

Brava Cook használati útmutató

Biztonsági tudnivalók

A forrólevegős sütő első használata előtt olvassa végig figyelmesen a következő utasításokat, és tartson be minden figyelmeztetést, még akkor is, ha járatos az elektronikus készülékek kezelésében.

Gondosan őrizze meg ezt a kezelési útmutatót egy esetleges későbbi alkalomra. Ha a forrólevegős sütőt eladja vagy továbbadja, lényeges, hogy átadja ezt a kezelési útmutatót is. Ez ugyanis a termék része.

Az forrólevegős sütőt nem arra terveztük, hogy külső időkapcsoló órán vagy külön távirányítón keresztül használják. A bekapcsolt forrólevegős sütőt nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Fennáll a tűz veszélye!

Ezt a készüléket 8 év fölötti gyermekek, valamint a fizikai, érzékszervi és szellemi képességeikben korlátozott vagy fogyatékossgal élő, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek is használhatják, ha ezt felügyelet alatt teszik, vagy felvilágosítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik az abból származó veszélyeket.

Tilos a gyermekeknek a készülékkel játszaniuk! A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik felügyelet nélkül a gyermekek.

A csomagolófóliát is tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a fulladás veszélye.

A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a tápvezetektől.

Ha füstképződést, szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki a forrólevegős sütőt, és húzza ki a tápkábel villásdugóját a csatlakozóaljzatból. Ilyen esetben a forrólevegős sütő nem használható tovább, és azt meghatalmazott szerviz személyzettel kell megvizsgáltatni. A készülék esetleges égéséből származó füstöt soha ne lélegezze be. Amennyiben a füstöt mégis belélegezte, azonnal forduljon orvoshoz! A füst belélegzése egészségkárosító hatású lehet.

Soha ne érintse meg a forrólevegős sütőt illetve a tápkábelt vizes kézzel, mert fennáll az áramütés veszélye!

A túlmelegedés elkerülése érdekében a forrólevegős sütőt nem szabad lefedni. Fennáll a tűz veszélye!

A forrólevegős sütőt hőálló, sík felületen állítsa fel hőforrásoktól és éghető anyagoktól, folyadékoktól és gázoktól távol.

A falaktól legalább 15 cm távolságot tartson, egyéb esetben fennáll a tűzveszély!

A veszélyek elkerülése érdekében a forrólevegős sütőn nem szabad sérüléseket okozni.

Ne helyezze semmilyen tűzforrást (pl. égő gyertyát) a forrólevegős sütőre vagy annak közelébe.

A forrólevegős sütőt ne használja felügyelet nélkül. Mindig kapcsolja ki a forrólevegős sütőt, ha nem használja, és húzza ki a tápkábel villásdugóját a csatlakozóaljzatból.

A forrólevegős sütőt csak azután rakja el, miután teljesen lehűlt.

A forrólevegős sütőt soha ne használja könnyen gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függönyök, kárpitok stb.

A forrólevegős sütőt nem szabad közvetlen hőforrásnak (pl. fűtésnek), közvetlen napfénynek vagy mesterséges fénynek kitenni. Kerülni kell az érintkezést fröccsenő vagy csepegő vízzel és agresszív folyadékokkal. A forrólevegős sütőt ne használja víz közelében.

A forrólevegős sütőt soha nem szabad folyadékba meríteni (a forrólevegős sütőre soha ne állítson folyadékokkal töltött tárgyakat, pl. vázákat vagy italokat)

Figyeljen továbbá arra, hogy a forrólevegős sütőt ne tegye ki túlzott ütődéseknek és rezgéseknek!

Ezen kívül ne engedjen idegen tárgyat a készülékbe jutni. Ellenkező esetben a forrólevegős sütő megrongálódhat.

Tápkábel

A tápkábelt a dugasztól fogja meg és ne magát a kábelt húzza.

Ne tegye a forrólevegős sütőt, bútorokat vagy más nehéz tárgyakat a tápkábelre, és ügyeljen arra, hogy a kábel ne törjön meg.

Ne kössön csomót a tápkábelre, más kábelekkel ne kösse össze. A tápkábelt úgy kell lefektetni, hogy senki ne léphessen rá, és senkit ne akadályozzon

Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezzen a forrólevegős sütő forró felületeivel.

Ne használjon olyan adaptert vagy hosszabbító kábelt, amely nem felel meg az érvényes

biztonsági normáknak és ne végezzen beavatkozásokat a tápkábelen! Amennyiben a tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak vagy az ügyfélszolgálatnak vagy egy hasonló képesítésű személynek ki kell azt cserélnie.

Üzembevétele előtt

Vegye ki a forrólevegős sütőt a csomagolásból és távolítsa el teljesen a csomagolóanyagot.

Ellenőrizze a forrólevegős sütőt, hogy vannak-e rajta sérülések. Sérülések esetén a forrólevegős sütőt nem szabad üzembe helyezni.

Tisztítsa meg a forrólevegős sütőt első használat előtt, a "Tisztítás" fejezetben leírt módon.

Üzembe helyezés

Állítsa a forrólevegős sütőt egy sík és hőálló felületre. Érzékeny felület esetén helyezzen egy hőálló alátétet a forrólevegős sütő alá.

Égésveszély! Működés közben a megérinthető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet.

Működés közben ezen kívül forró gőz áramlik ki a szellőzőrácsokon át. Forró gőz a forrólevegős sütő kinyitásakor is kiáramolhat. Az összetevők kivételéhez csak a fogantyút fogja meg, és ne érintse meg közvetlenül a serpenyőt, a kosarat (6) vagy a forrólevegős sütő belső oldalát.

A forrólevegős sütő megérinthető felületei nagyon felforrósodhatnak. Az égések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.

Fennáll a sérülés veszélye.

A sütnivaló összetevőket csak a kosárba szabad belehelyezni. A kosarat legfeljebb a „MAX” jelzésig szabad megtölteni.

A serpenyőt és a kosarat soha nem szabad olajjal megtölteni!

Az összetevők forrólevegős sütőben való főzéséhez az alábbiak szerint járjon el:

- Állítsa a hőfokszabályozó gombot és az időzítőt „OFF” állásba.
- Vegye ki a serpenyőt a kosárral együtt úgy, hogy a fogantyúnál fogva kihúzza a forrólevegős sütőből.
- Helyezze az összetevőket a kosárba
- Helyezze be a serpenyőt a kosárral együtt a forrólevegős sütőbe.

- A csatlakozó dugaszt egy bármikor könnyen elérhető csatlakozó aljzatba.
- Állítsa be a hőfokszabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
- Állítsa be az időzítőt a kívánt időre.
- A forrólevegős sütő ekkor bekapcsol. Az üzemállapot-jelző LED működés közben világít.
- A beállított hőmérséklet elérésekor ezen kívül a hőmérséklet-visszajelző LED is világít.
- A forrólevegős sütő az időzítő beállított ideje után önműködően kikapcsol. Amikor az időzítő elérte az „OFF” állást, egy hangjelzés hallható. A forrólevegős sütő közvetlen kikapcsolásához az időzítőt kézzel is „OFF” állásba helyezheti.
- Vegye ki az összetevőket úgy, hogy a serpenyőt a fogantyúnál fogva kihúzza.
- Ne érintse meg közvetlenül a serpenyőt, a kosarat vagy a forrólevegős sütő belső oldalát.
- Állítsa a serpenyőt egy sík és hőálló felületre.
- Nyomja meg a kioldó gombot a kosár serpenyőről való leválasztásához. Tegye az összetevőket egy edénybe vagy egy tányérra.
- Használat után forgassa a hőfokszabályozó gombot „OFF” állásba és húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzathoz.
- Tisztítsa meg a forrólevegős sütőt a „Tisztítás” fejezetben leírt módon

A főzési idő fele után bizonyos összetevőket össze kell rázni, hogy a főzés egyenletes eredményt

adjon. Ehhez húzza ki a serpenyőt a kosárral együtt a fogantyúnál fogva a forrólevegős sütőből

és rázza össze az összetevőket. Ezután helyezze vissza a serpenyőt a kosárral együtt a forrólevegős sütőbe.

A forrólevegős sütő a serpenyő kosárral való együttes kivételekor önműködően kikapcsol.

Miután a serpenyőt a kosárral együtt rendeltetésszerűen visszahelyezte, a forrólevegős sütő önműködően visszakapcsol az időzítő lejártáig.

Ha olyan összetevőket főz, amelyeket a főzési idő fele után össze kell rázni, akkor az időzítőt a főzési idő felére is beállíthatja. Így egy hangjelzés hallható, amikor az összetevőket össze kell rázni. Összerázás után állítsa be az időzítőt a maradék főzési időre a teljes főzési idő eléréséhez.

A forrólevegős sütő hozzávalók nélkül is előmelegíthető. Ha a hőmérséklet-visszajelző LED világít, a beállított hőmérsékletet elérte a készülék.

Ha a megadott főzési idő után az összetevők még nincsenek készen, helyezze vissza a serpenyőt a kosárral együtt a forrólevegős sütőbe. Állítsa be az időzítőt néhány további percre.

Az összetevőket csak akkor tegye egy edénybe vagy egy tányérra, ha előtte a serpenyőt leoldotta a kosárról. Különben a serpenyőben összegyűlt fölösleges olaj ráömlik az összetevőkre.

Tippek a sikeres főzéshez

Ne töltse túl a kosarat a jobb főzési eredmény érdekében. A kosarat legfeljebb a „MAX” jelzésig szabad megtölteni.

A túl hosszú főzési idő elkerülésére az összetevők ne legyenek túl vastagok.

Az egyenletes főzési élmény érdekében javasoljuk, hogy 500g hasábburgonyát kb. 16-18 percig főzzön, előmelegítés nélkül. Ezeket 1/3 és 2/3 főzési időnél össze kell rázni. Összerázáskor ügyeljenek arra, hogy a hasábburgonyák jól átkeveredjenek, rázás közben belülről kívültre kerüljenek. Ehhez húzza ki a serpenyőt a kosárral együtt a fogantyúnál fogva a forrólevegős sütőből és rázza össze az összetevőket. A forrólevegős sütő a serpenyő kosárral való együttes kivételekor önműködően kikapcsol. Miután a serpenyőt a kosárral együtt rendeltetésszerűen visszahelyezte, a forrólevegős sütő önműködően visszakapcsol az időzítő lejártáig.

A főzési idő fele után rázza össze az összetevőket, hogy a főzés egyenletes eredményt adjon. Ehhez húzza ki a serpenyőt a kosárral együtt a fogantyúnál fogva a forrólevegős sütőből és rázza össze az összetevőket. A forrólevegős sütő a serpenyő kosárral való együttes kivételekor önműködően kikapcsol. Miután a serpenyőt a kosárral együtt rendeltetésszerűen visszahelyezte, a forrólevegős sütő önműködően visszakapcsol az időzítő lejártáig.

Előkészítéskor forgassa át az összetevőket egy edényben fél evőkanál olajban. Az olajat tilos közvetlenül a serpenyőbe vagy a kosárba helyezni!

A tésztát tilos közvetlenül a serpenyőbe vagy a kosárba helyezni! A tésztát kizárólag megfelelő hőálló dobozba vagy sütőformába helyezze be. Tegye ezt a hőálló dobozt ill. sütőformát a kosárba.

Burgonya és hasábburgonya

Fagyasztott hasábburgonya (vékony)

300-700g 12-18 perc 200°C

Fagyasztott hasábburgonya (vastag)

300-700g 11-20 perc 200°C

Saját készítésű hasábburgonya

(8x8 mm)

300-800g 18-25 perc 180°C

Saját készítésű burgonyadarabok

300-800g 18-22 perc 180°C

Saját készítésű burgonyakockák

300-750g 12-18 perc 180°C

Gnocchi (töltött vagy töltetlen)

300-750g 16-20 perc 200°C

Hús és szárnyasok (100-500g-osak 180°C)

Steak: 8-12 perc

Sertéskotlett: 10-16 perc

Csirkecomb: 15-22 perc

Sertéscsíkok: 10-14 perc

Hamburger :7-14 perc

Csirkemell :10-15 perc

Fagyasztott karaj (400-800g, 200°C) 12-16 perc

Sütés

Muffin: 300g 15-18 perc 200°C

A megadott időtartamok iránymutatásként szolgálnak. Az összetevők sajátosságaitól és az Ön személyes ízlésétől függően hosszabbak vagy rövidebbek is lehetnek.

A főzési idő 2-3 perccel meghosszabbodik, ha a forrólevegős sütő hideg.

Karbantartás

A karbantartási munkálatok akkor szükségesek, ha a forrólevegős sütő megsérült, a ház belsejébe folyadék vagy tárgy került, ha a forrólevegős sütő esőnek vagy nedvességnek volt kitéve, vagy ha a forrólevegős sütő nem működik megfelelően vagy leasett.

Ha füstképződést, szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki a forrólevegős sütőt, és húzza ki a tápkábel villásdugóját a csatlakozóaljzatból. Ilyen esetben a forrólevegős sütő nem

használható tovább, és azt meghatalmazott szerviz személyzettel kell megvizsgáltatni.

Minden karbantartási munkálatot csak szakképzett személyzettel végeztesse el!

A forrólevegős sütő házát soha ne nyissa fel.

Tisztítás

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati dugaljat a csatlakozó aljzatból, mert fennáll az áramütés veszélye!

Várjon addig, amíg a forrólevegős sütő teljesen lehűl. Ellenkező esetben fennáll az égési sérülés veszélye!

A forrólevegős sütőt tilos vízbe meríteni, mert fennáll az áramütés veszélye!

Serpenyő és a kosár tisztítás céljára kivehetők. Ehhez húzza ki a serpenyőt a kosárral együtt a fogantyúnál fogva a forrólevegős sütőből. Nyomja meg a kioldó gombot a kosár serpenyőről való

leválasztásához. Először távolítsa el a nagyobb ételmaradékokat.

A serpenyő és a kosár ezt követően elmoshatók mosogatóban meleg víz és mosogatószer segítségével. Öblítse el a serpenyőt és a kosarat tiszta vízzel és hagyja teljesen megszáradni, mielőtt újra visszahelyezi azokat a készülékbe.

Semmiképpen ne használjon drótkefét vagy más súroló eszközt.

A belső és külső felületek tisztításához enyhén benedvesített kendőt használjon. Oldószer vagy a

műanyagot megtámadó tisztítószer használata tilos.

Raktározás nem használat esetén

Ha a forrólevegős sütőt már nem használja, a tápkábel dugaszát húzza ki a csatlakozó aljzatból. Állítsa a hőfokszabályozó gombot „OFF” állásba. Ügyeljen arra, hogy a forrólevegős sütőt tiszta, száraz helyen tárolja és ne tegye ki közvetlen napfény hatásának.

Hibaelhárítás

A forrólevegős sütő nem melegít.

Ellenőrizze le, hogy a villásdugó megfelelően csatlakoztatva van-e a hálózati csatlakozóaljzatba.

Ellenőrizze a hőfokszabályozó gomb állását és fordítsa a hőfokszabályozó gombot szükség esetén

magasabb hőmérsékletre.

Ellenőrizze az időzítő helyzetét, szükség esetén állítson be egy időt az időzítőn.

Ellenőrizze, hogy a serpenyő a kosárral együtt megfelelően helyezkedjen el a forrólevegős sütőben.

Környezetvédelmi tudnivalók és ártalmatlanítási előírások

A csomagolást is környezetbarát módon ártalmatlanítsa! A dobozokat a hulladékpapír-gyűjtőkön

vagy a nyilvános gyűjtési helyeken keresztül lehet újrafelhasználás céljából leadni. A szállítási terjedelem fóliáit és műanyagjait a helyi köztisztasági vállalat gyűjti be és dolgozza fel környezetbarát módon.

Receptek

Ratatouille (francia lecsó)

Összetevők:

- 200 g cukkini vagy padlizsán
- 1 paprika (sárga)
- 2 paradicsom
- 1 hagyma, hámozott
- 1 gerezd fokhagyma (szétnyomott)
- 2 teáskanál provance-i fűszerkeverék (szárított)
- Frissen őrölt feketebors
- 1 evőkanál olívaolaj
- Fél teáskanál só

Kerek sütőforma, kb. 15 cm átmérőjű

Melegítse elő a forrólevegős sütőt 200°C-ra.

Kockázza össze a cukkinit és/vagy padlizsánt, paprikát, paradicsomot és hagymát 2 cm-es kockákra.

Keverje össze a zöldségeket a sütőformában a fokhagymával, provance-i zöldfűszerekkel és fél teáskanál sóval. Ízesítse borssal. Keverje alá az olívaolajat is.

Helyezze be a sütőformát a kosárba, majd tolja be a serpenyőt a kosárral együtt a forrólevegős sütőbe.

Állítsa be az időzítőt 15 percre és főzze meg a ratatouille-t. Főzés közben egyszer keverje át a zöldségeket. Tálalja a ratatouille-t hússal, például steakkal vagy hússzelettel.

Levellesztésza halmocskák

Összetevők:

- 200 g (mélyhűtött vagy hűtött) kész leveles tészta
- Tetszés szerinti töltelék
- 2 evőkanál tej

Melegítse elő a forrólevegős sütőt 200°C-ra.

Vágja a tésztát 16 darab 5 x 5 cm-es négyzetre, és minden négyzetre helyezzen egy púpozott teáskanálnyi töltelékkel.

Hajtogassa háromszöggé a négyzeteket, a széleket nedvesítse meg egy kis vízzel. Nyomja össze a széleket egy villával.

Helyezzen nyolc halmocskát a kosárba és kenje meg tejjel.

Tolja be a serpenyőt a kosárral együtt a forrólevegős sütőbe, majd állítsa be az időzítőt 10 percre.

Süsse étvágygerjesztően aranybarnára.

A többi halmocskát ugyanilyen módon süsse meg. Tálalja fel egy kínálótányéron a levelestészta halmocskákat

Töltelékek:

Sonkás ricotta:

50 g ricottát, 25 g finomra vágott sonkát és frissen őrölt borsot keverjen össze

Pikáns csirkecomb grillpácban

Összetevők:

1 gerezd fokhagyma, szétnyomott

Fél evőkanál mustár

2 teáskanál barna cukor

1 teáskanál chilipor

Frissen őrölt feketebors

1 evőkanál olívaolaj

4 csirke alsócomb

Melegítse elő a forrólevegős sütőt 200°C-ra.

Keverje össze a fokhagymát a mustárral, barna cukorral, chiliporral, egy csipetnyi sóval és frissen őrölt borssal. Keverje át olajban.

Teljesen dörzsölje be a csirkecombokat a páccal és 20 percig pácolja. Helyezze a csirkecombokat kosárba. Tolja be a serpenyőt a kosárral együtt a forrólevegős sütőbe, majd állítsa be az időzítőt 10 percre.

Ezután vegye vissza a hőmérsékletet 150°C-ra és főzze további 10 percig a csirkecombokat, amíg el nem készülnek.