

SENCOR®

SFR 1260BK



DUÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Az eredeti útmutató fordítása

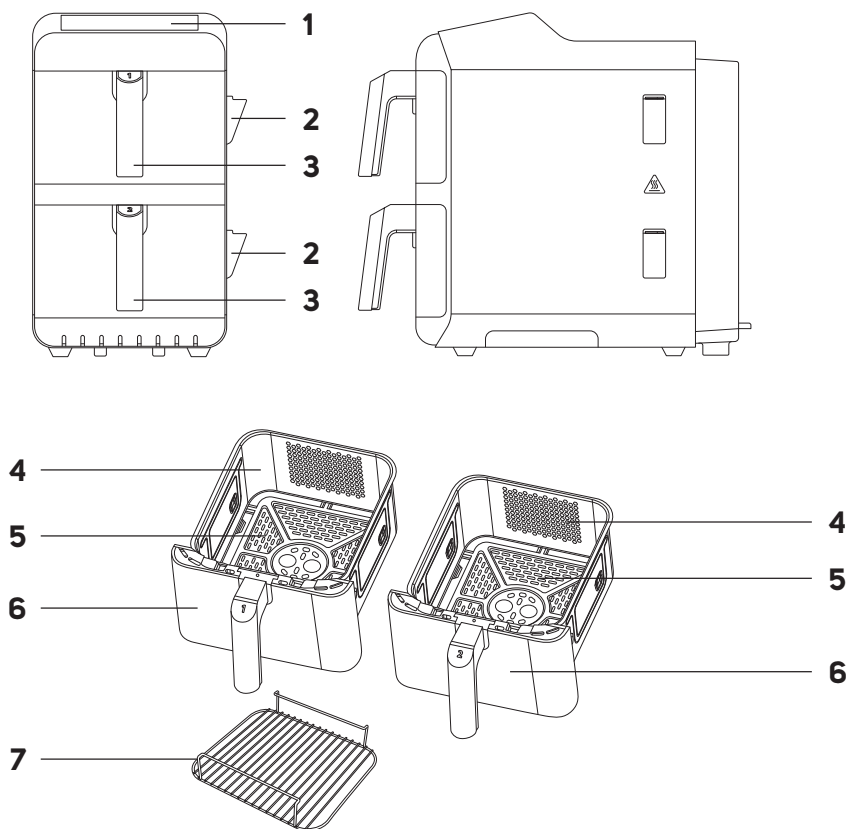


SENCOR®

SFR 1260BK

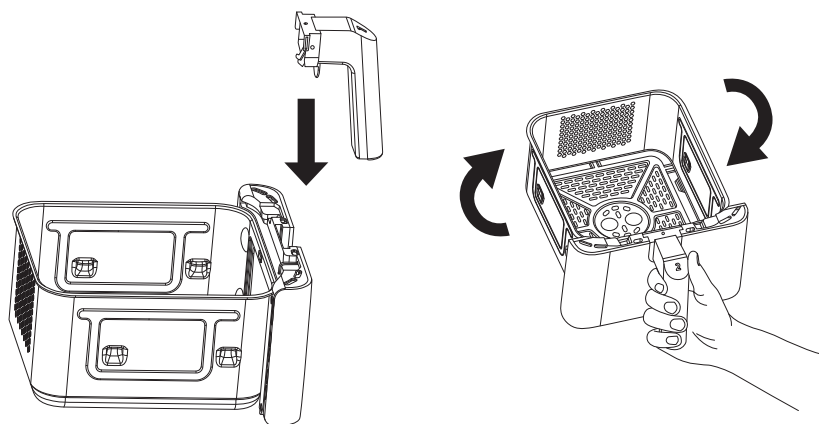
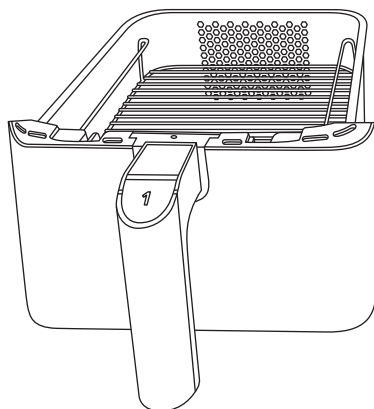


A



B



C**D**

Fontos biztonsági utasítások

FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű 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 felhasználói 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 címjékén 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 és reggelit biztosító vendéglátóhelyek.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy a szabadban.
- A készülék élelmiszerek készítésére szolgál. Ne használja a rendeltetészerű használattól 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 lecsöpögő 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, törőrongy stb.
- Ne tegye a készüléket textilre 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 kifröccsenő 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 felügyelet 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 áramútes veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. Mindennemű javítást bizzon szakszervízre. A készülékbe történő beavatkozással elveszítheti a hibás teljesítéshez vagy a minőségi jóválláshoz 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.

Duális forrólevegős fritőz

Használati útmutató

- 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. Őrizz 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	A5 Fritőz alátét
A2 Szellőzőnyílás	A6 Betekintőablak
A3 Fritőz edény fogantyúja	A7 A fritőz edények elválasztója (2 db)
A4 Fritőz edény	

A csomag 25 darab sütőpapírt és egy szakácskönyvet tartalmaz

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

B1 Az 1. számú fritőz edény gombja	B12 + gomb
B2 Az 2. számú fritőz edény gombja	B13 gomb a be-/kikapcsolásához
B3 Elkészítő programok képkijelzői	B14 – gomb
B4 Sync Finish gomb	B15 gomb a hőmérséklet vagy elkészítési idő beállításához
B5 Dual Cook gomb	B16 Delay gomb a késleltetett indítás beállításához
B6 Elkészítési idő ikonja	B17 Az 1. számú edény világítás gombja
B7 Hőmérséklet ikon	B18 A 2. számú edény világítás gombja
B8 A 2. számú fritőz edény számkijelzője	B19 Favourite gomb az előre beállított elkészítési program kiválasztásához
B9 Az 1. számú fritőz edény számkijelzője	
B10 Az 1. számú edény ikonja	
B11 A 2. számú edény ikonja	

A HASZNÁLAT CÉLJA

- A Sencor SFR 1260BK forrólevegős fritőzt ételkészítési hőkezelésre tervezték. A kezelés forró levegővel, minimális mennyiségű olajjal történő „sütéssel” történik. A levegőt a fűtőelem melegíti, és egyenletesen oszlatja el a fritőz edény belső terében a belső ventilátoron keresztül.
- Ugyanakkor a Sencor SFR 1260BK forrólevegős fritőz késleltetett indítási funkcióval van felszerelve, amelynek köszönhetően a készítési időt az Önnek megfelelő időre előre be tudja állítani.

A FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ JELLEMZŐI ÉS FUNKCIÓI

Fritőz edények

A fritőz edények betekintő ablakkal vannak felszerelve, amelynek köszönhetően könnyen és gyorsan ellenőrizheti az ételkészítési állapotát az edényben anélkül, hogy ki kellene vennie.

Belső világítás

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

A forrólevegős fritőz funkciói

A Sencor SFR 1260BK forrólevegős fritőz a következő elkészítési funkciókkal rendelkezik:

- Duális olajsütés:** Mindkét fritőz edényben az ételt kiválasztott programmal készíti el. További információk a Duális olajsütés részben.
- Szinkronizált sütés:** Minden edényben különböző ételek készíthetők, de az ételkészítés azonos időben fejeződik be. További információk az Ételkészítés szinkronizált befejezése részben.
- Meleglevegős sütés:** Minden edényben tartályban az étel külön-külön készül a kiválasztott programmal.
- Késleltetett indítás:** Állítsa be azt az időt, amelynek letelte után a fritőz bekapcsol. A részletekért lásd a kézikönyv Késleltetett indítás című fejezetét.

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 edények használatához telepítse rájuk a fogantyúkat. Tegye a fogantyút a felső elől szélén lévő kivágásba, és nyomja meg kissé, amíg egy kattantást nem hall – lásd a **C** ábrát. Tartsa a serpenyőt a fogantyúnál, és óvatosan rázza meg, hogy ellenőrizze, hogy a fogantyú megfelelően rögzült.
- A fritőz külső felületét törölje meg meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Tiszta törölrönggyel törölje szárazra.
- Vegye ki a fritőz edényt és az alátétet. 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

- Helyezze a forrólevegős 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.



Figyelmeztetés:

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 élelmiszert 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. Nagyobb mennyiségű alapanyag feldolgozásakor javasolt azokat kisebb mennyiségekre felosztani és fokozatosan elkészíteni.
- Csatlakoztassa a tápkábel a hálózati aljzatba.

- Két rövid sípolás hallható, és a fritőz készenléti üzemmódba kapcsol.
- Kapcsolja be a fritőzt a  gomb hosszú megnyomásával. A kijelzőn megjelenik a „HELLO” felirat, és a kezelőpanel kigyullad.
- Nyomja meg az 1 vagy 2 gombot a használni kívánt fritőz edény kiválasztásához. A kiválasztott edény kijelzőjén megjelenik a kiindulási hőmérséklet és az elkészítési idő.
- Válassza ki az előkészítési programot, vagy állítsa be manuálisan az előkészítési időt és a hőmérsékletet – bővebben a kézikönyv következő részében.
- Nyomja meg a  gombot, és a fritőz bekapcsol. A kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet és az elkészítési idő, és megkezdődik a visszaszámlálás. Az elkészítési idő és a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn az elkészítés során.
- Az elkészítés során ellenőrizze az átsülés állapotát az edény betekintőjén keresztül. Nyomja meg a fritőz edény világítás gombját. Körülbelül az elkészítési idő felénél ötszöri sípolást hall, amely figyelmezteti az étel megfordítására vagy átkeverésére. A kijelzőn megjelenik a „turn” felirat.
- Óvatosan vegye ki az edényt, keverje össze az ételt, és tegye vissza az edényt a fritőz testébe. A fritőz folytatja az ételkészítést.
- A beállított előkészítési idő letele után a kijelzőn megjelenik a „COOL” felirat, és a ventilátor körülbelül 30 másodpercig működik, majd egy háromszoros hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik az „END” felirat. Ezután a fritőz újra készenléti üzemmódba kapcsol.
- 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 elkészítési programot, és állítsa be a hőmérsékletet és elkészítési időt. Indítsa el a fritőzt.
- Ha az étel megfelelően átsült, vegye ki a fritőz edényt a fritőzből, és tegye hőálló felületre. Fogók vagy hasonló konyhai eszközök használatával vegye ki az ételt, csöpögtesse le egy papírtörlővel bélelt tányóra, 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 anyagra.

- Ha félbe szeretné szakítani az étel készítését, nyomja meg hosszan a  gombot.
- Használat után húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.
- Tisztítás, karbantartás 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 fém konyhai eszközöket vagy kést, mivel ez megkarcolhatja a fritőz edény vagy az alátétek tapadásmentes felületét.

Az elkészítés megszakítása

Ha ételkészítés közben meg kell szakítania az fritőz működését, nyomja meg röviden a  gombot.

Ha csak az egyik edény működését akarja megszakítani, nyomja meg az 1-es vagy 2-es gombot.

A készítés megszakításával módosíthatja az elkészítési időt, vagy új hőmérsékletet állíthat be.

Az elkészítés megszakításával ellenőrizheti az átsülési állapotát is. 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 kijelzőn megjelenik az „OPEN” felirat. A fritőz leáll, és a ventilátor kikapcsol. Az edény behelyezése után a fritőzbe annak működése automatikusan helyreáll.

A fritőz kikapcsolása

Ha a fritőz működés közben ki kell kapcsolni, nyomja meg a  gombot, amíg a vezérlőpanel ki nem alszik.

Előre beállított program kiválasztása

A forrólevegős fritőz tíz előre beállított főzési programmal van felszerelve. Mindegyiknek van egy előre beállított hőmérséklete és főzési ideje, amely módosítható.

- Kapcsolja be az fritőzt a  gombbal.
- Nyomja meg az 1 vagy 2 gombot a használni kívánt fritőz edény kiválasztásához.
- A Favorite gomb ismételt megnyomásával válassza ki az elkészítési programot. Minden gombnyomásra kigyullad a kiválasztott program ikonja.
- Ha meg kell változtatnia a hőmérsékletet, nyomja meg többször a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a hőmérséklet  ikonja. Ezután a +/- gombokkal változtassa a hőmérsékletet 40 és 200 °C között (40 és 80 °C között a szárítási program esetében).
- Ha módosítani szeretné az elkészítési időt, nyomja meg többször a  gombot, amíg az elkészítési idő ikon  ki nem gyullad. Ezután a +/- gombokkal válassza ki az elkészítési időt 1 és 60 perc között (15 perc és 12 óra között a szárítási program esetében).
- A fritőz elindításához nyomja meg a  gombot.

A beállított programok táblázata

Program	Ikon	Alap hőmérséklet (°C)	A készítés alap időtartama (perc)
Hasábburgonya		200	25
Alsó csirkecomb		200	25
Pizza		180	12
Zöldség		160	15
Szárítás		55	240
Sütés		160	15
Hal		180	20
Steakek		180	20

Program	Ikon	Alap hőmérséklet (°C)	A készítés alap időtartama (perc)
Szalonna		180	5
Melegítés		160	5

Táblázat az ételek készítéséhez

Ételismer (Ételismerek)	Min.–Max. mennyiség (g)	Készítési idő (min)	Hőmérséklet (°C)
Fagyasztott vékony hasáburgonya	300–500	7–10	200
Fagyasztott vastag hasáburgonya	300–500	9–13	200
Fagyasztott csirkefalatok	250–500	10–13	180
Csirkehús darabok	300–600	10–15	180
Rak	200–400	5–9	160
Fagyasztott steak	350–700	6–8	180
Sertéshús szelet	250–600	8–12	180
Croissant	240–480	13–16	160
Steak	250–600	6–10	180

A hőmérséklet beállítása

A fűtőz bekapcsolása után nyomja meg többször a gombot, amíg a hőmérséklet ikon ki nem gyullad. Ezután a +/- gombokkal változtassa a hőmérsékletet 40 és 200 °C között (40 és 80 °C között a szárítási program esetében).

A készítési időtartam beállítása

A fűtőz bekapcsolása után nyomja meg többször a gombot, amíg a sütemény ikon ki nem gyullad. Ezután a +/- gombokkal válassza ki az elkészítési időt 1 és 60 perc között (15 perc és 12 óra között a szárítási program esetében).

Elkészítés szinkronizált befejezése

Válassza ezt a funkciót, ha azt szeretné, hogy mindkét fűtőz edényben lévő étel egyszerre készüljön el.

- Válassza ki az ételkészítési programot, vagy állítsa be a hőmérsékletet és a sütemény időt az egyes fűtőz edényekhez.
- Nyomja meg a **Sync Finish** gombot, majd nyomja meg a gombot. A rövidebb elkészítési idővel rendelkező edény kijelzőjén megjelenik a „HOLD” felirat.
- Ezzel elindul a készítési idő a hosszabb elkészítési időre beállított fűtőz edényben. Amint az elkészítési idő közötti különbség letelik, az elkészítés a második edényben is megkezdődik, és a „HOLD” felirat eltűnik a kijelzőről.



FONTOS:

Ha az egyik vagy a másik fűtőz edényt a **Sync Finish** gomb megnyomása nélkül indítja el, a szinkronizált befejezés funkció inaktív marad.

Duális olajsütés

Válassza ezt a funkciót, ha mindkét fűtőz edényben ugyanúgy kell készülnie az ételnek. A beállított programot, hőmérséklet-beállítást vagy elkészítési időt csak az egyik olajsütő serpenyőnél kell elvégeznie.

- Nyomja meg a **Dual Cook** gombot a főzési program kiválasztásához, vagy állítsa be a hőmérsékletet és a sütemény időt.
- Vagy nyomja meg az 1 vagy 2 gombot és válassza ki a sütemény programot, vagy állítsa be a hőmérsékletet és a sütemény időt. Ezután nyomja meg a **Dual Cook** gombot.

- A fűtőz elindításához nyomja meg a gombot.



Megjegyzés:

Ha nem nyomja meg a **Dual Cook** gombot, a kettős sütési üzemmód nem indul el.

Késleltetett indítás

A késleltetett indítás lehetővé teszi, hogy beállítsa azt az időt, amely után a fűtőz elindul. Ez lehetővé teszi, hogy az ételt a kívánt időpontban készítse el.

- Kapcsolja be a fűtőz a gombbal, és válassza ki a sütemény programot, vagy állítsa be a hőmérsékletet és a sütemény időt.
- Nyomja meg a **Delay** gombot, és a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett késleltetett indítási idő „0,5 óra”.
- A +/- gombokkal beállítható a halasztott indítás kívánt időpontja. Ezt az időtartamot 0,5–12 óra tartományban állíthatja be. Az intervallum 15 percenkénti időtartamban állítható be.
- A fűtőz elindításához nyomja meg a gombot. A kijelző megkezdte a beállított idő visszaszámítását.
- A beállított idő letelte után a fűtőz automatikusan elindul.

Nyomja meg a gombot a késleltetett indítás törlesztéséhez.



Figyelmeztetés:

Ne feledje, hogy a késleltetett indítási idő alatt az ételmeiszer szobahőmérsékleten marad, és ezek állaga (különösen a hús, a hal vagy a tenger gyümölcsei) megromolhat, ha a késleltetett indítási időt túl hosszúra állítja be.

Belső tér világítás

Minden fűtőz edény saját világítással rendelkezik.

Ha szeretné bekapcsolni a világítást, nyomja meg a vagy a gombot. A világítás kikapcsolásához nyomja meg újra az adott gombot.

A fűtőz edények felosztása (D ábra)

Mindkét fűtőz edénybe beillesztheti a mellékelt elválasztót (**A7**), hogy növelje a serpenyő kapacitását.

Vegye ki az edényt a fűtőzből, helyezze az étel egy részét a fűtőz alátété, és tegye az elválasztót az edénybe. Az edény külső oldalán található kitüremkedésen akad fenn. Az elosztó rácsára további ételmeiszerkeket tehet. Ezután tegye vissza az edényt a fűtőz testébe.

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.
- A készítés során keverje össze az ételmeiszerkeket (különösen a kisebb darabokat). Ez optimális eredményt és egyenletes barnulást eredményez.
- Adjon egy kis olajat a friss hasáburgonyához, és süsse ropogósra.
- A ropogós hasáburgonya optimális mennyisége 0,5 kg.
- A forrólevegős fűtőzben ne készítsen nagyon magas zsírtartalmú ételeket, például kolbászokat.
- Az általában sütőben készített ételek a forrólevegős fűtőzben is elkészíthetők.
- Ha előre elkészített tésztából készít ételt, csökkentse az elkészítési időt.
- A forrólevegős fűtőz ételmeiszerkeinek melegítésére is lehet használni. Ha ételt szeretne melegíteni, állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, az elkészítési időt pedig 10 percre.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a fritőzt. Tisztítás előtt a fritőzt kapcsolja ki, húzza ki a hálózati aljzattól, 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 edények és alátétek

Vegye ki az alátéteket a fritőz edényekből. A fritőz edényt és az alátétet mossa meg kevés semleges mosogatószeres meleg vízben. 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. Az olajsütő edény és az alátét mosható mosogatógébben. A mosogatási program hőmérséklete nem haladhatja meg a 65 °C-ot. Ne mossa a serpenyőt vagy az alátétet mosogatógébben, ha az élelmiszerrel érintkező felület sérült vagy hibás. Nagyobb károsodás vagy rozsdásodás következhet be.

Belső tér

Miután kivette a fritőz edényeket, törölje át az edények belsejét meleg vízzel enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Óvatosan törölje le a fűtélelemt. Ezután töröljön mindent szárazra egy tiszta ronggyal.

Külső felület

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



Figyelmeztetés:

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

TÁROLÁS

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzattól, 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 kitérte szélsőséges hőmérsékletnek, és ahol gyermekek vagy háziállatok nem férhetnek hozzá.

RECEPTEK

HÁZI HASÁBBURGONYA

A házi hasáburgonya elkészítésekor a következőképpen járjon el:

- Hámozza meg és vágja fel a burgonyát.
- Alaposan mossa meg a hasáburgonyát, és törölje szárazra egy konyhai papírtörölvél.
- Tegyen 1–2 evőkanál olívaolajat egy táliba, 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 az olajsütő edénybe, és válassza ki a hasáburgonya készítése programot.

HÚSGOLYÓK SÖRKORCSOLYAKÉNT

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 sertésszír

Lépések:

- 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. Az így elkészített keveréket tegye félre, és hagyja kihűlni.
- Közben tegye a darált húst, az összes fűszert, a tojássárgáját, a sertésszírt és a már lehűtött elkészített keveréket egy táliba. Mindent keverjen át alaposan.
- Az így elkészített húsból készítsen kb. 20 g tömegű golyókat.
- 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 sima felületre érdekében javasoljuk, hogy nedvesítse meg a kezét, így a húskeverék nem tapad a kezéhez.

TÖLTÖTT CSIRKEMELL

4–6 adaghoz szükséges összetevők:

450 g csirkemell
130 g bacon szalonna (szeletekben)
25 g hagyma
45 g mogyoróhagyma
2 gerezd fokhagyma
20 g friss spenótlevel
10 g sertés zsír
5 g sima liszt
2 tojás (M)
Só
Örölt fekete bors
½ l csirkehúsleves

Lépések:

- A 20 g bacon szalonnát vágja kis kockákra, kissé pirítsa meg, adjon hozzá apróra vágott mogyoróhagymát, felszeletelt fokhagymát és mindezt süsse rövid ideig. Majd adja hozzá a spenótot, amit szintén pirítson rövid ideig, sózza és borsozza. Miután a spenót megfonnyadt, adja hozzá a felvert tojást, és hagyja megszilárdulni. Az így elkészített keveréket tegye félre, hogy kihűljön. Közben készítse elő a csirkemellet, mielőtt a keverék kihűl.
- Szárítsa meg a csirkemellet, és ahol a legvastagabb, készítsen egy nyílást a keskeny rész felé, ügyelve arra, hogy ne vágja át. Az így elkészített csirkemellet fűszerezze sóval, borssal, és töltsse meg az előre elkészített keverékkel. A vágást kösse össze egy fogpiszkálóval, hogy ne csússzon ki a zsebből.
- Tekerje a csirkemellet a maradék bacon szalonnába.
- Tegye a fritőz edénybe. Állítsa a hőmérsékletet 170 °C-ra, a készítési időt pedig 45 percre.
- 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 utóízesheti.
- Tálalja burgonyával vagy rizsszel.

Olvasd be ezt a QR-kódot az online receptekért:



MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány	220–240 V~
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges teljesítmény	3000 W
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0,35 W
Fritőz edény térfogata	5,8 l (minden edény)
A hőmérséklet beállítása	40–200 °C
Beállítható működési időtartam	1–60 perc

A 2023/826/EU bizottsági rendelet szerint közölt értékek

Kikapcsolt állapot	
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	–
Az az idő, amely alatt a készülék automatikusan kikapcsolt állapotba kerül	–
Készenléti üzemmód	
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0,4 W
Az az idő, amíg a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kerül	1 perc
Készenléti üzemmód (Wi-Fi) hálózathoz csatlakoztatva	
Energiafogyasztás hálózathozcsatlakoztatott készenléti üzemmódban	–
Az az idő, amely alatt a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kerül, ha hálózathoz csatlakozik	–

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának jogát fenntartjuk.

EREDETI FOGYÓESZKÖZÖK

SFRXD 0013	Fritőz edény
SFRXD 0014	Fritőz betét
SFRX 0002	Sütőpapír

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 máshol akarja megsemmisíteni, a szükséges tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzat illetékes osztályához.

A szöveg és a műszaki paraméterek változtatásának jogát fenntartjuk.

