

# DOMO

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

OLAJSÜTŐ



DO458FR

PRODUCT OF LINEA 2000

## 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 **DO458FR**

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.

1. Rozsdamentes acél test
2. Összecsukható kosárfogantyú
3. Porvédő fedél fogantyúval
4. Kosár
5. Olaj tartály öntőcsővel
6. Kézfogók
7. Hőmérséklet kapcsoló
8. Piros "ON" jelzőfény
9. Zöld színű hőmérséklet jelzőfény
10. Fűtőelem



## 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, kiszerelese, 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 lánggra 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**

## **KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA**

1. Távolítsa el a csomagolást.
2. Használat előtt gondosan mossa el az olajsütőt az utasításnak megfelelően.
3. Az olajsütőt vízszintes, hőálló felületre helyezze.
4. A fogantyút helyezze kattanásig vízszintes pozícióba.
5. Nyissa ki a fedőt és vegye ki a sütőkosarat.
6. A serpenyőt addig töltsse fel olajjal amíg az olajsztint el nem éri a serpenyőn jelzett "MIN" és "MAX" szint közötti szintet. Soha ne használja a készüléket, ha túl kevés, illetve túl sok olaj van benne.
7. Helyezze vissza a kosarat a serpenyőbe.
8. Csatlakoztassa a villásdugót a dugaszolóaljzathoz (230V~50Hz), ekkor felvillan a piros fény.
9. Kapcsolja be a készüléket a hőmérséklet kapcsoló elforgatásával.
10. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet kapcsoló segítségével. Az olaj elkezd melegedni. A zöld fény felvillan, amikor a beállított hőmérsékletet eléri. Az olajsütő ekkor használatra kész. Mikor az olaj el kezd kihűlni a hőmérsékletet jelző fény felvillan, ha a kívánt hőmérsékletre melegszik ismét az olaj a jelzőfény kialszik.
11. Tegye a kisütni kívánt ételt a kosárba, majd helyezze vissza a kosarat óvatosan az olajba. A kosarat csak félig töltsse meg étellel a jobb sütési eredmény érdekében.
12. Figyelem: az olaj minőségének megőrzése érdekében az ételt csak sütés után fűszerezze meg.

13. Vegye ki óvatosan a kosarat az olajból és ellenőrizze, hogy az étel jól átsült.
14. Csöpögtesse 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 dugaszolóaljzattól.
3. Helyezze vissza a sütőkosarat a serpenyőbe.
4. Zárja le a fedelet.
5. Várja meg amíg az olajsütő teljesen lehül, csak utána csomagolja el.

## KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

Tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki a villásdugót a dugaszolóaljzattól.

### 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.

## AJÁNLATOK

Mélyszítés olaj/zsír Átváltást után +/-  
Arachide olaj 8-10 csepp  
Növényi olaj 10 -12 csepp

Oliva olaj 8-10 csepp

Megjegyzés : A fent ajánlatok egy átlagos család számára vannak átlagos használatra.

## **KONYHAI TANÁCSOK, NÉHÁNY RECEPT ELŐKÉSZÍTÉSE**

Minden alkalommal, mikor felforralja az olajat romlik az olaj minősége. Kapcsolja ki az olajsütőt minden használat után. Cserélje ki az olajat rendszeresen, főleg mikor elkezd sötét színű lenni vagy piszkos, vagy mikor rendellenesen kezd habozni.

### **SÜLTBURGONYA**

1. Használjon vastag, nem túlságosan új krumplikat. Vágja fel a krumplikat csíkokba. Mossa le a csíkokat majd szárítsa meg őket.
2. Kétszer süsse meg a krumplikat:
  - Első sütés: 150-160°C: 5-10 perc (mennyiségtől függően)
  - Második sütés: 175 - 185°C: 2-4 perc

Hagyja, hogy az olaj lecsöpögjön a kész ételről fogyasztás előtt.

### **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
Halrudacsok	175° C
Burgonya krokett	175° C
Hal krokett	175° C
Garnélarák Beignet	180° C
Sajt Beignet	180° C
Olajgolyók	180° C

