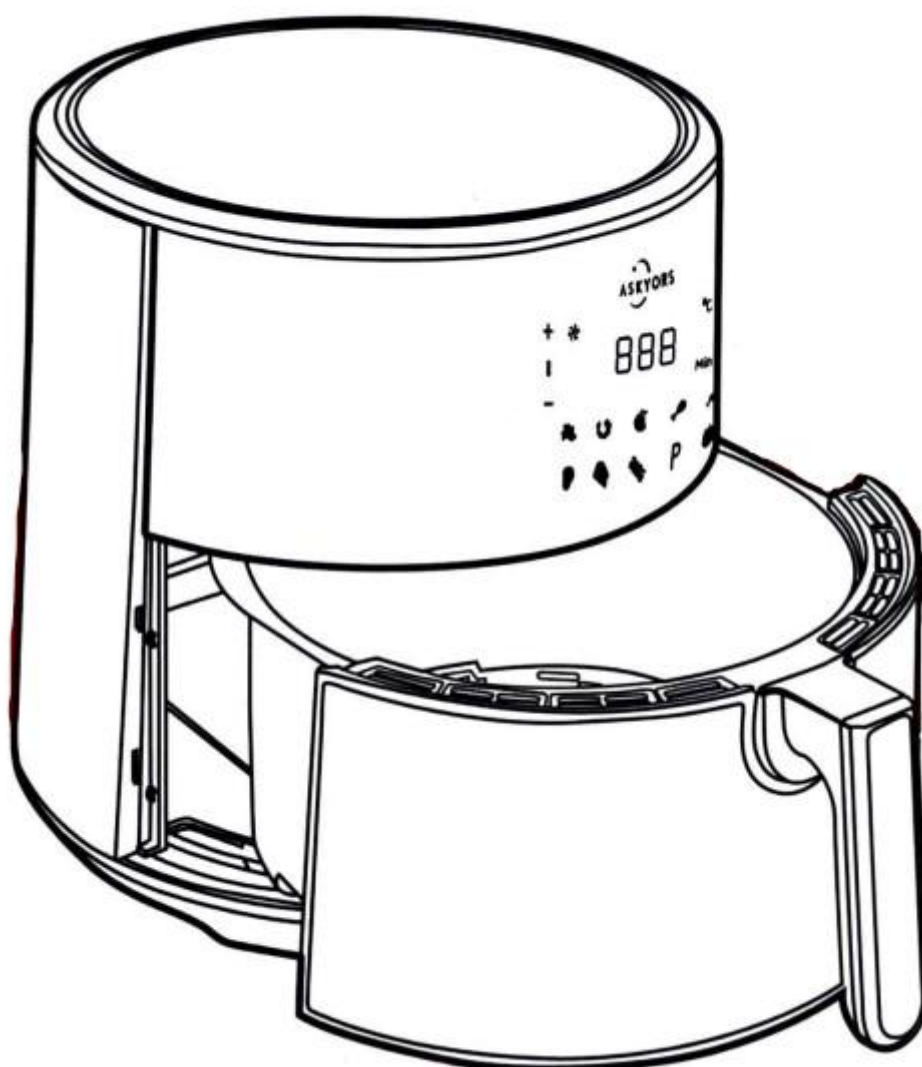




Premium 8 Liter Air Fryer

Modell: AFT07501-GS

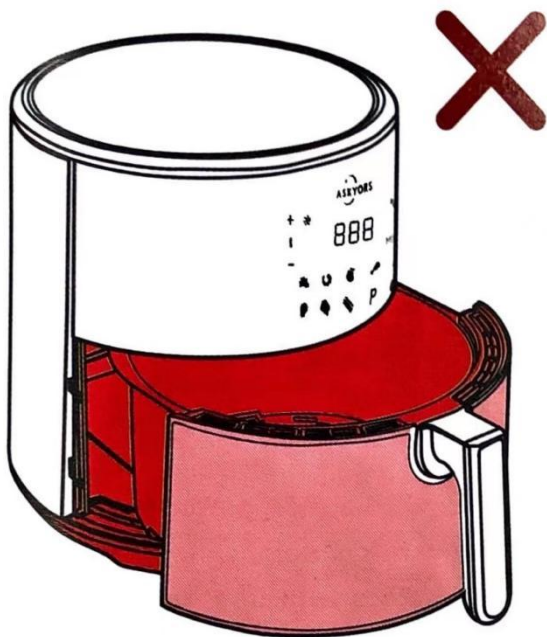


Használati utasítás

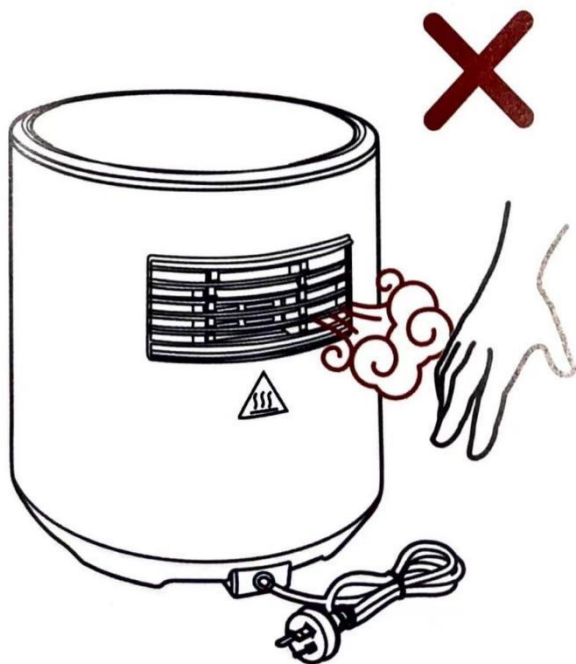
BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A légsütő használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket!
Olvassa el az összes utasítást!

Kulcsfontosságú biztonsági pontok



Ne érjen a forró felületekhez!
Használja a fogót!



Ne takarja el a szellőzőnyílásokat!
Forró gőz szabadul fel a
levegőkimeneteken keresztül.
Tartsa távol kezét és arcát a
nyílásoktól!

Általános biztonsági információk

- Ne merítse vízbe vagy folyadékba a légsütő házát vagy dugóját!
- Felügyelje a gyermekeket a sütő közelében!
- Tisztítás előtt vagy ha nem használja, húzza ki a konnektorból!. Hagyja kihűlni, mielőtt az alkatrészeket kiveszi vagy beteszi!
- Ne használja a sütőt, ha az sérült, nem működik, vagy ha a kábel vagy a csatlakozó sérült! Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal (askyorsservice@163.com).
- Ne használjon harmadik féltől származó alkatrészeket vagy tartozékokat, mert az sérüléseket okozhat!
- Ne használja a sütőt a szabadban!
- Ne helyezze a légsütőt tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égők közelébe, vagy fűtött sütőbe!
- Legyen rendkívül óvatos, amikor a sütőt mozgatja, ha az forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz!
- Ne tisztítsa fém súrolókoronggal! A fémdarabok letörhetik az alátétet, így elérve az elektromos alkatrészeket, ami áramütés veszélyét okozhatja!
- Ne helyezzen semmit a légsütő tetejére! Ne tároljon semmit a sütőben!
- Az Ön légsütőjét háztartási használatra tervezték, kereskedelmi használatra nem alkalmas!
- A légsütőt csak a jelen kézikönyvben leírtak szerint használja!

A légsütő használata közben

- A légsütő csak forró levegővel működik. Soha ne töltsen meg a légsütőt olajjal vagy zsírral!
- Ne helyezzen túl nagy élelmiszereket vagy fém edényeket a sütőbe!
- Ne helyezzen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a sütőbe! Használjon sütőpapírt vagy fóliát.
- Soha ne tegyen sütő- vagy pergamenpapírt a légsütőbe étel nélkül! A levegő keringése miatt a papír felemelkedhet, és megérinti a fűtőspirálokat.
- Mindig használjon hőálló edényeket! Legyen rendkívül óvatos, ha nem fémből vagy üvegből készült edényeket használ!
- Tartsa távol a sütőt gyúlékony anyagoktól (függöny, terítő stb.)! Használja sík, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól és folyadékoktól távol!
- Azonnal áramtalanítsa a légsütőt, ha sötét füst száll ki belőle! Ekkor ég az étel. Várja meg, amíg a füst elpárolog, mielőtt kihúzza a kosarakat!
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül légsütőjét!

Dugó és kábel

- Ne hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármely hosszabbító) lelógjon az asztal vagy pult széléről, és ne érjen forró felületekhez!

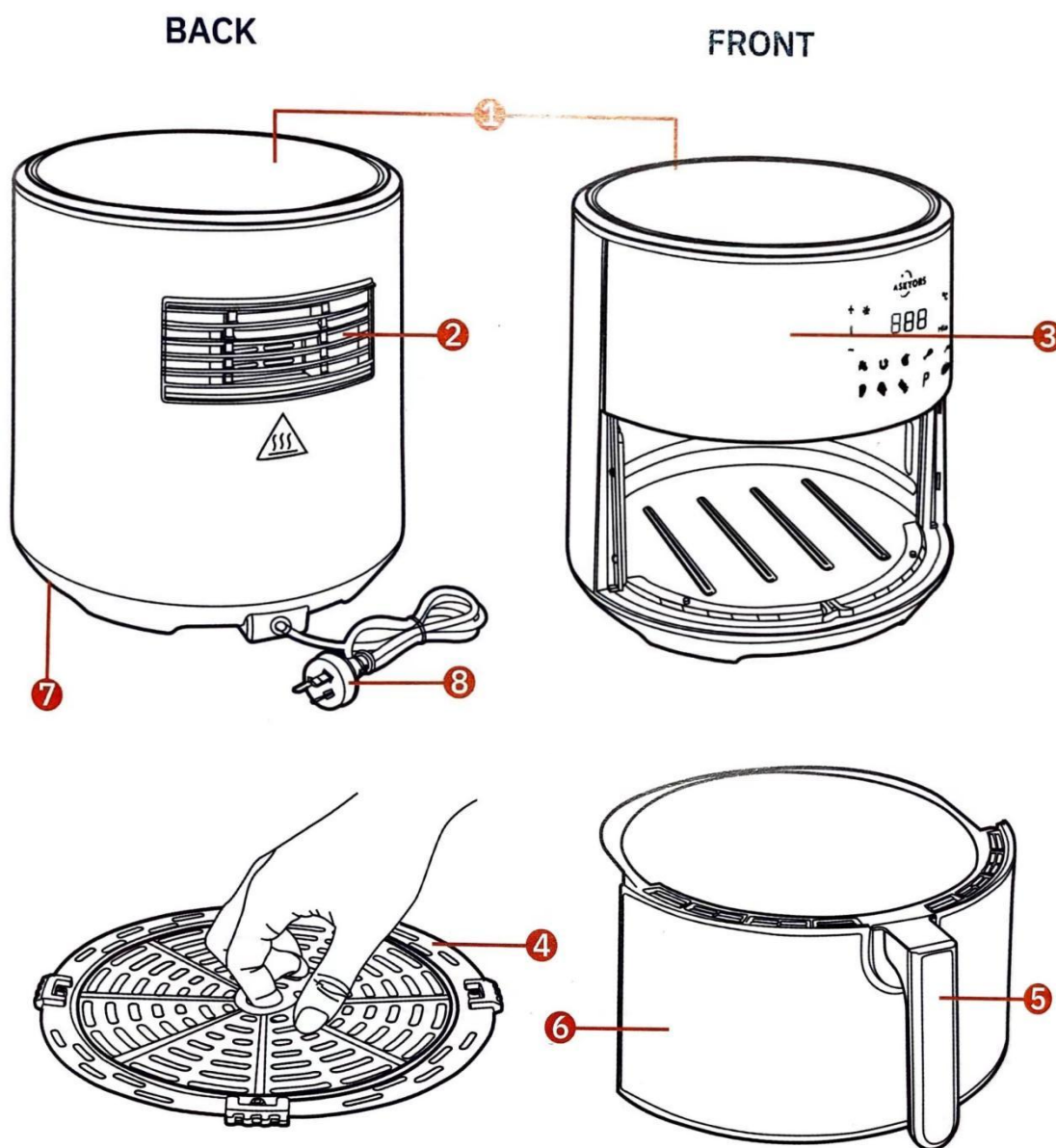
Megjegyzés:

Ez a sütő rövid tápkábelt használ, hogy csökkentse az összegabalyodás vagy megbotlás kockázatát. Használat hosszabbító kábeleket óvatosan. A hosszabbító kábel megjelölt elektromos teljesítményének meg kell egyeznie a sütő teljesítményével.

ISMERJE MEG A KÉSZÜLÉKET

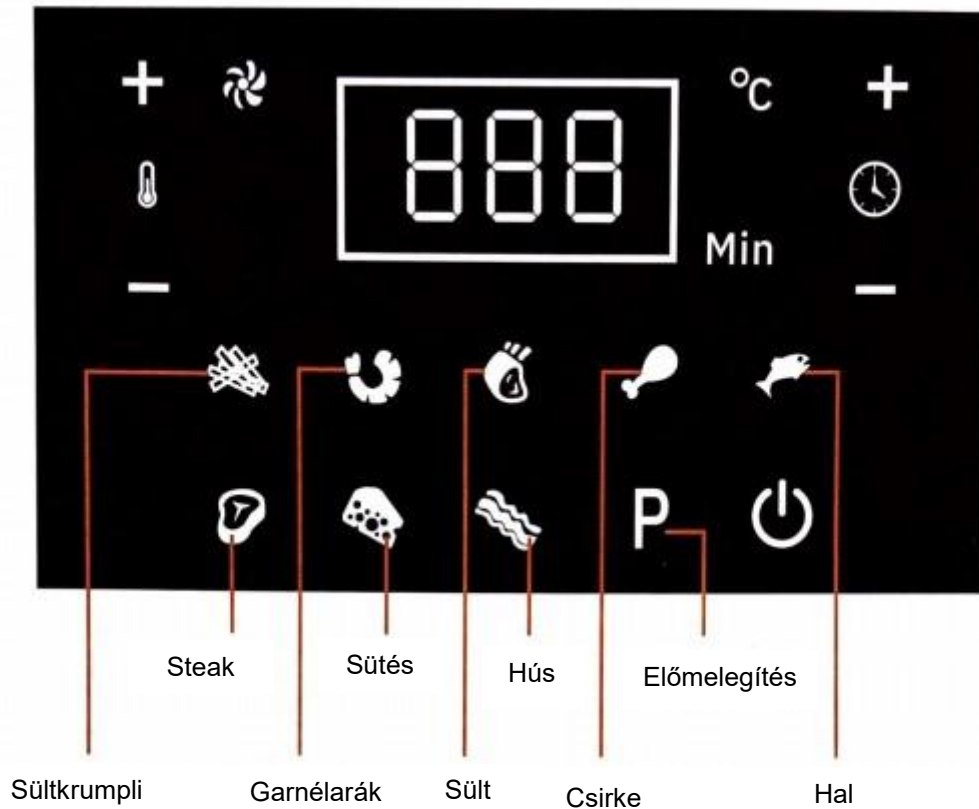
Az Askyors Air Fryer gyors, 360°-os légkeringető technológiát használ, hogy kevés olajjal vagy olaj nélkül is főzzön, így gyors, ropogós, ízletes ételeket készít, 85%-kal kevesebb kalóriával, mint az olajsütőkben. A felhasználóbarát, egyérintéses kezelőszervekkel és az intuitív, biztonságos kialakítással az Askyors Air Fryer a konyhája sztárja.

Légsütő



1. Légbevezető
2. Légkivezető
3. Irányítókijelző
4. Tapadásmentes bevonat
5. Kosráfogó
6. Külső kosár
7. Készüléktartó
8. Tápkábel

KIJELZŐ



Megjegyzés:

Az idő vagy a hőmérséklet egyszerű növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy - gombot.

RÉSZLETEK

Specifikációk

Tápegység	AC 220-240V, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	1700W
Űrtartalom	8 L
Hőmérsékleti tartomány	80-200 °C

Csomag tartalma

1x Prémium 8L Légsütő
1x Receptkönyv
1x Használati utasítás

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Beállítások

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a légsütőről, beleértve az ideiglenes matricákat is!
2. Húzza meg a fogantyút a kosarak eltávolításához!
3. Mossa el a kosarat mosogatógépben vagy egy nem karcoló szivaccsal!
4. Enyhén nedves ruhával törölje le a sütő belsejét és külsejét! Törölközővel szárítsa meg!
5. Helyezze vissza a kosarakat a légsütőbe!
6. Helyezze a légsütőt stabil, vízszintes, hőálló felületre, távol a gőz által károsított helyektől (például falak vagy szekrények)!
7. Hagyjon 13 cm (5 hüvelyk) helyet a légsütő mögött és felett! [2.1. ábra]
8. Hagyjon elegendő helyet a kosár eltávolításához!

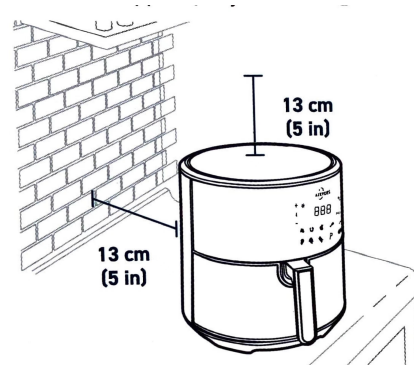


Figure 2.1

Megjegyzés:

Cserealkatrészek rendeléséhez vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl (askyorsservice@163.com).

LÉGSÜTŐ HASZNÁLATA

Előmelegítés

Javasoljuk, hogy használja az előmelegítés funkciót, mielőtt az ételt a légsütőbe helyezi kivéve, ha a sütő már forró. Előmelegítés nélkül az étel nem sül át alaposan.

1. Dugja be a kábelt! Nyomja meg a levegősütő bekapcsolásához.
2. Nyomja meg az Előmelegítés (P) gombot. A kijelzőn a „200°C” és a „3 MIN” felirat lesz látható.
3. Opcionálisan nyomja meg a + vagy - gombot a hőmérséklet vagy az idő módosításához.
4. Öt másodperc elteltével az előmelegítés automatikusan elindul.
5. Az előmelegítés után a légsütő 5-ször sípol.

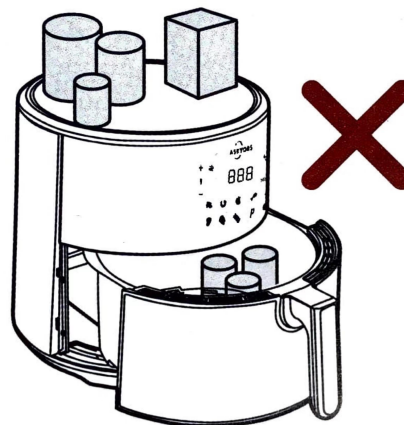


Figure 3.1

Légsütés

- Ne helyezzen semmit a légsütő tetejére! Ez megzavarja a légáramlást, és rossz sütési eredményeket okoz. [3.1. ábra]
- A légsütő nem olajsütő. Ne töltsen meg a serpenyőt olajjal, sütőzsírral vagy más folyadékkal!

Előre beállított programok

- Testreszabhatja az időt (1-60 perc) és a hőmérsékletet (80-200 °C), hacsak nincs megjelölve.
- Az eredmények eltérőek lehetnek.

Funkciók	Idő (perc)		Hőfok (°C)	
	Alapértelmezett	Tartomány	Alapértelmezett	Tartomány
Előre beállított	15	1--60	190	80-200
Sültkrumpli	22	1--60	200	80-200
Garnélarák	8	1--60	160	80-200
Sült	25	1--60	200	80-200
Csirke	20	1--60	180	80-200
Hal	10	1--60	200	80-200
Steak	12	1--60	200	80-200
Sütés	3	1--60	170	80-200
Hús	10	1--60	200	80-200
Előmelegítés	3	1--60	200	80-200

Előre beállított légsütési programok

Előre beállított programok használata a legegyszerűbb módja a légsütésnek. Az előre beállított értékek ideális időre és hőmérsékletre vannak programozva bizonyos ételek elkészítéséhez.

1. Melegítsd elő a légsütőt!
2. Az előmelegítés befejezése után tegyen ételt a kosarakba!
3. Válassz ki egy előre beállított programot!
4. Opcionálisan testreszabhatja a hőmérsékletet és az időt.
A) Nyomja meg egyszer a Temp/Time gombot! A hőmérséklet villogni fog a kijelzőn. Nyomja meg a + vagy - gombot a hőmérséklet megváltoztatásához (80°C és 200°C között)!
B) Nyomja meg másodszor is a Temp/Time gombot! Az idő villogni fog a kijelzőn. Nyomja meg a + vagy - gombot az idő módosításához (1-60 perc között)!
5. Három másodperc múlva a légsütő működni kezdett.
6. Vegye ki a kosarakat a légsütőből, ügyelve a forró gőzre! A légsütő automatikusan leállítja a főzést. A kijelző a kosarak cseréjéig kikapcsol.
7. A légsütő 5-ször sípol, amikor befejezte.
8. Vegye ki a kosarakat a légsütőből, ügyelve a forró gőzre!
9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni!

Étel rázása

Hogyan rázza

- Főzés közben vegye ki a kosarakat a légsütőből, és rázza fel vagy fordítsa meg az ételt!
- Amikor kiveszi a kosarakat, a légsütő automatikusan leállítja a főzést.
- Biztonsági funkcióként a kijelző kikapcsol, amíg a kosarakat ki nem cserélik.
Amikor kicseréli a kosarakat, a főzés automatikusan folytatódik.
Kerülje a 30 másodpercnél hosszabb rázást, mert a légsütő elkezdhet lehűlni.

Mit rázzon

- Az egymásra rakott kisméretű ételeket, például krumplit vagy nuggetseket, általában rázni kell.
- Rázás nélkül előfordulhat, hogy az ételek nem ropogósak vagy egyenletesen sülnek meg.
Az egyenletes barnulás érdekében más ételeket, például steaket is megfordíthat.

Mikor rázza

- A főzés felénél rázza fel egyszer, vagy szükség szerint többször is.



Figure 5.1

Főzési útmutató

Töltetés

- Ha a kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sül meg.
[5.1. ábra]

Sültkrumpli

- Adjon hozzá 7-15 ml olajat a ropogósság érdekében!
- Ha nyers burgonyából sült krumplit készít, a sütés előtt áztassa a nyers krumplit vízbe 15 percre, hogy eltávolítsa a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt törölközővel töröljük szárazra.
- Vágja kisebbre a nyers krumplit a ropogósabb eredmény érdekében.
- Vágjon 6 mm × 76 mm (¼ hüvelyk × 3 hüvelyk) csíkokra.

Olaj használata

- Ha kis mennyiségű olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Legfeljebb 30 ml olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden élelmiszerre.

Tippek

- Bármilyen fagyasztott ételt vagy sütőben süthető árut levegőn megsüthet.
- Sütemények, kézi piték vagy bármilyen töltelékkel vagy tésztával ellátott étel készítéséhez tegye az ételt hőálló edénybe, mielőtt a kosarakba helyezné!
- A magas zsírtartalmú ételek levegőn történő sütésekor a zsír a kosarak aljára csöpög. A főzés közbeni túlzott füst elkerülése érdekében főzés után öntse ki a tat csöpögést!
- A folyékonyan pácolt ételek fröccsenést és felesleges füstöt hoznak létre. Sütés előtt szárítsa meg ezeket az ételeket!

További funkciók

Túlmelegedés elleni védelem

- Ha a légsütő túlmelegszik, biztonsági funkcióként automatikusan kikapcsol.
- Hagyja lehűlni a légsütőt, mielőtt újra használná!

A főzés automatikus folytatása

- Ha kihúzza a kosarakat, a légsütő automatikusan leállítja a főzést. A kijelző biztonsági funkcióként ideiglenesen kikapcsol.
- Amikor visszahelyezi a kosarakat, a légsütő automatikusan folytatja a főzést az előző beállítások alapján.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Megjegyzés:

- Mindig tisztítsa meg a légsütőt minden használat után!
- A kosár fóliával való bélése megkönnyítheti a tisztítást.

1. Húzza ki a légsütőt a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni a tisztítás előtt! Húzza ki a kosarakat a gyorsabb hűtés érdekében!
2. Nedves ruhával törölje le a légsütő külsejét!
3. A kosarak mosogatógépben moshatóak. A kosarakat forró, szappanos vízzel és karcmentes szivaccsal is kimoshatja. Ha szükséges, áztassa be.

Megjegyzés:

A kosár tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Kerülje a fém edényeket és a súroló hatású tisztítószeret!

4. Makacs zsír ellen:

- a. Egy kis tálban keverjünk össze 118 ml ($\frac{1}{2}$ csésze) szódabikarbónát és néhány evőkanál vizet (1 evőkanál = 15 ml), amíg kenhető pasztát nem kap.
 - b. Szivaccsal kenje szét a pasztát a kosarakon és dörzsölje le! Öblítés előtt hagyja állni a kosarakat 15 percig.
 - c. Használat előtt mossa le a kosarakat szappannal és vízzel!
5. Enyhén nedves, nem súroló szivaccsal vagy ruhával tisztítsa meg a légsütő belsejét! Ne merítse vízbe! [6.1. ábra]
 6. Tisztítsa meg a fűtőspirált, ha szükséges, hogy eltávolítsa az ételmaradékot!
 7. Szárítsa meg használat előtt!

Megjegyzés:

- A légsütő bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőspirál száraz!



Figure 6.1

HIBAELHÁRÍTÁS

HIBA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A légsütő nem működik.	- A légsütő nincs bedugva. - A légsütő kikapcsolta magát.	- Dugja be a konnektort. - Bekapcsoláshoz nyomja meg POWER gombot. Győződjön meg, hogy a sütőkosár megfelelően be van helyezve!
Az étel nem sült meg.	A sütőkosát túl lett töltve.	- Kisebb mennyiségű ételt készítsen. 2-3x rázza meg az ételt sütés közben. - Növelje a hőmérsékletet. - Növelje a sütési időt.
Az étel nem egyenletesen sült át.	A sütőkosát túl lett töltve.	- Kisebb mennyiségű ételt készítsen. - Sütés előtt vigyen fel egyenletes réteg olajat az ételre. 2-3x rázza meg az ételt sütés közben.
A sütőkosár/fiók nem csúszik be a tartóba.	A sütőkosát túl lett töltve.	- Kisebb mennyiségű ételt készítsen. - Az Air Fryer mindaddig nem kapcsol be, amíg a sütőkosarat/fiókot megfelelően össze nem szerelték, és teljesen be nem helyezték a levegősütő testébe.
Fehér füst jön ki a légsütőből.	- A sütőkosát túl lett töltve. - A sütőkosarat és a fiókot nem tisztították meg.	- Erősen olajos ételek, például szalonna sütésekor előfordulhat, hogy gyakrabban kell tisztítani a sütőkosár fiókját. - Minden használat után tisztítsa meg a sütőkosarat és a fiókot.
A friss krumplit nem sülnék egyenletesen.	A sütőkosát túl lett töltve.	- Sütés előtt áztassa be, öblítse le és teljesen szárítsa meg a burgonyát. - Használjon friss, kemény burgonyát.
A krumpli nem ropogós.	A nyers krumpliban túl sok a víz.	- Használjon tiszta konyharuhát a burgonyarudak alapos becsomagolásához és szárításához, mielőtt olajat adna hozzá. - Vágjuk kisebbre a krumplit. - A burgonyát gyakran rázza fel és permetezze.