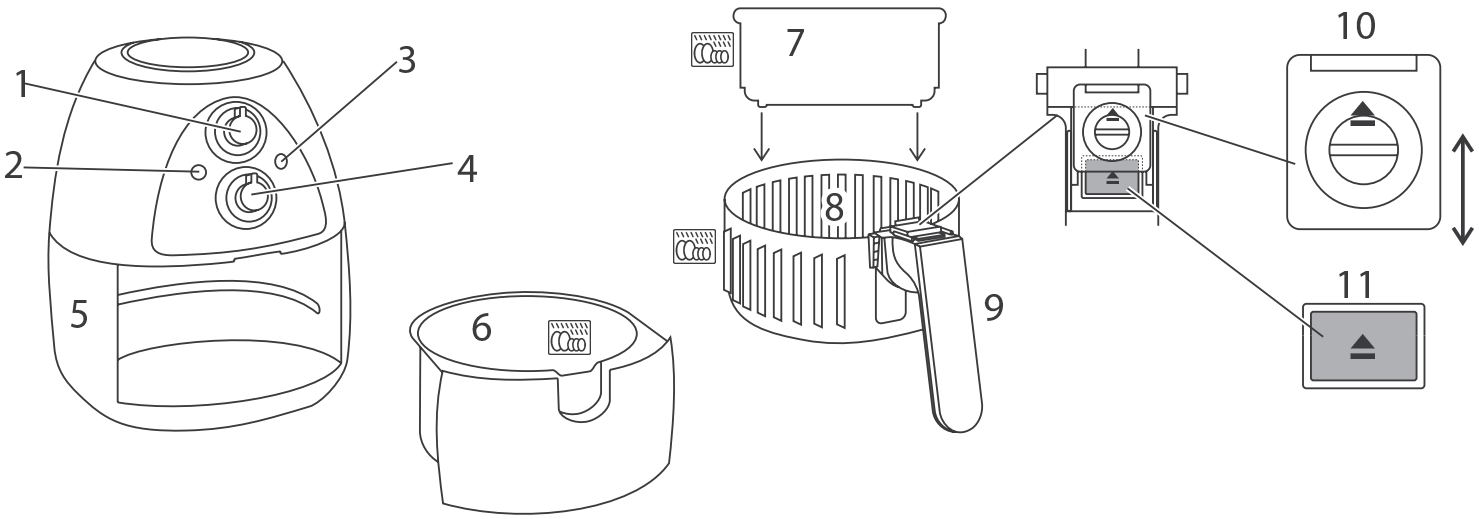
Russell Hobbs




# Руководство пользователя
# Russell Hobbs Purifry


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11

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

**ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

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

Поверхности прибора нагреваются.

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

3 Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

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

Не погружайте прибор в жидкость.

5 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.

6 Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.

7 Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.

8 Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.

9 Остерегайтесь вентиляционного отверстия в задней части устройства – из него будет выходить горячий воздух.

10 Прибор предназначен только для приготовления пищи.

11 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

**только для бытового использования**

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА**

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

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

## КАК ЭТО РАБОТАЕТ

1 Оно подобно канальной печи, осуществляя тепловую обработку продуктов с помощью горячего воздуха и теплового излучения.
2 Добавляйте масло к еде как покрытие, не заливайте масло в чашу.
3 Установка перегородки в ячейки внутри корзины позволяет готовить различные виды продуктов вместе, например креветки и чипсы (если и те, и те заморожены) – готовьте чипсы в течение 5 минут, извлеките чашу, добавьте креветки, поместите чашу обратно и готовьте еще 15 минут.
4 Извлекая чашу с приготовленным блюдом, используйте кухонные рукавицы (тряпку), и ставьте ее на термостойкую подставку или тарелку.

## РУЧКА

5 Ручка поддерживает чашу и корзину.
6 Чтобы извлечь чашу из корпуса:
   1) Удерживайте верх корпуса.
   2) Другой рукой удерживайте ручку.
   3) Достаньте чашу из корпуса.
   4) Поместите чашу на теплоизолированную подставку.
7 Чтобы извлечь корзину из чаши:
   1) Сдвиньте крышку в сторону корпуса, чтобы открыть большую часть замка.
   2) Надавите на замок, чтобы отсоединить ручку от чаши.
   3) Извлеките ручку и корзину из чаши.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

8 Вставьте вилку в розетку.
9 На регуляторе температуры установите необходимую температуру.
10 Установите таймер на 5.
11 Загорится индикатор питания.
12 Индикатор термостата светится, когда устройство нагревается до рабочей температуры.
13 Затем лампочка поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.
14 Когда значение таймера достигает 0, устройство выключается.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

15 Извлеките чашу из корпуса.
16 Вставьте перегородку, если это необходимо.
17 Поместите продукты в корзину – не переполняйте корзину.
18 Оставьте пространство для циркуляции горячего воздуха между ломтями продуктов.
19 Установите чашу на ее место в корпусе.
20 Установите таймер на нужное время.

## ВСТРЯХНИТЕ ЧАШУ

21 На середине процесса приготовления извлеките чашу, встряхните ее и/или переверните продукты, затем поместите чашу обратно в корпус.
22 Устройство отключится при извлечении чаши, затем включится снова при помещении ее обратно.
23 Таймер продолжит обратный отсчет времени.
24 Когда значение таймера достигает 0, устройство выключается.

25 Отключите прибор от электросети.
26 Чтобы выключить питание устройства вручную, установите таймер на 0.

### ЗАКОНЧИЛИ?

27 Извлеките чашу из корпуса.
28 Проверьте, приготовлены ли продукты. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
29 Поместите чашу на тарелку.
30 Надавите на замок и поднимите ручку и корзину из чаши.

### УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

31 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
32 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
33 Съемные детали следует мыть вручную.
Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
34 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
35 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

## рецепты

= столовая ложка (15 мл) g = граммы (70) = яйцо, большое (63-73г)
= щепотка = веточка = зубок(-ки)

### луковые кольца

лук
приправленная мука
молоко
растительное масло

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

### рыбные котлеты

½ лук
1 молотый перец чили
6 панировочные сухари
приправленная мука
2 петрушка
1 рыбное филе
1 (70)
соль и перец

Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Перемешивайте лук и петрушку в течение 5 секунд, добавьте рыбу, чили, соль, перец и перемешивайте в течение 10 секунд. Переместите в чашу и сверните в 2-х столовых ложках панировочных сухарей. Разделите смесь на 10 маленьких порций или 4 большие порции. Сверните каждую из порций в шарик. Покройте продукт приправленной мукой. Обваляйте продукт во взбитых яйцах. Обваляйте продукт в панировочных сухарях. Разгладьте порции. Готовьте маленькие порции в течение 10–15 минут, большие порции в течение 15–20 минут. Переверните продукт на середине процесса приготовления.

### курица по-киевски

2 чеснок
50 g масло
1 (70)
1 черный перец
2 куриные грудки, без кожи и костей
2 петрушка
панировочные сухари

Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Перемешивайте чеснок, перец и петрушку в течение 10–20 секунд, добавьте сливочное масло и перемешивайте в течение

15 секунд. Разрежьте каждую из куриных грудок вдоль и раскройте ее в форме бабочки. Покройте продукт кулинарной пленкой и отбейте. Поместите ложку смеси в центр каждой грудки, затем заверните смесь в курятину. Покройте продукт приправленной мукой. Обваляйте продукт во взбитых яйцах. Обваляйте продукт в панировочных сухарях. Заверните в жиронепроницаемую бумагу. Поместите в холодильник на час. Готовьте в течение 30-35 минут. Переверните продукт на середине процесса приготовления.

**классический бисквитный торт Victoria sponge (губка Виктории)**

| | |
|---|---|
| 100 g блинная мука | 100 g масло |
| 100 g мелкий сахарный песок | 2 ⑦⓪ |

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

**яйца по-шотландски**

| | |
|---|---|
| 500 g говяжий фарш | ½ лук |
| 2 тимьян | 2 петрушка |
| 1 Кайенский перец | соль и перец |
| 5 ⑦⓪ | панировочные сухари |
| приправленная мука | растительное масло |

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

**свиная корейка с горчицей и медом, с приправой из жареных овощей**

| | |
|---|---|
| 2 морковь | свиная корейка, толщина на 4 ломтя |
| 2 пастернак | 2 красный репчатый лук |
| 6 помидоры «черри» | 2 кабачок цукини |
| 2 дижонская горчица | 1 мед |
| 1 растительное масло | соль и перец |

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

**куриный шницель**

| | |
|---|---|
| 1 ⑦⓪ | 2 куриные грудки, без кожи и костей |
| 2 приправленная мука | 75 g панировочные сухари |
| 1 лимонная цедра, тертая | 15 g пармезан, тертый |
| 1 петрушка | 1 растительное масло |
| соль и перец | |

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

**говяжий/свиной шницель**

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

### ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

| | °C | (min) | Переверните продукт на середине процесса приготовления. |
|---|---|---|---|
| чипсы (картофель фри) | 200 | 20 | ополосните, вытрите, обваляйте в соли, перце и одной чайной ложке масла |
| замороженные чипсы (картофель фри) | 200 | 12-20 | один слой – 12 минут<br>наполовину заполненная корзина – 15 минут<br>полностью (неплотно) заполненная корзина – 20 минут |
| ломтики картофеля | 200 | 20 | ополосните, вытрите, обваляйте в соли, перце и одной чайной ложке масла |
| замороженные ломтики картофеля | 200 | 12-20 | |
| картошка в мундире | 180 | 30-40 | для хрустящей кожуры, натрите маслом |
| жареный картофель | 180 | 25-35 | ополосните, вытрите, обваляйте в соли, перце, размолотом розмарине (при желании) и одной чайной ложке масла |
| самса | 180 | 10-15 | |
| замороженная самса | 180 | 20 | |
| утиные рулетики | 180 | 10-15 | |
| замороженные утиные рулетики | 180 | 20 | |
| рыбные котлеты, крупные | 180 | 15-20 | |
| рыбные котлеты, мелкие | 180 | 10 | |
| замороженные рыбные котлеты, крупные | 180 | 20-25 | |
| замороженные рыбные котлеты, мелкие | 180 | 15-20 | |
| замороженные креветки | 180 | 10-15 | |
| замороженные луковые кольца | 180 | 15 | |
| формованные изделия из курятины без костей (замороженные) | 180 | 15 | |
| кусочки рыбы | 180 | 10 | порежьте рыбу на полоски, обваляйте в яйце, затем в приправленных панировочных сухарях |
| куриные кусочки | 180 | 10-15 | порежьте мясо на полоски, обваляйте в яйце, затем в приправленных панировочных сухарях |
| шницель (курятина/говядина/свинина) | 180 | 15 | отбейте мясо, покройте яйцом, затем приправленными панировочными сухарями |
| куриные бедрышки | 180 | 25-30 | время зависит от размера порции |
| тортильи | 200 | 5-10 | для хрустящей поверхности, натрите маслом |
| яйца по-шотландски | 170 | 15-20 | время зависит от размера порции |
| обжаривание с помешиванием | 180 | 25-30 | обваляйте в соли, перце и 1 чайной ложке масла, добавьте немного соуса за 5 минут до готовности (чили, сладкий чили, чесночный и т. д.) |
| сосиски | 180 | 10 | жир стекает в чашу |