



# Iskra



MODEL: KP-628

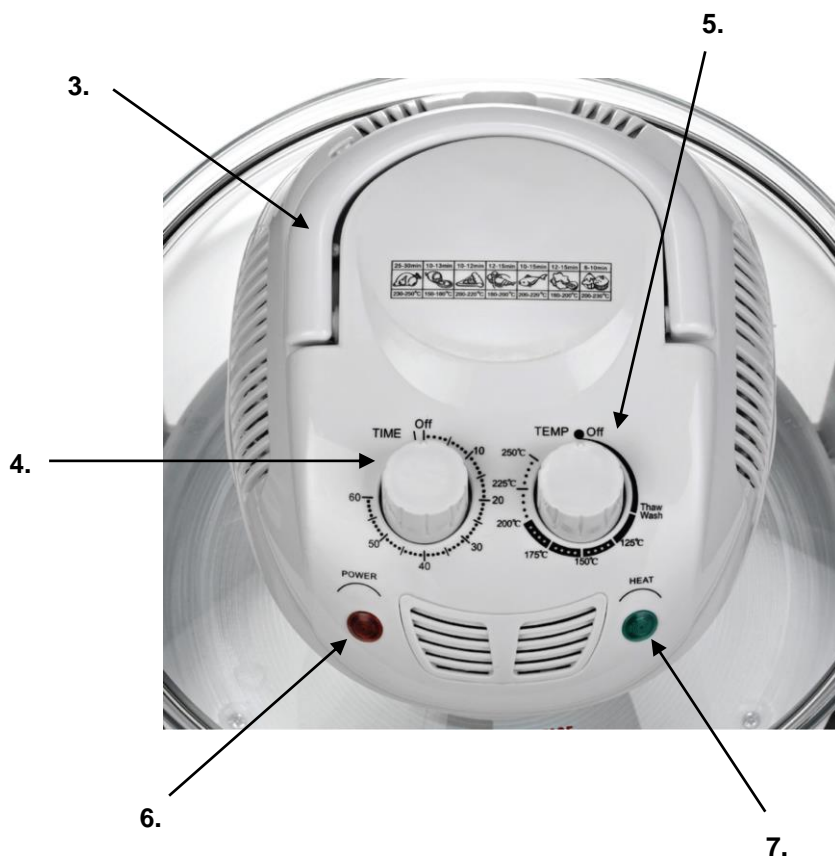
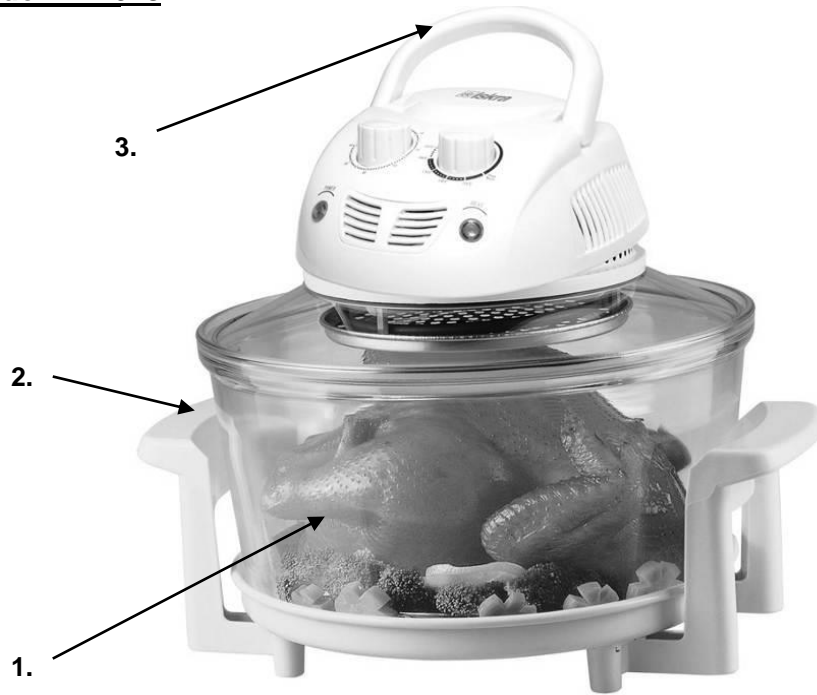


MODEL: KP-618

MODEL: KP-628, KP-618

SI	KONVEKCIJSKA PEČICA	NAVODILA ZA UPORABO
HR	KONVEKCIJSKA PEČNICA	PREVOD ORIGINALNIH UPUTA
BIH	KONVEKCIJSKA PEČNICA	PREVOD ORIGINALNIH UPUTSTVA
SRB/MNE	KONVEKCIJSKA PEČNICA	PREVOD ORIGINALNIH UPUTSTAVA
MK	KONBEKCIJSKA PEČKA	ПРЕВОД НА ОРИГИНАЛНИ УПАТСТВА
KS	FURRĚ KONVEKCIONALE	ПРĚКЛHIMI I UDHĚZIMEVE ORIGJINALE
HU	KONVEKCIÓS SŰTŐ	HASZNÁLATI UTASÍTÁS
DE	HALOGEN-KONVEKTIONSOFFEN	ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG
CZ	HALOGENOVÁ KONVEKČNÍ TROUBA	PŘEKŁAD ORIGINALNĚHO NÁVODU
SK	HALOGENOVÁ KONVEKČNÁ RÚRA	PREKŁAD ORIGINALNEHO NÁVODU
GB	CONVECTION OVEN	TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS

**Model: KP-618**



## Navodila za uporabo

- Ta navodila za uporabo veljajo za to napravo. Vsebujejo pomembne informacije o začetku uporabe in ravnanju z izdelkom.
- Pred začetkom uporabe naprave skrbno in v celoti preberite navodila za uporabo, zlasti varnostne napotke. Neupoštevanje teh navodil za uporabo lahko povzroči hude telesne poškodbe ali poškoduje napravo.
- Navodila za uporabo temeljijo na standardih in predpisih, ki veljajo v Evropski uniji.
- V tujini upoštevajte tudi predpise in zakone posamezne države.
- Navodila za uporabo shranite za primer poznejše uporabe. Če napravo izročite tretjim osebam, jim hkrati obvezno izročite ta navodila za uporabo.

## Obrazložitev znakov

V navodilih za uporabo ali na napravi se uporabljajo naslednji simboli in opozorilne besede:



### **OPOZORILO!**

Ta opozorilni simbol/beseda označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognemo, povzroči materialno škodo, smrt ali hude telesne poškodbe.



### **OPOMBA!**

Simbol podaja koristne dodatne informacije o uporabi naprave.



### **OPOZORILO!**

Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi napačne uporabe naprave, nepravilnega vzdrževanja in posega v napravo z namenom zamenjave delov ali modifikacije. V napravo lahko posega le pooblaščen serviser proizvajalca naprave.

Zaradi neupoštevanja navodil in opozoril, ki so navedena v tem priročniku, lahko nastane električni udar, požar in/ali celo resne poškodbe.

V primeru uporabe naprave, kjer lahko njeni kovinski deli pridejo v stik s skritimi električnimi vodniki ali z lastnim električnim kablom (če je vgrajen), vedno napravo držite za plastičen, izolativni ročaj.

## NAMENSKA UPORABA

Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in ne za obrtne namene. Ta navodila skrbno shranite in jih po potrebi posredujte naslednjemu uporabniku.

Naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:

- trgovine, pisarne in druga delovna območja, ki jih uporablja kuhinjsko osebje,
- kmetije,
- hoteli, moteli in druga stanovanjska okolja,
- okolja, ki ponujajo prenočitev z zajtrkom.

Preden začnete uporabljati napravo, je pomembno, da preberete in sledite navodilom, ki bodo priročna tudi za poznejšo uporabo. Posebno pozornost namenite poglavju, ki obravnava vašo varnost.

## ZA VAŠO VARNOST

- Uporaba, čiščenje in vzdrževanje naprave niso dovoljeni otrokom, mlajšim od 8 let, starejšim otrokom pa samo, če so pod stalnim nadzorom odrasle osebe.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s premalo izkušenj in znanja, razen če jih pri uporabi nadzira oseba, ki je pristojna za njihovo varnost, ali so prejele navodila za varno uporabo in razumejo z njimi povezane nevarnosti.
- Naprava in njena priključna vrvica ne smeta biti na dosegu otrok, mlajših od 8 let.
- Naprava ni namenjena za uporabo z zunanjim časovnikom oziroma ločenim daljinskim upravljalnikom.
- Z napravo se lahko uporablja le za to primeren konektor.
- Za zaščito pred električnim udarom naprave, kabla ali vtikača ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.
- Naprave ne smejo uporabljati otroci ali slabotne osebe, ki so brez nadzora. Nikoli ne pustite naprave nenadzorovane.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Pred čiščenjem ali med neuporabo napravo izklopite in iz vtičnice potegnite vtič. Za izključitev držite vtič in ga potegnite iz vtičnice. Nikoli ne vlecite kabla. Nikoli ne nosite naprave za vrvico.
- Naprave ne upravljajte s poškodovanim električnim kablom, vtičem ali pri kakršnikoli poškodbi.

- Ne dovolite, da električni kabel visi čez rob mize, pulta ali se dotika vročih površin. Naprave ne približujte gorilnikom plina, električnim grelnikom ali pečicam.
- Napravo postavljajte na ravno površino. Ne postavljajte je na deske ali neravne površine.
- Ne poskušajte popraviti ali razstaviti naprave. Na napravi ni delov, ki bi jih lahko zamenjali sami. Za popravilo se obrnite na pooblaščenega serviserja.
- Napravo shranjujte v zaprtih prostorih na suhem mestu, stran od dosega otrok.
- Naprave ne čistite z grobimi materiali.
- Naprave uporabljajte samo za namene, opisane v tem priročniku.

## OPOZORILA

**Naprava ni namenjena za uporabo z zunanjim časovnikom oziroma ločenim daljinskim upravljalnikom.**

Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnosti. Ta naprava je namenjena za delovanje pri standardni vtičnici. Naprava ni namenjena za industrijsko ali komercialno uporabo.

## POSEBNA OPOZORILA



**POZOR: Vroča površina! Nevarnost opeklin!**  
**Deli aparata se med delovanjem zagrejejo. Ne dotikajte se vročih delov. Uporabite ročice ali gumbe.**

## OPOZORILO!

- V posodo ne točite mrzle vode, ko je posoda še vroča.
- Posode ne postavljajte na mokro površino, ko je posoda še vroča.
- V pečico ne dajajte plastičnih predmetov.

## OPIS DELOV

- |                                      |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Steklena posoda                   | 5. Gumb za nastavitev temperature |
| 2. Nosilni ročaj                     | 6. Indikator napajanja            |
| 3. Ročica z varnostnim stikalom      | 7. Indikator gretja               |
| 4. Gumb za nastavitev časa delovanja |                                   |

## OPIS

V konvekcijski pečici lahko pripravite okusne in zdrave obroke v krajšem času kot pri klasičnih pečicah. Priprava je do 30 % hitrejša, porabi pa se do 80 % manj energije. Poklicni kuharji že dlje časa uporabljajo tradicionalne peči z ventilatorjem, da pospešujejo kroženje vročega zraka v pečici. Konvekcijska pečica ima okrogle ventilatorje, ki so nameščeni na spodnji strani kovinske škatle.

## Konvekcijska večfunkcijska pečica za pripravo jedi uporablja tri različne moderne tehnologije:

- **Infrardeči žarki** prodirajo v notranjost hrane in jo ogrevajo od notranjosti proti zunanosti – tako je hrana bolj sočna in slastno zapečena.
- **Ventilator** ustvarja umetni konvekcijski tok, ki usmerja vroč zrak proti dnu kuhalne posode in potem nazaj proti vrhu. To ustvarja tok zraka, ki je podoben tornadu, zaradi česar se hrana enakomerno in temeljito skuha oziroma speče.
- **Halogenska svetloba** poskrbi, da se notranjost posode zelo hitro ogreje do 250 °C, zato za pripravo jedi porabimo do 3-krat manj časa in tudi do 80 % manj energije.

## V konvekcijski pečici izboljšajte kuhanje/pečenje na naslednje načine:

- Posoda konvekcijske pečice je iz stekla, tako da lahko jasno vidite, kaj se kuha ali peče.
- Okrogla posoda z velikim ventilatorjem, vgrajenim v pokrov, omogoča, da vroč zrak kroži prek hrane in okoli skled po straneh in nazaj do ventilatorja. To ustvarja nenehen pretok vročega zraka, ki hitro in temeljito skuha hrano.
- V konvekcijski pečici lahko uporabite stojala, ki vam omogočajo, da kuhate dveh ali treh ravneh hkrati. Ko so meso, perutnina ali ribe kuhane, masti in olja stečejo na dno posode. Kuhate skoraj brez maščob (nižja vsebnost maščob in holesterola) bolj hranljivo hrano z naravnim okusom.

## Razmislite o drugih možnostih:

- Meso in perutnina lepo porjavita ter postaneta hrustljava na vseh straneh, v notranjosti pa je meso sočno z manj maščobami in holesterola.
- Narezan krompir je lahko pečen na zraku, z zelo majhno količino olja. Pečen krompir je hrustljiv in zlato rjave barve ter ima zelo nizko vsebnost maščob, običajno se okoli 98 % maščob izgubi.
- Kruh in pecivo postaneta bolj polna in ohranita vlažnost.
- Prihranite lahko do 80 % energije, ki jo drugače porabite s standardno pečico.
- Prihranite do 25 % energije in časa v primerjavi z drugimi standardnimi pečicami.
- Kuhanje na več ravneh vam omogoča kuhanje celotnega obroka naenkrat.

**Zaradi vseh naštetih prednosti je priprava hrane v konvekcijski pečici hitrejša kot v standardni pečici, zato konvekcijska pečica predstavlja novo generacijo kuhanja.**

## Prednosti konvekcijske pečice

- Hrano lahko pečete na žaru, pražite, pečete, kuhate ali poparite.
- Hrana se v konvekcijski pečici skuha hitreje kot v standardni pečici.
- Konvekcijska pečica je prenosljiva, postavitve standardne pečice ni potrebna.
- Preprosto upravljanje – lahko nastavite uro in temperaturo.
- Vroč zrak kroži okoli hrane, zato se ta kuha enakomerno in hitreje.
- Meso se na zunanji strani hitro zapeče, v notranjosti ostane sočno, sproščajo se maščobe in holesterol.
- Zaradi vročega zraka pecivo in kolači vzhajajo bolje.
- Konvekcijska pečica porablja manj elektrike kot klasična standardna pečica – do 80 % več prihranka pri porabi energije.
- Konvekcijska pečica ima vgrajeni predhodni cikel čiščenja, ki je zelo preprosto.

## ZNAČILNOSTI

### S konvekcijsko pečico lahko nadomestite več naprav:

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Standardna pečica</li> <li>• Pečica na rešetke</li> <li>• Mikrovalovna pečica</li> <li>• Opekač</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Električna pečica</li> <li>• Žar</li> <li>• Štedilnik</li> <li>• Električni parnik</li> </ul> |
|---|--|

### Bolj zdrav način življenja

S konvekcijsko pečico boste vedno kuhali z vročim zrakom. Zaradi tega se zmanjša vsebnost maščob v hrani, kar pomeni manj kalorij, maščob in holesterola ter bolj zdrav način življenja. Hrani ni treba dodajati maščob, olja, masla ali margarine; to lahko storite, če želite.

Vaša konvekcijska pečica vam omogoča, da kuhate popolnoma brez saj.

Prednost konvekcijske pečice je možnost priprave celotnega obroka naenkrat v eni posodi (npr. kuhanje piščanca, krompirja in kruha skupaj, brez mešanja okusov). Ko končate, pustite, da naprava samodejno očisti posodo, ki jo nato preprosto sperete in posušite.

### Uporaba vaše konvekcijske pečice

1. Nastavite čas
  2. Nastavite temperaturo
  3. Nastavite ročaj navzdol na horizontalni položaj
- Postavite hrano v stekleno posodo in varno zaprite pokrov na posodi. Hrano postavite na stojalo, razen če ni drugače določeno.
  - Priključite vtikač v električno omrežje.
  - Bolj kot zrak kroži okrog hrane, hitreje bo kuhana.
  - Nastavite čas kuhanja od 1 min do 60 min.
  - Nastavite temperaturo od 60 °C do 250 °C.
  - Zdaj ste začeli kuhati.

70 °C	Pranje
90 °C	Odtajanje
120 °C	Počasno kuhanje (I)
140 °C	Počasno kuhanje (II)
160 °C	Ponovno gretje
170 °C	Parjenje
170 °C	Pečenje
180 °C	Pečenje na rešetki
200 °C	Praženje
220 °C	Pogrevanje
220 °C	Pečenje na ražnju
240 °C	Pečenje na žaru
250 °C	Suho cvrtje

### Priprava konvekcijske pečice

Napravo je treba pred prvo uporabo segreti.

Pred prvo uporabo pustite napravo delovati nekaj minut, da se znebite odvečnih mazil, ki so bila uporabljena med izdelavo.

## Sledite preprostim korakom:

- Obrišite notranjost posode s čisto, vlažno krpo.
- Postavite stojala v posodo.  
**POZOR!**  
**V posodo ne postavljajte oprijemalk s plastičnim ročajem.**  
**V posodo ne postavljajte plastičnih predmetov.**
- Zaprite pokrov posode.
- Nastavite uro na približno 10 minut.
- Nastavite termostat na 200 °C in nato vklopite pečico.
- Ko se pečica izklopi, pustite, da se ohladi za 10 minut, nato lahko odprete pokrov.

Zdaj je vaša konvekcijska pečica pripravljena za pripravo prvega obroka!

## Referenčna tabela za čas in temperaturo pri kuhanju različne hrane

TIP HRANE	ČAS	TEMPERATURA
Piščanec	30–40 min	180–200 °C
Ribe	10–15 min	130–150 °C
Svinjsko meso	15–20 min	180–200 °C
Torta	10–12 min	140–160 °C
Jastog	12–15 min	140–160 °C
Manjši rakci	10–12 min	150–180 °C
Klobase	10–13 min	120–150 °C
Lešniki	10–15 min	140–160 °C
Kruh	8–10 min	120–140 °C
Krompir	12–15 min	180–200 °C
Riž	15–20 min	150–180 °C
Rakovo meso	10–13 min	140–160 °C

## ČIŠČENJE

### Lahko čiščenje

- Izključite pečico in pustite, da se ohladi.
- Uporabite čisto krpo z malo blagega detergenta za pomivanje posode in toplo vodo, nato obrišite posodo.
- Splaknite in odstranite ves detergent. Obrišite do suhega.
- Opomba: Nikoli ne potopite pokrova konvekcijske pečice v vodo ali kakršnokoli tekočino.

### Normalno čiščenje

- Izključite pečico in pustite, da se ohladi.
- Pokrov in ventilator obrišite z vlažno krpo, posodo očistite s krpo ali gobo z malo blagega detergenta za pomivanje posode.
- Ne čistite površine z žično ščetko ali grobo krpo in ne uporabljate abrazivnih sredstev za čiščenje.
- Očistite žice stojala z blagim detergentom in vodo.
- Očistite kovinske dele z uporabo gobice ali kuhinjske krpe z blagim detergentom za pomivanje posode. Če je potrebno drgnjenje, uporabite najlonsko ali poliestrsko krpo. Če je umazanija trdovratna, uporabite čistilo za nerjaveče jeklo ali druge kovine.

**Prosimo, upoštevajte:**

**Vsi časi in metode kuhanja, ki so navedeni v tem priročniku, so samo predlogi. Osebne nastavitve vam bodo pomagale, da boste dosegli želene rezultate za vaš okus.**

**Pozor: Nikoli ne potaplajte naprave v vodo in ne močite napajalnega kabla.**

## Servisiranje

Za kakršnokoli servisiranje v času garancije ali po njej se obrnite na pooblaščen servis in z veseljem vam bodo pomagali. Če imate poškodovan napajalni kabel, vam svetujemo, da se iz varnostnih razlogov obrnete na pooblaščen servis, kjer vam ga bodo zamenjali.

**Preden napravo izročite na servis, mora biti očiščena vseh nečistoč in v originalni embalaži.**



**OPOMBE:**

1. Preden aparat pustite brez nadzora ali ga sestavite, razstavite oziroma očistite, ga izključite iz električnega omrežja.
2. Ta naprava ni namenjena uporabi osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če so pod nadzorom ali jih je oseba, odgovorna za njihovo varnost, seznanila z navodili glede uporabe aparata. Aparat izključite in izklopite vtič iz električnega omrežja pred zamenjavo pribora.

**TEHNIČNI PODATKI****Model: KP-618**

- \* Napetost: 220-240 V, 50/60 Hz
- \* Moč: 1200-1400 W
- \* Termostat: 60 – 250°C
- \* Odštevalnik časa: 1-60 minut
- \* Velikost posode: Ø 333 x 217 mm
- \* Kapaciteta: 12 l (max)
- \* Bruto teža: 6,5 kg
- \* Neto teža: 5,5 kg

**Poraba energije pri ugasnjeni napravi: 0 W**

**Model: KP-628**

- \* Napetost: 220-240 V, 50/60 Hz
- \* Moč: 1200-1400 W
- \* Termostat: 60 – 250°C
- \* Odštevalnik časa: 1-60 minut
- \* Velikost posode: Ø 333 x 217 mm
- \* Kapaciteta: 12 l (max)
- \* Bruto teža: 6,5 kg
- \* Neto teža: 5,5 kg

**Ime in naslov pooblaščenega zastopnika v EU:**

AHAC, d. o. o.  
Stopče 31  
3231 Grobelno, Slovenija

**Ime in naslov proizvajalca:**

Hometech Electrical Appliances Co., Ltd  
2F, 3F, 5F, Building No.25, ZhongJi Industrial Park,  
Shunye West Road, Xingtan, Shunde, Foshan,  
Guangdong, Kitajska

## RECEPTI

Za splošna navodila glede časa in temperature kuhanja si oglejte **KARTICO S KRATKIMI NAVODILI** za uporabo pečice.

→ **ZA KUHANJE ZELENJAVE V PARI**

Za kuhanje zelenjave v pari jo samo zavijte v folijo med kuhanjem ali pečenjem mesa. **Folijo dobro zaprite, da se med kuhanjem ne odpre ali je pritisk zraka ne odstrani.** Zelenjavo, zavito v folijo, položite v konvekcijsko pečico tako, da vroč zrak lahko kroži. Zelenjavo lahko položite na zgornji mrežasti podstavek, pod katerim se kuha ali peče druga hrana. Kuhanje v pari traja nekoliko dlje kakor v običajnem loncu. V foliji v lastnem soku lahko kuhate tudi ribe, ki jih prej pokapljate z limoninim sokom in jim dodate nekaj narezane zelenjave.

→ **ZA PEKO KOLAČA**

Pekač postavite na mrežni podstavek v posodo pečice. Če želite mehak kolač skoraj brez skorje, pekač prekrijte s folijo, ki jo odstranite tik pred koncem pečenja, da se površina nekoliko posuši. V konvekcijski pečici se kolač speče malo hitreje kakor v običajni pečici.

→ **ZA PEKO PECIVA, KEKSOV ITD.**

Posodo z luknjicami ali drugo posodo postavite na mrežasti podstavek. Če nočete preveč zapečenega peciva, posodo prekrijte s folijo v prvi polovici pečenja. Tudi pecivo in kekse se v konvekcijski pečici spečejo malo hitreje kakor v običajni pečici.

**KORISTNI NAPOTKI**

1. Ne nalagajte preveč hrane v pečico, ker bi radi skuhalo vse naenkrat. Vroč zrak namreč ne more doseči vse hrane in tako dobro speče samo zgornjo plast. Med hrano pustite prostor, da zrak prosto kroži, in raje uporabite dvovišinsko stojalo ter posodo z luknjicami, da dosežete boljši učinek.
2. Ko se hrana skuha, ugasnite termostat, ventilator pa naj še deluje, da hrana ostane hrustljava.
3. Po kuhanju odstranite pokrov in hrano servirajte kar v stekleni posodi, da ostane vroča.
4. Za olajšanje čiščenja konvekcijske pečice razpršite razpršilo za čiščenje po kovinskih delih (mrežastem podstavku, dvovišinskem stojalu, pladnju z luknjicami in spodnji strani pokrova) pred vsako uporabo v pečici.
5. Termometer za merjenje temperature mesa lahko uporabite za preverjanje temperature v sredini hrane med kuhanjem.

**ZAJTRK**• **ROGLJIČKI**

Za **3 do 4** rogljičke nastavite termostat na **100 °C** in pečico najprej ogrejte. Rogljičke pogrevajte **od 3 do 6** minut. Zamrznjeni rogljički se spečejo v **6 do 10** minutah.

• **POPEČENE ŠTRUČKE KRUHA**

En dan stare štručke kruha: malo jih navlažite z vodo in položite na dvovišinsko stojalo. Termostat nastavite na **100 °C** za **5 do 10** minut. Štručke bodo spet kot sveže pečene.

• **SLANINA, PEČENA NA ŽARU**

Odstranite skorjo in odvečno maščobo z vzdolžno rezanih trakov slanine. Trakove položite na zgornji podstavek. Termostat nastavite na **230 °C** in pecite **od 6 do 8** minut ali dokler ni pečena po vašem okusu.

• **KLOBASE**

Klobase (hrenovke) položite na zgornji podstavek. Termostat nastavite na **200 °C** in pecite **od 10 do 12** minut.

## MESO

## • PEČENKA IZ JAGNJETINE V OBLIKI KRONE

2	kosa najboljše vratovine jagnjetine, vsak s po 6–7 zarebrnicami
½	skodelice drobno narezane čebule
½	skodelice drobno narezanega gomolja zelene
1	jabolko, olupljeno in drobno zrezano
2	jedilni žlici masla
3	jedilne žlice suhih marelic, namočenih v vodi
½	skodelice svežih drobtin belega kruha
2	jedilni žlici drobno narezanega peteršilja
½	limonine lupine, drobno naribane
1	jedilna žlica limoninega soka
1	majhno jajce

Odrežite odvečne kosti in od mesa odstranite oba plečna sklepa. Z vsake kosti zarebrnice odstranite meso do globine 2,5 cm. Upognite sklepa okoli mesnate strani pečenke navznoter in ju zvežite, da tvorita krono. Izpostavljene kosti prekrijte s folijo.

Na maslu dušite čebulo, zeleno in jabolko, da porjavijo. Marelice vzemite iz vode, osušite in drobno zrežite ter dodajte drugim sestavinam v ponvi. Še naprej dušite, dobro začinite in pustite, da se ohladi. To polnilo napolnite v krono iz jagnjetine in stehtajte pečenko. Pečenko položite na spodnje stojalo v konvekcijsko pečico.

Pečenko pecite **25** minut pri **175 °C** na 500 gramov teže in jo oblijte z omako iz posode. Pecite še nadaljnjih **25** minut pri **200 °C**, občasno pečenko oblijte z omako iz posode in jo po potrebi tesno ovijte v folijo, da se izpostavljeni zgornji del ali tanjši deli pečenke ne zapečejo preveč. Ko je pečenka pečena, odstranite folijo in na štrleče kosti nataknite ovalni okrasni papir. Pečenko postrezite s krompirjem, bučkami in na pari kuhanim stročjim fižolom. Posamezne broke razrežete in razdelite, ko je pečenka servirana na mizi.

## • POLNJENE TELEČJE PRSI

1500 g	telečjih prsi brez kosti, z izrezano vdolbino
2	jedilni žlici masla
	česen, sol in poper
NADEV:	
1	jedilna žlica masla
½	skodelice drobno narezane čebule
1	jedilna žlica limoninega soka
1	jedilna žlica naribane limonine lupine
1	skodelica na kocke narezanih gob
2	skodelici svežih drobtin belega kruha
1	jajce, rahlo stepeno
	smetana
1	jedilna žlica masla

Ogrevajte ponev. Stopite 1 jedilno žlico masla v ponvi in popražite čebulo, da se zmehča. Dodajte limonino lupino, limonin sok, česen in gobe. Dušite še **3 do 4 minute**, odstavite in pretresite v veliko posodo. K dušeni zelenjavi dodajte kruhove drobtine, česen, sol in poper. Maso premešajte skupaj z jajcem in dovolj smetane, da postane gosta in enakomerna. Nadev enakomerno porazdelite po vdolbini v telečjih prsih in jo zašijte. Telečjo pečenko pomažite s stopljenim maslom in jo položite na spodnje stojalo v konvekcijski pečici, ki ste jo poprej ogreli na **160 °C**. Pecite **20** minut, nato pečenko obrnite, jo spet pomažite z maslom in nadaljujte pečenje pri **150 °C** še **20** minut skupaj s krompirjem, dokler ni pripravljena za serviranje. Postrezite jo z graham. Po razrezanih kosih pečenke prelijte omako iz posode pečice.

### • MEDENE PIŠČANČJE PERUTNIČKE

1125 g	piščančjih perutničk
2	jedilni žlici medu
2	jedilni žlici paradižnikove mezge
MARINADA:	
2	jedilni žlici limoninega soka
2	jedilni žlici sojine omake
1	jedilna žlica drobno zrezanega ingverja

S perutničk obrežite odvečno maščobo in odstranite konice peruti. Perutničke osušite in jih položite v posodo. V drugi posodi pomešajte limonin sok, sojino omako in ingver ter marinado prelijte po perutničkah, premešajte in pustite stati od **3 do 4 ure**. Občasno premešajte. V drugi posodi premešajte med in paradižnikovo mezgo z 2 jedilnima žlicama marinade.

Perutničke vzemite iz marinade in jih položite na dvovišinsko stojalo v konvekcijsko pečico ter pecite **10 minut** pri **160 °C**. Perutničke vzemite iz pečice in jih povaljajte v mešanici medu in paradižnikove mezge ter jih spet položite na stojalo v pečico in pecite **5 minut**. Perutničke ponovno vzemite iz pečice, jih povaljajte v mešanici medu in paradižnikove mezge, položite na stojalo v pečico ter pecite še nadaljnjih **5 minut**, da so pečene.

### • PEČENI PIŠČANEC

1	piščanec
1	majhna čebula
1	jedilna žlica masla
½	skodelice gob
1½	skodelice svežih kruhovih drobtin
	česen, sol, poper
1	jedilna žlica drobno narezanega peteršilja
1	čajna žlička naribane limonine lupine
¼	čajne žličke suhega majarona
1	ščepec muškarnega oreška v prahu
1	jajce

Notranjost piščanca dobro očistite, operite in odstranite vso odvečno maščobo.

Čebulo olupite in drobno narežite ter jo v ponvi na maslu dušite do mehkega. Dodajte gobe in dušite še 1 minuto. Za nadev v drugi posodi pomešajte kruhove drobtine, sol, poper, peteršilj, limonino lupino, majaron, muškarni orešek in stepeno jajce. Nadevajte piščanca in zaprite odprtino. Kožo piščanca posujte s soljo in poprom ter ju dobro vtrite. Piščanca položite na spodnje stojalo v konvekcijsko pečico in pecite **20 minut** pri **160 °C**. Piščanca obrnite in pecite dodatnih **20 minut** skupaj s krompirjem. Piščanca spet obrnite in pecite še približno **20 minut**, dokler ni mehak in enakomerno rjave barve.

### • ODLIČNA PLJUČNA PEČENKA

900 g	pljučne pečenke v kosu
	česen, sol in poper
½	skodelice rdečega vina
2	ostrgana korenja
	nastrgana lupina 1 limone
	nastrgana lupina 1 pomaranče
1	drobno sesekljana čebula
2	jedilni žlici drobno narezanega peteršilja
1	jedilna žlica sladke ali kisle smetane

Pripravite marinado iz česna, soli, popra in rdečega vina ter vanjo položite celo pljučno pečenko in pustite stati 4 ure. Pečenko občasno obrnite in jo prelijte z marinado. Nato pečenko vzemite iz marinade in pustite, da se odteče, marinado pa prihranite. Pečenko položite na folijo in jo obložite s korenjem, nastrgano limonino in pomarančno lupino, čebulo in peteršiljem ter vse skupaj zavijte v folijo. Pečenko položite na spodnji podstavek v konvekcijsko pečico.

Pečenko pecite **30 minut** pri **190 °C**. Odstranite folijo in pecite še nadaljnjih **30 minut**. Nato odstranite pečenko iz pečice in jo dajte na toplo. Ostanek marinade pomešajte z omako od pečenke iz pečice in nastalo omako kuhajte, dokler se ne zgosti na 2 jedilni žlici. Omaki primešajte smetano in pustite rahlo vreti še **1 minuto**. Omako prelijte po narezani pečenki in postrezite.

### • GOVEJI ZREZKI WELLINGTON

700 g	zrezkov govejega fileja debeline 10 cm
1	jedilna žlica masla
	česen, sol, poper
2	jedilni žlici jetrne klobase
1	jedilna žlica vinjaka
1	pakiranje listnatega testa, če je zamznjeno, naj se prej odtaja
1	jajčni rumenjaki, stepeni z malo vode

Z zrezkov obrežite odvečno maščobo ter jih posujte s česnom, soljo in mletim poprom. Položite jih na spodnji mrežasti podstavek v konvekcijsko pečico, ki jo poprej ogrejete na **160 °C**, in pecite **4 minute**. Zrezke vzemite iz pečice in jih ohladite. Pomešajte jetrno klobaso z vinjakom in mešanico prelijte po zrezkih. Razvaljajte listnato testo in ga razrežite v 4 dovolj velike kvadrate, da vsak prekrije po en zrezek. Zrezek položite na sredino kvadrata in ga popolnoma ovijte v testo. Robove zatesnite z malo vode in površino premažite s stepenim jajčnim rumenjaki. Zrezke s hrbtno stranjo položite na spodnje stojalo v konvekcijsko pečico in pecite **15 minut** pri **250 °C** ali dokler testo ne postane rumenorjavo – zadostuje za 4 obroke.

### • GOVEJA REBRNA PEČENKA

2000 g	goveje rebrne pečenke
	sol in poper
2	jedilni žlici rdečega vina
2	jedilni žlici vode
2	jedilni žlici moke
	dodatna voda

Z mesa obrežite odvečno maščobo, posolite, poprajte in oboje dobro vtirite v meso, ki ga položite v naoljeno posodo za pečenje. Meso prelijte z vinom in vodo ter ga marinirajte **4 ure**. Pečenko pecite **1 uro** pri **160 °C** na spodnjem mrežastem podstavku v konvekcijski pečici. Pečenko obrnite in pecite še približno **40 minut** pri **175 °C** za v sredini surovo (rare), **50 minut** za srednje pečeno (medium) in **1 uro** za prepečeno (well done) – zadostuje za 6 obrokov.

### • PEČENA GOVEDINA S KROMPIRJEM

1500 g	goveje rebrne pečenke
	sol
700 g	krompirja

Meso operite in obrišite z navlaženo čisto krpo. Krompir olupite, operite in narežite na enako velike kose. Meso položite na spodnje stojalo v konvekcijsko pečico in pecite pri **160 °C**. Pecite po **20 minut** na vsakega pol kilograma mesa in dodatnih **25 minut** za rebrno pečenko brez kosti oziroma po **25 minut** za vsakega pol kilograma mesa in dodatnih **30 minut** za rebrno pečenko s kostmi. Krompir dodajte, ko do konca pečenja ostane še 50 minut, in ga obrnite, ko zgoraj porjavi. Pečenko postrezite obkroženo s krompirjem in korenjem ter oblito z omako.

### • PIŠČANČJE PERUTNIČKE PO JAPONSKO

500 g	piščančjih perutničk
½	skodelice sojine omake
1	strok zdrobljenega česna
1	jedilna žlica drobno narezanega svežega ingverja
¼	skodelice japonskega žganja sake ali suhega šerija

Odstranite odvečno maščobo s perutničk, odrežite konice perutničk in jih osušite (v papirnati brisači). V sojino omako vmešajte česen, ingver, žganje ali šeri ter mešanico prelijte po perutničkah in dobro premešajte (pretresite posodo). Posodo pokrijte, pustite marinado stati **3 ure** in občasno premešajte. Nato perutničke položite na dvovišinski podstavek v konvekcijsko pečico in pecite **10 minut** pri **175 °C**. Spremljajte potek pečenja. Po potrebi perutničke obračajte ali premikajte. Pecite še **8 do 10 minut**, da postanejo rumenorjave.

### • PEČEN PIŠČANEC PO KITAJSKO

1500 g	piščančjega mesa za pečenje, piščančjih perutničk ali piščančjih beder/krač
1/3	skodelice sojine omake
1	jedilna žlica medu
1	jedilna žlica mešanice petih začimb v prahu
1	jedilna žlica zdrobljenega česna
1	jedilna žlica fino mletega svežega ingverja
1	jedilna žlica sezamovega olja

Iz sestavin pripravite marinado, vanjo dajte piščančje meso vsaj za **2 uri** in občasno premešajte. Kose piščanca naložite na mrežasti podstavek v konvekcijsko pečico in piščančje perutničke pecite **15 minut** pri **200 °C**, piščančja bedra ali krače pecite **20 minut** in piščančje četrtine ali polovice **30 minut**. Piščanca obračajte med pečenjem, dokler ni pripravljen za serviranje – zadostuje za 6 obrokov.

### • TELETINA Z MANGOM

1500 g	teletine brez kosti in pripravljeno za pečenje
1	skodelica suhega belega vina
1/2	skodelice Grand Marnier
1	jedilna žlica vinjaka
1/2	skodelice pomarančnega soka
	česen, sol, poper
450 g	na koščke narezanega manga
1/2	skodelice moke
3	jedilne žlice masla
	ščepec timijana

Teletino pomazite s stopljenim maslom, posujte s česnom, soljo in poprom ter jo položite na dvovišinsko stojalo v konvekcijsko pečico. Pecite **20 minut** pri **175 °C**. Teletino obrnite in premažite z maslom ter pecite še **40 minut**, da je pripravljena za serviranje.

### • KROMPIR, PEČEN V FOLIJI

Srednje veliki krompirji (1 na osebo)
Stopljeno maslo
Česen, sol
Mlet črni poper

Krompir dobro očistite, odstranite vsa očesca, kožo in slabe dele krompirja ter operite. Osušite ga v papirnati brisači. V krompir vtrite nekoliko stopljenega masla in ga položite na folijo. Potresite z nekoliko česna, soljo in sveže zmletim poprom. Krompir zavijte v folijo in ga položite na dvovišinski mrežasti podstavek v halogensko pečico, okoli mesa, in pecite 45 minut pri 190 °C. Med pečenjem občasno z vilicami zabodite v krompir, da preverite, ali je že pečen. Krompir postrezite s kisló smetano, drobnjakom, naribanim sirom in koščki kuhane slanine.

**Za spremembo** maslu primešajte malo sojine omake, preden ga vtrite v krompir, brez dodanega česna in soli.

### • KUHANJE ZELENJAVE V PARI

Zelenjavo zavijte v folijo in jo kuhajte med kuhanjem ali pečenjem mesa. **Folijo dobro zaprite, da se med kuhanjem ne odpre ali je pritisk zraka ne odstrani.** Zelenjavo, zavito v folijo, položite v konvekcijsko pečico tako, da vroč zrak lahko kroži. Zelenjavo lahko položite na zgornji mrežasti podstavek, pod katerim se kuha ali peče druga hrana. Kuhanje v pari traja nekoliko dlje kot v običajnem loncu. V foliji v lastnem soku lahko kuhate tudi ribe, ki jih prej pokapljate z limoninim sokom in jim dodate nekaj narezane zelenjave.

### • PEKA KOLAČA

Pekač postavite na mrežni podstavek v posodo pečice. Če želite mehak kolač skoraj brez skorje, pekač prekrijte s folijo, ki jo odstranite tik pred koncem pečenja, da se površina nekoliko posuši. V konvekcijski pečici se kolač speče malo hitreje kot v običajni pečici.

### • PEKA PECIVA, KEKSOV ITD.

Posodo z luknjicami ali drugo posodo postavite na mrežasti podstavek. Če nočete preveč zapečenega peciva, posodo prekrijte s folijo v prvi polovici pečenja. Tudi pecivo in keksi se v konvekcijski pečici spečejo malo hitreje kakor v običajni pečici.

### KORISTNI NAPOTKI

1. Ne nalagajte preveč hrane v pečico, ker bi radi skuhalo vse naenkrat. Vroč zrak ne more doseči vse hrane in tako dobro speče samo zgornjo plast. Med hrano pustite prostor, da zrak prosto kroži, ter raje uporabite dvovišinsko stojalo in posodo z luknjicami, da dosežete boljši učinek.
2. Ko se hrana skuha, ugasnite termostat, ventilator pa naj še deluje, da hrana ostane hrustljava.
3. Po kuhanju odstranite pokrov in hrano servirajte kar v stekleni posodi, da ostane vroča.
4. Za lažje čiščenje konvekcijske pečice razpršite razpršilo za kuhanje po kovinskih delih (mrežastem podstavku, dvovišinskem stojalu, pladnju z luknjicami in spodnji strani pokrova) pred vsako uporabo v pečici.
5. Termometer za merjenje temperature mesa lahko uporabite za preverjanje temperature v sredini hrane med kuhanjem. Temperatura **70 °C** pomeni, da je hrana še **surova**, **85 °C** pomeni **srednje pečeno**, **100 °C** pa, da je hrana **kuhana**.

### • OMAKA

Ogrejte ponev in dajte vanjo maslo, da postane tekoče. Nato odstranite ponev s toplote. Dodajte moko in ½ skodelice suhega belega vina. Dobro premešajte. Nato ponev spet postavite na toploto. Mešajte, da postane omaka zlatorjava. Da se ne prižge, dodajajte vino ali Grand Marnier, vinjak ali pomarančni sok. Mešajte, dokler omaka ne zavre in se zgosti. Začinite s česnom, soljo in poprom. Dodajte timijan in sokove iz posode. Še vedno mešajte. Na koncu dodajte mango. Kuhajte še 2 do 3 minute in postrezite na tanko narezani teletini.

### ZELENJAVA

#### • PEČENA ZELENJAVA

Zelenjavo olupite, očistite in razrežite na približno enake koščke ter osušite. Položite jo v veliko posodo in prelijte z 2 do 3 jedilnimi žlicami rastlinskega olja ter dodajte česen, sol in poper. Posodo pokrijte s pokrovom in jo močno krožno stresajte. Nato položite zelenjavo na mrežasti podstavek v halogensko pečico.

**Pri tem pazite, da pustite dovolj prostora ob straneh posode za učinkovit pretok vročega zraka.**

Halogensko pečico nastavite na **260 °C** in pecite približno **30 do 45 minut** pri **180 °C**. Čas pečenja je odvisen od velikosti koščkov zelenjave in količine zelenjave. Zelenjavo lahko pečete hkrati s kuhanjem mesa, če okoli zelenjave naložite meso ali če zelenjavo pečete v posodi z luknjicami na zgornjem mrežastem podstavku (meso se kuha na spodnjem podstavku).

**CVETAČA AU GRATIN** (gratinirana cvetača)

1	majhna cvetača
¼	skodelice masla
3	jedilne žlice moke
1 ½	skodelice mleka
⅓	skodelice sira (ementalec/Cheddar)
	sol in poper
½	skodelice svežih kruhovih drobtin

Odstranite steblo cvetače. Cvetove razrežite po dolžini na velike kose. Skuhajte jih v osoljeni vodi, da se malo zmehčajo. Odstranite cvetove iz vode, da se odtečejo. Cvetove lahko skuhate tudi v pari.

V ponev dajte 2 jedilni žlici masla, ki ga stopite na srednji temperaturi. Dodajte moko in jo gladko umešajte, kuhajte **1 minuto**. Primešajte kruhove drobtine, sir in ostanek masla.

Še vroče cvetove cvetače zložite v posodo, primerno za v konvekcijsko pečico. Prek cvetače razlijte vročo sirovo omako iz ponve. Po vrhu posujte mešanico iz kruhovih drobtin. Pecite **15–20** minut pri temperaturi **150 °C**, dokler površina ne postane zlatorjava.

Če jed še ni vroča, ko jo postavite v pečico, se čas kuhanja/pečenja podaljša za približno **10–15** minut.

**KRATKA NAVODILA ZA UPORABO – nadaljevanje**

→	<b>Kako pripraviti toast</b>
	V konvekcijski pečici pripravite odličen toast ali prigrizek brez predhodnega ogrevanja pečice.
	Hrano položite neposredno na mrežasti podstavek in jo opazujte med pripravo.
	Zunaj postane hrustljava, znotraj pa ostane mehka.
	V konvekcijski pečici lahko popravite okus prigrizkov, kot so krekerji, čips in celo piškoti.
	Za nekaj minut jih postavite v pečico pri najvišji temperaturi in spet bodo hrustljavi.
→	<b>Kako odmrzniti zamrznjeno hrano</b>
	V konvekcijski pečici odmrznete zamrznjeno hrano bolj enakomerno kot v mikrovalovni pečici. Temperaturo nastavite na <b>50 °C</b> , preverite odmrzovanje hrane vsakih <b>5–10 minut</b> .
	Za kuhanje zamrznjene hrane za <b>20 °C</b> znižajte temperaturo, predvideno za običajno kuhanje.
Primer:	Predvideno temperaturo <b>225 °C</b> znižajte na <b>200 °C</b> . Čas kuhanja v konvekcijski pečici je prav tako krajši za 30 do 50 odstotkov (primer: predvideni čas <b>20</b> minut se zmanjša na <b>10–15</b> minut).

**SPLOŠNA NAVODILA IN OPOZORILO**

V konvekcijski pečici hrano enakomerno porazdelite, da lahko vroč zrak enakomerno kroži okoli hrane.

Ko prvič preskušate recept, opazujte postopek kuhanja skozi stekleno steno posode. Vedno preverite, ali je hrana popolnoma kuhana, preden jo postrežete.

Hrano preprosto položite na mrežasti podstavek, ki ga najprej navlažite z razpršilom proti sprijemanju.

Konvekcijska pečica je samočistilna. Na dno posode nalijte 5 cm vode in za **10–12 minut** temperaturo nastavite na 100 °C.

Če je pečica preveč zamazana, dodajte vodi malo čistila za posodo in po potrebi pobrišite madeže s posode.

**OPOMBA:** **Steklene površine se močno segrejejo!**

Pri premikanju pečice vedno uporabljajte prijemale in izoliran plastični ročaj. Pečice nikoli ne prenašajte tako, da jo primete samo za posodo!

**Navedbe potrebnega časa kuhanja so samo za orientacijo. Pred serviranjem hrane se prepričajte, da je hrana popolnoma skuhana.**



**NAVODILA ZA UPORABO HALOGENSKE KONVEKCIJSKE PEČICE**

	Čas kuhanja (v minutah)	Temperatura	Mrežni podstavek
<b>• Pečeno meso</b>			
Govedina	16 min na 0,5 kg + 20 min	180–190 °C	Spodaj
Jagnjetina	16 min na 0,5 kg + 20 min	180–190 °C	Spodaj
Svinjina	24 min na 0,5 kg + 20 min	180–190 °C	Spodaj
<b>• Zrezki</b>			
Slabo pečeni/Rare	3 min na vsaki strani	250 °C	Zgoraj
Srednje pečeni/Medium done	5 min na vsaki strani	250 °C	Zgoraj
Prepečeni/Well done	7 min na vsaki strani	250 °C	Zgoraj
<b>• Drugo meso</b>			
Klobase	5–8 min na vsaki strani	250 °C	Zgoraj
Svinjska zarebrnica	6–8 min na vsaki strani	250 °C	Zgoraj
Zarebrnica jagnjetine	6–8 min na vsaki strani	250 °C	Zgoraj
Piščanec	35–40 min	190–200 °C	Spodaj
Deli piščanca	15–20 min	190–200 °C	Spodaj
<b>• Kolač</b>			
Enoslojni kolač	20–25 min	200 °C	Spodaj
Rulada	35–40 min	150 °C	Spodaj
<b>• Slaščice</b>			
Skorja torte	10–12	200 °C	Zgoraj
Skorja + polnilo	25–30	175 °C	Spodaj
Dvojna skorja + polnilo	30–35	175 °C	Spodaj
Beljakova pena	5–8	175 °C	Spodaj
<b>• Kvašeni kruh</b>			
Hlebec	15–20	175 °C	Spodaj
Štručke	15–20	175 °C	Spodaj
<b>• Keksi</b>			
Mafini	10–20	200 °C	Zgoraj
Mafini	15–18	175 °C	Spodaj
Koruzni kruh	10–20	175 °C	Spodaj
<b>• Piškotki</b>			
Kroglice	8–10	190 °C	Spodaj
Rogljčki	12–15	190 °C	Spodaj
Ploščice	15–20	190 °C	Spodaj
<b>Zamrznjena pizza</b>	9	200 °C	Zgoraj
<b>• Morska hrana</b>			
Ribe	7–10	200 °C	Zgoraj
Rakci	8–10	200 °C	Zgoraj
V pari kuhane školjke	3–5	160 °C	Spodaj
Jastog	12–15	175 °C	Spodaj
<b>• Zelenjava</b>			
Pečen krompir	20–35	250 °C	Spodaj
Ocvrt krompirček	12–15	200 °C	Zgoraj

## GARANCIJSKA IZJAVA

### S to garancijsko izjavo AHAC d.o.o., Stopče 31, 3231 Grobelno, Slovenija, izjavlja:

- da jamčimo za kakovost oziroma za brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku.
- da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval, če ga boste uporabljali v skladu z njegovim namenom in navodili za uporabo,
- da bomo na vašo zahtevo, če bo seveda podana v garancijskem roku, na svoje stroške poskrbeli za odpravo okvar in pomanjklivosti na izdelku, najkasneje v 30 dneh od dneva prijave okvare. Ta rok se lahko podaljša za največ 15 dni, če je izdelek že bil v popravilu. Izdelek, ki ne bo popravljen v omenjenem roku, bomo na vašo zahtevo zamenjali z enakim, novim in brezhibnim blagom. Za čas popravila vam bomo garancijski rok podaljšali. Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim vam bomo izdali nov garancijski list.
- da prodajalec ni usposobljen za tehnično presojo glede morebitnih okvar in tako tudi ne more odločati o zamenjavi izdelka brez mnenja tehnične službe uvoznika.
- da zagotavljamo servisiranje, vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate še 3 leta od preteka garancijskega roka.
- Garancija je veljavna na ozemeljskem območju Republike Slovenije.

### GARANCIJSKI ROK

Dajalec garancije jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje v garancijskem roku **24 mesecev**, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku. V primeru uporabe izdelka v poklicne ali pridobitne namene oziroma v namene, ki presegajo običajno rabo v gospodinjstvu, ali če aparat uporablja oseba, ki v skladu z veljavno zakonodajo ni opredeljena kot potrošnik, znaša garancijski rok **12 mesecev**. Za vse akumulatorje/baterije velja garancijski rok **12 mesecev**. Ne jamčimo za izgubljene podatke.

**OPOZORILO: Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.**

### PRAVICE POTROŠNIKA IN NAČIN UVELJAVLJANJA GARANCIJE:

- Potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve v garancijskem roku pri čemer garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.
- Potrošnik o neskladnosti oz. o uveljavljanju garancije obvesti garanta in sicer pisno po pošti, preko elektronske pošte ali osebno pri pooblaščenem servisu s predložitvijo dokazil o veljavnosti garancije in nemudoma omogoči pregled reklamiranega blaga.
- Če blago, za katero je izdana obvezna garancija, ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. Če napake niso odpravljene v skupno 30 dneh od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis od potrošnika prejel zahtevo za odpravo napak, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom.
- Rok iz prejšnje točke se lahko podaljša na najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, vendar za največ 15 dni. Pri določitvi podaljšane roka se upoštevajo narava in kompleksnost blaga, narava in resnost neskladnosti ter napor, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave. O številu dni za podaljšanje roka in razlogih za njegovo podaljšanje proizvajalec obvesti potrošnika pred potekom roka 30 dni.
- Če proizvajalec v roku 30 oziroma 45 dni v primeru podaljšanja roka ne popravi ali ne zamenja blaga z novim, lahko potrošnik zahteva vračilo celotne kupnine od proizvajalca ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Če potrošnik zahteva sorazmerno znižanje kupnine, je znižanje kupnine sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
- Ne glede na zgoraj navedeno lahko potrošnik zahteva vračilo plačanega zneska od proizvajalca, če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga. Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim proizvajalec izda nov garancijski list.
- Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga.
- Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
- Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, plača proizvajalec.

### POGOJI ZA JAMSTVO SO:

- pri reklamaciji morate predložiti izpolnjen garancijski list, originalni račun o nakupu (ali kopijo obeh);
- da izdelek ni mehansko poškodovan;
- da v izdelek ni posegla oseba, ki za to ni imela pooblastila;
- da je kupec (uporabnik) ravnal in uporabljal izdelek po priloženih navodilih;
- če gre za uveljavljanje pravic iz naslova neskladnosti izdelka, mora kupec o neskladnosti obvesti prodajalca v dveh mesecih od dneva, ko je bila neskladnost ugotovljena.
- v garancijski dobi je pooblaščen servis samo AHAC d.o.o.;
- da garancijske nalepke in pečati niso poškodovani ali odstranjeni.

### PRENEHANJE VELJAVNOSTI GARANCIJE:

Garancijska storitev ne velja za dele, ki so podvrženi obrabi (žarnice, grelci, nitne glave, ščetke elektromotorja, obrabljeni zobniki). Garancije prav tako ne upoštevamo za okvare, ki so nastale med transportom po naši izročitvi zaradi nepravilne nastavitve in ravnanja z izdelkom, mehanskih okvar (fizični lom), okvar zaradi nestrokovnega in malomarnega ravnanja z izdelkom, pri vsakem nepooblaščenem posegu, če je do okvare prišlo zaradi uporabe neprimerne potrošnega materiala ali tekočin, če so bili v izdelek vgrajeni neoriginalni deli, zaradi prevelike napetosti električnega toka, višje sile, udara strele, iztoka baterij, čiščenja izdelkov ali njegovih delov ter vdora tekočine v izdelek.

Preden izdelek izročite na servis mora biti očiščen vseh nečistoč in v originalni embalaži z vsemi pripadajočimi deli. V nasprotnem primeru vam bomo primorani zaračunati stroške čiščenja po ceniku distributerja.

V primerih zlorabe in nepravilne uporabe, uporabe sile ter pri posegih, ki niso bili izvedeni s strani pooblaščenega servisa garancija preneha veljati. Vaših zakonskih pravic ta garancija ne omejuje.

**Oddaja stare električne in elektronske opreme:**
**(veljavno v Evropski uniji in v drugih evropskih državah s sistemom ločenega zbiranja odpadkov).**


Ta simbol na izdelku, njegovi embalaži ali v pripadajočih dokumentih pomeni, da z izdelkom ne smete ravnati kot z gospodinjstskimi odpadki. Morate ga oddati na ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Recikliranje tega izdelka bo pripomoglo k ohranjanju naravnih virov in bo pomagalo preprečiti negativne posledice na okolje in zdravje ljudi. Odstranitev izdelka mora biti v skladu z veljavnimi predpisi za oddajanje odpadkov. Podrobnejše informacije o ravnanju s tem izdelkom ter o njegovi vrnitvi in recikliranju lahko dobite pri lokalni mestni upravi, komunalnem podjetju ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili. Odpadno električno in elektronsko opremo lahko oddate brezplačno tudi distributerju neposredno ob dobavi nove električne oziroma elektronske opreme.

**V skladu z Direktivo 2012/19/EU** se morajo električna orodja, ki niso več v uporabi ter **v skladu z Direktivo 2006/66/ES** morate okvarjene ali obrabljene akumulatorske baterije/baterije zbirati ločeno in jih okolju prijazno reciklirati.

**Za morebitne tiskarske napake se opravičujemo. Vse pravice pridržane.**

## GARANCIJSKI LIST


**AHAC**
**POOBlašČENI SERVIS**

**POSLOVNA ENOTA SERVIS:**

Stopče 31, 3231 Grobelno, Slovenija


**041 308 030**
**servis@ahac.si**
**DELOVNI ČAS:**
**Vsak delovnik: PON-PET:**
**7:00-16:00**
**Podatki o kupcu**

Ime in priimek

Naslov

E-pošta

Telefon

Datum izročitve blaga/pričetka veljavnosti garancije

**Podatki o proizvodu**

Vrsta/naziv izdelka

Tip in model

Serijska številka

Proizvajalec

Zig in podpis trgovca/ke

## Upute za uporabu

- Ove upute za uporabu važe za ovu napravu. Sadrže važne informacije o početku uporabe i rukovanju proizvodom.
- Prije početka uporabe naprave pažljivo i u cijelosti pročitajte upute za uporabu, posebice sigurnosne upute. Nepoštivanje ovih uputa za uporabu može uzrokovati teške tjelesne ozljede ili oštetiti napravu.
- Upute za uporabu zasnovane su na standardima i propisima koji važe u Europskoj uniji.
- U inozemstvu se poštuju zakoni i propisi svake države posebice.
- Upute za uporabu sačuvajte za slučaj kasnije uporabe. Ako napravu dajete trećim osobama, obvezno im dajte i ove upute za uporabu.

## Pojašnjenje simbola

**U uputama za uporabu ili na samoj napravi koriste se sljedeći simboli i riječi upozorenja:**



### **UPOZORENJE!**

Ovaj upozoravajući simbol/riječ označava opasnost sa srednjom razinom rizika, zbog kojeg može, ako ga ne izbjegnemo, doći do materijalne štete, smrti ili težih tjelesnih ozljeda.



### **NAPOMENA!**

Ovaj simbol daje korisne dodatne informacije o uporabi naprave.



### **UPOZORENJE!**

Proizvođač ne odgovara za štetu koja može nastati nepravilnom uporabom naprave, nepravilnim održavanjem ili intervencijom na napravi s namjenom zamjene dijelova ili modifikacije. Intervencije na napravi može izvoditi samo serviser ovlašten od strane proizvođača naprave.

Nepoštivanje uputa i upozorenja koja su navedena u ovom priručniku mogu dovesti do električnog udara, požara i/ili čak do ozbiljnih ozljeda.

U slučaju korištenja naprave kod kojeg njeni metalni dijelovi mogu doći u dodir sa skrivenim električnim vodičima ili s vlastitim električnim kablom (ako je ugrađen), napravu uvijek držite za plastični, izolirani rukohvat.

## NAMJENSKA UPORABA

Naprava je namijenjena kućnoj uporabi, a ne za poslovne namjene. Ove upute pažljivo sačuvajte i po potrebi ih predajte sljedećem korisniku.

Naprava je namijenjena uporabi u kućanstvu i sličnim sredinama, kao što su:

- trgovine, uredi i ostali poslovni prostori od strane kuhinjskog osoblja,
- poljoprivredna gospodarstva,
- hoteli, moteli i ostali stambeni prostori od strane gostiju,
- ustanove koje nude noćenje s doručkom.

Prije no što počnete koristiti vašu napravu, važno je da pročitate i pratite upute, koje će biti od koristi i u kasnijoj uporabi. Posebice obratite pažnju na poglavlje koje se bavi "vašom sigurnošću".

## ZA VAŠU SIGURNOST

- Napravu, uključujući kabel, ne smiju koristiti, igrati se s njom ili održavati djeca mlađe od 8 godina ili osobe sa smanjenim fizičkim sposobnostima bez nadzora. Nikada ne ostavljajte napravu bez nadzora.
- Napravu ne smiju koristiti djeca starosti od 0 do 8 godina.
- Napravu mogu koristiti djeca starija od 8 godina, ako su pod stalnim nadzorom. Napravu mogu koristiti i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili s premalo iskustva i znanja, ako ih pri uporabi nadzire osoba koja je zadužena za njihovu sigurnost, ili ako su dobile upute za sigurno korištenje i razumiju s njima povezane opasnosti.
- Napravu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa premalo iskustva i znanja, ako ih pri uporabi nadzire osoba koja je zadužena za njihovu sigurnost, ili su dobile upute za sigurno korištenje i razumiju s njima povezane opasnosti.
- Naprava i njen priključni kabel ne smiju biti na doseg djece mlađe od 8 godina.
- Naprava nije namijenjena uporabi sa vanjskim tajmerom ili odvojenim daljinskim upravljačem.
- S napravom se može koristiti samo za tu namjenu određeni konektor.
- Čišćenje i održavanje naprave ne smiju vršiti djeca, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Da bi se zaštitili od električnog udara, napravu, kabel ili utikač nemojte potapati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

- Napravu ne smiju koristiti djeca ili osobe sa smanjenim fizičkim sposobnostima bez nadzora. Napravu nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Treba paziti da se djeca ne igraju s napravom.
- Prije čišćenja ili za vrijeme dok se ne koristi, napravu isključite i izvucite utikač iz utičnice. Da biste isključili napravu, držite utikač i izvucite ga iz utičnice. Nikada ne vucite kabel. Napravu nikada ne nosite držeći ju za kabel.
- Napravu nemojte koristiti ako su električni kabel ili utikač oštećeni ili ako je prisutno bilo kakvo drugo oštećenje.
- Ne dozvolite da električni kabel visi preko ivice stola, pulta ili da dodiruje vruće površine. Napravu ne približavajte plinskim plamenicima, električnim grijačima ili pećnicama.
- Napravu postavljajte na ravnu površinu. Napravu ne postavljajte na daske ili neravne površine.
- Ne pokušavajte popravljati ili rastavljati napravu. Na napravi nema dijelova koje bi mogli zamijeniti sami. Za popravak se obratite ovlaštenom serviseru.
- Napravu čuvajte u zatvorenim prostorima na suhom mjestu, izvan dosega djece.
- Napravu nemojte čistiti grubim materijalima.
- Napravu nemojte koristiti za druge namjene osim onih opisanih u ovom priručniku.

## UPOZORENJA

**Naprava nije namijenjena uporabi s vanjskim tajmerom ili odvojenim daljinskim upravljačem.**

Ako je električni kabel oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača, njegovog servisera ili kvalificirane osobe, kako bi se izbjegle opasnosti. Ova naprava namijenjena je radu sa standardnim utičnicama. Naprava nije namijenjena industrijskoj ili komercijalnoj uporabi.

## UPOZORENJE



**OPREZ: Vruća površina! Opasnost od opekлина!  
Dijelovi aparata se zagrijavaju tijekom rada. Ne dirajte vruće dijelove. Koristite ručice ili gumbe.**

**UPOZORENJE!**

- **U spremnik ne sipajte hladnu vodu, dok je spremnik još vruć.**
- **Spremnik ne stavljajte na mokru površinu, dok je spremnik još vruć.**
- **U spremnik ne stavljajte plastične predmete.**

**OPIS DIJELOVA**

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Staklena posuda                    | 5. Dugme za postavljanje temperature |
| 2. Ručka za nošenje                   | 6. Indikacija napona                 |
| 3. Ručica sa sigurnosnim prekidačem   | 7. Indikacija grijanja               |
| 4. Dugme za postavljanje vremena rada |                                      |

**OPIS**

U konvekcijskoj pećnici možete pripremiti ukusne, zdrave obroke za kraće vrijeme nego kod klasičnih pećnica. Priprema je do 30 % brža uz i do 80 % manju uporabu energije. Profesionalni kuhari već duže vrijeme upotrebljavaju tradicionalne peći sa ventilatorom, da bi ubrzali kruženje vrućeg zraka u pećnici. Konvekcijska pećnica ima okrugle ventilatore, kojisu postavljeni na donjoj strani metalne kutije.

**Konvekcijska višefunkcijska pećnica za pripremu hrane upotrebljava 3 različite suvremene tehnologije:**

- **Infracrvene zrake** prodiru u unutrašnjost hrane i zagrijavaju je od unutrašnjosti ka vanjskom dijelu – tako je hrana sočnija i hrskavo zapečena.
- **Ventilator** stvara umjetni konvekcijski tok, kojim se vruć zrak usmjerava ka dnu posude za kuhanje, a zatim natrag prema vrhu. Time se stvara tok zraka, sličan tornadu, zahvaljujući čemu se hrana jednakomjerno i temeljito skuva odnosno ispeče.
- **Halogenska svetlost** doprinese da se unutrašnjost posude vrlo brzo zagrije do 250°C, tako da nam za pripremljanje hrane treba do 3 puta manje vremena, pri čemu je i uporaba energije do 80 % manja.

**U konvekcijskoj pećnici poboljšajte kvalitetu kuhanja/pečenja na sljedeće načine:**

- Posuda konvekcijske pećnice je od stakla, tako da jasno vidite, kako se jelo kuha ili peče.
- Okrugla posuda sa velikim ventilatorom, ugrađenim u poklopac, omogućuje da vruć zrak kruži preko hrane i okolo po stranama posude, a zatim natrag do ventilatora. Time se stvara konstantan protok vrućeg zraka kojim se brzo i temeljito hrana skuha ili ispeče.
- U konvekcijskoj pećnici možete upotrijebiti držače koji omogućuju da kuhate hranu na dvije ili tri ravni istovremeno. Kada je meso, živina ili riba kuhana, mast i ulja se sliju na dno posude. Kuhajte skoro bez masnoća ( niža vrijednost masti i kolesterola), hranljivija jela s očuvanim prirodnim okusom.

**Razmislite o drugim mogućnostima:**

- Meso i živina lijepo porumeni i postane hrskava sa svake strane, a u unutrašnjosti meso je sočno s manje masnoća i kolesterola.
- Narezan krumpir se može ispeći na vrelom zraku s vrlo malo ulja. Pečeni krumpir je hrskav i zlatno žute boje, uz to ima vrlo malo masnoće. Obično se oko 98 % masti izgubi.
- Kruh i pecivo postaju puniji i sačuvaju vlažnost.
- Možete spremiti i do 80 % energije koju inače potrošite sa standardnom pećnicom.
- Uštedjet ćete do 25 % energije i vremena u usporedbi s drugim standardnim pećnicama.
- Multi-level kuhanje omogućuje vam kuhanje cijelog obroka istovremeno.

**Sa svim tim kuhate mnogo brže nego u standardnoj pećnici! Zato, konvekcijska pećnica predstavlja novu generaciju pripremanja hrane.**

## Prednosti konvekcijske pećnice

- Hranu možete peći na žaru, pržiti, peći, kuhati ili kuhati na pari.
- Konvekcijska pećnica skuha hranu za kraće vrijeme od standardne pećnice.
- Sa konvekcijskim kuhanjem nema troškova postavljanja peći i pećnica je prijenosna.
- Jednostavno upravljanje – lako podešavate sat i temperaturu.
- Vreli zrak kruži oko hrane zato se ona kuha jednakomernije i brže.
- Meso se na vanjskoj strani brzo zapeče, u unutrašnjosti ostane sočno, odpusti masti i kolesterol.
- Vreli zrak pomaže pecivu i kolačima da lijepo narastu.
- Konvekcijska pećnica uporabi manje električne energije od klasične standardne pećnice - do 80% uštede pri uporabi energije.
- Konvekcijska pećnica ima ugrađen jednostavan ciklus čišćenja.

## SVOJSTVA

### Zamijenite više aparata konvekcijskom pećnicom

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Standardna pećnica</li> <li>• Pećnica na rešetke</li> <li>• Mikrovalna pećnica</li> <li>• Toster</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Električna pećnica</li> <li>• Roštilj</li> <li>• Štednjak</li> <li>• Električno kuvalo</li> </ul> |
|--|--|

## Zdraviji način života

S konvekcijskom pećnicom uvijek ćete kuhati vrelim zrakom. Rezultat toga je smanjena vrijednost masti u hrani, što znači manje kalorija, masnoće i kolesterola, kao i zdraviji način života. Hrani nije potrebno dodavati masnoće, ulje, maslac, maslo ili margarin, mada i to možete ukoliko želite.

Vaša konvekcijska pećnica vam omogućuje kuhanje bez ikakvih dodataka.

Prednost konvekcijske pećnice, je njena sposobnost pripremanja cijelog obroka odjednom, u jednoj posudi (npr. pečenje pileta, krumpira i kruha zajedno, bez miješanja okusa). Kada završite, pustite, da aparat samostalno očisti posudu, koju zatim jednostavno sperete i osušite.

## Upotreba vaše konvekcijske pećnice

To je tako jednostavno kao 1, 2, 3.

1. Podesite vrijeme
  2. Podesite temperaturu
  3. Podesite ručku na dolje na horizontalnu poziciju
- Postavite hranu u staklenu zdjelu i zatvorite poklopac na posudi. Hranu postavite na stalak, osim ako nije drugačije određeno.
  - Priključite utikač na električnu mrežu.
  - Što više zrak kruži oko hrane brže će biti spremljena.
  - Podesite vreme kuhanja od 1 min do 60 min.
  - Podesite temperaturu, od 60° C do 250° C.
  - Upravo ste počeli s kuhanjem.

70°C	Pranje
90°C	Odmrzavanje
120°C	Sporo kuhanje (I)
140°C	Sporo kuhanje (II)
160°C	Ponovno grijanje
170°C	Parenje
170°C	Pečenje
180°C	Pečenje na rešetki
200°C	Prženje
220°C	Podgrevanje
220°C	Pečenje na ražnju
240°C	Pečenje na roštilju
250°C	Suho prženje



## Priprema konvekcijske pećnice

Prije prve uporabe pustite da aparat radi nekoliko minuta da biste ga oslobodili nepotrebnih premaza koji su bili upotrijebljeni tijekom proizvodnje aparata.

## Slijedite jednostavnim koracima

- Obrišite unutrašnjost posude čistom, vlažnom krpom.
- Postavite držače u posudu.
- **POZOR!**  
**U spremnik ne stavljajte hvataljke s plastičnim ručkama.**  
**U spremnik ne stavljajte plastične predmete.**
- Zatvorite poklopac posude.
- Podesite sat na približno 10 minuta.
- Postavite termostat na 200 °C i potom uključite pećnicu
- Kada se pećnica isključi pustite da se ohladi za 10 minuta, potom možete otvoriti poklopac.

Sada je vaša konvekcijska pećnica spremna za kuhanje prvog obroka!

## Referenčna tablica za vrijeme i temperaturu kod kuhanja različite hrane

TIP HRANE	VREME	TEMPERATURA
Pile	30-40 min	180-200°C
Ribe	10-15 min	130-150°C
Svinjsko meso	15-20 min	180-200°C
Torta	10-12 min	140-160°C
Jastog	12-15 min	140-160°C
Manji rakovi	10-12 min	150-180°C
Kobasice	10-13 min	120-150°C
Lješnjaci	10-15 min	140-160°C
Kruh	8-10 min	120-140°C
Krumpir	12-15 min	180-200°C
Riža	15-20 min	150-180°C
Rakovo meso	10-13 min	140-160°C

## ČIŠĆENJE

### Brzo čišćenje

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Upotrijebite čistu krpu s malo blagog deterdženta za posudje i toplu vodu, potom obrišite posudu
- Isperite i odstranite sav deterdžent. Obrišite posudu da je osušite
- Opomena: Nikada ne potopite poklopac konvekcijske pećnice u vodu ili bilo koju drugu tekućinu

### Normalno čišćenje

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Poklopac i ventilator obrišite koristeći vlažnu krpu, posudu očistite krpom ili spužvom s malo blagog deterdženta posudja.
- Ne čistite površine žicom ili grubom krpom i ne upotrijebjavajte abrazivna sredstva za čišćenje.
- Očistite žice držača blagim deterdžentom i vodom. Očistite metalne dijelove koristeći spužvu ili kuhinjsku krpu s blagim deterdžentom posudja. Ukoliko je potrebno struganje upotrijebite nailonsku ili poliestersku krpu. Ukoliko je prljavština vrlo "zapečena" upotrijebite čistila za nehrdjajući čelik ili druge metale.

Molimo da uvažite:

Svi vremenski periodi i metode kuhanja, koje su navedene u ovom priručniku, samo su prijedlozi. Samostalne postavke će vam pomoći da postignete željene rezultate za vaš ukus

**Pažnja:** Nikada nemojte uranjati uređaj ili kabel za napajanje u vodu.

## Servisiranje

Za bilo kakvo servisiranje za vrijeme garancije ili po isteku, obratite se ovlaštenom servisu, koji će vam rado pomoći. U koliko imate oštećen napojni kabal savjetujemo vam, da se iz bezbednostnih razloga obratite ovlaštenom servisu, gdje će vam ga zamjeniti.

**Prije nego uređaj dostavite na servis mora biti očišćen od svih nečistoća i u originalnoj ambalaži.**

## NAPOMENE

Ovaj uređaj nije namijenjen osobama (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim i psihičkim sposobnostima ili s nedostatkom iskustava i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su bili upoznati s uputama u pogledu uporabe aparata od strane osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Prije zamjene pribora uređaj najprije isključite te izvadite utikač iz električne mreže.

## TEHNIČKI PODACI

**Model: KP-618**

- \* Napon: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Snaga: 1200W~1400W (max)
- \* Termostat: 60 – 250 °C
- \* Sat: 1-60 minut
- \* Veličina posude: Ø 333 x 217 mm
- \* Zapremina: 12 l (max)
- \* Bruto težina: 6,5 kg
- \* Neto težina: 5,5 kg
- \* Potrošnja energije kod isključenog aparata: 0 W

**Model: KP-628**

- \* Napon: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Snaga: 1200W~1400W (max)
- \* Termostat: 60 – 250 °C
- \* Sat: 1-60 minut
- \* Veličina posude: Ø 333 x 217 mm
- \* Zapremina: 12 l (max)
- \* Bruto težina: 6,5 kg
- \* Neto težina: 5,5 kg
- \* Potrošnja energije kod isključenog aparata: 0 W

## RECEPTI

→	<b>ZA KUHANJE POVRČA NA PARI</b>
	Za kuhanje povrća na pari povrće samo zavijte u foliju tijekom pripremanja ili pečenja sa mesom. <b>Foliju dobro zatvorite, da se tijekom kuhanja ne otvori ili da je cirkuliranje zraka ne odstrani.</b> Povrće, zavijeno u foliju, položite u konvekcijsku pećnicu tako, da vreli zrak lako kruži. Povrće možete položiti na gornju mrežastu rešetku, pod kojom se kuha ili peče druga hrana. Kuhanje u pari traje malo duže nego u običnom loncu. U foliji u vlastitom soku možete kuhati i ribe, koje ste predhodno pokapali sa limunovim sokom i dodali im malo narezanog povrća.
→	<b>ZA PEČENJE KOLAČA</b>
	Pekač postavite na mrežnu rešetku u posudu pećnice. Ukoliko želite mekan kolač, skoro bez kore, pekač prekrijte sa folijom, koju ćete odstraniti pred sam kraj pečenja, da se površina djelimično posuši. U konvekcijskoj pećnici kolač se ispeče malo brže nego u običnoj pećnici.
→	<b>ZA PEČENJE PECIVA, KEKSA ITD.</b>
	Posudu sa rupicama ili drugu posudu postavite na mrežast rešetku. Ukoliko nećete previše zapečeno pecivo, posudu prekrijte sa folijom tijekom prve polovice pečenja. I pecivo i keks se u konvekcijskoj pećnici ispeče malo brže nego u običnoj pećnici.

## KORISTNE INSTRUKCIJE

1.	Ne stavljajte previše hrane u pećnicu, jer želite pripremiti sve odjednom, tako vrelo zrak neće moći da doseže svu hranu i dobro će se ispeći samo gornji sloj. Između namirnica ostavite prostora, da bi zrak slobodno kružio, i radije upotrijebite dvovisinski stalak i posudu sa rupicama, da biste postigli bolji rezultat.
2.	Kada se hrana skuha, isključite termostat, ventilator pustite da dalje djeluje, da hrana ostane hrskava.
3.	Nakon kuhanja odstranite poklopac i hranu servirajte u samoj staklenoj posudi, da bi ostala vruća.
4.	Za lakše čišćenje konvekcijske pećnice razpršite sprej za kuhanje po metalnim dijelovima (mrežastom postavku, dvovisinskom stalku, tacni sa rupicama i donjoj strain poklopca) prije svake uporabe pećnice.
5.	Termometar za mjerenje temperature mesa možete upotrijebiti za provjeravanje temperature u sredini hrane tijekom kuhanja.

## DORUČAK

## • ROGLJIČI

Za **3 do 4** rogljića podesite termostat na **105 °C** i pećnicu najprije zagrijte. Rogljiće zagrijavajte **3 do 6** minuta. Zamrznuti rogljići se ispeku za **6 do 10** minuta.

## • ZAPEČEN KRUH

Jedan dan stare štruce kruha: malo navlažite vodom i položite na dvovisinski stalak. Termostat podesite na **105 °C** za **5 do 10** minuta. Štruce će biti opet kao svježe pečene.

## • SLANINA, PEČENA NA ROŠTILJU

Odstranite koru i suvišnu masnoću uzdužnim rezanjem traka slanine. Trake položite na gornji stalak. Termostat postavite na **230 °C** i pecite približno **6 do 8** minuta, ili dok nije pečeno po vašem okusu.

## • KOBASICE

Kobasice (hrenovke) položite na gornji stalak. Termostat podesite na **200 °C** i pecite približno **10 do 12** minuta.

## MESO

## • PEČENKA OD JANJETINE U OBLIKU KRUNE

2	parčeta najboljeg dijela prsa janjetine, svaki s po 6-7 rebara
½	šalice sitno sjeckanog luka
½	šalice sitno sjeckanog korena celera
1	jabuka, oguljena i sitno sjeckana
2	žlice masla
3	žlice suhih kajsija, potopljenih u vodi
½	šalice svježih mrvica bijelog kruha
2	žlice sitno sjeckanog peršuna
½	kore limuna sitno sastrugana
1	žlica limunovog soka
1	manje jaje

Odrežite suvišne kosti in odstranite od mesa oba plečna zgloba. Sa svake kosti odstranite meso do dubine od 2,5 cm. Savite zglobove oko mesnate strane pečenke na unutra i zavežite ih, tako da čine krunu. Izpostavljene kosti prekrijte sa folijom.

Na maslu propržite luk, celer i jabuku, da porumene. Kajsije uzmite iz vode, osušite i sitno zarezite pa dodajte drugim sastojcima u zdjeli. Nastavite s prženjem, dobro začinite i pustite, da se ohladi. Tom smjesom napunite krunu od janjetine i izmjerite pečenku. Pečenku položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici.

Pečenku pecite po **25** minuta na **175 °C** na 500 grama težine, i zalijte je sosom iz posude. Pecite još sljedećih **25** minuta na **200 °C**, povremeno pečenku oblivajte sosom iz posude, i po potrebi tijesno uvite u foliju, da se ispostavljeni gornji dio ili tanji dijelovi pečenke ne zapeku previše. Kada je pečenka ispečena, odstranite foliju i na vireće kosti nataknite ovalni ukrasni papir. Pečenku poslužite sa krumpirom, tikvicama i na pari kuhanom boranijom. Pojedine dijelove razrežite i servirajte kada je pečenka postavljena na sto.

## • PUNJENA TELEĆA PRSA

1500 g	telećih prsi, bez kosti, sa zarezanim udubljenjem
2	žlice masla
	češnjak, sol, papar
NADEV:	
1	žlica masla
½	šalice sitno isjeckanog luka
1	žlica limunovog soka
1	žlice istrugane kore od limuna
1	šalice na kocke isečenih gljiva
2	šalice svježih mrvica bijelog kruha
1	jaje, blago umučeno
	vrhnje
1	žlica masla

Zagrijte zdjelu. Istopite 1 žlicu masla u zdjeli i popecite luk, da omekša. Dodajte kore limuna, sok limuna, češnjak i gljive. Propržite još **3 do 4 minute**, prekinite i istresite u veliku posudu. Tom povrću dodajte mrvice kruha, češnjak, sol i papar. Masu izmešajte sa jajetom i dovoljno vrhnja da postane gusto i jednakomjerno. Nadev jednakomjerno rasporedite po udubljenju u telećim prsima i zašijte ga. Teleću pečenku premažite istopljenim maslom i položite je na donji stalak u konvekcijskoj pećnici, koju ste predhodno zagrijali na **163 °C**. Pecite **20** minuta, potom pečenku okrenite, opet je premažite i nastavite pečenje na **150 °C** još **20** minuta, zajedno sa krumpirom, dok nije spremno za serviranje. Poslužite s graškom. Na razrezanu parčad pečenke prelijte umak iz posude pećnice.

### • MEDENA PILEĆA KRILCA

1125 g	pilećih krilca
2	žlice meda
2	žlice pirea od rajčice
2	žlice limunovog soka
2	žlice soja umaka
1	žlica sitno sjeckanog ingvera

Sa krilca odstranite suvišnu masnoću i očistite od krajeva perja. Krilca osušite i položite ih u zdjelu. U drugoj posudi pomiješajte limunov sok, soja umak i ingver pa tu marinadu prelijte po krilcima, promiješajte i pustite da odstoji **3 do 4 sata**. Povremeno promiješajte. U drugoj zdjeli izmiješajte med i pire od rajčice s 2 žlice marinade. Krilca izvadite iz marinade i položite ih na dvovisinski stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **10 minuta** na **163 °C**. Krilca izvadite iz pećnice i uvaljajte ih u smjesu od meda i rajčice, nato ih opet složite na stalak u pećnicu i pecite **5 minuta**. Krilca ponovo izvadite iz pećnice, uvaljajte u smjesu meda i rajčice, složite na stalak u pećnicu i pecite još sljedećih **5 minuta**, da se lijepo zapeku.

### • PEČENO PILE

1	pile
1	manja glavica luka
1	žlica masla
½	zdjelice gljiva
1½	zdjelica svežih mrvica bijelog kruha
	česan, sol, papar
1	žlica sitno seckanog peršuna
1	žličica strugane kore od limuna
¼	žličice suvog majorana
1	malo muškantnog oraha u prahu
1	jaje

Unutrašnjost pileta dobro očistite, operite i odstranite suvišnu masnoću. Luk ogulite i sitno iseckajte pa ga u zdjeli na maslu propržite da omekša. Dodajte gljive i popržite još 1 minut. Za nadev u drugoj posudi pomiješajte mrvice kruha, sol, papar, peršun, koru od limuna, majoram, muškantni orah i umučeno jaje. Nafilujte pile i zatvorite ga. Kožu pileta pospite solju i paprom i dobro je utrljajte. Pile položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **20 minuta** na **163 °C**. Pole okrenite i pecite dodatnih **20 minuta**, zajedno s krumpirom. Pile ponovo okrenite i pecite još približno **20 minuta**, dok nije meko i jednakomjerne zlano smeđe boje.

### • ODLIČNA PEČENICA OD GOVEĐEG FILEA

900 g	goveđeg filea u komadu
	česan, sol, papar
½	šalice crvenog vina
2	rendane mrkve
	rendana kora 1 limuna
	rendana kora 1 naranče
1	sitno sjeckan luk
2	žlice sitno seckanog peršuna
1	žlica slatkog ili kiselog vrhnja

Napravite marinadu od česna, soli, papra i crvenog vina, a onda u nju položite cijelu pečenicu i pustite da odstoji 4 sata. Pečenicu povremeno okrenite i prelijte je sa marinadom. Zatim pečenicu izvadite iz marinade i pustite da se ocedi; marinadu sačuvajte. Pečenicu položite na foliju i obložite je mrkvom, nastruganom limunovom i narandžinom korom, lukom i peršunom pa sve zajedno zavijte u foliju. Pečenicu položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici.

Pečenicu pecite **30 minuta** na **190 °C**. Odstranite foliju i pecite još **30 minuta**. Potom izvadite pečenicu iz pećnice i položite je na toplo. Ostatak marinade pomešajte sa softom od pečenja iz pećnice i novonastali preljev prokuhajte dok se ne zgusne na dvije žlice. Preljevu dodajte vrhnje i pustite da blago vri još **1 minut**. Preljev nalijte po narezanoj pečenici i poslužite.

### • GOVEĐE ŠNICLE WELLINGTON

700 g	goveđih šnicli , debljine 10 cm
1	žlica maslaca
	česan, sol, papar
2	žlice jetrene paštete
1	žlica vinjaka
1	pakirano zamrznuto lisnato tijesto, otopljeno
1	žutanjak, umućen s malo vode

Sa šnicli odstranite odvećnu masnoću i pospite ih češnjakom, solju i mljevenim paprom. Položite ih na donji mrežasti stalak u konvekcijskoj pećnici, predhodno zagrijanoj na **160 °C**, i pecite **4 minuta**. Šnicle uzmite iz pećnice i ohladite ih. Pomiješajte jetrenu paštetu s vinjakom i to prelijte preko kotleta. Razvucite lisnato tijesto i razrežite ga na 4 kvadrata, dovoljno velika da svaki prekrije po jednu šniclu. Šniclu položite na sredinu kvadrata i potpuno je uvijte u tijesto. Krajeve utvrdite sa malo vode i površinu premažite s umućenim žutanjkom. Šnicle sa leđnom stranom položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **15 minuta** na **250 °C**, ili dok tijesto ne porumemeni – dovoljno je za posluženje 4 osobe.

### • GOVEĐA REBRENA PEČENICA

2000 g	goveđih rebara
	sol i papar
2	žlice crvenog vina
2	žlice vode
2	žlice brašna
	dodatna voda

Sa mesa odstranite odvećnu masnoću, posolite, popaprite i začine dobro utrljajte u meso, i položite ga u nauljenu posudu za pečenje. Meso prelijte vinom i vodom i marinirajte ga **4 sata**. Pečenicu pecite **1 sat** na **160 °C** na donjem mrežastom postavku u konvekcijskoj pećnici. Pečenicu okrenite i pecite još oko **40 minuta** na **175 °C** za u sredini sirovo meso (rare), **50 minuta** za srednje pečeno (medium), i **1 sat** za prepečeno (well done) – dovoljno je za posluženje 6 osoba.

### • PEČENA GOVEDINA SA KRUMPIROM

1500 g	goveđa rebra
	sol
700 g	krumpira

Meso operite in obrišite sa navlaženom čistom krpom. Krumpir ogulite, operite i narežite na parčad jednake veličine. Meso položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite na **160 °C**. Pecite po **20 minuta** na svakih pola kilograma mesa, i dodatnih **25 minuta** za rebrenu pečenicu bez kosti, odnosno po **25 minuta** za svako pola kilograma mesa, i dodatnih **30 minuta** za rebrenu pečenicu sa kostima. Krumpir dodajte, kada do kraja pečenja mesa ostane još 50 minuta, i okrenite ga kada porumeni odozgo. Pečenicu poslužite okruženu krumpirom i mrkvom i oblivenu umakom od pečenja.

### • PILEĆA KRILCA NA JAPANSKI NAČIN

500 g	pilećih krilca
½	šalice soja umaka
1	češnjak
1	žlica sitno sjeckanog ingvera
¼	šalice japanskog pića »sake« ili suvog šerija

Odstranite suvišnu masnoću s krilca, odrežite krajeve i krilca prosušite (u papirnoj salveti). U soja umak dodajte češnjak, ingver i sake ili šeri, tom mješavinom prelijte krilca i dobro promiješajte (protresite zdjelu). Zdjelu pokrijte, ostavite da krilca odstoje u marinadi **3 sata** i povremeno promiješajte. Zatim krilca položite na dvovisinski stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **10 minuta** na **175 °C**. Pratite tijek pečenja. Po potrebi krilca okrećite ili pomičite. Pecite još **8 do 10 minuta**, da postanu rumena.

### • PEČENO PILE NA KINESKI NAČIN

1500 g	pilećeg mesa za pečenje, pilećih krilca ili pilećih bataka
1/3	šalica soja umaka
1	žlica meda
1	žlica mešavine pet začina u prahu
1	žlica zdrobljenog češnjaka
1	žlica sitno mlevenog svežeg ingvera
1	žlica susamovog ulja

Od sastojaka napravite marinadu, u nju stavite pileće meso a najmanje na **2 sata** i povremeno promiješajte. Komade pilećeg mesa složite na mrežasti stalak u konvekcijskoj pećnici i pileća krilca pecite **15** minuta na **200 °C**, pileće betake pecite **20** minuta, a pileće polovice ili četvrtine pecite **30** minuta. Piletinu okrećite tijekom pečenja, dok nije gotova za serviranje – dovoljno je za posluživanje 6 osoba.

### • TELETINA SA MANGOM

1500 g	teletine bez kosti i spremne za pečenje
1	šalica suhog belog vina
1/2	šalice Grand Marnier
1	žlica vinjaka
1/2	šalice soka od naranče
	češnjak, sol, papar
450 g	narezan mango
1/2	šalice brašna
3	žlice maslaca
	prstohvat timijana

Teletinu premažite rastopljenim maslacem, pospite češnjakom, solju i paprom i položite je na dvovisinski stalak u konvekcijskoj pećnici. Pecite **20** minuta na **175 °C**. Teletinu okrenite i premažite sa maslacem pa pecite još **40** minuta, nakon čega je spremna za serviranje.

### • KRUMPIR, PEČEN U FOLIJI

srednje veliki krumpiri (1 na osobu)
rastopljen maslac
češnjak, sol
mleveni crni papar

Krumpir dobro očistite, ogulite i operite. Osušite ga u papirnatij salveti. Krumpir istrljajte maslacem i položite ga na foliju. Preko natresite malo češnjaka, soli i sveže samlevenog papra. Krumpir zavijte u foliju i položite ga na dvovisinski mrežasti stalak u halogenskoj pećnici, oko mesa, i pecite 45 minuta na 190 °C. Tijekom pečenja povremeno vilicom zabodite u krumpir, da provjerite, da li je već pečen. Krumpir servirajte s kiselim vrhnjem, lukom, rendanim sirom i komadićima kuvane slanine.

**Za promjenu** maslacu dodajte malo soja sosa prije nego što premažete krumpir, bez luka i soli.

### • KUHANJE POVRČA NA PARI

Za kuhanje na pari povrće samo zavijete u foliju tijekom pripremanja ili pečenja mesa. **Foliju dobro zatvorite, da se tijekom pripreme ne otvori ili da je tlak zraka ne odstrani.** Povrće, zavijeno u foliju položite u konvekcijsku pećnicu tako da vrela zrak može da cirkulira okolo. Povrće možete staviti na gornji mrežasti stalak pod kojim se kuha ili peče druga hrana. Kuhanje na pari traje malo duže nego u običnom loncu. U foliji u vlastitom soku možete kuhati i ribe, koje predhodno pokapljate s sokom od limuna i dodate im malo naseckanog povrća.

### • PEČENJE KOLAČA

Pekač postavite na mrežni stalak u posudu pećnice. Ako želite mekan kolač, skoro bez kore, pekač prekrivate s folijom koju ćete odstraniti pred sam kraj pečenja, da se površina malo prosuši. U konvekcijskoj pećnici se kolač ispeče malo brže nego u standardnoj pećnici.

### • PEČENJE PECIVA, KEKSA ITD.

Posudu sa rupicama ili drugu zdjelu postavite na mrežasti stalak. Ukoliko nećete previše zapečeno pecivo, posudu prekriti folijom u prvom dijelu pečenja. Pecivo i kekse se u konvekcijskoj pećnici ispeku malo brže nego u standardnoj pećnici.

### KORISNI SAVJETI

1. Ne stavljajte previše hrane u pećnicu, jer želite pripremiti sve odjednom, tako vreo zrak neće moći da kruži oko sve hrane i dobro će se ispeći samo gornji sloj. Ostavite prostora između hrane da zrak slobodno cirkulira, i radije upotrijebite dvovisinski stalak ili posudu sa rupicama za bolji rezultat pripreme.
2. Kad se hrana skuha isključite termostat, ventilator nek još radi, da bi hrana ostala hrskava.
3. Poslije kuhanja odstranite poklopac i hranu servirajte u samoj staklenoj zdjeli da ostane topla.
4. Za lakše čišćenje konvekcijske pećnice razpršite sprej za kuhanje po metalnim dijelovima (mrežastom postavku, dvovisinskom stalku, tacni sa rupicama i donjoj strain poklopca) prije svake uporabe pećnice.
5. Termometar za merenje temperature mesa možete koristiti za provjeru temperature u sredini hrane tijekom pripremanja. Temperatura **70 °C** znači da je hrana još uvek **sirova**, **85 °C** znači **srednje pečeno**, i **102 °C** znači da je hrana **kuvana**.

### • UMAK

Zagrijte posudu i u nju stavite maslac rastopite ga da postane tekuć. Sklonite posudu sa topline. Dodajte brašno i ½ šalice suhog bijelog vina. Dobro promiješajte. Zatim posudu vratite na toplo. Miješajte, da postane umak zlatno rumene boje. Da ne zagori dodajte vino ili Grand Marnier, vinjak ili sok pomorandže. Miješajte, dok umak ne zavri i zgusne se. Začinite češnjakom, solju i paprom. Dodajte timijan i sokove iz zdjele. I dalje miješajte. Na kraju dodajte mango. Kuhajte još 2 do 3 minute i poslužite na tanko narezanoj teletini.

### POVRĆE

#### • PEČENO POVRĆE

Povrće ogulite, očistite i isecite na približno jednake komade pa osušite. Položite povrće u veliku zdjelu i prelijte s 2 do 3 žlice biljnog ulja, dodajte češnjak, sol i papar. Zdjelu pokrijte poklopcem i snažno kružno potresite. Zatim položite povrće na mrežasti postavak u halogensku pećnicu.

**Pri tome pazite, da pustite dovoljno prostora sa strane posode za efikasan protok vrela zrak.**

Halogensku pećnicu podesite na **260 °C** i pecite približno **30 do 45 minuta na 182 °C**. Vrijeme pečenja je ovisno o veličini komada povrća i količine povrća. Povrće možete peći istovremeno s pripremom mesa, ako oko povrća složite meso ili ako povrće pripremate u posudi sa rupicama na gornjem mrežastom stalku (meso se priprema na donjem stalku).



**CVJETAČA AU GRATIN** (Gratinirana cvjetača)

1	manja cvjetača
¼	šalice maslaca
3	žlice maslaca
1 ½	šalice mlijeka
⅓	šalice sira (ementaler/Cheddar)
	sol i papar
½	šalice svežih mrvica kruha

Odstranite stablo cvjetače. Cvjetove razrežite po dužini na veliku parčad. Skuhajte ih u posoljenoj vodi, da malo omekšaju. Odstranite cvjetove iz vode, da se ocijede. Cvjetove možete kuvati i na pari.

U posudu stavite **2** žlice maslaca i istopite ga na srednjoj temperaturi. Dodajte brašno i glatko izmiješajte, kuvajte **1 minut**. Primešajte mrvice kruha, sir i ostatak maslaca.

Još vruće cvjetove cvjetače složite u zdjelu primernu za konvekcijsku pećnicu. Preko cvjetače prelijte vruć umak od sira iz posude. Po vrhu pospite mrvice kruha. Pecite **15 – 20** minuta na temperaturi **150 °C**, dok površina ne postane zlatnorumena.

Ukoliko spremljeno jelo nije vruće kad ga postavite u pećnicu, vreme pripreme se produži za približno **10 – 15** minuta.

**KRATKE UPUTE ZA UPORABU - nastavak**

→	<b>Kako pripremiti toast</b>
	U konvekcijskoj pećnici pripremite odličan toast ili grickalice bez predhodnog zagrijavanja pećnice.
	Hranu položite neposredno na mrežasti postavak i promatrajte tijekom pripreme.
	Izvana će postati hrskava, a unutra ostati mekana.
	U konvekcijskoj pećnici možete popraviti okus grickalica kao što su krekeri, čips, čak i keks.
	Za nekoliko minuta ih stavite u pećnicu na najvišu temperaturu i opet su hrskavi.
→	<b>Kako odmrznuti zamrznutu hranu</b>
	U konvekcijskoj pećnici odmrznite hranu jednomernije nego u mikrovalnoj pećnici. Temperaturu podesite na <b>50 °C</b> , provjeravajte odmrzavanje hrane svakih <b>5 – 10 minuta</b> .
	Za kuhanje zamrznute hrane za <b>20 °C</b> snizite temperature predviđenu za uobičajeno kuhanje.

Primjer: Predviđenu temperaturu **225 °C** spustite na **205 °C**. Vrijeme kuhanja u konvekcijskoj pećnici je također kraće za 30 do 50 posto (primer: predviđeno vreme **20** minuta se spusti na **10-15** minuta).

**OPĆE UPUTE I UPOZORENJE**

U konvekcijskoj pećnici jednakomjerno rasporedite hranu, da vreo zrak može nesmetano da kruži oko nje.

Kada prvi put isprobavate recept, promatrajte postupak kuhanja kroz stakleni zid zdjele. Uvijek provjerite da li je hrana potpuno kuhana prije nego što je servirate.

Hranu jednostavno položite na mrežasti stalak koji predhodno navlažite sprejom protiv lijepljenja.

Konvekcijska pećnica je samočišćea. Na dno posode nalijte 5 cm vode i za **10 – 12 minuta** temperature postavite na 100 °C.

Ako je pećnica previše prljava, dodajte vodi malo deterdženta za posudje i po potrebi izbrišite mrlje sa posude.

**UPOZORENJE:** **Staklene površine jako se zagriju!**

Pri pomicanju pećnice uvijek koristite drške i izolirane plastične ručke. Pećnicu nikada ne prenosite tako da je držite samo za posudu!

**Navedeno vrijeme kuhanja je dato samo u orijentacione namjene. Prije posluživanja hrane uvjerite se da je potpuno kuhana.**

**UPUTSTVA ZA UPOTREBU HALOGENSKE KONVEKCIJSKE PEĆNICE**

	Vreme kuhanja (u minutama)	Temperatura	Mrežno postolje
<b>• Pečeno meso</b>			
Goveđe	16 min na 0,5 kg + 20 min	180 – 190 °C	Donji
Jagnjetina	16 min na 0,5 kg + 20 min	180 – 190 °C	Donji
Svinjsko	24 min na 0,5 kg + 20 min	180 – 190 °C	Donji
<b>• Zrezki</b>			
Slabo pečeni / Rare	3 min svaka strana	250 °C	Gornji
Srednje pečeni / Medium done	5 min svaka strana	250 °C	Gornji
Prepečeni / Well done	7 min svaka strana	250 °C	Gornji
<b>• Drugo meso</b>			
Kobasice	5-8 min svaka strana	250 °C	Gornji
Svinjski kotlet	6-8 min svaka strana	250 °C	Gornji
Kotlet od jagnjetine	6-8 min svaka strana	250 °C	Gornji
Piletina	35-40 min	190 – 200 °C	Donji
Dijelovi piletine	15-20 min	190 – 200 °C	Donji
<b>• Kolači</b>			
Enoslojni kolač	20-25 min	200 °C	Donji
Rulada	35-40 min	150 °C	Donji
<b>• Sladkiši</b>			
Skora torte	10 - 12	200 °C	Gornji
Skora + punilo	25 - 30	175 °C	Donji
Dvostruka skora + punilo	30 - 35	175 °C	Donji
Pena od belanca	5 - 8	175 °C	Donji
<b>• Kvašeni kruh</b>			
Hlebec	15 - 20	175 °C	Donji
Štruca	15 - 20	175 °C	Donji
<b>• Keksi</b>			
Mafini	10 - 20	200 °C	Gornji
Mafini	15 - 18	175 °C	Donji
Kruh od kukuruza	10 - 20	175 °C	Donji
<b>• Kolačići</b>			
Kuglice	8 - 10	190 °C	Gornji
Kroasani	12 - 15	190 °C	Donji
Pločice	15 - 20	190 °C	Donji
<b>Zamrznuta pizza</b>	9	200 °C	Gornji
<b>• Plodovi mora</b>			
Ribe	7 - 10	200 °C	Gornji
Račići	8 - 10	200 °C	Gornji
Školjke u pari	3 - 5	160 °C	Donji
Jastog	12 - 15	175 °C	Donji
<b>• Povrće</b>			
Pečeni krumpir	20 - 35	250 °C	Donji
Pomfrit	12 - 15	200 °C	Gornji

# JAMSTVENI LIST

**Davatelj jamstva za republiku Hrvatsku:** FLAMMA LUX d.o.o., Ulica Juraja i Vjekoslava Stančića 98, 10419 Vukovina, Hrvatska izjavljuje:

Za vrijeme trajanja jamstvenog roka jamčimo za besprijekoran rad uređaja, ako se koristi u skladu s njegovom namjenom i priloženim tehničkim uputama za uporabu i održavanje:

- za kupljeni uređaj u jamstvenom roku osigurano je servisno održavanje i rezervni dijelovi u ovlaštenom servisu.
- za vrijeme jamstvenog roka obvezujemo se besplatno otkloniti kvarove, za koje se utvrdi da su uzrokovani greškom u materijalu ili procesu proizvodnje. Odluku o uzroku kvara donosi ovlašten servis, a potvrđuje centralni servis.
- da trgovac nije osposobljen za tehničke odluke o mogućem kvaru i da kao takav ne može odlučivati o zamjeni uređaja bez mišljenja tehničke službe proizvođača.
- za ovaj uređaj osigurano je servisno održavanje i rezervni dijelovi još tri (3) godina od dana isteka jamstvenog roka.
- za sve eventualne sporove između korisnika i ovlaštenog servisa, a u svezi jamstva, mjerodavna je odluka centralnog servisa. Prigovor na odluku mora biti dostavljen u pisanom obliku centralnom servisu.
- jamstvo vrijedi za teritorij Republike Hrvatske

**Za prijavu kvara u jamstvenom roku, potrebno je dostaviti:**

- Kompletan, čist uređaj sa pripadajućom opremom
- Uređaj mora biti uredno zapakiran u **originalnu ambalažu**, s ciljem sprečavanja oštećenja u transportu
- Račun o kupovini i popunjen i ovjeren jamstveni list
- Kratki pisani opis kvara i okolnosti pod kojima je kvar nastao

**Napomena:** Troškove za propisano redovno održavanje tijekom jamstvenog roka, kao i troškove koji ne spadaju u obveze po osnovi jamstva, snosi vlasnik uređaja.

## TRAJANJE JAMSTVA

**JAMSTVENI ROK:** davatelj jamstva jamči za svojstva i besprijekoran rad uređaja u jamstvenom roku od **24 mjeseca**, koji počinje teći od dana isporuke uređaja potrošaču. U slučaju upotrebe uređaja u profesionalne ili dohodovne svrhe, koje premašuju uobičajenu potrošnju u domaćinstvu, ili ukoliko uređaj koristi osoba, koja u skladu sa važećim zakonodavstvom, nije definirana kao potrošač, jamstveni rok je **12 mjeseci**. Za sve akumulatore/baterije jamstveni rok je **12 mjeseci**. Ne jamčimo za izgubljene podatke. U slučaju kada na reklamiranom uređaju nije utvrđen kvar, imamo pravo zaračunati troškove dijagnostike.

**NAPOMENA:** Jamstvo ne isključuje prava potrošača, koja proizlaze iz odgovornosti trgovca za materijalne nedostatke na uređaju

## UVJETI JAMSTVA:

- Uređaj ne smije imati mehanička oštećenja
- Uređaj ne smije otvarati ili vršiti preinake neovlaštena osoba
- Jamstvene naljepnice i pečati ne smiju biti oštećeni ili odstranjeni
- Ovo jamstvo ne ograničava potraživanja vezana uz zakonsko jamstvo potrošača sukladno Zakonu o obveznim odnosima i Zakonu o zaštiti potrošača.
- Troškove redovnih servisnih pregleda i propisanog redovnog održavanja uređaja tijekom jamstvenog roka (čišćenje, zamjena filtera i slično) snosi vlasnik uređaja.
- Dijelovi koji se troše, izuzeti su od ovog jamstva.
- Za sve rezervne dijelove i dodatnu opremu, trajanje jamstva je 6 (šest) mjeseci.
- Krajnji korisnik može vršiti potraživanja samo na osnovi ovog jamstva proizvođača, ako nema pravo na potraživanje temeljem jamstva u skladu sa Zakonom o obveznim odnosima.
- U slučaju kvara na uređaju koji je predmet ovog jamstva obvezujemo se da ćemo uređaj popraviti u razumnom roku sukladno zakonu. Ukoliko popravak nije izvršen u razumnom roku, uređaj će se zamijeniti novim, istim takvim ili adekvatnom zamjenom, koja je u suštini ekvivalentna zamjena uređaju s nedostatkom.

## POSTOJANJE NEDOSTATAKA

- Sukladno ovim uvjetima proizvođač je odgovoran za sve nedostatke uređaja, pod uvjetom da je taj nedostatak postojao u trenutku prenošenja rizika uređaja od prodavača na krajnjeg korisnika.
- Proizvođač se ne smatra odgovornim ako je uređaj oštećen zbog neispravne i neprikladne uporabe; nepridržavanja uputa za korištenje; neispravnog sastavljanja i / ili pokretanja od strane krajnjeg korisnika; neispravnog ili nemarnog rukovanja; neispravnih i / ili od strane proizvođača neodobrenih preinaka ili popravaka koje provede krajnji korisnik ili neovlaštena treća strana. Navedeno vrijedi i za nedostatke koji imaju tek neznatne posljedice na vrijednost ili prikladnost uređaja te za uobičajeno trošenje pri korištenju uređaja sukladno njegovoj namjeni.

## JAMSTVO NE OBUHVACA:

- Redovnu provjeru, održavanje uz zamjenu dijelova koji se troše normalnom upotrebom.
- Prilagodavanje ili promjene za poboljšanje uređaja za primjenu koji nisu opisane u tehničkim uputama za korištenje, osim ako je za te preinake predložena pismena suglasnost proizvođača.
- Potrošni materijal kao što su: noževi, signalne lampice, grijači te ostali dijelovi s ograničenim trajanjem.
- Oštećenje ili kvar koji je nastao uslijed mehaničkog loma ili oštećenja, ulaska prašine, ostataka hrane ili vode u unutrašnjost uređaja (motora), te oštećenja i kvarove koji su nastali uslijed lošeg održavanja i neadekvatnog čišćenja uređaja.
- Oštećenje ili kvar nastao uporabom uređaja u druge svrhe od onih opisanih u uputama, te u slučaju korištenja uređaja u profesionalne, industrijske ili slične svrhe.
- Kvarovi uređaja izvan jamstvenog roka.
- Mehaničke lomove sastavnih dijelova uređaja (plastičnih, staklenih i ostalih dijelova).

## JAMSTVO SE NE PRIZNAJE U SLJEDEĆIM SLUCAJEVIMA:

- Ako kupac ne predloži ispravan jamstveni list i račun o kupovini.
- Ako se kupac nije pridržavao uputa o korištenju uređaja.
- Ako je uređaj otvaran, prepravljao ili popravljan od strane neovlaštene osobe.
- Ako su kvarovi na uređaju nastali djelovanjem više sile kao što su: udar groma, strujni udari u električnoj mreži, elementarne nepogode i slično.
- Ako su kvarovi nastali oštećivanjem zbog nepropisane uporabe ili nepravilnim transportiranjem; oštećenja koja očigledno proizlaze iz prekomjerne uporabe / preopterećenja.
- Trošenje koje je prouzročio korisnik - npr. tupe oštrice pile ili nepravilno brušenje pile, oštećenja uzrokovana nepravilnim / neprimjerenim sredstvima - npr. pogrešno gorivo
- Lomljenje dijelova kućišta ili priključaka inducirana preopterećenjem radi nenormalnog naprezanja.
- Savijanje / deformacija dijelova kućišta i priključaka inducirana preopterećenjem.
- Ako je kvar nastao greškom u sustavu na koji je proizvod priključen.
- **Ukoliko se u ovlaštenom servisu utvrdi da uređaj ispravno radi, kupac će snositi troškove koji su nastali radi neopravdane prijave kvara.**

## ZBRINJAVANJE STARIH ELEKTRIČNIH I ELEKTRONIČKIH UREĐAJA:

(vrijedi u Europskoj uniji i u drugim europskim državama sa sustavom odvojenog skupljanja otpada).



Ovaj simbol na uređaju, njegovoj ambalaži ili u pripadajućim dokumentima znači da sa uređajem ne smijete gospodariti kao sa kućnim otpadom. Morate ga predati u odgovarajuće reciklažno dvorište za električnu i elektronsku opremu. Recikliranje uređaja, pomoći će u očuvanju prirodnih izvora i sprečavanju negativnih posljedica na okoliš i zdravlje ljudi. Odlaganje uređaja mora biti sukladno važećim propisima za zbrinjavanje otpada. Detaljnije informacije o gospodarenju sa ovom vrstom otpada možete dobiti u komunalnom poduzeću ili kod trgovca, kod kojeg ste kupili uređaj. Sukladno Direktivi 2012/19/EU električni alati koji nisu više u upotrebi i Direktivi 2006/66/ES pokvarene i potrošene akumulatorske baterije/baterije moraju se odvojeno odlagati i reciklirati.

**Za eventualne tiskarske greške se ispričavamo. Sva prava zadržana.**

**Prije nego što predate uređaj na servis isti mora biti očišćen od svih nečistoća i zapakiran u originalnom pakiranju, inače ćemo vam naplatiti troškove čišćenja uređaja po cjeniku, minimalno 100 kuna.**

**RADI BRŽE I KVALITETNIJE USLUGE, PRIJE SLANJA UREĐAJA NA POPRAVAK, ZA SVE REKLAMACIJE, SAVJETE I NEJASNOĆE KONTAKTIRAJTE OVLAŠTENI SERVIS!**

OVLAŠTENI SERVIS:	ADRESA:	KONTAKT:	E-mail:
FLAMMA LUX d.o.o.	Ulica Juraja i Vjekoslava Stančića 98, 10419 Vukovina, Hrvatska	Tel.: +385 1 6701 890 Fax: +385 1 6701 891	servis.zagreb@ahac.si
<b>RADNO VRIJEME:</b>	<b>Svaki radni dan od ponedjeljka do petka</b>		<b>08 - 16 sati</b>

Podatki o kupcu	Podatki o uređaju
Ime in prezime	Vrsta/naziv uređaja
Adresa	Tip i model
E-pošta	Serijski broj
Telefon	Proizvođač
Datum isporuke uređaja/pričetka valjanosti jamstva	Žig in potpis trgovca

## Uputstvo za upotrebu

- Ovo uputstvo za upotrebu važi za ovu napravu. Sadrži važne informacije o početku upotrebe i rukovanju proizvodom.
- Prije nego što počnete koristiti napravu pažljivo i u cjelini pročitajte uputstvo za upotrebu, naročito sigurnosna uputstva. Nepoštovanje ovog uputstva za upotrebu može uzrokovati teške tjelesne povrede ili oštetiti napravu.
- Uputstva za upotrebu zasnovana su na standardima i propisima koji važe u Europskoj uniji.
- U inostranstvu se poštuju zakoni i propisi svake države posebno.
- Uputstvo za upotrebu sačuvajte za slučaj kasnije upotrebe. Ako napravu dajete trećim licima, obvezno im dajte i ovo uputstvo za upotrebu.

## Objašnjenje simbola

U uputstvu za upotrebu ili na samoj napravi koriste se sljedeći simboli i riječi upozorenja:



### UPOZORENJE!

Ovaj upozoravajući simbol/riječ označava opasnost sa srednjim stepenom rizika, zbog kojeg može, ako ga ne izbjegnemo, doći do materijalne štete, smrti ili težih tjelesnih povreda.



### NAPOMENA!

Ovaj simbol daje korisne dodatne informacije o upotrebi naprave.



### UPOZORENJE!

Proizvođač ne odgovara za štetu koja može nastati nepravilnom upotrebom naprave, nepravilnim održavanjem ili intervencijom na napravi sa namjenom zamjene dijelova ili izmjena naprave. Intervencije na napravi može izvoditi samo serviser ovlašten od strane proizvođača naprave.

Nepoštovanje uputstava i upozorenja navedenih u ovom priručniku može dovesti do električnog udara, požara i/ili čak do ozbiljnih povreda.

U slučaju korištenja naprave kod kojeg njeni metalni dijelovi mogu doći u dodir sa skrivenim električnim provodnicima ili sa vlastitim električnim kablom (ako je ugrađen), napravu uvijek držite za plastičnu, izoliranu ručicu.

## NAMJENSKA UPOTREBA

Naprava je namijenjena kućnoj upotrebi, a ne za poslovne namjene. Ova uputstva pažljivo sačuvajte i po potrebi ih predajte sljedećem korisniku.

Naprava je namijenjena upotrebi u kućanstvu i sličnim sredinama, kao što su:

- trgovine, kancelarije i ostali poslovni prostori od strane kuhinjskog osoblja,
- farme,
- hoteli, moteli i ostali stambeni prostori od strane gostiju,
- ustanove koje nude noćenje sa doručkom.

Prije nego što počnete koristiti vašu napravu, važno je da pročitate i pratite uputstva, koje će biti od koristi i kod kasnije upotrebe. Posebno obratite pažnju na poglavlje koje se bavi "vašom sigurnošću".

## ZA VAŠU SIGURNOST

- Napravu, uključujući kabel, ne smiju koristiti, igrati se sa njom ili održavati djeca mlađa od 8 godina ili osobe sa smanjenim fizičkim sposobnostima bez nadzora. Nikada ne ostavljajte napravu bez nadzora.
- Napravu ne smiju koristiti djeca starosti od 0 do 8 godina. Napravu mogu koristiti djeca starija od 8 godina, ako su pod stalnim nadzorom. Napravu mogu koristiti i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa premalo iskustva i znanja, ako ih prilikom upotrebe nadzire osoba koja je zadužena za njihovu sigurnost, ili ako su dobile uputstva za sigurno korištenje i razumiju sa njima povezane opasnosti.
- Napravu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa premalo iskustva i znanja, ako ih prilikom upotrebe nadzire osoba koja je zadužena za njihovu sigurnost, ili su dobile uputstva za sigurno korištenje i razumiju sa njima povezane opasnosti.
- Naprava i njen priključni kabel ne smiju biti na doseg djece mlađe od 8 godina.
- Naprava nije namijenjena upotrebi sa vanjskim tajmerom ili odvojenim daljinskim upravljačem.

- Sa napravom se može koristiti samo za tu namjenu određen konektor.
- Čišćenje i održavanje naprave ne smiju vršiti djeca, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Da bi se zaštitili od električnog udara, napravu, kabel ili utikač nemojte potapati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Napravu ne smiju koristiti djeca ili osobe sa smanjenim fizičkim sposobnostima bez nadzora. Napravu nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Treba paziti da se djeca ne igraju sa napravom.
- Prije čišćenja ili za vrijeme dok se ne koristi, napravu isključite i izvucite utikač iz utičnice. Da biste isključili napravu, držite utikač i izvucite ga iz utičnice. Nikada ne vucite kabel. Napravu nikada ne nosite držeći ju za kabel.
- Napravu nemojte koristiti ako su električni kabel ili utikač oštećeni ili ako je prisutno bilo kakvo drugo oštećenje.
- Ne dozvolite da električni kabel visi preko ivice stola, pulta ili da dodiruje vruće površine. Napravu ne približavajte plinskim plamenicima, električnim grijačima ili pećnicama.
- Napravu postavljajte na ravnu površinu. Napravu ne postavljajte na daske ili neravne površine.
- Ne pokušavajte popravljati ili rastavljati napravu. Na napravi nema dijelova koje bi mogli zamijeniti sami. Za popravku se obratite ovlaštenom serviseru.
- Napravu čuvajte u zatvorenim prostorima na suhom mjestu, izvan dosega djece.
- Napravu nemojte čistiti grubim materijalima.
- Napravu nemojte koristiti za druge namjene osim onih koje su opisane u ovom priručniku.

## **UPOZORENJA**

**Naprava nije namijenjena upotrebi sa vanjskim tajmerom ili odvojenim daljinskim upravljačem.**

Ako je električni kabel oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača, njegovog servisera ili kvalifikovane osobe, kako bi se izbjegle opasnosti. Ova naprava namijenjena je radu sa standardnim utičnicama. Naprava nije namijenjena industrijskoj ili komercijalnoj upotrebi.

## UPOZORENJE



**OPREZ: Vruća površina! Opasnost od opekotina!**  
Dijelovi aparata se zagrijavaju tokom rada. Ne dirajte vruće dijelove. Koristite ručice ili dugmad.

## UPOZORENJE!

- U posudu ne sipajte hladnu vodu, dok je posuda još vruća.
- Posudu ne stavljajte na mokru površinu, dok je posuda još vruća.
- U posudu ne stavljajte plastične predmete.

## OPIS DIJELOVA

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Staklena posuda                    | 5. Dugme za postavljanje temperature |
| 2. Ručka za nošenje                   | 6. Indikacija napona                 |
| 3. Ručica sa sigurnosnim prekidačem   | 7. Indikacija grijanja               |
| 4. Dugme za postavljanje vremena rada |                                      |

## OPIS

U konvekcijskoj pećnici možete pripremiti ukusne, zdrave obroke za kraće vrijeme nego kod klasičnih pećnica. Priprema je do 30 % brža uz i do 80 % manju uporabu energije. Profesionalni kuhari već duže vrijeme upotrebljavaju tradicionalne peći sa ventilatorom, da bi ubrzali kruženje vrućeg zraka u pećnici. Konvekcijska pećnica ima okrugle ventilatore, kojisu postavljeni na donjoj strani metalne kutije.

## Konvekcijska višefunkcijska pećnica za pripremu hrane upotrebljava 3 različite suvremene tehnologije:

- **Infracrvene zrake** prodiru u unutrašnjost hrane i zagrijavaju je od unutrašnjosti ka vanjskom dijelu – tako je hrana sočnija i hrskavo zapečena.
- **Ventilator** stvara umjetni konvekcijski tok, kojim se vruć zrak usmjerava ka dnu posude za kuhanje, a zatim natrag prema vrhu. Time se stvara tok zraka, sličan tornadu, zahvaljujući čemu se hrana jednakomjerno i temeljito skuva odnosno ispeče.
- **Halogenska svetlost** doprinese da se unutrašnjost posude vrlo brzo zagrije do 250°C, tako da nam za pripremljanje hrane treba do 3 puta manje vremena, pri čemu je i uporaba energije do 80 % manja.

## U konvekcijskoj pećnici poboljšajte kvalitetu kuhanja/pečenja na sljedeće načine:

- Posuda konvekcijske pećnice je od stakla, tako da jasno vidite, kako se jelo kuha ili peče.
- Okrugla posuda sa velikim ventilatorom, ugrađenim u poklopac, omogućuje da vruć zrak kruži preko hrane i okolo po stranama posude, a zatim natrag do ventilatora. Time se stvara konstantan protok vrućeg zraka kojim se brzo i temeljito hrana skuha ili ispeče.
- U konvekcijskoj pećnici možete upotrijebiti držače koji omogućuju da kuhate hranu na dvije ili tri ravni istovremeno. Kada je meso, živina ili riba kuhana, mast i ulja se sliju na dno posude. Kuhajte skoro bez masnoća ( niža vrijednost masti i kolesterola), hranljivija jela s očuvanim prirodnim okusom.

## Razmislite o drugim mogućnostima:

- Meso i živina lijepo porumeni i postane hrskava sa svake strane, a u unutrašnjosti meso je sočno s manje masnoća i kolesterola.
- Narezan krumpir se može ispeći na vrelom zraku s vrlo malo ulja. Pečeni krumpir je hrskav i zlatno žute boje, uz to ima vrlo malo masnoće. Obično se oko 98 % masti izgubi.
- Kruh i pecivo postaju puniji i sačuvaju vlažnost.
- Možete spremiti i do 80 % energije koju inače potrošite sa standardnom pećnicom.
- Uštedjet ćete do 25 % energije i vremena u usporedbi s drugim standardnim pećnicama.
- Multi-level kuhanje omogućuje vam kuhanje cijelog obroka istovremeno.

Sa svim tim kuhate mnogo brže nego u standardnoj pećnici! Zato, konvekcijska pećnica predstavlja novu generaciju pripremanja hrane.

## Prednosti konvekcijske pećnice

- Hranu možete peći na žaru, pržiti, peći, kuhati ili kuhati na pari.
- Konvekcijska pećnica skuha hranu za kraće vrijeme od standardne pećnice.
- Sa konvekcijskim kuhanjem nema troškova postavljanja peći i pećnica je prijenosna.
- Jednostavno upravljanje – lako podešavate sat i temperaturu.
- Vreli zrak kruži oko hrane zato se ona kuha jednakomnije i brže.
- Meso se na vanjskoj strani brzo zapeče, u unutrašnjosti ostane sočno, otpusti masti i kolesterol.
- Vreli zrak pomaže pecivu i kolačima da lijepo narastu.
- Konvekcijska pećnica uporabi manje električne energije od klasične standardne pećnice - do 80% uštede pri uporabi energije.
- Konvekcijska pećnica ima ugrađen jednostavan ciklus čišćenja.

## SVOJSTVA

### Zamijenite više aparata konvekcijskom pećnicom

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| • Standardna pećnica | • Električna pećnica |
| • Pećnica na rešetke | • Roštilj            |
| • Mikrovalna pećnica | • Štednjak           |
| • Toster             | • Električno kuvalo  |

## Zdraviji način života

S konvekcijskom pećnicom uvijek ćete kuhati vrelim zrakom. Rezultat toga je smanjena vrijednost masti u hrani, što znači manje kalorija, masnoće i kolesterola, kao i zdraviji način života. Hrana nije potrebno dodavati masnoće, ulje, maslac, maslo ili margarin, mada i to možete ukoliko želite.

Vaša konvekcijska pećnica vam omogućuje kuhanje bez ikakvih dodataka.

Prednost konvekcijske pećnice, je njena sposobnost pripravljanja cijelog obroka odjednom, u jednoj posudi (npr. pečenje pileta, krumpira i kruha zajedno, bez miješanja okusa). Kada završite, pustite, da aparat samostalno očisti posudu, koju zatim jednostavno sperete i osušite.

## Upotreba vaše konvekcijske pećnice

To je tako jednostavno kao 1, 2, 3.

1. Podesite vrijeme
2. Podesite temperaturu
3. Podesite ručku na dolje na horizontalnu poziciju

- Postavite hranu u staklenu zdjelu i zatvorite poklopac na posudi. Hranu postavite na stalak, osim ako nije drugačije određeno.
- Priključite utikač na električnu mrežu.
- Što više zrak kruži oko hrane brže će biti spremljena.
- Podesite vreme kuhanja od 1 min do 60 min.
- Podesite temperaturu, od 60° C do 250° C.
- Upravo ste počeli s kuhanjem.



70°C	Pranje
90°C	Odmrzavanje
120°C	Sporo kuhanje (I)
140°C	Sporo kuhanje (II)
160°C	Ponovno grijanje
170°C	Parjenje
170°C	Pečenje
180°C	Pečenje na rešetki
200°C	Prženje
220°C	Podgrevanje
220°C	Pečenje na ražnju
240°C	Pečenje na roštilju
250°C	Suho prženje

## Priprema konvekcijske pećnice

Prije prve uporabe pustite da aparat radi nekoliko minuta da biste ga oslobodili nepotrebnih premaza koji su bili upotrijebljeni tijekom proizvodnje aparata.

## Slijedite jednostavnim koracima

- Obrišite unutrašnjost posude čistom, vlažnom krpom.
- Postavite držače u posudu.  
**PAŽNJA!**  
**U posudu ne stavljajte hvataljke s plastičnim ručkama.**  
**U posudu ne stavljajte plastične predmete.**
- Zatvorite poklopac posude.
- Podesite sat na približno 10 minuta.
- Postavite termostat na 200 °C i potom uključite pećnicu
- Kada se pećnica isključi pustite da se ohladi za 10 minuta, potom možete otvoriti poklopac.

Sada je vaša konvekcijska pećnica spremna za kuhanje prvog obroka!

## Referenčna tablica za vrijeme i temperaturu kod kuhanja različite hrane

TIP HRANE	VREME	TEMPERATURA
Pile	30-40 min	180-200°C
Ribe	10-15 min	130-150°C
Svinjsko meso	15-20 min	180-200°C
Torta	10-12 min	140-160°C
Jastog	12-15 min	140-160°C
Manji rakovi	10-12 min	150-180°C
Kobasice	10-13 min	120-150°C
Lješnjaci	10-15 min	140-160°C
Kruh	8-10 min	120-140°C
Krumpir	12-15 min	180-200°C
Riža	15-20 min	150-180°C
Rakovo meso	10-13 min	140-160°C

## CISCENJE

### Brzo čišćenje

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Upotrijebite čistu krpu s malo blagog deterdženta za posudje i toplu vodu, potom obrišite posudu
- Isperite i odstranite sav deterdžent. Obrišite posudu da je osušite
- Opomena: Nikada ne potopite poklopac konvekcijske pećnice u vodu ili bilo koju drugu tekućinu

## Normalno čišćenje

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Poklopac i ventilator obrišite koristeći vlažnu krpu, posudu očistite krpom ili spužvom s malo blagog deterdženta posudja.
- Ne čistite površine žicom ili grubom krpom i ne upotrijebite abrazivna sredstva za čišćenje.
- Očistite žice držača blagim deterdžentom i vodom. Očistite metalne dijelove koristeći spužvu ili kuhinjsku krpu s blagim deterdžentom posudja. Ukoliko je potrebno struganje upotrijebite nailonsku ili poliestersku krpu. Ukoliko je prljavština vrlo "zapečena" upotrijebite čistila za nehrđajući čelik ili druge metale.

**Molimo da uvažite:**

**Svi vremenski periodi i metode kuhanja, koje su navedene u ovom priručniku, samo su prijedlozi. Samostalne postavke će vam pomoći da postignete željene rezultate za vaš ukus**

**Pažnja: Nikada nemojte uranjati uređaj ili kabel za napajanje u vodu.**

## Servisiranje

Za bilo kakvo servisiranje za vrijeme garancije ili po isteku, obratite se ovlaštenom servisu, koji će vam rado pomoći. U koliko imate oštećen napojni kabal savjetujemo vam, da se iz bezbednostnih razloga obratite ovlaštenom servisu, gdje će vam ga zamjeniti.

## NAPOMENE

Ovaj uređaj nije namijenjen osobama (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim i psihičkim sposobnostima ili s nedostatkom iskustava i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su bili upoznati s uputama u pogledu uporabe aparata od strane osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Prije zamjene pribora uređaj najprije isključite te izvadite utikač iz električne mreže.

## TEHNICKI PODACI

### Model: KP-618

- \* Napon: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Snaga: 1200W~1400W (max)
- \* Termostat: 60 – 250 °C
- \* Sat: 1-60 minut
- \* Veličina posude: Ø 333 x 217 mm
- \* Zapremina: 12 l (max)
- \* Bruto težina: 6,5 kg
- \* Neto težina: 5,5 kg
- \* Potrošnja energije kod isključenog aparata: 0 W

### Model: KP-628

- \* Napon: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Snaga: 1200W~1400W (max)
- \* Termostat: 60 – 250 °C
- \* Sat: 1-60 minut
- \* Veličina posude: Ø 333 x 217 mm
- \* Zapremina: 12 l (max)
- \* Bruto težina: 6,5 kg
- \* Neto težina: 5,5 kg
- \* Potrošnja energije kod isključenog aparata: 0 W

## RECEPTI

<b>→ ZA KUHANJE POVRĆA NA PARI</b>	
	Za kuhanje povrća na pari povrće samo zavijte u foliju tijekom pripremanja ili pečenja sa mesom. <b>Foliju dobro zatvorite, da se tijekom kuhanja ne otvori ili da je cirkuliranje zraka ne odstrani.</b> Povrće, zavijeno u foliju, položite u konvekcijsku pećnicu tako, da vreli zrak lako kruži. Povrće možete položiti na gornju mrežastu rešetku, pod kojom se kuha ili peče druga hrana. Kuhanje u pari traje malo duže nego u običnom loncu. U foliji u vlastitom soku možete kuhati i ribe, koje ste predhodno pokapali sa limunovim sokom i dodali im malo narezanog povrća.
<b>→ ZA PEČENJE KOLAČA</b>	
	Pekač postavite na mrežnu rešetku u posudu pećnice. Ukoliko želite mekan kolač, skoro bez kore, pekač prekrijte sa folijom, koju ćete odstraniti pred sam kraj pečenja, da se površina djelimično posuši. U konvekcijskoj pećnici kolač se ispeče malo brže nego u običnoj pećnici.
<b>→ ZA PEČENJE PECIVA, KEKSA ITD.</b>	
	Posudu sa rupicama ili drugu posudu postavite na mrežast rešetku. Ukoliko nećete previše zapečeno pecivo, posudu prekrijte sa folijom tijekom prve polovice pečenja. I pecivo i keks se u konvekcijskoj pećnici ispeče malo brže nego u običnoj pećnici.

## KORISTNE INSTRUKCIJE

1.	Ne stavljajte previše hrane u pećnicu, jer želite pripremiti sve odjednom, tako vrelo zrak neće moći da doseže svu hranu i dobro će se ispeći samo gornji sloj. Između namirnica ostavite prostora, da bi zrak slobodno kružio, i radije upotrijebite dvovisinski stalak i posudu sa rupicama, da biste postigli bolji rezultat.
2.	Kada se hrana skuha, isključite termostat, ventilator pustite da dalje djeluje, da hrana ostane hrskava.
3.	Nakon kuhanja odstranite poklopac i hranu servirajte u samoj staklenoj posudi, da bi ostala vruća.
4.	Za lakše čišćenje konvekcijske pećnice razpršite sprej za kuhanje po metalnim dijelovima (mrežastom postavku, dvovisinskom stalku, tacni sa rupicama i donjoj strain poklopca) prije svake uporabe pećnice.
5.	Termometar za mjerenje temperature mesa možete upotrijebiti za provjeravanje temperature u sredini hrane tijekom kuhanja.

## DORUČAK

## • ROGLJIČI

Za **3 do 4** rogljića podesite termostat na **105 °C** i pećnicu najprije zagrijte. Rogljiće zagrijavajte **3 do 6** minuta. Zamrznuti rogljići se ispeku za **6 do 10** minuta.

## • ZAPEČEN KRUH

Jedan dan stare štruce kruha: malo navlažite vodom i položite na dvovisinski stalak. Termostat podesite na **105 °C** za **5 do 10** minuta. Štruce će biti opet kao svježe pečene.

## • SLANINA, PEČENA NA ROŠTILJU

Odstranite koru i suvišnu masnoću uzdužnim rezanjem traka slanine. Trake položite na gornji stalak. Termostat postavite na **230 °C** i pecite približno **6 do 8** minuta, ili dok nije pečeno po vašem okusu.

## • KOBASICE

Kobasice (hrenovke) položite na gornji stalak. Termostat podesite na **200 °C** i pecite približno **10 do 12** minuta.

## MESO

## • PEČENKA OD JANJETINE U OBLIKU KRUNE

2	parčeta najboljeg dijela prsa janjetine, svaki s po 6-7 rebara
½	šalice sitno sjeckanog luka
½	šalice sitno sjeckanog korena celera
1	jabuka, oguljena i sitno sjeckana
2	žlice masla
3	žlice suhih kajsija, potopljenih u vodi
½	šalice svježih mrvica bijelog kruha
2	žlice sitno sjeckanog peršuna
½	kore limuna sitno sastrugana
1	žlica limunovog soka
1	manje jaje

Odrežite suvišne kosti in odstranite od mesa oba plečna zgloba. Sa svake kosti odstranite meso do dubine od 2,5 cm. Savite zglobove oko mesnate strane pečenke na unutra i zavežite ih, tako da čine krunu. Izpostavljene kosti prekrijte sa folijom.

Na maslu propržite luk, celer i jabuku, da porumene. Kajsije uzmite iz vode, osušite i sitno zarezite pa dodajte drugim sastojcima u zdjeli. Nastavite s prženjem, dobro začinite i pustite, da se ohladi. Tom smjesom napunite krunu od janjetine i izmjerite pečenku. Pečenku položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici.

Pečenku pecite po **25** minuta na **175 °C** na 500 grama težine, i zalijte je sosom iz posude. Pecite još sljedećih **25** minuta na **200 °C**, povremeno pečenku oblivajte sosom iz posude, i po potrebi tijesno uvite u foliju, da se ispostavljeni gornji dio ili tanji dijelovi pečenke ne zapeku previše. Kada je pečenka ispečena, odstranite foliju i na vireće kosti nataknite ovalni ukrasni papir. Pečenku poslužite sa krumpirom, tikvicama i na pari kuhanom boranijom. Pojedine dijelove razrežite i servirajte kada je pečenka postavljena na sto.

## • PUNJENA TELEĆA PRSA

1500 g	telećih prsi, bez kosti, sa zarezanim udubljenjem
2	žlice masla
	češnjak, sol, papar
NADEV:	
1	žlica masla
½	šalice sitno isjeckanog luka
1	žlica limunovog soka
1	žlice istrugane kore od limuna
1	šalice na kocke isečenih gljiva
2	šalice svježih mrvica bijelog kruha
1	jaje, blago umučeno
	vrhnje
1	žlica masla

Zagrijte zdjelu. Istopite 1 žlicu masla u zdjeli i popecite luk, da omekša. Dodajte kore limuna, sok limuna, češnjak i gljive. Propržite još **3 do 4 minute**, prekinite i istresite u veliku posudu. Tom povrću dodajte mrvice kruha, češnjak, sol i papar. Masu izmešajte sa jajetom i dovoljno vrhnja da postane gusto i jednakomjerno. Nadev jednakomjerno rasporedite po udubljenju u telećim prsima i zašijte ga. Teleću pečenku premažite istopljenim maslom i položite je na donji stalak u konvekcijskoj pećnici, koju ste predhodno zagrijali na **163 °C**. Pecite **20** minuta, potom pečenku okrenite, opet je premažite i nastavite pečenje na **150 °C** još **20** minuta, zajedno sa krumpirom, dok nije spremno za serviranje. Poslužite s graškom. Na razrezanu parčad pečenke prelijte umak iz posude pećnice.

### • MEDENA PILEĆA KRILCA

1125 g	pilećih krilca
2	žlice meda
2	žlice pirea od rajčice
2	žlice limunovog soka
2	žlice soja umaka
1	žlica sitno sjeckanog ingvera

Sa krilca odstranite suvišnu masnoću i očistite od krajeva perja. Krilca osušite i položite ih u zdjelu. U drugoj posudi pomiješajte limunov sok, soja umak i ingver pa tu marinadu prelijte po krilcima, promiješajte i pustite da odstoji **3 do 4 sata**. Povremeno promiješajte. U drugoj zdjeli izmiješajte med i pire od rajčice s 2 žlice marinade. Krilca izvadite iz marinade i položite ih na dvovisinski stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **10 minuta** na **163 °C**. Krilca izvadite iz pećnice i uvaljajte ih u smjesu od meda i rajčice, nato ih opet složite na stalak u pećnicu i pecite **5 minuta**. Krilca ponovo izvadite iz pećnice, uvaljajte u smjesu meda i rajčice, složite na stalak u pećnicu i pecite još sljedećih **5 minuta**, da se lijepo zapeku.

### • PEČENO PILE

1	pile
1	manja glavica luka
1	žlica masla
½	zdjelice gljiva
1½	zdjelica svežih mrvica bijelog kruha
	česan, sol, papar
1	žlica sitno seckanog peršuna
1	žličica strugane kore od limuna
¼	žličice suvog majorana
1	malo muškantnog oraha u prahu
1	jaje

Unutrašnjost pileta dobro očistite, operite i odstranite suvišnu masnoću. Luk ogulite i sitno iseckajte pa ga u zdjeli na maslu propržite da omekša. Dodajte gljive i popržite još 1 minut. Za nadev u drugoj posudi pomiješajte mrvice kruha, sol, papar, peršun, kora od limuna, majoram, muškantni orah i umućeno jaje. Naflujte pile i zatvorite ga. Kožu pileta pospite solju i paprom i dobro je utrljajte. Pile položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **20 minuta** na **163 °C**. Pole okrenite i pecite dodatnih **20 minuta**, zajedno s krumpirom. Pile ponovo okrenite i pecite još približno **20 minuta**, dok nije meko i jednakomjerne zlano smeđe boje.

### • ODLIČNA PEČENICA OD GOVEĐEG FILEA

900 g	goveđeg filea u komadu
	česan, sol, papar
½	šalice crvenog vina
2	rendane mrkve
	rendana kora 1 limuna
	rendana kora 1 naranče
1	sitno sjeckan luk
2	žlice sitno seckanog peršuna
1	žlica slatkog ili kiselog vrhnja

Napravite marinadu od česna, soli, papra i crvenog vina, a onda u nju položite cijelu pečenicu i pustite da odstoji 4 sata. Pečenicu povremeno okrenite i prelijte je sa marinadom. Zatim pečenicu izvadite iz marinade i pustite da se ocedi; marinadu sačuvajte. Pečenicu položite na foliju i obložite je mrkvom, nastruganom limunovom i narandžinom korom, lukom i peršunom pa sve zajedno zavijte u foliju. Pečenicu položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici.

Pečenicu pecite **30 minuta** na **190 °C**. Odstranite foliju i pecite još **30 minuta**. Potom izvadite pečenicu iz pećnice i položite je na toplo. Ostatak marinade pomešajte sa softom od pečenja iz pećnice i novonastali preljev prokuhajte dok se ne zgusne na dvije žlice. Preljevu dodajte vrhnje i pustite da blago vri još **1 minut**. Preljev nalijte po narezanoj pečenici i poslužite.

### • GOVEĐE ŠNICLE WELLINGTON

700 g	goveđih šnicli , debljine 10 cm
1	žlica maslaca
	česan, sol, papar
2	žlice jetrene paštete
1	žlica vinjaka
1	pakirano zamrznuto lisnato tijesto, otopljeno
1	žutanjak, umućen s malo vode

Sa šnicli odstranite odvećnu masnoću i pospite ih češnjakom, solju i mljevenim paprom. Položite ih na donji mrežasti stalak u konvekcijskoj pećnici, predhodno zagrijanoj na **160 °C**, i pecite **4 minuta**. Šnicle uzmite iz pećnice i ohladite ih. Pomiješajte jetrenu paštetu s vinjakom i to prelijte preko kotleta. Razvucite lisnato tijesto i razrežite ga na 4 kvadrata, dovoljno velika da svaki prekrije po jednu šniclu. Šniclu položite na sredinu kvadrata i potpuno je uvijte u tijesto. Krajeve utvrdite sa malo vode i površinu premažite s umućenim žutanjkom. Šnicle sa leđnom stranom položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **15 minuta** na **250 °C**, ili dok tijesto ne porumemeni – dovoljno je za poslužnje 4 osobe.

### • GOVEĐA REBRENA PEČENICA

2000 g	goveđih rebara
	sol i papar
2	žlice crvenog vina
2	žlice vode
2	žlice brašna
	dodatna voda

Sa mesa odstranite odvećnu masnoću, posolite, popaprite i začine dobro utrljajte u meso, i položite ga u nauljenu posudu za pečenje. Meso prelijte vinom i vodom i marinirajte ga **4 sata**. Pečenicu pecite **1 sat** na **160 °C** na donjem mrežastom postavku u konvekcijskoj pećnici. Pečenicu okrenite i pecite još oko **40 minuta** na **175 °C** za u sredini sirovo meso (rare), **50 minuta** za srednje pečeno (medium), i **1 sat** za prepečeno (well done) – dovoljno je za poslužnje 6 osoba.

### • PEČENA GOVEDINA SA KRUMPIROM

1500 g	goveđa rebra
	sol
700 g	krumpira

Meso operite in obrišite sa navlaženom čistom krpom. Krumpir ogulite, operite i narežite na parčad jednake veličine. Meso položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite na **160 °C**. Pecite po **20 minuta** na svakih pola kilograma mesa, i dodatnih **25 minuta** za rebrenu pečenicu bez kosti, odnosno po **25 minuta** za svako pola kilograma mesa, i dodatnih **30 minuta** za rebrenu pečenicu sa kostima. Krumpir dodajte, kada do kraja pečenja mesa ostane još 50 minuta, i okrenite ga kada porumeni odozgo. Pečenicu poslužite okruženu krumpirom i mrkvom i oblivenu umakom od pečenja.

### • PILEĆA KRILCA NA JAPANSKI NAČIN

500 g	pilećih krilca
½	šalice soja umaka
1	češnjak
1	žlica sitno sjeckanog ingvera
¼	šalice japanskog pića »sake« ili suvog šerija

Odstranite suvišnu masnoću s krilca, odrežite krajeve i krilca prosušite (u papirnoj salveti). U soja umak dodajte češnjak, ingver i sake ili šeri, tom mješavinom prelijte krilca i dobro promiješajte (protresite zdjelu). Zdjelu pokrijte, ostavite da krilca odstoje u marinadi **3 sata** i povremeno promiješajte. Zatim krilca položite na dvovisinski stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **10 minuta** na **175 °C**. Pratite tijek pečenja. Po potrebi krilca okrećite ili pomičite. Pecite još **8 do 10 minuta**, da postanu rumena.

### • PEČENO PILE NA KINESKI NAČIN

1500 g	pilećeg mesa za pečenje, pilećih krilca ili pilećih bataka
1/3	šalica soja umaka
1	žlica meda
1	žlica mešavine pet začina u prahu
1	žlica zdrobljenog češnjaka
1	žlica sitno mlevenog svežeg ingvera
1	žlica susamovog ulja

Od sastojaka napravite marinadu, u nju stavite pileće meso a najmanje na **2 sata** i povremeno promiješajte. Komade pilećeg mesa složite na mrežasti stalak u konvekcijskoj pećnici i pileća krilca pecite **15 minuta** na **200 °C**, pileće betake pecite **20 minuta**, a pileće polovice ili četvrtine pecite **30 minuta**. Piletinu okrećite tijekom pečenja, dok nije gotova za serviranje – dovoljno je za posluživanje 6 osoba.

### • TELETINA SA MANGOM

1500 g	teletine bez kosti i spremne za pečenje
1	šalica suhog belog vina
1/2	šalice Grand Marnier
1	žlica vinjaka
1/2	šalice soka od naranče
	češnjak, sol, papar
450 g	narezan mango
1/2	šalice brašna
3	žlice maslaca
	prstohvat timijana

Teletinu premažite rastopljenim maslacem, pospite češnjakom, solju i paprom i položite je na dvovisinski stalak u konvekcijskoj pećnici. Pecite **20 minuta** na **175 °C**. Teletinu okrenite i premažite sa maslacem pa pecite još **40 minuta**, nakon čega je spremna za serviranje.

### • KRUMPIR, PEČEN U FOLIJI

srednje veliki krumpiri (1 na osobu)
rastopljen maslac
češnjak, sol
mleveni crni papar

Krumpir dobro očistite, ogulite i operite. Osušite ga u papirnatj salveti. Krumpir istrljajte maslacem i položite ga na foliju. Preko natresite malo češnjaka, soli i sveže samlevenog papra. Krumpir zavijte u foliju i položite ga na dvovisinski mrežasti stalak u halogenskoj pećnici, oko mesa, i pecite 45 minuta na 190 °C. Tijekom pečenja povremeno vilicom zabodite u krumpir, da provjerite, da li je već pečen. Krumpir servirajte s kiselim vrhnjem, lukom, rendanim sirom i komadićima kuvane slanine.

**Za promjenu** maslacu dodajte malo soja sosa prije nego što premažete krumpir, bez luka i soli.

### • KUHANJE POVRČA NA PARI

Za kuhanje na pari povrće samo zavijete u foliju tijekom pripremanja ili pečenja mesa. **Foliju dobro zatvorite, da se tijekom pripreme ne otvori ili da je tlak zraka ne odstrani.** Povrće, zavijeno u foliju položite u konvekcijsku pećnicu tako da vreli zrak može da cirkulira okolo. Povrće možete staviti na gornji mrežasti stalak pod kojim se kuha ili peče druga hrana. Kuhanje na pari traje malo duže nego u običnom loncu. U foliji u vlastitom soku možete kuhati i ribe, koje predhodno pokapljate s sokom od limuna i dodate im malo naseckanog povrća.

### • PEČENJE KOLAČA

Pekač postavite na mrežni stalak u posudu pećnice. Ako želite mekan kolač, skoro bez kore, pekač prekriti s folijom koju ćete odstraniti pred sam kraj pečenja, da se površina malo prosuši. U konvekcijskoj pećnici se kolač ispeče malo brže nego u standardnoj pećnici.

### • PEČENJE PECIVA, KEKSA ITD.

Posudu sa rupicama ili drugu zdjelu postavite na mrežasti stalak. Ukoliko nećete previše zapečeno pecivo, posudu prekriti folijom u prvom dijelu pečenja. Pecivo i kekse se u konvekcijskoj pećnici ispeku malo brže nego u standardnoj pećnici.

### KORISNI SAVJETI

1. Ne stavljajte previše hrane u pećnicu, jer želite pripremiti sve odjednom, tako vreo zrak neće moći da kruži oko sve hrane i dobro će se ispeći samo gornji sloj. Ostavite prostora između hrane da zrak slobodno cirkulira, i radije upotrijebite dvovisinski stalak ili posudu sa rupicama za bolji rezultat pripreme.
2. Kad se hrana skuha isključite termostat, ventilator nek još radi, da bi hrana ostala hrskava.
3. Poslije kuhanja odstranite poklopac i hranu servirajte u samoj staklenoj zdjeli da ostane topla.
4. Za lakše čišćenje konvekcijske pećnice razpršite sprej za kuhanje po metalnim dijelovima (mrežastom postavku, dvovisinskom stalku, tacni sa rupicama i donjoj strain poklopca) prije svake uporabe pećnice.
5. Termometar za merenje temperature mesa možete koristiti za provjeru temperature u sredini hrane tijekom pripremanja. Temperatura **70 °C** znači da je hrana još uvek **sirova**, **85 °C** znači **srednje pečeno**, i **102 °C** znači da je hrana **kuvana**.

### • UMAK

Zagrijte posudu i u nju stavite maslac rastopite ga da postane tekuć. Sklonite posudu sa topline. Dodajte brašno i 1/2 šalice suhog bijelog vina. Dobro promiješajte. Zatim posudu vratite na toplu. Miješajte, da postane umak zlatno rumene boje. Da ne zagori dodajte vino ili Grand Marnier, vinjak ili sok pomorandže. Miješajte, dok umak ne zavri i zgusne se. Začinite češnjakom, solju i paprom. Dodajte timijan i sokove iz zdjele. I dalje miješajte. Na kraju dodajte mango. Kuhajte još 2 do 3 minute i poslužite na tanko narezanoj teletini.

### POVRĆE

#### • PEČENO POVRĆE

Povrće ogulite, očistite i isecite na približno jednake komade pa osušite. Položite povrće u veliku zdjelu i prelijte s 2 do 3 žlice biljnog ulja, dodajte češnjak, sol i papar. Zdjelu pokrijte poklopcem i snažno kružno potresite. Zatim položite povrće na mrežasti postavak u halogensku pećnicu.

**Pri tome pazite, da pustite dovoljno prostora sa strane posode za efikasan protok vrelog zraka.**

Halogensku pećnicu podesite na **260 °C** i pecite približno **30 do 45** minuta na **182 °C**. Vrijeme pečenja je ovisno o veličini komada povrća i količine povrća. Povrće možete peći istovremeno s pripremom mesa, ako oko povrća složite meso ili ako povrće pripremate u posudi sa rupicama na gornjem mrežastom stalku (meso se priprema na donjem stalku).



**CVJETAČA AU GRATIN** (Gratinirana cvjetača)

1	manja cvjetača
¼	šalice maslaca
3	žlice maslaca
1 ½	šalice mlijeka
⅓	šalice sira (ementaler/Cheddar)
	sol i papar
½	šalice svežih mrvica kruha

Odstranite stablo cvjetače. Cvjetove razrežite po dužini na veliku parčad. Skuhajte ih u posoljenoj vodi, da malo omekšaju. Odstranite cvjetove iz vode, da se ocijede. Cvjetove možete kuvati i na pari.

U posudu stavite 2 žlice maslaca i istopite ga na srednjoj temperaturi. Dodajte brašno i glatko izmiješajte, kuvajte **1 minut**. Primešajte mrvice kruha, sir i ostatak maslaca.

Još vruće cvjetove cvjetače složite u zdjelu primernu za konvekcijsku pećnicu. Preko cvjetače prelijte vruć umak od sira iz posude. Po vrhu pospite mrvice kruha. Pecite **15 – 20** minuta na temperaturi **150 °C**, dok površina ne postane zlatnorumena.

Ukoliko spremljeno jelo nije vruće kad ga postavite u pećnicu, vreme pripreme se produži za približno **10 – 15** minuta.

**KRATKE UPUTE ZA UPORABU - nastavak**

→	<b>Kako pripremiti toast</b>
	U konvekcijskoj pećnici pripremite odličan toast ili grickalice bez predhodnog zagrijavanja pećnice.
	Hranu položite neposredno na mrežasti postavak i promatrajte tijekom pripreme.
	Izvana će postati hrskava, a unutra ostati mekana.
	U konvekcijskoj pećnici možete popraviti okus grickalica kao što su krekeri, čips, čak i keks.
	Za nekoliko minuta ih stavite u pećnicu na najvišu temperaturu i opet su hrskavi.
→	<b>Kako odmrznuti zamrznutu hranu</b>
	U konvekcijskoj pećnici odmrznite hranu jednomernije nego u mikrovalnoj pećnici. Temperaturu podesite na <b>50 °C</b> , provjeravajte odmrzavanje hrane svakih <b>5 – 10 minuta</b> .
	Za kuhanje zamrznute hrane za <b>20 °C</b> snizite temperature predviđenu za uobičajeno kuhanje.
Primjer:	Predviđenu temperaturu <b>225 °C</b> spustite na <b>205 °C</b> . Vrijeme kuhanja u konvekcijskoj pećnici je također kraće za 30 do 50 posto (primer: predviđeno vreme <b>20</b> minuta se spusti na <b>10-15</b> minuta).

**OPĆE UPUTE I UPOZORENJE**

U konvekcijskoj pećnici jednakomjerno rasporedite hranu, da vreo zrak može nesmetano da kruži oko nje.
Kada prvi put isprobavate recept, promatrajte postupak kuhanja kroz stakleni zid zdjele. Uvijek provjerite da li je hrana potpuno kuhana prije nego što je servirate.
Hranu jednostavno položite na mrežasti stalak koji predhodno navlažite sprejom protiv lijepljenja.
Konvekcijska pećnica je samočisteća. Na dno posode nalijte 5 cm vode i za <b>10 – 12 minuta</b> temperature postavite na <b>100 °C</b> .
Ako je pećnica previše prljava, dodajte vodi malo deterdženta za posudje i po potrebi izbrišite mrlje sa posude.
<b>UPOZORENJE: Staklene površine jako se zagriju!</b>
Pri pomicanju pećnice uvijek koristite drške i izolirane plastične ručke. Pećnicu nikada ne prenosite tako da je držite samo za posudu!

Navedeno vrijeme kuhanja je dato samo u orijentacione namjene. Prije posluživanja hrane uvjerite se da je potpuno kuhana.

**UPUTSTVA ZA UPOTREBU HALOGENSKE KONVEKCIJSKE PEĆNICE**

	Vreme kuhanja (u minutama)	Temperatura	Mrežno postolje
<b>• Pečeno meso</b>			
Goveđe	16 min na 0,5 kg + 20 min	180 – 190 °C	Donji
Jagnjetina	16 min na 0,5 kg + 20 min	180 – 190 °C	Donji
Svinjsko	24 min na 0,5 kg + 20 min	180 – 190 °C	Donji
<b>• Zrezki</b>			
Slabo pečeni / Rare	3 min svaka strana	250 °C	Gornji
Srednje pečeni / Medium done	5 min svaka strana	250 °C	Gornji
Prepečeni / Well done	7 min svaka strana	250 °C	Gornji
<b>• Drugo meso</b>			
Kobasice	5-8 min svaka strana	250 °C	Gornji
Svinjski kotlet	6-8 min svaka strana	250 °C	Gornji
Kotlet od jagnjetine	6-8 min svaka strana	250 °C	Gornji
Piletina	35-40 min	190 – 200 °C	Donji
Dijelovi piletine	15-20 min	190 – 200 °C	Donji
<b>• Kolači</b>			
Enoslojni kolač	20-25 min	200 °C	Donji
Rulada	35-40 min	150 °C	Donji
<b>• Sladkiši</b>			
Skora torte	10 - 12	200 °C	Gornji
Skora + punilo	25 - 30	175 °C	Donji
Dvostruka skora + punilo	30 - 35	175 °C	Donji
Pena od belanca	5 - 8	175 °C	Donji
<b>• Kvašeni kruh</b>			
Hlebec	15 - 20	175 °C	Donji
Štruca	15 - 20	175 °C	Donji
<b>• Keksi</b>			
Mafini	15 - 18	175 °C	Donji
Kruh od kukuruza	10 - 20	175 °C	Donji
<b>• Kolačići</b>			
Kuglice	8 - 10	190 °C	Gornji
Kroasani	12 - 15	190 °C	Donji
Pločice	15 - 20	190 °C	Donji
<b>Zamrznuta pizza</b>	9	200 °C	Gornji
<b>• Plodovi mora</b>			
Ribe	7 - 10	200 °C	Gornji
Račići	8 - 10	200 °C	Gornji
Školjke u pari	3 - 5	160 °C	Donji
Jastog	12 - 15	175 °C	Donji
<b>• Povrće</b>			
Pečeni krumpir	20 - 35	250 °C	Donji
Pomfrit	12 - 15	200 °C	Gornji

## GARANCIJSKA IZJAVA

**TRIOMAX D.O.O., 76300 Bijeljina, Ulica Cara Uroša br. 56, BOSNA I HERCEGOVINA, izjavlja:**

- da će proizvod u garancijskom roku raditi besprijekorno, ako ga budete koristiti u skladu s njegovom namjenom i prema uputama za upotrebu,
- da ćemo na vaš zahtjev, ako bude podniet u garantnom roku, na svoj trošak pobrinuti se za otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu, a najkasnije 45 dana od dana prijave kvara. Proizvod koji ne bude popravljen u tom roku, mi ćemo na vaš zahtjev, zamijeniti novim. Za vrijeme popravka, produžit ćemo garantni rok. Za prijem u servis uzima se datum kada je uređaj primljen u ovlaštenu servisnu radnju, u slučaju predaje uređaja u trgovinu računa se tri radna dana kasnije.
- da prodavač nije osposobljen za tehničku procjenu mogućih kvarova i zato ne može odlučivati o zamjeni uređaja bez mišljenja tehničke službe uvoznika.
- garantiramo servisiranje i rezervne dijelove za minimalan period koji propisuje zakonodavstvo.
- garantiramo za kvalitet odnosno besprijekoran rad u garantnom roku, koje počinje s danom isporuke robe potrošaču.
- Ova garancija važi na teritoriji Bosne i Hercegovine

### GARANCIJSKI ROK

Proizvođač garantuje za svojstva ili besprijekoran rad u garancijskom roku od **24 mjeseca**, koji počinje teći sa izručenjem robe potrošaču. U slučaju da se proizvod koristi za profesionalne ili komercijalne namjene, odnosno za namjene koje prekoračuju uobičajenu upotrebu u domaćinstvu, ili ako uređaj koristi osoba koja u skladu sa važećim zakonodavstvom nije opredijeljena kao potrošač, garancijski rok iznosi **12 mjeseci**. Za sve akumulatore/baterije važi garancijski rok od **12 mjeseci**. Ne dajemo garanciju za izgubljene podatke. U slučaju da na reklamiranom proizvodu nema kvara, imamo pravo naplatiti nastale troškove dijagnostike

**UPOZORENJE: Garancija ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz odgovornosti prodavača za greške na robi.**

### USLOVI ZA GARANCIJU SU:

- kod reklamacije morate priložiti ovjeren garancijski list, original račun o kupovini (ili kopiju oba);
- da proizvod nije mehanički oštećen;
- da uređajem nije rukovala osoba koja za to nije ovlaštena;
- da je kupac (korisnik) djelovao i koristio uređaj prema priloženim uputama;
- kupac mora navesti vidljive nedostatke na uređaju u roku od 8 dana od dana kupovine;
- u garancijskom roku ovlašten je samo servis TRIOMAX d.o.o.;
- da garancijska etiketa i pečati nisu oštećeni ili uklonjeni.

### PRESTANAK VAŽENJA GARANCIJE:

Garancijska usluga se ne odnosi na dijelove koji su podložni trošenju (svjetiljke, grijači, baterije, nitne glave). Garancija također ne obuhvaća kvarove koji su se dogodili tokom prijevoza, poslije naše isporuke zbog pogrešnog montiranja i rukovanja uređajem, mehaničkih kvarova, kvarova zbog nepravilnog i nepažljivog rukovanja proizvodom, zbog bilo kakve neovlaštene intervencije na uređaju, kada se kvar dogodio zbog upotrebe neodgovarajućeg materijalča, ako su uređaj postavljeni neoriginalni dijelovi, zbog visokog napona električne energije, više sile, udara munje, isticanja baterije, čišćenja proizvoda ili njihovih dijelova te prodora tekućine u uređaj.

Prije nego što predate uređaj na servis, mora biti očišćen od svih nečistoća i u originalnoj ambalaži. Inače ćemo biti prisiljeni naplatiti trošak čišćenje opreme.

U slučajevima zloupotrebe i nepravilnog rukovanja, uporabe sile neovlaštene intervencije, koja nije bila izvedena od strane ovlaštenog servisa, garancija prestaje da važi. Na vaša zakonska prava, ova garancija ne utiče.

### Odlaganje stare električne i elektronske opreme:

**(primjenjivo u Europskoj uniji i ostalim europskim zemljama s posebnim sistemima za odlaganje otpada).**



Ovaj simbol na proizvodu, ambalaži ili pratećoj dokumentaciji znači da proizvod ne može biti tretiran kao kućni otpad. Morate ga odložiti na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Recikliranje ovog proizvoda pomaže u očuvanju prirodnih resursa i pomoći će u sprječavanju negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje. Odlaganje proizvoda mora biti u skladu s pravilima koja vrijede za odlaganje otpada. Za detaljnije informacije o rukovanju s ovim proizvodom te o njegovom vraćanju i recikliranju, obratite se lokalnoj gradskoj upravi, komunalnom društvu ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod. Električni i elektronički otpad možete dati besplatno distributeru neposredno nakon kupovine nove električne i elektroničke opreme.

**Za bilo kakve štamparske pogreške se izvinjavamo. Sva prava pridržana.**

## GARANCIJSKI LIST

OVLAŠĆENI SERVIS

**TRIOMAX d.o.o.**



ADRESA

POSLOVNA JEDINICA:  
Ulica Cara Dušana 56, 76300  
Bijeljina, Bosna i Hercegovina

KONTAKT

☎ 00387 55 240 345  
✉ office@triomax.ba

#### Podatki o kupcu

Ime in prezime

Adresa

E-pošta

Telefon

Datum isporuke proizvoda/pričetka valjanosti garancije

#### Podatki o uređaju

Vrsta/naziv proizvoda

Tip i model

Serijski broj

Proizvođač

Pečat i potpis trgovca

## Uputstva za upotrebu

- Ova uputstva za upotrebu važe za ovaj uređaj. Sadrže važne informacije o početku upotrebe i rukovanju proizvodom.
- Pre početka upotrebe uređaja pažljivo i u celosti pročitajte uputstva za upotrebu, naročito sigurnosna uputstva. Nepoštovanje ovih uputstava za upotrebu može prouzrokovati teške telesne povrede ili oštetiti uređaj.
- Uputstva za upotrebu su zasnovana na standardima i propisima, koji važe u Evropskoj uniji.
- U inostranstvu se poštuju zakoni i propisi svake države posebno.
- Uputstva za upotrebu sačuvajte za slučaj kasnijeg korišćenja. Ako uređaj dajete trećim licima, takođe im obavezno dajte i ova uputstva za upotrebu.

## Objašnjenje simbola

U uputstvima za upotrebu ili na samom uređaju se koriste sledeći simboli i reči upozorenja:



### UPOZORENJE!

Ovaj upozoravajući simbol/reč označava opasnost sa srednjim nivoom rizika, zbog kojeg može, ako ga ne izbegnemo, doći do materijalne štete, smrti ili težih telesnih oštećenja.



### NAPOMENA!

Ovaj simbol daje korisne dodatne informacije o upotrebi uređaja.



### UPOZORENJE!

Proizvođač ne odgovara za štetu, koja može nastati usled nepravilne upotrebe uređaja, nepravilnog održavanja i intervencija na uređaju, sa namenom zamene delova ili modifikacije. Intervencije na uređaju može izvoditi samo ovlašćeni serviser proizvođača uređaja.

Nepoštovanje uputstava i upozorenja, koja su navedena u ovom priručniku, može dovesti do električnog udara, požara i/ili čak do ozbiljnih oštećenja.

U slučaju korišćenja uređaja, gde njeni metalni delovi mogu doći u kontakt sa skrivenim električnim provodnicima ili sa vlastitim električnim kablom (ako je ugrađen), uređaj uvek držite za plastični, izolovani rukohvat.

## NAMENSKA UPOTREBA

Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu, a ne u poslovne svrhe. Ova uputstva pažljivo sačuvajte i po potrebi ih predajte sledećem korisniku.

Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i sličnim sredinama, kao što su:

- trgovine, kancelarije i ostali poslovni prostori od strane kuhinjskog osoblja,
- farme,
- hoteli, moteli i ostali stambeni prostori od strane gostiju,
- sredine, koje nude noćenja sa doručkom.

Pre nego počnete koristiti vaš uređaj, važno je da pročitate i pratite uputstva, koja će biti od koristi za kasniju upotrebu. Posebno obratite pažnju na poglavlje koje se bavi "Vašom bezbednošću".

## ZA VAŠU BEZBEDNOST

- Uređaje, sa uključenim kablom, ne smeju koristiti, niti se sa njima igrati ili držati u blizini decu mlađu od 8 godina ili lica sa umanjenim mentalnim sposobnostima, koji su bez nadzora. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Uređaj ne smeju koristiti deca starosti od 0 do 8 godina. Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina, ako su pod stalnim nadzorom. Uređaj mogu koristiti i lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa premalo iskustva i znanja, ako ih pri upotrebi nadziru lica koja su zadužena za njihovu bezbednost ili su primila uputstva za bezbedno korišćenje i razumeju sa njima povezane opasnosti.
- Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa premalo iskustva i znanja, ako ih pri upotrebi nadziru lica koja su zadužena za njihovu bezbednost ili su primila uputstva za bezbedno korišćenje i razumeju sa njima povezane opasnosti.
- Uređaj i njegov priključni kabl ne smeju biti na dohvat deci mlađoj od 8 godina.
- Uređaj nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili zasebnim daljinskim upravljačem.
- Uređaj se može koristiti u samo za tu svrhu određeni konektor.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju izvoditi deca, osim ako su stariji od 8 godina i ako su pod nadzorom.

- Da bi ste se zaštitili od električnog udara uređaj, kabl ili utikač nemojte potapati u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- Uređaje ne smeju upotrebljavati deca ili osobe sa smanjenim mentalnim sposobnostima, koji su bez nadzora. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Deca moraju biti pod nadzorom, da se ne bi igrala sa uređajem.
- Pre čišćenja ili tokom nekorišćenja, uređaj isključite i izvucite utikač iz utičnice. Za isključenje, držite utikač i izvucite ga iz utičnice. Nikada ne vucite kabl. Nikada ne nosite uređaje za kabl.
- Nemojte koristiti uređaj sa oštećenim električnim kablom, utikačem ili bilo kakvim oštećenjem.
- Ne dozvolite, da električni kabal visi preko ivice stola, pulta ili da ima kontakt sa vrućim površinama. Uređaje ne približavajte plinskim gorionicima, električnim grejačima ili rernama.
- Uređaje postavljajte na ravnu površinu. Ne postavljajte uređaje na daske ili neravne površine.
- Ne pokušavajte da popravite ili rastavite uređaje. Na uređaju nema delova koje bi ste mogli zameniti sami. Za popravku se obratite ovlašćenom serviseru.
- Uređaj čuvajte u zatvorenim prostorima na suvom mestu, van domašaja dece.
- Uređaje ne čistite grubim materijalima.
- Uređaje ne upotrebljavajte za druge namene osim onih opisanih u ovom priručniku.

## UPOZORENJA

**Uređaj nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili zasebnim daljinskim upravljačem.**

Ako je električni kabal oštećen, mora biti zamenjen od proizvođača, njegovog servisera ili kvalifikovanog lica, kako bi se izbegle opasnosti. Ovaj uređaj je namenjen radu sa standardnim utičnicama. Uređaj nije namenjen za industrijsku ili komercijalnu upotrebu.

## UPOZORENJE



**OPREZ: Vruća površina! Opasnost od opekotina!**  
**Delovi aparata se zagrevaju tokom rada. Ne dirajte vruće delove. Koristite ručice ili dugmad.**

**UPOZORENJE!**

- **U posudu ne sipajte hladnu vodu, dok je posuda još vruća.**
- **Posudu ne stavljajte na mokru površinu, dok je posuda još vruća.**
- **U posudu ne stavljajte plastične predmete.**

**OPIS DELOVA**

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Staklena posuda                    | 5. Dugme za postavljanje temperature |
| 2. Ručka za nošenje                   | 6. Indikacija napona                 |
| 3. Ručica sa sigurnosnim prekidačem   | 7. Indikacija grijanja               |
| 4. Dugme za postavljanje vremena rada |                                      |

**OPIS**

U konvekcijskoj pećnici možete pripremiti ukusne, zdrave obroke za kraće vreme nego kod klasičnih pećnica. Priprema je do 30 % brža uz i do 80 % manju upotrebu energije. Profesionalni kuvari već duže vreme upotrebljavaju tradicionalne peći sa ventilatorom, da bi ubrzali kruženje vrućeg vazduha u pećnici. Konvekcijska pećnica ima okrugle ventilatore, koji su postavljeni na donjoj strain metalne kutije.

**Konvekcijska višefunkcijska pećnica za pripremu hrane upotrebljava 3 različite savremene tehnologije:**

- **Infracrvene zrake** prodiru u unutrašnjost hrane i zagrevaju je od unutrašnjosti ka spoljašnjem delu – tako je hrana sočnija i hrskavo zapečena.
- **Ventilator** stvara veštački konvekcijski tok, kojim se vruć vazduh usmerava ka dnu posude za kuvanje, a zatim nazad prema vrhu. Time se stvara tok vazduha, sličan tornadu, zahvaljujući čemu se hrana jednako mereno i temeljno skuva odnosno ispeče.
- **Halogenska svetlost** doprinese da se unutrašnjost posude vrlo brzo zagreje do 250°C, tako da nam za pripremljanje hrane treba do 3 puta manje vremena, pri čemu je i potrošnja energije do 80 % manja.

**U konvekcijskoj pećnici poboljšajte kvalitet kuvanja/pečenja na sledeće načine:**

- Posuda konvekcijske pećnice je od stakla, tako da jasno vidite, kako se jelo kuva ili peče.
- Okrugla posuda sa velikim ventilatorom, ugrađenim u poklopac, omogućava da vruć vazduh kruži preko hrane i okolo po stranama posude, a zatim nazad do ventilatora. Time se stvara konstantan protok vrućeg vazduha kojim se brzo i temeljno hrana skuva ili ispeče.
- U konvekcijskoj pećnici možete upotrebiti držače koji omogućavaju da kuvate hranu na dve ili tri ravni istovremeno. Kada je meso, živina ili riba kuvana, mast i ulja se sliju na dno posude. Kuvajte skoro bez masnoća ( niža vrednost masti i holesterola), hranljivija jela sa očuvanim prirodnim ukusom.

**Razmislite o drugim mogućnostima:**

- Meso i živina lepo porumeni i postane hrskava sa svake strane, a u unutrašnjosti meso je sočno sa manje masnoća i holesterola.
- Narezan krompir se može ispeći na vrelom vazduhu sa vrlo malo ulja. Pečen krompir je hrskav, zlatno žute boje, uz to ima vrlo malo masnoće. Obično se oko 98 % masti izgubi.
- Hleb i pecivo postaju puniji i sačuvaju vlažnost.
- Možete sačuvati i do 80 % energije koju inače potrošite sa standardnom pećnicom.
- Uštedecete do 25 % energije i vremena u poređenju sa drugim standardnim pećnicama.
- Multi-level kuvanje omogućava vam kuvanje celog obroka istovremeno.

**Sa svim tim kuvate mnogo brže nego u standardnoj pećnici! Zato, konvekcijska pećnica predstavlja novu generaciju pripremanja hrane.**

## Prednosti konvekcijske pećnice

- Hranu možete peći na žaru, pržiti, peći, kuvati ili kuvati na pari.
- Konvekcijska pećnica skuva hranu za kraće vreme od standardne pećnice.
- Sa konvekcijskim kuvanjem nema troškova postavljanja peći i pećnica je prenosna.
- Jednostavno upravljanje – lako podešavate sat i temperaturu.
- Vruć vazduh kruži oko hrane zato se ona kuva jednakomernije i brže.
- Meso se na spoljašnjoj strani brzo zapeče, u unutrašnjosti ostane sočno, odpusti masti i holesterol.
- Vruć vazduh pomaže pecivu i kolačima da lepo narastu.
- Konvekcijska pećnica koristi manje električne energije od klasične standardne pećnice - do 80% uštede pri potrošnji energije.
- Konvekcijska pećnica ima ugrađen jednostavan ciklus čišćenja.

## SVOJSTVA

### Zamenite više aparata konvekcijskom pećnicom

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| • Standardna pećnica | • Električna pećnica |
| • Pećnica na rešetke | • Roštilj            |
| • Mikrovalna pećnica | • Štednjak           |
| • Toster             | • Električno kuvalo  |

## Zdraviji način života

Sa konvekcijskom pećnicom uvek ćete kuvati vrućim vazduhom. Rezultat toga je smanjena vrednost masti u hrani, što znači manje kalorija, masnoće i holesterola, kao i zdraviji način života. Hrana nije potrebno dodavati masnoće, ulje, maslac, maslo ili margarin, mada i to možete ukoliko želite.

Vaša konvekcijska pećnica omogućava kuvanje bez ikakvih dodataka.

Prednost konvekcijske pećnice je njena sposobnost pripreme cijelog obroka odjednom, u jednoj posudi (npr. pečenje pileta, krumpira i hleba zajedno, bez mešanja ukusa). Kada završite, pustite, da aparat samostalno očisti posudu, koju zatim jednostavno sperete i osušite.

## Upotreba vaše konvekcijske pećnice

To je tako jednostavno kao 1, 2, 3.

1. Podesite vreme
2. Podesite temperaturu
3. Podesite ručku na dole na horizontalnu poziciju

- Postavite hranu u staklenu činiju i sigurno zatvorite poklopac na posudi. Hranu postavite na stalak, osim ako nije drugačije određeno.
- Priključite utikač na električnu mrežu.
- Što više vazduh kruži oko hrane brže će biti spremljena.
- Podesite vreme kuvanja od 1 min do 60 min.
- Podesite temperaturu, od 60° C do 250° C.
- Upravo ste počeli sa kuvanjem.

70°C	Pranje
90°C	Otapljanje
120°C	Sporo kuvanje (I)
140°C	Sporo kuvanje (II)
160°C	Ponovno grejanje
170°C	Parenje
170°C	Pečenje
180°C	Pečenje na rešetki
200°C	Prženje
220°C	Podgrevanje
220°C	Pečenje na ražnju
240°C	Pečenje na roštilju
250°C	Suvo prženje



## Priprema konvekcijske pećnice

Pre prve upotrebe pustite da aparat radi nekoliko minuta da biste ga oslobodili nepotrebnih premaza koji su bili upotrebljeni u toku proizvodnje aparata.

## Sledite jednostavnim koracima:

- Obrišite unutrašnjost posude čistom, vlažnom krpom.
- Postavite držače u posudu.  
**PAŽNJA!**  
**U posudu ne stavljajte hvataljke sa plastičnim ručkama.**  
**U posudu ne stavljate plastične predmete.**
- Zatvorite poklopac posude.
- Podesite sat na približno 10 minuta.
- Podesite termostat na 200 °C i potom uključite pećnicu.
- Kada se pećnica isključi pustite da se ohladi za 10 minuta, potom možete otvoriti poklopac.

Sada je vaša konvekcijska pećnica spremna za kuvanje prvog obroka!

## ČIŠĆENJE

### Brzo čišćenje

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Upotrebite čistu krpu s malo blagog deterdženta za sudove i toplu vodu, potom obrišite posudu.
- Isperite i odstranite sav deterdžent. Obrišite posudu da je osušite.
- Opomena: Nikada ne potopite poklopac konvekcijske pećnice u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

### Normalno čišćenje

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Poklopac i ventilator obrišite koristeći vlažnu krpu, posudu očistite krpom ili sunđerom sa malo blagog deterdženta za sudove.
- Ne čistite površine žicom ili grubom krpom i ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje.
- Očistite žice držača blagim deterdžentom i vodom. Očistite metalne delove koristeći sunđer ili kuhinjsku krpu sa blagim deterdžentom za sudove. Ukoliko je potrebno struganje upotrebite nailonsku ili poliestersku krpu. Ukoliko je prljavština vrlo "zapečena" upotrebite čistila za nerđajući čelik ili druge metale.

Molimo da uvažite: Svi vremenski periodi i metode kuvanja, koje su navedene u ovom priručniku, samo su predlozi. Samostalna podešavanja će vam pomoći da postignete željene rezultate za vaš ukus.

Pažnja: Nikada nemojte uranjati aparat ili kabel za napajanje u vodu.

## Referenčna tabela za vreme i temperaturu pri kuvanju različite hrane

TIP HRANE	VREME	TEMPERATURA
Pile	30-40 min	180-200°C
Ribe	10-15 min	130-150°C
Svinjsko meso	15-20 min	180-200°C
Torta	10-12 min	140-160°C
Jastog	12-15 min	140-160°C
Manji rakovi	10-12 min	150-180°C
Kobasice	10-13 min	120-150°C
Lešnici	10-15 min	140-160°C
Hleb	8-10 min	120-140°C
Krompir	12-15 min	180-200°C
Riža	15-20 min	150-180°C
Rakovo meso	10-13 min	140-160°C

## Servisiranje

Za bilo kakvo servisiranje za vrijeme garancije ili po isteku, obratite se ovlaštenom servisu, koji će vam rado pomoći. U koliko imate oštećen napojni kabal savjetujemo vam, da se iz bezbednostnih razloga obratite ovlaštenom servisu, gdje će vam ga zamjeniti.

## NAPOMENE

Ovaj uređaj nije namijenjen osobama (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim i psihičkim sposobnostima ili s nedostatkom iskustava i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su bili upoznati s uputama u pogledu uporabe aparata od strane osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Prije zamjene pribora uređaj najprije isključite te izvadite utikač iz električne mreže.

## TEHNIČKI PODACI

**Model: KP-618**

- \* Napon: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Snaga: 1200W~1400W (max)
- \* Termostat: 60 – 250 °C
- \* Sat: 1-60 minut
- \* Veličina posude: Ø 333 x 217 mm
- \* Zapremina: 12 l (max)
- \* Bruto težina: 6,5 kg
- \* Neto težina: 5,5 kg
- \* Potrošnja energije kod isključenog aparata: 0 W

**Model: KP-628**

- \* Napon: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Snaga: 1200W~1400W (max)
- \* Termostat: 60 – 250 °C
- \* Sat: 1-60 minut
- \* Veličina posude: Ø 333 x 217 mm
- \* Zapremina: 12 l (max)
- \* Bruto težina: 6,5 kg
- \* Neto težina: 5,5 kg
- \* Potrošnja energije kod isključenog aparata: 0 W

## RECEPTI

→	<b>ZA KUVANJE POVRĆA NA PARI</b>
	Za kuvanje povrća na pari povrće samo zavijte u foliju u toku pripremanja ili pečenja sa mesom. <b>Foliju dobro zatvorite, da se u toku kuvanja ne otvori ili da je pritisak vazduha ne odstrani.</b> Povrće, zavijeno u foliju, položite u konvekcijsku pećnicu tako, da vreli vazduh lako kruži. Povrće možete položiti na gornju mrežastu rešetku, pod kojom se kuva ili peče druga hrana. Kuvanje u pari traje malo duže nego u običnom loncu. U foliji u sopstvenom soku možete kuvati i ribe, koje ste predhodno pokapali sa limunovim sokom i dodali im malo narezanog povrća.
→	<b>ZA PEČENJE KOLAČA</b>
	Pekač postavite na mrežnu rešetku u posudu pećnice. Ukoliko želite mekan kolač, skoro bez kore, pekač prekrijte sa folijom, koju ćete odstraniti pred sam kraj pečenja, da se površina delimično posuši. U konvekcijskoj pećnici kolač se ispeče malo brže nego u običnoj pećnici.
→	<b>ZA PEČENJE PECIVA, KEKSA ITD.</b>
	Posudu sa rupicama ili drugu posudu postavite na mrežastu rešetku. Ukoliko nećete previše zapečeno pecivo, posudu prekrijte sa folijom u toku prve polovine pečenja. I pecivo i keks se u konvekcijskoj pećnici ispeku malo brže nego u običnoj pećnici.

## KORISNI SAVJETI

1.	Ne stavljajte previše hrane u pećnicu, jer želite pripremiti sve odjednom, tako vruć vazduh neće moći da doseže svu hranu i dobro će se ispeći samo gornji sloj. Između namirnica ostavite prostora, da bi vazduh slobodno kružio, i radije upotrebite dvovisinski stalak i posudu sa rupicama, da biste postigli bolji rezultat.
2.	Kada se hrana skuva, isključite termostat, ventilator pustite da dalje deluje, da hrana ostane hrskava.
3.	Nakon kuvanja odstranite poklopac i hranu servirajte u samoj staklenoj posudi, da bi ostala vruća.
4.	Za lakše čišćenje konvekcijske pećnice razpršite sprej za kuvanje po metalnim delovima (mrežastom postavku, dvovisinskom stalku, tacni sa rupicama i donjoj strain poklopca) pre svake upotrebe pećnice.
5.	Termometar za merenje temperature mesa možete upotrebiti za proveravanje temperature u sredini hrane u toku kuvanja.

## DORUČAK

•	<b>ROGLJIČI</b>
	Za <b>3 do 4</b> rogljića podesite termostat na <b>105 °C</b> i pećnicu najpre zagrejte. Rogljiće zagrevajte <b>3 do 6</b> minuta. Zamrznuti rogljići se ispeku za <b>6 do 10</b> minuta.
•	<b>ZAPEČENE VEKNICE HLEBA</b>
	Jedan dan stare veknice hleba: malo jh navlažite vodom i položite na dvovisinski stalak. Termostat podesite na <b>105 °C</b> za <b>5 do 10</b> minuta. Veknice će biti opet kao sveže pečene.
•	<b>SLANINA, PEČENA NA ROŠTILJU</b>
	Odstranite koru i suvišnu masnoću uzdužnim rezanjem traka slanine. Trake položite na gornji stalak. Termostat podesite na <b>230 °C</b> i pecite približno <b>6 do 8</b> minuta, ili dok nije pečeno po vašem ukusu.
•	<b>KOBASICE</b>
	Kobasice (viršle) položite na gornji stalak. Termostat podesite na <b>200 °C</b> i pecite približno <b>10 do 12</b> minuta.

## MESO

## • PEČENKA OD JANJETINE U OBLIKU KRUNE

2	parčeta najboljeg dela prsa jagnjetine, svaki sa po 6-7 rebara
½	činijice sitno seckanog crnog luka
½	činijica sitno seckanog korena celera
1	jabuka, oljuštena i sitno seckana
2	jedilne kašike masla
3	kašike suvih kajsija, potopljenih u vodi
½	šalice svježih mrva bijelog hleba
2	kašike sitno sjeckanog peršuna
½	kore limuna sitno sastrugana
1	kašike limunovog soka
1	manje jaje

Odrežite suvišne kosti in odstranite od mesa oba plečna zgloba. Sa svake kosti odstranite meso do dubine od 2,5 cm. Savite zglobove oko mesnate strane pečenke na unutra i zavežite ih, tako da čine krunu. Izpostavljene kosti prekrijte sa folijom.

Na maslu propržite luk, celer i jabuku, da porumene. Kajsije uzmite iz vode, osušite i sitno zarezite pa dodajte drugim sastojcima u zdjeli. Nastavite s prženjem, dobro začinite i pustite, da se ohladi. Tom smjesom napunite krunu od janjetine i izmjerite pečenku. Pečenku položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici.

Pečenku pecite po **25** minuta na **175 °C** na 500 grama težine, i zalijte je sosom iz posude. Pecite još sljedećih **25** minuta na **200 °C**, povremeno pečenku oblivajte sosom iz posude, i po potrebi tijesno uvite u foliju, da se ispostavljeni gornji dio ili tanji dijelovi pečenke ne zapeku previše. Kada je pečenka ispečena, odstranite foliju i na vireće kosti natakните ovalni ukrasni papir. Pečenku poslužite sa krumpirom, tikvicama i na pari kuhanom boranijom. Pojedine dijelove razrežite i servirajte kada je pečenka postavljena na sto.

## • PUNJENA TELEĆA PRSA

1500 g	telećih prsi, bez kosti, sa zarezanim udubljenjem
2	žlice masla
	češnjak, sol, papar
NADEV:	
1	žlica masla
½	šalice sitno isjeckanog luka
1	žlica limunovog soka
1	žlice istrugane kore od limuna
1	šalice na kocke isečenih gljiva
2	šalice svježih mrvica bijelog kruha
1	jaje, blago umučeno
	vrhnje
1	žlica masla

Zagrijte zdjelu. Istopite 1 žlicu masla u zdjeli i popecite luk, da omekša. Dodajte kore limuna, sok limuna, češnjak i gljive. Propržite još **3 do 4 minute**, prekinite i istresite u veliku posudu. Tom povrću dodajte mrvice kruha, češnjak, sol i papar. Masu izmešajte sa jajetom i dovoljno vrhnja da postane gusto i jednakomjerno. Nadev jednakomjerno rasporedite po udubljenju u telećim prsima i zašijte ga. Teleću pečenku premažite istopljenim maslom i položite je na donji stalak u konvekcijskoj pećnici, koju ste predhodno zagrijali na **163 °C**. Pecite **20** minuta, potom pečenku okrenite, opet je premažite i nastavite pečenje na **150 °C** još **20** minuta, zajedno sa krumpirom, dok nije spremno za serviranje. Poslužite s graškom. Na razrezanu parčad pečenke prelijte umak iz posude pećnice.

### • MEDENA PILEĆA KRILCA

1125 g	pilećih krilca
2	žlice meda
2	žlice pirea od rajčice
2	žlice limunovog soka
2	žlice soja umaka
1	žlica sitno sjeckanog ingvera

Sa krilca odstranite suvišnu masnoću i očistite od krajeva perja. Krilca osušite i položite ih u zdjelu. U drugoj posudi pomiješajte limunov sok, soja umak i ingver pa tu marinadu prelijte po krilcima, promiješajte i pustite da odstoji **3 do 4 sata**. Povremeno promiješajte. U drugoj zdjeli izmiješajte med i pire od rajčice s 2 žlice marinade. Krilca izvadite iz marinade i položite ih na dvovisinski stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **10 minuta** na **163 °C**. Krilca izvadite iz pećnice i uvaljajte ih u smjesu od meda i rajčice, nato ih opet složite na stalak u pećnicu i pecite **5 minuta**. Krilca ponovo izvadite iz pećnice, uvaljajte u smjesu meda i rajčice, složite na stalak u pećnicu i pecite još sljedećih **5 minuta**, da se lijepo zapeku.

### • PEČENO PILE

1	pile
1	manja glavica luka
1	žlica masla
½	zdjelice gljiva
1½	zdjelica svežih mrvica bijelog kruha
	česan, sol, papar
1	žlica sitno seckanog peršuna
1	žličica strugane kore od limuna
¼	žličice suvog majorana
1	malo muškantnog oraha u prahu
1	jaje

Unutrašnjost pileta dobro očistite, operite i odstranite suvišnu masnoću. Luk ogulite i sitno iseckajte pa ga u zdjeli na maslu propržite da omekša. Dodajte gljive i popržite još 1 minut. Za nadev u drugoj posudi pomiješajte mrvice kruha, sol, papar, peršun, koru od limuna, majoram, muškantni orah i umučeno jaje. Nafilujte pile i zatvorite ga. Kožu pileta pospite solju i paprom i dobro je utrljajte. Pile položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **20 minuta** na **163 °C**. Pole okrenite i pecite dodatnih **20 minuta**, zajedno s krumpirom. Pile ponovo okrenite i pecite još približno **20 minuta**, dok nije meko i jednakomjerne zlano smeđe boje.

### • ODLIČNA PEČENICA OD GOVEĐEG FILEA

900 g	goveđeg filea u komadu
	česan, sol, papar
½	šalice crvenog vina
2	rendane mrkve
	rendana kora 1 limuna
	rendana kora 1 naranče
1	sitno sjeckan luk
2	žlice sitno seckanog peršuna
1	žlica slatkog ili kiselog vrhnja

Napravite marinadu od česna, soli, papra i crvenog vina, a onda u nju položite cijelu pečenicu i pustite da odstoji 4 sata. Pečenicu povremeno okrenite i prelijte je sa marinadom. Zatim pečenicu izvadite iz marinade i pustite da se ocedi; marinadu sačuvajte. Pečenicu položite na foliju i obložite je mrkvom, nastruganom limunovom i narandžinom korom, lukom i peršunom pa sve zajedno zavijte u foliju. Pečenicu položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici.

Pečenicu pecite **30 minuta** na **190 °C**. Odstranite foliju i pecite još **30 minuta**. Potom izvadite pečenicu iz pećnice i položite je na toplo. Ostatak marinade pomešajte sa softom od pečenja iz pećnice i novonastali preljev prokuhajte dok se ne zgusne na dvije žlice. Preljevu dodajte vrhnje i pustite da blago vri još **1 minut**. Preljev nalijte po narezanoj pečenici i poslužite.

### • GOVEĐE ŠNICLE WELLINGTON

700 g	goveđih šnicli , debljine 10 cm
1	jelovna kašika maslaca
	beli luk, so, biber
2	jelovne kašike jetrene paštete
1	jelovna kašika vinjaka
1	pakovanje zamrznutog lisnatog testa, otopljenog
1	žumance, umučeno sa malo vode

Sa šnicli odstranite odvećnu masnoću i pospite ih belim lukom, solju i mlevenim biberom. Položite ih na donji mrežasti stalak u konvekcijskoj pećnici, predhodno zagrejanog na **160 °C**, i pecite **4 minuta**. Šnicle uzmite iz pećnice i ohladite ih. Pomešajte jetru paštetu sa vinjakom i to prelijte preko šnicli. Razvucite lisnato testo i razrežite ga na 4 kvadrata, dovoljno velika da svaki prekrije po jednu šniclu. Šniclu položite na sredinu kvadrata i potpuno je uvite u testo. Krajeve utvrdite sa malo vode i površinu premažite sa umućenim žumancetom. Šnicle sa leđnom stranom položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **15 minuta** na **250 °C**, ili dok testo ne porumemene – dovoljno je za poslužnje 4 osobe.

### • GOVEĐA REBRENA PEČENICA

2000 g	goveđih rebara
	so i biber
2	jelovne kašike crvenog vina
2	jelovne kašike vode
2	jelovne kašike brašna
	dodatna voda

Sa mesa odstranite odvećnu masnoću, posolite, pobiberite i začine dobro utrljajte u meso, i položite ga u nauljenu posudu za pečenje. Meso prelijte vinom i vodom i marinirajte ga **4 sata**. Pečenicu pecite **1 sat** na **160 °C** na donjem mrežastom postavku u konvekcijskoj pećnici. Pečenicu okrenite i pecite još oko **40 minuta** na **175 °C** za u sredini sirovo meso (rare), **50 minuta** za srednje pečeno (medium), i **1 sat** za prepečeno (well done) – dovoljno je za poslužnje 6 ljudi.

### • PEČENA GOVEDINA SA KRUMPIROM

1500 g	goveđih rebara
	so
700 g	krompira

Meso operite in obrišite sa navlaženom čistom krpom. Krompir oljuštite, operite i narežite na parčad jednake veličine. Meso položite na donji stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite na **160 °C**. Pecite po **20 minuta** na svakih pola kilograma mesa, i dodatnih **25 minuta** za rebrenu pečenicu bez kosti, odnosno po **25 minuta** za svako pola kilograma mesa, i dodatnih **30 minuta** za rebrenu pečenicu sa kostima. Krompir dodajte, kada do kraja pečenja mesa ostane još 50 minuta, i okrenite ga kada porumene odozgo. Pečenicu poslužite okruženu krompirom i šargarepom i obilvenu sosom od pečenja.

### • PILEĆA KRILCA NA JAPANSKI NAČIN

500 g	pilećih krilca
½	šoljice soja sosa
1	zdrobljeno čeno belog luka
1	jelovna kašika sitno seckanog ingvera
¼	šoljice japanskog pića »sake« ili suvog šerija

Odstranite suvišnu masnoću s krilca, odrežite krajeve i krilca prosušite (u papirnoj salveti). U soja umak dodajte češnjak, ingver i sake ili šeri, tom mješavinom prelijte krilca i dobro promiješajte (protresite zdjelu). Zdjelu pokrijte, ostavite da krilca odstoje u marinadi **3 sata** i povremeno promiješajte. Zatim krilca položite na dvovisinski stalak u konvekcijskoj pećnici i pecite **10 minuta** na **175 °C**. Pratite tijek pečenja. Po potrebi krilca okrećite ili pomičite. Pecite još **8 do 10 minuta**, da postanu rumena.

### • PEČENO PILE NA KINESKI NAČIN

1500 g	pilećeg mesa za pečenje, pilećih krilca ili pilećih bataka
1/3	šoljice soja sosa
1	jelovna kašika meda
1	jelovna kašika mešavine pet začina u prahu
1	jelovna kašika zdrobljenog belog luka
1	jelovna kašika sitno mlevenog svežeg ingvera
1	jelovna kašika susamovog ulja

Od sastojaka napravite marinadu, u nju stavite pileće meso na najmanje **2 sata** i povremeno promešajte. Komade pilećeg mesa složite na mrežasti stalak u konvekcijskoj pećnici i pileća krilca pecite **15** minuta na **200 °C**, pileće batake pecite **20** minuta, a pileće polovine ili četvrtine pecite **30** minuta. Piletinu okrećite u toku pečenja, dok nije gotova za serviranje – dovoljno je za posluživanje 6 ljudi.

### • TELETINA SA MANGOM

1500 g	teletine bez kosti i spremne za pečenje
1	šoljica suvog belog vina
1/2	šoljice Grand Marnier
1	jelovna kašika vinjaka
1/2	šoljice soka od pomorandže
	beli luk, so, biber
450 g	na komadiće narezanog manga
1/2	šoljice brašna
3	jelovne kašike maslaca
	prstohvat timijana

Teletinu premažite rastopljenim maslacem, pospite belim lukom, solju i biberom, i položite je na dvovisinski stalak u konvekcijskoj pećnici. Pecite **20** minuta na **175 °C**. Teletinu okrenite i premažite sa maslacem pa pecite još **40** minuta, nakon čega je spremna za serviranje.

### • KRUMPIR, PEČEN U FOLIJI

srednje veliki krompiri (1 na osobu)
rastopljen maslac
beli luk, so
mleveni crni biber

Krompir dobro očistite, oljuštite i operite. Osušite ga u papirnatj salveti. Krompir istrljajte maslacem i položite ga na foliju. Preko natresite malo belog luka, soli i sveže samlevenog bibera. Krompir zavijte u folijt i položite ga na dvovisinski mrežasti stalak u halogenskoj pećnici, oko mesa, i pecite 45 minuta na 190 °C. U toku pečenja povremeno viljuškom zabodite u krompir, da proverite, da li je već pečen. Krompir poslužite sa kiselom pavlakom, lukom vlašcem, rendanim sirom i komadićima kuvane slanine.

**Za promenu** maslacu dodajte malo soja sosa pre nego što premažete krompir, bez luka i soli.

### • KUHANJE POVRČA NA PARI

Za kuvanje na pari povrće samo zavijete u foliju u toku pripremanja ili pečenja mesa. **Foliju dobro zatvorite, da se u toku pripreme ne otvori ili da je pritisak vazduha ne odstrani.** Povrće, zavijeno u foliju položite u konvekcijsku pećnicu tako da vrući vazduh može da kruži okolo. Povrće možete staviti na gornji mrežasti stalak pod kojim se kuva ili peče druga hrana. Kuvanje na pari traje malo duže nego u običnom loncu. U foliji u sopstvenom soku možete kuvati i ribe, koje predhodno pokapate sa sokom od limuna i dodate im malo naseckanog povrća.

### • PEČENJE KOLAČA

Pekač postavite na mrežni stalak u posudu pećnice. Ako želite mekan kolač, skoro bez kore, pekač prekrivate sa folijom koju ćete odstraniti pred sam kraj pečenja, da se površina malo prosuši. U konvekcijskoj pećnici se kolač ispeče malo brže nego u standardnoj pećnici.

### • PEČENJE PECIVA, KEKSA ITD.

Posudu sa rupicama ili drugu posudu postavite na mrežasti stalak. Ukoliko nećete previše zapečeno pecivo, posudu prekriti folijom u prvom delu pečenja. Pecivo i kekse se u konvekcijskoj pećnici ispeku malo brže nego u standardnoj pećnici.

### KORISNI SAVETI

1. Ne stavljajte previše hrane u pećnicu, jer želite da pripremite sve odjednom, tako vruć vazduh neće moći da kruži oko sve hrane i dobro će se ispeći samo gornji sloj. Ostavite prostora između hrane da vazduh slobodno kruži, i radije upotrebite dvovisinski stalak ili posudu sa rupicama za bolji rezultat pripreme.
2. Kad se hrana skuva isključite termostat, ventilator nek još radi, da bi hrana ostala hrskava.
3. Posle kuvanja odstranite poklopac i hranu servirajte u samoj staklenoj posudi da ostane topla.
4. Za lakše čišćenje konvekcijske pećnice razpršite sprej za kuvanje po metalnim delovima (mrežastom postavku, dvovisinskom stalku, tacni sa rupicama i donjoj strani poklopca) pre svake upotrebe pećnice.
5. Termometar za merenje temperature mesa možete koristiti za proveru temperature u sredini hrane u toku pripremanja. Temperatura **70 °C** znači da je hrana još uvek **sirova**, **85 °C** znači **srednje pečeno**, i **102 °C** znači da je hrana **kuvana**.

### • SOS

Zagrejte posudu i u nju stavite maslac rastopite ga da postane tekuć. Sklonite posudu sa toplote. Dodajte brašno i ½ šoljice suvog belog vina. Dobro promešajte. Zatim posudu vratite na toplo. Mešajte, da postane sos zlatno rumene boje. Da ne zagori dodajte vino ili Grand Marnier, vinjak ili sok pomorandže. Mešajte, dok sos ne zavri i zgusne se. Začinite belim lukom, solju i biberom. Dodajte timijan i sokove iz posude. I dalje mešajte. Na kraju dodajte mango. Kuvajte još 2 do 3 minuta i poslužite na tanko narezanoj teletini.

### POVRĆE

#### • PEČENO POVRĆE

Povrće oljuštite, očistite i isecite na približno jednake komade pa osušite. Položite povrće u veliku posudu i prelijte sa 2 do 3 jelovne kašike biljnog ulja, dodajte beli luk, so i biber. Posudu pokrijte poklopcem i snažno kružno protresite. Zatim položite povrće na mrežasti postavak u halogensku pećnicu.

**Pri tome pazite, da pustite dovoljno prostora sa strane posode za efikasan protok vrućeg vazduha.**

Halogensku pećnicu podesite na **260 °C** i pecite približno **30 do 45 minuta na 182 °C**. Vreme pečenja je zavisno od veličine komada povrća i količine povrća. Povrće možete peći istovremeno sa pripremom mesa, ako oko povrća složite meso ili ako povrće pripremate u posudi sa rupicama na gornjem mrežastom stalku (meso se priprema na donjem stalku).



**KARFIOL AU GRATIN** (Gratiniran karfiol)

1	manji karfiol
¼	šoljice maslaca
3	jelovne kašike maslaca
1 ½	šoljica mleka
⅓	šoljice sira (ementaler/Cheddar)
	so i biber
½	šoljice svežih mrvica hleba

Odstranite stablo karfiola. Cvetove razrežite po dužini na veliku parčad. Skuvajte ih u posoljenoj vodi, da malo omekšaju. Odstranite cvetove iz vode, da se ocede. Cvetove možete kuvati i na pari.

U posudu stavite 2 jelovne kašike maslaca i istopite ga na srednjoj temperaturi. Dodajte brašno i glatko izmešajte, kuvajte **1 minut**. Primešajte mrvice hleba, sir i ostatak maslaca.

Još vruće cvetove karfiola složite u posudu primernu za konvekcijsku pećnicu. Preko karfiola prelijte vruć sos od sira iz posude. Po vrhu pospite mrvice hleba. Pecite **15 – 20** minuta na temperaturi **150 °C**, dok površina ne postane zlatnorumena.

Ukoliko spremljeno jelo nije vruće kad ga postavite u pećnicu, vreme pripreme se produži za približno **10 – 15** minuta.

**KRATKA UPUTSTVA ZA UPOTREBU - nastavak**

→	<b>Kako pripremiti toast</b>
	U konvekcijskoj pećnici pripremite odličan toast ili grickalice bez predhodnog zagrevanja pećnice.
	Hranu položite neposredno na mrežasti postavak i posmatrajte u toku pripreme.
	Spolja će postati hrskava, a unutra ostati mekana.
	U konvekcijskoj pećnici možete popraviti ukus grickalica kao što su krekeri, čips, čak i keks.
	Za nekoliko minuta ih stavite u pećnicu na najvišu temperaturu i opet su hrskavi.
→	<b>Kako odmrznuti zamrznutu hranu</b>
	U konvekcijskoj pećnici odmrznite hranu jednomernije nego u mikrovalnoj pećnici. Temperaturu podesite na <b>50 °C</b> , proveravajte odmrzavanje hrane svakih <b>5 – 10 minuta</b> .
	Za kuvanje zamrznute hrane za <b>20 °C</b> snizite temperaturu predviđenu za uobičajeno kuvanje.
Primer:	Predviđenu temperaturu <b>225 °C</b> spustite na <b>205 °C</b> . Vreme kuvanja u konvekcijskoj pećnici je takođe kraće za 30 do 50 posto (primer: predviđeno vreme <b>20</b> minuta se spusti na <b>10-15</b> minuta).

**OPŠTA UPUTSTVA I UPOZORENJE**

U konvekcijskoj pećnici jednakomerno rasporedite hranu, da vruć vazduh može nesmetano da kruži oko nje.

Kada prvi put isprobavate recept, posmatrajte postupak kuvanja kroz stakleni zid posude. Uvek proverite da li je hrana potpuno kuvana pre nego što je servirate.

Hranu jednostavno položite na mrežasti stalak koji predhodno navlažite sprejom protiv lepljenja.

Konvekcijska pećnica je samočisteća. Na dno posode nalijte 5 cm vode i za **10 – 12 minuta** temperature podesite na 100 °C.

Ako je pećnica previše prljava, dodajte vodi malo tečnosti za sudove i po potrebi izbrišite mrlje sa posude.

**UPOZORENJE: Staklene površine jako se zagriju!**

Pri pomeranju pećnice uvek upotrebljavajte drške i izolirane plastične ručke. Pećnicu nikada ne prenosite tako da je držite samo za posudu!

Navedeno vrijeme kuhanja je dato samo u orijentacione namjene. Pre serviranja hrane uverite se da je potpuno skuvana.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU HALOGENSKE KONVEKCIJSKE PEĆNICE			
	Vreme kuvanja (u minutama)	Temperatura	Mrežni podstavak
<b>• Pečeno meso</b>			
Govedina	16 min na 0,5 kg + 20 min	180 – 190 °C	Donji
Jagnjetina	16 min na 0,5 kg + 20 min	180 – 190 °C	Donji
Svinjetina	24 min na 0,5 kg + 20 min	180 – 190 °C	Donji
<b>• Šnicle</b>			
Slabo pečene / Rare	3 min na svakoj strani	250 °C	Gornji
Srednje pečene / Medium done	5 min na svakoj strani	250 °C	Gornji
Prepečene / Well done	7 min na svakoj strani	250 °C	Gornji
<b>• Drugo meso</b>			
Kobasice	5-8 min na svakoj strani	250 °C	Gornji
Svinjski kotlet	6-8 min na svakoj strani	250 °C	Gornji
Kotlet od jagnjetine	6-8 min na svakoj strani	250 °C	Gornji
Pile	35-40 min	190 – 200 °C	Donji
Komadi pileta	15-20 min	190 – 200 °C	Donji
<b>• Kolač</b>			
Jednoslojni kolač	20-25 min	200 °C	Donji
Rolada	35-40 min	150 °C	Donji
<b>• Slatkiši</b>			
Kora torte	10 - 12	200 °C	Gornji
Kora + fil	25 - 30	175 °C	Donji
Dvostruka kora + fil	30 - 35	175 °C	Donji
Pena od belanca	5 - 8	175 °C	Donji
<b>• Hleb</b>			
Hleb	15 - 20	175 °C	Donji
Kiflice	15 - 20	175 °C	Donji
<b>• Keks</b>			
Mafni	15 - 18	175 °C	Donji
Proja	10 - 20	175 °C	Donji
<b>• Piškoti</b>			
Kuglice	8 - 10	190 °C	Gornji
Ljički	12 - 15	190 °C	Donji
Pločice	15 - 20	190 °C	Donji
<b>Zamrznuta pizza</b>	9	200 °C	Gornji
<b>• Morski plodovi</b>			
Ribe	7 - 10	200 °C	Gornji
Rakovi	8 - 10	200 °C	Gornji
Na pari kuvane školjke	3 - 5	160 °C	Donji
Jastog	12 - 15	175 °C	Donji
<b>• Povrće</b>			
Pečen krompir	20 - 35	250 °C	Donji
Pržen krompir	12 - 15	200 °C	Gornji

**Podaci o proizvodu**

Popunjava prodavac

Naziv proizvoda:	
Oznaka modela:	
Serijski broj:	

**Podaci o prodaji**

Prodajni objekat:		Pečat prodavca
Mesto:		
Potpis prodavca:		

**Broj reklamacije**

(\* podaci iz knjige reklamacija)

Datum:

Reklamacioni broj:

Reklamacija 1.		
Reklamacija 2.		

**Podaci o servisu**

Popunjava ovlašćeni servis

Datum prijema u servis: \_\_\_\_\_

Uređaj popravljen i vraćen kupcu	<input type="checkbox"/>
Uređaj ne može da se popravi i izdaje se novi	<input type="checkbox"/>
Uređaj nema pravo reklamacije, greška prouzrokovana nestručnim rukovanjem	<input type="checkbox"/>
Uređaj je testiran i ustanovljeno je da je ispravan	<input type="checkbox"/>

Datum izdavanja iz servisa: \_\_\_\_\_

Period za koji se produžuje garancija: \_\_\_\_\_

Napomena: \_\_\_\_\_

**M.P.**
**Podaci o servisu**

Popunjava ovlašćeni servis

Datum prijema u servis: \_\_\_\_\_

Uređaj popravljen i vraćen kupcu	<input type="checkbox"/>
Uređaj ne može da se popravi i izdaje se novi	<input type="checkbox"/>
Uređaj nema pravo reklamacije, greška prouzrokovana nestručnim rukovanjem	<input type="checkbox"/>
Uređaj je testiran i ustanovljeno je da je ispravan	<input type="checkbox"/>

Datum izdavanja iz servisa: \_\_\_\_\_

Period za koji se produžuje garancija: \_\_\_\_\_

Napomena: \_\_\_\_\_

**M.P.**

# GARANTNI list

Garantni list Vam garantuje besplatnu popravku proizvoda čiji je uvoznik Elementa d.o.o., saglasno sa uslovima opisanim u garantnom listu. Ukoliko proizvod pokaže neispravnost u toku garantnog roka, molimo obratite se prodavnicu gde je uređaj kupljen na teritoriji Republike Srbije.

**Pre nego što počnete sa korišćenjem uređaja pročitajte kompletno uputstvo za rukovanje i uslove garancije. U slučaju da primetite napravnost u radu, uređaj vratite u prodavnicu na mesto kupovine.**

## Uslovi garancije

Izjavljujemo da je kupljeni proizvod u potpunosti saobrazan opisu, kao i da ima svojstva koja su pokazana na uzorku ili modelu. Takođe izjavljujemo da ima svojstva potrebna za redovnu upotrebu robe iste vrste, te da i po kvalitetu i funkcionisanju odgovara onome što je uobičajeno kod robe iste vrste i što potrošač može osnovano da očekuje s obzirom na prirodu robe i javna obećanja o posebnim svojstvima robe datim od strane proizvođača kako je učinjeno na ambalaži robe. Izjavljujemo da će proizvod ispravno funkcionisati i da ćemo u slučaju nedostataka i kvarova na proizvodu koji su posledica nesaobraznosti, kvarove otkloniti pod uslovom da su nastali u garantnom roku, pri normalnoj upotrebi uređaja i pridržavanju njegovog uputstva o rukovanju. Izjavljujemo da će proizvod biti saobrazan opisu kakav je bio u momentu prodaje 25 meseci od dana kupovine. Garancija važi za proizvode kupljene na teritoriji Srbije te se može ostvariti reklamacijom učinjenom u Srbiji.

### Prava iz garancije potrošač može ostvariti izjavljivanjem reklamacije pod sledećim uslovima:

1. Da vrati uređaj u celovitom stanju i u slučaju visokog stepena lomljivosti poželjno je dostaviti u ambalaži
2. Da je tačno i uredno popunjen garantni list
3. Da je priložen račun o kupovini uređaja

Po izjavljivanju reklamacije, trgovac će u roku od 8 dana od dana prijema reklamacije odgovoriti potrošaču sa izjašnjenjem o podnetom zahtevu i predlogom njegovog rešavanja.

### Reklamacija se neće prihvatiti u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko uređaj nije dostavljen sa garantnim listom i računom
2. Ukoliko je uređaj fizički odnosno mehanički oštećen
3. Ukoliko je grešku prouzrokovala nestručna montaža i nesavesno rukovanje
4. Ukoliko se sa uređajem nije postupalo prema uputstvu za upotrebu, ili se uređaj skladišti na neprikladnom mestu
5. Ukoliko je uređaj otvaran, rastavljan ili prepravljn od strane neovlašćenih lica
6. U slučajevima kada je do kvara došlo višom silom – elementarnim nepogodama (udar groma, požar, variranje u naponu...)

### Obaveštavamo vas o pravima potrošača:

Ako isporučena roba nije saobrazna, potrošač ima pravo da zahteva od trgovca da se otkloni nesaobraznost, bez naknade, opravkom ili zamenom, odnosno da zahteva odgovarajuće umanjeње cene ili da raskine kupoprodaju u pogledu te robe.

Potrošač, na prvom mestu, može da bira između zahteva da se nesaobraznost otkloni opravkom ili zamenom. Ako otklanjanje nesaobraznosti u skladu prethodnim stavom nije moguće ili ako predstavlja nesrazmerno opterećenje za trgovca, potrošač može da zahteva umanjeње cene ili da izjavi da raskida ugovor.

**Uvoznik**  
**Elementa d.o.o.**  
Jovana Mikića 56, 24000 Subotica  
Tel:024/686-270, www.elementa.rs



Nesrazmerno opterećenje za trgovca u smislu prethodnog stava, javlja se ako u poređenju sa umanjeњem cene i raskidom ugovora, stvara preterane troškove, uzimajući u obzir:

1. vrednost robe koju bi imala da je saobrazna
2. značaj saobraznosti u konkretnom slučaju;
3. da li se saobraznost može otkloniti bez značajnijih neugodnosti za potrošača.

Ukoliko je uređaj reklamiran u prvih 6 meseci potrošač ima pravo da bira između povrata novca, zamene uređaja i opravke.

Svaku opravku ili zamenu ćemo izvršiti u roku koji će biti definisan u Obaveštenju o rešavanju reklamacije koje sadrži izjašnjenje ovlašćenog servisa, a maksimalno u roku od 30 dana. Sve troškove koji su neophodni da bi se roba popravila, a naročito troškovi rada, materijala, preuzimanja i isporuke, snosi trgovac.

Potrošač ima pravo da raskine ugovor, ako ne može da ostvari pravo na opravku ili zamenu, odnosno ako trgovac nije izvršio opravku ili zamenu u obećanom roku ili ako trgovac nije izvršio opravku ili zamenu bez značajnijih nepogodnosti za potrošača.

Za obaveze trgovca koje nastanu usled nesaobraznosti robe, proizvođač se prema potrošaču nalazi u položaju jemca. Potrošač ne može da raskine ugovor ako je nesaobraznost robe neznatna.

Prava na opravku ili zamenu ili umanjeње cene, odnosno radskid kupoprodaje, ne utiču na pravo potrošača da zahteva od trgovca naknadu štete koja potiče od nesaobraznosti, u skladu sa opštim pravilima o odgovornosti za štetu.

Svi uređaji pripadaju tkz. grupi hobista, odnosno, namenjeni su za kućnu, hobi upotrebu.

U slučaju da je korišćenje bilo za profesionalne aktivnosti garancija se neće prihvatiti.

Iz garancije su izuzeti uređaji ili delovi uređaja koji imaju potrošni karakter. Potrošni karakter imaju delovi ili uređaji koji korišćenjem dovode do habanja ili trošenja istih.

Pod ograničenu garanciju od 6 meseci spadaju: punjive baterije, štedljive sijalice, LED sijalice i cevi, fluo cevi.

Iz garancije su izuzeti: baterije, halogene i sijalice sa užarenim vlaknima, sijalice u lampama i reflektorima, vrhovi i grejači lemilica, grejači u kvarcnim i halogenim grejalicama, bilo koja vrsta softvera (pod garanciju spada samo hardver).

**Molimo da pročitate dodatne napomene o rukovanju koje se nalaze u uputstvu za rukovanje.**

### Ovlašćeni servis

Elementa d.o.o.  
Jovana Mikića 56, 24000 Subotica  
Tel:024/686-270  
www.elementa.rs



**Podaci o servisu**

Popunjavanje ovlašćeni servis

Datum prijema u servis: \_\_\_\_\_

Uređaj popravljen i vraćen kupcu	<input type="checkbox"/>
Uređaj ne može da se popravi i izdaje se novi	<input type="checkbox"/>
Uređaj nema pravo reklamacije, greška prouzrokovana nestručnim rukovanjem	<input type="checkbox"/>
Uređaj je testiran i ustanovljeno je da je ispravan	<input type="checkbox"/>

Datum izdavanja iz servisa: \_\_\_\_\_

Period za koji se produžuje garancija: \_\_\_\_\_

Napomena: \_\_\_\_\_

**M.P.**
**Podaci o servisu**

Popunjavanje ovlašćeni servis

Datum prijema u servis: \_\_\_\_\_

Uređaj popravljen i vraćen kupcu	<input type="checkbox"/>
Uređaj ne može da se popravi i izdaje se novi	<input type="checkbox"/>
Uređaj nema pravo reklamacije, greška prouzrokovana nestručnim rukovanjem	<input type="checkbox"/>
Uređaj je testiran i ustanovljeno je da je ispravan	<input type="checkbox"/>

Datum izdavanja iz servisa: \_\_\_\_\_

Period za koji se produžuje garancija: \_\_\_\_\_

Napomena: \_\_\_\_\_

**M.P.**
**Podaci o servisu**

Popunjavanje ovlašćeni servis

Datum prijema u servis: \_\_\_\_\_

Uređaj popravljen i vraćen kupcu	<input type="checkbox"/>
Uređaj ne može da se popravi i izdaje se novi	<input type="checkbox"/>
Uređaj nema pravo reklamacije, greška prouzrokovana nestručnim rukovanjem	<input type="checkbox"/>
Uređaj je testiran i ustanovljeno je da je ispravan	<input type="checkbox"/>

Datum izdavanja iz servisa: \_\_\_\_\_

Period za koji se produžuje garancija: \_\_\_\_\_

Napomena: \_\_\_\_\_

**M.P.**

## USLOVI GARANCIJE

Izjavljujemo da je kupljeni proizvod u potpunosti saobrazan opisu, kao i da ima svojstva koju su pokazana na uzorku ili modelu. Takođe, izjavljujemo da ima svojstva potrebna za redovnu upotrebu robe iste vrste, te da i po kvalitetu i funkcionalnosti odgovara onomu što je uobičajno kod robe iste vrste i što potrošač može osnovano da očekuje s obzirom na prirodu robe i javna obećana o posebnim svojstvima robe datim od strane proizvođača kako je učinjeno na ambalaži robe. Izjavljujemo da će proizvod ispravno funkcionisati i da ćemo u slučaju nedostataka i kvarova na proizvodu koji su posledica nesaobraznosti, iste otkloniti pod uslovom da su nastali u garantnom roku, pri normalnoj upotrebi uređaja i pridržavanju njegovog uputstva o rukovanju.

### GARANCIJSKI ROK

Izjavljujemo da će proizvod biti saobrazan opisu kakav je bio u momentu prodaje **24 mjeseca** od dana kupovine. Garancija važi za proizvode kupljene na teritoriji Crne Gore te se može ostvariti reklamacijom učinjenom u Crnoj Gori.

### PRAVA IZ GARANCIJE POTROŠAČ MOŽE OSTVARITI POD SLEDEĆIM USLOVIMA:

1. Da vrati uređaj u cjelovitom stanju i u slučaju visokog stepena lomljivosti poželjno je da ga dostavi u originalnom pakovanju.
  2. Da je priložen fiskalni račun o kupovini uređaja.
  3. Potrošač ima pravo da podnese prigovor trgovcu kod koga je kupio proizvod.
- Po izjavlivanju reklamacije, trgovac će u roku od 8 dana od dana prijema reklamacije odgovoriti potrošaču sa izjašnjenjem o podnijetom zahtjevu i predlogom o njegovom rješavanju.

### REKLAMACIJA SE NEĆE PRIHVATITI U SLEDEĆIM SLUČAJEVIMA:

1. Ukoliko uređaj nije dostavljen sa garantim listom i fiskalnim računom.
2. Ukoliko je uređaj fizički odnosno mehanički oštećen.
3. Ukoliko je grešku prouzrokovala nestručna montaža ili nesavjesno rukovanje.
4. Ukoliko se sa uređajem nije postupalo prema uputstvu za upotrebu, ili se uređaj skladišti na neprikladnom mjestu.
5. Ukoliko je uređaj otvaran, rastavljan ili prepravljn od strane neovlašćenog lica.
6. U slučajevima kada je do kvara došlo višom silom – elementarnim nepogodama (udar groma, požar, variranje u naponu...)

### OBAVJEŠTAVAMO VAS O PRAVIMA POTROŠAČA

Ako isporučena roba nije saobrazna, potrošač ima pravo da zahtjeva od trgovca da se otkloni nesaobraznost, bez naknade, opravkom ili zamjenom, odnosno da zahtjeva odgovarajuće umanjnje cijene ili da raskine kupoprodaju u pogledu te robe. Svaku opravku ili zamjenu ćemo izvršiti u roku koji će biti definisan u obaveštenju o rješavanju reklamacije koje sadrži izjašnjenje ovlašćenog servisa, a koji neće biti duži od 15 dana od dana podnošenja zahtjeva. Sve troškove koji su neophodni da bi se roba popravila, a naročito troškovi rada, materijala, preuzimanja i isporuke, snosi uvoznik. Potrošač ima pravo da raskine ugovor, ako ne može da ostvari pravo na opravku ili zamjenu, odnosno ako trgovac nije izvršio opravku ili zamjenu u obećanom roku ili ako trgovac nije izvršio opravku ili zamenu bez značajnijih nepogodnosti za potrošača. Svi uređaji pripadaju tkz. grupi hobista, odnosno, namjenjeni su za kućnu, hobi upotrebu. U slučaju da je korišćenje bilo za profesionalne aktivnosti garancija se neće prihvatiti. Iz garancije su izuzeti uređaji ili dijelovi uređaja koji imaju potrošni karakter. Potrošni karakter imaju dijelovi ili uređaji koji korišćenjem dovode do habanja ili trošenja istih.

## GARANTNI LIST



**UVOZNIK I OVLAŠĆENI SERVISER:**  
**Cerovo d.o.o., Servisna zona Polje BB**  
 85000 Bar  
 +382 68 834 284  
 servis@cerovo.com

**OVLAŠĆENI SERVISER MALIH KUCNIH**  
**TV Centar Đečević**  
 Bul. Save Kovačevića 151, 81000 Podgorica  
 020/620-981  
 067/625-658

#### Podaci o proizvodu

Naziv proizvoda

Oznaka

Serijski broj

Broj telefona kupca (za obavještenje o rješavanju reklamacije)

#### Podaci o prodaji

Naziv trgovca

Mesto prodaje, objekat

Datum prodaje

Potpis prodavca

Napomene:



## Упатства за употреба:

- Овие упатства за употреба важат за овој уред. Содржат важни информации за почетокот на користењето и за постапувањето со уредот.
- Пред да почнете да го користите уредот, внимателно и во целост прочитајте ги упатствата за употреба, особено безбедносните насоки. Неземањето предвид на овие упатства може да предизвика тешки телесни повреди или да го оштети уредот.
- Упатствата за употреба се темелат на стандардите и прописите кои важат во Европската Унија.
- Во странство почитувајте ги и прописите и законите на односната држава.
- Упатствата за употреба чувајте ги во случај на подоцнежна употреба. Ако уредот го предавате на користење на трети лица, задолжително дајте им ги и овие упатства за употреба.

## Објаснување на знаците

Во упатствата за употреба или на уредот се користат следните симболи и предупредувачки зборови:



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Овој предупредувачки симбол/збор значи опасност со среден степен на ризик, поради што, ако не го избегнеме, може да дојде до материјална штета, смрт или до тешки телесни повреди.



### **ЗАБЕЛЕШКА!**

Симболот дава корисни дополнителни информации за употребата на уредот.



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Произведувачот не одговара за штетата која би настанала поради погрешна употреба на уредот, поради неправилно одржување и поради интервенции во уредот, со цел замена на делови или модификации. Интервенциите во уредот може да ги изведува само овластен сервисер на произведувачот на уредот.

Непочитувањето на упатствата и предупредувањата наведени во овој прирачник, може да доведат до електричен удар, пожар и/или дури до сериозни повреди.

Во случај на употреба на уредот, кога неговите метални делови може да дојдат во контакт со скриените електрични спроводници или со сопствениот електричен кабел (ако е вграден), секогаш уредот држете го за пластичната изолирана рачка.

## ЦЕЛ НА УПОТРЕБА

Уредот е наменет за да се употребува во домаќинството и не е наменет за занаетчиски цели. Овие упатства чувајте ги грижливо и по потреба предајте му ги на следниот корисник.

Уредот е наменет за користење во домаќинството и во слични средини како што се:

- продавници, канцеларии и други работни средини од страна на кујнскиот персонал,
- фарми,
- хотели, мотели и други сместувачки капацитети од страна на гостите,
- капацитети кои нудат ноќевање со појадок.

Пред да почнете да го користите вашиот уред, важно е да ги следите упатствата кои ќе ви бидат при рака и за подоцнежна употреба. Особена внимателност посветете му на поглавјето, кое ја обработува Вашата безбедност.

## ЗА ВАША БЕЗБЕДНОСТ

- Уредот, вклучително и кабелот, не смеат да го користат, не смеат со него да си играат или за него да го држат деца помлади од 8 години или изнемоштени лица без надзор. Никогаш не оставајте го апаратот без контрола од некого.
- Уредот не смеат да го користат деца на возраст од 0 до 8 години. Овој уред може да го користат деца кои се постари од 8 години, ако се под постојан надзор. Уредот може да го користат лица кои имаат намалени телесни, спознајни или ментални способности, или лица кои имаат малку знаење и искуство, доколку додека го користат ги надгледува лицето кое е одговорно за нивната безбедност или доколку ги добиле упатствата за безбедна употреба и ги разбираат опасностите поврзани со тоа.



- Овој уред може да го користат деца кои се постари од 8 години и лица кои имаат намалени телесни, спознајни или ментални способности, или лица кои имаат малку знаење и искуство, доколку додека го користат ги надгледува лицето кое е одговорно за нивната безбедност или доколку ги добиле упатствата за безбедна употреба и ги разбираат опасностите поврзани со тоа.
- Уредот и неговиот приклучен кабел не смеат да им бидат на дофат на деца помлади од 8 години.
- Уредот не е наменет да се користи со надворешен тајмер, т. е. со одвоен далечински управувач.
- Со уредот може да се користи само конектор соодветен за тоа.
- Чистењето и одржувањето на уредот не смеат да го изведуваат деца, освен во случај ако се постари од 8 години и ако се под надзор.
- За заштита од електричен удар, уредот, кабелот или приклучникот не потопувајте ги во вода или во која било друга течност.
- Уредот не смеат да го користат деца или изнемоштени лица, кои се без надзор. Никогаш не оставајте го уредот без надзор.
- Децата мора да се под надзор за да не си играат со уредот.
- Пред чистење или кога не го користите, уредот исклучете го и извадете го приклучникот од приклучницата. За да го исклучите, држете го приклучникот и потегнете го од приклучницата. Никогаш не влечете го кабелот. Никогаш не носете го уредот за кабелот.
- Не користете го уредот со оштетен кабел за напојување, приклучник или со какво и да е оштетување.
- Не дозволувајте кабелот да виси преку работ на масата, пултот или да се допира до жешки површини. Не приближувајте го уредот до плински уред, до електрични уреди за греење или до рерни.
- Уредот поставете го на рамна површина. Не ставајте го уредот на штици или на нерамни површини.
- Не обидувајте се да го поправите или да го расклопите уредот. На уредот нема делови што може да ги замените сами. За поправка обратете се кај овластен сервисер.

- Уредот чувајте го во затворен простор, на суво место, подалеку од дофат на деца.
- Не чистете го уредот со груби материјали.
- Не користете го уредот за други цели, освен за оние опишани во овој прирачник.

## ПРЕДУПРЕДУВАЊА

**Уредот не е наменет за да се користи со надворешен тајмер односно со одвоен далечински управувач.**

Ако е електричниот кабел оштетен, мора да го замени производителот, негов сервисер или слично оспособено лице за да се избегне опасност. Овој уред е наменет за да работи на стандардна приклучница. Уредот не е наменет за индустриска или комерцијална употреба.

## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ



**ВНИМАНИЕ: Жешка површина! Опасност од изгореници!**

Деловите од апаратот се загреваат во текот на работењето. Не ги допирајте жешките делови. Користете ги рачките или копчињата.

## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- Во садот не налевајте ладна вода кога садот е сè уште жежок.
- Садот не го поставувајте на мокра површина, кога садот е сè уште жежок.
- Во садот не ставајте пластични предмети.

## ОПИС ДЕЛОВА

1. Стаклена садови
2. Рачка за носење
3. Се справи со прекинувач за безбедност
4. Прилагодување на копчето што работи
5. Копчето за да се прилагоди на температурата
6. индикација на напонот
7. Индикација за греење

## ОПИС

Во конвекциската печка можете да подготвите вкусни, здрави оброци за пократко време од класичните печки. До 30% побрза подготовка и до 80% помала потрошувачка на енергија.

За да го забрзаат кружењето на жешкиот воздух во печката, професионалните готвачи веќе подолго време употребуваат традиционални печки со вентилатор. Конвекциската печка има тркалезни вентилатори, кои се наместени на долната страна од металната кутија.

## Искрината конвекциска повеќефункционална печка за подготовка на јадења употребува 3 различни модерни технологии:

- **Инфрацрвените зраци** влегуваат во внатрешноста на храната и ја загреваат од внатрешноста кон надворешноста- така храната е посочна и вкусно печена.
- **Вентилаторот** создава вештачки тек кој го насочува жешкиот воздух кон дното на садот за готвење и потоа назад кон врвот. Тоа создава водушен тек кој е сличен на торнадо, поради што храната е еднакво и темелно варена односно испечена.
- **Халогенската светлина** се погрижува внатрешноста на садот многу брзо да се загрее до 250°C и затоа за подготовка на јадењето потрошуваме до 3 пати помалку време и до 80% помалку енергија.

## Во конвекциската печка го подобрувате варењето/печењето на следните начини:

- Садот од конвекциската печка е стаклен, така да јасно можете да видите што се вари или пече.
- Тркалезниот сад со големиот вентилатор кој е вграден во капакот овозможува жешкиот воздух да кружи преку храната и по страните околу садот и назад до вентилаторот. Тоа создава постојано движење на жешкиот воздух кој брзо и темелно ја зготвува храната.
- Во конвекциската печка можете да употребите стојалки кои ви овозможуваат да готвите две или три нивоа на храна наеднаш. Кога месото, живината или рибите се зготвени, маслото и зејтинот стекуваат на дното од садот.  
Гответе речиси без масти (ниска содржина на масти и холестерол), похранлива храна со природен вкус.

## Размислете за други можности:

- Местото и живината убаво поцрвенува и станува крцкаво од сите страни, во внатрешноста пак месото е сочно со помалку масти и холестерол.
- Насечениот компир може да се пече на воздухот со многу мало количество на зејтин. Печениот компир е крцкав и има златно кафеава боја и многу ниска содржина на масти, обично се изгубуваат 98% од мастите.
- лебот и пецивата стануваат пополни и ја одржуваат влажноста.
- Можете да заштедите до 80% енергија, која инаку ја потрошувате со стандардната печка.
- заштедете до 25% енергија и време во споредба со другите стандардни печки.
- Мулти нивојското готвење ви овозможува готвење на целиот оброк наеднаш.

Со сето ова готвите многу побрзо отколку со стандардната печка! Затоа, конвекциската печка представува нова генерација на готвење.

## Предности на конвекциската печка

- Храната можете да ја печете на жар, на пара, пржите, печете или варите.
- Конвекциската печка храната ја зготвува за пократко време отколку стандардната печка.
- Со конвекциското готвење немате трошоци за поставување на печката и печката е пренослива.
- Едноставно ракување- можете да го наместите времето и температурата.
- Жешкиот воздух кружи околу храната, затоа таа се готви рамномерно и побрзо.
- Месото од надворешната страна брзо се запечува, во внатрешноста останува сочно, се ослободуваат масти и холестерол.
- Жешкиот воздух им помага на пецивата и колачите побргу да нараснат.
- Конвекциската печка користи помалку електрична енергија од класичната стандардна печка – до 80% повеќе заштеда во потрошувачката на енергија.
- Конвекциската печка има вградено претходен циклус на чистење кој е многу едноставен.

## КАРАКТЕРИСТИКИ

### Со конвекциската печка заменуваат повеќе апарати

- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| • Стандардна печка (рерна)    | • Електрична печка  |
| • Печка на решетки (за скара) | • Жар               |
| • Микробранова печка          | • Електричен шпорет |
| • Тостер                      | • Електричен парник |

## Подобар начин на живот

Со конвекциската печка секогаш ќе готвите со жежок воздух. Како резултат на тоа, се намалува содржината на масти во храната, што значи помалку калории, масти и холестерол и подобар начин на живот. На храната не е потребно да се додава маст, зејтин, масло или маргарин, тоа можете да го направите доколку сакате.

Вашата конвекциска печка ви овозможува да готвите без било какви саѓи.

Предност на конвекциската печка е нејзината способност за подготовка на целиот оброк наеднаш, во еден сад (на пр: готвење на пилешко месо, компир и леб заедно, без мешање на вкусовите). Кога завршите, оставете уредот автоматски да го исчисти садот, а потоа едноставно исплакнете го и исушете го.

## Општи заштитни мерки

- Прочитајте ги сите упатства и чувајте ги за идна употреба.
- Кабелот не смее да виси преку работ на масата или шанкот.
- Уредот секогаш поставете го на средината на масата или работниот простор.
- При преместувањето на уредот секогаш исклучете го од електричната мрежа.
- Површините на уредот се жешки- надзирајте ги децата додека го користите уредот.
- Никогаш не користете уреди со оштетен кабел или приклучок.
- Секогаш пред чистење исклучете го уредот и оставете го да се излади.
- Користете две раце, кои се движат во печката.
- За да се заштитите од електричен удар, не ставајте го кабелот, приклучокот и пределот на моторот во вода или други течности.
- Во текот на ноќта во уредот не оставајте вода или храна.
- Горната рачка спуштајте ја нежно.
- Кога го отстранувате садот рачката секогаш оставајте ја во горната позиција.
- Уредот секогаш носете го за рачките. Никогаш не кревајте го капакот на задната страна од уредот.

### Употреба на вашата конвекциска печка

Тоа е едноставно како 1, 2, 3.

1. Наместете го времето
  2. Наместете ја температурата
  3. Наместете ја рачката надолу во хоризонтална положба
- Ставете ја храната во стаклениот сад и безбедно затворете го капакот на садот. Храната поставете ја на стојалката, освен ако е означено поинаку.
  - Приклучете го приклучокот во електричната мрежа.
  - Колку повеќе воздухот кружи околу храната, толку побрзо храната ќе се готви.
  - Наместете го времето на готвење од 1 мин до 60 мин.
  - Наместете ја температурата од 60° C до 250° C.
  - Сега сте започнале со готвењето.

70°C	Перење
90°C	Одмрзнување
120°C	Бавно готвење (I)
140°C	Бавно готвење (II)
160°C	Повторно греење
170°C	Парење
170°C	Печење
180°C	Печење на скара
200°C	Пржење
220°C	Подгревање
220°C	Печење на скара
240°C	Печење на жар
250°C	Суво пржење

### Подготовка на конвекциската печка

Пред првата употреба уредот треба да биде загреан.

Пред првата употреба оставете го апаратот да работи неколку минути, за да се ослободите од непотребните масла, кои биле употребени за време на производството.

### Следете ги едноставните чекори:

- Избришете ја внатрешноста на садот со чиста, влажна крпа.
  - Поставете ги држачите во садот.
- ВНИМАНИЕ!**  
**Садот не го допирајте со пластични држачи/ракавици.**  
**Во садот не ставајте пластични предмети.**
- Затворете го капакот на садот.
  - Наместете го времето на околу 10 минути.
  - Наместете го термостатот на 200 °C и потоа вклучете ја печката.
  - Кога печката ќе се исклучи, оставете да се излади за 10 минути, а потоа можете да го отворите капакот.

**Сега вашата конвекциска печка е подготвена за готвење на првиот оброк!**

## Референтна табела за времето и температурата за готвење на различна храна

ВИД НА ХРАНА	ВРЕМЕ	ТЕМПЕРАТУРА
Пилешко	30-40 мин	180-200 °C
Риби	10-15 мин	130-150 °C
Свинско месо	15-20 мин	180-200 °C
Торта	10-12 мин	140-160 °C
Јастог	12-15 мин	140-160 °C
Помали ракови	10-12 мин	150-180 °C
Колбаси	10-13 мин	120-150 °C
Лешници	10-15 мин	140-160 °C
Леб	8-10 мин	120-140 °C
Компир	12-15 мин	180-200 °C
Ориз	15-20 мин	150-180 °C
Месо од рак	10-13 мин	140-160 °C

## ЧИСТЕЊЕ

### Лесно чистење

- Исклучете ја печката и оставете да се излади.
- Употребете чиста крпа со малку благ детергент за миење на садови и топла вода, потоа избришете го садот.
- Измијте и отстранете го целиот детергент. Избришете додека не е суво.
- Забелешка: никогаш не потопувајте го капакот од конвекциската печка во вода или било која друга течност.

### Нормално чистење

- Исклучете ја печката и оставете да се излади.
- Капакот и вентилаторот избришете ги со употреба на влажна крпа, садот исчистете го со крпа или сунѓер со малку благ детергент за миење на садови.
- Површината не чистете ја со жична четка или груба крпа и не користете абразивни средства за чистење.
- Жиците на држачите исчистете ги со благ детергент и вода.
- Металните делови исчистете ги со користење на сунѓер или кујнска крпа со благ детергент за миење на садови. Доколку е потребно стружење употребете најлонска или полиестерска крпа. Ако нечистотијата е многу „изгорена“, употребете средство за нерѓосувачки челик или други метали.

Ве молиме, имајте во обсервација:

Сите времиња и методи за готвење кои се наведени во овој прирачник се само предлози. Личните регулирања ќе ви помогнат да ги достигнете посакуваните резултати за вашиот вкус. Внимание: Никогаш не го потопувајте уредот или кабелот за напојување со вода.

## Сервисирање

За било какво сервисирање во гаранцискиот рок или по него, контактирајте го овластениот сервис каде што со задоволство ќе ви помогнат. Доколку имате оштетен кабел за напојување ви советуваме, заради безбедносни причина да се обратите на овластен сервис каде што ќе ви го заменат.

## БЕЛЕШКИ

Овој апарат не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи и деца) со намалени физички или душевни способности или со недостаток на искуство и знаење, освен ако не се под надзор или се запознаени со упатство за употреба на апаратот од страна на лице кое е одговорно за нивната безбедност.

Апаратот исклучете и извадите го кабелот од струја пред да ги смените додатоците.

**ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ****Модел: КР-618**

- \* Напон: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Моќност: 1200W~1400W (макс)
- \* Термостат: 60 – 250 °C
- \* Одбројувач на време: 1-60 минути
- \* Големина на садот: Ø 333 x 217 mm
- \* Волумен: 12 Л (макс)
- \* Бруто маса: 6,5 kg
- \* Нето маса: 5,5 kg
- \* Енергетската потрошувачка во исклучевање на апаратот: 0 W

**Модел: КР-628**

- \* Напон: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Моќност: 1200W~1400W (макс)
- \* Термостат: 60 – 250 °C
- \* Одбројувач на време: 1-60 минути
- \* Големина на садот: Ø 333 x 217 mm
- \* Волумен: 12 Л (макс)
- \* Бруто маса: 6,5 kg
- \* Нето маса: 5,5 kg
- \* Енергетската потрошувачка во исклучевање на апаратот: 0 W

## РЕЦЕПТИ

За општите упатства во врска со времето и температурата за готвење погледнете ја **КАРТИЧКАТА СО КРАТКИ УПАТСТВА** за употреба на печката.

→ **ЗА ГОТВЕЊЕ НА ЗЕЛЕНЧУК ВО ПАРА**

За готвење на зеленчукот во пара само завијте го во фолија за време на варењето или печењето на месо. **Фолијата затворете ја добро за да не се отвори за време на готвењето или да не ја отстрани притисокот на воздухот.** Зеленчукот завиткан во фолија, ставете го во конвекциската печка така што жешкиот воздух ќе може да кружи. Зеленчукот можете да го поставите на горната мрежаста подлога под кој што се вари или пече друга храна. Готвењето на пара трае малку подолго отколку во обична тава. Во фолијата во сопствениот сок можете да готвите и риби, на кои претходно сте им ставиле капки од лимонев сок и сте им додале малку насецкан зеленчук.

→ **ЗА ПЕЧЕЊЕ НА КОЛАЧ**

Садот за печење ставете го на мрежастата подлога во садот од печката. Ако сакате мек колач речиси без кора, садот за печење покријте го со фолија, која ќе ја отстраните малку пред крајот на печењето, за површината да се исуши малку. Во конвекциската печка колачот е печен малку побрзо отколку во обична печка.

→ **ЗА ПЕЧЕЊЕ НА ПЕЦИВА, КЕКСИ ИТН.**

Садот со дупки или другиот сад поставете го на мрежастата подлога. Ако не сакате премногу испечени пецива, во првата половина од печењето садот покријте го со фолија. Исто така и пецивата и кексите во конвекциската печка се печат малку побргу отколку во обична печка.

**КОРИСНИ УПАТСТВА**

1. Не ставајте премногу храна во печката бидејќи сакате да зготвите се наеднаш, затоа што жешкиот воздух не може да ја достигне целата храна и на тој начин добро го пече само горниот слој. Помеѓу храната оставете простор за воздухот слободно да кружи и подобро користете го двовисинскиот држач и садот со дупки за да постигнете подобар ефект.
2. Кога храната е зготвена исклучете го термостатот, вентилаторот пак нека работи уште за храната да остане крцкава.
3. По готвењето отстранете го капакот и храната сервирајте ја во стаклениот сад за да остане топла.
4. За да го олесните чистењето на конвекциската печка на металните делови напрскајте спреј за готвење (мрежастата подлога, двовисинскиот држач, садот со дупки и на долната страна на капакот) пред секоја употреба во печката.
5. Термометарот за мерење на температурата на месото може да се користи за проверување на температурата во средината на храната за време на готвењето.

**ДОРУЧЕК**• **КРОАСАНИ**

За 3 до 4 кроасани наместете го термостатот на 105 °C и прво загрејте ја печката. Кроасаните загревајте ги 3 до 6 минути. Замрзнатите кроасани се печени за 6 до 10 минути.

• **ЗАПЕЧЕНИ ПАРЧИЊА ЛЕБ**

За еден ден стари парчиња леб: малку навлажнете ги со вода и поставете ги на двовисинскиот држач. Наместете го термостатот на 105 °C за 5 до 10 минути. Парчињата повторно ќе бидат како свежо печени.

• **СЛАНИНА ПЕЧЕНА НА СКАРА**

Отстранете ја кората и вишокот на мастите со сечење ленти по должина од сланината. Лентите ставете ги на горната подлога. Наместете го термостатот на 230 °C и печете околу 6 до 8 минути или додека не е печена по ваш вкус.

• **КОЛБАСИ**

Колбасите (виршлите) ставете ги на горната подлога. Наместете го термостатот на 200 °C и печете околу 10 до 12 минути.



## МЕСО

## • ЈАГНЕШКО ВО ФОРМА НА КРУНА

2	најдобри парчиња од јагнешки врат, секој со 6-7 котлети
1/2	чаша ситно насечен кромид
1/2	чаша ситно насечен целер
1	јаболко, излупено и ситно насечено
2	големи лажици масло
3	големи лажици суви кајсии, потопени во вода
1/2	чаша свежи трошки од бел леб
2	големи лажици ситно насечен магнонос
1/2	кора од лимон, ситно нарендана
1	голема лажица сок од лимон
1	мало јајце

Изрежете го вишокот на коски и од месото отстранете ги двата градни зглоба. Од секоја од коските на котлетите отстранете го месото до длабочина од 2,5 см. Превиткајте ги зглобовите околу страните со месо навнатре и заврзете ги да формираат круна. Изложениите коски покријте ги со фолија.

На маслото задушете го кромидот, целерот и јаболкото за да се зацрват. Кајсиите извадете ги од водата, исушете ги, ситно насечете ги и додајте ги во другите состојки во тавата. Продолжете со душењето, добро зачинете и оставете да си излади. Оваа смеса наполнете ја во јагнешката круна и измерете ја. Месото ставете го на долниот држач во конвенциската печка.

Месото печете го 25 минути на 175 °C за 500 грама тежина и полијте го со сосот од садот. Следните 25 минути печете на 200 °C, повремено месото поливајте го со сосот од садот и доколку е потребно цврсто завијте го во фолија, за изложениот горен дел или тенките делови од месото да не се испечат премногу. Кога месото е печено, отстранете ја фолијата и на коските кои штрчат ставете им тркалезна декоративна хартија. Месото послужете го со компир, тиквички и зелен грав готвен на пара. Кога месото е сервирано на масата насечете на одделни парчиња и разделете ги.

## • ПОЛНЕТИ ТЕЛЕШКИ ГРАДИ

1500г	телешки гради, без коски, со исечена внатрешност
2	големи лажици масло
	Лук, сол и црн пипер
ФИЛ:	
1	голема лажица масло
1/2	чаша ситно насечен кромид
1	голема лажица сок од лимон
1	голема лажица нарендана кора од лимон
1	чаша габи насечени на коцки
2	чаши свежи трошки од бел леб
1	јајце, малку мешано
	павлака
1	голема лажица масло

Загрејте ја тавата. Стопете една голема лажица масло во тавата и пржете го кромидот, за да омекне. Додадете ја кората од лимон, лимоновиот сок, лукоот и габите. Гответе уште 3 до 4 минути, отстранете и истурете во голем сад. Во задушениот зеленчук додадете ги трошките од леб, лук, сол и црн пипер. Смесата мешајте ја заедно со јајцето и доволно павлака за да стане густа и рамномерна. Филот рамномерно разделете го по должина во телешките гради и зашијте ги. Телешкото месо намажете го со топеното масло и ставете го на долниот држач во конвенциската печка, која што пред тоа сте ја загреале на 163°C. Печете 20 минути, а потоа обрнете го месото и повторно намажете го со масло и продолжете со печење на 150°C уште 20 минути заедно со компирот, додека не е подготвено за сервирање. Послужете го со грашок. По насечените парчиња месо, полијте го сосот од садот во печката.

### • МЕДЕНИ ПИЛЕШКИ КРИЛЦА

1125г	пилешки крилца
2	големи лажици мед
2	големи лажици сос од домати (кечап)
МАРИНАДА:	
2	големи лажици сок од лимон
2	големи лажици сос од соја
1	голема лажица ситно насечен ѓумбир

Од крилцата отстранете го вишокот на масти и отстранете ги краевите на крилцата. Крилцата исушете ги и ставете ги во садот. Во друг сад помешајте ги лимоновитиот сок, сосот од соја и ѓумбирот и маринадата истурете ја врз крилцата, промешајте и оставете да стои 3 до 4 часа. Повремено промешајте. Во друг сад измешајте го медот и пирето од домати со две големи лажици маринада.

Крилцата извадете ги од маринадата и ставете ги на двовисионскиот држач во конвекциската печка и печете 10 минути на 163 °C. Земете ги крилцата од печката и потркалајте ги во мешавината од мед и пире од домати и повторно ставете ги на држачот во печката и печете 5 минути. Крилцата земете ги повторно од печката, потркалајте ги во мешавината од мед и пире од домати и ставете ги на држачот во печката уште следните 5 минути за да се испечат.

### • ПЕЧЕНО ПИЛЕ

1	пиле
1	мал кромид
1	голема лажица масло
1/2	чаша габи
1 1/2	чаша свежи трошки леб
	лук, сол, црн пипер
1	голема лажица ситно насечен магнонос
1	чајна лажичка наредана кора од лимон
1/4	чајна лажичка сув мајоран
1	грст мускатов орев во прав
1	јајце

Добро исчистете ја внатрешноста на пилето, исперете и отстранете го сиот вишок на масти.

Олупете го кромидот и ситно насечете го и испржете го во тавата на масло додека не омекне. Додајте ги габите и задушете уште 1 минута. За филот во друг сат измешајте ги трошките од леб, сол, црн пипер, магнонос, кората од лимон, мајоранот, мускатовиот орев и мешаното јајце. Наполнете го пилето и затворете го отворот. Кожата од пилето посипајте ја со сол и црн пипер и добро ја размачкајте. Пилето ставете го на долниот држач во конвекциската печка и печете 20 минути на 163°C. Пилето обрнете го и печете го заедно со компирот уште 20 минути. Пилето повторно обрнете го и печете приближно уште 20 минути додека не стане меко и има рамномерно кафеава боја.

### • ИЗВОНРЕДНО ДОБРО ПЕЧЕН БЕЛДРОБ

900г	парче белдроб
	лук, сол и црн пипер
1/2	чаша црвено вино
2	исчистени моркови
	рендана кора од 1 лимон
	рендана кора од 1 портокал
1	ситно насечен кромид
2	големи лажици ситно насечен магнонос
1	голема лажица блага или кисела павлака

Од лукот, солта, црниот пипер и црвеното вино подгответе маринада и во неа ставете го целото парче белдроб и оставете да стои 4 саат. Месото повремено обрнете го и полијте го со маринадата. Потоа месото земете го од маринадата и оставете да се исцеди; маринада пак чувајте ја. Месото ставете го на фолија и од околу ставете му моркови, рендана кора од лимон и портокал, кромид и магнонос и се заедно завиткајте во фолијата. Месото ставете го на долната подлога во конвекциската печка.

Месото печете го 30 минути на 190°C. Отстранете ја фолијата и печете уште следните 30 минути. Потоа извадете го месото од печката и оставете го на топло. Остатокот од маринадата размешајте го со сосот од месото од печката и така добиениот сос гответе го додека не стане густ за 2 големи лажици. Во сосот размешајте и павлака и оставете тивко да врие уште 1 минута. Сосот истурете го врз насеченото месо и сервирајте.

### • ГОВЕДСКИ СТЕКИ ВЕЛИНГТОН

700г	парчиња говедско филе со дебелина од 10 cm
1	голема лажица масло
	лук, сол, црн пипер
2	големи лажици јетрена колбаса
1	голема лажица вињак
1	пакирање замрзнато лиснато тесто, одмрзнето
1	жолчка од јајце, замешана со малку вода

Од парчињата изрежете го вишокот на масти и посипајте го со лук, сол и мелен црн пипер. Ставете ги на долната мрежаста подлога во конвекциската печка, која претходно е загреана на 160 °C и печете 4 минути. Парчињата земете ги од печката и изладете ги. Измешајте ја јетрената колбаса со вињакот и мешавината истурете ја по парчињата месо. Размотајте го лиснатото тесто и изрежете го на 4 квадратти, доволно големи, за секој да покрие по едно парче месо. Парчето ставете го на средината од квадратот и целосно завијте го во тестото. Рабовите наполнете ги со малку вода и површината намажете ја со размешаната жолчка. Парчињата со задната страна поставете ги на долниот држач во конвекциската печка и печете 15 минути на 250°C или додека тестото не стане жолто-кафеаво- доволно за 4 порции.

### • ПЕЧЕНИ ГОВЕДСКИ РЕБРА

2000г	месо од говедски ребра
	сол и црн пипер
2	големи лажици црвено вино
2	големи лажици вода
2	големи лажици брашно
	дополнителна вода

Од месото изрежете го вишокот на масти, посолете, додајте црн пипер и двете добро потиснете ги во месото, кое ќе го ставите во подмачканиот сад за печење. Месото полијте го со вино и вода и маринирајте го 4 часа. Месото печете го 1 час на 160 °C на долната мрежаста подлога во конвекциската печка. Месото обрнете го и печете уште 40 минути на 175 °C за во средината да е живо (rare), 50 минути за средно печено (medium) и 1 час за препечено (well done)- доволно за 6 порции.

### • ПЕЧЕНО ГОВЕДСКО МЕСО СО КОМПИРИ

1500г	говедско месо од ребра
	сол
700г	компир

Месото измијте го и избришете го со влажна чиста крпа. Компирот олупете го, измијте го и насечете го на еднакво големи парчиња. Месото ставете го на долниот држач во конвекциската печка и печете на 160°C. Печете по 20 минути на секој половина килограм месо и дополнителни 25 минути за месото без коски од ребрата, односно по 25 минути за секој половина килограм месо и дополнителни 30 минути за месото со коски од ребрата. Кога до крајот на печењето ќе ви останат уште 50 минути додајте го компирот и обрнете го кога ќе се зацрви одозгоре. Месото сервирајте го опкружено со компир и моркови и полиено со сос.

### • ПИЛЕШКИ КРИЛЦА НА ЈАПОНСКИ НАЧИН

500г	пилешки крилца
½	чаша сос од соја
1	парче здробен лук
1	голема лажица ситно насечен свеж ѓумбир
¼	чаша јапонска ракија „саке„ или сув шери

Отстранете го вишокот на мастите од крилцата, изрежете ги краевите на крилцата и исушете ги (во хартиена крпа). Во сосот од соја замешајте лук, ѓумбир и ракија или шери и мешавината полијте ја по крилцата и добро измешајте (стресете го садот). Садот покријте го, оставете ја маринадата да стои 3 часа и повремено промешајте. Потоа крилцата ставете ги на двовисинската подлога во конвекциската печка и печете 10 минути на 175°C. Следете го процесот на печење. По потреба обрнете и преместете ги крилцата. Печете уште 8 до 10 минути, за да се зацврват.

### • ПЕЧЕНО ПИЛЕ НА КИНЕСКИ НАЧИН

1500г	пилешко месо за печење, пилешки крилца или пилешки копани/бутови
1/3	чаша сос од соја
1	голема лажица мед
1	голема лажица мешавина од пет зачини во прав
1	голема лажица надробен лук
1	голема лажица ситно мелен свеж ѓумбир
1	голема лажица зејтин од сусам

Од состојките подгответе маринада, во неа ставете го пилешкото месо најмалку 2 часа и повремено измешајте. Парчињата пилешко ставете ги на мрежастата подлога во конвекциската печка и пилешките крилца печете ги 15 минути на 200°C, пилешките копани или бутови печете ги 20 минути, и пилешките четвртини или половици печете ги 30 минути. За време на печењето обрнете го пилешкото, додека не е подготвено за сервирање- доволно за 6 порции.

### • ТЕЛЕШКО МЕСО СО МАНГО

1500г	телешко месо без коски и подготвено за печење
1	чаша суво бело вино
1/2	чаша Гранд Марниер
1	голема лажица вињак
1/2	чаша сок од портокал
	лук, сол, црн пипер
450г	манго насечено на парчиња
1/2	чаша брашно
3	големи лажици масло
	грст тимџан

Телешкото месо премачкајте го со топеното масло, посипете со лукот, солта и црниот пипер и ставете го на двовисинскиот држач во конвекциската печка. Печете 20 минути на 175 °C. Телешкото месо обрнете го и премачкајте го со маслото и печете уште 40 минути, додека не се подготви за сервирање.

### • КОПИР ПЕЧЕН ВО ФОЛИЈА

Средно големи компири ( 1 на лице)	
Стопено масло	
Лук, сол	
Мелен црн пипер	

Копирот добро исчистете го, отстранете ги сите израстоците, кожата и лошите делови од копирот и измијте го. Исушете го во хартиена крпа. Во копирот наполнете малку од стопеното масло и ставете го на фолија. Посипајте малку лук, сол и свежо мелен црн пипер. Копирот завијте го во фолија и ставете го на двовисинската мрежаста подлога во халогенската печка, околу месото, и печете 45 минути на 190 °C. За време на печењето повремено со виљушка забодете во копирот, да проверите дали е веќе печен. Копирот сервирајте го со кисела павлака, диви лук, нарендан кашкавал и парчиња варена сланина.

**За промена** на маслото додајте му малку сос од соја, пред да го наполните во копирот, без додадените лук и сол.

### • ГОТВЕЊЕ ЗЕЛЕНЧУК НА ПАРА

За готвење зеленчук на пара само завиткајте го во фолија за време на варењето или печењето на месо. Фолијата затворете ја добро, за да не се отвори за време на готвењето или да не ја отстрани воздушниот притисок. Зеленчукот, завиткан во фолија ставете го во конвекциската печка на тој начин што жешкиот воздух ќе може да кружи. Зеленчукот можете да го ставите на горната мрежаста подлога, под која се вари или пече друга храна. Готвењето на пара трае малку подолго отколку во обична тава. Во фолијата во сопствениот сок можете да готвите и риби, кои претходно ќе ги полиете со сок од лимон и ќе им додадете малку насечен зеленчук.

### • ПЕЧЕЊЕ КОЛАЧ

Плехот ставете го на мрежастата подлога во садот за печење. Ако сакате мек колач речиси без кора, плехот покријте го со фолија, која што ќе ја отстраните малку пред крајот на печењето, за малку да се исуши површината. Во конвекциската печка колачот е печен малку побрзо отколку во обична печка.

### • ПЕЧЕЊЕ ПЕЦИВА, КЕКСИ ИТН.

Садот со дупки или другиот сад поставете го на мрежастата подлога. Ако не сакате премногу испечени пецива, во првата половина од печењето садот покријте го со фолија. Исто така и пецивата и кексите во конвекциската печка се печат малку побргу отколку во обична печка.

### КОРИСНИ УПАТСТВА

1.	Не ставајте премногу храна во печката бидејќи сакате да зготвите се наеднаш, затоа што жешкиот воздух не може да ја достигне целата храна и на тој начин добро го пече само горниот слој. Помеѓу храната оставете простор за воздухот слободно да кружи и подобро користете го двовисинскиот држач и садот со дупки за да постигнете подобар ефект.
2.	Кога храната е зготвена исклучете го термостатот, вентилаторот пак нека работи уште, за храната да остане крцкава.
3.	По готвењето отстранете го капакот и храната сервирајте ја во стаклениот сад за да остане топла.
4.	За да го олесните чистењето на конвекциската печка на металните делови напрскајте спреј за готвење (мрежастата подлога, двовисинскиот држач, садот со дупки и на долната страна на капакот) пред секоја употреба во печката.
5.	Термометарот за мерење на температурата на месото може да се користи за проверување на температурата во средината на храната за време на готвењето. Температура од 70 °C значи дека храната е уште жива, 85 °C значи средно печено и 102 °C значи дека храната е зготвена.

### • СОС

Загрејте ја тавата и во неа ставете масло, да стане течно. Потоа отстранете ја тавата од топлината. Додадете брашно и ½ чаша суво бело вино. Добро размешајте. Потоа тавата повторно ставете ја на топлината. Промешајте, сосот да стане златно кафеав. За да не се осветли, додадете вино или Гранд Марниер, вињак или сок од портокал. Мешајте додека сосот не зоврие и стане густ. Зачинете со лук, сол и црн пипер. Додадете го тимџанот и соковите од садот. Уште мешајте. На крајот додадете манго. Гответе уште 2 до 3 минути и послужете на тенко насечено телешко месо.

**ЗЕЛЕНЧУК**

- ПЕЧЕН ЗЕЛЕНЧУК**

Излупете го зеленчукот, исчистете го и насечете го на приближно еднакви парчиња и исушете го. Ставете го во големиот сад и полијте го со 2 до 3 големи лажици растително масло и додадете лук, сол и црн пупер. Садот покријте го со капакот и силно стресете го во круг. Потоа, ставете го зеленчукот на мрежастата подлога во халогенската печка.

**При тоа пазете да оставите доволно простор на страните од садот за ефикасно движење на жешкиот воздух.**

Халогенската печка наместете ја на 260 °C и печете приближно 30 до 45 минути на 182 °C. Времето за печење зависи од големината на парчињата зеленчук и количината на зеленчук. Зеленчукот можете да го печете истовремено со готвењето на месото, ако околу зеленчукот ставите месо или ако зеленчукот го печете во садот со дупки на горната мрежаста подлога (месото се готви на долната подлога).

**КАРФИОЛ *AU GRATIN* (Гратиниран карфиол)**

1	мал карфиол
¼	чаша масло
3	големи лажици брашно
1 ½	чаша млеко
⅓	чаша кашкавал (ементалер/Чедар)
	сол и црн пипер
½	чаша свежи трошки леб

Отстранете го стеблото од карфиолот. Цветовите насечете ги по должина на големи парчиња. Сварете ги во солена вода, за да омекнат малку. Отстранете ги цветовите од водата, за да се исцедат. Цветовите можете да ги сварите и на пара.

Во тавата ставете 2 големи лажици масло, кое ќе го стопите на средна температура. Додајте го брашното и полака мешајте, гответе 1 минута. Додајте ги трошките од леб, кашкавалот и остатокот на масло.

Сеуште жешките цветови од карфиолот ставете ги во садот, примерен за конвекциската печка. Врз карфиолот истурете го жешкиот сос од кашкавалот од тавата. На врвот истресете ја мешавината од трошките од леб. Печете 15-20 минути при температура од 150 °C, додека површината стане златно кафеава.

Доколку веќе приготвеното јадење не е жешко, кога ќе го ставите во печката, времето на варење/печење ќе се продолжи за приближно 10-15 минути.

**КРАТКИ УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА - продолжение**

→	<b>Како да се подготви тост</b>
	Во конвекциската печка можете да направите одличен тост или закуска, без претходно греење на печката.
	Храната ставете ја директно на мрежастата подлога и набљудувајте ја за време на подготовката.
	Од надвор ќе стане крцкава, внатре пак ќе остане мека.
	Во конвекциската печка можете да го подобрите вкусот на закуските, како што се крекери, чипс, па дури и бисквити.
	За неколку минути ставете ги во печката на највисока температура и повторно ќе бидат крцкави.
→	<b>Како да се одмрзне замрзнатата храна</b>
	Во конвекциската печка замрзнатата храна се одмрзнува порамномерно отколку во микробранова печка. Температурата наместете ја на 50°C и проверете го одмрзнувањето на храната на секои 5-10 минути.
	За готвење на замрзната храна намалете ја температурата предвидена за обично готвење за 20°C.
Пример:	Предвидената температура 225°C намалете ја на 205°C. Времето за готвење е исто така пократко за 30 до 50 проценти (пример: предвидено време 20 минути се намалува на 10-15 минути).

**ОПШТИ УПАТСТВА И ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Во конвекциската печка храната распоредете ја рамномерно, за да може жешкиот воздух рамномерно да кружи околу храната.	
Кога за прв пат пробате рецепт, набљудувајте ја постапката на готвење преку стаклениот ѕид на садот. Секогаш пред да послужите, проверете дали храната е целосно зготвена.	
Храната едноставно ставете ја на мрежастата подлога, која претходно сте ја навлажнили со спреј против лепење.	
Конвекциската печка се чисти сама. На дното од садот налијте 5cm вода и за 10-12 минути наместете ја температурата на 100 °C.	
Ако печката е многу нечиста, во водата додајте малку средство за чистење и по потреба избришете ги дамките од на садот.	

**ЗАБЕЛЕШКА:    **Стаклените површини се загреваат многу!****

При преместувањето на печката секогаш употребувајте ракавици и изолирана пластична рачка. Печката никогаш не носете ја на тој начин што ќе ја земете само за садот.

**Наведениот потребен час за готвење е само за ориентација. Пред сервирањето на храната бидете сигурни дека храната е целосно зготвена.**

## УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА НА ХАЛОГЕНСКАТА КОНВЕКЦИСКА ПЕЧКА

	Време за готвење (во минути)	Температура	Мрежаста подлога
<b>• Печено месо</b>			
Говедско	16 мин за 0,5кг + 20 мин	180-190 °C	Долу
Јагнешко	16 мин за 0,5кг + 20 мин	180-190 °C	Долу
Свинско	24 мин за 0,5кг + 20 мин	180-190 °C	Долу
<b>• Стекови</b>			
Малку печени / Rare	3 мин на секоја страна	250 °C	Горе
Средно печени / Medium done	5 мин на секоја страна	250 °C	Горе
Препечени / Well done	7 мин на секоја страна	250 °C	Горе
<b>• Друго месо</b>			
Колбаси	5-8 мин на секоја страна	250 °C	Горе
Свински шницли	6-8 мин на секоја страна	250 °C	Горе
Јагнешки шницли	6-8 мин на секоја страна	250 °C	Горе
Пиле	35-40 мин	190-200 °C	Долу
Делови од пилето	15-20 мин	190-200 °C	Долу
<b>• Колач</b>			
Еднослоен колач	20-25 мин	200 °C	Долу
Ролада	35-40 мин	150 °C	Долу
<b>• Слатки</b>			
Кора за торта	10 - 12	200 °C	Горе
Кора + фил	25 - 30	175 °C	Долу
Двојна кора + фил	30 - 35	175 °C	Долу
Пена од белки	5 - 8	175 °C	Долу
<b>• Квасен леб</b>			
Лепче	15 - 20	175 °C	Долу
Кифлички	15 - 20	175 °C	Долу
<b>• Кекси</b>			
Мафини	10 - 20	200 °C	Горе
Пченичен леб	15 - 18	175 °C	Долу
10 - 20	175 °C	Долу	
<b>• Колачиња</b>			
Топчиња	8 - 10	190 °C	Долу
Кроасани	12 - 15	190 °C	Долу
Плочки	15 - 20	190 °C	Долу
<b>Замрзната пица</b>			
	9	200 °C	Горе
<b>• Морска храна</b>			
Риби	7 - 10	200 °C	Горе
Ракови	8 - 10	200 °C	Горе
Школки варени на пара	3 - 5	160 °C	Долу
Јастог	12 - 15	175 °C	Долу
<b>• Зеленчук</b>			
Печен компир	20 - 35	250 °C	Долу
Пржен компир	12 - 15	200 °C	Горе



## ГАРАНЦИСКА ИЗЈАВА

### КРУСЕЛ ДООЕЛ СКОПЈЕ, Борис Трајковски 86а, изјавува:

- дека производот за време на гаранцискиот рок ќе работи беспрекорно, ако го употребувате во складот со неговата намена и упатствата за употреба,
- дека на ваше барање, се разбира ако е дадено во гаранцискиот рок, на свои трошоци ќе се погрижиме за елиминирање на дефектите и недостатоците на производот, најкасно во рок од 45 дена од денот на пријавата на дефектот. Производот, кој нема да биде поправен во споменатиот рок, на ваше барање ќе го замениме со нов. Гаранцискиот рок ќе ви го продолжиме за времето на поправката. За прием на сервис се смета денот кога апаратот е примен во овластената сервисна работилница, во случајот, пак кога е оддаден за поправка во продавниците, три работни дена подоцна.
- дека продавачот не е квалификуван за техничка одлука во врска со можните дефекти и затоа не може да одлучува за замена на апаратот без мислење од техничката служба на увозникот.
- Гарантираме сервисирање и резервни делови за минимален период, кој е предвиден од страна на законот.
- Гарантира за квалитет односно за правилно работење за време на гарантниот период, кој започнува со испораката на производот на потрошувачот.
- Гаранцијата важи во територијалното подрачје на Северна Македонија.

### ГАРАНЦИСКИ РОК

Давачот на гаранцијата гарантира за карактеристиките или за беспрекорното работење во гаранцискиот рок од **24 месеци**, кој започнува да важи од врачување на стоката на потрошувачот. Доколку производот се употребува за професионални или комерцијални намени односно за цели, кои ја надминуваат обичната употреба во домаќинство, или ако апаратот го употреба лице, кое согласно со важечките закони не е определено како потрошувач, гаранцискиот рок изнесува **12 месеци**. За сите акумулатори/батерии гаранцискиот рок изнесува **12 месеци**. Не гарантираме за изгубени податоци. Доколку производот што се рекламира нема дефекти, имаме право да ги пресметаме настанатите трошоци за дијагностицирање.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Гаранцијата не ги исклучува правата на потрошувачот, кои произлегуваат од одговорноста на продавачот за дефекти на стоката.

### Услови за гаранција се:

- при рекламирање морате да предложите потврден гаранциски лист, оригинална сметка од купувањето (или фотокопија од двете);
- производот не смее да биде механички оштетен;
- производот не смее да биде допрен од лице, кое нема овластување за тоа;
- купувачот (корисникот) да го употребувал и се однесувал со апаратот по предложените упатства;
- купувачот мора во рок од 8 дена од купувањето да ги каже видните грешки на уредот;
- овластен сервис во гаранцискиот период е само **КРУСЕЛ ДООЕЛ СКОПЈЕ**;
- гаранциските налепки и печати не смеат да бидат оштетени или отстранети.

### Престанок на важењето на гаранцијата:

Гаранцијата не важи за делови кои се потрошен материјал (сијалици, грејачи, акумулатори, навртки).

Гаранција исто така не прифаќаме за оштетувања, кои се случиле за време на транспортот по нашата испорака, поради неправилно поставување и управување со апаратот, механички дефекти, дефекти поради нестручно и невнимателно управување со производот, при секој неовластен посег врз уредот, ако се појави дефект заради употреба на несоодветен потрошен материјал, ако во апаратот се вградени неоригинални делови, дефекти поради превисок напон во електричната струја, виша сила, удар од гром, истекување на батерии, чистење на апаратот или неговите делови, како и за влегување на течност во апаратот.

Пред да го предадете уредот на сервис тој мора да биде исчистен од сите нечистотии и во оригиналната амбалажа. Во спротивно ќе бидеме принудени да ви наплатиме трошоци за чистење на уредот.

Во случај на злоупотреба и неправилно користење, користење на сила и при работа која не била извршена од страна на овластен сервис, престанува важењето на гаранцијата. Оваа гаранција не влијае врз вашите законски права.

### Отстранување на старата електрична и електронска опрема:

(важи во Европската унија и во другите европски држави кои имаат систем за одделно собирање на отпадоците).



Овој симбол на производот, неговата амбалажа или во соодветните документи значи, дека со производот не смеете да се однесувате како со домаќинските отпадоци. Мора да го доставите на соодветно собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Рециклирањето на овој производ ќе помогне во заштитата на природните ресурси и ќе помогне во спречувањето на негативните влијанија врз животната средина и здравјето на луѓето. Отстранувањето на

производот мора да биде во согласност со важечките прописи за предавање на отпадоците. Повеќе информации во врска со однесувањето со овој производ како и за неговото враќање и рециклирање, можете да добиете од локалната општинска управа, комуналното претпријатие или во продавницата, каде што сте го купиле производот. Отпадната електрична и електронска опрема можете директно да ја предадете бесплатно кај дистрибутерот, кога ќе ви ја испорача новата електрична односно електронска опрема. **За можните грешки во текстот се извинваме. Сите права се задржани.**

## ГАРАНЦИСКИ ЛИСТ

ОВЛАСТЕН СЕРВИС	НАСЛОВ	КОНТАКТ
КРУСЕЛ ДООЕЛ СКОПЈЕ	Борис Трајковски 86а, 1000 Скопје, Северна Македонија	+389 (2) 2520 999 078 23 88 20 info@krusel.mk

Информации за клиенти	Информации за производи
име и презиме	Вид/ Име на производот
Наслов	Тип и модел
Е-пошта	Сериски број
Телефон	Производител
Датум на испорака/почеток на важење на гаранцијата	Печат и потпис на трговецот

## Udhëzimet për përdorim

- Këto udhëzime për përdorim vlejné për këtë aparat. Përmbajnë informacione të rëndësishme për fillimin e përdorimit dhe për trajtimin e pajisjes.
- Para se të filloni me përdorimin e pajisjes, lexoni me vëmendje dhe tërësisht udhëzimet për përdorim, posaçërisht pjesën e sigurisë. Nëse nuk merren parasysh këto udhëzime, mund të shkaktohen lëndime të rënda fizike ose dëmtime të aparatit.
- Udhëzimet për përdorim bazohen në standardet dhe dispozitat që vlejné në Unionin Evropian.
- Respektoni në vend të huaj dispozitat dhe ligjet e shtetit në fjalë.
- Udhëzimet për përdorim ruani në rast të përdorimit të mëvonshëm. Nëse aparatin e dorëzoni në përdorim te personat e tretë, detyrimisht ua jepni këto udhëzime për përdorim.

## Shpjegimi i shenjave

Në udhëzimet për përdorim ose në aparat përdoren këto simbole dhe fjalë paralajmëruese:



### PARALAJMËRIM!

Ky simbol paralajmërues/fjalë do të thotë rrezik me shkallë të mesme të rrezikut, të cilës nëse nuk i largohemi, mund të vijë deri te dëmi material, vdekja ose deri te lëndimet e rënda fizike.



### SHËNIM!

Simboli jep informacione të dobishme shtesë për përdorimin e aparatit.



### PARALAJMËRIM!

Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmin që shkaktohet për shkak të përdorimit të gabuar të aparatit, për shkak të mirëmbajtjes së gabuar dhe për shkak të intervenimeve në aparat, me qëllim të ndërrimit të pjesëve ose modifikimeve. Intervenimet në aparat mund t'i bëjë vetëm servisuesi i autorizuar i prodhuesit të aparatit.

Mosrespektimi i udhëzimeve dhe paralajmërimeve të shënuara në këtë doracak, mund të çojnë deri te goditja elektrike, zjarri dhe/ ose deri te lëndimet serioze.

Në rastin e përdorimit të aparatit, kur pjesët e saj metalike mund të vijnë në kontakt me përcuesit e fshehtë elektrik ose me kabllon elektrike të aparatit (nëse është i montuar), aparatin gjithmonë mbajeni për dorezën e izoluar plastike.

## QËLLIMI I PËRDORIMIT

Aparati është i dedikuar për t'u përdorur në amvisëri dhe nuk është i dedikuar për qëllime zejtarie. Këto udhëzime ruani me kujdes dhe sipas nevojës ia dorëzoni përdoruesit të radhës.

Aparati është i dedikuar për përdorim në amvisëri dhe në mjedise të ngjashme siç janë:

- Shitore, zyra dhe mjedise tjera të punës nga ana e personeli i kuzhinës,
- ferma,
- hotele, motele dhe kapacitete tjera të akomodimit nga ana e mysafirëve,
- kapacitetet që ofrojnë bujtje me ushqim.

Para se të filloni me përdorimin e aparatit tuaj, me rëndësi është që t'i ndiqni udhëzimet që do t'i keni para vetes edhe për përdorim të mëvonshëm. Kujdes të veçantë i kushtoni kapitullit që e përpunon Sigurinë Tuaj.

## PËR SIGURINË TUAJ

- Aparatin, përfshirë edhe kabllon nuk guxojnë ta përdorin, nuk guxojnë të lozin me të ose që ta mbajnë me të fëmijët më të vegjël se 8 vjet, personat e raskapitur pa mbikëqyrje. Kurrë mos e lini aparatin pa kontroll nga dikush.
- Aparatin nuk guxojnë ta përdorin fëmijët e moshës prej 0 deri 8 vjet. Këtë aparat mund ta përdorin fëmijët që janë më të moshuar se 8 vjet, nëse janë nën mbikëqyrje të përhershme. Aparatin mund ta përdorin personat që kanë aftësi të zvogëluara trupore, kognitive ose mentale apo personat që kanë pak njohuri dhe përvojë, nëse gjersa e përdorin i mbikëqyr personi që është përgjegjës për sigurinë e tyre ose nëse i kanë marrë udhëzimet për përdorim të sigurtë dhe i kuptojnë rreziqet lidhur me këtë.
- Këtë aparat mund ta përdorin fëmijët që janë më të moshuar se 8 vjet dhe personat që kanë aftësi të zvogëluara trupore, kognitive ose mentale apo personat që kanë pak njohuri dhe përvojë, nëse gjersa e përdorin i mbikëqyr personi që është përgjegjës për sigurinë e tyre ose nëse i kanë marrë udhëzimet për përdorim të sigurtë dhe i kuptojnë rreziqet lidhur me këtë.
- Aparatin dhe kabllon e tij nuk guxojnë ta kanë nëpër duar fëmijët më të vegjël se 8 vjet.

- Aparati nuk është i dedikuar që të përdoret me tajmer të jashtëm, pra me telekomandë të ndarë.
- Me aparatin mund të përdoret vetëm konvektori i dedikuar për këtë.
- Pastrimin dhe mirëmbajtjen e aparatit nuk guxojnë ta bëjnë fëmijët, përveç në rast se janë më të moshuar se 8 vjet dhe nëse janë nën mbikëqyrje.
- Për t'u mbrojtur nga goditja elektrike, aparatin, kabllon ose spinën mos e zhytni në ujë ose në ndonjë lëng tjetër.
- Aparatin nuk guxojnë ta përdorin fëmijët ose personat e rraskapitur të cilët janë pa mbikëqyrje. Kurrë mos e lini aparatin pa mbikëqyrje.
- Fëmijët duhet të jenë nën mbikëqyrje që të mos lozin me aparatin.
- Para pastrimit ose kur nuk e përdorni, fikeni aparatin dhe hiqeni spinën nga priza. Për ta hequr, mbajeni spinën dhe hiqeni nga priza. Kurrë mos e tërhiqni kabllon. Kurrë mos e bartni aparatin për kablo.
- Mos e përdorni aparatin me kablo të dëmtuar për furnizim, me spinë ose me ndonjë dëmtim tjetër.
- Mos lejoni që kabloja të rrijë varur mbi skajin e tavolinës, pultit ose që të prekë sipërfaqet e nxehta. Mos e afroni aparatin deri te pajisja me gaz, te pajisjet elektrike ose te furrat.
- Aparatin vendoseni në sipërfaqe të rrafshët. Mos e vendosni aparatin në pllaka druri ose në sipërfaqe jo të rrafshëta.
- Mos u përpiqni që ta riparoni ose ta çmontoni aparatin. Në aparat nuk ka pjesë që mund t'i ndërroni vetë. Për riparim drejtohuni te servisuesi i autorizuar.
- Aparatin ruajeni në hapësirë të mbyllur, në vend të thatë, larg nga fëmijët.
- Mos e pastroni aparatin me materiale të ashpra.
- Mos e përdorni aparatin për qëllime tjera, përveç për ato që janë përkrahur në këtë doracak.

## **PARALAJMËRIME**

**Aparati nuk është i dedikuar që të përdoret me tajmer të jashtëm, gjegjësisht me telekomandë të ndarë.**

Nëse kablloja elektrike është e dëmtuar, duhet ta ndërrojë prodhuesi, servisuesi i saj ose personi i ngjashëm i autorizuar për t'i ikur rrezikut. Ky aparat është i dedikuar që të punojë në prizë standarde. Aparati nuk ishte i dedikuar për përdorim industrial ose komercial.

## PARALAJMËRIM



**VINI RE: Sipërfaqe e nxehtë! Rrezik nga djegiet!**  
Pjesët e aparatit nxehen gjatë punës. Mos i prekni pjesët e nxehta. Përdorni dorezat ose butonat.

## PARALAJMËRIM!

- Në enë mos hidhni ujë të ftohtë kur ena është ende e nxehtë.
- Enën mos e vendosni në një vend të lagësht, kur ena është ende e nxentë.
- Në enë mos vendosni sende plastike.

## PËRSHKRIMI I PJESËVE

1. Ena e xhamit
2. Doreza për bartje
3. Drejtohet me ndërprerësin e sigurisë
4. Përshtatja e butonit që punon
5. Butoni që të përshtatet në temperaturën
6. Indikacioni i tensionit
7. Indikacioni për ngrohje

## PËRSHKRIMI

Në furrën me konveksion mund të përgatitni ushqime të shijshme e të shëndetshme për kohë më të shkurtër sesa furrat klasike. Deri në 30% përgatitje më të shpejtë dhe deri në 80% harxhim më të vogël të energjisë. Për ta shpejtuar qarkullimin e ajrit të nxehtë në furrë, gatuesit profesionistë tashmë një kohë të gjatë përdorin furra tradicionale me ventilator. Furra me konveksion ka ventilatorë të rrumbullakët, që janë të vendosur në anën e poshtme të kutisë metalike.

## Furra shumëfunktionale me konveksion e Iskrës për përgatitjen e ushqimeve, përdor 3 teknologji të ndryshme moderne:

- **Rrezet infra të kuqe** hyjnë në brendinë e ushqimit dhe e ngrohin prej brendisë drejt anës së jashtme – kështu ushqimi është më i shijshëm dhe më mirë i pjekur.
- **Ventilatori** krijon qarkullim artificial i cili e orienton ajrin e nxehtë drejt fundit të enës për gatim dhe pastaj prapa drejt majës. Kjo krijon qarkullim të ajrit që është i ngjashëm me tornadon, për çka ushqimi është i pjekur njëjtë apo i zier njëtrajtshëm.
- **Drita halogjenike** kujdeset që brendia e enës shumë shpejtë të nxehet deri në 250°C dhe për këtë, për përgatitjen e ushqimit harxhojmë deri 3 herë kohë më pak dhe deri 80% më pak energji.

## Në furrën me konveksion e përmirësoni zierjen/pjekjen në këto mënyra:

- Ena e furrës me konveksion është prej xhami, kështu që qartë mund ta shihni se çfarë zihet ose piqet.
- Ena e rumbullakët me ventilatorin e madh që është i instaluar në kapak, mundëson që ajri i nxehtë të qarkullojë nëpër ushqim dhe anës së enës dhe prapë në ventilator. Kjo krijon lëvizje të përhershme të ajrit të nxehtë i cili shumë shpejtë dhe me themel e përgatit ushqimin.
- Në furrën me konveksion mund të përdorni këmbëza të cilat ju mundësojnë të përgatitni dy ose tre nivele të ushqimit përnjëherë: Mishi, pula ose peshku kur janë të përgatitura, vaji shtresohet në fund të enës.
- Përgatitni gati pa yndyrë (sasi të ulët të yndyrave dhe holesterol), ushqim më të shijshëm me shije natyrore.

## Mendoni për mundësi të tjera:

- Mishi dhe pula skuqen mirë dhe bëhen të forta nga të gjitha anët, ndërsa brenda mishi është i lëngshëm me më pak yndyra e holesterol.
- Patatën e prerë mund ta piqni me ajër me sasi shumë të vogël të vajit. Patatja e pjekur është krckav dhe ka ngjyrë kafeje të artë dhe sasi shumë të vogël të yndyrave, zakonisht humbin 98% të yndyrave.
- Buka dhe pastat bëhen më të plota dhe e mbajnë lagështinë.
- Mund të kurseni deri në 80% të energjisë, të cilën përndryshe e harxhoni me furrën standarde.
- Kurseni deri në 25% të energjisë dhe kohës në krahasim me furrat tjera standarde.
- Gatimi shumë nivelesh ju mundëson gatim të gjithë ushqimit përnjëherë.

Me gjithë këtë ju gatvani shumë më shpejtë sesa furra standarde! Për këtë, furra me konveksion është gjeneratë e re e gatimit.

## Përparësitë e furrës me konveksion

- Ushqimin mund ta piqni në zjarr, në avull, të fërgoni, piqni ose zieni.
- Furra me konveksion e përgatit ushqimin për një kohë më të shkurtër sesa furra standarde.
- Me gatim me konveksion nuk keni harxhime për vendosjen e furrës dhe furra është që mund të zhvendoset.
- Përdorim i thjeshtë – mund ta kurdisni kohën dhe temperaturën.
- Ajri i nxehtë qarkullon rreth ushqimit, për këtë ajo përgatitet njëtrajtshëm dhe më shpejtë.
- Mishi nga ana e jashtme piqet shpejtë, në brendësi mbetet i lëngshëm, lirohen yndyrërat dhe holesteroli.
- Ajri i nxehtë u ndihmon pastave dhe ëmbëlsirave që të rriten më shpejtë.
- Furra me konveksion përdor më pak energji elektrike sesa furra standarde klasike –deri në 80% më shumë kursim në harxhimin e energjisë.
- Furra me konveksion ka të instaluar cikël paraprak për pastrim që është shumë i thjeshtë.

## KARAKTERISTIKAT

### Me furrën për konveksion ju i zëvendësoni shumë aparate

- |                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| • Furra standarde (furra)    | • Furra elektrike   |
| • Furra në grila (për skarë) | • Zjarri            |
| • Furra mikrovalë            | • Shporetë elektrik |
| • Tosteri                    | • Serra elektrike   |

## Mënyrë më e mirë e të jetuarit

Me furrën me konveksion gjithmonë do të gatvani me ajër të nxehtë. Si rezultat i kësaj, zvogëlohet përmbajtja e yndyrave në ushqim, që do të thotë më pak kalori, yndyra dhe kolesterol dhe mënyrë më të mirë të jetës. Ushqimit nuk ka nevojë që t'i shtohet gjalpi, vaji ose margarina, këtë mund ta bëni vetëm nëse dëshironi.

Furra juaj me konveksion ju mundëson që të gatvani pa blözë.

Përparësi e furrës me konveksion është aftësia e saj për përgatitjen e gjithë ushqimit përnjëherë, në një enë (p.sh. gjatë gatimit të mishit të pulës, patateve dhe bukës bashkë, pa përzierjen e shijeve). Kur të përfundoni, lëreni që aparati në mënyrë automatike ta pastrojë enën, pastaj thjeshtë vetëm lajeni me ujë dhe thajeni.

## Masa të përgjithshme të sigurisë

- Lexoni të gjitha udhëzimet dhe ruani ato për përdorim të mëvonshëm.
- Kabloja nuk duhet të qëndrojë varur në skaj të tavolinës ose banakut.
- Aparatin gjithmonë vendoseni në mes të tavolinës ose në lokalin e punës.
- Gjatë zhvendosjes së aparatit gjithmonë hiqeni nga rrjeti elektrik.
- Sipërfaqet e aparatit janë të nxehta – mbikëqyrni fëmijët gjera e përdorni aparatit.
- Kurrë mos përdorni aparate me kablo ose me spinë të dëmtuar.
- Gjithmonë para pastrimit, fikeni aparatit dhe lëreni që të ftohet.
- Përdorni të dy duart, të cilat lëvizin nëpër furrë.
- Që të mbroheni nga goditja elektrike, mos e vendosni kabllo, spinën ose pjesën e motorit në ujë ose në lëngje tjera.
- Gjatë natës, në aparat mos lini ujë ose ushqim.
- Dorezën e sipërme lëshojeni ngadalë.
- Kur e largoni enën, dorezën gjithmonë vendoseni në pozitën e sipërme.
- Aparatin gjithmonë barteni për doreza. Kurrë mos e ngrehni kapakun në anën e prapme të aparatit.

## Përdorimi i furrës me konveksion

Kjo është thjeshtë sikurse 1, 2, 3.

1. Kurdiseni kohën
  2. Kurdiseni temperaturën
  3. Kurdiseni dorezën teposhtë në pozitë horizontale
- Vendoseni ushqimin në enën e xhamit dhe mbylleni mirë kapakun e enës.
  - Enën vendoseni te këmbëzat, përveç nëse është e shënuar ndryshe.
  - Vendoseni spinën në rrjetin elektrik.
  - Sa më shumë ajri që qarkullon rreth ushqimit, aq më shpejtë ushqimi do të përgatitet.
  - Kurdiseni kohën e gatimit prej 1 min deri 60 min.
  - Kurdiseni temperaturën nga 60° C deri 250° C.
  - Tani keni filluar me gatimin.

70°C	Larja
90°C	Shkrirja
120°C	Gatimi i ngadalshëm (I)
140°C	Gatimi i ngadalshëm (II)
160°C	Ngrohja e sërishme
170°C	Avullimi
170°C	Pjekja
180°C	Pjekja në skarë
200°C	Fërgimi
220°C	Ngrohja
220°C	Pjekja në skarë
240°C	Pjekja në zjarr
250°C	Fërgimi i thatë

## Përgatitja e furrës me konveksion

Para përdorimit të parë, aparati duhet të ngrohet.

Para përdorimit të parë, lëreni aparatin që të punojë disa minuta që të liroheni nga yndyrat e panevojshme që janë përdorur gjatë kohës së prodhimit.

### Ndiqni hapat e thjeshtë:

- Fshijeni brendinë e enës me leckë të pastër e të lagësht.
- Vendosni mbajtësit në enë.  
**VINI RE!**  
**Enën mos e prekni me mbajtës/doreza plastike.**  
**Në enë mos vendosni sende plastike.**
- Mbylleni kapakun e enës.
- Kurdiseni kohën për rreth 10 minuta.
- Kurdiseni termostatin në 200 °C dhe pastaj ndizeni furrën.
- Furra kur të fiket, lëreni që të ftohet për 10 minuta, pastaj mund ta hapni kapakun.

**Tani furra juaj me konveksion është e gatshme për gatimin e ushqimit të parë!**

## Tabela referente për kohën dhe temperaturën e gatimit të ushqimit të ndryshëm

LLOJI I USHQIMIT	KOHA	TEMPERATURA
Mish pule	30-40 min	180-200 °C
Peshk	10-15 min	130-150 °C
Mish derri	15-20 min	180-200 °C
Tortë	10-12 min	140-160 °C
Karavidhe	12-15 min	140-160 °C
Gaforre të vogla	10-12 min	150-180 °C
Salsiçe	10-13 min	120-150 °C
Lajthi	10-15 min	140-160 °C
Bukë	8-10 min	120-140 °C
Patate	12-15 min	180-200 °C
Oriz	15-20 min	150-180 °C
Mish gaforreje	10-13 min	140-160 °C

## PASTRIMI

### Pastrimi i lehtë

- Fikeni furrën dhe lëreni që të ftohet.
- Përdorni leckë të pastër me pak detergjent për larjen e enëve dhe ujë të ngrohtë, pastaj fshijeni enën.
- Lajeni dhe largojeni gjithë detergjentin. Fshijeni gjersa nuk është tharë.
- Shënim: kurrë mos e zhytni kapakun e furrës me konveksion në ujë ose në ndonjë lëng tjetër.

### Pastrimi normal

- Fikeni furrën dhe lëreni që të ftohet.
- Kapakun dhe ventilatorin fshini me përdorimin e leckës së lagur, enën pastrojini me leckë ose me sfungjer me pak detergjent për larjen e enëve.
- Sipërfaqen pastrojini me furçë metali ose me leckë të fortë dhe mos përdorni lëndë abrazive për pastrim.
- Telat e mbajtësve pastroni me detergjent të butë dhe me ujë.
- Pjesët metalike pastroni me përdorimin e sfungjerit ose me leckë kuzhine me detergjent të butë për larjen e enëve. Nëse është e nevojshme gërryerja, përdorni leckë najloni ose poliesterik. Nëse papastërtia është "djegur" shumë, përdorni lëndë për çelik që nuk ndryshket ose metale tjera.

**Ju lusim, duhet ta keni parasysh:**

**Të gjitha kohët dhe metodat e gatimit që janë përmendur në këtë doracak janë vetëm propozime. Rregullimet personale do t'ju ndihmojnë që t'i arrini rezultatet e dëshiruara për shijen tuaj.**

**Kujdes: Kurrë mos e zhytni aparatin ose kabllon e rrymës në ujë.**



## Servisimi

Për çfarëdo servisimi në afatin e garancisë ose pas tij, kontaktoni me servisin e autorizuar ku me gjithë qejf do t'ju ndihmojnë. Nëse keni kablo të dëmtuar të rrymës, ju këshillojmë për shkaqe të sigurisë që të drejtoheni te servisi i autorizuar ku do t'ju zëvendësojnë.

**Para se ta dorëzoni aparatin në servis, të njëjtin duhet ta pastroni nga të gjitha papastërtitë dhe të njëjtin ta vendosni në ambalazhin origjinal.**

## SHËNIME

Ky aparat nuk është i dedikuar për t'u përdorur nga ana e personave (duke i përfshirë edhe fëmijët) me aftësi të zvogëluara fizike ose shpirtërore ose në mungesë të përvojës dhe diturisë, përveç nëse nuk janë nën vëzhgim ose janë të njoftuar me udhëzimin për përdorim të aparatit nga ana e personit që është përgjegjës për sigurinë e tyre.

Aparatin fiken i dhe hiqeni kabllon nga rryma para se t'i ndërroni shtojcat.

## TË DHËNAT TEKNIKE

### Modeli: KP-618

- \* Tensioni: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Fuqia: 1200W~1400W (maks)
- \* Termostati: 60 – 250 °C
- \* Numëruesi i kohës: 1-60 minuta
- \* Madhësia e enës: Ø 333 x 217 mm
- \* Vëllimi: 12 л (maks)
- \* Bruto pesha: 6,5 kg
- \* Neto pesha: 5,5 kg
- \* Harxhimi energjetik gjatë fikjes së aparatit: 0 W

### Modeli: KP-628

- \* Tensioni: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Fuqia: 1200W~1400W (maks)
- \* Termostati: 60 – 250 °C
- \* Numëruesi i kohës: 1-60 minuta
- \* Madhësia e enës: Ø 333 x 217 mm
- \* Vëllimi: 12 л (maks)
- \* Bruto pesha: 6,5 kg
- \* Neto pesha: 5,5 kg
- \* Harxhimi energjetik gjatë fikjes së aparatit: 0 W

## RECETA

Për udhëzimet e përgjithshme lidhur me kohën dhe temperaturën e gatimit, shikoni **KARTELËN ME UDHËZIME TË SHKURTRA** për përdorim të furrës.

### → PËR GATIMIN E PERIMEVE NË AVULL

Për gatimin e perimeve në avull, vetëm mbështillni ato në foli gjatë kohës së zierjes ose pjekjes së mishit. **Folinë mbylleni mirë që mos të hapet gjatë gatimit ose që mos të largohet presioni i ajrit.** Perimet e mbështjella në foli, vendosni në furrën me konveksion, ashtu që ajri i nxehtë të mund të qarkullojë. Perimet mund t'i vendosni në pjesën e sipërme të rrjeti nën të cilën zihet ose piqet ushqimi tjetër. Gatimi me avull zgjat pak më shumë sesa tava e rëndomtë. Në foli në lëngun e vet mund të përgatitni edhe peshk në të cilat paraprakisht ju keni vendosur pika të lëngut të limonit dhe ju keni shtuar pak perime të prera.

### → PËR PJEKJEN E ËMBËLSIRAVE

Enën për pjekje vendoseni në dyshtemenë në formë rrjeti në enën e furrës. Nëse dëshironi ëmbëlsira të buta gati pa kore, enën për pjekje mbulojeni me foli, të cilën do ta largoni pak para fundit të pjekjes, me qëllim që sipërfaqja të thahet pak. Në furrën me konveksion, ëmbëlsira është e pjekur pak më shpejtë sesa në furrën e zakonshme.

### → PËR PJEKJEN E PASTAVE, BISKOTAVE ETJ.

Enën me vrime ose enën tjetër vendoseni në dyshtemenë në formë rrjeti. Nëse nuk dëshironi pasta shumë të pjekura, në gjysmën e parë të pjekjes, enën mbulojeni me foli. Po ashtu edhe pastat edhe biskotat në furrën me konveksion piqen pak më shpejtë sesa në furrën e zakonshme.

## UDHËZIME TË DOBISHME

1.	Mos vendosni shumë ushqim në furrë, sepse dëshironi që t'i gatvani të gjitha përnjëherë, për shkak se ajri i nxehtë nuk mund ta arrijë gjithë ushqimin dhe në këtë mënyrë mirë e pjek vetëm shtresën e sipërme. Ndërmjet ushqimit lini hapësirë që ajri lirisht të qarkullojë dhe përdoreni më mirë mbajtësin me dy lartësi dhe enën me vrime që të arrini efekt më të mirë.
2.	Ushqimi kur është i gatuar, fikeni termostatin, ventilatori le të punojë edhe më tej me qëllim që ushqimi të mbetet i fortë.
3.	Pas gatimit, largojeni kapakun dhe ushqimin servojeni në enën e xhamit që të qëndrojë e ngrohtë.
4.	Që ta lehtësoni pastrimin e furrës me konveksion të pjesëve metalike, stërpikeni sprejin për gatim (dyshtemeja në formë rrjeti, mbajtësin me dy lartësi, enën me vrime dhe në anën e poshtme të kapakut) para çdo përdorimi të furrës.
5.	Termometri për matjen e temperaturës së mishit mund të përdoret për kontrollimin e temperaturës në mesin e ushqimit gjatë kohës së gatimit.

## MËNGJESI

### • KROASANË

Për 3 deri 4 kroasanë, kurdiseni termostatin në 105 °C dhe fillimisht nxeheni furrën. Kroasanët nxehni 3 deri 6 minuta. Kroasanët e ngrirë janë pjekur për 6 deri 10 minuta.

### • COPËT E PJEKURA TË BUKËS

Copat e bukës njëditëshe: lagni pak me ujë dhe vendosni në mbajtësin me dy lartësi. Kurdiseni termostatin në 105 °C për 5 deri 10 minuta. Copët prapë do të jenë sikurse janë taze të pjekura.

### • PROSHUTË E PJEKUR NË SKARË

Largojeni korën dhe tepicën e yndyrave me prerjen e shiritave nëpër gjatësinë e proshutës. Shiratat vendosni në dyshtemenë e sipërme. Kurdiseni termostatin në 230 °C dhe piqni rreth 6 deri 8 minuta ose gjersa nuk piqet sipas qejfit tuaj.

### • SALSICË

Salsicët vendosni në dyshtemenë e sipërme. Kurdiseni termostatin në 200 °C dhe piqni rreth 10 deri 12 minuta.

**MISHI**
**• MISH QENGJI NË FORMË TË KURORËS**

2	Copët më të mira të qafës së qengjit, secili me 6-7 copë
½	gotë me qepë mirë të prera
½	gotë me selino të prerë mirë
1	mollë, e qëruar dhe e prerë imët
2	lugë të mëdha të vajit
3	lugë të mëdha të kajsive të thata, të zhytura në ujë
½	gotë të thërrimeve të freskëta të bukës së bardhë
2	lugë të mëdha të majdanozit të prerë imët
½	kore limoni, e prerë imët
1	lugë e madhe lëng limoni
1	vezë të vogël

Priteni teprcën e eshtrave dhe nga mishi largoni të dy nyjat e gjoksit. Nga secili është i copës së mishit, largojeni mishin në një thellësi prej 2,5 cm. Mbështillni nyjat anëve me mish përbrenda dhe lidhni ato që të formojnë kurorë. Eshtrat mbulonit me foli.

Në gjalpë vendoseni qepën, selino dhe mollën që të skuqen. Kajsitë nxirrni nga uji, kulloni ato, preni në copa të imëta dhe shtoni në përbërësit tjerë në tavë. Vazhdoni me punën, hidhni mëlmesa mirë dhe lëreni që të ftohet. Këtë përbërës mbusheni në kurorën e qengjit dhe mateni. Mishin vendoseni te mbajtësi i poshtëm në furrën me konveksion.

Mishin piqeni 25 minuta në 175 °C për 500 gramë dhe hidhjeni sosin nga ena. 25 minutat në vazhdim piqeni në 200 °C, kohë pas kohe mishin lyjeni me sos nga ena dhe nëse është e nevojshme, mbështilleni në foli, me qëllim që pjesa e sipërme ose pjesët e holla të mishit mos të piqen shumë.

Mishi kur është pjekur, largojeni folinë dhe eshtrave vendosni letër rrumbullake dekorative. Mishin shërbejeni me patate, me kungulleshë dhe me fasule të gjelbër i përgatitur me avull. Mishi kur është i shërbyer në tavolinë, pritni në copa të vogla dhe ndani ato.

**• MISH GJOKSI VIÇI I MBUSHUR**

1500g	Gjoks viçi, pa asht, me brendi të prerë
2	Lugë të mëdha gjalpi
	Qepë, kripë dhe piper i zi
Фил:	
1	Lugë e madhe gjalp
½	Gotë qepë të prera imët
1	Lugë e madhe lëng limoni
1	Lugë e madhe e kores së grimcuar limoni
1	Gotë kërpudha të prera në copa
2	Gota të thërrimeve të freskëta të bukës së bardhë
1	Vezë, pak ajkë e përzier
1	Lugë e madhe e gjalp

Nxeheni tavën. Shkrijeni një lugë të madhe të gjalp të ndriçuar dhe fërgojeni qepën që të zbutet. Shtojeni korën e limonit, lëngun e limonit, hudhrën dhe kërpudhat. Përgatitni edhe 3 deri 4 minuta, largoni ato dhe hidhni në një enë të madhe. Te perimet shtoni thërrimet e bukës, hudhrën, kripën dhe piperin e zi. Këtë përzierje e përzieni bashkë me vezën dhe me mjaft ajkë që të bëhet e ngjeshur. Filetën shpërndajeni njëjtë për së gjati nëpër mishin e gjoksit të viçit dhe qepni. Mishin e viçit lyeni me gjalpin e shkrirë dhe vendoseni në mbajtësin e poshtëm në furrën me konveksion të cilën paraprakisht e keni nxehur në 163°C. Piqeni 20 minuta, pastaj rrotullojeni mishin dhe prapë lyeni me gjalpë dhe vazhdoni me pjekje në 150°C edhe 20 minuta bashkë me patatet, gjersa të gjitha të bëhen gati për servim. Shërbejeni me bizele. Hidhni nëpër copët e prera të mishit sos nga ena e furrës.

• **KRAHË PULE ME MJALTË**

1125g	Krahë pule
2	Lugë të mëdha mjaltë
2	Lugë të mëdha me sos domatesh (keçap)
<b>MARINADA:</b>	
2	Lugë të mëdha lëng limoni
2	Lugë të mëdha sos soje
1	Lugë të madhe të xhenxhefilit të prerë imët

Nga krahët largojeni tepricën e dhjamtit dhe largoni skajet e krahëve. Krahët thani dhe vendosni në enë. Në një enë tjetër përziemi lëngun e limonit, sosin e sojës dhe xhenxhefilin dhe marinadën hidhni mbi krahët, përziemi dhe lëreni të qëndrojnë 3 deri 4 orë. Përziemi kohë pas kohe. Në një enë tjetër përziemi mjaltin dhe piren e domateve me dy lugë të mëdha marinadë. Krahët i nxirrni nga marinada dhe vendosni në mbajtësin me dy lartësi në furrën me konveksion dhe piqni 10 minuta në 163 °C. Merrni krahët nga furra dhe rrotulloni ato nëpër përzierjen e mjaltit dhe pires së domateve dhe vendosni prapë te mbajtësi në furrë dhe piqni 5 minuta. Merrni krahët prapë nga furra dhe rrotulloni ato nëpër përzierjen e mjaltit dhe pires së domateve dhe vendosni prapë te mbajtësi në furrë dhe piqni 5 minuta tjera.

• **PULË E PJEKUR**

1	Pulë
1	Qepë e vogël
1	Lugë e madhe gjalpë
½	Gotë kërpudha
1½	Gotë thërrime të freskëta buke
	Hudhër, kripë, piper i zi
1	Lugë e madhe e majdanozit të prerë imët
1	Lugë çaji e kores së renduar të limonit
¼	Lugë çaji majoran i tharë
1	Tufë arrë muskato në pluhur
1	Vezë

Pastroni mirë brendinë e pulës, lajeni dhe largojeni tepricën e dhjamtit.

Qërojini qepën dhe priteni imët e fërgojeni në tavën në gjalpë gjersa të mos zbutet. Shtoni kërpudhat dhe zieni edhe 1 minutë. Për filetën në një enë tjetër përziemi thërrimet e bukës, kripës, piperit të zi, majdanozit, kores së limonit, majoranit, arrës muskato dhe venë e trazuar. Mbusheni pulën dhe mbylleni vrimën. Lëkurën e pulës lyeni me kripë dhe me piper të zi dhe lyeni mirë. Pulën vendoseni në mbajtësin e poshtëm në furrën me konveksion në 163°C. Pulën rrotullojeni dhe piqeni bashkë me patatet edhe 20 minuta. Pulën prapë rrotullojeni dhe piqeni afërsisht edhe 20 minuta gjersa të mos bëhet e butë dhe me ngjyrë kafeje.

• **MUSHKËRI TË PJEKURA MIRË**

900g	Copë të mushkërisë
	Hudhër, kripë dhe piper i zi
½	Gotë verë e kuqe
2	Karota të pastruara
	1 kore limone në rende
	1 kore portokalli në rende
1	Qepë e prerë imët
2	Lugë të mëdha të majdanozit të prerë imët
1	Lugë e madhe e ajkës së ëmbël ose të thartë

Përgatitni një marinadë nga hudhra, kripa, piperi i zi dhe nga vera e kuqe dhe në të vendoseni gjithë copën e mushkërisë dhe lëreni të qëndrojnë 4 orë. Mishin nganjëherë rrotullojeni dhe lajeni me marinadë. Pastaj mishin merreni nga marinada dhe lëreni që të kullohet; ndërsa marinadën ruajeni. Mishin vendoseni në foli dhe përreth vendosni karota, kore limoni në rende dhe portokall, qepë dhe majdanoz dhe të gjitha këto mbështillni në foli. Mishin vendoseni në dyshtim të poshtme të furrës me konveksion.

Mishin piqeni 30 minuta në 190°C. Largojeni folinë dhe piqeni edhe 30 minuta tjera. Pastaj, hiqeni mishin nga furra dhe lëreni në të nxehtë. Pjesën e mbetur të marinadës përziemi me sosin e mishit nga furra dhe kështu, sosin e fituar gatuar derisa të bëhet i ngjeshur për 2 lugë të mëdha. Në sos përziemi edhe ajkën dhe lëreni qetë të vlojë edhe 1 minutë. Sosin hidhni mbi mishin e prerë dhe shërbejeni.

• **STEK LOPE VELINGTON**

700r	Copë fileto lope me trashësi 10 cm
1	Lugë e madhe gjalpi
	Hudhër, kripë, piper i zi
2	Lugë të mëdha të salsiçeve nga mëlçia
1	Lugë e madhe brendi
1	Pako e brumit të ngrirë, pastaj e shkrirë
1	Të kuq të vezës, e përzier me pak ujë

Prej copëve pritni tepricën e dhjamtit dhe hidhni hudhër, kripë dhe piper i zi i bluar. Vendosni në dyshtemenë e poshtme me rjet në furrën me konveksion e cila paraprkishtë është nxehur në 160 °C dhe piqeni 4 minuta. Merrni copët nga furra dhe ftohni ato. Përzieni salsicën e mëlçisë me brendin dhe këtë përzierje hidhni mbi copat e mishit. Merreni brumin dhe priteni në katër kocka, mjaft të mëdha, me qëllim që secila ta mbulojë nga një copë mishi. Copën vendoseni në mes të katorit dhe mbështilleni tërësisht në brum. Skajet mbushni me pak ujë dhe sipërfaqen lyeni me të kuqin e trazuar të vesë. Copët me pjesën e prapme vendosni në mbajtësin e poshtëm në furrën me konveksion dhe piqni 15 minuta në 250°C ose gjersa brumi të mos bëhet me ngjyrë të verdhë-kafeje. Mjafton për 4 persona.

• **BRINJË TË PJEKUR LOPE**

2000g	Mish nga brinjët e lopës
	Krip dhe piper i zi
2	Lugë të mëdha me verë të kuqe
2	Lugë të mëdha me ujë
2	Lugë të mëdha me miell
	Ujë shtesë

Priteni nga mishi tepricën e dhjamtit, kriposeni, shtoni piper të zi dhe të dyjat shtypi mirë në mish të cilën pastaj vendoseni në enën e ljer për pjekje. Mishin lyeni me verë dhe ujë dhe marinojeni për 4 orë. Mishin piqeni 1 orë në 160 °C në dyshtemenë e poshtme të furrës me konveksion. Mishin rrotullojeni dhe piqeni edhe 40 minuta në 175 °C me qëllim që në mes të del i butë (rare), 50 minuta për pjekje të mesme (medium) dhe 1 orë për pjekje të mirë (well done)- mjafton për 6 persona.

• **MISH I PJEKUR LOPE ME PATATE**

1500g	Mish lope me brinjë
	Kripë
700g	Patate

Mishin lajeni dhe fshijeni me leckë të lagur e të pastër. Patatet qëroni, lani dhe pritni në copa me madhësi të njëjtë. Mishin vendoseni te mbajtësi i poshtëm në furrën me konveksion dhe piqni në 160°C. Piqni nga 20 minuta në çdo gjysmë kilogram mish dhe 25 minuta shtesë për mishin pa asht nga brinjët, gjegjësisht 25 minuta për çdo gjysmë kilogrami mish dhe 30 minuta shtesë për mishin nga brinjët. Kur në fund të pjekjes ju mbesin edhe 50 minuta, shtoni patatet dhe rrotulloni kur të skuqen në sipërfaqe. Mishin servojeni të rrethuar me patate dhe karota dhe i ljer me sos.

• **KRAHË PULE SIPAS MËNYRËS JAPONEZE**

500r	Krahë pule
½	Gotë sos soje
1	Copë hudhër e shtypur
1	Lugë e madhe e xhenxhefilit të freskët në pluhur
¼	Gotë raki japoneze "sake" ose sheri

Hiqeni tepricën e dhjamtit nëpër krahët e pulës, pritni skajet e krahëve dhe thani ato (në leckë letre). Në sosin e sojës përzieni hudhër, xhenxhefilin dhe rakinë ose sheri dhe këtë përzierje hidhni në krahët e pulës dhe përzieni mirë (shkunden enën). Enën mbulojeni, lëreni që kjo përzierje të qëndrojë 3 orë e pastaj përzieni kohë pas kohe. Pastaj, krahët vendosni në dyshtemenë me dy lartësi në furrën me konveksion dhe piqni 10 minuta në 175°C. Ndiqni procesin e pjekjes. Sipas nevojës, rrotulloni dhe lëvizni krahët e pulës. Piqni edhe 8 deri 10 minuta, që të skuqen.

• **PULË E PJEKUR SIPAS MËNYRËS KINEZE**

1500g	Mish pule për pjekje, krahë pule ose kofshë pule
1/3	Gotë sos soje
1	Lugë e madhe mjaltë
1	Lugë e madhe e përzierjes së pesë mëlmesave në pluhur
1	Lugë e madhe e hudhrës së shtypur
1	Lugë e madhe e xhenxhefilit të freskët e të bluar
1	Lugë e madhe vaj susami

Përgatiteni një përzierje nga këta përbërës dhe vendoseni mishin e pulës aty më së paku 2 orë dhe përzieni ngadalë. Copat e pulës vendosni në dyshemenë me rrjet në furrën me konveksion dhe krahët e pulës piqni 15 minuta në 200°C, kofshët e pulës piqni 20 minuta dhe çerekët e mishit të pulës piqni 30 minuta. Gjatë pjekjes, rrotullojeni pulën, gjersa të mos përgatitet për servim-mjafton për 6 persona.

• **MISH VIÇI ME MANGO**

1500r	Mish viçi pa asht dhe i gatshëm për pjekje
1	Gotë verë e bardhë
1/2	Gotë Grand Marnier
1	Gotë e madhe brendi
1/2	Gotë lëng portokalli
	Qepë, kripë, piper i zi
450r	Mango e prerë në copa
1/2	Gotë miell
3	Lugë të mëdha gjalpi
	Pak timijan.

Mishin e viçit lyjeni me gjalpin e shkrirë, hidhni qepën, kripën dhe piperin e zi dhe vendoseni në mbajtësin me dy lartësi në furrën me konveksion. Piqeni 20 minuta në 175 °C. Mishi i viçit rrotullojeni dhe lyjeni me gjalpin dhe piqeni edhe 40 minuta, gjersa të mos përgatitet për servim.

• **PATATJA E PJEKUR NË FOLI**

Patate mesatare ( 1 për person)	
Gjalp i shkrirë	
Qepë, kripë	
Piper i zi i bluar	

Patatet pastroni mirë, largoni të gjitha sythat, lëkurën dhe pjesët e këqija nga patatja dhe lajeni. Tereni me leckë letre. Në patate mbushni pak nga gjalpi i shkrirë dhe vendoseni në foli. Hidhni pak qepë, kripë dhe piper të zi të bluar. Pataten mbështilleni me foli dhe vendoseni në dyshemenë me rrjet me dy lartësi në furrën halogjene rreth mishit dhe piqeni 45 minuta në 190 °C. Gjatë pjekjes, nganjëherë me pirun shpojeni pataten, për të kontrolluar se a është i pjekur. Pataten shërbejeni me ajkë të thartë, me qepë, me kaçkavall të prerë dhe me copë të përzhutës së zier.

**Për** ndërrimin e gjalpit, shtoni pak sos nga soja, para se ta mbushni pataten, pa ia shtuar qepën dhe kripën.

• **GATIMI I PERIMEVE ME AVULL**

Për gatimin e perimeve me avull, vetëm mbështillni ato me foli gjatë zierjes ose pjekjes së mishit. Folinë mbylleni mirë, që të mos hapet gjatë gatimit ose me qëllim që mos ta largojë presioni i ajrit. Perimet e mbështjella me foli vendosni në furrën me konveksion ashtu që ajri i nxehtë të qarkullojë. Perimet mund t'i vendosni në dyshtemenë e sipërme me rrjet, nën të cilët zihet ose piqet ushqimi tjetër. Zierja me avull zgjat më shumë sesa në tavën e zakonshme. Në foli, në lëngun e saj mund të gatuhet edhe peshq, të cilët paraprakisht do t'i lyeni me lëng limoni dhe ua shtoni pak perime të prera.

• **PJEKJA E ËMBËLSIRËS**

Tavën vendosni në dyshtemenë me rrjet në enën për pjekje. Nëse dëshironi ëmbëlsirë të butë gati pa kore, tavën mbulojeni me foli të cilën do ta largoni pak para fundit të pjekjes, që të thahet pak në sipërfaqe. Në furrën me konveksion, ëmbëlsira është e pjekur pak më shpejtë sesa në furrën e zakonshme.

• **PJEKJA E PASTAVE, BISKUITAVE ETJ.**

Enën me vrime ose enën tjetër vendosni në dyshtemenë me rrjet. Nëse nuk dëshironi pasta shumë të pjekura, në gjysmën e parë të pjekjes, enën mbulojeni me foli. Po ashtu, pastat dhe biskuitat në furrën me konveksion piqen pak më shpejtë sesa në furrën e zakonshme.

**UDHËZIME TË DOBISHME**

1.	Mos vendosni shumë ushqim në furrë, për shkak se dëshironi që të gatuhet përnjëherë, sepse ajri i nxehtë nuk mund ta arrijë gjithë ushqimin dhe në këtë mënyrë e pjek mirë vetëm shtresën e sipërme. Ndërmjet ushqimit vendosni hapësirë që ajri lirisht të qarkullojë dhe më mirë përdoreni mbajtësin me dy lartësi dhe enën me vrime që të arrini efekt më të mirë.
2.	Ushqimi kur është i përgatitur, fikeni termostatin, ventilatori le të punojë me qëllim që ushqimi të bëhet i fortë.
3.	Pas gatimit, largojeni kapakun dhe ushqimin shërbejeni në enën e xhamit që të mbetet i nxehtë.
4.	Për ta lehtësuar pastrimin e furrës me konveksion, nëpër pjesët metalike spërkatni sprej për gatim (dyshtemenë me rrjet, mbajtësin me dy lartësi, enën me vrime dhe në anën e poshtme të kapakut) para çdo përdorimi në furrë.
5.	Termometri për matjen e temperaturës së mishit mund të përdoret për kontrollimin e temperaturës në mes të ushqimit gjatë gatimit. Temperatura prej 70 °C do të thotë se ushqimi ende është i gjallë, 85 °C do të thotë mesatarisht i pjekur dhe 102 °C do të thotë se ushqimi është i përgatitur.

• **SOSI**

Ngjoni tavën dhe vendosni në të gjalpin që të bëhet i lëngshëm. Pastaj largojeni tavën nga zjarri. Shtoni miell dhe gjysmë gote vere të bardhë. Përzieri mirë. Pastaj tavën prapë vendosni në zjarr. Përzieri mirë, sosi që të bëhet ngjyrë kafeje në ari. Që të mos shndrisë, shtoni verë ose Grand Marnier, brendi ose lëng portokalli. Përzieri gjersa sosi të zihet e të bëhet i ngjeshur. Shtoni hudhër, kripë dhe piper të zi. Shtojeni timijanin dhe lëngjet e enës. Përzieri në vazhdim. Në fund shtoni mango. Zieni edhe 2 deri 3 minuta dhe shërbejeni mishin e prerë hollë të viçit.

**PERIMET**

- PERIMET E PJEKURA**

Qëroni perimet, pastrojeni dhe preni në copa gati të njëjta dhe thani ato. Vendosni në një enë të madhe dhe hidhni 2-3 lugë të mëdha të gjalpit dhe shtoni hudhër, kripë dhe piper i zi. Enën mbulojeni me kapak dhe lëvizeni fort rrotull. Pastaj, vendosni perimet në dyshtenë me rrjet në furrën e halogjenit.

**Gjatë kësaj kujdesuni që të lini hapësirë të mjaftueshme nëpër anët e enës për lëvizje më efektive të ajrit të nxehtë.**

Furrën e halogjenit kurdiseni në 260 °C dhe piqeni afërsisht 30 deri 45 minuta në 182 °C. Koha e pjekjes varet nga madhësia e copave të perimeve dhe sasisë së perimeve. Perimet mund t'i piqni në të njëjtën kohë me gatimin e mishit, nëse rreth perimeve vendosni mish ose nëse perimet i piqni në enën me vrma në dyshtenë e sipërme me rrjet (mishi përgatitet në dyshtenë e poshtme).

**KARFIOL AU GRATIN ( Karfiol i gratinuar)**

1	karfiol i vogël
¼	gotë vaj
3	lugë të mëdha me miell
1 ½	gotë qumësht
⅓	gotë kaçkavall (ementaler/Çedar)
	kripë dhe piper të zi
½	gotë thërrima të freskëta buke

Hiqeni kërcellin e karfiolit. Lulet preni për së gjati në copa të mëdha. Zieni në ujë me kripë që të zbuten pak. Largoni lulet nga uji që të kullojnë. Lulet mund t'i zieni në avull.

Në tavë vendosni dy lugë të mëdha të gjalpit që do t'i shkrini në temperaturë mesatare. Shtoni miellin dhe përzierjen ngadalë, gatuani 1 minutë. Shtoni thërrimet e bukës, kaçkavallin dhe gjalpin e mbetur.

Lulet ende të nxehta të karfiolit vendosni në enën për furrën me konveksion. Mbi karfiol hidhni sos të nxehtë nga kaçkavalli i tavës. Në majë hidhni përzierjen e thërimeve të bukës. Piqni 15-20 minuta në temperaturë prej 150 °C, gjersa sipërfaqja merr ngjyrë kafe të arit.

Nëse ushqimi i përgatitur nuk është i nxehtë, kur ta vendosni në furrë, koha e zierjes/pjekjes do të vazhdojë afërsisht për 10-15 minuta.



**UDHËZIME TË SHKURTËRA PËR PËRDORIM - vazhdim**

→	<b>Si të përgatitet tosti</b>
	Në furrën me konveksion mund të përgatitni tost të mrekullueshëm, pa nxehe paraprake të furrës.
	Ushqimin vendoseni direkt në dyshemënë me rrjet dhe shikojeni gjatë kohës së përgatitjes.
	Nga jashtë do të bëhet i fortë, brenda prapë do të mbetet e butë.
	Në furrën me konveksion mund ta përmirësoni shijen e ushqimit, siç janë krekerët, çipsat, madje edhe biskuitët.
	Për disa minuta vendosni në furrë në temperaturën më të lartë dhe prapë do të jenë të forta.
→	<b>Si të shkrihet ushqimi i ngrirë</b>
	Në furrën me konveksion, ushqimi shkrihet në mënyrë të barabartë sesa në furrën me mikrovalë. Temperaturën kurdiseni në 50°C dhe kontrolloni shkrijen e ushqimit në çdo 5-10 minuta.
	Për gatimin e ushqimit të ngrirë, zvogëlojeni temperaturën e paraparë për gatim të zakonshëm për 20°C.
Shembull:	Temperaturën e paraparë 225°C zvogëlojeni në 205°C. Koha e gatimit është po ashtu më e shkurtër për 30 deri 50 për qind (shembull: koha e paraparë 20 minuta zvogëlohet në 10-15 minuta).

**UDHËZIME TË PËRGJITHSHME DHE PARALAJMËRIME**

	Në furrën me konveksion, ushqimin shpërndajeni në mënyrë të drejtë me qëllim që ajri i nxehtë të qarkullojë në mënyrë të barabartë rreth ushqimit.
	Kur ta provoni recetën për të parën herë, vëzhgojeni procedurën e gatimit nëpërmjet murit të xhamit në enë. Gjithmonë para se ta shërbeni, kontrolloni se ushqimi a është gatuar plotësisht.
	Ushqimin thjesht vendoseni në dyshemënë prej rrjeti të cilën paraprakisht e keni lagur me sprej kundër ngjytjes.
	Furra me konveksion pastrohet vetvetiu. Në fund të enës hidhni 5cm ujë dhe për 10-12 minuta kurdiseni temperaturën në 100 °C.
	Nëse furra është shumë e papastër, në ujë shtoni pak detergjent dhe sipas nevojës fshini njollat nga ena.
SHËNIM:	<b>Sipërfaqet e xhamit nxehen shumë!</b>
	Gjatë zhvendosjes së furrës, gjithmonë përdorni dorëza dhe dorezë të izoluar plastike. Furrën kurrë mos e bartni në atë mënyrë duke e kapur vetëm për enë.

**Ora e nevojshme e përmendur për gatim është vetëm sa për orientim. Para shërbimit të ushqimit, bëhuni të sigurt se ushqimi është tërësisht i gatuar.**

**UDHËZIMET PËR PËRDORIMIN E FURRËS HALOGJENIKE ME KONVEKSION**

	Koha e gatimit (në minuta)	Temperatura	DysHEMEJA RRJET
<b>• Mishi i pjekur</b>			
Mish lope	16 min për 0,5kg + 20 min	180-190 °C	Poshtë
Mish qengji	16 min për 0,5kg + 20 min	180-190 °C	Poshtë
Mish derri	24 min për 0,5kg + 20 min	180-190 °C	Poshtë
<b>• Stek</b>			
Pak të pjekura / Rare	3 min në secilën anë	250 °C	Lartë
Mesatarisht të pjekura / Medium done	5 min në secilën anë	250 °C	Lartë
Të pjekura mirë / Well done	7 min në secilën anë	250 °C	Lartë
<b>• Mish tjetër</b>			
Salsiçe	5-8 min në secilën anë	250 °C	Lartë
Biftekë derri	6-8 min në secilën anë	250 °C	Lartë
Biftekë qengji	6-8 min në secilën anë	250 °C	Lartë
Pulë	35-40 min	190-200 °C	Poshtë
Pjesë të pulës	15-20 min	190-200 °C	Poshtë
<b>• Tortë</b>			
Tortë njështrësës	20-25 min	200 °C	Poshtë
Roladë	35-40 min	150 °C	Poshtë
<b>• Ëmbëlsira</b>			
Korë për tortë	10 - 12	200 °C	Lartë
Korë + file	25 - 30	175 °C	Poshtë
Korë dyfishe + file	30 - 35	175 °C	Poshtë
Shkumë vezësh	5 - 8	175 °C	Poshtë
<b>• Bukë me majë</b>			
Bukë e vogë	15 - 20	175 °C	Poshtë
Kifle	15 - 20	175 °C	Poshtë
<b>• Keksa</b>			
Mafine	15 - 18	175 °C	Poshtë
Bukë e bardhë	10 - 20	175 °C	Poshtë
<b>• Biskota</b>			
Topa	8 - 10	190 °C	Poshtë
Kroasanë	12 - 15	190 °C	Poshtë
Pllaka	15 - 20	190 °C	Poshtë
<b>Picë e ngrirë</b>	9	200 °C	Lartë
<b>• Ushqim deti</b>			
Peshk	7 - 10	200 °C	Lartë
Gaforre	8 - 10	200 °C	Lartë
Guaca të ziera në avull	3 - 5	160 °C	Poshtë
Karavidhe	12 - 15	175 °C	Poshtë
<b>• Perime</b>			
Patate e pjekur	20 - 35	250 °C	Poshtë
Patate e fërguar	12 - 15	200 °C	Lartë

## DEKLARATA E GARANCISË

**GNTC Gorenje Niti Tiki Company SH.A, Rr. Prishtinë - Gjilan, nr. 34, Veternik, 10000 Prishtinë Kosovë, deklararon:**

- Se produkti gjatë afatit të garancisë do të punojë pa të meta, nëse e përdorni në përputhje me qëllimin e tij dhe udhëzimet për përdorim të prodhuesit,
- Reklamacioni do të kryhet më se voni në afat prej 10 ditëve që nga dita e paraqitjes së reklamacionit. Produkti i cili nuk ka mundësi të riparohet do të zëvendësohet me të ri. Për pranimin në servis konsiderohet dita kur aparati është sjellur nga blerësi në servis dhe është pranuar nga personat e autorizuar për të kompanisë.
- Ju garantojmë servisimin dhe pjesët rezerve
- Garanton për cilësinë, gjegjësisht për punën e drejtë gjatë kohës së garancisë, i cili fillon me dërgimin e produktit deri te konsumatori.
- **Deklarata e blerësit:** Në cilësinë e blerësit deklaroj se jam dakord për të blerë produktin me ofertën përkatëse nga shitësi. Jam i/e informuar për cilësinë, karakteristikat teknike dhe prejardhjen e produktit, mënyrën e përdorimit dhe mirëmbajtjes së produktit, si dhe kushtet e shitjes.
- Garancioni vlen për rajonin e gjithë territorit të Kosovës.

### AFATI I GARANCISË

Dhënësi i garancisë garanton për karakteristikat ose për punën e pandalur në afatin e garancisë prej **12 muajve**, që fillon të vlejë që nga data e shitjes mallit të konsumatori. **Produkti është i dedikuar vetëm për përdorim Shtëpiak / Jo industrial.** Për të gjithë akumulorët/bateritë, afati i garancisë vlen **12 muaj**. Nuk garantojmë për të dhënat e humbura. Nëse produkti që reklamohet nuk ka defekte, kemi të drejtë që t'i logarisim shërbimet e servisit dhe të ju faturojmë keto shërbime.

**PARALAJMËRIM: Garancia nuk i përjashton të drejtat e konsumatorit të cilët dalin nga përgjegjësia e shitësit për defektet e mallit.**

### Kushtet për garancë janë:

- gjatë reklamimit duhet të paraqitni listën e garancisë, Faturen origjinale të blerjes.
- produkti nuk duhet të jetë i dëmtuar mekanikisht;
- produkti nuk duhet të preket nga personi që nuk ka autorizim për të;
- blerësi (përdoruesi) nëse e ka përdorur dhe nëse është sjellë me aparat sipas udhëzimeve të paraqitura;
- Reklamacioni vlen 24 ore nga momenti i blerjes rreth gabimeve teknike të produktit
- servisi i autorizuar në periudhën e garancisë është vetëm **GNTC Gorenje Niti Tiki Company SH.A.**;
- etiketat dhe vulat e garancisë nuk duhet të dëmtohen ose largohen.

### Përfundimi i garancisë:

Garancia nuk vlen për pjesët që janë material harxhues (llamba, ngrohës, filamente, furça me motor elektrik, marshe të konsumuara). Garancia po ashtu nuk pranohet nga ana jonë për dëmtimet që kanë ndodhur gjatë transportit pas dërgesës tonë, për shkak të vendosjes së gabuar dhe punës me aparat, për defektet mekanike, defektet për shkak të përdorimit joprofesional dhe të pakujdesshëm me produktin, gjatë përdorimit të paautorizuar të aparatit, nëse paraqitet defekti për shkak të përdorimit të materialit harxhues joadekuat, nëse në aparat janë montuar pjesë jo origjinale, defekte për shkak të tensionit të lartë në rrymën elektrike, fuqisë së lartë, goditjes së rrufesë, derdhjes së baterive, pastrimit të aparatit ose të pjesëve të saj si dhe për derdhje të lëngut në aparat. Para se ta dorëzoni aparatin në servis, ai duhet të pastrohet prej të gjitha papastërtive dhe në ambalazh origjinal. Në të kundërtën do të detyrohemi që t'i paguanii harxhimet për pastrim të aparatit. Në rast të keqpërdorimit dhe të përdorimit jo të drejtë, përdorimit me forcë dhe gjatë punës e cila nuk është kryer nga ana e servisit të autorizuar, nuk vlen garancia. Ky garancion nuk ndikon mbi të drejtat e juaja ligjore.

### Largimi i pajisjes së vjetër elektrike dhe elektronike:

(vlen në Unionin Evropian dhe në shtetet tjera evropiane që kanë sistem për grumbullim të veçantë të mbeturinave).



Ky simbol i produktit, ambalazhi i tij ose në dokumente adekuate do të thotë se me produktin nuk duhet të silleni sikurse me mbeturinat e amvisërisë. Duhet ta vendosni në vendin e caktuar për riciklim të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Riciklimi i këtij produkti do t'ju ndihmojë në ruajtjen e burimeve natyrore dhe do të ndihmojë në pengimin e ndikimeve negative mbi mjedisin jetësor dhe shëndetin e njeriut. Largimi i produktit duhet të jetë në përputhje me dispozitat e vlefshme për dorëzimin e mbeturinave. Më shumë informacione në lidhje me sjelljen me këtë produkt si dhe për kthimin dhe riciklimin e tij, mund ta merrni nga drejtoria lokale komunale, ndërmarra komunale ose në shitore, ku e keni blerë produktin. Pajisjet elektrike dhe elektronike mundeni direkt që ta dorëzoni pa pagesë te distributori, kur do t'ju sjellin pajisjen e re elektrike apo elektronike. Për gabimet e mundshme në tekst, ju kërkohet ndjesë. Të gjitha të drejtat janë të rezervuara.

## FLETA E GARANCIONIT:

### SERVISI I AUTORIZUAR

**GNTC Gorenje Niti  
Tiki Company SH.A.**



### ADRESA

Rr. Prishtinë - Gjilan, nr. 34,  
Veternik, 10000 Prishtinë Kosovë

### KONTAKT

+383 49 77 88 99

<https://75-mall.com/servis>



### Informacioni i klientit

Emri dhe mbiemri

Adresa

E-mail

Telefon

Data e dorëzimit/Fillimi i vlefshmërisë së garancisë

### Informacione për produktet

Lloji/ Emri i produktit

Lloji dhe modeli

Numri serik

Prodhuesi

Vula dhe nënshkrimi i tregtarit

## Használati útmutató

- Ezen utasítások, erre a készülékre vonatkoznak. Fontos információkat tartalmaznak a termék használatáról és kezeléséről.
- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, különösen a biztonsági utasításokat.
- Ezen használati utasítások be nem tartása, a készülék komoly fizikai sérülését és károsodását eredményezhetik.
- A használati útmutató, az Európai Unióban hatályos szabványok és előírások alapján készült.
- Külföldön is tartsa be minden ország előírásait és jogszabályait.
- Őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja, egyidejűleg mellékelnie kell ezen használati útmutatót is.

## Jelmagyarázat

A használati útmutatóban vagy a készüléken, a következő figyelmeztető szimbólumok és szavak kerültek feltüntetésre:



### FIGYELEM!

Ezen szimbólum/szó olyan kockázatot jelöl, amelynek el nem kerülése anyagi kárt, halált vagy súlyos fizikai sérülést okozhat.



### MEGJEGYZÉSEK!

A szimbólum hasznos további információkat jelöl a készülék használatára vonatkozólag.



### FIGYELEM!

A gyártó nem felelős semmiféle kárért, amely a készülék szabálytalan használatából, szabálytalan karbantartásából, és az alkatrészek cseréje vagy módosítások miatt tett beavatkozásokból ered. A készüléken, csak a készülék gyártója által meghatalmazott szervíz végezhet módosításokat.

Ezen használati útmutató utasításainak és figyelmeztetéseinek be nem tartása áramütést, tüzet és/vagy súlyos sérüléseket okozhat.

A készülék használatának esetén, ahol a fém részek érintkezésbe kerülhetnek a rejtett elektromos vezetékekkel vagy saját elektromos kábelével (ha be van építve), a készüléket mindig a műanyag, szigetelt markolatán fogja meg.

## RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

Az eszköz háztartási használatra szolgál, és nem üzleti célra. Figyelmesen őrizze meg az útmutatót és adja át a következő felhasználónak szükség szerint.

A készülék háztartásban vagy hasonló helyiségekben való használatra szolgál:

- boltokban, irodákban és más dolgozószobákban, a konyhai személyzet részéről,
- farmokon,
- hotelokban, motelokban és más lakóterületeken a vendégek részéről,
- olyan helyszíneken ahol éjszakázást ajánlanak reggelivel.

A készülék használata előtt, fontos elolvasni és továbbítani azon utasításokat, amelyek a későbbi használat során hasznosak lesznek. Fordítson különös figyelmet arra a részre, amely az „Ön biztonságára” vonatkozik.

## AZ ÖN BIZTONSÁGÁÉRT

- A készüléket, beleértve a kábelt, nem használhatják, nem játszhatnak vele, és nem tarthatják karban 8 évnél fiatalabb gyermekek vagy csökkent képességekkel élő személyek felügyelet nélkül. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket nem használhatják 0 és 8 év közötti gyermekek. A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, amennyiben állandó felügyelet alatt állnak. A készüléket használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő személyek vagy túl kevés tapasztalattal vagy tudással élők, ha a használat alatt, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ha megértették a biztonságos használatra vonatkozó utasításokat és ha értik a vonatkozó kockázatokat.
- A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő személyek vagy túl kevés tapasztalattal vagy tudással élők, ha a használat alatt, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ha megértették a biztonságos használatra vonatkozó utasításokat és ha értik a vonatkozó kockázatokat.
- A készülék és annak tápkábele 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol tartandó.

- A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy különálló távirányítóval történő használatra.
- A készülék csak erre a meghatározott csatlakozóval használható.
- A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve ha idősebbek 8 évnél és felügyelet alatt állnak.
- Az áramütés elleni védelem érdekében, a készüléket, a kábelt és a dugót ne mártsa vízbe vagy valamilyen más folyadékba.
- A készüléket nem használhatják gyermekek vagy csökkent képességekkel élő személyek felügyelet nélkül. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A gyermekek felügyelet alatt kell hogy legyenek, a készülékkel történő játszást elkerülendő.
- Tisztítás előtt vagy használaton kívül, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a dugót a foglalatból. Kikapcsoláshoz, fogja meg a dugót és húzza ki a foglalatból. Soha ne húzza a kábelt. Soha ne hordozza a készüléket a kábelnél fogva.
- Ne használja a készüléket sérült tápkábelrel, dugóval vagy bármilyen más sérüléssel.
- Ne engedje hogy a kábel asztal, vagy pult szélén lógjon, vagy hogy forró felülethez érjen. Ne közelítse gázégőhöz, villanymelegítőkhöz vagy kályhákhoz a készüléket.
- Helyezze a készüléket egyenes felületre. Ne helyezze a készüléket lapra vagy egyenetlen felületekre.
- Ne próbálja megjavítani vagy szétszedni a készüléket. A készüléken nincs olyan alkatrész, melyet önállóan kicserélhet. Javításhoz jelentkezzen a meghatalmazott szervízbe.
- A készüléket tartsa zárt helyiségben, szárazon, gyermekektől távol.
- Ne tisztítsa a készüléket durva anyagokkal.
- A készüléket ne használja más rendeltetésre, mint amelyek ezen útmutatóban szerepelnek.

## FIGYELEM

**A készülék nem alkalmas külső időzítő illetve különálló távirányítóval történő használatra.**

Ha a tápkábel sérült, azt a gyártó, annak szervíze vagy hasonló szakembernek kell kicserélnie, a veszélyeket elkerülendő. Ezen készülék standard foglalattal történő üzemelésre szolgál. Az eszköz nem alkalmas ipari vagy üzleti célú használatra.

**FIGYELEM**

**VIGYÁZAT: Forró felület! Égési sérülés veszélye!**  
**A készülék részei felmelegednek az üzemelés során.**  
**Ne érjen a forró részekhez. Használja a markolatot vagy a gombot.**

**FIGYELEM!**

- **Az edénybe ne töltsön hideg vizet, amíg az edény még forró.**
- **Az edényt ne tegye nedves felületre, amíg az edény még forró.**
- **Az edénybe ne helyezzen műanyag tárgyakat.**

**ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA**

1. Üvegtál
2. Hordozó fogantyú
3. Biztonsági kapcsolóval ellátott kar
4. Működési idő beállító gomb
5. Hőmérséklet beállító gomb
6. Feszültség mutató
7. Melegítés mutató

**LEÍRÁS**

A konvekciós sütőben ízletes, egészséges ételeket készíthet a klasszikus sütőknél rövidebb időtartamban. Az elkészítés ideje 30%-ig gyorsabb és 80%-al kevesebb energiát használ. A professzionális szakácsok már hosszabb ideje alkalmazzák a hagyományos ventilátorokkal ellátott sütőket annak érdekében, hogy a sütőben lévő forró levegő keringését felgyorsítsák. A konvekciós sütő kerek ventilátorokat tartalmaz, amelyek a fémdoboz alján vannak elhelyezve.

**A többfunkciós konvekciós sütő, az étel elkészítéséhez 3 különböző korszerű technológiát használ:**

- Az **infravörös sugarak** behatolnak az étel belsejébe és felmelegítik azt belülről kívülré haladva- így az étel szaftosabbra és ropogósabbra sül.
- A **ventilátor** mesterséges konvekciós folyamatot képez, amellyel a forró levegő a főzőedény aljába irányul, és ezt követően halad a teteje irányába. Ezzel egy levegőáramlás jön létre, amely a tornádóhoz hasonlít, és ennek köszönhetően az étel egyenletesen és átfogóan fől vagy sül meg.
- A **halogén fény** hozzájárul ahhoz, hogy az edény belseje gyorsan elérje a 250°C-t úgy, hogy az étel elkészítéséhez 3-szor kevesebb időre legyen szükségünk és ezáltal az energiafogyasztás akár 80%-al kevesebb.

**A konvekciós sütővel a következő módon járul hozzá a sütés-főzés minőségének javításához:**

- A konvekciós sütő edénye üvegből van, így pontosan látja, hogyan fől vagy sül az étel.
- A nagy, fedőbe épített ventilátorral ellátott edény biztosítja, hogy a forró levegő áramoljon az ételen át és akörül, az edény peremén, majd vissza a ventilátor felé. Ezáltal folyamatos forró levegőáramlás jön létre, amellyel az étel gyorsan és átfogóan fől vagy sül.
- A konvekciós sütőben alkalmazhatják a tartókat, amelyek biztosítják azt, hogy az ételt két, vagy három szintben készítsék el egyidőben. Amikor a hús, baromfi vagy a hal megfőtt, a zsírok és olajok a tál aljába csurognak. Főzzenek szinte zsírmentesen (alacsonyabb zsír és koleszterin), az ételek pedig megőrzik természetes ízüket.

## Gondolkodjon egyéb lehetőségekről:

- A hús és a baromfi szépen megpirul és ropogóssá válik minden oldala, a hús belseje pedig szaftos, és kevesebb zsírt és koleszterint tartalmaz.
- A szeletelt krumplicsüveg nagyon kevés olajon sült meg a forró levegőben. A sültkrumpli ropogós, aranyszínű és emellett nagyon kevés zsírt tartalmaz. Átlagban 98% zsír elvész.
- A kenyér és a sütemények teltebbek és megőrzik a nedvesség tartalmukat.
- Akár 80% energiát spórolhat meg, amelyet az átlagos sütővel elhasznál.
- Akár 25% energiát és időt spórolhat a hagyományos sütőkkel szemben.
- A több szintes főzés biztosítja Önnek a teljes étel elkészítését egyidőben.

**Ezáltal sokkal gyorsabban főzhet a hagyományos sütőkkel ellentétben! A konvekciós sütő az ételkészítés új generációjának megtestesülése.**

## A konvekciós sütő előnyei

- Hranu možete peći na žaru, pržiti, peći, kuvati ili kuvati na pari.
- Az ételt grillezheti, sütheti, főzheti és párolhatja.
- A konvekciós sütővel rövidebb idő alatt készítheti el az ételt a hagyományos sütővel ellentétben.
- A konvekciós főzéssel nincsenek telepítési költségek a sütő pedig hordozható.
- Egyszerű kezelés- az idő és a hőmérséklet könnyed beállítása.
- A forró levegő kering az étel körül így az egyenletesen és gyorsabban készül el.
- A hús külső fele gyorsan kérgesedik, a belseje pedig szaftos marad, a koleszterin és a zsír pedig távozik belőle.
- A forró levegő segíti a süteményeket, hogy azok szépen megnőjenek.
- A konvekciós sütő kevesebb elektromos energiát fogyaszt a klasszikus hagyományos sütőtől- akár 80% energia spórolási lehetőség.
- A konvekciós sütő beépített egyszerű tisztítási ciklusa van.

## SAJÁTOSÁGOK

### Cseréljen le több készüléket konvekciós sütővel

- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| • Hagományos sütő   | • Elektromos sütő  |
| • Rácsos sütő       | • Grillező         |
| • Mikrohullámú sütő | • Tűzhely          |
| • Kenyérpirító      | • Elektromos kukta |

## Egészségesebb életmód

A konvekciós sütővel mindig forró levegővel fog főzni. Ennek eredménye az étel alacsony zsírtartalma lesz, ami egyben kevesebb kalóriát, zsírt és koleszterint is jelent, és egészségesebb életmódot. Az ételhez nem szükséges zsírt, olajat, vajat vagy margarint hozzáadni, de megtehetik, amennyiben szükségét érzik.

A konvekciós sütője bármilyen adalék nélküli főzést biztosít.

A konvekciós sütő előnye az, hogy a teljes étel egyszerre készülhet el, egy edényben (pl. a csirkesütés, a krumplicsüveg és a kenyér is egyszerre készülhet, az ízek összekeveredése nélkül). Amikor befejezik a munkát, engedjék, hogy a készülék maga megtisztítsa a tálat, amit ezt követően egyszerűen elmosogat és megszárit.

## Konvekciós sütőjének használata

Egyszerű, mint az egyszer egy.

1. Állítsa be az időt
2. Állítsa be a hőmérsékletet
3. Nyomja le a kart vízszintes pozícióba

- Helyezze az ételt az üvegtálba, és biztonságosan zárja le az edény fedelét. Az ételt helyezze a tartóra, kivéve ha az máshogyan van előírva.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramhálózatra.
- Minél több levegő kering az étel körül, előbb készül el.
- Állítsa be a főzési időt 1-60 percig.
- Állítsa be a hőmérsékletet 60° C és 250° C között.
- A főzés elindult.



70°C	Mosás
90°C	Áztatás
120°C	Lassú főzés (I)
140°C	Lassú főzés (II)
160°C	Újbóli felmelegítés
170°C	Párolás
170°C	Sütés
180°C	Rácson történő sütés
200°C	Sütés
220°C	Felmelegítés
220°C	Grillezés
240°C	Grillezés
250°C	Száraz sütés

## A konvekciós sütő előkészítése

Első használat előtt engedje, hogy a készülék néhány percet működjön, hogy a felesleges rétegektől megszabadítsa, amely a készülék gyártása során került alkalmazásra.

## Haladjon egyszerű lépésekben:

- Törölje meg a tál belsejét tiszta, nedves kendővel.
- Helyezze a tartókat az edénybe.  
**FIGYELEM!**  
**Az edénybe ne helyezzen műanyag fogantyúval ellátott tárgyakat.**  
**Az edénybe ne helyezzen műanyag tárgyakat.**
- Zárja le az edény fedelét.
- Állítsa be az időzítőt nagyjából 10 percre.
- Állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra majd kapcsolja be a sütőt.
- Amikor a sütő kikapcsol, engedje 10 percig hűlni, majd nyissa fel a fedőt.

**A konvekciós sütője most már készen áll az első étel elkészítésére.**

## TISZTÍTÁS

### Gyorstisztítás

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Kapcsolja ki a sütőt és engedje kihűlni.
- Használjon tiszta törölkendőt egy kevés gyengéd mosogatószerrel és meleg vizet, majd törölje ki az edényt.
- Mossa ki és távolítsa el az összes mosogatószert. Törölje meg az edényt, hogy az megszáradjon.
- Megjegyzés: Soha ne áztassa a konvekciós sütő fedelét vízbe, vagy más folyadékba.

### Normális tisztítás

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Kapcsolja ki a sütőt és hagyja kihűlni.
- A fedőt és a ventilátort törölje meg nedves kendővel, az edényt tisztítsa meg törölkendővel vagy szivaccsal kevés mosogatószert alkalmazva.
- Ne tisztítsa a felületeket dróttal vagy goromba törővel, és ne használjon maró tisztítóeszközöket.
- Tisztítsa meg a tartórácsokat gyengéd mosogatószert és vízzel. Tisztítsa meg a fémrészeket szivacs, vagy konyharonggyal egy kevés mosogatószert alkalmazva. Amennyiben a maradékokat le kell kaparni, használjon nájljon vagy poliészter rongyot. Amennyiben a szennyeződés odaégett, alkalmazzon rozsdamentes acélra, vagy más fémfelületek tisztítására szolgáló tisztítószert.

**Kérjük, vegye figyelembe: minden főzési időtartam és mód, amely ezen kézikönyvben szerepel csak egy ajánlat. Az egyéni beállítás segítségére lesz, hogy a szükséges eredményeket elérje ízlése szerint.**

**Figyelem: Soha ne áztassa a készüléket vagy a tápkábelt vízbe.**

## Referencia tábla, a különböző ételek elkészítéséhez szükséges hőmérsékletről és időről

Étel típusa	Időtartam	Hőmérséklet
Baromfi	30-40 perc	180-200°C
Hal	10-15 perc	130-150°C
Sertés hús	15-20 perc	180-200°C
Torta	10-12 perc	140-160°C
Homár	12-15 perc	140-160°C
Kisebb rákok	10-12 perc	150-180°C
Kolbász	10-13 perc	120-150°C
Mogyoró	10-15 perc	140-160°C
Kenyér	8-10 perc	120-140°C
Burgonya	12-15 perc	180-200°C
Rizs	15-20 min	150-180°C
Rákhús	10-13 min	140-160°C

## Szervizelés

Bármilyen javításnál jótállási időn belül vagy azt követően, jelentkezzen a meghatalmazott szerviznél, akik örömmel segíteni fognak. Ha a tápkábel megsérült, azt javasoljuk, biztonsági okokból keresse fel a meghatalmazott szervizt, ahol ki fogják cserélni.

## MEGJEGYZÉSEK

A készülék nem ajánlott csökkent fizikai és pszichikai képességekkel rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), vagy tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyeknek, kivéve ha azok felügyelet alatt állnak, vagy értesítve vannak az útmutatókról a készülék alkalmazását tekintve azon személy részéről, aki felügyeli biztonságukat. A készülék felszerelésének lecserélése előtt húzza ki a készüléket az áramból.

## MŰSZAKI ADATOK

### Típus: KP-618

- \* Feszültség: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Teljesítmény: 1200W~1400W (max)
- \* Termosztát: 60 – 250 °C
- \* Óra: 1-60 perc
- \* Tál méretei: Ø 333 x 217 mm
- \* Térfogat: 12 l (max)
- \* Bruttó súly: 6,5 kg
- \* Nettó súly: 5,5 kg
- \* Energiafogyasztás kikapcsolt készülék esetén: 0 W

### Típus: KP-628

- \* Feszültség: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Teljesítmény: 1200W~1400W (max)
- \* Termosztát: 60 – 250 °C
- \* Óra: 1-60 perc
- \* Tál méretei: Ø 333 x 217 mm
- \* Térfogat: 12 l (max)
- \* Bruttó súly: 6,5 kg
- \* Nettó súly: 5,5 kg
- \* Energiafogyasztás kikapcsolt készülék esetén: 0 W

## RECEPTEK

→	<b>ZÖLDSÉGEK PÁROLÁSÁHOZ</b>
	A zöldség párolásához a zöldséget tekerje fóliába az előkészítés során, vagy a hússal történő sütés során. <b>A fóliát jól zárja le, hogy a főzés során ne nyíljon ki, vagy hogy a levegőnyomás ne távolítsa el.</b> A fóliába tekerve zöldséget helyezze a konvekciós sütőbe úgy, hogy a forró levegő könnyen áramoljon. A zöldséget elhelyezheti a felső rácstra, amely alatt a másik étel sül vagy fől. A párolás kicsit hosszabb időt vesz igénybe, mint a hagyományos edényben. Fóliában, saját nedvében főzhető a hal is, amelyet előzetesen citromlével és egy kevés vágott zöldséggel látott el.
→	<b>SÜTEMÉNYEK SÜTÉSÉHEZ</b>
	A tepsit helyezze a rácstra a sütő edényébe. Amennyiben puha süteményre vágjuk, szinte héjmentesre, a tepsit zárja le fóliával, amelyet a sütés vége előtt fog eltávolítani, hogy a teteje részben megkérgesedjen. A konvekciós sütőben a sütemény kicsit gyorsabban sül meg, mint a hagyományos sütőben.
→	<b>APRÓSÜTEMÉNYEK, KEKSZEK, STB. SÜTÉSÉHEZ</b>
	A lyukacsos, vagy más tálát helyezze a rácstra. Amennyiben nem szeretne hogy a sütemény megpiruljon, a tálát fedje le fóliával a sütés első felében. A sütemény és a keksz a konvekciós sütőben kicsit gyorsabban sül, mint a hagyományos sütőben.

<b>HASZNOS TANÁCSOK</b>	
1.	Ne tegyen túl sok ételt a sütőbe, mert mindent egyszerre szeretne elkészíteni, mert ezen esetben a forró levegő nem jut el az étel minden részére, és kizárólag a felső réteg sül majd meg rendesen. Az ételek között hagyjon helyet, hogy a levegő szabadon keringjen, vagy alkalmazzon kétszintes állványt és lyukacsos tálát, a jobb eredmény elérése érdekében.
2.	Amikor az étel megfő, kapcsolja ki a termosztátot, a ventilátort hagyja tovább működni, hogy az étel ropogós maradjon.
3.	Főzés után távolítsa el a fedőt és az ételt tálalja az üvegtálban, hogy az meleg maradjon.
4.	A konvekciós sütő könnyebb tisztítása érdekében fújjon főzősprét a fémrészekre (rácstartóra, kétszintes állványra, a lyukacsos tálcára, és a fedő alsó részére) a sütő minden alkalmazása előtt.
5.	A hőmérőt alkalmazhatja a hőmérséklet ellenőrzésére az étel közepében a főzés során.

<b>REGGELI</b>	
• <b>KIFLIK</b>	
3-4 kiflihez állítsa a hőmérőt <b>105 °C</b> -ra és a sütőt melegítse elő. A kifliket <b>3-6</b> percig melegítse. A gyorsfagyasztott kiflik megsülnek <b>6-10</b> perc alatt.	
• <b>SÜLT KENYÉRSZELETEK</b>	
Az egy napos kenyerek: kicsit vizezze meg őket, majd helyezze a kétszintes állványra. A termosztátot állítsa <b>105 °C</b> hőmérsékletre <b>5-10</b> percig. A kenyérek ismét olyanok lesznek, mintha frissen sülték volna.	
• <b>ROSTÉLYON SÜLT SZALONNA</b>	
Távolítsa el a bőrét és a felesleges zsírt a szalonna hosszanti felvágásával. A szalonnacsíkokat helyezze a felső állványra. A termosztátot állítsa <b>230 °C</b> -ra és közel <b>6-8</b> percig süsse, vagy süsse ízlése szerint.	
• <b>KOLBÁSZOK</b>	
A kolbászokat (virsliket) helyezze a felső állványra. A termosztátot állítsa <b>200 °C</b> -ra és süsse közel <b>10-12</b> percig.	

**HÚS**
**• BÁRÁNYSÜLT, KORONA ALAKBAN**

2	szelet a bárány legjobb húsából, mindegyik 6-7 oldalassal
½	tálka apróra vágott vöröshagyma
½	tálka apróra vágott zellergumó
1	meghámozott, apróra vágott alma
2	evőkanál vaj
3	kanál aszalt sárgabarack, vízbe áztatva
½	csésze friss kenyérmorzsa
2	kanál aprórávágott petrezselyem
½	apróra reszelt citromhéj
1	kanál citromlé
1	kisebb tojás

Csontozza ki a húst mindkét vállizületi részből. Minden csontról távolítsa el a húst 2.5 cm mélységig. Hajlítsa be a húst úgy, hogy a húsos része lefelé nézen, és kösse koronába. A kiálló csontokat fedje le fóliával.

Vajon pirítsa meg a hagymát, a zellergumót és az almát, hogy az megpiruljon. A sárgabarackot vegye ki a vízből és vágja apróra, majd adja hozzá a többi hozzávalóhoz az edényben. Folytassa a pirítást, jól fűszerezze meg, majd hagyja hűlni. Ezzel a masszával töltsen meg a bárányszerű koronát, majd mérje le a pecsenyét. A pecsenyét helyezze a konvekciós sütő alsó részére.

A pecsenyét süsse **25** percig **175 °C**, ha annak súlya 500 gramm, majd öntse le az edényből származó szósszal. Süsse még **25** percet **200 °C**-on, időnként öntözze a pecsenyét a tálban lévő szósszal, és szükség esetén fóliázza le, hogy a kicsúcsosodó felső rész és a pecsenye vékony részei ne piruljanak túl. Amikor a pecsenye megsült, távolítsa el a fóliát és a kiálló csontokra helyezzen ovális díspapírt. A pecsenyét tálalja krumplival, cukkínivel, vagy párolt zöldbabbal. Egyes részeit vágja szét, és tálalja, miután a pecsenye az asztalra került.

**• TÖLTÖTT BORJÚMELL**

1500 g	borjúmell, csontozva, bevagdálva
2	kanál vaj
	fokhagyma, só, bors
NADEV:	
1	kanál vaj
½	csésze aprórávágott hagyma
1	csésze citromlé
1	kanál reszelt citromhéj
1	csésze kockára vágott gomba
2	csésze friss kenyérmorzsa
1	tojás, enyhén felforrt
	tejszín
1	kanál vaj

Melegítse fel a tálat. Olvasszon fel 1 kanál vaját az edényben, és pirítsa meg a hagymát, hogy az megpuhuljon. Adja hozzá a citromhéjat, a citromlét, a fokhagymát és a gombát. Pirítsa még 3-4 percig, majd ezt követően öntse egy nagy tálba. Ezen zöldségekhez adja hozzá a kenyérmorzst, a fokhagymát, a sót és borsot. A masszát keverje össze tojással és elegendő tejszínnel, hogy az sűrű és egyenletes legyen. A töltelék egyenletesen helyezze el a borjúmellben és varrja össze. A borjúpecsenyét kenje le olvasztott vajjal és helyezze a konvekciós sütő alsó állványára, amelyet előzőleg **163 °C**-ra melegített elő. Süsse 20 percig, majd a pecsenyét fordítsa meg, és ismételtelen kenje át és folytassa a sütést **150 °C**-on még **20** percig, együtt a burgonyával, mindaddig, míg az tálalásra kész. Tálalja borsóval, A pecsenye szeleteket öntse le a sütőből származó öntettel.

### • MÉZES CSIRKESZÁRNYAK

1125 g	csirkeszárny
2	kanál méz
2	kanál paradicsompüré
2	kanál citromlé
2	kanál szójaszószt
1	kanál apróra vágott gyömbér

A szárnyakról távolítsa el a felesleges zsírt és tisztítsa meg a végeit a tolltól. A szárnyakat szárítsa meg és tegye azokat tálba. Egy másik tálban keverje össze a citromlét, a szójaszószt, a gyömbért és ezzel a páccal öntse le a szárnyakat, keverje össze azokat, majd hagyja 3-4 órát állni. Időnként keverje meg. Másik tálban keverje össze a mézet és a paradicsompürét 2 kanál páccal. A szárnyakat vegye ki a pácból és helyezze azokat kétszintes állványra a konvekciós sütőben, majd süsse 10 percig **163 °C**-on. A szárnyakat vegye ki a sütőből, majd forgassa meg azokat a mézes paradicsomos masszában, majd ismét helyezze a sütőben lévő állványra és süsse **5** percet. A szárnyakat ismét vegye ki a sütőből, forgassa meg a mézes paradicsomos masszában, helyezze az állványra a sütőben és további **5** percet süsse, hogy szépen megpiruljon.

### • SÜLTCSIRKE

1	csirke
1	kisebb fej hagyma
1	kanál vaj
½	tál gomba
1½	tál friss kenyérmorzsa
	fokhagyma, só, bors
1	kanál apróra vágott petrezselyem
1	kanál reszelt citromhéj
¼	kanál szárított majoranna
1	kevés por állagú szerecsendió
1	tojás

A csirke belsejét jól tisztítsa meg, mossa ki és távolítsa el a felesleges zsiradékot. A hagymát tisztítsa meg, és vágja apróra, majd vajon pirítsa meg, hogy megpuhuljon. Adja hozzá a gombát és pirítsa még 1 percig. Másik tálban töltelékhez keverje össze a kenyérmorzsat, sót, borsot, petrezselymet, citromhéjat, majorannát, szerecsendiót és a felvert tojást. Töltse meg a csirkét, majd zárja le. A csirke bőrét sózza és borsozza meg, jól dörzsölje bele. A csirkét helyezze a konvekciós állvány also részére és süsse **20** percet **163 °C**-on. A csirkét fordítsa meg és süsse további **20** percet a burgonyával együtt. A csirkét ismét fordítsa meg, és további **20** percet süsse, míg az megpuhul és egyenletes aranybarna színt kap.

### • KITŰNŐ SÜLT MARHAFILÉ

900 g	marhafilé
	fokhagyma, só, bors
½	csésze vörösbor
2	reszelt sárgarépa
	1 citrom reszelt héja
	1 narancs reszelt héja
1	apróra vágott hagyma
2	kanál apróra vágott petrezselyem
1	kanál tejszín és tejföl

Készítsen pácot a fokhagymából, sóból, borsból és vörösborból, majd ebbe helyezze a teljes pecsenyét és hagyja állni 4 órát. A pecsenyét időnként fordítsa meg és öntse le a páccal. Ezt követően vegye ki a pácból a pecsenyét és hagyja kicsurogni; a pácot őrizzze meg. A pecsenyét helyezze fóliára és takarja le sárgarépával, reszelt citrom- és narancshéjjal, hagymával és petrezselyemmel, majd ezt mind tekerje fóliába. A pecsenyét helyezze az also állványra a konvekciós sütőben.

A pecsenyét süsse 30 percet **190 °C**-on. Távolítsa el a fóliát és süsse még 30 percet. Ezt követően vegye ki a pecsenyét a sütőből és tegye melegre. A pác fennmaradó részét keverje össze a szafittal a sütőből és az újonnan létrejött mártást főzze míg az két kanálhíra összeáll. Az öntethez adja hozzá a tejszínt és engedje forni még 1 percet. Az öntetet öntse a szeletelt pecsenyére és tálalja.

### • WELLINGTON-BÉLSZÍN

700 g	10 cm vastagságú bélszín
1	evőkanál vaj
	fokhagyma, só, bors
2	evőkanál májpástétom
1	evőkanál brandy
1	csomagolás olvasztott gyorsfagyasztott levelesztésztá
1	kis vízzel felhígított tojássárgája

A hússzeletről távolítsa el a felesleges zsírt és szórja le fokhagymával, sóval és őröltborssal. Helyezze el az alsó rácsos állványra a konvekciós sütőben, amelyet **160 °C**-on előmelegített, és 4 percet süsse. A szeleteket vegye ki a sütőből és hűtse le azokat. Keverje össze a májpástétomot brandyvel, majd öntse le ezzel a szeleteket. Húzza szét a levelesztésztát és vágja szét 4 négyszögre, amelyek elég nagyok arra, hogy mindegyik fedje a hússzeletet. A hússzeletet helyezze a négyszög közepére, és teljesen borítsa be azt tésztával. A végeket kenje be egy kis vízzel, és kenje le felvert tojássárgájával. A szeleteket a hátukra fektetve helyezze a felső állványra a konvekciós sütőben és süsse 15 percet **250 °C**-on míg a tészta teljesen megpirul- négy személyre elegendő mennyiség.

### • MARHA OLDALAS

2000 g	marha oldalas
	só és bors
2	evőkanál vörösbor
2	evőkanál víz
2	evőkanál liszt
	további víz

A húsról távolítsa el a felesleges zsírt, sózza, borsozza és jól dörzsölje a húsb, majd helyezze olajozott tálba a sütéshez. A húst öntse le borral és vízzel, majd **4** órát pácolja. A pecsenyét süsse egy órán át **160 °C**-on az alsó rácsos állványon a konvekciós sütőben. A pecsenyét fordítsa meg és süsse további **40** percig **175 °C**-on a amennyiben szeretné, hogy a szelet közepe nyers (rare) legyen, **50** percet a közepesen sült (medium) szelethez, és **1** órát a teljesen átsült (well done) szelethez- **6** személyre elegendő.

### • MARHASÜLT BURGONYÁVAL

1500 g	marhaoldalás
	só
700 g	burgonya

A húst mossa meg és törölje meg nedves, tiszta törülközővel. A burgonyát hámozza meg, mossa meg és vágja egyforma szeletekre. A húst helyezze az alsó állványra a konvekciós sütőben, és süsse **160 °C**-on. Süsse 20 percet minden fél kilogramm húsr, és további 30 percet a bordarész megsüléséhez. A burgonyát adja hozzá amikor a sütés végezetéig 50 perc maradt hátra, és fordítsa meg, miután felülről megpirult. A pecsenyét burgonyával és sárgarépával tálalja, pecsenyemártással leöntve.

### • CSIRKESZÁRNYAK JAPÁN MÓDRA

500 g	csirkeszárny
½	csésze szójaszósz
1	őrölt fej fokhagyma
1	evőkanál apróra vágott gyömbér
¼	csésze japán szaké ital, vagy száraz cherry brandy

Po potrebi krilca okrečite ili pomičite. Pecite još **8 do 10** minuta, da postanu rumena. Távolítsa el a felesleg zsiradékot a szárnyakról, vágja le a végeit és a szárnyakat szárítsa meg (papír szalvétában). A szójamártáshoz adja hozzá a fokhagymát, gyömbért és a szakét, vagy a cherryt, majd ezzel a keverékkel öntse le a szárnyakat és jól keverje össze (rázza össze a tál tartalmát). Az edényt fedje le, hagyja állni a szárnyakat **3** órát a pácban, és időnként keverje meg. Ezt követően a szárnyakat helyezze a kétszintű állványra a konvekciós sütőben és süsse **10** percet **175 °C**-on. Kövesse a sütési folyamatot. Szükség esetén a szárnyakat forgassa és mozgassa.

### • SÜLTCSIRKE KÍNAI MÓDRA

1500 g	csirkehús sütéshez, csirkeszárny vagy csirkecomb
1/3	csésze szójaszósz
1	evőkanál méz
1	evőkanál öt fűszerből álló fűszerkeverék
1	evőkanál őrölt fokhagyma
1	evőkanál apróra őrölt friss Gyömbér
1	evőkanál szezámmagolaj

Az összetevőkből készítsen pácot, arra helyezze a csirkehúst legalább 2 órán át, és időnként kevergesse. A csirkehús darabokat helyezze a rácsos állványra és a csirkeszárnyakat süssse 15 percig **200 °C**, a csirkecombokat süssse 20 percet, a fél- és negyed csirkéket süssse 30 percet. A csirkét forgassa a sütés során, míg az tálalhatóvá válik-elegendő 6 személyre.

### • BORJÚ MANGÓVAL

1500 g	csontozott, sütésre kész borjúhús
1	csésze száraz fehérbor
1/2	csésze Grand Marnier
1	evőkanál brandy
1/2	csésze narancslé
	fokhagyma, só, bors
450 g	darabokra szeletelt mango
1/2	csésze liszt
3	evőkanál vaj
	csipet kakukkfű

A borjúhúst kenje le olvasztott vajjal, szórja le fokhagymával, sóval és borssal, és helyezze a kétszintes állványra a konvekciós sütőben. Süssse 20 percet **175 °C**-on. A borjúhúst forgassa meg és öntse le vajjal, majd süssse még 40 percet, amely után készen áll a tálalásra.

### • FÓLIÁBAN SÜLT BURGONYA

közepesen nagy krumplic (1 személyre)	
olvasztott vaj	
fokhagyma, só	
őrölt feketebors	

A krumplic tisztítsák meg jól, hámozzák meg és mossák meg. Papírszalvétában szárítsák meg. A burgonyát vajazzák meg és helyezték fóliára. Szórja le egy kevés fokhagymával, sóval és frissen őrölt borssal. A burgonyát helyezték fóliába és helyezze kétszintű állványra a halogén sütőben, a hús köré és süssék 45 percig **190 °C**-on. A sütés során néha villával szúrja meg a burgonyát és ellenőrizze, hogy megsült-e. A burgonyát tálalja tejjel, snidlinggel, reszelt sajttal és főtt szalonna darabakkal.

**A változatosság kedvéért** a vajhoz adjon egy kis szójaszószot mielőtt a burgonyát leönti, fokhagyma és só nélkül.

### • PÁROLT ZÖLDSÉG

Pároláshoz a zöldséget csak tekerje fóliába a hús előkészítése vagy sütése során. **A fóliát zárja le jól, hogy az elkészítés során ne nyíljon ki, vagy a légnyomás ne távolítsa el róla.** A zöldséget, fóliába tekerve helyezze a konvekciós sütőbe úgy, hogy a forró levegő keringeni tudjon. A zöldséget a felső rácsos állványra kell helyezni, amely során más étel sül vagy fő. A párolás kicsit hosszabb ideig tart mint a hagyományos edényben. A fóliában, saját levében főzheti a halat is, amelyet előzetesen citromlével önt le, és egy kevés felvágott zöldséget ad hozzá.

### • SÜTEMÉNYEK SÜTÉSE

A tepsit helyezze a rácsos állványra a sütő edényében. Ha puha süteményre vágyik, szinte héj nélkül, zárja le fóliával amelyet a sütés vége előtt vesz le róla, hogy a teteje egy kicsit megkérgesedjen. A konvekciós sütőben a sütemény kicsit gyorsabban sül a hagyományos sütőnél.

### • APRÓSÜTEMÉNYEK, KEKSZEK STB. SÜTÉSE

A lyukacsos tálát, vagy más tálát helyezze a rácsos állványra. Ha nem szeretné, hogy a sütemény megpiruljon, a tálát zárja le fóliával a sütés első felében. A sütemény és a keksz a sütőben kicsit gyorsabban sül meg mint a hagyományos sütőben.

### HASZNOS TANÁCSOK

1. Ne tegyen túl sok ételt a sütőbe, mert mindent egyszerre szeretne elkészíteni, mert így a forró levegő nem tud majd keringeni az összes étel körül, és csak a felső oldala sül majd meg rendesen. Hagyjon helyet az ételek között, hogy a levegő szabadon keringjen és inkább használja a kétszintes állványt vagy a lyukacsos tálát a jobb eredmény elérése érdekében.
2. Amikor az étel megfő, kapcsolja ki a termosztátot, a ventilátort hagyja még működni, hogy az étel ropogós maradjon.
3. Főzés után távolítsa el a fedőt és az ételt tálalja az üveg tálban, hogy az meleg maradjon.
4. A konvekciós sütő könnyebb tisztításához fújja le főzősprével a fémrészeket (rácsos állvány, kétszintes állvány, lyukacsos tepszi, és a fedő also része) a sütő minden használata előtt.
5. A hőmérőt alkalmazhatja a hőmérséklet ellenőrzésére az étel közepében az elkészítés során. A **70 °C** azt jelenti, hogy az étel még mindig **nyers**, a **85 °C**, hogy **közepesen sült**, a **102 °C** pedig hogy az étel **megfőtt**.

### • SZÓSZ

Melegítse fel a tálát és helyezze bele a vaját, majd olvassza fel, hogy folyékonyá váljon. Távolítsa el az edényt a hőforrásról. Adja hozzá a lisztet és a ½ csésze fehérbort. Jól keverje meg. Ezt követően tegye vissza a tálát a hőforrásra. Keverje meg, hogy a szósz aranybarna legyen. Hogy ne égjen oda, adjon hozzá fehérbort vagy Grand Marniert, brandyt vagy narancslevet. Keverje, míg a szósz nem forr fel és áll össze. Fűszerezze fokhagymával, sóval és borsal. Adja hozzá a kakukkfűvet és a levét a tálból. Tovább keverje. A végén adja hozzá a mangót. Főzze még 2-3 percet és tálalja vékonyan szeletelt borjúszeletre.

### ZÖLDSÉG

#### • SÜLT ZÖLDSÉGEK

A zöldséget hámozza meg, tisztítsa és vágja nagyjából egyforma szeletekre, majd szárítsa meg. Helyezze a zöldséget a nagy tálba és öntse le 2-3 evőkanál növényi olajjal, adja hozzá a fokhagymát, sót, borsot. Az edényt fedje le és erősen, körkörösén rázza meg. Ezt követően helyezze a zöldséget a halogén sütő rácsos állványára.

**Eközben ügyeljen arra, hogy elegendő helyet hagyjon az edény oldalán a forró levegő megfelelő áramlására.**

A halogén sütőt állítsa **260 °C**-ra és süssse közel 30-45 percig **182 °C**-on. A sütési idő a zöldségek méretétől függ és a zöldségek mennyiségétől. A zöldséget egyidőben sütheti a hús elkészítésével, ha a zöldség köré helyezi a húst, vagy ha a zöldséget a lyukacsos tálban készíti a felső rácsos állványon (a húst az alsó állványon kell készíteni).



**KARFIOL AU GRATIN (Gratinírozott karfiol)**

1	kisebb karfiol
¼	csésze vaj
3	evőkanál vaj
1 ½	csésze tej
⅓	csésze sajt (ementaler/Cheddar)
	só és bors
½	csésze friss kenyérmorzsza
<p>Távolítsa el a karfiol torzsáját. A virágokat vágja fel hosszában nagy darabokra. Főzze meg sózott vízben, hogy kicsit megpuhuljanak. Távolítsa el a virágokat a vízből, csurgassa le őket. A virágokat párolhatja is.</p> <p>A tálba helyezzen 2 evőkanál vajat és olvassza meg közepes hőmérsékleten. Adja hozzá a lisztet és egyenletesen keverje el, főzze <b>1 perccet</b>. Keverje hozzá a kenyérmorzsát, sajtot és a maradék vajat.</p> <p>A még forró karfiol virágokat helyezze a tálba, amely a konvekciós sütőnek megfelel. A karfiolt öntse le forró sajtzöszszal a tálból. A tetejére öntsön kenyérmorzsát. Süsse 15-20 percet <b>150 °C</b>-on míg a teteje aranybarnára pirul.</p> <p>Amennyiben az elkészült étel nem forró, mikor azt a sütőbe helyezi, az elkészítés idejét hosszabbítsa meg <b>10-15</b> perccel.</p>	

**RÖVID HASZNÁLATI UTASÍTÁS – folytatás**

→	<b>Hogyan készítsünk pirítóst</b>
	A konvekciós sütőben készítsen el kiváló pirítóst vagy rágcsálnivalót a sütő előzetes felmelegítése nélkül.
	Az ételt helyezze közvetlenül a rácsos állványra és figyelje azt a készítés során.
	Kívülről ropogós, belülről pedig puha marad.
	A konvekciós sütőben a krekerekhez, csipszhez és kekszhez hasonló rágcsálnivalók ízét javíthatják.
	Néhány percre helyezték sütőbe, a legmagasabb hőmérsékletre és ismét ropogós lesz.
→	<b>Hogyan olvasszuk ki a fagyasztott ételt</b>
	A konvekciós sütőben olvassza fel az ételt egyenletesebben mint a mikrohullámú sütőben. A hőmérsékletet állítsa <b>50 °C</b> -ra, ellenőrizze az étel felolvasztását minden 5-10 percben.
	A fagyasztott étel főzésére <b>20 °C</b> -al csökkentse a hagyományos főzésre előlátott hőmérsékletet.
Példa:	Az előlátott <b>225 °C</b> hőmérsékletet csökkentse <b>205 °C</b> -ra. A konvekciós sütőben a főzési idő <b>30-50</b> százalékkal rövidebb (példa: az előlátott 20 perces időt csökkenteni 10-15 percre).

**ÁLTALÁNOS UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉS**

A konvekciós sütőben egyenletesen oszlassa el az ételt, hogy a meleg levegő zavartalanul keringeni tudjon körülötte.	
Amikor először próbál egy receptet, kövesse a főzési folyamatot a tál üvegén keresztül. Mindig ellenőrizze, hogy az étel teljesen megfőtt-e mielőtt tálalná.	
Hranu jednostavno položite na mrežasti stalak koji predhodno navlažite sprejom protiv lepljenja.	
A konvekciós sütő öntisztító. A tál aljára öntsön 5 cm vizet és 10-12 percig a hőmérsékletet állítsa 100 °C-ra.	
Ha a sütő túl koszos, adjon hozzá a vízhez egy kis mosogatószeret és szükség esetén törölje ki a foltokat az edényről.	
<b>FIGYELMEZTETÉS:</b>	<b>Az üvegfelületek könnyen felmelegsznek!</b>
A sütő mozgatása során mindig használjon fogókat és szigetelt műanyag fogantyúkat. A sütőt soha ne hordozza úgy, hogy kizárólag a tálat fogja!	

**A feltüntetett főzési idő kizárólag útmutatóul szolgál. Tálalás előtt bizonyosodjon meg, hogy az étel teljesen megfőtt.**

**A HALOGÉN KONVEKCIÓS SÜTŐK HASZNÁLATI UTASÍTÁSA**

	Főzési idő (percekben)	Hőmérséklet	Rácsos állvány
<b>• Sült hús</b>			
Marha	16 perc 0,5 kg + 20 perc	180 – 190 °C	Alsó
Bárány	16 perc 0,5 kg + 20 perc	180 – 190 °C	Alsó
Sertés	24 perc 0,5 kg + 20 perc	180 – 190 °C	Alsó
<b>• Hússzeletek</b>			
Enyhén süttött / Rare	3 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Közepesen átsütött / Medium done	5 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Teljesen átsütött / Well done	7 perc minden oldalról	250 °C	Felső
<b>• Más húsook</b>			
Kolbász	5-8 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Sertés kotlet	6-8 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Bárány kotlet	6-8 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Csirke	35-40 perc	190 – 200 °C	Alsó
Csirkeszeletek	15-20 perc	190 – 200 °C	Alsó
<b>• Sütemény</b>			
Egyrétegű sütemény	20-25 perc	200 °C	Alsó
Rolád	35-40 perc	150 °C	Alsó
<b>• Édességek</b>			
Piskóta	10 - 12	200 °C	Felső
Piskóta + krém	25 - 30	175 °C	Alsó
Két piskóta + töltelék	30 - 35	175 °C	Alsó
Puszedli	5 - 8	175 °C	Alsó
<b>• Kenyér</b>			
Kenyér	15 - 20	175 °C	Alsó
Kiflik	15 - 20	175 °C	Alsó
<b>• Keksz</b>			
Muffin	15 - 18	175 °C	Alsó
Prója	10 - 20	175 °C	Alsó
<b>• Piskóta</b>			
Gombócok	8 - 10	190 °C	Felső
Krékkerek	12 - 15	190 °C	Alsó
Lapos keksz	15 - 20	190 °C	Alsó
<b>Fagyasztott pizza</b>	9	200 °C	Felső
<b>• Tenger gyümölcsei</b>			
Halak	7 - 10	200 °C	Felső
Rákok	8 - 10	200 °C	Felső
Párolt kagyló	3 - 5	160 °C	Alsó
Homár	12 - 15	175 °C	Alsó
<b>• Zöldség</b>			
Sült burgonya	20 - 35	250 °C	Alsó
Pirított burgonya	12 - 15	200 °C	Felső

**JÓTÁLLÁSI JEGY**

No.....

Magyarországon vásárolt ISKRA vagy ISKRAERO gép vásárlása esetén a A PTK 6:173.§ (1) bekezdése szerint a jótállási igény a jótállási határidőben érvényesíthető. Ha a jótállásra kötelezett kötelezettségének a jogosult felhívására - megfelelő határidőben - nem tesz eleget, a jótállási igény a felhívásban tűzött határidő elteltétől számított három hónapon belül akkor is érvényesíthető bíróság előtt, ha a jótállási idő már eltelt. E határidő elmulasztása jogvesztéssel jár.

A jótállás időtartama a 151-es rendelet 2.§ (1) bekezdése alapján:

- 10000 forintot elérő, de 100000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén egy év, (+egy év gyártó által vállalt.)
- 100 000 forintot meghaladó, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év,
- 250 000 forint eladási ár felett három év.

**ELADÓSZERV TÖLTI KI!****Kereskedő cég bélyegzője:****Forgalmazó, garanciális képviselő:**

Bezzegh Épületgépezési Kft.  
3200 Gyöngyös, Szurdokpart utca 2.  
Adószám: 13085904-2-10, Cégjegyzékszám: 10-09-025558  
E-mail: info@iskramagyarorszag.hu

**Termék típusa:****Termék gyártási száma: (SN)****Márka tulajdonosa:**

AHAC d.o.o.  
Stopče 31  
3231 Grobelno, Slovenia

**Vásárlás időpontja: A termék a fogyasztó részére való átadásának vagy az üzembe helyezésének\* időpontja:**

.....év.....hó.....nap&gt;(\*a megfelelő aláhúzendő)

**TAJÉKOZTATÓ A JÓTÁLLÁSI JOGOKRÓL****1.**

A jótállás határideje a termék fogyasztó részére való átadásától vagy az üzembe helyezéstől (amennyiben azt a forgalmazó vagy annak megbízottja végezte el)

- 10 000 forintot elérő, de 100 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén egy év, (+egy év és gyártó által vállalt.)
- 100 000 forintot meghaladó, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén két év,
- 250 000 forint eladási ár felett három év

Nem tartozik jótállás alá a hiba, ha annak oka a termék a fogyasztó részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hibát

- szakszerűtlen üzembe helyezés (kivéve, ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végezte el, illetve, ha a szakszerűtlen üzembe helyezés a használati-kezelési útmutató hibájára vezethető vissza)
- rendeltetésellenes használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyása,
- helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás,
- elemi kár, természeti csapás okozta.
- A kopó alkatrész, (úgy, mint forgó alkatrész, ékszíj,

Jótállás keretébe tartozó hiba esetén a fogyasztó

- elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a forgalmazónak a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne.
- ha sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a forgalmazó a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni, a fogyasztó választása szerint – megfelelő árszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.
- Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a forgalmazó nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.
- A kijavítást vagy kicserélést – a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel – megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni. A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze.
- Ha a forgalmazó a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.
- A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
- Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időke az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetészerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termék részre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

**2.**

- A jótállási kötelezettség teljesítésével és a szerződésszerű állapot megteremtésével kapcsolatos költségek – ideértve különösen az anyag-, munka- és továbbítási költségeket – a forgalmazót terhelik.
- A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket – a járművek kivételével – az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.
- A jótállás nem érinti a fogyasztó törvényen alapuló – így különösen szavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.
- A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. Jótállási jegy hiányában, ha a fogyasztó jótállási igényt kíván érvényesíteni fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot.
- A fogyasztó jótállási igényét a forgalmazónál érvényesítheti.
- A fogyasztó javítási igényével az alábbi szerviz (ek)-hez is fordulhat. (Szervizek listája mellékelt lapon.)
- A forgalmazó a minőségi kifogás bejelentésekor a fogyasztói szerződés keretében érvényesített szavatossági és jótállási igények intézéséről szóló 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet (a továbbiakban: GKM rendelet) 3. §-a szerint köteles – az ott meghatározott tartalommal – jegyzőkönyvet felvenni és annak másolatát a fogyasztó részére átadni.
- A forgalmazó, illetve a szerviz a termék javításra való átvételekor a GKM rendelet 5. §-a szerinti elismervény átadására köteles.

**JAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!**

A jótállási igény bejelentésének időpontja: .....

Javításra átvétel időpontja: .....

Hiba oka: .....

A termék a fogyasztó részére való visszaadásának időpontja: .....

A jótállás – javítás időtartamával meghosszabbított – új határideje: .....

**JAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!**

A jótállási igény bejelentésének időpontja: .....

Javításra átvétel időpontja: .....

Hiba oka: .....

A termék a fogyasztó részére való visszaadásának időpontja: .....

A jótállás – javítás időtartamával meghosszabbított – új határideje: .....

**JAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!**

A jótállási igény bejelentésének időpontja: .....

Javításra átvétel időpontja: .....

Hiba oka: .....

A termék a fogyasztó részére való visszaadásának időpontja: .....

A jótállás – javítás időtartamával meghosszabbított – új határideje: .....

**CSERE ESETÉN TÖLTENDŐ KI**

Elbíráló Szervíz: .....

Elbírálás időpontja: .....

Jegyzőkönyv Sorszama: .....

Termék és tartozékainak átvételi időpontja: .....

Csere oka: .....

Az új termék a fogyasztó részére való kiadásának időpontja: .....

## Bedienungsanleitung

- Diese Bedienungsanleitung gilt für dieses Gerät. Die Anleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung dieses Geräts.
- Lesen Sie die Anleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Diese Anleitung basiert auf den in der Europäischen Union geltenden Normen und Vorschriften.
- Wenn Sie dieses Gerät im Ausland verwenden, müssen Sie die Vorschriften dieses Landes einhalten.
- Bewahren Sie die Anleitung für eine spätere Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, händigen Sie auch diese Bedienungsanleitung aus.

## Erklärung der Zeichen

In der Bedienungsanleitung oder auf dem Gerät werden folgende Symbole und Warnhinweise verwendet:



### **WARNUNG!**

Gefahrenzeichen mit Angaben zur Verhütung von Personen- oder Sachschäden.



### **ANMERKUNG!**

Dieses Symbol gibt nützliche Informationen zur Verwendung des Geräts.



### **WARNUNG!**

**Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Missbrauch des Geräts, unsachgemäße Wartung und Eingriffe in das Gerät, den Austausch von Teilen oder Änderungen entstehen. Jegliche Eingriffe in das Gerät dürfen nur von einer autorisierten Person oder einem autorisiertem Servicetechniker des Geräteherstellers durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen und Warnungen kann zu Stromschlägen, Bränden und/oder sogar schweren Verletzungen führen. Halten Sie das Gerät während des Betriebs immer am isolierten Kunststoffgriff.**

## ANWENDUNGSZWECK

Das Gerät ist für den Hausgebrauch und nicht für handwerkliche Zwecke bestimmt. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und geben Sie sie bei Bedarf an den nächsten Benutzer weiter.

Dieses Gerät darf im Haushalt oder in ähnlichen Umgebungen verwendet werden, wie zum Beispiel:

- Geschäfte, Büros und andere vom Küchenpersonal genutzte Arbeitsräume,
- Landwirtschaftliche Einrichtungen,
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Umgebungen die Übernachtung mit Frühstück anbieten.

Bevor Sie Ihr Gerät verwenden, ist es wichtig, die Anweisungen zu lesen und zu befolgen, die für die spätere Verwendung nützlich sein werden. Achten Sie besonders auf den Abschnitt „Zu Ihrer Sicherheit“.

## FÜR IHRE SICHERHEIT

- Die Nutzung, Reinigung und Wartung des Gerätes sind Kindern unter 8 Jahren nicht gestattet. Ältere Personen dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren unter ständiger Aufsicht verwendet werden. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder eine Anleitung für den sicheren Gebrauch erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät und sein Anschlusskabel dürfen nicht in der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren sein.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Das Gerät kann nur für den passenden Anschluss verwendet werden.
- Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Das Gerät, einschließlich des Kabels, darf von Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen Fähigkeiten nicht ohne Aufsicht benutzt, gespielt oder gewartet werden. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder bei Nichtgebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Zum Trennen halten Sie den Stecker fest und ziehen ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Kabel. Tragen Sie das Gerät am Kabel niemals am Kabel.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel, Stecker oder anderen Beschädigungen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängt und keine heißen Oberflächen berührt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Elektroheizungen oder Öfen auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf Brettern oder unebene Oberflächen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu zerlegen. Es gibt keine Teile am Gerät, die Sie selbst austauschen können. Wenden Sie sich zur Reparatur an einen autorisierten Servicetechniker.
- Bewahren Sie das Gerät drinnen an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit rauen Materialien.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.

## **WARNHINWEISE**

**Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.**

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Dieses Gerät ist für den Betrieb an einer Standardsteckdose vorgesehen. Das Gerät ist nicht für den industriellen oder gewerblichen Einsatz bestimmt.

## BESONDERE WARNHINWEISE



**ACHTUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**  
**Während des Betriebs erhitzen sich Teile des Gerätes.**  
**Berühren Sie keine heißen Teile. Verwenden Sie Griffe**  
**oder Knöpfe.**

## WARNUNG!

- **Gießen Sie kein kaltes Wasser in den Behälter, solange dieser noch heiß ist.**
- **Stellen Sie die Pfanne nicht auf eine nasse Oberfläche, solange die Pfanne noch heiß ist.**
- **Legen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff in den Ofen.**

## TEILEBESCHREIBUNG

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 1. Glasschüssel                              | 5. Temperatur-Einstellknopf |
| 2. Tragegriff                                | 6. Betriebsanzeige          |
| 3. Griff mit Sicherheitsschalter             | 7. Aufwärmanzeige           |
| 4. Drehknopf zum Einstellen der Betriebszeit |                             |

## BESCHREIBUNG

In einem Halogen-Konvektionsofen können Sie in kürzerer Zeit als in herkömmlichen Öfen leckere und gesunde Mahlzeiten zubereiten. Die Zubereitung erfolgt bis zu 30 % schneller und verbraucht bis zu 80 % weniger Energie. Profiköche wissen seit langem, dass sie das traditionelle Garen im Ofen verbessern können, indem sie einen Ventilator verwenden, um die Zirkulation heißer Luft im Ofen zu beschleunigen. Der Halogen-Konvektionsofen verfügt über runde Ventilatoren, die sich am Boden des Metallkastens befinden.

## Der multifunktionale Halogenofen nutzt drei verschiedene moderne Technologien zur Zubereitung von Speisen:

- **Infrarotstrahlen** dringen in das Essen ein und erhitzen es von innen nach außen – das Essen wird saftiger und köstlicher gart.
- **Der Ventilator** erzeugt einen künstlichen Konvektionsstrom, der heiße Luft auf den Boden des Kochgefäßes und dann wieder nach oben leitet. Dadurch entsteht ein tornadoartiger Luftstrom, der Speisen gleichmäßig und gründlich gart oder backt.
- **Halogenlicht** sorgt für eine sehr schnelle Erwärmung des Behälterinneren auf bis zu 250 °C, sodass wir bis zu dreimal weniger Zeit und bis zu 80 % weniger Energie für die Zubereitung von Speisen aufwenden müssen.

## Verbessern Sie das Kochen/Backen in einem Halogenofen auf folgende Weise:

- Der Behälter des Heißluftofens besteht aus Glas, sodass Sie deutlich sehen können, was gerade gekocht oder gebacken wird.
- Eine Schüssel mit einem großen, im Deckel eingebauten Ventilator ermöglicht die Zirkulation heißer Luft über das Essen und um die Seiten der Schüssel herum und zurück zum Ventilator. Dadurch entsteht ein konstanter Heißluftstrom, der die Speisen schnell und gründlich gart.
- In einem Heißluftofen können Sie Roste verwenden, die das gleichzeitige Garen auf zwei oder drei Ebenen ermöglichen. Beim Garen von Fleisch, Geflügel oder Fisch tropfen Fette und Öle auf den Pfannenboden. Sie kochen nahezu fettfrei (geringerer Fett- und Cholesteringehalt) und nährstoffreichere Speisen mit natürlichem Geschmack.



## Erwägen Sie andere Optionen:

- Fleisch und Geflügel sind von allen Seiten braun und knusprig, innen ist das Fleisch saftig, haben weniger Fett und Cholesterin und schmecken besser.
- Geschnittene Kartoffeln können mit sehr wenig Öl an der Luft gebacken werden. Ofenkartoffeln sind knusprig, goldbraun und sehr fettarm, in der Regel sind etwa 98 % des Fettes verloren gegangen.
- Brot und Gebäck werden voller und behalten Feuchtigkeit.
- Sie können bis zu 80 % der Energie einsparen, die Sie sonst mit einem Standardbackofen verbrauchen würden.
- Sparen Sie bis zu 25 % Energie und Zeit im Vergleich zu anderen Standardöfen.
- Beim Kochen auf mehreren Ebenen können Sie eine ganze Mahlzeit auf einmal zubereiten.

**Aufgrund aller oben genannten Vorteile ist die Zubereitung von Speisen in einem Halogen-Konvektionsofen schneller als in einem Standardofen, daher stellt der Halogen-Konvektionsofen eine neue Generation des Kochens dar.**

## Vorteile eines Halogen-Konvektionsofens

- Speisen können gegrillt, gebraten, gebacken, gekocht oder gedünstet werden.
- Lebensmittel garen in einem Heißluftofen schneller als in einem Standardofen.
- Der Heißluftofen ist tragbar, es ist nicht erforderlich, einen Standardofen aufzubauen.
- Einfache Bedienung – Sie können die Uhr und die Temperatur einstellen.
- Heiße Luft zirkuliert um das Essen herum, sodass es gleichmäßiger und schneller gart.
- Das Fleisch wird außen schnell gegart, innen bleibt es saftig, Fette und Cholesterin werden freigesetzt.
- Durch die heiße Luft gehen Gebäcke und Kuchen besser auf.
- Ein Heißluftofen verbraucht weniger Strom als ein klassischer Standardofen – bis zu 80 % mehr Energieeinsparung.
- Der Halogen-Konvektionsofen verfügt über einen integrierten Vorreinigungszyklus, der sehr einfach ist.

## MERKMALE IHRES HALOGEN-KONVEKTIONSOFEN

### Sie können mehrere Geräte durch einen Heißluftofen ersetzen:

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Standardofen</li> <li>• Grillöfen</li> <li>• Mikrowelle</li> <li>• Toaster</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektroöfen</li> <li>• Fritteuse</li> <li>• Herd</li> <li>• Elektrischer Dampfgarer</li> </ul> |
|--|---|

## Ein gesünderer Lebensstil

Mit einem Heißluftofen kochen Sie immer mit heißer Luft. Dadurch wird der Fettgehalt der Nahrung reduziert, was weniger Kalorien, Fett und Cholesterin und einen gesünderen Lebensstil bedeutet. Es ist nicht nötig, dem Essen Fett, Öl, Butter oder Margarine hinzuzufügen; Sie können es tun, wenn Sie wollen.

Mit Ihrem Heißluftofen können Sie völlig rußfrei kochen.

Der Vorteil eines Heißluftofens ist die Möglichkeit, eine ganze Mahlzeit auf einmal in einem Behälter zuzubereiten (z. B. Hähnchen, Kartoffeln und Brot zusammen zu garen, ohne Aromen zu vermischen). Wenn Sie fertig sind, lassen Sie das Gerät, die Pfanne automatisch reinigen, spülen Sie sie dann einfach aus und trocknen Sie sie ab.

## Verwendung Ihres Halogen-Konvektionsofens

1. Stellen Sie die Uhrzeit ein
  2. Stellen Sie die Temperatur ein
  3. Stellen Sie den Griff in die horizontale Position
- Geben Sie die Lebensmittel in den Glasbehälter und schließen Sie den Behälterdeckel fest. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, sofern nicht anders angegeben.
  - Schließen Sie den Stecker an das Stromnetz an.

- Je mehr Luft um das Gargut herum zirkuliert, desto schneller gart es.
- Stellen Sie die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten ein.
- Stellen Sie die Temperatur zwischen 60 °C und 250 °C ein.
- Jetzt haben Sie mit dem Kochen begonnen.

70°C	Waschen
90°C	Auftauen
120 °C	Langsames Garen (I)
140°C	Langsames Garen (II)
160 °C	Überhitzung
170 °C	Paarung
170 °C	Backen
180 °C	Grillen
200°C	Braten
220 °C	Aufwärmen
220 °C	Am Spieß braten
240°C	Grillen
250 °C	Trockenbraten

## Vorbereitung eines Halogen-Konvektionsofens

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät aufgewärmt werden.

Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch einige Minuten laufen, um überschüssige Schmiermittel zu entfernen, die bei der Herstellung verwendet wurden.

### Befolgen Sie die einfachen Schritte:

- Wischen Sie die Innenseite des Behälters mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie die Gestelle in den Behälter.  
**AUFMERKSAMKEIT!**  
**Legen Sie keine Haltegriffe mit Kunststoffgriffen in den Behälter.**  
**Legen Sie keine Plastikgegenstände in den Behälter.**
- Schließen Sie den Behälterdeckel.
- Stellen Sie den Timer auf etwa 10 Minuten ein.
- Stellen Sie den Thermostat auf 200 °C ein und schalten Sie dann den Ofen ein.
- Lassen Sie den Ofen nach dem Ausschalten 10 Minuten lang abkühlen, dann können Sie den Deckel öffnen.

**Jetzt ist Ihr Heißluftofen bereit für die Zubereitung Ihrer ersten Mahlzeit!**

## Referenztable für Zeit und Temperatur beim Garen verschiedener Lebensmittel.

ART VON ESSEN	ZEIT	TEMPERATUR
Huhn	30-40 Min	180-200 °C
Fisch	10-15 Min	130-150 °C
Schweinefleisch	15-20 Min	180-200 °C
Kuchen	10-12 Min	140-160 °C
Hummer	12-15 Min	140-160 °C
Kleine Krabben	10-12 Min	150-180 °C
Würste	10-13 Min	120-150 °C
Haselnüsse	10-15 Min	140-160 °C
Brot	8-10 Min	120-140 °C
Kartoffeln	12-15 Min	180-200 °C
Reis	15-20 Min	150-180 °C
Krabbenfleisch	10-13 Min	140-160 °C

## REINIGUNG

### Einfache Reinigung

- Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.
- Verwenden Sie ein sauberes Tuch mit etwas mildem Geschirrspülmittel und warmem Wasser und wischen Sie dann das Geschirr ab.
- Spülen und entfernen Sie alle Reinigungsmittel. Wischen bis zum Trocken.
- Hinweis: Tauchen Sie den Heißluftofendeckel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

### Normale Reinigung

- Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.
- Wischen Sie den Deckel und den Ventilator mit einem feuchten Tuch ab, reinigen Sie die Schüssel mit einem Tuch oder Schwamm und etwas mildem Geschirrspülmittel.
- Reinigen Sie die Oberfläche nicht mit einer Drahtbürste oder einem groben Tuch und verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Waschen Sie die Gitterroste in mildem Geschirrspülmittel und Wasser.
- Reinigen Sie die Metallteile mit einem Schwamm oder Tuch mit einem milden Reinigungsmittel. Wenn ein Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein Nylon- oder Polyestertuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie einen Reiniger für Edelstahl oder andere Metalle.

#### Beachten Sie bitte:

**Alle in dieser Anleitung angegebenen Garzeiten und -methoden sind lediglich Vorschläge. Persönliche Einstellungen helfen Ihnen dabei, die gewünschten Ergebnisse ganz nach Ihrem Geschmack zu erzielen**

**Warnung: Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und lassen Sie das Netzkabel niemals einweichen.**

### Reparatur

Wenden Sie sich bei Wartungsarbeiten während oder nach Ablauf der Garantiezeit an ein autorisiertes Servicecenter, das Ihnen gerne weiterhilft. Wenn Ihr Netzkabel beschädigt ist, empfehlen wir Ihnen aus Sicherheitsgründen, sich für einen Ersatz an ein autorisiertes Servicecenter zu wenden.

**Bevor Sie das Gerät zum Service einsenden, muss es von allen Verunreinigungen befreit und in der Originalverpackung sein.**

### ANMERKUNGEN:

1. Bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen oder es montieren, demontieren oder reinigen, trennen Sie es vom Stromnetz.
2. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Schalten Sie vor dem Zubehörwechsel das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

### TECHNISCHE DATEN

#### Modell: KP-618

- \* Spannung: 220–240 V, 50/60 Hz
- \* Leistung: 1200-1400 W
- \* Thermostat: 60-250 °C
- \* Timer: 1–60 Minuten
- \* Behältergröße: Ø 333 x 217 mm
- \* Behälterkapazität: 12 l (max.)
- \* Bruttogewicht: 6,5 kg
- \* Nettogewicht: 5,5 kg
- \* Stromverbrauch bei ausgeschaltetem Gerät: 0 W

#### Modell: KP-628

- \* Spannung: 220–240 V, 50/60 Hz
- \* Leistung: 1200-1400 W
- \* Thermostat: 60-250 °C
- \* Timer: 1–60 Minuten
- \* Behältergröße: Ø 333 x 217 mm
- \* Behälterkapazität: 12 l (max.)
- \* Bruttogewicht: 6,5 kg
- \* Nettogewicht: 5,5 kg
- \* Stromverbrauch bei ausgeschaltetem Gerät: 0 W

## REZEPTE

Allgemeine Anweisungen zu Garzeit und Temperatur finden Sie in der KARTE MIT KURZANLEITUNG zur Verwendung des Ofens.

### → ZUM DÄMPFEN VON GEMÜSE

Um Gemüse zu dämpfen, wickeln Sie es beim Kochen oder Grillen von Fleisch einfach in Folie ein. **Verschließen Sie die Folie fest, damit sie sich beim Garen nicht öffnet oder durch Luftdruck entfernt wird.** Legen Sie das in Folie verpackte Gemüse in den Heißluftofen, damit die heiße Luft zirkulieren kann. Auf dem oberen Gitterboden kann Gemüse abgelegt werden, unter dem andere Speisen gegart oder gebacken werden. Das Dämpfen dauert etwas länger als in einem normalen Topf. Sie können Fisch auch in Folie in eigenen Saft garen, diesen mit Zitronensaft beträufeln und etwas gehacktes Gemüse hinzufügen.

### → ZUM KUCHENBACKEN

Stellen Sie das Backblech auf den Gitterboden in den Backbehälter. Wenn Sie einen weichen Kuchen mit nahezu keiner Kruste wünschen, decken Sie die Form mit Alufolie ab, die Sie kurz vor Ende des Backvorgangs entfernen, damit die Oberfläche etwas trocknen kann. Im Heißluftofen backt der Kuchen etwas schneller als in einem herkömmlichen Ofen.

### → ZUM BACKEN VON GEBÄCK, KEKSE USW.

Stellen Sie den perforierten Behälter oder einen anderen Behälter auf den Gitterboden. Wenn Sie nicht möchten, dass der Teig zu lange backt, decken Sie die Form in der ersten Hälfte des Backvorgangs mit Folie ab. Auch Kuchen und Kekse backen in einem Heißluftofen etwas schneller als im herkömmlichen Ofen.

## NÜTZLICHE ANWEISUNGEN

1. Geben Sie nicht zu viel Essen in den Ofen, denn Sie möchten alles auf einmal garen. Die heiße Luft kann nicht alle Lebensmittel erreichen und verbrennt daher nur die oberste Schicht. Lassen Sie zwischen den Lebensmitteln Platz, damit die Luft frei zirkulieren kann, und verwenden Sie vorzugsweise einen Ständer mit doppelter Höhe und einen Behälter mit Löchern, um eine bessere Wirkung zu erzielen.
2. Wenn das Essen gar ist, schalten Sie den Thermostat aus und lassen Sie den Ventilator laufen, damit das Essen knusprig bleibt.
3. Nehmen Sie nach dem Garen den Deckel ab und servieren Sie die Speisen direkt im Glasbehälter, damit sie heiß bleiben.
4. Um die Reinigung des Halogen-Konvektionsofens zu erleichtern, sprühen Sie vor jedem Gebrauch im Ofen das Reinigungsspray auf die Metallteile (Gitterboden, Doppelständer, Lochblech und Unterseite des Deckels).
5. Mit einem Fleischthermometer kann man während des Garens die Temperatur in der Mitte des Lebensmittels überprüfen. Eine Temperatur von 70 °C bedeutet, dass das Essen noch roh ist, 85 °C bedeutet mittelgar und 100 °C bedeutet, dass das Essen gegart ist.

## FRÜHSTÜCK

### • CROISSANTS

Für **3 bis 4** Croissants den Thermostat auf **100 °C** einstellen und den Backofen vorheizen. Die Croissants **3 bis 6** Minuten lang erhitzen. Gefrorene Croissants sind in **6 bis 10** Minuten fertig.

### • GERÖSTETES BROT

Eintägige Brote: leicht mit Wasser anfeuchten und auf einen Rost mit doppelter Höhe legen. Stellen Sie den Thermostat für **5 bis 10** Minuten auf **100 °C** ein. Die Brote werden wieder wie frisch gebacken sein.

### • GEGRILLTER SPECK

Von den längs aufgeschnittenen Speckstreifen die Schwarte und überschüssiges Fett entfernen. Legen Sie die Streifen auf die obere Basis. Stellen Sie den Thermostat auf **230 °C** ein und backen Sie es **6 bis 8** Minuten lang oder bis es nach Ihrem Geschmack fertig ist

### • WÜRSTE

Legen Sie die Würstchen (Hotdogs) auf den oberen Boden. Den Thermostat auf **200 °C** einstellen und **10 bis 12** Minuten backen.

**FLEISCH**
**• GEBRATENE LAMMKRONE**

2	Stück vom besten Lamm Hals mit je 6-7 Rippen
½	Tassen fein gehackte Zwiebel
½	Tassen fein gehackte Selleriewurzel
1	Apfel, geschält und fein gehackt
2	Esslöffel Butter
3	Esslöffel getrocknete Aprikosen, eingeweicht in Wasser
½	Tassen frische Weißbrotkrümel
2	Esslöffel fein gehackte Petersilie
½	Fein abgeriebene Zitronenschale
1	Esslöffel Zitronensaft
1	Kleines Ei

Schneiden Sie die überschüssigen Knochen ab und lösen Sie beide Schultergelenke vom Fleisch. Entfernen Sie das Fleisch von jedem Rippenknochen bis zu einer Tiefe von 2,5 cm. Biegen Sie die Bratenstücke rund um die Fleischseite nach innen und binden Sie sie zu einer Krone zusammen. Freiliegende Knochen mit Folie abdecken.

Zwiebel, Sellerie und Apfel in Butter anbraten, bis sie braun sind. Nehmen Sie die Aprikosen aus dem Wasser, trocknen Sie sie ab, hacken Sie sie fein und geben Sie sie zu den anderen Zutaten in die Pfanne. Weiter köcheln lassen, gut würzen und abkühlen lassen. Füllen Sie diese Füllung in die Lammkrone und wiegen Sie den Braten. Legen Sie den Braten auf die unterste Schiene in den Heißluftofen.

Den Braten pro 500 Gramm Gewicht **25 Minuten** bei **175 °C** backen und mit der Soße aus dem Behälter übergießen. Weitere **25 Minuten** bei **200 °C** backen, dabei den Braten gelegentlich mit der Soße aus dem Behälter übergießen und bei Bedarf fest in Alufolie einwickeln, damit der freiliegende obere Teil oder die dünneren Teile des Bratens nicht zu lange garen. Wenn der Braten gar ist, entfernen Sie die Folie und legen Sie ein ovales Dekorpapier auf die hervorstehenden Knochen. Den Braten mit Kartoffeln, Zucchini und gedünsteten grünen Bohnen servieren. Die einzelnen Portionen schneiden und teilen Sie, wenn der Braten auf dem Tisch serviert wird.

**• GEFÜLLTE KALBSBRUST**

1500 g	Kalbsbrust ohne Knochen, mit Hohlausschnitt
2	Esslöffel Butter
	Knoblauch, Salz und Pfeffer
<b>FÜLLUNG:</b>	
1	Esslöffel Butter
½	Tassen fein gehackte Zwiebel
1	Esslöffel Zitronensaft
1	Esslöffel geriebene Zitronenschale
1	Tasse gewürfelte Pilze
2	Tassen frische Weißbrotkrümel
1	Ei, leicht geschlagen
	Crema
1	Esslöffel Butter

Erhitze die Pfanne. 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebel darin anbraten, bis sie weich ist. Zitronenschale, Zitronensaft, Knoblauch und Pilze hinzufügen. Weitere **3 bis 4 Minuten** köcheln lassen, beiseitestellen und in einer großen Schüssel schütteln. Semmelbrösel, Knoblauch, Salz und Pfeffer zum gedünsteten Gemüse geben. Die Masse mit dem Ei und so viel Sahne verrühren, dass eine dicke und gleichmäßige Masse entsteht. Die Füllung gleichmäßig im Hohlraum der Kalbsbrust verteilen und zunähen. Bestreichen Sie den Kalbsbraten mit zerlassener Butter und legen Sie ihn auf die untere Schiene des zuvor vorgeheizten Heißluftofens bei **160°C**. 20 Minuten backen, dann den Braten umdrehen, nochmals mit Butter bestreichen und bei **150°C** weitere **20 Minuten** mit den Kartoffeln bis zum Servieren weiterbacken. Servieren Sie es mit Erbsen. Den Bratensaft aus der Ofenschüssel über die geschnittenen Bratenstücke gießen.

• **HÜHNERFLÜGEL MIT HONIG**

1125 g	Hühnerflügel
2	Esslöffel Honig
2	Esslöffel Tomatenpüree
MARINADE:	
2	Esslöffel Zitronensaft
2	Esslöffel Sojasauce
1	Esslöffel fein gehackter Ingwer

Überschüssiges Fett von den Flügeln abschneiden und die Flügelspitzen entfernen. Trocknen Sie die Hühnerflügel und legen Sie sie in eine Schüssel. In einer anderen Schüssel Zitronensaft, Sojasauce und Ingwer vermischen und die Marinade über das Geflügel gießen, vermischen und **3 bis 4 Stunden** stehen lassen. Gelegentlich umrühren. In einer anderen Schüssel Honig und Tomatenpüree mit 2 Esslöffeln Marinade vermischen. Nehmen Sie das Geflügel aus der Marinade, legen Sie es auf einen Rost mit doppelter Höhe in den Heißluftofen und backen Sie es **10 Minuten** lang bei **160 °C**. Nehmen Sie das Geflügel aus dem Ofen, wälzen Sie es in der Mischung aus Honig und Tomatenpüree, legen Sie es wieder auf den Rost in den Ofen und backen Sie es **5 Minuten** lang. Die Hühnerflügel wieder aus dem Ofen nehmen, in einer Mischung aus Honig und Tomatenpüree wälzen, auf einem Rost in den Ofen stellen und weitere **5 Minuten** backen, bis sie gar sind.

• **GEBRATENES HÜHNCHEN**

1	Huhn
1	Kleine Zwiebel
1	Esslöffel Butter
1/2	Tassen Pilze
1 1/2	Tassen frische Semmelbrösel
	Knoblauch, Salz, Pfeffer
1	Esslöffel fein gehackte Petersilie
1	Teelöffel geriebene Zitronenschale
1/4	Teelöffel trockener Majoran
1	Prise Muskatnusspulver
1	Ei

Reinigen Sie das Innere des Hähnchens gründlich, waschen Sie es und entfernen Sie alles überschüssige Fett. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter anbraten, bis sie weich ist. Die Pilze dazugeben und noch **1 Minute** köcheln lassen. Für die Füllung Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitronenschale, Majoran, Muskatnuss und verquirltes Ei in einer anderen Schüssel vermischen. Das Hähnchen füllen und die Öffnung verschließen. Die Hähnchenhaut mit Salz und Pfeffer bestreuen und gut einreiben. Legen Sie das Hähnchen auf die untere Schiene in den Heißluftofen und backen Sie es **20 Minuten** lang bei **160 °C**. Das Hähnchen umdrehen und zusammen mit den Kartoffeln weitere **20 Minuten** backen. Drehen Sie das Hähnchen noch einmal um und backen Sie es weitere etwa **20 Minuten**, bis es zart und gleichmäßig gegart ist.

• **AUSGEZEICHNETE ROASTBEEF**

900 g	Roastbeef (am Stück)
	Knoblauch, Salz und Pfeffer
1/2	Tassen Rotwein
2	Geriebene Karotte
	Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
	Abgeriebene Schale von 1 Orange
1	Fein gehackte Zwiebel
2	Esslöffel fein gehackte Petersilie
1	Esslöffel süße oder saure Sahne

Bereiten Sie eine Marinade aus Knoblauch, Salz, Pfeffer und Rotwein vor und legen Sie den ganzen Braten hinein und lassen Sie ihn **4 Stunden** lang stehen. Den Braten von Zeit zu Zeit wenden und mit der Marinade übergießen. Anschließend den Braten aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen. Legen Sie den Braten auf Folie und bedecken Sie ihn mit Karotten, abgeriebener Zitronen- und Orangenschale, Zwiebeln und Petersilie und wickeln Sie alles in Folie ein. Legen Sie den Braten auf die untere Schiene im Heißluftofen.

Den Braten **30 Minuten** bei **190 °C** backen. Die Folie entfernen und weitere **30 Minuten** backen. Anschließend den Braten aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Den Rest der Marinadē mit der Soße aus den Backwaren aus dem Ofen vermischen und die entstandene Soße auf 2 EL einkochen. Die Sahne in die Soße einrühren und noch **1 Minute** köcheln lassen. Die Soße über den geschnittenen Braten gießen und servieren.

• RINDERSTEAK WELLINGTON

700 g	10 cm dicke Rinderfiletsteaks
1	Esst�ffel Butter
	Knoblauch, Salz, Pfeffer
2	Esst�ffel Leberwurst
1	Esst�ffel Essig
1	Bl�ttert�gepackungen sollten, wenn sie gefroren sind, zuerst aufgetaut werden
1	Eigelb, mit etwas Wasser verquirlt

Entfernen Sie überschüssiges Fett von den Steaks und reiben Sie sie mit Knoblauch, Salz und gemahlenem Pfeffer ein. Legen Sie sie auf den unteren Gitterboden in einen auf **160  C** vorgeheizten Heißluftofen und backen Sie sie **4 Minuten** lang. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Leberwurst mit Weinbrand vermischen und die Mischung über die Steaks gießen. Den Bl ttert ge ausrollen und in 4 Quadrate schneiden, die groß genug sind, um jedes Steak zu bedecken. Legen Sie das Steak in die Mitte des Quadrats und wickeln Sie es vollständig in den Teig ein. Die Ränder mit etwas Wasser verschließen und die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen. Legen Sie die Steaks mit der Rückseite nach unten auf die untere Schiene im Heißluftofen und backen Sie sie **15 Minuten** lang bei **250  C** oder bis der Teig goldbraun ist - genug für 4 Portionen.

• GEBRATENE RINDERRIPPEN

2000 g	Rinderrippen
	Salz und Pfeffer
2	Esst�ffel Rotwein
2	Esst�ffel Wasser
2	Esst�ffel Mehl
	Zus�tzliches Wasser

Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch, würzen Sie es mit Salz und Pfeffer und reiben Sie beides gut in das Fleisch ein, das Sie in eine ge lte Auflaufform legen. Wein und Wasser über das Fleisch gießen und **4 Stunden** marinieren. Den Braten **1 Stunde** bei **160  C** auf dem unteren Gitterboden im Heißluftofen backen. Drehen Sie den Braten um und backen Sie ihn weitere **40 Minuten** bei **175  C** für „Rare“, **50 Minuten** für „Medium“ und **1 Stunde** für „Well Done“ - genug für 6 Mahlzeiten.

• ROASTBEEF MIT KARTOFFELN

1500 g	Roastbeef Rippchen
	Salz
700 g	Kartoffeln

Waschen Sie das Fleisch und wischen Sie es mit einem feuchten, sauberen Tuch ab. Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. Legen Sie das Fleisch auf die untere Schiene in den Heißluftofen und backen Sie es bei **160  C**. Für jedes Pfund Fleisch **20 Minuten** und für einen Rippenbraten ohne Knochen weitere **25 Minuten** backen, oder für jedes Pfund Fleisch **25 Minuten** und für einen Rippenbraten mit Knochen weitere **30 Minuten**. Fügen Sie die Kartoffeln hinzu, wenn sie noch **50 Minuten** im Ofen sind, und wenden Sie sie, wenn die Oberseite ger stet ist. Den Braten mit Kartoffeln und Karotten umgeben und mit Soße bedeckt servieren.

• JAPANISCHES HÜHNERFLÜGEL

500 g	H�hnerfl�gel
1/2	Tassen Sojasauce
1	Zerdr�ckte Knoblauchzehe
1	Esst�ffel fein gehackter frischer Ingwer
1/4	Tassen japanischer Sake oder trockener Sherry

Entfernen Sie überschüssiges Fett von den H hchenfl geln, schneiden Sie die Spitzen der H hchenfl gel ab und trocknen Sie sie (in einem Papiertuch). Knoblauch, Ingwer, Brandy oder Sherry in die Sojasauce mischen und die Mischung über das Geflügel gießen und gut vermischen (Behälter schütteln). Decken Sie den Behälter ab, lassen Sie die Marinade **3 Stunden** lang stehen und r hren Sie dabei gelegentlich um. Anschließend das Geflügel auf einem doppelt hohen Boden in den Heißluftofen stellen und **10 Minuten** bei **175  C** backen.  berwachen Sie den Backvorgang. Wenden oder bewegen Sie das Geflügel bei Bedarf. Weitere **8 bis 10 Minuten** backen, bis sie goldbraun sind.

### • CHINESISCHES GEBRATENES HÜHNCHEN

1500 g	Hähnchen, Hähnchenflügel oder Hähnchenschenkel/-keulen
1/3	Tassen Sojasauce
1	Esslöffel Honig
1	Esslöffel Fünf-Gewürze-Pulvermischung
1	Esslöffel zerdrückter Knoblauch
1	Esslöffel fein gemahlener frischer Ingwer
1	Esslöffel Sesamöl

Aus den Zutaten eine Marinade zubereiten, das Hähnchen mindestens **2 Stunden** darin einlegen und gelegentlich umrühren. Legen Sie die Hähnchenteile auf einen Rost in den Heißluftofen und backen Sie Hähnchenflügel **15 Minuten** bei **200 °C**, Hähnchenschenkel oder -keulen **20 Minuten** und Hähnchenviertel oder -hälften **30 Minuten**. Drehen Sie das Hähnchen während des Garens um, bis es servierfertig ist – das sind 6 Portionen.

### • KALBFLEISCH MIT MANGO

1500 g	Kalbfleisch ohne Knochen und bereit zum Braten
1	Tasse trockener Weißwein
1/2	Tasse Grand Marnier
1	Esslöffel Essig
1/2	Tassen Orangensaft
	Knoblauch, Salz, Pfeffer
450 g	Geschnittene Mango
1/2	Tasse Mehl
3	Esslöffel Butter
	Prise Thymian

Das Kalbfleisch mit zerlassener Butter bestreichen, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer einreiben und in den Heißluftofen auf einem Rost mit doppelter Höhe legen. **20 Minuten** bei **175 °C** backen. Das Kalbfleisch umdrehen, mit Butter bestreichen und weitere **40 Minuten** backen, bis es servierfertig ist.

### • IN FOLIE GEBACKENE KARTOFFELN

Mittelgroße Kartoffeln (1 pro Person)  
 Geschmolzene Butter  
 Knoblauchsatz  
 Gemahlener schwarzer Pfeffer

Reinigen Sie die Kartoffeln gut, entfernen Sie alle Augen, Schalen und schlechten Teile der Kartoffel und waschen Sie sie. In einem Papiertuch trocknen. Reiben Sie etwas geschmolzene Butter in die Kartoffeln und legen Sie sie auf Folie. Mit etwas Knoblauch, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Wickeln Sie die Kartoffeln in Folie ein, legen Sie sie auf einem zweifach hohen Rost um das Fleisch herum in den Halogenofen und backen Sie sie **45 Minuten** lang bei **190 °C**. Stechen Sie während des Backens gelegentlich mit einer Gabel in die Kartoffeln, um zu prüfen, ob sie gar sind. Servieren Sie die Kartoffeln mit Sauerrahm, Schnittlauch, geriebenem Käse und gekochten Speckstücken.

**Für eine Änderung** mischen Sie etwas Sojasauce in die Butter, bevor Sie sie in die Kartoffeln reiben, ohne Knoblauch oder Salz hinzuzufügen.

### • SOSSE

Eine Pfanne erhitzen und die Butter hineingeben, bis sie flüssig wird. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen. Mehl und 1/2 Tasse trockenen Weißwein hinzufügen. Gut mischen. Anschließend die Pfanne wieder auf den Herd stellen. Rühren, bis die Soße goldbraun ist. Damit es nicht anbrennt, fügen Sie Wein oder Grand Marnier, Brandy oder Orangensaft hinzu. Rühren, bis die Soße kocht und eindickt. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian und den Saft aus der Pfanne hinzufügen. Rühren Sie weiter. Zum Schluss die Mango hinzufügen. Weitere **2 bis 3 Minuten** kochen lassen und auf dünn geschnittenem Kalbfleisch servieren.



**GEMÜSE**

**• GEBRATENES GEMÜSE**

Das Gemüse schälen, putzen, in etwa gleich große Stücke schneiden und trocknen. Geben Sie es in eine große Schüssel, bedecken Sie es mit 2 bis 3 Esslöffeln Pflanzenöl und fügen Sie Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzu. Decken Sie den Behälter mit einem Deckel ab und schütteln Sie ihn kräftig in kreisenden Bewegungen. Anschließend legen Sie das Gemüse auf das Gitterblech im Halogenofen.

**Stellen Sie sicher, dass an den Seiten des Behälters genügend Platz für einen effizienten Heißluftstrom bleibt.**

Den Halogenofen auf **260 °C** einstellen und bei **180 °C** etwa **30 bis 45 Minuten** backen. Die Garzeit hängt von der Größe der Gemüsestücke und der Gemüsemenge ab. Sie können Gemüse gleichzeitig mit dem Garen von Fleisch braten, indem Sie das Fleisch um das Gemüse legen oder das Gemüse in einem Behälter mit Löchern im oberen Gitterboden braten (das Fleisch wird auf dem unteren Boden gegart).

**BLUMENKOHL AU GRATIN (Gebackener Blumenkohl)**

1	Kleiner Blumenkohl
¼	Tasse Butter
3	Esslöffel Mehl
1 ½	Tasse Milch
⅓	Tassen Käse (Emmental/Cheddar)
	Salz und Pfeffer
½	Tasse frische Semmelbrösel

Entfernen Sie den Stiel vom Blumenkohl. Schneiden Sie die Blumen in große Stücke. Kochen Sie sie in Salzwasser, damit sie etwas weicher werden. Nehmen Sie die Blumen zum Abtropfen aus dem Wasser. Sie können die Blumen auch dämpfen.

**2 Esslöffel** Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl hinzufügen und glatrühren, **1 Minute** kochen lassen. Semmelbrösel, Käse und restliche Butter vermischen.

Legen Sie die noch heißen Blumenkohlröschen in einen für den Heißluftofen geeigneten Behälter. Die heiße Käsesauce aus der Pfanne über den Blumenkohl gießen. Die Semmelbrösel Mischung darüber streuen. **15–20 Minuten** bei einer Temperatur von **150 °C** backen, bis die Oberfläche goldbraun wird.

Wenn das Gericht nicht heiß ist, wenn Sie es in den Ofen schieben, verlängert sich die Gar-/Backzeit um ca. **10-15 Minuten**.

**KURZE GEBRAUCHSANLEITUNG – Fortsetzung**

→	<b>Wie man Toast macht</b>
	Bereiten Sie im Heißluftofen einen tollen Toast oder Snack zu, ohne den Ofen vorzuheizen.
	Legen Sie das Essen direkt auf das Gitter und beobachten Sie, wie es gart.
	Es wird außen knusprig und innen weich.
	Halogen-Konvektionsöfen können den Geschmack von Snacks wie Gebäck, Chips und sogar Keksen verbessern.
	Geben Sie sie für ein paar Minuten bei höchster Temperatur in den Ofen, dann werden sie wieder knusprig.
→	<b>So tauen Sie Tiefkühlkost auf</b>
	In einem Heißluftofen tauen Sie gefrorene Lebensmittel gleichmäßiger auf als in einem Mikrowellenherd. Stellen Sie die Temperatur auf <b>50 °C</b> ein und prüfen Sie alle <b>5–10 Minuten</b> , ob die Lebensmittel aufgetaut sind.
	Um Tiefkühlkost zu garen, reduzieren Sie die für das normale Garen eingestellte Temperatur um <b>20 °C</b> .
Beispiel:	Reduzieren Sie die vorhergesagte Temperatur von <b>225 °C</b> auf <b>200 °C</b> . Auch die Garzeit im Heißluftofen verkürzt sich um 30 bis 50 Prozent (Beispiel: Die geschätzte Zeit von <b>20 Minuten</b> reduziert sich auf <b>10-15 Minuten</b> ).

**ALLGEMEINE ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE**

Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig in einem Heißluftofen, damit die heiße Luft gleichmäßig um die Speisen zirkulieren kann.

Wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal ausprobieren, beobachten Sie den Kochvorgang durch die Glaswand des Behälters. Überprüfen Sie vor dem Servieren immer, ob das Essen vollständig gegart ist.

Legen Sie die Lebensmittel einfach auf das Gitter, den Sie zunächst mit Antihafspray befeuchten.

Der Halogen-Konvektionsofen ist selbstreinigend. Gießen Sie 5 cm Wasser auf den Boden des Behälters und stellen Sie die Temperatur für **10-12 Minuten auf 100 °C** ein.

Wenn der Backofen zu stark verschmutzt ist, geben Sie etwas Spülmittel in das Wasser und wischen Sie nach Bedarf die Flecken vom Geschirr ab.

**HINWEIS:** | **Glasoberflächen sind sehr heiß!**

Verwenden Sie beim Bewegen des Ofens immer Griffe und einen isolierten Kunststoffgriff. Tragen Sie den Backofen niemals nur am Geschirr!

Die Angaben zur benötigten Garzeit dienen nur zur Orientierung. Stellen Sie vor dem Servieren sicher, dass das Essen vollständig gegart ist.

<b>GEBRAUCHSANLEITUNG DES HALOGEN-KONVEKTIONSOFEN</b>			
	Kochzeit (in Minuten)	Temperatur	Gitterbasis
<b>• Gebratenes Fleisch</b>			
Rindfleisch	16 Min. pro 0,5 kg + 20 Min	180-190 °C	Unten
Lamm	16 Min. pro 0,5 kg + 20 Min	180-190 °C	Unten
Schweinefleisch	24 Min. pro 0,5 kg + 20 Min	180-190 °C	Unten
<b>• Steaks</b>			
Roh (rare)	3 Minuten auf jeder Seite	250 °C	Oben
Mittelgar (medium)	5 Minuten auf jeder Seite	250 °C	Oben
Gebacken (well done)	7 Minuten auf jeder Seite	250 °C	Oben
<b>• Anderes Fleisch</b>			
Würste	5-8 Minuten auf jeder Seite	250 °C	Oben
Schweinelende	6-8 Minuten auf jeder Seite	250 °C	Oben
Lammrippe	6-8 Minuten auf jeder Seite	250 °C	Oben
Huhn	35-40 Min	190-200 °C	Unten
Hühnerteile	15-20 Min	190-200 °C	Unten
<b>• Kuchen</b>			
Einschichtiger Kuchen	20-25 Min	200 °C	Unten
Roulade	35-40 Min	150 °C	Unten
<b>• Süßigkeiten</b>			
Kuchenkruste	10-12	200 °C	Oben
Kruste + Füllung	25-30	175 °C	Unten
Doppelte Kruste + Füllung	30-35	175 °C	Unten
Eiweißschaum	5-8	175 °C	Unten
<b>• Sauerteigbrot</b>			
Ein Laib Brot	15-20	175 °C	Unten
Brot	15-20	175 °C	Unten
<b>• Brötchen</b>			
Muffins	15-18	175 °C	Unten
Körnerbrot	10-20	175 °C	Unten
<b>• Kekse</b>			
Perlen	8-10	190 °C	Unten
Croissants	12-15	190 °C	Unten
Fliesen	15-20	190 °C	Unten
<b>• Tiefkühlpizza</b>			
	9	200 °C	Oben
<b>• Meeresfrüchte</b>			
Fisch	7-10	200 °C	Oben
Krabben	8-10	200 °C	Oben
Gedämpfte Muscheln	3-5	160 °C	Unten
Hummer	12-15	175 °C	Unten
<b>• Gemüse</b>			
Gebackenen Kartoffeln	20-35	250 °C	Unten
Pommes frites	12-15	200 °C	Oben

## GARANTIEERKLÄRUNG

AHAC d.o.o., Stopče 31, 3231 Grobelno, Slowenien, erklärt:

- dass das Produkt während der Garantiezeit einwandfrei funktioniert, wenn Sie es gemäß seinem Zweck und den Gebrauchsanweisungen verwenden;
- dass wir auf Ihren Wunsch, selbstverständlich innerhalb der Gewährleistungsfrist, die Beseitigung von Mängeln am Produkt auf unsere Kosten spätestens innerhalb von 30 Tagen ab dem Datum der Mängelrüge vornehmen. Diese Frist kann um maximal 15 Tage verlängert werden, wenn das Produkt bereits repariert wurde. Wenn das Produkt nicht innerhalb der genannten Frist repariert wird, ersetzen wir es auf Ihren Wunsch hin durch ein identisches, neues und einwandfreies Produkt. Wir verlängern die Gewährleistungsfrist um die Dauer der Reparatur. Für die umgetauschte Ware oder für den Umtausch eines wesentlichen Teils der Ware gegen eine neue stellen wir Ihnen einen neuen Garantieschein aus.
- dass der Verkäufer nicht für eine technische Entscheidung über mögliche Mängel qualifiziert ist und daher ohne die Meinung des technischen Dienstes des Importeurs nicht über den Austausch des Geräts entscheiden kann.
- Wir garantieren Wartung und Ersatzteile für die gesetzlich vorgesehene Mindestdauer.
- Wir garantieren die Qualität oder den ordnungsgemäßen Betrieb während der Garantiezeit, die mit der Lieferung des Produkts an den Verbraucher beginnt.
- Die Garantie gilt auf dem Gebiet von Deutschland.

### GARANTIEZEIT

Der Garantiegeber garantiert die Eigenschaften oder den einwandfreien Betrieb innerhalb der Garantiezeit von **24 Monaten**, die ab der Lieferung der Ware an den Verbraucher gilt. Wenn das Produkt für berufliche oder kommerzielle Zwecke verwendet wird, dh. für die Zwecke, die über den normalen Haushaltsgebrauch hinausgehen, oder wenn das Gerät von einer Person verwendet wird, die nicht gemäß den geltenden Gesetzen als Verbraucher bestimmt ist, beträgt die Garantiezeit **12 Monate**. Die Garantiezeit für alle Batterien / Akkus beträgt **12 Monate**. Wir garantieren keinen Datenverlust. Wenn das beworbene Produkt keine Mängel aufweist, sind wir berechtigt, die angefallenen Diagnosekosten zu berechnen.

**WARNUNG: Die Garantie schließt nicht die Rechte des Verbrauchers aus, die sich aus der Haftung des Verkäufers für Mängel der Ware ergeben.**

### Garantiebedingungen:

- Bei Reklamationen, müssen Sie einen bestätigten Garantieschein und originale Rechnung (oder eine Fotokopie davon) mitbringen.
- Das Produkt darf keinen mechanischen Schaden aufweisen.
- Eine dafür nicht befugte Person darf nicht in das Produkt eingreifen.
- Der Käufer (Benutzer) hat das Gerät gemäß den vorgeschlagenen Anweisungen verwendet.
- Wenn es sich um die Ausübung von Rechten aufgrund einer Nichtkonformität des Produkts handelt, ist der Käufer verpflichtet, dem Verkäufer diese Nichtkonformität innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum der Feststellung der Nichtkonformität mitzuteilen.
- Der autorisierte Service während der Garantiezeit ist nur AHAC d.o.o.
- Garantiestempel und Siegel dürfen nicht beschädigt oder entfernt werden.

### Erlöschung der Garantie:

Die Garantie gilt nicht für Teile, die Verbrauchsmaterialien sind (Glühbirnen, Heizungen, Akkumulatoren, Muttern).


Wir übernehmen auch keine Haftung für den Schaden, der während des Transports nach unserer Lieferung aufgrund unsachgemäßer Installation und Verwaltung des Geräts, mechanischer Defekte, Defekte aufgrund unprofessionellen und unachtsamen Umgangs mit dem Produkt während eines unbefugten Eingriffs in das Gerät entstanden ist, wenn ein Defekt auftritt. Aufgrund der Verwendung ungeeigneter Verbrauchsmaterialien, wenn nicht originale Teile im Gerät installiert sind, Defekte aufgrund übermäßiger Spannung im elektrischen Strom, höherer Gewalt, Blitzeinschlag, Akku-Auslauf, Reinigung des Geräts oder seiner Teile sowie Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät.

Vor der Reparatur muss das Gerät von allen Verunreinigungen gereinigt werden und in der Originalverpackung sein. Andernfalls müssen wir Ihnen die Reinigung des Geräts zur Rechnung stellen.

Bei Missbrauch und unsachgemäßer Anwendung, Anwendung von Gewalt und bei Arbeiten, die nicht von einem autorisierten Dienst ausgeführt wurden, erlischt die Gültigkeit der Garantie. Diese Garantie berührt nicht Ihre gesetzlichen Rechte.

### Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten:




(gültig in der Europäischen Union und in anderen europäischen Ländern mit getrennter Sammlung von Abfällen).

 Dieses Symbol weist auf dem Produkt, der Verpackung oder in den entsprechenden Dokumenten darauf auf, dass Sie das Produkt nicht als Hausmüll entsorgen dürfen. Sie müssen es bei der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgen. Das Recycling dieses Produkts trägt zum Schutz der natürlichen Ressourcen und zur Verhinderung der negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei. Die Produktentsorgung muss den geltenden

Abfallentsorgungsvorschriften entsprechen. Weitere Informationen über das Verhalten dieses Produkts sowie dessen Rückgabe und Recycling erhalten Sie von der örtlichen Gemeindeverwaltung, dem Versorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können die elektrischen und elektronischen Altgeräte kostenlos direkt an den Händler liefern, wenn er Ihnen die neuen elektrischen und elektronischen Geräte liefert.

Wir entschuldigen uns für etwaige Fehler im Text. Alle Rechte vorbehalten

### GARANTIEKARTE

	<b>AUTORISIERTER SERVICE</b> <b>Dienstzeit:</b>	 <b>SERVISSTELLE:</b> Stopče 31, 3231 Grobelno, Slovenija Von MO bis FR:	 <b>+386 41 308 030</b>  <b>servis@ahac.si</b> 7:00-16:00

Kundeninformation	Produktinformation
Vorname und Name	Produkttyp / Name
Titel	Typ und Modell
E-Mail	Seriennummer
Telefon	Hersteller
Lieferungsdatum / Beginn der Gültigkeit der Garantie	Siegel und Unterschrift des Händlers

## Návod k použití

- Tento návod k použití platí pro toto zařízení. Obsahuje důležité informace o zahájení používání a zacházení s výrobkem.
- Než začnete zařízení používat, přečtěte si pozorně celý návod k použití, zvláště pak bezpečnostní pokyny. Nedodržení tohoto návodu k použití může vést k vážným zraněním nebo poškození zařízení.
- Návod k použití vychází z norem a předpisů platných v Evropské unii.
- V zahraničí byste také měli dodržovat předpisy a zákony dané země.
- Návod k použití uschovejte pro pozdější použití. Pokud zařízení předáte třetí osobě, předejte jí také návod k použití.

## Vysvětlení znaků

V návodu k použití nebo na zařízení jsou použity následující symboly a výstražná slova:



### **VAROVÁNÍ!**

Tento výstražný symbol/slovo znamená nebezpečí se středním stupněm rizika, které, pokud se mu nevyhnete, může vést k věcným škodám, vážným zraněním nebo smrti.



### **POZNÁMKA!**

Symbol poskytuje užitečné doplňkové informace o použití zařízení.



### **VAROVÁNÍ!**

**Výrobce neručí za škody vzniklé nesprávným používáním zařízení, nesprávnou údržbou a zásahy do zařízení za účelem výměny nebo úpravy jeho částí. Práce na zařízení smí provádět pouze výrobcem autorizovaný servisní technik. Nedodržení pokynů a varování uvedených v návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár a/nebo dokonce vážná zranění.**

**V případě použití zařízení, kde jeho kovové části mohou přijít do kontaktu se skrytými elektrickými vodiči nebo s vlastním elektrickým kabelem (pokud je instalován), vždy držte zařízení za plastovou izolovanou rukojeť.**

## ÚČEL POUŽITÍ

Zařízení je určeno pro domácí použití, nikoli pro průmyslové nebo komerční použití. Tyto pokyny si pečlivě uschovejte a v případě potřeby je předejte dalšímu uživateli.

Zařízení je určeno pro použití v domácnostech a podobných prostředích, jako jsou:

- v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostorách, využívaných personálem kuchyně,
- v zemědělských provozech,
- hosty v hotelech, motelech a dalších prostředích, která nabízejí ubytování,
- ubytování, které nabízí nocleh se snídaní.

Než začnete zařízení používat, je důležité, abyste si přečetli a řídili se pokyny, které byste měli mít po ruce i pro pozdější použití. Věnujte zvláštní pozornost kapitole „Vaše bezpečnost“.

## PRO VAŠI BEZPEČNOST

- Používání, čištění a údržba zařízení není povolena dětem do 8 let a starším dětem pouze v případě, že jsou pod neustálým dohledem dospělých.
- Zařízení nesmějí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou při používání pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo neobdržely pokyny k bezpečnému používání a rozumí související nebezpečí.
- Zařízení a jeho propojovací kabel nesmí být v dosahu dětí mladších 8 let.
- Zařízení není určeno pro použití s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovladačem.
- Se zařízením lze použít pouze vhodný konektor.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte zařízení, napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Zařízení nesmí používat děti nebo nemohoucí osoby, které jsou bez dozoru. Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se zařízením nehrály.

- Před čištěním nebo pokud zařízení nepoužíváte, vypněte jej a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel. Nikdy nepřenášejte zařízení držením za napájecí kabel.
- Zařízení nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, nebo pokud došlo k jakémukoli jinému poškození.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky nebo se dotýkat horkých povrchů. Neumísťujte zařízení do blízkosti plynových hořáků, elektrických ohříváčů nebo pecí.
- Vždy pokládejte zařízení na rovné povrchy. Nepokládejte zařízení na desky nebo nerovné povrchy.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat nebo rozebírat. Na zařízení nejsou žádné díly, které byste mohli sami vyměnit. Pro opravu kontaktujte autorizovaného servisního technika.
- Zařízení skladujte v uzavřeném a suchém prostoru, mimo dosah dětí.
- Nečistěte zařízení hrubými materiály.
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než je účel popsáný v návodu.

## VAROVÁNÍ

**Zařízení není určeno pro použití s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovladačem.**

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo jakémukoli potenciálnímu riziku. Toto zařízení je určeno k provozu připojení do standardní elektrické zásuvky. Zařízení není určeno pro průmyslové nebo komerční použití.

## ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ



**POZOR: Horký povrch! Nebezpečí popálení!**

**Části zařízení se během provozu zahřívají. Nedotýkejte se horkých částí. Použijte rukojeti nebo tlačítka.**

**VAROVÁNÍ!**

- **Nenalévejte do nádoby studenou vodu, pokud je nádoba ještě horká.**
- **Nestavte nádobu na mokrý povrch, pokud je nádoba ještě horká.**
- **Nevkládejte do trouby plastové předměty.**

**POPIS DÍLŮ**

1. Skleněná mísa
2. Rukojeť na přenášení
3. Rukojeť s bezpečnostním spínačem
4. Knoflík pro nastavení doby provozu
5. Knoflík pro nastavení teploty
6. Indikátor napájení
7. Indikátor zahřívání

**POPIS**

V halogenové konvekční troubě připravíte chutné a zdravá jídla za kratší dobu než v klasických troubách. Příprava je až o 30 % rychlejší a spotřebuje se až o 80 % méně energie. Profesionální kuchaři již dlouho vědí, že mohou zlepšit tradiční vaření v troubě pomocí ventilátoru, který urychlí cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Halogenová konvekční trouba má kulaté ventilátory, které jsou umístěny na spodní části kovového boxu.

**Multifunkční halogenová trouba využívá k přípravě jídla tři různé moderní technologie:**

- **Infračervené paprsky** pronikají dovnitř jídla a ohřívají je zevnitř ven – jídlo je tak šťavnatější a lahodně propečené.
- **Ventilátor** vytváří umělý konvekční proud, který směřuje horký vzduch ke dnu varné nádoby a poté zpět nahoru. To vytváří proudění vzduchu podobné tornádu, které vaří nebo peče jídlo rovnoměrně a důkladně.
- **Halogenové světlo** zajišťuje velmi rychlé zahřátí vnitřku nádoby až na 250 °C, takže přípravou jídla strávíme až 3x méně času a až o 80 % méně energie.

**Zlepšete vaření / pečení v halogenové troubě následujícími způsoby:**

- Nádoba horkovzdušné trouby je vyrobena ze skla, takže dobře vidíte, co se právě vaří nebo peče.
- Kulatá mísa s velkým ventilátorem zabudovaným do víka umožňuje horkému vzduchu cirkulovat nad jídelm a kolem mísy po stranách a zpět k ventilátoru. To vytváří stálý proud horkého vzduchu, který vaří jídlo rychle a důkladně.
- V horkovzdušné troubě můžete použít rošty, které vám umožní vařit na dvou nebo třech úrovních současně. Při vaření masa, drůbeže nebo ryb stékají tuky a oleje na dno pánve. Vaříte téměř bez tuku (nižší obsah tuku a cholesterolu) výživnější jídlo s přirozenou chutí.

**Zvažte další možnosti:**

- Maso a drůbež jsou ze všech stran hnědé a křupavé, uvnitř vlhké a šťavnaté s menším množstvím tuku a cholesterolu a také lépe chutnají.
- Nakrájené brambory lze péct na vzduchu s velmi malým množstvím oleje. Pečené brambory jsou křupavé a dozlatova hnědé a mají velmi nízký obsah tuku, obvykle se ztratí přibližně 98 % tuku.
- Chleby a pečivo jsou plnější a zadržují vlhkost.
- Můžete ušetřit až 80 % energie, kterou byste jinak spotřebovali se standardní troubou.
- Ušetříte až 25 % energie a času ve srovnání s jinými standardními troubami.
- Víceúrovňové vaření umožňuje vařit celé jídlo najednou.

**Díky všem výše uvedeným výhodám je příprava jídel v halogenové konvekční troubě rychlejší než ve standardní troubě, proto halogenová konvekční trouba představuje novou generaci vaření.**



## Výhody halogenové konvekční trouby

- Jídlo lze grilovat, smažit, péct, vařit nebo dusit.
- Jídlo se vaří rychleji v horkovzdušné troubě než ve standardní troubě.
- Horkovzdušná trouba je přenosná, není třeba zřizovat standardní troubu.
- Jednoduché ovládání-můžete nastavit hodiny a teplotu.
- Kolem jídla cirkuluje horký vzduch, takže se vaří rovnoměrně a rychleji.
- Maso se zvenku rychle propeče, uvnitř zůstane šťavnaté, uvolní se tuky a cholesterol.
- Horký vzduch umožňuje lepší kynutí koláčů a sušenek.
- Horkovzdušná trouba spotřebuje méně elektřiny než klasická standardní trouba – až o 80 % vyšší úspora energie.
- Halogenová konvekční trouba má vestavěný cyklus předčištění, který je velmi jednoduchý.

## VLASTNOSTI VAŠÍ HALOGENOVÉ KONVEKČNÍ TROUBY

### Konvekční troubou můžete nahradit několik spotřebičů:

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Standardní trouba</li> <li>• Grilovaná trouba</li> <li>• Mikrovlnná trouba</li> <li>• Toustovač</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrická trouba</li> <li>• Fritéza</li> <li>• Sporák</li> <li>• Elektrický parní hrnec</li> </ul> |
|---|--|

## Zdravější životní styl

S horkovzdušnou troubou budete vždy vařit horkým vzduchem. V důsledku toho se snižuje obsah tuku v potravinách, což znamená méně kalorií, tuku a cholesterolu a zdravější životní styl. Do jídla není třeba přidávat tuk, olej, máslo nebo margarín; můžete to udělat, pokud chcete.

Vaše horkovzdušná trouba vám umožňuje vařit zcela bez sazí.

Výhodou horkovzdušné trouby je možnost přípravy celého jídla najednou v jedné nádobě (např. společné vaření kuřete, brambor a chleba bez míchání chutí). Až budete hotovi, nechte stroj automaticky pánev vyčistit, poté jednoduše opláchněte a osušte.

## Použití halogenové konvekční trouby

1. Nastavte čas
  2. Nastavte teplotu
  3. Nastavte rukojeť dolů do vodorovné polohy
- Vložte potraviny do skleněné nádoby a pevně uzavřete víko nádoby. Umístěte potraviny na stojan, pokud není uvedeno jinak.
  - Zapojte zástrčku do elektrické sítě.
  - Čím více vzduchu kolem jídla cirkuluje, tím rychleji se uvaří.
  - Nastavte dobu vaření od 1 minuty do 60 minut.
  - Nastavte teplotu od 60 °C do 250 °C.
  - Nyní jste začali vařit.

70 °C	Mytí
90 °C	Rozmrazování
120 °C	Pomalé vaření (I)
140 °C	Pomalé vaření (II)
160 °C	Přehřívání
170 °C	Páření
170 °C	Pečení
180 °C	Grilování
200 °C	Pražení
220 °C	Zahřívání
220 °C	Opékání na rožni
240 °C	Grilování
250 °C	Suché smažení

## Příprava halogenové konvekční trouby

Před prvním použitím je nutné zařízení zahřát.

Před prvním použitím nechte zařízení několik minut běžet, abyste se zbavili přebytečných maziv, která byla použita při výrobě.

### Postupujte podle těchto jednoduchých kroků:

- Otřete vnitřek nádoby čistým vlhkým hadříkem.
- Umístěte stojany do nádoby.  
**POZOR!**  
**Do nádoby neumísťujte madla s plastovými rukojetmi.**  
**Nevkládejte do nádoby plastové předměty.**
- Zavřete víko nádoby.
- Nastavte časovač na přibližně 10 minut.
- Nastavte termostat na 200 °C a poté troubu zapněte.
- Po vypnutí trouby ji nechte 10 minut vychladnout, poté můžete otevřít víko.

Nyní je vaše horkovzdušná trouba připravena k přípravě vašeho prvního jídla!

## Referenční tabulka pro čas a teplotu při vaření různých potravin

DRUH JÍDLA	ČAS	TEPLOTA
Kuře	30-40 min	180-200 °C
Ryba	10-15 min	130-150 °C
Vepřové	15-20 min	180-200 °C
Dort	10-12 min	140-160 °C
Humr	12-15 min	140-160 °C
Malí krabi	10-12 min	150-180 °C
Klobásy	10-13 min	120-150 °C
Lískové oříšky	10-15 min	140-160 °C
Chléb	8-10 min	120-140 °C
Brambory	12-15 min	180-200 °C
Rýže	15-20 min	150-180 °C
Krabí maso	10-13 min	140-160 °C

## ČIŠTĚNÍ

### Jednoduché čištění

- Vypněte troubu a nechte ji vychladnout.
- Použijte čistý hadřík s trochou jemného mycího prostředku na nádobí a teplou vodou a poté nádobí otřete.
- Opláchněte a odstraňte veškerý mycí prostředek. Vytřete do sucha.
- Poznámka: Nikdy neponořujte víko konvekční trouby do vody nebo jiné tekutiny.

### Normální čištění

- Vypněte troubu a nechte ji vychladnout.
- Víko a ventilátor otřete vlhkým hadříkem, nádobu vyčistěte hadříkem nebo houbičkou s trochou jemného mycího prostředku na nádobí.
- Nečistěte povrch drátěným kartáčem nebo hrubým hadříkem a nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Vyčistěte dráty stojanu jemným čisticím prostředkem a vodou.
- Kovové části čistěte houbou nebo hadříkem s jemným prostředkem na mytí nádobí. Pokud je nutné drhnoutí, použijte nylonový nebo polyesterový hadřík. Pokud je špína odolná, použijte čistič na nerez nebo jiné kovy.

#### Poznámka:

Všechny doby a metody vaření uvedené v tomto návodu jsou pouze návrhy. Osobní nastavení vám pomůže dosáhnout požadovaných výsledků podle vašeho vkusu.

**Upozornění: Nikdy neponořujte zařízení do vody a nenamáčejte napájecí kabel.**

## Servis

Pro jakýkoli servis během záruční doby nebo po ní se obraťte na autorizované servisní středisko, které vám rádi pomůže. Pokud máte poškozený napájecí kabel, doporučujeme vám z bezpečnostních důvodů kontaktovat autorizované servisní středisko a požádat o výměnu.

**Před předáním zařízení do servisu je nutné jej očistit od všech nečistot a v původním obalu.**

## POZNÁMKY:

1. Před ponecháním zařízení bez dozoru nebo před jeho montáží, demontáží nebo čištěním jej odpojte od sítě.
2. Toto zařízení není určeno k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.  
Před výměnou příslušenství vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze sítě.

## TECHNICKÁ DATA

### Model: KP-618

- \* Napětí: 220-240 V, 50/60 Hz
- \* Výkon: 1200~1400 W
- \* Termostat: 60-250 °C
- \* Časovač: 1-60 minut
- \* Velikost nádoby: Ø 333 x 217 mm
- \* Kapacita: 12 l (max.)
- \* Hrubá hmotnost: 6,5 kg
- \* Čistá hmotnost: 5,5 kg

**Spotřeba energie při vypnutém zařízení: 0 W**

### Model: KP-628

- \* Napětí: 220-240 V, 50/60 Hz
- \* Výkon: 1200-1400 W
- \* Termostat: 60-250 °C
- \* Časovač: 1-60 minut
- \* Velikost nádoby: Ø 333 x 217 mm
- \* Kapacita: 12 l (max.)
- \* Hrubá hmotnost: 6,5 kg
- \* Čistá hmotnost: 5,5 kg

## RECEPTY

Obecné pokyny pro dobu a teplotu pečení / vaření najdete v KARTĚ RYCHLÝCH POKYŇŮ pro používání trouby.

### → NA PĚŘENÍ ZELENINY

Chcete-li zeleninu v páře, stačí ji při vaření nebo grilování masa zabalit do alobalu. **Fólii pevně uzavřete, aby se při vaření neotevřela nebo nebyla odstraněna tlakem vzduchu.** Zeleninu zabalenou ve fólii vložte do horkovzdušné trouby, aby mohl cirkulovat horký vzduch. Zeleninu lze umístit na horní síťovou základnu, pod kterou se vaří nebo peče jiné jídlo. Vaření v páře trvá o něco déle než v běžném hrnci. Rybu můžete vařit i v alobalu ve vlastní šťávě, kterou pokapete citronovou šťávou a přidáte nakrájenou zeleninu.

### → NA PEČENÍ DORTŮ

Umístěte pečicí plech na mřížku v nádobě trouby. Pokud chcete vláčný koláč téměř bez kůrky, přikryjte pekáč alobalem, který sejměte těsně před koncem pečení, aby povrch trochu oschl. V horkovzdušné troubě se koláč peče o něco rychleji než v klasické troubě.

### → NA PEČENÍ PEČIVA, SUŠENKY ATD.

Umístěte perforovanou nádobu nebo jinou nádobu na síťovou základnu. Pokud nechcete, aby se pečivo přepeklo, přikryjte pánev v první polovině pečení alobalem. Koláče a sušenky se také pečou v horkovzdušné troubě o něco rychleji než v klasické troubě.

## UŽITEČNÉ POKYNY

1. Nedávejte do trouby příliš mnoho jídla, protože chcete vařit vše najednou. Horký vzduch se nemůže dostat ke všem potravinám, takže spálí pouze horní vrstvu. Mezi potravinami ponechte prostor, aby vzduch mohl volně cirkulovat, a pro dosažení lepšího efektu použijte raději stojan s dvojitou výškou a nádobu s otvory.
2. Když je jídlo uvařené, vypněte termostat a nechte běžet ventilátor, aby jídlo zůstalo křupavé.
3. Po uvaření sejměte víko a jídlo podávejte přímo ve skleněné nádobě, aby zůstalo horké.
4. Pro usnadnění čištění halogeny konvekční trouby nastříkejte před každým použitím v troubě čisticí sprej na kovové části (síťová základna, dvojitý stojan, děrovaný plech a spodní strana víka).
5. Teploměr na maso lze použít ke kontrole teploty ve středu jídla během vaření.

## SNIDANI

### • ROHLÍKY

Na **3 až 4** rohlíky nastavte termostat na **100 °C** a předehejte troubu. Rohlíky zahřívejte **3 až 6** minut. Mražené rohlíky se pečou za **6 až 10** minut.

### • TOASTOVANÉ CHLÉBIČKY

Jednodenní bochníky chleba: trochu je navlhčete vodou a položte na mřížku s dvojnásobnou výškou. Nastavte termostat na **100 °C** na **5 až 10** minut. Bochníky budou opět jako čerstvě upečené.

### • GRILOVANÁ SLANINA

Podélně nakrájené proužky slaniny zbavíme kůry a přebytečného tuku. Umístěte pásy na horní základnu. Termostat nastavte na **230 °C** a pečte **6 až 8** minut nebo dokud nebudou hotové podle vašich představ.

### • KLOBÁSY

Umístěte klobáasy (párky) na horní základnu. Nastavte termostat na **200 °C** a pečte **10 až 12** minut.

## MASO

## • PEČENÁ JEHNĚČÍ KORUNA

2	Kus nejlepšího jehněčího krku, každý se 6-7 žebry
½	Šálky jemně nakrájené cibule
½	Šálky jemně nakrájeného celerového kořene
1	Jablko, oloupané a nakrájené nadrobno
2	Lžice másla
3	Lžice sušených meruněk namočených ve vodě
½	Šálky čerstvé strouhanky bílého chleba
2	Lžice jemně nasekané petrželky
½	Jemně nastrouhaná citronová kůra
1	Lžice citronové šťávy
1	Malé vajíčko

Odřízněte přebytečné kosti a z masa odstraňte oba ramenní klouby. Vyjměte maso z každé žeberní kosti do hloubky 2,5 cm. Spojte kolem masité strany pečeně zahrňte dovnitř a svažte je k sobě, abyste vytvořili korunu. Odkryté kosti zakryjte fólií.

Na másle orestujte cibuli, celer a jablko dohněda. Meruňky vyjmeme z vody, osušíme a nakrájíme nadrobno a přidáme k ostatním surovinám na pánvi. Dále dusíme, dobře osolíme a necháme vychladnout. Tuto nádivku naplníme do jehněčí koruny a výpek zvažíme. Umístěte pečeně na spodní mřížku do horkovzdušné trouby.

Pečení pečeme **25 minut** při **175 °C** na 500 gramů váhy a zalijeme omáčkou z nádoby. Pečeme dalších **25 minut** při **200 °C**, výpek občas podléváme omáčkou z nádoby a podle potřeby pevně zabalíme do alobalu, aby se odkrytá horní část nebo tenčí části výpeku nepřepekly. Když je pečeně upečená, sejměte alobal a na vyčnívající kosti položte oválný ozdobný papír. Pečení podávejte s bramborem, cuketou a dušenými zelenými fazolkami. Jednotlivé porce krájejte a rozděľujete, když se pečeně podává na stůl.

## • PLNĚNÁ TELECÍ PRSA

1500 g	Telecí prso vykostěné, s vykrojeným dutým výřezem
2	Lžice másla
	Česnek, sůl a pepř
NÁPLN:	
1	Lžice másla
½	Šálky jemně nakrájené cibule
1	Lžice citronové šťávy
1	Lžice nastrouhané citronové kůry
1	Šálek žampionů nakrájených na kostičky
2	Šálky čerstvé strouhanky bílého chleba
1	Vejce, lehce rozšlehané
	Krém
1	Lžice másla

Předehejte pánev. Na pánvi rozpustíme 1 lžici másla a orestujeme cibuli do měkka. Přidejte citronovou kůru, citronovou šťávu, česnek a houby. Vařte další **3 až 4 minuty**, odstavte a protřepejte ve velké míse. Do dušené zeleniny přidáme strouhanku, česnek, sůl a pepř. Hmotu smícháme s vejcem a takovým množstvím smetany, aby byla hustá a jednotná. Náplň rovnoměrně rozprostřeme po dutině v telecích prsou a zašijeme. Telecí výpek potřete rozpuštěným máslem a dejte na spodní mřížku horkovzdušné trouby, kterou jste předtím rozešli na **160°C**. Pečte **20 minut**, poté pečinku obraťte, znovu potřete máslem a pokračujte v pečení při **150 °C** dalších **20 minut** s bramborami, dokud nejsou připraveny k podávání. Podávejte s hráškem. Nakrájené kousky pečeně přelijte omáčkou z pekáče.

### • MEDOVÁ KUŘECÍ KŘÍDLA

1125 g	Kuřecí křídla
2	Lžice medu
2	Lžice rajčatového protlaku
MARINÁDA:	
2	Lžice citronové šťávy
2	Lžice sójové omáčky
1	Lžice jemně nasekaného zázvoru

Odřízněte přebytečný tuk z křidel a odstraňte konce křidel. Kuřecí křídla osušíme a dáme do mísy. V jiné misce smícháme citronovou šťávu, sójovou omáčku a zázvor a marinádou zalijeme drůbež, promícháme a necháme **3 až 4 hodiny** odstát. Občas promíchejte. V jiné misce smícháme med a rajčatový protlak se 2 lžicemi marinády.

Kuřecí křídélka vyjmeme z marinády a vložíme na dvojitou mřížku do horkovzdušné trouby a pečeme **10 minut** při **160 °C**. Kuřecí křídélka vyndejte z trouby a obalte ve směsi medu a rajčatového protlaku a vložte zpět na mřížku do trouby a pečte **5 minut**. Kuřecí křídélka opět vyndejte z trouby, obalte je ve směsi medu a rajčatového protlaku, vložte je na mřížku do trouby a pečte dalších **5 minut**, dokud nebudou upečená.

### • PEČENÉ KUŘE

1	Kuře
1	Malá cibule
1	Lžice másla
½	Šálky hub
1½	Šálky čerstvé strouhanky
	Česnek, sůl, pepř
1	Lžice jemně nasekané petrželky
1	Lžička nastrouhané citronové kůry
¼	Lžičky suché majoránky
1	Špetka muškátového oříšku
1	Vejce

Vnitřek kuřete dobře očistěte, omyjte a odstraňte veškerý přebytečný tuk.

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na pánvi na másle do měkka. Přidejte houby a vařte další **1 minutu**.

Na náplň smícháme v jiné míse strouhanku, sůl, pepř, petržel, citronovou kůru, majoránku, muškátový oříšek a rozšlehané vejce. Naplníte kuře a zavřete otvor. Kuřecí kůži osolte, opepřete a dobře vetřete. Kuře vložíme na spodní mřížku do horkovzdušné trouby a pečeme **20 minut** při **160 °C**. Kuře otočte a pečte dalších **20 minut** spolu s bramborami. Kuře znovu otočte a pečte ještě asi **20 minut**, dokud není měkké a rovnoměrně propečené.

### • VÝBORNÉ HOVĚZÍ PEČENĚ

900 g	Hovězí pečínka (v jednom kuse)
	Česnek, sůl a pepř
½	Šálky červeného vína
2	Strouhaná mrkev
	Nastrouhaná kůra z 1 citronu
	Strouhaná kůra z 1 pomeranče
1	Nadrobno nakrájenou cibuli
2	Lžice jemně nasekané petrželky
1	Lžice sladké nebo zakysané smetany

Připravte si marinádu z česneku, soli, pepře a červeného vína a vložte do ní celou pečínku a nechte **4 hodiny** odstát. Pečínku čas od času otočte a podlijte marinádou. Poté pečínku vyjmeme z marinády a necháme okapat, marinádu si ponecháme. Pečínku položíme na alobal a obložíme mrkví, nastrouhanou citronovou a pomerančovou kůrou, cibulí a petrželkou a vše zabalíme do alobalu. Umístěte pečínku na spodní mřížku do horkovzdušné trouby.

Pečínku pečeme **30 minut** při **190 °C**. Odstraňte alobal a pečte dalších **30 minut**. Poté pečínku vyjměte z trouby a udržujte teplou. Zbytek marinády smícháme s omáčkou z výpeku z trouby a vzniklou omáčku vaříme do zhoustnutí na 2 lžice. Do omáčky vmícháme smetanu a necháme ještě **1 minutu** provařit. Nakrájenou pečínku přelijeme omáčkou a podáváme.

### • HOVĚZÍ STEAK WELLINGTON

700 g	10 cm silné steaky z hovězího filé
1	Lžice másla
	Česnek, sůl, pepř
2	Lžice jádrové klobásy
1	Lžice brandy
1	Obal listového těsta, pokud jsou zmrazené, je třeba nejprve rozmrazit
1	Žloutek, rozšlehaný s trochou vody

Steaky zbavte přebytečného tuku a potřete je česnekem, solí a mletým pepřem. Vložte je na spodní síťovaný základ do horkovzdušné trouby předehřáté na **160 °C** a pečte **4 minuty**. Vyjměte steaky z trouby a nechte je vychladnout. Jádrovou klobásu smícháme s brandy a směsí přelijeme steaky. Listové těsto rozválíme a nakrájíme na 4 čtverce dostatečně velké, aby pokryly každý jeden steak. Umístěte steak do středu čtverce a zcela jej zabalte do těsta. Okraje zalijeme trochou vody a povrch potřeme rozšlehaným žloutkem. Steaky položte zadní stranou dolů na spodní mřížku horkovzdušné trouby a pečte **15 minut** při **250 °C** nebo dokud těsto nezíská pěknou zlatohnědou barvu-vystačí na 4 porce.

### • PEČENÁ HOVĚZÍ ŽEBRA

2000 g	Hovězí žebra
	Sůl a pepř
2	Lžice červeného vína
2	Lžice vody
2	Lžice mouky
	Dodatečná voda

Z masa okrájete přebytečný tuk, ochuťte solí a pepřem a obojí dobře vetřete do masa, které vložte do olejem vymazaného pekáčku. Maso zalijeme vínem a vodou a necháme **4 hodiny** marinovat. Pečeme **1 hodinu** při **160 °C** na spodním síťovaném podstavci v horkovzdušné troubě. Pečení otočte a pečte dalších **40 minut** při **175 °C** pro surové (rare), **50 minut** pro střední pečené (medium) a **1 hodinu** propečené (well done) -vystačí na 6 jídel.

### • PEČENÁ HOVĚZÍ S BRAMBORAMI

1500 g	Hovězí žebra
	Sůl
700 g	Brambory

Maso omyjte a otřete vlhkým čistým hadříkem. Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na stejně velké kousky. Maso vložíme na spodní mřížku do horkovzdušné trouby a pečeme při **160 °C**. Pečte **20 minut** na každé kilo masa a dalších **25 minut** na vykostěné žebírko nebo **25 minut** na každé kilo masa a dalších **30 minut** na žebírko s kostí. Brambory přidejte, když zbývá **50 minut** v troubě, a otočte je, když je vršek opečený. Pečeně podávejte obklopené bramborami a mrkví a zalité omáčkou.

### • JAPONSKÁ KUŘECÍ KŘÍDLA

500 g	Kuřecí křídla
½	Šálky sójové omáčky
1	Stroužek prolisovaného česneku
1	Lžice nadrobno nakrájeného čerstvého zázvoru
¼	Šálky japonského saké nebo suchého sherry

Kuřecí křídélka zbavte přebytečného tuku, odřízněte špičky kuřecích křidélek a osušte je (v papírové utěrce). Do sójové omáčky vmícháme česnek, zázvor, brandy nebo sherry a směsí zalijeme kuřecí křídélka a dobře promícháme (nádobou protřepeme). Nádobu zakryjte, za občasných míchání nechte marinádu **3 hodiny** stát. Poté kuřecí křídélka vložte na podložku o dvojnásobné výšce do horkovzdušné trouby a pečeme **10 minut** při **175 °C**. Sledujte proces pečení. V případě potřeby Kuřecí křídélka otočte nebo přesuňte. Pečte dalších **8 až 10 minut**, dokud nebudou zlatavě hnědé.

### • ČÍNSKÉ PEČENÉ KUŘE

1500 g	Kuřecí maso, kuřecí křídélka nebo kuřecí stehna/kýta
1/3	Šálky sójové omáčky
1	Lžice medu
1	Lžice směsi pěti koření
1	Lžice utřeného česneku
1	Lžice jemně mletého čerstvého zázvoru
1	Lžice sezamového oleje

Z potravin připravíme marinádu, vložíme do ní kuře alespoň na **2 hodiny** a občas promícháme. Kuřecí kousky dejte na mřížku do horkovzdušné trouby a kuřecí křídélka pečte **15 minut** při **200 °C**, kuřecí stehna **20 minut** a kuřecí čtvrtky nebo půlky **30 minut**. Kuře během pečení otáčejte, dokud není připraveno k podávání-je to 6 porcí.

### • TELECÍ S MANGEM

1500 g	Telecí maso bez kostí a připravené k pečení
1	Šálek suchého bílého vína
1/2	Poháry Grand Marnier
1	Lžice brandy
1/2	Šálky pomerančové šťávy
	Česnek, sůl, pepř
450 g	Nakrájené mango
1/2	Šálky mouky
3	Lžice másla
	Špetka tymiánu

Telecí maso potřeme rozpuštěným máslem, potřeme česnekem, osolíme, opepříme a vložíme do horkovzdušné trouby na mřížku s dvojnásobnou výškou. Pečeme **20 minut** při **175 °C**. Telecí maso otočte a potřete máslem a pečte dalších **40 minut**, dokud nebude připraveno k podávání.

### • BRAMBORY PEČENÉ VE FÓLII

Střední brambory (1 na osobu)
Rozpuštěné máslo
Česneková sůl
Mletý černý pepř

Brambory dobře očistěte, odstraňte všechna oka, slupku a špatné části brambor a omyjte je. Osušte v papírové utěrce. Do brambor vetřeme rozpuštěné máslo a položíme na alobal. Posypeme trochou česneku, solí a čerstvě mletým pepřem. Brambory zabalte do alobalu a vložte je na rošt o dvou výškách do halogenové trouby kolem masa a pečte **45 minut** při **190 °C**. Během pečení brambory občas propíchněte vidličkou, abyste zkontrolovali, zda jsou upečené. Brambory podáváme se zakysanou smetanou, pažitkou, strouhaným sýrem a kousky vařené slaniny.

**Pro obměnu** vmíchejte do másla trochu sójové omáčky, než ji vetřete do brambor, vynechejte česnek a sůl.

### • VAŘENÍ ZELENINY V PÁŘE

Zeleninu zabalíme do alobalu a při vaření nebo pečení masa vaříme. Fólii pevně uzavřete, aby se při vaření neotevřela nebo nebyla odstraněna tlakem vzduchu. Zeleninu zabalenou ve fólii vložte do horkovzdušné trouby, aby mohl cirkulovat horký vzduch. Zeleninu lze umístit na horní síťovou základnu, pod kterou se vaří nebo peče jiné jídlo. Vaření v páře trvá o něco déle než v běžném hrnci. Rybu můžete vařit i v alobalu ve vlastní šťávě, kterou pokapete citronovou šťávou a přidáte nakrájenou zeleninu.

### • PEČENÍ DORTŮ

Umístěte pečicí plech na mřížku v nádobě trouby. Pokud chcete vláčný koláč téměř bez kůrky, přikryjte pekáč alobalem, který sejměte těsně před koncem pečení, aby povrch trochu oschl. V horkovzdušné troubě se koláč peče o něco rychleji než v klasické troubě.

### • PEČENÍ PEČIVA, COOKIES ATD.

Umístěte perforovanou nádobu nebo jinou nádobu na síťovou základnu. Pokud nechcete, aby se pečivo přepekló, přikryjte pánev v první polovině pečení alobalem. Koláče a sušenky se také pečou v horkovzdušné troubě o něco rychleji než v klasické troubě.



## UŽITEČNÉ POKYNY

1. Nedávejte do trouby příliš mnoho jídla, protože chcete vařit vše najednou. Horký vzduch se nemůže dostat ke všem potravinám, takže dobře propeče pouze horní vrstvu. Mezi potravinami ponechte prostor, aby vzduch mohl volně cirkulovat, a pro dosažení lepšího efektu použijte raději rošt s dvojitou výškou a nádobu s otvory.
2. Když je jídlo uvařené, vypněte termostat a nechte běžet ventilátor, aby jídlo zůstalo křupavé.
3. Po uvaření sejměte víko a jídlo podávejte přímo ve skleněné nádobě, aby zůstalo horké.
4. Pro snazší čištění horkovzdušné trouby nastříkejte před každým použitím v troubě sprej na vaření na kovové části (síťová základna, stojan s dvojitou výškou, děrovaný plech a spodní strana víka).
5. Teploměr na maso lze použít ke kontrole teploty ve středu jídla během vaření. Teplota **70 °C** znamená, že jídlo je ještě **syrové**, **85 °C** znamená **středně propečené** a **100 °C** znamená, že je jídlo **uvařené**.

• **OMÁČKA**

Zahřejte pánve a vložte do ní máslo, dokud se nestane tekutým. Poté pánve sundejte z plotny. Přidejte mouku a ½ šálku suchého bílého vína. Dobře promíchejte. Poté dejte pánve zpět na oheň. Míchejte, dokud není omáčka zlatavě hnědá. Aby se nepřipálila, přidejte víno nebo Grand Marnier, brandy nebo pomerančový džus. Míchejte, dokud se omáčka nevyvaří a nezhoustne. Dochutíme česnekem, solí a pepřem. Přidejte tymián a šťávu z pánve. Pokračujte v míchání. Nakonec přidáme mango. Vařte další 2 až 3 minuty a podávejte na telecím nakrájeném na tenké plátky.

## ZELENINA

• **PEČENÁ ZELENINA**

Zeleninu oloupeme, očistíme a nakrájíme na zhruba stejné kousky a osušíme. Vložte ji do velké mísy a zalijte 2 až 3 lžícemi rostlinného oleje a přidejte česnek, sůl a pepř. Nádobu zakryjte víčkem a silně ji protřepejte krouživými pohyby. Poté vložte zeleninu na mřížkový plech do halogenové trouby.

**Ujistěte se, že po stranách nádoby je dostatek místa pro efektivní proudění horkého vzduchu.**

Halogenovou troubu nastavíme na **260 °C** a pečeme asi **30 až 45 minut** při **180 °C**. Doba pečení závisí na velikosti kousků zeleniny a množství zeleniny. Zeleninu můžete opékat současně s vařením masa, pokud maso umístíte kolem zeleniny nebo pokud zeleninu opékáte v nádobě s otvory na horním základu síta (maso se peče na spodním základu).

**KVĚTÁK AU GRATIN (zapékaný květák)**

1	Malý květák
¼	Šálky másla
3	Lžíce mouky
1 ½	Šálky mléka
⅓	Šálky sýra (ementál/čedar)
	Sůl a pepř
½	Šálky čerstvé strouhanky

Květák zbavíme stopky. Květiny nakrájejte podélně na velké kousky. Vařte je v osolené vodě, aby trochu změkla. Vyjměte květy z vody, aby stékaly. Květiny můžete také napařit.

Do pánve dejte **2 lžice** másla a na středním plamenu ho rozpustíte. Přidejte mouku a promíchejte do hladka, vařte **1 minutu**. Smícháme strouhanku, sýr a zbylé máslo.

Ještě horké růžičky květáku vložíme do nádoby vhodné do horkovzdušné trouby. Květák přelijte horkou sýrovou omáčkou z pánve. Navrch posypte strouhankovou směsí. Pečeme **15–20 minut** při teplotě **150 °C**, dokud vrchní vrstva nezíská zlatohnědou barvu.

Pokud jídlo není při vkládání do trouby horké, prodlouží se doba vaření/pečení asi o **10-15 minut**.

**KRÁTKÝ NÁVOD K POUŽITÍ-pokračování**

→	<b>Jak udělat toast</b>
	Připravte si skvělý toast nebo svačinu v horkovzdušné troubě bez předehřívání trouby.
	Umístěte jídlo přímo na síťovinu a sledujte, jak se vaří.
	Zvenku se stane křupavým a uvnitř měkkým.
	Halogenové konvekční trouby mohou zlepšit chuť občerstvení, jako jsou pečiva, hranolky, a dokonce i sušenky.
	Vložte je na pár minut do trouby na nejvyšší teplotu a budou opět křupavé.
→	<b>Jak rozmrazit zmrazené potraviny</b>
	V horkovzdušné troubě rozmrazíte mražené potraviny rovnoměrněji než v mikrovlnné troubě. Nastavte teplotu na <b>50 °C</b> , každých <b>5-10 minut</b> kontrolujte rozmrazování potravin.
	Chcete-li vařit zmrazené potraviny, snižte teplotu nastavenou pro normální vaření o <b>20 °C</b> .
Příklad:	Snižte předpokládanou teplotu z <b>225 °C</b> na <b>200 °C</b> . Doba vaření v horkovzdušné troubě je také kratší o 30 až 50 procent (příklad: odhadovaná doba <b>20 minut</b> se zkrátí na <b>10-15 minut</b> ).
<b>VŠEOBECNÉ POKYNY A VAROVÁNÍ</b>	
V horkovzdušné troubě rozdělte jídlo rovnoměrně, aby horký vzduch mohl rovnoměrně cirkulovat kolem jídla.	
Když zkoušíte recept poprvé, sledujte proces vaření přes skleněnou stěnu nádoby. Před podáváním vždy zkontrolujte, zda je jídlo zcela uvařené.	
Potraviny jednoduše položte na síťovinu, kterou nejprve navlhčete nepřilnavým sprejem.	
Halogenová konvekční trouba je samočistící. Na dno nádoby nalijte 5 cm vody a nastavte teplotu na <b>100 °C</b> na <b>10-12 minut</b> .	
Pokud je trouba příliš špinavá, přidejte do vody trochu prostředku na mytí nádobí a podle potřeby skvrny z nádobí otřete.	
POZNÁMKA:	<b>Skleněné povrchy jsou velmi horké!</b>
Při přemísťování trouby vždy používejte rukojeti a izolované plastové madlo. Nikdy troubu nepřenášejte tak, že držíte pouze nádobí!	

Údaje o požadované době vaření jsou pouze orientační. Před podáváním se ujistěte, že je jídlo zcela uvařené.

**NÁVOD K POUŽITÍ HALOGENOVÉ KONVEKČNÍ TROUBY**

	Čas na vaření (v minutách)	Teplota	Síťovaná základna
<b>• Pečené maso</b>			
Hovězí	16 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Níže
Jehněčí	16 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Níže
Vepřové	24 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Níže
<b>• Steaky</b>			
Surové (rare)	3 min na každé straně	250 °C	Výše
Střední pečené (medium)	5 min na každé straně	250 °C	Výše
Propečené (well done)	7 minut na každé straně	250 °C	Výše
<b>• Jiné maso</b>			
Klobásy	5-8 minut na každé straně	250 °C	Výše
Vepřová panenka	6-8 minut na každé straně	250 °C	Výše
Jehněčí žebro	6-8 minut na každé straně	250 °C	Výše
Kuře	35-40 min	190-200 °C	Níže
Kuřecí části	15-20 min	190-200 °C	Níže
<b>• Dort</b>			
Jednovrstvý dort	20-25 min	200 °C	Níže
Roláda	35-40 min	150 °C	Níže
<b>• Sladkosti</b>			
Dortová kůrka	10-12	200 °C	Výše
Kůra + náplň	25-30	175 °C	Níže
Dvojitá kůrka + náplň	30-35	175 °C	Níže
Pěna z vaječného bílku	5-8	175 °C	Níže
<b>• Kváskový chléb</b>			
Bochník chleba	15-20	175 °C	Níže
Rohlíky	15-20	175 °C	Níže
<b>• Sušenky</b>			
Muffiny	10-20	200 °C	Výše
Muffiny	15-18	175 °C	Níže
Kukuřičný chléb	10-20	175 °C	Níže
<b>• Piškotky</b>			
Korálky	8-10	190 °C	Níže
Croissanty	12-15	190 °C	Níže
Dlaždice	15-20	190 °C	Níže
<b>Zmrazená pizza</b>	9	200 °C	Výše
<b>• Plody moře</b>			
Ryba	7-10	200 °C	Výše
Krabi	8-10	200 °C	Výše
Dušené mušle	3-5	160 °C	Níže
Humr	12-15	175 °C	Níže
<b>• Zelenina</b>			
Pečené brambory	20-35	250 °C	Níže
Hranolky	12-15	200 °C	Výše

## PROHLÁŠENÍ O ZÁRUCE

Firma MarexTrade s. r. o., K Šeberáku 180/1, Praha 4 – Kunratice, Česká Republika tímto prohlášením o záruce uvádí, že:

- Zaručuje kvalitní a bezchybný provoz předmětných výrobků v záruční době, která začíná dodáním produktu spotřebiteli.
- Výrobek bude během záruční doby bezchybně fungovat, pokud bude používán v souladu s jeho účelem a návodem k použití.
- Na žádost zákazníka, bude-li samozřejmě podána v záruční době, se postará o odstranění závad a případných nedostatků na výrobku na vlastní náklady, nejpozději do 30 dnů ode dne oznámení závady. Tuto lhůtu lze prodloužit maximálně o 15 dnů, pokud byl předmětný výrobek již v minulosti opravován. Pokud nebude výrobek opraven v uvedené lhůtě, vymění jej za identický, nový a bezchybný výrobek. Záruční dobu prodlouží o dobu opravy. Na vyměněné zboží nebo na výměnu podstatné části zboží za nové vystaví zákazníkovi nový záruční list.
- Poskytuje servis, údržbu, náhradní díly a příslušenství po dobu dalších 3 let od uplynutí záruční doby.
- Záruka platí na území České a Slovenské republiky.

### ZÁRUČNÍ DOBA

Užitné vlastnosti, případně bezchybný provoz výrobku jsou garantovány v záruční době 24 měsíců, která začíná běžet dnem dodáním výrobku spotřebiteli. V případě použití výrobku pro profesionální nebo výdělečné účely, nebo pro účely nad rámec běžného použití v domácnosti, nebo pokud je produkt používán osobou, která není v souladu s platnými právními předpisy definována jako spotřebitel, je záruční doba 12 měsíců. Všechny akumulátory / baterie mají záruční dobu 12 měsíců. Za ztracený záruční list neručíme. Pokud na se na výrobku neprokáže reklamovaná vada, jsme oprávněni účtovat vzniklé diagnostické náklady.

**UPOZORNĚNÍ: Záruka nekrátí práva spotřebitele vyplývající z odpovědnosti prodávajícího za vady výrobků.**

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY JSOU

- v případě reklamace je nutné předložit vyplněný záruční list, originál nákupní faktury (nebo kopii obou);
- že výrobek není mechanicky poškozen;
- že s výrobkem nebylo manipulováno neoprávněnou osobou;
- že zákazník (uživatel) jednal a používal produkt v souladu s přiloženým návodem;
- během záruční doby je autorizovaným servisním střediskem pouze servis firmy MarexTrade s. r. o.;
- že záruční štítky a plomby nejsou poškozené nebo odstraněné.

### UKONČENÍ ZÁRUKY

Záruční servis se nevztahuje na díly podléhající opotřebení (žárovky, topná tělesa, vlákna, kartáče elektromotoru, opotřebovaná ozubená kola).

Záruka se dále nevztahuje na vady vzniklé při přepravě a manipulaci po dodání zákazníkovi, v důsledku nesprávného seřízení, mechanické vady (fyzické rozbíjení), vady v důsledku neodborného a nedbalého zacházení s výrobkem, při jakémkoli neoprávněném zásahu, pokud k závadě došlo v důsledku použití nevhodného spotřebního materiálu nebo kapalin, pokud byly do výrobku instalovány neoriginální díly, v důsledku nadměrného napětí, vyšší moci, úderu blesku, vytečení baterie, čištění výrobku nebo jeho částí a vniknutí kapaliny do produktu.

Před předáním výrobku do servisu je nutné jej očistit od všech nečistot. V opačném případě vám budeme nuceni účtovat náklady na očištění výrobku dle ceníku distributora.

V případě nesprávného použití, nepřiměřeného použití síly a zásahů, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká. Tato záruka neomezuje vaše zákonná práva.

### Nakládání se starým elektrickým a elektronickým zařízením:

(platné v Evropské unii a dalších evropských zemích se samostatným systémem nakládání s odpady).



Tento symbol na produktu, na jeho obalu nebo v průvodních dokumentech znamená, že s produktem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Musíte jej zlikvidovat na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Recyklace tohoto produktu pomůže zachovat přírodní zdroje a pomůže zabránit negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Likvidace produktu musí být provedena v souladu s platnými předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o manipulaci a vrácení tohoto výrobku kontaktujte prosím místní městský úřad, službu pro likvidaci domovního odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili. Odpadní elektrozařízení lze také bezplatně předat distributorovi přímo při dodání nového elektrozařízení. V souladu se směrnicí 2012/19/EU a směrnicí 2006/66/ES o vadných nebo opotřebovaných akumulátorech/bateriích, musí být předmětné výrobky shromažďovány odděleně a recyklovány způsobem šetrným k životnímu prostředí.

**Všechna práva vyhrazena.**

## ZÁRUKA



AUTORIZOVANÝ  
SERVIS



**MarexTrade s. r. o.**  
K Šeberáku 180/1, Praha  
4 – Kunratice  
Česká republika



**+420 724 892 995**  
**servis@marextrade.cz**

### Informace o zákazníkovi

Jméno a příjmení

Titul

Email

Telefon

Datum dodání výrobku / datum počátku záruční doby

### Informace o výrobku

Typ výrobku / Název

Typ a model

Sériové číslo

Výrobce

Razítko a podpis distributora

## Návod na použitie

- Tento návod na použitie platí pre toto zariadenie. Obsahuje dôležité informácie pre začatie používania a zaobchádzania s výrobkom.
- Skôr ako začnete zariadenie používať, prečítajte si pozorne a celý návod na použitie, zvlášť potom bezpečnostné pokyny. Nedodržanie tohto návodu na použitie môže viesť k vážnym zraneniam alebo poškodeniu zariadenia.
- Návod na použitie vychádza z noriem a predpisov platných v Európskej únii.
- V zahraničí by ste tiež mali dodržiavať predpisy a zákony danej krajiny.
- Návod na použitie uschovajte pre neskoršie použitie. Ak zariadenie odovzdáte tretej osobe, odovzdajte jej aj návod na použitie.

## Vysvetlenie znakov

V návode na použitie alebo na zariadení sú použité nasledujúce symboly a výstražné slová:



### **VAROVANIE!**

Tento výstražný symbol/slovo znamená nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, môže viesť k vecným škodám, vážnym zraneniam alebo



### **POZNÁMKA!**

Symbol poskytuje užitočné dodatočné informácie o používaní zariadenia.



### **VAROVANIE!**

**Výrobca neručí za škody vzniknuté nesprávnym používaním zariadenia, nesprávnou údržbou a zásahmi do zariadenia za účelom výmeny alebo úpravy jeho častí. Práce na zariadení smie vykonávať iba výrobcom autorizovaný servisný technik.**

**Nedodržanie pokynov a varovaní uvedených v návode môže mať za následok úraz elektrickým prúdom, požiar a/alebo dokonca vážne zranenia.**

**V prípade použitia zariadenia, kde jeho kovové časti môžu prísť do kontaktu so skrytými elektrickými vodičmi alebo s vlastným elektrickým káblom (ak je inštalovaný), vždy držte zariadenie za plastovú izolovanú rukoväť.**

## ÚČEL POUŽITIA

Zariadenie je domáci spotrebič a nie je určené pre komerčné alebo remeselné činnosti. Tento návod si starostlivo uschovajte a v prípade potreby ho odovzdajte ďalšiemu užívateľovi.

Zariadenie je určené na použitie v domácnostiach a podobných prostrediach, ako sú:

- obchody, kancelárie a ďalšie pracovné priestory využívané personálom kuchyne,
- poľnohospodárske prevádzky,
- hostí v hoteloch, motelloch a ďalších prostrediach, ktoré ponúkajú ubytovanie,
- ubytovanie, ktoré ponúka nocľah s raňajkami.

Než začnete zariadenie používať, je dôležité, aby ste si prečítali a riadili sa pokynmi, ktoré by ste mali mať po ruke aj pre neskoršie použitie. Venujte zvláštnu pozornosť kapitole „Vaša bezpečnosť“.

## PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

- Používanie, čistenie a údržba zariadenia nie je povolená deťom mladším ako 8 rokov a starším osobám iba v prípade, že sú pod neustálym dohľadom dospelých.
- Zariadenie a jeho prepojovací kábel nesmú byť v dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- So zariadením je možné použiť iba vhodný konektor.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, neponárajte zariadenie, napájací kábel ani zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Zariadenie nesmú používať deti alebo telesne nespôsobilé osoby bez dozoru. Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.
- Pred čistením alebo pokiaľ prístroj nepoužívate, vypnite ho a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pre odpojenie uchopte zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel. Nikdy neprenášajte zariadenie držaním za napájací kábel.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, alebo ak došlo k akémukoľvek inému poškodeniu.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky alebo sa dotýkať horúcich povrchov. Neumiestňujte zariadenie do blízkosti plynových horákov, elektrických ohrievačov alebo pecí.

- Položte zariadenie na rovný povrch. Neumiestňujte zariadenie na dosky alebo nerovné povrchy.
- Nepokúšajte sa zariadenie opravovať ani rozoberať. Na zariadení nie sú žiadne diely, ktoré by ste si mohli sami vymeniť. Pre opravu kontaktujte autorizovaného servisného technika.
- Zariadenie skladujte v uzavretom a suchom priestore, mimo dosahu detí.
- Nečistite zariadenie hrubými materiálmi.
- Nepoužívajte zariadenie na iné účely, než ktoré sú popísané v tomto návode.

## VAROVANIE

**Zariadenie nie je určené na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládačom.**

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akémukoľvek potenciálnemu riziku. Toto zariadenie je určené na pripojenie do štandardnej elektrickej zásuvky. Zariadenie nie je určené pre priemyselné alebo komerčné použitie.

## ŠPECIÁLNE UPOZORNENIE



**POZOR: Horúci povrch! Nebezpečenstvo popálenia!**  
Časti zariadenia sa počas prevádzky zahrievajú. Nedotýkajte sa horúcich častí. Použite rukoväte alebo tlačidlá.

## VAROVANIE!

- Nenalievajte do nádoby studenú vodu, pokiaľ je nádoba ešte horúca.
- Nestavajte nádobu na mokrý povrch, pokiaľ je nádoba ešte horúca.
- Nevkladajte do rúry plastové predmety.

## POPIS DIELOV

1. Sklenená misa
2. Rukoväť na prenášanie
3. Rukoväť s bezpečnostným spínačom
4. Gombík na nastavenie doby prevádzky
5. Gombík na nastavenie teploty
6. Indikátor napájania
7. Indikátor zahrievania

## OPIS

V halogénovej konvekčnej rúre pripravíte chutné a zdravé jedlá za kratšiu dobu ako v klasických rúrach. Príprava je až o 30 % rýchlejšia a spotrebuje sa až o 80 % menej energie. Profesionálni kuchári už dlho vedia, že môžu zlepšiť tradičné varenie v rúre pomocou ventilátora, ktorý urýchli cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre. Halogénová konvekčná rúra má okrúhle ventilátory, ktoré sú umiestnené na spodnej časti kovového boxu.

## Multifunkčná halogénová rúra využíva na prípravu jedla tri rôzne moderné technológie:

- **Infračervené lúče** prenikajú dovnútra jedla a ohrievajú ich zvnútra von - jedlo je tak šťavnatejšie a lahodne prepečené.
- **Ventilátor** vytvára umelý konvekčný prúd, ktorý smeruje horúci vzduch ku dnu varnej nádoby a potom späť hore. To vytvára prúdenie vzduchu podobné tornádu, ktoré varí alebo pečie jedlo rovnomerne a dôkladne.
- **Halogénové svetlo** zaisťuje veľmi rýchle zahriatie vnútrajška nádoby až na 250 °C, takže prípravou jedla strávime až 3x menej času a až o 80% menej energie.

## Zlepšite varenie / pečenie v halogénovej rúre nasledujúcimi spôsobmi:

- Nádoba teplovzdušnej rúry je vyrobená zo skla, takže dobre vidíte, čo sa práve varí alebo pečie.
- Okrúhla misa s veľkým ventilátorom zabudovaným do veka umožňuje horúcemu vzduchu cirkulovať nad jedlom a okolo misy po stranách a späť k ventilátoru. To vytvára stály prúd horúceho vzduchu, ktorý varí jedlo rýchlo a dôkladne.
- V teplovzdušnej rúre môžete použiť rošty, ktoré vám umožnia variť na dvoch alebo troch úrovniach súčasne. Pri varení mäsa, hydiny alebo rýb stekajú tuky a oleje na dno panvice. Varíte takmer bez tuku (nižší obsah tuku a cholesterolu) výživnejšie jedlo s prirodzenou chuťou.

## Zvážte ďalšie možnosti:

- Mäso a hydina sú zo všetkých strán hnedé a chrumkavé, vo vnútri vlhké a šťavnaté s menším množstvom tuku a cholesterolu a tiež lepšie chutia.
- Nakrájané zemiaky je možné piecť na vzduchu s veľmi malým množstvom oleja. Pečené zemiaky sú chrumkavé a dozlatista hnedé a majú veľmi nízky obsah tuku, zvyčajne sa stratí približne 98 % tuku.
- Chleby a pečivo sú plnšie a zadržujú vlhkosť.
- Môžete ušetriť až 80% energie, ktorú by ste inak spotrebovali so štandardnou rúrou.
- Ušetríte až 25% energie a času v porovnaní s inými štandardnými rúrami.
- Viacúrovňové varenie umožňuje variť celé jedlo naraz.

Vďaka všetkým vyššie uvedeným výhodám je príprava jedál v halogénovej konvekčnej rúre rýchlejšia ako v štandardnej rúre, preto halogénová konvekčná rúra predstavuje novú generáciu varenia.

## Výhody halogénovej konvekčnej rúry

- Jedlo je možné grilovať, smažiť, piecť, variť alebo dusiť.
- Jedlo sa varí rýchlejšie v teplovzdušnej rúre ako v štandardnej rúre.
- Teplovzdušná rúra je prenosná, nie je potrebné zriaďovať štandardnú rúru.
- Jednoduché ovládanie-môžete nastaviť hodiny a teplotu.
- Okolo jedla cirkuluje horúci vzduch, takže sa varí rovnomerne a rýchlejšie.
- Mäso sa zvonku rýchlo prepečie, vo vnútri zostane šťavnaté, uvoľnia sa tuky a cholesterol.
- Horúci vzduch umožňuje lepšie kysnutie koláčov a sušienok.
- Teplovzdušná rúra spotrebuje menej elektriny ako klasická štandardná rúra - až o 80 % vyššia úspora energie.
- Halogénová konvekčná rúra má vstavaný cyklus prečistenia, ktorý je veľmi jednoduchý.



## VLASTNOSTI VAŠEJ HALOGÉNOVÉ KONVEKČNÉ RÚRY

### Konvekčnou rúrou môžete nahradit' niekoľko spotrebičov:

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Štandardná rúra</li> <li>• Grilovaná rúra</li> <li>• Mikrovlnná rúra</li> <li>• Hriankovač</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrická rúra</li> <li>• Fritéza</li> <li>• Sporák</li> <li>• Elektrický parný hrniec</li> </ul> |
|--|---|

### Zdravší životný štýl

S teplovzdušnou rúrou budete vždy variť horúcim vzduchom. V dôsledku toho sa znižuje obsah tuku v potravinách, čo znamená menej kalórií, tuku a cholesterolu a zdravší životný štýl. Do jedla nie je potrebné pridávať tuk, olej, maslo alebo margarín; môžete to urobiť, ak chcete.

Vaša teplovzdušná rúra vám umožňuje variť úplne bez sadzí.

Výhodou teplovzdušnej rúry je možnosť prípravy celého jedla naraz v jednej nádobe (napr. spoločné varenie kurčťa, zemiakov a chleba bez miešania chutí). Až budete hotoví, nechajte stroj automaticky panvicu vyčistiť, potom jednoducho opláchnite a osušte.

### Použitie halogénovej konvekčnej rúry

1. Nastavte čas
  2. Nastavte teplotu
  3. Nastavte rukoväť dole do vodorovnej polohy
- Vložte potraviny do sklenenej nádoby a pevne uzavrite veko nádoby. Umiestnite potraviny na stojan, pokiaľ nie je uvedené inak.
  - Zapojte zástrčku do elektrickej siete.
  - Čím viac vzduchu okolo jedla cirkuluje, tým rýchlejšie sa uvarí.
  - Nastavte dobu varenia od 1 minúty do 60 minút.
  - Nastavte teplotu od 60 do 250 °C.
  - Teraz ste začali variť.

70°C	Umývanie
90°C	Rozmrazovanie
120 °C	Pomalé varenie (I)
140°C	Pomalé varenie (II)
160 °C	Prehrievanie
170 °C	Párenie
170 °C	Pečenie
180 °C	Grilovanie
200°C	Praženie
220 °C	Zahrievanie
220 °C	Opekanie na ražni
240°C	Grilovanie
250 °C	Suché vyprážanie

## Príprava halogénovej konvekčnej rúry

Pred prvým použitím je nutné zariadenie zahriať.

Pred prvým použitím nechajte zariadenie niekoľko minút bežať, aby ste sa zbavili prebytočných mazív, ktoré boli použité pri výrobe.

## Postupujte podľa týchto jednoduchých krokov:

- Utrite vnútro nádoby čistou vlhkou handričkou.
- Umiestnite stojany do nádoby.  
**POZOR!**  
**Do nádoby neumiestňujte madlá s plastovými rukoväťami.**  
**Nevkladajte do nádoby plastové predmety.**
- Zatvorte veko nádoby.
- Nastavte časovač na približne 10 minút.
- Nastavte termostat na 200 °C a potom rúru zapnite.
- Po vypnutí rúry ju nechajte 10 minút vychladnúť, potom môžete otvoriť veko.

Teraz je vaša teplovzdušná rúra pripravená na prípravu vášho prvého jedla!

## Referenčná tabuľka pre čas a teplotu pri varení rôznych potravín

TYP JEDLA	ČAS	TEPLOTA
Kurča	30-40 min	180-200 °C
Ryba	10-15 min	130-150 °C
Bravčové	15-20 min	180-200 °C
Torta	10-12 min	140-160 °C
Homár	12-15 min	140-160 °C
Malí kraby	10-12 min	150-180 °C
Klobásy	10-13 min	120-150 °C
Lieskové oriešky	10-15 min	140-160 °C
Chlieb	8-10 min	120-140 °C
Zemiaky	12-15 min	180-200 °C
Ryža	15-20 min	150-180 °C
Krabie mäso	10-13 min	140-160 °C

## ČISTENIE

### Jednoduché čistenie

- Vypnite rúru a nechajte ju vychladnúť.
- Použite čistú handričku s trochou jemného umývacieho prostriedku na riad a teplou vodou a potom riad utrite.
- Opláchnite a odstráňte všetok umývací prostriedok. Vytrite do sucha.
- Poznámka: Nikdy neponárajte veko konvekčnej rúry do vody alebo inej tekutiny.

### Normálne čistenie

- Vypnite rúru a nechajte ju vychladnúť.
- Veko a ventilátor utrite vlhkou handričkou, nádobu vyčistite handričkou alebo hubkou s trochou jemného umývacieho prostriedku na riad.
- Nečistite povrch drôtenou kefou alebo hrubou handričkou a nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Vyčistite drôty stojana jemným čistiacim prostriedkom a vodou.
- Kovové časti čistite špongiou alebo handričkou s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Ak je potrebné čistenie, použite nylonovú alebo polyesterovú handričku. Pokiaľ je špina odolná, použite čistič na nerez alebo iné kovy.

#### Poznámka:

Všetky doby a metódy varenia uvedené v tomto návode sú iba návrhy. Osobné nastavenie vám pomôže dosiahnuť požadované výsledky podľa vášho vkusu.

Upozornenie: Nikdy neponárajte zariadenie do vody a nenamáčajte napájací kábel.

## Servis

Pre akýkoľvek servis počas záručnej doby alebo po nej sa obráťte na autorizované servisné stredisko, ktoré vám radi pomôže. Pokiaľ máte poškodený napájací kábel, odporúčame vám z bezpečnostných dôvodov kontaktovať autorizovaný servis, kde vám ho vymení.

**Pred odovzdaním zariadenia do servisu je nutné ho očistiť od všetkých nečistôt a v pôvodnom obale.**

## POZNÁMKY: TECHNICKÉ DÁTA

1. Pred ponechaním zariadenia bez dozoru alebo pred jeho montážou, demontážou alebo čistením ho odpojte od siete.
2. Toto zariadenie nie je určené na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.  
Pred výmenou príslušenstva vypnite spotrebič a vyťahnite zástrčku zo siete.

## TECHNICKÉ DÁTA

### Model: KP-618

- \* Napätie: 220-240 V, 50/60 Hz
- \* Výkon: 1200~1400 W (max)
- \* Termostat: 60-250 °C
- \* Časovač: 1- 60 minút
- \* Veľkosť nádoby: Ø 333 x 217 mm
- \* Kapacita: 12 l (max.)
- \* Hrubá hmotnosť: 8 kg
- \* Čistá hmotnosť: 7 kg
- \* Spotreba energie pri vypnutom zariadení: 0 W

### Model: KP-628

- \* Napätie: 220-240 V, 50/60 Hz
- \* Výkon: 1200-1400 W (max)
- \* Termostat: 60-250 °C
- \* Časovač: 1- 60 minút
- \* Veľkosť nádoby: Ø 333 x 217 mm
- \* Kapacita: 12 l (max.)
- \* Hrubá hmotnosť: 8 kg
- \* Čistá hmotnosť: 7 kg
- \* Spotreba energie pri vypnutom zariadení: 0 W

## RECEPTY

Všeobecné pokyny pre dobu a teplotu pečenia / varenia nájdete v KARTE RÝCHLYCH POKYNOV na používanie rúry.

### → NA PARENIE ZELENINY

Ak chcete zeleninu v pare, stačí ju pri varení alebo grilovaní mäsa zabaliť do alobalu. **Fóliu pevne uzavrite, aby sa pri varení neotvorila alebo nebola odstránená tlakom vzduchu.** Zeleninu zabalenú vo fólii vložte do teplovzdušnej rúry, aby mohol cirkulovať horúci vzduch. Zeleninu je možné umiestniť na hornú sieťovú základňu, pod ktorou sa varí alebo pečie iné jedlo. Varenie v pare trvá o niečo dlhšie ako v bežnom hrnci. Rybu môžete variť aj v alobale vo vlastnej šťave, ktorú pokvapkáte citrónovou šťavou a pridáte nakrájanú zeleninu.

### → NA PEČENIE TORT

Umiestnite plech na pečenie na mriežku v nádobe rúry. Ak chcete vláčný koláč takmer bez kôrky, prikryte pekáč alobalom, ktorý snímte tesne pred koncom pečenia, aby povrch trochu uschol. V teplovzdušnej rúre sa koláč pečie o niečo rýchlejšie ako v klasickej rúre.

### → NA PEČENIE PEČIVA, SUŠIENKY ATD.

Umiestnite nádobu s otvormi alebo inú nádobu na sieťovú základňu. Ak nechcete, aby sa pečivo prepieklo, prikryte panvicu v prvej polovici pečenia alobalom. Koláče a sušienky sa tiež pečú v teplovzdušnej rúre o niečo rýchlejšie ako v klasickej rúre.

## UŽITOČNÉ POKYNY

1. Nedávajte do rúry príliš veľa jedla, pretože chcete variť všetko naraz. Horúci vzduch sa nemôže dostať ku všetkým potravinám, takže spáli iba hornú vrstvu. Medzi potravinami ponechajte priestor, aby vzduch mohol voľne cirkulovať, a na dosiahnutie lepšieho efektu použite radšej stojan s dvojitou výškou a nádobu s otvormi.
2. Keď je jedlo uvarené, vypnite termostat a nechajte bežať ventilátor, aby jedlo zostalo chrumkavé.
3. Po uvarení odoberte veko a jedlo podávajte priamo v sklenenej nádobe, aby zostalo horúce.
4. Pre uľahčenie čistenia halogény konvekčnej rúry nastriekajte pred každým použitím v rúre čistiaci sprej na kovové časti (sieťová základňa, dvojitý stojan, dierovaný plech a spodná strana veka).
5. Teplomér na mäso je možné použiť na kontrolu teploty v strede jedla počas varenia. Teplota 70 °C znamená, že jedlo je ešte surové, 85 °C znamená stredne prepečené a 100 °C znamená, že je jedlo pečené.

## RAŇAJKY

### • ROŽKY

Na **3 až 4** rožky nastavte termostat na **100 °C** a predhrejte rúru. Rožky zahrievajte **3 až 6** minút. Mrazené rožky sa pečú za **6 až 10** minút.

### • TOASTOVANÉ CHLIEBKY

Jednodenné bochníky chleba: trochu ich navlhčite vodou a položte na mriežku s dvojnásobnou výškou. Nastavte termostat na **100 °C** na **5 až 10** minút. Bochníky budú opäť ako čerstvo upečené.

### • GRILOVANÁ SLANINA

Pozdĺžne nakrájané prúžky slaniny zbavíme kôry a prebytočného tuku. Umiestnite pásy na hornú základňu. Termostat nastavte na **230 °C** a pečte **6 až 8** minút alebo kým nebudú hotové podľa vašich predstáv.

### • KLOBÁSY

Umiestnite klobásky (párky) na hornú základňu. Nastavte termostat na **200 °C** a pečte **10 až 12** minút.

## MÄSO

## • PEČENÁ JAHNEČIA KORUNA

2	Kus najlepšieho jahňacieho krku, každý so 6-7 rebrami
½	Šálky jemne nakrájanej cibule
½	Šálky jemne nakrájaného zelerového koreňa
1	Jabko, olúpané a nakrájané nadrobno
2	Lyžica masla
3	Lyžica sušených marhúľ namočených vo vode
½	Šálky čerstvej strúhanky bieleho chleba
2	Lyžica jemne nasekanej petržlenovej vňate
½	Jemne nastrúhaná citrónová kôra
1	Lyžica citrónovej šťavy
1	Malé vajíčko

Odrežte prebytočné kosti az mäsa odstráňte oba ramenné kĺby. Vyberte mäso z každej rebrovej kosti do hĺbky 2,5 cm. Spoje okolo mäsitej strany pečienka zahňte dovnútra a zviažte ich k sebe, aby ste vytvorili korunu. Odkryté kosti zakryte fóliou.

Na masle urestujte cibuľu, zeler a jablko dohnedá. Marhule vyberieme z vody, osušime a nakrájame nadrobno a pridáme k ostatným surovinám na panvici. Ďalej dusíme, dobre osolíme a necháme vychladnúť. Túto plnku naplníme do jahňacej koruny a výpek zväzíme. Umiestnite pečienku na spodnú mriežku do teplovzdušnej rúry.

Pečenie pečieme **25 minút pri 175 ° C** na 500 gramov váhy a zalejeme omáčkou z nádoby. Pečieme ďalších 25 minút pri **200 ° C**, výpek občas podlievame omáčkou z nádoby a podľa potreby pevne zabalíme do alobalu, aby sa odkrytá horná časť alebo tenšie časti výpeku neprepiekli. Keď je pečienka upečená, zložte alobal a na vyčnievajúce kosti položte oválny ozdobný papier. Pečenie podávajte so zemiakmi, cuketou a dusenými zelenými fazuľkami. Jednotlivé porcie krájate a rozdeľujete, keď sa pečienka podáva na stôl.

## • PLNENÉ TEĽACIE PRSA

1500 g	Teľacie prsia vykostené, s vykrojeným dutým výrezom
2	Lyžica masla
	Cesnak, soľ a korenie
NÁPLN:	
1	Lyžica masla
½	Šálky jemne nakrájanej cibule
1	Lyžica citrónovej šťavy
1	Lyžica nastrúhanej citrónovej kôry
1	Šálka šampiňónov nakrájaných na kocky
2	Šálky čerstvej strúhanky bieleho chleba
1	Vajce, zľahka rozšľahané
	Smotana
1	Lyžica masla

Predhrejte panvicu. Na panvici rozpustíme 1 lyžicu masla a orestujeme cibuľu do mäčka. Pridajte citrónovú kôru, citrónovú šťavu, cesnak a huby. Varte ďalšie 3 až 4 minúty, odstavte a pretrepte vo veľkej mise. Do dusenej zeleniny pridáme strúhanku, cesnak, soľ a korenie. Hmotu zmiešame s vajcom a takým množstvom smotany, aby bola hustá a jednotná. Náplň rovnomerne rozprestrieme po dutine v teľacích prsiach a zašijeme. Teľací výpek potrite rozpusteným maslom a dajte na spodnú mriežku teplovzdušnej rúry, ktorú ste predtým rozohriali na **160°C**. Pečte 20 minút, potom pečienku obráťte, znovu potrite maslom a pokračujte v pečení pri **150 ° C** ďalších **20 minút** so zemiakmi, kým nie sú pripravené na podávanie. Podávajte s hráškom. Nakrájané kúsky pečienky prelejte omáčkou z pekáča.

### • MEDOVÉ KURACIE KRÍDLA

1125 g	Kuracie krídla
2	Lyžice medu
2	Lyžice paradajkového pretlaku
MARINÁDA:	
2	Lyžice citrónovej šťavy
2	Lyžice sójovej omáčky
1	Lyžica jemne nasekaného zázvoru

Odrežte prebytočný tuk z krídiel a odstráňte konce krídiel. Kuracie krídla osušíme a dáme do misy. V inej miske zmiešame citrónovú šťavu, sójovú omáčku a zázvor a marinádou zalejeme hydinu, premiešame a necháme **3 až 4 hodiny** odstáť. Občas premiešajte. V inej miske zmiešame med a paradajkový pretlak s 2 lyžicami marinády. Kuracie krídelká vyberieme z marinády a vložíme na dvojité mriežku do teplovzdušnej rúry a pečieme **10 minút** pri **160 °C**. Kuracie krídelká vyberte z rúry a obaľte v zmesi medu a paradajkového pretlaku a vložte späť na mriežku do rúry a pečte **5 minút**. Kuracie krídelká opäť vyberte z rúry, obaľte ich v zmesi medu a paradajkového pretlaku, vložte ich na mriežku do rúry a pečte ďalších **5 minút**, kým nebudú upečené.

### • PEČENÉ KURA

1	Kurča
1	Malá cibuľa
1	Lyžica masla
½	Šálky húb
1½	Šálky čerstvej strúhanky
	Cesnak, soľ, korenie
1	Lyžica jemne nasekanej petržlenovej vňate
1	Lyžička nastrúhanej citrónovej kôry
¼	Lyžičky suchej majoránky
1	Štipka muškátového orieška
1	Vajce

Vnútro kurčaťa dobre očistite, umyte a odstráňte všetok prebytočný tuk.

Cibuľu olúpeme a nakrájame nadrobno a orestujeme ju na panvici na masle do mäkkka. Pridajte huby a varte ďalšiu **1 minútu**.

Na náplň zmiešame v inej mise strúhanku, soľ, korenie, petržlen, citrónovú kôru, majoránku, muškátový oriešok a rozšľahané vajce. Naplníte kura a zatvorte otvor. Kuraciú kožu osoľte, okoreňte a dobre votrite. Kurča vložíme na spodnú mriežku do teplovzdušnej rúry a pečieme **20 minút** pri **160 °C**. Kurča otočte a pečte ďalších **20 minút** spolu so zemiakmi. Kurča znovu otočte a pečte ešte asi **20 minút**, kým nie je mäkké a rovnomerne prepečené.

### • VÝBORNÉ HOVÄDZIE PEČENE

900 g	Hovädzia pečienka (v jednom kuse)
	Cesnak, soľ a korenie
½	Šálky červeného vína
2	Strúhaná mrkva
	Nastrúhaná kôra z 1 citróna
	Strúhaná kôra z 1 pomaranča
1	Nadrobno nakrájanú cibuľu
2	Lyžica jemne nasekanej petržlenovej vňate
1	Lyžica sladkej alebo kyslej smotany

Prípravte si marinádu z cesnaku, soli, korenia a červeného vína a vložte do nej celú pečienku a nechajte **4 hodiny** odstáť. Pečienku čas od času otočte a podlejte marinádou. Potom pečienku vyberieme z marinády a necháme odkvapkať, marinádu si ponecháme. Pečienku položíme na alobal a obložíme mrkvou, nastrúhanou citrónovou a pomarančovou kôrou, cibuľou a petržlenovou vňaťou a všetko zabalíme do alobalu. Umiestnite pečienku na spodnú mriežku do teplovzdušnej rúry.

Pečienku pečieme **30 minút** pri **190 °C**. Odstráňte alobal a pečte ďalších **30 minút**. Potom pečienku vyberte z rúry a udržiajte teplú. Zvyšok marinády zmiešame s omáčkou z výpeku z rúry a vzniknutú omáčku varíme do zhustnutia na 2 lyžice. Do omáčky vmiešame smotanu a necháme ešte **1 minútu** prevariť. Nakrájanú pečienku prelejeme omáčkou a podávame.

### • HOVÄDZÍ STEAK WELLINGTON

700 g	10 cm hrubé steaky z hovädzieho filé
1	Lyžica masla
	Cesnak, soľ, korenie
2	Lyžica pečenej klobásky
1	Lyžica brandy
1	Obal lístkového cesta, ak sú mrazené, treba najprv rozmraziť
1	Žltok, rozšľahaný s trochou vody

Steaky zbavte prebytočného tuku a potrite ich cesnakom, soľou a mletým čiernym korením. Vložte ich na spodný sieťovaný základ do teplovzdušnej rúry predhriatej na **160 ° C** a pečte **4 minúty**. Vyberte steaky z rúry a nechajte ich vychladnúť. Pečeňovú klobásku zmiešame s brandy a zmesou prelejeme steaky. Listové cesto rozvalkáme a nakrájame na 4 štvorce dostatočne veľké, aby pokryli každý jeden steak. Umiestnite steak do stredu štvorca a úplne ho zabaľte do cesta. Okraje zalejeme trochou vody a povrch potrieme rozšľahaným žĺtkom. Steaky položte zadnou stranou dole na spodnú mriežku teplovzdušnej rúry a pečte **15 minút** pri **250 ° C** alebo kým cesto nezíska peknú zlatohnedú farbu-vystačí na 4 porcie.

### • PEČENÉ HOVÄDZIE REBRA

2000 g	Hovädzie rebrá
	Soľ a korenie
2	Lyžica červeného vína
2	Lyžica vody
2	Lyžice múky
	Dodatočná voda

Z mäsa okrájajte prebytočný tuk, ochuťte soľou a korením a oboje dobre votrite do mäsa, ktoré vložte do olejom vymasteného pekáča. Mäso zalejeme vínom a vodou a necháme **4 hodiny** marinovať. Pečieme **1 hodinu** pri **160 ° C** na spodnom sieťovanom podstavci v teplovzdušnej rúre. Pečenie otočte a pečte ďalších **40 minút** pri **175 ° C** pre surové (rare), **50 minút** pre stredné pečené (medium) a **1 hodinu** prepečené (well done) - vystačí na 6 jedál.

### • PEČENÉ HOVÄDZIE SO ZEMIAKMY

1500 g	Hovädzie rebrá
	Soľ
700 g	Zemiaky

Mäso umyte a utrite vlhkou čistou handričkou. Zemiaky olúpeme, umyjeme a nakrájame na rovnako veľké kúsky. Mäso vložíme na spodnú mriežku do teplovzdušnej rúry a pečieme pri **160 °C**. Pečte **20 minút** na každé kilo mäsa a ďalších **25 minút** na vykostené rebierko alebo **25 minút** na každé kilo mäsa a ďalších **30 minút** na rebierko s kosťou. Zemiaky pridajte, keď zostáva **50 minút** v rúre, a otočte ich, keď je vrch opečený. Pečienku podávajte obklopenú zemiakmi a mrkvou a zaliate omáčkou.

### • JAPONSKÉ KURACIE KRÍDLA

500 g	Kuracie krídla
½	Šálky sójovej omáčky
1	Strúčik prelisovaného cesnaku
1	Lyžica nadrobno nakrájaného čerstvého zázvoru
¼	Šálky japonského saké alebo suchého sherry

Kuracie krídelká zbavte prebytočného tuku, odrežte špičky kuracích krídelok a osušte ich (v papierovej utierke). Do sójovej omáčky vmiešame cesnak, zázvor, brandy alebo sherry a zmesou zalejeme kuracie krídelká a dobre premiešame (nádobou pretrepeme). Nádobu zakryte, za občasného miešania nechajte marinádu **3 hodiny** stáť. Potom kuracie krídelká vložíme na podložku s dvojnásobnou výškou do teplovzdušnej rúry a pečieme 10 minút pri **175 °C**. Sledujte proces pečenia. V prípade potreby kuracie krídelká otočte alebo presuňte. Pečte ďalších **8 až 10 minút**, kým nebudú zlatisto hnedé.

### • ČÍNSKE PEČENÉ KURA

1500 g	Kuracie mäso, kuracie krídelká alebo kuracie stehná
1/3	Šálky sójovej omáčky
1	Lyžica medu
1	Lyžica zmesi piatich korení
1	Lyžica rozotreného cesnaku
1	Lyžica jemne mletého čerstvého zázvoru
1	Lyžica sezamového oleja

Z potravín pripravíme marinádu, vložíme do nej kura aspoň na **2 hodiny** a občas premiešame. Kuracie kúsky dajte na mriežku do teplovzdušnej rúry a kuracie krídelká pečte **15 minút** pri **200 °C**, kuracie stehná **20 minút** a kuracie štvrtky alebo polovice **30 minút**. Kurča počas pečenia otáčajte, kým nie je pripravené na podávanie - je to 6 porcií.

### • TELECIA S MÁNGOM

1500 g	Teľacie mäso bez kostí a pripravené na pečenie
1	Šálka suchého bieleho vína
1/2	Poháre Grand Marnier
1	Lyžica brandy
1/2	Šálky pomarančovej šťavy
	Cesnak, soľ, korenie
450 g	Nakrájané mango
1/2	Šálky múky
3	Lyžice masla
	Štipka tymianu

Teľacie mäso potrieme rozpusteným maslom, potrieme cesnakom, osolíme, okoreníme a vložíme do teplovzdušnej rúry na mriežku s dvojnásobnou výškou. Pečieme **20 minút** pri **175 °C**. Teľacie mäso otočte a potrite maslom a pečte ďalších **40 minút**, kým nebude pripravené na podávanie.

### • ZEMIAKY PEČENÉ VO FÓLII

Stredné zemiaky (1 na osobu)
Rozpustené maslo
Cesnaková soľ
Mleté čierne korenie

Zemiaky dobre očistite, odstráňte všetky oká, šupku a zlé časti zemiakov a umyte ich. Osušte v papierovej utierke. Do zemiakov votrieme rozpustené maslo a položíme na alobal. Posypeme trochou cesnaku, soľou a čerstvo mletým čiernym korením. Zemiaky zabalte do alobalu a vložte ich na rošt s dvoma výškami do halogénovej rúry okolo mäsa a pečte **45 minút** pri **190 °C**. Počas pečenia zemiaky občas prepichnete vidličkou, aby ste skontrolovali, či sú upečené. Zemiaky podávame s kyslou smotanou, pažítokou, strúhaným syrom a kúskami varenej slaniny.

**Na obmenu** vmiešajte do masla trochu sójovej omáčky, než ju votrite do zemiakov, vynechajte cesnak a soľ.



### • VARENIE ZELENINY V PARE

Zeleninu zabalíme do alobalu a pri varení alebo pečení mäsa varíme. Fóliu pevne uzavrite, aby sa pri varení neotvorila alebo nebola odstránená tlakom vzduchu. Zeleninu zabalenú vo fólii vložte do teplovzdušnej rúry, aby mohol cirkulovať horúci vzduch. Zeleninu je možné umiestniť na hornú sieťovú základňu, pod ktorou sa varí alebo pečie iné jedlo. Varenie v pare trvá o niečo dlhšie ako v bežnom hrnci. Rybu môžete variť aj v alobale vo vlastnej šťave, ktorú pokvapkáte citrónovou šťavou a pridáte nakrájanú zeleninu.

### • PEČENIE TORTOV

Umiestnite plech na pečenie na mriežku v nádobe rúry. Ak chcete vláčný koláč takmer bez kôrky, prikryte pekáč alobalom, ktorý snímte tesne pred koncom pečenia, aby povrch trochu uschol. V teplovzdušnej rúre sa koláč pečie o niečo rýchlejšie ako v klasickej rúre.

### • PEČENIE PEČIVA, COOKIES ATD.

Umiestnite perforovanú nádobu alebo inú nádobu na sieťovú základňu. Ak nechcete, aby sa pečivo prepieklo, prikryte panvicu v prvej polovici pečenia alobalom. Koláče a sušienky sa tiež pečú v teplovzdušnej rúre o niečo rýchlejšie ako v klasickej rúre.

### UŽITOČNÉ POKYNY

1. Nedávajte do rúry príliš veľa jedla, pretože chcete variť všetko naraz. Horúci vzduch sa nemôže dostať ku všetkým potravinám, takže dobre prepečie iba hornú vrstvu. Medzi potravinami ponechajte priestor, aby vzduch mohol voľne cirkulovať, a na dosiahnutie lepšieho efektu použite radšej rošt s dvojitou výškou a nádobu s otvormi.
2. Keď je jedlo uvarené, vypnite termostat a nechajte bežať ventilátor, aby jedlo zostalo chrumkavé.
3. Po uvarení odoberte veko a jedlo podávajte priamo v sklenenej nádobe, aby zostalo horúce.
4. Pre ľahšie čistenie teplovzdušnej rúry nastriekajte pred každým použitím v rúre sprej na kovové časti (sieťová základňa, stojan s dvojitou výškou, dierovaný plech a spodná strana veka).
5. Teploměr na mäso je možné použiť na kontrolu teploty v strede jedla počas varenia. Teplota 70 °C znamená, že jedlo je ešte surové, 85 °C znamená stredne prepečené a 100 °C znamená, že je jedlo uvarené.

### • OMÁČKA

Zahrejte panvicu a vložte do nej maslo, kým sa nestane tekutým. Potom panvicu zložte z platne. Pridajte múku a ½ šálky suchého bieleho vína. Dobre premiešajte. Potom dajte panvicu späť na oheň. Miešajte, kým nie je omáčka zlatisto hnedá. Aby sa nepripálila, pridajte víno alebo Grand Marnier, brandy alebo pomarančový džús. Miešajte, kým sa omáčka nevyvarí a nezhrustne. Dochutíme cesnakom, soľou a korením. Pridajte tymian a šťavu z panvice. Pokračujte v miešaní. Nakoniec pridáme mango. Varte ďalšie **2 až 3 minúty** a podávajte na teľacom nakrájanom na tenké plátky.

### ZELENINA

#### • PEČENÁ ZELENINA

Zeleninu ošúpeme, očistíme a nakrájame na zhruba rovnaké kúsky a osušime. Vložte ju do veľkej misy a zalejte 2 až 3 lyžicami rastlinného oleja a pridajte cesnak, soľ a korenie. Nádobu zakryte viečkom a silne ju pretrepte krúživými pohybmi. Potom vložte zeleninu na mriežkový plech do halogénovej rúry.

**Uistite sa, že po stranách nádoby je dostatok miesta na efektívne prúdenie horúceho vzduchu.**

Halogénovú rúru nastavíme na **260 °C** a pečieme asi **30 až 45 minút** pri **180 °C**. Doba pečenia závisí od veľkosti kúskov zeleniny a množstva zeleniny. Zeleninu môžete opekať súčasne s varením mäsa, pokiaľ mäso umiestnite okolo zeleniny alebo pokiaľ zeleninu opekáte v nádobe s otvormi na hornom základe sita (mäso sa pečie na spodnom základe).

**KARFIOL AU GRATIN (zapekaný karfiol)**

1	Malý karfiol
¼	Šálky masla
3	Lyžica múky
1 ½	Šálky mlieka
⅓	Šálky syra (ementál/čedar)
	Soľ a korenie
½	Šálky čerstvej strúhanky

Karfiol zbavíme stopky. Kvety nakrájajte pozdĺžne na veľké kúsky. Varte ich v osolenej vode, aby trochu zmäkla. Vyberte kvety z vody, aby stekali. Kvety môžete tiež napariť.

Do panvice dajte **2 lyžice** masla a na strednom plameni ho rozpustite. Pridajte múku a premiešajte do hladka, varte **1 minútu**. Zmiešame strúhanku, syr a zvyšné maslo.

Ešte horúce ružičky karfiolu vložíme do nádoby vhodnej do teplovzdušnej rúry. Karfiol prelejte horúcou syrovou omáčkou z panvice. Navrch posypte strúhankovou zmesou. Pečieme **15-20 minút** pri teplote **150 °C**, kým vrchná vrstva nezíska zlatohnedú farbu.

Pokiaľ jedlo nie je pri vkladaní do rúry horúce, predĺži sa doba varenia/pečenia asi o **10-15 minút**.

**KRÁTKY NÁVOD NA POUŽITIE-pokračovanie**

→	<b>Ako urobiť toast</b>
	Prípravte si skvelý toast alebo desiatu v teplovzdušnej rúre bez predhrievania rúry.
	Umiestnite jedlo priamo na sieťovinu a sledujte, ako sa varí.
	Zvonku sa stane chrumkavým a vo vnútri mäkkým.
	Halogénové konvekčné rúry môžu zlepšiť chuť občerstvenia, ako sú pečivá, hranolky, a dokonca aj sušienky.
	Vložte ich na pár minút do rúry na najvyššiu teplotu a budú opäť chrumkavé.
→	<b>Ako rozmraziť mrazené potraviny</b>
	V teplovzdušnej rúre rozmrazíte mrazené potraviny rovnomernejšie ako v mikrovlnnej rúre. Nastavte teplotu na <b>50 °C</b> , každých <b>5-10 minút</b> kontrolujte rozmrazovanie potravín.
	Ak chcete variť zmrazené potraviny, znížte teplotu nastavenú na normálne varenie o <b>20 °C</b> .
Príklad:	Znížte predpokladanú teplotu z <b>225 °C</b> na <b>200 °C</b> . Doba varenia v teplovzdušnej rúre je tiež kratšia o 30 až 50 percent (príklad: odhadovaná doba <b>20 minút</b> sa skrúti na <b>10-15 minút</b> ).

**VŠEOBECNÉ POKYNY A VAROVANIE**

V teplovzdušnej rúre rozdeľte jedlo rovnomerne, aby horúci vzduch mohol rovnomerne cirkulovať okolo jedla.

Keď skúšate recept prvýkrát, sledujte proces varenia cez sklenenú stenu nádoby. Pred podávaním vždy skontrolujte, či je jedlo úplne uvarené.

Potraviny jednoducho položte na sieťovinu, ktorú najskôr navlhčíte nepriľnavým sprejom.

Halogénová konvekčná rúra je samočistiaca. Na dno nádoby nalejte 5 cm vody a nastavte teplotu na **100 °C** na **10-12 minút**.

Pokiaľ je rúra príliš špinavá, pridajte do vody trochu prostriedku na umývanie riadu a podľa potreby škrvny z riadu utrite.

**POZNÁMKA:** Sklenené povrchy sú veľmi horúce!

Pri premiestňovaní rúry vždy používajte rukoväta a izolované plastové madlo. Nikdy rúru neprenášajte tak, že držíte iba nádobu!

Údaje o požadovanej dobe varenia sú iba orientačné. Pred podávaním sa uistite, že je jedlo úplne uvarené.

**NÁVOD NA POUŽITIE HALOGENOVEJ KONVEKČNEJ RÚRY**

	Čas na varenie (v minútach)	Teplota	Sieťovaná základňa
<b>• Pečené mäso</b>			
Hovädzie	16 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Nižšie
Jahňacie	16 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Nižšie
Bravčové	24 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Nižšie
<b>• Steaky</b>			
Surové (rare)	3 min na každej strane	250 °C	Vyššie
Stredné pečené (medium)	5 min na každej strane	250 °C	Vyššie
Prepečené (well done)	7 minút na každej strane	250 °C	Vyššie
<b>• Iné mäso</b>			
Klobásy	5-8 minút na každej strane	250 °C	Vyššie
Bravčové rebro	6-8 minút na každej strane	250 °C	Vyššie
Jahňacie rebro	6-8 minút na každej strane	250 °C	Vyššie
Kurča	35-40 min	190-200 °C	Nižšie
Kuracie časti	15-20 min	190-200 °C	Nižšie
<b>• Torta</b>			
Jednovrstvová torta	20-25 min	200 °C	Nižšie
Roláda	35-40 min	150 °C	Nižšie
<b>• Sladkosti</b>			
Tortová kôrka	10-12	200 °C	Vyššie
Kôra + náplň	25-30	175 °C	Nižšie
Dvojitá kôrka + náplň	30-35	175 °C	Nižšie
Pena z vaječného bielka	5-8	175 °C	Nižšie
<b>• Kvásokov chlieb</b>			
Bochník chleba	15-20	175 °C	Nižšie
Rožky	15-20	175 °C	Nižšie
<b>• Sušienky</b>			
Muffiny	10-20	200 °C	Vyššie
Kukurica chlieb	15-18	175 °C	Nižšie
Kukurica chlieb	10-20	175 °C	Nižšie
<b>• Piškótky</b>			
Korálky	8-10	190 °C	Nižšie
Croissanty	12-15	190 °C	Nižšie
Dlaždice	15-20	190 °C	Nižšie
<b>Mrazená pizza</b>	9	200 °C	Vyššie
<b>• Plody mora</b>			
Ryba	7-10	200 °C	Vyššie
Kraby	8-10	200 °C	Vyššie
Dusené mušle	3-5	160 °C	Nižšie
Homár	12-15	175 °C	Nižšie
<b>• Zelenina</b>			
Pečené zemiaky	20-35	250 °C	Nižšie
Hranolky	12-15	200 °C	Vyššie

## PREHLÁSENIE O ZÁRUKU

Firma MarexTrade s. r. o., K Šeberáku 180/1, Praha 4 – Kunratice, Česká Republika týmto prehlásením o záruke uvádza, že:

- Zaručuje kvalitnú a bezchybnú prevádzku predmetných výrobkov v záručnej dobe, ktorá začína dodaním produktu spotrebiteľovi.
- Výrobok bude počas záručnej doby bezchybne fungovať, pokiaľ bude používaný v súlade s jeho účelom a návodom na použitie.
- Na žiadosť zákazníka, ak bude samozrejme podaná v záručnej dobe, sa postará o odstránenie závad a prípadných nedostatkov na výrobku na vlastné náklady, najneskôr do 30 dní odo dňa oznámenia závady. Túto lehotu je možné predĺžiť maximálne o 15 dní, pokiaľ bol predmetný výrobok už v minulosti opravovaný. Pokiaľ nebude výrobok opravený v uvedenej lehote, bude vymenený za identický, nový a bezchybný výrobok. Záručnú dobu predĺži o dobu opravy. Na vymenený tovar alebo na výmenu podstatnej časti tovaru za novú vystaví zákazníkovi nový záručný list.
- Poskytuje servis, údržbu, náhradné diely a príslušenstvo po dobu ďalších 3 rokov od uplynutia záručnej doby.
- Záruka platí na území Českej a Slovenskej republiky.

### ZÁRUČNÁ DOBA

Užitkové vlastnosti, prípadne bezchybná prevádzka výrobku sú garantované v záručnej dobe 24 mesiacov, ktorá začína plynúť dňom dodania výrobku spotrebiteľovi. V prípade použitia výrobku pre profesionálne alebo zárobkové účely, alebo pre účely nad rámec bežného použitia v domácnosti, alebo pokiaľ je produkt používaný osobou, ktorá nie je v súlade s platnými právnymi predpismi definovaná ako spotrebiteľ, je záručná doba 12 mesiacov. Všetky akumulátory / batérie majú záručnú dobu 12 mesiacov. Za stratený záručný list neručíme. Pokiaľ sa na výrobku nepreukáže reklamovaná vada, sme oprávnení účtovať vzniknuté diagnostické náklady.

**UPOZORNENIE: Záruka nekráti práva spotrebiteľa vyplývajúce zo zodpovednosti predávajúceho za vady výrobkov.**

### ZÁRUČNÉ PODMIENKY SÚ

- v prípade reklamácie je nutné predložiť vyplnený záručný list, originál nákupnej faktúry (alebo kópiu oboch);
- že výrobok nie je mechanicky poškodený;
- že s výrobkom nebolo manipulované neoprávnenou osobou;
- že zákazník (užívateľ) jednal a používal produkt v súlade s priloženým návodom;
- počas záručnej doby je autorizovaným servisným strediskom iba servis firmy MarexTrade s. r. o.;
- že záručné štítky a plomby nie sú poškodené alebo odstránené.

### UKONČENIE ZÁRUKY

Záručný servis sa nevzťahuje na diely podliehajúce opotrebeniu (žiarovky, vykurovacie telesá, vlákna, kefy elektromotora, opotrebené ozubené kolesá).

Záruka sa ďalej nevzťahuje na vady vzniknuté pri preprave a manipulácii po dodaní zákazníkovi, v dôsledku nesprávneho nastavenia, mechanickej vady (fyzické rozbitie), vady v dôsledku neodborného a nebalého zaobchádzania s výrobkom, pri akomkoľvek neoprávnenom zásahu, pokiaľ k závade došlo v dôsledku použitia nevhodného spotrebného materiálu, alebo kvapalín, pokiaľ boli do výrobku inštalované neoriginálne diely, v dôsledku nadmerného napätia, vyššej moci, úderu blesku, vytečenia batérie, čistenia výrobku alebo jeho častí a vniknutia kvapaliny do produktu.

Pred odovzdaním výrobku do servisu je nutné ho očistiť od všetkých nečistôt. V opačnom prípade vám budeme nútení účtovať náklady na očistenie výrobku podľa cenníku distribútora.

V prípade nesprávneho použitia, neprimeraného použitia sily a zásahov, ktoré neboli vykonané autorizovaným servisným strediskom, záruka zaniká. Táto záruka neobmedzuje vaše zákonné práva.

### Manipulácia so starým elektrickým a elektronickým zariadením:

(platné v Európskej únii a ďalších európskych krajinách so samostatným systémom nakadania s odpadmi).



Tento symbol na produkte, na jeho obale alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s produktom nesmie byť zaobchádzané ako s domovým odpadom. Musíte ho zlikvidovať na príslušnom zberom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Recyklácia tohto produktu pomôže zachovať prírodné zdroje a pomôže zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Likvidácia produktu musí byť vykonaná v súlade s platnými

predpismi pre likvidáciu odpadu. Pre podrobnejšie informácie o manipulácii a vrátení tohto výrobku kontaktujte prosím miestny mestský úrad, službu pre likvidáciu domového odpadu alebo obchod, kde ste výrobok zakúpili. Odpadové elektrozariadenia je možné tiež bezplatne odovzdať distribútorovi priamo pri dodaní nového elektrozariadenia. V súlade so smernicou 2012/19/EU a smernicou 2006/66/ES o chybných alebo opotrebovaných akumulátoroch/batériách, musia byť predmetné výrobky zhromažďované oddelene a recyklované spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

**Všetky práva vyhradené.**

## ZÁRUKA



AUTORIZOVANÝ  
SERVIS



MarexTrade s. r. o.  
K Šeberáku 180/1, Praha  
4 – Kunratice  
Česká republika



+420 724 892 995  
servis@marextrade.cz

### Informácie o zákazníkovi

Meno a priezvisko

Titul

Email

Telefón

Dátum dodania výrobku / dátum začiatku záručnej doby

### Informácie o výrobku

Typ výrobku / Názov

Typ a model

Sériové číslo

Výrobca

Pečiatka a podpis distribútora

## Instruction manual

- This instruction manual applies for this device. It contains important information for starting to use and handle the product.
- Before you start using the device, read the instruction manual carefully and in its entirety, specially the safety instructions. Failure to follow this instruction manual can result in serious bodily injuries or damage to the device.
- The instruction manual is based on the standards and regulations valid in the European Union.
- When abroad, you should also comply with the regulations and laws of the individual country.
- Save the instruction manual for later use. If you give the device to a third person, also hand them the instruction manual.

## Explanation of symbols

The following symbols and warning words are used in the instruction manual:



### **WARNING!**

This warning symbol/word means danger with a medium level of risk, which can, if not avoided, can result in material damage, death or serious injuries.



### **NOTE!**

The symbol gives additional useful information about the use of the device.



### **WARNING!**

**The manufacturer shall not be held liable for any damage arising from incorrect use of the device, incorrect maintenance and interventions regarding the device with the purpose to replace or modify its parts. Only a repairer authorised by the manufacturer is allowed to perform works on the device.**

**Failure to comply with the instructions and warnings stated in the manual may result in electric shock, fire and/or even serious injuries. If you use the device when its metal parts can get into contact with hidden electrical conductors or with its power cord (if it is installed), always hold it to the plastic, insulated handle.**

## DESIGNATED

The device is a household appliance and is not intended for commercial or craft activities. It is intended exclusively for drying or ironing of clothing, other fabrics and similar textiles. Carefully keep this instruction manual and, if necessary, hand it to the next user.

The device is intended for use in household and similar environments, such as:

- shops, offices and other working environments by kitchen staff,
- farms,
- hotels, motels and other residential buildings by guests,
- bed and breakfast establishments.

Before you start using the device, it is important to read and follow the instructions, which will also be useful for later use. Pay particular attention to the section dealing with “your safety”.

## FOR YOUR SAFETY

- The device, including the power cord, must not be used, played with or maintained by children younger than 8 or a physically incapacitated person without attendance. Never leave the device unattended.
- The device must not be used by children aged between 0 and 8. The device may be used by children older than 8 if they are under constant supervision. The device may be used by persons with diminished physical, sensory or mental capacity or persons with too little experience and knowledge if they are supervised by a person in charge of their safety or if they have received the instructions for safe use and if they understand the related risks.
- The device may be used by children older than 8 and persons with diminished physical, sensory or mental capacity or persons with too little experience and knowledge if they are supervised by a person in charge of their safety or if they have received the instructions for safe use and if they understand the related risks.
- The device and its power cord must be out of reach of children younger than 8.
- The device is not intended for use with an external timer or a separate remote control.
- Only an adequate connector can be used with the device.

- Children must not clean or maintain the device, unless they are older than 8 and under supervision.
- In order to avoid electric shock, do not immerse the device, power cord or power plug into water or any other liquid.
- The device must not be used by children or physically incapacitated persons without supervision. Never leave the device unattended.
- Children must be supervised so that they do not play with the device.
- Before cleaning or when it is not in use, switch off the device and unplug it from the power socket. In order to unplug the device, hold the power plug and pull it out of the power socket. Never pull on the power cord. Never carry the device by holding it to the power cord.
- Do not operate the device if the power cord or power plug is damaged, or if there is any other damage.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter top or touch hot surfaces. Do not put the device close to gas burners, electric heaters or ovens.
- Always put the device on flat surfaces. Do not put the device on planks or uneven surfaces.
- Do not try to repair or disassemble the device. There are no parts in the device that you could replace yourself. Contact an authorised repairer for repairs.
- Store the device in a closed and dry space, out of reach of children.
- Do not clean the device with rough materials.
- Do not use the device for purposes other than the purpose described in the manual.

## WARNINGS

**The device is not intended for use with an external timer or a separate remote control.**

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its repair service or a similarly qualified person to avoid any potential risk. This device is designed to be connected to a standard power socket. The device is not designed for industrial or commercial use.

**WARNING!**

**CAUTION: Hot surface! Risk of burns!**  
**Parts of the appliance warm up during operation. Do not touch hot parts. Use the cranks or buttons.**

**WARNING!**

- Do not pour cold water into the glass bowl, while the bowl is hot.
- Do not place the glass bowl on wet surface, while the bowl is hot.
- Do not place plastic objects into the bowl.

**PARTS DESCRIPTION**

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Glass bowl                          | 5. Button to adjust the temperature |
| 2. Carrying handle                     | 6. Power indicator                  |
| 3. The handle of the safety switch     | 7. Heating indicator                |
| 4. Button to adjust the operating time |                                     |

**DESCRIPTION**

With convection Oven you can prepare delicious, healthy meals in less time than traditional methods, generally 20 – 30 % quicker and use 70 – 80 % less power. What makes these superior results possible is our revolutionary approach to certain time-honored cooking methods. Professional cooks have long known that they could improve upon traditional oven cooking by using a fan to accelerate the circulation of the oven's hot air. Convection oven consists of a round fan mounted on one side of a square metal box.

**Multifunction convection oven can prepare dishes using 3 different modern technologies:**

- **Infrared rays** penetrate into the interior and the food is heated from the inside towards the outside - so the food is more juicy and delicious baked.
- **The fan** creates an artificial convection current that draws hot air toward the bottom of cooking pans and then back to the top. This creates an air stream, which is similar to the Tornado, which makes the food evenly and thoroughly cooked or baked.
- **Halogen lighting** make the inside of the tank very quickly heated to 250° C, so the preparation of meals consumed 3-times less time and consumes up to 80% less energy.

**The Convection Oven improves upon traditional convection ovens in the following ways:**

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

You will cook lighter, (lower in fat & cholesterol) more nutritious meals, with enhanced natural flavors.



## Consider these other benefits:

- Meat and poultry turn out brown and crisp on all sides, moist and juicy on the inside with less fat and cholesterol, and taste better too.
- Sliced potatoes can be “air-fried” with a very small amount of oil and will turn out crisp and golden brown and very low in fat, usually about 98% fat free. They can even be cooked with no oil at all if you are on a strict fat free diet, and still brown and crisp, although a little olive oil gives them a beautiful finish and delicate flavor.
- Breads and pastries rise higher and turn fluffier and remain moister than in a standard oven.
- You can save up to 80 percent of the energy consumed by a standard oven saves up to 25% power and time compared to other standard ovens.
- Multi-level cooking allows you to cook an entire meal at one time, even different courses.

All this – and cook much faster than a standard oven! That is why the Halogen Oven represents “The NEXT Generation in Cooking”

## Benefits of convection oven

- Convection Oven roasts, grills, bakes, dry fry's, re-heats and can even steam food perfectly.
- Convection Oven cooks food in less time than the average convectional oven.
- This is Convection cooking without the cost of installing expensive wall units, and it's portable too, so you can take it with you when you move or travel.
- Easy to operate – just set the timer and temperature and put the food in.
- Hot air circulates around food, therefore food cooks evenly and quickly.
- Meat sears quickly on the outside – sealing juices on the inside, only releasing fat and cholesterol.
- Hot air circulation helps make baked goods rise higher, great for scones, puff pastry & cakes.
- Convection Oven uses less electricity than a conventional oven – up to 80% less.
- Convection Oven has a built-in pre-washing cycle making cleaning so easy.

## FEATURES OF YOUR CONVECTION OVEN

### Replace up to 10 appliances

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Standard Oven</li> <li>• Broiler Oven</li> <li>• Microwave Oven</li> <li>• Electric Frying Pan</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grill</li> <li>• Deep-Far Fryer</li> <li>• Rotisserie</li> <li>• Electric Steamer</li> </ul> |
|--|---|

## A healthier lifestyle

With the convection Oven, you are always cooking with hot air (dry roasting) and with the food suspended on a wire rack. As a result, retention of fat is minimised, leading to fewer calories, lower fat and cholesterol consumption and a healthier lifestyle. You will find that with the convection Oven, it is not necessary to add fat, oil, butter or margarine to most recipes. However, you can do so if you wish.

With your convection oven, it allows you to cook No soot, due to the heating element is equipped on the upper (inside of metal box), compared to the standard oven. and the maximum temperature is 250°C **less than** the boiling point of oil 260°C, and the oil will never drain away to the heating element, so it cooks healthily, non-radiative.

Perhaps one of the most exciting benefits of convection **oven** is its ability to prepare an entire meal at one time, in one container. It is possible in fact easy, for example, to cook chicken, potatoes and bread together, without the flavor mixing. When finished instead of cleaning up container, you simply let the Halogen oven wash itself and then rinse and dry. Experiment with your favorite food, vary the times suggested as a guide. In time you will undoubtedly come up with countless combinations of your own preference.

## Operating your Convection Oven

It's as easy as 1, 2, 3.

1. Set the Timer
  2. Set the temperature
  3. Put down the handle to the horizontal
- Place the food into the glass bowl and secure the lid on bowl . Place food directly on rack, unless otherwise specified.
  - Plug your oven into power supply Always use the high rack available for the food being cooked.
  - The more air circulating around the food, the faster it will cook.
  - Set the cooking time as required from 1 min to 60 min
  - Set the temperature as required from 60°C to 250°C
  - Now you are starting your cooking.

70°C	Wash
90°C	Defrost/Thaw
120°C	Slow Cook (I)
140°C	Slow Cook (II)
160°C	Reheat
170°C	Steam
170°C	Bake
180°C	Broil
200°C	Roast
220°C	Pre-Heat
220°C	BBQ/Grill
240°C	Grill
250°C	Dry Fry

## Preparing your convection oven

Convection Oven should be heated once before cooking with it.

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

## Follow these easy steps:

- Wipe the inside of the bowl with a clean, damp sponge.
  - Place racks in the bowl – do not leave tongs in the hot bowl.
- WARNING!**  
**Do not place plastic tongs into the glass bowl.**  
**Do not place plastic objects into the glass bowl.**
- Close the lid on the bowl.
  - Set timer to 10 minutes approx.
  - Set thermostat to 200°C and turn oven on.
  - After timer has shut oven off, allow to cool for 10 minutes. You can open the lid.

Now your convection oven is ready to cook your first meal!

## Reference for cooking.

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

## CLEANING

### Light cleaning

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

### Normal cleaning

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

A thick "tub" style paste cleaner, is recommended with a damp sponge for stubborn stains.

#### Please note:

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

**Caution: Never immerse the hand mixer or power cord into water for cleaning.**

### Servicing

For any servicing during or after warranty, please contact an authorized service representative which will be happy to assist you. If you have a damaged power cord, we advise you to contact an authorized service for safety reasons where they will replace it.

**Before delivering the product to a service, it must be cleaned of all impurities and in the original packaging.**

## TECHNICAL SPECIFICATION

#### Model: KP-618

- \* Voltage: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Rated power: 1200W~1400W (max)
- \* Thermostat: 60 – 250 °C
- \* Timer: 1-60 minut
- \* Container capacity: Ø 333 x 217 mm
- \* Capacity: 12 l (max)
- \* Gross weight: 6.5 kgs
- \* Net weight: 5.5 kgs
- \* Standby & OFF mode power consumption: 0 W

#### Model: KP-628

- \* Voltage: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Rated power: 1200W~1400W (max)
- \* Thermostat: 60 – 250 °C
- \* Timer: 1-60 minut
- \* Container capacity: Ø 333 x 217 mm
- \* Capacity: 12 l (max)
- \* Gross weight: 6.5 kgs
- \* Net weight: 5.5 kgs
- \* Standby & OFF mode power consumption: 0 W

## RECIPES

Please refer to the **QUICK REFERENCE CARD** for general guidelines regarding cooking time and temperature.

### → TO STEAM VEGETABLES

To steam vegetables while you are cooking or roasting the meat, simply wrap vegetables in foil. **Secure the foil tightly so that it will not be opened or sucked off by air pressure during cooking.** Place foil wrapped vegetable bundles in convection oven so that air can freely circulate around them. Vegetables can be put on the top net rack, under which other food is cooked or roasted. Steaming this way will take a little longer than steaming in a conventional pot. Fish can also be baked in foil, steaming in its own juice. Add a little lemon juice and a few pieces of sliced vegetables.

### → TO BAKE CAKES

Place baking tray on the net rack in the oven bowl. If you wish to have a very soft cake with almost no crust, cover the baking tray with a foil. You can remove the foil just before the cake is ready, to allow the top layer of the cake to dry out slightly. Cakes will bake a little quicker in the convection oven than they will in a conventional oven.

### → TO BAKE PASTRIES, BISCUITS ETC.

Place perforated or other dish on the net rack. If you do not wish to have overly crisped finish of your pastries, cover the dish with foil for the first half of the baking period. Pastries and biscuits will also bake a little faster in convection oven than they will in a conventional oven.

## USEFUL INSTRUCTIONS

1. Avoid stacking food in the oven in an attempt to cook more food at once. If hot air cannot circulate around the food you will only cook the top layer. Always leave spaces (between food) for air to travel freely and use the dual height stand and perforated baking dish to achieve a better performance.
2. After the food is cooked, turn the thermostat off and keep the fan running to maintain the crispiness of the food.
3. Remove the top and take the bowl to the table just before the serving in order to ensure that the food remains hot.
4. To make cleaning of your convection oven even easier, spray the metal parts (net rack, dual height stand, perforated baking tray and the underside of the lid) with a cleaning spray before each use of the oven.
5. A meat thermometer can be used to easily determine the temperature inside the food during roasting.

## BREAKFAST

### • CROISSANTS

For **3 to 4** croissants: set the thermostat at **105 °C** and preheat the oven. Reheat croissants for **3 to 6** minutes. Frozen croissants will take from **6 to 10** minutes.

### • TOASTED BREAD ROLLS

Day-old bread rolls: moisten the rolls slightly with water and place them on the dual height rack. Set the thermostat to **105 °C** and heat for **5 to 10** minutes. Rolls will be just like freshly baked.

### • GRILLED BACON

Remove rind and excess fat from the long ways sliced bacon slices. Lay slices on dual height rack. Set the thermostat to **230 °C** and grill for approximately **6 to 8** minutes or until the bacon is grilled according to your liking.

### • SAUSAGES

Place sausages (frankfurters) on the top rack. Set the thermostat to **200 °C** and cook for approximately **10 to 12** minutes.

**MEAT**
**• CROWN ROAST LAMB**

2	Pieces of the best necks of lamb, each with 6 to 7 cutlets
½	Cup of finely chopped onions
½	Cup of finely chopped celery tuber
1	Apple, peeled and finely chopped
2	Tbsp of butter
3	Tbsp of dried apricots, soaked in water
½	Cup of fresh white breadcrumbs
2	Tbsp of finely chopped parsley
½	Lemon rind, finely grated
1	Tbsp of lemon juice
1	Small egg

Cut away the excess bones and remove both shoulder joints. Trim each cutlet bone to a depth of 2.5 cm. Bend the joints around the meaty side of the roast inward and tie them together to form a crown. Cover the exposed bones with foil.

Braise onion, celery and apple in butter until the mix turns brown. Drain, dry and finely chop the apricots and stir them into the pan with other ingredients. Continue with the braising, season well and let it cool down. Fill this stuffing into the crown roast lamb and weigh it. Place the roast on the bottom rack in the convection oven.

Roast at **175 °C** for **25** minutes per 500 grams of weight and baste it with the sauce from the bowl. Roast an additional **25** minutes at **200 °C**. Baste occasionally with the sauce and cover tightly (if necessary) to prevent over roasting of the exposed top or thin sections of the roast. Remove foil when the roast is ready and place oval decorating paper on the jutting bones. Serve the roast with potatoes, zucchinis and steamed French beans. Separate and divide cutlets at the table as desired.

**• STUFFED VEAL BREASTS**

1500 g	Veal breasts, boneless with pocket cut-out
2	Tbsp of butter
	Garlic, salt and pepper
<b>STUFFING:</b>	
1	Tbsp of butter
½	Cup of finely chopped onions
1	Tbsp of lemon juice
1	Tbsp of grated lemon rind
1	Cup of mushrooms, cut into cubes
2	Cups of fresh white breadcrumbs
1	Egg, lightly scrambled
	Cream
1	Tbsp of butter

Preheat the pan. Melt 1 tbsp of butter in the pan and fry onions until they turn soft. Add lemon rind, lemon juice, garlic and mushrooms. Simmer for another **3 to 4** minutes. Set aside and shake the contents into a large dish. Add breadcrumbs, garlic, salt and pepper to braised vegetables. Mix the mass together with an egg and enough cream to form a thick and even mass. Place the stuffing into the veal pocket, spread evenly and then sew up. Brush the veal with melted butter and place it on the bottom rack in the convection oven, preheated to **163 °C**. Roast for **20** minutes and then turn the veal around and brush it again with the remaining butter. Continue with cooking at **150 °C** for the next **20** minutes together with the potatoes until the dish is ready to serve. Serve it with peas. Pour juices from the oven bowl over the carved roast.

• **HONEY CHICKEN WINGS**

1125 g	Chicken wings
2	Tbsp of honey
2	Tbsp of tomato paste
MARINADE:	
2	Tbsp of lemon juice
2	Tbsp of soya sauce
1	Tbsp of finely chopped ginger

Trim excess fat from the chicken wings and remove the tips. Pat wings dry and place them in a bowl. Mix lemon juice, soya sauce and ginger. Pour the contents over chicken wings, stir well and let stand for **3 to 4** hours. Stir occasionally. Mix honey, tomato paste and 2 tbsp of marinade. Remove chicken wings from the marinade and place them on dual height rack in the convection oven. Roast for **10 minutes** at **163 °C**. Remove chicken wings from the oven and roll them in a honey/tomato mixture. Return chicken wings to net rack and cook for another **5 minutes**. Remove chicken wings from the oven and roll them in the mixture (honey and tomato paste) once again and then cook for final **5 minutes**.

• **ROASTED CHICKEN**

1	Chicken
1	Small onion
1	Tbsp of butter
½	Cup of mushrooms
1½	Cup of fresh breadcrumbs
	Garlic, salt, pepper
1	Tbsp of finely chopped parsley
1	Tsp of grated lemon rind
¼	Tsp of dried marjoram
1	Pinch of nutmeg in powder
1	Egg

Thoroughly clean and wash the inside of chicken and remove all excess fat. Peel and finely chop onion. Add into pan and lightly fry in butter until it becomes soft. Add mushrooms and fry another minute. Mix in breadcrumbs, salt, pepper, parsley, lemon rind, marjoram, nutmeg and scrambled egg. Put stuffing into the chicken and close the opening. Sprinkle salt and pepper over the chicken and rub it in the skin. Place the chicken on the bottom rack in the convection oven and roast for **20 minutes** at **163 °C**. Turn the chicken around and then roast it for another **20 minutes** after adding potatoes. Turn the chicken for the final time and roast it for approximately **20 minutes** until it becomes tender and gets golden brown colour all over.

• **SUPERB ROAST BEEF**

900 g	Roast beef (in one piece)
	Garlic, salt, pepper
½	Cup of red wine
2	Grated carrots
	Rind of 1 lemon
	Rind of 1 orange
1	Finely chopped onion
2	Tbsp of finely chopped parsley
1	Tbsp of cream or sour cream

Marinate whole roast beef with garlic, salt, pepper and red wine and let it stand for **4** hours. Turn the roast beef occasionally and pour it with marinade. Take the roast beef from the marinade and let it drain. Save the marinade for latter. Place the roast beef on foil and surround it with carrots, grated lemon and orange rind, onion and parsley and wrap it in foil. Place on the bottom rack in the convection oven. Cook for **30** minutes at **190 °C**. Remove the foil and cook for additional **30** minutes. Remove the roast beef from the oven and keep it warm. Add roast beef juice from the oven bowl to the remaining marinade and cook it until it is reduced to 2 tbsp. Stir in cream and simmer it for another minute. Pour the sauce over the sliced meat and serve.

### • BEEF STAKES WELLINGTON

700 g	10 cm thick beef fillet steaks
1	Tbsp of butter
	Garlic, salt, pepper
2	Tbsp of liverwurst
1	Tbsp of brandy
1	Packet of frozen puffy pastry, fully thawed
1	Egg yolk, scrambled with a little water

Trim excess fat from the stakes and sprinkle them with garlic, salt and ground pepper. Place them on the bottom net rack in the convection oven, previously preheated to **160 °C** and cook for **4 minutes**. Remove the steaks from the oven and cool them down. Mix the liverwurst with brandy and pour it over the steaks. Roll out puffy pastry and cut it into 4 squares, large enough to enclose each steak. Place the steak in the centre of each square and tightly wrap it in the dough. Seal seams with a little water and brush the top layer with scrambled egg yolk. Place stakes with the back face down on the bottom rack in the convection oven and cook at **250 °C** for **15 minutes** or until the dough turns a nice golden brown colour – sufficient for 4 servings.

### • BEEF RIB ROAST

2000 g	Beef rib roast
	Salt and pepper
2	Tbsp of red wine
2	Tbsp of water
2	Tbsp of flour
	Extra water

Trim excess fat from the meat. Sprinkle with salt and pepper and rub in well. Place meat in a greased baking dish. Pour the meat with wine and water and marinate it for **4 hours**. Roast the rib roast on the bottom net rack in the convection oven at **160 °C** for **1 hour**. Turn the rib roast and roast it for approximately **40 minutes** at **175 °C** if you wish to have rare meat, **50 minutes** for medium done meat and **1 hour** for well done meat – sufficient for 6 servings.

### • ROAST BEEF WITH POTATOES

1500 g	Beef rib roast
	Salt
700 g	Potatoes

Wash the meat and wipe it with a clean damp cloth. Peel the potatoes and cut them into large and evenly-sized pieces. Place the meat on the bottom rack in the convection oven. Roast the meat at **160 °C** for **20 minutes** per half kilogram of meat and an additional **25 minutes** for a rib roast without bones or **25 minutes** for each half kilogram of meat and an additional **30 minutes** for rib roast with bones. Add the potatoes with 50 minutes left and turn it over when it gets brown on one side. Serve the rib roast surrounded with potatoes and carrots, bated with sauce.

### • JAPANESE CHICKEN WINGS

500 g	Chicken wings
½	Cup of soya sauce
1	Garlic clove, crushed
1	Tbsp of finely chopped fresh ginger
¼	Cup of Japanese spirit "Sake" or dry sherry

Trim excess fat from the chicken wings, cut off wings' tips and pat them dry (with paper towel). Combine soya sauce, garlic, ginger, spirit (Sake) or dry sherry. Pour the mixture over the chicken wings and toss well (toss the bowl). Cover the bowl and allow marinating for **3 hours**. Stir occasionally. Place chicken wings on dual height rack in the convection oven and cook at **175 °C** for **10 minutes**. Check the progress of cooking regularly. If necessary, turn or move the chicken wings. Cook for a further **8 to 10 minutes** until they become golden brown.

• **CHINESE ROAST CHICKEN**

1500 g	Roasting chicken, chicken wings or drumsticks
1/3	Cup of soya sauce
1	Tbsp of honey
1	Tbsp of five-spices mixture (in powder)
1	Tbsp of crushed garlic
1	Tbsp of finely grind fresh ginger
1	Tbsp of sesame oil

Prepare marinade from the above written ingredients and marinate the chicken meat for at least **2 hours** (stir and turn occasionally). Place chicken pieces on the net rack in the convection oven and roast at **200 °C** for **15** minutes for chicken wings, **20** minutes for chicken legs and thighs and **30** minutes for chicken quarters or halves. Turn the chicken during roasting until it is ready for serving – sufficient for 6 servings.

• **VEAL WITH MANGO**

1500 g	Veal, boneless and oven-ready
1	Cup of dry white wine
1/2	Cup of Grand Marnier
1	Tbsp of brandy
1/2	Cup of orange juice
	Garlic, salt and pepper
450 g	Sliced mango (cut into cubes)
1/2	Cup of flour
3	Tbsp of butter
	Pinch of thyme

Brush the veal with melted butter. Sprinkle with garlic, salt and pepper. Place the veal on dual height rack in the convection oven. Roast at **175 °C** for **20** minutes. Turn the veal around and brush it with butter once again. Roast for the next **40** minutes until it is ready for serving.

• **POTATOES, BAKED IN FOIL**

Medium-sized potatoes (1 potato per person)	
Melted butter	
Garlic, salt	
Ground black pepper	

Clean potatoes well (remove any eyes, skin and bad parts of the potatoes) and wash them under cool running water. Dry with a paper towel. Rub a little of melted butter onto potatoes and place them on the foil. Sprinkle with a little garlic, salt and freshly ground black pepper. Wrap up the potatoes in foil. Place potatoes on dual height net rack in the convection oven around the meat and cook for **45 minutes** at **190 °C**. Check occasionally with fork to see if the potatoes are cooked through. Serve with sour cream, chives, grated cheese and cooked bacon pieces.

**For a variation**, mix a little soya sauce into the butter before rubbing it into the potatoes, omitting the garlic and salt.



• **TO STEAM VEGETABLES**

To steam vegetables while you are baking or roasting meat, simply wrap vegetables in foil. **Secure the foil tightly so that it will not be opened or sucked off by the air pressure during cooking.** Place foil wrapped vegetable bundles in convection oven so that air can freely circulate around them. Vegetables can be put on the top net rack, under which other food is baked or roasted. Steaming this way will take a little longer than steaming in a conventional pot. Fish can also be baked in foil, steaming in its own juice. Add a little lemon juice and a few sliced vegetables.

• **TO BAKE CAKES**

Place baking tray on the net rack in the oven bowl. If you wish to have a very soft cake with almost no crust, cover the baking tray with a foil. You can remove the foil just before the cake is ready, to allow the top layer of the cake to dry out slightly. Cakes will bake a little quicker in the convection oven than they will in a conventional oven.

• **TO BAKE PASTRIES, BISCUITS ETC.**

Place perforated or other dish on the net rack. If you do not wish to have overly crisped finish of your pastries, cover the dish with foil for the first half of the baking period. Pastries and biscuits will also bake a little faster in convection oven than they will in a convection oven

**USEFUL INSTRUCTIONS**

1. Avoid stacking food in the oven in an attempt to cook more food at once. If hot air cannot circulate around the food you will only cook the top layer. Always leave spaces (between food) for air to travel freely and use the dual height stand and perforated baking dish to achieve a better performance.
2. After the food is cooked, turn the thermostat off and keep the fan running to maintain the crispiness of the food.
3. Remove the top and take the bowl to the table just before serving in order to ensure that the food remains hot.
4. To make cleaning of your convection oven even easier, spray the metal parts (net rack, dual height stand, perforated baking tray and the underside of the lid) with a cleaning spray before each use of the oven.
5. A meat thermometer can be used to easily determine the temperature inside the food during roasting. **70 °C** means that the food is still **raw**, **85 °C** means **medium done** food and **102 °C** means **cooked** food.

• **SAUCE**

Preheat the fry pan, add a little butter and melt it. Remove the fry pan from the heat. Add flour and ½ a cup of dry white wine. Stir well. Return the fry pan to the heat. Stir until it becomes golden brown. Add wine or Grand Marnier, brandy or orange juice to prevent from burning. Stir until the sauce boils and thickens. Season with garlic, salt and pepper. Add thyme and juices from the bowl. Continue with the stirring. Finally add mango. Cook **for 2 to 3 minutes** and serve over thinly sliced veal.

## VEGETABLES

### • ROASTED VEGETABLES

Peel and clean the vegetables. Cut it into similar size pieces and pat it dry. Place the vegetables in a large pot with 2 to 3 tbsp of vegetable oil and add garlic, salt and pepper. Cover the pot with a lid and shake and rotate it vigorously. Place the vegetables on the net rack in the convection oven.

**Make sure to leave enough space at the sides of the pot for the efficient flow of hot air.**

Set the halogen oven to **260 °C** and roast for approximately **30 to 45** minutes at **182 °C**. The cooking time depends on the size of individual pieces and the amount of vegetables. Vegetables can be roasted together with the meat by placing the meat around the vegetables and/or by utilizing the dual net rack and perforated baking dish (the meat is cooked on the bottom rack).

### CAULIFLOWER AU GRATIN

1	Small cauliflower
¼	Cup of butter
3	Tbsp of flour
1 ½	Tbsp of milk
⅓	Cup of cheese (Emmentaler Swiss cheese/Cheddar)
	Salt and pepper
½	Cup of fresh breadcrumbs

Remove the stalk of the cauliflower. Cut lengthwise (flowers) into large pieces. Cook in salted water until they become tender. Remove flowers from the water and let them drain. Cauliflower can also be steamed.

Add **2** tbsp of butter to the pan and melt it over medium heat. Add flour and stir it until it becomes smooth. Cook for **1 minute**. Mix in breadcrumbs, cheese and the remaining butter.

Place (still) hot flowers of cauliflower in a pot, which is appropriate for the convection oven. Pour hot cheese sauce from the pan over the cauliflower. Sprinkle breadcrumbs mixture on top. Cook at **150 °C** for **15 to 20** minutes until the top layer get golden brown colour.

If the prepared dish is not hot when first placed in the convection oven, the cooking time will be extended for approximately **10 to 15** minutes.

**BRIEF INSTRUCTIONS FOR USE - continuation**

→	<b>Preparing the toast</b>
	You can make an excellent toast or snack in the convection oven without the time-consuming oven preheating.
	Place the food directly on the net rack and observe it during the cooking phase.
	The food is crunchy on the outside and soft on the inside.
	Your convection oven can even improve the taste of snacks (snacks like crackers, chips and even biscuits).
	Place snacks in the convection oven for a few minutes. Set the oven at the maximum temperature – they will become crunchy once again.
→	<b>Thawing the frozen food</b>
	The convection oven thaws frozen food more evenly than the microwave oven. Set the temperature at <b>50 °C</b> and check every <b>5 to 10</b> minutes.
	If you have to cook frozen food, lower the temperature for <b>20 °C</b> .
Example:	Lower the estimated temperature from <b>225 °C</b> to <b>205 °C</b> . The cooking time in the convection oven is also shorter by 30 to 50 percent (for example: the estimated time of 20 minutes will be reduced to 10-15 minutes).

**GENERAL GUIDANCE AND WARNING**

Spread the food evenly across the convection oven in order to let the hot air circulate around the food steadily.	
When you are testing a recipe for the first time, observe the cooking through the glass wall of the bowl. Always check if the food is fully cooked before serving.	
Place the food on the net rack that has been previously moistened with a non-stick spray.	
The convection oven is equipped with a self-clean function. Fill the bottom of the bowl with approximately 5 cm of water. Set the temperature at <b>100 °C</b> and let it clean itself for <b>10 to 12</b> minutes.	
If the oven is very dirty, add a little dishwashing agent into the water. If necessary, wipe the stains off the bowl.	
NOTE:	<b>Glass surfaces of the oven get very hot while in use!</b>
Always use oven gloves and isolated plastic handle when you choose to move the oven. Do not transport the oven by holding the bowl alone!	

**All quotes regarding the required cooking times are intended only for the means of guidance. Make sure the food is fully cooked before serving.**

**INSTRUCTIONS FOR USE OF THE HALOGENEOUS CONVECTION OVEN**

	Cooking time (in minutes)	Temperature	Net rack
<b>• Roasted meat</b>			
Beef	16 minutes per 0.5 kg + 20 minutes	180 – 190 °C	Bottom
Lamb	16 minutes per 0.5 kg + 20 minutes	180 – 190 °C	Bottom
Pork	24 minutes per 0.5 kg + 20 minutes	180 – 190 °C	Bottom
<b>• Steaks</b>			
Rare	3 minutes on each side	250 °C	Top
Medium done	5 minutes on each side	250 °C	Top
Well done	7 minutes on each side	250 °C	Top
<b>• Other kinds of meat</b>			
Sausages	5-8 minutes on each side	250 °C	Top
Pork chop	6-8 minutes on each side	250 °C	Top
Lamb chop	6-8 minutes on each side	250 °C	Top
Chicken	35-40 minutes	190 – 200 °C	Bottom
Chicken pieces	15-20 minutes	190 – 200 °C	Bottom
<b>• Cake</b>			
Single-layer cake	20-25 minutes	200 °C	Bottom
Roulade	35-40 minutes	150 °C	Bottom
<b>• Confectionery</b>			
Cake crust	10 - 12	200 °C	Top
Crust + filling	25 - 30	175 °C	Bottom
Double crust + filling	30 - 35	175 °C	Bottom
Egg white foam	5 - 8	175 °C	Bottom
<b>• Leavened bread</b>			
Loaf	15 - 20	175 °C	Bottom
Rolls	15 - 20	175 °C	Bottom
<b>• Biscuits</b>			
Muffin	15 - 18	175 °C	Bottom
Corn pone	10 - 20	175 °C	Bottom
<b>• Biscuits</b>			
Pellets	8 - 10	190 °C	Bottom
Croissants	12 - 15	190 °C	Bottom
Squares	15 - 20	190 °C	Bottom
<b>Frozen pizza</b>	9	200 °C	Top
<b>• Seafood</b>			
Fish	7 - 10	200 °C	Top
Prawns	8 - 10	200 °C	Top
Steam-baked seashells	3 - 5	160 °C	Below
Lobster	12 - 15	175 °C	Below
<b>• Vegetables</b>			
Baked potatoes	20 - 35	250 °C	Below
French fries	12 - 15	200 °C	Top