

SENCOR®

SFR 5050BK



FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Az eredeti útmutató fordítása

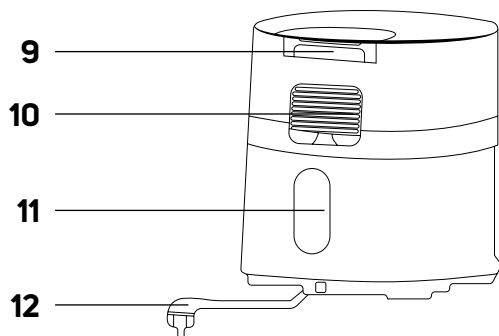
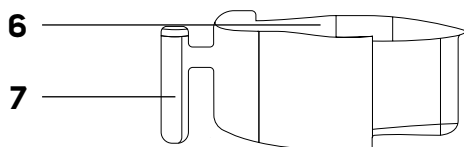
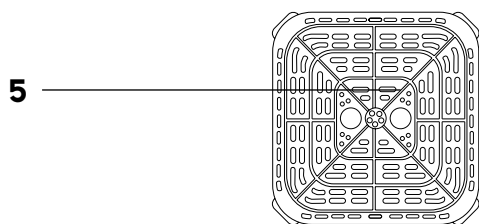
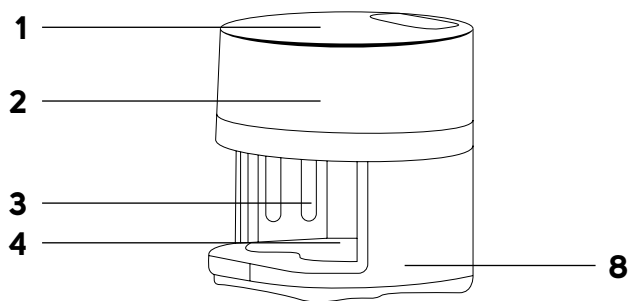


SENCOR®

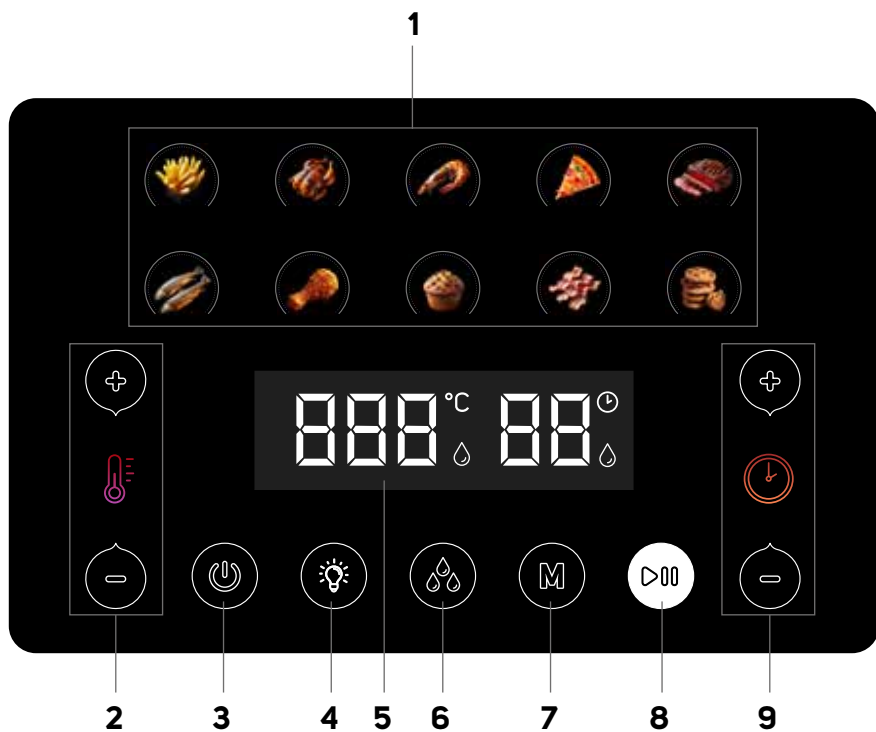
SFR 5050BK



A



B



Fontos biztonsági utasítások

FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét bízza szervizközponttal, hogy elkerülje a veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
- Ne merítse a készüléket, tápkábelt se a csatlakozó villát vízbe vagy más folyadékba.
- Az étellel érintkező felületeket tisztítsa a kézikönyv utasításainak megfelelően.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányítóval felszerelt csatlakozóval.



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET!

A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, ha a berendezés működésben van. A készülék kikapcsolás után is forró lehet. Tisztítás, karbantartás vagy egyéb kezelés előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt.

A készülék használatára vonatkozó egyéb fontos biztonsági utasítások

- A készülék hálózati aljzathoz való csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a készülék címkején feltüntetett néveges feszültség megegyezik a hálózati feszültséggel, amelyre a készüléket csatlakoztatja.
- A készüléket csak jól földelt aljzatba csatlakoztassa. Javasoljuk, hogy a készüléket különálló elektromos áramkörhöz kösse. Ne használjon hosszabbító kábelt.
- A készüléket ne csatlakoztassa hálózati aljzathoz, ha nincs rendesen összeszerelve.
- A hálózati aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy a készüléket szükség esetén le lehessen csatlakoztatni.
- Ne érjen a tápkábelhez vagy a csatlakozódugóhoz nedves kézzel.
- A készülék csak háztartási használatra készült. A készülék személyes, nem kereskedelmi célú felhasználásra is alkalmas, például:
 - személyzeti konyhasarok üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;
 - hotel- vagy motelszobák és más lakóterek;
 - földművelő gazdaságok;
 - szállást reggeli étkezéssel biztosító vendéglátóhelyek.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy a szabadban.
- A készülék élelmiszerek készítésére szolgál. Ne használja a rendeltetészerű használatától eltérő módon.
- A készüléket ne helyezze ablakpárkányra, a mosogató cseptálcájára vagy instabil felületre. Mindig stabil, sima és száraz felületre helyezze.
- A készüléket ne tegye villanytűzhelyre vagy gáztűzhelyre, vagy ezek közelébe, ne tegye nyílt láng vagy hőforrás közelébe.
- Ne használja a készüléket kád, mosogató, úszómedence vagy más vízforrás közelében.
- A berendezés használata előtt győződjön meg, hogy a lecsöpögtető tálca a helyén van.
- Használat közben biztosítani kell a megfelelő szellőzést a berendezés fölött és minden oldalán. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függöny, törörongy stb.
- Ne tegye a készüléket textíliával vagy asztalterítővel borított felületre.
- Az ételt mindig a mellékelt serpenyőben készítse el.
- A serpenyő olajjal való feltöltése tüzet okozhat.
- Zsíros élelmiszerek készítésekor óvatosan járjon el, hogy ne égesse meg magát a kifirőccsenő zsírral.
- A tapadásmentes felületet ne érintse éles vagy fém tárgyakkal. Azzal károsíthatná azt.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat működés közben.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal, és húzza ki a konnektorból, ha felüyletet nélkül hagyja, használat után, tisztítás vagy áthelyezés előtt.
- Áthelyezés, tisztítás vagy elpakolás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni. A készülék áthelyezéséhez használja a hőszigetelt fogantyút.
- A készüléket ne használja tárgyak tárolására.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál húzza ki a csatlakozóból, és ne a kábelnél fogva. Ellenkező esetben a hálózati kábel vagy az aljzat sérülhet.
- Gondoskodjon róla, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről, se ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne használja a készüléket, ha nem működik jól, ha földre esett, sérült vagy vízbe merült.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. Mindennemű javítást bizzon szakszervizre. A készülékbe történő beavatkozással elveszítheti a hibás teljesítéshez vagy a minőségi jótálláshoz fűződő törvényes jogát.

A TERMÉKEN VAGY A KÍSÉRŐ DOKUMENTÁCIÓBAN ELHELYEZETT JELEK MAGYARÁZATA



A termék teljesíti az összes rá vonatkozó EU irányelv követelményeit.



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus készülékeket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni.

- Köszönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét, és bízunk benne, hogy elégedett lesz vele.
- A készülék első bekapcsolása előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket csak úgy használja, ahogy ebben a használati útmutatóban le van írva. Őrizze meg az útmutatót a későbbiekre. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor ezt a használati útmutatót is adja át.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot meg nem talál. Javasoljuk, hogy legalább a hibás teljesítésre vagy a minőségi garanciára vonatkozó törvényes jog fennállásának időtartamára őrizze meg az eredeti szállítási kartont, a csomagolóanyagot, a pénztári bizonylatot és az eladó felelősségvállalásának mértékéről szóló igazolást vagy a jótállási jegyet. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A1 Kezelőpanel	A7 A fritőz edény nyele
A2 Diszvilágítás	A8 A fritőz háza
A3 Fűtőszál	A9 Vízirtályt
A4 A fritőz belső tere	A10 Szellőzőnyílások
A5 Fritőz alátét	A11 A tápkábel tartója
A6 Fritőz edény betekintővel	A12 Tápkábel

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

B1 Elkészítési programok gombjai	(a hőmérsékletet és az elkészítési időt mutatja)
B2 Gombok a hőmérséklet beállítására	B6 gomb a vízpermetező funkció be-/kikapcsolására
B3 gomb a fritőz be-/kikapcsolásához	B7 gomb a kézi mód be-/kikapcsolásához
B4 A fritőz edény belső világításának be-/kikapcsolására szolgáló gomb	B8 Gomb a fritőz indítására
B5 Numerikus kijelző	B9 Gombok a készítési idő beállítására

A HASZNÁLAT CÉLJA

- A Sencor SFR 5050BK forrólevegős fritőzt ételkészítési hőkezelésére tervezték. A kezelés forró levegővel, minimális mennyiségű olajjal történő „sütéssel” történik. A levegőt a fűtélem melegíti, és egyenletesen osztja el a fritőz edény belső terében a belső ventilátoron keresztül.
- A Sencor SFR 5050BK forrólevegős fritőz vízpermetezési funkcióval rendelkezik. Ez a funkció csak a kiemelt programoknál érhető el. Az elkészítés során vizet permetez a fritőz edénybe. Az elkészített étel leducsabb és ropogósabb.

A FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ JELLEMZŐI ÉS FUNKCIÓI

Fritőz edény

- A fritőz edény betekintő ablakkal van felszerelve, amelynek köszönhetően könnyen és gyorsan ellenőrizheti az ételkészítés állapotát az edényben anélkül, hogy ki kellene vennie.

Belső világítás

- A beltéri világítás megkönnyíti az ételkészítési állapotának ellenőrzését. A gomb rövid megnyomásával a világítás be- és újra kikapcsolható. Automatikusan kialszik, amikor az elkészítés befejeződött.

A forrólevegős fritőz funkciói

A Sencor SFR 5050BK forrólevegős fritőz a következő elkészítési funkciókkal rendelkezik:

- forrólevegős sütés:** a fritőz edényben az ételt kiválasztott programmal készíti el.
- forró levegős sütés gőzpermetező funkcióval:** az ételkészítés gőzpermetező funkcióval egészül ki. Az ételmeiszer nem szárad ki túlzottan.
- kézi előkészítés:** állítsa be az elkészítési időt és a hőmérsékletet a személyes preferenciáknak megfelelően. A kézi előkészítést gőzpermetezési funkcióval is elvégezheti.

Diszvilágítás

- A forrólevegős fritőz diszvilágítással van felszerelve.
- Ha bekapcsolja a fritőzt, vagy a fritőz készenléti üzemmódban van, a világítás kigyullad.
- Amikor a fritőz működik, a világítás lassan kigyullad és elalszik.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az első használat előtt a készüléket és tartozékait vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el belőle minden csomagolóanyagot és reklámcímkeket.
- A fritőz külső felületét törölje meg meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Tiszta törölrönggyel törölje szárazra.
- Vegye ki a fritőz edényt, az alátétet és a vízirtályt. Mossogassa el meleg vízben egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le és törölje szárazra.
- A fritőz belsejét törölje meg meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Tiszta törölrönggyel törölje szárazra.
- Javasoljuk, hogy a forrólevegős fritőzt körülbelül 30 percig indítsa el 200 °C-on. Ez idő alatt halvány füstöt vagy enyhe szagot észlelhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül megszűnik.

A FRITŐZ ELHELYEZÉSE

- Tegye a fritőzt egyenes, erős és hőálló felületre, kellő távolságban a hálózati csatlakozótól.
- Ellenőrizze, hogy a fritőz körül van-e elegendő szabad hely a levegő zavartalan keringéséhez. Ez különösen fontos a hátsó részen, ahol a szellőzőnyílások találhatók. Ezeket nem szabad lefedni működés közben, még akkor sem, ha a fritőz hűl.



Figyelemztetés:

Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függöny, törölröngy stb. Ne helyezze a készüléket ruhával vagy terítővel borított felületre.

A FRITŐZ ALAPVETŐ HASZNÁLATA

- Vegye ki az edényt a fritőzből. Tegye a fritőz alátéteket a fritőz edénybe.
- Tegye az elkészíteni kívánt ételmeiszer a fritőz edénybe, és tegye vissza az edényt a fritőzbe. Az edény feltöltésekor ne lépje túl a MAX vonalat, amely az edény belsején van jelölve. Ne töltse túl az edényt. Nagybobb mennyiségű alapanyag feldolgozásakor javasolt azokat kisebb mennyiségekre felosztani és fokozatosan elkészíteni. Csatlakoztassa a tápkábel a hálózati aljzatba.
- Megszólal egy rövid figyelmeztető hangjelzés, és a vezérlőpanel röviden kigyullad. Ezután kialszik, és a fritőz készenléti üzemmódba kapcsol. Csak a gomb világít.
- Kapcsolja be a fritőzt a gombbal. A kezelőpanel kigyullad, és a sült krumpli program villog.

6. Nyomja meg a kiválasztott sütési program gombját, és a numerikus kijelzőn megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet és főzési idő. Ha módosítania kell a hőmérsékletet, kövesse a „**Hőmérséklet beállítás**” részben leírtakat; ha módosítania kell a sütési időt, kövesse a „**Sütési idő beállítás**” részben leírtakat. Alternatív megoldásként válassza a kézi előkészítést – lásd a „**Kézi előkészítés**” című részt.



Megjegyzés:

Az előre beállított programokkal kapcsolatos további információk a „**Táblázat az előre beállított programokról**” című táblázatban található.

7. Nyomja meg a gombot, és a fritőz bekapcsol. A kijelzőn megjelenik a hőmérséklet, és megkezdődik a készítés visszaszámlálása.
8. Az elkészítés során ellenőrizze az átsülés állapotát az edény betekintőjén keresztül. Nyomja meg a gombot a világítás bekapcsolásához.
9. A kiválasztott programtól függően az előkészítés felénél sípoltást halhat, amely figyelmezteti az étel forgatására vagy keverésére.
10. Ha az ételt össze kell keverni, óvatosan távolítsa el az edényt, keverje össze az ételt, és tegye vissza az edényt a fritőzbe.
11. A beállított előkészítési idő letele után a kijelzőn megjelenik az „End” felirat, és a ventilátor körülbelül 15 másodpercig működik. Majd nyomja meg háromszor a hangfigyelmeztetést, és a fritőz kikapcsol, és átvált készenléti módba.
12. Vegye ki a fritőz edényt, és ellenőrizze az étel átsülési állapotát. Ha az étel még nem sült át teljesen, tegye vissza a fritőz edényt, válassza ki a kívánt előkészítési programot, és állítsa be a hőmérsékletet és előkészítési időt. Indítsa le a fritőzt.
13. Ha az étel megfelelően átsült, vegye ki az edényt a fritőzből, és helyezze hőálló felületre. Fogók vagy hasonló konyhai eszközök használatával vegye ki az ételt, csöpögtesse le egy papírtörölközővel tányérra, és tálalja.



Megjegyzés:

Ne fordítsa az edényt fejjel lefelé. Az alján felhalmozódó olaj az elkészített ételre folyik.



Megjegyzés:

A fritőz edényt mindig hőálló felületre helyezze. Ne helyezze műanyag vágódeszkára, asztalterítőre vagy hasonló, hőre érzékeny anyagokra.

14. Ha meg szeretné szakítani az étel készítését, nyomja meg hosszan a gombot, amíg mindkét kijelzőn meg nem jelenik az „End” felirat.
15. Használat után húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatról.
16. Tisztítsa, karbantartsa vagy egyéb kezelés előtt hagyja a fritőzt kihűlni.



Figyelmeztetés:

Használat közben a fritőz felmelegszik és magas hőmérsékletet érhet el. Használat után is forró marad. A nem megfelelő kezelés esetén fennáll a súlyos égési sérülés veszélye. Különösen óvatosan kezelje.



Megjegyzés:

Javasoljuk, hogy használjon konyhai kesztyűt. A fritőz edény kezelésekor mindig használja a hőszigetelt fogantyút. Ne tegye a fritőz edényeket hőre érzékeny felületekre, pl. műanyag vágódeszkákra stb.



Megjegyzés:

Soha ne használjon fémeszközöket vagy kést, mivel ez megkarcolhatja a fritőz edény vagy az alátétek tapadásmentes felületét.

Az előkészítés megszakítása

- Ha ételkészítés közben meg kell szakítania az fritőz működését, nyomja meg röviden a gombot.
- A kijelző és a főzési program gombja villog.
- Az előkészítés megszakításával beállíthatja az előkészítési időt, vagy új hőmérsékletet állíthat be – kövesse az alábbi utasításokat.

- Azelkészítés megszakításával ellenőrizheti az átsülés állapotát. Óvatosan vegye ki a fritőz edényt. Ellenőrizze az átsülés állapotát, és tegye vissza a fritőz edényt.
- A fritőz működésének folytatásához nyomja meg a gombot.
- A fritőz edény óvatos eltávolításával is megszakíthatja a fritőz működését. A fritőz leáll, és a ventilátor kikapcsol. Beállíthatja a sütési időt, vagy új hőmérsékletet állíthat be – kövesse az alábbi utasításokat. A fritőz behelyezése után annak működése automatikusan helyreáll.
- Ha a sütés megszakad, és több mint 10 percig nem nyomja meg a gombot, a fritőz kikapcsol és átvált készenléti üzemmódba. Ebben az esetben újra ki kell választania az előkészítési programot, és újra el kell indítania a fritőzt.

A fritőz kikapcsolása

- Ha a fritőzt működés közben ki kell kapcsolni, nyomja meg a gombot hosszan, amíg a kijelzőn a „End” felirat meg nem jelenik. A ventilátor körülbelül 15 másodpercig fog működni. Majd nyomja meg háromszor a hangfigyelmeztetést, és a fritőz kikapcsol, és átvált készenléti módba.

A beállított programok táblázata

Program	Ikron	Alap hőmérséklet (°C)	A készítés alap időtartama	Vízpermetezés funkció
Hasábburgonya		180	20	Nem
Csirke		180	30	Igen
Tenger gyümölcsei		180	08	Igen
Pizza		200	09	Nem
Steakek		200	06	Igen
Hal		180	15	Igen
Alsó csirkecomb		200	25	Igen
Sütés		160	15	Nem
Szalonna		180	04	Nem
Keksz		160	15	Nem

Táblázat az ételek készítéséhez

Program/élel- miszer	Min-Max Mennyiség (g)	Készíté- si idő (min)	Hő- mér- sék- let (°C)	Ke- verés	Megjegy- zés
Burgonya és sült krumpli					
Vékony hasábburgonya elősütve	300-400	18-25	180	Igen	
Erős elősült krumpli	300-400	20-25	180	Igen	
Gratin bur- gonya	500	20-25	180	Igen	
Hús és baromfi					
Steak	100-500	10-20	200	Igen	
Sertéshús szelet	100-500	10-20	180	Nem	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nem	
Hüslrolád	100-500	13-15	200	Nem	
Alsó csirke- comb	100-500	25-30	200	Igen	
Csirkemell	100-500	15-20	180	Nem	
Uzsonna					
Tavaszi tekersek	100-400	8-10	200	Igen	Csak elősült ételek
Fagyasztott csirkefalatok	100-500	10-15	200	Igen	
Fagyasztott halrudak	100-400	6-10	200	Nem	
Fagyasztott panírozott sajtdarabok	100-400	8-10	180	Nem	
Töltött zöldség	100-400	10	160	Nem	
Sütés					
Kalács	300	15-25	160	Nem	Hasz- náljon megfelelő sütőe- dényt
Sós sütemény (quiche)	400	20-22	180	Nem	
Muffinok	300	15-18	160	Nem	
Popogós édes tészta	400	20	160	Nem	



Megjegyzés:

A fenti táblázatban szereplő előkészítési idők és hőmérsékletek csak tájékoztató jellegűek, és kissé eltérhetnek a személyes preferenciáktól, a szobahőmérséklettől stb. függően.

A hőmérséklet beállítása

Ha meg kell változtatnia a kiválasztott program hőmérsékletét, a következőképpen járjon el:

- A sütési program kiválasztása után nyomja meg többször a + vagy - gombot, és állítsa be a hőmérsékletet 80 és 200 °C között. Minden megnyomás 5 °C-kal növeli/csökkenti a hőmérsékletet.
- A hőmérséklet beállításának felgyorsításához tartsa lenyomva a + vagy - gombot.
- A fűtőz elindításához nyomja meg a ►||| gombot.

A készítési időtartam beállítása

Ha módosítania kell a kiválasztott program elkészítési idejét, kövesse az alábbi lépéseket:

- A sütési program kiválasztása után nyomja meg többször a + vagy - gombot, és állítsa be a sütési időt 01 és 60 perc között.

A gomb minden egyes lenyomásával 1 perccel növeli/csökkenti az elkészítési időt.

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy - gombot a készítési idő felgyorsításához.
3. A fűtőz elindításához nyomja meg a ►||| gombot.



Megjegyzés:

Az elkészítési időt és a hőmérsékletet a fent leírt módon akkor is módosíthatja, ha a sütő működésben van.

Manuális előkészítés

1. Kapcsolja be az fűtőz a ◐ gombbal.
2. Nyomja meg a ||| gombot, és a numerikus kijelzőn megjelenik az alapértelmezett 200 °C hőmérséklet és 20 perc főzési idő.
3. A hőmérséklet beállításához nyomja meg többször a + vagy - gombot, és állítsa be a hőmérsékletet 40 és 200 °C között. Minden egyes gombnyomás 5 °C-kal növeli/csökkenti a hőmérsékletet. Nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy - gombot az előkészítési idő beállításának felgyorsításához.
4. Az elkészítési idő beállításához nyomja meg többször a + vagy - gombot, és állítsa be az elkészítési időt 01 és 60 perc között. A gomb minden egyes lenyomásával 1 perccel növeli/csökkenti az elkészítési időt. A főzési idő beállításának felgyorsításához tartsa lenyomva a + vagy - gombot.
5. A fűtőz elindításához nyomja meg a ►||| gombot.

Vízpermetezés funkció

- A vízpermet funkció csak a kiválasztott előre beállított programokhoz érhető el – lásd az „Előre beállított programok táblázata” című részt.
- Ennek a funkciónak a bekapcsolásához a tartályt fel kell tölteni vízzel!



Figyelmeztetés:

Soha ne kapcsolja be a vízpermetező funkciót, ha a tartály üres.

1. Fogja meg az edényt hátulról és óvatosan húzza felfelé a fűtőzből.
2. Vegye le a tartály fedelét, és öntsön bele tiszta hideg vizet. Töltéskor tartsa be a tartály belső falán jelölt MAX jelölést.



Figyelmeztetés:

A tartályt csak a MAX jelzésig töltsen meg. Ne öntsön forró vagy meleg vizet vagy más folyadékot a tartályba.

3. Helyezze fel a tartály fedelét, és tegye vissza a fűtőzbe. Óvatosan nyomja meg, hogy a tartály szilárdan illeszkedjen a fűtőzbe.
4. Kapcsolja be a fűtőz a ◐ gombbal, és válassza ki azt az előkészítési programot, amelyhez a vízpermetezési funkció elérhető, vagy válassza a kézi előkészítést.
5. Nyomja meg a ◐ gombot a vízpermetező funkció be-/kikapcsolására. A numerikus kijelzőn kigyullad a ◐ ikon.
6. A fűtőz elindításához nyomja meg a ►||| gombot.

- Ha vizet kell adnia a tartályhoz, ugyanígy járjon el.



Figyelmeztetés:

Soha ne töltsen fel a víztartályt, amíg a tartály a fűtőz házban van.

Belső tér világítás

- A forrólevegős fűtőz a fűtőz edény belsejének megvilágításával van felszerelve.
- A fűtőz beindítása után a világítás körülbelül 4 percig aktív, majd kialszik. Ha be kell kapcsolnia a világítást, nyomja meg a ◐ gombot. A világítás kikapcsolásához nyomja meg újra a ◐ gombot.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

- Azonos méretű ételeket készítsen el egyszerre. A kisebb ételdarabok általában valamivel kevesebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobb darabok.
- Állítsa be az elkészítési időt az elkészített étel mennyiségétől függően. A nagyobb mennyiség hosszabb elkészítési időt igényel, mint a kisebb mennyiség.
- Az elkészítés során keverje össze az ételt (különösen a kisebb darabokat). Ez optimális eredményt és egyenletes barnulást eredményez.
- Adjon egy kis olajat a friss hasáburgonyiához, és süsse ropogósra.
- A ropogós hasáburgonya optimális mennyisége 0,5 kg.
- A forrólevegős fritőzben ne készítsen nagyon magas zsírtartalmú ételeket, például kolbászokat.
- Az általában sütőben készített ételek a fritőzben is elkészíthetők.
- Ha előre elkészített tésztából készült ételt, csökkentse az elkészítési időt.
- A forrólevegős fritőzt élelmiszerek melegítésére is lehet használni. Ha ételt szeretne melegíteni, állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, a készítési időt pedig 10 percre.

RECEPTEK

Házi hasáburgonya

A házi hasáburgonya elkészítésekor a következőképpen járjon el:

- Hámozza meg és vágja fel a krumplit.
- Alaposan mossa meg a hasáburgonyát, és törölje szárazra egy konyhai papírtörölvél.
- Tegyen 1-2 evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye bele a hasáburgonyát, és jól keverje össze, hogy az összes hasáburgonyát meghepergesse olajban.
- Vegye ki a hasáburgonyát a tálból, és tegye egy szűrőbe, hogy az olaj lecsöpögjön.
- Helyezze a hasáburgonyát a fritőz edénybe, és válassza ki a hasáburgonya készítése programot.

Hűsgolyóki sörkorsolyaként

4 adaghoz szükséges összetevők

400 g darált marhahús
20 g champignon
40 g vöröshagyma
30 g angol szalonna
2 gerezd fokhagyma
26 g piros paprika
1 ág rozsmaring
1 szál kakukkfű
1 tojássárgája
Só
Örölt fekete bors
Chili fűszer
Egy csipetnyi csipős paprika
3 g örölt édes paprika
10 g sertészsír

Munkamenet

- Vágja a bacon szalonnát kis kockákra, aprítsa fel a gombát, a paprikát, a hagymát, adjon hozzá kis szeletekre vágott fokhagymát, és süssön meg mindent egy serpenyőben, adjon hozzá apróra vágott rozsmaringot és kakukkfűvet. Tegye félre az így elkészített keveréket, és hagyja kihűlni.
- Közben tegye a darált húst, az összes fűszert, a tojássárgáját, a sertészsírt és a már lehűtött elkészített keveréket egy tálba. Keverjen össze mindent alaposan.
- Az így elkészített húsból kb. 20 g tömegű golyókat készíthet.
- Az így elkészített húsgolyókat tegye a fritőz edénybe. A hőmérsékletet 180 °C-ra, a sütési időt pedig 8-15 percre állítsa be, a méretüktől függően.

Tipp: A golyók gyönyörű síma felülete érdekében javasoljuk, hogy nedvesítse meg a kezét, hogy a húskeverék ne tapadjon a kezéhez.

Töltött csirkemell

4-6 adaghoz szükséges összetevők

150 g csirkemell
130 g bacon szalonna (szeletekben)
25 g hagyma
45 g mogorórhagyma
2 gerezd fokhagyma
20 g friss spenótlevél
10 g sertés zsír
5 g síma liszt
2 tojás (M)
Só
Örölt fekete bors
½ l csirkehúsleves

- Miután a 20 g bacon szalonnát kockákra vágta, kissé pirítsa meg, adjon hozzá apróra vágott mogorórhagymát, felszeletelt fokhagymát és mindezt süsse rövid ideig. Ezután adja hozzá a spenótot, amit szintén pirított rövid ideig, sózza és borsozza. Miután a spenót megfonnyadt, adja hozzá a felvert tojást, és hagyja megszilárdulni. Az elkészített keveréket tegye félre, és hűtse ki. Közben készítsen elő a csirkemellet, mielőtt a keverék kihűl.
- Szárítsa meg a csirkemellet, és azon a helyen, ahol a legvastagabb, készítsen egy nyílást a keskeny részre, ügyelve arra, hogy ne vágja át. Az elkészített csirkemellet fűszerezze sóval, borssal, és töltsze meg az előre elkészített keverékkel. A vágást kösse össze egy fogpiszkálóval, hogy a keverék ne csússzon ki a szelebből.
- Forgassa be a csirkemellet a maradék bacon szalonnába.
- Tegye a fritőz edénybe. A hőmérsékletet 170 °C-ra, a készítési időt 45 percre állítsuk.
- Addig egy lábasban készítsen egy sötétebb hagymás rántást (addig süsse a hagymát a zsíron, amíg aranyszínű lesz, majd adjon hozzá a lisztet), majd főzze meg alaposan. Szükség szerint utólisztható.
- Tálalható burgonyával vagy rizzsel.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a fritőzt. Tisztítás előtt a fritőzt kapcsolja ki, húzza ki a hálózati aljzatból, és várja meg, amíg teljesen kihűl a tartozékokkal együtt.



Figyelmeztetés:

Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.

Fritőz edény, alátét és víztartály

- Vegye ki az alátétet a fritőz edényből és a víztartályt a fritőzből. A fritőz edényt, az alátétet és víztartályt mosogassa el meleg vízben, kevés semleges konyhai mosószerrel. Használjon puha szivacsot. Öblítse le és törölje szárazra.
- Ha az étel odaégett, öntsön a fritőz edénybe forró vizet, és adjon hozzá konyhai mosogatószeret. Hagyja körülbelül 10 percig hatni, azután tisztítsa meg.

Belső tér

- A belső teret a fritőz edény kivétele után törölje át egy meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Óvatosan törölje le a fűtőelemet. Tiszta törölröggel törölje szárazra.

Külső felület

- A külső felület tisztításához használjon tiszta, enyhén nedves rongyot. Azután mindent töröljön szárazra.



Figyelmeztetés:

A tisztításhoz soha ne használjon edényszúrolót, súroló hatású tisztítószer, benzint stb.

Tárolás

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból, várja meg, míg a készülék kihűl, majd a fent leírt utasítások szerint tisztítsa meg.
- Mielőtt elteszi, ellenőrizze, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazak.
- A készüléket száraz, tiszta és jól szellőző helyen tárolja, ahol nincs kitéve szélsőséges hőmérsékletnek, és ahol gyermekek vagy háziállatok nem férhetnek hozzá.

.....

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány	220–240 V~
Névleges frekvencia.....	50–60 Hz
Névleges teljesítmény.....	1500 W
A fritőz edény űrtartalma.....	5 l
Hőmérséklet beállítása	40–200 °C
Beállítható működési időtartam	1-60 perc

.....

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A használt elektromos és elektronikai termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékba dobni. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban, illetve más európai országokban a használt termékeket azonos új termék vásárlása esetén az eladás helyén is le lehet adni. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Az Európai Unió országában működő vállalkozások számára
Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unión kívüli országokban
Ha ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, a szükséges tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzat illetékes osztályához.

.....

A szöveg és a műszaki paraméterek változtatásának jogát fenntartjuk.