

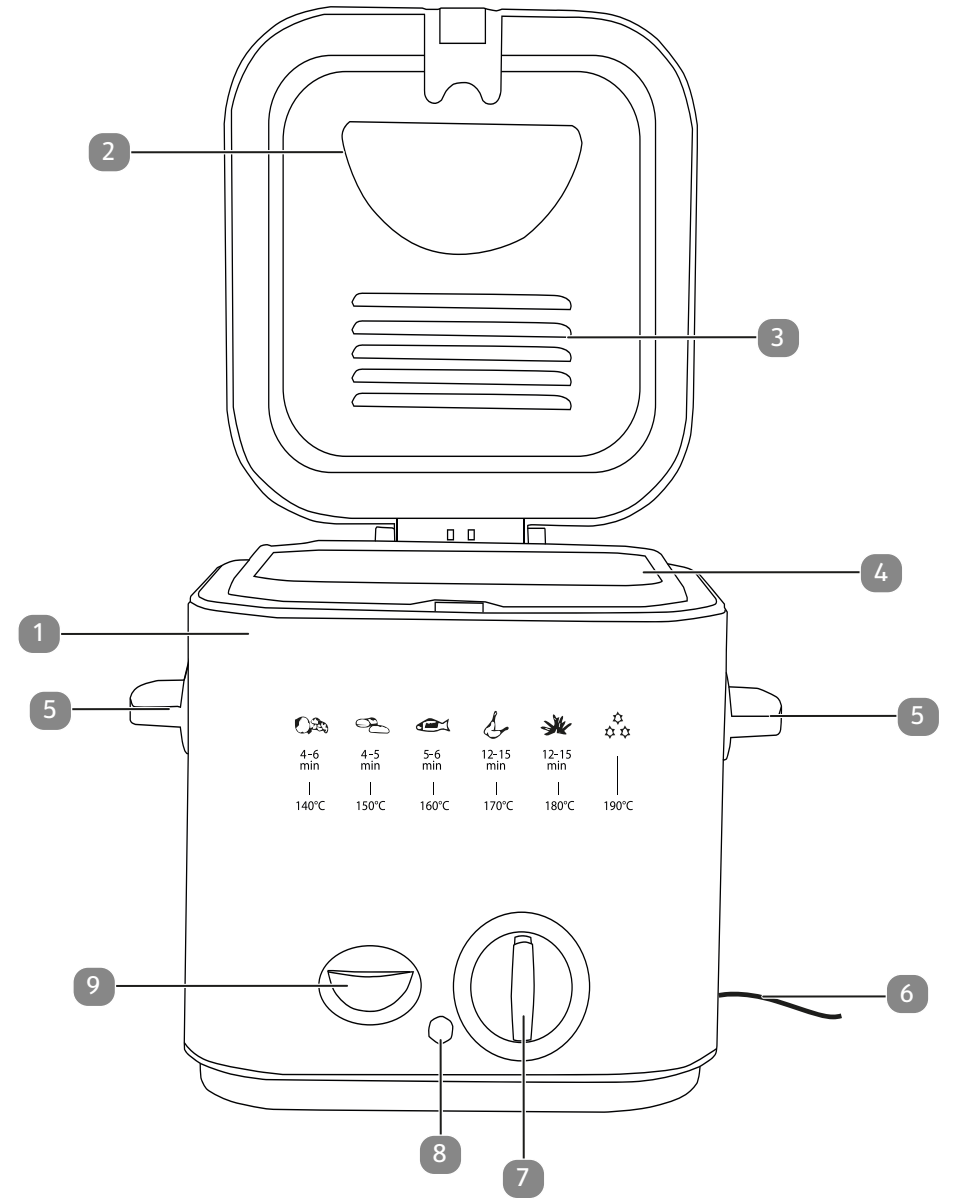


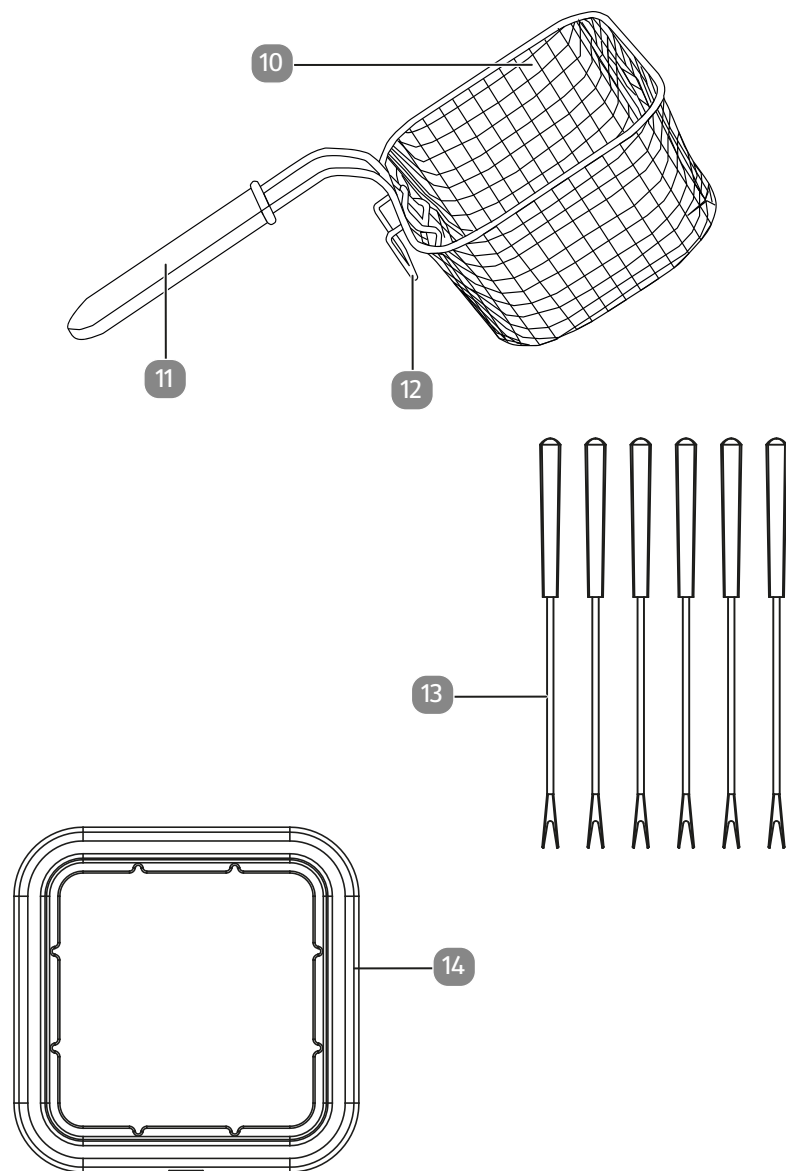
Használati útmutató

AMBIANO®

MINIFRITŐZ







Csomag tartalma/készülék alkatrészei

- 1 Minifritőz
- 2 Levehető fedél ablakkal
- 3 Szűrőfedél
- 4 Olajtartály
- 5 Oldalsó fogantyúk
- 6 Hálózati kábel
- 7 Ki-/bekapcsoló és hőmérséklet-szabályozó
- 8 Működést jelző fények
- 9 Kioldó
- 10 Sütőkosár
- 11 Kosárfogantyú
- 12 Kosártartó
- 13 Fondüvilla (6 db)
- 14 Fondügyűrű

Tartalomjegyzék

Áttekintés	1
Használat	2
Csomag tartalma/készülék alkatrészei	3
Általános információk	5
Olvassa el és őrizze meg a használati utasítást	5
Jelmagyarázat.....	5
Rendeltetésszerű használat	7
Biztonság	8
Biztonsági utasítások.....	8
Üzembe helyezés	16
A fritőz és a csomag tartalmának ellenőrzése	16
Alapvető tisztítás	16
Üzembe helyezés előkészítése	17
Zsír és olaj.....	17
Sütési folyamat előkészítése.....	17
Az élelmiszer előkészítése.....	18
Sütés.....	18
A fritőz használata fondüedényként	20
Általános tippek.....	21
Példatáblázat sütésekhez.....	22
Tisztítás	23
A főegység tisztítása	24
Tartozékok tisztítása	24
Tárolás	25
Hibaelhárítás	25
Műszaki adatok	26
Megjegyzések az EU-megfelelőségi nyilatkozathoz	27
Kiselejtezés	28
A csomagolás kiselejtezése	28
A fritőz készülékek ártalmatlanítása	28
QR kódokkal gyorsan és egyszerűen célba érni	29

Általános információk

Olvassa el és őrizze meg a használati utasítást



Ez a használati utasítás ehhez a minifritőzhöz (a továbbiakban „fritőz”) tartozik. A fritőz szerves részét képezi, és fontos információkat tartalmaz a használatbavételre, a kezelésre és az ártalmatlanításra vonatkozóan.

A fritőz használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, különösen a biztonsági utasításokat. A használati utasítás figyelmen kívül hagyása a fritőz sérülését vagy személyi sérülést eredményezhet.

A használati utasítás az Európai Unióban érvényes szabványokon és előírásokon alapul. Külföldön tartsa be az országspecifikus irányelveket és törvényeket is!

Őrizze meg a használati utasítást későbbi használatra. Ha a fritőzt harmadik félnek adja tovább, feltétlenül adja át ezt a használati utasítást is.

Jelmagyarázat

A használati utasításban a következő szimbólumokat és figyelmeztetéseket használjuk a készüléken vagy a csomagoláson.



VESZÉLY!

Ez a figyelmeztető szimbólum/szó olyan veszélyt jelez, amely nagyfokú kockázattal jár, és ha nem kerüljük el, akkor haláleset vagy súlyos sérülés következhet be.

! VIGYÁZAT!

Ez a figyelmeztető szimbólum/szó olyan veszélyt jelez, amely közepes kockázattal jár, és ha nem kerüljük el, akkor haláleset vagy súlyos sérülés következhet be.

! FIGYELEM!

Ez a figyelmeztető szimbólum/szó olyan veszélyt jelez, amely alacsony kockázattal jár, és ha nem kerüljük el, akkor kisebb vagy közepes mértékű sérülést okozhat.

MEGJEGYZÉS!

Ez a figyelmeztető szó esetleges anyagi károokra figyelmeztet.



Ez a szimbólum hasznos kiegészítő információkat ad az összeszereléssel vagy a működéssel kapcsolatban.



Az ezzel a szimbólummal ellátott termékek váltakozó árammal működnek.



Megfelelőségi nyilatkozat (lásd a „Megjegyzések az EU-megfelelőségi nyilatkozathoz” című fejezetet):
Az ezzel a szimbólummal jelölt termékek megfelelnek az Európai Gazdasági Térség valamennyi alkalmazandó közösségi szabályozásának.



Az ezzel a szimbólummal ellátott termékek működés közben felforrósodnak, vagy felforrósodó alkatrészeket tartalmaznak.

Rendeltetésszerű használat

A fritőz kizárólag ételek sütésére szolgál.

A fritőz kizárólag háztartási magánhasználatra és hasonló célokra készült, például:

- üzletek, irodák és egyéb kereskedelmi területek alkalmazottainak konyhájában,
- mezőgazdasági üzemekben,
- szállodák, motelek és egyéb lakóhelyi környezetek vendégei által,
- reggeliztető panziókban.

A fritőzt csak a jelen használati utasításban leírtak szerint használja. Minden más használat nem rendeltetésszerűnek minősül, és anyagi károkat vagy személyi sérülést okozhat.

A gyártó vagy a kereskedő nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű vagy helytelen használatból eredő károkért, valamint az engedély nélküli módosításokból eredő károkért.

Biztonság

Biztonsági utasítások

VIGYÁZAT!

Áramütés veszélye!

Hibás elektromos szerelés, túl magas hálózati feszültség vagy helytelen működés áramütést okozhat.

- Csak akkor csatlakoztassa a fritőzt, ha a konnektor hálózati feszültsége megfelel a címtáblán szereplő adatoknak.
- A fritőzt csak könnyen hozzáférhető konnektorba csatlakoztassa, hogy probléma esetén gyorsan le tudja választani a hálózatról.
- Ne működtesse a fritőzt, ha az sérült, vagy ha a hálózati kábel vagy a dugó hibás.
- Ne nyissa ki a készülékházát, a javítást bízza szakemberre. Vegye fel a kapcsolatot erre szakosodott szervizzel. A felhasználó által elvégzett javítások, helytelen csatlakoztatás vagy helytelen működés esetén minden garancia- és felelősségi igény elveszik.
- A javításhoz csak az eredeti készülékadatoknak megfelelő alkatrészek használhatók fel. A fritőzben olyan elektromos és mechanikus alkatrészek vannak, amelyek a veszélyforrások elleni védelemhez elengedhetetlenek.
- Ne merítse a főegységet és a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne érintse meg a hálózati csatlakozót vizes vagy nedves kézzel.

- Ne húzza ki a hálózati dugót a kábelnél fogva a konnektorból, mindig fogja meg a dugót.
- Soha ne szállítsa, húzza vagy vigye a fritőzt a hálózati kábelnél fogva.
- Tartsa távol a fritőzt és a hálózati kábelt nyílt lángtól és forró felületektől.
- A hálózati kábelt úgy fektesse le, hogy az ne okozzon botlásveszélyt.
- Ne hajlítsa meg a hálózati kábelt, és ne tegye éles peremek fölé.
- A fritőzt csak száraz beltéri helyiségekben használja. Soha ne üzemeltesse a terméket nedves helyiségben vagy esőben.
- Ne helyezze el a fritőzt úgy, hogy az fürdőkádba vagy mosdókagylóba eshessen.
- Soha ne nyúljon az elektromos készülék után, ha az a vízbe esett. Ilyen esetben azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékházba.
- Az áramkör túlterhelésének elkerülése érdekében ne használjon más nagy teljesítményű készüléket ugyanazon az áramkörön, mint a fritőzt.
- A mellékelt tápkábel rövid, csökkentendő az összegabalyodás és a megbotlás veszélyét. Ha hosszabbító kábelt kell használni, győződjön meg arról, hogy a megadott elektromos teljesítmény megegyezik a fritőz teljesítményével.
- A fritőzt mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózatról, ha nem használja, illetve tisztításkor vagy meghibásodás esetén.

 **VIGYÁZAT!**
Sérülésveszély!

A sérülésveszély fokozódik, ha a fritőzt helytelenül használják.

- Veszélyek a gyermekekre és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyekre nézve (pl. mozgáskorlátozottak, csökkent fizikai és szellemi képességű idősök), illetve a tapasztalat és ismeretek hiánya miatt (pl. idősebb gyermekek).
- Ezt a készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják, állandó felügyelet mellett. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek is használhatják, felügyelet mellett, illetve ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat megkapták, és megértették a készülékkel járó veszélyeket. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik.
- Ne engedje, hogy a gyerekek a fritőzzel játsszanak. Tartsa távol a 8 év alatti gyermekeket a fritőztől és a hálózati kábeltől.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a fritőzt használat közben.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a műanyag csomagolással. Játék közben belegabalyodhatnak és megfulladhatnak.
- Az ételek leéghetnek. Ezért ne használja a sütőt éghető anyagok, például függöny közelében vagy alatt.

- Ha a fritőz tápkábele megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében a gyártónak, annak vevőszolgálatának vagy egy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
- Ne használja a fritőzt külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

 **FIGYELEM!**
Tűz, forrázás, égés és sérülésveszély!

A fritőz nem megfelelő kezelése fokozott tűz, forrázás, égés és sérülések kockázatát eredményezheti!

- Ne hagyja felügyelet nélkül a fritőzt, amíg az melegszik, vagy amikor még hűl.
- Ne érintse meg a fritőz forró részeit puszta kézzel működés közben. A fritőz használatakor mindig viseljen szigetelt sütőkesztyűt vagy edényfogót, és csak az előírt fogantyúknál érintse meg a fritőzt. Vegye figyelembe, hogy a fritőz a kikapcsolás után még egy ideig forró marad. Világosan hívja fel a többi felhasználó figyelmét a veszélyekre.
- Ne szállítsa vagy hordozza a fritőzt, amíg még forró.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat működés közben.
- A készülék működése közben a fedél vagy a külső felület felforrósodhat.
- A fedél nyitásakor és zárásakor, valamint sütés közben forró gőz távozhat. Védekezzen a forró gőz ellen.

- A fedél nyitásához és zárásához mindig a fogantyút használja.
- Szállítás, tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja a fritőzt teljesen kihűlni.
- A főzőkészülékeket stabilan kell elhelyezni, a fogantyúkat úgy kell rögzíteni, hogy megakadályozzák a forró folyadékok kifolyását.
- A készüléket sík, stabil felületre kell helyezni, és a készülék körül legalább 10 cm távolságot kell hagyni. Ez a készülék nem alkalmas szekrényben való elhelyezésre vagy kültéri használatra.
- Ez a típusú fritőz csak olajjal vagy folyékony zsírral használható, szilárd zsírral nem.
- Ha szilárd zsiradékot használ, fennáll a veszély, hogy a zsírban víz marad, ami a melegítéskor heves fröccsenést okoz.
- Ügyeljen arra, hogy az olaj/zsír ne legyen vízzel szennyezett, pl. fagyasztott termékekből, mivel ez erős fröccsenést okoz.
- Soha ne öntsön folyadékot, például vizet a készülékbe.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz, mielőtt a fritőzbe olajat vagy zsírt töltene.
- Soha ne kapcsolja be a fritőzt, ha az nincs feltöltve olajjal vagy folyékony zsírral.

- Csak olyan olajat vagy zsírt használjon, amely nem habzik és sütésre alkalmas. Ezt az információt megtalálja a csomagoláson vagy a címkén.
- A fritőzt az olajtartályon lévő két jelzés között kell feltölteni olajjal vagy zsírral. Mielőtt beindítaná a fritőzt, győződjön meg róla, hogy kellően tele van zsírral vagy olajjal.
- A biztonsági hőmérséklet-korlátozó túlmelegedés esetén kikapcsolja a fritőzt (lásd a „Biztonság” fejezetet) Ezek az utasítások tartalmazzák a maximális sütési mennyiségeket, amelyeket nem szabad túllépni (lásd a táblázatot).
- A fritőzt használat közben gyermekektől távol kell tartani. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon az asztal vagy a munkafelület szélére, ahol a fritőz található.
- Használat után kapcsolja ki a fritőzt a hőmérséklet-szabályozó gomb teljes balra fordításával.
- Az olaj vagy zsír cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a fritőz és az olaj vagy zsír lehűlt (húzza ki a készüléket a konnektorból). Rendszeresen cserélje az olajat. Erre különösen akkor van szükség, ha az olaj vagy a zsír besötétedik vagy megváltozik a szaga. Az olajat mindig 10 sütés után cserélje ki. Az olajat egyszerre cserélje ki. Soha ne keverje össze a régi és az új olajat.

MEGJEGYZÉS!**Károsodás veszélye!**

A fritőz nem megfelelő kezelése a fritőz sérüléséhez vezethet.

- Helyezze a fritőzt könnyen hozzáférhető, vízszintes, száraz, hőálló és kellően stabil munkafelületre. Ne helyezze a fritőzt a felület szélére.
- Kerülje a hőképződést azáltal, hogy a fritőzt nem helyezi közvetlenül a fal elé, szekrények alá vagy hasonló helyekre. Gondoskodjon arról is, hogy elegendő távolság legyen éghető anyagoktól, például függönytől és terítőtől.
- Biztosítson 10 centiméteres távolságot a fritőz körül, beleértve a közvetlenül felette lévő területet is.
- Soha ne helyezze a fritőzt forró felületekre vagy azok közelébe (pl. tűzhelyre stb.).
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a fritőzre.
- Soha ne helyezzen forró tartozékokat olyan felületekre, amelyek nem hőállóak.
- Ne használjon olyan tartozékokat, amelyek nem tartoznak a fritőzhöz.
- Ne tegyen a készülékbe olyan ételt, amely még fóliába vagy műanyag zacskóba van csomagolva.
- Ne végezzen semmilyen módosítást a fritőzön.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne érintkezzen forró részekkel.

- Soha ne tegye ki a fritőzt magas hőmérsékletnek (fűtőtest stb.) vagy az időjárás (eső stb.) hatásainak.
- Soha ne töltsen fel a fritőzt vízzel vagy hasonló folyadékokkal.
- Soha ne próbálja meg a főegységet vízbe merítve vagy gőztisztítóval tisztítani. Ez károsíthatja a fritőzt.
- Ne használja a fritőzt, ha bármelyik alkatrésze repedt, törött vagy deformálódott. A sérült alkatrészeket csak megfelelő eredeti pótalkatrészekkel cserélje ki.
- A készülék első használatba vétele előtt törölje át nedves ruhával az összes kivehető alkatrészt. Ne használjon súroló hatású tisztítószereket.
- Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokat lásd a „Tisztítás” fejezetben.
- Ha a termék statikus kisülések vagy áramingadozás miatt meghibásodik, indítsa újra.
- Soha ne használja a fritőzt olaj vagy zsír nélkül, mert ez károsítja a készüléket.

Üzembe helyezés

A fritőz és a csomag tartalmának ellenőrzése

! VESZÉLY!

Fulladásveszély!

Fulladásveszély áll fenn, ha gyermekek a csomagolófóliával játszanak.

- Ne engedje, hogy gyermekek a csomagolófóliával játszanak. Játék közben belegabalyodhatnak és megfulladhatnak.
- 1. Vegye ki a fritőzt a csomagolásból, és távolítsa el róla, illetve a tartozékokról az összes védőfóliát.
- 2. Ellenőrizze, hogy a csomag hiánytalan-e (lásd **A ábra** – „Áttekintés fejezet” az 1. oldalon).
- 3. Ellenőrizze, hogy a fritőz vagy az egyes alkatrészek nem sérültek-e meg. Ha igen, ne használja a fritőzt. Vegye fel a kapcsolatot a gyártóval a jótállási jegyen megadott szerviz címén.

Alapvető tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot és az összes védőfóliát.
2. A fritőz első használata előtt tisztítsa meg a fritőz minden alkatrészét a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.



Az első használat előtt kb. 15 percre működtesse a terméket 190°-os olajjal vagy zsírral, étel hozzáadása nélkül, hogy a gyártási maradványok kiégjenek. Lehet, hogy szagot vagy füstöt érez, de emiatt ne aggódjon. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, pl. ablaknyitással. A használt zsírt vagy olajat utána ártalmatlanítsa.

Üzembe helyezés előkészítése

Tekerje ki teljesen a hálózati kábelt **6**, és helyezze a terméket a hálózati aljzat közelébe, száraz, stabil, vízszintes és hőálló felületre.

Zsír és olaj

- Csak olyan olajat és zsírt használjon, amely ellenáll a magas hőmérsékletnek.
- Csak folyékony olajat és folyékony zsírt használjon. A tömbzsír nem alkalmas ehhez a fritőzhez.
- Ne keverje a különböző típusú zsírokat és olajokat.
- Cserélje ki a használt olajat és zsírt, ha az megbarnul vagy sok ételmaradékot tartalmaz.

Sütési folyamat előkészítése

1. Nyissa ki a levehető fedelet az ablakkal **2** a kioldó **9** lefelé történő megnyomásával.
2. Vegye ki a sütőkosarat **10** a kosárfogantyúval **11** a fritőzből **1**.
3. Töltsön körülbelül 1,1 liter folyékony olajat vagy folyékony zsírt az olajtartályba. A töltési mennyiségnek az olajtartályon **4** a „Min” jelzés (minimális mennyiség) és a „Max” jelzés (maximális mennyiség) között kell lennie.



A „Max” jelzést nem szabad túllépni.

4. Kapcsolja be a fritőzt a ki-/bekapcsolóval és a hőmérséklet-szabályozóval **7**, majd válassza ki a 140°-os hőmérsékletet. A működést jelző fény **8** pirosan világít. A beállított hőmérséklet elérése után a működést jelző fény **8** kialszik.

Kb. 8 perc elteltével a zsír forró.

Az élelmiszer előkészítése

- A fritőzben **1** elkészített ételeknek teljesen száraznak kell lenniük. Ez megakadályozza, hogy az olaj vagy a zsír kifolyjon. Az olaj vagy a zsír is tovább eltartható.
- A keményítőt tartalmazó élelmiszereket (pl. burgonya) hideg vízben meg kell mosni, és a keményítő eltávolítása érdekében fel kell vágni. Ezután óvatosan szárítsuk meg. A keményítő eltávolítása megakadályozhatja, hogy az ételek összetapadjanak.
- A mélyhűtött ételeket a mélyhűtőkosárba helyezheti, és felolvasztás előtt elkészítheti. Sütés előtt szabadítsa meg a fagyasztott termékeket a laza és felesleges jégtől. A fagyasztott ételek sütési ideje hosszabb lesz.

Sütés

Amikor a folyékony zsír vagy olaj forró, fordítsa a ki-/bekapcsolót és a hőmérséklet-szabályozó gombot **7** a kívánt hőmérsékletre, az elkészítendő ételtől függően. A működést jelző fény **8** ismét pirosan világít, majd kialszik, ha elérte a kívánt hőmérsékletet.

1. Nyissa ki a levehető fedelet az ablakkal **2** a kioldó **9** lefelé történő megnyomásával. Most rögzítse a sütőkosarat **10** az olajtartály **4** pereméhez a kosártartóval **12**.
2. Töltse meg a sütőkosarat **10** az étellel. Ügyeljen arra, hogy a betöltött mennyiség ne érje el az olajtartály **4** peremét. Hasonlóképpen, az olajsintnek megfelelő módon az olajtartály **4** pereme alatt kell maradnia, amikor a sütőkosár **10** az olajtartályba **4** van helyezve.
3. Miután a sütőkosár **10** az olajtartályba **4** ürült, vegye ki a kosárfogantyút **11** a kosárfogantyú **11** két rúdjának összenyomásával. A kosárfogantyú **11** két ívelt vége ekkor leválik a rögzítésről, és a kosárfogantyú **11** felfelé eltávolítható. Zárja be a fedelet az ablakkal **2**. Amikor az étel elkészült, kapcsolja ki a fritőzt a ki-/bekapcsoló és a hőmérséklet-szabályozó gomb **7** balra, „OFF” (KI) állásba történő elfordításával. A működést jelző fény **8** kialszik.
4. Nyissa ki a levehető fedelet az ablakkal **2** a kioldó **9** lefelé történő megnyomásával. A sütőkosár **10** eltávolításához rögzítse vissza a kosárfogantyút **11** a sütőkosárhoz **10**, és akassza a kosártartóval együtt **12** az olajtartály **4** szélére. Hagyja, hogy a felesleges olaj vagy zsír lecsöpögjön az ételről, és ha szükséges, a sült ételt eltávolítása után terítse ki nedvszívó konyhai törülköpökre.
5. Sütés közben a beállított hőmérséklet elérésekor kialszik a működést jelző fény **8**. A működést jelző fény **8** ismét kigyullad, amikor a hőmérséklet csökken, és az olajat újra fel kell melegíteni.



Vigyázat: A sütőkosár **10** és a kosárfogantyú **11** fémrúdjai felforrósodhatnak. Mindig csak a kosárfogantyú **11** gumírozott végét érintse meg és annál fogva vigye.

A fritőz használata fondüedényként

1. Ha a fritőzt **1** fondükészletként szeretné használni, először nyissa ki a fedelet az ablakkal **2**, a kioldó **9** lefelé történő megnyomásával.
2. Helyezze a fondügyűrűt **14** az olajtartály **4** peremére. A fondügyűrűben **14** kis mélyedéseket talál, amelyekbe a fondüvillákat **13** helyezheti el a sütési folyamat során.
3. Töltsön folyékony olajat vagy folyékony zsírt az olajtartályba. Figyeljen az olajtartályon **4** lévő „Min” és „Max” jelölésekre. Az olaj, zsír, sajt vagy csokoládé szintjének e két jelölés között kell lennie, és nem haladhatja meg a „Max” jelzést.
4. Kapcsolja be a fritőzt **1** a ki-/bekapcsoló és a hőmérséklet-szabályozó **7** 90°-ra történő elfordításával. A működést jelző fény **8** pirosan világít. Amikor a fritőz **1** 90°-ra felmelegedett, a működést jelző fény **8** ismét kialszik. Az ételt most már a fondüvillákra **13**, majd az olajtartályba helyezheti.
5. Időről időre vegye ki a fondüvillát **13** az olajtartályból, és ellenőrizze, hogy a fondüétel, fogyasztásra alkalmas-e már.

Általános tippek

- Ne töltse túl a sütőkosarat **10**. A sütőkosár **10** tartalma nem haladhatja meg az olajtartály **4** felső szélét. Ha a sütőkosár **10** túlságosan tele van, az olaj hőmérséklete csökken. Ezáltal az étel zsírosabb lesz.
- A túl sokáig melegített olaj vagy zsír gyorsan elveszíti tulajdonságait.
- Két sütési folyamat között állítsa a ki-/bekapcsolót és a hőmérséklet-szabályozót **7** a legalacsonyabb hőmérsékletre.
- Ne hagyja a sült ételt túl sokáig a sütőkosárban **10** lecsepegni. A hő és az olajtartályból **4** származó gőzök miatt az étel megpuhulhat.
- Sütés után az olaj vagy zsír a sütőkosárral **10** együtt a fritőzben **1** maradhat. Zárja be a fritőzt **1** az ablakos fedéllel **2**. Az olaj vagy a zsír nem veszíti el tulajdonságait.
- A zsírt vagy olajat körülbelül 10 sütés után rendszeresen cserélni kell.
- Cserélje ki az olajat vagy zsírt, ha az olajban vagy zsírban túl magas a vízkoncentráció. Ez a helyzet, ha a zsírban vagy olajban nagy buborékok vagy vízcseppek emelkednek fel, vagy az olaj vagy zsír szintje nagyon gyorsan megnő.

Példatáblázat sütésekhez

Élelmiszer	Hőmérséklet	Időtartam	Adag
Steak	170°	5-6 perc	125 g
Rántott csirke	170°	6-7 perc	125 g
Krokkett hússal (Hússal töltött krockett)	150°	7-9 perc	150 g
Articsóka	150°	5-6 perc	100 g
Padlizsán	170°	11-12 perc	125 g
Gomba	160°	9-10 perc	180 g
Garnéla	160°	7-10 perc	225 g
Fánk	150°	12-15 perc	225 g
Cukkini	170°	8-10 perc	100 g
Laposhal	160°	6-7 perc	225 g
Fagyasztott krockett	190°	7-8 perc	190 g
Fagyasztott rántott csirke	180°	6-8 perc	100 g
Fagyasztott garnéla	190°	4-6 perc	110 g
Fagyasztott hasábburgonya	190°	4-6 perc	90 g



Felhívjuk figyelmét, hogy a fent felsorolt sütési idők mindig változhatnak az étel jellegétől és a betöltött mennyiségtől függően.

Tisztítás

VIGYÁZAT!

Áramütés veszélye!

A fritőz nem megfelelő kezelése áramütéshez vezethet.

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a terméket, és húzza ki a hálózati kábelt.
- Ügyeljen rá, hogy ne jusson víz a készülékházba.
- Soha ne merítse a főegységet és a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.

VIGYÁZAT!

Égésveszély!

A termék használat közben felforrósodik, és égési sérüléseket okozhat.

- Tisztítás előtt hagyja a fritőzt teljesen kihűlni.

MEGJEGYZÉS!

Károsodás veszélye!

A fritőz nem megfelelő kezelése a fritőz sérüléséhez vezethet.

- Ne használjon agresszív oldószereket fém vagy nejlon sörtéssel ellátott keféket, illetve éles vagy fémből készült tisztítóeszközöket, például kést, kemény spatulát és hasonlót. Ezek károsíthatják a felületet.

A főegység tisztítása

1. Húzza ki a tápkábelt **6** a konnektorból, és tisztítás előtt hagyja a terméket teljesen kihűlni.
2. Öntse le a használt zsírt vagy olajat. A használt olaj káros a környezetre, és nem szabad a háztartási hulladékba dobni. Kérjük, tartsa be a helyi előírásokat.
3. Tisztítsa meg az olajtartályt és a készüléket meleg, enyhe szappanos vízzel és puha kendővel. Ne használjon súrolószereket, edénytisztítószereket vagy acélgyapotot.
4. Minden alkatrészt alaposan szárítson meg tiszta, száraz kendővel.

Tartozékok tisztítása

1. Tisztítsa meg a tartozékokat meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel.
2. Öblítse le a tartozékokat alaposan tiszta vízzel.
3. A tartozékokat alaposan szárítsa meg tiszta, száraz kendővel.



A makacsul szennyezett tartozékokat tisztítás előtt áztassa be meleg, szappanos vízbe.

Tárolás

Tárolás előtt minden alkatrésznek teljesen száraznak kell lennie.

- A fritőzt mindig száraz helyen tárolja.
- Védje a fritőzt a közvetlen napfénytől.
- A fritőzt gyermekek elől elzárva, biztonságosan elzárva, +5°C és +20°C (szobahőmérséklet) közötti tárolási hőmérsékleten kell tárolni.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A fritőz nem kapcsol be	A hálózati kábel nincs bedugva a konnektorba	A hálózati kábel be van dugva a konnektorba
	A ki-/bekapcsoló és a hőmérséklet-szabályozó nem aktív	Fordítsa a ki-/bekapcsoló és a hőmérséklet-szabályozó gombot balra a kívánt hőmérsékletre.
Nem záródik az ablakkal ellátott fedél	A sütőkosár nem megfelelően van elhelyezve az olajtartályban	Helyezze be a sütőkosarat megfelelően az olajtartályba
	A sütőkosár túlságosan tele van	Vegyen ki élelmiszert a kosárból
	A fondükeret még mindig az olajtartályon van	Vegye le a fondükeretet az olajtartályról

Műszaki adatok

Modell:	MDF-1
Tápfeszültség:	220 – 240 V~, 50 / 60 Hz
Energiafogyasztás:	840 W
Kapacitás olaj vagy folyékony zsír esetén:	kb. 1,2 l legfeljebb a „MAX” jelzésig
Hőmérséklet-tartomány:	80°C – 190°C
Méretek:	kb. 250 x 210 x 190 mm
Súly:	kb. 1,45 kg



A tervezés és a specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak.

Megjegyzések az EU-megfelelőségi nyilatkozathoz

A supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH kijelenti, hogy ez a fritőz megfelel az alábbi irányelveknek.

2014/30/EU EMC-irányelv

2014/35/EU kisfeszültségű irányelv

2009/125/EG ERP-irányelv

2011/65/EU RoHS-irányelv



Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el:

<https://downloads.maginon.de/en/downloads/conformity/>

supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH
Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern, Németország

Kiselejtezés

A csomagolás kiselejtezése



A csomagolást az anyagai szerint selejtezze ki.
A kartonpapírok a papírok, a fóliák a műanyag
újrahasznosítható hulladékok közé kerüljenek

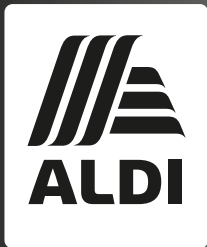
A fritőz készülékek ártalmatlanítása

(Az Európai Unióban és más olyan európai országokban érvényes,
ahol működik a hasznosítható anyagok szelektív gyűjtése.)



**A régi készülékeket ne a háztartási hulladékkal
együtt selejtezze ki!**

Ha a készüléket már nem használják, minden fogyasztó
köteles a régi készülékeket a háztartási hulladéktól
elkülönítve ártalmatlanítani, például a településen vagy a
városrészben található gyűjtőhelyen történő leadással. Ezzel
garantálható, hogy a régi készüléket szakszerűen újrahasznosítják,
és elkerülhetők a negatív környezeti hatások. Az elektromos
készülékek ezért az oldalt látható szimbólumokkal látják el.



HU

SZÁRMAZÁSI HELY: KÍNA

GYÁRTÓ:

supra FOTO-ELEKTRONIK-VERTRIEBS-GMBH

DENISSTR. 28 A

67663 KAISERSLAUTERN

NÉMETORSZÁG

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

839696

Kérjük forduljon a magyarországi **ALDI áruházakhoz.**

A FOGYASZTÁSI CIKK TÍPUSA:
MDF-1

11/2024

3
ÉV
JÓTÁLLÁS