

Használati útmutató

Biztonsági előírások

FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.

A készülék kizárólag 230 V-os elektromos hálózaton használható. Csak nem kereskedelmi célú, háztartási használatra készült, kültéren ne használja.

A készüléket egy megfelelően beszerelt hálózati aljzathoz csatlakoztassa, amely megfelelő érintésvédelemmel rendelkezik.

A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalatlan felhasználók is használhatják, ha felügyelet mellett teszik, vagy megfelelő tájékoztatást kaptak a biztonságos használatról.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást csak felnőttek, illetve 8 év feletti gyermekek végezhetik, kizárólag felügyelet mellett. A készüléket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekek elől mindig tartsa elzárva.

A készüléket stabil felületen kell elhelyezni, a fogantyút úgy kell fordítani, hogy elkerülhető legyen a forró folyadék kiömlése.

A készülék felülete használat közben felforrósodhat.

Soha ne használja a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

A készülék, a tápkábel vagy a csatlakozó semmilyen részét ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

Ha a tápkábel megsérül, a javítást vagy cserét a gyártónak, szerviztechnikusainak vagy megfelelő képesítéssel rendelkező személynek kell elvégeznie. Ezáltal elkerülhető a sérülések veszélye.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket. Részletekért lásd a Tisztítás című fejezetet. Különösen ügyeljen arra, hogy mely részek meríthetők vízbe

vagy tisztíthatók mosogatógépben.

A készülék hálózatra csatlakoztatása vagy bekapcsolása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a keze száraz.

A készüléket kizárólag stabil, biztonságos, száraz és sík felületen használja.

Az érintőpanelt tartsa mindig tisztán, zsiradékotól és nedvességtől mentesen.

Ha a készülék nem indul el vagy nem lehet vezérelni, húzza ki a hálózathoz, ellenőrizze a főzőedény megfelelő behelyezését és az érintőpanel tisztaságát. Hagyja a készüléket egy percre áramtalanítva, majd csatlakoztassa újra az elektromos hálózathoz. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a Szervizközponthoz, lásd a Hibaizenetek, lehetséges okok és megoldások című fejezetet.

Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, nem használja, vagy tisztítani kívánja, mindig győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, majd húzza ki a hálózathoz. Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül.

Tisztítás vagy elpakolás előtt mindig hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

Ha a készülék leesett, sérülést mutat, vagy szivárog, ne használja tovább.

Ne hagyja a kábelt lógni a munkafelületről, illetve forró felületekkel érintkezni.

Csak a gyártó által ajánlott pótalkatrészeket és tartozékokat használja.

A készülék felett és oldalain mindig hagyjon elegendő szabad helyet a levegő szabad áramlásához.

Ügyeljen rá, hogy a készülék működés közben ne érintkezzen gyúlékony anyagokkal (például függöny, tapéta, lambéria).

Hőérzékeny felületen történő használatkor legyen különösen óvatos. Javasoljuk hőszigetelő alátét alkalmazását.

Műszaki paraméterek

Tápfeszültség: AC 220–240 V, 50–60 Hz

Teljesítményfelvétel: 1700 W

A főzőedény térfogata: 7,0 l

A víztartály úrtartalma: 1,3 l

Leírás

1. Kivehető víztartály szeleppel

2. Érintőpaneles vezérlés

a) Indítás

b) Világítás

c) Forrólevegős sütés

d) Párolás

e) Forrólevegős sütési programok

e-1 Sült krumpli

e-2 Grillezés

e-3 Húsételek

e-4 Desszertek

f) Forrólevegős funkciók

f-1 Ételek melegítése

f-2 Szárítás/kelesztés

g) Párolási és kombinált sütési programok

g-1 Zöldségek

g-2 Halak

g-3 Származások (kombinált program)

g-4 Gombócok

h) Párolási funkciók

h-1 Vízeeresztés

h-2 Öntisztítás

i) Hőmérséklet egyéni beállítása

j) Főzési idő egyéni beállítása

k) Főzési hőmérséklet

l) Főzési idő percben

3. Kivehető főzőedény

4. Kivehető rács

5. Biztonsági zárral ellátott fogantyú

6. Üveg betekintőablak

7. Kivehető maradékvíz-tálca

8. Kivehető tartály a lecsapódott párához

9. Szellőzőrács

Üzem módok, programok és funkciók áttekintése

Főzési üzemmódok

A PRESIDENT forrólevegős gőzölős fritőz két üzemmódot kínál.

Forrólevegős sütés *(szimbólum)*

Párolás és kombinált sütés *(szimbólum)*

Az üzemmódok vezérlőelemei a készülék érintőpaneljén két önálló szekcióban találhatók.

Forrólevegős sütési programok

Sült krumpli *(szimbólum)*

Program sült krumpli, krokett, amerikai burgonya stb. készítéséhez

Grillezés *(szimbólum)*

Program hamburgerek, kolbászok, zöldségek, sajtok, bruschetta jellegű pirítósok, leveles tésztába csomagolt virsli stb. grillezéséhez.

Húskételek *(szimbólum)*

Program rántott hús, steak, darabolt szárnyas, pácolt hús stb. elkészítéséhez.

Desszertek *(szimbólum)*

Program piskóta jellegű sütemények, piték, muffinok, tortaalapok stb. sütéséhez.

A forrólevegős sütési programok az ételek elkészítéséhez forró levegőt használnak előre beállított hőmérséklettel és sütési idővel. Ezeket bármely forrólevegős program indítása előtt manuálisan is módosíthatja.

Figyelmeztetés: A forrólevegős fritőzben beállított hőmérséklet és sütési idő gyakran eltér a hagyományos sütőben vagy légkeveréses sütőben megszokott értékektől. Az ételek megfelelő állagának és kívánt ízének eléréséhez a fritőz általában más hőmérsékletet és eltérő sütési időt igényel. Ezért a PRESIDENT forrólevegős gőzölős fritőz használatakor mindig a programban előre beállított vagy manuálisan megadott hőmérsékletet és sütési időt alkalmazza.

Forrólevegős funkciók

Ételek melegítése *(szimbólum)*

Az ételek tálalási hőmérsékletre történő gyors felmelegítéséhez.

Szárítás/kelesztés *(szimbólum)*

Gyümölcsök, fűszernövények stb. egyenletes szárításához, valamint tészták gyors kelesztéséhez.

A forrólevegős funkciók előre beállított, optimális hőmérsékletet és időtartamot használnak. Az előre beállított, hőmérsékletet és időtartamot bármely funkció indítása előtt manuálisan is módosíthatja.

Párolási és kombinált sütési programok

Zöldségek *(szimbólum)*

Zöldségek és hasonló párolásához.

Halak *(szimbólum)*

Halak, tenger gyümölcsei stb. párolásához.

Szárnyasok (kombinált program) *(szimbólum)*

Kisebb egész szárnyasok (például csirke), szárnyasokból készülő tekercsek vagy fasírt egyidejű forrólevegős és gőzölős elkészítéséhez.

Gombócok (szimbólum)

Kelt gombócok, túsos gombócok, töltött vagy burgonyás gombócok, zsemlegombócok, knédli és hasonló gőzben történő főzéséhez.

A párolási programok forró gőzt (100 °C) és előre beállított optimális elkészítési időt használnak. A gőz hőmérséklete nem módosítható, az előre beállított elkészítési időt azonban manuálisan megváltoztatható.

Megjegyzés: A **Származások** program egyesíti a két üzemmódot (forrólevegős sütés és párolás). A beállított hőmérséklet és sütési idő manuálisan módosítható.

Párolási funkciók

Vízleeresztés (szimbólum)

A maradék víz gyors leeresztésére a rendszerből minden **Párolás** program, illetve az **Öntisztítás** funkció után.

Öntisztítás (szimbólum)

A rendszer és a fritőz belső terének automatikus tisztítására szolgál, beleértve a főzőedényt és a rácsot is, erősebb szennyeződések (zsír, odaégett ételmaradékok) esetén.

A **Vízleeresztés** funkció forró gőz nélkül működik, előre beállított időtartammal, amely nem módosítható.

Az **Öntisztítás** funkció forró gőzzel működik, előre beállított időtartammal, amely szintén nem módosítható.

Üzemmódok, programok és funkciók táblázata

Forrólevegős üzemmód						
	Program	Érintógomb	Előre beállított hőmérséklet °C	Előre beállított sütési/ciklusidő (ó:p)	Forró levegő	Forró gőz
1	Sült krumpli	(szimbólum)	200	0:18	IGEN	NEM
2	Grillezés	(szimbólum)	200	0:14	IGEN	NEM
3	Húskételek	(szimbólum)	180	0:24	IGEN	NEM
4	Sütemények	(szimbólum)	160	0:20	IGEN	NEM
	Funkciók					
5	Melegítés	(szimbólum)	120	0:06	IGEN	NEM
6	Száritás/kelesztés	(szimbólum)	50	6:00	IGEN	NEM
Párolási és kombinált üzemmód						
7	Zöldség	(szimbólum)	100	0:30	NEM	IGEN
8	Halak	(szimbólum)	100	0:15	NEM	IGEN
9	Származások (kombinált program)	(szimbólum)	140	0:58	IGEN	IGEN
10	Gombócok	(szimbólum)	100	0:20	NEM	IGEN
	Funkciók					
11	Vízleeresztés	(szimbólum)	--	0:05	NEM	NEM
12	Öntisztítás	(szimbólum)	100	0:30	NEM	IGEN

Az első használat előtt

Csomagolja ki a készüléket, és távolítsa el minden csomagolóanyagot, beleértve a főzőedény oldalán lévő szállítási ragasztószalagot is.

Nyomja meg a fogantyú biztonsági zárját, vegye ki a főzőedényt (1), majd helyezze bele a kicsomagolt rácsot úgy, hogy a kiemelkedő szélei felfelé

nézzenek (2). Tolja vissza a főzőedényt a fritőzbe, amíg a záróretesz be nem kattann.

Előkészítés főzéshez

Vegye ki a víztartályt a fritőzből, és csavarja le róla a szelepet (3). Töltse meg a tartályt csapvízzel kb. 1 cm-rel a perem alatt (4). Csavarja vissza a szelepet, húzza meg, majd helyezze vissza a víztartályt a fritőzbe.

Figyelmeztetés: A tartályt minden egyes **Párolás** program előtt – ideértve a **Szármayasok** kombinált programot és az **Öntisztítás** funkciót is – fel kell tölteni vízzel. A főzés befejezése után vegye ki a tartályt a készülékből, ürítse ki, helyezze vissza, majd indítsa el a **Vízleeresztés** funkciót.

Figyelmeztetés: Az első használat során a készülék enyhe szagot bocsáthat ki a még nem használt fűtőelemek felmelegedése miatt. Ez természetes jelenség, és a további használat során már nem fordul elő.

A főzőedény feltöltése

Helyezzen a főzőedénybe megfelelő mennyiségű, szükséges méretre darabolt alapanyagot, illetve az adott programhoz illő egész élelmiszert (például egész csirkét a **Szármayasok** programban).

Figyelmeztetés: A főzőedényt ne töltse túl, az étel felső széle mindig maradjon a tapadásmentes főzőedény pereme alatt (5).

Az ételeket mindig a behelyezett rácson készítse el, kivéve a **Desszertek** és **Szármayasok** programokat.

A **Desszertek** programban a süteményeket hőálló sütőformában készítse, amelyet a rács nélküli főzőedénybe helyezzen (6).

A **Szármayasok** programban az egész csirkét vagy más szárnyas ételt közvetlenül a rács nélküli főzőedény aljára tegye (7).

Figyelmeztetés: A **Desszertek** programban szükség esetén tegyen sütőpapírt a főzőedény aljára, amely védőalátétként szolgál a fém sütőforma alatt.

Hasznos tipp: Az ételek jellegétől függően javasoljuk a DELÍCIA négyzetletes papírtányér forrólevegős sütőhöz 23 x 23 cm, 50 db (kód 630754) termék használatát.

A **Forrólevegős sütés** programjainak használata előtt (a **Desszertek** program kivételével), valamint a kombinált **Szármayasok** programnál mindig kenje meg az ételt egy vékony réteg étolajjal; olyan típusú olajat használjon, ami alkalmas a sütéshez/fritőzben való használatra (8).

A többi program és funkció használatakor (például az **Ételek melegítése**, a **Szárítás/kelesztés** vagy a **Párolás** programok esetén) ne kenje be az ételeket olajjal.

Hasznos tipp: Az olaj gyors, kényelmes és egyenletes felviteléhez ajánljuk a **DELÍCIA olaj forrólevegős sütőkbe 250 ml (kód 630683)** terméket spray formájában.

Használat

A fritőz elindítása

Helyezze a forrólevegős fritőzt megfelelő, nem áteresztő alátételre, sík felületre, konyhai textíliáktól és más tárgyaktól távol, majd a tápkábelt csatlakoztassa a 230 V-os hálózati aljzatba.

A fritőz „stand by” üzemmódban indul, és a kezelőpanelen szakaszosan villog az **Indítás** gomb (*szimbólum*).

Érintse meg az **Indítás** gombot, és a kezelőpanel megjeleníti az **Üzemmódválasztó menüt** (**Forrólevegős sütés** vagy **Párolás**).

Figyelmeztetés: Az első használat előtt indítsa el az **Öntisztítás** funkciót a készülék rendszerének átöblítéséhez (lásd lent).

Üzemmód választása

A készíthető étel fajtájától függően (lásd Receptek) érintse meg a **Forrólevegős sütés** (*szimbólum*) vagy a **Párolás** (*szimbólum*) gombot, és a kezelőpanel megjeleníti a **Program/ funkció kiválasztása** menüt az adott üzemmódban.

Program/funkció kiválasztása

Érintse meg a kívánt program vagy funkció gombját. A kijelző megjeleníti az előre beállított hőmérsékletet °C-ban (a **Vízleeresztés** funkció kivételével) és az előre beállított elkészítési időt órában és percben.

A hőmérséklet és az elkészítési idő módosítása

Bizonyos programoknál és funkcióknál az előre beállított hőmérséklet és idő manuálisan is módosítható.

A módosításhoz érintse meg a **Hőmérséklet egyéni beállítása** vagy a **Főzési idő egyéni beállítása** gombot, majd a +/- gombokkal állítsa be a

kívánt értéket.

Hasznos tipp: A hőmérséklet és az idő gyorsabb beállításához tartsa lenyomva a +/- gombot.

A program elindítása

Érintse meg az **Indítás** gombot, és a kiválasztott program/funkció elindul. Bekapcsol a fűtés, az ételkészítés megkezdődik, a kijelzőn elindul a visszaszámlálás.

Világítás

A fritőz belső terének megvilágításához a használat közben bármikor érintse meg a **Világítás** gombot (ismételt megérintéssel kikapcsolható).

A program/funkció megszakítása – az étel ellenőrzése és átforgatása sütés közben

A sütés során – különösen a forrólevegős programok esetében – általában szükséges az ételt egyszer vagy többször ellenőrizni, átforgatni, megvárni, esetleg újraolajozni. Ezért minden forrólevegős programnál a beállított sütési idő felénél három rövid hangjelzés hallható, a kombinált **Szárnycsok** programban pedig 15 percenként. Ez a jelzés az étel ellenőrzésének és esetleges átforgatásának megfelelő időpontját jelzi.

Húzza ki a főzőedényt a fritőzből, ekkor a futó program/funkció megszakad. Az étel ellenőrzése és átforgatása után tolja vissza az edényt a fritőzbe, és a program/funkció automatikusan folytatódik a hátralévő idővel.

A program/funkció automatikus befejezése

A futó program/funkció a beállított idő lejártával automatikusan leáll. A fűtés kikapcsol, három hangjelzés hallható, a kijelzőn megjelenik az *End* felirat, majd kb. 30 másodperc múlva a fritőz „stand by” üzemmódba lép. Ezután húzza ki a főzőedényt a fritőzből, és a kész ételt egy megfelelő eszközzel vegye ki.

Figyelmeztetés: Forró ételek kezelésekor mindig használjon védőeszközöket. A fritőz főzőedénye használat közben felforrósodik, égési sérülés veszélye áll fenn! A forró főzőedényt mindig hőálló alátéttel védett felületre helyezze.

Figyelmeztetés: Az ételkészítés során a fritőz alatt vagy körül nedvesség formájában kis mennyiségű páralecsapódás jelentkezhet. Ez a sütés (és különösen a párolás) természetes velejárója, nem hiba, és nem képezheti reklamáció tárgyát.

Hasznos tipp: Ha szükséges, a futó program/funkciót bármikor megszakíthatja az **Indítás** gomb hosszú megnyomásával.

Melegítés

Az étel tárolási hőmérsékletre történő gyors felmelegítéséhez a főzőedényben érintse meg a **Melegítés** gombot, majd az **Indítás** gombot. A forrólevegős fűtés bekapcsol, és az étel a főzőedényben felmelegszik tárolási hőmérsékletre. Az idő lejártá után a fűtés kikapcsol, és a funkció automatikusan befejeződik.

Száritás/kelesztés

Az élelmiszerek egyenletes száritásához vagy tészta kelesztéséhez érintse meg a **Száritás/kelesztés** gombot, majd az **Indítás** gombot. A forrólevegős fűtés bekapcsol, és az ételek száritása/kelesztése a beállított időtartam alatt történik. A ciklus befejeztével a fűtés kikapcsol, és a funkció automatikusan befejeződik.

Vízleeresztés

A rendszerben maradt víz gyors leeresztéséhez érintse meg a **Vízleeresztés** gombot, majd az **Indítás** gombot. A funkció eltávolítja a felesleges vizet és nedvességet a rendszerből, a maradékvíz-tálcába vezetve azt. A ciklus végén a funkció automatikusan befejeződik.

Figyelmeztetés: A **Vízleeresztés** funkciót minden **Párolás** program, valamint az **Öntisztítás** funkció használata után indítsa be. A ciklus után ellenőrizze a maradékvíz-tálcát, és szükség esetén vegye ki a fritőzből, majd ürítse ki.

Öntisztítás

A fritőz gőzzel történő **Öntisztítás** programját a főzőedény, a rács (odaégett ételmaradék, erős zsírosodás), a fritőz belső terének erős szennyeződés esetén, illetve a vízkő eltávolítására használja. Nyomja meg az **Öntisztítás** gombot, majd az **Indítás** gombot. A gőzölés bekapcsol, és a fritőz belső terei a forró gőz hatására automatikusan kitisztulnak. A ciklus végén vegye ki a főzőedényt, és távolítsa el a feloldódott ételmaradékokat a főzőedényből és a fritőz belsejéből.

Figyelmeztetés: Az **Öntisztítás** funkció minden használata után indítsa el a **Vízleeresztés** funkciót.

Vízkő eltávolítása

A vízben található ásványi anyagok lerakódása miatt keletkező vízkövet rendszeresen távolítsa el a fritőz rendszeréből (az intervallum a használt víz keménységétől függően változhat).

A víztartályba töltsön legalább 150 ml víz-borecet keveréket, és indítsa el az **Öntisztítás** funkciót. A ciklus végén vegye ki a tartályt, öntse ki a maradék oldatot, majd indítsa el a **Vízleeresztés** funkciót. Ezután tölts fel a tartályt tiszta vízzel, helyezze vissza a fritőzbe, és indítsa el ismét az **Öntisztítás** funkciót a rendszer átöblítéséhez. Végül ürítse ki a tartályt és a maradékvíz-tálcát, mossa el őket meleg vízzel és tisztítószerezrel, majd

öblítse le és szárítsa meg őket.

Hibaüzenetek, a lehetséges okok és megoldások

Ha a kezelőpanel kijelzőjén az alábbi szimbólumok egyike jelenik meg, a következők szerint járjon el:

E12 – a tartályban elfogyott a víz

Ha a tartály használat közben kiürül, és nem marad benne víz, a készülék működése megszakad, és hangjelzés hallható. Az érintőpanel kijelzőjén az E12 hibakód jelenik meg, amely folyamatosan villog 10 percen keresztül. A tartályt azonnal töltsen meg vízzel, és helyezze vissza a készülékbe. A fűtő program/funkció folytatódik, és a hátralévő időben befejezi az ételkészítést/ciklust.

Figyelmeztetés: Ha a 10 perces határidő alatt nem tölti fel vízzel a tartályt, a program/funkció nem folytatódik. Ilyenkor a víz feltöltése és a tartály visszahelyezése után a főzési időt manuálisan kell beállítani a készítendő étel/funkció befejezéséhez.

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – szervizhibák

Ha a készülék használata közben a kijelzőn bármelyik fenti hibakód megjelenik, húzza ki azt a hálózathoz, és vegye fel a kapcsolatot a TESCOMA szervizközpontjával a www.tescoma.hu weboldalon található elérhetőségeken.

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a tapadásmentes főzőedényt, a kivehető rácsot és a fritőz belső terét a főzőedény alatt és mellett. Törölje át azokat papírtörülővel vagy szükség esetén enyhe mosogatószeres vízbe mártott nedves kendővel, majd szárítsa meg. A kivehető rács mosogatógépben is tisztítható.

Figyelmeztetés: A főzőedényt, a kivehető rácsot és a fritőz belső terét mindig tartsa tisztán és szárazon.

Minden használat után öntse ki a fel nem használt vizet a víztartályból.

Minden használat után ellenőrizze a maradékvíz-tálcat és a kondenzátumtartályt is. Szükség esetén vegye ki a maradékvíz-tálcat a fritőzből (9), és ürítse ki. A kondenzátumtartályt húzza ki a fritőzből (10), majd öntse ki a felgyűlt vizet. A tálca és a tartály mosogatógépben mosható.

A főzőedény üveg betekintőablakát szükség esetén tisztítsa meg üveg tisztítóval.

A fritőz külső részeit szükség esetén nedves kendővel tisztítsa meg, majd szárítsa meg.

Tárolás

Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, húzza ki a hálózati kábelt csatlakozóból. A fritőzt mindig áramtalanítva, száraz, hőtől védett helyen tárolja.

Újrahasznosítás

A termék nem számít kommunális hulladéknak, elektromos hulladékként kell ártalmatlanítani.

Receptek

Forrólevegős sütés

Sült krumpli program(*szimbólum*)

Sült krumpli

Hőmérséklet (előre beállított): 200 °C

Idő (előre beállított): 18 perc

Hozzávalók: 500 g fagyasztott hasábburgonya, olajspray, só

Elkészítés: A hasábburgonyát elosztjuk a rácson a főzőedényben, egyenletesen befűjük vékony réteg olajjal, a fritőzbe tesszük, és elindítjuk a programot (*szimbólum*). A sütési idő felénél a hasábburgonyát a főzőedényben megfelelő eszközzel átforgatjuk vagy megrázzuk, majd a sütést befejezzük. A sült krumplit csak tálalás előtt sózzuk meg.

Hasznos tipp: Kétszeres mennyiség (1 kg) esetén a program indítása előtt manuálisan 22 percre kell állítani az időt, és a sütés során a hasábburgonyát nem csak egyszer, hanem többször is érdemes átforgatni.

Amerikai burgonya

Hőmérséklet (előre beállított): 200 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 18 perc

Hozzávalók: 800 g burgonya héjában, 1 teáskanál ecet, grillfűszer, só

Elkészítés: A megmosott, héjas burgonyát cikkekre vágjuk, egy percig főzzük sós-ecetes vízben, leszűrjük és alaposan megszáritjuk. A fritőzbe helyezés előtt a burgonyát egyenletesen befűjjük vékony réteg olajjal, majd megszórjuk a grillfűszerrel. A főzőedény rácsára papírtalcát teszünk, abban eloszjuk a burgonyát, a fritőzbe tesszük, és elindítjuk a programot (*szimbólum*). A sütési idő felénél a burgonyát megfelelő eszközzel átforgatjuk vagy megrázzuk, majd a sütést befejezzük.

Grillezés program (*szimbólum*)

Marhahúsból készült hamburger sajttal és szalonnával

Hőmérséklet (előre beállított): 200 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 14 perc

Hozzávalók: 800 g darált marhahús, 1 tojás, 1 teáskanál só, 1/2 teáskanál bors, 4 hamburgerzsemle, 8 szelet bacon, 4 szelet cheddar sajt, 1 fej lila hagyma vékony szeletekre vágva, 2 savanyú uborka, 1 nagy paradicsom, jégсалáta, majonéz, mustár, ketchup

Elkészítés: A darált húst sóval, borssal ízesítjük, majd belekeverjük a tojást. A masszát alaposan összedolgozzuk, és 4 egyforma nagyságú hús pogácsát formázunk belőle. A pogácsákat a főzőedény rácsára tesszük, a fritőzbe helyezzük, és elindítjuk a programot (*szimbólum*). A sütési idő felénél a hús pogácsákat átfordítjuk, majd hagyjuk befejeződni a sütést. A program végén a hús pogácsákat kivesszük a fritőzből, és pihentetjük (melegen tartjuk). A rácsra tesszük a szalonnaszeleteket, és a Grillezés programmal (*szimbólum*) kb. 3 perc alatt megsütjük. Közben a félbevágott zsemleket serpenyőben vagy grillen megpirítjuk. A hozzávalókat ízés szerint rétegezve összeállítjuk a sajtos-szalonnás hamburgert.

Grillezett zöldség

Hőmérséklet (előre beállított): 200 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 14 perc

Hozzávalók: cukkini, répa, piros paprika, hagyma stb., grillfűszer sóval, olajspray

Elkészítés: A megtisztított zöldségeket felszeleljük, megszórjuk grillfűszerrel, vékonyan befűjjük olajjal. A rácsra helyezzük őket a főzőedényben, a fritőzbe tesszük, és elindítjuk a programot (*szimbólum*). A sütés közben a zöldségeket többször átforgatjuk vagy megrázzuk, majd a sütést befejezzük.

Hústelekek program (*szimbólum*)

Joghurtos bundában sült csirkemell

Hőmérséklet (előre beállított): 180 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 24 perc

Hozzávalók: 4 csirkemell (kb. 800 g), kukoricás zsemlemorzsza, só, olajspray.

A páchoz: 150 g natúr joghurt vagy tejföl, 1 tojás, 2 evőkanál burgonyakeményítő, 2 gerezd fokhagyma

Elkészítés: A megtisztított csirkemelleket a vastagabb részüknél bevágjuk, és 4 egyforma szeletet készítünk belőlük. A pác hozzávalóit összekeverjük és alaposan megkeverjük, hogy összeálljanak. A szeleteket megsózzuk, a pácba tesszük, és lezárt dobozban néhány órára (lehetőleg egy éjszakára) hűtőbe tesszük. Sütés előtt a húst kukoricás zsemlemorzsába forgatjuk, mindkét oldalát befűjjük olajjal, majd a főzőedény rácsára helyezzük. A fritőzbe tesszük, elindítjuk a programot (*szimbólum*), a sütési idő felénél átfordítjuk a szeleteket, majd a sütést befejezzük.

Szízpecsenye szalonnával

Hőmérséklet (előre beállított): 180 °C

Elkészítési idő (egyedileg kell beállítani): 14 perc

Hozzávalók: 800 g sertés szízpecsenye, 16 szelet bacon, majoránna, bors, só

Elkészítés: A megtisztított szízpecsenyét megsózzuk, megborsozzuk, majoránnával fűszerezzük, majd szalonnaszeletekbe tekerjük, és sütőzsínnyal átkötjük. A húst a főzőedény aljára tesszük (rács nélkül), a fritőzbe helyezzük, kiválasztjuk a (*szimbólum*) programot, a sütési időt manuálisan 14 percre állítjuk, majd elindítjuk a sütést. A program végeztével a húst még 4 percig a fritőzben pihentetjük.

Desszertek program (*szimbólum*)

Ropogós muffinok

Hőmérséklet (előre beállított): 160 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 20 perc

Hozzávalók (18 mini, 9 közepes vagy 5 nagy muffinhoz): 100 g rétesliszt, 70 g kristálycukor, 70 ml olaj, 70 ml félzsíros tej, 20 g vaníliás cukor, 1 tojás, 1 csapott teáskanál sütőpor, citromhéj, főzőcsokoládé a díszítéshez, vaj a kikenéshez

Elkészítés: A szilikon muffinformákat kivajazzuk. A tojást a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és

ismét alaposan kikeverjük. A tésztát a formákba öntjük, a főzőedény aljára tesszük (rács nélkül), a fritőzbe helyezzük, és elindítjuk a programot (*szimbólum*). A megsült muffinokat csokoládéba mártjuk, és aprított dióval, aszalt gyümölcssel stb. díszítjük.

Diós kuglóf

Hőmérséklet (előre beállított): 160 °C

Elkészítési idő (egyedileg kell beállítani): 35 perc

Hozzávalók: 100 g darált dió, 100 g finomliszt, 100 g kristálycukor, 100 ml félzsíros tej, 50 g napraforgóolaj, 1 tojás, 1 érett banán összetörve, 40 g vaníliás cukor, 25 ml rum, 12 g sütőpor, csipet só

Elkészítés: Egy megfelelő méretű kuglófformát kivajazunk, lisztel meghintünk. A száraz hozzávalókat összekeverjük, hozzáadjuk a tejet, az olajat, a tojást, a banánt és a rumot, majd habverővel sima tésztává keverjük. A formát legfeljebb félig megtöltjük tésztával. A formát a főzőedénybe (rács nélkül) tesszük, kiválasztjuk a programot (*szimbólum*), a sütési időt manuálisan 35 percre állítjuk, majd elindítjuk. A program végétével a kuglófot legalább 5 percig a fritőzben pihentetjük.

Párolás

Zöldség program (*szimbólum*)

Párolt zöldségek

Hőmérséklet (előre beállított): 100 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 30 perc

Hozzávalók: répa, burgonya, brokkoli stb.

Elkészítés: A megtisztított, feldarabolt zöldségeket a rácsra tesszük, papírfóliát helyezünk alá a főzőedényben, majd a fritőzbe tesszük. A tartályt feltöltjük vízzel, és elindítjuk a programot (*szimbólum*).

Halak program (*szimbólum*)

Pácolt lazac

Hőmérséklet (előre beállított): 100 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 15 perc

Hozzávalók: kb. 500 g lazacfilé

A páchoz: 2 evőkanál méz, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál olívaolaj, 1 evőkanál napraforgóolaj, 1 evőkanál szójaszós, 1 evőkanál édes chiliszós, fél citrom leve, fokhagyma ízés szerint, só, bors

Elkészítés: A pác hozzávalóit összekeverjük és alaposan megkeverjük, hogy összeálljanak. A lazacot a pácba tesszük, és néhány órára hűtőbe tesszük. A bepácolt halat egy fritőzben használható papírfóliába tesszük, berakjuk a főzőedénybe a rácsra, az edényt behelyezzük a fritőzbe, a tartályt feltöltjük vízzel, majd elindítjuk a programot (*szimbólum*).

Párolt pisztráng

Hőmérséklet (előre beállított): 100 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 15 perc

Hozzávalók: megtisztított pisztráng, kakukkfű, petrezselyem, rozmarin, bors, só, pár csepp citrom

Elkészítés: A pisztráng fejét és farkát eltávolítjuk. A belsejét megsózzuk, megborsozzuk, friss fűszerekkel megtöltjük. Az előkészített halat a főzőedény rácsára tesszük, a fritőzbe helyezzük, a tartályt feltöltjük vízzel, majd elindítjuk a programot (*szimbólum*). Tálalás előtt pár csepp citrommal ízesítjük.

Származások program (kombinált program) (*szimbólum*)

Vajon sült csirke

Hőmérséklet (előre beállított): 140 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 58 perc

Hozzávalók: 1 kisebb egész csirke (max. 1,2 kg), 6 szelet vaj, kakukkfű, só

Elkészítés: A csirke mell- és hát részén a bőr alatt zsebeket készítünk, és ezekbe vajszeleteket teszünk, amelyeket kakukkfűvel és sóval meghintünk (a bőrt ne vágjuk be, az ujjunkkal válasszuk el óvatosan a hústól). A csirkét kívül-belül besózzuk, a főzőedénybe tesszük (rács nélkül), úgy, hogy felül ne érjen a fritőz belső falához. A tetejére még két szelet vajat teszünk, majd a fritőzbe helyezzük, a tartályt feltöltjük vízzel, és elindítjuk a programot (*szimbólum*). Sütés közben a csirkét 15 percenként átfordítjuk, és a sütést befejezzük. A program befejezését követően a

csirkét még 30 percig a fritőzben pihentetjük.

Hasznos tipp: Ha a csirkét jobban szeretné megpirítani, a program végeztével indítsa el a Grillezés programot (*szimbólum*), és manuálisan 5–10 percre állítsa a sütési időt.

Csinkerolád

Hőmérséklet (előre beállított): 140 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 58 perc

Hozzávalók: 1 egész kicsontozott csirke, 10 szelet bacon, rántotta 2 tojásból, 2 szelet vaj, csemegeuborka, friss kápi paprika, mustár, só, bors

Elkészítés: A kicsontozott csirkét bőrrel lefelé kiterítjük, és a húst bemetsszük, hogy egyenletesen elterüljön. Megsózzuk, megborsozzuk, mustárral megkenjük, majd beborítjuk a baconszeletekkel. A tetejére ráterítjük a tojásrántottát. A szelek mentén uborkát és paprikaszeleteket rakunk, majd a húst feltekerjük. A roládot sütőhálójával rögzítjük, a főzőedénybe tesszük (rács nélkül), a fritőzbe helyezzük, a tartályt feltöltjük vízzel, és elindítjuk a programot (*szimbólum*). A csinkeroládot sütés közben nem kell forgatni.

Gombóc program (*szimbólum*)

Kelesztett knédli

Funkció Szárítás és kelesztés

Hőmérséklet (egyedileg kell beállítani): 30 °C

Kelesztési idő (egyedileg kell beállítani): 1:00 óra

Gombócok program

Hőmérséklet (előre beállított): 100 °C

Elkészítési idő (előre beállított): 20 perc

Hozzávalók: Hozzávalók: 500 g rétesliszt, 20 g friss élesztő, 2 tojás, 250 ml langyos tej, 100 ml olaj, 2 teáskanál só, olajspray

Elkészítés: A lisztet a sóval összekeverjük, hozzáadjuk az élesztőt, a tejet, a tojást és az olajat, majd tésztát gyúrunk belőle. A tésztát lisztel enyhén megszórt tálba tesszük, a főzőedénybe helyezzük (rács nélkül). Kiválasztjuk a Szárítás és kelesztés funkciót (*szimbólum*), manuálisan 30 °C-ra és 1:00 órára állítjuk, majd elindítjuk. A program befejeztével a megkelt tésztát kivesszük, két részre osztjuk, és lisztezett deszkán két egyforma rúddá formázzuk. A knédliket a főzőedény sütőpapírral bélelt rácsára tesszük úgy, hogy el legyenek választva egymástól. Olajspray-vel vékonyan befűjjük, a fritőzbe tesszük, a tartályt feltöltjük vízzel, és elindítjuk a programot (*szimbólum*).

Füstölt hússal töltött burgonyagombócok

Hőmérséklet (előre beállított): 100 °C

Elkészítési idő (egyedileg kell beállítani): 10 perc

Hozzávalók: 200 g apróra vágott füstölt hús, 400 g burgonya, 250 g rétesliszt, 1 tojás, 2 csapott teáskanál só, olajspray

Elkészítés: A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, finomra reszeljük, megsózzuk, hozzáadjuk a tojást, majd apránként a lisztet, hogy tömör tésztát kapjunk (nem muszáj az összes lisztet felhasználni, illetve az is előfordulhat, hogy többre lesz szükség). A tésztából kb. 16 gombócot formázunk, mindegyiket megtöltjük füstölt hússal. A gombócokat a főzőedény rácsára tesszük, vékonyan befűjjük olajspray-vel, a fritőzbe helyezzük. Kiválasztjuk a (*szimbólum*) programot, az időt manuálisan 10 percre állítjuk, feltöltjük vízzel a tartályt, és elindítjuk a programot.

Forrólevegős funkciók

Szárítás és kelesztés funkció

Szárított fűszernövények

Hőmérséklet (előre beállított): 50 °C

Szárítási idő (előre beállított): 6:00 óra

Hozzávalók: petrezselyemzöld, lestyán, csalán, menta, citromfű stb.

Elkészítés: A fűszernövényeket a főzőedény alá tesszük, majd föléjük tesszük a rácsot. A főzőedényt a fritőzbe tesszük és elindítjuk a funkciót (*szimbólum*). Szárítás közben a fűszereket többször megrázogatjuk, hogy átjárja őket a levegő.

Figyelmeztetés: A szükséges szárítási idő a növények típusától és mennyiségétől függően eltérhet az előre beállítottól.

Hasznos tipp: Mindig friss fűszernövényeket használjunk, így megőrzi a természetes színüket. A fűszereket szárítás előtt ne mossuk meg, ha ez mégis szükséges, akkor szárítsuk meg őket, mielőtt a fritőzbe kerülnének.

Aszalt gyümölcs

Hőmérséklet (egyedileg kell beállítani): 70 °C

Aszalási idő (egyedileg kell beállítani): 12:00 óra

Hozzávalók: friss, aszalásra alkalmas gyümölcs, szeletekre vágva

Elkészítés: A gyümölcsöt 5–10 mm vastag szeletekre vágjuk, a főzőedény rácsán egyenletesen elosztjuk. Kiválasztjuk a *(szimbólum)* funkciót, manuálisan 70 °C-ra és 12:00 órára állítjuk a funkciót (szimbólum), majd elindítjuk.

Figyelmeztetés: A szükséges szárítási idő a gyümölcs fajtájától és víztartalmától függően változhat.

Kelt tészta

Hőmérséklet (egyedileg kell beállítani): 30 °C

Kelesztési idő (egyedileg kell beállítani): 1:00 óra

A kikevert tésztát megfelelő méretű edénybe tesszük, amelyet a főzőedénybe helyezünk (rács nélkül), majd a fritőzbe tesszük. Kiválasztjuk a *(szimbólum)* funkciót, manuálisan 30 °C-ra állítjuk a hőmérsékletet és 1:00 órára az időt, majd elindítjuk.

Figyelmeztetés: A szükséges kelesztési idő a tészta fajtájától függően változhat. Ha a kelesztett tészta vagy az étel alacsonyabb, a főzőedényben használjunk rácsot.