

DOMO

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

OLAJSZÜTŐ



Modell

DO519FR / DO1014FR

Termelő: Linea2000, Dompel 9, 2200 Herentals, Belgium. Tel: +32 14 21 71 91; info@linea2000.be

JÓTÁLLÁS

A készülékre 2 év garancia van. A fűtőelem kivételével, amire 10 év garancia van érvényben. 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 garancia csak akkor érvényes, ha a jótállási kérelmet a kereskedő a vásárlás időpontjában kitölti.

Készülék típuszáma

Modell

DO519FR / DO1014FR

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.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót a készülék használata előtt.

1. A készüléket csak háztartásbeli célra használja
2. Ne használja az eszközt a szabadban vagy a rendeltetésszerű használattól eltérő módon.
3. Soha ne használja az eszközt, ha a tápkábel hibás, ha az eszköz meghibásodik vagy ha az eszközt vízbe áztatta.
4. Mindig húzza ki a tápkábelt, ha nem használja az eszközt, illetve tisztítás előtt. Mindig hagyja lehűlni a készüléket alkatrészek beszerelése, kiszerezése, tisztítás előtt.
5. Ne engedje, hogy a tápkábel lelógjon a pultról, illetve hogy forró felületre kerüljön.
6. Ha a tápkábel vagy a készülék meghibásodik vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos márkaszervizhez vizsgálatra, javításra vagy műszaki beállításra. Azok az alkatrészek, amiket a gyártó nem javasol, illetve nem a gyártó által készített tüzet, áramütést vagy sérüléseket okozhatnak.
7. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a fűtőelemet, a tápkábelt, csatlakozót illetve az olajsütőt.
8. A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat. Amikor a készülék üzemel akkor meleg, kikapcsolás után is még meleg maradhat az olajsütő. Ne érintse meg a forró felületeket, mint például a belső edényt. Ne mozgassa a készüléket üzemelés alatt, illetve amíg az forró. Használja a fogantyúkat a készülék mozgatására.
9. Ne használja a készüléket amíg víz van a serpenyőben.
10. Az olajsütőt vízszintes, hőálló felületre helyezze.
11. A benne lévő olaj mindig a minimum szint felett legyen. Ne használja a készüléket, ha túl sok, túl kevés illetve egyáltalán nincs benne olaj.
12. Ne helyezze olyan tárgyak közelébe, amelyek könnyen lángra kaphatnak. Ha az olaj kigyullad, zárja le a fedőt és húzza ki a tápkábelt az aljzatból. Tűz esetén soha ne próbálja vízzel eloltani.
13. Különösen körültekintően járjon el, ha a készüléket gyermekek, fogyatékkal élők közelében használja.
14. Soha ne hagyja a használatban lévő készüléket felügyelet nélkül.
15. A cserélhető fűtőelemes olajsütőnél soha ne használjon szilárd sütőzsírt, mindig csak folyékony olajjal használja a készüléket.
16. Az ebben a füzetben található tanácsok figyelmen kívül hagyásával járó károk és / vagy sérülések saját felelősségre vannak. Sem a gyártó, sem a beszállító, sem a szállító nem tehető felelőssé.
17. FIGYELEM: Soha ne tegye a fedelet a sütőre amikor használja.

18. A készüléket 8 éves kor feletti gyerekek használhatják. A készüléket 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. Gyerek nem játszhatnak a készülékkel.
19. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
20. A termék tisztítása és karbantartása nem végezhető 8 évnél fiatalabb gyerekek által.
21. Ezt a készüléket háztartásban és hasonló környezetbe kell használni, például:
 - Boltok, irodák és munkahelyek személyzeti konyháján.
 - Tanyaházakban.
 - Hotelekben, motelekben és egyéb szállóhelyeken.
 - Panziókban.
22. Figyelem: Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

ŐRIZZE MEG A KÉZIKÖNYVET JÖVŐBELI HIVATKOZÁSRA

ALKATRÉSZEK

1. Rozsdamentes acél test
2. Szigetelet fogantyúk
3. Olajtartály
4. Fedél fogantyúval és szűrővel
5. Sütőkosár
6. Támogató
7. Összecsukható kosár fogantyú
8. Hőmérséklet gomb
9. Piros "bekapcsolást" jelző fény
10. Zöld hőmérséklet jelző fény
11. Fűtőelem
12. Kábeltároló a készülék hátulján



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Első használat előtt tisztítsa meg a fritőzt a leírtaknak megfelelően.
3. Helyezze a fritőzt egy vízszintes, hőálló felületre.
4. Nyissa ki a fedőt és vegye ki a kosarat. Rögzítse a fogantyút a kosárra a következőképpen: nyomja egymáshoz a két fém véget, helyezze be a két tűt a kosáron található két nyílásba majd engedje el a két fém véget. Tartsa a fogantyút vízszintesen a kattanásig.
5. Folyékony olajjal töltsen meg az olajtartályt, amíg az olaj szintje az olajtartályon lévő MIN és a MAX jelzés közé esik. Soha ne használja a készüléket, ha túl sok vagy túl kevés a benne lévő olaj.

HASZNÁLAT

1. Tegye vissza a kosarat a tartályba.
2. Helyezze a dugaszt a konnektorba. A piros fény ekkor világítani kezd.
3. A hőmérséklet gomb eltekerésével kapcsolja be a készüléket.
4. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet gomb használatával. Az olaj melegedni kezd. A zöld fény világít, mikor elérte a kívánt hőmérsékletet. A fritóz használatra kész. Mikor a hőmérséklet csökken a jelzőfény kialszik és csak akkor kapcsol be ismét, mikor a beállított hőmérsékletet eléri.
5. A kosarat a támogatóval együtt helyezze a fritóz szélére és tegye bele az élelmiszert. Az optimális eredményhez az étel mennyisége csak a kosár felét érje el. Óvatosan tegye be a kosarat az olajba. A készülék működése közben a fedőt tegye a fritózra a kellemetlen szagok elkerülése érdekében. Az ablakon keresztül figyelemmel tudja követni a sütési folyamatot. Megjegyzés: az olaj minőségének megőrzése érdekében az ételt csak a sütés után fűszerezze.
6. Vegye ki a kosarat az olajból és ellenőrizze, hogy az étel megfelelően átsült.
7. Csepegtesse le az ételt 10-12 másodpercig.

HASZNÁLAT UTÁN

1. Kapcsolja ki a készüléket a hőmérséklet-szabályzó gomb minimum pozícióra kapcsolásával.
2. Húzza ki a villádugót a dugaszolóaljzatból.
3. Helyezze vissza a sütőkosarat a serpenyőbe.
4. Zárja le a fedelet.
5. Várja meg amíg az olajsütő teljesen lehűl, csak utána csomagolja el.

OLAJ

Mivel az olaj minősége gyorsan romlik, ajánlott gyakorta cserélni.

- Földimogyoró olaj esetén ajánlott 8-10 alkalomként cserélni.
- Növényi olaj esetén ajánlott 10-12 alkalomként cserélni
- Olivaolaj esetén ajánlott 8-10 alkalomként cserélni.

SÜLTKRUMPLI

1. Használjon vastag, nem teljesen friss krumplit. Mossa le folyóvízben a krumplikat majd hagyja teljesen megszáradni.
2. Kétszer süsse át a krumplit. Első sütés után, mielőtt a második alkalommal elkezdené a sütést hagyja kihűlni a krumplit:
 - Első sütés: 150-160°C: 5-10 perc (a mennyiségtől függően)
 - Második sütés: 175°C: 2-5 perc
3. Hagyja teljesen lecsöpögni mielőtt fogyasztja.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Minden alkalommal az első, hogy húzza ki a dugaszt a konnektorból majd várja meg, hogy az olaj teljesen lehűljön.
2. Ne használjon erős és súrolószereket. Soha ne használjon éles tárgyakat a kosz eltávolításához.
3. Öntse ki az olajat a tartályból majd tisztítsa át konyhai papírtörülőkendővel. Nedves ruhával törölje át a készülék külső részét. A fáradt olajat egy erre alkalmas hulladékkezelőbe ürítse.
4. Az olajtartályt, a fedelet és a kosarat meleg vízben, mosogatószerrel tisztítsa. Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket. A külső burkolatot ne áztassa, csak ruhával törölje át. Tegye vissza a szűrőt a fedélbe minden tisztítás után.
5. Soha ne merítse vízbe a vezérlőpanelt.
6. Szerelje össze a készüléket minden tisztítás után. Győződjön meg arról, hogy a vezérlőpanel megfelelően van visszahelyezve, máskülönben a készülék nem fog megfelelően működni.
7. Győződjön meg róla, hogy nem került víz az olajtartályba vagy a fedélre, mielőtt megtölti olajjal a készüléket.

MEGJEGYZÉS: a vezeték tárolóban biztonsági funkció van beépítve. Ha a készülékben lévő olaj túl forró, a biztonsági funkció aktiválódik. Ez azt jelenti, hogy a készülék magától kikapcsol. Hagyja kihűlni a készüléket majd a gomb ismételt megnyomásával indítsa újra. A készülék újra használható.

KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

Tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki a villásdugót a dugaszolóaljzatból.

A KÉSZÜLÉK KÜLSŐ RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSA

Az olajsütő külső részét mossa le egy nedves, szappanos vízbe áztatott ruhával minden használat után. A kezelési felületet soha ne merítse vízbe vagy bármilyen folyadékba.

A KÉSZÜLÉK BELSŐ RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSA

Az olajsütő belső részét mossa el minden olajcsere alkalmával. Annak érdekében, hogy a készüléket optimális állapotban tartsa a lent leírtak szerint tisztítsa.

1. Vegye le a fedőt.
2. Vegye ki a sütőkosarat.
3. Távolítsa el a fűtőelemet a serpenyőből.
4. Öntse ki a fáradt olajat a fazékból. Távolítsa el a lerakódásokat konyhai kéztörölő segítségével. A makacs foltokat távolítsa el enyhén szappanos vízbe áztatott konyhai szivacs, nylon kefe vagy ruha segítségével.
5. A sütőkosár, a szűrővel ellátott fedél és a serpenyő mosogatógépben mosható.
6. Törölje szárazra a fedélt, a sütőkosarat és a serpenyőt mielőtt visszahelyezi az olajsütőbe.

KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

1. Az olaj hőmérséklete és a gyakori használat az olaj minőségének romlását erősen befolyásolja.
2. Az ízletes és egészséges sütés érdekében rendszeres olajcsere javasolt. Továbbá, a gyakori olajcsere a serpenyő és a kosár tisztítását is megkönnyíti.
3. Bizonyos ételek, mint például a panírozott vagy fűszeres ételek és húsok az olaj minőségének romlását gyorsítják. Cserélje ki az olajat, mikor elkezd sötét színű lenni vagy piszkos vagy rendellenesen elkezd füstölni vagy habozni.
4. Mindig a teljes olajat cserélje, soha ne keverje össze a fáradt olajat a friss olajjal.
5. Az olaj gyakori szűrése növeli az étel minőségét, de nem lassítja le az olaj romlását.
6. Tárolja az olajat hűvös, sötét helyen. Abban az esetben, ha csak ritkán használja az olajsütőt, az olajat 5-6 havonta cserélje.
7. A fáradt olajat a helyi szabályozásnak megfelelően dobja ki. Soha ne öntse a fáradt olajat a mosogatóba vagy a mosdóba. Ez a lefolyócső eldugulásához vezethet és nem környezettudatos.

FAGYASZTOTT ÉTELEK

1. A fagyasztott ételek jelentősen csökkentik az olaj hőmérsékletét. Ezért javasoljuk, hogy ne töltsen meg túlságosan a kosarat.
2. Rázza össze az ételt a mosogató felett a lehető legtöbb jégkristály eltávolítása érdekében.
3. Állítsa a hőmérséklet-szabályzó gombot 175°C-ra. A kosarat nagyon lassan és óvatosan eressze a serpenyőbe, nehogy kicsapjon.

EGYÉB ELŐKÉSZÍTÉSEK

Ételek Főzésének Hőmérséklete

Csirkecomb/filé	170 °C
Parmezán Fondue	170° C
Sajt krokett	170° C
Troute	170° C
Halrudacsák	175° C
Burgonya krokett	175° C
Hal krokett	175° C
Garnélarák Beignet	180° C
Sajt Beignet	180° C