

**Rohinson®**

Instrukcja obsługi

**GARNEK WIELOFUNKCYJNY 18 w 1**

**R-2850**



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

## **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ**

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

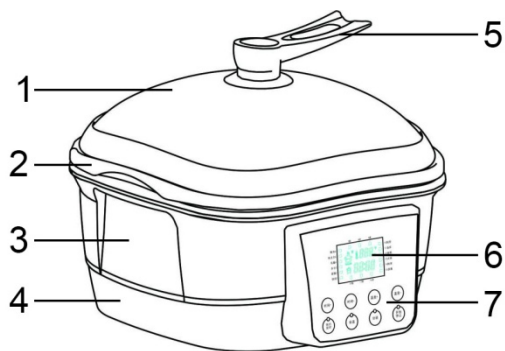
### **PRZESTROGA**

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.

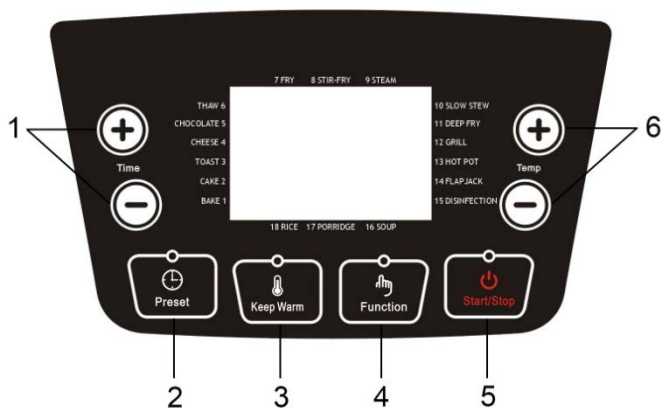
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał przez krawędź stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Unikaj kontaktu przewodu zasilającego z wodą lub wilgocią.
- Przed odłączeniem od gniazdka wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Urządzenie należy umieszczać tylko na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni odpornej na ciepło.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie wolno używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, ściereczki do naczyń, drewniane powierzchnie itp.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że urządzenie jest zmontowane prawidłowo.
- Należy zachować szczególną ostrożność, aby podczas zdejmowania pokrywy uniknąć poparzenia wychodzącą parą.
- Podczas manipulacji ze szklanym naczyniem wypełnionym gorącą cieczą należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie manipuluj z włączonym urządzeniem.
- Podczas pracy urządzenia zagrzewa się naczynie i pokrywa. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Do podnoszenia i przenoszenia pokrywy należy używać uchwytu. Do wyjęcia zagranego rusztu z naczynia używaj kleszczy.
- Do manipulacji z gorącym urządzeniem używaj rękawic ochronnych.
- Pokrywkę należy umieszczać tylko na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.
- Z urządzenia można korzystać tylko z oryginalnymi akcesoriami producenta.
- Nigdy nie włączaj urządzenia, jeżeli naczynie jest puste.
- Zarówno pokrywa, jak i naczynie są delikatne. Obchodź się z nimi ostrożnie.
- Podczas pracy urządzenia należy zapewnić dostatecznie dużą przestrzeń do obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego.

## OPIS URZĄDZENIA

1. Szklana pokrywa
2. Nieprzywierające wymiowane naczynie
3. Korpus
4. Podstawa
5. Uchwyt
6. Wyświetlacz
7. Panel sterowania



## PANEL STEROWANIA



- |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przyciski ustawienia czasu +/-</li> <li>2. Przycisk i wskaźnik sygnalizacyjny timera (Preset)</li> <li>3. Przycisk i wskaźnik sygnalizacyjny funkcji Keep Warm</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Przycisk i wskaźnik sygnalizacyjny programu (Function)</li> <li>5. Przycisk i wskaźnik sygnalizacyjny włącz/wyłącz</li> <li>6. Przyciski ustawiania temperatury +/-</li> </ol> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## FUNKCJE

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| 1. Pieczenie         | 10. Duszenie    |
| 2. Ciasto            | 11. Frytowanie  |
| 3. Tost              | 12. Grillowanie |
| 4. Ser               | 13. Hot pot     |
| 5. Czekolada         | 14. Flapjack    |
| 6. Rozmrażanie       | 15. Czyszczenie |
| 7. Smażenie          | 16. Zupa        |
| 8. Smażenie Stir-fry | 17. Kasza       |
| 9. Gotowanie w parze | 18. Ryż         |

## AKCESORIA

Kosz do frytkownicy



Ruszt do gotowania w parze



Ruszt do pieczenia



## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- **Pamiętaj:** Podczas pierwszego użycia urządzenia można odczuwać lekki zapach. Zjawisko to jest całkiem normalne i stopniowo znika.
- Podłącz urządzenie do sieci el. Zabrzmi sygnał dźwiękowy i włączy się wyświetlacz.
- Wybierz za pomocą przycisku programu żądany program, ustaw czas i temperaturę, a następnie naciśnij przycisk włącz/wyłącz.
- Wyświetlacz zmieni kolor na czerwony i urządzenie się włączy.
- Jeżeli ponownie naciśniesz przycisk włącz/wyłącz, urządzenie przestanie działać i przejdzie w tryb gotowości.
- Jeżeli urządzenie zostanie ponownie włączone za pomocą przycisku włącz/wyłącz w krótkim czasie, będzie ono działać zgodnie z ostatnim ustawieniem (jeżeli nie zostało wcześniej odłączone od sieci el.).

## USTAWIANIE CZASU I TEMPERATURY

- Po wybraniu programu ustaw wymagany czas za pomocą przycisków ustawiania czasu + oraz -. Czas można ustawiać po minutach. Jeżeli przytrzymasz przycisk, wielkość kroku ustawień będzie 10 minut.
- Maksymalne możliwe ustawienie czasu to 9 godzin 59 minut.
- Aby ustawić temperaturę, naciśnij przyciski ustawienia temperatury + oraz -. Ustawienie jest możliwe w krokach po 10°C. Jeżeli przytrzymasz przycisk, krok będzie zmieniać się prędeej.
- Najwyższe możliwe ustawienie temperatury wynosi 240°C, najniższe możliwe ustawienie to 40°C.

## FUNKCJA TIMERA

- Przycisk timera służy do ustawienia opóźnionego włączenia urządzenia.
- Najpierw wybierz za pomocą przycisku programu żądany program i ustaw czas oraz temperaturę.
- Następnie naciśnij przycisk timera. Wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się czas włączenia. Jeżeli wskaźnik sygnalizacyjny miga, można wprowadzić ustawienie.

- Za pomocą przycisków ustawienia czasu ustaw wymagany czas i temperaturę, a następnie naciśnij przycisk włącz/wyłącz. Przycisk przełącznika czasowego będzie dalej się świecić.
- O określonym czasie przycisk zgaśnie, a urządzenie się uruchamia. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas i temperatura gotowania.
- Timer można ustawić do 9 godzin 59 minut.
- Jeżeli ustawiony jest timer, można sprawdzić lub dostosować ustawienia, naciskając przycisk ustawienia czasu lub temperatury. Po 10 sekundach na wyświetlaczu pojawi się znów ustawiony czas timera.
- Aby zmienić ustawienie, naciśnij ponownie przycisk timera i za pomocą przycisków ustawiania czasu + oraz - zmień czas. Wyświetlacz będzie migać przez 10 sekund, a następnie urządzenie będzie kontynuować pracę.

## FUNKCJA KEEP WARM

- Funkcja Keep Warm utrzymuje żywność w garnku dłużej ciepłą.
- Aby włączyć tę funkcję, naciśnij przycisk Keep Warm (urządzenie musi znajdować się w trybie gotowości). Zapali się wskaźnik sygnalizacyjny.
- Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij ponownie przycisk Keep Warm. Po dwu godzinach od włączenia funkcji Keep Warm funkcja ta zostanie automatycznie wyłączona.
- Ta funkcja kończy wszystkie programy oprócz programów Ser i Czekolada.

## USTAWIENIE PROGRAMU

- Urządzenie wyposażone jest w 18 programów.
- Aby wybrać program, naciśnij kilkakrotnie przycisk programu, aż zacznie migać wskaźnik sygnalizacyjny wybranego programu.
- Programy: pieczenie, ciasto, tost, ser, czekolada, rozmrażanie, smażenie, smażenie stir-fry, gotowanie w parze, duszenie, frytowanie, grillowanie, hot pot, flapjack, czyszczenie, zupa, kasza i ryż.
- Za pomocą przycisków ustawienia czasu i temperatury ustaw wymagany czas i temperaturę gotowania.
- Aby potwierdzić ustawienie i rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk włącz/wyłącz. Wskaźnik sygnalizacyjny wybranego programu się włączy.

- Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie przechodzi w tryb gotowości.
- **Pamiętaj:** Po ustawieniu programu nie można go zmienić podczas gotowania. Jeżeli chcesz wybrać inny program, musisz anulować bieżący program, naciskając przycisk włącz/wyłącz i przełączyć urządzenie w tryb gotowości (kolor wyświetlacza zmieni się na niebieski). Następnie można ustawić inny program.

## OPIS PROGRAMÓW PIECZENIA

- Wstaw ruszt do pieczenia do naczynia. Umieść wybraną żywność na ruszcie.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Pieczenie (1) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1-30 minut, a temperaturę w zakresie 140–180°C).
- Ustawienie fabryczne to 160°C i 30 minut.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.

## CIASTO

- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Ciasto (2) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisku czasu można dostosować czas (zakres ustawienia wynosi 1 minuta - 1,5 godziny). Ustawienia temperatury nie można zmienić.
- Ustawienie fabryczne to 140°C i 1 godzina.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Wysmaruj naczynie warstwą oleju jadalnego i pozostaw minutę do zagrzania. Następnie wlej ciasto do naczynia i zamknij pokrywę.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.

## TOST

- Włóż kromkę chleba tostowego do naczynia i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Tost (3) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).



- Za pomocą przycisków czasu można dostosować czas (zakres ustawienia wynosi 1-30 minut). Ustawienia temperatury nie można zmienić.
- Ustawienie fabryczne to 160°C i 20 minut.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program. Obróć kromkę chleba po 10 minutach. Gotowy opieczony chleb można nasmarować np. masłem i miodem.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.
- **Pamiętaj:** Do tego programu nie można używać timera.

## SER

- Włóż ser do naczynia i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Ser (4) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisku czasu można dostosować czas (zakres ustawienia wynosi 30 minut - 9,59 godzin). Ustawienia temperatury nie można zmienić.
- Ustawienie fabryczne to 40°C i 4 godziny.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przechodzi w tryb gotowości.

## CZEKOLADA

- Włóż czekoladę do naczynia i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Czekolada (5) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 30 minut - 4 godziny, a temperaturę w zakresie 60–70°C).
- Ustawienie fabryczne to 60°C i 2 godziny
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przechodzi w tryb gotowości.
- **Pamiętaj:** Do tego programu nie można używać timera.

## ROZMRAŻANIE

- Włóż zamrożoną żywność do naczynia i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Rozmrażanie (6) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu można dostosować czas (zakres ustawienia wynosi 30 minut - 3 godziny). Ustawienia temperatury nie można zmienić.
- Ustawienie fabryczne to 80°C i 1 godzina.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.
- **Pamiętaj:** Do tego programu nie można używać timera.

## SMAŻENIE

- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Smażenie (7) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1-59 minut, a temperaturę w zakresie 50–240°C).
- Ustawienie fabryczne to 200°C i 25 minut.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Wlej olej do naczynia i włóż do niego wybraną żywność.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.

## SMAŻENIE STIR-FRY

- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Stir-fry (8) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1-30 minut, a temperaturę w zakresie 50–240°C).
- Ustawienie fabryczne to 240°C i 15 minut.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Wlej odpowiednią ilość oleju do naczynia i włóż do niego wybraną żywność. Mieszaj drewnianą warzechą.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.
- **Pamiętaj:** Do tego programu nie można używać timera.

## GOTOWANIE W PARZE

- Umieść ruszt do gotowania w parze do naczynia i wlej do niego wodę (poziom wody musi być poniżej rusztu). Rozłóż wybraną żywność na ruszcie i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Gotowanie w parze (9) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1 minuta - 1 godzina 59 minut, a temperaturę w zakresie 100–220°C).
- Ustawienie fabryczne to 220°C i 15 minut.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.

## DUSZENIE

- Włóż wybraną żywność do naczynia, dodaj odpowiednią ilość wody i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Duszenie (10) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu można dostosować czas (zakres ustawienia wynosi 1 minuta - 5 godzin 59 minut). Ustawienia temperatury nie można zmienić.
- Ustawienie fabryczne to 100°C i 6 godzin.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przechodzi do trybu Keep Warm.

## FRYTOWANIE

- **Wlej do naczynia olej (należy liczyć się z tym, że objętość oleju zwiększy się przez włożenie kosza do frytkownicy).**
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Frytowanie (11) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1 minuta - 9 godzin 59 minut, a temperaturę w zakresie 180–240°C).
- Ustawienie fabryczne to 180°C i 30 minut.

- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Umieść wybraną żywność w koszu do frytkownicy i zanurz go w oleju.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.
- **Pamiętaj:** Do tego programu nie można używać timera.

## GRILLOWANIE

- Wstaw ruszt do pieczenia do naczynia. Połóż wybraną żywność na ruszcie i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Grillowanie (12) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać). Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1 minuta - 9 godzin 59 minut, a temperaturę w zakresie 180–240°C). Ustawienie fabryczne to 240°C i 30 minut.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przechodzi do trybu Keep Warm.

## HOT POT

- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Hot pot (13) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1 minuta - 1 godzina 59 minut, a temperaturę w zakresie 120–240°C).
- Ustawienie fabryczne to 240°C i 2 godziny
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.

## FLAPJACK

- Wymieszaj mąkę, jajka i sól z wodą. Wlej do naczynia łyżeczkę oliwy z oliwek i włóż do niej mieszankę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Flapjack (14) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1 minuta - 1 godzina, a temperaturę w zakresie 140–180°C).

- Ustawienie fabryczne to 160°C i 40 minut.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się do funkcji Keep Warm.

## CZYSZCZENIE

- Wlej 2 litry wody i szklankę detergetu do naczynia i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Czyszczenie (15) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1 minuta - 9 godzin 59 minut, a temperaturę w zakresie 50–240°C).
- Ustawienie fabryczne to 240°C i 15 minut.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.

## ZUPA

- Włóż wszystkie składniki, wlej odpowiednią ilość wody i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Zupa (16) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu można dostosować czas (zakres ustawienia wynosi 30 minut - 2 godziny). Ustawienia temperatury nie można zmienić.
- Ustawienie fabryczne to 110°C i 1 godzina.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przechodzi do trybu Keep Warm.

## KASZA

- Wlej do naczynia kaszę, dodaj składniki i wodę i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Kasza (17) (wskaźnik sygnalizacyjny zacznie migać).
- Za pomocą przycisków czasu i temperatury można dostosować czas i temperaturę (czas można ustawić w zakresie 1 minuta - 1,5 godziny, a temperaturę w zakresie 100-140°C).
- Ustawienie fabryczne to 110°C i 1 godzina.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przechodzi do trybu Keep Warm.

## RYŻ

- Dodaj 5 szklanek ryżu i 6 szklanek wody do naczynia i zamknij pokrywę.
- Użyj przycisku programu, aby wybrać program Ryż (18).
- Ustawienie fabryczne to 150°C i 35 minut.
- Ustawienia temperatury ani czasu nie można zmienić.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby uruchomić program.
- Po zakończeniu programu urządzenie przechodzi do trybu Keep Warm.

## LISTA PROGRAMÓW

Program	Czas	Temperatura
1 Pieczenie	1 - 30 min	140 - 180°C
2 Ciasto	1 min - 1,5 godz.	140°C
3 Tost	1 - 30 min	160°C
4 Ser	30 min - 9 godz. 59 min	40°C
5 Czekolada	30 min - 4 godz.	60 - 70°C
6 Rozmrażanie	30 min - 3 godz.	80°C
7 Smażenie	1 - 59 min	50 - 240°C
8 Smażenie Stir-fry	1 - 30 min	50 - 240°C
9 Gotowanie w parze	1 min - 1 godz. 59 min	100 - 220°C
10 Duszenie	1 min - 5 godz. 59 min	100°C
11 Frytowanie	1 min - 9 godz. 59 min	180 - 240°C
12 Grillowanie	1 min - 9 godz. 59 min	180 - 240°C
13 Hot pot	1 min - 1 godz. 59 min	120 - 240°C
14 Flapjack	1 min - 1 godz.	140 - 180°C
15 Czyszczenie	1 min - 9 godz. 59 min	50 - 240°C
16 Zupa	30 min - 2 godz.	110°C
17 Kasza	1 min - 1,5 godz.	100 - 140°C
18 Ryż	35 min	150°C

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od gniazdka i pozostaw je do ostygnięcia.
- Umyj wyjmowane naczynie w roztworze ciepłej wody i kuchennego środka czyszczącego. Następnie umyj je pod czystą bieżącą wodą i osusz. Do usunięcia przywartych resztek żywności użyj gąbki. Zewnętrzną powierzchnię oczyść wilgotną szmatką i osusz.
- Pokrywę należy oczyścić miękką gąbką zwilżoną w roztworze ciepłej wody i neutralnego kuchennego środka czyszczącego. Opłucz i starannie osusz.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie.
- Do czyszczenia nie wolno używać agresywnych środków czyszczących, druciaków ani rozcieńczalników.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.

## PRZEPISY

### SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA PIECZONE NA MIODZIE

**1 kg skrzydeł z kurczaka, 2 łyżki miodu, 2 łyżki przecieru pomidorowego**

*Marynata:*

**3 łyżki soku z cytryny, 3 łyżki sosu sojowego, 1 łyżeczka startego imbiru**

Umyj skrzydełka pod bieżącą wodą, wysusz je serwetką płócienną i włóż do miski. Marynatę można przygotować wymieszaniami soku z cytryny, sosu sojowego i imbiru. Przelej skrzydełka przygotowaną marynatą i pozostaw, aby marynowały się przez 3-4 godziny, obracając je okazjonalnie. Weź 2 łyżki marynaty i wymieszaj je z miodem i przecierem pomidorowym.

Połącz skrzydełka na ruszt, wybierz program Pieczenie i piecz przez 10 minut w temperaturze 160°C. Po 10 minutach wyjmij skrzydełka i posmaruj je mieszanką z marynaty, miodu i przecieru pomidorowego. Wróć skrzydełka z powrotem na ruszt i piecz je przez kolejne 5 minut. Znowu je wyjmij i posmaruj mieszanką. Włóż je z powrotem i piecz jeszcze przez 5 minut.

### PIECZONY KURCZAK

**1 cały kurczak bez podrobów, 1 mała cebula, 1 łyżka masła, ½ szklanki pieczarek, 1 i ½ szklanki rogalików pokrojonych w kostki, 1 łyżeczka startej skórki z cytryny, 1 łyżka posiekanego szczypiorku, 1 łyżka suszonego majeranku, 1 ubite jajko, 1½ szklanki rosółu z kurczaka (lub bulionu drobiowego), szczypta gałki muszkatołowej, czosnek, sól i pieprz do smaku**

Umyj kurczaka pod bieżącą wodą i wysusz serwetką płócienną. Obierz cebulę i pokrój ją na drobno. Rozgrzej na patelni masło i spień na nim cebulę. Dodaj pieczarki i smaż przez ok. 1 minutę. Pozostaw do ostygnięcia i domieszaj w kostkę pokrojone rogaliki, szczypiorek, skórkę z cytryny, majeranek, gałkę muszkatołową, utarte jajka i przypraw solą i pieprzem do smaku. Otrzymań mieszanką napełnij kurczaka i otwór zamknij wykałaczkami. Posmaruj kurczaka masłem i solą, i połóż na ruszcie. Wybierz program Pieczenie i piecz przez 20 minut w temperaturze 160°C. Następnie obróć kurczaka, posmaruj go masłem i piecz przez kolejne 20 minut lub dopóki nie zbrązowieje.



**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

Zakres napięcia znamionowego	220–240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Pobór mocy	1500 W
Objętość	5 l
Regulacja temperatury	40-240°C

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

**INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ**

Zużyte opakowanie należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

**USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.