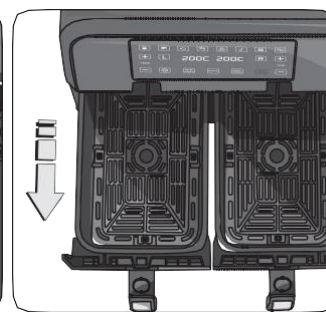
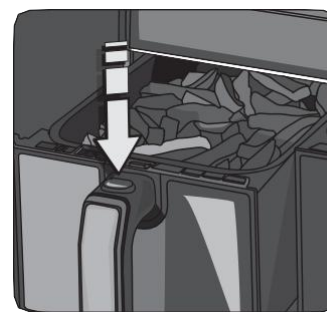
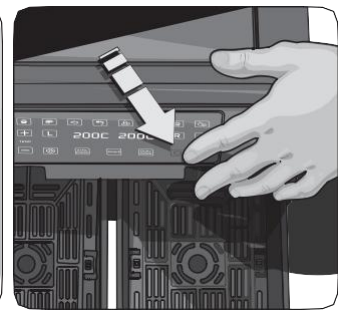
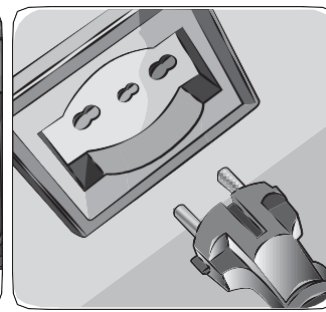
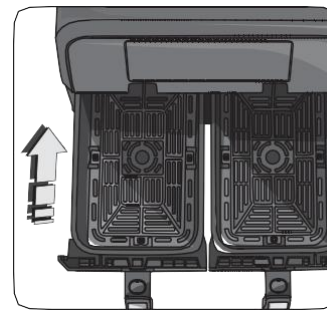
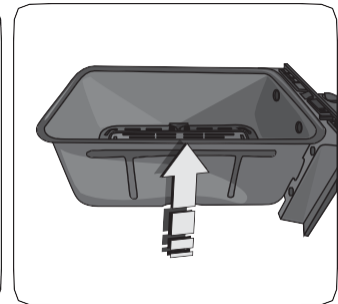
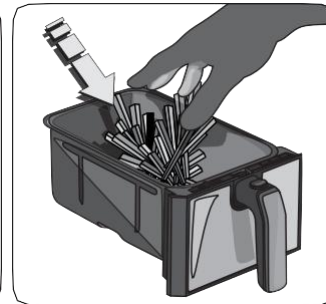
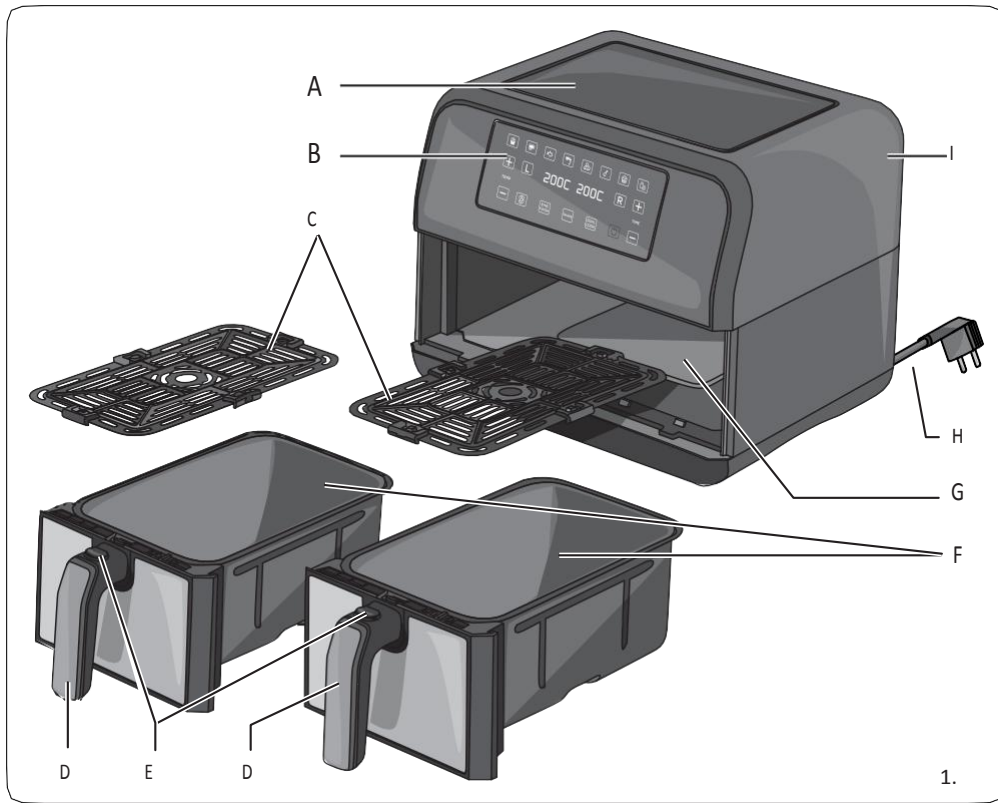


# ***Ariete***



**Ariete 4623 Forrólevegős sütő**

**HASZNÁLATI UTASÍTÁS**



## **Felhasználói kézikönyv**

Ez a készülék a vonatkozó európai előírásoknak megfelelően készült, hogy a felhasználót lehetőség szerint megvédje a lehetséges veszélyektől. Még ha ismeri is ezt a típusú készüléket, használat előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót. A készüléket csak arra a célra használja, amelyre azt tervezték, a balesetek és károk elkerülése érdekében. Tartsa meg ezt a kézikönyvet a későbbiekben is. Ha úgy dönt, hogy a készüléket másoknak adja, ne felejtse el mellékelni ezeket az utasításokat is.

Az ebben a kézikönyvben közölt információkat a következő szimbólumok jelölik:

 **Gyermekek számára veszélyes**

 **Elektromosság**

 **Egyéb okokból fennálló veszély**

 **Figyelem- égési sérülés**

 **Figyelem - anyagkárosodás**

### **Rendeltetésszerű használat**

A készülék szilárd ételek főzésére használható. Ne használja a készüléket folyékony ételek főzésére. Ha a főzéshez szükséges, kis mennyiségű folyadékot adhat hozzá, de ellenőrizze, hogy a szilárd étel felszívja-e a folyadékot, mielőtt további folyadékot önt. Ha túl sok folyadékot ad hozzá, az kifolyhat és károsíthatja a készüléket. A készülék nem használható kereskedelmi és ipari célokra. A gyártó minden felelősséget elhárít a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért. A nem megfelelő használat a garancia elvesztését eredményezi.

### **Egyéb kockázatok**

 **Figyelem!**

Elektromos készülék. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

 **Figyelem!**

Égési sérülések. Ne érintse meg a kosarakat, a sütőteret, a tapadásmentes lapokat és a készülék belső fémrészeit, amikor a készülék működik, illetve a leállítást követő percekben. Várja meg, amíg a forró részek lehűlnek.

## **BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK**

### **HASZNÁLAT ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL AZ UTASÍTÁSOKAT.**


- A készüléket háztartási vagy hasonló használatra tervezték, mint például:
  - a bolti személyzet számára fenntartott főzőhelyeken, irodákban és egyéb hivatali környezetben
  - farmokon
  - szállodák, motelek, panziók és egyéb lakóépületek vendégei számára
- Elutasítunk minden felelősséget a helytelen vagy a jelen kézikönyvben meghatározottaktól eltérő használatért. A nem rendeltetésszerű használat a garancia bármely formáját érvényteleníti.
- Javasoljuk, hogy őrizze meg az eredeti csomagolást, mivel a termék nem megfelelő csomagolásából eredő meghibásodások esetén a szakszervizbe történő szállításkor nem biztosítunk ingyenes javítást.
- A készülék biztonsága érdekében csak eredeti alkatrészt használjon.
- A készülék megfelel a 2004.10.27-i 1935/2004/EK rendelet, az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó bekezdésének.

 **Gyermekek számára veszélyes**

- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális állapotú személyek csak akkor használhatják, ha felelős személy felügyeli őket, vagy ha megkapták és megértették az utasításokat illetve a készülék használata során fennálló veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Az ebben a kézikönyvben leírt tisztítási és karbantartási műveleteket csak 8 évesnél idősebb gyermekek végezhetik, felügyelet mellett.
- Mindig tartsa a készüléket és a kábelt 8 év alatti gyermekektől távol.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel olyan helyen lógjon, ahol gyermekek hozzáférhetnek.
- A készüléket úgy helyezze el, hogy a gyerekek ne érhessék el a forró részeket.
- Ne hagyja a csomagolást gyermekek közelében, veszélyes lehet.
- Ha úgy dönt, hogy a készüléket kicselejtezi, javasoljuk, hogy a kábel elvágásával tegye üzemképtelenné. Javasoljuk továbbá, hogy a készülék azon részeit is ártalmatlanítsa, amelyek veszélyt jelenthetnek, különösen a gyermekek számára, akik játékként használhatják a készüléket.



### **Figyelem- égési sérülés**

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és várja meg, amíg a forró részek kihűlnek, mielőtt elkezdene bármilyen tisztítási és karbantartási műveletet.
- Ne érintse meg a kosarakat, a sütőteret, a tapadásmentes lapokat és a készülék belső fémrészeit, amikor a készülék működik, illetve a leállítást követő percekben.
- Csak a fogantyúnál fogja meg a kosarat, és edényfogóval, vagy konyharuhával távolítsa el.
- Ne töltsen meg a kosarat olajjal. Tűzveszélyes.
- Használat közben levegő és forró gőz szabadul fel a légbeömlő nyíláson. Tartsa a kezét biztonságos távolságra a levegőbeömlőtől.
- Ha a kosarat kiveszi a sütőtérből, levegő és forró gőz csap ki. Tartsa távol kezét és arcát a sütőtértől.
-  Figyelem: forró felület.



### **Elektromosság**

- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózathoz, ellenőrizze a feszültséget. A készülék alatti adattáblán látható feszültség meg kell egyezzen a helyi feszültséggel.
- A gyártó által nem engedélyezett hosszabbító kábelek használata a készülék károsodásához és balesetekhez vezethet.
- Mindig földelt aljzathoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ne csatlakoztasson más nagy teljesítményű berendezést (például tűzhelyet, vasalót, radiátort) ugyanahhoz a konnektorhoz. Elektromos túlterhelés veszélye.
- Soha ne a kábelnél vagy a készüléknél fogva húzza ki a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz.
- Soha ne érintkezzenek vízzel a feszültség alatt álló alkatrészek: rövidzárlat és/vagy áramütés veszélye áll fenn.
- Ne hagyja a kábelt éles tárgyak közelében.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel soha ne érjen forró felületekhez.
- A tisztítási és karbantartási műveleteket akkor végezze, amikor a készülék ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Ne használja a készüléket, ha nedves a keze, vagy ha mezítláb van.
- Ha a készüléket akár rövid ideig nem használja, kapcsolja ki, és mindig húzza ki a kábelt a konnektorból.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, amíg az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva.



### **Figyelem - anyagkárosodás**

- Helyezze a készüléket stabil és száraz felületre.
- Ne helyezze a készüléket forró felületre vagy nyílt láng közelébe, hogy elkerülje a bevonat sérülését.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok (például szövetek, függönyök) közelébe.
- A kábel nem érintkezhet a készülék forró részeivel.
- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- A készüléket nem használhatja külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.
- Ne takarja el a levegőbemenetet, amikor a készülék üzemel, hogy elkerülje az anyagkárosodást és/vagy a készülék túlmelegedését.
- Az élelmiszereket csak a kosárba tegye, ne érjenek hozzá az elektromos fűtőelemekhez.
- A készülék elindítása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a kosarak megfelelően vannak behelyezve a sütőtérbe.
- Soha ne használja a készüléket kosarak nélkül.
- Soha ne töltsen meg a kosarat a maximális szint fölé.
- Soha ne helyezzen tárgyakat a készülékre.
- Ne működtesse a készüléket üresen.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne hagyja a készüléket kitéve időjárási hatásoknak (például eső vagy nap).
- A készülék kihúzása után, és amikor a forró részek lehűlnek, a készüléket csak vízzel és néhány csepp enyhe, nem agresszív tisztítószerrel enyhén megnedvesített, karcmentes ronggyal tisztítsa.
- Soha ne használjon olyan oldószert, amely károsítja a műanyag alkatrészeket.



### **Egyéb okokból fennálló veszély**

- Ha felemeli a készüléket, tartsa a testnél fogva.
- Ne mozgassa a készüléket amikor étel van a kosarakban.
- Helyezze a készüléket megfelelően megvilágított, tiszta környezetbe, ahol a konnektor könnyen elérhető.
- A készüléket szilárd, vízszintes felületen használja.
- Ne használja a készüléket, ha leejtették, ha látható sérülések vannak rajta, vagy ha víz szivárog belőle. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozó sérült, vagy ha a készülék hibás. A kockázatok elkerülése érdekében minden javítást, beleértve a tápkábel cseréjét is, csak az Ariete szakszerviz, vagy megfelelően képzett szakember végezheti.











 A termék 2012/19/EU európai irányelvnek megfelelő ártalmatlanítása érdekében olvassa el a termékhez mellékelt tájékoztatót.








## ŐRIZZE MEG EZT A TÁJÉKOZTATÓT

### A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A - Készülék ház F - Kosár  
 B - Érintőképernyős kijelző G - Sütőrekesz  
 C - Tapadásmentes lemezek H - Tápkábel  
 D - Kosárfogantyúk I - Levegőbeömlő  
 E - A kosarak kioldó gombjai

### AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐ LEÍRÁSA (2. ÁBRA)

ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI PROGRAMOK		
	GOMB	
	Fagyasztott sültkrumpli	
	Steak/vörös húsok	
	Hal	
	Kagylófélék	
	Nyers krumpli	
	Csirke	
	Sütemény	
	Aszalás	
FUNKCIÓGOMBOK		
	GOMB	LEÍRÁS
	Start/Pause gomb	Lehetővé teszi a felhasználó számára a főzés elindítását vagy szüneteltetését.
	SYNC FINISH gomb	Lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy különböző főzési időket szinkronizáljon a két kosárhoz, hogy egyszerre fejezze be a főzést.

	SHAKE gomb	Lehetővé teszi a felhasználó számára a hangjelzés aktiválását vagy kikapcsolását, amely jelzi, hogy fel kell rázni vagy össze kell keverni az ételt, amikor a készülék eléri a teljes főzési idő 2/3-át.
	DUAL COOK gomb	Lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy a második kosárra ugyanazokat a beállításokat alkalmazza, mint az első kosárra. A két főzőzóna eggyé válik, így ideális nagy mennyiségű étel elkészítéséhez.
	On/off gomb	Be- és kikapcsolás.
	Bal kosár kontrol gomb	Lehetővé teszi a felhasználó számára a kívánt főzési beállítások kiválasztását a bal oldali kosárhoz.
	Jobb kosár kontrol gomb	Lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy a jobb oldali kosárhoz válassza ki a kívánt főzési beállításokat.
	TEMP gomb	Lehetővé teszi a felhasználó számára a főzési hőmérséklet manuális beállítását. Nyomja meg a + vagy - gombot a főzési hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez.
	TIME gomb	Lehetővé teszi a felhasználó számára a főzési idő manuális beállítását. Nyomja meg a + vagy - gombot a főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez.

### Azonosító adatok

A készülék alábbi azonosító adatai a készülék alja alatti táblán vannak feltüntetve:

- gyártó és CE jelölés
- modell [Mod.]
- sorozatszám [SN]
- tápfeszültség [V] és frekvencia [Hz]
- elektromos energiafogyasztás [W]
- segítségnyújtás ingyenesen hívható telefonszáma

A hivatalos szervizközpontokhoz intézett kérések esetén adja meg a modellt és a sorozatszámot.

## HASZNÁLAT ELŐTT

1 Távolítsa el a csomagolóanyagot, és ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e. Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi feszültséggel.

### Figyelem!

A készüléket legalább 10 cm távolságra helyezze el a falaktól, bútoroktól vagy egyéb készülékektől.

### Figyelem!

Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, a csatlakozódugót és a tápkábelt. Ne töltsen meg vízzel a kosarakat, ha azok a sütőtérben vannak.

### Figyelem!

Mindig húzza ki a készüléket az egyes alkatrészek behelyezése vagy eltávolítása előtt.

2 Helyezze a készüléket sima, stabil és hőálló felületre.

3 Tekerje le teljesen a tápkábelt.

**A készülék használata előtt ajánlatos megtisztítani az összes kivehető alkatrészt, amely élelmiszerekkel érintkezésbe kerül. Használjon meleg vizet és enyhe mosogatószerrel megnedvesített ruhát. Jól szárítsa meg. A tapadásmentes tányérok és a kosarak mosogatógépekben moshatók.**

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**A készülék két főzőkosárral van felszerelve. Lehetséges mindkét kosárban ételt sütni (olvassa el a „Kettős főzés” bekezdést), vagy használhatja csak az egyiket (olvassa el az „Egyszeri főzés” című részt). A készülék csak akkor működik, ha mindkét kosár megfelelően be van helyezve a sütőtérbe, még akkor is, ha az egyik üres.**

**A tapadásmentes tányérok növelik az étel ropogósságát. A tapadásmentes lemezek használata nem kötelező.**

### Főzés előtt

- Ha fokozni szeretné étel ropogósságát, helyezze be a tapadásmentes tányért (C) a kosárba (3. ábra).

1 Helyezze az élelmiszert a kosárba (F) (4. ábra). Ne lépje túl a maximális szintet. A maximális szintet a kosarak külső felületén lévő megemelt vonal jelzi (5. ábra).

**Ne töltsen meg a kosarat olajjal.**

2 Helyezze be a kosarat a sütőtérbe (G). A helyes illesztéskor egy kattanást hall (ábra. 6).

### Figyelem!

A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a kosarak megfelelően vannak rögzítve.



**A készülék olyan rendszerrel van felszerelve, amely megakadályozza a működést, ha a kosarak nincsenek megfelelően behelyezve a sütőtérbe. A kijelzőn (B) a „Pot” szó látható.**

3 Dugja be a készüléket a konnektorba (7. ábra).

4 Nyomja meg a BE/KI gombot ( ) (8. ábra).

**A készülék első használatakor enyhe szag és egy kis füst szabadulhat fel: ez teljesen normálisnak tekinthető, és rövid időn belül megszűnik. Nincs hatása a készülék működésére.**

### Sütés egy kosárral


1 Nyomja meg a jobb oldali kosárvezérlő gombot () vagy a bal oldali gombot () , hogy engedélyezze a főzést a kívánt kosárban.




2 Válassza ki az előre beállított főzési programot a főzni kívánt étel típusától függően (olvassa el a „Főzési tippek” részt) a programokról).

Minden előre beállított programnak van egy alapértelmezett sütési ideje, de lehetőség van a főzési hőmérséklet és idő manuális beállítására:

- Nyomja meg a TEMP gombokat + vagy - a főzési hőmérséklet beállításához, 5°C-os időközönként.



- Nyomja meg a TIME gombokat + vagy - a főzési idő beállításához, 1 perces időközönként. A sebesség növeléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a főzési időt és a hőmérséklet-beállítást gombokat.

- Nyomja meg a SHAKE gombot () a hangjelzés aktiválásához, amely az étel megkeverését jelzi, ha a készülék eléri a teljes főzési idő 2/3-át.

3 Nyomja meg a start/szünet gombot () . A készülék elkezd sütni az ételt. Sütés közben a kijelzőn (B) felváltva látható a beállított idő csökkenése és a beállított hőmérséklet. Hogy sütés közben módosítsa az időt és a hőmérsékletet, nyomja meg a jobb oldali kosárvezérlő gombot () vagy a bal oldali gombot () , majd nyomja meg a + vagy - beállító gombokat a főzési idő vagy hőmérséklet kiválasztásához. Nem szükséges megerősíteni a változtatást, néhány perc múlva a változtatás érvénybe lép. A készülék működése szüneteltethető, pl. az összetevők összekeveréséhez a főzési folyamat során.

### Figyelem!

Égési sérülés veszélye. Ne érintse meg a készülék fém részeit. Amikor a kosarat kivesszi a sütőtérből, levegő és forró gőz is távozik. Tartsa távol kezét és arcát a sütőtértől.

- Nyomja meg a start/szünet gombot (  ). A készülék leállítja a főzési folyamatot.
- Nyomja meg a kosár (F) nyitó gombját (E) (9. ábra). Fogja meg a fogantyút (D), és vegye ki a használatban lévő kosarat a sütőtérből (G) (10. ábra).
- Rázza fel a kosarat, hogy az összetevők egyenletesen süljenek.
- A készülék működésének folytatásához helyezze be a kosarat a sütőtérbe. Nyomja meg a start/szünet gombot (  ).

#### Sütés két kosárban

A funkcióval mindkét kosárban ugyanazt az ételt sütheti, vagy különböző ételeket készíthet egyszerre.

Ha mindkét kosárban ugyanazt az ételt szeretné elkészíteni, akkor aktiválhatja a DUAL COOK funkciót, amely a két főzőzónát eggyé alakítja, így ideális nagy mennyiségű étel elkészítéséhez.

- Nyomja meg a DUAL COOK gombot (  ). A jobb oldali (  ) és a bal oldali kosárvezérlő gomb (  ) villog.

- Válassza ki a kívánt programot. A beállítások mindkét kosárra vonatkoznak.

- Nyomja meg a start/szünet gombot (  ).

Lehetőség van különböző ételek elkészítésére a két kosárban:



- Válassza ki a főzési beállításokat a bal, majd a jobb kosárhoz. Kövesse a „Sütés egy kosárban” szakaszban leírt eljárást.

**Válassza ki a sütési beállításokat az egyes kosarakba helyezett élelmiszereknek megfelelően.**



**A kiválasztott beállítások a két kosárnál eltérőek lehetnek.**

A készülék fel van szerelve a SYNC FINISH funkcióval, amely szinkronizálja a főzési időt, amikor különböző ételeket szeretne főzni a két kosárban. Az ételek főzése ezért egyszerre fejeződik be.

A SYNC FINISH funkció aktiválásához:


- Válassza ki a különböző sütési beállításokat a két kosárhoz a jobb (  ) és a bal (  ) kosárvezérlő gombokkal.

- Nyomja meg a SYNC FINISH gombot (  ). A készülék automatikusan szabályozza a bekapcsolás kezdetét a két kosárban. Az ételek főzése ezzel egy időben fejeződik be.

- Nyomja meg a start/szünet gombot (  ). Ha a SYNC FINISH funkció be van kapcsolva, és sütés közben össze szeretné keverni az összetevőket, nyomja meg a start/szünet gombot (  ) mindkét főzési folyamat leállításához.

#### Sütés után

Amikor a sütés befejeződött, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik az „End” szó. Ha a hozzávalók még nincsenek készen, tegye vissza a kosarat a sütőtérbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.

- A főzési folyamat kézi leállításához nyomja meg a be/ki gombot (  ).



#### Figyelem!

Ne érintse meg a kosarakat, a sütőtérrel, a tapadásmentes lapokat és a készülék belső fémrészeit, amikor a készülék működik, illetve a leállítást követő percekben. Várja meg, amíg a forró részek lehűlnek.



#### Figyelem!

Ügyeljen arra, hogy az elkészült ételek aranybarnák és ne feketék legyenek. Távolítsa el az esetlegesen megégett részeket. Ne használjon fémszerszámokat az élelmiszerek kosárból való eltávolításához.

1 Nyomja meg a kosár (F) nyitó gombját (E) (9. ábra). Fogja meg a fogantyút (D), és vegye ki a használatban lévő kosarat a sütőtérből (G) (10. ábra).

2 Tegye az ételt egy tányérra. Tálalja.

**Az olajmaradványok a kosár alján gyűlnek össze.**

**A főzési folyamat végén a készülék azonnal felhasználható más ételek elkészítésére.**

#### Automata kikapcsolás funkció

A készülék időzítővel rendelkezik. Amikor az időzítő eléri a „0” értéket, a készülék sípol, és automatikusan kikapcsol.

A készülék kézi kikapcsolásához nyomja meg a be/ki gombot (  ).

A szellőzőrendszer néhány pillanat múlva leáll.

#### ELŐKÉSZÍTÉSI TIPPEK

A kisebb összetevők rövidebb főzési időt igényelnek, mint a nagyobb összetevők. Nagyobb mennyiségű hozzávaló valamivel hosszabb, míg kisebb mennyiség valamivel rövidebb elkészítési időt igényel.

A kisebb összetevők főzés közbeni keverése optimalizálja a végeredményt, és elősegíti az összetevők egyenletes főzését.

A ropogósabb eredmény érdekében adjon egy evőkanál olajat a friss vagy fagyasztott burgonyához, és használja a mellékelt tapadásmentes tányékokat (C).

A légsütőben elkészítheti mindazokat az ételeket, amelyeket általában süt.

A ropogós krumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség körülbelül 1,2-1,7 kg.

#### Előre beállított programok

A következő táblázat az érintőképernyőn elérhető előre beállított programokat mutatja be. Minden szimbólum egy főzési programnak felel meg. A program az étel típusától függően ajánlott sütési hőmérséklettel és idővel van beállítva. A főzési idő hozzávetőleges, függ a felhasznált alapanyagok vastagságától és mennyiségétől is. Lehetőség van az előre beállított sütési programok idejének és hőmérsékletének megváltoztatására.

Program		Idő		Hőmérséklet (°C)	
		Alap	Intervallum	Alap	Intervallum
	Fagyasztott krumplics	15 min	1-60 min	200	60 - 200
	Steak/vörös húsok	20 min	1-60 min	190	120 - 200
	Hal	15 min	1-60 min	180	120 - 200
	Kagylófélék	12 min	1-60 min	160	120 - 200
	Friss, nyers krumplics	25 min	1-60 min	200	130 - 200
	Csirke	25 min	1-60 min	190	120 - 200
	Sütemény	30 min	1-60 min	160	120 - 200
	Aszalás	8 h	1-24 h	65	35 - 90

Az alábbi táblázat a hozzávetőleges időket és hőmérsékleteket mutatja a különböző típusú ételekhez:

Krumplics (fagyasztott)	15 – 20 min.	200°
Krumplics (friss, nyers)	20 - 30 min. (A darabok nagyságától függően)	180° 200°
Sült zöldségek	10 – 15 min.	200°
Krokkett	12 – 15 min.	190°
Csirke falatok	10 min.	200°
Csirke comb	20 – 25 min.	190°
Steak	10 – 15 min.	190°
Húsgombóc	8 min.	180°
Garnélai	15 – 20 min.	160°
Torta	20 – 30 min.	160°
Francia lepény (quiche)	25 – 30 min.	180°
Hal	15 – 20 min.	160° 180°
Sertésszelet	10 – 15 min.	200°
Tavaszi tekercs	10 – 15 min.	200°
Zöldségek	10 - 20 min.	180°
Kagylófélék	10 - 12 min.	160°

### Előmelegítés funkció

A készülék hozzávalók nélküli előmelegítéséhez vagy élelmiszerek újramelegítéséhez nyomja meg a sült krumplics program gombját (), amely lehetővé teszi a 60 és 200 °C közötti sütési hőmérséklet és az 1 és 60 perc közötti főzési idő kiválasztását.

### Aszalás funkció

Az aszalás funkció () lehetővé teszi az élelmiszerek hatékony dehidratálását az optimális tárolás érdekében. A meleg levegő szabadon kering a készülékben, egyenesen szárítva az élelmiszereket, miközben minimalizálja az egészséges vitaminok elvesztését. Ez a funkció használható gyümölcsök, zöldségek és gombák aszalására, vagy virágok és növények szárítására. Aszalás előtt helyezze be a kosarakban található két tapadásmentes tányért.

Az alábbi táblázat a hozzávetőleges aszalási időket és hőmérsékleteket mutatja a különböző élelmiszertípusokhoz:

Étel	Hőmérséklet	Idő
Növények	35-40 °C	5 -15/20 óra
Zöldség	50-55 °C	
Gyümölcs	55-60 °C	
Hal/Hús	65-70 °C	2 - 8 óra

Az időzítő 24 órára állítható be. Ha az aszalás több időt igényel, a beállított idő végén állítsa be újra a készüléket.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



**Figyelem!**

Áramütés veszélye. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne töltsen meg vízzel a kosarakat, ha azok a sütőtérben vannak.



**Figyelem!**

Húzza ki a készüléket a konnektorból, és várja meg, amíg a forró részek kihűlnek, mielőtt bármilyen tisztítási és karbantartási műveletet végezne.



**Figyelem!**

Ne használjon súroló hatású tisztítószerket vagy fémszerszámokat, hogy elkerülje a bevonat megkarcolását és károsodását. Soha ne használjon olyan oldószert, amely károsítja a műanyag alkatrészeket.

**Figyelem!**

Mindig húzza ki a készüléket az egyes alkatrészek behelyezése vagy eltávolítása előtt.

**A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA**

A készülék rögzített részeit puha, nedves ruhával tisztítsa, hogy elkerülje a készülék károsodását. Szárítsa meg száraz ruhával. Tisztítsa meg a sütőteret egy nem súroló, meleg vízbe mártott ruhával. Szárítsa meg száraz ruhával. Tisztítsa meg a fűtőelemeket száraz ruhával, hogy eltávolítsa az élelmiszermaradványokat.

**Az alkatrészek tisztítása**

A tányérok és a kosarak tapadásmentes anyagból készülnek: a hosszan tartó használat után esetlegesen megjelenő homályos nyomok normálisak, és nem befolyásolják a főzést és az étel ízét. A tapadásmentes tányérok és a kosarak mosogatógépben moshatók. A tapadásmentes bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében a tányérok (C) és a kosarak (F) kézi mosása javasolt. Használjon közönséges mosogatószeret és puha, nem karcoló szivacsot. A kosarakat az ételmaradékok felpuhítása érdekében forró vízzel megtöltheti. Adjon hozzá néhány csepp mosószert. Hagyja hatni 10 percig. Mossa el és szárítsa meg.

**Selejtezés**

A készülék üzemén kívül helyezése esetén azt elektromosan ártalmatlanítani kell. Különítse el a készülék felépítéséhez használt anyagokat, és ártalmatlanítsa azokat összetételüknek és a felhasználás országában hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően.

**HIBAELHÁRÍTÁS**

Problema	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A tápkábel nincs bedugva.	Dugja be a dugót földelt konnektorba.
	Az időzítő nincs beállítva.	Nyomja meg a TIME gombot, és állítsa be a kívánt főzési időt. Nyomja meg a start/szünet gombot (⏸) a főzés elindításához.
	A kosarat nem megfelelően helyezték be.	Helyezze be megfelelően a kosarat a sütőtérbe. A helyes behelyezéskor egy kattánást hall (6. ábra).
Az étel nincs készen.	A kosárban lévő összetevők mennyisége túl nagy.	Tegyen kevesebb hozzávalót a kosárba. Kis mennyiségű ételt könnyebb egyenletesen elkészíteni.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Nyomja meg a TEMP gombot, és állítson be magasabb főzési hőmérsékletet. Lásd a receptkönyvet.
	A kiválasztott sütési idő túl rövid.	Nyomja meg a TIME gombot, és állítson be hosszabb sütési időt. Lásd a receptkönyvet.
A hozzávalók nem sülnek át egyenletesen.	Néhány összetevőt többször meg kell keverni főzés közben.	Az étel tetején és a közepén lévő hozzávalókat keverje át.
A rántott falatok nem ropogósak.	Olyan ételt süt, amelyet hagyományos módon kell elkészíteni.	Csak a sütőhöz javasolt élelmiszereket használja, vagy kenje meg azokat olajjal, mielőtt a kosárba teszi őket.
		Helyezze be a tapadásmentes tányért a kosárba, hogy fokozza az étel ropogósságát.

A kosár nem helyezhető be teljesen a sütőtérbe.	A kosárban lévő összetevők mennyisége túl nagy.	Tegyen kevesebb hozzávalót a kosárba. Kis mennyiségű ételt könnyebb egyenletesen elkészíteni.
	A kosarat nem megfelelően helyezték be a sütőtérbe.	Helyezze be megfelelően a kosarat a sütőtérbe. A helyes behelyezéskor egy kattánást hall (6. ábra).

Fehér füst jön ki a készülékből.	A főzéshez használt alapanyagok zsírosabbak.	Ha zsírosabb összetevőket süt, több olaj lerakódik a tartályban. Az olaj több fehér füstöt termel főzés közben. Ennek nincs hatása az összetevők elkészítésére vagy a készülékre.
	A kosárban az előző főzésből származó zsírmaradványok vannak.	A fehér füstöt a kosárban lévő zsír vagy olaj felmelegedése okozza. Használat után alaposan tisztítsa meg a kosarat.
A rudakra vágott friss burgonya nem sül át egyenletesen.	A burgonya, amit használ, nem alkalmas sütésre.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy főzés közben keverje össze.
	A burgonyát sütés előtt mossa meg és szárítsa meg.	Mossa meg a burgonyát, és távolítsa el a burgonyára rakódott keményítőt.
A rudakra vágott friss burgonya nem ropogós.	A sült burgonya ropogóssága a burgonyában lévő víz mennyiségétől és az olajsütőben lévő olaj mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt feltétlenül szárítsa le a vizet a burgonya külső részeiről.
		A burgonyát vágja kisebb darabokra.
		Adjon hozzá még egy kis olajat, hogy ropogósabb legyen.
		Helyezze be a tapadásmentes tányért a kosárba, hogy fokozza az étel ropogósságát.