

DOMO

Forró levegős olajsütő



Használati útmutató

DOMO DO533FR

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

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 alkatrészre 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 **DO533FR**

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.

DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, Kdyně 34506, Czech republic, +420 379789684
obchod@domo-elektro.cz

UTASÍTÁS:

- 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, kiszerezése esetén, tisztítás előtt. Tekerjen minden gombot „off” pozícióba és húzza ki a tápkábelt az aljzathoz. 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.



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.

- 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.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék nem érintkezik folyadékkal.
- 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 távozik a légbevezető vagy légkivezető 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 dugaszolóaljzatból. 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.



ALKATRÉSZEK






1. Serpenyő
2. Kar
3. Kosár kioldó gomb
4. Sütő kosár
5. Kijelző
6. Hőmérséklet kezelő panel
7. Időzítő kezelő panel
8. Ki-, Bekapcsoló (On-Off) gomb
9. Menu

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagoló anyagot és reklám matricát.
- Tisztítsa meg az összes alkatrészt meleg vizes szivaccsal, ne használjon súroló és maró szereket.
- Egy puha ruhával törölje át a sütő belsejét és külsejét.
- Vigyázat: nem adhat hozzá sütőolajat 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. Helyezze a csatlakozót az aljzatba.
3. Tegye az alapanyagokat a kosárba. Ne töltsön tele a kosarat, hogy az alapanyagok ne ériék el a fűtőelemeket. Tegye vissza az alapanyagokkal töltött serpenyőt az olajsütőbe. Ne öntsön semmilyen olajat vagy zsírt a serpenyőbe.
4. Kapcsolja be a készüléket úgy, hogy 3 másodpercig lenyomva tartja a bekapcsológombot.
5. Állítsa be a kívánt időt, az időzítő kezelő panel gombjai használatával.
6. Avagy használja valamelyik előre beállított programot. Nyomja meg az 'M' gombot. Minden alkalommal, ha megnyomja a gombot a lenti programok közül a következő program fog megjelenni:

	Krumpli (fagyasztva)	20 perc	200 °C
	Hús	16 perc	180 °C
	Csirkecomb	25 perc	180 °C
	Garnélarák	12 perc	180 °C
	Steak	16 perc	180 °C
	Torta	17 perc	200 °C
	Zöldség	17 perc	160 °C
	Hal	18 perc	180 °C

Ezek a programok csak iránymutatásként szolgálnak. Az eredmény az étel mennyiségén, formáján és nagyságán múlik.

- Amikor a kívánt időt vagy a kívánt programot kiválasztotta, nyomja meg az „on-off” gombot. Az időzítő visszaszámlálása elindul, a kiválasztott időből, ezt láthatja a kijelzőn. Amennyiben szeretné, az időzítő lejárta előtt is kikapcsolhatja a gépet az „on-off” gomb lenyomásával.
- A felesleges olaj a sütőben fog maradni.

Figyelem: Amikor kivessi a forró ételt a készülékből használja a kosár fogantyúját vagy sütőkesztyűt a polcokhoz és a tálcához.

- Amikor a beállított idő lejár egy csengő hangot hallat a gép. A sütő amotomatikusan kikapcsol. Majd 25 másodpercig lehül mielőtt végleg leállna a gép.
- 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

- Hasábburgonya 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 hasábburgonyával, 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 hasábburgonya kevésbé ropogós és olajos lesz.
- Áztassa a friss, még nyers hasábburgonyát 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 hasábburgonyát süt egyidőben a ropogós eredmény érdekében.
- Kisebb mennyiség jobban átsül, mint a nagyobb mennyiség.
- Vékonyabb hasábburgonya ropogósabb lesz, mint a vastagabb.

- Helyezzen egy sütőedényt vagy sütőtálcát a kosárba, ha tortát vagy quiche-t, törékeny vagy töltött összetevőt szeretne készíteni.
- Az étel újramelegítéséhez is tudja ezt a készüléket használni. Állítsa a sütőt 150°C-ra és 10 percre.
- Azok az alapanyagokat, amiket ugyanazon a hőmérsékleten kell sütni, egyszerre is be lehet tenni a kosárba.
- A fagyasztott termékeket nem kell előre felengedni.
- Használhat sütőpapírt, 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 sütőpapír vagy az alufólia nagyobb, mint az étel. Ugyanakkor, a papír vagy az alufólia nem lóghat ki a kosárból.
- A sütőben készült ételek mindig a legjobbak, ropogósabbak. De a fagyasztott ételek, amik egy normális sütőhöz valók, is elkészíthetők ebben a készülékben.

SÜTÉSI IDŐ ÉS HŐFOKOK

A lenti táblán talál útmutatót sütéshez és különböző ételek elkészítéséhez.

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

Sültkrumpli – friss	első 18 perc	140 °C
	majd 12 perc	180 °C
Sültkrumpli – fagyott	12-20 perc	200 °C
Burgonyaék	18-22 perc	180 °C
Krokkett	15 perc	185 °C
Sajtkrokkett, fagyasztva	12 perc	180 °C
Csirke rögök, halrudak és egyéb rágcsálnivalók	6-10 perc	200 °C
Csirkefilé	15 perc	200 °C
Chicken schnitzel, frozen	12 perc	180 °C
Steak	8-12 perc	180 °C
Hal	10-15 perc	180 °C
Gomba	3-4 perc	180 °C
Tavaszi tekerics	8-13 perc	200 °C
Dobos	15-20 perc	180 °C
Húsgolyók	6 perc	180 °C
Hamburger	6-10 perc	180 °C
Szombat	10 perc	190 °C
Garnélarák	6 perc	180 °C
Tojás, keményre főzve	12 perc	160 °C
Tojás, keményre főzve	6-7 perc	160 °C
Zöldségek	15 perc	200 °C
Növényi krumpli - kemény	10-13 perc	200 °C
Növényi krumpli - puha	7 perc	200 °C
Almák	7 perc	180 °C

Banán	7 perc	200 °C
Leveles tézstafalatok	10 perc	180 °C
Készen áll a zsemle sütésére	7 perc	200 °C
Torta	20 perc	165 °C
Muffin	15-20 perc	160 °C

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Ne használjon fém eszközöket, vagy súroló eszközöket. Ezek kárt tehetnek a készülékben.
- Csatlakoztassa le a készüléket az áramkörrel.
- Hagyja a készüléket legalább 30 percig lehűlni mielőtt elmozdítja vagy tisztítja.
- Törölje át a készülék külső részét nedves ruhával.
- Az alkatrészeket melegvizet, mosószeres, puha szivaccsal tisztítsa.
- Tisztítsa a készülék belsejét melegvizet, puha szivaccsal.
- Tisztítsa a fűtőelemeket kefével, hogy minden ételmaradékot eltávolítson.
- Szárítsa meg minden alkatrészt alaposan.

PROBLÉMA ÉS MEGOLDÁS

Probléma	Megoldás
A készülék nem indul el.	- Csatlakoztassa a tápkábelt egy aljzathoz. - Állítsa be a kívánt időt és hőmérsékletet, majd nyomja meg az áramellátást gombot. - Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően van-e becsukva.
Az étel nem jól sikerült.	- Túl sok étel van a kosárban, a tálcán vagy a tálcán grill. Ügyeljen arra, hogy az összetevők ne legyenek túl közel egymáshoz. - A hőmérséklet túl alacsonyra van állítva.
Az étel nem egyenletesen sült.	- Egyes összetevőket félúton meg kell fordítani a sütési idő. - Az étel elkészítéséhez használja a kosarat.
Füst jön ki.	- Az összetevők túl sok zsírt tartalmaznak. Tisztítsa meg a tartozékokat és leporolja a zsírt az összetevőkről.

