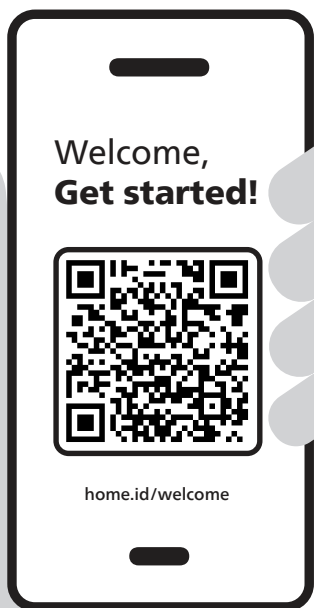


PHILIPS

HD9920

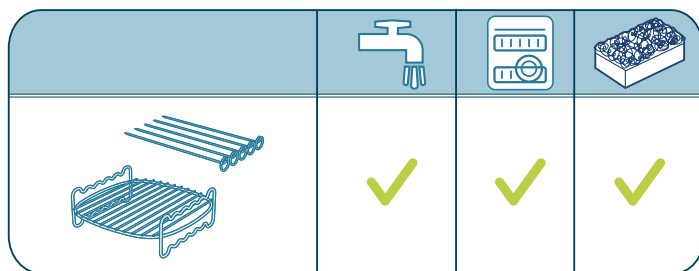


Registration and Benefits



Digital manual

English	3	Slovenščina	39
Bahasa Indonesia	4	Slovensky	40
Bahasa Melayu	6	Srpski	42
Čeština	8	Suomi	43
Dansk	9	Svenska	44
Deutsch	11	Tiếng Việt	45
Eesti	13	Türkçe	46
Español	15	Ελληνικά	47
Français	17	Български	49
Hrvatski	19	Македонски	51
Italiano	20	Русский	53
Latviešu	22	Українська	55
Lietuviškai	24	Қазақша	57
Magyar	26	ភាសាខ្មែរ	59
Nederlands	28	简体中文	61
Norsk	30	繁體中文	63
Polski	31	한국어	64
Português	33	العربية	65
Română	35	فارسی	66
Shqip	37		



Double layer

The double layer is a useful accessory that allows for cooking on two levels.

Refer to the table below for the recommendations on cooking times and temperatures.

Dishes		Weight (raw)	Cooking time	Temperature	Note
Frozen chicken nuggets	Top level	300 g / 11 oz	17–20 min	180°C	
Thin frozen fries	Bottom level	400 g / 14 oz			
Frozen chicken wings	Top level	450 g / 16 oz	16–20 min	200°C	
Frozen chicken burger patties	Bottom level	350 g / 12 oz			
Corncobs	Top level	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180°C	3 pieces of corncobs
Potato wedges	Bottom level	500 g / 18 oz			
Dorade	Top level	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200°C	2 pieces of whole fish
Baked potato (quartered)	Bottom level	350 g / 12 oz			
Whole mushrooms	Top level	200 g / 7 oz	12–14 min	200°C	
King prawns with skin	Bottom level	400 g / 14 oz			
Grilled cheese or tofu	Top level	250 g / 9 oz	15–18 min	180°C	Turn the grilled cheese or tofu halfway through the cooking time
Mixed vegetables	Bottom level	500 g / 18 oz			

Skewer

The skewer can be used in combination with the double layer.

Refer to the table below for the recommendations on cooking times and temperatures.

Basket content	Portion	Cooking time	Temperature	Note
5 Skewers of food	5 skewers	15–18 min	180°C	Put the mixed vegetables on the bottom of the pan, and the skewers on top of the double layer.
Mixed vegetables	500 g			

Caution: Keep the skewer out of the reach of children.

Caution: Keep the sharp pointed end of the skewer away from yourself and others to avoid accidental cuts or punctures.

Rak dua tingkat

Dengan aksesoris rak dua tingkat yang berguna, Anda dapat memasak di dua tingkat.

Lihat tabel di bawah untuk mengetahui rekomendasi waktu dan suhu memasak.

Hidangan		Berat (mentah)	Waktu memasak	Suhu	Catatan
Nugget ayam beku	Tingkat atas	300 g/11 oz	17–20 mnt	180 °C	
Kentang goreng beku tipis	Tingkat bawah	400 g/14 oz			
Sayap ayam beku	Tingkat atas	450 g/16 oz	16–20 mnt	200 °C	
Daging burger ayam beku	Tingkat bawah	350 g/12 oz			
Jagung utuh	Tingkat atas	800–1.000 g/28–35 oz	24–28 mnt	180 °C	3 jagung utuh
Potato wedges	Tingkat bawah	500 g/18 oz			
Dorade	Tingkat atas	500–600 g/18–21 oz	18–20 mnt	200 °C	2 ekor ikan utuh
Kentang panggang (dibelah 4)	Tingkat bawah	350 g/12 oz			
Jamur utuh	Tingkat atas	200 g/7 oz	12–14 mnt	200 °C	
Udang galah dengan kulitnya	Tingkat bawah	400 g/14 oz			
Keju atau tahu panggang	Tingkat atas	250 g/9 oz	15–18 mnt	180 °C	Balikkan keju atau tahu panggang di tengah proses memasak
Sayuran	Tingkat bawah	500 g/18 oz			

Tusuk

Tusuk dapat digunakan bersama rak dua tingkat.

Lihat tabel di bawah untuk mengetahui rekomendasi waktu dan suhu memasak.

Isi keranjang	Porsi	Waktu memasak	Suhu	Catatan
5 Tusuk makanan	5 tusuk	15–18 mnt	180 °C	Masukkan sayuran ke bagian bawah pan, lalu letakkan tusuk di atas rak dua tingkat.
Sayuran	500 g			

Perhatian: Jauhkan tusuk dari jangkauan anak-anak.

Perhatian: Jauhkan ujung tusuk yang runcing dari Anda dan orang lain untuk menghindari risiko luka gores atau tusukan yang tidak disengaja.

Rak dua tingkat

Rak dua tingkat ialah aksesori berguna yang membolehkan anda masak menggunakan dua tingkat.

Rujuk jadual di bawah untuk cadangan tentang masa dan suhu memasak.

Sajian		Berat (mentah)	Masa memasak	Suhu	Nota
Ketulan ayam dibekukan	Tingkat atas	300 g / 11 auns	17–20 min	180°C	
Kentang jejari nipis beku	Tingkat bawah	400 g / 14 auns			
Kepak ayam beku	Tingkat atas	450 g / 16 auns	16–20 min	200°C	
Kepingan burger ayam beku	Tingkat bawah	350 g / 12 auns			
Jagung	Tingkat atas	800–1000 g / 28–35 auns	24–28 min	180°C	3 batang jagung
Potongan kentang	Tingkat bawah	500 g / 18 auns			
Dorade	Tingkat atas	500–600 g / 18–21 auns	18–20 min	200°C	2 ekor ikan
Ubi kentang bakar (dipotong empat)	Tingkat bawah	350 g / 12 auns			
Cendawan	Tingkat atas	200 g / 7 auns	12–14 min	200°C	
Udang putih dengan kulit	Tingkat bawah	400 g / 14 auns			
Keju atau tauhu gril	Tingkat atas	250 g / 9 oz	15–18 min	180°C	Putar keju atau tauhu gril di tengah-tengah proses memasak
Sayur campuran	Tingkat bawah	500 g / 18 auns			

Pencucuk

Pencucuk boleh digunakan bersama rak dua tingkat.

Rujuk jadual di bawah untuk cadangan tentang masa dan suhu memasak.

Kandungan bakul	Hidangan	Masa memasak	Suhu	Nota
5 Pencucuk makanan	5 cucuk sate	15–18 min	180°C	Letakkan sayur campuran di bahagian bawah kualiti, dan pencucuk di atas rak dua tingkat.
Sayur campuran	500 g			

Awas: Pastikan pencucuk tidak boleh dicapai oleh kanak-kanak.

Awas: Jauhkan bahagian tajam pencucuk dari diri anda dan orang lain untuk mengelakkan luka atau tusukan secara tidak sengaja.

Dvojitý rošt

Dvojitý rošt je užitečné příslušenství, které umožňuje vaření ve dvou úrovních.

Doporučení ohledně doby vaření a teplot naleznete v tabulce níže.

Pokrm		Váha (čistá)	Doba vaření	Teplota	Poznámka
Mražené kuřecí medailonky	Horní patro	300 g / 11 uncí	17–20 min	180 °C	
Tenké mražené hranolky	Spodní patro	400 g / 14 uncí			
Mražená kuřecí křídélka	Horní patro	450 g / 16 uncí	16–20 min	200 °C	
Mražené kuřecí hamburgery	Spodní patro	350 g / 12 uncí			
Klasy kukuřice	Horní patro	800–1000 g / 28–14 uncí	24–28 min	180 °C	3 kusy kukuřičných klasů
Bramborové měsíčky	Spodní patro	500 g / 18 uncí			
Mořan zlatý	Horní patro	500–600 g / 18–21 uncí	18–20 min	200 °C	2 ks celé ryby
Rozčtvrcené pečené brambory	Spodní patro	350 g / 12 uncí			
Celé houby	Horní patro	200 g / 7 uncí	12–14 min	200 °C	
Obří krevety s kůží	Spodní patro	400 g / 14 uncí			
Grilovaný sýr nebo tofu	Horní patro	250 g / 9 uncí	15–18 min	180 °C	Během vaření grilovaný sýr nebo tofu otočte
Zeleninová směs	Spodní patro	500 g / 18 oz			

Špíz

Špíz lze použít v kombinaci se dvěma vrstvami.

Doporučení ohledně doby vaření a teplot naleznete v tabulce níže.

Obsah nádoby	Porce	Doba vaření	Teplota	Poznámka
5 špízů	5 špízů	15–18 min	180 °C	Pokladte spodek nádoby zeleninou a špízy položte na druhou vrstvu.
Zeleninová směs	500 g			

Upozornění: Špíz neponechávejte v dosahu dětí.

Upozornění: Ostrý hrot špízu držte směrem od sebe i od ostatních, aby nedošlo k neúmyslnému říznutí nebo bodnutí.

Dobbelt lag

Det dobbelte lag er et nyttigt tilbehør, der giver mulighed for madlavning på to niveauer.

Se tabellen neden for at få anbefalinger til tilberedningstider og temperaturer.

Retter		Vægt (rå)	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk
Frosne kyllingenuggets	Øverste niveau	300 g	17-20 min	180 °C	
Tynde, frosne pømmes frites	Nederste niveau	400 g			
Frosne chicken wings	Øverste niveau	450 g	16-20 min	200 °C	
Frosne kyllingeburgerbøffer	Nederste niveau	350 g			
Majskolber	Øverste niveau	800-1000 g	24-28 min	180 °C	3 stykker majskolbe
Kartoffelbåde	Nederste niveau	500 g			
Dorade	Øverste niveau	500-600 g	18-20 min	200 °C	2 stykker hele fisk
Bagt kartoffel (skåret i kvarte)	Nederste niveau	350 g			
Hele champignon	Øverste niveau	200 g	12-14 min	200 °C	
Kongerejer med skind	Nederste niveau	400 g			
Smeltet ost eller tofu	Øverste niveau	250 g	15-18 min	180 °C	Vend den grillede ost eller tofu, når halvdelen af tiden er gået
Blandede grøntsager	Nederste niveau	500 g			

Grillspyd

Grillspyddet kan bruges i kombination med det dobbelte lag.

Se tabellen neden for at få anbefalinger til tilberedningstider og temperaturer.

Kurvens indhold	Portion	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk
5 grillspyd til mad	5 grillspyd	15-18 min	180 °C	
Blandede grøntsager	500 g			Læg de blandede grøntsager i bunden af beholderen og grillspyddene øverst på det dobbelte lag.

Forsigtig: Hold grillspyddet uden for børns rækkevidde.

Forsigtig: Hold den skarpe spids af grillspyddet væk fra dig selv og andre for at undgå utilsigtede snit eller stik.

Zweilagiger Rost

Der Doppel-Rost ist ein nützliches Zubehör, das die Zubereitung auf zwei Ebenen ermöglicht. Empfehlungen zu Garzeiten und Temperaturen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Gerichte		Gewicht (roh)	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Gefrorene Chicken Nuggets	Obere Ebene	300 g	17–20 Min.	180 °C	
Dünne gefrorene Pommes frites	Untere Ebene	400 g			
Gefrorene Chicken Wings	Obere Ebene	450 g	16–20 Min.	200 °C	
Gefrorene Hähnchenburger -Patties	Untere Ebene	350 g			
Maiskolben	Obere Ebene	800–1.000 g	24–28 Min.	180 °C	3 Maiskolben
Kartoffelecken	Untere Ebene	500 g			
Dorade	Obere Ebene	500–600 g	18–20 Min.	200 °C	2 Stück ganzer Fisch
Backkartoffel (geviertelt)	Untere Ebene	350 g			
Ganze Pilze	Obere Ebene	200 g	12–14 Min.	200 °C	
Riesengarnelen mit Haut	Untere Ebene	400 g			
Gegrillter Käse oder Tofu	Obere Ebene	250 g	15–18 Min.	180 °C	Wenden Sie den gegrillten Käse oder Tofu nach der Hälfte der Garzeit
Gemischtes Gemüse	Untere Ebene	500 g			

Spieße

Der Spieß kann in Kombination mit den zwei Ebenen verwendet werden.

Empfehlungen zu Garzeiten und Temperaturen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Korbinhalt	Portion	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Mahlzeit für 5 Spieße	5 Spieße	15–18 Min.	180 °C	Legen Sie das gemischte Gemüse auf den Boden der Pfanne und die Spieße auf die zwei Ebenen.
Gemischtes Gemüse	500 g			

Achtung: Halten Sie den Spieß außerhalb der Reichweite von Kindern.

Achtung: Richten Sie das spitze Ende des Spießes nicht auf sich und andere Personen, um versehentliche Schnitte oder Einstiche zu vermeiden.

Kahekihiline

Topeltkiht on kasulik lisavarustus, mis võimaldab küpsetada kahel tasandil.

Vaadake allolevast tabelist konkreetseid soovitusi küpsetusaegade ja -temperatuuride kohta.

Road		Kaal (toores)	Küpsetusaeg	Temperatuur	Märkus
Külmutatud kanapihvid	Ülemine tasand	300 g/11 oz	17–20 min	180 °C	
Peened külmutatud friikartulid	Alumine tasand	400 g/14 oz			
Külmutatud kanatiivad	Ülemine tasand	450 g/16 oz	16–20 min	200 °C	
Külmutatud kanaburgeri pihvid	Alumine tasand	350 g/12 oz			
Maisitõlvikud	Ülemine tasand	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180 °C	3 maisitõlvikut
Kartulilõigud	Alumine tasand	500 g/18 oz			
Doraado	Ülemine tasand	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200 °C	2 terve kala tükki
Küpsetatud kartul (neljaks lõigatud)	Alumine tasand	350 g/12 oz			
Terved seemed	Ülemine tasand	200 g/7 oz	12–14 min	200 °C	
Kuningkrevetid nahaga	Alumine tasand	400 g/14 oz			
Grillitud juust või tofu	Ülemine tasand	250 g/9 oz	15–18 min	180 °C	Keerake grillitud juustu või tofut poole küpsetusaja jooksul
Köögiviljasegu	Alumine tasand	500 g/18 oz			

Varras

Varrast saab kasutada koos kahekihilisega.

Vaadake allolevast tabelist konkreetseid soovitusi küpsetusaegade ja -temperatuuride kohta.

Korvi sisu	Portsjon	Küpsetusaeg	Temperatuur	Märkus
5 toiduvarrast	5 grillivarrast	15–18 min	180 °C	Pange segatud köögiviljad poti põhja ja vardad kahekihilisele.
Köögiviljasegu	Maht 500 g			

Ettevaatust: Hoidke varrast laste käeulatuses eemal.

Ettevaatust: kogemata sisselõigete tegemise või läbitorkamise vältimiseks hoidke vardast terava otsaga endast ja teistest eemal.

Doble capa

La doble capa es un accesorio útil que permite cocinar en dos niveles.

Consulte la tabla inferior para obtener recomendaciones sobre tiempos y temperaturas de cocción.

Platos		Peso (en crudo)	Tiempo de cocción	Temperatura	Note
Taquitos de pollo congelados	Nivel superior	300 g/11 oz	17-20 min	180 °C	
Patatas paja congeladas	Nivel inferior	400 g/14 oz			
Alitas de pollo congeladas	Nivel superior	450 g/16 oz	16-20 min	200 °C	
Hamburguesas de pollo congeladas	Nivel inferior	350 g/12 oz			
Mazorcas de maíz	Nivel superior	800-1000 g/28-35 oz	24-28 min	180 °C	3 piezas de mazorca
Rodajas de patata	Nivel inferior	500 g/18 oz			
Dorada	Nivel superior	500-600 g/18-21 oz	18-20 min	200 °C	2 piezas de pescado enteras
Patatas al horno (en cuartos)	Nivel inferior	350 g/12 oz			
Champiñones enteros	Nivel superior	200 g/7 oz	12-14 min	200 °C	
Langostinos sin pelar	Nivel inferior	400 g/14 oz			
Queso o tofu a la parrilla	Nivel superior	250 g/9 oz	15-18 min	180 °C	Gire el queso o tofu a la parrilla a mitad del tiempo de cocción
Verduras variadas	Nivel inferior	500 g/18 oz			

Brocheta

La brocheta se puede utilizar en combinación con la doble capa.

Consulte la tabla inferior para obtener recomendaciones sobre tiempos y temperaturas de cocción.

Contenido de cesta	Porción	Tiempo de cocción	Temperatura	Note
5 brochetas de comida	5 brochetas	15-18 min	180 °C	Coloque las verduras mixtas en la parte inferior del recipiente y las brochetas en la parte superior de la doble capa.
Verduras variadas	500 g			

Precaución: Mantenga la brocheta fuera del alcance de los niños.

Precaución: Mantenga el extremo puntiagudo de la brocheta alejado de sí y de los demás para evitar cortes o pinchazos accidentales.

Double niveau

Le double niveau est un accessoire utile qui permet de cuire des ingrédients sur deux niveaux.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour des recommandations concernant les durées et les températures de cuisson.

Plats		Poids (brut)	Temps de cuisson	Température	Remarque
Nuggets de poulet surgelés	Niveau supérieur	300 g / 11 oz	17-20 min	180 °C	
Frites surgelées fines	Niveau inférieur	400 g / 14 oz			
Ailes de poulet surgelées	Niveau supérieur	450 g / 16 oz	16-20 min	200 °C	
Steaks hachés de poulet surgelés	Niveau inférieur	350 g / 12 oz			
Épis de maïs	Niveau supérieur	800-1 000 g / 28-35 oz	24-28 min	180 °C	3 épis de maïs
Potatoes	Niveau inférieur	500 g / 18 oz			
Dorade	Niveau supérieur	500-600 g / 18-21 oz	18-20 min	200 °C	2 poissons entiers
Pomme de terre en robe des champs (coupée en quatre)	Niveau inférieur	350 g / 12 oz			
Champignons entiers	Niveau supérieur	200 g / 7 oz	12-14 min	200 °C	
Gambas avec la peau	Niveau inférieur	400 g / 14 oz			
Tofu ou fromage grillé	Niveau supérieur	250 g / 9 oz	15-18 min	180 °C	Retournez le fromage grillé ou le tofu à mi-cuisson
Mélange de légumes	Niveau inférieur	500 g / 18 oz			

Brochette

Les brochettes peuvent être associées au double niveau.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour des recommandations concernant les durées et les températures de cuisson.

Contenu du panier	Portion	Temps de cuisson	Température	Remarque
5 brochettes de nourriture	5 brochettes	15-18 min	180 °C	Versez le mélange de légumes au fond de la cuve, et posez les brochettes sur le double niveau.
Mélange de légumes	500 g			

Attention : Tenez la brochette hors de portée des enfants.

Attention : Gardez l'extrémité pointue de la brochette loin de vous et des autres pour éviter toute coupure ou perforation accidentelles.

Dvoslojna

Dvoslojna rešetka koristan je dodatak koji omogućuje pripremanje hrane na dvije razine.

Preporuke o vremenu i temperaturi pripreme hrane možete pronaći u tablici u nastavku.

Jela		Masa (sirovo)	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
Zamrznuti pileći medaljoni	Gornja razina	300 g / 11 oz	17 – 20 min	180 °C	
Tanki zamrznuti krumpirići	Donja razina	400 g / 14 oz			
Zamrznuta pileća krila	Gornja razina	450 g / 16 oz	16 – 20 min	200 °C	
Zamrznute pljeskavice za pileće burgere	Donja razina	350 g / 12 oz			
Kukuruz na klipu	Gornja razina	800 – 1000 g / 28 – 35 oz	24 – 28 min	180 °C	3 klipa kukuruza
Kriške krumpira	Donja razina	500 g / 18 oz			
Orada	Gornja razina	500 – 600 g / 18 – 21 oz	18 – 20 min	200 °C	2 komada cijele ribe
Pečeni krumpir (četvrtine)	Donja razina	350 g / 12 oz			
Cijele gljive	Gornja razina	200 g / 7 oz	12 – 14 min	200 °C	
Kraljevski škampi s ljuskom	Donja razina	400 g / 14 oz			
Grilani sir ili tofu	Gornja razina	250 g / 9 oz	15 – 18 min	180 °C	Grilani sir ili tofu okrenite nakon isteka pola vremena kuhanja
Miješano povrće	Donja razina	500 g / 18 oz			

Štapić za ražnjiće

Štapići za ražnjiće mogu se upotrebljavati u kombinaciji s dvoslojnom rešetkom.

Preporuke o vremenu i temperaturi pripreme hrane možete pronaći u tablici u nastavku.

Sadržaj košare	Porcija	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
5 štapića s hranom	5 štapića za ražnjiće	15 – 18 min	180 °C	Miješano povrće stavite na dno posude, a štapiće za ražnjiće na vrh dvoslojne rešetke.
Miješano povrće	500 g			

Oprez: Štapić za ražnjiće držite izvan dohvata djece.

Oprez: Oštri šiljati kraj štapića za ražnjiće usmjerite od sebe i drugih kako ne bi došlo do slučajnih porezotina ili uboda.

Doppia griglia

La doppia griglia è un utile accessorio che consente di cucinare su due livelli.

Consultare la tabella riportata di seguito per ottenere suggerimenti specifici sui tempi e le temperature di cottura.

Piatti		Peso (a crudo)	Tempo di cottura	Temperatura	Nota
Nuggets di pollo surgelati	Livello superiore	300 g	17-20 min	180 °C	
Patatine surgelate sottili	Livello inferiore	400 g			
Ali di pollo surgelate	Livello superiore	450 g	16-20 min	200 °C	
Hamburger di pollo surgelati	Livello inferiore	350 g			
Pannocchie	Livello superiore	800-1.000 g	24-28 min	180 °C	3 pezzi di pannocchie
Patate a spicchi	Livello inferiore	500 g			
Orata	Livello superiore	500-600 g	18-20 min	200 °C	2 pezzi di pesce intero
Patata al cartoccio (in quattro parti)	Livello inferiore	350 g			
Funghi interi	Livello superiore	200 g	12-14 min	200 °C	
Gamberoni con guscio	Livello inferiore	400 g			
Formaggio o tofu grigliato	Livello superiore	250 g	15-18 min	180 °C	Capovolgere il formaggio o il tofu grigliato a metà del tempo di cottura
Verdure miste	Livello inferiore	500 g			

Spiedini

Gli spiedini possono essere utilizzati insieme alla doppia griglia.

Consultare la tabella riportata di seguito per ottenere suggerimenti specifici sui tempi e le temperature di cottura.

Contenuto del cestello	Porzione	Tempo di cottura	Temperatura	Nota
5 spiedini con cibo	5 spiedini	15-18 min	180°C	Inserire le verdure miste nella parte inferiore del recipiente e gli spiedini sopra la doppia griglia.
Verdure miste	500 g			

Attenzione: tenere gli spiedini fuori dalla portata dei bambini.

Attenzione: Tenere le estremità appuntite degli spiedini lontano da sé e da altre persone per evitare tagli o altri danni accidentali.

Dubultslānis

Dubultslānis ir noderīgs piederums, kuru var izmantot, lai gatavotu divos līmeņos.

Konkrētus ieteikumus par gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tabulā tālāk.

Ēdieni		Svars (neapstrādāti produkti)	Gatavoša- nas laiks	Temperat- ūra	Piezīme
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	Augšējais līmenis	300 g / 11 unces	17–20 min	180 °C	
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	Apakšējais līmenis	400 g / 14 unces			
Saldēti vistas spārniņi	Augšējais līmenis	450 g / 16 unces	16–20 min	200 °C	
Saldētas vistas burgeru kotletes	Apakšējais līmenis	350 g / 12 unces			
Kukurūzas vāļītes	Augšējais līmenis	800–1000 g / 28–35 unces	24–28 min	180 °C	3 kukurūzas vāļītes
Kartupeļu daiviņas	Apakšējais līmenis	500 g / 18 unces			
Dorada	Augšējais līmenis	500–600 g / 18–21 unce	18–20 min	200 °C	2 veselas zivis
Cepti kartupeļi (daivas)	Apakšējais līmenis	350 g / 12 unces			
Veselas sēnes	Augšējais līmenis	200 g / 7 unces	12–14 min	200 °C	
Karaliskās garneles ar čaulu	Apakšējais līmenis	400 g / 14 unces			
Grilēts siers vai tofu	Augšējais līmenis	250 g / 9 unces	15–18 min	180 °C	Gatavošanas laika vidū apgrieziet grilēto sieru vai tofu
Jaukti dārzeņi	Apakšējais līmenis	500 g / 18 unces			

Iesms

Iesmus var izmantot kopā ar dubultslāni.

Konkrētus ieteikumus par gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tabulā tālāk.

Groza saturs	Porcija	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme
5 iesmi ar ēdienu	5 iesmi	15–18 min	180 °C	Pannas apakšā ievietojiet dārzeņu maisījumu un uzlieciet iesmus virs dubultslāņa.
Jaukti dārzeņi	500 g			

Uzmanību! Glabājiet iesmu bērniem nepieejamā vietā.

Uzmanību! Turiet iesma spīco galu prom no sevis un citiem, lai izvairītos no nejaušas ieduršanas vai sagriešanas.

Dvigubas sluoksnis

Dvigubas sluoksnis yra naudingas priedas, leidžiantis gaminti maistą dviem lygiais.

Toliau pateiktoje lentelėje rasite maisto ruošimo trukmės ir temperatūros rekomendacijas.

Patiekalai		Svoris (neapdoroto)	Gaminimo laikas	Temperat- ūra	Pastaba
Šaldyti vištienos gabaliukai	Viršutinis lygis	300 g / 11 oz	17–20 min.	180 °C	
Plonos šaldytos bulvytės	Apatinis lygis	400 g / 14 oz			
Šaldyti vištienos sparneliai	Viršutinis lygis	450 g / 16 oz	16–20 min.	200 °C	
Šaldyti vištienos mėsainių paplotėliai	Apatinis lygis	350 g / 12 oz			
Kukurūzų burbuolės	Viršutinis lygis	800–1000 g / 28–35 unc.	24–28 min.	180 °C	3 kukurūzų burbuolės
Bulvių skiltelės	Apatinis lygis	500 g / 18 unc.			
Dorada	Viršutinis lygis	500–600 g / 18–21 unc.	18–20 min.	200 °C	2 visos žuvis
Kepti bulvių ketvirčiai	Apatinis lygis	350 g / 12 oz			
Nesmulkinti grybai	Viršutinis lygis	200 g / 7 oz	12–14 min.	200 °C	
Neluptos karališkos krevetės	Apatinis lygis	400 g / 14 oz			
Keptas sūris arba tofu	Viršutinis lygis	250 g / 9 oz	15–18 min.	180 °C	Praėjus pusei laiko apverskite kepamą sūrį arba tofu
Įvairios daržovės	Apatinis lygis	500 g / 18 unc.			

Iešmas

Iešmą galima naudoti kartu su antro aukšto priedu.

Toliau pateiktoje lentelėje rasite maisto ruošimo trukmės ir temperatūros rekomendacijas.

Krepšelio turinys	Porcija	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba
5 iešmai su maistu	5 iešmai	15–18 min.	180 °C	Įvairias daržoves sudėkite keptuvo dugne, o iešmus – antrame aukšte.
Įvairios daržovės	500 g			

Dėmesio! Neleiskite vaikams naudotis iešmu.

Dėmesio! Aštrių smailių ieško galą laikykite atokiau nuo savęs ir kitų asmenų, kad netyčia neįpjautumėte ar neįdurtumėte.

Ételeválasztó

Az ételeválasztó a két szinten történő sütést lehetővé tévő hasznos tartozék.

A sütési időre és hőfokra vonatkozó ajánlásokat lásd az alábbi táblázatban.

Étel		Tömeg (nyersen)	Sütési idő	Hőmérsék- let	Megjegyzés
Fagyasztott csirkefalatok	Felső szint	300 g/11 uncia	17–20 perc	180 °C	
Vékonyra vágott, fagyasztott hasáburgonya	Alsó szint	400 g/14 uncia			
Fagyasztott csirkeszárny	Felső szint	450 g/16 uncia	16–20 perc	200 °C	
Fagyasztott csirkeburger-húspogácsa	Alsó szint	350 g/12 uncia			
Kukoricacső	Felső szint	800–1000 g/28–35 uncia	24–28 perc	180 °C	3 kukoricacső
Burgonyahasábok	Alsó szint	500 g/18 uncia			
Aranydurbincs	Felső szint	500–600 g/18–21 uncia	18–20 perc	200 °C	2 egész hal
Sütőben sült burgonya (négy részre vágva)	Alsó szint	350 g/12 uncia			
Egész gomba	Felső szint	200 g/7 uncia	12–14 perc	200 °C	
Királyrák pánccal	Alsó szint	400 g/14 uncia			
Grillezett sajt vagy tofu	Felső szint	250 g/9 uncia	15–18 perc	180 °C	A sütési idő felénél fordítsa meg a grillezett sajtot vagy tofut.
Vegyes zöldségek	Alsó szint	500 g/18 uncia			

Nyárs

A nyársat az ételeválasztóval együtt lehet használni.

A sütési időre és hőfokra vonatkozó ajánlásokat lásd az alábbi táblázatban.

A kosár tartalma	Adag	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
5 nyárs rátűzött étellel	5 nyárs	15–18 perc	180 °C	Helyezze a vegyes zöldségeket a sütőedény aljára, a nyársakat pedig az ételeválasztó tetejére.
Vegyes zöldségek	500 g			

Figyelem! Tartsa a nyársat gyermekektől távol.

Figyelem! A véletlen vágás vagy szúrás elkerülése érdekében a nyárs hegyes végét tartsa távol önmagától és másoktól.

Dubbele laag

De dubbele laag is een handig accessoire waarmee u op twee verschillende lagen kan koken en bakken. Raadpleeg de tabel hieronder voor aanbevolen kooktijden en temperaturen.

Gerechten		Gewicht (rauw)	Bereidingstijd	Temperatuur	Opmerking
diepvrieskipnuggets	Bovenste laag	300 g/11 oz	17–20 min.	180°C	
Dunne bevroren frites	Onderste laag	400 g/14 oz			
Diepvrieskippen-vleugels	Bovenste laag	450 g/16 oz	16–20 min.	200°C	
Diepvrieskipburgers	Onderste laag	350 g/12 oz			
Maïskolven	Bovenste laag	800-1000 g/28-35 oz	24–28 min.	180°C	3 stuks maïskolven
Aardappelpartjes	Onderste laag	500 g/18 oz			
Dorade	Bovenste laag	500-600 g/18-21 oz	18–20 min.	200°C	2 stukken hele vis
Gebakken aardappel (in vieren gesneden)	Onderste laag	350 g/12 oz			
Hele champignons	Bovenste laag	200 g/7 oz	12–14 min.	200°C	
Reuzengarnalen met schaal	Onderste laag	400 g/14 oz			
Gegrilde kaas of tofoe	Bovenste laag	250 g/9 oz	15–18 min.	180°C	Draai de gegrilde kaas of tofoe halverwege de bereidingstijd om
Gemengde groenten	Onderste laag	500 g / 18 oz			

Spies

De spies kan in combinatie met de dubbele laag worden gebruikt.

Raadpleeg de tabel hieronder voor aanbevolen kooktijden en temperaturen.

Inhoud mand	Portie	Bereidingstijd	Temperatuur	Opmerking
5 spiesen met voedsel	5 spiesen	15–18 min.	180°C	Plaats de gemengde groenten onder in de pan en de spiesen op de dubbele laag.
Gemengde groenten	500 g			

Let op: Houd de spies buiten het bereik van kinderen.

Let op: Richt het scherpe einde niet naar uzelf of naar anderen om snij- of prikwonden te voorkomen.

Dobbeltlag

Dobbeltlaget er et nyttig tilbehør som gjør det mulig å lage mat på to nivåer.

Se tabellen nedenfor for anbefalinger om tilberedningstider og temperaturer.

Retter		Vekt (rå)	Tilberedningstid	Temperatur	Merk
Frosne kyllingbiter	Øverste nivå	300 g / 11 oz	17–20 min.	180 °C	
Tynn frossen pommefrites	Nederste nivå	400 g / 14 oz			
Frosne kyllingvinger	Øverste nivå	450 g / 16 oz	16–20 min.	200 °C	
Frosne kyllingburgerkaker	Nederste nivå	350 g / 12 oz			
Maiskolber	Øverste nivå	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min.	180 °C	3 maiskolber
Potetbåter	Nederste nivå	500 g / 18 oz			
Dorade	Øverste nivå	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min.	200 °C	2 stk hel fisk
Bakt potet (delt i terninger)	Nederste nivå	350 g / 12 oz			
Hel sopp	Øverste nivå	200 g / 7 oz	12–14 min.	200 °C	
Kongereker med skall	Nederste nivå	400 g / 14 oz			
Grillet ost eller tofu	Øverste nivå	250 g / 9 oz	15–18 min.	180 °C	Snu den grillete osten eller tofuen halvveis gjennom koketiden
Blandede grønnsaker	Nederste nivå	500 g / 18 oz			

Spyd

Spydet kan brukes i kombinasjon med dobbeltlaget.

Se tabellen nedenfor for anbefalinger om tilberedningstider og temperaturer.

Innhold i kurven	Porsjon	Tilberedningstid	Temperatur	Merk
5 matspyd	5 spyd	15–18 min.	180 °C	Legg de blandede grønnsakene på bunnen av pannen, og spydene oppå dobbeltlaget.
Blandede grønnsaker	500 g			

Advarsel: Oppbevar spydet utilgjengelig for barn.

Advarsel: Hold den spisse enden av spydet borte fra deg selv og andre for å unngå utilsiktede kutt.

Dwie warstwy

Dwie warstwy to przydatne akcesorium, które umożliwia gotowanie na dwóch poziomach.

Zalecenia dotyczące czasu i temperatury gotowania znajdują się w poniższej tabeli.

Dania		Waga (przybliż.)	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Mrożone kawałki kurczaka	Górny poziom	300 g / 11 uncji	17–20 min	180°C	
Cienko krojone frytki	Dolny poziom	400 g / 14 uncji			
Mrożone skrzydełka kurczaka	Górny poziom	450 g / 16 uncji	16–20 min	200°C	
Mrożone burgery z kurczaka	Dolny poziom	350 g / 12 uncji			
Kolba kukurydzy	Górny poziom	800–1000 g / 28–35 uncji	24–28 min	180°C	3 kolby kukurydzy
Łódeczki ziemniaczane	Dolny poziom	500 g / 18 uncji			
Dorada	Górny poziom	500–600 g / 18–21 uncji	18–20 min	200°C	2 całe ryby
Pieczony ziemniak (pokrojony w ćwiartki)	Dolny poziom	350 g / 12 uncji			
Całe grzyby	Górny poziom	200 g / 7 uncji	12–14 min	200°C	
Krewetki królewskie ze skórą	Dolny poziom	400 g / 14 uncji			
Grillowany ser lub tofu	Górny poziom	250 g / 9 uncji	15–18 min	180°C	Obróć grillowany ser lub tofu w połowie czasu gotowania.
Mieszanka warzyw	Dolny poziom	500 g / 18 uncji			

Szpiculec

Szpiculca można używać w połączeniu z podwójną warstwą.

Zalecenia dotyczące czasu i temperatury gotowania znajdują się w poniższej tabeli.

Zawartość koszyka	Porcja	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
5 szaszłyków	5 szpiculców	15–18 min	180°C	
Mieszanka warzyw	500 g			Położ mieszane warzywa na dnie patelni, a szaszłyki na wierzchu podwójnej warstwy.

Uwaga: Przechowuj szpikulec w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Uwaga: trzymaj ostry koniec szpikulca z dala od siebie i innych osób, aby uniknąć przypadkowych skaleczeń lub uszkodzeń.

Camada dupla

A camada dupla é um acessório útil que permite cozinhar em dois níveis.

Consulte a tabela abaixo para ver as recomendações relativamente aos tempos de cozedura e temperaturas.

Pratos		Peso (bruto)	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
Nuggets de frango congelados	Nível superior	300 g	17 – 20 min	180 °C	
Batatas finas congeladas	Nível inferior	400 g			
Asas de frango congeladas	Nível superior	450 g/16 oz	16 – 20 min	200 °C	
Hambúrgueres de frango congelados	Nível inferior	350 g/12 oz			
Maçarocas de milho	Nível superior	800–1000 g/28–35 oz	24 – 28 min	180 °C	3 maçarocas de milho
Gomos de batata	Nível inferior	500 g			
Dourada	Nível superior	500–600 g/18–21 oz	18 – 20 min	200 °C	2 peixes inteiros
Batata assada (aos quartos)	Nível inferior	350 g/12 oz			
Cogumelos inteiros	Nível superior	200 g/7 oz	12 – 14 min	200 °C	
Camarões tigre com casca	Nível inferior	400 g			
Queijo ou tofu grelhado	Nível superior	250 g/9 oz	15 – 18 min	180 °C	Vire o queijo ou o tofu grelhado a meio do tempo de preparação
Legumes variados	Nível inferior	500 g			

Espeto

O espeto pode ser utilizado em combinação com a camada dupla.

Consulte a tabela abaixo para ver as recomendações relativamente aos tempos de cozedura e temperaturas.

Conteúdo do cesto	Dose	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
5 espetos de comida	5 espetos	15 – 18 min	180 °C	Coloque os legumes variados no fundo do recipiente, e os espetos por cima da camada dupla.
Legumes variados	500 g			

Cuidado: mantenha o espeto fora do alcance das crianças.

Cuidado: mantenha a extremidade afiada e pontiaguda do espeto fora do seu alcance e de outras pessoas para evitar cortes ou ferimentos acidentais.

Grătar cu două niveluri

Cele două niveluri reprezintă un accesoriu util care permite gătitul pe două niveluri.

Consultă tabelul pentru recomandări specifice privind timpii de preparare și temperaturile.

Preparate		Greutate (brută)	Timpul de preparare	Temperatura	Notă
Bucăți congelate de pui	Nivel superior	300 g/11 oz	17-20 min.	180°C	
Cartofi pai congelați	Nivel inferior	400 g/14 oz			
Aripi de pui congelate	Nivel superior	450 g/16 oz	16-20 min.	200°C	
Chifteluțe de pui congelate	Nivel inferior	350 g/12 oz			
Știuleți de porumb	Nivel superior	800-1000 g/28-35 oz	24-28 min.	180°C	3 bucăți de știuleți
Cartofi wedges	Nivel inferior	500 g/18 oz			
Doradă	Nivel superior	500-600 g/18-21 oz	18-20 min.	200°C	2 bucăți de pește întreg
Cartof copt (în patru bucăți)	Nivel inferior	350 g/12 oz			
Ciuperci întregi	Nivel superior	200 g/7 oz	12-14 min.	200°C	
Crevete mari nedecorticați	Nivel inferior	400 g/14 oz			
Brânză sau tofu la grătar	Nivel superior	250 g/9 oz	15-18 min.	180°C	Întoarce brânza sau tofu pe grătar la jumătatea timpului de gătire
Amestec de legume	Nivel inferior	500 g/18 oz			

Frigăru

Frigăruile pot fi utilizate în combinație cu grătarul cu două niveluri.

Consultă tabelul pentru recomandări specifice privind timpii de preparare și temperaturile.

Conținutul coșului	Porția	Timpul de preparare	Temperatură	Notă
5 frigăru cu mâncare	5 frigăru	15-18 min.	180°C	Pune legumele amestecate pe fundul tăvii, iar frigăruile deasupra grătarului cu două niveluri.
Amestec de legume	500 g			

Atenție: Nu lăsa frigăruile la îndemâna copiilor.

Atenție: Păstrează capătul ascuțit al frigăruilor departe de tine și de ceilalți pentru a evita tăieturile accidentale sau înțepăturile.

Shtresë dyshe

Shtresa dyshe është një aksesori i dobishëm që mundëson gatimin në dy nivele.

Referojuni tabelës më poshtë për rekomandime për kohën dhe temperaturat e gatimit.

Gatimet		Pesha (e pagatuar)	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
Kroketa të ngrira pule	Niveli i sipërm	300g / 11oz	17–20 min	180°C	
Patate të holla të ngrira	Niveli i poshtëm	400g / 14oz			
Krahë të ngrira pule	Niveli i sipërm	450g / 16oz	16–20 min	200°C	
Qofte të ngrira pule për hamburger	Niveli i poshtëm	350g / 12oz			
Kallinj misri	Niveli i sipërm	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180°C	3 kallinj misri
Patate të prera trashë	Niveli i poshtëm	500g / 18oz			
Kocë	Niveli i sipërm	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200°C	2 peshq të plotë
Patate e pjekur (prerë në katërsh)	Niveli i poshtëm	350g / 12oz			
Kërpudha të plota	Niveli i sipërm	200g / 7oz	12–14 min	200°C	
Karkaleca deti të paqëruar	Niveli i poshtëm	400g / 14oz			
Djathë skare ose tofu	Niveli i sipërm	250g / 9oz	15–18 min	180°C	Kthejeni djathin e skarës ose tofun në gjysmë të kohës së gatimit
Perime të përziera	Niveli i poshtëm	500g / 18oz			

Helli

Helli mund të përdoret në kombinim me shtresën dyshe.

Referojuni tabelës më poshtë për rekomandime për kohën dhe temperaturat e gatimit.

Përmbajtja e shportës	Racioni	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
5 heje me ushqime	5 heje	15–18 min	180°C	Në fund të tiganit vendosim perimet e përziera, ndërsa hejet sipër shtresës dyshe.
Perime të përziera	500 g			

Kujdes: Mbajeni hellin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët.

Kujdes: Mbajeni anën e mprehtë të hellit larg vetes dhe të tjerëve për të shmangur prerjet ose shpimet aksidentale.

Dvonivojska rešetka

Dvonivojska rešetka je priročna dodatna oprema, ki omogoča pripravo jedi na dveh nivojih.

Priporočen čas in temperaturo priprave posameznih jedi si oglejte v spodnji tabeli.

Jedi		Teža (surova živila)	Čas priprave	Temperatura	Opomba
Zamrznjeni piščančji kroketi	Zgornji nivo	300 g/11 oz	17–20 min	180 °C	
Tanek zamrznjen krompirček	Spodnji nivo	400 g/14 oz			
Zamrznjene piščančje perutničke	Zgornji nivo	450 g/16 oz	16–20 min	200 °C	
Zamrznjene piščančje pleskavice	Spodnji nivo	350 g/12 oz			
Koruzni storži	Zgornji nivo	800–1000 g/28–35 oz	24–28 min	180 °C	3 koruzni storži
Krompir v kosih	Spodnji nivo	500 g/18 oz			
Orada	Zgornji nivo	500–600 g/18–21 oz	18–20 min	200 °C	2 celi ribi
Pečen krompir (četrtine)	Spodnji nivo	350 g/12 oz			
Cele gobe	Zgornji nivo	200 g/7 oz	12–14 min	200 °C	
Kraljeve kozice s kožo	Spodnji nivo	400 g/14 oz			
Na žaru pečen sir ali tofu	Zgornji nivo	250 g/9 oz	15–18 min	180 °C	Na žaru pečen sir in tofu na polovici časa priprave obrnite.
Mešana zelenjava	Spodnji nivo	500 g/18 oz			

Nabodalo

Nabodalo je mogoče uporabljati skupaj z dvonivojsko rešetko.

Priporočen čas in temperaturo priprave posameznih jedi si oglejte v spodnji tabeli.

Vsebina košare	Porcija	Čas priprave	Temperatura	Opomba
5 nabodal z živili	5 nabodal	15–18 min	180 °C	Mešano zelenjavo položite na dno posode, nabodala pa na dvonivojsko rešetko.
Mešana zelenjava	500 g			

Pozor: Nabodalo hranite izven dosega otrok.

Pozor: Ostro konico nabodala držite stran od sebe in drugih, da se izognete nenamernim urezninam ali vbodnim ranam.

Zdvojený povrch

Príslušenstvo pre zdvojený povrch umožňuje varenie na dvoch úrovniach.

Odporúčania ohľadom doby a teploty varenia nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Pokrm		Hmotnosť (v surovom stave)	Doba varenia	Teplota	Poznámka
Mrazené kuracie nugety	Horná úroveň	300 g / 11 oz	17 – 20 min	180°C	
Tenké mrazené hranolčeky	Spodná úroveň	400 g / 14 oz			
Mrazené kuracie krídelká	Horná úroveň	450 g / 16 oz	16 – 20 min	200°C	
Mrazené kuracie hamburgery	Spodná úroveň	350 g / 12 oz			
Kukurličné klasy	Horná úroveň	800 – 1000 g/28 – 35 oz	24 – 28 min	180°C	3 kusy kukuričných klasov
Zemiakové klíny	Spodná úroveň	500 g/18 oz			
Pražma	Horná úroveň	500 – 600 g/18 – 21 oz	18 – 20 min	200°C	2 kusy celých rýb
Pečené zemiaky (rozštvrtené)	Spodná úroveň	350 g / 12 oz			
Celé huby	Horná úroveň	200 g / 7 oz	12 – 14 min	200°C	
Kráľovské krevety s kožou	Spodná úroveň	400 g / 14 oz			
Grilovaný syr alebo tofu	Horná úroveň	250 g / 9 oz	15 – 18 min	180°C	V polovici pečenia grilovaný syr alebo tofu otočte
Miešaná zelenina	Spodná úroveň	500 g/18 oz			

Ihlica

Ihlicu na špízy možno použiť v kombinácii s dvojúrovňovým roštom.

Odporúčania ohľadom doby a teploty varenia nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Obsah košíka	Porcia	Doba varenia	Teplota	Poznámka
5 špízov s jedlom	5 špízov	15 – 18 min	180°C	Na dno nádoby položte miešanú zeleninu a špízy na hornú časť dvojúrovňového roštu.
Miešaná zelenina	500 g			

Upozornenie: Ihlicu udržiajte mimo dosahu detí.

Upozornenie: Ostrý koniec ihlice držte smerom od seba a iných osôb, aby ste sa vyhli riziku porezania alebo prepichnutia.

Dvoslojni dodatak

Dvoslojni dodatak omogućava pripremu hrane na dva nivoa istovremeno.

Preporuke u vezi sa vremenom i temperaturom za pripremu potražite u tabeli u nastavku.

Jela		Težina (sirovo)	Vreme kuvanja	Temperatura	Napomena
Zamrznuti pileći medaljoni	Gornji nivo	300 g / 11 oz	17–20 min	180°C	
Tanak zamrznut pomfrit	Donji nivo	400 g / 14 oz			
Zamrznuta pileća krilca	Gornji nivo	450 g / 16 oz	16–20 min	200°C	
Zamrznuti pileći burgeri	Donji nivo	350 g / 12 oz			
Klipovi kukuruza	Gornji nivo	800–1000 g / 28–35 unci	24–28 min	180°C	3 klipa kukuruza
Režnjevi krompira	Donji nivo	500 g / 18 oz			
Orada	Gornji nivo	500 – 600 g / 18 – 21 unce	18–20 min	200°C	2 cele ribe
Pečeni krompir (na četvrtine)	Donji nivo	350 g / 12 oz			
Cele pečurke	Gornji nivo	200 g / 7 oz	12–14 min	200°C	
Kraljevski škampi sa kožom	Donji nivo	400 g / 14 oz			
Grilovani sir ili tofu	Gornji nivo	250 g / 9 oz	15–18 min	180°C	Grilovani sir ili tofu okrenite na pola vremena pripreme
Mešano povrće	Donji nivo	500 g / 18 oz			

Ražnjić

Ražnjić može da se koristi u kombinaciji sa dvoslojnim dodatkom.

Preporuke u vezi sa vremenom i temperaturom za pripremu potražite u tabeli u nastavku.

Sadržaj posude	Porcija	Vreme kuvanja	Temperatura	Napomena
5 ražnjića	5 ražnjića	15–18 min	180°C	Stavite mešano povrće na dno posude, a ražnjiće na dvoslojni dodatak.
Mešano povrće	500 g			

Oprez: Ražnjić čuvajte van domašaja dece.

Oprez: Okrenite zašiljeni kraj ražnjića od sebe i drugih da biste izbegli slučajne posekotine ili ubode.

Kaksikerroksinen taso

Kaksikerroksinen taso on hyödyllinen lisäosa, jonka avulla ruokaa voi kypsentää kahdessa tasossa.

Katso seuraavasta taulukosta suositellut kypsennysajat ja -lämpötilat.

Ruokalajit		Paino (raakana)	Kypsennyssaika	Lämpötila	Huomautus
Pakastetut kananugetit	Ylätaso	300 g	17–20 minuuttia	180 °C	
Ohuet jäiset ranskanperunat	Alataso	400 g			
Pakastetut kanansiivet	Ylätaso	450 g	16–20 minuuttia	200 °C	
Pakastetut kanahampurilaispihvit	Alataso	350 g			
Maissintähkät	Ylätaso	800–1000 g	24–28 minuuttia	180 °C	3 maissintähkäpalaa
Lohkoperunat	Alataso	500 g			
Kultaotsa-ahven	Ylätaso	500–600 g	18–20 minuuttia	200 °C	2 palaa kokonaista kalaa
Uuniperuna (neljänneksinä)	Alataso	350 g			
Kokonaiset sienet	Ylätaso	200 g	12–14 minuuttia	200 °C	
Kuorellisia kuningaskatkarapuja	Alataso	400 g			
Grillijuusto tai tofu	Ylätaso	250 g	15–18 minuuttia	180 °C	Käännä grillijuusto tai tofu kypsennysajan puolivälissä
Sekavihannekset	Alataso	500 g			

Varras

Varrasta voi käyttää yhdessä toisen kerroksen kanssa.

Katso seuraavasta taulukosta suositellut kypsennysajat ja -lämpötilat.

Korin sisältö	Annos	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
5 vartaallista ruokaa	5 varrasta	15–18 minuuttia	180 °C	Aseta sekavihannekset kattilan pohjalle ja vartaat toisen kerroksen päälle.
Sekavihannekset	500 g			

Varoitus: Pidä varras poissa lasten ulottuvilta.

Varoitus: Pidä vartaan terävä pää poispäin itsestäsi ja muista, jotta se ei aiheuta vahingossa haavoja tai pistohaavoja.

Dubbla nivåer

De dubbla nivåerna är ett användbart tillbehör som gör att du kan laga mat i två nivåer.

Se rekommenderade tillagningstider och temperaturer i tabellen nedan.

Rätter		Vikt (rå)	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Frysta kycklingnuggets	Övre nivån	300 g	17–20 minuter	180 °C	
Tunna frysta pommestruer	Undre nivån	400 g/14 oz			
Frysta kycklingvingar	Övre nivån	450 g/16 oz	16–20 minuter	200 °C	
Frysta kycklingburgare	Undre nivån	350 g/12 oz			
Majskolvar	Övre nivån	800–1 000 g	24–28 minuter	180 °C	3 majskolvar
Klyftpotatis	Undre nivån	500 g			
Guldsparid	Övre nivån	500–600 g	18–20 minuter	200 °C	2 hela fiskar
Bakad potatis (delade i fyra delar)	Undre nivån	350 g/12 oz			
Hela svampar	Övre nivån	200 g/7 oz	12–14 minuter	200 °C	
Kungsräkor med skal	Undre nivån	400 g/14 oz			
Grillad ost- eller tofumacka	Övre nivån	250 g/9 oz	15–18 minuter	180 °C	Vänd den grillade ost- eller tofumackan efter halva tiden
Blandade grönsaker	Undre nivån	500 g			

Spett

Spettet kan användas tillsammans med det dubbla lagret.

Se rekommenderade tillagningstider och temperaturer i tabellen nedan.

Korgens innehåll	Portion	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
5 spett med mat	5 spett	15–18 minuter	180 °C	
Blandade grönsaker	500 g			Lägg de blandade grönsakerna längst ned i pannan och spetten ovanpå det dubbla lagret.

Varning! Håll spettet utom räckhåll för barn.

Varning! Håll den vassa änden av spettet riktad ifrån dig själv och andra för att undvika oavsiktliga skärsår.

Vỉ nướng hai tầng

Vỉ nướng hai tầng là một phụ kiện hữu ích cho phép nấu cả hai tầng.

Tham khảo bảng dưới đây để biết các khuyến nghị về thời gian và nhiệt độ nấu.

Món ăn		Trọng lượng (thô)	Thời gian nấu	Nhiệt độ	Lưu ý
Viên thịt gà đông lạnh	Tầng trên	300 g / 11 oz	17–20 phút	180°C	
Khoai tây đông lạnh (lát mỏng)	Tầng dưới	400 g / 14 oz			
Cánh gà đông lạnh	Tầng trên	450 g / 16 oz	16–20 phút	200°C	
Burger gà đông lạnh	Tầng dưới	350 g / 12 oz			
Bắp (ngô)	Tầng trên	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 phút	180°C	3 miếng bắp (ngô)
Khoai tây múi cau	Tầng dưới	500 g / 18 oz			
Cá Dorade	Tầng trên	500–600 g / 18–21 oz	18–20 phút	200°C	2 miếng cá nguyên con
Khoai tây nướng (cắt tu)	Tầng dưới	350 g / 12 oz			
Nấm nguyên khối	Tầng trên	200 g / 7 oz	12–14 phút	200°C	
Tôm hùm còn vỏ	Tầng dưới	400 g / 14 oz			
Phô mai nướng hoặc đậu phụ	Tầng trên	250 g / 9 oz	15–18 phút	180°C	Lật phô mai nướng hoặc đậu phụ giữa chừng trong thời gian nấu
Rau trộn	Tầng dưới	500 g / 18 oz			

Que xiên

Có thể sử dụng que xiên chung với vỉ nướng hai tầng.

Tham khảo bảng dưới đây để biết các khuyến nghị về thời gian và nhiệt độ nấu.

Nguyên liệu trong giỏ	Khẩu phần	Thời gian nấu	Nhiệt độ	Lưu ý
5 que xiên thức ăn	5 xiên	15–18 phút	180°C	Xếp rau đã trộn dưới đáy ngăn và đặt que xiên ở tầng trên cùng của vỉ nướng hai tầng.
Rau trộn	500 g			

Thận trọng: Để que xiên ngoài tầm tay trẻ em.

Thận trọng: Giữ đầu nhọn của que xiên cách xa bạn và người khác để tránh vô tình cắt hoặc đâm vào da.

Çift katman

Çift katman, iki seviyede pişirmeye izin veren kullanışlı bir aksesuardır.

Pişirme süreleri ve sıcaklıklarıyla ilgili öneriler için aşağıdaki tabloya bakın.

Yemekler		Ağırlık (çığ)	Piştirme süresi	Sıcaklık	Not
Dondurulmuş tavuk nugget	Üst seviye	300 g / 11 oz	17–20 dk	180°C	
Dondurulmuş ince patates kızartması	Alt seviye	400 g / 14 oz			
Dondurulmuş tavuk kanat	Üst seviye	450 g / 16 oz	16–20 dk	200°C	
Dondurulmuş tavuk burger köftesi	Alt seviye	350 g / 12 oz			
Mısır koçanı	Üst seviye	800-1000 g / 28-35 oz	24–28 dk	180°C	3 parça mısır koçanı
Elma dilim patates	Alt seviye	500 g / 18 oz			
Çipura	Üst seviye	500-600 g / 18-21 oz	18–20 dk	200°C	2 tane bütün balık
Fırında patates (dörde bölünmüş)	Alt seviye	350 g / 12 oz			
Bütün mantar	Üst seviye	200 g / 7 oz	12–14 dk	200°C	
Derili kral karides	Alt seviye	400 g / 14 oz			
Izgara peynir veya tofu	Üst seviye	250 g / 9 oz	15–18 dk	180°C	Piştirme süresinin yarısına geldiğinde ızgara peyniri veya tofuyu çevirin
Karışık sebze	Alt seviye	500 g / 18 oz			

Şiş

Şiş, çift katmanla birlikte kullanılabilir.

Piştirme süreleri ve sıcaklıklarıyla ilgili öneriler için aşağıdaki tabloya bakın.

Sepet içeriğı	Porsiyon	Piştirme süresi	Sıcaklık	Not
5 şiş yiyecek	5 şiş	15–18 dk	180°C	
Karışık sebze	500 g			Karışık sebzeleri tavanın alt kısmına, şişleri ise çift katmanın üst kısmına yerleştirin.

Dikkat: Şiş çocukların erişemeyeceğı bir yerde saklayın.

Dikkat: Kazara kesilme veya delinmeyi önlemek için şişin sivri ucunu kendinizden ve başkalarından uzak tutun.

Εξάρτημα δύο επιπέδων

Το εξάρτημα δύο επιπέδων είναι χρήσιμο καθώς σας επιτρέπει να μαγειρεύετε σε δύο επίπεδα. Ανατρέξτε στον πίνακα παρακάτω για προτάσεις σχετικά με τους χρόνους και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος.

Πιάτα		Βάρος (ωμό)	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	Επάνω επίπεδο	300 g/11 oz	17–20 λεπτά	180°C	
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	Κάτω επίπεδο	400 g/14 oz			
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	Επάνω επίπεδο	450 g / 16 oz	16–20 λεπτά	200°C	
Κατεψυγμένα μπιφτέκια κοτόπουλου για χάμπουργκερ	Κάτω επίπεδο	350 g / 12 oz			
Καλαμπόκια (ολόκληρα)	Επάνω επίπεδο	800–1000 γρ./28–35 oz	24–28 λεπτά	180°C	3 καλαμπόκια (ολόκληρα)
Πατάτες κυδωνάτες	Κάτω επίπεδο	500 g/18 oz			
Τσιπούρα	Επάνω επίπεδο	500–600 γρ./18–21 oz	18–20 λεπτά	200°C	2 ολόκληρα ψάρια
Ψητές πατάτες (κομμένες στα τέσσερα)	Κάτω επίπεδο	350 g / 12 oz			
Ολόκληρα μανιτάρια	Επάνω επίπεδο	200 g / 7 oz	12–14 λεπτά	200°C	
Μεγάλες γαρίδες με το κέλυφος	Κάτω επίπεδο	400 g/14 oz			
Ψητό τυρί ή τόφου	Επάνω επίπεδο	250 g / 9 oz	15–18 λεπτά	180°C	Γυρίστε το ψητό τυρί ή το τόφου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Ανάμεικτα λαχανικά	Κάτω επίπεδο	500 g/18 oz			

Σούβλα

Η σούβλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με το εξάρτημα δύο επιπέδων.

Ανατρέξτε στον πίνακα παρακάτω για προτάσεις σχετικά με τους χρόνους και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος.

Περιεχόμενο καλαθιού	Μερίδα	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
5 σούβλες φαγητού	5 καλαμάκια	15–18 λεπτά	180°C	Τοποθετήστε τα ανάμικτα λαχανικά στο κάτω μέρος του κάδου και τις σούβλες πάνω από το εξάρτημα δύο επιπέδων.
Ανάμικτα λαχανικά	500 γρ.			

Προσοχή: Κρατάτε τη σούβλα μακριά από τα παιδιά.

Προσοχή: Κρατήστε την μυτερή άκρη της σούβλας μακριά σας και από μακριά από άλλα άτομα για να αποφύγετε ακούσια κοψίματα ή τρυπήματα.

Две нива

Решетката на две нива е полезен аксесоар, който позволява готвене на два реда.

Вижте таблицата по-долу за препоръките относно времето и температурата на готвене.

Съдове		Тегло (необработено)	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
Замразени панирани пилешки хапки	Горно ниво	300 г/11 унции	17 – 20 мин	180°C	
Тънки замразени картофи	Долно ниво	400 г/14 унции			
Замразени пилешки крилца	Горно ниво	450 г/16 унции	16 – 20 мин	200°C	
Замразен пилешки бургер шницел	Долно ниво	350 г/12 унции			
Кочани царевица	Горно ниво	800 – 1000 г/28 – 35 унции	24 – 28 мин	180°C	3 кочана царевица
Картофи с кожичка	Долно ниво	500 г/18 унции			
Ципура	Горно ниво	500 – 600 г/18 – 21 унции	18 – 20 мин	200°C	2 цели риби
Печени картофи (на четвъртини)	Долно ниво	350 г/12 унции			
Цели гъби	Горно ниво	200 г/7 унции	12 – 14 мин	200°C	
Кралски скариди, непочистени	Долно ниво	400 г/14 унции			
Гриловано сирене или тофу	Горно ниво	250 г/9 унции	15 – 18 мин	180°C	Обърнете печеното сирене или тофу по средата на времето за готвене
Микс от зеленчуци	Долно ниво	500 г/18 унции			

Шишче

Шишът може да се използва в комбинация с решетката на две нива.

Вижте таблицата по-долу за препоръките относно времето и температурата на готвене.

Съдържание на кошницата	Порция	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
5 шиша с храна	5 шиша	15 – 18 мин	180°C	Смесените зеленчуци сложете на дъното на кофата, а върху решетката на две нива сложете шишетата.
Микс от зеленчуци	500 г			

Внимание: Дръжте шишчето извън обсега на деца.

Внимание: Дръжте острия връх на шишчето далеч от себе си и другите, за да избегнете случайни порязвания или прободания.

Двослоен додаток

Двослојниот додаток е корисен додаток што овозможува готвење на две нивоа.

Погледнете ја долунаведената табела за препораки за времиња и температури на готвење.

Јадења		Тежина (сурова)	Време на готвење	Температ- ура	Забелешка
Замрзнати пилешки медалјони	Горно ниво	300 g / 11 oz	17-20 мин.	180 °C	
Тенок замрзнат помфрит	Долно ниво	400 g / 14 oz			
Замрзнати пилешки крилца	Горно ниво	450 g / 16 oz	16-20 мин.	200 °C	
Замрзнати плескавици од пилешко месо	Долно ниво	350 g / 12 oz			
Кочан од пченка	Горно ниво	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 мин.	180 °C	3 кочани од пченка
Пекарски компир	Долно ниво	500 g / 18 oz			
Орада	Горно ниво	500–600 g / 18–21 oz	18-20 мин.	200 °C	2 парчиња цела риба
Печен компир (исечкан на четвтинки)	Долно ниво	350 g / 12 oz			
Цели печурки	Горно ниво	200 g / 7 oz	12-14 мин.	200 °C	
Кралски ракчиња со кожа	Долно ниво	400 g / 14 oz			
Пржен сендвич со кашкавал или тофу	Горно ниво	250 g / 9 oz	15-18 мин.	180 °C	Превртете го пржениот сендвич со кашкавал или тофу кога ќе измине половина од времето на готвење
Мешан зеленчук	Долно ниво	500 g / 18 oz			

Раженче

Раженчето може да се користи во комбинација со двојниот слој.

Погледнете ја долунаведената табела за препораки за времиња и температури на готвење.

Содржина на корпата	Порција	Време на готвење	Температура	Забелешка
5 раженчиња со храна	5 раженчиња	15-18 мин.	180 °C	Ставете го мешаниот зеленчук на долниот дел од тавата, а раженчињата на горниот дел од двослојниот додаток.
Мешан зеленчук	500 g			

Внимание: Раженчето чувајте го подалеку од дофат на деца.

Внимание: Немојте да го насочувате остриот зашилен крај на раженчето кон себе и кон други луѓе за да избегнете случајни исеченици или прободувања.

Двухуровневая вставка

Двухуровневая вставка — это полезный аксессуар, позволяющий размещать ингредиенты на двух ярусах.

Рекомендации по времени и температуре приготовления см. в таблице ниже.

Блюда		Вес (сырые)	Время приготовления	Температура	Примечание
Замороженные куриные нагетсы	Верхний уровень	300 г	17–20 минут	180 °C	
Тонкий замороженный картофель фри	Нижний уровень	400 г			
Замороженные крылышки	Верхний уровень	450 г	16–20 минут	200 °C	
Замороженные куриные котлеты	Нижний уровень	350 г			
Кукурузные початки	Верхний уровень	800–1000 г	24–28 минут	180 °C	3 початка
Картофель дольками	Нижний уровень	500 г			
Золотистый спар	Верхний уровень	500–600 г	18–20 минут	200 °C	2 целые рыбы
Запеченный картофель (четвертинки)	Нижний уровень	350 г			
Целые грибы	Верхний уровень	200 г	12–14 минут	200 °C	
Королевские креветки	Нижний уровень	400 г			
Жареный сыр или тофу	Верхний уровень	250 г	15–18 минут	180 °C	Переверните жареный сыр или тофу посреди процедуры приготовления
Овощная смесь	Нижний уровень	500 г			

Шампур

Шампуры можно использовать вместе с двухуровневой вставкой.

Рекомендации по времени и температуре приготовления см. в таблице ниже.

Содержимое корзины	Порция	Время приготовления	Температура	Примечание
5 шампуров с едой	5 шампуров	15–18 минут	180 °С	Положите овощную смесь в нижнюю часть противня, а шампуры — в верхнюю часть двухуровневой вставки.
Овощная смесь	500 г			

Внимание! Храните шампур в недоступном для детей месте.

Внимание! Не направляйте острый конец шампура на себя и других людей, чтобы избежать случайного образования порезов и ран.

Дворівнева решітка

Дворівнева решітка – це корисний аксесуар, за допомогою якого можна готувати на двох рівнях.

Особливі рекомендації щодо часу й температури приготування дивіться в таблиці нижче.

Страви		Вага (сирого продукту)	Час приготування	Температура	Примітка
Заморожені курячі шматочки	Верхній рівень	300 г	17–20 хв	180 °C	
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	Нижній рівень	400 г			
Заморожені курячі крильця	Верхній рівень	450 г	16–20 хв	200 °C	
Заморожені курячі котлети для бургерів	Нижній рівень	350 г			
Кукурудза (качани)	Верхній рівень	800–1000 г	24–28 хв	180 °C	3 качани кукурудзи
Картопля дольками	Нижній рівень	500 г			
Дорадо	Верхній рівень	500–600 г	18–20 хв	200 °C	2 шматки цілої риби
Варена картопля (поріzana на четвертинки)	Нижній рівень	350 г			
Цілі гриби	Верхній рівень	200 г	12–14 хв	200 °C	
Великі креветки, нечищені	Нижній рівень	400 г			
Сир або тофу для грилю	Верхній рівень	250 г	15–18 хв	180 °C	Переверніть сир або тофу для грилю, коли мине половина часу приготування
Овочеve асорті	Нижній рівень	500 г			

Шампури

Шампури можна використовувати в поєднанні із двошаровою решіткою.

Особливі рекомендації щодо часу й температури приготування дивіться в таблиці нижче.

Вміст кошика	Порція	Час приготування	Температура	Примітка
5 шампурів із їжею	5 шампурів	15–18 хв	180 °С	Покладіть різні овочі на дно чаші, а шампури – вгорі на двошарову решітку.
Овочеve асорті	500 г			

Увага! Зберігайте шампури подалі від дітей.

Увага! Тримайте гострий кінець шампура подалі від себе та інших, щоб уникнути випадкових порізів або проколів.

Қос қабат

Қос қабат – екі деңгейде пісіруге мүмкіндік беретін пайдалы керек-жарақ.

Пісіру уақыты мен температурасы туралы ұсыныстар төмендегі кестеде келтірілген.

Тағамдар		Салмағы (шикі)	Пісіру уақыты	Температ- ура	Ескертпе
Мұздатылған тауық етінің кесектері	Жоғарғы деңгей	300 г / 11 унция	17-20 минут	180°C	
Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері	Төменгі деңгей	400 г / 14 унция			
Мұздатылған тауық қанаттары	Жоғарғы деңгей	450 г / 16 унция	16-20 минут	200°C	
Мұздатылған тауық етінен бургер котлеттері	Төменгі деңгей	350 г / 12 унция			
Жүгері собығы	Жоғарғы деңгей	800-1000 г / 28-35 унция	24-28 минут	180°C	3 дана жүгері собығы
Картофель-фри	Төменгі деңгей	500 г / 18 унция			
Дорада	Жоғарғы деңгей	500-600 г / 18-21 унция	18-20 минут	200°C	2 дана тұтас балық
Пісірілген картоп (төртке бөлінген)	Төменгі деңгей	350 г / 12 унция			
Тұтас саңырауқұлақтар	Жоғарғы деңгей	200 г / 7 унция	12-14 минут	200°C	
Қабығы бар патша ашяяны	Төменгі деңгей	400 г / 14 унция			
Отқа піскен ірімшік немесе тофу	Жоғарғы деңгей	250 г / 9 унция	15-18 минут	180°C	Пісіру уақытының жартысы өткенде ірімшікті немесе тофуды аударыңыз
Аралас көкөністер	Төменгі деңгей	500 г / 18 унция			

Испара

Испараны қос қабатпен бірге пайдалануға болады.

Пісіру уақыты мен температурасы туралы ұсыныстар төмендегі кестеде келтірілген.

Себет ішіндегілер	Бөлік	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе
5 іспарадағы тағам	5 іспара	15-18 минут	180°C	Көкөніс қоспасын табаның астына, ал іспараны қос қабаттың үстіне қойыңыз.
Аралас көкөністер	500 г			

Ескерту! Іспараны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Ескерту! Кездейсоқ кесіп алмау немесе бір жеріңізге кіргізіп алмау үшін іспараның үшкір ұшын өзіңізден және басқалардан алшақ ұстаңыз.

ตะแกรง

ตะแกรงเป็นอุปกรณ์เสริมที่มีประโยชน์ที่ช่วยให้ปรุงอาหารได้สองระดับ

ดูตารางด้านล่างสำหรับคำแนะนำเกี่ยวกับเวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหาร

อาหาร		น้ำหนัก (ดิบ)	เวลาในกา- รสุ่ง	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
นึ่งไก่ต้มแช่แข็ง	ชั้นบน	300 ก. / 11 ออนซ์	17–20 นาที	180 °C	
เพนซ์พรายส์- บางแช่แข็ง	ชั้นล่าง	400 ก. / 14 ออนซ์			
ปีกไก่แช่แข็ง	ชั้นบน	450 ก. / 16 ออนซ์	16–20 นาที	200 °C	
ไส้เบอร์เกอร์ไก่- แช่แข็ง	ชั้นล่าง	350 ก. / 12 ออนซ์			
ซังข้าวโพด	ชั้นบน	800–1000 ก. / 28–35 ออนซ์	24–28 นาที	180 °C	ซังข้าวโพด 3 ชั้น
มันฝรั่งทอดดี- ดเปส็อก	ชั้นล่าง	500 ก. / 18 ออนซ์			
ปลากระพง	ชั้นบน	500–600 ก. / 18–21 ออนซ์	18–20 นาที	200 °C	ปลาทั้งตัว 2 ชั้น
มันฝรั่งอบ (สี่ส่วน)	ชั้นล่าง	350 ก. / 12 ออนซ์			
เห็ด	ชั้นบน	200 ก. / 7 ออนซ์	12–14 นาที	200 °C	
กุ้งคิงพรอร์น- พร้อมเปส็อก	ชั้นล่าง	400 ก. / 14 ออนซ์			
ชีสย่างหรือเต้า- หู้	ชั้นบน	250 ก. / 9 ออนซ์	15–18 นาที	180 °C	พลิกชีสย่างหรือเต้า- หู้ระหว่างเวลาปรุง
พักรวม	ชั้นล่าง	500 ก. / 18 ออนซ์			

ไม้เสียบ

ไม้เสียบสามารถใช้ร่วมกับตะแกรงได้

ดูตารางด้านล่างสำหรับคำแนะนำเกี่ยวกับเวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหาร

อาหารในตะกร้า	สัดส่วน	เวลาในการหุง	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
5 อาหารเสียบไม้	5 ไม้	15-18 นาที	180 °C	วางพักรวมไว้ที่ด้านล่างของกระทะ และอาหารเสียบไม้ไว้ด้านบนของตะแกรง
พักรวม	500 กรัม			

ข้อควรระวัง: ควรเก็บไม้เสียบให้ห่างจากเด็ก

ข้อควรระวัง: เก็บปลายแหลมของไม้เสียบให้ห่างจากตัวคุณเองและผู้อื่น เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้บาดเจ็บหรือเจาะโดยไม้ตึงใจ

双层烘烤架

双层烘烤架是一种实用附件，可以分两层制作美食。

有关烹饪时间和温度的建议，请参阅下表。

菜肴		重量 (原材料)	烹饪时间	温度	注释
冷冻炸鸡块	顶层	300 克/11 盎司	17-20 分钟	180° C	
薄冷冻薯条	底层	400 克/14 盎司			
冷冻鸡翅	顶层	450 克/16 盎司	16-20 分钟	200° C	
冷冻汉堡鸡肉饼	底层	350 克/12 盎司			
玉米棒	顶层	800-1000 克/28-35 盎司	24-28 分钟	180° C	3 根玉米棒
薯角	底层	500 克/18 盎司			
鲷鱼	顶层	500-600 克/18-21 盎司	18-20 分钟	200° C	2 条整鱼
烤土豆 (分成四等分)	底层	350 克/12 盎司			
整个的蘑菇	顶层	200 克/7 盎司	12-14 分钟	200° C	
带皮大虾	底层	400 克/14 盎司			
烤奶酪或豆腐	顶层	250 克/9 盎司	15-18 分钟	180° C	烤奶酪或豆腐时需中途翻面
什锦蔬菜	底层	500 克/18 盎司			

串肉扦

串肉扦可以与双层烘烤架搭配使用。

有关烹饪时间和温度的建议，请参阅下表。

炸篮内容物	每份数量	烹饪时间	温度	注释
5 串食物	5 根串肉扦	15-18 分钟	180° C	将什锦蔬菜放在煎锅底部，将烤串放在双层烘烤架顶部上。
什锦蔬菜	500 克			

小心： 请将串肉扦放置在儿童接触不到的地方。

小心： 串肉扦尖锐的一端要远离自己和他人，以免意外割伤或刺伤。

雙層烤架

雙層烤架是兩段式烹調的實用配件。

如需有關烹調時間和溫度的建議，請參閱下表。

菜餚		重量 (未烹調)	烹調時間	溫度	備註
冷凍雞塊	上層	300 公克 / 11 盎司	17–20 分鐘	180° C	
冷凍細薯條	下層	400 公克 / 14 盎司			
冷凍雞翅	上層	450 公克 / 16 盎司	16–20 分鐘	200° C	
冷凍雞肉漢堡排	下層	350 公克 / 12 盎司			
玉米棒	上層	800–1000 公克 / 28-35 盎司	24–28 分鐘	180° C	3 條玉米棒
厚切薯條	下層	500 公克 / 18 盎司			
鯛魚	上層	500-600 公克 / 18-21 盎司	18–20 分鐘	200° C	2 塊全魚
烤馬鈴薯 (切成四份)	下層	350 公克 / 12 盎司			
完整蘑菇	上層	200 公克 / 7 盎司	12–14 分鐘	200° C	
帶殼大蝦	下層	400 公克 / 14 盎司			
烤起司或豆腐	上層	250 公克 / 9 盎司	15–18 分鐘	180° C	烹調到一半時，將烤起司或豆腐翻面
什錦蔬菜	下層	500 公克 / 18 盎司			

籤叉

籤叉可搭配雙層烤架使用。

如需有關烹調時間和溫度的建議，請參閱下表。

網籃內食材	份量	烹調時間	溫度	備註
5 串食物	5 支籤叉	15–18 分鐘	180° C	將混合好的蔬菜放在炸鍋底部，將籤叉放在雙層烤架上方。
什錦蔬菜	500 公克			

注意：不要讓兒童接觸籤叉。

注意：不要讓籤叉尖銳的一端朝向自己和他人，以免不小心割到或刺傷。

더블 레이어

더블 레이어는 내부 공간을 두 개의 층으로 나누어 요리할 수 있는 유용한 액세서리입니다.

아래 표를 참조하여 조리 시간 및 온도에 대한 권장 사항을 확인하십시오.

요리		무게(조리 전)	조리 시간	온도	참고
냉동 치킨 너겟	상단	300g/11oz	17~20분	180°C	
얇은 냉동 튀김	하단	400g/14oz			
냉동 치킨 윙	상단	450g/16oz	16~20분	200°C	
냉동 치킨 버거 패티	하단	350g/12oz			
통옥수수	상단	800~1000g/28~35oz	24~28분	180°C	통옥수수 3조각
웨이 감자	하단	500g/18oz			
도미	상단	500~600g/18~21oz	18~20분	200°C	통생선 2조각
구운 감자(4등분)	하단	350g/12oz			
통버섯	상단	200g/7oz	12~14분	200°C	
껍질을 벗기지 않은 왕새우	하단	400g/14oz			
구운 치즈 또는 두부	상단	250g/9oz	15~18분	180°C	조리 시간 중간에 구운 치즈나 두부를 뒤집습니다.
각종 채소	하단	500g/18oz			

꼬치

꼬치는 더블 레이어와 함께 사용할 수 있습니다.

아래 표를 참조하여 조리 시간 및 온도에 대한 권장 사항을 확인하십시오.

바스켓 안의 내용물	용량	조리 시간	온도	참고
조리용 꼬치 5개	꼬치 5개	15~18분	180°C	팬 바닥에 각종 채소를, 더블 레이어 위에 꼬치를 놓습니다.
각종 채소	500g			

주의: 꼬치는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

주의: 꼬치의 날카로운 끝부분이 신체를 향하게 하지 마십시오. 손을 베거나 몸을 찌를 수 있습니다.

طريقة مزدوجة

تعدّ الطبقة المزدوجة ملحقاتاً مفيداً يتيح الطهي على مستويين.
راجع الجدول أدناه لتوصيات محددة حول أوقات الطهي ودرجات الحرارة.

الأطباق	الوزن (طعام نيء)	وقت الطهو	درجة الحرارة	ملاحظة
ناجيت الدجاج المثلج	المستوى العلوي 300 غ / 11 أونصة	17-20 دقيقة	180 درجة مئوية	
بطاطس مقلية رفيعة مثلجة	المستوى السفلي 400 غ / 14 أونصة			
أجنحة الدجاج المثلجة	المستوى العلوي 450 غ / 16 أونصة	16-20 دقيقة	200 درجة مئوية	
أفراص برغر الدجاج المثلج	المستوى السفلي 350 غ / 12 أونصة			
عرائيس الذرة	المستوى العلوي 800-1000 غ / 28-35 أونصة	24-28 دقيقة	180 درجة مئوية	3 قطع من عرائيس الذرة
بطاطس ودجز	المستوى السفلي 500 غ / 18 أونصة			
سمك دوراد	المستوى العلوي 500-600 غ / 18-21 أونصة	18-20 دقيقة	200 درجة مئوية	سمكتان كاملتان
بطاطس مشوية (مقطعة إلى أرباع)	المستوى السفلي 350 غ / 12 أونصة			
فطر كامل	المستوى العلوي 200 غ / 7 أونصات	12-14 دقيقة	200 درجة مئوية	
قريدس كبير غير مقشّر	المستوى السفلي 400 غ / 14 أونصة			
جبنة مشوية أو توفو	المستوى العلوي 250 غ / 9 أونصات	15-18 دقيقة	180 درجة مئوية	أقلب الجبنة المشوية أو التوفو في منتصف وقت الطهي
خضار مختلطة	المستوى السفلي 500 غ / 18 أونصة			

السيخ

يمكن استخدام السيخ في الوقت نفسه مع الطبقة المزدوجة.
راجع الجدول أدناه لتوصيات محددة حول أوقات الطهي ودرجات الحرارة.

محتوى النسلّة	الحصة	وقت الطهو	درجة الحرارة	ملاحظة
5 أسياخ من الطعام	5 أسياخ	15-18 دقيقة	180 درجة مئوية	ضع الخضروات المختلطة في الجزء السفلي من الصّينية، والأسياخ فوق الطبقة المزدوجة.
خضار مختلطة	500 غ			

تنبيه: أبق السيخ بعيداً عن متناول الأطفال.

تنبيه: أبق الطرف المدبب الحاد للسيخ بعيداً عنك وعن الآخرين لتجنب الجروح أو الثقوب العرضية.

سینی دو طبقه

سینی دو طبقه یک وسیله جانبی پر کاربرد است که به شما امکان می‌دهد غذا را در دو ردیف ببیزید. برای توصیه‌های لازم در خصوص زمان و دمای پخت، به جدول زیر مراجعه کنید.

غذا	وزن (نیمه)	زمان پخت	دما	توجه
ناگت مرغ یخ‌زده	300 گرم/11 اونس	17-20 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	
خلال نازک سیب‌زمینی یخ‌زده	400 گرم/14 اونس			
بال مرغ یخ‌زده	450 گرم/16 اونس	16-20 دقیقه	200 درجه سانتیگراد	
برگر مرغ یخ‌زده	350 گرم/12 اونس			
نرت	800-1000 گرم/35-28 اونس	24-28 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	3 عدد نرت
قاج سیب زمینی	500 گرم/18 اونس			
ماهی زین	500-600 گرم/21-18 اونس	18-20 دقیقه	200 درجه سانتیگراد	2 ماهی کامل
سیب زمینی آبیژ (چهار تکه شده)	350 گرم/12 اونس			
قارچ کامل	200 گرم/7 اونس	12-14 دقیقه	200 درجه سانتیگراد	
شاه‌میگو با پوست	400 گرم/14 اونس			
پنیر کبابی یا توفو مخلوط سبزیجات	250 گرم/9 اونس	15-18 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	پنیر کبابی یا توفو را در طول زمان پخت زیر و رو کنید
	500 گرم/18 اونس			

سیخ

از سیخ می‌توان در ترکیب با سینی دو طبقه استفاده کرد.

برای توصیه‌های لازم در خصوص زمان و دمای پخت، به جدول زیر مراجعه کنید.

محتوای سبد	پرسی	زمان پخت	دما	توجه
5 سیخ غذا	5 سیخ	15-18 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	
مخلوط سبزیجات	500 گرم			مخلوط سبزیجات را در کف قابلمه بگذارید و سیخ‌ها را روی سینی دو طبقه قرار دهید.

احتیاط: سیخ را دور از دست‌رسی کودکان نگه دارید.

احتیاط: انتهای نوک تیز سیخ را از خود و دیگران دور نگه دارید تا از بریدگی یا سوراخ شدن تصادفی جلوگیری شود.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

2024 © Versuni Holding B.V.

(06/2024)

