



Mini forrólevegős sütő



Kedves Vásárlónk!

Sütés mint a fritőzben, de zsiradék nélkül – csak forró levegővel!
Új mini forrólevegős sütőjében kímélő és zsírszegény módon készíthet
percek alatt finomságokat – emellett még energiatakarékosan is, hiszen
sütőjét nem kell bekapcsolnia.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Tartalom

3 Megjegyzések az útmutatóhoz

3 Biztonsági előírások

7 Termékrajz (tartozékok)

8 Az első használat előtt

8 Tisztítás

9 Üzembe helyezés

10 Mit jelent a forrólevegős sütés, és milyen élelmiszerek alkalmasak?

12 Használat

15 Tisztítás

16 Receptek

16 Rozmaringos burgonyaszírom

16 Vaníliás soufflé

17 Country Style csirke belső mellfilé

18 Töltött fokhagymás gomba

19 Üzemzavar / Hibaelhárítás

20 Műszaki adatok

20 Hulladékkezelés

21 Garanciális feltételek

23 Jótállási jegy

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére figyelmen kívül ne hagyja az alábbiakat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megvált a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre utal.



Ez a jel sérülésveszélyre figyelmeztet.

A **VESZÉLY** szó esetleges súlyos sérülésekre és életveszélyre utal.

A **VIGYÁZAT** szó sérülésekre és súlyos anyagi károkra utal.

A **FIGYELEM** szó könnyebb sérülésekre vagy rongálódásokra utal.



A kiegészítő információkat így jelöljük.

Biztonsági előírások



Rendeltetés

A forrólevegős sütő élelmiszerek sütésére alkalmas. A termék magánháztartásokban előforduló mennyiségekhez alkalmas, ipari célokra nem használható.

A készülék nem használható pl. üzleti, ipari létesítmények, mezőgazdasági telepek dolgozói konyháiban, reggelizős panziókban vagy szállodák, motelek és hasonló vendégei által, valamint kereskedelmi célokra.

VESZÉLY gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön.
Többek között fulladásveszély áll fenn!
- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel, csak felügyelet mellett, vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és az abból eredendő lehetséges veszélyeket megértették.

A tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik. Gyermekek nem játszhatnak a készülékekkel.

A készülék és a hálózati vezetéket tartsa távol 8 év alatti gyermekektől a készülék bekapcsolásától egészen a teljes kihűléséig.

- A készülék nagyon felforrósodik, ezért úgy üzemeltesse, hogy gyermekek ne ériék el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le a munkafelületről, nehogy kisgyermekek leránthassák vele a készüléket.

VESZÉLY elektromos áram következtében

- Soha ne tegye vízbe a készüléket, a hálózati vezetéket és a hálózati csatlakozót, mivel ebben az esetben áramütés veszélye áll fenn. Óvja csepegő és fröccsenő víztől egyaránt.
- A terméket ne érintse meg nedves kézzel, és ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben.
- Csak olyan szakszerűen beszerelt, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek a hálózati feszültsége meg egyezik a készülék műszaki adataival.

- Ha hosszabbítókábelt kell használnia, olyan kábelt használjon, amely megfelel a „Műszaki adatok” című fejezetben leírtaknak. Hosszabbítókábel vásárlásakor kérjen tanácsot szakembertől.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz ...,
... ha használat közben üzemzavar lép fel,
... minden használat után,
... mielőtt megtisztítja a készüléket.
Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetéket.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót.
Úgy helyezze el a hálózati vezetéket, hogy senki se botolhasson meg benne.
- A hálózati vezetéket nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetéket tartsa távol éles szegélyektől, olajtól, a készülék forró részeitől vagy más hőforrásoktól.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérülések a készüléken és a hálózati vezetéken. Ne használja a készüléket, ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülés látható, illetve ha a készülék leesett.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a terméken. A hálózati vezetéket is csak szakember cserélheti ki.

A készülék, illetve a hálózati vezeték javítását minden esetben egy szak-szerviz vagy szakember végezze, vagy forduljon a kereskedőhöz. A szaksze-rűtlenül végzett javítások jelentős veszélyforrássá válhatnak a készüléket használó személyre nézve.

VIGYÁZAT - égési sérülések

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei is felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy használat közben és a lehűlés ideje alatt (60 perc) senki ne érjen a készülék forró részeihez. A készülék kinyitásához szükség esetén használjon edényfogót. Hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, szállítja, elrakja, vagy mielőtt kiveszi a sütőedényt és a kosarat a tisztításhoz.
- Az étel is nagyon felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kiveszi.
- Sütés közben gőz távozik a szellőzőnyílásokon. Tartsa távol kezeit és arcát a gőztől, mert forrázásveszély áll fenn! Különösen a készülék kinyitásakor ügyeljen a távozó gőzre.
- Soha ne öntsön vizet közvetlenül a még forró sütőedénybe. A felszálló gőz miatt forrázás veszélye áll fenn!

VIGYÁZAT - tűzveszély

- Soha ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.

- A készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- Soha ne takarja le üzemeltetés közben, vagy a lehűlés ideje alatt a szellőzőnyílásokat.
- Kerülje a tűz- és odaégés veszélyét: A készüléket az üzemeltetéshez helyezze el úgy, hogy elegendő szabad hely legyen körülötte. Semmiképpen ne állítsa fal mellé vagy sarokba, függöny vagy hasonló közelébe. Faltól, bútoroktól stb. (oldalt és felette) tartson legalább 10 cm-es távolságot. Tartsa távol a készüléktől a gyúlékony anyagokat, és ne takarja le a készüléket.
- A használatához teljesen tekerje le a hálózati vezetéket. Ügyeljen arra, hogy a letekert hálózati vezeték egyáltalán ne érjen hozzá a készülékhez.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket a kosár nélkül.
- Az alapanyagokat mindig a kosárba helyezze, soha ne közvetlenül a sütőedénybe. Az élelmiszerek nem érhetnek hozzá a fűtőelemekhez.
- Soha ne öntsön olajat a sütőedénybe, mert meggyulladhat.
- Soha ne süssön a készülékben becsomagolt élelmiszereket.

- Ha **sötét** füst távozna a készülékből, kapcsolja ki azonnal, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Várja meg, amíg már nem távozik füst, csak azután húzza ki a sütőedényt a készülékből. Vegye figyelembe: A világos füst általában veszélytelen.

FIGYELEM - anyagi károk

- A megsült élelmiszereket csakis hőálló, fa vagy műanyag evőeszközzel vegye ki, hogy a kosár tapadásmentes bevonatát ne karcolja meg.
- A termék tisztításához soha ne használjon súroló hatású tisztítószeret, sütőtisztítót vagy érdes felületű eszközöket. Megsérülhet a tapadásmentes bevonat.
- A készüléket mindig stabil, vízszintes és hőálló felületre állítsa.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják. Ezért szükség esetén tegyen egy csúszásbiztos alátétet a termék alá.

Biztonsági megoldások

- A készülék belsejében érintőkapcsoló van, amely a sütőedény kivételével automatikusan lekapcsolja a légkeverést, és újra bekapcsolja, ha visszateszi a sütőedényt.

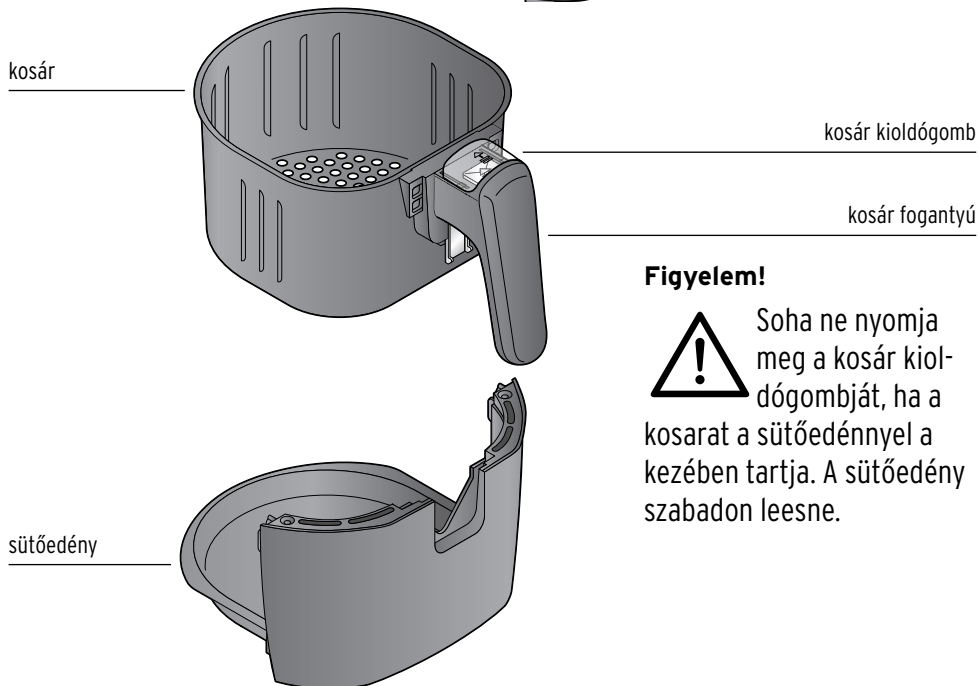
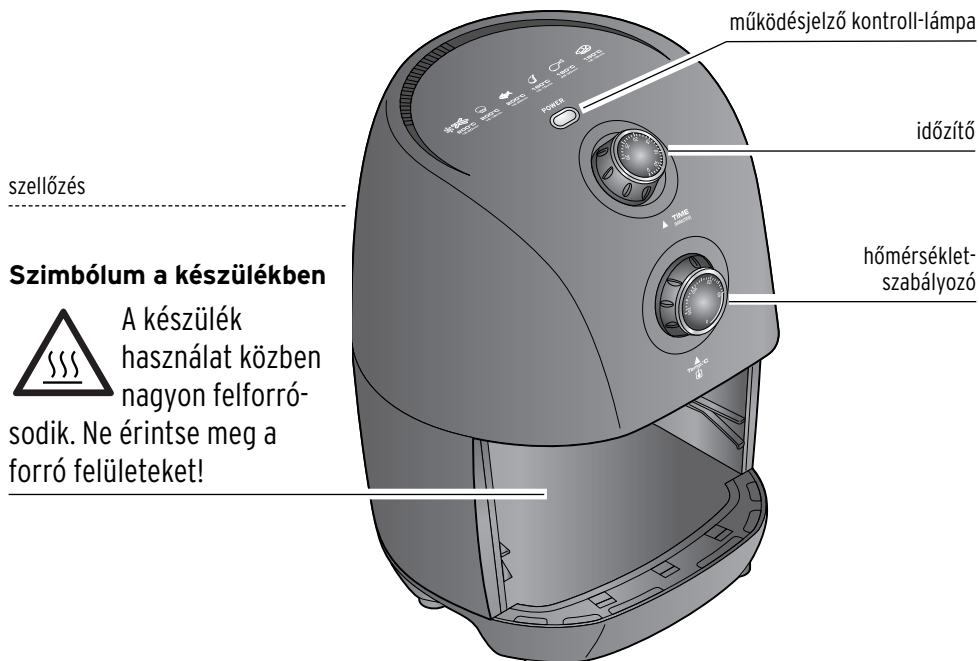
Az időkapcsoló-óra eközben nem áll le. A sütőedény behelyezése nélkül a készülék nem fűt.

- A készülék túlhevülés elleni védelemmel rendelkezik. Ez automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha a beépített hőfokszabályozó nem működne. A készüléket nem lehet újra beüzemelni. Húzza ki a hálózati csatlakozót, hagyja lehűlni a készüléket, majd küldje el javításra szakszervizbe vagy forduljon a kereskedőhöz.

„Akrilamid“

- Az akrilamid leginkább keményítőtartalmú élelmiszerekben képződik erős felhevítés (sütés, piritás stb.) során. Még nem állapítható meg, hogy az akrilamid milyen formában veszélyes az emberi szervezetre. Legyen elővigyázatos, és ez okból az élelmiszerek túl hosszan való sütése nem javasolt, mivel a túlságos barnulás fokozhatja a káros hatást. A következő alapelv érvényesüljön: „Inkább aranybarna, mint koromfekete.” Mivel a kutatások a jelen használati útmutató létrehozása idején is folynak, kövesse a sajtót ezzel a témával kapcsolatban. Az interneten is sok információt talál ezzel a témával kapcsolatban.

Termékrajz (tartozékok)



Az első használat előtt

Tisztítás

Az első használat előtt meg kell tisztítani készüléket -különös tekintettel a kosárra és sütőedényre-, így eltávolíthatók az esetleges gyártási szennyeződések. Eközben rögtön ki is tapasztalja, hogy hogyan rakható össze és hogyan kezelhető a készülék:



VESZÉLY gyermekek esetében - életveszély fulladás/kisméretű tárgyak lenyelése következtében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Azonnal távolítsa el.



VESZÉLY - életveszély áramütés következtében

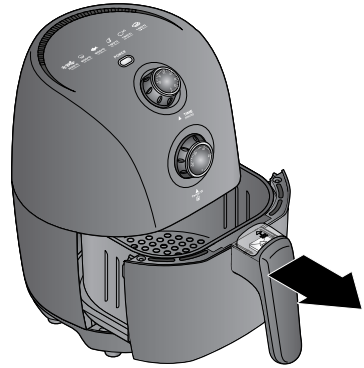
- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- A készülék nem érintkezhet nedvességgel. Óvja csepegő és fröccsenő víztől egyaránt.

FIGYELEM - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószer.

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

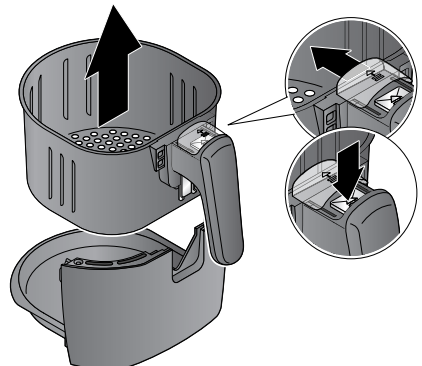
2. Húzza ki a kosarat és a sütőedényt a fogantyúnál fogva a készülékből, enyhe ellenállást érez majd.



FIGYELEM - anyagi károk

- Soha ne nyomja meg a kosár kioldógombját, ha a kosarat a sütőedénnyel a kezében tartja. A sütőedény szabadon leesne.

3. Állítsa le a sütőedényt és a kosarat. A kosár kioldógombja feletti burkolatot tolja előre, és nyomja meg a kosár kioldógombot.



A sütőedény leválik a kosárról, így kiveheti a kosarat.

4. Törölje tisztára a készüléket kívülről és belülről egy enyhén nedves kendővel. Végül gondosan törölje a készüléket szárazra.
5. Mosogassa el alaposan a kosarat és a sütőedényt meleg vízzel, hagyományos mosogatószerrel és puha szivaccsal.
A kosár és a sütőedény mosogatógépben nem tisztítható.
6. A tisztítást követően alaposan törölje szárazra a részeket, mielőtt használni kezdi a készüléket. Egy kevés nedvesség sem maradhat rajtuk.

Üzembe helyezés



VIGYÁZAT - tűzveszély

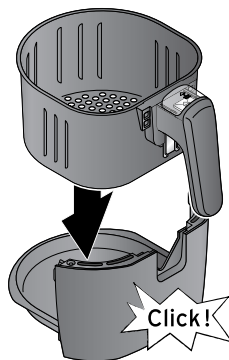
- Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ha teljesen összeállította a készüléket.
- Ne helyezze a készüléket felső szekrényrész alá, gyúlékony tárgy közelébe, közvetlenül fal mellé vagy a sarokba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le a munkafelületről.
- Hagyja szabadon a szellőzőnyílásokat.

Az első használat előtt a készüléket „ki kell égetni”. Így eltávolítja a gyártásból visszamaradt esetleges szennyeződéseket.

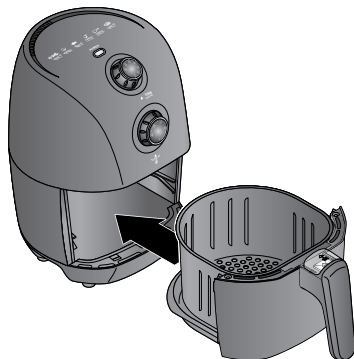


Az első felfűtés során enyhe szagképződés fordulhat elő, ami nem jelenti a készülék hibás működését. Szellőztesse ki jól a helyiséget.

1. Helyezze a készüléket hőálló, csúszásmentes, vízszintes és stabil munkafelületre.
2. Helyezze a kosarat a sütőedénybe. Hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.



3. Helyezze vissza a burkolatot a kosár kioldógombra.
4. Tolja a sütőedényt a készülékbe. Hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.





A sütőedény legyen megfelelően behelyezve a készülékbe, hogy az érintőkapcsoló működhessen. Ellenkező esetben a készülék nem fűt.

FIGYELEM - anyagi károk

• Soha nem szabad a sütőedényt kosár nélkül a készülékbe rakni, és úgy használni. A készülék csak akkor működik megfelelően, ha a sütőedény és a kosár szabályszerűen van behelyezve.

5. Dugja be a hálózati csatlakozót egy könnyen elérhető, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzatba.
6. Tekerje a hőfokszabályozót 200 °C-ra.
7. Tekerje az időzítőt 10 percre. Ekkor a működésjelző kontroll-lámpa világít. A készülék be van kapcsolva.
8. A beállított időtartam letelte után megszólal egy hangjelzés, és a készülék automatikusan kikapcsol. A működésjelző kontroll-lámpa kialszik.
9. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
10. Hagyja lehűlni a készüléket.
 - ▷ Ha szeretné, hogy gyorsabban kihűljön, kiveheti a sütőedényt és a kosarat a készülékből, és egy hőálló felületre teheti őket. Ehhez használjon ehhez edényfogót vagy hasonlót.
11. Ha kihűlt a készülék, törölje ki a belsejét egy papírtörölővel, és öblítse el a sütőedényt és a kosarat.

Mit jelent a forrólevegős sütés, és milyen élelmiszerek alkalmasak?

Az élelmiszerek forrólevegős sütése - ahogy már a nevében is benne van - csak forró levegővel történik, olaj, zsír vagy víz nélkül.

- Alapvetően minden élelmiszer alkalmas rá, amelyet sütőben el lehet készíteni.
- Ne süssön benne magas zsírtartalmú élelmiszereket, pl. kolbászt.
- Ha töltött tésztatáskákat készít, lehetőleg előre gyártott tésztalapokat használjon. Ezek elkészítési ideje rövidebb, mint a saját készítésűeké.
- A nagyobb élelmiszereket vágja kisebb darabokra, hogy lerövidítse az elkészítési időt, és jobb sütési eredményt ér el.

- A nagyobb mennyiségű sütnivaló elkészítése nem tart sokkal tovább, mint a kisebb mennyiségé. A kosarat viszont ne töltsé túl! Nem szabad a tetejéig megtölteni, mert úgy nem lesz egyenletes a sütési eredmény. Tartsa be a következő táblázatban megadottakat.
- Kisadagos ételek esetén az elkészítési idő felénél meg kell az ételt rázogatni, hogy egyenletes eredményt kapjunk (lásd táblázat).
- Ha pl. quiche-t készít, vagy kisebb, sütésre érzékeny vagy töltött darabokat, helyezzen a kosárba egy kis sütőformát vagy felfűjt formát (sütőben használhatót).
- A készülék alkalmas ételek felmelegítésére is. Ehhez állítsa a hőmérsékletet 10 percre 150 °C-ra.

Hasábburgonya készítése:

- Az optimális mennyiség a sütéshez kb. 250 g burgonya.
- Ha készen vett hasábburgonyát kíván kisütni, ügyeljen arra, hogy sütőben elkészíthető legyen, és ne fritőzben.
- Friss burgonyánál ügyeljen arra, hogy ne szétfővő legyen, hogy ne essen szét elkészítés közben. Hasábburgonya friss burgonyából való elkészítésénél a következőképpen járjon el:

1. Hámozza meg a burgonyát, és vágja vékony hasábokra. Általános szabály: minél vékonyabb a hasáb, annál ropogósabb lesz az eredmény.
2. Mossa meg alaposan a burgonya-szeleteket, hogy minél több keményítőt kimosson belőle. A keményítő megakadályozza a hasábburgonya egyenletes pirulását. Ezután alaposan törölje meg papírtörülkövel. A hasábok nem lehetnek nedvesek, amikor a készülékbe teszi őket.
3. Tegyen 1/2 tk. növényi olajat, pl. napraforgóolajat egy tálba. Az olaj segít abban, hogy ropogós hasábburgonyát süthessen. Ne használjon vaját, margarint vagy olívaolajat. Ezek a zsíradékok nem alkalmasak az olajos sütéshez.
4. Tegye bele a burgonyahasábokat. Óvatosan forgassa őket az olajban, amíg minden oldaluk olajos lesz.
5. Óvatosan vegye ki a tálból a hasábokat, közben csepegtesse le a felesleges olajat. Szükség esetén itassa fel papírtörülkövel a felesleges olajat. Helyezze a hasábokat a kosárba. Figyelem: Ne rázza a hasábokat közvetlenül a tálból a kosárba, mert közben olaj csepeghet a sütőedénybe.
6. Készítse el a hasábburgonyát a táblázat adatai szerint.

**Vegye figyelembe, hogy a táblázat adatai irányértékek.
Mérettől, formától, fajtától stb. függően az elkészítési idő változhat.**

	Mennyiség min-max (g)	Idő* (perc)	Hőmérséklet (°C)	Félidőben megrázni?	Egy kevés olajat hozzáadni?
Burgonya					
fagyasztott hasábburgonya, vékony	200-300	18-20	200	igen	
fagyasztott hasábburgonya, vastag	200-300	20-25	200	igen	
csőben sült burgonya	300	20-25	200	igen	
Hús & szárnyas					
steak	100-300	10-15	180		
sertésborda	100-300	10-15	180		
hamburger	100-300	10-15	180		
csirkecomb	100-300	25-30	180		
csikemell	100-300	15-20	180		
Snack					
tavaszi tekercs	100-250	8-10	200	igen	
fagyasztott csirke nuggets	100-300	6-10	200	igen	
halrudacskák	100-250	6-10	200		
fagyasztott rántott sajt	100-250	8-10	180		
töltött zöldség	100-250	10	160		
Sütemény					
sütemény	250	20-25	160		
quiche	300	20-22	180		
muffin	250	15-18	200		

* Az időértékek előmelegített készülék esetén érvényesek. Ha a készülék hideg, számoljon hozzá kb. 3 percet.

Használat

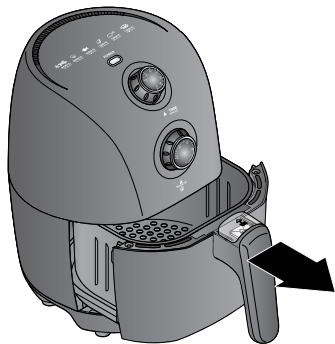


VIGYÁZAT - tűzveszély

- Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzat-hoz, ha teljesen összeállította a készüléket.
- Ne helyezze a készüléket felső szekrényrész alá, gyúlékony tárgy közelébe, közvetlenül a fal mellé vagy a sarokba.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le a munkafelületről.
- Hagyja szabadon a szellőzőnyílásokat.
- Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a sütőedénybe.
- Az alapanyagokat soha ne tegye közvetlenül a sütőedénybe. Azokat mindig a tartozék kosárba kell helyezni.

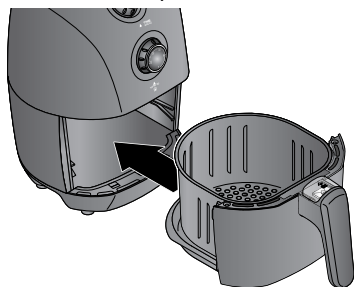
1. Helyezze a készüléket hőálló, csúszásmentes, vízszintes és stabil munkafelületre.
2. Húzza ki a kosarat és a sütőedényt markolatánál fogva a készülékből, enyhe ellenállást érez majd.



FIGYELEM - anyagi károk

- **Soha ne nyomja meg a kosár kioldógombját**, ha a kosarat a sütőedénnyel a kezében tartja. A sütőedény szabadon leesne.

3. Töltse a sütnivalót a kosárba. Vegye figyelembe a táblázatban megadott mennyiségeket. A kosarat nem szabad a teljesen megtölteni.
4. Tolja a sütőedényt a kosárral és annak tartalmával a készülékbe. Hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.



- i** A sütőedény legyen megfelelően behelyezve a készülékbe, hogy az érintőkapcsoló működhessen. Ellenkező esetben a készülék nem fűt.

FIGYELEM - anyagi károk

- Soha nem szabad a sütőedényt kosár nélkül a készülékbe rakni, és úgy használni. A készülék csak akkor működik megfelelően, ha a sütőedény és a kosár szabályszerűen van behelyezve.
5. Dugja be a hálózati csatlakozót egy könnyen elérhető, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzatba.
 6. Tekerje a hőfokszabályozót a táblázatban megadott hőmérsékletre.
 7. Tekerje az időzítőt a táblázatban megadott percértékre. (Ha a készülék nincs előmelegítve, adjon az elkészítési időhöz még 3 percet.) Ekkor a működésjelző kontroll-lámpa világít.
A készülék be van kapcsolva.
- ▷ A készüléket elő is melegítheti. Tekerje az időzítőt valamivel több, mint 3 percre, és várja meg, amíg a működésjelző kontroll-lámpa először kialszik. Ezután tölts bele az ételt, majd állítsa be az időt a táblázat alapján.

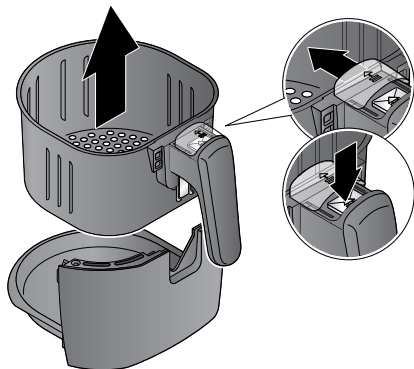
- ▷ Némely ételt érdemes félidőben egyszer megrázogatni (lásd táblázat). Ehhez egyszerűen húzza ki a sütőedényt a készülékből, és rázza meg egy kicsit úgy, hogy az étel átrétegződjön.



VIGYÁZAT - forrázási és égési sérülések

- Használjon mindig edényfogót, vagy hasonlót, ha a forró sütőedénnyel / kosárral foglalatossodik.
- A kivételnél forró gőz szállhat fel. Tartsa tőle távol kezét és arcát.
- Vegye figyelembe: **Semmiképp ne nyomja meg a kosár kioldógombját**, ha a kosarat a sütőedénnyel a kezében tartja. A sütőedény szabadon leesne.

Ha túl nehéz Önnek a sütőedény, helyezze egy hőálló felületre. A kosár kioldógombja feletti burkolatot tolja előre, és nyomja meg a kosár kioldógombot.



A sütőedény leválik a kosárról, így kiveheti a kosarat.

Ha kiveszi a sütőedényt a készülékből, a légkeverés automatikusan kikapcsol. Az időkapcsoló-óra eközben nem áll le.

Természetesen a sütés kezdetén beállíthatja az elkészítési idő felét, így egy hangjelzés figyelmezteti, ha meg kell rázogatnia az ételt. Ezután egyszerűen állítsa be újra a fele sütésidőt.

8. A beállított időtartam letelte után megszólal egy hangjelzés, és a készülék automatikusan kikapcsol. A működésjelző kontroll-lámpa kialszik.
- ▷ Ha előbb szeretné befejezni a sütési folyamatot, egyszerűen tekerje az időzítőt a 0-ra, és a készülék kikapcsol.
9. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
10. Húzza ki a sütőedényt a készülékből, és helyezze hőálló felületre. Szükség esetén használjon ehhez edényfogót.
11. Ellenőrizze, hogy megfelelően megsült-e az étel. Ha nem, akkor tolja a sütőedényt újra a készülékbe, és állítsa be még néhány percre.
12. Az étel kiszedéséhez ...
... a kosár kioldógombja feletti burkolatot tolja előre, és nyomja meg a kosár kioldógombot. A sütőedény leválik a kosárról, így kiveheti a kosarat, és az ételt átboríthatja egy tábla vagy más edénybe.

... soha ne borítsa a kosarat közvetlenül a sütőedénnyel, mert a lecsepegő zsír, ami a sütőedényben összegyűlt, szintén kiborulna.

... nagy vagy törékeny ételnél használjon konyhai fogót vagy hasonlót.

13. Most azonnal betehet egy további adagot sütésre, vagy ...

14. ... hagyja lehűlni a készüléket.

Ügyeljen arra, hogy a lehűlés ideje alatt senki ne érjen a készülék forró részeihez.

15. Tisztítsa meg a lehűlt készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Tisztítás



VESZÉLY - életveszély
áramütés következtében

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- A készülék nem érintkezhet nedvességgel. Óvja csepegő és fröccsenő víztől egyaránt.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Tisztítás előtt hagyja a készüléket és minden tartozékát teljesen lehűlni.

FIGYELEM - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószer.

- ▷ Szükség esetén a készülék külsejét egy enyhén nedves kendővel törölje át.

- ▷ Törölje le a készülék belsejét egy meleg vízzel benedvesített kendővel, és szükség esetén egy kevés mosogatószerrel. Végül gondosan törölje a készüléket szárazra. Makacs szennyeződéseknel használjon szokványos mosogatókefét.
- ▷ Mosogassa el alaposan a kosarat és a sütőedényt meleg vízzel, hagyományos mosogatószerrel és puha szivaccsal. Ne használjon fémtárgyakat vagy dörzsszivacsot, hogy a tapadásgátló bevonatot meg ne sértse. A kosár és a sütőedény mosogatógépben nem tisztítható.
- ▷ A tisztítást követően alaposan törölje szárazra az egyes részeket, mielőtt összerakja a készüléket. Egy kevés nedvesség sem maradhat rajtuk.
- ▷ Ha a sütőedény vagy a kosár erősen szennyeződött, töltsen meg a sütőedényt meleg mosogatóvízzel. Tegye bele a kosarat, és hagyja őket legalább 10 percig ázni.

Receptek

Rozmaringos burgonyaszírom

Elkészítési idő kb. 40 perc + sütés

Hozzávalók

- 2 közepes burgonya
- 1 ek. olaj
- 1 tk. aprított rozmaring
- 1 csipet só

Elkészítés

1. Tisztítsa meg a burgonyát folyó víz alatt zöldségtisztító kefével.
2. Vágja a burgonyát hosszában vékony szeletekre, közvetlenül egy tál vízbe.
3. Áztassa a burgonyaszeleteket 30 percre, és közben cserélje le többször a vizet, hogy minél több keményítő távozhasson a burgonyából. Így ropogósabb lesz a chips.
4. Szűrje le a burgonyát, és konyharuhával itassa fel a szeletekről a vizet, amíg teljesen szárazak lesznek.
5. Melegítse elő a mini forrólevegős sütőt 170 °C-ra.
6. A burgonyát egy tálban keverje össze alaposan az olajjal.
7. Tegye a burgonyákat a kosárba, majd süsse kb. 30 percre, amíg aranybarnák nem lesznek. Néha rázogassa meg a burgonyát, hogy egyenletesen süljenek.
8. Még melegen, óvatosan keverje össze a burgonyát a sóval és a rozmaringgal egy tálban.

Vaníliás soufflé

4 személyre

Elkészítési idő kb. 20 perc + sütés

Tészta hozzávalói

- 1/4 csésze liszt
- 1/4 csésze puha vaj
- 2 tk. vaníliakivonat
- 4 tojássárgája
- 1/4 csésze cukor +
- 1/8 csésze cukor
- 1 tk. borkő sütőpor
- 1 csésze tej
- 5 tojásfehérje
- 1 vaníliarúd
- porcukor

Elkészítés

1. Keverje a vajat és a lisztet sima masszává.
2. Melegítse fel a tejet egy edényben, és oldjon fel benne 1/4 csésze cukrot.
3. Adja hozzá a vaníliarudat, majd forralja fel a tejet.
4. A csomósodás elkerülése érdekében állandó keverés mellett adja hozzá a vajas-lisztes keveréket.
5. Pár percre főzze lassú tűzön, amíg egy kicsit besűrűsödik. Közben folyamatosan keverje, nehogy odaégjen.
6. Vegye le a edényt a tűzről, vegye ki belőle a vaníliarudat, majd hűtse a fazekat kb. 10 percre jeges fürdőben.

7. Vajazzon ki 4 soufflé formácskát, majd szórja meg őket egy kevés cukorral.
8. Egy tálban keverje el a tojássárgákat és a vaníliakivonatot, majd adja ezt is a keverékhez.
9. Egy másik tálban verje fel a tojásfehérjét az 1/8 csésze cukorral és a borkő sütőporral.
10. Keverje a fehérjehabot óvatosan a soufflé keverékbe, majd ossza el azt a soufflé formákban. Simítsa el a felszínüket.
11. Melegítse elő a mini forrólevegős sütőt 170 °C-ra.
12. Helyezze a soufflé formákat a kosárba, amennyi egyszerre befér.
13. Süsse soufflékat kb. 12 - 15 percig. Ezután ugyanígy süsse meg a többi soufflét is.
14. Tálalja a soufflét porcukorral.

Country Style csirke belső mellfilé

4 személyre

Elkészítési idő kb. 15 perc + sütés

Hozzávalók

500 g	csirkemellfilé
3	tojás, felforralt
1/2 csésze	zsemlemorzsa
1/2 csésze	liszt
1/2 tk.	só
1 tk.	fekete bors, őrölt
1/2 tk.	olasz fűszerkeverék
2 ek.	olaj

Elkészítés

1. Melegítse elő a mini forrólevegős sütőt 170 °C-ra.
2. A lisztet, tojást és zsemlemorzsát tegye egy-egy lapos tálba.
3. Fűszerezze a zsemlemorzsát sóval, borssal és olasz fűszerkeverékkel, majd adja hozzá az olajat. Keverjen össze alaposan minden hozzávalót.
4. Forgassa meg a filéket egymás után lisztben, tojásban és zsemlemorzsában. Nyomkodja rá a zsemlemorzsát, hogy a filék egyenletesen és vastagon be legyenek panírozva.
5. A felesleges zsemlemorzsát óvatosan rázza le.
6. Helyezzen a kosárba annyi filét, amennyi befedi az alját. Ne feküdjenek egymáson, és ne érjenek egymáshoz, hogy minden oldaluk ropogósra sülhessen.
7. Süsse a filéket kb. 10 percig, amíg aranybarnák nem lesznek, majd tegye be a következő adagot.

Töltött fokhagymás gomba

4 személyre

Elkészítési idő kb. 10 perc + sütés

Hozzávalók

12	közepes gomba
1 szelet	fehér kenyér
1	fokhagyma gerezd, aprítva
1 ek.	petrezselyem
kevés	fekete bors, őrölt
kevés	só
1 ek.	olaj

Elkészítés

1. Melegítse elő a mini forrólevegős sütőt 200 °C-ra.
2. Aprítsa fel a fehér kenyeret konyhai robotgépben, majd adja hozzá a fokhagymát, petrezselymet, sót és borsot.
3. Ha jól összekeveredett, adja hozzá az olajat is, majd keverje azt is bele.
4. Vágja ki a gombák tönkjét, és töltsse meg a gombakalapokat a fehér kenyeres töltelékkel. Nyomkodja jól bele a tölteléket, hogy sütés közben ne tudjon kipotyogni.
5. Helyezzen a kosárba annyi gombát, amennyi befedi az alját. Ne lógjanak egymásra, és ne érjenek egymáshoz, hogy minden oldaluk ropogósra sülhessen.
6. Süsse a gombákat kb. 10 percig, amíg aranybarnák nem lesznek, majd tegye be a következő adagot.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

• A készülék nem működik.	• Be van dugva a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzatba? • Be van állítva az időzítő? • A sütőedény rendesen van behelyezve a készülékbe?
• A sütőedényt nem lehet helyesen a készülékbe tolni.	• Túl van töltve a kosár? • A kosár megfelelő módon van a sütőedényben?
• Az étel nem sült meg.	• Túl nagy mennyiség van a kosárban? • Túl alacsonyra állította a hőmérsékletet? • Túl rövidre állította az időt?
• Az étel nem egyenletesen sült meg.	• Az olyan sütnivalókat, mint pl. a hasábburgonya, amelyek a kosárban egymáson fekszenek, a sütési idő felénél meg kell rázogatni, hogy máshogy helyezkedjenek el.
• A friss burgonya nem egyformán sült meg.	• Megfelelő burgonyafajtát választott? A burgonya ne szétfővő legyen. • Megfelelően megmosta a burgonyát? A túl sok keményítő akadályozza az egyenletes sülést.
• A snack nem ropogós.	• A felhasznált snack alkalmas sütőben sütésre? Az olajban sütéshez készült snackek nem lettek ropogósak a forrólevegős sütőben. • Szükség esetén adjon egy kevés olajat a sütnivalóhoz, mielőtt a kosárba tenné azokat. Lehetőleg ne csepegjen felesleges olaj a sütőedénybe. • A friss burgonya legyen jól szárazra törölve, mielőtt hozzáadná az olajat. • Szükség szerint vágjon vékonyabb burgonyahasábokat.
• Fehér füst távozik a készülékből	• Olaj vagy zsír csöpögött az ételekből a sütőedénybe. Ezáltal a sütőedény valamivel világosabbá válhat. Ennek azonban nincs jelentősége, és nincs hatása az eredményre. • Lehetőleg zsírszegény hozzávalókat használjon. Csak nagyon kevés olajat használjon a hasábburgonyához és hasonlókhöz. • Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőedényt a zsír- és olajmaradványoktól.

-
- Fehér füst távozik a készülékből.
 - Páclé vagy húslé csöpöghet a sütőedénybe a már kicsöpögött olajba vagy zsírba. Az elkészíteni kívánt ételkészítés szükség esetén egy kissé törölgesse meg, mielőtt a kosárba helyezi. Panírozott ételeknél kissé nyomkodja meg a panírt.
-

Műszaki adatok

Modell:	365 593
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Érintésvédelmi osztály:	I
Teljesítmény:	kb. 900 watt
Max. hőmérséklet:	kb. 200 °C
Max. sütési idő:	30 perc
Űrtartalom:	kb. 1,5 liter
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.hu

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.



Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet. A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva, hulladékgyűjtőben helyezze el. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Garanciális feltételek

Ezt a terméket a legújabb gyártási eljárásokkal állították elő, és szigorú minőségellenőrzésnek vetették alá. A Tchibo Budapest Kft. (továbbiakban: Forgalmazó) garanciát vállal a termék kifogástalan minőségéért.

Jótállási feltételek:

A Forgalmazó - az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003 (IX. 22.) Kormányrendelet alapján - fogyasztói szerződés keretében általa értékesített, jelen jótállási jegyen feltüntetett, új tartós fogyasztási cikkekre **3 éves időtartamra kötelező jótállást vállal**. A kötelező jótállás 3 éves időtartama a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásával, vagy ha az üzembe helyezést a Forgalmazó, illetve megbízottja végzi, az üzembe helyezése napjával kezdődik. A kötelező jótállás Magyarország közigazgatási területén érvényes.

A jótállási igény **a jótállási jeggyel** érvényesíthető (151/2003. (IX.22.) Kormányrendelet 4. §. (1)). A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (A 2013. évi V. tv. (Ptk.) 8:1. § 3. pontja értelmében fogyasztó: a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A 19/2014. (IV.29.) NGM rendelet 3. §-a értelmében, szavatossági igénye érvényesítésekor a szerződés megkötését a fogyasztónak kell bizonyítania. A szerződés megkötését bizonyítottanak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgal-

mi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja.

A Forgalmazó kéri a Tisztelt Vásárlókat, hogy a jótállási igények zökkenőmentes érvényesítése érdekében az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot feltétlenül őrizzék meg!

A Forgalmazó kéri továbbá a Vásárlókat, hogy a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassák végig a használati (kezelési) útmutatót.

A Fogyasztó jótálláson és szavatosságon alapuló jogai: a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. tv.; az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003. (IX. 22.) Kormányrendelet; valamint a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények intézésének eljárási szabályairól szóló 19/2014. (IV. 29.) NGM rendelet szabályozza.

A jelen jótállási jegybe foglalt kötelező jótállás a Fogyasztók törvényből eredő szavatossági és egyéb jogait nem érinti.

A Ptk. 6:159. §-a alapján a jogosult kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve, ha a választott kellékszavatossági jog teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek - másik kellékszavatossági igény teljesítésével összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a kellékszavatossági jog teljesítésével a jogosultnak okozott érdeksérelmet; vagy az ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényel-

heti, a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat, ha a kötelezett a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének - a dolog tulajdonságaira és a jogosult által elvárható rendeltetésére figyelemmel megfelelő határidőn belül, a jogosult érdekeit kímélve - nem tud eleget tenni, vagy ha a jogosultnak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A 151/2003 (IX.22.) Kormányrendelet 7. §-a szerint, ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:159. § (2) bekezdés a) pontja értelmében aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

A fogyasztónak a jótálláson alapuló igénye érvényesítésével kapcsolatos nyilatkozatát a forgalmazóhoz kell intéznie.

A nem rendeltetésszerű használat elkerülése érdekében a termékhez használati (kezelési) útmutatót mellékelünk. Kérjük, hogy az abban foglaltakat, saját érdekében tartsa be, mert a használati útmutatótól eltérő használat, kezelés folytán bekövetkezett hiba esetén a készülékért jótállást nem vállalunk. Nem vonatkozik a jótállás a kopásnak kitett részekre, a vízkő okozta károkra és a felhasználásra kerülő anyagokra sem. A kötelező jótállás megszűnését eredményezi a szakszerűtlen szerelés és üzembe helyezés, a jótállási időn belül történő illetéktelen beavatkozás.

A jelen jótállás nem korlátozza a törvényben előírt szavatossági jogokat.

Jótállási jegy

Kérjük, a jótállási jegyet nyomtatott betűkkel töltsse ki!

Jótállás kezdete

Termék megnevezése

Gyártó:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Importőr:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Forgalmazó:

Tchibo Budapest Kft.
2040 Budaörs
Neumann János u. 1.
MAGYARORSZÁG

Cikkszám: 365 593
