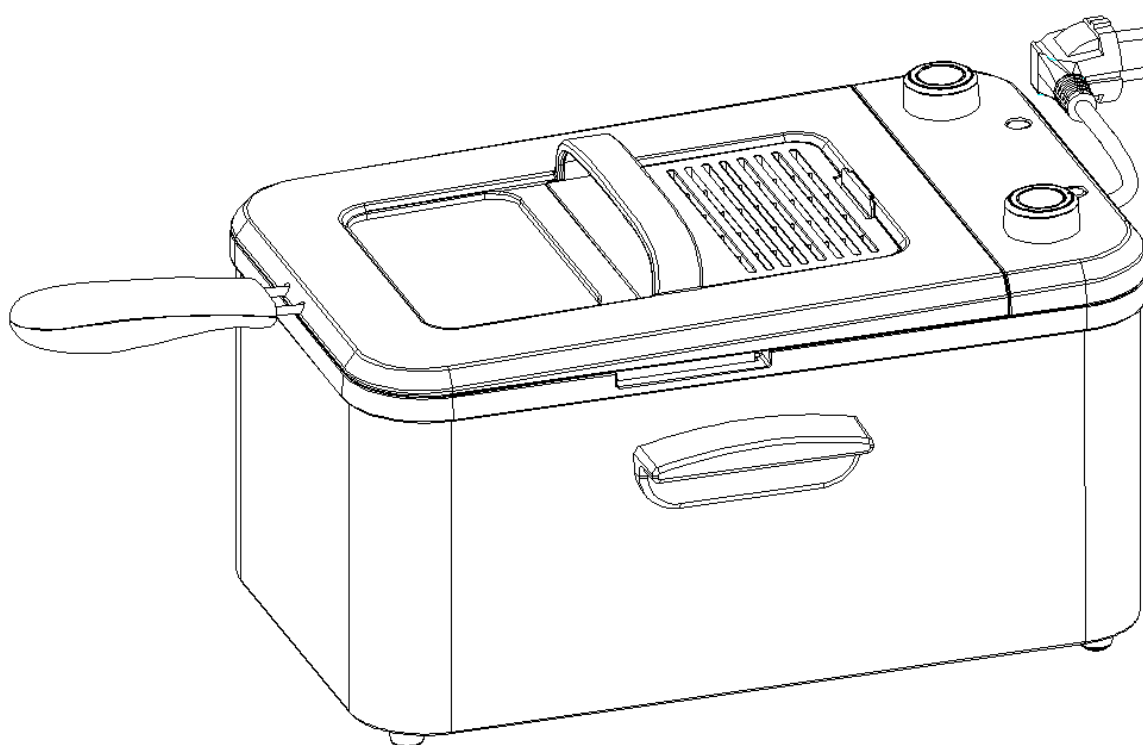
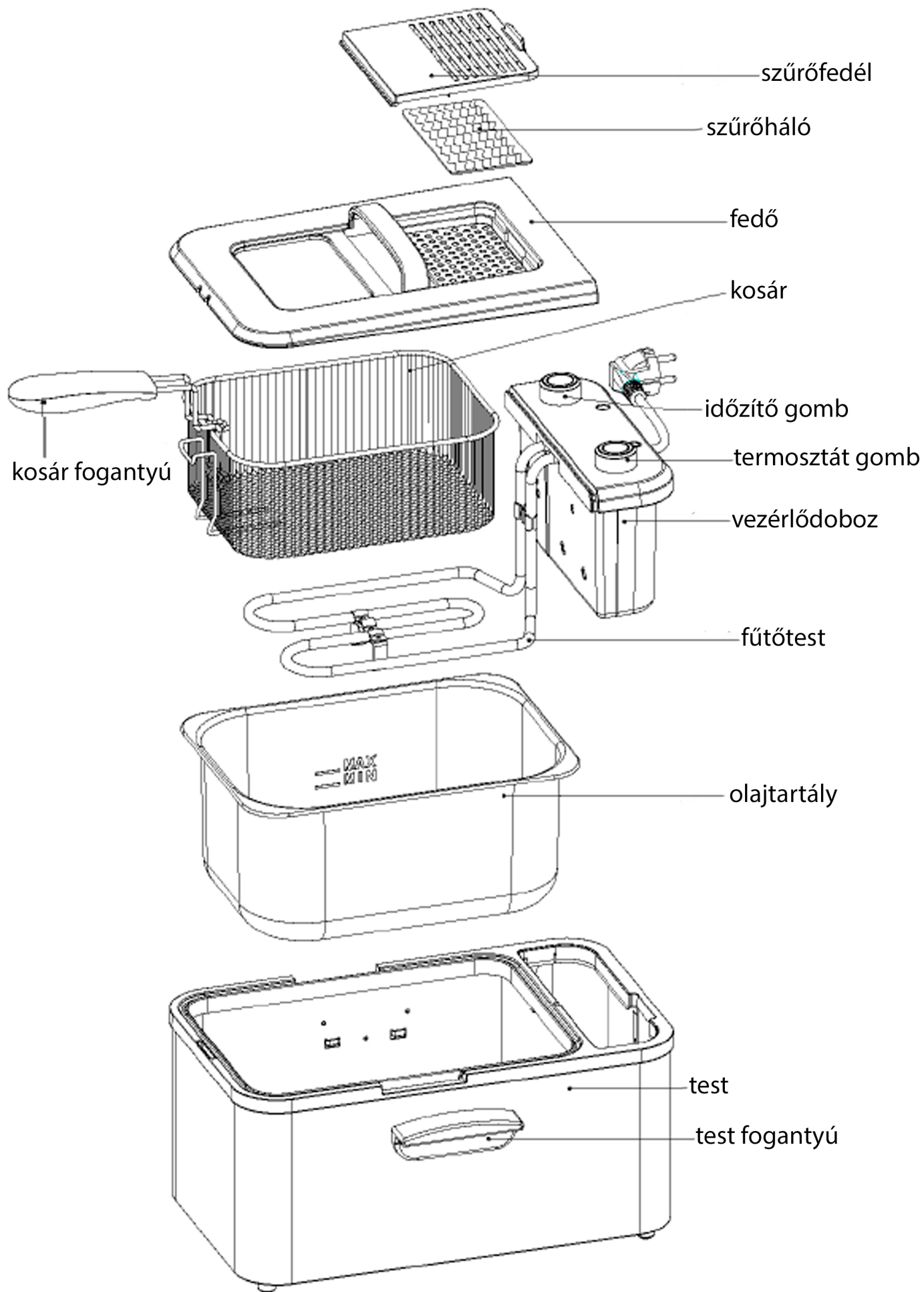


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

DF 3001 SS



**Kérjük, őrizze meg ezt a
használati útmutatót
későbbi használatra is.**



- Az olajsütőt mindig stabil felületre helyezze, és tartson távol minden gyúlékony anyagot tőle.
- Győződjön meg arról, hogy az olajsütő nincs bekapcsolt főzőlap közelében vagy rajta.
- Győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett feszültséget betartja, mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózathoz
- Az olajsütő használata előtt fel kell tölteni a szükséges mennyiségű olajjal vagy zsírral.
- Soha ne használja az olajsütőt olaj vagy zsír nélkül, mert ez károsíthatja a készüléket.
- Soha ne mozgassa az olajsütőt használat közben. Az olaj nagyon felforrósodik, és megéghet. Várja meg az olajsütő mozgását, amíg az olaj kihűl.
- Ezt az olajsütőt termikus biztonsági berendezés védi, amely túlmelegedés esetén automatikusan kikapcsolja a gépet.
- Soha ne merítse vízbe a vezérlő- és fűtőelemet, és ne tisztítsa ezeket az alkatrészeket folyó víz alatt.
- Soha ne kapcsolja be az olajsütőt, ha nincs megtöltve olajjal vagy folyékony zsírral
- Csak olyan olajat vagy zsírt használjon, amely nem habzik és alkalmas sütésre
- Forró felület: A fémfelület hőmérséklete, amely a készülék működése közben felmelegszik. Használat közben ne érintse meg a készülék fémfelületeit.
- Ne tegyen túlméretes ételt az olajsütőbe.
- Kérjük, olvassa el a Sütési tippeket az egyes sütni kívánt élelmiszerek mennyiségére vonatkozó információkért.
- Sütés közben forró gőz szabadul fel. Az égési sérülések és egyéb sérülések elkerülése érdekében tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- Használat után állítsa a termosztátot a legalacsonyabb fokozatra (a termosztátot teljesen fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba). Húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja kihűlni az olajat vagy zsírt. Ne mozgassa az olajsütőt, amíg az és a tartalma le nem hűlt.
- Ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket a készülék nem tartalmaz.
- Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- Ne helyezze a készüléket gáztűzhely vagy elektromos tűzhely közelébe, illetve fűtött sütőbe.
- Ne használja kültéren vagy kereskedelmi célokra.
- Soha ne melegítse túl az olajat/zsírt, különben meggyullad. Soha ne használjon vizet étolajtűz oltására.
- Soha ne hagyja az olajsütőt felügyelet nélkül használat közben. Mindig ügyeljen a gyermekek biztonságára, ha a sütő közelében tartózkodnak.
- Ha az olajsütő és/vagy a kábel megsérült, azokat szakszerviznek kell megjavítania.
- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket, és ne cserélje ki a sérült vezetékét. Ehhez speciális eszközökre van szükség.
- Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a fűtőelemet. (Ne hajoljon vagy horpadjon.)
- Az elektromos alkatrész biztonsági lekapcsolással van ellátva, amely biztosítja, hogy a fűtőelem csak akkor működjön, ha az elem megfelelően van a sütőben elhelyezve.
- Túlmelegedés esetén a hővédő berendezés automatikusan kikapcsolja a sütőt. Ez az eszköz újra aktiválható, ha egy hegyes tárggyal (pl. golyóstollal) megnyomja a gombot a kábeltároló rekesz hátulján lévő lyukon keresztül, amelyen az „Újraindítás” szó látható. Újraaktiválás előtt válassza le a hálózatról, és várja meg, amíg a rendszer lehűl
- Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak szervizképviselőnek vagy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie.
- FIGYELMEZTETÉS: A hőzár véletlen visszaállításából eredő veszélyek elkerülése érdekében ezt a készüléket nem szabad külső kapcsolóeszközön, például időzítőn keresztül táplálni, vagy olyan áramkörhöz csatlakoztatni, amelyet a hálózat rendszeresen be- és kikapcsol.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtetni.
- A készüléket nem szabad vízbe meríteni.

- Ezt a készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket idősebb gyermekek használhatják 8 éves kortól, ha folyamatos felügyelet alatt állnak. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették az ezzel járó veszélyeket. A készüléket és annak kábelét tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik. A készüléket stabil helyzetben kell elhelyezni úgy, hogy a fogantyúk (ha vannak) el vannak helyezve, hogy elkerüljék a forró folyadékok kiömlését.

- Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokra tervezték, mint például:
- a személyzeti konyhák üzletekben, irodákban és egyéb munkakörnyezetekben;
- magán lakások,
- az ügyfelek által szállodákban, motelekben és egyéb lakóhelyiségekben;
- panziótípusú környezetek.

HASZNÁLAT ELŐTT

Használat előtt olvassa el figyelmesen az összes használati utasítást, és őrizze meg későbbi hivatkozás céljából.

Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat; bontsa le a védőfóliákat a fedélről, külső tokról (Kérjük, ügyeljen a környezetvédelemre!). Ezután mossa ki a tartozékokat és a belső serpenyőt meleg vízben. Használat előtt jól szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy az elektromos alkatrészek szárazak maradjanak. Az olajsütő állítható termosztáttal és jelzőlámpákkal van felszerelve. A „nyitott” sütőrendszer kiváló professzionális eredményeket és könnyű tisztítást biztosít. A készüléket csak földelt aljzatba csatlakoztassa.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Az ilyen típusú sütő csak olajjal vagy folyékony zsírral használható, szilárd zsírral nem használható.

A szilárd zsír vizet tartalmazhat, ami melegítés közben forró zsírt spriccelhet ki.

Soha ne kapcsolja be az olajsütőt olaj vagy zsír nélkül, mert ez károsíthatja a készüléket. Ezenkívül ne tegyen semmilyen más folyadékot, például vizet vagy más anyagot a serpenyőbe. Helyezze az olajsütőt száraz, stabil felületre.

Mivel az olajsütő használat közben felforrósodik, ügyeljen arra, hogy ne legyen túl közel más tárgyakhöz. Vegye le az olajsütő fedelét, és vegye ki a tartozékokat.

Töltse meg az olajsütőt a kívánt mennyiségű olajjal vagy zsírral. Győződjön meg arról, hogy a feltöltöttség nem kevesebb, mint a minimális szint, és nem haladja meg a készülék belsején feltüntetett maximális szintet. A legjobb eredmény érdekében azt javasoljuk, hogy ne keverje össze a különböző típusú olajokat.

Válassza ki a sütéshez megfelelő hőmérsékletet. Tekintse meg a hőmérsékleti táblázatot. A fogantyú segítségével helyezze a kosarat az olajsütőbe.

- Helyezze a sütni kívánt ételt a kosárba. A legjobb eredmény érdekében tegyen száraz élelmiszert a kosárba.

Lassan engedje le a kosarat az olajba, hogy elkerülje a túlzott buborékokat.

A jelzőfény kialszik, ha elérte a kiválasztott hőmérsékletet. Mindig várja meg, amíg eléri a kiválasztott hőmérsékletet. Ahhoz, hogy az olaj a kiválasztott hőmérsékleten maradjon, a termosztát többszörösen ki- és bekapcsol, és a visszajelző lámpa is.

A sütési idő letelte után emelje fel ismét a kosarat. Húzza ki a dugót a konnektorból.

Használat után öblítse le a fogantyút és a kosarat, majd szárítsa meg alaposan.

Ha az olajsütő teljesen kihűlt, a kosarat visszahelyezheti a készülékbe és tárolhatja. Tárolja az olajsütőt zárt fedéllel, sötét, száraz helyen. Így tároláskor az olajat és a kosarat az olajsütőben hagyhatja.

SÜTÉSI TIPPEK

Egy liter olajhoz legfeljebb 200 gramm hasábburgonyát használjon;

A mélyhűtött termékeknél maximum 100 grammot használjon, mert gyorsan kihűlnek. Rázza le a mélyfagyasztott termékeket a mosogató felett, hogy eltávolítsa a felesleges jeget.

Friss burgonyából készült krumpli használatakor: mosás után szárítsa meg a krumplit, hogy ne kerüljön víz az olajba. A sült krumplit 2 szakaszban sütjük. Első szakasz (elősütés): 5-10 perc 170 °C-on

Második szakasz (végső sütés) 2-4 perc 190°C-on. Jól lecsepegtetjük.

| Étel | Sütési hőfok (°C) |
|----------------------------|-------------------|
| Burgonya elősütés | 170 |
| Burgonya végső sütése | 190 |
| Parmezán fondue | 170 |
| Sajt krokettek | 170 |
| Hús/hal/burgonya krokettek | 190 |
| Hal | 170 |
| Hal darabkák | 180 |
| Rántott sajt | 180 |
| Fánk | 190 |
| Hús krokettek | 190 |
| Csirke | 160 |
| Garnéla | 180 |

OLAJ CSERÉJE

Az olajcsere előtt győződjön meg arról, hogy az olajsütő és az olaj teljesen kihűlt (húzza ki a dugót a konnektorból!). Rendszeresen cserélje ki az olajat. Ez feltétlenül szükséges, ha az olaj elsötétül, vagy más szagot vesz fel. Mindenesetre 10 használat után egyszer cserélje ki az olajat. Cserélje ki az olajat egyszerre; ne keverje össze a régi és az új olajat. A kiselejtezett olaj terheli a környezetet. Ne dobja a normál szemétesbe, hanem kövesse a helyi hulladékgyűjtő útmutatásait.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Rendszeresen tisztítsa meg az olajsütőt belülről és kívülről egyaránt.
- Tisztítsa meg az olajsütő külsejét egy nedves ruhával, majd törölje szárazra puha, tiszta ruhával.
- Soha ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy szivacsokat.
- A kosár és a fogantyú meleg, szappanos vízben tisztítható. Újbóli használat előtt szárítsa meg jól.
- Az olajcsere során az olajsütő belsejét is megtisztíthatja. Ürítse ki az olajsütőt, és először tisztítsa meg a belsejét papírtörülkövel, majd szappanos vízbe mártott ruhával. Ezután törölje le egy nedves ruhával, és hagyja alaposan megszáradni.
- Az elektromos alkatrészek kivételével minden alkatrészt meleg, szappanos vízben lehet tisztítani. Használat előtt alaposan szárítsa meg.
- Mosogatógépben történő tisztítás nem javasolt.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

| Modell | Kapacitás | Teljesítmény |
|------------|-----------|--|
| DF 3001 SS | 3.2L | AC 230V2200W /AC 220-240V, 2010-2400W 50/60Hz |

