

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ROASTER OVEN

Model: YDE803、YORO-14、YORO-18N-L、YORO-20N-L、

YORO-22N-L、YORO-24N-L

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

**Model: YDE803、YORO-14、YORO-18N-L、YORO-20N-L、YORO-22N-L、
YORO-24N-L**



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. Use oven mitts to remove the roasting pan or rack from the roaster oven, or to remove a baking pan or cooked food from the roasting pan.

6. To protect against electrical shock, do not immerse roaster base, cord, or plugin water or other liquid.
 7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
 8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
 9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 10. Do not use outdoors.
 11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
 12. To disconnect, turn control to MIN and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
 13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 15. Steam escaping from under lid is hot and can burn.
 16. Do not use without the roasting pan specifically designed for this model.
 17. Do not use appliance to melt wax or any other nonfood use.
 18. Do not allow flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets, backsplashes, and the like to touch any part of the roaster oven while it is in operation.
 19. Do not use appliance for other than intended use.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote control system.
- CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses;
by clients in hotels, motels and other residential type environments;
bed and breakfast type environments

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. This roaster oven is not intended for commercial, professional, or industrial-type usage. This roaster oven is designed only for cooking food, It should not be used for heating nonfood products such as melting wax. This appliance is designed, built, and intended for household use only.

AWARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over. To avoid an electrical circuit overload. Do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this

appliance.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into an AC electrical outlet

(ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

CORD PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
- 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

IMPORTANT

During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

BEFORE USING

- Solid surface countertops can be easily scratched, cracked, or damaged, especially when exposed to heat. To prevent damage, the following precautions should be observed when using this product:
 - Always use a heat-resistant trivet under heat generating sources such as Roaster Ovens, Slow Cookers, Toaster Ovens, Skillets, etc.
 - Do not place hot pans, pots, ceramic or roasting pans, etc. directly on the countertop surface.
 - The roasting pan may have a rough bottom. To avoid scratching surfaces, always place the roasting pan on a heat resistant placement or trivet.

1. Remove all packaging materials.

2. Wash the roasting pan, roasting rack and lid in hot, soapy water using a sponge or wash cloth. Rinse thoroughly.

3. The outside of the Roaster Oven body may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the Roaster Oven Body In water or any other liquid.

IMPORTANT TIPS

- **CALITION:** To reduce the risk of electric shock, always use the Roasting Pan in Roaster Oven when cooking.
- **Note:** Never place food or liquid directly into the Roaster Oven Body.
- Caution should be used when removing the Lid so that the steam escapes away from you.
- Significant amounts of heat escape whenever the Lid is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the Lid for checking cooking progress or steaming.
- The Roaster Oven roasts and bakes at approximately the same temperatures and in the same time as a standard oven.
- Most heat resistant glass casserole dishes can be used in a roaster oven. Before using a heat resistant casserole dish in the roaster oven, make sure it will fit inside the insert pan.
- Do not use the insert pan as a baking pan or casserole dish for cakes, breads or casseroles. A separate pan or dish must be placed inside the insert pan for these types of foods.
- For the best circulation, baking pans or glass dishes should be placed on the wire rack. If necessary the rack can be removed to fit a larger dish.
- Foil oven roasting bags may be used in this roaster oven. It is NOT recommended to use plastic oven roasting bags in the roaster oven.
- Convenience foods can be baked in the Roaster Oven. Place the container on the chrome roasting rack that is included. Follow package directions.
- Meats roasted in your Roaster Oven will be moist and tender. For

additional browning, brush

oil or butter over the meat before cooking.

- To create a darker roasted, crispier skin on poultry, do not add liquids (with the exception of the basting butter or oil) until there are only 30 minutes left of cooking.

HOW TO USE

1.Place the insert Pan into the Roaster Oven Body.

2.Make sure that the Temperature Control is in the OFF position, then plug cord into a 120 volt AC outlet.

3.Turn the Roaster on by turning the Temperature Control to the desired temperature.

4.Preheat for 15 to 20 minutes.

5.Place food in the Cooking Pan and place the Lid on the Roaster Oven.

6.When finished, turn the Temperature Control to the OFF position and unplug Roaster Oven from outlet.

7.Remove Lid and using oven mitts, remove the food and serve.

USING THE KEEP WARM SETTING

Your roaster may feature a Keep Warm setting. The Keep Warm setting is convenient to hold foods until you are ready to eat.

When your food is done cooking, simply switch the temperature dial to the Keep Warm setting and the roaster will maintain a low heat to keep your food warm until you are ready to serve.

COOKING GUIDE

Determining whether Meat is Done:

It is recommended that you use a meat thermometer to determine doneness when cooking meat and poultry. Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat. Cook until temperature for desired doneness is reached. It is recommended, when roasting, fat meats should reach 155°F.

CAUTION: Never cook without pan in place.

* Rare pork, ham or poultry is not recommended.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
Beef	145°F	160°F	170°F
Pork	*	160°F	170°F
Lamb	145°F	160°F	170°F
Smoked Ham Cook before eating Fully cooked	*		160°F 140°F
Pou Poultry Roasting Chicken or Turkey	*		180°F 180°F

ROASTING MEATS AND POULTRY

Tender cuts of meat are best suited for roasting. The time guide below is for use with tender cuts such as from the sirloin area. Less tender cuts of meat should be slow cooked in liquid. Times indicated below are approximate and should be used as a guideline only.

MEAT	TEMPERATURE	MIN/LB
Beef Roasts		
Standing Rib	325° F	20-25
Sirloin Tip	350° F	20-25
Tenderloin	450° F	8-12
Pot Roast	300° F	30-40
Corned Beef	300° F	15-20
Lamb		
Leg	350° F	25
Shoulder, Boneless	350° F	25
Pork	350° F	25-30
Loin Roast	350°F	35-40
Rolled Shoulder	325°	15-20
Chops	F450°F	to brown
Country-Style Ribs	then decrease temp. to 250°	and 15-20
Smoked Ham		
Bone-in, Shankless		0-25
Boneless	325°F	15-20
Fully cooked		13-28
Veal		
Loin	325°F	30-35
Shoulder		
Poultry		
Chicken, whole (3.5-5)lb.	350°F	15-17
Chicken, whole (6-8)lb,	350°F	18-20
Chicken, pieces	F350°F	8-10
Turkey, prebasted (10-14)lb.	F375°F	12-17
Turkey, prebasted	F375°F	13-18
(14-22)lb Turkey, fresh	F350°F	15-20

USER MAINTENANCE INTRUCTIONS

This appliance contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified service personnel if servicing is needed.

PRECAUTIONS

- Always unplug unit and allow to cool before cleaning.
- Do not touch sides of Roaster base while food is cooking. Always use handle on the base. Use potholders or oven mitts to lift the Roasting Pan.

TO CLEAN

CAUTION:Do not immerse the Roaster Oven Body in water or other liquid. Do not put the Roasting Pan in dishwasher.

- 1.Turn Temperature Control to the OFF position.
- 2.Unplug the Roaster Oven from outlet and allow unit to cool.
- 3.Wash the Roasting Pan and Lid in hot soapy water— using a sponge or cloth. Rinse thoroughly in hot water, then towel dry.
- 4.Wipe the inside and outside of the Roaster Oven body with a damp cloth.

TO STORE

Be sure all parts are clean and dry before stoning. Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

Manufacturer: JiangSu Kunge Intelligent Technology Co., Ltd.
Address: 2, Huasong Industrial Park, Binhai County, Yancheng,
Jiangsu Province, China
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

de four à rôtir

: YDE803, YORO-14, YORO-18N-L, YORO-20N-L,

YORO-22N-L、YORO-24N-L

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

Modèle : YDE803, YORO-14, YORO-18N-L, YORO-20N-L, YORO-22N-L,
YORO-24N-L



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base. Réduisez les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures, notamment en suivant les instructions suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec réduction physique, sensorielle ou mentale capacités, ou manque d'expérience et connaissance, à moins qu'ils ne soient étroitement supervisé et instruit concernant utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa propre sécurité.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque... L'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- . 4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées. ou boutons.

5. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le rôti. plat ou grille du four à rôtir, ou retirer un plat à four ou des aliments cuits de la rôtissoire.
6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, faites Ne pas immerger la base du torréfacteur, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de manipuler des pièces ou de les nettoyer.
8. N'utilisez aucun appareil avec un cordon d'alimentation ou fiche endommagés, ou après l'appareil fonctionne mal ou a été en cas de chute ou de dommage de quelque nature que ce soit. Fourniture de cordons d'alimentation de remplacement et de réparation doit être effectuée par le fabricant son agent de service, ou une personne qualifiée de manière similaire Pour éviter tout danger, appelez le numéro du service client indiqué ! Pour toute information concernant l'examen, la réparation ou le réglage.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Pour débrancher, tournez la commande sur MIN et Retirez ensuite la fiche de la prise murale. Débranchez, saisissez la prise et tirez-la vers le bas. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
13. Ne pas placer sur ou à proximité d'une source de gaz chaud ou plaque électrique ou four chaud.
14. Une extrême prudence est de mise lorsque déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
15. La vapeur qui s'échappe sous le couvercle est chaude. et peut brûler.
16. Ne pas utiliser sans le plat à rôtir. spécialement conçu pour ce modèle.
17. Ne pas utiliser l'appareil pour faire fondre de la cire ou toute autre utilisation non alimentaire.
18. Ne pas utiliser de matières inflammables telles que comme les rideaux, les tentures, les murs, les armoires, les crédences et autres éléments

similaires ne doivent pas entrer en contact avec le four rôtissoire lorsqu'il est en marche. 19.

Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

Ne pas faire fonctionner l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

ATTENTION : SURFACE CHAUDE. température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

22. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

Espaces cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; fermes ;

par les clients dans les hôtels, les motels et autres établissements d'hébergement ;

chambres d'hôtes

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autres informations sur la sécurité des consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ce four rôtissoire n'est pas conçu pour un usage commercial, professionnel ou industriel. Il est exclusivement destiné à la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé pour chauffer des produits non alimentaires, comme la cire fondue. Cet appareil est conçu, fabriqué et destiné à un usage domestique uniquement.

AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : L'appareil est doté d'une polarisation bouchon (une lame large) pour réduire le risque de Choc électrique. La prise ne s'insère que dans un seul sens. dans une prise polarisée. Ne pas vaincre la sécurité de la prise en modifiant brancher la prise de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, consultez un médecin. Un électricien a remplacé la prise.

La longueur du cordon utilisé sur ce L'appareil a été sélectionné pour réduire le Risques d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon trop long. Si un cordon plus long est nécessaire, utilisez une rallonge homologuée. La puissance électrique de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil. Veillez à disposer la rallonge de manière à ce qu'elle ne traîne pas sur le plan de travail ou la table, où des enfants pourraient tirer dessus ou provoquer une chute. Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne branchez pas cet appareil sur le même circuit qu'un autre appareil de forte puissance.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

LE PRODUIT PEUT LÉGÈREMENT DIFFÉRER DES ILLUSTRATIONS

Cet appareil est À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Peut être branché sur une prise électrique secteur .

(courant domestique ordinaire). N'utilisez aucun autre type de courant . prise électrique .

PRISE DE CORDON

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne doit être branchée que dans un seul sens dans une prise polarisée . Si la fiche ne s'insère pas correctement , veuillez la brancher dans un sens différent de celui de la prise polarisée . Insérez la fiche dans la prise , inversez le sens

et réessayez. Si le problème persiste, Ne convient pas , contactez un électricien qualifié . Ne tentez en aucun cas de modifier la prise.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

cordons d'alimentation court est fourni à réduire les risques résultant d' un enchevêtrement ou d' un trébuchement c sur un cordon plus long.

cordons d' alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si nécessaire . Il convient d' être prudent lors de leur utilisation. Si un cordon d' alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé :

- 1) La puissance électrique indiquée sur le cordon d' alimentation ou la rallonge doit être au moins élevée .
comme le la puissance électrique de une application, et
- 2) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table . Il peut être tiré dessus par les enfants ou faire trébucher accidentellement .

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE CORDON D'ÉLECTRODUCTION

1. Ne jamais tirer ou arracher le cordon ou l' appareil .
2. Insérer Branchez la prise, saisissez - la fermement et guidez-la dans la prise .
3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez -la de la prise.
4. Avant chaque utilisation, inspectez le cordon d'alimentation pour détecter toute coupure . et /ou marques d' abrasion . Si des marques sont présentes, elles sont fonds , ceci indique que l' appareil doit être réparé et le cordon d' alimentation remplacé .
5. Ne jamais enrouler le cordon Enroulez le câble fermement autour de l' appareil , car cela pourrait exercer une tension excessive sur le cordon. où il pénètre dans l' appareil D et le provoque s'effiloche et se rompre.

N' UTILISEZ PAS L' APPAREIL SI LE CORDON D' ALIMENTATION

PRÉSENTE DES DOMMAGES, OU SI
L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU CESSE DE
FONCTIONNER COMPLÈTEMENT .

IMPORTANT

Pendant le Au cours des premières minutes d' utilisation , vous pourriez remarquer de la fumée et /ou Une légère odeur peut se dégager . Ceci est normal et devrait disparaître rapidement . Elle ne réapparaîtra pas après quelques utilisations de l' appareil .

AVANT UTILISATION

- Les comptoirs en surface solide peuvent facilement se rayer, se fissurer ou s'endommager, notamment en cas d'exposition à la chaleur. Afin d'éviter tout dommage, les précautions suivantes doivent être observées lors de l'utilisation de ce produit :
- Utilisez toujours un dessous de plat résistant à la chaleur sous les sources de chaleur telles que les fours à rôtir, les mijoteuses, les fours à dégustation , les SkillIts , etc.
- Ne placez pas de poêles chaudes , de casseroles , de plats en céramique ou de rôtissoires , etc. directement sur la surface du plan de travail .
- Le fond du plat à rôtir peut être rugueux . Pour éviter de rayer les surfaces, placez- le toujours sur une surface plane . plat à rôtir sur un support ou un dessous de plat résistant à la chaleur .

1. Retirez tous les matériaux d' emballage .
2. Lavez le plat à rôtir et la grille à rôtir . et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse à l' aide d'une éponge ou d'un chiffon . Rincer soigneusement .
3. Le dehors du Torréfacteur Le corps du four peut être nettoyé avec un chiffon doux et chaud savonneux nettoyer à l'eau. Essuyer. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs . Ne pas immerger le corps du four rôtissoire dans l'eau ou tout autre liquide .

CONSEILS IMPORTANTS

- **AVERTISSEMENT** : Pour réduire les risques d' électrocution , utilisez toujours le plat à rôtir dans le four à rôtir lors de la cuisson.
 - Remarque : Ne jamais placer d' aliments ou de liquides directement dans le corps du four rôtissoire.
 - Il convient d'être prudent lors du retrait du Fermez le couvercle pour que la vapeur s'échappe loin de vous .
 - Une quantité importante de chaleur s'échappe dès que le couvercle est retiré ; il est donc nécessaire de prolonger la cuisson. Évitez de retirer fréquemment le couvercle pour vérifier la cuisson ou pour laisser cuire à la vapeur.
 - Le four rôtissoire rôtit et cuit à environ la température mêmes températures et dans le même temps comme un four standard .
- La plupart des plats à four en verre résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans un four à rôtir . Avant utilisation dans un four à rôtir Dans le four à rôtissoire , assurez - vous qu'elle rentre dans le plat à rôtir .
- Ne pas utiliser e Utilisez le moule comme plat à four ou plat à gratin pour les gâteaux , les pains ou les gratins . Un plat séparé doit être placé à l' intérieur . insérer une poêle pour ces types d' aliments .
 - Pour une circulation optimale , les moules à pâtisserie ou les plats en verre doivent être placés sur le fil . rack . Si si nécessaire , le support peut être retiré pour accueillir un plat plus grand .
 - Les sacs de cuisson en aluminium peuvent être utilisés dans ce four à rôtir . Il est déconseillé d' utiliser des sacs de cuisson en plastique dans ce four.
 - Les plats préparés peuvent être cuits au four rôtissoire . Placez le récipient sur la plaque chromée . Grille de torréfaction incluse . Suivez les instructions sur l' emballage .
 - Viandes torréfié dans votre four à torréfaction , maintenant il sera

moelleux et tendre. Pour un bronzage supplémentaire , brossez Badigeonner la viande d' huile ou de beurre avant la cuisson.

- Pour créer une peau plus foncée et plus croustillante sur la volaille rôtie, n'ajoutez pas de liquides (à l' exception du beurre ou de l'huile pour badigeonner) jusqu'à ce qu'il ne reste que 30 minutes de cuisson .

MODE D'EMPLOI

1. Placez le Insérer le plat dans le corps du four rôtissoire .
2. Assurez-vous que e que le contrôle de température est en position OFF , branchez ensuite le cordon sur une prise CA de 120 volts .
3. Allumez le rôtissoire en tournant le thermostat sur la température souhaitée .
4. Préchauffer pendant 15 à 20 minutes .
5. Placez les aliments dans le plat de cuisson et placez le couvercle sur le four rôtissoire .
6. Une fois la cuisson terminée , mettez le thermostat sur la position OFF et débranchez le four rôtissoire . de notre tl et.
7. Retirez le couvercle et, à l'aide de gants de cuisine, retirez les aliments et servir .

UTILISATION DU RÉGLAGE MAINTIEN AU CHAUD

Votre rôtissoire peut comporter une fonction de maintien au chaud. Cette fonction est pratique pour maintenir le café au chaud. Mangez jusqu'à ce que vous soyez prêt à manger.

Une fois la cuisson terminée, il vous suffit de régler le thermostat sur la position « Maintien au chaud » et le rôtissoire maintiendra une température basse pour garder vos aliments au chaud jusqu'à ce que vous... prêt à sauvegarder .

GUIDE DE CUISINE

Déterminer si la viande est cuite :

c'est Il est recommandé d' utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson de la viande et de la volaille. Insérez le thermomètre dans le centre du La partie la plus épaisse de la viande. Cuire jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte pour la cuisson désirée . Il est recommandé , lors de la cuisson au four , que les morceaux gras

atteignent 155 ° F (68 ° C) .

ATTENTION : Ne jamais cuisiner sans poêle à la place .

* Le porc, le jambon ou la volaille saignants ne sont pas recommandés .

VIANDE	RARE	MOYEN	BIEN JOUÉ
Bœuf	145°F	160°F	170°F
Porc	*	160°F	170°F
Agneau	145°F	160°F	170°F
Jambon fumé Cuire avant de manger Entièrement cuit	*		160°F 140°F
Pou Rôtissage de volaille Poulet ou dinde	*		180°F 180°F

Piqûre de roa VIANDES ET VOLAILLES

Les morceaux de viande tendres sont les plus adaptés à la cuisson au four . Le temps de cuisson indiqué ci- dessous est valable pour les morceaux tendres tels que ... La partie supérieure du bœuf . Les morceaux de viande les moins tendres doivent être cuits lentement dans un liquide. Les temps indiqués ci-dessous sont approximatifs et ne doivent être utilisés qu'à titre indicatif .

VIANDE	TEMPÉRATURE	MIN/LB
Rôtis de bœuf Côtes levées	325 °F	20-25
Pointe de surlonge	350 °F	20-25
Filet mignon	450 °F	8-12
Rôti en cocotte	300 °F	30-40
Bœuf salé	300 °F	15-20
Épaule d' agneau désossée	350° F 350° F	25 25
Porc	350° F	25-30
Rôti de longe	350 °F	35-40
épaule roulée	325 °	15-20
Côtelettes	F 450 °F	à brunir et 15-20
Côtes levées à la campagne	puis diminuer la température à 25 °F	
Jambon fumé avec os, sans jarret et désossé	325 °F	0-25 15-20 13-28
Entièrement cuit		
Vea		
Longe	325 °F	30-35
Épaule		

Volaille		
Poulet entier (1,6-2,3 kg).	350°F	15-17
Poulet entier (2,7-3,6 kg).	350°F	18-20
Poulet, morceaux	F350°F	8-10
Dinde, pré-arrosée (10-14)	F375°F	12-17
lb.	F375°F	13-18
Dinde, pré-basée (14-22)	F350°F	15-20
lbDinde, fraîche		

INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE UTILISATEUR

Cette application ne contient aucune partie réparable par l'utilisateur .
N'essayez pas de Réparez - le vous - même . Confiez -le à un technicien qualifié si une réparation est nécessaire.

PRÉCAUTIONS

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer .
- Ne touchez pas les côtés de la base du rôtissoire pendant la cuisson des aliments . Utilisez toujours la poignée sur la base .
maniques ou gants de cuisine pour soulever le plat à rôtir .

À FAIRE LE MÉNAGE

ATTENTION : Ne pas immerger le corps du four rôtissoire dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne mettez pas le plat à rôtir au lave-vaisselle.

1. Mettez le thermostat sur la position OFF .
2. Débranchez le four rôtissoire de la prise et laissez - le refroidir .
3. Lavez le plat à rôtir et son couvercle à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon. Rincez abondamment.

à l'eau chaude, puis essuyez avec une serviette .

4. Essuyez l' intérieur et l'extérieur du corps du four rôtissoire avec un chiffon humide.

À RANGEMENT

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant le rangement . Rangez l' appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec . Ne jamais ranger l' appareil lorsqu'il est chaud ou humide. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation de manière serrée autour de l'appareil ; le laisser enroulé sans serrer .

Fabricant : JiangSu Kunge Intelligent Technology Co., Ltd.

Adresse : 2, parc industriel de Huasong, comté de Binhai, Yancheng, province du Jiangsu, Chine

Courriel : support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

RÖSTEROFEN

Modell: YDE803、YORO-14、YORO-18N-L、YORO-20N-L、

YORO-22N-L、YORO-24N-L

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

Modell: YDE803, YORO-14, YORO-18N-L, YORO-20N-L, YORO-22N-L,
YORO-24N-L



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern, beachten Sie bitte Folgendes:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch bestimmt. von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie sind eng verbunden beaufsichtigt und unterwiesen bezüglich Benutzung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person.
3. Eine enge Überwachung ist erforderlich, wenn ... Das Gerät wird von oder in der Nähe von Kindern benutzt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass 4. Heiße Oberflächen nicht berühren . Griffe benutzen.

oder Knöpfe.

5. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Braten herauszunehmen. Pfanne oder Rost aus dem Bräter, oder eine Backform oder gekochte Speisen entnehmen

6. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Die Basis des Rösters, das Kabel oder der Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

7. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.

8. Betreiben Sie das Gerät niemals mit einem beschädigtes Netzkabel oder Stecker, oder nach Das Gerät ist defekt oder wurde beschädigt Fallengelassen oder auf sonstige Weise beschädigt. Austausch und Reparatur des Netzkabels. muss vom Hersteller durchgeführt werden sein Serviceagent oder eine ähnlich qualifizierte Person Um eine Gefahr zu vermeiden, rufen Sie die angegebene Kundendienstnummer an! Informationen zu Prüfung, Reparatur oder Einstellung finden Sie in der Bedienungsanleitung.

9. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.

10. Nicht im Freien verwenden.

11. Das Kabel darf nicht über Tisch- oder Arbeitsplattenkanten hängen oder heiße Oberflächen, einschließlich des Herdes, berühren.

12. Zum Trennen vom Stromnetz den Regler auf MIN drehen und Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Stecker herausziehen, Stecker fassen und herausziehen Steckdose. Niemals am Netzkabel ziehen.

13. Nicht auf oder in der Nähe von heißem Gas oder 14. Bei der Verwendung auf einer elektrischen Kochplatte oder in einem vorgeheizten Backofen

ist äußerste Vorsicht geboten . Transport eines Geräts mit heißem Öl oder andere heiße Flüssigkeiten.

15. Der unter dem Deckel austretende Dampf ist heiß. und kann verbrennen.

16. Nicht ohne die Bratform verwenden. speziell für dieses Modell entwickelt.

17. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Schmelzen von Wachs oder Jegliche andere Verwendung außerhalb von Lebensmitteln.

18. Brennbare Materialien wie z. B. Vorhänge, Gardinen, Wände, Schränke, Spritzschutzwände usw. dürfen keinen Teil des Bräters berühren, während dieser in Betrieb ist. Betrieb.

19. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.

VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHE. Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb.

22. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:

Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
Bauernhöfe;

von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;

Pensionen und Frühstückseinrichtungen

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Weitere Verbrauchersicherheitsinformationen

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Dieser Bräter ist nicht für den gewerblichen, professionellen oder industriellen Einsatz geeignet. Er ist ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln konzipiert und darf nicht zum Erhitzen von Nicht-Lebensmitteln wie z. B. Wachs verwendet werden.

WARNUNG Stromschlaggefahr: Dies Das Gerät ist mit einem polarisierten

Stecker ausgestattet. Stecker (ein breiter Stift) zur Verringerung des Risikos von Stromschlag. Der Stecker passt nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose. Nicht außer Kraft setzen Sicherheitszweck des Steckers durch Modifizierung den Stecker auf jede beliebige Weise oder mithilfe eines Adapters einstecken. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um. Wenn er immer noch nicht passt, lassen Sie ihn überprüfen. Ein Elektriker sollte die Steckdose austauschen. Die Länge des verwendeten Kabels Das Gerät wurde ausgewählt, um die Es besteht die Gefahr, sich in einem längeren Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern. Ist ein längeres Kabel erforderlich, darf ein zugelassenes Verlängerungskabel verwendet werden. Die elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels muss mindestens der Nennleistung des Geräts entsprechen. Achten Sie darauf, das Verlängerungskabel so zu verlegen, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern könnten. Um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden, schließen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten mit hoher Wattzahl an denselben Stromkreis an.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Produkt kann geringfügig von den Abbildungen abweichen.

Dieses Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH. Es kann an eine Wechselstromsteckdose angeschlossen werden .
(normaler Haushaltsstrom). Verwenden Sie keine andere Stromquelle.
Steckdose .

Netzstecker

Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, darf dieser Stecker nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose passen . Wenn der Stecker nicht passt , ... Stecken Sie den Stecker in die

Steckdose , drehen Sie ihn um und versuchen Sie es erneut. Wenn es immer noch nicht funktioniert Passt der Stecker nicht , wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker . Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern .

ANLEITUNG FÜR KURZES KABEL

Ein kurzes Netzkabel wird zur Verfügung gestellt Reduzieren Sie Gefahren durch Verfangen oder Stolpern c über ein längeres Kabel.

Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden , wenn Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten . Wenn ein längeres abnehmbares Netzkabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird :

- 1) Die angegebene elektrische Nennleistung des Kabelsatzes oder Verlängerungskabels sollte mindestens hoch sein .
als die elektrische Nennleistung des ein Gerät und
- 2) Das Kabel sollte so verlegt werden , dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt . Es kann von Kindern daran gezogen oder versehentlich zum Stolpern gebracht werden .

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DAS KABEL

1. Ziehen oder reißen Sie niemals am Kabel oder am Gerät .
2. Zum Einfügen Stecker fest anfassen und in die Steckdose führen .
3. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen , fassen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose.
4. Vor jedem Gebrauch das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen . und /oder Abriebspuren . Falls vorhanden f und, dies Dies bedeutet , dass das Gerät gewartet und das Netzkabel ausgetauscht werden sollte .
5. Wickeln Sie das Kabel niemals um. Das Kabel sollte nicht zu eng um das Gerät gewickelt werden, da dies zu einer übermäßigen Belastung des Kabels führen könnte . wo es in das Gerät von D gelangt und es

verursacht ausfransen und brechen.

Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn

Das Gerät funktioniert zeitweise oder gar nicht mehr .

WICHTIG

Während der In den ersten Minuten der ersten Benutzung können Sie Rauch und / oder Ein leichter Geruch . Das ist normal und sollte schnell verschwinden . Er tritt nach mehrmaliger Benutzung des Geräts nicht wieder auf .

VOR DER VERWENDUNG

- Arbeitsplatten aus Mineralwerkstoff können leicht zerkratzt, beschädigt oder gerissen werden, insbesondere bei Hitzeeinwirkung. Um Schäden zu vermeiden, sollten bei der Verwendung dieses Produkts folgende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:
- Verwenden Sie unter Wärmequellen wie Brätern , Schongarern , Schmortöpfen , Grills usw. stets einen feuerfesten Untersetzer .
- Heiße Pfannen , Töpfe , Keramik- oder Bräterpfannen usw. dürfen nicht direkt auf die Arbeitsfläche gestellt werden .
- Der Bräter kann einen rauen Boden haben . Um Kratzer auf Oberflächen zu vermeiden, stellen Sie den Bräter immer auf eine ebene Fläche . Bratpfanne auf einer hitzebeständigen Unterlage oder einem Untersetzer .

1. Sämtliches Verpackungsmaterial entfernen .
2. Bratform und Bratrost waschen . und den Deckel in heißem Seifenwasser mit einem Schwamm oder Waschlappen abwaschen . Spülen gründlich .
3. Die draußen des Rösters Der Ofenkorpus kann mit einem weichen Tuch gereinigt werden und warm seifig Mit Wasser abwischen. Trocken wischen. Keine Scheuermittel verwenden . Den Bräter nicht in Wasser eintauchen . jede andere Flüssigkeit .

WICHTIGE TIPPS

- HINWEIS: Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern , verwenden Sie beim Kochen im Bräter immer die Bratpfanne .
- Hinweis: Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten direkt in den Garraum des Bräters.
- Beim Entfernen des / der Deckel, damit der Dampf von dir wegfliest .
- Beim Abnehmen des Deckels entweicht viel Hitze; daher muss die Garzeit verlängert werden. Vermeiden Sie häufiges Abnehmen des Deckels, um den Garfortschritt zu überprüfen oder Dampf nachzufüllen.
- Der Bräterofen brät und backt bei ungefähr der gleichen Temperaturen und in der Dasselbe Zeit als Standardofen .

Die meisten hitzebeständigen Glasaufaufformen können im Backofen verwendet werden . Vor der Verwendung im Backofen prüfen Stellen Sie die widerstandsfähige Auflaufform in den Bräter und achten Sie darauf , dass sie in den Einsatz passt .

- Verwenden Sie nicht e Die Einsatzform kann als Backform oder Auflaufform für Kuchen , Brot oder Aufläufe verwendet werden . Eine separate Form oder Schüssel muss in den Einsatz gestellt werden . Einsatzpfanne für die s Arten von Lebensmitteln .
- Für eine optimale Durchlüftung sollten Backformen oder Glasformen auf dem Draht platziert werden . rack . Wenn Bei Bedarf kann das Gestell entfernt werden , um Platz für eine größere Schüssel zu schaffen .
- In diesem Bräter können Alufolien - Backbeutel verwendet werden . Die Verwendung von Plastik - Backbeuteln in diesem Bräter wird NICHT empfohlen .
- Fertiggerichte können im Bräter gebacken werden . Stellen Sie den Behälter auf die Chromplatte . Ein Bratgestell ist im Lieferumfang enthalten . Bitte befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung .

- **Fleisch** Wenn ich es in Ihrem Rösterofen röste , wird es jetzt feucht sein . und zart. Für zusätzliche Bräune bürsten
Das Fleisch vor dem Garen mit Öl oder Butter bestreichen .
- Um eine dunklere Röstung und eine knusprigere Haut beim Geflügel zu erzielen, sollten Sie erst 30 Minuten vor Ende der Garzeit Flüssigkeiten (mit Ausnahme der Butter oder des Öls zum Bestreichen) hinzufügen .

ANWENDUNG

1. Platzieren Sie die Pfanne in den Bräterofen einsetzen .
2. Stellen Sie sicher, dass Wenn sich der Temperaturregler in der AUS - Position befindet , stecken Sie das Kabel in eine 120 - Volt - Wechselstromsteckdose .
3. Schalten Sie den Bräter ein , indem Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur einstellen .
4. 15 bis 20 Minuten vorwärmen .
5. Legen Sie die Lebensmittel in die Kochpfanne und setzen Sie den Deckel auf den Bräterofen .
6. Nach Gebrauch den Temperaturregler auf die Position AUS stellen und den Bräter vom Stromnetz trennen . from ou tl et.
7. Deckel abnehmen und mit Ofenhandschuhen die Speisen herausnehmen . Aufschlag .

VERWENDUNG DER WARMHALTEEINSTELLUNG

Ihr Bräter verfügt möglicherweise über eine Warmhaltefunktion . Die Warmhaltefunktion ist praktisch , um die gewünschte Temperatur zu halten. Speisen, bis Sie bereit sind zu essen.

Wenn Ihr Essen fertig gegart ist, stellen Sie einfach den Temperaturregler auf die Warmhaltefunktion. Der Bräter hält dann die Temperatur niedrig

und hält Ihr Essen warm, bis Sie es benötigen. bereit Zu speichern .

KOCHANLEITUNG

Feststellung , ob Fleisch gar ist :

Es ist Es wird empfohlen , beim Garen von Fleisch und Geflügel ein Fleischthermometer zu verwenden, um den Garzustand zu bestimmen .

Stecken Sie das Thermometer in den ... Zentrum des Das dickste Stück Fleisch verwenden. Garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht

ist . Es wird empfohlen , fettes Fleisch beim Braten auf 68 ° C (155 °F)

zu erhitzen .

VORSICHT : Niemals ohne Pfanne kochen .

* Der Verzehr von seltenem Schweinefleisch, Schinken oder Geflügel wird nicht empfohlen .

FLEISCH	SELTEN	MEDIUM	GUT GEMACHT
Rindfleisch	145°F	160°F	170°F
Schweinefleisch	*	160°F	170°F
Lamm	145°F	160°F	170°F
Geräucherter Schinken Vor dem Verzehr kochen Vollständig gegart	*		160°F 140°F
Pou Geflügelbraten Huhn oder Pute	*		180°F 180°F

ROA STING FLEISCH UND GEFLÜGEL

Zarte Fleischstücke eignen sich am besten zum Braten . Die unten stehende Zeitangabe gilt für zarte Fleischstücke wie zum Beispiel vom Rind . Hüftbereich . Weniger zarte Fleischstücke sollten in Flüssigkeit langsam gegart werden. Die unten angegebenen Zeiten sind Richtwerte und dienen nur als Richtlinie .

FLEISCH	TEMPERATUR	MIN/LB
Rinderbraten, Rippenbraten, Hüftsteak, Filetspitze , Schmorbraten , Corned Beef	325° F 350° F 450° F 300° F 300° F	20-25 20-25 8-12 30-40 15-20
Lammkeule , ohne Knochen	350° F 350° F	25 25
Schweinefleisch Lendenbraten Gerollte Schulter Koteletts Country-Style Ribs	350° F 350°F 325° F 450°F , dann Temperatur auf 2°C senken.	25-30 35-40 15-20 bis braun und 15-20
Geräucherter Schinken mit Knochen, ohne Knochen Vollständig gegart	325°F	0-25 15-20 13-28

Vea Lende Schulter	325°F	30-35
Geflügel		
Ganzes Hähnchen (3,5–5 Pfund),	350°F	15-17
ganzes Hähnchen (6–8 Pfund)	350°F	18-20
Hähnchen, Stücke	F350°F	8-10
Truthahn, vorgebacken	F375°F	12-17
(10–14) Pfund.	F375°F	13-18
Truthahn, vorgebacken	F350°F	15-20
(14-22)lb Truthahn, frisch		

BENUTZERWARTUNGSANWEISUNGEN

Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer wartbaren Teile . Versuchen Sie nicht , Reparieren Sie es selbst . Wenden Sie sich an qualifiziertes Servicepersonal , falls eine Reparatur erforderlich ist .

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen .
 - Berühren Sie die Seiten des Bräterbodens nicht , während das Essen gart . Benutzen Sie immer den Griff am Sockel .
- Topflappen oder Ofenhandschuhe zum Anheben der Bratpfanne .

ZU SAUBER

Den Bräterofenkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen .

Die Bratpfanne darf nicht in den Geschirrspüler gegeben werden .

1. Den Temperaturregler auf die Position AUS stellen .

2. Den Backofen vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen .

3. Bratpfanne und Deckel in heißem Seifenwasser mit einem Schwamm oder Tuch waschen . Gründlich abspülen .

in heißem Wasser abspülen, anschließend mit einem Handtuch abtrocknen.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Bräterofens mit einem feuchten Tuch ab.

ZU AUFBEWAHRUNG:

Stellen Sie sicher , dass alle Teile vor der Einlagerung sauber und trocken sind . Bewahren Sie das Gerät im Originalkarton oder an einem sauberen , trockenen Ort auf . Lagern Sie das Gerät niemals heiß oder nass. Wickeln Sie das Kabel niemals eng um das Gerät ; lassen Sie es locker aufgerollt .

Hersteller: JiangSu Kunge Intelligent Technology Co., Ltd.

Adresse: 2, Huasong Industrial Park, Kreis Binhai, Yancheng, Provinz Jiangsu, China

E-Mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

FORNO PER GROSSIERA

Modello: YDE803、YORO-14、YORO-18N-L、YORO-20N-L、

YORO-22N-L、YORO-24N-L

**Modello: YDE803、YORO-14、YORO-18N-L、YORO-20N-L、YORO-22N-L、
YORO-24N-L**



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica e/o lesioni alle persone, comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Questo apparecchio non è destinato all'uso da persone (compresi i bambini) con ridotto fisico, sensoriale o mentale capacità o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente supervisionato e istruito riguardo utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della propria sicurezza.
3. È necessaria una stretta supervisione quando si verifica L'apparecchio viene utilizzato da o vicino ai bambini. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio
4. Non toccare le superfici calde. Usare le maniglie o manopole.

5. Utilizzare guanti da forno per rimuovere la teglia teglia o griglia del forno, oppure per rimuovere una teglia o un alimento cotto dalla teglia.
6. Per proteggersi dalle scosse elettriche, fare Non immergere la base del tostapane, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
7. Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti e prima della pulizia.
8. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo di alimentazione o spina danneggiati, oppure dopo l'apparecchio non funziona correttamente o è stato caduta o danneggiata in qualsiasi modo. Sostituzione e riparazione del cavo di alimentazione deve essere condotto dal produttore il suo agente di servizio, o un soggetto analogamente qualificato persone al fine di evitare un pericolo. Chiama il numero del servizio clienti fornito. per informazioni su esame, riparazione o regolazione.
9. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
10. Non utilizzare all'aperto.
11. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone, né che tocchi superfici calde, compreso il piano cottura.
12. Per scollegare, ruotare il comando su MIN e quindi rimuovere la spina dalla presa a muro. scollegare, afferrare la spina e tirare da presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
13. Non posizionare sopra o vicino a una fonte di gas calda o bruciatore elettrico o in un forno riscaldato.
14. Bisogna usare estrema cautela quando spostare un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
15. Il vapore che fuoriesce da sotto il coperchio è caldo e può bruciare.
16. Non utilizzare senza la teglia da forno specificamente progettato per questo modello.
17. Non utilizzare l'apparecchio per sciogliere la cera o qualsiasi altro uso non alimentare.
18. Non consentire materiali infiammabili come tende, drappeggi, pareti, armadi, paraschizzi e simili per toccare qualsiasi parte del forno

arrosto mentre è in funzionamento.

19. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
Non azionare l'apparecchio tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA. Il temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevato quando l'apparecchio è operativo.

22. Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e in applicazioni simili, quali:

cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; case coloniche;

da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; strutture tipo bed and breakfast

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Altre informazioni sulla sicurezza dei consumatori

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Questo forno non è destinato all'uso commerciale, professionale o industriale. Questo forno è progettato solo per cuocere alimenti e non deve essere utilizzato per riscaldare prodotti non alimentari come la cera fusa. Questo apparecchio è progettato, costruito e destinato esclusivamente all'uso domestico.

AVVERTENZA Pericolo di scossa elettrica: questo l'apparecchio è dotato di polarizzato tappo (una lama larga) per ridurre il rischio di scossa elettrica. La spina si inserisce in un solo modo in una presa polarizzata. Non sconfiggere il scopo di sicurezza della spina mediante modifica la spina in qualsiasi modo o utilizzando un adattatore. Se la spina non entra completamente nella presa, capovolgere la spina. Se ancora non entra, un

elettricista ha sostituito la presa.

La lunghezza del cavo utilizzato su questo l'apparecchio è stato selezionato per ridurre il Rischio di impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo. Se è necessario un cavo più lungo, è possibile utilizzare una prolunga omologata. La potenza elettrica della prolunga deve essere uguale o superiore alla potenza dell'apparecchio. Prestare attenzione a posizionare la prolunga in modo che non penda sul piano di lavoro o sul tavolo, dove potrebbe essere tirata dai bambini o causare inciampi accidentali. Per evitare un sovraccarico del circuito elettrico, non utilizzare un altro apparecchio ad alto wattaggio sullo stesso circuito di questo apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'USO

IL PRODOTTO POTREBBE DIFFERIRE LEGGERMENTE DALLE ILLUSTRAZIONI

Questo apparecchio è SOLO per USO DOMESTICO. Può essere collegato a una presa elettrica CA.

(normale corrente domestica). Non utilizzare altri presa elettrica

SPINA DEL CAVO

Questo apparecchio ha una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è progettata per essere inserita in una presa polarizzata in un solo modo. Se la spina non inseriscilo nella presa, capovolgi la spina e riprova. Se ancora Se non è compatibile, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.

ISTRUZIONI PER IL CAVO CORTO

cavo di alimentazione corto viene fornito a ridurre i rischi derivanti da impigliamento o inciampo c su un cavo più lungo.

Sono disponibili cavi di alimentazione staccabili più lunghi o prolunghes che possono essere utilizzati se Si raccomanda cautela nel loro utilizzo . Se si utilizza un cavo di alimentazione staccabile più lungo o una prolunga :

- 1) La potenza elettrica nominale indicata del cavo o della prolunga dovrebbe essere almeno pari a come il potenza elettrica del un elettrodomestico e
- 2) Il cavo deve essere disposto in modo che non penda dal piano di lavoro o dal tavolo dove Può essere tirato da un bambino o esservi inciampati accidentalmente .

CONSIGLI DI SICUREZZA PER IL CAVO DI LINEA

1. Non tirare o strattonare mai il cavo o l' apparecchio .
2. Per inserire Inserire la spina , afferrarla saldamente e guidarla nella presa .
3. Per scollegare l'apparecchio, afferrare la spina e rimuoverla dalla presa.
4. Prima di ogni utilizzo, ispezionare il cavo di alimentazione per verificare la presenza di tagli. e /o segni di abrasione . Se presenti fondo , questo indica che l' apparecchio deve essere riparato e il cavo di alimentazione sostituito .
5. Non avvolgere mai il cavo non stringere troppo attorno all'apparecchio , poiché ciò potrebbe esercitare una pressione eccessiva sul cavo dove entra nell'apparecchio D e lo fa sfilacciarsi e rompersi.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE PRESENTA DANNI O SE MODO INTERMITTENTE O SMETTE DI FUNZIONARE COMPLETAMENTE.

IM PORTANT

Durante il nei primi minuti di utilizzo iniziale , potresti notare fumo e / o Un leggero odore. È normale e dovrebbe scomparire rapidamente . Non si

ri presenterà dopo che l' apparecchio sarà stato utilizzato ancora qualche volta .

PRIMA DELL'USO

- I piani di lavoro in superficie solida possono essere facilmente graffiati, incrinati o danneggiati, soprattutto se esposto al calore. Per evitare danni, si prega di osservare le seguenti precauzioni durante l'utilizzo di questo prodotto:
- Utilizzare sempre un sottopentola resistente al calore sotto le fonti di calore come forni elettrici , pentole a cottura lenta, forni di degustazione , fornelli , ecc.
- Non appoggiare pentole , padelle , teglie in ceramica o per arrostitire , ecc . direttamente sul piano di lavoro .
- La teglia da forno potrebbe avere il fondo ruvido . Per evitare di graffiare le superfici, posizionare sempre il Mettere la teglia da forno su un supporto resistente al calore o su un vassoio .

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio .
2. Lavare la teglia da forno e la griglia . e il coperchio in acqua calda e saponata usando una spugna o un panno . Risciacquo completamente .
3. Il al di fuori del tostatore Il corpo del forno può essere pulito con un panno morbido e Caldo saponato acqua. Asciugare. Non utilizzare detergenti abrasivi . Non immergere il corpo del forno in acqua o qualsiasi altro liquido .

CONSIGLI IMPORTANTI

- **ATTENZIONE:** Per ridurre il rischio di scosse elettriche , utilizzare sempre la teglia da forno nel forno elettrico durante la cottura.
- **Nota:** non inserire mai alimenti o liquidi direttamente nel corpo del forno.
- Bisogna usare cautela quando si sposta il Coprite la pentola in modo che il vapore fuoriesca lontano da voi .

- Quando si rimuove il coperchio, si verifica una notevole dispersione di calore; pertanto, i tempi di cottura devono essere prolungati. Evitare di rimuovere frequentemente il coperchio per controllare la cottura o per la formazione di vapore.
- Il forno arrostito e cuoce a circa la temperatura stesse
temperature e nel Stesso tempo come forno standard .
- La maggior parte delle casseruole in vetro resistenti al calore possono essere utilizzate in un forno elettrico . Prima di utilizzare un forno elettrico casseruola resistente nel forno per arrostiti , assicurarsi che sia adatta alla teglia .
- Non usare e la teglia da inserire come teglia da forno o pirofila per torte , pane o sformati . Una teglia o pirofila separata deve essere posizionata all'interno della inserire la teglia per questi tipi di alimenti .
- Per una circolazione ottimale , le teglie da forno o i piatti di vetro devono essere posizionati sul filo rack . Se necessario , il supporto può essere spostato per adattarsi a un piatto più grande .
- In questo forno elettrico è possibile utilizzare sacchetti per arrostiti in alluminio . Si sconsiglia l' uso di sacchetti per arrostiti in plastica .
- Gli alimenti pronti possono essere cotti nel forno tostapane . Posizionare il contenitore sulla piastra cromata . Griglia per arrostiti inclusa . Seguire le istruzioni sulla confezione .
- Carni arrostito nel tuo forno sarà umido e tenero. Per una doratura maggiore , spazzolare
Ungere la carne con olio o burro prima della cottura .
- Per ottenere una pelle più scura e croccante sul pollame , non aggiungere liquidi (ad eccezione del burro o dell'olio per la marinatura) fino a quando non mancano solo 30 minuti di cottura .

COME USARE

1. Posizionare il Inserire la teglia nel corpo del forno .
2. Assicurati Assicurarsi che il controllo della temperatura sia in

posizione OFF , quindi collegare il cavo a una presa CA da 120 volt .

3. Accendere il tostapane ruotando la manopola di controllo della temperatura . Regolare la temperatura desiderata .

4. Preriscaldare per 15-20 minuti .

5. Mettere il cibo nella teglia e posizionare il coperchio sul forno .

6. Al termine , ruotare il controllo della temperatura in posizione OFF e scollegare il forno elettrico . da fuori et .

7. Rimuovere il coperchio e, usando guanti da forno, rimuovere il cibo e servire .

UTILIZZO DELL'IMPOSTAZIONE MANTENERE AL CALDO

La tua tostatrice potrebbe avere un'impostazione Mantieni caldo .

L'impostazione Mantieni caldo è comoda per mantenere alimenti fino a quando non sei pronto a mangiare.

Quando il cibo è cotto, basta spostare la manopola della temperatura sull'impostazione Mantieni caldo e il forno manterrà un calore basso per mantenere il cibo caldo fino a quando non lo avrai finito. pronto A salva .

GUIDA DI CUCINA

Determinare se la carne è cotta :

è Si raccomanda di utilizzare un termometro per carne per determinare il grado di cottura durante la cottura di carne e pollame . Inserire il termometro nel centro della parte più spessa della carne. Cuocere fino a raggiungere la temperatura desiderata . Si consiglia , durante la cottura al forno , che le carni grasse raggiungano i 155 ° F (68 °C) .

ATTENZIONE: Non cucinare mai senza una padella al suo posto .

* Si sconsiglia il consumo di carne di maiale, prosciutto o pollame poco cotti.

CARNE	RARO	MEDIO	BEN FATTO
Manzo	145°F	160°F	170°F
Maiale	*	160°F	170°F
Agnello	145°F	160°F	170°F
Prosciutto affumicato Cuocere prima di mangiare Completamente cotto	*		160°F 140°F
Pou Pollo arrosto Pollo o tacchino	*		180°F 180°F

PUNTA ARROSTITA CARNI E POLLAME

I tagli di carne teneri sono i più adatti per l'arrosto . La guida temporale qui sotto è da usare con tagli teneri come quelli del zona di controfiletto . I tagli di carne meno teneri devono essere cotti lentamente in liquido. I tempi indicati di seguito sono approssimativi e devono essere utilizzati solo come linea guida .

CARNE	TEMPERATURA	MIN/LB
-------	-------------	--------

Arrosti di manzo		
Costata di manzo	325° F	20-25
Punta di controfiletto	350° F	20-25
Filetto	450° F	8-12
Arrosto in pentola	300° F	30-40
Manzo in salamoia	300° F	15-20
di		
agnello	350° F	25
disossata	350° F	25
Maiale	350° F	25-30
Arrosto di lonza	350°F	35-40
Spalla arrotolata	325°	15-20
Chops	F 450°F	per marrone e
Costine alla contadina	quindi diminuire la temperatura a 2so r	15-20
Prosciutto affumicato con osso, senza stinco	325°F	0-25 15-20 13-28
Completamente cotto		
Vea		
Lombata	325°F	30-35
Spalla		
Pollame		
Pollo intero (3,5-5) libbre.	150°C	15-17
Pollo intero (6-8) libbre,	110°C	18-20
Pollo a pezzi	F110°C	8-10
Tacchino, preimbastito	F120°C	12-17
(10-14) libbre.	F120°C	13-18
Tacchino, preimbastito	F110°C	15-20
(14-22) lb Tacchino, fresco		

ISTRUZIONI DI MANUTENZIONE PER L'UTENTE

Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente . Non tentare di Prova a ripararlo da solo . Se è necessaria assistenza , rivolgiti a personale qualificato .

PRECAUZIONI

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo .
- Non toccare i lati della base del forno mentre il cibo è in cottura . Utilizzare sempre la maniglia sulla base . Utilizzare presine o guanti da forno per sollevare la teglia .

A PULITO

ATTENZIONE: Non immergere il corpo del forno tostapane in acqua o altri liquidi .

Non mettere la teglia da forno in lavastoviglie.

1. Ruotare il controllo della temperatura in posizione OFF .
2. Scollegare il forno elettrico dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare .
3. Lavare la teglia e il coperchio con acqua calda e sapone , utilizzando una spugna o un panno. Risciacquare accuratamente. in acqua calda, poi asciugare con un asciugamano .
4. Pulire l' interno e l'esterno del corpo del forno con un panno umido.

A CONSERVAZIONE

Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di eseguire la lappatura . Conservare l' apparecchio nella sua scatola o in un luogo pulito e asciutto . Non riporre mai l' apparecchio quando è caldo o bagnato. Non avvolgere mai il cavo strettamente attorno all'apparecchio ; tenerlo arrotolato in modo lasco .

Produttore: JiangSu Kunge Intelligent Technology Co., Ltd.
Indirizzo: 2, complesso industriale di Huasong, contea di Binhai,
Yancheng, provincia di Jiangsu, Cina
Indirizzo e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

HORNO ASADOR

**Modelo: YDE803、YORO-14、YORO-18N-L、YORO-20N-L、
YORO-22N-L, YORO-24N-L**

**Modelo: YDE803、YORO-14、YORO-18N-L、YORO-20N-L、YORO-22N-L、
YORO-24N-L**



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con reducción física, sensorial o mental capacidades, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén estrechamente supervisado e instruido sobre El uso del aparato debe ser realizado por una persona responsable de su seguridad.
3. Es necesaria una supervisión estrecha cuando se produzca alguna anomalía. El aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para garantizar su seguridad. que no jueguen con el aparato
4. No toque las superficies calientes. Use las asas o pomos.

5. Use guantes de horno para retirar el asado. bandeja o rejilla del horno asador, o para retirar una bandeja de horno o comida cocinada de la bandeja para asar.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la base del asador, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
7. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarlo.
8. No haga funcionar ningún aparato con un cable de alimentación o enchufe dañado, o después El aparato funciona mal o ha sido Caídas o daños de cualquier tipo. Suministro de reemplazo y reparación de cables. debe ser realizado por el fabricante su agente de servicio, o cualificado de manera similar. personas para evitar un peligro. ¡Llame al número de servicio al cliente proporcionado! Para obtener información sobre examen, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluida la estufa.
12. Para desconectar, gire el control a MIN y Luego, retire el enchufe de la toma de corriente. desenchufar, sujetar el enchufe y tirar de él tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
13. No lo coloque sobre o cerca de un gas caliente o quemador eléctrico o en un horno caliente.
14. Se debe tener extrema precaución cuando mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. El vapor que sale por debajo de la tapa está caliente. y puede quemarse.
16. No lo utilice sin la bandeja para asar. diseñado específicamente para este modelo.
17. No utilice el aparato para derretir cera o cualquier otro uso no alimentario.
18. No permita materiales inflamables como como cortinas, visillos,

paredes, armarios, salpicaderos y similares para tocar cualquier parte del horno asador mientras está en funcionamiento. funcionamiento.

19. No utilice el aparato para un fin distinto al previsto.

No utilice el aparato mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. temperatura de las superficies accesibles puede ser alto cuando el aparato está operante.

22. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo;

por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

entornos de tipo alojamiento y desayuno

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información sobre seguridad para el consumidor

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Este horno tostador no está diseñado para uso comercial, profesional o industrial. Está diseñado únicamente para cocinar alimentos; no debe utilizarse para calentar productos no alimenticios, como cera derretida. Este aparato está diseñado, fabricado y destinado exclusivamente para uso doméstico.

ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica: El aparato está provisto de un polarizado tapón (una hoja ancha) para reducir el riesgo de Descarga eléctrica. El enchufe solo encaja de una manera. en una toma de corriente

polarizada. No anule la propósito de seguridad del enchufe mediante modificación el enchufe de cualquier forma o mediante el uso de un adaptador Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, gírelo. Si aún así no encaja, tenga Un electricista reemplazará el enchufe. La longitud del cable utilizado en este El aparato fue seleccionado para reducir la Riesgos de enredarse o tropezar con un cable largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable de extensión homologado. La potencia eléctrica del cable de extensión debe ser igual o superior a la del aparato. Se debe tener cuidado de colocar el cable de extensión de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar accidentalmente. Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no utilice otro aparato de alta potencia en el mismo circuito que este aparato.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

EL PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE RESPECTO A LAS ILUSTRACIONES.

Este aparato es SOLO PARA USO DOMÉSTICO. Puede enchufarse a una toma de corriente alterna .
(corriente doméstica normal). No utilice ninguna otra toma de corriente eléctrica .

ENCHUFE DEL CABLE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja Encaja en la toma de corriente , invierte el enchufe e inténtalo de nuevo. Si aún así... Si no encaja , contacte con un electricista cualificado . No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES PARA CABLES CORTOS

cable de alimentación corto se proporciona a R educir los peligros resultantes de enredos o tropezones . c sobre un cable más largo.

Cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión disponibles y se pueden utilizar si Se debe tener cuidado en su uso . Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión :

- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable o cable de extensión debe ser al menos una gran como el clasificación eléctrica de la un aparato y
- 2) El cable debe estar dispuesto de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde Puede ser manipulado por niños o provocar tropiezos involuntarios .

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Nunca tire ni jale del cable o del aparato .
 2. Para insertar Enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia la toma de corriente .
 3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
 4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación para detectar cortes. y /o marcas de abrasión . Si alguna es fondo , este indica que el aparato debe recibir mantenimiento y el cable de alimentación debe reemplazarse .
 5. Nunca enrolles el cable . no lo sujete firmemente alrededor del aparato , ya que esto podría ejercer una tensión excesiva sobre el cable. donde entra en el aparato Ds y lo causa deshilacharse y romperse.
- NO UTILICE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PRESENTA ALGÚN DAÑO, O SI EL APARATO FUNCIONA DE FORMA INTERMITENTE O DEJA DE**

FUNCIONAR POR COMPLETO .

IMPORTANTE

Durante el Durante los primeros minutos de uso inicial , es posible que note humo electrónico y /o un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente . No volverá a aparecer después de que el aparato se haya usado unas cuantas veces más .

ANTES DE USAR

- Las encimeras de superficie sólida se pueden rayar, agrietar o dañar fácilmente, especialmente cuando se expone al calor. Para evitar daños, se deben observar las siguientes precauciones al usar este producto:
- Utilice siempre un salvamanteles resistente al calor debajo de fuentes generadoras de calor como hornos asadores , ollas de cocción lenta, hornos de prueba , sartenes , etc.
- No coloque sartenes calientes , ollas , sartenes de cerámica o asadores , etc. , directamente sobre la superficie de la encimera .
- La bandeja para asar puede tener un fondo rugoso . Para evitar rayar las superficies, coloque siempre la bandeja sobre una superficie lisa . bandeja para asar sobre un soporte o salvamanteles resistente al calor .

1. Retire todos los materiales de embalaje .
2. Lave la bandeja para asar, la rejilla para asar y la tapa en agua caliente jabonosa usando una esponja o un paño de cocina . Enjuagar minuciosamente .
3. El afuera del tostador El cuerpo del horno se puede limpiar con un paño suave y cálido jabonoso agua. Secar con un paño. No utilice limpiadores abrasivos . No sumerja el cuerpo del horno tostador en agua o cualquier otro líquido .

CONSEJOS IMPORTANTES

- **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica , utilice siempre la bandeja para asar en el horno tostador al cocinar.
- **Nota:** Nunca coloque alimentos ni líquidos directamente en el cuerpo del horno tostador.
- Se debe tener precaución al retirar el Cierra la tapa para que el vapor escape lejos de ti .
una cantidad considerable de calor al retirar la tapa; por lo tanto, es necesario prolongar el tiempo de cocción. Evite retirar la tapa con frecuencia para comprobar el progreso de la cocción o la salida de vapor.
- El horno tostador asa y hornea a aproximadamente la temperatura las mismas temperaturas y en el mismo tiempo como un horno estándar .
- La mayoría de las cacerolas de vidrio resistentes al calor se pueden usar en un horno asador . Antes de usar un horno cazuela resistente en el horno asador , asegúrese de que quepa dentro de la bandeja de inserción .
- No utilice e El molde insertable se puede usar como bandeja para hornear o fuente para hornear pasteles , panes o guisos . Se debe colocar una bandeja o fuente separada dentro del molde . Bandeja insertable para este tipo de alimentos .
- Para una mejor circulación , las bandejas para hornear o los platos de vidrio deben colocarse sobre el alambre . estante . Si Si es necesario , la rejilla se puede retirar para colocar un plato más grande .
- Se pueden usar bolsas de aluminio para asar en este horno asador . NO se recomienda usar bolsas de plástico para asar en el horno asador.
- Los alimentos precocinados se pueden hornear en el horno tostador. Coloque el recipiente sobre la placa cromada . Rejilla para asar incluida . Siga las instrucciones del paquete .
- Carnes asado en tu horno tostador quedará húmedo y tierno.
Para un dorado adicional , cepille
Untar la carne con aceite o mantequilla antes de cocinarla .
- Para crear una piel más oscura y crujiente en las aves asadas, no

agregue líquidos (con la excepción de la mantequilla o el aceite para rociar) hasta que solo queden 30 minutos de cocción .

CÓMO USAR

1. Coloque el Introduzca la bandeja en el cuerpo del horno asador .
2. Asegúrese Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición de APAGADO y luego enchufe el cable a una toma de corriente alterna de 120 voltios .
3. Encienda el tostador girando el control de temperatura a la temperatura deseada .
4. Precalentar durante 15 a 20 minutos .
5. Coloque la comida en la bandeja de cocción y coloque la tapa en el horno asador .
6. Cuando termine , gire el control de temperatura a la posición de APAGADO y desenchufe el horno tostador . de nuestro tl et.
7. Retire la tapa y, usando guantes de cocina, retire la comida y atender .

USO DE LA FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE

Su tostadora puede tener una función de mantener caliente . La función de mantener caliente es conveniente para mantener alimentos hasta que estés listo para comer.

Cuando su comida esté lista, simplemente cambie el selector de temperatura a la configuración de Mantener caliente y el asador mantendrá un calor bajo para mantener su comida caliente hasta que esté listo. listo a ahorrar .

GUÍA DE COCINA

Determinar si la carne está hecha :

es Se recomienda utilizar un termómetro para carne para determinar el punto de cocción al cocinar carne y aves. Inserte el termómetro en el centro del la parte más gruesa de la carne. Cocine hasta que alcance la temperatura deseada . Se recomienda que , al asar , las carnes grasas alcancen los 155 ° F.

PRECAUCIÓN: Nunca cocine sin la sartén en su lugar .

* No se recomienda el consumo de carne de cerdo, jamón o aves poco hechas.

CARNE	EXTRAÑO	MEDIO	BIEN HECHO
Carne de res	145°F	160°F	170°F
Cerdo	*	160°F	170°F
Cordero	145°F	160°F	170°F
Jamón ahumado Cocinar antes de comer. Completamente cocinado	*		160°F 140°F
Pou Asado de aves Pollo o pavo	*		180°F 180°F

ROA STING CARNES Y AVES

Los cortes tiernos de carne son los más adecuados para asar . La guía de

tiempo a continuación es para usar con cortes tiernos como los de la zona del solomillo . Los cortes de carne menos tiernos deben cocinarse a fuego lento en líquido. Los tiempos indicados a continuación son aproximados y deben usarse solo como guía .

CARNE	TEMPERATURA	MÍN/LB
Asados de res,		
costilla	325°F	20-25
, punta	350°F	20-25
de solomillo,	450°F	8-12
lomo, estofado de olla,	300°F	30-40
carne en conserva	300°F	15-20
de		
cordero	350° F	25
deshuesada	350° F	25
Cerdo	350° F	
Lomo asado	350°F	25-30
Hombro encorvado	325°	35-40
Labios	F 450°F	15-20
Costillas al estilo campestre	luego disminuya la temperatura a 2so r	a marrón y 15-20
Jamón ahumado		0-25
con hueso, sin	325°F	15-20
hueso		13-28
Completamente cocinado		
Vea		
Lomo	325°F	30-35
Hombro		
Aves de corral	350°F	15-17
Pollo entero (3,5-5) lb.	350°F	18-20
Pollo entero (6-8) lb.	F350°F	8-10

Pollo, trozos	F375°F	12-17
Pavo, prelavado (10-14) lb.	F375°F	13-18
Pavo, prelavado (14-22) lb	F350°F	15-20
Pavo, fresco		

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar . No intente repararlo. Repárelo usted mismo . Remítalo a personal de servicio calificado si necesita servicio .

PRECAUCIONES

- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo .
 - No toque los lados de la base del asador mientras la comida se está cocinando . Utilice siempre el mango en la base .
- agarraderas o guantes de horno para levantar la bandeja de asar .

A LIMPIO

PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo del horno tostador en agua u otro líquido .

No coloque la bandeja para asar en el lavavajillas.

1. Gire el control de temperatura a la posición de APAGADO.
 2. Desenchufe el horno tostador de la toma de corriente y deje que la unidad se enfríe .
 3. Lave la bandeja para asar y la tapa con agua caliente y jabón , usando una esponja o un paño. Enjuague bien.
- en agua caliente y luego secar con una toalla .

4. Limpie el interior y el exterior del cuerpo del horno tostador con un paño húmedo.

A ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas . Guarde el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco . Nunca lo guarde cuando esté caliente o mojado. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato ; manténgalo enrollado sin apretar .

Fabricante: JiangSu Kunge Intelligent Technology Co., Ltd.

**Dirección: 2, Parque Industrial Huasong, Condado de Binhai,
Yancheng, Provincia de Jiangsu, China**

Correo electrónico: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

piekarnika

: YDE803, YORO-14, YORO-18N-L, YORO-20N-L,

YORO-22N-L、YORO-24N-L

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

Modele: YDE803, YORO-14, YORO-18N-L, YORO-20N-L, YORO-22N-L, YORO-24N-L



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała, należy przestrzegać następujących zasad:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z obniżoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub psychiczną, możliwości lub brak doświadczenia i wiedzy, chyba że są blisko nadzorowany i instruowany w zakresie używania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za jego bezpieczeństwo.
3. Ścisły nadzór jest konieczny w przypadku, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby zapewnić
4. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów.

lub gałki.

5. Użyj rękawic kuchennych, aby usunąć pieczenie patelni lub rusztu z piekarnika lub aby wyjąć blachę do pieczenia lub ugotowane jedzenie z brytfanny.
6. Aby chronić się przed porażeniem prądem, Nie zanurzaj podstawy, przewodu ani wtyczki do pieczenia w wodzie ani innym płynie.
7. Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, a także przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem.
8. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, lub po urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało uszkodzone upuszczony lub uszkodzony w jakikolwiek sposób. Wymiana i naprawa przewodu zasilającego musi być przeprowadzone przez producenta jego agent serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach Osoby w celu uniknięcia zagrożenia. Zadzwoń pod podany numer obsługi klienta. Informacje dotyczące kontroli, naprawy lub regulacji.
9. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
10. Nie używać na zewnątrz.
11. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni, w tym kuchenki.
12. Aby odłączyć, ustaw pokrętkę w pozycji MIN i następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. odłącz, chwyć za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
13. Nie umieszczaj na ani w pobliżu gorącego gazu lub kuchenice elektrycznej lub w rozgrzanym piekarniku.
14. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenie urządzenia zawierającego gorący olej lub innych gorących płynów.
15. Para wydobywająca się spod pokrywki jest gorąca i może się przypalić.
16. Nie używać bez brytfanny specjalnie zaprojektowane do tego modelu.
17. Nie używaj urządzenia do topienia wosku ani jakiejkolwiek inne zastosowanie niezwykłościowe.
18. Nie dopuszczaj do używania materiałów łatwopalnych, takich jak takie

jak zasłony, draperie, ściany, szafki, panele ściennie itp., aby nie dotykały żadnej części pieca do pieczenia, gdy jest on włączony eksploatacji.

19. Nie należy używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Nie należy obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UWAGA: GORĄCA POWIERZCHNIA. temperatura dostępnych powierzchni może być wysoki, gdy urządzenie jest operacyjny.

22. Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
domy wiejskie;

przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
obiekty typu bed and breakfast

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Inne informacje dotyczące bezpieczeństwa konsumentów

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Piekarnik nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego, profesjonalnego ani przemysłowego. Piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do gotowania żywności i nie należy go używać do podgrzewania produktów nieżywnościowych, takich jak topiony воск. Urządzenie zostało zaprojektowane, zbudowane i przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

OSTRZEŻENIE Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym: To

urządzenie jest wyposażone w spolaryzowaną wtyczka (jeden szeroki bolec), aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem. Wtyczka pasuje tylko w jedną stronę. do spolaryzowanego gniazdka. Nie pokonuj cel bezpieczeństwa wtyczki poprzez modyfikację wtyczki w jakikolwiek sposób lub za pomocą adaptera. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, odwróć ją. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z... Elektryk wymieni gniazdko.

Długość przewodu użytego w tym urządzenie zostało wybrane w celu zmniejszenia Niebezpieczeństwo zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. Jeśli wymagany jest dłuższy przewód, można użyć zatwierdzonego przedłużacza. Parametry elektryczne przedłużacza muszą być co najmniej równe parametrom urządzenia. Należy zadbać o to, aby przedłużacz nie zwisał z blatu lub stołu, gdzie dzieci mogłyby go pociągnąć lub o który można by się potknąć. Aby uniknąć przeciążenia obwodu elektrycznego, nie należy używać innego urządzenia o dużej mocy w tym samym obwodzie, co to urządzenie.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRODUKT MOŻE NIEZNACZNIE RÓŻNIĆ SIĘ OD ILUSTRACJI

To urządzenie jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO**.

Można podłączyć do gniazdka elektrycznego prądu zmiennego .
(zwykły prąd domowy). Nie używaj żadnego innego gniazdka elektryczne

WTYCZKA KABLA

To urządzenie jest wyposażone w wtyczkę spolaryzowaną (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, wtyczka ta jest przeznaczona do podłączenia do gniazda spolaryzowanego tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje , Jeśli pasuje do gniazdka , odwróć wtyczkę i spróbuj ponownie. Jeśli nadal Jeśli nie pasuje , skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem . Nie próbuj w

żaden sposób modyfikować wtyczki .

INSTRUKCJA OBSŁUGI KRÓTKIEGO PRZEWODU

Krótki przewód zasilający jest zapewniony zredukować ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia c na dłuższym sznurku.

Dostępne są dłuższe, odłączane przewody zasilające lub przedłużacze , których można używać , jeśli Należy zachować ostrożność podczas ich użytkowania . W przypadku użycia dłuższego , odłączanego przewodu zasilającego lub przedłużacza :

- 1) Podane parametry elektryczne zestawu przewodów lub przedłużacza powinny być co najmniej znacznie wyższe
jako e ocena elektryczna urządzenie i
- 2) Przewód należy ułożyć tak , aby nie zwisał z blatu lub stołu , gdy
Dzieci mogą ją pociągnąć lub się o nią przypadkowo potknąć .

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZEWODU LINIOWEGO

1. Nigdy nie ciągnij ani nie szarp za przewód ani za urządzenie .
 2. Aby włożyć wtyczkę, chwyć ją mocno i włóż do gniazdka .
 3. Aby odłączyć urządzenie, chwyć za wtyczkę i wyjmij ją z gniazdka.
 4. Przed każdym użyciem sprawdź , czy przewód zasilający nie jest przecięty . i /lub ślady otarć . Jeśli występują , fund , to oznacza , że urządzenie należy poddać serwisowi i wymienić przewód zasilający .
 5. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół urządzenia , ponieważ może to powodować nadmierne naprężenie przewodu gdzie wchodzi do urządzenia D i powoduje jego strzępić się i łamać.
- NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA, JEŚLI PRZEWÓD ZASILAJĄCY WYKAZUJE JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA LUB JEŚLI URZĄDZENIE DZIAŁA OKRESOWO LUB CAŁKOWICIE PRZESTAJE**

DZIAŁAĆ .

WAŻNY

Podczas w ciągu pierwszych kilku minut użytkowania możesz zauważyć dym i / lub Lekki zapach . Jest to normalne i powinno szybko zniknąć . Nie pojawi się ponownie po kilkukrotnym użyciu urządzenia .

PRZED UŻYCIEM

- Blaty z litej powierzchni mogą łatwo ulec zarysowaniu, pęknięciu lub uszkodzeniu, zwłaszcza pod wpływem ciepła. Aby zapobiec uszkodzeniom, podczas stosowania tego produktu należy zachować następujące środki ostrożności:
- Zawsze używaj podstawki odpornej na działanie wysokiej temperatury pod źródłami ciepła , takimi jak piekarniki do pieczenia , wolnowary, piece do gotowania , patelnie itp .
- Nie należy stawiać bezpośrednio na blacie kuchennym gorących patelni , garnków , naczyń ceramicznych , brytfann itp .
- Brytfanna może mieć szorstkie dno . Aby uniknąć zarysowania powierzchni , zawsze umieszczaj brytfannę , umieścić na żaroodpornym naczyniu lub podstawie .

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe .
2. Umyj brytfannę i ruszt i przykryj gorącą wodą z mydłem za pomocą gąbki lub ściereczki . Płukanie dokładnie .
3. Ten poza z palacza Korpus piekarnika można czyścić miękką ściereczką i ciepłą mydlaną wodą. Wytrzeć do sucha. Nie używać środków czyszczących o działaniu ściernym . Nie zanurzać korpusu piekarnika w wodzie ani jakiegokolwiek inny płyn .

WAŻNE WSKAZÓWKI

- UWAGA: Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem , zawsze używaj brytfanny w piekarniku podczas gotowania.
- Uwaga: Nigdy nie wkładaj jedzenia ani płynów bezpośrednio do korpusu pieca.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania Przykryj, aby para mogła uchodzić z dala od Ciebie .
- Po każdym zdjęciu pokrywki ucieka znaczna ilość ciepła, dlatego czas gotowania należy wydłużyć. Unikaj częstego zdejmowania pokrywki w celu sprawdzenia postępu gotowania lub gotowania na parze.
- Piekarnik piecze i piecze w temperaturze ok . te same temperatury i w To samo czas jako standardowy piekarnik .
- Większość żaroodpornych szklanych naczyń żaroodpornych można używać w piekarniku . Przed użyciem odpornego naczynia żaroodpornego w piekarniku , upewnij się , że zmieści się w środku .
- Nie używaj e Wkładana blacha może służyć jako blacha do pieczenia lub naczynie do zapiekania ciast , chlebów lub zapiekanek . Wewnątrz należy umieścić oddzielną blachę lub naczynie . włóż patelnię do różnych rodzajów żywności .
- Aby zapewnić najlepszą cyrkulację , na drucie należy umieścić blachy do pieczenia lub naczynia szklane . stojak . Jeśli Niezbędny ruszt można wyjąć , aby zmieścić większe naczynie .
- W tym piekarniku można używać foliowych torebek do pieczenia . NIE zaleca się używania plastikowych torebek do pieczenia w piekarniku .
- W piekarniku Roaster Oven można piec potrawy gotowe . Umieść pojemnik na chromowanej podstawie . Dołączona kratka do pieczenia . Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu .
- Mięso upieczone w piekarniku Roaster będzie wilgotne i delikatne. Aby uzyskać dodatkowy brąz , posmaruj Przed gotowaniem posmaruj mięso olejem lub masłem .
- Aby uzyskać ciemniejszą , bardziej wypieczoną i chrupiącą skórę drobiu , nie dodawaj żadnych płynów (oprócz masła lub oleju do

podsmażania) przez około 30 minut od zakończenia pieczenia .

SPOSÓB UŻYCIA

1. Umieść Włóż patelnię do korpusu piekarnika .
2. Upewnij się, że Upewnij się , że regulator temperatury jest w pozycji WYŁĄCZONY , a następnie podłącz przewód do gniazda prądu zmiennego o napięciu 120 V.
3. Włącz urządzenie Roaster , obracając pokrętkę regulacji temperatury i ustawiając żądaną temperaturę .
4. Podgrzewaj przez 15–20 minut .
5. Umieść jedzenie w naczyniu do gotowania i załóż pokrywkę na piekarnik .
6. Po zakończeniu obróć regulator temperatury do pozycji WYŁĄCZONY i odłącz piekarnik od zasilania . from ou tl et.
7. Zdejmij pokrywkę i za pomocą rękawic kuchennych wyjmij jedzenie i podawać .

UŻYWANIE

USTAWIENIA

PODTRZYMYWANIA

CIEPŁA

Twój piec może być wyposażony w funkcję podtrzymywania ciepła . Funkcja podtrzymywania ciepła jest wygodna w trzymaniu. żywności, aż będziesz gotowy ją zjeść. Gdy jedzenie będzie gotowe, wystarczy przełączyć pokrętkę temperatury na ustawienie „Keep Warm”, a piekarnik będzie utrzymywał niską temperaturę, aby utrzymać ciepło jedzenia, aż do momentu, gdy je

upieczesz. gotowy Do ratować .

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Określanie , czy mięso jest gotowe :

To jest Zaleca się użycie termometru do mięsa w celu określenia stopnia wysmażenia podczas gotowania mięsa i drobiu . Włóż termometr do centrum tego Najgrubsza część mięsa. Smażyć , aż osiągniemy pożądaną temperaturę wysmażenia . Zaleca się , aby podczas pieczenia tłuste mięso osiągnęło temperaturę 155 ° F .

UWAGA: Nigdy nie gotuj bez garnka na miejscu .

* Nie zaleca się spożywania surowej wieprzowiny, szynki ani drobiu .

MIĘSO	RZADKI	ŚREDNI	DOBRZE ZROBIONY
Wołowina	145°F	160°F	170°F
Wieprzowina	*	160°F	170°F
Jagnięcina	145°F	160°F	170°F
Szynka wędzona Ugotuj przed spożyciem Całkowicie ugotowane	*		160°F 140°F
Pou Pieczenie drobiu Kurczak lub indyk	*		180°F 180°F

ROA STING MIĘSO I DRÓB

Delikatne kawałki mięsa najlepiej nadają się do pieczenia . Poniższy przewodnik czasowy dotyczy delikatnych kawałków , takich jak z Polędwica . Najdelikatniejsze kawałki mięsa należy gotować na wolnym ogniu w płynie. Podane poniżej czasy są przybliżone i należy je traktować wyłącznie jako wskazówkę .

MIEŚO	TEMPERATURA	MIN/LB
Pieczona wołowina Żeberka		
stojące	325°F	20-25
Polędwica	350°F	20-25
wołowa Pieczona	450°F	8-12
wołowina peklowana	300°F	30-40
	300°F	15-20
Łopatka		
jagnięca	350°F	25
bez kości	350°F	25
Wieprzowina	350°F	
Pieczeń z polędwicy	350°F	25-30
Zrolowane ramię	325°	35-40
Kotlety	F450°F	15-20
Żeberka w stylu wiejskim	następnie zmniejsz temperaturę do 25°C	do brązowego i 15-20
wędzona z kością		0-25
, bez golonki, bez kości	325°F	15-20
Całkowicie ugotowane		13-28
Veal		
Polędwica	325°F	30-35
Ramię		

Drób		
Kurczak cały (3,5-5) funtów.	350°F	15-17
Kurczak cały (6-8) funtów,	350°	18-20
Kurczak, kawałki	F 350	8-10
Indyk, wstępnie baskowany (10-14)lb.	°F F375°F	12-17
Indyk, wstępnie	F375°F	13-18
podsmażony (14-22)lbIndyk, świeży	F350°F	15-20

INSTRUKCJA KONSERWACJI DLA UŻYTKOWNIKA

To urządzenie nie zawiera części , które mogą być naprawiane przez użytkownika . Nie próbuj Napraw go samodzielnie . Jeśli konieczna jest naprawa , zleć ją wykwalifikowanemu personelowi serwisowemu .

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem .
- Nie dotykaj boków podstawy urządzenia Roaster podczas pieczenia potrawy . Zawsze używaj uchwytu na podstawie .
rękawic kuchennych lub rękawic kuchennych do podniesienia naczynia do pieczenia .

DO CZYSTY

UWAGA: Nie zanurzaj korpusu piekarnika w wodzie ani innym płynie .
Nie myj formy do pieczenia w zmywarce.

1. Obróć regulator temperatury do pozycji WYŁ .
2. Odłącz piekarnik od gniazdka i pozwól mu ostygnąć .
3. Umyj brytfannę i pokrywkę w gorącej wodzie z mydłem – używając gąbki

lub ściereczki. Dokładnie wypłucz .

w gorącej wodzie, a następnie osuszyć ręcznikiem .

4. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część korpusu pieca Roaster wilgotną szmatką.

DO PRZECHOWYWANIA

Przed składowaniem upewnij się , że wszystkie części są czyste i suche .

Przechowuj urządzenie w opakowaniu lub w czystym i suchym miejscu .

Nigdy nie przechowuj urządzenia , gdy jest gorące lub mokre . Nigdy nie

owijaj przewodu ciasno wokół urządzenia ; trzymaj go luźno zwiniętego .

Producent: JiangSu Kunge Intelligent Technology Co., Ltd.

**Adres: 2, Huasong Industrial Park, hrabstwo Binhai, Yancheng,
prowincja Jiangsu, Chiny**

Adres e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ROASTER OVEN

**Model: YDE803, YORO-14, YORO-18N-L, YORO-20N-L,
YORO-22N-L, YORO-24N-L**

VEVOR

Upgrade The Home Creator Way

Model: YDE803, YORO-14, YORO-18N-L, YORO-20N-L, YORO-22N-L,
YORO-24N-L



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt.

Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
	CORRECTE VERWIJDERING Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen. Verminder het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel, inclusief het volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze nauw verbonden zijn onder toezicht en onder instructie met betrekking tot gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid ervan.
3. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer er sprake is van... Het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze veilig zijn. dat ze niet met het apparaat spelen
4. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen.

of knoppen.

5. Gebruik ovenwanten om de braadpan te verwijderen. bakplaat of rooster uit de braadoven, of een bakvorm of gebakken voedsel verwijderen uit de braadpan.

6. Om elektrische schokken te voorkomen, doe Dompel de bodem van de braadpan, het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.

7. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen erop zet of eraf haalt en voordat u het schoonmaakt.

8. Gebruik geen apparaat met een beschadigd netsnoer of stekker, of na Het apparaat functioneert niet goed of is defect. gevallen of op enigerlei wijze beschadigd. Vervanging en reparatie van het netsnoer. moet worden uitgevoerd door de fabrikant de serviceagent of een soortgelijke gekwalificeerde persoon personen om een gevaar te vermijden. Bel het opgegeven klantenservicenummer. Voor informatie over onderzoek, reparatie of afstelling.

9. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan ietsel veroorzaken.

10. Niet buitenshuis gebruiken.

11. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het geen hete oppervlakken aanraken, inclusief het fornuis.

12. Om de stekker uit het stopcontact te halen, draai de bedieningsknop naar MIN en Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Haal de stekker eruit, pak de stekker vast en trek hem uit de stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer.

13. Niet op of in de buurt van een hete gasbron plaatsen of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.

14. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie bevat of andere hete vloeistoffen.

15. De stoom die onder het deksel vandaan komt, is heet. en kan aanbranden.

16. Niet gebruiken zonder de braadpan Speciaal ontworpen voor dit model.

17. Gebruik het apparaat niet om was te smelten of elk ander

niet-voedselgebruik.

18. Voorkom dat brandbare materialen zoals gordijnen, draperieën, muren, kasten, achterwanden en dergelijke mogen geen enkel deel van de braadoven aanraken terwijl deze in gebruik is. bediening.

19. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

Bedien het apparaat niet met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

LET OP: HEET OPPERVLAKE. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking.

22. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
boerderijen;

door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
bed & breakfast-accommodaties.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Overige informatie over consumentenveiligheid

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Deze braadoven is niet bedoeld voor commercieel, professioneel of industrieel gebruik. Deze braadoven is alleen ontworpen voor het bereiden van voedsel; hij mag niet worden gebruikt voor het verwarmen van niet-eetbare producten, zoals het smelten van was. Dit apparaat is ontworpen, gebouwd en bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

WAARSCHUWING Gevaar voor elektrische schokken: Dit het apparaat is voorzien van een gepolariseerde stekker (één breed blad) om het risico te

verminderen elektrische schok. De stekker past er maar op één manier in. in een gepolariseerd stopcontact. Schakel de beveiliging niet uit. veiligheidsdoel van de stekker door modificatie de stekker op welke manier dan ook, of door gebruik te maken van een adapter. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draai hem dan om. Past hij er dan nog steeds niet in? Laat het dan controleren. Een elektricien vervangt het stopcontact.

De lengte van het snoer dat hiervoor gebruikt wordt het apparaat werd geselecteerd om de Het risico bestaat dat u verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Als een langer snoer nodig is, mag een goedgekeurd verlengsnoer worden gebruikt. Het elektrische vermogen van het verlengsnoer moet gelijk zijn aan of hoger zijn dan het vermogen van het apparaat. Zorg ervoor dat het verlengsnoer niet over het aanrecht of de tafel hangt, waar kinderen eraan kunnen trekken of waar u per ongeluk over kunt struikelen. Om overbelasting van het elektrische circuit te voorkomen, mag u geen ander apparaat met een hoog wattage op hetzelfde circuit aansluiten als dit apparaat.

GEBRUIKSAANWIJZING

HET PRODUCT KAN ENIGSZINS AFWIJKEN VAN DE AFBEELDINGEN.

Dit apparaat is Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat kan worden aangesloten op een stopcontact .
(gewone huishoudelijke stroom). Gebruik geen andere stopcontact .

SNOERSTEKKER

Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pin is breder dan de andere). Om het risico op een elektrische schok te verminderen, is deze stekker bedoeld om slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact te passen . Als de stekker niet past... Steek de stekker in het stopcontact , draai hem om en probeer het opnieuw. Als het dan nog

steeds werkt, is het probleem opgelost. Past het niet? Neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien . Probeer de stekker op geen enkele manier te modificeren .

INSTRUCTIES VOOR KORTE SNOEREN

Een kort netsnoer wordt verstrekt aan verminder de gevaren die voortvloeien uit verstrikking of struikelen c over een langer snoer.

Langere afneembare netsnoeren of verlengsnoeren zijn beschikbaar en kunnen worden gebruikt indien Bij gebruik ervan moet voorzichtigheid in acht worden genomen . Indien een langer , afneembaar netsnoer of verlengsnoer wordt gebruikt :

1) Het aangegeven elektrische vermogen van de kabelset of verlengsnoer moet minimaal zo hoog zijn .

als de elektrische classificatie van de een apparaat, en

2) Het snoer moet zo worden geplaatst dat het niet over het aanrechtblad of de tafel hangt waar Het kan door kinderen worden vastgepakt of per ongeluk worden gestruikeld .

Veiligheidstips voor netsnoeren

1. Trek of ruk nooit aan het snoer of het apparaat .

2. Invoegen Steek de stekker in het stopcontact, pak hem stevig vast en leid hem in de aansluiting .

3. Om het apparaat los te koppelen , pak de stekker vast en trek deze uit het stopcontact.

4. Controleer vóór elk gebruik het netsnoer op beschadigingen . en /of schaafplekken . Indien er sporen van slijtage aanwezig zijn . vind , dit Dit geeft aan dat het apparaat nagekeken moet worden en het netsnoer vervangen moet worden .

5. Wikkel het snoer nooit om . Wikkel het snoer niet strak om het apparaat , omdat dit onnodige spanning op het snoer kan veroorzaken . waar

het het apparaat van D binnendringt en het veroorzaakt rafelen en breken.
GEBRUIK HET APPARAAT NIET ALS HET NETSNOER BESCHADIGD IS,
OF ALS
HET APPARAAT WERKT MET TWIJFEL OF STOPT HELEMAAL MET
WERKEN .

BELANGRIJK

Tijdens de In de eerste paar minuten van het eerste gebruik kunt u
rook en /of Een lichte geur. Dit is normaal en zou snel moeten verdwijnen .
De geur zal niet terugkeren nadat het apparaat nog een paar keer is
gebruikt .

VOOR GEBRUIK

- Werkbladen van massief kunststof kunnen gemakkelijk krassen, barsten of andere beschadigingen oplopen, vooral bij blootstelling aan hitte. Om schade te voorkomen, dienen de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te worden genomen bij het gebruik van dit product:
- Gebruik altijd een hittebestendige onderzetter onder warmtebronnen zoals braadovens , slowcookers , smaakovens , pannen , enz .
- Plaats geen hete pannen , potten , keramische pannen of braadpannen , enz . rechtstreeks op het aanrecht .
- De braadpan kan een ruwe bodem hebben . Om krassen op het oppervlak te voorkomen, plaatst u de pan altijd op een vlakke bodem. braadpan op een hittebestendige ondergrond of rooster .

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal .
2. Was de braadpan en het braadrek . en het deksel schoonmaken in heet zeepsop met een spons of washandje . Afspoelen diepgaand .
3. De buiten van de koffiebrander De ovenwand kan worden schoongemaakt met een zachte doek . warm zeepachtig Water.
Droogwrijven. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen . Dompel de behuizing van de braadoven niet onder in water. elke andere li quid.

BELANGRIJKE TIPS

- **WAARSCHUWING:** Om het risico op een elektrische schok te verminderen , dient u tijdens het koken altijd de braadslede in de braadoven te gebruiken .
- Let op: Plaats nooit voedsel of vloeistof rechtstreeks in de oven.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de e Een deksel zodat de stoom van je weg kan ontsnappen .
- Er ontsnapt aanzienlijke warmte wanneer het deksel wordt verwijderd; daarom moet de kooktijd worden verlengd. Verwijder het deksel niet te vaak om de voortgang van het koken te controleren of om te stomen.
- De braadoven braadt en bakt op ongeveer dezelfde temperatuur als de oven . dezelfde temperaturen en in de dezelfde tijd als een standaard oven .
- De meeste hittebestendige glazen braadsleeën kunnen in een braadoven worden gebruikt . Voordat u een oven gebruikt , dient u deze eerst te verwarmen . Als u een resistente braadpan in de braadoven wilt plaatsen , zorg er dan voor dat deze in de ingebouwde pan past .
- Gebruik geen e De inzetpan kan gebruikt worden als bakvorm of ovenschaal voor cakes , brood of ovenschotels . Een aparte pan of schaal moet in de inzetpan geplaatst worden . Plaats een bakplaat voor de s soorten voedsel .
- Voor een optimale circulatie dienen bakvormen of glazen schalen op het rooster te worden geplaatst . rek . Als Het is nodig dat het rek wordt verplaatst om plaats te maken voor een grotere schaal.
- In deze braadoven kunnen braadzakken van aluminiumfolie worden gebruikt . Het gebruik van plastic braadzakken in de braadoven wordt NIET aanbevolen .
- Kant - en-klaarmaaltijden kunnen in de braadoven worden gebakken. Plaats de schaal op het chromen rooster . Inclusief braadrek . Volg de aanwijzingen op de verpakking .

- Vlees geroosterd in je braadoven zal het vochtig zijn en mals. Voor extra bruining , borstelen

Bestrijk het vlees met olie of boter voordat u het gaat koken.

- Om een donkerder geroosterde , knapperigere huid op gevogelte te krijgen, voeg geen vloeistoffen toe (met uitzondering van de boter of olie om te bestrijken) tot er nog maar 30 minuten kooktijd over zijn .

HOE TE GEBRUIKEN

1. Plaats de e Plaats de bakvorm in de braadoven .
2. Zorg ervoor Zorg ervoor dat de temperatuurregeling in de UIT - stand staat en steek de stekker vervolgens in een 120 volt wisselstroomaansluiting .
3. Schakel de brander in door de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur te zetten .
4. Verwarm de oven 15 tot 20 minuten voor .
5. Plaats het voedsel in de kookpan en doe het deksel op de braadoven .
6. Draai na afloop de temperatuurregelaar naar de UIT - stand en haal de stekker van de braadoven uit het stopcontact . van outl et .
7. Verwijder het deksel en haal met ovenwanten het eten eruit. serve .

DE WARMHOUD-INSTELLING GEBRUIKEN

heeft mogelijk een warmhoudfunctie . Deze functie is handig om uw koffie warm te houden. Eet smakelijk totdat je klaar bent om te eten.

Als uw eten gaar is, zet u de temperatuurknop op de stand 'Warmhouden'.

De braadslee houdt uw eten dan op een lage temperatuur totdat u klaar bent met koken. klaar naar reddén .

KOOKGIDS

Bepalen of het vlees gaar is :

het is Het wordt aanbevolen om een vleesthermometer te gebruiken om de gaarheid te bepalen bij het bereiden van vlees en gevogelte. Steek de thermometer in de pan . centrum van de Het dikste gedeelte van het vlees. Bak tot de gewenste gaarheid is bereikt . Bij het braden wordt aanbevolen

om vet vlees tot 70 ° C te verhitten .

Let op : kook nooit zonder pan .

afgeraden om rauw varkensvlees , ham of gevogelte te eten .

VLEES	ZELDZAAM	MEDIUM	GOED GEDAAN
Rundvlees	145°F	160°F	170°F
Varkensvlees	*	160°F	170°F
Lam	145°F	160°F	170°F
Gerookte ham Bereid het gerecht voor consumptie. Volledig gaar	*		160°F 140°F
Pou Gevogelte braden Kip of kalkoen	*		180°F 180°F

WEGSTING VLEES EN GEVOGELTE

Malse stukken vlees zijn het meest geschikt om te braden . De

onderstaande tijdsindicatie is bedoeld voor malse stukken vlees , zoals bijvoorbeeld van de ... Ossenhaas . Malse stukken vlees moeten langzaam gegaard worden in vloeistof. De hieronder aangegeven tijden zijn bij benadering en dienen slechts als richtlijn .

VLEES	TEMPERATUUR	MIN/LB
Runderbraadstukken, staande rib, ossenhaaspunt, ossenhaas, stoofvlees , corned beef	325 ° F 350 ° F 450 ° F 300 ° F 300 ° F	20-25 20-25 8-12 30-40 15-20
Lamsbout (schouder), zonder bot	350° F 350° F	25 25
Varkensvlees Lendegebraad Afgerolde schouder Koteletten Ribben op country-stijl	350°F 350°F 325° F 450°F en verlaag vervolgens de temperatuur naar 2°C.	25-30 35-40 15-20 tot bruin en 15-20
Gerookte ham met bot, zonder schenkel en zonder bot Volledig gaar	325°F	0-25 15-20 13-28
Vea Lenden Schouder	325°F	30-35

Gevogelte		
Hele kip (1,6-2,3 kg).	350°F	15-17
Hele kip (2,7-3,6 kg).	350°	18-20
Kip, stukjes	F 350	8-10
Kalkoen, voorgebakken	°F	12-17
(10-14)lb.	F375°F F375°F	13-18
Kalkoen, voorgebakken	F350°F	15-20
(14-22)lb Kalkoen, vers		

GEBRUIKERSINSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden . Probeer niet om Repareer het zelf . Schakel gekwalificeerd servicepersoneel in als onderhoud nodig is .

VOORZORGSMAATREGELEN

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt .
- Raak de zijkanalen van de braadpanbodem niet aan terwijl er voedsel in wordt gebakken . Gebruik altijd het handvat aan de onderkant . Gebruik pannelappen of ovenwanten om de braadpan op te tillen .

NAAR SCHOON

Dompel de behuizing van de roosteroven niet onder in water of andere vloeistoffen .

Plaats de braadpan niet in de vaatwasser.

1. Zet de temperatuurregeling in de UIT - stand .
2. Haal de stekker van de braadoven uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen .
3. Was de braadpan en het deksel in heet zeepsop met een spons of doek.

Spoel grondig af .

In heet water, daarna afdrogen met een handdoek .

4. Veeg de binnen- en buitenkant van de braadoven af met een vochtige doek.

NAAR OPBERGEN

Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt . Bewaar het apparaat in de doos of op een schone , droge plaats . Bewaar het apparaat nooit als het heet of nat is . Wikkel het snoer nooit strak om het apparaat ; houd het losjes opgerold .

Fabrikant: JiangSu Kunge Intelligent Technology Co., Ltd.

Adres: 2, Huasong Industrial Park, Binhai County, Yancheng, provincie Jiangsu, China

E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ROSTINGSUGN

**Modell: YDE803、YORO-14、YORO-18N-L、YORO-20N-L、
YORO-22N-L, YORO-24N-L**

Modell: YDE803、YORO-14、YORO-18N-L、YORO-20N-L、YORO-22N-L、
YORO-24N-L



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas för att minska risken för brand, elstötar och/eller personskador, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med minskad fysisk, sensorisk eller mental förmågor, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte är nära övervakad och instruerad angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
3. Noggrann övervakning är nödvändig när någon apparaten används av eller i närheten av barn. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten
4. Rör inte vid heta ytor. Använd handtagen eller vred.
5. Använd ugnsvantar för att ta bort stekfettet pannan eller gallret från stekugnen, eller att ta bort en bakplåt eller tillagad mat från stekpannan.

6. För att skydda mot elektriska stötar, gör inte 7. Dra ur stekpannans bas, sladd eller kontakt i vatten eller annan vätska.
 8. Dra ur kontakten ur uttaget när den inte används och före rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar och före rengöring.
 9. Använd inte någon apparat med en skadad nätsladd eller kontakt, eller efter apparaten fungerar inte eller har tappats eller skadats på något sätt. Byte och reparation av nätsladd måste utföras av tillverkaren dess serviceagent, eller liknande kvalificerad personer för att undvika fara. Ring det angivna kundtjänstnumret för information om undersökning, reparation eller justering.
 9. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
 10. Använd inte utomhus.
 11. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken, eller vidröra heta ytor, inklusive spisen.
 12. För att koppla ur, vrid reglaget till MIN och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget. dra ur kontakten, ta tag i kontakten och dra ut den uttag. Dra aldrig i nätsladden.
 13. Placera inte på eller nära het gas eller elektrisk brännare eller i en uppvärmd ugn.
 14. Extrem försiktighet måste iakttas när flytta en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
 15. Ånga som kommer ut under locket är het och kan bränna.
 16. Använd inte utan stekpannan speciellt utformad för denna modell.
 17. Använd inte apparaten för att smälta vax eller annan användning än livsmedel.
 18. Tillåt inte brandfarliga material som som gardiner, draperier, väggar, skåp, stänkskydd och liknande att vidröra någon del av stekugnen medan den är i drift 19.
- Använd inte apparaten till annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: VARM YTA.** Den temperaturen på tillgängliga ytor kan vara hög

när apparaten är i drift i drift.

22. Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar såsom:

personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar;
av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
bed and breakfast-miljöer

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Annan konsumentsäkerhetsinformation

Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Denna stekugn är inte avsedd för kommersiellt, professionellt eller industriellt bruk. Denna stekugn är endast avsedd för tillagning av mat och bör inte användas för att värma icke-livsmedelsprodukter, såsom smält vax. Denna apparat är endast konstruerad, byggd och avsedd för hushållsbruk.

VARNING Risk för elektrisk stöt: Detta apparaten är försedd med polariserad kontakten (en bred stift) för att minska risken för elektrisk stöt. Kontakten passar bara på ett sätt i ett polariserat uttag. Slå inte ut det säkerhetsändamålet med kontakten genom att modifiera kontakten på något sätt eller genom att använda en adapter Om kontakten inte passar helt i uttaget, vänd på kontakten. Om den fortfarande inte passar, låt en elektriker byter ut uttaget.

Längden på sladden som används på denna apparaten valdes för att minska Risk för att trassla in sig i eller snubbla över en längre sladd. Om en längre sladd behövs kan en godkänd förlängningssladd användas. Förlängningssladdens elektriska märkdata måste vara lika med eller högre än apparatens märkdata. Var noga med att placera förlängningssladden så att den inte hänger över bänkskivan eller bordet där barn kan dra i den eller

snubbla över den av misstag. För att undvika överbelastning av den elektriska kretsen, använd inte en annan apparat med hög effekt på samma krets med denna apparat.

BRUKSANVISNINGAR

PRODUKTEN KAN SKILJA NÅGOT FRÅN ILLUSTRATIONERNA

Denna apparat är **ENDAST** för HUSHÅLLSBRUK. Den får anslutas till ett eluttag .

(vanlig hushållsström). Använd inte någon annan eluttag

Sladdkontakt

Denna apparat har en polariserad kontakt (ena polen är bredare än den andra). För att minska risken för elektriska stötar är denna kontakt avsedd att endast passa i ett polariserat uttag på ett sätt . Om kontakten inte passar i uttaget , vänd kontakten och försök igen. Om den fortfarande sitter fast inte passar , kontakta en kvalificerad elektriker . Försök inte modifiera kontakten på något sätt.

INSTRUKTIONER FÖR KORT SLAD

kort strömsladd tillhandahålls till reducera faror till följd av intrassling eller snubbling c över en längre sladd.

Längre avtagbara strömsladdar eller förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas om försiktighet iakttas vid användning . Om en längre avtagbar strömsladd eller förlängningssladd används :

- 1) Den markerade elektriska klassificeringen för sladden eller förlängningssladden bör vara minst så bra som e elektrisk klassificering av en apparat, och
- 2) Sladden bör placeras så att den inte hänger över bänkskivan eller

bordsskivan där
oavsiktligt .

den kan dras i av barn eller snubbla över den

SÄKERHETSTIPS FÖR LINJEKABELN

1. Dra eller rycka aldrig i sladden eller apparaten .
2. För att infoga Kontakten, ta tag i den ordentligt och för den in i uttaget .
3. För att koppla ur apparaten, ta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget.
4. Kontrollera nätsladden för skärskador före varje användning . och /eller nötningsmärken . Om några är f und, detta indikerar att apparaten bör servas och nätsladden bytas ut .
5. Linda aldrig sladden tätt runt apparaten , eftersom det kan belasta sladden för hårt var den kommer in i apparaten och orsakar det att fransa sig och gå sönder.

ANVÄND INTE APPARATEN OM NETTKABELN ÄR SKADAD, ELLER OM

LÅ APPARATEN FUNGERA INTERMITTANT ELLER STOPPA DEN ATT FUNGERA HELT.

VIKTIGT

Under ri ng the Under de första minuterna av den första användningen kan du märka rök och /eller en svag lukt. Detta är normalt och bör försvinna snabbt . Det kommer inte att återkomma efter att apparaten har använts några gånger till .

FÖRE ANVÄNDNING

- Bänkskivor i massivt material kan lätt repas, spricka eller skadas, särskilt vid exponering för värme. För att förhindra skador bör följande försiktighetsåtgärder iakttas när du använder denna produkt:
- Använd alltid ett värmeståligt underlägg under värmekällor som orsakar värme , såsom stekugnar , slow cookers , smakkokare , stekpannor etc.
- Placera inte varma stekpannor , kastruller , keramik- eller stekpannor etc. direkt på bänkskivan .

- Stekpannan kan ha en grov botten . För att undvika repor på ytorna, placera alltid Stekpannan på en värmetålig underlag eller underlägg .

1. Ta bort allt förpackningsmaterial .

2. Diska stekpannan och stekgallret och locket i varmt tvålsvatten med hjälp av en svamp eller tvättlapp . Skölj grundligt .

3. Den din idé av rostaren Ugnskroppen kan rengöras med en mjuk trasa och värma tvålsvatten. Torka torrt. Använd inte slipande rengöringsmedel . Sänk inte ner stekugns kropp i vatten eller någon annan vätska .

VIKTIGA TIPS

- VARNING: För att minska risken för elektriska stötar, använd alltid stekpannan i stekugnen vid tillagning .

- Obs: Placera aldrig mat eller vätska direkt i stekugns hölje.

- Var försiktig när du tar bort Locket så att teet rinner ut från dig .

- Betydande mängder värme avges när locket tas bort; därför måste tillagningstiden förlängas. Undvik att ta bort locket ofta för att kontrollera tillagningsförloppet eller ångkoka.

- Rostugnen rostar och bakar vid ungefär samma temperaturer och i samma tid som en standardugn .

- De flesta värmebeständiga glasgrytor kan användas i en stekugn . Innan du använder en värmeugn motståndskraftig gryta i ugnen , se till att den får plats i insatspannan .

- Använd inte e Insatsformen kan användas som bakform eller ugnform för kakor , bröd eller grytor . En separat form eller form måste placeras inuti Sätt i en plåt för de olika typerna av mat .

- För bästa möjliga cirkulation bör bakformar eller glasformar placeras på tråden . rack . Om Det är nödvändigt att gallret kan tas bort för att passa en större tallrik .

- Foliepåsar för ugnstek kan användas i denna stekugn . Det

rekommenderas INTE att använda plastpåsar för ugnstek i stekugnen .

- Färdigmat kan tillagas i stekugnen . Placera behållaren på den kromade stekgaller som ingår . Följ anvisningarna på förpackningen .
- Kött rostad i din stekugn kommer att vara fuktig och mör. För ytterligare bryning , borsta olja eller smör över köttet innan tillagning .
- För att skapa ett mörkare , rostad och krispigt skinn på fågel, tillsätt inte vätska (med undantag för smör eller olja) förrän det bara är 30 minuter kvar av tillagningen .

HUR MAN ANVÄNDER

1. Placera Sätt in pannan i stekugnen .
2. Se till att Kontrollera att temperaturkontrollen är i AV - läge och anslut sedan sladden till ett 120 - volts växelströmsuttag .
3. Slå på stekaren genom att vrida på temperaturkontrollen till önskad temperatur .
4. Förvärm i 15 till 20 minuter .
5. Placera maten i kokpannan och sätt locket på stekugnen .
6. När du är klar, vrid temperaturreglaget till AV-läget och dra ur sladden till stekugnen . från ou tl et.
7. Ta bort locket och använd ugnsvantar för att ta ut maten och s tjäna .

ANVÄNDA VARMHÅLLNINGINSTÄLLNINGEN

stekpanna kan ha en varmhållningsinställning . Varmhållningsinställningen är bekväm att hålla mat tills du är redo att äta.

När maten är klar, ställ bara temperaturvredet till

varmhållningsinställningen så håller stekpannan en låg värme för att hålla

maten varm tills du är klar. redo till sa ve.

MATLAGNINGSGUIDE

Bestäm om köttet är klart :

Det är rekommenderas att du använder en kötttermometer för att avgöra tillagningsgraden vid tillagning av kött och fågel . Sätt in en kötttermometer i mitten av den tjockaste delen av köttet. Stek tills temperaturen för önskad stekgrad är uppnådd . Det rekommenderas att fett kött vid stekning ska nå 74 ° C .

VARNING: Tillaga aldrig utan att pannan är på plats .

* Fläsk , skinka eller fågel rekommenderas inte .

KÖTT	SÄLLSYNT	MEDIUM	BRA GJORT
Nötkött	54°C	71°C	74°C
Fläsk	*	71°C	74°C
Lamm	54°C	71°C	74°C
Rökt skinka Koka innan du äter Helt tillagad	*		160°F 140°F
Pou Fjäderfästekning Kyckling eller kalkon	*		180°F 180°F

RÖDSTING KÖTT OCH FJÄDERFÄGEL

Möra köttbitar passar bäst för stekning . Tidsguiden nedan gäller för möra köttbitar , såsom från Oxfiléområdet . De minst möra köttbitarna

bör tillagas på låg värme i vätska. Tiderna som anges nedan är ungefärliga och bör endast användas som riktlinjer .

KÖTT	TEMPERATUR	MIN/LB
Nötstekar		
Stående revben	325° F	20-25
Oxfiléfilé Grillad	350° F	20-25
oxfilé	450° F	8-12
Corned	300° F	30-40
beef	300° F	15-20
Lammlägg , benfri	175° C 175° C	25 25
Fläsk	175°C	
Ländryggsstek	175°C	25-30
Rullad axel	160°C 200°	35-40
Käft	C 230°C	15-20
Revbensspjäll i lantlig stil	sänk sedan temperaturen till 25°C	till brun och 15-20
Rökt skinka med ben, utan skaft	160°C	0-25 15-20
Helt tillagad		13-28
Vea		
Fransyska	160°C	30-35
Axel		
Fjäderfän	350°F	15-17
Kyckling, hel (1,6-2,4 kg).	350°F	18-20
Kyckling, hel (2,7-3,4 kg).	F350°F	8-10
Kyckling, bitar	F375°F	12-17

Turkiet, prebasted (10-14)lb.	F375°F	13-18
Turkiet, prebasted (14-22)lb Turkey, färsk	F350°F	15-20

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDARUNDERHÅLL

Denna apparat innehåller inga delar som kan repareras av användaren .
Försök inte att Reparera den själv . Lämna den till kvalificerad
servicepersonal om service behövs .

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Dra alltid ur sladden till enheten och låt den svalna innan du rengör den .
- Rör inte sidorna på stekbotten medan maten tillagas . Använd alltid handtaget på basen .
grytlappar eller ugnsvantar för att lyfta stekpannan .

TILL CLEAN

: Doppa inte stekugnens kropp i vatten eller annan vätska .

Lägg inte stekpannan i diskmaskinen .

1. Vrid temperaturkontrollen till AV - läget .

2. Dra ur stekugnens sladd ur uttaget och låt den svalna .

3. Tvätta stekpannan och locket i varmt vatten med diskmedel – med en svamp eller trasa. Skölj noggrant .

i varmt vatten och torka sedan med handduk .

4. Torka av insidan och utsidan av stekugnen med en fuktig trasa.

TILL FÖRVARING

Se till att alla delar är rena och torra innan du ställer ner dem . Förvara apparaten i sin låda eller på en ren och torr plats . Förvara den aldrig när

den är varm eller våt. Linda aldrig sladden hårt runt apparaten ; håll den löst och hoprullad .

Tillverkare: JiangSu Kunge Intelligent Technology Co., Ltd.

**Adress: 2, Huasong Industrial Park, Binhai County, Yancheng,
Jiangsu-provinsen, Kina**

E-post: support@vevor.com

