

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A készülék használatának megkezdése előtt figyelmen kívül ne hagyja el az alábbi utasításokat. Az útmutatót gondosan őrizze meg.

- Ha a tápvezeték sérült, azt a kizárólag a gyártó vagy annak szakszervíze cserélheti ki a kockázatok megelőzése érdekében.
- A készüléket ne merítse vízbe.
- A készülék működése során az elérhető külső felületek rendkívül magas hőmérsékletre melegedhetnek fel. Mindig a markolatot, a fogantyúkat és a gombokat használja. Szükség esetén használjon kesztyűt.
- Ezt a készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb gyermekek.

A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek csak állandó felügyelet mellett használhatják.

A készüléket csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességű, vagy tapasztalatlan vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy miután a készülék biztonságos használatára és a használatból járó veszélyekre vonatkozó oktatásban részesültek.

A készüléket és a tápvezetékét 8 évesnél fiatalabb gyermekektől távol tartsa.

A felhasználó részéről elvégzendő tisztítási és karbantartási munkákat gyermekek nem végezhetik.

- Ne melegítse elő az üres készüléket.
- Ha a kosárban nincs étel, ne indítsa be a készüléket, mert megsérülhet.
- A készüléket kizárólag háztartási célra

gyártották. A használat rendellenesnek minősül az alábbi helyeken: üzletek, irodák és más munkahelyek konyhának kialakított helyiségeiben, tanyasi vendégházakban, szállodákban, motelekben és más vendéglátó egységekben, fogadókban.

- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.



Veszély!

Ezen utasítások betartásának hiánya életveszélyes áramütéshez vezethet.

- A használat megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek.
- A készüléket csak minimum 10A teljesítményű és megfelelő földeléssel ellátott csatlakozóba csatlakoztassa. Gyártó cég elhárít minden felelősséget, amennyiben ez a balesetvédelmi előírás nem kerül betartásra.



Égési sérülés veszélye!

A figyelmeztetések be nem tartása égési sérüléseket okozhat.

- Üzemelés közben a készülék meleg. NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK ÁLTAL ELÉRHETŐ HELYEN.
- A készüléket a megfelelő fogantyúk segítségével mozgassa. Sose használja a kosár fülét ezen művelet elvégzéséhez.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték leljön annak a felületnek a széléről, amelyre a készüléket helyezte, mivel gyermekek által könnyen hozzáférhető vagy a felhasználót akadályozhatja.
- Ügyeljen a nyílásokból eltávozó forró gőzre.



Figyelem!

A figyelmeztetések be nem tartása sérülést vagy a készülék károsodását okozhatja.

- Ne helyezze a készüléket hőforrások közelébe.
- A kosár automatikusan beakad a központi tengelybe. Ezért, a törések megelőzése érdekében, sose forgassa kézzel a helyes pozíció beállításához.
- Semmit ne helyezzen a szellőzőnyílásokba. Ne torlaszolja el őket.
- Folyadék betöltésekor ne lépje túl a MAX szintet (E).
- A kosárba ne tegyen több olajat, mint az olaj adagoló pohár maximális szintjének megfelelő mennyiség (5-ös szint).



Megjegyzés:

Ez a jelzés a felhasználó számára fontos információt jelöl.

- A készülék első alkalommal történő használata előtt távolítsa el a teljes belső papír csomagolást, mint pl. védőkarton, kézikönyvek, műanyagzacskók stb.
- A készülék első alkalommal történő használata előtt meleg vízzel és mosogatószerrel alaposan mossa ki a kosarat, a lapátot és a fedőt. A művelet végén mindent gondosan töröljön szárazra és távolítsa el a kosár alján maradt vizet.
- Teljesen normális jelenség, ha első használatkor a készülék új szagot bocsát ki. Szellőztesse a helyiséget.
- A készüléket legalább 20 cm távolságra helyezze attól a csatlakozótól, amelybe csatlakoztatja.
- Néhány főző program esetén gőz távozhat a fedélnél, ezért nem tanácsos faliszekrény vagy konyhabútor alá helyezni a készüléket.

MŰSZAKI ADATOK

méreték (LxPxH): 395x325x290 mm

tömeg: 5,7kg

További adatokért nézze meg a készülék hátulján elhelyezett adattáblát.

A készülék megfelel az alábbi EK irányelveknek:
1275/2008 európai uniós Stand-by rendelet.



Ez a termék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK irányelvnek.

ÁRTALMATLANÍTÁS



A leselejtezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni, hanem egy kijelölt szelektív hulladékgyűjtő szigeten kell elhelyezni.

KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A Fedél
- B Meleg levegő kivezető rács (szellőzés)
- C Ablak kioldó gombok
- D Kivehető ablak
- E Maximális szint MAX
- F Tápkábel
- G Kondenzvíz-gyűjtő kád
- H Be/ki kapcsoló gomb
- I Keverő lapát
- J Kerámia bevonatú kosár
- K Markolat tolókája

- L Tartály markolata
- M Olaj adagoló pohár (1-5 szint)
- N Teljesítményszint világító sáv
- O Teljesítményszint gomb
- P Időzítő gomb + (az idő növelése)
- Q Kijelző
- R Időzítő gomb - (az idő csökkentése)
- S Főzési program kiválasztó gomb
- T Program indítás/leállítás világító gomb
- U Készülék ház
- V Fogantyú a készülék felemeléséhez
- W Fedő felnyitó gomb
- X Kondenzvíz-gyűjtő csatorna

FŐZÉSI PROGRAMOK

Automata programok: az alábbi programok egyikének a kiválasztása után a kijelző megjeleníti az alapértelmezett főzési időt és az optimális teljesítményszintet.

Ezeket a paramétereket mindenestre módosítani lehet a recepteknek és az egyedi igényeknek megfelelően.



PÖRKÖLT ÉS RIZOTTO: ez a program ideális mindenféle rizottó és pörkölt készítéséhez.

Ezen a programon az alapértelmezett teljesítményszint , a főzési idő pedig 45 perc. A teljesítményszint gomb (O) segítségével meg lehet változtatni a főzési fokozatot, a + (P) és - (R) időzítő gombok segítségével pedig a főzési időt, a kiválasztott receptnek megfelelően. A fedél (A) kinyitásával a főzés NEM szakad meg, a kijelző (Q) pedig továbbra is megjeleníti a fennmaradó főzési időt.



TORTA: ez a program ideális mindenféle típusú torta, muffin és keksz sütéséhez.

Javasoljuk, hogy a torta behelyezése előtt mindig vajazza ki és lisztezze be a kosarat (J). Olyan ételek sütése esetén, melyeket meg lehet forgatni sülés közben (pl. briós vagy keksz), használjon sütőpapírt.

Ezen a programon az alapértelmezett teljesítményszint , a főzési idő pedig 40 perc. A teljesítményszint gomb (O) segítségével meg lehet változtatni a főzési fokozatot, a + (P) és - (R) időzítő gombok segítségével pedig a főzési időt, a kiválasztott receptnek megfelelően. Egy hagyományos sütővel szemben ez a sütési program jelentős energiamegtakarítást tesz lehetővé, mivel nem kell előmelegíteni.

A fedél (A) kinyitása után a főzés és a kijelzőn (Q) megjelenő beállított idő megszakad, és csak a fedél visszazárása után folytatódik.



PIZZA: ez a program ideális ropogós pizzát készíteni a legjobb olasz hagyományoknak megfelelően.

Házi pizza készítéséhez mindig olajozza be a kosár (J) alját, fagyasztott pizza esetén elegendő sütőpapírt használni.

Ezen a programon az alapértelmezett teljesítményszint , a főzési idő pedig 30 perc. A teljesítményszint gomb (O) segítségével meg lehet változtatni a főzési fokozatot, a + (P) és - (R) időzítő gombok segítségével pedig a főzési időt, a kiválasztott receptnek megfelelően. A fedél (A) kinyitása után a főzés és a kijelzőn (Q) megjelenő beállított idő megszakad, és csak a fedél visszazárása után folytatódik.



BURGONYA: ezzel a programmal különösen jól lehet bármilyen típusú burgonyát sütni, frisset vagy fagyasztottat, rúd formájút vagy szírmot.

Ezen a programon az alapértelmezett teljesítményszint , a főzési idő pedig 32 perc. A teljesítményszint gomb (O) segítségével meg lehet változtatni a főzési fokozatot, a + (P) és - (R) időzítő gombok segítségével pedig a főzési időt, a kiválasztott receptnek megfelelően. A fedél (A) kinyitása után a főzés és a kijelzőn (Q) megjelenő beállított idő megszakad, és csak a fedél visszazárása után folytatódik.

Félautomata programok: az alább felsorolt programok közül az egyik kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő és szint, melyeket a receptek vagy egyedi igények szerint módosítani lehet.



SÜTŐ: ez a program ideális ropogó sülték készítéséhez, melyeket be kell panírozni sütés előtt (homár, rántott hús, krokett stb.).

Alkalmas továbbá egyben sült húсок, tepsis hal, kenyér és sült zöldségek készítéséhez, keverő lapáttal vagy anélkül.

Ez a sütési program jelentős energiamegtakarítást tesz lehetővé, mivel nem kell előmelegíteni.

Ezen a programon az alapértelmezett teljesítményszint , a főzési idő pedig 60 perc. A teljesítményszint gomb (O) segítségével meg lehet változtatni a főzési fokozatot, a + (P) és - (R) időzítő gombok segítségével pedig a főzési időt, a kiválasztott receptnek megfelelően. A fedél (A) kinyitása után a főzés és a kijelzőn (Q) megjelenő beállított idő megszakad, és csak a fedél visszazárása után folytatódik.



AIRGRILL: ez a program hús, hal és grillzöldség sütéséhez javasolt. Kiválóan alkalmas olyan ételek készítéséhez is, melyeket először sütőben kell sütni, majd gratinírozni kell.

Ezen a programon az alapértelmezett teljesítményszint , a főzési idő pedig 40 perc. A teljesítmény-

szint gomb (O) segítségével meg lehet változtatni a főzési fokozatot, a + (P) és - (R) időzítő gombok segítségével pedig a főzési időt, a kiválasztott receptnek megfelelően. A fedél (A) kinyitása után a főzés és a kijelzőn (Q) megjelenő beállított idő megszakad, és csak a fedél visszazárása után folytatódik.



SERPENYŐ: Ezzel a programmal a serpenyőben történő sütéshez hasonló módon lehet készíteni az ételt. A funkció előnye, hogy a keverő lapát automatikusan keveri az ételt; ideális levesek, lekvárok, párolt ételek, szószok, gyümölcsitalok készítéséhez, ételek forralásához, ragu-alapok előállításához.

Ezen a programon az alapértelmezett teljesítményszint , a főzési idő pedig 45 perc. A teljesítményszint gomb (O) segítségével meg lehet változtatni a főzési fokozatot, a + (P) és - (R) időzítő gombok segítségével pedig a főzési időt, a kiválasztott receptnek megfelelően. A fedél (A) kinyitásával a főzés NEM szakad meg, a kijelző (Q) pedig továbbra is megjeleníti a fennmaradó főzési időt.

HASZNÁLAT



Megjegyzés: A készülék első alkalommal történő használatára előtt meleg vízzel és semleges mosogatószerrel mossa el a kosarat (J), a keverő lapátot (I) és a kivehető ablakot (D).

Az alábbiak szerint járjon el:

- Nyissa fel a fedőt (A) a gomb (W) megnyomásával (1. ábra).
- Akassza ki a kivehető ablakot (D) a két gomb (C) megnyomásával (2. ábra).
- Emelje fel a kosár markolatát (L), míg kattánót hangot nem hall (3. ábra).
- Húzza ki a kosarat (J) felfelé húzva (4. ábra).
- Húzza ki a keverő lapátot (I) a helyéről (5. ábra).
- Mossa ki a kosarat (J), a keverő lapátot (I) és a kivehető ablakot (D) (6. ábra).
- A művelet végén mindent gondosan töröljön szárazra és távolítsa el a kosár (J) alján maradt vizet.
- Helyezze vissza a kosarat (J) a készülék vázába (U), ügyeljen a megfelelő behelyezésre.
- Engedje le a kosár markolatát (L) a tolóka (K) segítségével (7. ábra).
- Ha a recept előírja, helyezze be a keverő lapátot (I) a helyére (a kosár aljában kiálló pecek) (ábr. 5).
- Öntse a kosárba (J) a főzni kívánt hozzávalókat, figyelembe véve a főzési táblázatban/receptgyűjteményben feltüntetett adagokat.
- Adjon hozzá olajat, ha szükséges a főzéshez, ügyeljen a főzési táblázatban/receptgyűjteményben megadott ada-

- gokra és használja az adagoló poharat (M).
- Zárja le a fedőt (A).
- Illessze be a készülék villásdugóját az elektromos csatlakozóba.
- Kapcsolja be a készüléket a be/kikapcsolás gomb (H) segítségével.
- Forgassa el a főző program kiválasztó gombot (S) a kívánt helyzetbe (ábr. 8) (lásd a főzési táblázatokat/recepteskönyvet).
- A teljesítményszint gomb (O) (ábr. 9) megnyomásával állítsa be a kívánt főzési fokozatot (lásd a főzési táblázatokat/recepteskönyvet).
- Az időzítő gombok + (P) és - (R) (ábr. 10) megnyomásával állítsa be a kívánt főzési fokozatot. A kijelző (Q) megjeleníti a beállított percek.
- Nyomja meg a program bekapcsoló/kikapcsoló gombot (T), mely kigyullad (ábr. 11).
- Kezdetét veszi a főzési folyamat.
- A készülék jelezni fogja a főzési idő végét két "bip" hangjelzés sorozattal. A hangjelzés kikapcsolásához mindössze nyomva kell tartani a program bekapcsoló/kikapcsoló gombot (T).
- Kapcsolja ki a készüléket a be/kikapcsolás gomb (H) segítségével.
- Nyissa ki a fedőt (A), majd húzza ki a kosarat (J) a kész étellel.
- Hagyja nyitva a fedőt (A), hogy gyorsabban lehűlhessen a készülék.

i Megjegyzés: A főzés során ki lehet nyitni a fedőt (A), hozzávalók behelyezése vagy a főzési szint ellenőrzése céljából. A kijelző villog, a szellőzés ideiglenesen megszakad, és a fedél elkezd bezáródni. Az olyan gépek esetében, melyeken nincs szellőzés funkció, a főzés nem szakad meg.

i Megjegyzés: Az aktivált bekapcsoló/leállító gombbal (T) a kosár kiemelése a készülék kikapcsolását eredményezi, mely a kosár visszahelyezését követően helyreáll.

i Megjegyzés: Főzés során, a programok indítása/leállítása gomb (T) egyszeri megnyomásával a készülék leáll. A gombot legalább 2 másodpercig lenyomva tartva a főzés megszakad és a funkció visszatér az alapértelmezett paraméterekhez.

kosár mosogatógépben mosható, a gyakori mosás a kerámia bevonat tulajdonságainak romlását okozhatja.

- A meleg levegő kimenő rácsot (B) annak eltávolítása nélkül tisztítsa meg.
- Rendszeresen ellenőrizze és ürítse ki a kondenzvíz-gyűjtő kádát (G), főleg nagy mennyiségű gőz esetén.

i Megjegyzés: A kosár (J) tisztításához ne használjon se dörzshatású tárgyakat, se tisztítószeret, csak puha rongyot és semleges mosogatószerrel.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Veszély! Bármilyen tisztítási művelet előtt mindig távolítsa el a villásdugót az elektromos csatlakozójából és hagyja a készüléket kihűlni. Sose merítse a készüléket vízbe és ne helyezze vízszög alá. A beszívárgó víz áramütést okozhat.

- Alaposan mossa ki a kosarat (J), a keverő lapátot (I) és az ablakot (D) meleg vízzel és semleges mosogatószerrel. A

MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

Rendellenesség	Ok/megoldás
A készülék nem melegszik	Lehet, hogy beavatkozott a hőkioldó relé. Forduljon márkaszervizhez (a berendezést cserélni kell)
A kosár rosszul van behelyezve és a készülék nem működik	Helyesen pozicionálja a tartályt
A fedő nincs jól bezárva és a készülék nem működik	Megfelelően zárja le a fedőt
A kijelző az E1 üzenetet jelzi, és 3 "bip" hangot ad ki	Kapcsolja ki a készüléket, hagyja lehűlni, ellenőrizze, hogy a készülék üresen (étel nélkül) lett-e bekapcsolva. Ha a rendellenesség továbbra is fennáll, forduljon márkaszervizhez
A kijelző az E3 üzenetet jelzi, és 5 "bip" hangot ad ki	Kapcsolja ki a készüléket, hagyja lehűlni, ellenőrizze, hogy a készülék üresen (étel nélkül) lett-e bekapcsolva. Ha a rendellenesség továbbra is fennáll, forduljon márkaszervizhez
A kijelző az E5 üzenetet jelzi, és 7 "bip" hangot ad ki	Forduljon szakszervizhez
A kijelző az E6 üzenetet jelzi, és 7 "bip" hangot ad ki	Forduljon szakszervizhez

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Krumpli

Recept	Típus	Mennyiség	Olaj	Főzési idő (perc)	Keverő lapát	Főzési program	Teljesítményfokozat	Tanácsok
Krumpli Standard 10x10	Friss	1700 gr (*)	5-ös szint	40-43	IGEN			-
		1500 gr (*)	4-es szint	37-40	IGEN			-
		1250 gr (*)	3-as szint	35-37	IGEN			-
		1000 gr (*)	2-ös szint	28-31	IGEN			-
		750 gr (*)	1-ös szint	23-26	IGEN			-
	Fagyasztott	1500 gr	nélkül	32-34	IGEN			-
		1250 gr	nélkül	30-32	IGEN			-
		1000 gr	nélkül	28-30	IGEN			-
		750 gr	nélkül	26-28	IGEN			-
		500 gr	nélkül	24-26	IGEN			-
Sütőben sült krumpli	Friss	1700 gr	3-ös szint	40-43	IGEN			-
Hasábburgonya	Fagyasztott	1000 gr	nélkül	30-32	IGEN			-
Új krumpli	Fagyasztott	1200 gr	nélkül	35-40	IGEN			-
Tepsis krokett	Fagyasztott	750 gr	nélkül	20-25	NEM			2-3 alkalommal fordítsa meg

(*) hámozandó

Első fogások

Recept	Típus	Mennyiség	Olaj	Főzési idő (perc)	Keverő lapát	Főzési program	Teljesítményfokozat
Rizottó	Friss	480 gr	5-ös szint	15-18	IGEN		
Ragu (paradicsomos húsos szósz)	Friss	1000 gr	5-ös szint	60-65	IGEN		
Paella	Fagyasztott	600 gr	nélkül	13-15	IGEN		
Cannelloni	Friss	1500 gr	nélkül	40-45	NEM		

Hús - csirke

Recept	Típus	Mennyiség	Olaj	Főzési idő (perc)	Keverő lapát	Főzési program	Teljesítményfokozat	Tanácsok
Csirke falatok	Fagyasztott	750 gr	nélkül	15-18	IGEN			-
Tepsis csirkecomb	Friss	1000 gr	nélkül	45-50	NEM			2-3 alkalommal fordítsa meg
Csirkecomb szaftosan	Friss	1000 gr	nélkül	70-80	NEM			2-3 alkalommal fordítsa meg
Borjú falatok	Friss	600 gr	2-ös szint	30-35	IGEN			-
Borjúszelet	Friss	3 db	nélkül	20-25	NEM			15 perc után fordítsa meg
Egybesült hús	Friss	1000 gr	nélkül	80-90	NEM			2-3 alkalommal fordítsa meg
Rablóhús	Friss	800 gr	nélkül	20-25	NEM			2-3 alkalommal fordítsa meg
Hamburger	Friss	4 db	nélkül	15-20	NEM			15 perc után fordítsa meg
Fasírozott	Friss	450 gr	nélkül	25-28	IGEN			-

Hal - Rákok

Recept	Típus	Mennyiség	Olaj	Főzési idő (perc)	Keverő lapát	Főzési program	Teljesítményfokozat
Halrudacsák	Fagyasztott	18 db	nélkül	20-23	NEM		
Lazac szelet	Friss	400 gr	nélkül	20-25	NEM		
Lazac szelet	Friss	350 gr	nélkül	20-25	NEM		
Szent Jakab kagyló	Friss	4 db	nélkül	15-17	NEM		
Tintahal	Friss	8 db	1-ös szint	15-20	NEM		
Ostoros garnélarák	Friss	600 gr	1-ös szint	13-18	IGEN		
Óriásrák	Friss	800 gr	1-ös szint	15-20	IGEN		

Zöldség

Recept	Típus	Mennyiség	Olaj	Főzési idő (perc)	Keverő lapát	Főzési program	Teljesítményfokozat
Cukkini	Friss	800 gr	5-ös szint	25-30	IGEN		
Padlizsán	Friss	1000 gr	3-ös szint	25-30	IGEN		
Gomba	Friss	1000 gr	5-ös szint	20-25	IGEN		
Articsóka	Fagyasztott	800 gr	3-ös szint	35-40	IGEN		

Snack

Recept	Típus	Mennyiség	Olaj	Főzési idő (perc)	Keverő lapát	Főzési program	Teljesítményfokozat	Tanácsok
Pizza	Friss	300 gr	1-ös szint	30	NEM			olajozza meg a tálcat és 20 perc után forgassa el
	Fagyasztott	450 gr	nélkül	20-25	NEM			15 perc után 180 fokkal forgassa el
Sós pite	Friss	600 gr	nélkül	20-23	NEM			használjon sütőpapírt és 15 perc után forgassa el 180 fokkal
	Fagyasztott	700 gr	nélkül	45-50	NEM			használjon sütőpapírt és 30 perc után forgassa el 180 fokkal
Kis pizzák	Fagyasztott	14 db	nélkül	20-25	NEM			használjon sütőpapírt
Sós sütemények	Fagyasztott	14 db	nélkül	20-25	NEM			használjon sütőpapírt
Hagyma karikák	Fagyasztott	12/15 db	nélkül	10-15	NEM			egyenletesen ossza el őket a kosár alján

Deszert

Recept	Típus	Mennyiség	Olaj	Főzési idő (perc)	Keverő lapát	Főzési program	Teljesítményfokozat	Tanácsok
Crostata (Rácsos sütemény)	Friss	700 gr	nélkül	45-50	NEM			-
Brioche (Bríos)	Fagyasztott	4 db	nélkül	25-30	NEM			használjon sütőpapírt és 12-13 perc után forgassa el 180 fokkal
Kekszek	Friss	8 db	nélkül	12-15	NEM			használjon sütőpapírt és 15 perc után forgassa el 180 fokkal
Rétes	Friss	400 gr	nélkül	20-25	NEM			-