

ORION

LÉGKEVERÉSES FŐZŐEDÉNY HALOGÉN FŰTŐSZÁLLAL

EASIER

FASTER

HEALTHIER

...



KÖNNYEBB, GYORSABB, EGÉSZSÉGESEBB...

Kérjük, hogy saját biztonságá érdekében az első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és őrizze meg!

Forgalmazza: Orion Elektronikai Kft.
1106 Budapest, Jászberény út 29.



Hagyományos minőség légkeveréses főzőedénnyel

Bevezetés

A több funkciós légkeveréses főzőedény a hagyományos főzés végét jelenti. Főzés közben a légkeveréses főzőedényben a forró levegő cirkulál, ezáltal az ételt mindenhol egyenletesen megfőzi. Az így készített ételek nagyon ízletesek, megtartják az eredeti ízt és a teljes tápértéket.

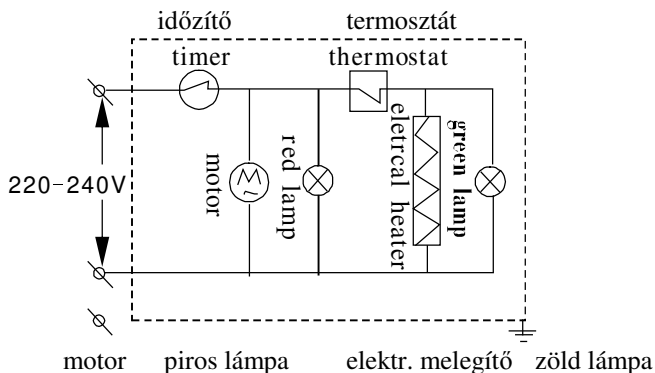
A légkeveréses főzőedény praktikus, vonzó megjelenésű. 65-250°C közötti hőfokszabályozóval (termosztátos) és 0-60 perc közötti időbeállítással rendelkezik. Az ételnek megfelelően lehet beállítani a főzési hőmérsékletet és időt. A belső forró levegő soha nem okoz füstöt, és az étel sem ég meg. A konyha így tiszta és biztonságos, szagmentes marad.

A légkeveréses főző nemcsak mentesíti a nehéz konyhai munkától, hanem a főzést élvezetessé is teszi.

Műszaki leírás

Feszültség	220-240 V / 50Hz
Teljesítmény	1300W
Hőfokszabályozó	65 – 250 °C
Időkapcsoló	0-60 perc
Főzőedény mérete	Ø 300 x 150 mm
Bruttó súly	8,5 kg
Nettó súly	7 kg

Elektromos ábra



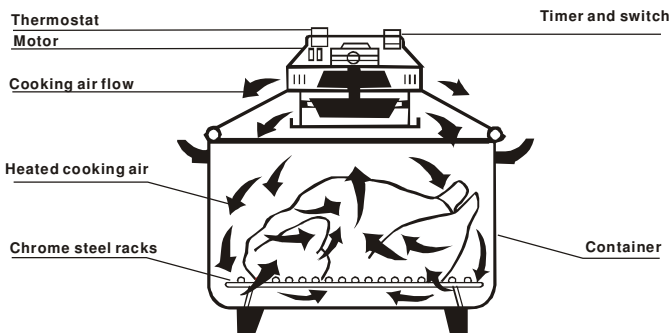
Használat

1. Rakja be az acél rácsot az edénybe, majd tegye rá az ételt. Figyeljen arra, hogy maradjon egy kis hely az étel és az edény fedele között.
2. Dugja be a főzőedény csatlakozóját az elektromos leírásnak megfelelő aljzatba. Más elektromos készülékkel való közös aljzat használata nem megengedett.
3. Fordítsa az időkapcsolót az óramutató járásának megfelelően a kívánt időre, a piros lámpa világít
4. Állítsa be a hőfokszabályozót az óramutató járásának megfelelően a kívánt hőmérsékletre, a zöld lámpa kigyullad. A légkeverés elkezdődik.
5. A zöld lámpa a főzési idő vége előtt kikapcsolhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék elérte a kiválasztott hőfokot. Ha a főzőedényben a hőfok a szükséges alá csökken, a készülék automatikusan bekapcsolja a fűtést és a zöld lámpa kigyulladás jelzi a fűtést.

Fontos figyelmeztetés

1. Amikor a légkeveréses főzőedény dolgozik, az acélrácsához kapcsolódó fogantyúk a hő hatására kitágulnak és lazák lesznek, ennek nincs jelentősége, normál hőmérsékleten visszanyerik eredeti állapotukat.
2. Főzés után az edény tetejét ne tegye közvetlenül a pultra, mert a pult megéghet. Helyezze egy edényre, tálra vagy hőálló felületre.
3. Tilos a főzőedény tetején lévő szerkezeteket vízzel mosni. Szükség esetén tiszta, puha ruhával törölje át.
4. A főzőedény tartályát csak a teljes lehűlés után szabad elmosni.

Főbb részei:



Tulajdonságok

1. Több funkciós:

A forró levegő áramoltatásával és a 65-250°C közötti hőmérséklettel a légkeveréses főzőedénynek sok funkciója van:

- különbőféle módon főzhet ételt, beleértve a sütést, pirítást, grillezést, pirítós készítését, párolást és barbeque falatkákat.
- fagyasztott ételeket gyorsan kiolvasztja
- szárít és sterilizál
- a sütő teteje más edényre is áthelyezhető és abban is főzhet vele.



2. Koleszterin csökkentés

A modern orvostudomány bebizonyította, hogy a szívbetegségek és az érrendszeri problémák a magas koleszterinszintre vezethetők vissza. A légkeveréses főzőedényben a forró levegő cirkulációja lebontja zsírréteget és a minimumra csökkenti a koleszterin tartalmat. Ezáltal az ilyen főzőedényben készített étel nagyon hasznos az egészség szempontjából.

3. Idő- és energiatakarékos

A forró levegőáramlás magas hatékonyságának köszönhetően az edényben a főzési idő és a felhasznált energia a minimumra csökken. Saját kutatásaink igazolják, hogy a légkeveréses főzőedények mintegy 20%-os energia megtakarítást érnek el a hagyományos sütőkkel szemben.

4. Megőrzi az étel tápértékét és természetes ízét

A magas hőmérséklet és az elnyújtott főzési idő tönkreteszi az étel tápértékét és megváltoztatja természetes ízét. A légkeveréses főzőedény hőmérséklet és időkontrollja megoldja ezt a problémát.

Gyors referencia kártya

Ezen a kártyán megtalálja:

Hogyan grillezzen, Hogyan süssön, Hogyan süssön roston,
Hogyan pároljon, Hogyan süssön olajban Hogyan olvasszon ki,
Hogyan készítsen pirítóst.

✧ Hogyan süssön roston

- helyezze az ételt közvetlenül a rácsra (alsó vagy felső rács)
- a nagyon vastag hússzeleteket az idő felénél fordítsa meg
- a grillezési, sütési idő eltérhet a hús nagysága, vastagsága, zsírossága miatt

✧ Hogyan pároljon

- A zöldségeket a főétel készítésével egy időben megpárolhatja: tegye alufólia zacskóba a zöldségeket, adjon hozzá néhány csepp vizet és zárja le a zacskót.
- Hal és zöldség párolásakor tehet egy csészényi vizet az edény aljába fűszernövényekkel és fűszerekkel. Nagyon kevés vizet használjon.

✧ Hogyan süssön olajjal

- A megszokott hasáburgonyát sok olaj nélkül készítheti, ha a krumpli darabokat megmártja telítetlen sütőolajban, a felesleget lecsöpögteti és a főzési útmutató szerint süti.
- Ízletes sült csirke készítésekor mártsa a csirkedarabokat vajba és utána főzőolajba, csöpögtesse le a felesleges olajat és a táblázat szerint süsse.

✧ Hogyan készítsen pirítóst

- A légkeveréses edénnyel előmelegítés nélkül tud tökéletesen pirított kenyeret és falatkát. Egyszerűen tegye a rácsra az ételt és figyelje a pirítást. Kívül ropogód, de belül puha marad.
- Ismét ropogósak lesznek a régi rágcsálni valók: krékek, chip-szek és kekszek ha néhány percre a légkeveréses edénybe teszi maximum hőmérsékletre

✧ Hogyan olvasszon ki

- A légkeveréses edénnyel sokkal egyenletesebben tudja a fagyasztott ételt kiolvasztani, mint a mikrohullámú sütővel. Állítsa be a hőmérsékletet 100°C-ra és 5-10 percenként ellenőrizze az ételt.

✧ Általános útmutató és figyelmeztetések

- Egyenletesen oszlassa el az ételt a légkeveréses főzőedényben, hogy a levegő az étel körül egyenletesen tudjon áramolni.
- Amikor először próbál ki egy receptet, ellenőrizze a főzési folyamatot az edzett üvegtálon keresztül, mivel a légkeveréses edénybe röviden lehet betekinteni.
- Mivel az ételt közvetlenül a rácsra helyezzük, befújhatja a rácsot tapadásmentesítővel, hogy ne ragadjon rá étel.
- A légkeveréses főzőedény öntisztító. Egyszerűen tegyen 5 cm vizet az aljára és állítsa 100°C fokra 10-12 percig.
- Nagyon koszos edény esetében tegyen egy kevés mosogatószer a vízbe és törölje le a szennyeződést.

Válogatott receptek

Homár

Hozzávalók:

1 kg rák, gyömbérlé, só, cukor, likőr, paprika

Fűszerezze be a rákot és hagyja 10-15 percig állni, utána tegye a légkeveréses edénybe és süssse 12-15 percig 140-160°C-on.

Ropogós Csirke

Hozzávalók:

Csirke, kevés keményítő, kis bor, olvasztott cukor, méz, ecet, langyos víz

1. Mossa és tisztítsa meg a csirkét forró vízzel és rögtön utána hideg vízzel
2. Keverje össze a keményítőt, az olvasztott cukrot, mézet és ecetet egy kis vízzel. A keverékkel többször kenje át a csirkét. Amikor száraz a csirke, tegye a légkeveréses főzőedénybe.
3. Süsse a csirkét 20 percig 150-200°C-on. Utána ismét kenje be a páccal és 10 percig alacsony hőmérsékleten süsse.

Főzési útmutató

Étel	Idő	Hőmérséklet
Csirke	30-40 perc	180-200°C
Hal	10-15 perc	130-150°C
Sütemény	10-12 perc	140-160°C
Homár	12-15 perc	140-160°C
Garnéla rák	10-12 perc	150-180°C
Kolbász	10-13 perc	120-150°C
Mogyoró	10-15 perc	140-160°C
Pirított kenyér	8-10 perc	120-140°C
Krumpli	12-15 perc	180-200°C
Csirke szárnyak	15-20 perc	150-180°C
Rák	10-13 perc	140-160°C
Hot dog	5-8 perc	190-210°C
Barbeque falatkák	18-20 perc	220-240°C

Környezetbarát hulladék kezelés



Segíthet megvédeni környezetünket!

Kérjük, a helyi törvények értelmében járjon el: adja át működésképtelen elektronikai készülékeit egy illetékes hulladék felhasználó, gyűjtő központnak.