cesto completamente cheio (solto, não entupido) – 20 minutos
gomos de batata	200	20	enxagúe, seque com uma toalha, passe por sal, pimenta e uma colher de chá de óleo
gomos de batata congelados	200	12-20	
batatas assadas com casca	180	30-40	para uma casca estaladiça, esfregue com óleo
batatas assadas	180	25-35	enxagúe, seque com uma toalha, passe por sal, pimenta, rosmaninho esmagado (opcional) e uma colher de chá de óleo
chamuças	180	10-15	
chamuças congeladas	180	20	
fishcakes, grandes	180	15-20	

Alimento	°C	⌚ (min)	Comentários
fishcakes, pequenos	180	10	
fishcakes congelados, grandes	180	20-25	
fishcakes congelados, pequenos	180	15-20	
gambas congeladas	180	10-15	
rodela de cebola congelada	180	15	
pedaços de galinha pré-moldados e desossados (congelados)	180	15	
goujons de peixe	180	10	corte o peixe em tiras, passe por ovo e pão ralado temperado
goujons de galinha	180	10-15	corte a carne em tiras, passe por ovo e pão ralado temperado
schnitzel (galinha/vitela/porco)	180	15	espalme a carne com um martelo, revista com ovo e depois com pão ralado temperado
coxas de galinha	180	25-30	o tempo depende do tamanho dos alimentos
tortilhas	200	5-10	para uma cobertura estaladiça, esfregue com óleo
ovos panados	170	15-20	o tempo depende do tamanho dos alimentos
fritura (stir-fry)	180	25-30	passe por sal, pimenta e uma colher de chá de óleo, adicione um pouco de molho 5 minutos antes do fim (chilli, chilli doce, alho, etc.)
salsichas	180	10	a gordura verte para o recipiente

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Læg ikke apparatet i vand.

- 5 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 6 Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- 8 Undgå at bruge skarpe genstande, der kan beskadige slip-let overfladen.
- 9 Hold afstand til udluftningen bag på apparatet – der vil komme varm luft ud af den.
- 10 Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- 11 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|---------------------|--|
| 1. Timer | 7. Skillevæg |
| 2. Strømindikator | 8. Kurv |
| 3. Termostatlampe | 9. Håndtag |
| 4. Temperaturvælger | 10. Dæksel |
| 5. Base | 11. Lås (tryk) |
| 6. Skål |  tåler opvaskemaskine |

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- Vask de aftagelige dele af i hånden.
- Varmelegemet vil ryge en smule i starten.
- Der kan forekomme lugt, men det er helt naturligt. Sørg for at lufte godt ud i rummet imens.

SKÅL/KURV

Sådan tages skålen af basen:

1. Tag fat øverst på basen.
2. Tag fat i håndtaget med den anden hånd.
3. Træk skålen ud af basen (fig. A).
4. Stil skålen på en bordskåner.

Sådan tages kurven op af skålen:

1. Skub dækslet i retning mod basen, så det meste af låsen kommer til syne (fig. B).
2. Tryk låsen ned for at løsne håndtaget fra skålen (fig. C).
3. Løft håndtaget og kurven ud af skålen (fig. D).

FORVARMNING


1. Tilslut apparatet til strøm.
2. Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur.
3. Sæt timeren på **5**.
4. Strømindikatorlampen vil lyse.
5. Termostatlampen vil lyse, når apparatet når den rette temperatur til tilberedning. Den vil herefter tænde og slukke som termostaten arbejder for at opretholde temperaturen.
6. Når timeren vender tilbage til **0**, slukker apparatet.

BRUG

- Tilsæt olie til maden som et lag, hæld ikke olie i skålen.
 - Ved at sætte skillevæggen ned i rillerne indvendigt i kurven, kan du tilberede forskellige slags mad samtidigt, f.eks. jomfruummere og pommestruer (begge dele frosne) – tilbered pommestruerne i 5 minutter, tag skålen ud, tilsæt jomfruummere, sæt skålen tilbage og tilbered i yderligere 15 minutter.
 - Hav ovenhandsker (eller et viskestykke) ved hånden og en bordskåner eller en middagstallerken til at stille skålen på efter tilberedning.
1. Tag skålen ud af basen.
 2. Monter skillevæggen, om nødvendigt.
 3. Læg maden ned i kurven – fyld ikke kurven for meget. Beregn plads så den varme luft kan cirkulere mellem stykkerne af mad.
 4. Sæt skålen tilbage i basen.
 5. Indstil timeren på den ønskede tilberedningstid.
 6. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, skal du tage skålen ud, ryste den, og/eller vende maden, sæt derefter skålen tilbage i basen.
 7. Apparatet vil slukke, når du tager skålen ud, og derefter tænde igen, når du sætter den tilbage. Timeren vil fortsætte med at tælle ned.
 8. Når timeren vender tilbage til **0**, slukker apparatet.
 9. Se efter om maden er tilberedt. Er du i tvivl, så tilbered den lidt længere.
 10. Tag stikket ud af stikkontakten.
 11. Sluk for apparatet manuelt ved at sætte timeren på **0**.
 12. Tag skålen ud af basen. Stil skålen på en bordskåner.
 13. Tryk låsen ned, og løft håndtaget og kurven ud af skålen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
2. Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.
3. Vask de aftagelige dele af i hånden.

 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.



MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

OPSKRIFTER

LØGRINGE

- løg
- mælk
- krydderier
- vegetabilsk olie

Forvarm ved 180 °C. Skær løgene i skiver. Adskil ringene. Dyb maden i mælk. Rul maden i krydderier. Stæk maden med olie. Tilbered ved 180 i 15-20 minutter.

FISKEFRIKADELLER

- ½ løg
- 2 dusk persille
- 1 knivspids chilipulver
- 1 fiskefilet
- 60 g rasp
- 1 æg
- krydret mel
- salt og peber

Forvarm ved 180 °C. Blend løg og persille i 5 sekunder, tilsæt fisk, chili, salt og peber, og blend i 10 sekunder. Flyttes over i en skål, vend 20 g spsk. rasp i. Del blandingen op i 10 små portioner eller 4 store portioner. Rul hver portion til en bolle. Vend maden i krydret mel. Vend maden i sammenpisket æg. Vend maden i rasp. Tryk portionerne flade. Tilbered små portioner i 10-15 minutter, store portioner i 15-20 minutter. Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

CHICKEN KIEV

- 2 fed hvidløg
- 2 kyllingebryst uden skind og ben
- 50 g smør
- 2 dusk persille
- 1 æg
- rasp
- 1 knivspids sort peber

Forvarm ved 180 °C. Blend hvidløg, persille og peber i 10-20 sekunder, tilsæt smør, og blend i 15 sekunder. Skær hvert kyllingebryst igennem langs den lange kant og åben dem i sommerfugleform. Dæk maden med film og bank den flad. Læg en skefuld af blandingen midt på hvert bryst, og pak derefter kyllingekødet omkring blandingen. Vend maden i krydret mel. Vend maden i sammenpisket æg. Vend maden i rasp. Dæk med fedtafvisende papir. Lad hvile i køleskabet i en time. Tilbered maden i 30-35 minutter. Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

KLASSISK SUKKERBRØDSBUND

- 100 g selvhævende mel
- 100 g smør
- 100 g fintmalet sukker
- 2 æg

Forvarm ved 155 °C. Rør det hele sammen med en håndmikser i 2 minutter. Sæt en sort papirkasse ned i kurven. Hæld blandingen ned i papirkassen ved hjælp af en ske. Lav et lille hul i midten for at forhindre midten i at hæve sig for meget. Tilbered maden i 15-20 minutter. Se ikke til maden i mindst 10 minutter, ellers vil svampen falde sammen.

FARSINDBAGTE ÆG

- 500 g hakket kød
- ½ løg
- 2 dusk timian
- 2 dusk persille
- 1 knivspids Cayennepeber
- salt og peber
- 5 æg
- rasp
- kryddermel
- vegetabilsk olie

Forvarm ved 170 °C. Blend løg, salt, peber, cayennepeber og krydderurter. Rør blandingen sammen med hakkekødet. Lav 4 blødkogte æg. Pil skallerne af æggene. Vend æggene i mel og dæk dem fuldstændigt med hakkekødet. Vend maden i sammenpisket æg. Vend maden i rasp. Stænk maden med olie. Tilbered maden i 15 minutter. Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

SENNEPS-HONNING SVINEMØRBRAD MED BAGTE GRØNSAGER

- 2 gulerødder
- svinemørbrad
- 2 pastinak
- 2 rødløg
- 6 cherrytomater
- 2 squash
- 30 ml dijonsennep
- 15 ml honning
- 15 ml vegetabilsk olie
- salt og peber

Forvarm ved 170 °C. Skær gulerødder, pastinak, courgetter og løg i mindre stykker. Rør grønsagerne i en skål med olie, salt og peber, sørg for at de er godt dækkede. Bland sennep og honning i en tallerken og smør blandingen ud over hele mørbraden. Læg mørbraden i midten af kurven og grønsagerne rundt om den. Tilbered maden i 40-60 minutter. Tiden afhænger af stykkernes størrelse. Hvert 15 minut; vend mørbraden og rør i grønsagerne.

KYLLINGESCHNITZEL

- 1 æg
- 2 kyllingebryst uden skind og ben
- 20 g krydret mel
- 75 g rasp
- 4 g citronskal, revet
- 15 g Parmesan, revet
- 1 dusk persille
- 15 ml vegetabilsk olie
- salt og peber

Forvarm ved 180 °C. Skær hvert kyllingebryst igennem langs den lange kant og åben dem i sommerfugleform. Dæk maden med film og bank den flad. Blend rasp, citronskal, parmesan og persille. Vend maden i krydret mel. Vend maden i sammenpisket æg. Vend maden i raspblandingen. Stænk maden med olie. Tilbered maden i 15-20 minutter. Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

KALVE-/SVINEKØDSCHNITZEL

Følg opskriften på kyllingeschnitzel, men erstat de 2 stykker bryst på to stykker kalve- eller svinekød, uden kød og fedtkant.

TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

- Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Ved tilberedning af færdigt tilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

Madvare	°C	⌚ (min)	Bemærkninger
pommes frites (tynde)	200	20	skyl, tør med viskestykke, vend i lidt salt og 1 tsk. olie
frosne pommes frites (tynde)	200	12-20	ét lag – 12 minutter halvfuld kurv – 15 minutter fuld kurv (med luft imellem, ikke tætpakket) – 20 minutter
kartoffelbåde	200	20	skyl, tør med viskestykke, vend i lidt salt og 1 tsk. olie
frosne kartoffelbåde	200	12-20	
bagekartofler med fyld	180	30-40	gnid med olie for at få en sprød overflade
bagte kartofler	180	25-35	skyl, tør med viskestykke, vend i lidt salt, peber, stødt rosmarin (valgfrit) og 1 tsk. olie
samosas	180	10-15	
frosne samosas	180	20	
fiskefrikadeller, store	180	15-20	
fiskefrikadeller, små	180	10	
frosne fiskefrikadeller, store	180	20-25	
frosne fiskefrikadeller, små	180	15-20	
frosne jomfruhummere	180	10-15	
frosne løgringe	180	15	
formede kyllingeprodukter uden ben (frost)	180	15	
fiskestrimler	180	10	skær fisken i strimler, rul dem i æg, dernæst i krydret rasp

Madvare	°C	⌚ (min)	Bemærkninger
kyllingestrimler	180	10-15	skær kødet i strimler, rul dem i æg, dernæst i krydret rasp
schnitzel (kyllinge-/kalve-/svinekød)	180	15	bank kødet fladt, vend det i æg, dernæst i krydret rasp
kyllingelår	180	25-30	tiden afhænger af stykkernes størrelse
tortillas	200	5-10	gnid med olie for at få en sprød overflade
farsindbagte æg	170	15-20	tiden afhænger af stykkernes størrelse
stir fry	180	25-30	vend i lidt salt, peber og 1 tsk. olie, tilsæt lidt sauce 5 minutter før maden er færdig (chili, sød chili, hvidløg, etc.)
pølser	180	10	fedtet drypper ned i skålen.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:


Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

 Apparatens utsida blir varm.

Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- Använd ingenting av metall och inte heller något vasst föremål – beläggningen kan repas.
- Se upp för ventilationsöppningarna på apparatens baksida – varm luft kan strömma ut därifrån.
- Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Timer | 7. Insats |
| 2. Strömlampa | 8. Frityrkorg |
| 3. Termostatlampa | 9. Handtag |
| 4. Temperaturreglage | 10. Täckplatta |
| 5. Huvuddel | 11. Lås (tryck) |
| 6. Skål |  kan diskas i diskmaskin |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Diska avtagbara delar för hand.
- Vid de första användningarna kan elementet ryka lite.
- Det luktar kanske lite, men det betyder ingenting. Se bara till att rummet är väl ventilerat.

SKÅL/FRYTRKORG

Ta ut skålen från huvuddelen:

1. Håll i huvuddelens övre del.
2. Fatta tag i handtaget med den andra handen.
3. Ta ut skålen från huvuddelen (Fig. A).
4. Sätt skålen på ett värmetåligt underlägg.

Ta upp frytkorgen från skålen:

1. Skjut täckplattan mot huvuddelen så att det mesta av låset blir synligt (Fig. B).
2. Tryck ned låset för att frigöra handtaget från skålen (Fig. C).
3. Lyft upp handtaget och frytkorgen från skålen (Fig. D).

FÖRVÄRMA

1. Sätt stickproppen i väggkontakten.
2. Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur.
3. Ställ in timern på **5**.
4. Strömlampan lyser.
5. Termostatlampan tänds när apparaten har kommit upp till rätt temperatur. Den kommer sedan att tändas och släckas växelvis allteftersom termostaten justerar temperaturen.
6. Ugnen stängs av när timern återgår till **0**.

ANVÄNDNING

- Täck ingredienserna med olja men håll ingen olja i skålen.
 - Genom att placera insatsen i spåren på frytkorgens insida kan man tillaga olika livsmedel tillsammans, till exempel scampi och pommes frites (frysta) – tillaga pommes frites i 5 minuter, ta ut skålen och tillsätt scampi, sätt tillbaka skålen och tillaga i ytterligare 15 minuter.
 - Ha grillvantar eller en handduk i närheten samt ett värmemåligt underlägg eller en tallrik att sätta skålen på.
1. Ta ut skålen från huvuddelen.
 2. Sätt i insatsen om den ska användas.
 3. Lägg ingredienserna i frytkorgen – överfyll inte. Se till att det finns plats mellan ingredienserna så att varmluften kan cirkulera.
 4. Sätt tillbaka skålen i huvuddelen.
 5. Ställ in timern på önskad tid.
 6. Ta ut skålen efter halva tillredningstiden, skaka på den och/eller vänd på ingredienserna och sätt sedan tillbaka skålen i huvuddelen.
 7. Apparaten stängs av när du tar ut skålen och sätts på igen när du sätter tillbaka skålen. Timern kommer att fortsätta nedräkningen.
 8. Ugnen stängs av när timern återgår till **0**.
 9. Kontrollera om ingredienserna är färdiga eller om de behöver lite längre tid.
 10. Dra ur sladden på apparaten.
 11. Vrid timern till **0** för att stänga av apparaten manuellt.
 12. Ta ut skålen från huvuddelen. Sätt skålen på ett värmemåligt underlägg.
 13. Tryck ned låset och lyft upp handtaget och frytkorgen från skålen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
2. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
3. Diska avtagbara delar för hand.



Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.



MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

RECEPT

LÖKRINGAR

- lök
- mjölk
- kryddat mjöl
- vegetabilisk olja

Förvärm till 180 °C. Skär löken i ringar. Separera ringarna från varandra. Doppa ingredienserna i mjölk. Panera ingredienserna i kryddat mjöl. Droppa olja på ingredienserna. Tillaga i 15–20 minuter vid 180 °C.

FISKKAKOR

- ½ lök
- 2 kvist persilja
- 1 nypa chilipulver
- 1 fiskfilé
- 60 g ströbröd
- 1 ägg
- kryddat mjöl
- salt och peppar

Förvärm till 180 °C. Mixa lök och persilja i 5 sekunder, tillsätt fisk, chili, salt och peppar och mixa i 10 sekunder. Lägg blandningen i en skål och rör försiktigt in 20 g ströbröd. Dela upp blandningen i 10 mindre eller 4 större delar. Rulla varje del till en boll. Panera ingredienserna i kryddat mjöl. Doppa ingredienserna i uppvispat ägg. Panera ingredienserna i ströbröd. Platta ut delarna. Tillaga de mindre delarna i 10–15 minuter och de större i 15–20 minuter. Vänd delarna när halva tillagningstiden återstår.

CHICKEN KIEV

- 2 klyftor vitlök
- 2 skinn- och benfria kycklingbröstfiléer
- 50 g smör
- 2 kvist persilja
- 1 ägg
- ströbröd
- 1 nypa svartpeppar

Förvärm till 180 °C. Mixa vitlök, persilja och peppar i 10–15 sekunder, blanda med smör och mixa i 15 sekunder. Dela varje kycklingbröst på längden och vik ut delarna i fjärilsform. Täck kycklingbrösten med plastfolie och banka ut dem. Lägg en sked av blandningen i mitten av varje kycklingbröst och lägg sedan ihop köttet över mixen. Panera ingredienserna i kryddat mjöl. Doppa ingredienserna i uppvispat ägg. Panera ingredienserna i ströbröd. Täck med smörpapper. Lägg kycklingbrösten i kylan en timme. Tillaga i 30-35 minuter. Vänd delarna när halva tillagningstiden återstår.

KLASSISK SOCKERKAKA TILL TÅRTBOTTEN

- 100 g vetemjöl med bakpulver
- 100 g smör
- 100 g strösocker
- 2 ägg

Förvärm till 155 °C. Blanda allt i en mixer i 2 minuter. Sätt en stor pappersform i friturekorgen. Häll blandningen i pappersformen. Gör ett litet snitt i mitten så att mittdelen inte höjer sig för mycket. Tillaga i 15-20 minuter. Vänta minst 10 minuter med att kontrollera kakan annars kan den sjunka ihop.

FRITERADE SMÅRÄTTER

- 500 g köttfärs
- ½ lök
- 2 kvist timjan
- 2 kvist persilja
- 1 nypa Kajennpeppar
- salt och peppar
- 5 ägg
- ströbröd
- kryddat mjöl
- vegetabilisk olja

Förvärm till 170 °C. Mixa lök, salt, peppar, kajennpeppar och örtekryddor. Blanda i köttfärsen. Koka 4 ägg (löskokta). Skala äggen. Panera äggen i mjöl och lägg dem sedan i köttfärsen så att de blir helt täckta. Doppa ingredienserna i uppvispat ägg. Panera ingredienserna i ströbröd. Droppa olja på ingredienserna. Tillaga i 15 minuter. Vänd delarna när halva tillagningstiden återstår.

SENAPS- OCH HONUNGSPANERAD KOTLETRAD MED ROSTADE GRÖNSAKER

- 2 morot
- kotletrad,
- 2 palsternacka
- 2 rödlök
- 6 körsbärstomater
- 2 zucchini/squash
- 30 ml dijonsenap
- 15 ml honung
- 15 ml vegetabilisk olja
- salt och peppar

Förvärm till 170 °C. Skär morötter, palsternackor, zucchini och lök i bitar. Rör grönsakerna i en skål med olja, salt och peppar. Kontrollera att alla grönsakerna blir väl täckta. Blanda samman senap och honung i ett matkäril och bred ut över kotletraden. Lägg kotletraden mitt i friturekorgen med grönsakerna runt om. Tillaga i 40-60 minuter. Tillagningstiden beror på hur stora delar som tillagas. Vänd kotletraden efter 15 minuter och blanda grönsakerna.

KYCKLINGSCHNITZEL

- 1 ägg
- 2 skinn- och benfria kycklingbröstfiléer
- 20 g kryddat mjöl
- 75 g ströbröd
- 4 g citronskal, rivet
- 15 g parmesanost, riven
- 1 kvist persilja
- 15 ml vegetabilisk olja
- salt och peppar

Förvärm till 180 °C. Dela varje kycklingbröst på längden och vik ut delarna i fjärilsform. Täck kycklingbrösten med plastfolie och banka ut dem. Blanda ströbröd, citronskal (den yttersta delen), parmesan och persilja. Panera ingredienserna i kryddat mjöl. Doppa ingredienserna i uppvispat ägg. Panera schnitzlarna i ströbröd. Droppa olja på ingredienserna. Tillaga i 15-20 minuter. Vänd delarna när halva tillagningstiden återstår.

KALV/FLÄSKSCHNITZEL

Följ receptet för kycklingschnitzel men använd i stället 2 bitar av kalv- eller fläskfilé (utan ben och fett).

TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsoften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

Livsmedel	°C	⌚ (min)	Kommentarer
friterad potatis (pommes frites)	200	20	skölj, handdukstorka, tillsätt salt, peppar och en tesked olja
djupfryst friterad potatis (pommes frites)	200	12-20	ett lager: 12 minuter halvfull friturekorg: 15 minuter full friturekorg (löst packad): 20 minuter
klyftpotatis	200	20	skölj, handdukstorka, tillsätt salt, peppar och en tesked olja
frysta klyftpotatis	200	12-20	
bakad potatis	180	30-40	stryk på olja för sprödare skal
rostad potatis	180	25-35	skölj, handdukstorka, tillsätt salt, peppar, hackad rosmarin (kan uteslutas) och en tesked olja
samosas	180	10-15	
frysta samosas	180	20	
fiskkakor, stora	180	15-20	
fiskkakor, små	180	10	
frysta fiskkakor, stora	180	20-25	

Livsmedel	°C	⌚ (min)	Kommentarer
frysta fiskkakor, små	180	15-20	
frysta scampi	180	10-15	
frysta lökringar	180	15	
färdigstyckade kycklingdelar utan ben (frysta)	180	15	
fiskgoujons	180	10	skär fisken i strimlor, panera dem först i uppvispat ägg och sedan i kryddat ströbröd
kycklinggoujons	180	10-15	skär kött i strimlor, doppa dem först i uppvispat ägg och panera sedan i kryddat ströbröd
schnitzel (kyckling/ kalv/ fläsk)	180	15	banka ut köttet, doppa det i uppvispat ägg och panera sedan i kryddat ströbröd
kycklinglår	180	25-30	tillagningstiden beror på hur stora delar som tillagas
tortillas	200	5-10	stryk på olja för en sprödare yta
friterade smårätter	170	15-20	tillagningstiden beror på hur stora delar som tillagas
woka	180	25-30	tillsätt salt, peppar och en tesked olja, tillsätt kryddor de sista 5 minuterna (till exempel chili, sweet chili eller vitlök)
korv	180	10	fettet droppar ned i skålen

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert


Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

 Apparatets overflater vil bli varme.

Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

Hvis kablet er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Ikke senk apparatet ned i væske.

- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
- Ikke bruk noe av metall eller som er skarpt, du vil skade de ikke-klebende overflatene.
- Hold deg unna ventilen på baksiden av apparatet – varm luft vil komme fra den.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Tidsbryter | 7. Avdeler |
| 2. Strømlampe | 8. Kurv |
| 3. Termostatlampe | 9. Håndtak |
| 4. Temperaturkontroll | 10. Lokk |
| 5. Kabinett | 11. Lås (skyv) |
| 6. Bolle |  kan vaskes i oppvaskmaskin |

FØR FØRSTEGANGSBRUK

- Vask avtakbare deler for hånd.
- Det kan komme litt røyk fra elementet i starten.
- Dette kan lukte litt, men det er ikke noe å bekymre seg for. Forsikre deg om at rommet er godt ventilert.

BOLLE/KURV

For å fjerne bollen fra kabinettet:

1. Hold i toppen av kabinettet.
2. Ta tak i håndtaket med den andre hånden (Fig. A).
3. Trekk bollen ut av kabinettet.
4. Hvil bollen på en isolert matte.

For å fjerne kurven fra bollen:

1. Skyv lokket mot kabinettet for å eksponere det meste av låsen (Fig. B).
2. Skyv låsen ned for å løsne håndtaket fra bollen (Fig. C).
3. Løft håndtaket og kurven ut av bollen (Fig. D).

FORVARME

1. Ha kontakten i støpselet.
2. Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
3. Sett tidsbryteren på **5**.
4. Strømlampen vil lyse.
5. Termostatlampen vil lyse når apparatet når driftstemperatur. Den vil deretter kretse mellom på og av fordi termostaten vil jobbe med å holde temperaturen.
6. Når tidsbryteren når **0**, vil ovnen slå seg av.

BRUK

- Tilsett olje i maten som et belegg, ikke hell olje i bollen.
 - Ved å montere avdeleren til sporene inne i kurven kan du tilberede ulike matvarer sammen, f.eks. scampi og chips (begge frosne) – kok chipsene i fem minutter, ta ut bollen, tilsett scampi, sett bollen inn igjen, og kok i 15 minutter til.
 - Bruk ovnsvotter (eller en klut) og en plate eller tallerken som tåler varme som du kan sette bollen på etter koking.
1. Fjern bollen fra kabinettet.
 2. Monter avdeleren om nødvendig
 3. Lett maten i kurven – ikke overfyll kurven. La det være plass til at den varme luften kan sirkulere mellom matstykkene.
 4. Sett bollen tilbake i kabinettet.
 5. Still inn tidsbryteren til den tiden du trenger.
 6. Halvveis i tilberedelsen tar du ut bollen og rister den og/eller snur maten over. Sett så bollen tilbake i kabinettet.
 7. Apparatet slår seg av når du fjerner bollen og deretter slå seg på igjen når du setter den tilbake. Tidsbryteren vil fortsette å telle ned.
 8. Når tidsbryteren når **0**, vil ovnen slå seg av.
 9. Sjekk at maten er ferdig tilberedt. Hvis du er i tvil, bør du la den stå litt til.
 10. Koble fra apparatet
 11. For å slå av apparatet manuelt setter du tidsbryteren til **0**.
 12. Fjern bollen fra kabinettet. Hvil bollen på en isolert matte.
 13. Skyv låsen nedover, og løft håndtaket og kurven ut av bollen.

STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
2. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
3. Vask avtakbare deler for hånd.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

**MILJØBESKYTTELSE**

For å unngå miljømessige og helserelaterede problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

OPPSKRIFTER**KLASSISK VICTORIA SUKKERBRØDKAKE**

- 100 g selvhevende mel
- 100 g finkornet sukker
- 100 g smør
- 2 egg

Forvarm til 155 grader. Kombiner alt med en mikser i to minutter. Legg et stort papir i kurven. Hell blandingen i papiret. La det være igjen en liten grop i midten, slik at ikke midten stiger for mye. Tilbered i 15-20 minutter. Ikke se etter maten før det har gått minst ti minutter, ellers vil svampen kollapse.

FISKEKAKER

- ½ løk
- 2 kvast persille
- 1 klype chilipulver
- 1 filet av fisk
- 60 g brødsmler
- 1 egg
- krydret mel
- salt og pepper

Forvarm til 180 grader. Bland løk og persille i fem sekunder, tilsett fisken, chili, salt og pepper, og bland i ti sekunder. Legg alt over i en bolle, og bland inn 20 g med brødsmler. Fordel blandingen i ti små porsjoner eller fire store porsjoner. Rull hver porsjon til en ball. Rull maten i krydret mel. Rull maten i pisket egg. Rull maten i brødsmler. Flat ut porsjonene. Tilbered små porsjoner i 10–15 minutter, store porsjoner i 15–20 minutter. Snu maten etter halve tilberedningstiden.

LØKRINGER

- løk
- melk
- krydret mel
- vegetabilsk olje

Forvarm til 180 grader. Skjær løken. Separer ringene. Dypp maten i melk. Rull maten i krydret mel. Drypp olje over maten. Tilbered ved 180 grader i 15–20 minutter.

KYLLING KIEV

- 2 fedd hvitløk
- 2 kyllingbryst, uten skinn og ben
- 50 g smør
- 2 kvast persille
- 1 egg
- brødsmler
- 1 klype sort pepper

Forvarm til 180 grader. Bland hvitløk, persille og pepper i 10–20 sekunder, tilsett smør, og bland i 15 sekunder. Skjær hvert kyllingbryst langs langsiden, og åpne dem som en sommerfugl. Dekk maten med plastfolie, og slå den flat. Legg en skje av blandingen i midten av hvert bryst, og brett deretter kyllingen rundt blandingen. Rull maten i krydret mel. Rull maten i pisket egg. Rull maten i brødsmler. Dekk med bakepapir. La det stå å hvile i kjøleskapet i en time. Tilbered i 30–35 minutter. Snu maten etter halve tilberedningstiden.

SKOTSKE EGG

- 500 g kjøttdeig
- ½ løk
- 2 kvast timian
- 2 kvast persille
- 1 klype Kajennepepper
- salt og pepper
- 5 egg
- brødsmler
- krydret mel
- vegetabilsk olje

Forvarm til 170 grader. Bland løk, salt, pepper, kajennepepper og urter. Kombiner blandingen med kjøttdeig. Bløtkok fire egg. Ta skallet av eggene. Dekk eggene i mel, og dekk de deretter helt med kjøttdeig. Rull maten i pisket egg. Rull maten i brødsmler. Drypp olje over maten. Tilbered i 15 minutter. Snu maten etter halve tilberedningstiden.

SVINEKAM MED SENNEP OG HONNING OG STEKTE GRØNNSAKER

- 2 gulrot
- svinekam
- 2 pastinakk
- 2 rødløk
- 6 cherrytomater
- 2 squash
- 30 ml Dijon-sennep
- 15 ml honning
- 15 ml vegetabilsk olje
- salt og pepper

Forvarm til 170 grader. Skjær gulrøtter, pastinakk, squash og løk i biter. Rør grønnsakene i en bolle med olje, salt og pepper, og sørg for at alt er godt dekket. Bland sennep og honning i en skål, og smør så inn svinekammen. Legg svinekammen i midten av kurven, og fordel grønnsakene rundt den med skje. Tilbered i 40–60 minutter. Tid avhenger av størrelsen. Snu svinekammen og rør grønnsakene hvert 15. minutt.

KYLLINGSCHNITZEL

- 1 egg
- 2 kyllingbryst, uten skinn og ben
- 20 g krydret mel
- 75 g brødsmler
- 4 g sitronskall, revet
- 15 g Parmesanost, revet
- 1 kvast persille
- 15 ml vegetabilsk olje
- salt og pepper

Forvarm til 180 grader. Skjær hvert kyllingbryst langs langsiden, og åpne dem som en sommerfugl. Dekk maten med plastfolie, og slå den flat. Bland brødsmler, sitronskall, parmesan og persille. Rull maten i krydret mel. Rull maten i pisket egg. Dekk maten i brødsmlerblandingen. Drypp olje over maten. Tilbered i 15-20 minutter. Snu maten etter halve tilberedningstiden.

SCHNITZEL MED KALVEKJØTT/SVINEKJØTT

Følg oppskriften for kyllingschnitzel, men erstatt med to stykker kalvebryst eller to biter med svinekjøtt uten bein og fett.

STEKETID OG SIKKERHET

- Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følg eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

Mat	°C	⌚ (min)	Kommentar
pommes frites	200	20	skyll, tørk med håndkle, tilsett salt, pepper og 1 ts olje
frosne pommes frites	200	12-20	ett lag – 12 minutter kurv halvfull – 15 minutter kurv full (løst, ikke tettpakket) – 20 minutter
potetbåter	200	20	skyll, tørk med håndkle, tilsett salt, pepper og 1 ts olje
frosne potetbåter	200	12-20	
poteter med skall	180	30-40	gni inn med olje for å få et sprøtt skall
ovnsstekte poteter	180	25-35	skyll, tørk med håndkle, tilsett salt, pepper, malt rosmarin (valgfritt) og 1 ts olje
samosa	180	10-15	
frossen samosa	180	20	
fiskekaker, store	180	15-20	
fiskekaker, små	180	10	
frosne fiskekaker, store	180	20-25	
frosne fiskekaker, små	180	15-20	
frosne scampi	180	10-15	
frosne løkringer	180	15	
benfrie prefabrikkerte kyllingprodukter (frosne)	180	15	
frityrstekt fisk	180	10	skjær fisken i strimler, rull den først i egg, deretter i krydrede smuler
frityrstekt kylling	180	10-15	skjær kjøttet i strimler, rull det først i egg, deretter i krydrede smuler
schnitzel (kylling/kalvekjøtt/svinekjøtt)	180	15	slå kjøttet flatt, rull det først i egg, deretter i krydrede smuler

Mat	°C	⌚ (min)	Kommentar
kyllinglår	180	25-30	tid avhenger av størrelsen
tortilla	200	5-10	gni inn med olje for å få en sprø overflate
skotske egg	170	15-20	tid avhenger av størrelsen
wok	180	25-30	tilsett salt, pepper og 1 ts olje, tilsett litt saus fem minutter før slutt (chili, sæt chili, hvitløk osv.)
pølser	180	10	fettet drypper ned i bollen

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.


Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä upota laitetta nesteeseen.

- Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- Älä käytä metallisia tai teräviä työkaluja. Ne vaurioittavat tarttumaton pintaa.
- Pysy etäällä laitteen takana olevasta aukosta – siitä tulee kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Ajastin | 7. Jakaja |
| 2. Virran merkkivalo | 8. Kori |
| 3. Termostaatin valo | 9. Kahva |
| 4. Lämpötilansäätö | 10. Kansi |
| 5. Runko | 11. Lukko (paina) |
| 6. Kulho |  konepesun kestävä |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Pese käsin irrotettavat osat.
- Elementti saattaa aluksi savuta hieman.
- Se voi aiheuttaa hieman hajua, mutta siitä ei kannata huolestua. Varmista, että huoneessa ilma vaihtuu kunnolla.

KULHO/KORI

Kulhon poistaminen rungosta:

1. Pidä kiinni rungon päältä.
2. Tartu toisella kädellä kahvaan.
3. Vedä kulho irti rungosta (kuva A).
4. Aseta kulho eristetylle alustalle.

Korin poistaminen kulhosta:

1. Liu'uta kansi kohti runkoa, jolloin suurin osa lukosta paljastuu (kuva B).
2. Paina lukko alas vapauttaaksesi kahvan kulhosta (kuva C).
3. Nosta kahva ja kori ulos kulhosta (kuva D).

ESILÄMMITYS


1. Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
2. Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan.
3. Aseta ajastin kohtaan **5**.
4. Virran merkkivalo palaa
5. Termostaatin merkkivalo palaa, kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan. Se syttyy ja sammuu sitten termostaatin toimiessa ja pitäessä lämpötilan tasaisena.
6. Kun aika on **0**, laite kytkeytyy pois päältä.

KÄYTTÖ

- Lisää öljy ruoan pinnalle, älä kaada sitä kulhoon.
 - Kiinnittämällä jakajan korin sisäpuolella oleviin uriin voit valmistaa erilaisia ruokia samanaikaisesti, esim. meriravunpyrstöjä ja ranskalaisia (molemmat pakastettuja) – valmista ranskalaisia 5 minuuttia, poista kulho, lisää meriravunpyrstöt, aseta kulho takaisin ja jatka valmistusta vielä toiset 15 minuuttia.
 - Käytä patakinnasta (tai liinaa) käsissä ja lämpöä kestävästä alustasta tai ruokalautasta, jonka päälle laitot kulhon valmistuksen jälkeen.
1. Poista kulho rungosta.
 2. Kiinnitä jakaja tarvittaessa
 3. Laita ruoka koriin – älä ylitäytä korin tilaa. Jätä kuumalle ilmalle tilaa kiertää ruokakappaleiden ympärillä.
 4. Laita kulho takaisin runkoon.
 5. Aseta ajastin haluamaasi aikaan.
 6. Puolessa välissä ruoanvalmistusta poista kulho, ravista sitä ja/tai kääntele ruokaa, laita kulho takaisin runkoon.
 7. Laite kytkeytyy pois päältä, kun poistat kulhon, ja kytkeytyy takaisin päälle, kun laitat kulhon takaisin. Ajastin jatkaa ajan laskemista.
 8. Kun aika on **0**, laite kytkeytyy pois päältä.
 9. Tarkista, että ruoka on valmista. Jos epäilet, jatka valmistusta vielä hetki.
 10. Irrota laite sähköverkosta.
 11. Jos haluat kytkeä virran pois manuaalisesti, voit kääntää ajastimen arvoon **0**.
 12. Poista kulho rungosta. Aseta kulho eristetylle alustalle.
 13. Paina lukko alas ja nosta kahva sekä kori ulos kulhosta.

HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
2. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
3. Pese käsin irrotettavat osat.

 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

RESEPTJÄ

SIPULIRENKAAT

- sipuli
- maustettu jauho
- maitoa
- kasvisöljyä

Esilämmitä 180 asteeseen. Viipaloi sipuli. Erottele renkaat. Kasta ruoka maitoon. Pyörittele ruoka maustetussa jauhossa. Pirskottele ruokaan öljyä. Valmista 180 asteessa 15–20 minuuttia.

KALAPIHVIT

- ½ sipuli
- 2 oksa persiljaa
- 1 hyppysellinen chili-jauhetta
- 1 kalafilee
- 60 g korppujauhot
- 1 kananmuna
- maustettu jauho
- suolaa ja pippuria

Esilämmitä 180 asteeseen. Sekoita sipulia ja persiljaa 5 sekuntia, lisää sitten kala, chili, suola ja pippuri ja sekoita 10 sekuntia. Siirrä kulhoon ja päällystä käyttämällä 20 g korppujauhoa. Jaa seos 10 pienempään palaan tai 4 isompaan palaan. Pyörittele jokainen pala palloksi. Päällystä ruoka maustetuilla jauhoilla. Päällystä ruoka vatkatulla kananmunalla. Päällystä ruoka korppujauhoilla. Taputtele pallot litteiksi. Valmista pieniä pihvejä 10–15 minuuttia, isoja pihvejä 15–20 minuuttia. Käännä ruoka, kun valmistus on puolessa välissä.

KIOVAN KANA

- 2 kynttä valkosipulia
- 2 broilerinrintaa
- 50 g voita
- 2 ksa persiljaa
- 1 kananmuna
- korppujauhot
- 1 hyppysellinen mustapippuria

Esilämmitä 180 asteeseen. Sekoita valkosipulia, persiljaa ja pippuria 10–20 sekuntia, lisää voi ja sekoita 15 sekuntia. Tee jokaiseen kananrintaan viilto pituussuunnassa ja avaa se perhosen muotoon. Peitä ruoka muovikalvolla ja nuiji litteäksi. Aseta lusikallinen seosta jokaisen kananrintan keskelle, käännä kana sitten seoksen päälle. Päällystä ruoka maustetuilla jauhoilla. Päällystä ruoka vatkatulla kananmunalla. Päällystä ruoka korppujauhoilla. Peitä leivinpaperilla. Anna olla jääkaapissa tunnin verran. Valmista ruokaa 30–35 minuuttia. Käännä ruoka, kun valmistus on puolessa välissä.

PERINTEINEN VICTORIA-KUIVAKAKKU

- 100 g itsestään nousevia jauhoja
- 100 g voita
- 100 g hienoa sokeria
- 2 kananmuna

Esilämmitä 155 asteeseen. Yhdistä kaikki sekoittimella, sekoita 2 minuuttia. Aseta iso paperipussi koriin. Lusikoi seos paperipussiin. Jätä pieni syvennys keskelle, jotta keskiosa ei nouse liikaa. Valmista ruokaa 15–20 minuuttia. Älä tarkista ennen kuin vähintään 10 minuuttia on kulunut, muuten taikina laskee.

SCOTCH EGGS

- 500 g jauhelihaa
- ½ sipuli
- 2 oksa timjamia
- 2 oksa persiljaa
- 1 hyppysellinen Cayenne-pippuri
- suolaa ja pippuria
- 5 kananmuna
- korppujauhot
- maustettu jauho
- kasvisöljyä

Esilämmitä 170 asteeseen. Sekoita sipuli, suola, pippuri, cayenne-pippuri ja yrtit. Yhdistä seos jauhelihaan. Keitä 4 munaa pehmeiksi. Kuori munat. Pyöritä munat jauhoissa ja peitä sitten kokonaan jauhetulla lihalla. Päällystä ruoka vatkatulla kananmunalla. Päällystä ruoka korppujauhoilla. Pirskottele ruokaan öljyä. Valmista ruokaa 15 minuuttia. Käännä ruoka, kun valmistus on puolessa välissä.

PORSAAN ULKOFILÉE SINAPILLA JA HUNAJALLA SEKÄ PAAHDETUT KASVIKSET

- 2 porkkanaa
- porsaansisikkoa
- 2 palsternakkaa
- 2 punasipuli
- 6 cherry-tomaatteja
- 2 kesäkurpitsa
- 30 ml Dijonin sinappia
- 15 ml Hunajaa
- 15 ml kasvisöljyä
- suolaa ja pippuria

Esilämmitä 170 asteeseen. Pilko porkkanat, palsternakat, kesäkurpitsat ja sipuli paloiksi. Sekoittele kasviksia kulhossa, jossa on öljyä, suolaa ja pippuria, varmista, että kaikki peittyvät hyvin. Sekoita sinappi ja hunaja astiassa ja voitele filee tällä seoksella. Aseta filee koriin keskelle ja asettele kasvikset sen ympärille. Valmista ruokaa 40–60 minuuttia. Aika riippuu ruokakappaleen koosta. Käännä filee ja sekoittele kasviksia joka 15. minuutti.

KANALEIKE

- 1 kananmuna
- 2 broilerinrintaa
- 20 g maustettu jauho
- 75 g korppujauhot
- 4 g raastettua sitruunan kuorta
- 15 g Parmesan-juustoa, raastettuna
- 1 oksa persiljaa
- 15 ml kasvisöljyä
- suolaa ja pippuria

Esilämmitä 180 asteeseen. Tee jokaiseen kananrintaan viilto pituussuunnassa ja avaa se perhosen muotoon. Peitä ruoka muovikalvolla ja nuiji litteäksi. Sekoita korppujauhot, sitruunan kuori, parmesaani ja persilja. Päällystä ruoka maustetuilla jauhoilla. Päällystä ruoka vatkatulla kananmunalla. Leivitä ruoka korppujauheseoksella. Pirkottele ruokaan öljyä. Valmista ruokaa 15-20 minuuttia. Käännä ruoka, kun valmistus on puolessa välissä.

VASIKAN-/PORSANLEIKE

Noudata kanaleikkeen ohjetta, mutta käytä 2 vasikan rintapalaa tai kahta palaa porsaanlihaa, luut ja rasvat poistettuina.

VALMISTUSAJAT & TURVALLISUUS

- Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

Ruoka-aines	°C	⊕ (min)	Huomautukset
perunalastut (ranskalaiset perunat)	200	20	huuhtelee, kuivaa talouspaperiin, lisää suolaa, pippuria ja 1 tl öljyä
jäätynyt perunalastut (ranskalaiset perunat)	200	12-20	yksi kerros – 12 minuuttia kori puoliksi täynnä – 15 minuuttia kori täynnä (ilmavasti, ei tiukassa) – 20 minuuttia
lohkoperunat	200	20	huuhtelee, kuivaa talouspaperiin, lisää suolaa, pippuria ja 1 tl öljyä
pakastetut lohkoperunat	200	12-20	
kuoriperunat	180	30-40	saat rapean kuoren hieromalla niihin öljyä
paistetut perunat	180	25-35	huuhtelee, kuivaa talouspaperiin, lisää suola, pippuri, murskattu rosmariini (valinnainen) ja 1 tl öljyä
samosat	180	10-15	
pakastetut samosat	180	20	
kalapihvit, isot	180	15-20	
kalapihvit, pienet	180	10	
pakastetut kalapihvit, isot	180	20-25	
pakastetut kalapihvit, pienet	180	15-20	
pakastetut meriravunpyrstöt	180	10-15	
pakastetut sipulirenkaat	180	15	
luuttomat esimuotoillut kanatuotteet (pakastetut)	180	15	

Ruoka-aines	°C	⌚ (min)	Huomautukset
kalapuikot	180	10	paloittele kala puikoiksi, pyörittele munassa ja sen jälkeen maustetuissa korppujauhoissa
kanapuikot	180	10-15	paloittele liha puikoiksi, pyörittele munassa ja sen jälkeen maustetuissa korppujauhoissa
leike (kana/vasikka/porsas)	180	15	nuiji liha ohueksi, voitele munalla ja sitten maustetuilla korppujauhoilla
kanankoivet	180	25-30	aika riippuu ruokakappaleen koosta
tortillat	200	5-10	saat rapean pinnan hieromalla öljyllä
scotch eggs	170	15-20	aika riippuu ruokakappaleen koosta
paistetut kasvikset	180	25-30	lisää suola, pippuri ja 1 tl öljyä, lisää hieman kastiketta 5 minuuttia ennen valmistumista (chiliä, makeaa chiliä, valkosipulia jne.)
nakit	180	10	rasva valuu kulhoon

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:


Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

 Поверхности прибора нагреваются.

Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.


Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не погружайте прибор в жидкость.

- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.
- Остерегайтесь вентиляционного отверстия в задней части устройства – из него будет выходить горячий воздух.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. таймер | 7. перегорodka |
| 2. лампочка питания | 8. корзина |
| 3. индикатор термостата | 9. ручка |
| 4. регулятор температуры | 10. крышка |
| 5. корпус | 11. замок (нажим) |
| 6. чаша |  можно мыть в посудомоечной машине |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Съёмные детали следует мыть вручную.
- Поначалу этот элемент может слегка дымиться.
- Может появиться небольшой запах, но волноваться не стоит. Обеспечьте хорошую вентиляцию комнаты.

ЧАША/ КОРЗИНА

Чтобы извлечь чашу из корпуса:

1. Удерживайте верх корпуса.
2. Другой рукой удерживайте ручку.
3. Достаньте чашу из корпуса (рис. А).
4. Поместите чашу на теплоизолированную подставку.

Чтобы извлечь корзину из чаши:

1. Сдвиньте крышку в сторону корпуса, чтобы открыть большую часть замка (рис. В).
2. Надавите на замок, чтобы отсоединить ручку от чаши (рис. С).
3. Извлеките ручку и корзину из чаши (рис. D).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ


1. Вставьте вилку в розетку.
2. На регуляторе температуры установите необходимую температуру.
3. Установите таймер на **5**.
4. Загорится индикатор питания.
5. Индикатор термостата светится, когда устройство нагревается до рабочей температуры. Затем лампочка поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.
6. Когда значение таймера достигает **0**, устройство выключается.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Добавляйте масло к еде как покрытие, не заливайте масло в чашу.
 - Установка перегородки в ячейки внутри корзины позволяет готовить различные виды продуктов вместе, например креветки и чипсы (если и те, и те заморожены) – готовьте чипсы в течение 5 минут, извлеките чашу, добавьте креветки, поместите чашу обратно и готовьте еще 15 минут.
 - Извлекая чашу с приготовленным блюдом, используйте кухонные рукавицы (тряпку), и ставьте ее на термостойкую подставку или тарелку.
1. Извлеките чашу из корпуса.
 2. Вставьте перегородку, если это необходимо.
 3. Поместите продукты в корзину – не переполняйте корзину. Оставьте пространство для циркуляции горячего воздуха между ломтями продуктов.
 4. Установите чашу на ее место в корпусе.
 5. Установите таймер на нужное время.
 6. На середине процесса приготовления извлеките чашу, встряхните ее и/или переверните продукты, затем поместите чашу обратно в корпус.
 7. Устройство отключится при извлечении чаши, затем включится снова при помещении ее обратно. Таймер продолжит обратный отсчет времени.
 8. Когда значение таймера достигает **0**, устройство выключается.
 9. Проверьте, приготовлены ли продукты. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
 10. Отключите прибор от электросети.
 11. Чтобы выключить питание устройства вручную, установите таймер на **0**.
 12. Извлеките чашу из корпуса. Поместите чашу на теплоизолированную подставку.
 13. Надавите на замок и поднимите ручку и корзину из чаши.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
3. Съемные детали следует мыть вручную.

 Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

РЕЦЕПТЫ

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

- лук
- молоко
- приправленная мука
- растительное масло

Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Порежьте лук. Разделите кольца. Окуните продукт в молоко. Обваляйте продукт в приправленной муке. Сбрызните продукт маслом. Готовьте при температуре 180 градусов в течение 15–20 минут.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

- ½ лук
- 2 веточка петрушка
- 1 щепотка молотый перец чили
- 1 рыбное филе
- 60 г панировочные сухари
- 1 яйцо
- приправленная мука
- соль и перец

Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Перемешивайте лук и петрушку в течение 5 секунд, добавьте рыбу, чили, соль, перец и перемешивайте в течение 10 секунд. Переместите в чашу и сверните в 20 г панировочных сухарей. Разделите смесь на 10 маленьких порций или 4 большие порции. Сверните каждую из порций в шарик. Покройте продукт приправленной мукой. Обваляйте продукт во взбитых яйцах. Обваляйте продукт в панировочных сухарях. Разгладьте порции. Готовьте маленькие порции в течение 10–15 минут, большие порции в течение 15–20 минут. Переверните продукт на середине процесса приготовления.

КУРИЦА ПО-КИЕВСКИ

- 2 зубок чеснок
- 2 куриные грудки, без кожи и костей
- 50 г масло
- 2 веточка петрушка
- 1 яйцо
- панировочные сухари
- 1 щепотка черный перец

Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Перемешивайте чеснок, перец и петрушку в течение 10–20 секунд, добавьте сливочное масло и перемешивайте в течение 15 секунд. Разрежьте каждую из куриных грудок вдоль и раскройте ее в форме бабочки. Покройте продукт кулинарной пленкой и отбейте. Поместите ложку смеси в центр каждой грудки, затем заверните смесь в курятину. Покройте продукт приправленной мукой. Обваляйте продукт во взбитых яйцах. Обваляйте продукт в панировочных сухарях. Заверните в жиронепроницаемую бумагу. Поместите в холодильник на час. Готовьте в течение 30–35 минут. Переверните продукт на середине процесса приготовления.

КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТНЫЙ ТОРТ VICTORIA SPONGE (ГУБКА ВИКТОРИИ)

- 100 г блинная мука
- 100 г мелкий сахарный песок
- 100 г масло
- 2 яйцо

Предварительно нагрейте при температуре в 155 градусов. Смешивайте все с помощью миксера в течение 2 минут. Поместите в корзину большую бумажную форму. Поместите смесь в бумажную форму. Оставьте небольшую вмятину в центре, чтобы середина не слишком поднялась. Готовьте в течение 15–20 минут. Не проверяйте минимум 10 минут, иначе опара осядет.

ЯЙЦА ПО-ШОТЛАНДСКИ

- 500 г говяжий фарш
- ½ лук
- 2 веточка тимьян
- 2 веточка петрушка
- 1 щепотка Кайенский перец
- соль и перец
- 5 яйцо
- панировочные сухари
- приправленная мука
- растительное масло

Предварительно нагрейте при температуре в 170 градусов. Смешайте лук, соль, перец, кайенский перец и травы. Добавьте смесь в фарш. Сварите всмятку 4 яйца. Очистите яйца. Посыпьте яйца мукой и полностью покройте их фаршем. Обваляйте продукт во взбитых яйцах. Обваляйте продукт в панировочных сухарях. Сбрызните продукт маслом. Готовьте в течение 15 минут. Переверните продукт на середине процесса приготовления.

СВИНАЯ КОРЕЙКА С ГОРЧИЦЕЙ И МЕДОМ, С ПРИПРАВой ИЗ ЖАРЕНых ОвОЩЕй

- 2 моркови
- свиная корейка
- 2 пастернак
- 2 красный репчатый лук
- 6 помидоры «черри»
- 2 кабачок цукини
- 30 мл дижонская горчица
- 15 мл мед
- 15 растительное масло
- соль и перец

Предварительно нагрейте при температуре в 170 градусов. Порежьте морковь, пастернак, кабачок и лук на кусочки. Тщательно перемешайте овощи в чаше с растительным маслом, солью и перцем. Смешайте горчицу и мед на блюде, затем намажьте ими корейку. Поместите корейку в центр корзины и выложите овощи вокруг нее. Готовьте в течение 40-60 минут. Время зависит от размера порции. Каждые 15 минут переворачивайте корейку и перемешивайте овощи.

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛ

- 1 яйцо
- 2 куриные грудки, без кожи и костей
- 20 г приправленная мука
- 75 г панировочные сухари
- 4 г лимонная цедра, тертая
- 15 г пармезан, тертый
- 1 веточка петрушка
- 15 мл растительное масло
- соль и перец

Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Разрежьте каждую из куриных грудок вдоль и раскройте ее в форме бабочки. Покройте продукт кулинарной пленкой и отбейте. Смешайте панировочные сухари, лимонную цедру, пармезан и петрушку. Покройте продукт приправленной мукой. Обваляйте продукт во взбитых яйцах. Обваляйте продукт в панировочной смеси. Сбрызните продукт маслом. Готовьте в течение 15-20 минут. Переверните продукт на середине процесса приготовления.

ГОВЯЖИЙ/СВИНОЙ ШНИЦЕЛ

Следуйте рецепту для куриного шницеля, но замените курицу на 2 куска говядины или свинины, без костей и жира.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВых ПРОДУКТОВ

- Время приготовления указано приблизительно.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

Продукты	°C	⌚ (min)	Примечания
чипсы (картофель фри)	200	20	ополосните, вытрите, обваляйте в соли, перце и одной чайной ложке масла
замороженные чипсы (картофель фри)	200	12-20	один слой – 12 минут наполовину заполненная корзина – 15 минут полностью (неплотно) заполненная корзина – 20 минут
ломтики картофеля	200	20	ополосните, вытрите, обваляйте в соли, перце и одной чайной ложке масла
замороженные ломтики картофеля	200	12-20	

Продукты	°С	⌚ (min)	Примечания
картошка в мундире	180	30-40	для хрустящей кожуры, натрите маслом
жареный картофель	180	25-35	ополосните, вытрите, обваляйте в соли, перце, размолотом розмарине (при желании) и одной чайной ложке масла
утиные рулетики	180	10-15	
замороженные утиные рулетики	180	20	
рыбные котлеты, крупные	180	15-20	
рыбные котлеты, мелкие	180	10	
замороженные рыбные котлеты, крупные	180	20-25	
замороженные рыбные котлеты, мелкие	180	15-20	
замороженные креветки	180	10-15	
замороженные луковые кольца	180	15	
формованные изделия из курятины без костей (замороженные)	180	15	
кусочки рыбы	180	10	порежьте рыбу на полоски, обваляйте в яйце, затем в приправленных панировочных сухарях
куриные кусочки	180	10-15	порежьте мясо на полоски, обваляйте в яйце, затем в приправленных панировочных сухарях
шницель (курятина/говядина/свинина)	180	15	отбейте мясо, покройте яйцом, затем приправленными панировочными сухарями
куриные бедрашки	180	25-30	время зависит от размера порции
тортильи	200	5-10	для хрустящей поверхности, натрите маслом
яйца по-шотландски	170	15-20	время зависит от размера порции
обжаривание с помешиванием	180	25-30	обваляйте в соли, перце и 1 чайной ложке масла, добавьте немного соуса за 5 минут до готовности (чили, сладкий чили, чесночный и т. д.)
сосиски	180	10	жир стекает в чашу

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:


Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Neponořujte přístroj do kapaliny.

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple.
- Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu.
- Vyhybte se otvoru umístěnému vzadu na přístroji - bude z něj vycházet horká pára.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Časovač | 7. Dělicí stěna |
| 2. Kontrolka připojení k síti | 8. Koš |
| 3. Kontrolka termostatu | 9. Držadlo |
| 4. Regulátor teploty | 10. Kryt |
| 5. Tělo | 11. Zámek (stiskněte) |
| 6. Mísa |  vhodné pro mytí v myčce |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Ručně umyjte snímatelné díly.
- Zpočátku může topné těleso trochu dýmit.
- Může to nepatrně zapáchat, ale nejde o nic rizikového. Ověřte, zda je místnost správně odvětrávaná.

MÍSA/KOŠ

Jak vyjmout mísu z těla:

1. Přidržte horní část těla.
2. Uchopte držadlo druhou rukou.
3. Mísu z těla vytáhněte (Obr. A).
4. Mísu odložte na izolační podložku.

Jak vyjmout koš z mísy:

1. Kryt posuňte směrem k tělu tak, aby byl zámek co nejvíce vidět (Obr. B).
2. Zámek stiskněte, čímž se držadlo z mísy odemkne (Obr. C).
3. Držadlo s košem z mísy vyzvedněte (Obr. D).

PŘEDEHŘÁTÍ


1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu.
3. Časovač nastavte na **5**.
4. Rozsvítí se kontrolka připojení k síti.
5. Po zahřátí přístroje na pracovní teplotu se rozsvítí kontrolka termostatu. Střídavě se bude rozsvěcovat podle toho, jak bude spínat termostat, který udržuje nastavenou teplotu.
6. Když se časovač vrátí na **0**, přístroj se vypne.

POUŽITÍ

- Olejem jídlo polijte jen na povrchu, do mísy olej nelijte.
 - Když do otvorů uvnitř koše vsadíte dělicí stěnu, můžete připravovat různá jídla zároveň, např. scampi a hranolky (oboje mražené) – hranolky připravujte 5 minut, vyjměte mísu, přidejte scampi, dejte mísu zpět a připravujte dalších 15 minut.
 - Mějte vždy připravené rukavice na pečení (nebo utěrku) a tepelně odolnou podložku nebo mělký talíř, na který po skončení vaření mísu položíte.
1. Vyjměte mísu z těla.
 2. Vsadte dělicí stěnu, pokud je to potřeba.
 3. Do koše vložte jídlo – koš nepřepĺnujte. Nechte mezi jednotlivými kousky jídla prostor, aby horký vzduch mohl proudit.
 4. Vložte mísu zpět do těla.
 5. Na časovači nastavte vámi požadovaný čas.
 6. V polovině přípravy mísu vyjměte a protřepte ji, anebo jídlo obraťte, potom vložte mísu zpět do těla.
 7. Přístroj se při vyjmutí mísy vypne, čili po jejím vložení zpět přístroj znovu zapněte. Časovač bude dál odpočítávat čas.
 8. Když se časovač vrátí na **0**, přístroj se vypne.
 9. Zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Pokud si nejste zcela jisti, nechte ho ještě chvíli vařit.
 10. Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
 11. Pokud chcete přístroj vypnout manuálně, otočte časovačem na **0**.
 12. Vyjměte mísu z těla. Mísu odložte na izolační podložku.
 13. Stiskněte zámek a vyzvedněte držadlo s košem z mísy ven.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
2. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
3. Ručně umyjte snímatelné díly.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vřazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

RECEPTY

CIBULOVÉ KROUŽKY

- cibule
- mléko
- ochucená mouka
- rostlinný olej

Předeřte na 180. Cibuli nakrájejte na plátky. Kroužky od sebe oddělte. Potom je namočte v mléce. Obalte v ochucené mouce. Pokapte je olejem. Vařte na 180°C po dobu 15-20 minut.

RYBÍ KARBENÁTKY

- ½ cibule
- 2 snítka petržel
- 1 špetka mletá chilli paprika
- 1 rybí fileť
- 60 g strouhanka
- 1 vejce
- ochucená mouka
- sůl a pepř

Předehejte na 180. Cibuli s petrželkou 5 vteřin míchejte, přidejte rybu, chilli, sůl a pepř, a míchejte po dobu 10 vteřin. Přesypte do mísy a přimíchejte 20 g strouhanky. Směs rozdělte na 10 malých kousků nebo na 4 velké kousky. Každý kousek uvávejte do kuličky. Kuličky obalte v ochucené mouce. Obalte kuličky v rozšlehaném vejci. Kuličky obalte ve strouhance. Jednotlivé kuličky zploštěte. Malé kousky připravujte 10-15 minut, velké kousky 15-20 minut. V polovině přípravy kousky obraťte.

KUŘECÍ KIEV

- 2 stroužky česnek
- 2 kuřecí prsa bez kůže a vykostěná
- 50 g máslo
- 2 snítka petržel
- 1 vejce
- strouhanka
- 1 špetka černý pepř

Předehejte na 180. Česnek, petrželku a pepř 10-20 vteřin míchejte, přidejte máslo a míchejte po dobu 15 vteřin. Podél delší strany každé kuřecí prsa nařízněte a rozevřete ho do tvaru motýla. Přikryjte potravinovou fólií a naklepejte. Doprostřed každého prsa dejte lžičku směs, potom kuřetem směs zaváňte. Kuličky obalte v ochucené mouce. Obalte kuličky v rozšlehaném vejci. Kuličky obalte ve strouhance. Zakryjte pečícím papírem. Dejte na hodinu do lednice. Vařte 30-35 minut. V polovině přípravy kousky obraťte.

KLASICKÝ VIKTORIÁNSKÝ PIŠKOT

- 100 g samokynoucí mouka
- 100 g máslo
- 100 g moučkový cukr
- 2 vejce

Předehejte na 155. Vše smíchejte v mixéru, mixujte 2 minuty. Do koše vložte velký papírový košík. Směs lžící naberte do papírového košíku. Uprostřed nechte malou prohlubeň, aby prostředek nemohl příliš nakynout. Vařte 15-20 minut. Minimálně 10 minut jídlo nekontrolujte, aby vytvořený nákyt nesplasknul.

SKOTSKÁ VEJCE

- 500 g mleté hovězí
- ½ cibule
- 2 snítka tymián
- 2 snítka petržel
- 1 špetka Kajenský pepř
- sůl a pepř
- 5 vejce
- strouhanka
- kořeněná mouka
- rostlinný olej

Předehejte na 170. Smíchejte cibuli, sůl, pepř, kajenský pepř a bylinky. Směs smíchejte s mletým masem. Uvařte naměkko 4 vejce. Z vajec oloupejte skořápky. Obalte vejce v mouce a potom je kompletně obalte v mletém mase. Obalte kuličky v rozšlehaném vejci. Kuličky obalte ve strouhance. Pokapte je olejem. Vařte 15 minut. V polovině přípravy kousky obraťte.

VEPŘOVÁ PEČÍNKA S HOŘČICÍ, MEDEM A RESTOVANOU ZELENINOU

- 2 mrkev
- vepřová pečínka
- 2 pastinák
- 2 červená cibule
- 6 rajčata cherry nakrájená na poloviny
- 2 cukina
- 30 ml Dijonská hořčice
- 15 ml med
- 15 ml rostlinný olej
- sůl a pepř

Předehejte na 170. Nakrájejte mrkev, pastinák, cuketu a cibuli na větší kousky. Zeleninu v míse promíchejte s olejem, solí a pepřem, a ujistěte se, že všechny kousky jsou dobře obalené. V misce smíchejte hořčici s medem a celou pečínku touto směsí pomažte. Pečínku umístěte doprostřed koše a kolem lžící rozmístěte zeleninu. Vařte 40-60 minut. Čas se odvíjí od velikosti jídla. Pečínku po každých 15 minutách obraťte a zeleninu promíchejte.

KUŘECÍ ŘÍZEK (SCHNITZEL)

- 1 vejce
- 2 kuřecí prsa bez kůže a vykostěná
- 20 g ochucená mouka
- 75 g strouhanka
- 4 g citrónová kůra - nastrouhat
- 15 g parmezán – strouhaný
- 1 snítky petržel
- 15 ml rostlinný olej
- sůl a pepř

Předehejte na 180. Podél delší strany každé kuřecí prsa nařízněte a rozevřete ho do tvaru motýla. Přikryjte potravinovou fólií a naklepejte. Strouhanku smíchejte s nastrouhanou citrónovou kůrou, parmezánem a petrželkou. Kuličky obalte v ochucené mouce. Obalte kuličky v rozšlehaném vejci. Maso v této strouhankové směsi obalte. Pokapte je olejem. Vařte 15-20 minut. V polovině přípravy kousky obraťte.

TELECÍ/VEPŘOVÝ ŘÍZEK

Postupujte stejně jako u kuřecího řízku, ale místo kuřete použijte 2 kousky telecího nebo vepřového masa, bez kostí a bez tučných částí.

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Uvedené časy používejte jen jako vodítko.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

Potraviný	°C	⌚ (min)	Komentáře
hranolky	200	20	opláchněte je, osušte utěrkou, řádně osolte, přidejte pepř a 1 čajovou lžičku oleje
mražené hranolky	200	12-20	jedna vrstva – 12 minut koš z půlky plný – 15 minut koš plný (na volno, ne napěchovaný) – 20 minut
americké brambory	200	20	opláchněte je, osušte utěrkou, řádně osolte, přidejte pepř a 1 čajovou lžičku oleje
mražené americké brambory	200	12-20	
plněné brambory	180	30-40	potřete je olejem, aby byly na povrchu křupavé
restované brambory	180	25-35	opláchněte je, osušte utěrkou, řádně osolte, přidejte pepř, drcený rozmarýn (volitelné) a 1 čajovou lžičku oleje
samosa	180	10-15	
mražená samosa	180	20	
rybí karbanátky, velké	180	15-20	
rybí karbanátky, malé	180	10	
mražené rybí karbanátky, velké	180	20-25	
mražené rybí karbanátky, malé	180	15-20	
mražené scampi	180	10-15	
mražené cibulové kroužky	180	15	

Potraviny	°C	⌚ (min)	Komentáře
předtvarované kuřecí produkty bez kostí (mražené)	180	15	
rybí goujons	180	10	rybí maso nakrájejte na pásky, obalte ve vajíčku a potom v ochucené strouhance
kuřecí goujons	180	10-15	maso nakrájejte na pásky, obalte ve vajíčku a potom v ochucené strouhance
Řízek (schnitzel) (kuřecí/telecí/vepřový)	180	15	maso naklepejte, obalte ve vajíčku a potom v ochucené strouhance
kuřecí stehna	180	25-30	čas se odvíjí od velikosti jídla
tortilly	200	5-10	potřete je olejem, aby byly na povrchu křupavé
skotská vejce	170	15-20	čas se odvíjí od velikosti jídla
míchej a smaž (stir-fry)	180	25-30	řádně osolte, přidejte pepř a 1 čajovou lžičku oleje, 5 minut před koncem přidejte trochu omáčky (chilli, sladké chilli, česnek, atd.)
párky	180	10	tuk odkapává do mísy

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).


Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania. Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Neponárajte spotrebič do tekutiny.

- Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- Okolo celého spotrebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili neprílnavé povrchy.
- Vyhýbajte sa vetraciemu otvoru v zadnej časti prístroja – bude z neho vychádzať horúci vzduch.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Časovač | 7. Priehradka |
| 2. Svetelná kontrolka napájania | 8. Košík |
| 3. Svetielko termostatu | 9. Rúčka |
| 4. Regulátor teploty | 10. Kryt |
| 5. Telo | 11. Zámok (stlačiť) |
| 6. Nádoba |  vhodný do umývačky riadu |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odnímateľné časti umývajte ručne.
- Na začiatku môže ohrievacie teleso trochu dymiť.
- Môže to trochu zapáchať, ale nie je to nič, čoho by ste sa mali obávať. Zabezpečte dobré vetranie miestnosti.

NÁDOBA/ KOŠÍK

Vyberanie nádoby z tela:

1. Pridržiavajte vrchnú časť tela.
2. Druhou rukou uchopte rúčku.
3. Nádobu vyťahnite z tela (Obr. A).
4. Nádobu položte na izolovanú podložku.

Vyberanie košíka z nádoby:

1. Odsuňte kryt smerom k telu, aby ste odkryli väčšiu časť zámku (Obr. B).
2. Stlačte zámok a odomknite rúčku z nádoby (Obr. C).
3. Dvihnite rúčku s košíkom von z nádoby (Obr. D).

PREDHRIATIE


1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu.
3. Časovač nastavte na **5**.
4. Svetelná kontrolka napájania bude svietiť.
5. Keď prístroj dosiahne pracovnú teplotu, svetielko termostatu bude svietiť. Potom bude cyklicky zapínať a zhasínať podľa toho, ako bude pracovať termostat pri udržiavaní teploty.
6. Keď sa časovač vráti do **0**, rúra sa vypne.

POUŽÍVANIE

- Olej pridávajte k jedlu ako náter, nenalievajte olej do nádoby.
 - Založením priehradky do otvorov vo vnútri košíka môžete spolu pripravovať rôzne jedlá, napr. krevety a hranolčeky (oboje mrazené) – pečte hranolčeky 5 minút, vyberte nádobu, pridajte krevety, nádobu vráťte a pečte ďalších 15 minút.
 - Majte poruke kuchynské chňapky (alebo utierku) a tepelne odolnú podložku alebo plytký tanier, na ktoré položíte nádobu po varení.
1. Nádobu vyberte z tela.
 2. Ak je to potrebné, založte priehradku.
 3. Vložte jedlo do košíka – košík nepreplňajte. Medzi kúskami jedla nechajte priestor na cirkuláciu horúceho vzduchu.
 4. Nádobu vložte späť do tela.
 5. Nastavte časovač na čas, ktorý potrebujete.
 6. V polovici varenia nádobu vyberte, potraсте ňou a/alebo jedlo obráťte, potom nádobu znovu vložte do tela.
 7. Keď nádobu vyberiete, prístroj sa vypne, potom sa znovu zapne, keď ju vráťte na miesto. Časovač bude pokračovať v odpočítavaní.
 8. Keď sa časovač vráti do **0**, rúra sa vypne.
 9. Skontrolujte, či je jedlo uvarené. Ak máte pochybnosti, varte ho o čosi dlhšie.
 10. Odpojte prístroj z elektrickej siete.
 11. Ak chcete prístroj vypnúť ručne, otočte časovač na **0**.
 12. Nádobu vyberte z tela. Nádobu položte na izolovanú podložku.
 13. Stlačte zámok a vyberte rúčku a košík z nádoby.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
3. Odnímateľné časti umývajte ručne.

 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

RECEPTY

CIBUĽOVÉ KRÚŽKY

- cibuľa
- mlieko
- múka s korením
- zeleninový olej

Predhrejte rúru na 180. Nakrájajte cibuľu. Oddel'te krúžky. Namáčajte jedlo v mlieku. Obaľte jedlo v múke s korením. Pokvapkajte jedlo olejom. Pečte na 180 stupňoch 15 – 20 minút.

RYBACIE KOLÁČIKY

- ½ cibuľa
- 2 vetvička petržlen
- 1 štipka práškového čili
- 1 filé z ryby
- 60 g strúhanka
- 1 vajce
- múka s korením
- soľ a čierne korenie

Predhrejte rúru na 180. Miešajte cibuľu a petržlen 5 sekúnd, pridajte rybu, čili, soľ a čierne korenie a miešajte 10 sekúnd. Preneste do nádoby a vmiešajte 20 g strúhanky. Rozdeľte zmes na 10 menších porcií alebo 4 väčšie porcie. Z každej porcie vytvarujte guľku. Obaľte jedlo v múke s korením. Obaľte jedlo vo vyšľahanom vajci. Obaľte jedlo v strúhanke. Porcie vyrovnajte. Malé porcie pripravujte 10–15 minút, veľké porcie 15–20 minút. V polovici prípravy jedlo otočte.

KURACIE KIEV

- 2 strúčikov cesnak
- 2 kuracie prsia, bez kosti a kože
- 50 g maslo
- 2 vetvička petržlen
- 1 vajce
- strúhanka
- 1 štipka čierne korenie

Predhrejte rúru na 180. Miešajte cesnak, petržlen a čierne korenie 10–20 sekúnd, pridajte maslo a miešajte 15 sekúnd. Prekrojte všetky kuracie prsia po dĺžke a otvorte ich do tvaru motýľa. Zakryte jedlo potravinovou fóliou a vyklepte na plocho. Do stredu každého mäsa pridajte za lyžicu zmesi a potom ju zabaľte do kuracieho mäsa. Obaľte jedlo v múke s korením. Obaľte jedlo vo vyšľahanom vajci. Obaľte jedlo v strúhanke. Zakryte masným papierom. Nechajte hodinu odležať v chladničke. Jedlo varte 30–35 minút. V polovici prípravy jedlo otočte.

KLASICKÝ PIŠKÓTOVÝ KOLÁČ VIKTÓRIA

- 100 g múka s prísadou kypriaceho prášku
- 100 g maslo
- 100 g práškový cukor
- 2 vajce

Predhrejte rúru na 155. Všetko spolu miešajte mixérom 2 minúty. Do košíka vložte veľké papierové vrecko. Zmes preložte lyžicou do papierového vrecka. Nechajte v strede malú priehľbinu, aby ste zabránili prílišnému vystúpeniu v prostriedku. Jedlo varte 15–20 minút. Nekontrolujte aspoň 10 minút, inak cesto splasne.

KARBONÁTKY

- 500 g mletého hovädzieho mäsa
- ½ cibuľa
- 2 vetvička tymián
- 2 vetvička petržlen
- 1 štipka Cayenské korenie
- soľ a čierne korenie
- 5 vajce
- strúhanka
- ochutená múka
- zeleninový olej

Predhrejte rúru na 170. Zmiešajte cibuľu, soľ, čierne korenie, cayenské korenie a bylinky. Pridajte zmes do mletého mäsa. Uvarte 4 vajcia na mätko. Škrupiny z vajec olúpte. Vajcia obaľte múkou a úplne zakryte mletým mäsom. Obaľte jedlo vo vyšľahanom vajci. Obaľte jedlo v strúhanke. Pokvapkajte jedlo olejom. Jedlo varte 15 minút. V polovici prípravy jedlo otočte.

BRAVČOVÁ ROŠTENKA S HORČICOU A MEDOM S PEČENOU ZELENINOU

- 2 mrkva
- bravčová roštenka
- 2 paštrnák
- 2 červená cibuľa
- 6 paradajky cherry, rozkrojené napoly
- 2 cukety
- 30 ml Dijonská horčica
- 15 ml med
- 15 ml zeleninový olej
- soľ a čierne korenie

Predhrejte rúru na 170. Nakrájajte mrkvu, paštrnák, cukety a cibuľu na kocky. Zeleninu zamiešajte v nádobe s olejom, soľou a čiernym korením tak, aby boli všetky dobre obalené. Zmiešajte horčicu a med v miske, potom rozotrite po celej roštenke. Roštenku vložte do stredu košíka a lyžicou rozložte okolo nej zeleninu. Jedlo varte 40–60 minút. Čas závisí od veľkosti jedla. Každých 15 minút otočte roštenku a zamiešajte zeleninu.

KURACÍ SCHNITZEL

- 1 vajce
- 2 kuracie prsia, bez kosti a kože
- 20 g múka s korením
- 75 g strúhanka
- 4 g citrónová kôra, postrúhaná
- 15 g parmezán, nastrúhaný
- 1 vetvička petržlen
- 15 ml zeleninový olej
- soľ a čierne korenie

Predhrejte rúru na 180. Prekrojte všetky kuracie prsia po dĺžke a otvorte ich do tvaru motýľa. Zakryte jedlo potravinovou fóliou a vyklepte na plocho. Zmiešajte strúhanku, citrónovú šťavu, parmezán a petržlen. Obaľte jedlo v múke s korením. Obaľte jedlo vo vyšľahanom vajci. Obaľte jedlo v strúhankovej zmesi. Pokvapkajte jedlo olejom. Jedlo varte 15-20 minút. V polovici prípravy jedlo otočte.

TEĽACÍ/BRAVČOVÝ SCHNITZEL

Postupujte podľa receptu na kurací schnitzel, ale nahraďte 2 kusy prs telacím alebo dvoma kusmi bravčového, bez kosti a tuku.

ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Tieto časy používajte výlučne ako orientačné.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

Surovina	°C	⌚ (min)	Poznámky
hranolčky	200	20	opláchnite, osušte utierkou, premiešajte so soľou, čiernym korením a 1 čajovou lyžičkou oleja
mrazené hranolčky	200	12-20	jedna vrstva – 12 minút košík naplnený do polovice – 15 minút plný košík (voľne, nie natesno) – 20 minút
opekané americké zemiaky	200	20	opláchnite, osušte utierkou, premiešajte so soľou, čiernym korením a 1 čajovou lyžičkou oleja
mrazené americké zemiaky	200	12-20	
celé zemiaky v šupke	180	30-40	na dosiahnutie chrumkavej šupky potrite olejom
opekané zemiaky celé	180	25-35	opláchnite, osušte utierkou, premiešajte so soľou, čiernym korením, rozťlačeným rozmarínom (môže sa vynechať) a 1 čajovou lyžičkou oleja
samosa	180	10-15	
mrazené samosa	180	20	
rybacie koláčiky, veľké	180	15-20	
rybacie koláčiky, malé	180	10	
mrazené rybacie koláčiky, veľké	180	20-25	
mrazené rybacie koláčiky, malé	180	15-20	
mrazené krevety	180	10-15	
mrazené cibuľové krúžky	180	15	

Surovina	°C	⌚ (min)	Poznámky
kuracie polotovary bez kosti (mrazené)	180	15	
ryba typu „goujon“	180	10	nakrájajte rybu na pásiky, obalte vajíčkcom, potom v strúhanke s korením
kuracie goujon	180	10-15	nakrájajte mäso na pásiky, obalte vajíčkcom, potom v strúhanke s korením
schnitzel (kurací/teľací/ bravčový)	180	15	vyklepte mäso, obalte vo vajíčkku, potom v strúhanke s korením
kuracie stehná	180	25-30	čas závisí od veľkosti jedla
tortilly	200	5-10	k dosiahnutiu chrumkavého povrchu potrite olejom
karbonátky	170	15-20	čas závisí od veľkosti jedla
rýchlo opečte	180	25-30	premiešajte so soľou, čiernym korením a 1 čajovou lyžičkou oleja, 5 minút pred koncom pridajte trochu omáčky (čili, sladké čili, cesnaková, atď.)
párky	180	10	tuk kvapká do nádoby

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:


Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.


Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.
- Nie zasłaniaj otworu wentylacyjnego z tyłu urządzenia - wydobywa się z niego gorące powietrze.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Regulator czasowy | 7. Przegroda |
| 2. Lampka zasilania | 8. Kosz |
| 3. Lampka termostatu | 9. Uchwyt |
| 4. Regulator temperatury | 10. Pokrywa |
| 5. Korpus | 11. Zamek blokady (naciśnij i otwórz) |
| 6. Miska |  można myć w zmywarce |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Inne części należy myć ręcznie.
- Na początku, grzałka może trochę dymić.
- Może wystąpić lekki zapach „spaleniwny”. Nie stanowi to żadnego zagrożenia. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze przewietrzane.

MISKA/ KOSZ

Aby wyjąć miskę z korpusu:

1. Przytrzymaj górną część korpusu.
2. Drugą ręką chwyć uchwyt.
3. Wyciągnij miskę z korpusu (Rys. A).
4. Połóż miskę na izolującej podkładce.

Aby wyjąć kosz z miski:

1. Przesuń pokrywę w stronę korpusu, tak żeby widoczna była większa część zamka blokady (Rys. B).
2. Naciśnij zamek blokady, aby odblokować uchwyt od miski (Rys. C).
3. Wyjmij uchwyt z koszem z miski (Rys. D).

WSTĘPNE PODGRZANIE

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
2. Ustaw termostat na potrzebną temperaturę.
3. Ustawić regulator czasowy na **5**.
4. Zaświeci się lampka zasilania
5. Lampka termostatu zaświeci się, gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę. Będzie to następować w cyklu włączony/wyłączony, gdy termostat pracuje, aby utrzymać temperaturę.
6. Gdy czas powróci do **0**, urządzenie wyłączy się.

UŻYCIE

- Polej olejem produkt, nie wlewaj oleju do miski.
 - Po założeniu przegrody na szczelinach wewnątrz kosza, można jednocześnie przygotowywać różne potrawy, np. krewetki z frytkami (jedne i drugie mrożone) – smażyć frytki przez 5 minut, wyjmij miskę, dodaj krewetki, ponownie włóż miskę, i smażyć jeszcze przez 15 minut.
 - Zakładaj żaroodporne lub tkaninowe rękawice kuchenne oraz żaroodporne podkładki lub talerze do ustawienia miski po ugotowaniu.
1. Wyjmij miskę z korpusu.
 2. W razie potrzeby, załóż przegrodę
 3. Umieść potrawę w koszu - nie napełniaj nadmiernie kosza. Pozostaw dość wolnej przestrzeni, tak, aby gorące powietrze mogło obiegać pomiędzy kawałkami potrawy.
 4. Ponownie załóż miskę na korpus.
 5. Ustaw regulator czasowy na żądany czas.
 6. W połowie przygotowywania wyjmij miskę, Wstrząśnij, i/lub odwróć potrawę, a następnie włóż miskę w korpus.
 7. Urządzenie wyłączy się po wyjęciu miski, a następnie ponownie się włączy po jej założeniu. Regulator czasowy będzie kontynuować odliczanie.
 8. Gdy czas powróci do **0**, urządzenie wyłączy się.
 9. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli nie jesteś pewna, piecz jeszcze trochę.
 10. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
 11. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, przestaw regulator czasowy na **0**.
 12. Wyjmij miskę z korpusu. Połóż miskę na izolującej podkładce.
 13. Naciśnij zamek blokady, zdejmij uchwyt z koszem z miski.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
2. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
3. Inne części należy myć ręcznie.



Te części można myć w zmywarce.

Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia. Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

PRZEPISY KULINARNE

KOTLECICKI RYBNE

- ½ cebula
- 2 gałązka pietruszka
- 1 szczypta chilli w proszku
- 1 filet z ryby
- 60 g bułka tarta
- 1 jajo
- mąka z przyprawami
- sól i pieprz

Rozgrzej do 180 °C. Miksuj cebulę i natkę pietruszki przez 5 sekund, dodaj rybę, chili, sól i pieprz i miksuj przez 10 sekund. Przełóż do miski, i uformuj 20 g w bułce tartej. Podziel mieszaninę na 10 małych porcji lub 4 duże porcje. Z każdej porcji utocz kulkę. Obsyp w mące z przyprawami. Obsyp w ubitym jajku. Obsyp w bułce tartej. Spłaszcz porcje. Piecz małe porcje przez 10-15 minut, duże porcje przez 15-20 minut. W połowie pieczenia odwróć na drugą stronę.

CHICKEN KIEV

- 2 ząbek czosnek
- 2 piersi z kurczaka bez kości i skóry
- 50 g masło
- 2 gałązka pietruszka
- 1 jajo
- bułka tarta
- 1 szczypta czarny pieprz

Rozgrzej do 180 °C. Miksuj czosnek, natkę pietruszki i pieprz przez 10-20 sekund, dodaj masło i miksuj jeszcze przez 15 sekund. Przekrój każdą pierś kurczaka wzdłuż dłuższej krawędzi i otwórz na kształt motyla. Przykryj elementy folią spożywczą i stłucz młotkiem. Włóż łyżkę mieszanki w środek każdej piersi, a następnie zawiń kurczaka. Obsyp w mące z przyprawami. Obsyp w ubitym jajku. Obsyp w bułce tartej. Przykryj papierem pergaminowym. Wstaw na godzinę do lodówki. Piecz przez 30-35 minut. W połowie pieczenia odwróć na drugą stronę.

BISKOPI KLASYCZNY VICTORIA

- 100 g mąka samo-rosnąca
- 100 g masło
- 100 g cukier puder
- 2 jajo

Rozgrzej do 155 °C. Połącz wszystko w mikserze przez 2 minuty. Włóż duży papierowy pojemnik w kosz. Przełóż łyżką mieszaninę do tego papierowego pojemnika. Pośrodku pozostaw wklęsnięcie, aby środek za bardzo nie wyrósł. Piecz przez 15-20 minut. Nie sprawdzaj, przez co najmniej 10 minut, bo opadnie.

JAJKA PO SZKOCKU

- 500 g mielona wołowina
- ½ cebula
- 2 gałązka tymianek
- 2 gałązka pietruszka
- 1 szczypta Pieprz cayenne
- sól i pieprz
- 5 jajo
- bułka tarta
- mąka z przyprawami
- olej roślinny

Rozgrzej do 170 °C. Zmiksuj cebulę, sól, pieprz, pieprz cayenne i zioła. Połącz mieszaninę z mięsem mielonym. Ugotuj 4 jajka na miękko. Obierz jajka ze skorup. Obsyp jajka w mące, a następnie całkowicie pokryj w mięsie mielonym. Obsyp w ubitym jajku. Obsyp w bułce tartej. Skrop olejem. Piecz przez 15 minut. W połowie pieczenia odwróć na drugą stronę.

SCHAB W MUSZTARDZIE I MIODZIE Z PIECZONYMI WARZYWAMI

- 2 marchew
- schab
- 2 pasternak
- 2 czerwona cebula
- 6 pomidory cherry, połówki
- 2 cukinia
- 30 ml Musztarda Dijon
- 15 ml miód
- 15 ml olej roślinny
- sól i pieprz

Rozgrzej do 170 °C. Pokrój marchew, pasternak, cukinię i cebulę na kawałki. Zmieszaj warzywa w misce z olejem, solą i pieprzem, tak żeby wszystkie były dobrze pokryte. Wymieszaj musztardę i miód w naczyniu, a następnie rozprowadź na całym schabie. Włóż schab do środka kosza, i łyżką ułóż wokół niego warzywa. Piecz przez 40-60 minut. Czas zależy od wielkości potrawy. Co 15 minut, przewróć schab i mieszaj warzywa.

SZNYCEL Z KURCZAKA

- 1 jajo
- 2 piersi z kurczaka bez kości i skóry
- 20 g mąka z przyprawami
- 75 g bułka tarta
- 4 g skórka cytrynowa, starta
- 15 g Parmezan, starty
- 1 gałązka pietruszka
- 15 ml olej roślinny
- sól i pieprz

Rozgrzej do 180 °C. Przekrój każdą pierś kurczaka wzdłuż dłuższej krawędzi i otwórz na kształt motyla. Przykryj elementy folią spożywczą i stłucz młotkiem. Zmiksuj bułkę tartą, skórkę z cytryny, parmezan i pietruszkę. Obsyp w mące z przyprawami Obsyp w ubitym jajku. Obsyp bułką tartą. Skrop olejem. Piecz przez 15-20 minut. W połowie pieczenia odwróć na drugą stronę.

SZNYCEL CIELEŃCY / WIEPRZOWY

Postępuj według przepisu na sznycel z kurczaka, ale zastosuj 2 kawałki piersi cielęcej lub dwa kawałki wieprzowiny, po usunięciu kości i tłuszczu.

ONION RINGS

- cebula
- mleko
- mąka z przyprawami
- olej roślinny

Rozgrzej do 180 °C. Pokrój cebulę w plastry. Oddziel pierścienie. Zanurz w mleku. Obtocz w mące z przyprawami. Skrop olejem. Piecz w 180°C przez 15-20 minut.

CZASY PRYZRĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWOŃCI

- Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

Żywność	°C	⌚ (min)	Uwagi
chipsy (frytki)	200	20	opłucz, osusz ręcznikiem, obrzuć solą pieprzem, polej łyżką oleju
mrożone frytki (francuskie)	200	12-20	jedna warstwa - 12 minut kosz wypełniony w połowie - 15 minut kosz pełny (produkty luźne, nieściśnięte) - 20 minut
potato wedges	200	20	opłucz, osusz ręcznikiem, obrzuć solą pieprzem, polej łyżką oleju
mrożone potato wedges	200	12-20	
jacket potatoes	180	30-40	natrzyj olejem, aby uzyskać chrupiącą skórkę
ziemniaki pieczone	180	25-35	opłucz, osusz ręcznikiem, obrzuć solą, pieprzem, pokruszonym rozmarynem (opcjonalnie), polej łyżką oleju
samosas	180	10-15	
mrożone samosas	180	20	
kotleciki rybne, duże	180	15-20	
kotleciki rybne, małe	180	10	
mrożone kotleciki rybne, duże	180	20-25	
mrożone kotleciki rybne, duże	180	15-20	
mrożone krewetki	180	10-15	

Żywność	°C	⌚ (min)	Uwagi
mrożone onion rings	180	15	
elementy kurczaka bez kości (mrożone)	180	15	
goujons z ryb	180	10	potnij rybę w paski, obtocz w jajku, a następnie w bułce tartej z przyprawami
goujons z kurczaka	180	10-15	potnij mięso w paski, obtocz w jajku, a następnie w bułce tartej z przyprawami
sznycel (kurczak/ cielęcina/wieprzowina)	180	15	stłucz mięso, obtocz w jajku, a następnie w bułce tartej z przyprawami
uda z kurczaka	180	25-30	czas zależy od wielkości potrawy
tortilla	200	5-10	natrzyj olejem, aby była chrupiąca
jajka po szkocku	170	15-20	czas zależy od wielkości potrawy
stir fry	180	25-30	obrzuc solą, pieprzem, polej łyżką oleju, 5 minut przed końcem dodaj trochę sosu (chili, słodkie chili, czosnek, itp.)
kielbaski	180	10	tłuszcz kapie do miski

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

 Površine uređaja će postati vruće.

Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.


Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
- Držite se dalje od otvora za zrak na stražnjem dijelu uređaja – vruć zrak će izaći iz njega.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Tajmer | 7. Pregrada |
| 2. Svjetlo napajanja | 8. Košara |
| 3. Svjetlo termostata | 9. Drška |
| 4. Kontrolna tipka temperature | 10. Poklopac |
| 5. Kućište | 11. Zapor (pritisnite) |
| 6. Posuda |  prikladno za pranje u perilici |

PRIJE PRVE UPORABE

- Operite ručno odvojive dijelove.
- Na početku iz elementa može izlaziti malo dima.
- Može se osjetiti neprijatan miris, ali to je normalno. Osigurajte dobru ventilaciju prostorije.

POSUDA/ KOŠARA

Za skidanje posude s kućišta:

1. Držite gornji dio kućišta.
2. Drugom rukom uhvatite dršku.
3. Izvucite posudu iz kućišta (Sl. A).
4. Stavite posudu na izoliranu podlošku.

Za skidanje košare s posude:

1. Kliznim pokretom pomjerite poklopac prema kućištu, kako biste otkrili najveći dio zavora (Sl. B).
2. Pritisnite zapor prema dolje, kako biste deblokirali dršku od posude (Sl. C).
3. Izvadite dršku i košaru iz posude (Sl. D).

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Postavite kontrolnu tipka temperature na potrebnu temperaturu.
3. Postavite tajmer na **5**.
4. Upalit će se svjetlo napajanja.
5. Termostat će svijetliti kad uređaj postigne radnu temperaturu. Zatim će se u ciklusima uključivati i isključivati kako termostat radi da održi temperaturu.
6. Kad se vrijeme vrati na **0**, uređaj će se isključiti.

UPORABA

- Ulje dodajte hrani kao premaz; nemojte ga sipati u posudu.
 - Postavljanjem pregrade u utore u unutrašnjosti košare, možete kuhati različitu hranu zajedno; npr. škampe i krumpiriće (oboje smrznuti). Pecite krumpiriće 5 minuta, skinite posudu, dodajte škampe, vratite posudu na mjesto i pecite još 15 minuta.
 - Držite rukavice za pećnicu pri ruci, kao i podlošku otpornu na toplinu ili ploču na koju ćete postaviti posudu poslije kuhanja.
1. Skinite posudu s kućišta.
 2. Postavite pregradu, ako je potrebno.
 3. Stavite hranu u košaru – nemojte prepuniti košaru. Ostavite mjesto za kruženje vrućeg zraka između komada hrane.
 4. Vratite posudu na svoje mjesto u kućište.
 5. Postavite tajmer na potrebno vrijeme.
 6. Nakon pola vremena pečenja, izvadite posudu, protresite je i/ili okrenite hranu, potom vratite posudu u kućište.
 7. Uređaj će se isključiti kad izvadite posudu i ponovo će se uključiti kad je vratite na mjesto. Tajmer će nastaviti s odbrojanjem vremena.
 8. Kad se vrijeme vrati na **b**, uređaj će se isključiti.
 9. Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
 10. Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.
 11. Za ručno isključivanje uređaja, okrenite tajmer na **0**.
 12. Skinite posudu s kućišta. Stavite posudu na izoliranu podlošku.
 13. Pritisnite zapor prema dolje i izvadite dršku i košaru izvan posude.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
3. Operite ručno odvojive dijelove.



Te dijelove možete prati u perilici.

Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

RECEPTI

RIBLJE POLPETE

- ½ luk
- 2 grančica peršina
- 1 prstohvat čilija u prahu
- 1 riblji filet
- 60 g krušne mrvice
- 1 jaje
- začinjeno brašno
- sol i papar

Prethodno zagrijte na 180 °C. Miješajte luk i peršin 5 sekundi, dodajte ribu, čili, sol i papar i miješajte 10 sekundi. Prenesite u posudu i umiješajte 20 g krušnih mrvica. Podijelite smjesu na 10 malih dijelova ili 4 velika dijela. Zavijte svaki dio u lopticu. Uvaljajte hranu u začinjeno brašno. Uvaljajte hranu u istučeno jaje. Uvaljajte hranu u krušne mrvice. Izravajte dijelove. Pecite male dijelove 10-15 minuta, a veće 15-20 minuta. Nakon pola vremena pečenja okrenite hranu.

PILETINA NA KIJEVSKI NAČIN

- 2 režnjevi češnjaka
- 2 pileća prsa, bez kože i kostiju
- 50 g maslaca
- 2 grančica peršina
- 1 jaje
- krušne mrvice
- 1 prstohvat crnog papra

Prethodno zagrijte na 180 °C. Miješajte češnjak, peršin i papar 10-20 sekundi, dodajte maslac i miješajte 15 sekundi. Narežite pileća prsa uzdužno i otvorite ih u obliku leptira. Pokrijte hranu prozirnom priprijajućom folijom i izlupajte ju kako bi se izravnala. Stavite punu žlicu mješavine u sredinu svakog prsa, potom omotajte piletinu oko mješavine. Uvaljajte hranu u začinjeno brašno. Uvaljajte hranu u istučeno jaje. Uvaljajte hranu u krušne mrvice. Pokrijte papirom otpornim na masnoću. Ostavite u hladnjaku jedan sat. Pecite hranu 30-35 minuta. Nakon pola vremena pečenja okrenite hranu.

KLASIČNA VICTORIA SPONGE CAKE (TORTA OD DIZANOG TIJESTA)

- 100 g brašna s dodatkom praška za pecivo
- 100 g finog šećera u prahu
- 100 g maslaca
- 2 jaje

Prethodno zagrijte na 155 °C. Miješajte sve mikserom oko 2 minuta. U košaru stavite veliki papirnati kalup. Žlicom stavite smjesu u papirnati kalup. Ostavite malo udubljenje u sredini, kako bi se spriječilo preveliko podizanje središnjeg dijela. Pecite hranu 15-20 minuta. Nemojte provjeravati najmanje 10 minuta, jer će u protivnom spužvasti biskvit opasti.

ŠKOTSKA JAJA

- 500 g mljevene govedine
- ½ luk
- 2 grančica timijana
- 2 grančica peršina
- 1 prstohvat Cayenne paprike
- sol i papar
- 5 jaje
- krušne mrvice
- brašno sa začinima
- biljnog ulja

Prethodno zagrijte na 170 °C. Miješajte luk, sol, papar, cayenne papriku i aromatična bilja. Umiješajte mješavinu s mljevenim mesom. Meko skuhajte 4 jaja. Oljuštite jaja. Uvaljajte jaja u brašno i potom ih potpuno obložite mljevenim mesom. Uvaljajte hranu u istučeno jaje. Uvaljajte hranu u krušne mrvice. Pošpricajte hranu uljem. Pecite hranu 15 minuta. Nakon pola vremena pečenja okrenite hranu.

KOLUTOVI OD LUKA

- luk
- mljeka
- začinjeno brašno
- biljnog ulja

Prethodno zagrijte na 180 °C. Narežite luk na kolutove. Razdvojite kolutove. Umočite hranu u mljeko. Uvaljajte hranu u začinjeno brašno. Pošpricajte hranu uljem. Pecite na 180 °C 15-20 minuta.

SVINJSKA REBRA SA SENFOM, MEDOM I PEČENIM POVRĆEM

- 2 mrkve
- svinjska rebra
- 2 pastrnjaka
- 2 crveni luk
- 6 prepolovljene „cherry“ rajčice
- 2 tikvica
- 30 ml Dijon senfa
- 15 ml med
- 15 ml biljnog ulja
- sol i papar

Prethodno zagrijte na 170 °C. Nasjeckajte na komadiće mrkve, pastrnjake, tikvice i luk. Miješajte u posudi povrće s malo ulja, soli i papra, dok se svo povrće nije dobro premazalo. U jednoj posudi miješajte senf s medom i potom ga premažite preko rebra. Stavite rebra u centar košare i žlicom okolo stavite povrće. Pecite hranu 40-60 minuta. Vrijeme ovisi o veličini hrane. Svakih 15 minuta okrenite rebra i promiješajte povrće.

PILEĆA SCHNITZEL

- 1 jaje
- 2 pileća prsa, bez kože i kostiju
- 20 g začinjeno brašno
- 75 g krušne mrvice
- 4 g ribana korica limuna
- 15 g parmezana, ribanog
- 1 grančica peršina
- 15 g biljnog ulja
- sol i papar

Prethodno zagrijte na 180 °C. Narežite pileća prsa uzdužno i otvorite ih u obliku leptira. Pokrijte hranu prozirnom pripijajućom folijom i izlupajte ju kako bi se izravnala. Miješajte krušne mrvice, limunovu koricu, parmezan i peršin. Uvaljajte hranu u začinjeno brašno. Uvaljajte hranu u istučeno jaje. Uvaljajte hranu u mješavinu krušnih mrvica. Pošpricajte hranu uljem. Pecite hranu 15-20 minuta. Nakon pola vremena pečenja okrenite hranu.

TELEĆA/SVINJSKA SCHNITZEL

Slijedite recept za pileću šniclu, ali zamijenite s 2 komada telećih prsa ili dva komada svinjetine; odstranite kosti i masne dijelove.

VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE

- Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

Namirnice	°C	⌚ (min)	Napomene
Prženi krumpirići	200	20	operite ih, osušite krpom i ubacite sol, papar i 1 čajnu žličicu ulja
smrznuti krumpirići	200	12-20	jedan sloj – 12 minuta poluprazna košara – 15 minuta puna košara (ne zbijena ili natrpana) - 20 minuta
kriške krumpira	200	20	operite ih, osušite krpom i ubacite sol, papar i 1 čajnu žličicu ulja
smrznute kriške krumpira	200	12-20	
neoguljeni krumpiri	180	30-40	za hrskavu koricu, istrljajte uljem
pečeni krumpiri	180	25-35	operite ih, osušite krpom i ubacite sol, papar, zgnječeni ružmarin i 1 čajnu žličicu ulja
samose	180	10-15	
smrznute samose	180	20	
riblje polpete, velike	180	15-20	
riblje polpete, male	180	10	
smrznute riblje polpete, velike	180	20-25	
smrznute riblje polpete, male	180	15-20	
smrznuti škampi	180	10-15	
smrznuti kolutovi od luka	180	15	
preformirani pileći proizvodi bez kostiju (smrznuti)	180	15	

Namirnice	°C	⌚ (min)	Napomene
riblji „goujons“ (dugi uski komadi ribe)	180	10	izrežite ribu na duge uske komade, uvaljajte u jaje i potom u začinjene mrvice
pileći „goujons“ (dugi uski komadi mesa)	180	10-15	izrežite meso na duge uske komade, uvaljajte u jaje i potom u začinjene mrvice
schnitzel (pileća/teleća/svinjska)	180	15	šniclu izlupajte kako bi se izravnala, uvaljajte u jaje i potom u začinjene mrvice
pileći zabatci	180	25-30	vrijeme ovisi o veličini hrane
tortilje	200	5-10	za hrskavu koricu, istrljajte uljem
škotska jaja	170	15-20	vrijeme ovisi o veličini hrane
prženje s miješanjem	180	25-30	ubacite sol, papar i jednu čajnu žličicu ulja, dodajte malo umaka 5 minuta prije kraja pečenja (čili, slatki čili, češnjak, itd.)
kobasice	180	10	masnoća kaplje u posudu

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:


To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

 Površine naprave se segrejejo.

Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.


Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Naprave ne potaplajte v tekočino.

- Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- Ne uporabljajte ostrih ali kovinskih orodij, saj boste tako poškodovali površine, zaščitene s sredstvom proti sprijemanju.
- Poskrbite, da okoli zračnika na zadnji strani naprave ne bo ničesar – saj iz njega prihaja vroč zrak.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Časovnik | 7. Pregrada |
| 2. Lučka za vklop | 8. Košara |
| 3. Lučka termostata | 9. Ročaj |
| 4. Nastavitev temperature | 10. Zgornja ploščica |
| 5. Ohišje | 11. Zaklep (pritisnite) |
| 6. Skleda |  primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |

PRED PRVO UPORABO

- Odstranljive dele pomijte ročno.
- Na začetku se lahko iz elementa nekoliko kadi.
- Pri tem se lahko pojavi neprijeten vonj, vendar naj vas to ne skrbi. Poskrbite, da je soba dobro prezračena.

SKLEDA/ KOŠARA

Za odstranitev sklede iz ohišja:

1. Držite zgornji del ohišja.
2. Z drugo roko primite ročaj.
3. Iz ohišja potegnite skledo (slika A).
4. Skledo položite na izolirano podlago.

Za odstranitev košare iz sklede:

1. a) Zgornjo ploščico potisnite proti ohišju, da razkrijete večji del zaklepa (slika B).
2. b) Zaklep pritisnite navzdol, da odklenete ročaj s sklede (slika C).
3. c) Dvignite ročaj in košaro iz sklede (slika D).

PREDGREVANJE

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
2. Nastavitev temperature nastavite na zeleno temperaturo.
3. Časovnik nastavite na **5**.
4. Zasvetila bo lučka za vklop.
5. Lučka termostata sveti, ko naprava doseže delovno temperaturo. Nato se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.
6. Ko se časovnik vrne na **0**, se naprava izklopi.

UPORABA

- Olje dodajte na hrano kot preliv, ne nalijte ga v skledo.
 - Z namestitvijo pregrade v reže znotraj košare lahko hkrati pripravite več različnih jedi, npr. škampe in ocvrt krompirček (oboje zamrznjeno) – kuhajte zamrznjen krompirček 5 minut, nato odstranite skledo, dodajte zamrznjene škampe, znova vstavite skledo in kuhajte še 15 minut.
 - Pri roki imejte kuhinjske rokavice (ali krpo) in toplotno odporno prevleko ali krožnik, na katerega boste dali skledo po kuhanju.
1. Odstranite skledo iz ohišja.
 2. Po potrebi namestite pregrado.
 3. Hrano dajte v košaro – košare ne smete preveč napolniti. Pustite dovolj prostora, da lahko vroč zrak kroži med kosi hrane.
 4. Zamenjajte skledo v ohišju.
 5. Časovnik nastavite na zeleni čas.
 6. Na polovici kuhanja odstranite skledo, jo stresite in/ali obrnite hrano, nato skledo ponovno namestite v ohišje.
 7. Naprava se bo izklopila, ko boste odstranili skledo, in se ponovno vklopila, ko jo boste ponovno namestili. Časovnik bo še naprej odšteval.
 8. Ko se časovnik vrne na **0**, se naprava izklopi.
 9. Preverite, ali je hrana kuhana. Če niste prepričani, jo kuhajte še nekaj časa.
 10. Napravo odklopite.
 11. Za ročni izklop naprave nastavite časovnik na **0**.
 12. Odstranite skledo iz ohišja. Skledo položite na izolirano podlago.
 13. Zaklep pritisnite navzdol in dvignite ročaj in košaro iz sklede.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
2. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
3. Odstranljive dele pomijte ročno.



Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.



ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

RECEPTI

ČEBULNI OBROČKI

- čebula
- mleko
- začinjena moka
- rastlinsko olje

Segrejte na 180 stopinj. Narežite čebulo. Ločite obročke. Hrano pomočite v mleko. Hrano povaljajte v začinjeni moki. Po hrani poskropite olje. Kuhajte pri 180 stopinjah 15–20 minut.

RIBJI POLPETI

- ½ čebula
- 2 vejica peteršilj
- 1 ščepec čili v prahu
- 1 ribji file
- 60 g krušne drobtine
- 1 jajce
- začinjena moka
- sol in poper

Segrejte na 180 stopinj. V mešalniku mešajte 5 sekund čebulo in peteršilj, dodajte ribo, čili, sol in poper ter mešajte še 10 sekund. Prenesite v skledo in vmešajte 20 g krušnih drobtin. Mešanico razdelite v 10 majhnih porcij oz. v 4 velike porcije. Vsako porcijo oblikujte v kroglico. Hrano povaljajte v začinjeni moki. Hrano povaljajte v razžvrkljanem jajcu. Hrano povaljajte v krušnih drobtinah. Sploščite porcije. Majhne porcije kuhajte 10–15 minut, velike porcije 15–20 minut. Obrnite hrano med kuhanjem na polovici.

PIŠČANEC PO KIJEVSKO

- 2 stroki česen
- 2 piščančje prsi, brez kože in kosti
- 50 g maslo
- 2 vejica peteršilj
- 1 jajce
- krušne drobtine
- 1 ščepec črni poper

Segrejte na 180 stopinj. V mešalniku mešajte 10–20 sekund česen, peteršilj in poper, dodajte maslo in mešajte še 15 sekund. Piščančje prsi prerežite po dolgem in jih razprite, da dobite obliko metulja. Meso prekrijte s folijo za živila in potolcite, da ga sploščite. Na sredino vsakih prsi dajte eno žlico mešanice, nato zavijte meso okoli mešanice. Hrano povaljajte v začinjeni moki. Hrano povaljajte v razžvrkljanem jajcu. Hrano povaljajte v krušnih drobtinah. Pokrijte s papirjem za pečenje. Pustite, da počiva v hladilniku eno uro. Hrano kuhajte 30–35 minut. Obrnite hrano med kuhanjem na polovici.

KLASIČNI VIKTORIJANSKI BISKVIT

- 100 g samovzhajalna moka
- 100 g maslo
- 100 g sladkor v prahu
- 2 jajce

Segrejte na 155 stopinj. Z mešalnikom mešajte 2 minuti, dokler ne združite vseh sestavin. V sredino košare dajte veliko posodo iz papirja. Z žlico prenesite mešanico v papirnato posodo. Na sredini naredite majhno zarezo, da preprečite previsok dvig sredine. Hrano kuhajte 15–20 minut. Vsaj 10 minut ne preverjajte, v nasprotnem primeru se bo testo sesedlo.

PANIRANA JAJCA

- 500 g mleta govedina
- ½ čebula
- 2 vejica timijan
- 2 vejica peteršilj
- 1 ščepec Kajenska paprika
- sol in poper
- 5 jajce
- krušne drobtine
- začinjena moka
- rastlinsko olje

Segrejte na 170 stopinj. V mešalniku zmešajte čebulo, sol, poper, kajensko papriko in zelišča. Mešanico zmešajte z mletim mesom. Mehko skuhajte 4 jajca. Olupite jajca. Jajca povaljajte v moki in jih popolnoma prekrijte z mletim mesom. Hrano povaljajte v razžvrkljanem jajcu. Hrano povaljajte v krušnih drobtinah. Po hrani poškrpite olje. Hrano kuhajte 15 minut. Obrnite hrano med kuhanjem na polovici.

SVINJSKA LEDVENA PEČENKA Z GORČICO IN MEDOM TER PEČENO ZELENJAVO

- 2 korenček
- svinjska ledvena pečenka
- 2 pastinak
- 2 rdeča čebula
- 6 češnjev paradižnik, polovice
- 2 bučka
- 30 ml dijonska gorčica
- 15 ml med
- 15 ml rastlinsko olje
- sol in poper

Segrejte na 170 stopinj. Korenček, pastinak, jedilne bučke in čebulo narežite na koščke. V skledi premešajte zelenjavo, ki ste ji dodali olje, sol in poper, da se lepo prekrije. Zmešajte gorčico in med, nato povsem premažite meso. Ledveno pečenko položite na sredino košare in okoli naložite zelenjavo. Hrano kuhajte 40–60 minut. Čas priprave je odvisen od velikosti kosov. Vsakih 15 minut obrnite meso in premešajte zelenjavo.

PANIRANI PIŠČANČJI ZREZEK

- 1 jajce
- 2 piščančje prsi, brez kože in kosti
- 20 g začinjena moka
- 75 g krušne drobtine
- 4 g naribana limonina lupinica
- 15 g parmezan, nariban
- 1 vejica peteršilj
- 15 ml rastlinsko olje
- sol in poper

Segrejte na 180 stopinj. Piščančje prsi prerežite po dolgem in jih razprite, da dobite obliko metulja. Meso prekrijte s folijo za živila in potolcite, da ga sploščite. V mešalniku zmešajte krušne drobtine, limonov sok, parmezan in peteršilj. Hrano povaljajte v začinjeni moki. Hrano povaljajte v razžvrkljanem jajcu. Meso povaljajte v krušni mešanici. Po hrani poškrpote olje. Hrano kuhajte 15-20 minut. Obrnite hrano med kuhanjem na polovici.

PANIRANI TELEČJI/SVINJSKI ZREZEK

Uporabite recept za piščančji zrezek, vendar namesto piščančjega mesa vzemite 2 kosa telečjih prsi ali 2 kosa svinjine, brez kosti in maščobe.

ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Navedeni časi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

Hrana	°C	⌚ (min)	Opombe
ocvrti krompirček	200	20	operite, osušite z brisačo, dodajte sol, poper in 1 jedilno žlico olja ter premešajte
zamrznjen krompirček	200	12-20	ena plast – 12 minut na pol polna košara – 15 minut polna košara (ne nabito polna) – 20 minut
krompirjevi krhliji	200	20	operite, osušite z brisačo, dodajte sol, poper in 1 jedilno žlico olja ter premešajte
zamrznjeni krompirjevi krhliji	200	12-20	
neolupljen pečen krompir	180	30-40	za hrustljivo skorjico krompir naoljite
pečen krompir	180	25-35	operite, osušite z brisačo, dodajte sol, poper, nasekljan rožmarin (po želji) in 1 jedilno žlico olja ter premešajte
samose	180	10-15	
zamrznjene samose	180	20	
ribji polpeti, veliki	180	15-20	
ribji polpeti, majhni	180	10	
zamrznjeni ribji polpeti, veliki	180	20-25	
zamrznjeni ribji polpeti, majhni	180	15-20	
zamrznjeni škampi	180	10-15	
zamrznjeni čebulni obročki	180	15	
preoblikovani piščančji izdelki brez kosti (zamrznjeni)	180	15	

Hrana	°C	⌚ (min)	Opombe
panirani ribji trakci	180	10	ribe narežite na trakove, povaljajte v jajcu, nato v drobtinah z začimbami
panirani piščančji trakci	180	10-15	meso narežite na trakove, povaljajte v jajcu, nato v začinjenih drobtinah
panirani zrezek (piščančji/telečji/svinjski)	180	15	meso potolcite, povaljajte v jajcu, nato še v začinjenih drobtinah
piščančja bedra	180	25-30	čas priprave je odvisen od velikosti kosov
tortilje	200	5-10	za hrustljave tortilje namažite z oljem
panirana jajca	170	15-20	čas priprave je odvisen od velikosti kosov
pražena hrana (stir-fry)	180	25-30	dodajte sol, poper in 1 jedilno žlico olja ter premešajte, 5 minut pred koncem dodajte še malce omake (čili, sladki čili, česen itd.)
klobase	180	10	v skledo kaplja maščoba

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:


Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολητικές επιφάνειες.
- Μην πλησιάζετε την οπή αερισμού στο πίσω μέρος της συσκευής – εξέρχεται καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Χρονοδιακόπτης | 7. Διαχωριστικό |
| 2. Λυχνία ισχύος | 8. Καλάθι |
| 3. Λυχνία θερμοστάτη | 9. Χειρολαβή |
| 4. Διακόπτης θερμοκρασίας | 10. Κάλυμμα |
| 5. Σώμα | 11. Ασφάλεια (πατήστε) |
| 6. Κάδος |  πλένεται σε πλυντήριο πιάτων |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
- Στην αρχή, η αντίσταση μπορεί να βγάλει λίγο καπνό.
- Μπορεί να υπάρξει κάποια μυρωδιά, αλλά δεν είναι κάτι ανησυχητικό. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά.

ΚΑΔΟΣ/ ΚΑΛΑΘΙ

Για να αφαιρέσετε τον κάδο από το σώμα:

1. Πιάστε το πάνω μέρος του σώματος.
2. Κρατήστε καλά τη χειρολαβή με το άλλο χέρι.
3. Τραβήξτε τον κάδο έξω από το σώμα (Εικ. Α).
4. Ακουμπήστε τον κάδο σε μονωμένη επιφάνεια.

Για να αφαιρέσετε το καλάθι από τον κάδο:

1. Σύρετε το κάλυμμα προς το μέρος του σώματος, για να αποκαλυφθεί το μεγαλύτερο μέρος της ασφάλειας (Εικ. Β).
2. Πατήστε την ασφάλεια, για να απασφαλίσετε την χειρολαβή από τον κάδο (Εικ. C).
3. Ανασηκώστε την χειρολαβή και το καλάθι έξω από τον κάδο (Εικ. D).

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

1. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
2. Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
3. Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στο **5**.
4. Η λυχνία ισχύος ανάβει
5. Η λυχνία θερμοστάτη ανάβει όταν η συσκευή φτάνει σε θερμοκρασία λειτουργίας. Κατόπιν θα ανάβει και θα σβήσει καθώς ο θερμοστάτης θα λειτουργεί για διατήρηση της θερμοκρασίας.
6. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο **0**, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί.

ΧΡΗΣΗ

- Προσθέστε λάδι στο φαγητό για επάλειψη, μη ρίχνετε λάδι μέσα στον κάδο.
 - Εάν τοποθετήσετε το διαχωριστικό στις οπές που βρίσκονται μέσα στο καλάθι, μπορείτε να μαγειρέψετε διαφορετικά τρόφιμα συγχρόνως, π.χ. γάμπρες και τηγανιτές πατάτες (και τα δύο κατεψυγμένα) – μαγειρέψτε τις τηγανιτές πατάτες για 5 λεπτά, αφαιρέστε τον κάδο, προσθέστε τις γάμπρες, βάλτε τον κάδο στη θέση του, και μαγειρέψτε για άλλα 15 λεπτά.
 - Μετά από το μαγείρεμα να πιάνετε τον κάδο με γάντια φούρνου (ή με πανί) και να το ακουμπάτε σε θερμάντοχη επιφάνεια ή σε πιατέλα.
1. Αφαιρέστε τον κάδο από το σώμα.
 2. Τοποθετήστε το διαχωριστικό, εφόσον χρειάζεται
 3. Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι – μη παραγεμίζετε το καλάθι. Να αφήνετε χώρο για τον καυτό αέρα που θα κυκλοφορεί ανάμεσα στα διάφορα τρόφιμα.
 4. Τοποθετήστε πάλι τον κάδο στο σώμα.
 5. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον χρόνο που χρειάζεστε.
 6. Στα μισά του μαγειρέματος, αφαιρέστε τον κάδο, ανακινήστε τον, και/ή ανακατέψτε καλά το φαγητό, μετά τοποθετήστε τον κάδο και πάλι στο σώμα.
 7. Η συσκευή απενεργοποιείται όταν αφαιρείται ο κάδος, και έπειτα ενεργοποιείται ξανά όταν επιστρέφει στη θέση του. Ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση.
 8. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο **0**, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί.
 9. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί. Αν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μαγειρέψτε το για λίγο ακόμα.
 10. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
 11. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με μη αυτόματο τρόπο, στρέψτε τον χρονοδιακόπτη στη θέση **0**.
 12. Αφαιρέστε τον κάδο από το σώμα. Ακουμπήστε τον κάδο σε μονωμένη επιφάνεια.
 13. Πατήστε την ασφάλεια, και ανσηκώστε την χειρολαβή και το καλάθι έξω από τον κάδο.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
3. Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.



Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.

Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΣΕ ΡΟΔΕΛΕΣ

- κρεμμύδι
- γάλα
- καρυκευμένο αλεύρι
- σπορέλαιο

Προθερμάνετε στους 180 βαθμούς. Κόψτε τα κρεμμύδια σε ροδέλες. Διαχωρίστε τις ροδέλες. Βουτήξτε τα τρόφιμα σε γάλα. Αλευρώστε τα τρόφιμα με καρυκευμένο αλεύρι. Ραντίστε τα τρόφιμα με λάδι. Μαγειρέψτε στους 180 βαθμούς για 15-20 λεπτά.

ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤΣ

- ½ κρεμμύδι
- 2 κλαδάκι μαϊντανός
- 1 πρέζα πιπεριά τσίλι σε σκόνη
- 1 φιλέτο ψαριού
- 60 g τριμμένη φρυγανιά
- 1 αβγό
- καρυκευμένο αλεύρι
- αλάτι και πιπέρι

Προθερμάνετε στους 180 βαθμούς. Αναμείξτε το κρεμμύδι και τον μαϊντανό για 5 δευτερόλεπτα, προσθέστε ψάρι, τσίλι, αλατοπίπερο, και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα. Μεταφέρετε σε μπολ, και πασπαλίστε με 20 g ψίχουλα ψωμιού. Χωρίστε το μείγμα σε 10 μικρές μερίδες ή σε 4 μεγάλες μερίδες. Πλάστε την κάθε μερίδα σε μπάλα. Αλευρώστε τα τρόφιμα με καρυκευμένο αλεύρι. Αλείψτε τα τρόφιμα με χτυπημένο αυγό. Πασπαλίστε τα τρόφιμα με ψίχουλα ψωμιού. Πατήστε τις μερίδες για να γίνουν πλακέ. Μαγειρέψτε τις μικρές μερίδες για 10-15 λεπτά, τις μεγάλες μερίδες για 15-20 λεπτά. Στα μισά του μαγειρέματος αναποδογυρίστε τα τρόφιμα.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΙΕΒΟΥ

- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 φιλέτο κοτόπουλου, χωρίς πέτσα και κόκαλο
- 50 g βούτυρο
- 2 κλαδάκι μαϊντανός
- 1 αβγό
- τριμμένη φρυγανιά
- 1 πρέζα μαύρο πιπέρι

Προθερμάνετε στους 180 βαθμούς. Αναμείξτε το σκόρδο, τον μαϊντανό και το πιπέρι για 10-20 δευτερόλεπτα, προσθέστε το βούτυρο, και μετά αναμείξτε για 15 δευτερόλεπτα. Κόψτε κάθε κομμάτι στήθος κοτόπουλο κατά μήκος και ανοίξτε το σαν πεταλούδα. Καλύψτε τα τρόφιμα με μεμβράνη και χτυπήστε τα με ειδικό σφυρί για να γίνουν πλακέ. Ρίξτε μια κουταλιά από το μείγμα στη μέση κάθε κομματιού στήθους, μετά τυλίξτε το κοτόπουλο για να μείνει μέσα το μείγμα. Αλευρώστε τα τρόφιμα με καρυκευμένο αλεύρι. Αλείψτε τα τρόφιμα με χτυπημένο αυγό. Πασπαλίστε τα τρόφιμα με ψίχουλα ψωμιού. Καλύψτε με αντικολλητικό χαρτί. Βάλτε το στο ψυγείο για μία ώρα. Μαγειρέψτε τα τρόφιμα για 30-35 λεπτά. Στα μισά του μαγειρέματος αναποδογυρίστε τα τρόφιμα.

ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΣΠΟΝΖ ΚΕΪΚ ΒΙΚΤΩΡΙΑ

- 100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 100 g βούτυρο
- 100 g λεπτή ζάχαρη
- 2 αβγό

Προθερμάνετε στους 155 βαθμούς. Αναμείξτε όλα τα υλικά με μίξερ για 2 λεπτά. Βάλτε μια μεγάλη χάρτινη θήκη μέσα στο καλάθι. Ρίξτε το μείγμα με κουτάλι μέσα στη χάρτινη θήκη. Αφήστε ένα μικρό κενό στο κέντρο ώστε να εμποδίσετε το μέσο να ανέβει πολύ ψηλά. Μαγειρέψτε τα τρόφιμα για 15-20 λεπτά. Περιμένετε τουλάχιστον 10 λεπτά για να τα ελέγξετε, αλλιώς το φαγητό θα ξεφουσκώσει.

ΣΚΟΤΣΕΖΙΚΑ ΑΥΓΑ

- 500 g κιμάς
- ½ κρεμμύδι
- 2 κλαδάκι θυμάρι
- 2 κλαδάκι μαϊντανός
- 1 πρέζα Πιπέρι καγιέν
- αλάτι και πιπέρι
- 5 αβγό
- τριμμένη φρυγανιά
- καρυκευμένο αλεύρι
- σπορέλαιο

Προθερμάνετε στους 170 βαθμούς. Αναμειξτε το κρεμμύδι, με αλάτι, πιπέρι, πιπέρι καγιέν και μπαχαρικά. Συνδυάστε το μείγμα με τον κιμά. Βράστε 4 αυγά μελάτα. Καθαρίστε τα τσόφλια από τα αυγά. Αλευρώστε τα αυγά και μετά σκεπάστε τα εντελώς με τον κιμά. Αλείψτε τα τρόφιμα με χτυπημένο αυγό. Πασπαλίστε τα τρόφιμα με ψίχουλα ψωμιού. Ραντίστε τα τρόφιμα με λάδι. Μαγειρέψτε τα τρόφιμα για 15 λεπτά. Στα μισά του μαγειρέματος αναποδογυρίστε τα τρόφιμα.

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙ ΜΕ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ ΨΗΤΑ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

- 2 καρότο
- χοιρινό καρέ
- 2 παστινάκη
- 2 κόκκινο κρεμμύδι
- 6 ντοματάκια, κομμένα στη μέση
- 2 κολοκυθάκι
- 30 ml μουστάρδα ντιζόν
- 15 ml μέλι
- 15 ml σπορέλαιο
- αλάτι και πιπέρι

Προθερμάνετε στους 170 βαθμούς. Κόψτε τα καρότα, τις παστινάκες, τα κολοκυθάκια και το κρεμμύδι σε μεγάλα κομμάτια. Ανακατέψτε τα λαχανικά μέσα σε μπολ μαζί με λάδι, αλατοπίπερο, φροντίζοντας να καλυφθούν παντού. Αναμειξτε τη μουστάρδα και το μέλι σε ένα πιάτο, μετά αλείψτε ολόκληρο το καρέ. Βάλτε το καρέ στο κέντρο του καλαθιού, και με ένα πιρούνι τοποθετήστε τα λαχανικά γύρω του. Μαγειρέψτε τα τρόφιμα για 40-60 λεπτά. Ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος του τροφίμου. Κάθε 15 λεπτά, γυρίζετε το καρέ και ανακατεύετε τα λαχανικά.

ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

- 1 αβγό
- 2 φιλέτο κοτόπουλου, χωρίς πέτσα και κόκαλο
- 20 g καρυκευμένο αλεύρι
- 75 g τριμμένη φρυγανιά
- 4 g ξύσμα λεμονιού
- 15 g Παρμεζάνα, τριμμένη
- 1 κλαδάκι μαϊντανός
- 15 ml σπορέλαιο
- αλάτι και πιπέρι

Προθερμάνετε στους 180 βαθμούς. Κόψτε κάθε κομμάτι στήθος κοτόπουλο κατά μήκος και ανοίξτε το σαν πεταλούδα. Καλύψτε τα τρόφιμα με μεμβράνη και χτυπήστε τα με ειδικό σφυρί για να γίνουν πλακέ. Αναμειξτε τα ψίχουλα του ψωμιού με ξύσμα λεμονιού, παρμεζάνα και μαϊντανό. Αλευρώστε τα τρόφιμα με καρυκευμένο αλεύρι. Αλείψτε τα τρόφιμα με χτυπημένο αυγό. Πασπαλίστε τα τρόφιμα με το μείγμα από τα ψίχουλα ψωμιού. Ραντίστε τα τρόφιμα με λάδι. Μαγειρέψτε τα τρόφιμα για 15-20 λεπτά. Στα μισά του μαγειρέματος αναποδογυρίστε τα τρόφιμα.

ΣΝΙΤΣΕΛ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ/ΧΟΙΡΙΝΟ

Εφαρμόστε τη συνταγή για το σνίτσελ κοτόπουλο, αλλά αντικαταστήστε με 2 κομμάτια στήθος μοσχαρίσιο ή δύο κομμάτια χοιρινό, στα οποία έχουν αφαιρεθεί τα κόκαλα και τα λίπη.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.
- Να ψήνεται το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνεται το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Κατά το ψήσιμο προσσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

Τρόφιμα	°C	⌚ (min)	Παρατηρήσεις
τηγανιτές πατάτες	200	20	ξεπλύνετε, σκουπίστε με πετσέτα, ρίξτε αλάτι και πιπέρι και 1 κ.γ. λάδι
κατεψυγμένες πατάτες	200	12-20	μια στρώση – 12 λεπτά καλάθι γεμάτο μέχρι τη μέση – 15 λεπτά καλάθι πλήρες (αραιά, όχι στριμωγμένα) – 20 λεπτά
πατάτες κυδωνάτες	200	20	ξεπλύνετε, σκουπίστε με πετσέτα, ρίξτε αλάτι και πιπέρι και 1 κ.γ. λάδι
κατεψυγμένες πατάτες κυδωνάτες	200	12-20	
πατάτες με τη φλούδα	180	30-40	για τραγανή φλούδα, τρίψτε με λάδι
ψητές πατάτες	180	25-35	ξεπλύνετε, σκουπίστε με πετσέτα, ρίξτε αλάτι, πιπέρι, τριμμένο δενδρολίβανο (προαιρετικά) και 1 κ.γ. λάδι
Σαμόσα	180	10-15	
κατεψυγμένα σαμόσα	180	20	
ψαροκροκέτες, μεγάλες	180	15-20	
ψαροκροκέτες, μικρές	180	10	
κατεψυγμένες ψαροκροκέτες, μεγάλες	180	20-25	
κατεψυγμένες ψαροκροκέτες, μικρές	180	15-20	
κατεψυγμένες γάμπρες	180	10-15	
κατεψυγμένα κρεμμύδια σε ροδέλες	180	15	
έτοιμα προϊόντα κοτόπουλου χωρίς κόκαλα (κατεψυγμένα)	180	15	
φιλέτο ψαριού	180	10	κόψτε το ψάρι σε λωρίδες, αλείψτε με αυγό και έπειτα με καρυκευμένα ψίχουλα
φιλέτα κοτόπουλου	180	10-15	κόψτε το κρέας σε λωρίδες, αλείψτε με αυγό και έπειτα με καρυκευμένα ψίχουλα
σνίτσελ (κοτόπουλο/μοσχάρι/χοιρινό)	180	15	χτυπήστε το κρέας με ειδικό σφυρί για να γίνει πλακέ, αλείψτε με αυγό και έπειτα με καρυκευμένα ψίχουλα
μπουτία κοτόπουλο	180	25-30	ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος του τροφίμου
τορτίγιας	200	5-10	για να είναι τραγανά, τρίψτε με λάδι
σκοτσέζικα αυγά	170	15-20	ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος του τροφίμου
stir fry (τηγάνισμα με συνεχές ανακάτεμα)	180	25-30	ρίξτε αλάτι, πιπέρι και μια κ.γ. λάδι, προσθέστε λίγη σάλτσα 5 λεπτά προτού τελειώσετε το μαγείρεμα (τσίλι, γλυκό τσίλι, σκόρδο, κλπ.)
λουκάνικα	180	10	το λίπος στάζει μέσα στον κάδο

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne merítse a készüléket folyadékba.

- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- Ne használjon éles, fém tárgyakat, mivel ezzel megsértheti a tapadásmentes felületet.
- A készülék hátulján lévő szellőzöt hagyja szabadon – ebből forró levegő távozhat.
- A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Időzítő | 7. Rekesz |
| 2. Működésjelző fény | 8. Kosár |
| 3. Termosztát kijelző lámpa | 9. Fogantyú |
| 4. Hőmérséklet szabályozó | 10. Fedél |
| 5. Ház | 11. Zár (nyomja meg) |
| 6. Tál |  mosogatógépben mosható |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Kézze mosogassa el a levehető részeket.
- Először az elem kissé füstölhet.
- Lehet, hogy egy kis szagot érez, de emiatt nem kell aggódnia. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.

TÁL/ KOSÁR

A tál eltávolításához a házról:

1. Fogja meg a ház tetejét.
2. A másik kezével ragadja meg a fogantyút.
3. Húzza ki a tálat a házból (A. ábra).
4. Helyezze a tálat egy szigetelt alátételre.

A kosár eltávolításához a tálból:

1. Csúsztassa a fedelet a ház felé, hogy a zár nagy része láthatóvá váljék (B. ábra).
2. Nyomja le a zárat, így a fogantyút kioldja a tálból (C. ábra).
3. Emelje ki a fogantyút és a kosarat a tálból (D. ábra).

ELŐMELEGÍTÉS

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
2. Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre.
3. Állítsa az időzítőt **5** percre.
4. A működésjelző fény égni fog
5. A termosztát jelzőfénye akkor gyullad ki, ha a készülék elérte az üzemi hőmérsékletet. Ezután be- és ki fog kapcsolni, ahogy termosztát működik, hogy fenntartsa a kívánt hőmérsékletet.
6. Amikor az időzítő visszaér a **0**-ra, a készülék kikapcsol.

HASZNÁLAT

- Az olajat az ételhez adja hozzá, ne folyasson olajat a tálba.
 - Ha a rekeszt behelyezi a kosárban lévő nyílásokba, akkor különböző ételeket főzhet együtt, pl. rákot és sült burgonyát (mindkettő fagyasztott) – főzze a sült burgonyát 5 percre, vegye le a tálat, adja hozzá a rákot, cserélje ki a tálat, majd főzze újból 15 percre.
 - Legyen kéznél kesztyű (vagy konyharuha) és egy hőálló alátét, amire ráteheti a tálat főzés után.
1. Vegye ki a tálat a házból.
 2. Ha szükséges, helyezze be a rekeszt
 3. Tegye az ételt a kosárba, de ne töltse túl a kosarat. Hagyjon helyet, hogy a forró levegő keringeni tudjon az ételdarabok között.
 4. Tegye vissza a tálat a házba.
 5. Állítsa be az időzítőt a szükséges időre.
 6. A főzés felénél vegye ki a tálat, rázza meg és/vagy fordítsa meg az ételt, majd tegye vissza a tálat a házra.
 7. A táltávolításakor a készülék kikapcsol, majd amikor visszateszi, megint bekapcsol. Az időzítő folytatja a visszaszámlálást.
 8. Amikor az időzítő visszaér a **0**-ra, a készülék kikapcsol.
 9. Ellenőrizze, hogy az étel megfőtt-e. Ha nem biztos benne, főzze még egy kicsit.
 10. Húzza ki a készüléket az aljzataból.
 11. Ha manuálisan szeretné kikapcsolni a készüléket, állítsa az időzítőt **0**-ra.
 12. Vegye ki a tálat a házból. Helyezze a tálat egy szigetelt alátétre.
 13. Nyomja le a zárat, majd emelje ki a fogantyút és a kosarat a tálból.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
2. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
3. Kézvel mosogassa el a levehető részeket.



Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

RECEPTEK

HAGYMAKARIKÁK

- hagyma
- fűszerezett liszt
- Tej
- növényi olaj

Előmelegítjük 180°C-ra. Felszeleteljük a hagymát. Szétválasztjuk a karikákat. Tejbe merítjük. Megforgatjuk fűszerezett lisztben. Megpermetezzük olajjal. 180°C-on 15-20 percre főzzük.

HALPOGÁCSÁK

- ½ hagyma
- 2 ágacska petrezselyem
- 1 csipetnyi chilli por
- 1 halfilé
- 60 g morzsa
- 1 nagy
- fűszerezett liszt
- só és bors

Előmelegítjük 180°C-ra. 5 másodpercig kevergessük a hagymát és a petrezselymet, adjuk hozzá a halat, a chillit, sót, borsot, és keverjük 10 másodpercig. Tegyük át egy tálba, és szórjunk rá 20 g zsemlemorzsát. A keveréket osszuk fel 10 kis adagra vagy 4 nagy adagra. Mindegyik adagból formázzunk labdát. Forgassuk meg fűszeres lisztben. Forgassuk meg felvert tojásban. Forgassuk meg zsemlemorzzában. Lapítsuk el a fasírtokat. A kis fasírtokat 10-15 percig, a nagyokat 15-20 percig főzzük. A főzés felénél fordítsuk meg a fasírtokat.

KIJEVI CSIRKE

- 2 gerezd fokhagyma
- 2 csirkemellek, bőrrel és csonttal
- 50 g vaj
- 2 ágacska petrezselyem
- 1 nagy
- morzsa
- 1 csipetnyi fekete bors

Előmelegítjük 180°C-ra. 10-20 másodpercig kevergetjük a fokhagymát, a petrezselymet és a borsot, hozzáadjuk a vajat, és keverjük még 15 másodpercig. Hosszában kettévágjuk ketté mindegyik csirkemellet, és széthajtjuk pillangó formában. A húsa fóliát teszünk és laposra klopfoljuk. Mindegyik mell közepébe egy kanálnyit teszünk a keverékből, majd összehajtjuk a csirkemelleket. Forgassuk meg fűszeres lisztben. Forgassuk meg felvert tojásban. Forgassuk meg zsemlemorzzában. Zsírpapírral lefedjük. Egy órára a hűtőszekrénybe tesszük. Az ételt 30-35 percig főzzük. A főzés felénél fordítsuk meg a fasírtokat.

HAGYOMÁNYOS VIKTÓRIA PISKÓTA

- 100 g sütőporos liszt
- 100 g vaj
- 100 g kristálycukor
- 2 nagy

Előmelegítjük 155°C-ra. Egy mixerrel 2 percig mindent összevegyítünk. A kosárba egy nagy papírtáskát teszünk. Belekanalazzuk a keveréket a papírtáskába. Középen egy kis horpadást hagyunk, hogy a közepe ne emelkedjen fel túlságosan. Az ételt 15-20 percig főzzük. Legalább 10 percig ne nyissuk ki, különben a piskóta összeesik.

SKÓT TOJÁSOK

- 500 g darált marhahús
- ½ hagyma
- 2 ágacska kakukkfű
- 2 ágacska petrezselyem
- 1 csipetnyi Cayenne-bors
- só és bors
- 5 nagy
- morzsa
- fűszeres liszt
- növényi olaj

Előmelegítjük 170°C-ra. Összekeverjük a hagymát, a sót, borsot, cayenne-borsot és a fűszereket. A fenti keveréket összekeverjük a darált hússal. 4 lágytojást készítünk. Meghámozzuk a tojásokat. A tojásokat lisztbe forgatjuk, majd betakarjuk a darált hússal. Forgassuk meg felvert tojásban. Forgassuk meg zsemlemorzzában. Megpermetezzük olajjal. Az ételt 15 percig főzzük. A főzés felénél fordítsuk meg a fasírtokat.

MUSTÁROS-MÉZES KARAJ SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL

- 2 sárgarépa
- sertéskaraj
- 2 paszternák
- 2 vöröshagyma
- 6 cseresznye paradicsomok, felezeve
- 2 zucchini
- 30 ml dijoni mustár
- 15 ml méz
- 15 ml növényi olaj
- só és bors

Előmelegítjük 170°C-ra. Feldaraboljuk a sárgarépát, paszternákat, cukkinit és hagymát. Egy tálban összekeverjük a zöldségeket olajjal, sóval és borsal, hogy mindenhol jól érje. Egy edényben összekeverjük a mustárt a mézzel, majd mindenhol jól bekenjük vele a karajt. A karajt a kosár közepére tesszük, majd köré halmozuk a zöldségeket. Az ételt 40-60 percig főzzük. Az idő az étel méretétől függ. 15 percenként megfordítjuk a karajt és megkeverjük a zöldségeket.

RÁNTOTT CSIRKE

- 1 nagy
- 2 csirkemellek, bőrrel és csonttal
- 20 g fűszerezett liszt
- 75 g morzsa
- 4 g reszelt citromhéj
- 15 g reszelt parmezán
- 1 ágacska petrezselyem
- 15 ml növényi olaj
- só és bors

Előmelegítjük 180°C-ra. Hosszában kettévágjuk ketté mindegyik csirkemellet, és széthajtjuk pillangó formában. A húsról fóliát teszünk és laposra klopfoljuk. Összekeverjük a zsemlemorzszát, citromhéjat, parmezánt és petrezselymet. Forgassuk meg fűszeres lisztben. Forgassuk meg felvert tojásban. A húst beleforgatjuk a zsemlemorzszás keverékbe. Megpermetezzük olajjal. Az ételt 15-20 percig főzzük. A főzés felénél fordítsuk meg a fasírtokat.

RÁNTOTT BORJÚ/SERTÉS

A rántott csirke receptjét kell követni de 2 darab mellet egy borjú vagy két sertésszelettel helyettesítsünk (zsír- és csontmentes).

SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

- Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

Étel	°C	⌚ (min)	Megjegyzések
chips (hasábburgonya)	200	20	öblítse le, itassa le a vizet, sózza, borsozza, és adjon hozzá 1 tk. olajat
fagyasztott chips (hasábburgonya)	200	12-20	egy réteg – 12 perc félig telt kosár – 15 perc tele kosár (lazán, nem megpakolva) – 20 perc
burgonyahasábok	200	20	öblítse le, itassa le a vizet, sózza, borsozza, és adjon hozzá 1 tk. olajat
fagyasztott burgonyahasábok	200	12-20	
töltött burgonya	180	30-40	ha ropogósan szeretné, dörzsölje be olajjal
tepsiben sült burgonya	180	25-35	öblítse le, itassa le a vizet, sózza, borsozza, fűszerezze rozsmaringgal (ha szeretné) és adjon hozzá 1 tk. olajat
samosa (tésztabatyuban sült zöldség)	180	10-15	
fagyasztott samosa	180	20	
halfasírt, nagy	180	15-20	
halfasírt, kicsi	180	10	
fagyasztott halfasírt, nagy	180	20-25	
fagyasztott halfasírt, kicsi	180	15-20	
fagyasztott scampi	180	10-15	
sült hagymakarikák	180	15	

Étel	°C	⌚ (min)	Megjegyzések
filézett és előre megformázott csirketermékek (fagyasztott)	180	15	
halrudak rántva	180	10	vágja a halat csíkokra, forgassa meg tojásban, majd fűszerezett zsemlemorzsában
csirkerudacskák rántva	180	10-15	vágja a húst csíkokra, forgassa meg tojásban, majd fűszerezett zsemlemorzsában
rántott szelet (csirke/borjú/sertés)	180	15	klopfolja ki a húst, forgassa meg tojásban, majd fűszerezett zsemlemorzsában
csirkecombok	180	25-30	az idő az étel méretétől függ
tortilla	200	5-10	ha ropogósan szereti, dörzsölje be olajjal
skót tojások	170	15-20	az idő az étel méretétől függ
serpenyős ragu (stir-fry)	180	25-30	sózza, borsozza, adjon hozzá 1 tk. olajat, majd a vége előtt 5 perccel egy kevés szószt (chilli, édes chilli, fokhagymás stb.)
kolbászok	180	10	a zsírt a tálba csöpög

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.


Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

 Cihazı sıvıya batırmayın.

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- Metal veya keskin bir alet kullanmayın, yapışmaz yüzeye zarar verirsiniz.
- Cihazın arka kısmındaki havalandırmayı açık tutmaya çalışın – sıcak hava buradan gelecektir.
- Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

IZIMLER

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Zamanlayıcı | 7. Bölme |
| 2. Güç lambası | 8. Sepet |
| 3. Termostat lambası | 9. Sap |
| 4. Isı kumandası | 10. Yapak |
| 5. Gövde | 11. Kilit (bastrı) |
| 6. Kase |  bulaşık makinesinde yıkanabilir |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
- Başlangıçta, ısıtma devreleri az miktarda duman çıkarabilir.
- İlk çalıştırmada biraz koku olabilir, endişelenmeyin. Cihazın çalıştırıldığı alanı iyice havalandırın.

KASE/SEPET

Kaseyi gövdeden çıkarmak için:

1. Gövdeyi en üst kısımdan tutun.
2. Diğer elinizle sapı kavrayın.
3. Kaseyi gövdeden çekerek çıkarın (Şekil A).
4. Kaseyi, yalıtkan bir nihalenin üzerine koyun.

Sepeti kaseden çıkarmak için:

1. Kapağı gövdeye doğru kaydırarak, kilidin büyük bir kısmını açığa çıkarın (Şekil B).
2. Kilidi aşağı doğru bastırın ve sapın kilidini kaseden çözün (Şekil C).
3. Sapı ve sepeti, kaseden kaldırarak çıkarın (Şekil D).

ÖN ISITMA

1. Fişi prize takın.
2. Isı kumandasını gerekli ısıya ayarlayın.
3. Zamanlayıcıyı 5 konumuna getirin.
4. Güç lambası yanacaktır.
5. Cihaz çalışma sıcaklığına ulaştığında, termostat lambası yanacaktır. Termostat, ütünün kullanımı sırasında ısıyı ayarlanan seviyede muhafaza etmek için zaman zaman devreye girer veya devre dışı kalır.
6. Süre 0 konumuna geldiğinde, cihaz kendiliğinden kapanacaktır.

KULLANIM

- Yiyeceğin yüzeyini yağla kaplayın, kağı kaseye dökmeyin.
 - Bölmeyi sepetin iç kısmındaki yuvalara yerleştirerek, farklı yiyecekleri bir arada pişirebilirsiniz, örn. karides ve patates kızartması (her iki de dondurulmuş) – patatesleri 5 dakika pişirin, kaseyi çıkarın, karidesleri ekleyin, kaseyi tekrar yerine yerleştirin ve 15 dakika daha pişirin.
 - Kaseyi tutmak için fırın eldivenleri (veya bir bez) ve pişirme sonrasında üzerine koymak için ısıya dayanıklı bir mat veya yemek tabağı kullanın.
1. Kaseyi gövdeden çıkarın.
 2. Gerekliyse, bölmeyi takın.
 3. Yiyeceği sepete yerleştirin – sepeti aşırı doldurmayın. Sıcak havanın yiyecek parçaları arasında dolaşabilmesi için alan bırakın.
 4. Kaseyi yeniden gövdeye yerleştirin.
 5. Zamanlayıcıyı dilediğiniz zamana ayarlayın.
 6. Pişirme süresinin yarısına geldiğinizde, kaseyi çıkarın, sallayın ve/veya yiyeceği alt-üst edin, sonra kaseyi yeniden gövdeye yerleştirin.
 7. Kaseyi çıkardığınızda cihaz kapanacak, tekrar yerine yerleştirdiğinizde yeniden açılacaktır. Zamanlayıcı geri saymaya devam edecektir.
 8. Süre 0 konumuna geldiğinde, cihaz kendiliğinden kapanacaktır.
 9. Yiyeceğin piştiğini kontrol edin. Şüpheniz varsa, biraz daha pişirin.
 10. Cihazın fişini prizden çekin.
 11. Cihazı manuel olarak kapatmak için, zamanlayıcıyı 0 konumuna getirin.
 12. Kaseyi gövdeden çıkarın. Kaseyi, yalıtkan bir nihalenin üzerine koyun.
 13. Kilidi aşağı doğru bastırın ve sapı ve sepeti kaseden kaldırarak çıkarın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
3. Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.

 Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir. Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelerle maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

YEMEK TARIFLERI

SOĞAN HALKALARI

- soğan
- süt
- baharatlı un
- sıvı yağ

Fırını 180 de önceden ısıtın. Soğanları dilimleyin. Halkaları birbirinden ayırın. Yiyeceği süte batırın. Yiyeceği baharatlı una bulayın. Yiyeceğin üzerine yağ serpiştirin. 180 de recede 15-20 dakika pişirin.

BALIK KÖFTESİ

- ½ soğan
- 2 sebzeler maydanoz
- 1 tutam acı toz kırmızıbiber
- 1 balık filetosu
- 60 g ekmek kırıntıları
- 1 yumurta
- baharatlı un
- tuz ve biber

Fırını 180 de önceden ısıtın. Soğan ve maydanozu 5 saniyeliğine mutfak robotundan geçirin, balığı, acı biberi, tuz ve karabiberi ekleyin ve robotu 10 saniye daha çalıştırın. Karışımı bir kaseye aktarın ve içine 20 g ekmek kırıntısı ekleyin. Karışımı 10 küçük veya 4 büyük porsiyona bölün. Her porsiyonu yuvarlayarak bir köfte haline getirin. Yiyeceği baharatlı una bulayın. Yiyeceği çırpılmış yumurtaya bulayın. Yiyeceği ekmek kırıntısına bulayın. Porsiyonları yassılaştırın. Küçük porsiyonları 10-15 dakika, büyük porsiyonları 15-20 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasına geldiğinizde, yiyeceği alt-üst edin.

KIEV TAVUĞU

- 2 sarımsak dişleri
- 2 adet tavuk göğsü, derisi ve kemikleri alınmış
- 50 g tereyağı
- 2 sebzeler maydanoz
- 1 yumurta
- ekmek kırıntıları
- 1 tutam karabiber

Fırını 180 de önceden ısıtın. Sarımsak, maydanoz ve karabiberi 10-20 saniye mutfak robotundan geçirin, tereyağı ekleyin ve robotu 15 saniye daha çalıştırın. Her tavuk göğsünü uzun kenarı boyunca dilimleyin ve açarak bir kelebek biçimi verin. Yiyeceği streç filmle kaplayın ve döverek düzleştirin. Her tavuk göğsünün ortasına karışımdan bir kaşık dolusu koyun, sonra tavuğun kenarlarını karışımın üzerine dolayın. Yiyeceği baharatlı una bulayın. Yiyeceği çırpılmış yumurtaya bulayın. Yiyeceği ekmek kırıntısına bulayın. Tavuğu bir fırın kağıdı ile kaplayın. Buzdolabında bir saat dinlendirin. Yiyeceği 30-35 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasına geldiğinizde, yiyeceği alt-üst edin.

KLASİK VICTORIA KEKİ

- 100 g kendiliğinden kabaran un
- 100 g tereyağı
- 100 g pudra şekeri
- 2 yumurta

Fırını 155 de önceden ısıtın. Tüm malzemeleri bir mikserle 2 dakika karıştırın. Sepetin içini büyük bir kağıtla kaplayın. Karışımı kaşıkla kağıt kaplamanın içine koyun. Orta kısmın çok fazla kabarmasını önlemek için, ortada küçük bir çukur bırakın. Yiyeceği 15-20 dakika pişirin. En az 10 dakika fırının kapağını kontrol için açmayın, aksi takdirde hamur çökecektir.

ISKOÇ YUMURTALARI

- 500 g dana kıyma
- ½ soğan
- 2 sebzeler kekik
- 2 sebzeler maydanoz
- 1 tutam Arnavut biberi
- tuz ve biber
- 5 yumurta
- ekmek kırıntıları
- çeşnili un
- sıvı yağ

Fırını 170 de önceden ısıtın. Soğan, tuz, karabiber, arnavut biberi ve otları harmanlayın. Karışımı kıymaya ekleyerek yoğurun. 4 yumurtayı az haşlayın. Yumurtaların kabuklarını soyun. Yumurtaları unla kaplayın ve sonra etraflarını tamamen kıyma ile kaplayın. Yiyeceği çırpılmış yumurtaya bulayın. Yiyeceği ekmek kırıntısına bulayın. Yiyeceğin üzerine yağ serpiştirin. Yiyeceği 15 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasına geldiğinizde, yiyeceği alt-üst edin.

KIZARTILMIŞ SEBZE YANINDA, HARDALLI VE BALLI DOMUZ FILETO

- 2 havuç
- domuz fileto
- 2 yabancı havuç
- 2 adet kırmızı soğan
- 6 adet kiraz domatesi, ikiye bölünmüş
- 2 dolmalık kabak
- 30 ml Dijon hardalı
- 15 ml bal
- 15 ml sıvı yağ
- tuz ve biber

Fırını 170 de önceden ısıtın. Havuç, yabancı havuç, sakız kabağı ve soğanı iri parçalar halinde doğrayın. Sebzeleri bir kasede yağ, tuz ve karabiberle, iyice kaplanmış olmalarına dikkat ederek karıştırın. Hardalı ve balı bir kaptan çıkarın, sonra filetonun her tarafına sürün. Filetoyu sepetin ortasına koyun ve sebzeleri bir kaşıkla etrafına yerleştirin. Yiyeceği 40-60 dakika pişirin. süre, yiyeceğin boyutuna bağlıdır Her 15 dakikada bir, filetoyu çevirin ve sebzeleri karıştırın.

TAVUK ŞNITZEL

- 1 yumurta
- 2 adet tavuk göğsü, derisi ve kemikleri alınmış
- 20 g baharatlı un
- 75 g ekme kırıntıları
- 4 g limon kabuğu rendesi
- 15 g Parmesan, rendelenmiş
- 1 sebzeler maydanoz
- 15 ml sıvı yağ
- tuz ve biber

Fırını 180 de önceden ısıtın. Her tavuk göğsünü uzun kenarı boyunca dilimleyin ve açarak bir kelek biçimi verin. Yiyeceği streç filmle kaplayın ve döverekek düzleştirin. Ekme kırıntısını, rendelenmiş limon kabuğu, parmesan peyniri ve maydanozla harmanlayın. Yiyeceği baharatlı una bulayın. Yiyeceği çırpılmış yumurtaya bulayın. Yiyeceği ekme kırıntısına koyarak her tarafını karışımla kaplayın. Yiyeceğin üzerine yağ serpiştirin. Yiyeceği 15-20 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasına geldiğinizde, yiyeceği alt-üst edin.

DANA/DOMUZ ŞNITZEL

Tavuk şnitzel için verilen tarifi izleyin, ancak burada 2 parça göğüs etini, kemikleri ve yağı çıkarılmış iki parça dana veya domuz eti ile değiştirin.

PIŞİRME SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

- Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuvarı tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

Yiyecek	°C	⌚ (min)	Yorumlar
patates kızartması (parmak patates)	200	20	durulayın, mutfak bezi ile kurulayın, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı yağla hafifçe karıştırın
dondurulmuş patates kızartması (parmak patates)	200	12-20	bir kat – 12 dakika sepet yarı dolu – 15 dakika sepet tam dolu (sıkıştırılmamış, gevşek şekilde) – 20 dakika
elma dilimli patatesler	200	20	durulayın, mutfak bezi ile kurulayın, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı yağla hafifçe karıştırın
dondurulmuş elma dilimli patatesler	200	12-20	
kumpir	180	30-40	gevrek bir kumpir için, patatesi yağla ovuşturun
fırında kızarmış patates	180	25-35	durulayın, mutfak bezi ile kurulayın, tuz, karabiber, biberiye yaprakları (isteğe bağlı) ve 1 yemek kaşığı yağla hafifçe karıştırın


Yiyecek	°C	⌚ (min)	Yorumlar
samsa	180	10-15	
dondurulmuş samsa	180	20	
balık köftesi, büyük	180	15-20	
balık köftesi, küçük	180	10	
dondurulmuş balık köftesi, büyük	180	20-25	
dondurulmuş balık köftesi, küçük	180	15-20	
dondurulmuş karides	180	10-15	
dondurulmuş soğan halkaları	180	15	
kemiksiz önceden şekillendirilmiş tavuk ürünleri (dondurulmuş)	180	15	
kedi balığı	180	10	balığı şeritler halinde kesin, yumurtaya ve sonra baharatlı ekmek kırıntısına bulayın
tavuk pane	180	10-15	eti şeritler halinde kesin, yumurtaya ve sonra baharatlı ekmek kırıntısına bulayın
şnitzel (tavuk/dana/ domuz)	180	15	eti döverek düzleştirin, yumurtaya ve sonra baharatlı ekmek kırıntısına bulayın
tavuk budu	180	25-30	süre, yiyeceğin boyutuna bağlıdır
tortilla	200	5-10	gevrek bir yüzey için, yağla ovun
iskoç yumurtaları	170	15-20	süre, yiyeceğin boyutuna bağlıdır
serpenyós ragu (stir-fry)	180	25-30	sózza, borsozza, adjon hozzá 1 tk. olajat, majd a vége előtt 5 perccel egy kevés szósz (chilli, édes chilli, fokhagymás stb.)
kolbászok	180	10	a zsírt a tálba csöpög

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:


Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.


În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu introduceți aparatul în lichid.

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Nu folosiți obiecte metalice sau ascuțite, veți deteriora suprafețele neaderente.
- Nu stați aproape de de orificiul de ventilare al aparatului - acesta emite aer fierbinte.
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Temporizator | 7. Compartiment |
| 2. Bec alimentare | 8. Coș |
| 3. Bec termostat | 9. Mâner |
| 4. Control temperatură | 10. Capac |
| 5. Unitate principală | 11. Încuietoare (apăsați) |
| 6. Vas |  se poate spăla în mașina de spălat vase |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Țăraștii parțiale se pot curăța cu apă caldă.
- Inițial, elementul poate scoate puțin fum.
- S-ar putea să miroasă puțin, însă nu vă îngrijorați. Asigurați-vă că începerea este bine ventilată.

VAS/ COȘ

Pentru a scoate vasul de pe unitatea principală:

1. Țineți partea de sus a unității principale.
2. Apucați mânerul cu cealaltă mână.
3. Împingeți vasul pentru a-l scoate de pe unitatea principală (Fig. A).
4. Lăsați vasul să se odihnească pe un suport izolat.

Pentru a scoate coșul din vas:

1. Glisați capacul înspre unitatea principală, pentru a expune o mare parte din încuietoare (Fig. B).
2. Apăsăți încuietoarea în jos, pentru a debloca mânerul de pe vas (Fig. C).
3. Ridicați mânerul și coșul de pe vas (Fig. D).

PREÎNCĂLZIȚI

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Setăți controlul temperaturi la temperatura necesară.
3. Reglați temporizatorul pe **5**.
4. Becul de alimentare va licări
5. Becul termostatului se va aprinde atunci când aparatul atinge temperatura de funcționare. Apoi se va aprinde și se va stinge, pe măsură ce termostatul va fi activat și dezactivat pentru a menține temperatura.
6. Când cronometrul ajunge la **0**, aparatul se va stinge.

UTILIZARE

- Adăugați ulei deasupra alimentelor, nu turnați ulei în vas.
 - Montând compartimentul în orificiile din interiorul coșului, puteți găti împreună diferite alimente, spre ex., creveți și cartofi pai (ambele congelate) - gătiți cartofii pai 5 minute, scoateți vasul, adăugați creveții, puneți vasul la loc și gătiți încă 15 minute.
 - Țineți la îndemână mănuși de bucătărie (sau un prosop) și o rogojină termorezistentă sau o farfurie întinsă pentru a așeza vasul pe ea după preparare.
1. Scoateți vasul de pe unitatea principală.
 2. Montați compartimentul, dacă este necesar
 3. Introduceți alimentele în coș – nu umpleți excesiv coșul. Lăsați spațiu pentru a permite aerului fierbinte să circule printre alimente.
 4. Puneți vasul la loc în unitatea principală.
 5. Setăți temporizatorul pe timpul dorit.
 6. La jumătatea timpului de preparare, scoateți vasul, agitați-l și/sau întoarceți alimentele, apoi puneți vasul la loc în unitatea principală.
 7. Aparatul se va opri atunci când îndepărtați vasul, apoi va porni din nou când îl puneți la loc. Temporizatorul va continua să cronometreze.
 8. Când cronometrul ajunge la **0**, aparatul se va stinge.
 9. Verificați dacă alimentele sunt gătite. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
 10. Scoateți aparatul din priză.
 11. Pentru a opri aparatul manual, mutați temporizatorul pe **0**.
 12. Scoateți vasul de pe unitatea principală. Lăsați vasul să se odihnească pe un suport izolat.
 13. Apăsăți încuietoarea în jos și ridicați mânerul și coșul de pe vas.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
3. Çikarılabilen parçaları elde yıkayın.

 Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.



PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

REȚETE

INELE DE CEAPĂ

- ceapă
- lapte
- făină condimentată
- ulei vegetal

Preîncălziți la 180 de grade. Felițați ceapa. Separați inelele. Înmuiați alimentele în lapte. Treceți alimentele prin făină condimentată. Turnați ulei peste alimente. Gătiți la 180 de grade, 15-20 de minute.

CROCHETE DIN PEȘTE

- ½ ceapă
- 2 crenguță pătrunjel
- Un praf de pudră de chilli
- 1 file de pește
- 60 g pesmet
- 1 ou
- făină condimentată
- sare și piper

Preîncălziți la 180 de grade. Amestecați ceapa și pătrunjelul 5 secunde, adăugați peștele, ardei iute, sare și piper și amestecați 10 secunde. Transferați totul într-un vas și adăugați 20 g de pesmet. Împărțiți amestecul în 10 porții mici sau 4 porții mari. Formați o chiftea din fiecare porție. Treceți alimentele prin făină condimentată. Treceți alimentele prin ou bătut. Treceți alimentele prin pesmet. Turtiți porțiile. Gătiți porțiile mici 10-15 minute, iar porțiile mari 15-20 de minute. La mijlocul timpului de preparare, întoarceți alimentele.

PUI KIEV

- 2 căței usturoi
- 2 piept de pui, dezosat și fără piele
- 50 g unt
- 2 crenguță pătrunjel
- 1 ou
- pesmet
- Un praf de piper negru

Preîncălziți la 180 de grade. Amestecați usturoiul, pătrunjelul și piperul 10-20 de minute, adăugați untul și amestecați timp de 15 secunde. Tăiați fiecare piept de pui pe lung și deschideți-l în formă de fluture. Acoperiți carnea cu folie de plastic și bateți-o. Puneți o lingură de amestec în fiecare bucată de piept, apoi împachetați puilul peste amestec. Treceți alimentele prin făină condimentată. Treceți alimentele prin ou bătut. Treceți alimentele prin pesmet. Acoperiți cu hârtie de copt. Lăsați la frigider timp de o oră. Gătiți alimentele 30-35 de minute. La mijlocul timpului de preparare, întoarceți alimentele.

PRĂJITURA VICTORIA CLASICĂ

- 100 g făină cu agent de creștere
- 100 g unt
- 100 g zahăr pudră
- 2 ou

Preîncălziți la 155 de grade. Încorporați totul cu ajutorul unui mixer, timp de 2 minute. Așezați o hârtie mare în coș. Introduceți amestecul cu o lingură în hârtie. Lăsați un spațiu mic în centru, pentru a împiedica creșterea excesivă a mijlocului. Gătiți alimentele 15-20 de minute. Nu verificați timp de 10 minute, riscați ca preparatul să cadă.

OUĂ SCOȚIENE

- 500 g carne de vită tocată
- ½ ceapă
- 2 crenguță cimbru
- 2 crenguță pătrunjel
- Un praf de Piper Cayenne
- sare și piper
- 5 ou
- pesmet
- făină condimentată
- ulei vegetal

Preîncălziți la 170 de grade. Amestecați ceapa, sarea, piperul, piperul Cayenne și ierburile. Încorporați la amestec carnea tocată. Fierbeți 4 ouă moi. Decojiți ouăle. Treceți ouăle prin făină, apoi acoperiți-le complet cu carne tocată. Treceți alimentele prin ou bătut. Treceți alimentele prin pesmet. Turnați ulei peste alimente. Gătiți alimentele 15 de minute. La mijlocul timpului de preparare, întoarceți alimentele.

COTLET DE PORC CU MUȘTAR ȘI MIERE CU LEGUME PRĂJITE

- 2 morcov
- cotlet de porc
- 2 păstârnac
- 2 ceapă roșie
- 6 roșii cherry, jumătăți
- 2 dovlecel
- 30 ml muștar de Dijon
- 15 ml miere
- 15 ml ulei vegetal
- sare și piper

Preîncălziți la 170 de grade. Tăiați morcovul, păstârnacul, dovleceii și ceapa în bucăți mari. Amestecați legumele într-un vas cu ulei, sare și piper, asigurându-vă că toate sunt bine acoperite. Amestecați muștarul și mierea într-o farfurie, apoi turnați-le peste cotlet. Așezați cotletul în centrul coșului și adăugați legumele împrejurul lui. Gătiți alimentele 40-60 de minute. Timpul de preparare depinde de cantitatea alimentelor. La fiecare 15 minute, întoarceți cotletul și amestecați legumele.

ȘNIȚEL DE PUI

- 1 ou
- 2 piept de pui, dezosat și fără piele
- 20 g făină condimentată
- 75 g pesmet
- 4 g lămâie, rasă
- 15 g Parmezan, ras
- 1 crenguță pătrunjel
- 15 ml ulei vegetal
- sare și piper

Preîncălziiți la 180 de grade. Tăiați fiecare piept de pui pe lung și deschideți-l în formă de fluture. Acoperiți carnea cu folie de plastic și bateți-o. Amestecați pesmetul, zeama de lămâie, parmezanul și pătrunjelul. Treceți alimentele prin făină condimentată. Treceți alimentele prin ou bătut. Treceți alimentele prin acest amestec cu pesmet. Turnați ulei peste alimente. Gătiți alimentele 15-20 de minute. La mijlocul timpului de preparare, întoarceți alimentele.

ȘNIȚEL DE VITĂ/PORC

Urmați rețeta pentru șnițelul de pui, însă înlocuiți cu 2 bucăți cu piept de vită sau două bucăți de carne de porc, fără grăsime și oase.

TIMPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- Folosiți acești timpi doar în scop informativ.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

Alimente	°C	⌚ (min)	Comentarii
cartofi prăjiți	200	20	spălați-i, uscați-i cu un prosop de bucătărie, presărați sare, piper și 1 linguriță de ulei
cartofi congelați (prăjiți)	200	12-20	un strat - 12 minute o jumătate de coș – 15 minute coș întreg (răsfirat, nu aglomerat) – 20 minute
cartofi wedges	200	20	spălați-i, uscați-i cu un prosop de bucătărie, presărați sare, piper și 1 linguriță de ulei
cartofi wedges congelați	200	12-20	
cartofi copti	180	30-40	pentru a obține un cartof crocant, ungeți-l cu ulei
cartofi prăjiți	180	25-35	spălați-i, uscați-i cu un prosop de bucătărie, presărați sare, piper, rozmarin tocat (opțional) și 1 linguriță de ulei
pateuri (samosas)	180	10-15	
pateuri (samosas) congelate	180	20	
crochete din pește, mari	180	15-20	
crochete din pește, mici	180	10	
crochete din pește congelate, mari	180	20-25	
crochete din pește congelate, mici	180	15-20	
creveți congelați	180	10-15	
inele de ceapă congelate	180	15	
semipreparate cu pui fără os (congelate)	180	15	
felii de pește	180	10	tăiați peștele în bucăți, treceți-le prin ou, apoi prin pesmet condimentat

Alimente	°C	⌚ (min)	Comentarii
felii de pui	180	10-15	tăiați carnea în bucăți, treceți-le prin ou, apoi prin pesmet condimentat
șnițel (de pui/vită/porc)	180	15	bateți carnea, treceți-o prin ou, apoi prin pesmet condimentat
aripioare de pui	180	25-30	timpul de preparare depinde de cantitatea alimentelor
tortilla	200	5-10	pentru a obține un produs crocant, ungeți-l cu ulei
ouă scoțiene	170	15-20	timpul de preparare depinde de cantitatea alimentelor
preparate la tigaie	180	25-30	presărați sare, piper și 1 linguriță de ulei, adăugați puțin sos cu 5 minute înainte de final (ardei iute, ardei dulce, usturoi etc.)
cârnați	180	10	grăsimea se scurge în vas

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.


Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не потапяйте уреда в течност.

- Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.
- Не използвайте метални или остри предмети, тъй като те ще повредят незалепващите повърхности.
- Пазете се от отвора в задната част на уреда – изпускане на горещ въздух.
- Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. таймер | 7. преграда |
| 2. лампичка за захранването | 8. кош |
| 3. лампичка за термостата | 9. дръжка |
| 4. контрол на температурата | 10. капак |
| 5. тяло | 11. ключалка (натиснете) |
| 6. купа |  пригоден за миене в съдомиялна машина |

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

- Измийте сменяемите части.
- Първоначално елементът може да изпусне малко количество пара.
- Това може да предизвика миризма, но тя не трябва да Ви безпокои. Уверете се, че помещението е добре вентилирано.

КУПА/ КОШ

За да свалите купата от тялото:

1. Хванете горната част на тялото.
2. С другата си ръка хванете дръжката.
3. Издърпайте купата извън тялото (Фиг. А).
4. Поставете купата върху топло изолираща подложка.

За да махнете коша от купата:

1. Плъзнете капака в посока към тялото, за да се открие ключалката, колкото може повече (Фиг. В).
2. Натиснете ключалката, за да отключите дръжката от купата (Фиг. С).
3. Повдигнете дръжката и коша извън купата (Фиг. D).

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
2. Задайте необходимата температура чрез копчето за регулатор на температурата .
3. Настройте таймера на **5**.
4. Лампичката за захранването светва
5. Лампичката на термостата ще светне, когато уредът достигне работната температура. След това ще се включва и изключва заедно с термостата, докато той поддържа температурата.
6. Когато таймерът се върне на **0**, уредът ще се изключи.

УПОТРЕБА

- Не наливайте олио в купата, намажете го върху продуктите като покритие.
 - Поставайки преградата в жлебовете, намиращи се в коша, можете да пригответе различни продукти заедно, например скампи и пържени картофи (и двете замразени) – сложете пържените картофи да се готвят 5 минути, махнете купата, прибавете скампите, върнете купата и ги оставете да се готвят още 15 минути.
 - Дръжте под ръка ръкавици за фурна (или кърпа), подложка или чиния, за да сложите купата след готвене.
1. Свалете купата от тялото.
 2. Ако е необходимо, наместете преградата.
 3. Сложете продуктите в коша – не го препълвайте. Оставете пространство между парченцата продукт, за да може горещият въздух да циркулира.
 4. Върнете купата обратно в тялото.
 5. Настройте таймера за времето, което ви е необходимо.
 6. Когато измине половината от времето за готвене, свалете купата, разклатете я и/или обърнете продуктите от другата страна, след което върнете купата обратно в тялото.
 7. Уредът се изключва, когато свалите купата и отново се включва, когато я върнете обратно. Таймерът продължава да отброява времето.
 8. Когато таймерът се върне на **0**, уредът ще се изключи.
 9. Проверете дали храната е готова. В случай че се съмнявате, я оставете да се приготвя още известно време.
 10. Изключете уреда от захранването.
 11. За ръчно изключване на уреда, завъртете таймера на **0**.
 12. Свалете купата от тялото. Поставете купата върху топло изолираща подложка.
 13. Натиснете ключалката и извадете дръжката и коша от купата.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
3. Измийте сменяемите части.



Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.

Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

РЕЦЕПТИ

ПИЛЕ КИЕВ

- 2 скилидка чесън
- 2 пилешки гърди, без кожа и обезкостени
- 50 г чисто масло
- 2 клонче магданоз
- 1 яйце
- галета
- 1 щипка черен пипер

Предварително загрейте фурната на 180 градуса. Блендирайте лука, магданоза и пипера в продължение на 10-20 секунди, добавете маслото и блендирайте за 15 секунди. Нарезжете всяка пилешка гърда по дългия край и я разгърнете. Покрийте храната с фолио и начукайте, за да се изравни. Поставете лъжичка от сместа по средата на всяка гърда, след което обвийте пилето около сместа. Оваляйте храната в брашно с подправки. Оваляйте храната в разбито яйце. Оваляйте храната в галета. Покрийте с непромокаема за мазнини хартия. Оставете да престои в хладилника за час. Оставете храната да се готви за 30-35 минути. Обърнете продуктите като измине половината от времето за готвене.

КЛАСИЧЕСКИ ПАНДИШПАН „ВИКТОРИЯ“

- 100 г самонабухващо брашно
- 100 г пудра захар
- 100 г чисто масло
- 2 яйце

Предварително загрейте фурната на 155 градуса. Смесете всичко с миксер, в продължение на 2 минути. Поставете голяма филтрираща хартия в коша. Прехвърлете сместа във филтриращата хартия. В центъра оформете малка вдлъбнатина, за да не бухне прекалено много средата. Оставете храната да се готви за 15-20 минути. Не проверявайте в продължение на 10 минути, в противен случай втасалото тесто ще се развали.

ЛУЧЕНИ КРЪГЧЕТА

- лук
- мляко
- брашно с подправки
- растително масло

Предварително загрейте фурната на 180 градуса. Нарезжете лука. Отделете кръгчетата. Потопете ги в прясно мляко. Оваляйте ги в брашно с подправки. Поръсете ги с олио. Гответе на 180 градуса, за около 15-20 минути.

РИБНИ КЮФТЕТА

- ½ лук
- 2 клонче магданоз
- 1 щипка чили на прах
- 1 филе от риба
- 60 г галета
- 1 яйце
- брашно с подправки
- сол и пипер

Предварително загрейте фурната на 180 градуса. Блендирайте лука и магданоза в продължение на 5 минути, добавете рибата, чилито, солта и пипера, след което блендирайте в продължение на 10 секунди. Пресипете в купа и добавете 20 г галета. Разделете сместа на 10 малки или 4 големи части. От всяка част оформете топка. Оваляйте храната в брашно с подправки. Оваляйте храната в разбито яйце. Оваляйте храната в галета. Изравнете частите. Гответе малките части в продължение на 10-15 минути, а големите – на 15-20 минути. Обърнете продуктите като измине половината от времето за готвене.

ЯЙЦА ПО ШОТЛАНДСКИ

- 500 г говежда кайма
- ½ лук
- 2 клонче мащерка
- 2 клонче магданоз
- 1 щипка Много лют червен пипер
- сол и пипер
- 5 яйце
- галета
- овкусено брашно
- растително масло

Предварително загрейте фурната на 170 градуса. Блендирайте лука, солта, пипера, много лютия червен пипер и билките. Добавете накълцаното тесто към сместа. Сварете 4 яйца със сол. Премахнете обвивките на яйцата. Оваляйте ги в брашно, след което покрийте изцяло със смеленото месо. Оваляйте храната в разбито яйце. Оваляйте храната в галета. Поръсете ги с олио. Оставете храната да се готви за 15 минути. Обърнете продуктите като измине половината от времето за готвене.

СВИНСКО ФИЛЕ С ГОРЧИЦА, МЕД И ПЕЧЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

- 2 морков
- свинско филе
- 2 пащърнак
- 2 червен лук
- 6 чери домати, нарязани наполовина
- 2 тиквичка
- 30 мл горчица „Дижон“
- 15 мл мед
- 15 мл растително масло
- сол и пипер

Предварително загрейте фурната на 170 градуса. Нарезете морковите, пащърнака, тиквичките и лука на парчета. Разбъркайте зеленчуците в купа заедно с олиото, солта и пипера, като се уверите, че всеки от продуктите е добре намазан. Направете смес от горчицата и меда в отделна чиния, след което намажете филето с нея. Поставете филето в центъра на коша и около него изсипете с лъжица зеленчуците. Оставете храната да се готви за 40-60 минути. Времето за приготвяне зависи от големината на продуктите. Обръщайте филето и разбърквайте зеленчуците на всеки 15 минути.

ПИЛЕШКИ ШНИЦЕЛ

- 1 яйце
- 2 пилешки гърди, без кожа и обезкостени
- 20 г брашно с подправки
- 75 г галета
- 4 г лимонова кора, настъргана
- 15 г Пармезан, настърган
- 1 клонче магданоз
- 15 мл растително масло
- сол и пипер

Предварително загрейте фурната на 180 градуса. Нарезете всяка пилешка гърда по дългия край и я разгърнете. Покрийте храната с фолио и начукайте, за да се изравни. Блендирайте галетата, настърганата кора от лимон, пармезан и магданоз.

Оваляйте храната в брашно с подправки. Оваляйте храната в разбито яйце. Покрийте храната със сместа от галета. Поръсете ги с олио. Оставете храната да се готви за 15-20 минути. Обърнете продуктите като измине половината от времето за готвене.

ТЕЛЕШКИ/СВИНСКИ ШНИЦЕЛ

Гответе според рецептата за пилешки шницел, но заменете с 2 парчета телешко или 2 парчета свинско, без кости и мазнини.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

Alimente	°C	⌚ (min)	Comentarii
чипс (пържени картофи)	200	20	изплакнете, подсушете с кърпа, прибавете сол, пипер и 1 с.л. олио
замразен чипс (пържени картофи)	200	12-20	един слой – 12 минути*наполовина пълнен кош – 15 минути*пълнен кош (но не прекалено пълнен) – 20 минути
картофи Уеджис	200	20	изплакнете, подсушете с кърпа, прибавете сол, пипер и 1 с.л. олио
замразени картофи Уеджис	200	12-20	
пълнени картофи	180	30-40	за хрупкава коричка, намажете ги с олио
печени картофи	180	25-35	изплакнете, подсушете с кърпа, прибавете сол, пипер, счукан розмарин (по желание) и 1 с.л. олио
самоса	180	10-15	

Alimente	°C	⌚ (min)	Comentarii
замразени самоса	180	20	
рибни кюфтета, големи	180	15-20	
рибни кюфтета, малки	180	10	
замразени рибни кюфтета, големи	180	20-25	
замразени рибни кюфтета, малки	180	15-20	
замразени скампи	180	10-15	
замразени лучени кръгчета	180	15	
предварително оформени пилешки продукти без кост (замразени)	180	15	
рибни пръчици	180	10	нарежете рибата на ленти, оваляйте в яйце, след което в галета с подправки
пилешки пръчици	180	10-15	нарежете месото на ленти, оваляйте в яйце, след което в галета с подправки
шниצל (пилешки/ телешки/свински)	180	15	начукайте месото, оваляйте в яйце, след което в галета с подправки
пилешки бутчета	180	25-30	времето за приготвяне зависи от големината на продуктите
тортила	200	5-10	за да станат хрупкави, намажете с олио
яйца по шотландски	170	15-20	времето за приготвяне зависи от големината на продуктите
стир-фрай	180	25-30	сложете сол, черен пипер и 1 с.л. олио, прибавете малко сос, 5 минути преди края (чили, сладко чили, чесън и др.)
наденички	180	10	мазнината изтича в купата

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة. إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم. اجعل الجهاز والكيبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⚠️ لا تغمر الجهاز في سائل.

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
- لا تستخدم أي شيء معدني أو حاد، فسوف تتلف الأسطح غير اللاصقة.
- ابتعد عن فتحة التنفيس خلف الجهاز - فسوف يأتي هواء ساخن منها.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. جهاز التوقيت | 7. قسم |
| 2. لمبة الطاقة | 8. سلة |
| 3. لمبة الترموستات | 9. مقبض |
| 4. التحكم في درجة الحرارة | 10. غطاء |
| 5. الجسم | 11. قفل (ضغط) |
| 6. وعاء | 🗑️ خزانة غسالة الصحون |

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- اغسل الأجزاء القابلة للفك.
- قد يدخل عنصر التسخين قليلا في البداية.
- يؤدي هذا الأمر إلى خروج رائحة قوية، ولكن لا تقلق. تأكد فقط من أن الغرفة فيها تهوية جيدة.

كيف يعمل

- إذا كان الجهاز غير نشط، ولا تلمس أدوات التحكم لمدة 5 دقائق، سوف تتلقى اللمبات لتوفير الكهرباء.
- لتنبيه الجهاز، اضغط على أي زر.

وعاء/ سلة

إخراج الوعاء من الجسم:

1. أمسك الجزء العلوي من الجسم.
2. أمسك المقبض باليد الأخرى.
3. اسحب الوعاء من الجسم (الشكل A).
4. ضع الوعاء على حسيوة معزولة.

لإخراج السلة من الوعاء:

1. حرك الغطاء في اتجاه الجسم لكشف معظم القفل (الشكل B).
2. اضغط القفل لأسفل لفتح المقبض من الوعاء (الشكل C).
3. ارفع المقبض والسلة من الوعاء (الشكل D).

التسخين المسبق

1. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
2. اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة .
3. ضع جهاز التوقيت على 5.
4. سوف تضيء لمبة الطاقة
5. سوف تضيء لمبة الترموستات عندما يصل الجهاز لدرجة الحرارة العاملة. وسيقوم بالتشغيل والإيقاف عندما يعمل الترموستات على الحفاظ على درجة الحرارة.
6. سوف يتوقف الجهاز عندما يرجع الوقت إلى 0.

أثناء الاستخدام

1. أخرج الوعاء من الجسم.
2. قم بتركيب القسم إذا لزم الأمر
3. ضع الطعام في السلة - لا تملأ السلة أكثر من اللازم. اترك مساحة للهواء الساخن ليدير بين قطع الطعام.
4. استبدل الوعاء في الجسم.
5. قم بضبط جهاز التوقيت على الوقت الذي تحتاجه.
6. أخرج الوعاء في منتصف الطهي وقم بهزه و/أو اقلب الطعام ثم استبدل الوعاء في الجسم. سوف يتوقف الجهاز عند إخراج الوعاء ثم يعمل مرة أخرى عند استبداله.
7. سيواصل جهاز التوقيت العد التنازلي.
8. سوف يتوقف الجهاز عندما يرجع الوقت إلى 0.
9. تحقق من طهي الطعام. وإذا كان لديك أي شك، قم بالطهي أكثر قليلاً.
10. افصل الجهاز.
11. لإيقاف الجهاز يدوياً، أدر جهاز التوقيت إلى 0.
12. أخرج الوعاء من الجسم. ضع الوعاء على حصيرة معزولة.
13. اضغط القفل وارفح المقبض والسلة من الوعاء.

محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
 2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
 3. اغسل الأجزاء القابلة للفاك.
- ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
- يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة، بل يجب استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

أوقات الطهي وسلامة الطعام

- قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافتن.
- عند طهي أطعمة معبأة مسبقاً، اتبع أي توجيهات على العبوة أو البطاقة.

الطعام	°C	(بالدقيقة) ⊕	Comments
(الرقائق) البطاطس المقلية	200	20	اشطفها وجففها بمنشفة وضعها في ملح وفلفل وملعقة صغيرة من الزيت
(الرقائق المجمدة) البطاطس المقلية	200	12-20	طبقة واحدة - 12 دقيقة السلة نصف ممتلئة - 15 دقيقة السلة ممتلئة (غير محكمة، غير معبأة) - 20 دقيقة
قطع البطاطس غير المقشرة	200	20	اشطفها وجففها بمنشفة وضعها في ملح وفلفل وروزماري مسحوق (اختياري) وملعقة صغيرة من الزيت
البطاطس غير المقشرة المجمدة	200	12-20	
البطاطس المشوية بقشرها	180	30-40	للبطاطس المشوية المقرمشة، افركها بزيت
البطاطس المشوية	180	25-35	اشطفها وجففها بمنشفة وضعها في ملح وفلفل وروزماري مسحوق (اختياري) وملعقة صغيرة من الزيت
فطائر السمك الكبيرة	180	15-20	
فطائر السمك الصغيرة	180	10	
فطائر السمك المجمدة الكبيرة	180	20-25	
فطائر السمك المجمدة الصغيرة	180	15-20	
الجمبري الكبير المجمد	180	10-15	
حلقات البصل المجمدة	180	15	
منتجات الدجاج الخالية من العظم ((المجمدة	180	15	
الأسماك المقلية	180	10	اقطع السمك على شكل شرائط وقم بلطفه في بيض ثم في فتات خبز متبل
الدجاج المقلي	180	10-15	اقطع اللحم على شكل شرائط وقم بلطفه في البيض ثم في فتات خبز متبل
أوراك الدجاج	180	25-30	يتوقف الوقت على حجم الطعام
Tortillas	200	5-10	للقرمشة، افركه بزيت
Scotch eggs	170	15-20	يتوقف الوقت على حجم الطعام
قم بقلبيها بالتقليب	180	25-30	ضعها في ملح وفلفل وملعقة صغيرة من الزيت وأضف قليلا من الصلصة قبل 5 دقائق من النهاية (فلفل حار وفلفل حلو ووثوم، الخ)

