

DOMO

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

DELI-SÜTŐ



DO469FR

PRODUCT OF LINEA 2000

JÓTÁLLÁS

A készülékre 2 év garancia van. A garanciális időszakban a gyártó garanciát vállal minden gyártói hibára. A hiba előfordulása esetén a készüléket megjavítják vagy szükség esetén kicserélik. A garancia nem érvényes a helytelen használatból fakadó meghibásodásra, amennyiben a használó nem követi a használati utasításban leírtakat, illetve amennyiben a készülék harmadik fél által lett javítva. A jótállás az eredeti pénztárblokkal érvényes. Minden, a kopásnak kitett alkatrésze nincs érvényben a garancia. Amennyiben a készülék a garanciális két éven belül elromlik, a készüléket a pénztárblokkal együtt hozza vissza a boltba, ahol vette.

Készülék típuszáma

Modell **DO469FR**

Név

Cím

Vásárlás dátuma

HULLADÉKKEZELÉS

Ha az itt látható jel fel van tüntetve a terméken, illetve a csomagolásán, akkor a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A készüléket el kell vinni az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyre. A termék helyes hulladékkezelésével segíti megakadályozni a környezetre és az emberek egészségére gyakorolt lehetséges negatív hatásokat, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhat. A termék újrahasznosításáról további információkért, kérem keresse fel a helyi illetékes irodát, a háztartási hulladék ártalmatlanítási szolgálatot, illetve azt az üzletet ahol vásárolta a terméket. A csomagolás újrahasznosítható. Kérem, kezelje a csomagolást környezettudatosan.



Amennyiben a tápkábel sérült, azt ki kell cseréltetni a gyártóval, a szolgáltatóval vagy hasonlóan képzett személlyel a kockázat elkerülése érdekében.

WEBSHOP

Mostantól a Domo eszköz **kiegészítői és alkatrészei** online a Domo webshopból is rendelhetőek*:

<http://webshop.domo-elektro.be>

A Domo webshop elérhető a Domo weboldaláról is: www.domo-elektro.be. A kiegészítők és alkatrészek ugyanúgy megvásárolhatóak a boltból, ahonnan az eszközt is vette.

*Kizárólag Beligumban, Hollandiában, Luxemburgban, Franciaországban és Németországban.



Amennyiben a tápkábel sérült, azt ki kell cseréltetni a gyártóval, a szolgáltatóval vagy hasonlóan képzett személlyel a kockázat elkerülése érdekében.

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

A készüléket 16 éves kor feletti gyerekek, illetve csökkentett fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek használhatják, abban az esetben, ha megértik a termék biztonságos használatát és tudomásul veszik a használattal járó kockázatot.

Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.

A termék tisztítása és karbantartása nem végezhető el 16 évnél fiatalabb, felügyelet nélküli gyerekek által. Tartsa a készüléket távol a 16 évnél fiatalabb gyerekektől.

Ezt a készüléket háztartásban és hasonló környezetbe kell használni, például:

- Boltok, irodák és munkahelyek személyzeti konyháján.
- Tanyaházakban.
- Hotelekben, motelekben és egyéb szállóhelyeken.
- Panziókban.

Figyelem: Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

Figyelmesen olvassa el az utasításokat használat előtt:

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati tápfeszültség megfelel-e a készülék címkéjén feltüntetett jelzéseknek.
- Ne engedje, hogy a tápkábel lelógjon a pultról, illetve hogy forró felületre kerüljön.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy dugóval, illetve abban az esetben, ha a készülék meghibásodik vagy bármilyen módon megsérül. A készüléket vigye a legközelebbi szervizszolgáltatóhoz vizsgálat, javítás céljából.
- Ha az eszközt gyerekek vagy gyerekek közelében használják folyamatos felügyelet szükséges
- Azok az alkatrészek, amiket nem a gyártó javasol, illetve nem a gyártó által készített tüzet, áramütést vagy sérüléseket okozhatnak.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha nem használja az eszközt, alkatrészek beszerelése, kiszerelese esetén, tisztítás előtt. Tekerjen minden gombot „off” pozícióba és húzza ki a tápkábelt az aljzatból. Soha ne rángassa a kábelt.
- Ne hagyja a működő eszközt őrizetlenül.
- Soha ne helyezze a készüléket gáztűzhely vagy elektromos tűzhely közelébe, vagy olyan helyre, ahol érintkezésbe kerülhet forró készülékkel.
- Ne használja az eszközt a szabadban.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen használja.
- A készüléket mindig egyenletes, száraz felületen használja.
- A készüléket csak háztartásbeli célra használja. A gyártó nem vállal felelősséget azon balesetekért, amik a készülék helytelen használatából, vagy a jelen kézikönyvben leírt utasítások be nem tartásából erednek.
- Minden javítást a gyártónak vagy szervizszolgáltatásának kell elvégeznie.
- Soha ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a dugót vízbe, illetve bármilyen folyadékba.
- Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne érintkezzenek a vezetékkel vagy az eszközzel.
- Tartsa távol a vezetéket éles felületektől, forró részekről vagy más hőforrásoktól.
- Győződjön meg róla, hogy az összes csomagoló anyagot és promóciós matricát eltávolította a készülékről a használat előtt.



Amely eszköz felületén ez a jel látható, azok a használat során felmelegedhetnek. Javasoljuk, hogy ne érintse meg a készülék felületét, kivéve a fogantyúkat, az égési sérülések elkerülése érdekében.

- A készüléket földelt aljzathoz csatlakoztassa.
- Győződjön meg róla, hogy semmilyen folyadék nem tud bekerülni a készülékbe.
- Győződjön meg róla, hogy minden hozzávaló a kosárban marad, nem érintkezik a fűtő elemekkel.
- Ne takarja le a légbevezető és legkivezető nyílást, amikor a készülék be van kapcsolva.
- Ne töltsön olajat a serpenyőbe.
- Ne érintse meg a belső részeket, mikor a gép be van kapcsolva.
- Ne támassza a készüléket a falhoz vagy másik készülékhez. Mindig hagyjon legalább 10 cm szabad területet a készülék körül.
- Ne tegyen semmit a készülék tetejére.
- A készülék működése közben forró gőz távozhat a légbevezető vagy legkivezető nyíláson. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban. Legyen óvatos amikor kiveszi a serpenyőt az olajsütőből. Forró gőz illetve levegő csaphat ki.
- Ha sötét füstöt lát távozni a készülékből, azonnal húzza ki a csatlakozót a dugaszolóaljzathoz. Mielőtt kivenné a serpenyőt a sütőből, várja meg míg a füst teljesen eláll.
- Helyezze a készüléket egy sima, stabil és hőálló felületre.
- Hagyja a készüléket lehűlni legalább 30 percig, mielőtt mozgatja vagy kitakarítja.

TARTOZÉKOK

1. Sütő kosár
2. Serpenyő
3. Fogantyú
4. Kioldó gomb a kosárhoz
5. Hőmérséklet jelző lámpa
6. Teljesítmény jelző lámpa
7. Időzítő be- kikapcsoló gomb
8. Hőmérséklet tárcsát
9. Levegő bemenet és kimenet



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagoló és reklám anyagot.
- Tisztítsa ki a serpenyőt és a kosarat meleg vízzel és egy kis felmosó folyadékkal, puha szivacs segítségével. Ezek a tartozékok mosogatógépbe is tisztíthatóak.
- Törölje le a sütő belső és külső felületét egy puha ruhával.
- Figyelem: ne öntsön semmilyen sütő olajat vagy zsírt a serpenyőbe.

HASZNÁLAT

1. Helyezze a készüléket egy sima, stabil és hőálló felületre. Győződjön meg róla, hogy legalább 10 cm szabad terület marad a készülék körül.
2. Győződjön meg róla, hogy a sütő kosár a serpenyőben van. A kosarat kattintsa a helyére. Ne öntsön semmilyen olajat vagy zsírt a serpenyőbe.
3. Csúsztassa a serpenyőt a sütőben lévő üres kosárral.
Figyelem: Soha ne használja a serpenyőt, ha nincs benne a kosár.
4. Győződjön meg róla, hogy az időzítő a 0 álláson áll. Csatlakoztassa a dugót a dugaszolóaljzathoz.
5. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet lemez segítségével.
6. Kapcsolja be a készüléket az időzítő gomb óramutató járásával megegyező irányba való forgatásával. Forgassa a gombot a maximumig majd forgassa vissza a kívánt időtartamig - nagyjából 3 percig tart az előmelegítés. A teljesítmény jelző lámpa felvillan és a készülék elkezd előmelegíteni. Várja meg, amíg a hőmérséklet-jelzőfény világít, és jelzi, hogy a beállított hőmérsékletet elérte.

7. Húzza ki a serpenyőt a készülékből. A sütő automatikusan leáll. Helyezze be az alapanyagokat a kosárba. Ne töltse túl a kosarat, hogy az alapanyagok ne érjenek a fűtőelemekhez. Tegye a serpenyőt a megtöltött kosárral a sütőbe. A sütő automatikusan kezd el újra működni (ha az időzített idő még nem járt le).
8. Állítsa be a kívánt időtartamot az időzítő segítségével.

Figyelem:

A kosarat akár már az elején megtöltheti majd a megtöltött kosarat helyezze be a sütőbe kezdéskor is, ahelyett hogy megvárná az előmelegítést. Ebben az esetben adjon hozzá plusz 3 percet a teljes sütési időhöz.

9. A sütési idő alatt a hőmérséklet jelző lámpa gyakran be- és kikapcsol. Ez jelzi, hogy a sütő tartja a beállított hőmérsékletet.
10. A felesleges olaj a sütőben fog maradni.
11. Ha lejár a beállított idő egy csengő hang fogja ezt jelezni. A sütő automatikusan kikapcsol. Saját maga is beállíthatja az időzítőt a 0-ás állásra, ha az étel a beállított idő lejáta előtt elkészülne. Ekkor a sütő szintén kikapcsol.
12. Vegye ki a serpenyőt a sütőből és helyezze egy hőálló felületre. Vegye ki a kosarat az alapanyagokkal együtt a fogantyú felett lévő kioldó gomb megnyomásával.

FONTOS SÜTÉSI TANÁCSOK

- Hasáburgonya sütésekor érdemes 5-10 percenként megkavarni az ételt, annak érdekében, hogy mind jól átsüljön. Ez igaz más, kisebb, egymást fedő ételek sütésére is. Figyelem: győződjön meg róla, hogy kavaráskor nem nyomja meg a kosár kioldó gombját.
- Egy kiskanál olajat hozzáadhat, hogy ropogósabb legyen a végeredmény, például olíva olajat, napraforgó olajat vagy földimogyoró olajat. Jól keverje össze az olajat a még nyers hasáburgonyával, mielőtt a krumplit a kosárba tenné. Egyéb alapanyagokat akár befújhatja az olajjal vagy bekenheti. Mindig győződjön meg róla, hogy ne öntsön túlzottan sok olajat a kosárba vagy a serpenyőbe. Ne használjon túl sok olajat. Mert akkor a hasáburgonya kevésbé ropogós és olajos lesz.
- Áztassa a friss, még nyers hasáburgonyát vízben sütés előtt 30 percig, hogy kimossa a krumpliban lévő keményítőt. Majd jól szárítsa meg.
- Ne süssön nagyon zsíros ételeket ebben a sütőben.
- Mikor zsíros alapanyagokat készít, fehér füst távozhat a készülékből. Ez nem befolyásolja a készülék működését vagy a sütés végeredményét. Ugyanakkor, ha a sütő nincs alaposan kitisztítva vagy maradt benne még olaj, fehér füst távozhat a készülékből.
- Azok az ételek, amik rendszeren sütőben is süthetőek, ebben a készülékben is készíthetőek.
- Legjobb ha maximum 500 g hasáburgonyát sűt egyidőben a ropogós eredmény érdekében.
- Kisebb mennyiség jobban átsűl, mint a nagyobb mennyiség.
- Vékonyabb hasáburgonya ropogósabb lesz, mint a vastagabb.
- Helyezzen egy sűtőedényt vagy sűtőtálcát a kosárba, ha tortát vagy quiche-t, törékeny vagy töltött összetevőt szeretne készíteni.
- Az étel újramelegítéséhez is tudja ezt a készüléket használni. Állítsa a sűtőt 150°C-ra és 10 percre.
- Azok az alapanyagokat, amiket ugyanazon a hőmérsékleten kell sűtni, egyszerre is be lehet tenni a kosárba.
- A fagyasztott termékeket nem kell előre felengedni.
- Használhat sűtőpapírt, alufóliát vagy tálcát a kosárban, de ebben az esetben legyen nagyon óvatos. Ne takarja le a kosár alját teljesen. A levegőnek járnia kell a készülékben, a kosárban és átjárnia az ételeket is. Ugyanakkor elegendő ételnek kell lennie a papíron vagy az alufólián, hogy a helyén maradjon. Máskülönben az erős légáram elmozdíthatja a papírt, bele a fűtő elemekbe, ami tüzet okozhat. Győződjön meg róla, hogy a sűtőpapír vagy az alufólia nagyobb, mint az étel. Ugyanakkor, a papír vagy az alufólia nem lóghat ki a kosárból.
- A sűtőben készűlt ételek mindig a legjobb, ropogósabbak. De a fagyasztott ételek, amik egy normális sűtőhöz valók, is elkészíthetőek ebben a készülékben.

SÜTÉSI IDŐ ÉS HŐFOKOK

A lenti táblán talál útmutatót sűtéshez és különbözű ételek elkészítéséhez.

Figyelem: ezek csupán iránymutatások. Az időtartam függ az étel mennyiségétől és vastagságától. Tovább mindig vegye figyelembe a fent említett sűtési tanácsokat.

Sültkrumpli, friss esetén	elsőnek 18 percig	140°-on
	majd 12 percig	180°-on
Sültkrumpli, fagyasztott	12-20 percig	200°-on
Bugonya	18-22 percig	180°-on
Croquettes	15 percig	185°-on
Sajt croquettes, fagyasztott	12 percig	200°-on
Csirke nugget, halrudacska és egyéb snack	6–10 percig	200°-on
Csirkefilé	15 percig	200°-on
Csirke hús	12 percig	180°-on
Steak	8-12 percig	180°-on
Hal	10-15 percig	180°-on
Gomba	3-4 percig	180°-on
Tavaszi tekerecs	8-13 percig	200°-on
Alsócomb	15-20 percig	180°-on
Húsgolyó	6 percig	180°-on
Hamburger	6-10 percig	180°-on
Satay	10 percig	190°-on
Garnéla	6 percig	180°-on
Tojás, kemény	12 percig	160°-on
Tojás, lágy	6-7 percig	160°-on
Zöldségek	15 percig	200°-on
Növényi krumpli- kemény	10-13 percig	200°-on
Növényi krumpli - puha	7 percig	200°-on
Alma	7 percig	180°-on
Banán	7 percig	200°-on
Leveles tésztából készültek	10 percig	180°-on
Sütésre előkészített zsömlék	7 percig	200°-on
Sütemény	20 percig	165°-on
Muffinok	15-20 percig	160°-on

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után.
- Ne használjon semmilyen fém- vagy abrazív tisztítószert. Ezek megsérthetik a készüléket.
- Győződjön meg róla, hogy az időzítő a 0-ás jelzésen (=kikapcsolt mód) áll és hogy ki van húzva az áramforrásból.
- Legalább 30 percig hagyja a készülék lehűlni mielőtt elmozdítja vagy kitakarítja.
- Törölje tisztára nedves ruhával a készülék külsejét.

- Tisztítsa meg a serpenyőt és a sütő kosarat meleg vízzel, kevés mosogatószerrel és nem dörzsölő szivaccsal. Ezek a részek a mosogatógépben is moshatóak.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és puha szivaccsal.
- Tisztítsa meg a fűtő elemeket kefével, hogy az élelmiszer maradványokat eltávolítsa.
- Alaposan szárítsa meg a tartozékokat.

DOMO Webshop

RENDELÉS
az eredeti
Domo
alkatrészek és kiegészítők
online rendelhetőek

webshop.domo-elektro.be



vagy olvassa be itt:

