

## Meleglevegős sütő

### Használati utasítás



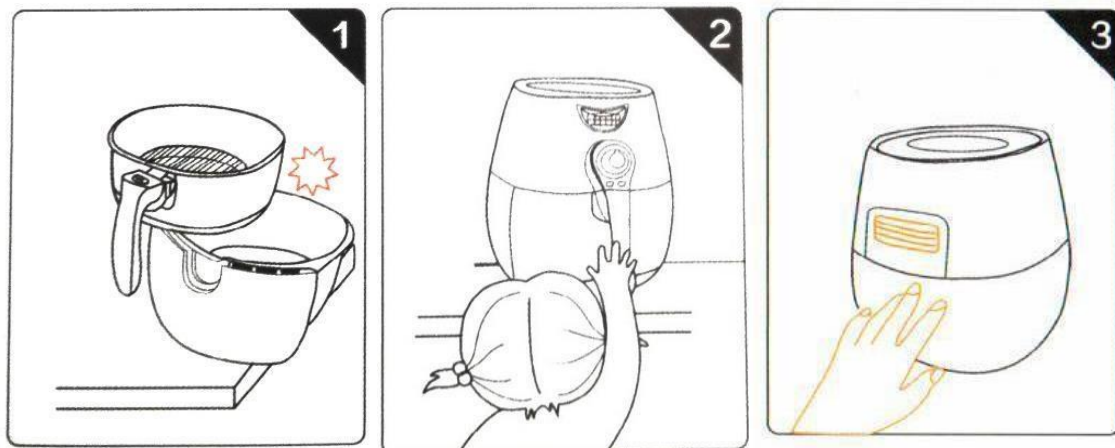
#### **HU – használati útmutató**

**Használat előtt mindenképp olvassa el a használati útmutatót és tartsa be az abban leírtakat!**

Model: LY-A3

- Száz féle, olajmentes, ízletes elkészítési mód.
- Teljesítmény: 110V-220V
- Névleges teljesítmény: 1300W
- Névleges frekvencia: 50-60 Hz
- Készítse ételeit olaj hozzáadása nélkül
- Csökkennek a főzés közben keletkező kellemetlen illatok, kisebb mértékben alakul ki felfordulás a konyhában
- Egyszerűen tisztán tartható
- 360°- os alsó légkeverés
- Hőszabályozás 200°C-ig
- Kényelmes, programozható beállítások
- Nagysebességű légkeverés
- Duplafalú szerkezet
- Biztonságos használat

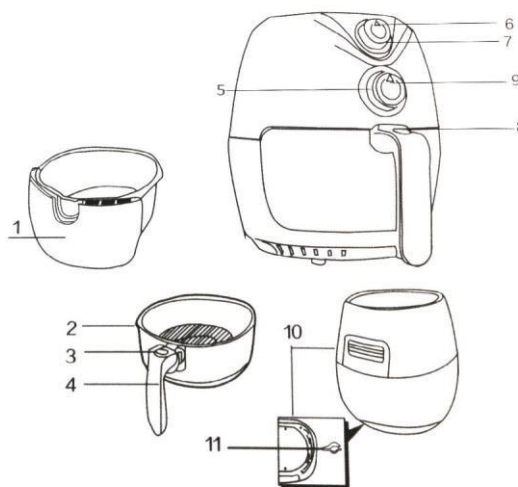
## Használat előtt



1. Figyeljen arra, hogy a terméket egyenes stabil felületre helyezze, ahonnan nem eshet le.
2. 8 év alatti gyermek elől elzárva tartandó.
3. Működés közben ne érjen a levegőkiömlő nyílásokhoz, mert megégetheti magát. A kezét és arcát mindig tartsa biztonságos távolságra a levegő beömlőtől.

## Általános leírás:

1. Serpenyő/ sütőtartály
2. Kosár
3. Kosár kioldó gomb
4. Sütőedény fogantyú
5. Időzítő (0-30 perc / bekapcsoló gomb)
6. Hőmérséklet szabályozó gomb
7. Tápellátás jelzőfény
8. Fűtés jelzőfény
9. Légbeszívás
10. Levegő beömlő nyílások
11. Kábeltartó rekesz



## FIGYELEM:

- Kérjük ellenőrizze le, hogy a készülék feszültség igénye megegyezik-e a helyi hálózattal.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.
- A termék egyik elemét se próbálja kicserélni vagy javítani.
- Tartsa a terméket és a hálózati kábelt távol a gyermekektől.
- A hálózati kábelt tartsa távol meleg felületektől.
- Ne érintse meg a terméket nedves kézzel.
- Csak földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa. Mindig ellenőrizze, hogy megfelelően van csatlakoztatva a hálózati dugó.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz

- Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra, mint például asztalterítő, vagy függöny közelébe - Ne helyezze a készüléket a falra, vagy más készülékre. Hagyjon 10 cm szabad helyet a készülék mögött és oldalanként 10 cm-t.
- Ne tegyen a készülék tetejére semmit.
- Ne használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírt egyéb célokra.
- Ne hagyja, hogy a készülék felügyelet nélkül működjön
- A sütő nyitásakor forró gőz szabadulhat fel, ezért tartsa a kezét és arcát biztonságos távolságra. Legyen óvatos, amikor kiveszi a serpenyőt.
- Minden felület felmelegedhet használat közben. (2. ábra)
- Azonnal húzza ki a készüléket, ha fekete füstöt észlel. Várj meg, hogy a füst csillapodjon, mielőtt eltávolítaná a serpenyőt a készülékből.

#### **Vigyázat:**

- a készüléket mindig vízszintes, egyenes és stabil felületre helyezze.
- ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Más környezetben ne használja.
- a nem megfelelő használatra a garancia nem vonatkozik.
- amikor a készülék nincs használatban mindig húzza ki a konnektorból.
- a készüléknek kb. 30 percre van szüksége, hogy teljesen lehűljön, csak ezt követően érintse meg, illetve tisztítsa.

#### **Automatikus kikapcsolás:**

- a készülékben egy beépített időzítő gondoskodik arról, hogy amikor az eléri a 0-t automatikusan kikapcsoljon. Manuálisan is kikapcsolható a készülék, az időzítő gomb 0-ra történő állításával (a gombot az óra járásával ellentétesen forgassa el).

#### **Elektromágneses mező (EMF):**

A készülék megfelel az elektromos mezőkre vonatkozó valamennyi szabványnak. Megfelelő használat során, tudományos bizonyítékok alapján, az emberi test számára nem káros.

#### **Az első használat előtt:**

1. Csomagolja ki óvatosan a terméket.
2. Langyos vízzel mossa át a sütő kosarát.
3. A termék további részeit száraz törülközővel törölje át.

#### **Előkészítés a használatra:**

1. A készüléket helyezze egy vízszintes egyenes felületre. **Ügyeljen arra, hogy az hőálló legyen.**
2. Helyezze a kosarat a tartóba. 3. ábra
3. Húzza ki a zsinórt a tárolórekeszből, amely a készülék alján található.

**Ne töltsen fel a sütőt olajjal vagy más folyadékkal.**

**Ne helyezzen semmit a készülék tetejére, ez megakadályozhatja a megfelelő légáramlást.**

#### **A termék használata:**

A sütőben többféle étel elkészíthető, tippek erről, pár oldallal odébb olvashatók.

#### **Forró levegővel történő sütés:**

1. Csatlakoztassa a készüléket a fali aljzatba.
2. Óvatosan húzza ki a sütőtartályt a sütőből. 4. ábra
3. Helyezze az ételt a sütőkosárba. 5. ábra

**Figyelem:**

Ne lépje túl a MAX jelzést (lásd a beállítások fejezetben), ez hatással lehet a készített étel minőségére.

4. Helyezze vissza a sütőtartályt a sütőbe. 7 ábra **Tilos a sütőt, sütőtartály nélkül használni.**

**Figyelem: Ne érintse meg a sütőt röviddel használat után, mert nagyon forró lehet. A sütőt csak a fogantyúnál fogja meg.**

5. Fordítsa el a hőmérsékletszabályozó gombot a megfelelő hőmérsékletre. (a helyes hőmérsékletekről a beállítások fejezetben olvashat többet)

6. Meghatározza az összetevő szükséges előkészítési idejét. (erről a beállítások fejezetben olvashat bővebben)

7. A készülék bekapcsolásához forgassa az időzítő gombot a kívánt elkészítési időhöz. 9. ábra

**Ha a készülék hideg, az előkészítéshez adjon plusz 3 percet.**

**Megjegyzés:** Ha elő szeretné melegíteni a készüléket, étel behelyezése nélkül, fordítsa tovább a gombot mint 3 perc és várjon addig, amíg a melegítő jelzőfény kialszik (kb. 3 perc elteltével). Majd töltsen fel a sütőkosarat étellel és forgassa el az időzítő gombot a kívánt elkészítési időhöz.

a. a bekapcsoló fény és a felmelegedést jelző fény bekapcsol. 10 ábra

b. az időzítő elkezd számolni a beállított elkészítési időt.

c. a meleglevegős sütési folyamat alatt a felmelegedést jelző fény időről időre felgyullad és kialszik. Ez azt jelzi, hogy a fűtőelem ki-be kapcsol, hogy tartsa a beállított hőmérsékletet. d. Az összetevőkből származó felesleges olaj a sütő tartály alján gyűl össze.

8. Egyes ételek elkészítésénél javasolt a sütőtartály kihúzása a készülékből és felrázása. Ezt követően helyezze vissza a tartályt a sütőbe. 11 ábra

Figyelem: a sütőtartály felrázása közben ne nyomja meg a fogantyún található gombot. 12 ábra

Tipp: Ha csak a felét állítja be az elkészítési időnek, amikor lejár az időzítő keverje össze az összetevőket és időzítse be újra.

9. Amikor az időzítő hangját hallja húzza ki a sütőtartályt a készülékből és helyezze hőálló felületre azt.

**Figyelem: manuálisan is kikapcsolható a készülék, a hőmérséklet szabályozó gomb 0-ra történő állításával. 13. ábra**

10. Ellenőrizze, hogy az étel megfelelően elkészült-e. Ha az összetevők még nincsenek készen, helyezze vissza a sütőtartályt a készülékbe néhány újabb perc erejéig.

11. A kisebb méretű ételek eltávolításához (pl sültkrumpli), nyomja meg a sütőkosáron található gombot (1) és emelje ki a kosarat a sütőtartályból (2). 14. ábra

Ne fordítsa a kosarat fejjel lefelé, mert a tál alján összegyűlt felesleges olaj ráfolyik az elkészített ételre.

Ne hagyja figyelmen kívül, hogy a sült és a sült étel forróak. A sütőben lévő összetevők típusától függően gőz szabadulhat fel a sütőtartályból.

12. Ürítse ki a sütőkosarat. 15. ábra

Tipp: a nagyobb összetevők eltávolításához keverje össze kicsit a tartályt.

13. Ha az első adag étel készen van, a sütő azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.

## BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az ételek típusához szükséges elkészítési időtartamot.

Megj: kérjük vegye figyelembe, hogy az alábbi táblázatban látható beállítások csupán tájékoztató jellegűek. Azonos ételek között is lehet különbség az elkészítési időre vonatkozóan.

A sütő azonnal felmelegíti a készülék belsejében lévő levegőt, ez idő alatt vegye ki a sütőtartályt a készülékből.

### Tipp:

- vegye figyelembe, hogy kevesebb étel mennyiségnek általában rövidebb az elkészítési ideje. - az elkészítési idő alatt, a félúton történő keverés optimalizálja a végeredményt és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- ne készítsen a sütőben túlságosan zsíros ételeket, mint pl. kolbász - az optimális mennyiség ropogós sültkrumpli készítésekor 500g - tészta sütésénél használjon előkészítettet.
- a sült étel felmelegítése céljából is használhatja.

	Min-max mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőfok (°C)	Keverés	Extra információ
<b>Fagyasztott burgonyák, burgonyák</b>					
Vékony fagyasztott burgonya	300-700	9-16	200	Keverés	
Vastag fagyasztott burgonya	300-700	11-20	200	Keverés	
Házi készítésű burgonya (8x8mm)	300-800	16-10	200	Keverés	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat
Házi készítésű ék alakú burgonya	300-800	18-22	180	Keverés	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat
Házi készítésű kocka alakú burgonya	300-750	12-18	180	Keverés	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat
Röszti	250	15-18	180	Keverés	
Reszelt burgonya	500	15-18	200	Keverés	
<b>Hús és baromfi</b>					
Marhahús	100-500	8-12	180		

Sertéshús	100-500	10-14	180		
Hamburger hús	100-500	7-14	180		
Kolbász	100-500	13-15	200		
Csirkecomb	100-500	18-22	180		
Csirkemell	100-500	10-15	180		
<b>Snack</b>					
Tavaszi tekercs	100-400	8-10	200	Keverés	Használjon konyhakészt
Fagyasztott csirke nuggets	100-500	6-10	200	Keverés	Használjon konyhakészt
Fagyasztott halrudak	100-400	6-10	200		Használjon konyhakészt
Fagyasztott panírozott zöldségek	100-400	8-10	180		Használjon konyhakészt
Zöldségek	100-400	10	160		
<b>Sütés</b>					
Torta	300	20-25	160		Használjon tepsit
Lepény	400	20-22	180		Használjon tepsit, vagy sütőedényt
Muffin	300	15-18	200		Használjon tepsit
Édes snack	400	20	160		Használjon tepsit, vagy sütőedényt

### Házi készítésű burgonya készítése

Kövesse az alábbi utasításokat a házi készítésű burgonya elkészítéséhez:

1. Hámozza meg, majd szelje fel a burgonyát
2. Mossa meg alaposan, majd törölje szárazra törülő papírral
3. Öntsön egy edénybe ½ evőkanál olíva olajat, adja hozzá a felszeletelt burgonyát, majd keverje össze
4. A kezével vagy egy konyhai eszközzel, vegye ki az edényből a burgonyát, azért hogy az olaj az edény alján maradjon. Tegye a krumplit a kosárba. Megjegyzés: Ne öntse át az edényből az egész adagot, hogy megakadályozza a felesleges olaj hozzáadását.
5. Süsse meg a burgonya gerezdeket a leírás szerint

### Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Ne használjon fém konyhai tisztító eszközt, vagy súroló tisztító anyagot a készülék külsejéhez, a serpenyőhöz és a kosárhoz, mivel ezek megsérthetik a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati dugót a falból, és várja meg, míg kihűl a készülék. Megjegyzés: Vegye ki a serpenyőt, hogy a sütő gyorsabban kihűljön
2. Törölje meg a készülék külsejét egy nedves törölkendővel
3. Tisztítsa meg a serpenyőt, a kosarat meleg vízzel, és tisztítószerrel. Ne használjon súroló eszközt.

A maradék szennyeződést zsíroldóval távolítsa el. Megjegyzés: A serpenyőt/sütőtartályt és a kosarat mosogatógépben is moshatja.

Tipp: Ha a kosár vagy a serpenyő/sütőtartály aljára szennyeződés rakódott, úgy töltsen meg a serpenyőt meleg vízzel és egy kis mosogatószerrel. Rakja a kosarat a serpenyőbe és áztassa körülbelül 10 percig.

4. Tisztítsa meg a készülék külsejét meleg vízzel. Ne használjon súroló eszközt.

5. Tisztítsa meg a melegítő eszközt tisztító kefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat

### Tárolás

1. Húzza ki a hálózati kábelt, majd hagyja kihűlni a készüléket

2. Tisztítsa meg az összes tartozékot és szárítsa meg

3. Nyomja a kábelt a kábelrekeszbe. Rögzítse a kábelt úgy, hogy a rögzítő nyílásba helyezze

### Környezetvédelem

Ne dobja a készüléket háztartási hulladékok közé. Amennyiben nincs már szüksége a készülékre, vigye el egy hivatalos újrahasznosító szeméthyűjtőhelyre. Ezzel hozzájárul a környezetvédelemhez.

### Garancia és szerviz

Amennyiben segítségre, vagy információra van szüksége, kérjük keresse ügyfélszolgálatunkat.

### Hibaelhárítás

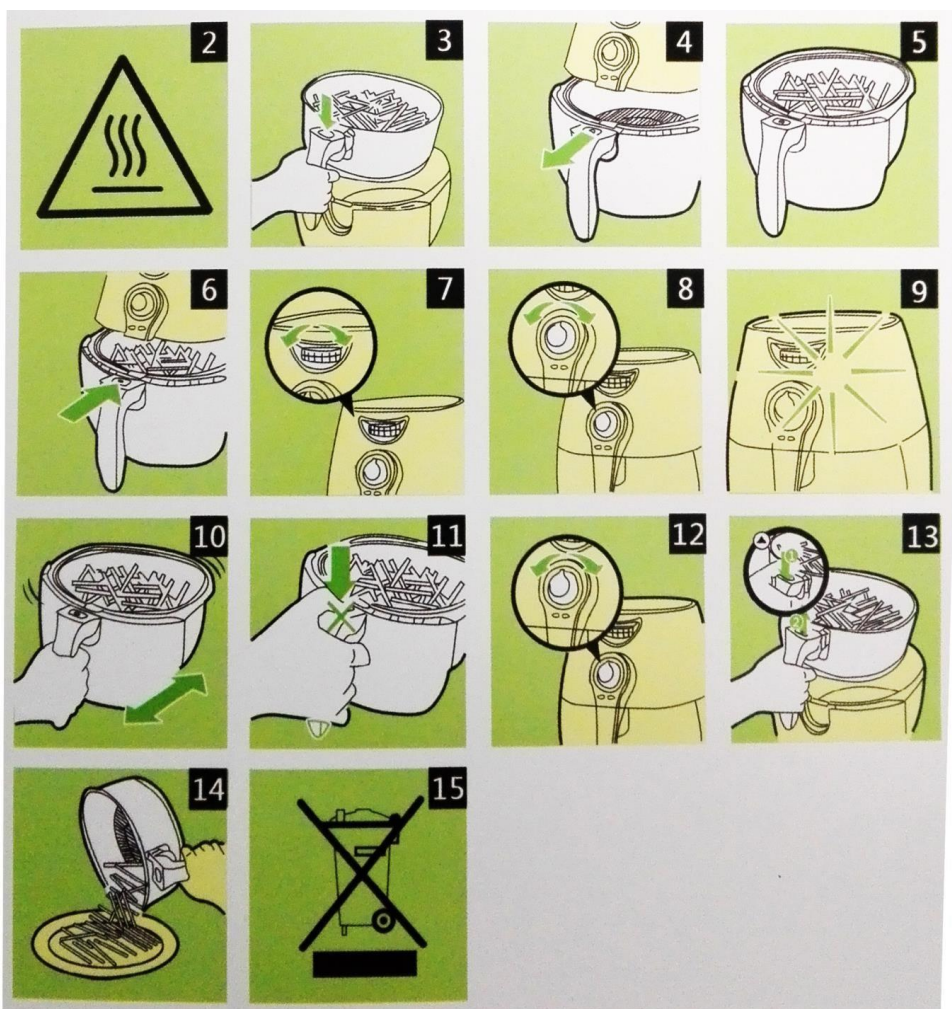
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	Nincs bedugva a hálózati kábel	Dugja be a hálózati kábelt
	Nem állította be az időzítőt	Állítsa be az időzítőt a kívánt elkészítési időhöz, hogy bekapcsolja a készüléket
A hozzávalókat nem sütötte át jól a készülék	Túl sok hozzávalót tett a sütő kosarába	Rakjon kevesebb hozzávalót a kosárba, így jobban átsülnek
	A beállított hőfok kevés	Állítsa magasabbra a hőfokot, a megfelelő sütési hőfok szerint
	A beállított időzítés kevés	Állítsa magasabbra az időzítőt, a megfelelő sütési idő szerint
Az összetevők egyenetlenül sülték meg	Bizonyos összetevőket szükséges felkeverni a sütés előtt	A sütő tetején lévő hozzávalókat az elkészülési idő felénél meg kell keverni
A sült ételek nem lettek ropogósak	Olyan hozzávalót használt, amit hagyományos olajsütőben lehet megsütni	Használjon konyhakész sülteket, vagy adjon hozzá egy kevés olajat a kívánt ropogósság eléréséhez
Nem tudom a tálat megfelelően a készülékbe csúsztatni	Túl sok hozzávalót tett a sütő kosarába	Ne tegyen a maximum mennyiségnél több hozzávalót a kosárba
	Nem megfelelően helyezte be a tálat	Nyomja be a tálat, amíg nem hallja a kattánást

Fehér füst jön a készülékből	Zsíros hozzávalót használt	Ha zsíros ételt készít a sütőben, nagy mennyiségű olaj folyhat a tálba. Az olajtól fehér füst keletkezhet, és a tál az átlagosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készülék működését, vagy a sütést.
	A tál zsíros maradt az előző sütés óta	A felmelegedett zsírtól fehér füst keletkezhet, ezért minden használat után megfelelően tisztítsa meg a készüléket
A friss burgonya nem sült át megfelelően	Nem megfelelő hozzávalót használt	Használjon friss burgonyát, és győződjön meg róla, hogy sütés közben kemény marad.
	Nem megfelelően készítette elő a burgonyát sütés előtt	Sütés előtt készítse elő megfelelően a burgonyát. Távolítsa el a héját és tisztítsa meg megfelelően
A friss burgonya nem lett elég ropogós a sütés után	A sült krumpli ropogóssága függ a hozzáadott olaj- és víz mennyiségétől	Győződjön meg arról, hogy megfelelően megszáritotta a burgonyát, mielőtt az olajat hozzáadta volna
		Vágja vékonyabbra/kisebbre a burgonyát
		Adjon kicsit több olajat a megfelelő ropogóssághoz

1. Serpenyő/ sütőtartály
2. Kosár
3. Kosár kioldó gomb
4. Sütőedény fogantyú
5. Időzítő (0-30 perc / bekapcsoló gomb)
6. Hőmérséklet szabályozó gomb
7. Tápellátás jelzőfény
8. Fűtés jelzőfény
9. Légbeszívás
10. Légtelenítő nyílások
11. Kábel
12. Kábeltartó rekesz







[KATTINTSON IDE A TERMÉKÉRT!](#)

[HasonlóTermékek](#)