

LEÍRÁS

- | | |
|-------------------------------|--|
| A. Tál | F. Leválasztható előlap kémlelőablakkal* |
| B. Tál fogantyúja | G. Tárolási fedél* |
| C. Leválasztható előlap* | H. Digitális érintőképernyős panel |
| D. Kivehető rács* | I. Idő/hőmérséklet kijelző |
| E. Kivehető öntött grillrács* | |

AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

- | | |
|---------------------------|--------------|
| 1. Hasábburgonya | 6. Pizza |
| 2. Csirkefalatkák | 7. Steak |
| 3. Szalonna/marhaszalonna | 8. Zöldségek |
| 4. Garnélarákok | 9. Hal |
| 5. Sült csirke | 10. Desszert |

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Először olvassa el és tartsa be a biztonsági utasításokat és a kézikönyvet, majd tegye őket biztonságos helyre.

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről.
2. Ne távolítsa el a rácson lévő szilikon alátéteket.
3. Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcmentes szivaccsal.

Megjegyzés : A fiók, a rács és a fedél mosogatógépben tisztítható.

Figyelmeztetés a leválasztható előlappal rendelkező modellre vonatkozóan: a termék optimális állapotának megőrzése érdekében fontos, hogy eltávolítsa a külső előlapot, és kézzel mossa el azt.

A kémlelőablakkal ellátott leválasztható előlappal rendelkező modell esetében az előlap kézi elmosása segít megőrizni az üveg eredeti megjelenését és átlátszóságát.

4. Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

1. Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
2. Helyezze a rácsozt a tál aljára, egészen ütközésig.
3. **Ne tölts fel a tálcát olajjal vagy más folyadékkal.**
Ne helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

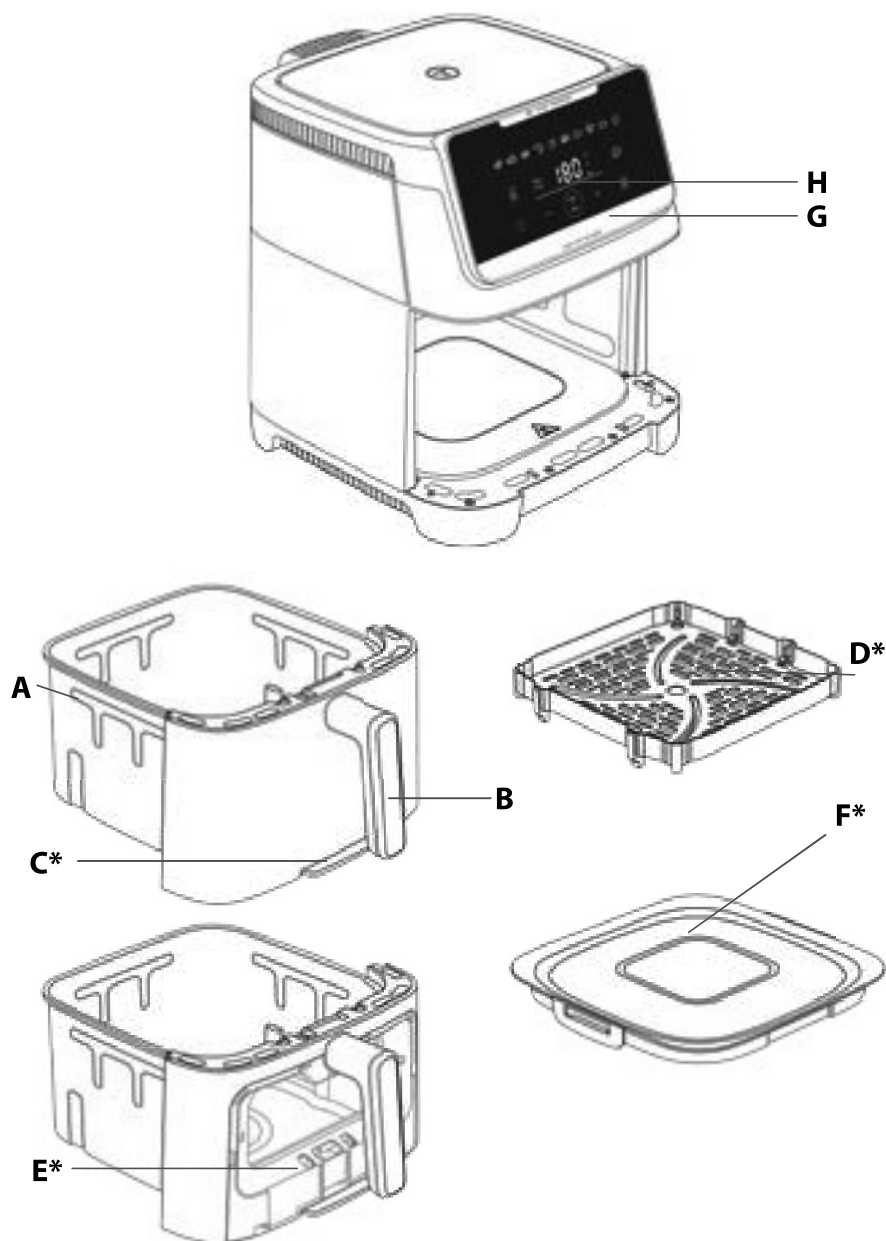
FONTOS: A túlmelegedés elkerülése érdekében ne helyezze a készüléket sarokba vagy faliszekrény alá. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében legalább 15 cm helyet szabadon kell hagyni a készülék körül.

«GENIUS RENDSZER» A KÖNNYŰ TISZTÍTÁSHOZ

A GENIUS rendszerünkkel könnyedén leválaszthatja a fiók elejét magáról a fiókról.

- Egyszerűen megtisztíthatja a terméket, és helyet takaríthat meg a mosogatógépben.

*a modelttől függően

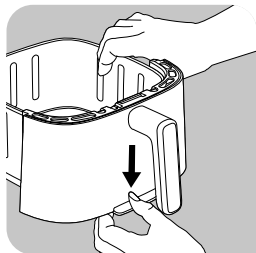


*a modelttől függően

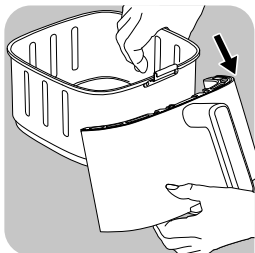
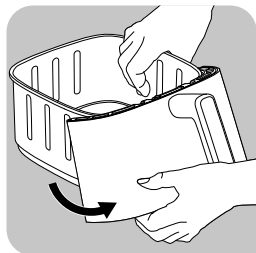
- A csomagban lévő fedéllel eltárolhatja a megmaradt ételt.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

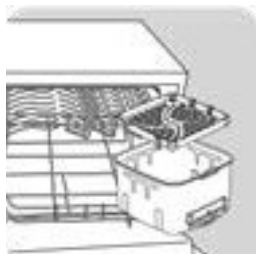
Kövesse az alábbi tisztítási eljárást a leválasztható előlappal rendelkező modell esetében, hogy helyet takarítson meg a mosogatógépben, és biztosítsa a készülék optimális állapotának megőrzését.



- Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot



- Akassza ki a kampót a helyéről. A leválasztható előlap leválik.



VAGY



- Helyezze az edényt a mosogatógépbe, vagy mossa el kézzel úgy, hogy az előlap ne legyen rajta, amelyet akár vissza is helyezhet a termékre.



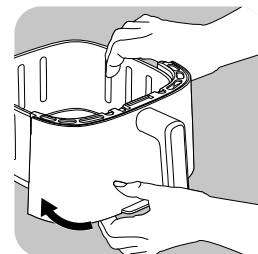
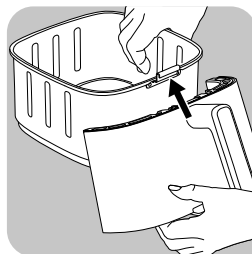
- VAGY helyezze rá a tárolási fedelet az edényre, hogy a megmaradt ételt a hűtőszekrénybe tehesse.

Figyelem: Ne helyezze fel a fedelet, ha az edény még forró.

HOGYAN TISZTÍTANI ÉS LEHET VISSZATENNI AZ ELŐLAPOT?

- Kézzel mossa el, forró víz, mosogatószer és nem dörzsölő szivacs használatával.
- A külső előlap elmosása és alapos megszáritása után

1. Illessze az előlap felső részét az edényen lévő kampóba.
2. Illessze a helyére az előlap alsó részét is, amíg „kattanó” hangot hall.



HOGYAN MELEGÍTSÜK ÚJRA A MARADÉK ÉTELEKET?

A megmaradt étel újramelegítéséhez vegye le a fedelet az edényről, és helyezze vissza az előlapot az edényre.

- Nyomja meg a és a gombot a hőmérséklet 160 °C-ra állításához.
- Ezután nyomja meg a gombot a 10 perces időtartam beállításához a és a gombokkal.

FIGYELEM! Soha ne használja a készüléket a fiók nélkül. Főzés előtt mindig csíptesse vissza az előlapot a tárla.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Figyelmeztetés: Győződjön meg róla, hogy a légsütőt az első használat során üresen (tartozékok nélkül) működteti, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat és az új szagot. Első begyűjtáskor enyhe füst szivároghat a kéményből.

A készülék az ételek széles skáláját képes elkészíteni. A főbb ételfajták főzési idejét a „Főzési útmutató” című fejezetben találja. Az online receptek segítenek megismerni a készüléket.

1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
2. Helyezze az ételt a tálcába
Megjegyzés: Soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „főzési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.
3. Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.
4. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a gombot.
5. A sütés megkezdéséhez választhat az előre beállított elkészítési mód vagy a manuális beállítások közül .

a. Ha az automatikus főzési módot választja:

- Nyomja meg a gombot a főzési mód megjelenítéséhez.
- Ezután nyomja meg a gombot a képernyőn a kívánt főzési mód kiválasztásához (ezeket az üzemmódokat részletesen a „főzési útmutató” című rész írja le).
- Ha módosítani kell a sütemési időt, nyomja meg a gombot, és módosítsa az időt a és a gombokkal. Az időzítő 0 és 90 perc között állítható be.
- Állítsa be a hőmérsékletet a digitális képernyőn lévő és gombokkal. A termosztát 40–220 °C között szabályozható.
- Nyomja meg az Indítás gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez.

- A sütés megkezdődik. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.
- **Megjegyzés:** Sütés közben is módosíthatja a sütési időt és a hőmérsékletet a  gomb megnyomásával.

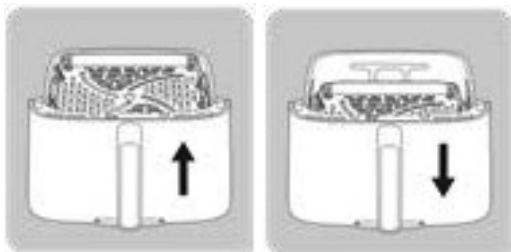
b. Ha a manuális beállításokat választja:

- Állítsa be a hőmérsékletet a digitális képernyőn  lévő  és  gombokkal. A termosztát 40–220 °C között szabályozható.
- Ezután állítsa be a kívánt sütési időt a   és  gombok megnyomásával. Az időzítő 0 és 90 perc között állítható be.
- Nyomja  meg az Indítás gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez.
- A sütés megkezdődik. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.

c. Szüneteltesse vagy állítsa le a főzést:

- A főzés szüneteltetéséhez egyszerűen nyomja meg a  gombot. A főzés folytatásához nyomja meg újra a gombot.
 - A főzés leállításához nyomja meg hosszan a  gombot. Ahogy a készülék lehűl, a szellőztetés folytatódik.
- Az ételekből származó felesleges olaj a fiók alján gyűlik össze.
 - Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni az optimális sütési eredmény érdekében (lásd a „Elkészítési útmutató” című részt). Az étel felrázásához húzza ki a tálat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és a sütés automatikusan újraindul. Hasáburgonya sütése esetén javasoljuk, hogy rázza meg az edényt 15 percnyi sütés után, majd 10 perccel később.
 - Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
 - Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
 - Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.
Vigyázat: A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.
Figyelem! A sütés után az edény és az ételek nagyon forróak. Ne érintse meg a tálat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálat.
 - Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.

2 SZINTES SÜTŐRÁCS



Két pozícióba teheti a rácsot a forrólevegős sütőben: egy magas és egy alacsony pozícióba. A 2 szintes főzőrácsunk segít különböző típusú ételek elkészítésében.

- **ALSÓ HELYZET:** Használja ezt a pozíciót sok hús vagy zöldség sütéséhez, mivel kihasználja a tálcá teljes felületét.
- **MAGASABB HELYZET:** Ezt a pozíciót kisebb hozzávalók, például pirítós, lazacsteak, vagy hamburgerhús sütéséhez használja. Jobban megpirulnak, és könnyebben átsül a külsejük.

AZ EXTRA ROPOGÓS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

- Ez az üzemmód csak a Hasáburgonya és a Kézi üzemmód esetében aktív. Az Extra ropogós opció aktiválásakor a készülék nagy sebességgel működik, és jobb sütési teljesítményt biztosít.
 - **Megjegyzés: ez a sütési üzemmód magasabb fordulatszámú ventilátorral működik.**
 - Ezt a funkciót a sütés megkezdése előtt kell aktiválni.
 - Az Extra ropogós funkció lehetővé teszi, hogy azonos sütési idő mellett ropogósabbra süsse a hozzávalókat. Ezzel a funkcióval emellett 3 perc sütési idő is megtakarítható úgy, hogy a végeredmény az opció használata nélküli sütéssel azonos lesz. Ha inkább időt szeretne megtakarítani az étel ropogósabbá tétele helyett, akkor csökkentse 3 perccel a sütési időt a funkció aktiválása után.
- Helyezze az ételt az tálcába
 - Nyomja meg a  gombot, majd nyomja meg a képernyőn megjelenő  ikont a  Hasáburgonya sütési üzemmód vagy a  Kézi üzemmód kiválasztásához.
 - Nyomja meg az  ikont. Ha a mód aktiválva van, narancssárgán jelenik meg a képernyőn.
 - Szükség esetén módosítsa a sütési időt a  és  gombok megnyomásával (lásd a „Sütési útmutató” című fejezetet).
 - Nyomja meg az  gombot a főzés elindításához. A kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.

ASZALÁS

- Tegye a rácsot a készülék edényébe.
- Nyomja meg a gombot , majd állítsa be a  by pressing  és a  gomb megnyomásával a digitális képernyőn. Szabályozási tartomány: 40 - 80°C.
- Ezután állítsa be a kívánt sütési időt a  gomb megnyomásával, és állítsa be a  és  gombokkal. Az időzítést 1 és 10 óra közöttire állíthatja.
- Az aszalás indításához nyomja meg a Start gombot  A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.
- Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.
Vigyázat: A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.
Figyelem! A sütés után az edény és az ételek nagyon forróak. Ne érintse meg a tálat

használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálat.

JOGHURT

8 db üveget tartalmazó készlet, külön kiegészítőként kapható.



8 db üveget tartalmazó készlet, külön kiegészítőként kapható.

- Adjon hozzá 1,25L teljes UHT tejet szobahőmérsékleten egy keverőtálba.

- Ezután adja hozzá a 2g-os tejsavbaktérium tasakot, és jól keverje el.

- Öntse a keveréket a 8 üvegbe, és zárja le a fedelekkel.

Megjegyzés: A joghurtokat a fedeles üvegekkel kell főzni.

- Helyezze az 8 üveget a speciálisan Easy Fry Silence 7L-hez készült üvegtartóba, az utasításoknak megfelelően.

- Nyomja meg az gombot, majd a gombbal állítsa be a hőmérsékletet 40°C-ra.

- Ezután nyomja meg a gombot, és állítsa be a főzési időt. Állítsa be a főzési időt 8 órára.

- A főzési folyamat elindításához nyomja meg a Start gombot.

Figyelem: A főzés után a fiók, az üvegek és a rács forróak lesznek.

Megjegyzés: Ha úgy gondolja, hogy a joghurtja túl folyékony, két lehetősége van:

- Növelje a hőmérsékletet 5°C-kal

- Hosszabbítsa meg a főzési időt 1 vagy 2 órával.

KÉSZLELTETETT INDÍTÁS

Kézi üzemmódban és bizonyos automatikus programoknál (minden program, kivéve a Sült krumpli, hús és hal üzemmódot) lehetőség van a főzés megkezdésének késleltetésére. A főzés megkezdése 30 perctől legfeljebb 4 óráig késleltethető. Ehhez a következő lépéseket kell megtenni:

- A főzés elindítása előtt nyomja meg hosszan a gombot.

- A és gombok segítségével állítsa be azt az időpontot, amikor a főzés elinduljon,

- Ezután Nyomja Meg A „Start” Gombot.

Figyelmeztetés: A késleltetett indítás egyes összetevők esetében egészségügyi kockázatot jelenthet. - A sült csirke kivételével erősen tanácsoljuk, hogy az olyan ételeknél, mint a hús vagy a hal, ne alkalmazzon késleltetett indítást.

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az elkészíteni kívánt ételhez.

Megjegyzés: Az alábbiakban megadott elkészítési idők csak tájékoztató jellegűek, és a felhasznált burgonya fajtájától és mennyiségétől függően változhat. Más élelmiszerek esetében a méret, az alak és a márka is befolyásolhatja az eredményeket. Ezért előfordulhat, hogy az elkészítési időt kissé módosítani kell.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben megadott maximális hozzávaló- és folyadékmenyiségeket. Ha olyan keveréket használ, amelyek megemelkednek (például sütemény, quiche vagy muffin esetében), a sütőedényt nem szabad félig megtöltve hagyni.

		Friss vagy fagyasztott					
	Sült krumpli	Fagyasztott	200 - 1400 g	18 - 40 perc	190°C	Rázza meg kétszer	
	Házi készítésű friss sült krumpli	Friss	200 - 1000 g	18 - 50 perc	190°C	Rázza meg egyszer	Áztassa be a friss, hasábokra vágott burgonyát 30 percre hideg vízben. Jól szárítsa meg.
	Krumpli	Fagyasztott	200 - 1600 g	8 - 50 perc	190°C	Rázza meg kétszer	
	Jól átsült darált hús	Friss	1 - 5 Darabok	10 - 12 perc	200°C		Só és bors minden oldalon
	Húsgombóc	Friss	4 - 24 Darabok	10 - 14 perc	200°C		
	Húsgombóc	Friss	1200 - 1800 g	50 - 60 perc	200°C		Olaj (1 teáskanál), só, bors minden oldalon
	Húsgombóc	Friss	2 - 9 Darabok	13 - 16 perc	200°C		Olaj (1 teáskanál), só, bors minden oldalon
	Szalonna	Friss	4 - 6 Darabok	8 - 12 perc	220°C		
	Kolbász	Friss	2 - 6 Darabok	10 - 14 perc	200°C		
	Panírozott hal	Friss	1 - 5 Darabok	10 - 12 perc	180°C		
	Lazac filé	Friss	1 - 5 Darabok	8 - 10 perc	200°C		Kenje be olajjal, és helyezze a bőrös oldalával lefelé
	Garnéla	Friss	6 - 18 Darabok	8 - 10 perc	140°C		1 evőkanál olaj, só és bors
	Brussels-i kelbimbó	Friss	200 - 800 g	15 - 25 perc	160°C	Rázza meg egyszer	1 evőkanál olaj, só és bors
	Cukkini	Friss	400 - 1200 g	25 - 40 perc	200°C	Rázza meg kétszer	Olaj, só, bors
	Nugget	Fagyasztott	4 - 22 Darabok	12 - 14 perc	200°C		
	Sajt rudak	Fagyasztott	4 - 18 Darabok	12 perc	200°C		
	Mini pizza	Fagyasztott	2 - 9 Darabok	7 perc	200°C		
	Muffin		2 - 7 Darabok	15 perc	160°C		Használjon sütőformát/sütőedényt**
	Jogurt		4 - 8 Jars***	10 h	50°C		
	Narancs		1	3 h	70°C		

* Rázza fel a főzés felénél.

** Helyezze a tortaformát/sütőedényt a fiókba.

*** megfelelnek a tartozékként értékesített márkás üvegeknek.

Figyelem: fennáll a túlfőzés kockázata, ha nem tartja be a hőmérséklettel kapcsolatos előírást.

AZ IZZÓ CSERÉJE

A lámpa karbantartása előtt győződjön meg arról, hogy a termék hideg, és ki van kapcsolva. Az izzó cseréjekor ügyeljen arra, hogy az ne legyen repedt vagy törött, és ellenőrizze, hogy az üvegfedelelet megfelelően visszaszerelte-e és biztonságosan rögzítette-e.

TANÁCSOK

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek. Ha bizonytalan, a sütés során bármikor kinyithatja a tálat, hogy ellenőrizze a folyamatot.
- Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- Ha különösen ropogóssá szeretné tenni a burgonyát, a sütés előtt adjon hozzá ki mennyiségű olajat, és rázza össze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. Mi 14 ml olajat ajánlunk. Ne adjon olajat a fagyasztott burgonyához.
- A sütőben főzhető snackek a készülékben is főzhetők.
- Hasábburgonyából 600 gramm az ajánlott mennyiség.
- Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat.
- Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőtálat a készülék edényébe. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is.
- A készüléket az étel felmelegítésére is használhatja. A felmelegítéshez állítsa be a hőmérsékletet 160 °C-ra, az időt pedig 10 percre. A sütési idő az étel mennyiségétől függően módosítható, hogy teljes mértékben felmelegítse az ételt.

HÁZI SÜLT BURGONYA KÉSZÍTÉSE

Ha házilag szeretne sült burgonyát készíteni, kövesse az alábbi lépéseket.

8. Olyan burgonyát válasszon, amelyből sültkrumpli készíthető. Hámozza meg a krumplit, és vágja őket egyenlő hasábokra.
9. Áztassa a burgonyaszeleteket egy tál hideg vízben legalább 30 percig, majd szűrje le, és szárítsa meg őket egy tiszta, erősen nedvszívó konyharuhával. Majd tapogassa át papírtörülkövel. Főzés előtt a szeleteket alaposan meg kell szárítani.
10. Öntsön 1 evőkanál olajat (növényi, napraforgó vagy olíva is használható) egy száraz tálba, tegye bele a burgonyaszirmokat és keverje addig, amíg a szeleteket olajréteg nem fedi.
11. Kézzel vagy konyhai eszközzel távolítsa el a szirmokat a tálból, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Tegye vissza a hasábokat az edénybe.

Megjegyzés: ne öntse az olajos burgonyás tál tartalmát közvetlenül az edénybe, különben a felesleges olaj felgyűlik az edény alján.

5. Süsse ki a burgonyát a Sütési útmutató fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Az edény és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket. Megjegyzés: Vegye ki az edényt, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.
2. Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törülköző segítségével.
3. Tisztítsa meg az edényt és a rácsot forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.

Figyelem: az edény és a rács mosogatógépben mosható.

Figyelmeztetés a leválasztható előlappal rendelkező modellre vonatkozóan: a termék optimális állapotának megőrzése érdekében fontos, hogy eltávolítsa a külső előlapot, és kézzel mossa el azt.

A kémlelőablakkal ellátott leválasztható előlappal rendelkező modell esetében az előlap kézi elmosása segít megőrizni az üveg eredeti megjelenését és átlátszóságát.

Tipp: Ha szennyeződés ragadt az edény aljára és a rácsra, töltsen meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa az edényt és a rácsot kb. 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.

4. A készülék belsejét meleg vízzel és nedves ruhával törölje át.
5. Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.
6. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

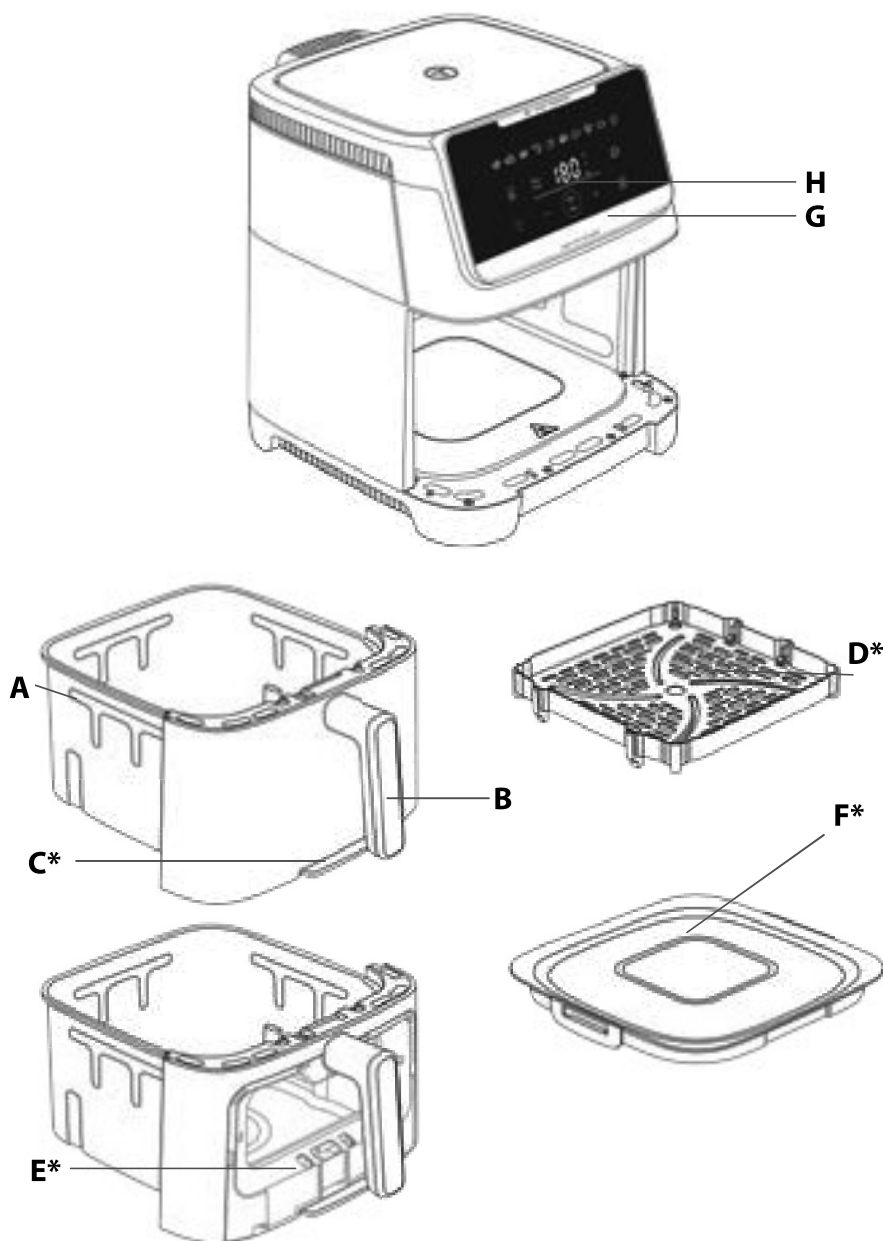
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a márka honlapjára, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélén. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a helyi márkakereskedéshez.

HIBAE LHÁRÍTÁS

Ha problémákat tapasztal a készülékkel kapcsolatban, látogasson el a márka honlapjára (lásd a kézikönyv fedőlapját) a gyakran ismétlődő kérdések megtekintéséhez, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához.



*ovisno o modelu

OPIS

- | | |
|---|--|
| A. Posuda | F. Odvojiva prednja strana s prozorčićem za pregled* |
| B. Ručka posuda | G. Poklopac spremnika* |
| C. Odvojiva prednja strana* | H. Digitalni zaslon osjetljiv na dodir |
| D. Odvojiva rešetka* | I. Prikaz vremena/temperature |
| E. Uklonjiva lijevana rešetka za roštilj* | |

AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

- | | |
|-----------------------------|------------|
| 1. Krumpirići | 6. Pizza |
| 2. Pileći medaljoni | 7. Odrezak |
| 3. Slanina / goveđa slanina | 8. Povrće |
| 4. Škampi | 9. Riba |
| 5. Pečena piletina | 10. Desert |

PRIJE PRVE UPORABE

Najprije pročitajte sigurnosne upute i priručnik te ih čuvajte na sigurnom mjestu.

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
2. Ne távolítsa el a szilikonbetéteket a rešetka.
3. Ladice i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom.

Megjegyzés: Ladica, rešetka i poklopac su sigurni za pranje u perilici posuđa.

Upozorenje za model s odvojitom prednjom stranom: kako biste osigurali optimalno očuvanje proizvoda, važno je ukloniti vanjsku prednju stranu i oprati je ručno.

Ako je riječ o modelu s odvojitom prednjom stranom s prozorčićem, ručno pranje prednje strane pomaže u očuvanju izvornog izgleda i prozirnosti stakla.

4. Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő elóállításával müködik.

PRIPREMA ZA UPORABU

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode.
2. Umetnite rešetku na dno posude sve dok se ne zaustavi.
3. **Ladice nemojte napuniti uljem ni drugim tekućinama.**
Nemojte staviti ništa na vrh uređaja. To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja vrućim zrakom.

VAŽNO: da biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga staviti u kut ni ispod zidnog elementa. Oko uređaja treba ostaviti razmak od najmanje 15 cm da bi zrak mogao cirkulirati.

«GENIUS SUSTAV» ZA LAKO ČIŠĆENJE*

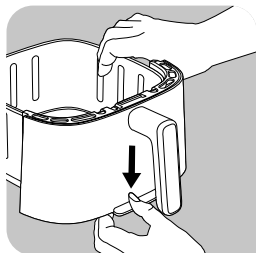
Uz naš novi sustav Jednostavno čišćenje i pohrana (eng. GENIUS) možete jednostavno odvojiti prednju stranu posude i samu posudu.

- Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u perilici posuđa
- Sačuvajte ostatke hrane zahvaljujući poklopcu koji se nalazi u paketu.

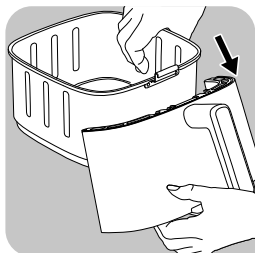
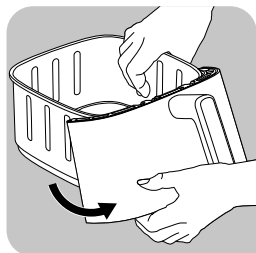
*ovisno o modelu

KAKO MOGU SKINUTI PREDNJU STRANU?

Kako biste uštedjeli prostor u perilici posuđa i osigurali optimalnu očuvanost uređaja, slijedite ovaj postupak čišćenja za model s odvojivim prednjom stranom.



- Pritisnite tipku na dnu posude



- Uklonite kuku s njezinog mjesta. Odvojiva se prednja strana može skinuti.



ILI

- Stavite posudu u perilicu posuđa ili je ručno operite bez prednje strane koju možete ponovno priključiti na proizvod.



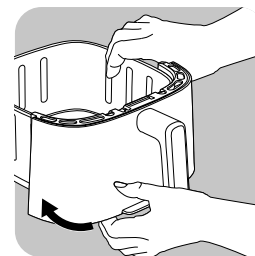
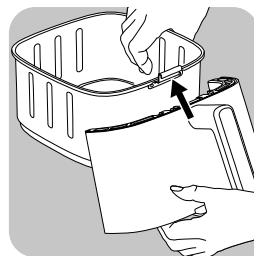
- ILI stavite poklopac spremnika na ladicu kako biste sačuvali ostatke hrane u hladnjaku.

Pripazite: poklopac nemojte pričvršćivati ako je posuda još uvijek vruća.

KAKO MOGU OČISTITI I PONOVO PRIČVRSTITI PREDNJU STRANU?

- Ručno operite prednju stranu vrućom vodom, s malo sredstva za čišćenje te neabrazivnom spužvicom.
- Nakon što vanjsku prednju stranu operete i temeljito osušite,

1. Utaknite gornji dio prednje strane u kuku posude.
2. Utaknite donji dio prednje strane dok ne čujete klik.



KAKO PODGRIJATI OSTATKE?

Za podgrijavanje ostataka hrane uklonite poklopac s ladice i vratite prednju stranu zdjele.

- Pritisnite tipke i za postavljanje temperature na 160 °C.
- Zatim pritisnite za postavljanje na 10 minuta s pomoću tipki i .

VIGYÁZAT! Soha ne használja a készüléket a fiók nélkül. Főzés előtt mindig csíptesse vissza az előlapot a táltra.

UPORABA UREĐAJA

Figyelmeztetés: Győződjön meg róla, hogy a légsütőt az első használat során üresen (tartozékok nélkül) működteti, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat és az új szagot. Pri prvom pokretanju može se pojaviti malo dima.

Uređaj može kuhati veliki izbor namirnica. Vrijeme kuhanja za glavne vrste hrane navedeno je u odjeljku «Vodič za kuhanje». Online recepti vam pomažu da upoznate uređaj.

1. Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu.
2. Postavite hrane u ladicu.

Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”) jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

3. Vratite ladicu u uređaj.
4. Pritisnite tipku da biste uključili uređaj.
5. Da biste započeli s pripremom hrane, moguće je birati između unaprijed postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki .

a. Ha az automatikus főzési módot választja:

- Pritisnite tipku da bi se prikazao način za pripremu hrane.
- Nakon toga pritisnite tipku na zaslonu da biste odabrali željeni način pripreme hrane (načini su detaljno opisani u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”).
- Po potrebi prilagodite vrijeme pripreme hrane pritiskom tipke i prilagodite vrijeme tipkama i . Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 90 minuta.
- Prilagodite temperaturu s pomoću tipki i na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 40 do 220 °C.
- Pritisnite tipku Start (Pokreni) da biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim

postavkama temperature i vremena.

- Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.
- **Napomena: tijekom pripreme hrane vrijeme pripreme i temperaturu možete prilagoditi pritiskom tipke** .

b. Ako odabirete ručne postavke:

- Prilagodite temperaturu  s pomoću tipki  i  na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 40 do 220 °C.
- Zatim postavite željeno vrijeme kuhanja  s pomoću tipki  i . Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 90 minuta.
- Pritisnite tipku Start  (Pokreni) da biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim postavkama temperature i vremena.
- Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.

c. Szűneteltesse vagy állítsa le a főzést:

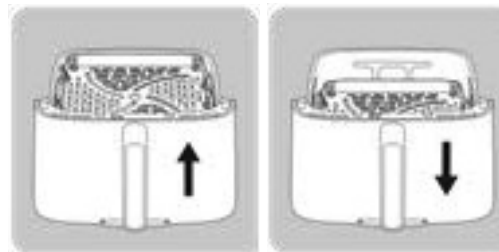
- Jednostavno pritisnite gumb  za pauziranje kuhanja. Za nastavak kuhanja ponovno pritisnite.
 - Dugo pritisnite tipku  za prekid kuhanja. Dok se uređaj hladi, on nastavlja ventilirati.
6. Višak ulja iz hrane skuplja se na dnu ladice.
 7. Neke vrste hrane potrebno je protresti na pola vremena pripreme radi postizanja optimalnih rezultata (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz uređaja s pomoću ručke i protresite je. Nakon toga vratite posudu u uređaj i priprema hrane automatski će se ponovno pokrenuti. Za pržene krumpiriće preporučujemo da ih protresete nakon 15 minuta pripreme, a zatim nakon 10 minuta.
 8. Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
 9. Provjerite je li hrana gotova.
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
 10. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: ladica nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka.

Oprez: Nakon pripreme hrane posuda i hrana bit će veoma topli. Nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Posudu držite isključivo za ručku.

11. Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

REŠETKA ZA PRIPREMU HRANE NA 2 RAZINE



Za pozicioniranje rešetke u fritezi dostupne su dvije razine: viši položaj i niži položaj. Naša rešetka za pripremu hrane na 2 razine pomoći će vam da pripremite različite vrste hrane.

NIŽI POLOŽAJ: ovaj položaj koristite za pripremu namirnica kao što su velike količine mesa, povrća ili krumpirića da biste iskoristili cijelu površinu ladice.

VIŠI POLOŽAJ: ovaj položaj koristite za pripremu manjih namirnica kao što su tost, odresci od lososa ili burgeri. Omogućit će vam da ih lakše ispržite i izvadite.

UPOTREBA NAČINA RADA EXTRA CRISP

- Taj način rada aktivan je samo za način rada Prženi krumpirići i Ručni način rada. Az extra ropogós opció aktiválásakor a készülék nagy sebességgel működik, és még jobb ropogós eredményt biztosít.

Napomena: ovaj način pripreme hrane pojačava rotirajući ventilator vašeg proizvoda.

- Ta se funkcija mora aktivirati prije početka pripreme hrane.
- Funkcija Extra Crisp omogućuje vam da namirnice učinite hrskavijima tijekom istog vremena pripreme hrane. Ta vam funkcija također štedi 3 minute za pripremu hrane uz rezultate identične pripremi hrane bez te opcije. Ako radije birate uštedu vremena nego hrskavije namirnice, smanjite vrijeme pripreme za 3 minute nakon aktivacije funkcije.

1. Postavite hrane u ladicu.
2. Pritisnite tipku , a zatim pritisnite  na zaslonu kako biste odabrali  način pripreme hrane Prženi krumpirići ili ručni način rada.
3. Pritisnite  Kad je aktivan, ovaj način rada prikazuje se narančasto na zaslonu.
4. Po potrebi prilagodite vrijeme pripreme hrane pritiskom na tipke (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”).
5. Pritisnite tipku  za da biste pokrenuli pripremu hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati odabrana temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.

DEHIDRACIJA

1. Rešetku postavite u posudu na uređaju.
2. Pritisnite , a zatim podesite temperaturu  pritiskom na tipke  i  Kontrolni raspon : 40 - 80°C.
3. Zatim postavite željeno vrijeme pripreme hrane tako da pritisnete tipku  i prilagodite vrijeme tipkama  i . Vrijeme možete podesiti od 1 do 10 sata.
4. Pritisnite  tipku za pokretanje da biste započeli postupak dehidracije. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.
5. Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite

posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.

- Provjerite je li hrana gotova. Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
- Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: ladica nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka.

Oprez: Nakon pripreme hrane posuda i hrana bit će veoma topli. nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati.

Posudu držite isključivo za ručku.

JOGURT

Set od 8 posuda dostupan je kao dodatna oprema koja se prodaje odvojeno.



Priprema za 8 posuda jogurta:

- Dodajte 1,25L punomasnog UHT mlijeka na sobnoj temperaturi u posudu za miješanje.
- Zatim dodajte paket mliječnih kultura (2g) i dobro promiješajte.
- Ulijte smjesu u 8 staklenih posuda i zatvorite ih poklopcima.

Napomena: Jogurti moraju biti kuhani s poklopcima na posudama.

Stavite 8 posuda u stalak za posude, kako je navedeno u uputama za set posuda namijenjen Easy Fry Silence 7L.

- Pritisnite , zatim podesite temperaturu pritiskom na tipku  na 40°C.
- Nakon toga podesite vrijeme kuhanja pritiskom na tipku . Postavite vrijeme na 8 sati.
- Pritisnite tipku  za početak procesa kuhanja.

Pažnja: Nakon kuhanja, ladica, posude i rešetka su vrući.

Napomena: Ako smatrate da je tekstura vašeg jogurta previše tekuća, imate 2 opcije:

- Povećajte temperaturu za 5°C
- Produžite vrijeme kuhanja za 1 ili 2 sata.

ODGOĐENI START

U ručnom načinu rada i kod određenih automatskih programa (svi programi osim pomfrita, mesa i ribe) moguće je odgoditi početak kuhanja. Početak kuhanja može se odgoditi od 30 minuta do maksimalno 4 sata. Da biste to učinili, morate poduzeti sljedeće korake: 1:

- Prije početka kuhanja, dugo pritisnite tipku .
- Pomoću gumba  i  postavite vrijeme početka kuhanja,
- Zatim pritisnite gumb «Start».

Upozorenje: odgođeni početak može biti zdravstveni rizik za neke sastojke. - Uz izuzetak pečene piletine, izričito vam savjetujemo da ne koristite odgođeni početak za namirnice poput mesa ili ribe.

		Svježe ili smrznuto					
	Smrznuto	Smrznuto	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Promućkajte 2 puta	
	Domaći svježi prženi krumpir	Svježe	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Promućkajte 1/2 put	Namočite svježe krumpire, narezane na pržene komade, u hladnu vodu na 30 minuta. Dobro osušite.
	Krumpir	Smrznuto	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Promućkajte 2 puta	
	Dobro pečena mljevena govedina	Svježe	1 - 5 Komadi	10 - 12 min	200°C		Sol i papar sa svih strana
	Mesne kuglice	Svježe	4 - 24 Komadi	10 - 14 min	200°C		
	Cijelo pile	Svježe	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Ulje (1 čajna žličica), sol, papar sa svih strana
	Pileća krila	Svježe	2 - 9 Komadi	13 - 16 min	200°C		Ulje (1 čajna žličica), sol, papar sa svih strana
	Slanina	Svježe	4 - 6 Komadi	8 - 12 min	220°C		
	Kobasica	Svježe	2 - 6 Komadi	10 - 14 min	200°C		
	Panirana riba	Svježe	1 - 5 Komadi	10 - 12 min	180°C		
	Filet od lososa	Svježe	1 - 5 Komadi	8 - 10 min	200°C		Namažite uljem i stavite kožom prema dolje
	Rakovi	Svježe	6 - 18 Komadi	8 - 10 min	140°C		1 žlica ulja, sol i papar
	Bruxelleski kupus	Svježe	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Promućkajte 1 put	1 žlica ulja, sol i papar
	Tikvica	Svježe	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Promućkajte 2 puta	Ulje, sol, papar
	Nuggeti	Smrznuto	4 - 22 Komadi	12 - 14 min	200°C		
	Sirni štapići	Smrznuto	4 - 18 Komadi	12 min	200°C		
	Mini pizza	Smrznuto	2 - 9 Komadi	7 min	200°C		
	Muffini		2 - 7 Komadi	15 min	160°C		Uporabite podložak za pečenje / posudu za pečnicu**
	Jogurt		4 - 8 Staklenke***	10 h	50°C		
	Naranča		1	3 h	70°C		

* Rázza fel a sütés felénél.

** Helyezze a sütőformát/sütőedényt a fiókba.

*** megfelelőnek a tartozékként forgalmazott márkás befőttésűvegeknek.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

U tablici u nastavku pronaći ćete osnovne postavke za namirnice koje želite pripremiti.

Napomena: niže navedena vremena priprema hrane isključivo su informativne prirode i mogu ovisiti o vrsti i količini krumpira koja se rabi. Kod ostalih namirnica veličina, oblik i robna marka mogu utjecati na rezultate. Stoga ćete možda morati prilagoditi vrijeme pripreme.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben megadott maximális hozzávaló- és folyadékmennyiségeket. Ha olyan keverékeket használ, amelyek megemelkednek (például sütemény, quiche vagy muffin esetében), a sütőedényt nem szabad félig megtöltve hagyni.

Operez: postoji rizik od prekuhavanja ako se ne pridržavate temperature.

PROMJENA ŽARULJE

Proizvod mora biti hladan i isključen prije održavanja lampe. Pri zamjeni žarulje provjerite nije li napukla ili slomljena te provjerite je li stakleni poklopac pravilno sastavljen i sigurno pričvršćen na mjesto.

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane. Ako niste sigurni, možete otvoriti posudu u bilo kojem trenutku pripreme da biste provjerili napredak.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Da bi krumpirići bili zaista hrskavi, dodajte malu količinu ulja prije pripreme i protresite ih da bi bili ravnomjerno prekriveni. Preporučujemo 14 ml ulja. Nemojte dodavati ulje u smrznuti krumpir.
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna je preporučena količina za pripremu prženih krumpirića 600 grama.
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminijske i terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

PRIPREMA DOMAĆIH PRŽENIH KRUMPIRIĆA

Ako želite pripremiti domaće pržene krumpiriće, pratite korake u nastavku.

8. Odaberite vrstu krumpira koja je dobra za pripremu krumpirića. Ogulite krumpir i narežite ga na jednake komade.
9. Narezani krumpir najmanje 30 minuta namačite u posudi s hladnom vodom, ocijedite ih i osušite čistom kuhinjskom krpom koja dobro upija. Zatim ih posušite papirnatim ubrusom. Krumpirići se prije pripreme moraju temeljito osušiti.
10. U suhu posudu stavite 1 žlicu ulja (biljnog, suncokretovog ili maslinovog), dodajte krumpiriće i miješajte sve dok krumpirići ne budu prekriveni uljem.

11. Izvadite krumpiriće iz posude prstima ili kuhinjskim priborom da bi višak ulja ostao u posudi. Stavite krumpiriće u posudu.

Posudu u kojoj se nalaze nauljeni krumpirići nemojte izravno odjednom izvnuti u posudu jer će višak ulja ostati na dnu posude.

5. Krumpiriće pržite u skladu s uputama u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

Posuda i rešetka imaju neprianjajući premaz. Za čišćenje nemojte rabiti metalni kuhinjski pribor ni abrazivne materijale za čišćenje jer to može oštetiti neprianjajuću oblogu.

1. Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi. Napomena: posudu izvadite iz uređaja da bi se uređaj brže ohladio.
2. Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.
3. Posudu i rešetku očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom. Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.

Upozorenje: posuda i rešetka mogu se oprati u perilici posuđa.

Upozorenje za model s odvojitom prednjom stranom: kako biste osigurali optimalno očuvanje proizvoda, važno je ukloniti vanjsku prednju stranu i oprati je ručno.

Ako je riječ o modelu s odvojitom prednjom stranom s prozorčićem, ručno pranje prednje strane pomaže u očuvanju izvornog izgleda i prozirnosti stakla.

4. Prebrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili ostatke hrane.
6. Uređaj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

ODLAGANJE

1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

Ako je uređaj potrebno servisirati, ako su vam potrebne informacije ili imate problem, posjetite web-stranicu robne marke ili se obratite korisničkoj podršci robne marke u svojoj državi. Broj telefona možete pronaći u letku za globalno jamstvo. Ako u vašoj državi nema korisničke podrške, obratite se lokalnom distributeru robne marke.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema s uređajem, posjetite web-stranicu robne marke (pogledajte naslovnicu ovog priručnika) i potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj državi.