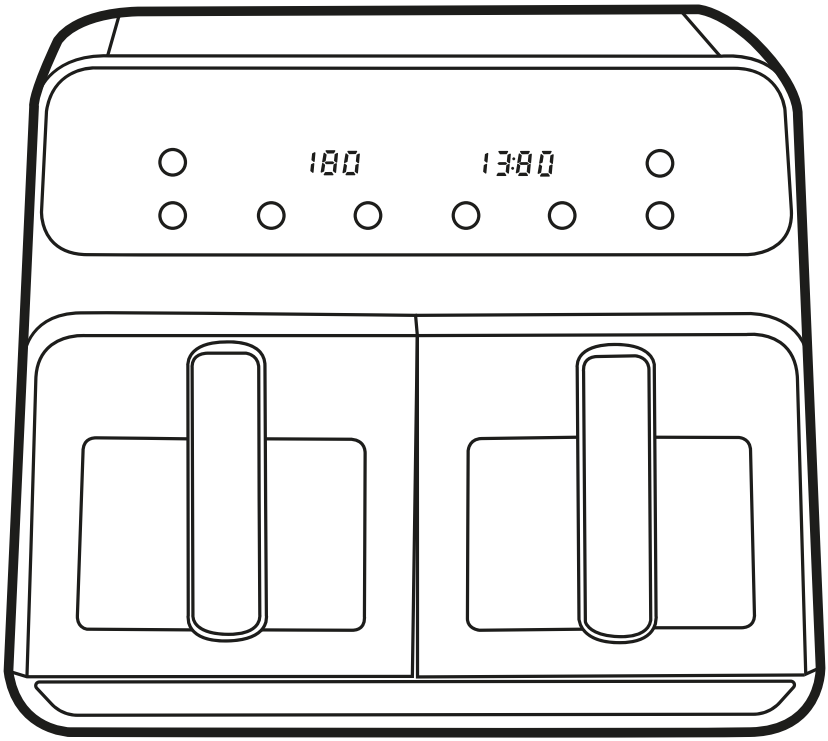
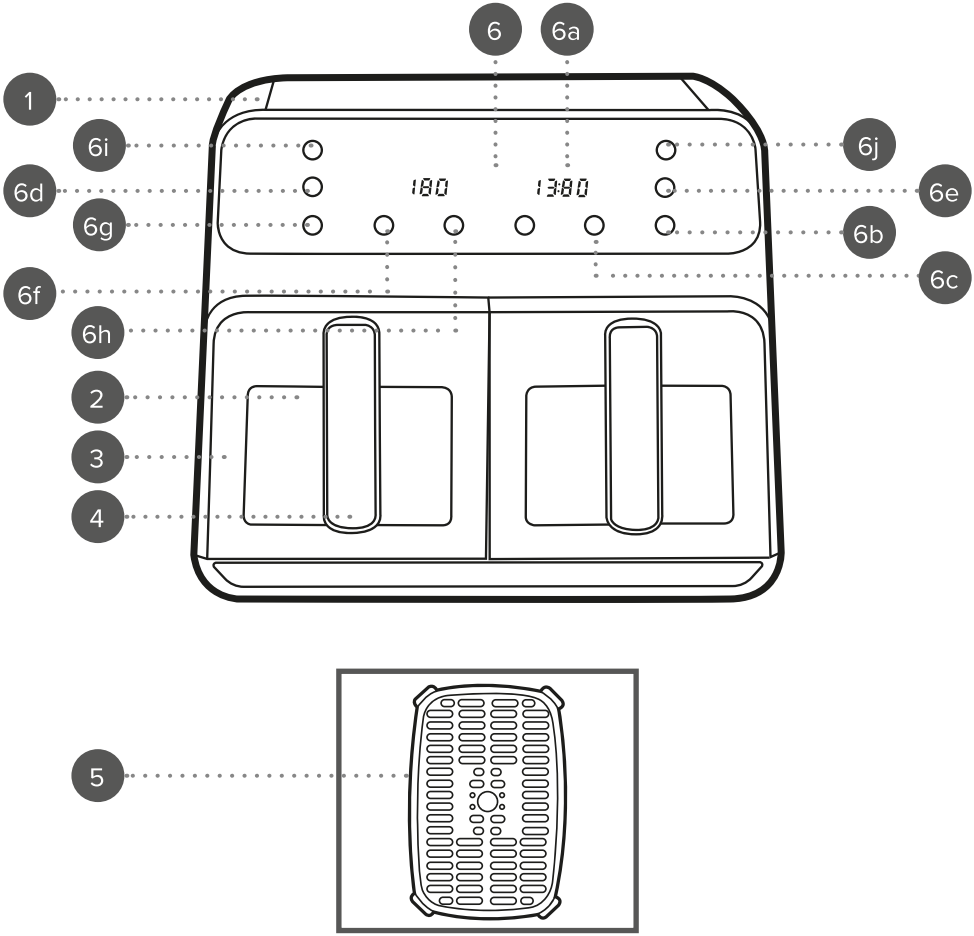
Használati kézikönyv

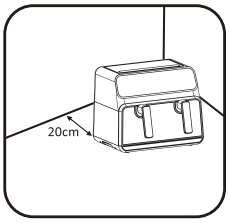
Kétablakos Pro



Beschrijving van onderdelen



1. Forrólevegős fritőz főegység
2. Betekintőablak
3. Sütőrekesz (2 db)
4. Sütőrekesz fogantyúja (2 db)
5. Tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálca (2 db)
6. Digitális kezelőpanel
   a. LED-kijelző
   b. Bekapcsológomb
   c. Indítás/szünet gomb
   d. 1. rekesz gomb (1)
   e. 2. rekesz gomb (2)
   f. Idő/Hőmérséklet gomb
   g. Üzemmódváltó gomb
   h. + / – szabályzógombok
   i. Sütés összehangolása gomb
   j. Sütés hozzáigazítása gomb



A termék használati útmutatójához a **petra-electric.com/instruction-manuals** oldalon, az alábbi kifejezésre rákeresve férhet hozzá: **PT5196**.

Őrizze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.
- Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.
- 8 éven aluli gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.
- A gyermekek felügyeletével gondoskodjon arról, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.
- Ez a készülék nem játék.
- Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függessze fel a készülék használatát.
- A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.
- Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
- A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles szélektől, amelyek károsíthatják azt.
- A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.
- Tartsa távol a készüléket más hőkibocsátó berendezésektől.
- A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne használja a készüléket nedves kézzel.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.
- Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.
- Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
- A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.
- A készüléket ne használja a szabadban.
- Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.

- Ne érjen a készülék fűtőelemeihez vagy azon részeihez, amelyek felforrósodhatnak, mert ez sérülést okozhat.
- Ne használjon éles vagy karcoló eszközöket a készülékhez; a tapadásmentes felület sérülésének elkerülése érdekében csak műanyag vagy fa spatulát használjon.
- Használat után, illetve tisztítás vagy felhasználói karbantartás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját az aljzatból.
- Tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék már teljesen lehűlt.
- Használat után, illetve tisztítás vagy felhasználói karbantartás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját az aljzatból.
- Tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék már teljesen lehűlt.
- A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.
- A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.
- A készüléket kizárólag a készülékhez mellékelt külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel szabad működtetni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál. Kereskedelmi célra nem használható.
- A készülék külső felülete vagy ajtaja használat közben felforrósodhat.

FIGYELMEZTETÉS: Forró felület – ne érjen a készülék fűtőelemeihez vagy azon részeihez, amelyek felforrósodhatnak.

VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

Automatikus kikapcsolás funkció

A forrólevegős fritőz automatikus kikapcsolás funkcióval van felszerelve. Ez akkor aktiválódhat, ha: 1. A beállított sütési idő letelt. Az időzítő megszólal, és az automatikus kikapcsolás aktiválódik, ezzel kikapcsolja a forrólevegős fritőzt. 2. A sütőrekeszt sütés közben kihúzzák a forrólevegős fritőzből. Ebben az esetben az időzítő szünetel; akkor folytatja a visszaszámlálást, amikor a sütőrekeszt visszahelyezik.

MEGJEGYZÉS: Ha a forrólevegős fritőzt a beállított sütési idő lejárta előtt le kell állítani, kapcsolja ki, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból. Ha a forrólevegős fritőzt a beállított sütési idő lejárta előtt le kell állítani, kapcsolja ki, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból.

Mit tegyen és mit ne tegyen

TEGYE:

Használat előtt ellenőrizze, hogy a sütőrekeszek megfelelően vannak-e rögzítve. Ellenkező esetben a forrólevegős fritőz nem fog működni.
A sütőrekeszeket mindig a fogantyúnál fogja meg.
Legyen óvatos a sütőrekeszek eltávolításakor, mert a készülékből gőz távozhat.

NE TEGYE:
Ne fordítsa meg a sütőrekeszeket amíg a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcák csatlakoztatva vannak, mert kieshetnek a tálcák és a sütőrekeszek alján esetlegesen összegyűlt felesleges olaj kifolyhat a tálcára.
Ne takarja le a forrólevegős fritőzt vagy a levegőbemeneti nyílásokat, mivel ez akadályozhatja a légáramlást, és befolyásolhatja a sütés eredményét.
Ne töltse fel a sütőrekeszeket olajjal vagy más folyadékkal.
Ne érintse meg a sütőrekeszeket használat közben vagy közvetlenül használat után, mivel nagyon felforrósodnak; a sütőrekeszeket csak a fogantyújuknál fogja meg.

Ápolás és karbantartás

Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzatból, és várjon, amíg teljesen lehűl.
1. LÉPÉS: Tisztítsa meg a forrólevegős fritőzt puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
2. LÉPÉS: Tisztítsa meg a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcákat és a sütőrekeszeket meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg.
Ne merítse a forrólevegős fritőz főegységét vízbe vagy más folyadékba.
A forrólevegős fritőz vagy tartozékainak tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készüléket.

MEGJEGYZÉS: A forrólevegős fritőzt minden használat után meg kell tisztítani.

Használati útmutató
Az első használat előtt

1. LÉPÉS: Mielőtt a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz csatlakoztatja, törölje át puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
2. LÉPÉS: Tisztítsa meg a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcákat és a sütőrekeszeket meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg.
3. LÉPÉS: Helyezze a forrólevegős fritőz főegységét stabil, hőálló felületre, a felhasználó számára kényelmes magasságba.

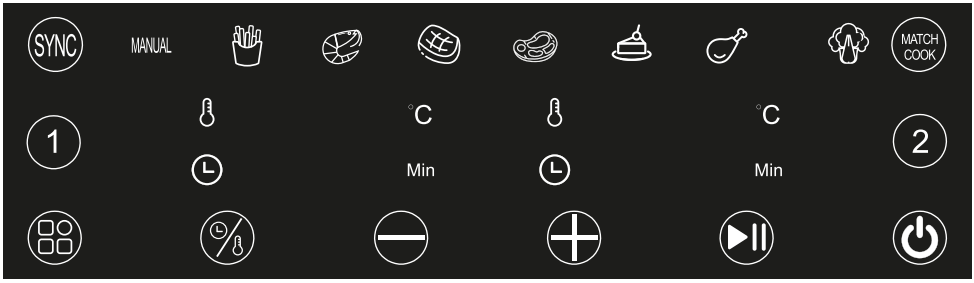
MEGJEGYZÉS: A forrólevegős fritőz első használatakor enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül elmúlik. Használat közben gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a forrólevegős fritőz körül. Javasoljuk, hogy az első használat előtt kb. 10 percig működtesse a fritőzt üresen; ez megakadályozza, hogy a kezdeti füst vagy szag befolyásolja az étel ízét.

A forrólevegős fritőz összeszerelése

1. LÉPÉS: Helyezze a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcákat a sütőrekeszekbe, és ellenőrizze, hogy megfelelően illeszkednek-e.
2. LÉPÉS: Csúsztassa be a sütőrekeszeket a fritőz főegységébe, és ellenőrizze, hogy a sütőrekeszek száma megegyezik-e a kijelzőn látható számokkal.

MEGJEGYZÉS: A forrólevegős fritőz előre összeszerelt állapotban kerül forgalomba. Használat előtt a sütőrekeszeket biztonságosan le kell zárni, mert ellenkező esetben nem fog működni a fritőz.

A kezelőpanel használata



Amikor a forrólevegős fritőzt hálózatra csatlakoztatja és bekapcsolja, az eszköz sípoló hangot ad, és a bekapcsológomb világít, jelezve, hogy a készülék áram alatt van.
A forrólevegős fritőz bekapcsolásához érintse meg a bekapcsoló gombot.

Előre beállított funkciók

Az előre megadott beállítása előtt érintse meg a kívánt rekeszszámot.
A „mode" gombbal automatikusan váltogathat a különböző ételek elkészítéséhez előre beállított idő- és hőmérsékletértékek között. Ezek az előre beállított értékek igény szerint módosíthatók az idő/hőmérséklet gombbal és a **+ / –** szabályzógombokkal.
A **+ / –** szabályzógombokat lenyomva tartva gyorsan állíthatja be az időt és a hőmérsékletet.
Az idő és a hőmérséklet beállítása után érintse meg az indítás/szünet gombot a felfűtés megkezdéséhez. Az idő és a hőmérséklet használat közben módosítható.
Ha a sütés befejeződött és az előre beállított idő letelt, az időzítő hangjelzést ad, majd a forrólevegős fritőz kikapcsol.
Sütés közben az idő és a hőmérséklet bármikor beállítható a fiók számának megérintésével, valamint az idő/hőmérséklet gomb és a **+ / –** szabályzógombok igény szerinti használatával.
Ha sütés közben eltávolítja a sütőrekeszt, a sütés leáll; a sütés folytatásához helyezze vissza a sütőrekeszt.
Az olajsütő kikapcsolásához tartsa lenyomva a bekapcsológombot.

A sütés összehangolása funkció használata

Ha a két rekeszben különböző sütési időt és hőmérsékletet igénylő ételeket süt, használja az összehangolás funkciót, hogy egyszerre készüljön el a két rekesz tartalma.
1. LÉPÉS: Érintse meg az „**1**"-es gombot, és állítsa be az első sütőrekesz kívánt beállításait az „**A kezelőpanel használata**" című részben leírtak szerint.
2. LÉPÉS: Ismételje meg a műveletet a másik sütőrekesz esetében is a „**2**"-es gomb megérintésével.
3. LÉPÉS: Nyomja meg a sütés összehangolása gombot; a gomb világítani kezd, ezzel jelezve, hogy a beállítás kiválasztása megtörtént.
4. LÉPÉS: Nyomja meg az indítás/szünet gombot a sütés megkezdéséhez.

A sütés hozzáigazítása funkció használata

Használja a hozzáigazítás funkciót, ha a két rekeszben egyforma ételt süt, így a sütés mindkét rekesznél egyszerre fejeződik be.
1. LÉPÉS: Érintse meg az „**1**"-es gombot, és állítsa be az első sütőrekesz kívánt beállításait az „**A kezelőpanel használata**" című részben leírtak szerint.
2. LÉPÉS: Nyomja meg a sütés hozzáigazítása gombot; a gomb világítani kezd, ezzel jelezve, hogy a beállítás kiválasztása megtörtént.
3. LÉPÉS: Nyomja meg az indítás/szünet gombot a sütés megkezdéséhez.

MEGJEGYZÉS: A bekapcsológomb egészen addig világít, amíg a készülék be van dugva.

A forrólevegős fritőz használata

1. LÉPÉS: Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket. A készülék sípoló hangot ad, és a bekapcsológomb világítani kezd, jelezve, hogy az egység csatlakoztatva van.
2. LÉPÉS: A forrólevegős fritőz bekapcsolásához érintse meg a bekapcsoló gombot; a vonalak megjelennek a LED kijelzőn, jelezve, hogy a forrólevegős fritőz készen áll a programozásra.
3. LÉPÉS: Kövesse az „**A kezelőpanel használata**” című részben leírt utasításokat. Az idő- és hőmérséklet-szabályozó gombokkal igény szerint növelheti vagy csökkentheti az időt vagy a hőmérsékletet.
4. LÉPÉS: Az előmelegítés után a fogantyú segítségével húzza ki a sütőrekesz(eke)t a fritőzből. Helyezze a sütőrekesz(eke)t sík, stabil, hőálló felületre.
5. LÉPÉS: Helyezze a hozzávalókat a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcára, majd csúsztassa vissza a sütőrekesz(eke)t a forrólevegős fritőz főegységébe a lezáráshoz.
6. LÉPÉS: A digitális vezérlőpanel segítségével állítsa be a sütési időt és hőmérsékletet a hozzávalóknak megfelelően. Az idő- és hőmérséklet-beállítások a funkciógombok segítségével állíthatók be, amelyek megnyomásával automatikusan váltogathat a különböző ételek elkészítéséhez előre beállított idő- és hőmérsékletértékek között. Ezek az előre beállított értékek ezután igény szerint módosíthatók az idő- és hőmérséklet-szabályozó gombokkal. Működés közben a rekeszvilágítás bekapcsol.
7. LÉPÉS: Bizonyos hozzávalókat a sütési idő felénél meg kell rázni. A sütőrekesz fogantyújának segítségével távolítsa el a sütőrekesz(eke)et a forrólevegős fritőz főegységéből. Óvatosan rázza meg a sütőrekesz(eke)t, majd csúsztassa vissza a főegységbe és folytassa a sütést.
8. LÉPÉS: Ha a sütés befejeződött és az előre beállított idő letelt, a forrólevegős fritőz többször sípol, majd kikapcsol. Ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel, és ha a hozzávalók még nem sültek készre, zárja be a sütőrekesz(eke)t, és helyezze vissza a főegységbe. A digitális kezelőpanelen állítsa be a sütési időt. Ha megsült az étel, vegye ki a rekeszből és helyezze egy tálba vagy egy tányérra. Ha az étel nagy vagy törékeny, használjon hőálló csipeszt (külön kapható).

MEGJEGYZÉS: Magas víztartalmú élelmiszerek esetében páralecsapódás jelenhet meg a betekintőablakon. Ez normális jelenség, és a készülék lehűlése után meg kell szűnnie. A sütés megkezdése előtt mindig melegítse elő a forrólevegős fritőzt. Ha használat közben módosítani kell a sütési időt vagy hőmérsékletet, szükség szerint használja az idő- és hőmérséklet-szabályozó gombokat. A forrólevegős fritőz automatikusan módosítja a beállításokat.

FIGYELMEZTETÉS: Ne öntse az ételt közvetlenül tálba vagy tányérra, mivel a felesleges olaj összegyűlhet a sütőrekesz(ek) alján, és ráfolyhat az ételre vagy a tálalóedényre. Használat közben mindig óvatosan nyissa ki és zárja le a sütőrekesz(eke)t, mert nagyon felforrósodnak.

VIGYÁZAT: A készülék akkor is névleges feszültség alatt áll, ha a hőmérséklet-szabályozó kapcsolót kikapcsolt állásba fordítja. A forrólevegős fritőz teljes kikapcsolásához kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból.

Tárolás

A forrólevegős fritőzt tárolja hűvös, száraz helyen, de előtte győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt, tiszta és száraz.
Soha ne tekerje a kábelt szorosan a forrólevegős fritőz köré; a károsodás elkerülése érdekében lazán tekerje fel.

Műszaki adatok

Termékkód: PT5196GW
Bemenet: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Kimenet: 1700 W

Manuális	60–200 °C	1–60 perc
Sültkrumpli	200 °C	20 perc
Garnélarák	180 °C	7–9 perc
Steak (rare)	180 °C	7–9 perc
Steak (közepesen átsütve)	180 °C	8–10 perc
Steak (jól átsütve)	180 °C	15–17 perc
Sertés	180 °C	17 perc
Sütés	160 °C	18 perc
Csirke	200 °C	20 perc
Zöldség	160 °C	10–13 perc

RECEPTEK

Bélszín steak Diane mártással

Hozzávalók

2200 g bélszínsteak (1,5–2,5 cm vastag)
Egész fekete- és fehérbors ízlés szerint
A szószhoz
100 g gomba, szeletelve
15 g vaj
1 kis hagyma, kockára vágva
1 gerezd fokhagyma, darált
200 ml magas zsírtartalmú tejszín
200 ml marhahús alaplé
50 ml brandy
1–2 evőkanál Worcestershire szósz
1 evőkanál olívaolaj
1 evőkanál dijoni mustár
Só és bors, ízlés szerint

Elkészítés módja

A steakeket szárítsa meg konyhai papírtörlővel, és mindkét oldalába nyomkodja bele a borsszemeket.
Fedje le, és tegye hűtőbe 2–3 órára.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időzítőt pedig az útmutatásnak megfelelően:

Rare	Kb. 9–10 perc
Medium-rare	kb. 10–12 perc
Közepes	kb. 12–15 perc
Közepesen átsült	kút Kb.15–18 perc
Jól átsütve	Kb. 18–20 perc

Óvatosan helyezze a steakeket a megfelelő sütőrekeszbe. A sütés felénél fordítsa meg az ételt.
Amíg a steakek sülnek, készítse el a szószt.
Melegítse fel az olajat és a vajat egy serpenyőben, és főzze a hagymát közepes hőfokon, amíg megpuhul.
Öntse a serpenyőbe a Worcestershire-szószt, a brandyt és a húslevest.
Főzze magas hőmérsékleten, szükség esetén öntse fel vízzel, és keverje folyamatosan. Adja hozzá a gombát, a mustárt, a fokhagymát és a tejszínt, és ízlés szerint fűszerezze sóval és borssal. Tegye félre hűlni.
Vegye ki a steakeket a forrólevegős fritőzből, és hagyja pihenni kb. 5 percig; majd átlósan szeletelje csíkokra.
Adja hozzá a steak szeleteket a szószhoz, majd keverje össze az egészet a húsból származó levekkel.
Azonnal tálalja a választott körettel.

Sós-borsos oldalas
Hozzávalók

12 sertésoldalas
2 evőkanál tengeri só
2 teáskanál frissen őrölt fekete bors
½ teáskanál kínai ötfűszeres keverék
Olajspray

Elkészítés

A sót és a borsot olaj nélkül, alacsony/közepes hőfokon pirítsa meg egy serpenyőben. Rázogatva pirítsa barnára a sót, majd vegye le a tűzről és keverje hozzá az ötfűszeres keveréket. Tegye félre hűlni.
Ha egy egész sor bordát vásárolt, készítse elő a csontok mentén hosszában elvágva.
Finoman dörzsölje az oldalasokat a fűszerkeverékkel, takarja le és hűtse kb. 2 órán át.
Az oldalasok minden oldalát fújja be olajspray-vel.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időzítőt pedig 15–20 percre, és óvatosan helyezze az oldalasokat a megfelelő sütőrekeszbe.
Tálalás előtt ellenőrizze, hogy átsült-e az oldalas.
Azonnal tálalja a választott körettel.

Sertés steak mustárral, fűszernövényekkel és almával
Hozzávalók

2 sertés steak
1 piros alma, kockára vágva
½ vöröshagyma, kockára vágva
1 ½ teáskanál friss rozmaring, durván apróra vágva
1 teáskanál mustár
1 teáskanál növényi olaj
½ teáskanál friss kakukkfű, durván felaprítva
Só és bors, ízlés szerint

Elkészítés

Ízesítse a sertés steaket sóval és borssal.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időzítőt pedig kb. 25 percre, és óvatosan helyezze a sertés steakeket a megfelelő sütőrekeszbe.
Amíg a sertés steakek sülnek, készítse el a szószt.
Puhítsa az almát és a hagymát olajban egy nagy serpenyőben közepes lángon kb. 5 percig.
Csökkentse a hőfokot. Keverje hozzá a mustárt, a rozmaringot, a kakukkfüvet, hagyja főni 3–5 percig, majd vegye le a tűzről.
Kb. 20 perc elteltével vegye ki a sertés steakeket a sütőrekeszből, és kanalazza rá az almakeveréket.
Süsse további 5 percig. Miután átfőzte, vegye ki a sertés steakeket a forrólevegős fritőzből, és hagyja pihenni kb. 5 percig; majd átlósan szeletelje csíkokra.
Azonnal tálalja a választott körettel.

Rozmaringos, fokhagymás és kakukkfüves ropogós bárányszeletek
Hozzávalók

18 kisebb méretű báránybordaszelet
2 evőkanál apróra vágott fokhagyma
1 ½ evőkanál friss, apróra vágott rozmaring
1 evőkanál friss kakukkfű
1 teáskanál szárított, nagy szemű pirospaprika
Friss rozmaringágak (opcionális)
Só ízlés szerint
Olajspray

Elkészítés

Keverje össze a fokhagymát, a kakukkfüvet, az apróra vágott rozmaringot és a pirospaprikát egy nagy tálban.
Szórja a keveréket a bárányszeletekre, dörzsölje bele, majd hintse meg sóval. Fedje le, és tegye hűtőbe 2–3 órára.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időzítőt pedig kb. 20 percre, és óvatosan helyezze a bárányszeleteket a megfelelő sütőrekeszbe. Előfordulhat, hogy mindkét sütőrekeszt használnia kell, vagy több adagban kell megsütnie a bárányszeleteket.
Tálalás előtt ellenőrizze, hogy átsültek-e a bárányszeletek.
Tálalja azonnal, friss rozmaringággal díszítve (opcionális).

Lime és petrezselyem ízesítésű ropogós csirkecomb
Hozzávalók

120 g zsemlemorzsa
64 g liszt
30 g friss petrezselyem, apróra vágva
4 csirkecomb
4 aprított fokhagymagerezd
2 lime kifacsart leve
160 ml író
2 teáskanál barnacukor
¾ teáskanál őrölt kömény
½ teáskanál chilipehely
Olajspray
Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

Keverje össze az írót, a chilipelyhet, a fokhagymát, a cukrot, a köményt, a petrezselymet és lime levét egy nagy tálban.
Mártsa a csirkecombokat az írós keverékbe, majd forgassa meg zsemlemorzsában, amíg teljesen be nem fedi.
A csirkecombok minden oldalát fújja be olajspray-vel.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időzítőt pedig 22–28 percre, és óvatosan helyezze a csirkecombokat a megfelelő sütőrekeszbe.
Tálalás előtt ellenőrizze, hogy átsült-e a csirke.
Azonnal tálalja a választott körettel.

Rántott csirkeszárny
Hozzávalók

1 kg csirkeszárny
75 g sima liszt
1 tojás, felvert
2 evőkanál cukor
1 evőkanál őrölt szegfűbors
1 evőkanál őrölt feketebors
4 ½ teáskanál hagymapor
4 ½ teáskanál szárított kakukkfű, zúzott
1 ½–3 teáskanál őrölt pirospaprika
1 ½ teáskanál só
¾ teáskanál őrölt szerecsendió
¼ teáskanál őrölt fokhagymás szegfűszeg főzőspray

Elkészítés

A csirkeszárnyakon és a főzősprayen kívül az összes hozzávalót keverje össze egy nagy tálban.

Szórja a keveréket a csirkeszárnyakra, és dörzsölje bele.
A csirkeszárnyak minden oldalát fújja be olajspray-vel.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időzítőt pedig kb. 30 percre, és óvatosan helyezze a csirkeszárnyakat a megfelelő sütőrekeszbe.
Tálalás előtt ellenőrizze, hogy átsültek-e a csirkeszárnyak.
Azonnal tálalja a választott körettel.

Sült cajun lazac

Hozzávalók

910 g lazacfilé
380 g kukoricaliszt
3 tojás
125 ml tej
125 ml lager típusú sör
3 evőkanál mustár
2 evőkanál só
2 teáskanál feketebors
½–1 evőkanál tabasco szósz
½–1 teáskanál Cayenne-bors (vagy ízlés szerint)
Olajspray

Elkészítés

Keverje össze a tojásokat, a tejet, a sört, a mustárt, a tabasco szószt, a Cayenne-borsot, valamint a só és a bors felét egy nagy tálban.
Vágja a halfiléket falatnyi darabokra, mártsa bele a tojásos keverékbe, amíg teljesen be nem fedi. Takarja le a halfiléket és tegye a hűtőszekrénybe kb. 1 órára.
Keverje össze a kukoricalisztet a maradék sóval és borssal egy lapos, széles tálban vagy egy tányéron.
Vegye ki a halfiléket a tojásos keverékből, és forgassa meg őket egyenletesen a kukoricalisztben.
A halfilék minden oldalát fújja be olajspray-vel.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időzítőt pedig kb. 15 percre, és óvatosan helyezze a halfiléket a megfelelő sütőrekeszbe.
Tálalás előtt ellenőrizze, hogy átsült-e a hal.
Azonnal tálalja a választott körettel.

Édesburgonya-szeletek
Hozzávalók

2 édesburgonya, szeletekre vágva
1 teáskanál chili pehely
Só és bors, ízlés szerint
Főzőspray

Elkészítési módszer

Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
A szeletek minden oldalát fújja be olajspray-vel, és fűszerezze meg chilipelyhekkel, sóval és borssal. Forgassa össze.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Válassza ki a „**CHIP**” (hasábburgonya) funkciót.
Óvatosan helyezze a szeleteket a megfelelő sütőrekeszbe.
Tálalás előtt ellenőrizze, hogy a szeletek ropogósak-e.
Azonnal tálalja a választott mártogatóssal.

Rozmaringos sült burgonya
Hozzávalók

1 kg burgonya, felezve
6 evőkanál olívaolaj
1 teáskanál friss rozmaring
Só és bors, ízlés szerint

Elkészítés

Hámozza meg a burgonyákat és vágja őket félbe. Tegye a burgonyahasábokat egy lábas hideg, sós vízbe, és forralja fel.
Miután felforrt a víz kb. 6 percig főzze a burgonyát, majd öntse le róla a vizet és helyezze egy nagy edénybe.
Egyenletesen kenje be a burgonyákat olívaolajjal, és fűszerezze meg rozmaringgal, sóval és borssal.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időzítőt pedig kb. 20 percre, és óvatosan helyezze a burgonyákat a megfelelő sütőrekeszbe.
Kb. 20 perc elteltével óvatosan rázza meg a burgonyákat, hogy egyenletesen bevonja őket az olaj.
Süsse további 15 percig.
Tálalás előtt ellenőrizze, hogy a burgonyák ropogósak és aranyszínűek-e.

Pirított zöldségek szójaszósszal
Hozzávalók

8 cső bébikukorica, hosszában felvágva
3 nagy csiperkegomba, negyedekre vágva
2 fehér hagyma, negyedekre vágva
1 sütőtök, kimagozva és meghámozva
1 piros paprika, szeletelt
1 zöld paprika, szeletelt
1 sárga paprika, szeletelt
1 narancssárga paprika, szeletelt
1 cukkini, ferdén szeletelt
2 evőkanál olívaolaj
2 evőkanál szójaszósz
1 teáskanál vegyes fűszernövény
Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

Egyenletesen kenje be a zöldségeket olívaolajjal, és ízlés szerint fűszerezze sóval, borssal és vegyes fűszernövényekkel.
Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időzítőt pedig kb. 15 percre, és óvatosan helyezze a burgonyákat a megfelelő sütőrekeszbe.
Tálalás előtt ellenőrizze, hogy átsültek-e a zöldségek.
Tálalja szójaszósszal meglocsolva.

Sütési táblázat

Forrólevegős fritőz táblázata				
Hozzávaló	**Mennyiség**	**Olaj**	**Rács**	**Sütési idő**
Zöldség				
Spárga	200 g Egészben, megtisztítva	2 tk.	200 °C	8–12 perc
Kaliforniai paprika	2 paprika Egész	Nincs	200 °C	16 perc
Brokkoli	1 fej (400 g) 2,5 cm-es rózsákra szedve	1 ek.	200 °C	9 perc
Sütőtök	500 g–750 g 2,5 cm-es darabokra vágva	1 ek.	200 °C	20–25 perc
Sárgarépa	500 g Meghámozva, 1,5 cm-es darabokra vágva	1 ek.	200 °C	13–16 perc
Karfiol	1 fej (900 g) 2,5 cm-es rózsákra szedve	2 ek.	200 °C	15–20 perc
Csöves kukorica	4 darab Egész cső, csuhé nélkül	1 ek.	200 °C	12–15 perc
Cukkini	500 g Hosszában negyedekre, majd 2,5 cm-es darabokra vágva	1 ek.	200 °C	15–18 perc
Zöldbab	200 g Szárak nélkül	1 ek.	200 °C	8 perc
Kelkáposzta	100 g Darabokra tépkedve, szár nélkül	Nincs	150 °C	8 perc
Gomba	225 g Negyedekre vágva	1 ek.	200 °C	7 perc
Fehér burgonya	750 g 2,5 cm-es gerezdekre vágva	1 ek.	200 °C	18–20 perc
	450 g Vékony hasábokra vágva	1–3 ek.	200 °C	20–24 perc
	450 g Vágja vastag hasábokra	1–3 ek.	200 °C	23–26 perc
	4 burgonya Egész, villával megszurkálva	Nincs	200 °C	25 perc
Édesburgonya	750 g 2,5 cm-es darabokra vágva	1 ek.	200 °C	15–20 perc
	4 burgonya Egész, villával megszurkálva	Nincs	200 °C	30–35 perc
Csirke				
Csirkemell	2 kicsontozott csirkemell	Olajjal bekenve	200 °C	20–25 perc
	4 kicsontozott csirkemell	Olajjal bekenve	200 °C	30–35 perc
Csirkecomb	4 csontos csirkecomb	Olajjal bekenve	200 °C	22–28 perc
Csirkeszárny	1 kg csontos csirkeszárny	1 ek.	200 °C	33 perc
Marha				
Hamburger	4 db kb. 120 g-os húspogácsa 2,5 cm vastag	Nincs	190 °C	12 perc

Forrólevegős fritőz táblázata				
Hozzávaló	**Mennyiség**	**Olaj**	**Rács**	**Sütési idő**
Steak	2 db 200 g-os bélszín 1,5–2,5 cm vastag	Nincs	200 °C	Angolosan: 9–10 perc Közepesen átsütve: 10–12 perc Well done: 18–20 perc
Sertés				
Bacon	4 csík Félbe vágva	Nincs	180 °C	9 perc
Karaj	2 csontos szelet	Olajjal bekenve	200 °C	15–18 perc
	2 kicsontozott karaj	Olajjal bekenve	200 °C	14–17 perc
Kolbász	4 kolbász	Olajjal bekenve	200 °C	16 perc
Bárány				
Bárányszelet	4 szelet (340 g)	Olajjal bekenve	200 °C	12 perc
Hal és tenger gyümölcsei				
Lazacfilé	2 filé	Olajjal bekenve	200 °C	10–13 perc
Garnélarák	16 db, nagy Egész, tisztított	1 ek.	200 °C	7–10 perc
Fagyasztott				
Csirkefalatok	1 doboz (397 g)	Nincs	200 °C	16 perc
Csirkemellcsík	11	Nincs	190 °C	8 perc
Halfilé	4 filé (500 g)	Nincs	200 °C	14–16 perc
Halfilé tésztában	4 filé A sütés felénél fordítsa meg	Nincs	180 °C	18 perc
Halrudacska	10	Nincs	200 °C	15 perc
Garnéla tempura	8 garnélarák (összesen 140 g) A sütés felénél fordítsa meg	Nincs	190 °C	8–9 perc
Hasábburgonya	500 g	Nincs	180 °C	20–22 perc
	1 kg	Nincs	180 °C	42 perc
Vastag sütőben sült hasábburgonya	500 g	Nincs	180 °C	20 perc
Burgonyagerezdek	500 g	Nincs	180 °C	20 perc
Sült burgonya	700 g	Nincs	190 °C	20 perc
Sajtos röszti	7	Nincs	200 °C	15 perc
Édes hasábburgonya	450 g	Nincs	190 °C	20–22 perc
Vegán hamburger	4	Nincs	180 °C	10 perc
Rántott gomba	300 g	Nincs	190 °C	10–12 perc
Hagymakarika	300 g	Nincs	190 °C	14 perc
Yorkshire puding	8 (150 g)	Nincs	180 °C	3–4 perc

Hulladékakkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

Ha a terméken, az akkumulátoron vagy a csomagoláson ezt a szimbólumot látja, a terméket és annak akkumulátorát tilos a háztartási hulladékba dobni. A felhasználó felelőssége, hogy az akkumulátorokat, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezzék el. A szelektív hulladékgyűjtéssel és újrahasznosítással megóvhatók a természetes erőforrások, és megakadályozhatók az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásai, amelyeket a nem megfelelő ártalmatlanítás okoz. Egyes kiskereskedők visszavételi szolgáltatásokat nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszaadja a tönkrement berendezéseket. **A felhasználó felelőssége, hogy az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a készülékekről az adatokat.** Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

Gyártó:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

SZÁRMAZÁSI HELY: KÍNA.

CD070323/MD031023/V2