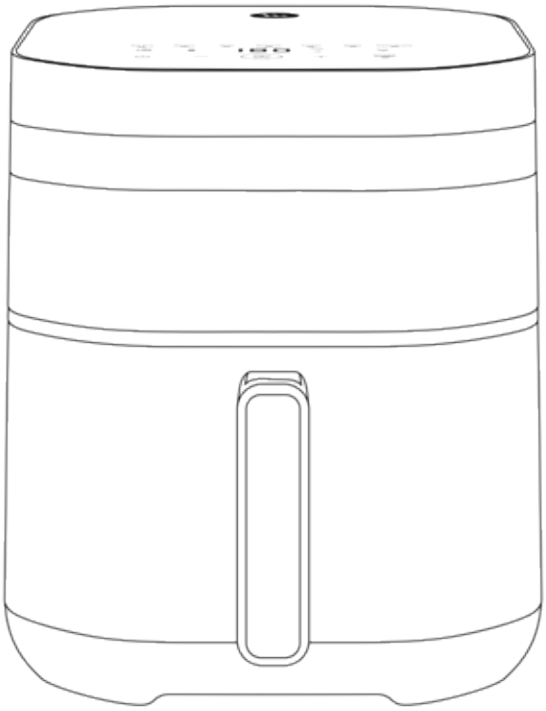
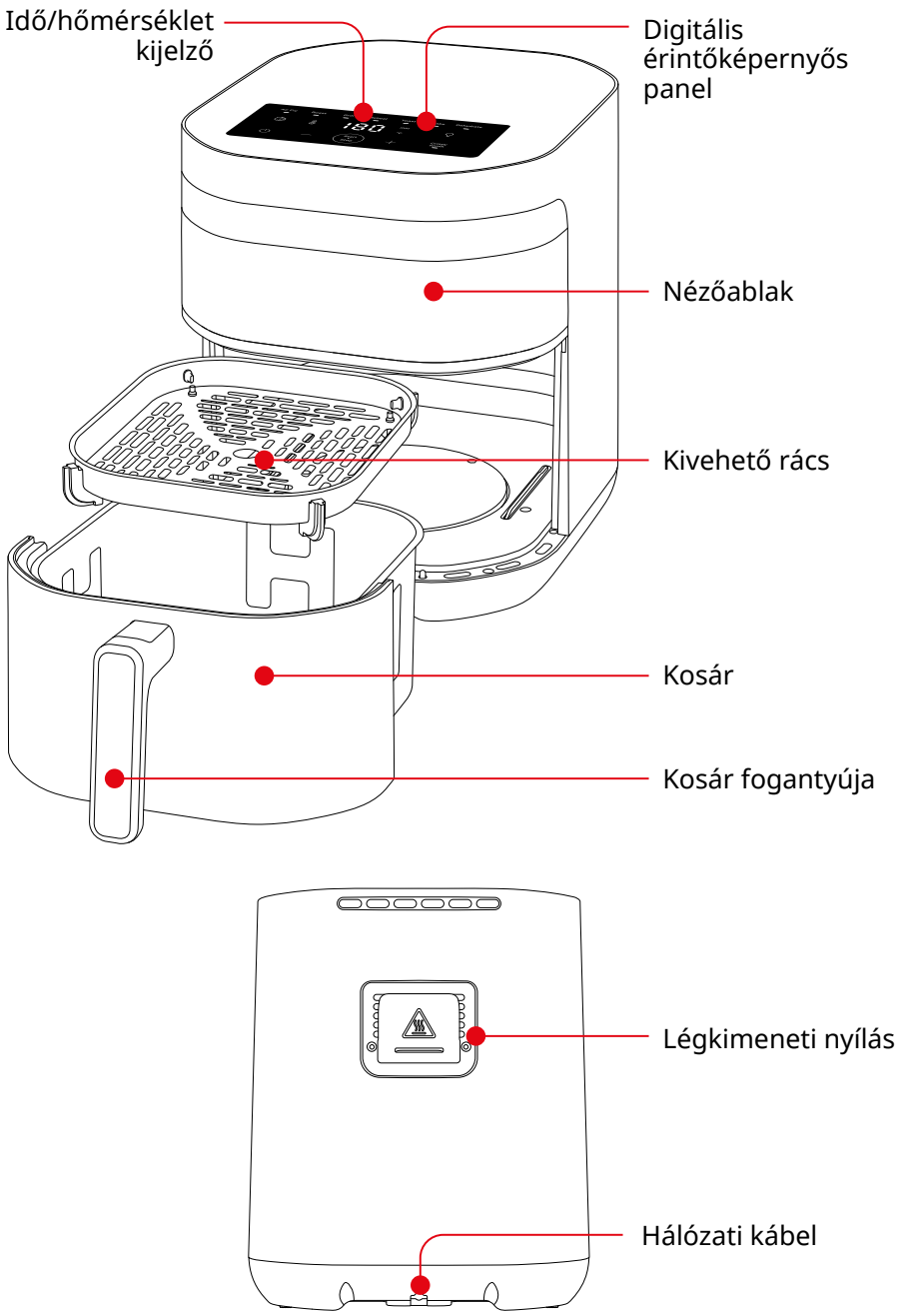
INFRARED AIR FRYER



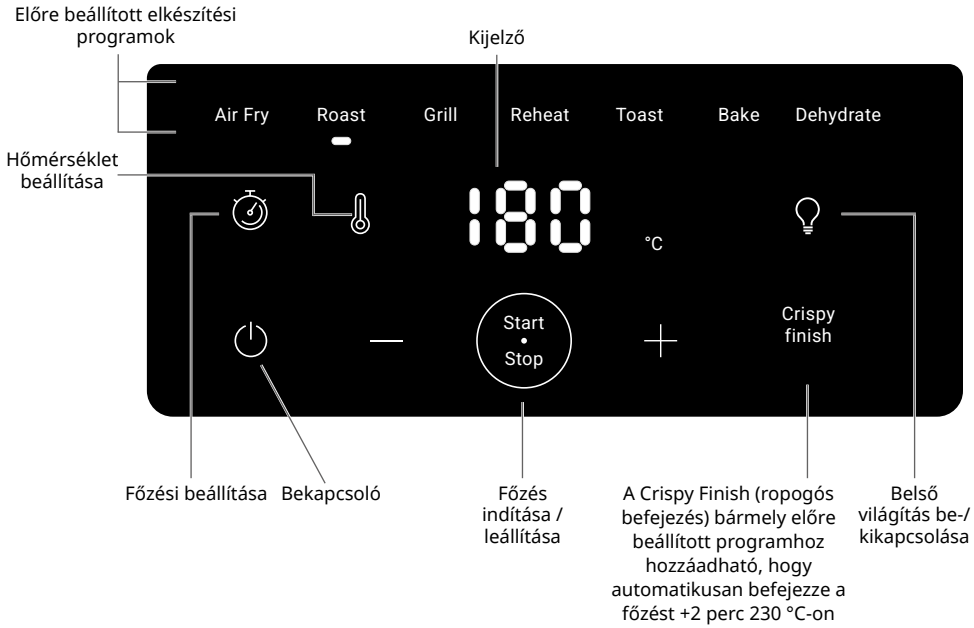
hu

www.Tefal.com www.moulinex.com

KIBONTOTT NÉZET



FELHASZNÁLÓI FELÜLET



AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

- Légkeverés
- Sülthús
- Grill program
- Újramelegítés
- Pirítós
- Sütés
- Aszalás

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítson el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről.
2. Ne távolítsa el a rácson lévő szilikon alátéteket.
3. Alaposan tisztítsa meg a kosarat és a kivehető rácsot forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.

   Megjegyzés: A kosár és az eltávolítható rács mosogatógépben moshatók.
4. A készülék belsejét és külsejét nedves ruhával törölje le.

   Megjegyzés: A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltse fel olajjal vagy sütőzsírral a kosarat.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

1. Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
2. Ne töltse fel olajjal vagy más folyadékkal a kosarat.
   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 fali szekrény alá. A levegő keringetéséhez legalább 15 cm hézagnak kell lennie a készülék körül.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Csatlakoztassa a tápkábelt egy fali aljzathoz, ügyelve arra, hogy a feszültség egyezzen az adattáblán jelzett feszültséggel. Legyen óvatos a készülék használata során.
2. Nyomja meg a ⏻ ikonnal ellátott gombot a készülék bekapcsolásához.
3. Óvatosan húzza ki a kosarat a kivehető rácsával együtt a készülékből.
4. Helyezze az ételt a kosárba.

   Megjegyzés: soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd az „Elkészítési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.
5. Csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe.
6. Választhat az előre beállított elkészítési.

Előre beállított program	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Légkeverés	190°C	10 perc
Sülthús	175°C	20 perc
Grill program	200°C	5 perc
Újramelegítés	150°C	5 perc
Pirítós	200°C	2 perc
Sütés	160°C	15 perc
Aszalás	70°C	240 perc (4 óra)
Crispy Finish (ropogós befejezés)	**230°C**	**2 perc**

   - Válasszon ki egy előre beállított programot az érintőképernyős panelen való megnyomással.
   - Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a 🌡 gombot, majd a kezelőgombbal + — állítsa be a hőmérsékletet. Szabályozási tartomány: min. 70 °C, max. 200 °C. Csak a Crispy Function (ropogós funkció) program használatakor éri el a hőmérséklet a 230°C-t. A pirító mód hőmérséklete mindig 200°C. Szárításnál: minimum 50°C, maximum 90°C.

   - Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a ⏱ gombot, majd a kezelőgombbal + — állítsa be az időt. Szabályozási tartomány: min. 1 perc, max. 60 perc. Amikor eléri a maximális időt, a Crispy Mode (ropogós mód) nem aktiválható.
7. A sütési módot az (Start • Stop) gomb megnyomásával erősítheti meg. Ez elindítja a sütési folyamatot. Megkezdődik a sütés. A visszaszámlálás percben jelenik meg, és a belső fény a főzési folyamat alatt világítani fog. A fény ki- vagy bekapcsolásához bármikor nyomja meg a 💡-ot.
8. A főzés szüneteltetéséhez nyomja meg ismét a (Start • Stop)-t a folytatáshoz.
9. Egyes ételeket a sütési idő felénél meg kell rázni, hogy ideális eredményt kapjon (lásd az „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.

   Tipp: Az időzítőt a sütési idő felére is beállíthatja, és akkor rázza át a hozzávalókat, amikor az időzítő megszólal. Ezután állítsa be újra az időzítőt a hátralévő sütési időnek megfelelően.

   Megjegyzés: A kosár eltávolításakor a készülék szünet üzemmódba kapcsol. A sütés folytatásához a kosarat 10 percen belül vissza kell tenni a készülékbe. Ha a kosár 10 percen belül nem kerül vissza a készülékbe, a programot, a hőmérsékletet és az időt is újra be kell állítani.

   Figyelem: Ha sok étel van, a kosár nehéz lehet. Rázáskor használja mindkét kezét és vegyen fel konyhai kesztyűt, hogy meg ne égesse magát.
10. Amikor az időzítő hangja hallható, a sütés befejeződött. Vegye ki a készülékből a kosarat, és helyezze hőálló felületre.
11. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.
    Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
12. Az étel elkészültekor használjon nemfém fogót (pl. szilikonfogót), hogy kiemelje az ételt a kosárból. Az ételből származó felesleges olaj a kosár alján gyűlik össze.

    Vigyázat: Soha ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, mivel az eltávolítható rács kieshet, a forró olaj pedig kiömölhet.

    A sütés után a kosár, a rács és az ételek nagyon forróak. Óvatosan kezelje. Ha a kosár túl nehéz, használja mindkét kezét és egy konyhai kesztyűt.
13. Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.
14. Ha a program befejezése előtt szeretné megszakítani a sütést, a készülék kikapcsolásához nyomja meg és 5 másodpercig tartsa lenyomva a (Start • Stop) gombot.

    MEGJEGYZÉS: Az infravörös technológiának köszönhetően a készülék felmelegedéskor fényt sugároz, amely ártalmatlan a szemre.

    Sütés közben normális jelenség, hogy a fűtőelem jelzőfénye időnként be- és kikapcsol.

CRISPY FINISH PROGRAM

Javítsd ételeidet a Crispy Finish (ropogós befejezés) programmal. Ez a funkció ajánlott az Air Fry (légsütés), Broil (grillezés), Roast (sütés), Bake (sütőprogram) és Reheat (újramelegítés) programokkal együtt. A főzési ciklus végén további két perc Infra-heat (infravörös hő) kerül hozzáadásra 230 °C-on. Tökéletes pirított hatás eléréséhez, ideális csirkeszárnyakhoz, steakekhez és zöldségekhez, fokozva az ízt és az állagot.

A Crispy (ropogós) mód nem ajánlott sült krumplihoz.

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.

	Mennyiség	Hozzávetőleges idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Elkészítési üzemmód	Crispy Finish	Átkeverés*	Különleges információk
Burgonya és sült krumpli							
Fagyasztott hasábburgonya	500 g - 1,2 kg	22 - 40 perc	180°C	Air Fry	Nem	x 5	
Házi sült krumpli	500 g - 1,2 kg	30 - 50 perc	180°C	Air Fry	Nem	x 5	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Sült burgonya	500 g - 1,2 kg	22 - 40 perc	180°C	Air Fry	Nem	x 4	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Hús és baromfi							
steak	5 db	11 perc	200°C	Grill	Igen		Megfordítás a sütés közepén
Csirkelábak	12 db	25 perc	200°C	Roast			
Csirkemellek	6 db	25 perc	180°C	Roast	Igen		
Sült csirke	1,5 kg	55 perc	160°C	Roast	Nem		
Szalonna/ marhaszalonna	6 db	5 perc	220°C	Grill	Nem		
Kolbász	7 db	20 perc	200°C	Grill			Megfordítás a sütés közepén
Hal							
Lazacfilé	5 db	10 perc	200°C	Air Fry	Igen		
Garnélarákok	14 db	10 perc	140°C	Air Fry	Nem	Igen	
Nassolnivalók							
Fagyasztott csirkefalatkák	16 db	13 perc	200°C	Air Fry	Igen		A sütési idő felénél fordítsa meg
Fagyasztott sajtrudak	22 db	11 perc	200°C	Air Fry			
Fagyasztott csirkeszárny	16 db	14 perc	200°C	Air Fry	Igen		
Sült tavaszi tekercs	12 db	8 perc	200°C	Air Fry	Igen		
Fagyasztott pizza	8 db	7 perc	200°C	Bake	Nem		
Friss pizza	4 szelet	5 perc	200°C	Bake	Nem		
Zöldségek							
Cukkini	600 g	35 perc	200°C	Air Fry			
Karfiol	800 g	20 perc	180°C	Air Fry	Igen		
Sütemények sütése							
Muffin	8 db	15 perc	150°C	Bake	Nem		Használjon sütőformát/ sütőedényt**
Torta	500 g	35 perc	150°C	Bake	Nem		
Sütiket	5 db	12 perc	160°C	Bake	Nem		
Dehidratálás							
Szeletelt gyümölcs	12-25 db	4-6 óra	70°C	Dehydrate	Nem		

* A sütési idő felénél keverje át.

Tippek: a főzési eredmény javítása érdekében ne habozzon megrázni 2-3 alkalommal főzés közben.

**helyezze a sütőformát/sütőedényt az edénybe.

Amikor olyan keveréket használ, amely megemelkedik (például sütemény, quiche vagy muffin), a sütőedényt nem szabad a felénél jobban megtölteni.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben feltüntetett összetevők és folyadékok maximális mennyiségét.

TIPPEK

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek.
- Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- A különösen ropogós burgonyához próbáljon meg sütés előtt egy kevés olajat hozzáadni, majd rázza meg, hogy egyenletesen befedje a burgonyát. 14 ml (1 evőkanál) olajat javaslunk.

hu

- A sütőben főzhető falatok a készülékben is süthetők.
- Hasábburgonyából 1 000 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 sütőformát a készülék kosarába. 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.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
A kosár és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket. Megjegyzés: Vegye ki a kosarat, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.
2. Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törlőruha segítségével.
3. Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.

   Megjegyzés: A kosár és az eltávolítható rács mosogatógépben moshatók.

   Tipp: Ha szennyeződés ragadt a kosár aljára és a rácsra, töltse meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa a kosarat 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 garancialevélen. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a helyi márkakereskedéshez.

HIBAELHÁRÍTÁS

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