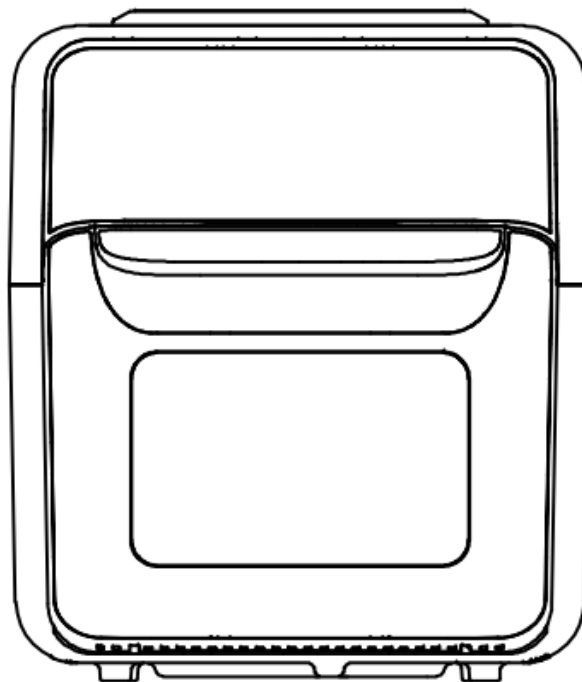


12 literes Légkeveréses sütő

Használati útmutató

**Őrizze meg ezeket az utasításokat – Csak háztartási
használatra**

Modell: VAF-1005



(LESZERELHETŐ AJTÓ + ABLAK SOROZAT)

Elektromos készülékek használatakor az alapvető biztonsági óvintézkedéseket mindig be kell tartani. Ne használja a készüléket, amíg alaposan el nem olvasta ezt a kézikönyvet.

**FONTOS: AZ ELSŐ FŐZÉS ELŐTT 200 °C/400 °C 10 PERCRE MELEGÍTŚÜK,
HOGY AZ OLAJ VÉDŐBEVONATA LEÉGJEN. NORMÁLIS, HOGY FŰST
JELENIK MEG.**



FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve:

1. **SOHA NE MERÍTSE BE** a főegység házát, amely elektromos elemeket tartalmaz vízbe. Ne öblítse le csap alatt.
2. **AZ ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN NE** tegyen semmilyen folyadékot a Fő egység házba, amely az elektromos alkatrészeket tartalmazza.
3. Ez a készülék VDE csatlakozóval rendelkezik. **AZ ELEKTROMOS KOCKÁZAT CSÖKKENTÉSÉRE**, ha a dugó nem illeszkedik teljesen a konnektorba, fordítsa meg a dugót. Ha még mindig nem illeszkedik, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. **NE KÍSÉRJE MEG** módosítani a dugót bármilyen módon.
4. **GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY** a készülék egy erre a célra szolgáló fali aljzatba van dugva. Mindig győződjön meg arról, hogy a csatlakozódugó ki van téve megfelelően és minden nélkül bedugta a fali aljzatba más készülékek ugyanabban a konnektorban.
5. Annak elkerülése érdekében, hogy az élelmiszerek érintkezzenek a belső felső szitával és a fűtőelemmel. **NE TÖLTSE TÚL** a Kerek Kosarat.
6. **NE TAKARJA LE** a levegő bemeneti szellőzőnyílást vagy a levegő kimeneti nyílást, amíg a 12 literes levegő olajsütő működik. Így megakadályozza az egyenletes főzést és károsíthatja a készüléket.
7. **SOHA NE** öntsön olajat a kerek kosárba. Tűz és személyi sérülés lehetséges.
8. Sütés közben a készülék belső hőmérséklete eléri a néhány száz Celsius fokot. **SZEMÉLYI SÉRÜLÉS ELKERÜLÉSE VÉGETT**, soha ne tegye a kezét a készülék belsejébe, hacsak nincs alaposan lehűtve.
9. Ezt a készüléket **NE HASZNÁLJA** személy fizikai, érzékszervi vagy mentális képességek vagy a tapasztalat és tudás hiánya hacsak nem egy felelős **FELÜGYELETE ALATT** állnak személy vagy rendelkezik megfelelő utasításokat kapott a használatáról készülék. Ezt a készüléket **NEM SZÁNTÁK** gyermekek általi használatra.
10. Főzés közben **NE HELYEZZE** a készüléket falhoz vagy egyéb készülékek mellé. Hagyjon legalább 12 cm szabad helyet a hátoldalon és az oldalakon, és a készülék felett. Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
11. **NE HASZNÁLJA** ezt a készüléket, ha a csatlakozódugó, a tápkábel vagy maga a készülék bármilyen módon sérült.
12. **NE HELYEZZE** a készüléket a tűzhely tetejére.
13. Ha a tápkábel megsérült, **KI KELL CSERÉLNI** a gyártó, annak szervizügynöke vagy a hasonló képzettségű személyt, hogy elkerülje veszély.
14. Tartsa a készüléket és a tápkábelét gyermekektől **ELÉRHETŐEN** amikor működik vagy a hűtési folyamat.
15. **TARTSA TÁVOL A TÁPKÁBELT** a forró felületektől. **NE DUGJUK EL** a tápkábelt, vagy ne működtesse a készüléket nedves kézzel.

16. SOHA NE CSATLAKOZTASSA ezt a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz vagy külön távirányító rendszer.
17. SOHA NE HASZNÁLJA a készüléket semmilyen hosszabbító ionkábellet.
18. NE HASZNÁLJA a készüléket éghető anyagokon, pl asztalterítőként és függönyön.
19. NE HASZNÁLJA a 12 l-es légsütőt a pontban leírtaktól eltérő célra.
20. SOHA NE HASZNÁLJA felügyelet nélkül a készüléket.
21. Működés közben a levegő a levegőkimeneti nyíláson keresztül távozik. TARTSA KEZEIT ÉS ARCÁT biztonságos távolságra a levegőkimeneti szellőzőnyílástól. Kerülje a levegőt, miközben eltávolítja a kerek kosarat készülékből.

Az egység külső felületei használat közben felforrósodhatnak. A Kerek kosár MELEG LESZ. HASZNÁLJON légsütő KESZTYŰT, vagy használja a Fetch Toolt. Viseljen légsütő kesztyűt a forró felületek kezelésekor.

22. Ha az egység fekete füstöt bocsát ki, AZONNAL HÚZZA KI, és várjon mielőtt a légsütő tartalmát eltávolítja .
23. Ha lejár az idő, a főzés leáll, de a ventilátor TOVÁBB MŰKÖDIK 20 másodpercig.
24. A készüléket mindig vízszintes felületen működtesse, amely vízszintes, stabil, és nem éghető.
25. Ez a készülék kizárólag normál háztartási használatra készült és nem kereskedelmi, ill kiskereskedelmi környezetekhez.
26. Ha a 12L- es légsütőt nem megfelelően vagy professzionális ill félprofesszionális célokra, vagy ha nem a használati utasítás szerint használja használati útmutatót, a garancia érvényét veszti és a gyártót nem lehet kártérítési felelősségre vonni.
27. Használat után mindig húzza ki a készüléket.
28. Hagyja lehűlni a készüléket körülbelül 30 percig. Kezelés, tisztítás vagy tárolás előtt.
29. Győződjön meg arról, hogy az egységben elkészített összetevők aranysárga színűek, nem pedig sötétek vagy barnák. Távolítsa el az égett maradványokat.
30. Vigyázat, forró  felület.
31. Ezt a  készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező vagy nem megfelelő képességekkel rendelkező személyek nem használhatják kivéve ha tapasztalattal és tudással rendelkeznek, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették a veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. tisztítás és felhasználó a karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
32. A terméket és a tápkábelt gyermekektől elzárva kell tartani 8 éves kor alatt.

Fontos

1. Az első használat előtt és az azt követő használat után kézzel mossa ki a kerek kosarat és egyéb főzés kiegészítőket. Ezután törölje le az egység külsejét és belsejét meleg, nedves ruhával és enyhe mosószerrel. Végül melegítse elő néhány ideig az egységet, hogy leégjen a maradék.
2. A főzőlap az első használatkor füstölhet. Ez nem hiba.

Túlmelegedés elleni védelem

Ha a belső hőmérséklet-szabályozó rendszer meghibásodik, a túlmelegedés elleni védelem rendszer aktiválódik, és az egység nem fog működni. Ha ez történik, húzza ki a tápkábelt. Hagyjon időt az egységnek teljesen lehűlni, mielőtt tárolja.

Automatikus kikapcsolás

A készülék beépített kapcsolóval rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, amikor az időzítő LED eléri a nullát. Manuálisra lehet váltani a készülék kikapcsolását a bekapcsológomb megnyomásával. A ventilátor folytatja körülbelül 30 másodpercig a készülék lehűtését.








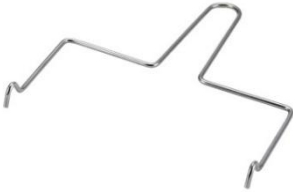
Elektromos energia

Ha az elektromos áramkör túlterhelt más készülékekkel, előfordulhat, hogy az egység nem működik megfelelően.

Elektromágneses mezők

Ez a készülék megfelel minden elektromágneses szabványnak. Ha megfelelően és az ebben található utasítások szerint kezelik, a készülék használata tudományos eredmények alapján biztonságos.

Alkatrészek és tartozékok

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 
<p>4</p> 	<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>7a</p> 	<p>7b</p> 	

1. Főegység vezérlőpanellel

Lehetővé teszi az egység funkcióinak vezérlését

2.2a Légbeszívó szellőzőnyílások

NE FEDJE FEL a levegőbeszívó nyílásokat, amíg az egység működik.

2.2b Levehető ajtó

KÖNNYŰ tisztításhoz

2.2c Levehető belső ablak

KÖNNYŰ tisztításhoz

3. Meleglevegő-kimeneti szellőzőnyílások

NE FEDJE LE a levegőkimeneti nyílásokat, amíg az egység működik.

4. Hálós kosár (Crisper tálcák)

Nemcsak kiszáradásra használható, hanem ropogós falatok főzésére vagy olyan ételek felmelegítésére is, mint a pizza.

5. Kerek kosár (sütőketrec)

Nagyszerű sült krumplihoz, pörkölt dióhoz és más snackekhez. A Rotisserie Fetch Tool segítségével helyezze a kosarat az egységbe.

6. Csepptálca (*elhelyezett belső alsó rész)

A könnyű tisztítás érdekében a csepegtetőtálccával a helyén sütjük.

7a. Nyársak

Nagyszerű az összes kabob recepthez, húshoz, halhoz vagy zöldséghez.

7b. Állítható nyárstartók

Kabob készítéséhez használják. A nyárstartók illeszkednek a tengelyre, és rögzítőcsavarokkal rögzítik a helyükre.

8. Rotisserie tengely, villák és rögzítőcsavarok

Használja sültetekhez és egész csirkéhez. Húzza át a tengelyt hosszában a húson és középen. Csúsztassa a villákat a tengelyre mindkét végétől a húsba, majd rögzítse a helyére rögzítőcsavarokkal. A tengelyen vannak bemélyedések a rögzítőcsavarokhoz. Szükség esetén a csavarokat közelebb állíthatja a közepéhez, de soha nem kifelé a vége felé.

MEGJEGYZÉS : Ügyeljen arra, hogy a sült vagy a csirke ne legyen túl nagy ahhoz, hogy NE TUDJON szabadon forogni a sütőben.

9. Rotisserie Fetch Tool (fogantyú)

Használja a főtt sülték és a csirke eltávolítására, amelyeket a pörkölt vagy a főzőlap segítségével készítettek el nyárs módszerek. Csipke alatt Rotisserie tengely és emelje fel, majd óvatosan vegye ki az ételt.

⚠ Figyelem

A villák, a nyársak és az egyéb fém alkatrészek élesek és ehasználat közben rendkívül forróak. Nagy gondot kell fordítani a személyi sérülések elkerülésére. Viseljen védőkesztyűt vagy kesztyűt.

Az egység specifikációi

Típuszám	Áramellátás __	Névleges teljesítmény	kapacitás	Hőfok	Kijelző
GLA-100 8	220-240V ~ 50/60Hz	1800W	12L	80-200 ° C	LED érintőképernyő

A tartozékok használata

A cseptálca behelyezése az egységbe

1. Helyezze be a cseptálcát az egység aljába
2. A könnyű tisztítás érdekében a csepegtetőtálccával sűtjük.

Hálós kosár elhelyezése (Crisper tálcák) az egységbe

1. Helyezze a Crisper tálcákat az egységbe úgy, hogy az oldalsó hornyokon keresztül csúsztatja rá a hátsó peremre.
2. Helyezze a Crisper tálcákat közelebb a felső fűtőelemhez a gyorsabb főzés érdekében és ropogósra sűtéshez.
3. Crisper tálcák behelyezése (mindig használjon sűtőkesztyűt, ha a sűtő forró).

Rotisserie tengely és nyárstartók

1. Helyezze a két nyárstartót a forgótengely mindkét végére. győződjön meg róla a rögzítőcsavarok a forgótengely külső oldalán találhatóak.
2. Enyhén húzza meg a rögzítőcsavarokat, ne húzza túl, mert a nyársak behelyezése után szükség lehet a szorosság beállítására.
3. Óvatosan szűrje át a nyársat az ételbe.



ÁBRA.: Nyárstartók és forgótengely összeszerelése

Rotisserie nyárs összeszerelés és behelyezés

1. Helyezzen be minden nyárpontot a bal oldali nyárstartón lévő lyukakon keresztül.
2. Nyomja össze minden nyárs klip végét, miközben beilleszti a másikba nyárstartó nyílás a rögzítéshez.
3. Oldja ki a kapcsot, hogy biztonságosan illeszkedjen a nyílásba.
4. Ismétlje meg a 3-6. lépéseket egyenletesen a nyárs rack körül. A nyársak egyenletesen helyezkednek el.
5. Húzza meg a rögzítőcsavarokat, hogy megbizonyosodjon arról, hogy biztonságosan be vannak helyezve.
6. Legyen óvatos, amikor behelyezi a nyársat az egységbe, nehogy a nyárs végei megsérüljenek.
7. Nyissa ki az egység ajtaját. Csúsztassa rá a Rotisserie Spit-et a sínekre a az egység központja felé.



ÁBRA: Nyársak vágása nyárstartókba

Kerek kosár (sütőketrec) és forgónyárs elhelyezése az egységben

1. Nyissa ki az egység ajtaját.
2. Helyezze be az összeszerelt kerek kosár bal oldalát először és dugja be a kosárba a Rotisserie tengely foglalatát. Győződjön meg arról, hogy a forgótengely a helyén van, hogy bekattanjon.
3. Helyezze a jobb oldalt az akasztóra.



ÁBRA: Teljesen összeszerelt Rotisserie Split

Kerek kosár (sütőketrec) és forgónyárs eltávolítása az egységről

1. Nyissa ki az egység ajtaját a főzési ciklus szüneteltetéséhez vagy kapcsolja ki az egységet a bekapcsoló gomb megnyomásával.
2. Illessze be a forgó lehúzó eszközt (fogantyú) a forgó tengely alá.
3. Emelje meg enyhén ferdén a forgóleadó eszköz jobb oldalát, hogy megtisztítsa a tartót, majd tolja el jobbra, amíg a tengely bal oldala ki nem csúszik a forgótengely foglalatából.
4. Óvatosan távolítsa el a kerek kosarat vagy a Roti serie nyársat az egységről.



ÁBRA: Mindig használja a Fetch Tool-t a kerek kosár/forgónyárs eltávolításához

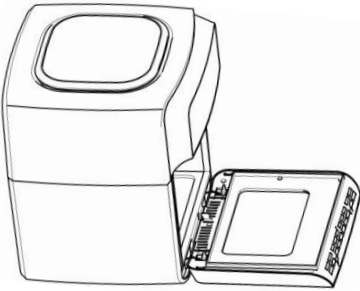
A levehető ajtó működése:

Az ajtó szétszerelése

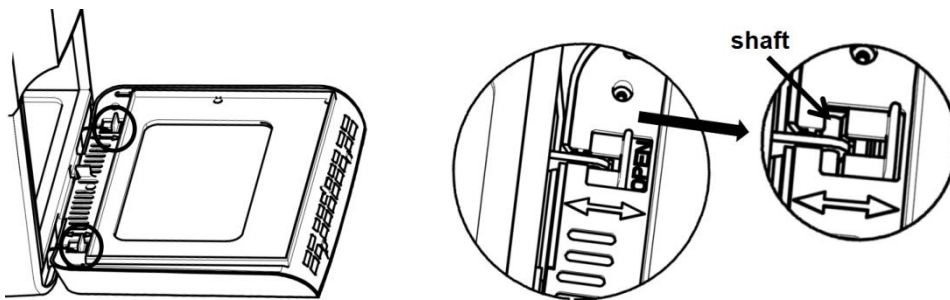
(üzem közben esetleg segítőre van szüksége, hogy elkerülje a gép leesését)

1. tartsa az ajtót teljesen nyitva egy vonalban

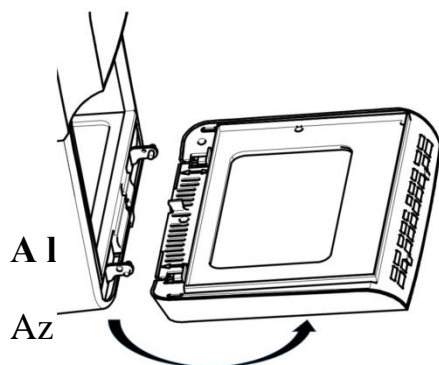
(javaslat: hagyja az ajtót alátámasztás nélkül)



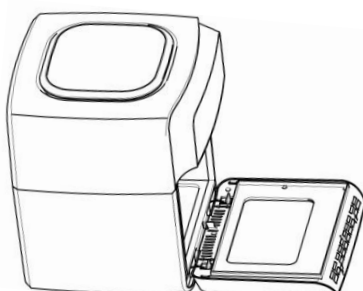
2. nyomja meg az - OPEN oldalt kézzel és megjelenik a tengely



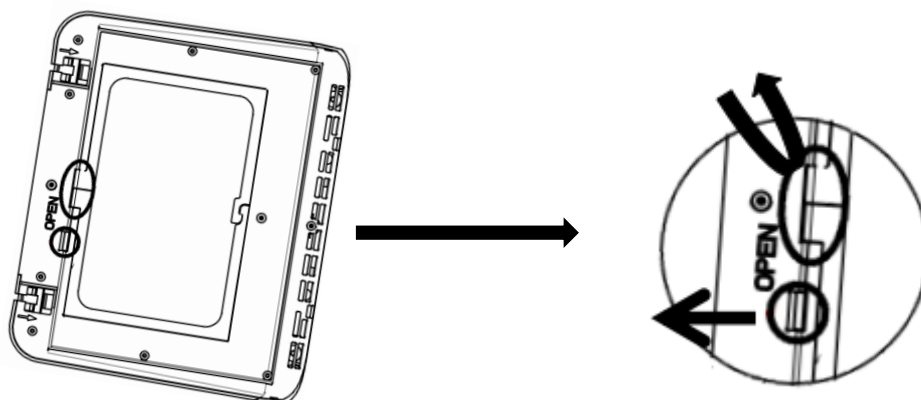
3. engedje le az ajtót a szétszereléshez



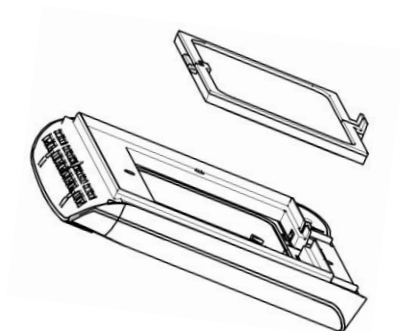
1. tartsa az ajtót teljesen nyitva egy vonalban



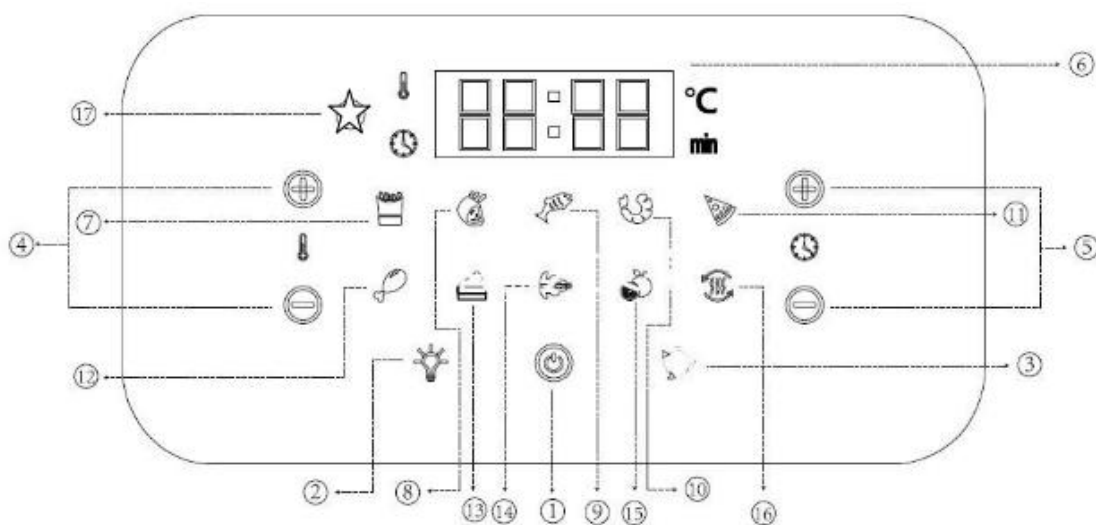
2. Egyik kézzel nyomja meg az OPEN oldalt, egy másik kézzel emelje fel a belső ablakot



3. Belső ablak ki



A digitális vezérlőpult használata



1. Bekapcsoló/Start-Stop gomb

Amint az egység csatlakoztatva van, a bekapcsoló gomb világítani kezd.

Kiválasztva a bekapcsológomb egyszeri megnyomásával a teljes panel világít.

Kiválasztva a bekapcsoló gomb másodszor is aktiválja a főzési folyamatot az alapértelmezett 185 °C hőmérsékleten és 15 perces időtartamon.

Ha a főzési folyamat során bármikor megnyomja a bekapcsológombot, az egység kikapcsol, és a kijelző azonnal elsötétül, a futófény pedig 30 másodpercen belül elsötétül.

30 másodpercig tovább működik, hogy lehűtse az egységet.

2. Belső fény

Ennek a gombnak a kiválasztásával ellenőrizheti a főzés folyamatát, miközben a készülék működik.

MEGJEGYZÉS : Ha sütés közben kinyitja az ajtót, az egység szünetel. A belső lámpa világít, ha ajtók nyílnak.

3. Forgatás gomb

Válassza ezt a gombot, ha a Rotisserie módban bármit főz. Funkció lehet bármilyen előbeállítással használható. Használat közben az ikon villogni fog.

4. Hőmérséklet-szabályozó gombok

Ezekkel a gombokkal növelheti vagy csökkentheti a főzést hőmérséklet 5 °C intervallumonként 80 °C és 200 °C között minden üzemmódban, kivéve az alábbiakat: dehidratálási hőmérséklet 30 °C és 80 °C között

5. Idővezérlő gombok

Ezek a gombok lehetővé teszik a pontos főzési idő kiválasztását perc, 1 perctől 90 percig. minden üzemmódban, kivéve az alábbiakat:

Kiszáradási idő 30 perc. időközönként és 2-24 óra között.

6. LED digitális kijelző

A digitális numerikus kijelző a hőmérséklet és a között vált Idő A főzési folyamat során megmaradt.

7-16. Főzési beállítások

Bármely előre beállított gomb kiválasztásával az Időt és a Hőmérsékletet a következőre állítja be: Az előre beállított alapértelmezett értéke.

A főzési folyamat öt másodperccel automatikusan elindul ha az előre beállított érték után van kiválasztva, vagy a bekapcsológombot megnyomhatja az előre beállított gomb után a sütő azonnali elindításához.

Ezeket az előre beállított értékeket felülírhatja az Idő és hőmérséklet gombokon.

17. Fan ikonra

Ez az ikon sorban villog, miközben a főzés folyamatban van, és továbbra is 30 másodpercig villog, miután leállítja az egységet.

Főzési beállítások

Előre beállított Gombos főzés Diagram

* Az egészben sült csirke főzési ideje a súlytól függően változik. Használj húshőmérőt a belső hőmérséklet ellenőrzéséhez az alábbi táblázat szerint.

Előre beállított gomb	Hőfok	Idő
7.French Fry/Sültkrumpli	200 °C	15 perc
8.Steak/szelet	175 °C	25 perc
9.Halak	165 °C	15 perc
10. Garnélarák	160 °C	12 perc
11.Pizza	180 °C	15 perc
12.Csirke	185 °C	40 perc
13.Sütés	160 °C	30 perc
14. Rotisserie	190 °C	30 perc
15.Dehidratáló	3 0 °C	2 óra
16. melegen tartás	115 °C	12 perc

A 12 literes levegős sütő használata előre beállított sütő nélkül

Ha már ismeri a 12 literes légsütőt, érdemes lehet kísérletezni saját sütési idővel és hőmérséklettel.

Figyelem

Soha ne használjon étolajjal vagy más folyadékkal töltött edényt ezzel a készülékkel!
Tűzveszély vagy személyi sérülés következhet be.

Általános kezelési útmutató

A 12 literes légsütő első használata előtt

1. Olvassa el az összes anyagot, figyelmeztető matricákat és címkéket.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, címkét és matricát.
3. Mossa el a főzés során használt összes alkatrészt és tartozékot meleg, szappanos vízzel.

MEGJEGYZÉS : Csak a tartozékok moshatóak mosogatógépben.

4. Törölje le a főzőegység belsejét és külsejét egy tiszta, nedves ruhával.

MEGJEGYZÉS : Soha ne mossa vagy merítse vízbe a főzőegységet.

MEGJEGYZÉS : A készülék használata közben soha ne töltsön fel egyetlen főzőedényt sem olajjal vagy folyadékkal bármilyen fajta. Ez a készülék csak forró levegővel süt.

Felkészülés a használatra

1. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és hőálló felületre.
2. Válassza ki a recepthez tartozó főzési tartozékot.

MEGJEGYZÉS: Első használat előtt és után későbbi felhasználáshoz, kézzel mossa ki a kerek kosarat és más főzési tartozékokat. Törölje le az egység külsejét és belsejét meleg, nedves ruhával és enyhe tisztítószerrel. Végül melegítse elő az egységet néhány percig, hogy leégjen a maradék.

Sokoldalú készülék

A 12 literes légkeveréses sütőt kedvenc ételeinek sokféle elkészítésére tervezték. A kézikönyvben található diagramok és táblázatok segítenek abban, hogy kiváló eredményeket érjen el. Kérjük, olvassa el ezt az információt a megfelelő idő-/hőmérséklet-beállításokhoz és a megfelelő ételmennyiségekhez.



Figyelem

SOHA NE tegyen semmit a készülék tetejére.

SOHA NE takarja le a főzőegység tetején és hátulján lévő szellőzőnyílásokat.

SOHA ne töltsön meg semmilyen főzőedényt olajjal vagy bármilyen folyadékkal. Ez a készülék csak forró levegővel süt.

SOHA ne használja a sütő ajtaját étellel teli forró sütőkosár pihentetésére. A légkeveréses sütő kosár károsíthatja a sütő ajtaját, vagy az egység felborulását okozhatja. Személyi sérülés következhet be.

MINDIG használjon sütőkesztyűt a forró Crisper tálcák eltávolításához.

Általános kezelési útmutató

Főzés a 12 literes légsütővel

1. Helyezze a hozzávalókat egy Crisper tálcára, a Rotisserie egyik tartozékán, vagy a kör kosarat.
2. Helyezze a Crisper tálcát, a Kerek kosarat vagy a Rotisserie Spit-et a készülékbe, és zárja be a sütő ajtaját. Dugja be a tápkábelt egy 220-240 V -os, dedikált aljzatba.
3. Rotisserie és az étel a helyén van, nyomja meg egyszer a bekapcsológombot.
4. Válasszon egy előre beállított funkciót, vagy állítsa be kézzel a hőmérsékletet, majd az időt.
5. A készülék néhány másodperccel az előre beállított funkció kiválasztása után automatikusan elindítja a sütési ciklust. Alternatív megoldásként megnyomhatja a bekapcsológombot a főzési ciklus azonnali elindításához, miután a kívánt főzési idő és a hőmérséklet manuálisan lett kiválasztva.

MEGJEGYZÉS: A folyamat során bármikor kinyithatja a sütő ajtaját, hogy megtekinthesse az ételt, hogy ellenőrizze a folyamatot.

MEGJEGYZÉS: A helyes beállítások meghatározásához tekintse át a jelen kézikönyv diagramjait.

Tippek

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb főzési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Nagy mennyiségű étel csak valamivel hosszabb főzési időt igényel, mint kisebb mennyiség.

A kisebb méretű ételek megfordítása a főzési folyamat felénél biztosítja, hogy minden darab egyenletesen süljön.

A ropogósabb eredmény érdekében ajánlatos egy kis növényi olajat csepegtetni a friss burgonyára; olaj, só tehát közvetlenül főzés előtt.

Az általában sütőben főtt harapnivalók a 12 literes légsütőben is elkészíthetők.

Használjon előre elkészített tésztát a töltött falatok gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az előre elkészített tészta is rövidebb főzési időt igényel, mint a házi tészta.

Helyezzen egy tepsit vagy sütőedényt a 12 literes légsütőbe, ha süteményt vagy quiche-t süt. Törékeny vagy töltött ételek főzésekor is javasolt a konzervdoboz vagy az edény használata.

Fontos

Főtt vagy forró étel eltávolítása

Főtt vagy forró étel eltávolításakor, használja a Rotisserie Fetch Toolt vagy a sütőkesztyűt. A Fetch Tool Rotisserie Spitzhez is használható.



A főzési folyamat során a kerek kosár és a többi tartozék nagyon felforrósodnak. Amikor eltávolítja, vagy hogy ellenőrizze a folyamatot, ellenőrizze, hogy van-e egy szegély vagy hőálló felület a közelben, hogy ráhelyezze. SOHA ne helyezze a Kerek kosarat közvetlenül a pultra vagy asztra.

A főzési tartozékok felforrósodnak a levegős sütés során. Viseljen sütőkesztyűt és fogantyút óvatosan a SÉRÜLÉS ELKERÜLÉSE érdekében.

Főzési táblázat

Beállítások

következő oldalon található táblázat segít kiválasztani a megfelelő hőmérsékletet és időt a legjobb eredmény érdekében. Ahogy egyre jobban megismeri a 12 literes levegős sütőben történő főzési folyamatot, ezeket a beállításokat saját ízlésének megfelelően módosíthatja.

Élelmiszer elem	Minimum maximum	Idő	Hőfok	Hozzászólások
Vékony fagyasztott krumpli	1 1/4-3 csésze	15-16 perc	200 °C	
Vastag fagyasztott krumpli	1 1/4-3 csésze	15-20 perc	200 °C	
Házi sült krumpli	1 1/4-3 1/4 csésze	10-16 perc	200 °C	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál .olajat
Házi Burgonya	1 1/4-3 1/4 csésze	18-22 perc	18 5 °C	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál .olajat
Házi burgonya Kocka	1 1/4-3 csésze	12-18 perc	18 5 °C	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál .olajat
Röszti	1 csésze	15-18 perc	18 5 °C	
Burgonya gratin	2 csésze	15-18 perc	200 °C	
Steak	1/4 – 1,1 font	8-12 perc	18 5 °C	
Sertésszelet	1/4 – 1,1 font	10-14 perc	18 5 °C	
Hamburger	1/4 – 1,1 font	7-14 perc	18 5 °C	
Kolbásztekeres	1/4 – 1,1 font	13-15 perc	200 °C	
Csirkecomb	1/4 – 1,1 font	18-22 perc	18 5 °C	
Csirkemell	1/4 – 1,1 font	10-15 perc	18 5 °C	
Tavaszi tekeres	1/4-3/4 font	15-20 perc	200 °C	Sütőkészen használható
Fagyasztott csirke rögök	1/4 – 1,1 font	10-15 perc	200 °C	Sütőkészen használható
Fagyasztott halrudak	1/4 – 1,1 font	6-10 perc	200 °C	Sütőkészen használható
Mozzarella rudak	1/4 – 1,1 font	8-10 perc	18 5 °C	Sütőkészen használható
Töltött zöldségek	1/4 – 1,1 font	10 perc	160 °C	
Torta	1 1/4 csésze	20-25 perc	160 °C	Használjon sütőformát
Quiche	1 1/2 csésze	20-22 perc	18 5 °C	Használjon sütőformát/sütőt tál
Muffin	1 1/4 csésze	15-18 perc	200 °C	Sütőforma segítségével
Édes snackek	1 1/2 csésze	20 perc	160 °C	Használat sütőforma/sütő tál
Fagyasztott hagyma karikák	1 font	15 perc	200 °C	

MEGJEGYZÉS: Ne feledje, hogy ezek a beállítások jelzések. Mivel az összetevők különböznek egymástól eredet, méret, forma és márka, nem tudjuk garantálni az összetevők legjobb beállítását.

Tipp

Állítsa az időzítőt a recepthoz szükséges idő felére, és az időzítő csengő figyelmezteti Önt, ha ideje megfordítani az ételt. Amikor meghallod az időzítő csengőjét, az előre beállított előkészítési idő lejárt. Ha hideg készüléssel indítja, adjon hozzá 3 percet a főzési időhöz.

Tisztítás és tárolás

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a 12 literes levegős sütőt. A kerek kosár és egyéb tartozékok tartós rozsdamentes acélból készülnek, és mosogatógépben moshatók. Soha ne használjon súroló hatású tisztítószeret vagy edényeket ezeken a felületeken. A megtapadt ételeket meleg, szappanos vízbe kell áztatni, hogy könnyen eltávolítható legyen.

Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, és győződjön meg róla, hogy a készülék alaposan lehűlt.

1. Törölje le a készülék külsejét meleg, nedves ruhával és enyhe mosószerrel.
2. Az üveg tisztításához, nyissa ki az egység ajtaját.
3. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel, enyhe tisztítószerrel és nem karcoló szivacsot.
4. Ha szükséges, tisztítókefével távolítsa el a nem kívánt ételmaradékot a felső képernyőről.

Tárolás

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja alaposan kihűlni.
2. Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.
3. Helyezze a készüléket a tiszta, száraz helyre.

Ártalmatlanítás



A kerekeken áthúzott szemetesekuka szimbólum azt jelzi, hogy erre az eszközre a 2012/19/EU irányelv vonatkozik. Ez az irányelv kimondja, hogy a készüléket élettartama végén nem szabad a szokásos háztartási szeméttel együtt kidobni, hanem speciális gyűjtőhelyekre, újrahasznosító telepekre vagy hulladékkezelő társaságokra kell leadni.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az elektromos Air Fryer Oven Elite nem működik	<ol style="list-style-type: none"> 1. A készülék nincs bedugva. 2. Nem kapcsolta be az egységet az elkészítési idő hőmérsékletének beállításával. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dugja be a tápkábelt a fali aljzatba. 2. Állítsa be a hőmérsékletet és az időt ellenőrizze, hogy az ajtó zárva van-e.
Az étel nem főtt	<ol style="list-style-type: none"> 1. A kerek kosár túlterhelt. 2. A hőmérséklet túl alacsonyra van állítva. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Használjon kisebb adagokat az egyenletesebb sütéshez. 2. Emelje fel a hőmérsékletet és folytassa a főzést.
Az étel nem sült egyenletesen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Néhány ételt meg kell fordítani a főzési folyamat során. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lásd: Általános műveletek ebben a kézikönyvben a 12. oldalon.
Fehér füst jön az egységből	<ol style="list-style-type: none"> 1. Olaj használatban van . 2. A tartozékokon túl sok zsírmaradvány van az előző főzésből. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Törölje le a felesleges olaj eltávolításához. 2. Minden használat után tisztítsa meg a kerek kosarat.
A sült krumplit nem sülnek egyenletesen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rossz típusú burgonyát használnak. 2. A burgonyát nem blansírozták megfelelően az előkészítés során 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Használjon friss, kemény burgonyát 2. Használjon vágott rudakat, és törölje szárazra a felesleges keményítőt.
A krumpli nem ropogós	<ol style="list-style-type: none"> 1. A nyers krumpliban túl sok a víz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szárítsa meg megfelelően a burgonyarudat az olaj bepárlása előtt. Vágja a rudakat kisebbre. Adjunk hozzá még egy kis olajat.

Kijelző látható	Lehetséges ok	Megoldás
E1	A termikus áramkör megszakadt érzékelő	Hívja az Ügyfélszolgálatot
E2	A hő érzékelő rövidre zárt	Hívja az ügyfélszolgálatot

Gyakran Ismételt Kérdések

1. Készíthetők-e sült ételeken kívül más ételeket is a 12 literes légsütőmmel?

Különféle ételeket készíthet, beleértve a steakeket, karaj, hamburgerek, és pékáruk.

2. A 12 literes légsütő alkalmas levesek és szósok készítésére vagy melegítésére?

Soha ne főzzön vagy melegítsen folyadékot a 12 literes levegős sütőben.

3. Mi a teendő, ha az egység leáll, miközben javaslatokat tesz?

Biztonsági funkcióként a 12 literes levegős sütő sütőben van egy automatikus kikapcsoló eszköz, amely megakadályozza a túlmelegedés okozta károkat. Húzza ki a tápkábelt, és hagyja lehűlni az egységet. Csatlakoztassa vissza, és indítsa újra a bekapcsológommbal.

4. Időre van szüksége az egységnek a felmelegedéshez?

Előmelegítésre van szükség, ha hidegindításról főz, adjon hozzá 3 percet. a főzési időre, hogy kompenzálja.

5. Lehetséges-e bármikor kikapcsolni az egységet?

Nyomja meg egyszer a bekapcsológombot, vagy nyissa ki az ajtót.

6. Ellenőrizhetem az ételt a főzési folyamat során?

Sütés közben a kerek kosarat bármikor eltávolíthatja. Ez idő alatt, szükség esetén megfordíthatja a Crisper tálcák tartalmát az egyenletes főzés érdekében. Az idő és a hőmérséklet ott folytatódik, ahol abbahagyta.

7. A 12 literes levegős sütő mosogatógépben mosható?

Csak a tartozékok mosogatógépben moshatók. Magát a fűtőtekercset és elektronikát tartalmazó egységet soha nem szabad semmiféle folyadékba meríteni, és semmivel sem tisztítani, mint forró, nedves ruhát vagy nem karcoló szivacsot kis mennyiségű enyhe mosószerrel.

8. Mi történik, ha az egység az összes hibaelhárítási javaslat kipróbálása után sem működik?

Soha ne próbálkozzon otthoni javítással. Lépjen kapcsolatba a gyártóval, és kövesse a garanciális eljárásokat. Ennek elmulasztása esetén a garancia érvényét veszti.