

# SENCOR®

SFR 6900BK



## FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Az eredeti útmutató fordítása

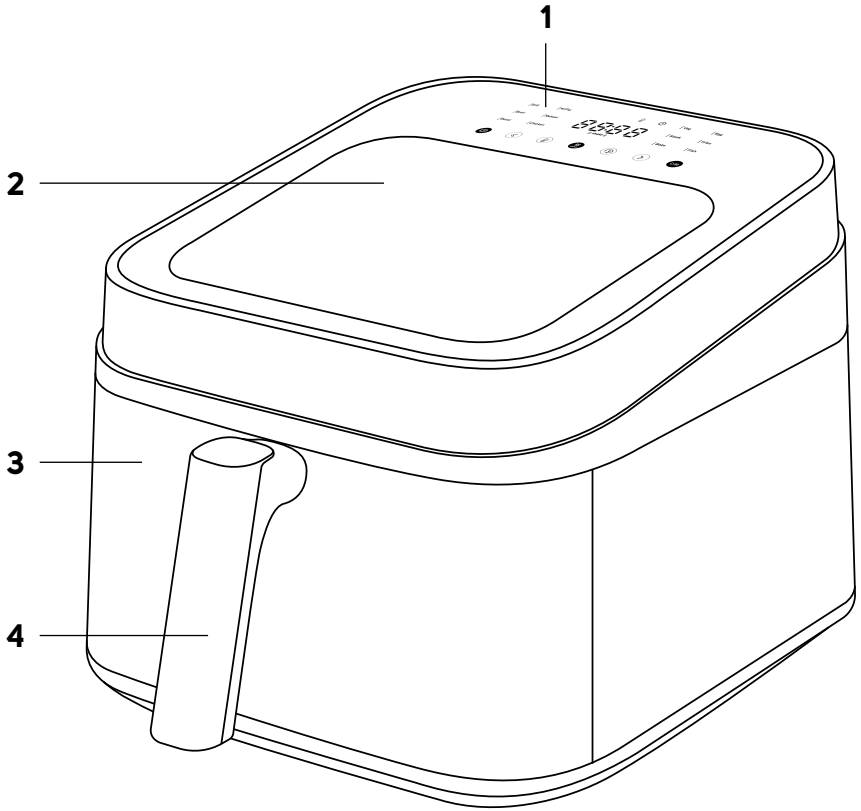


**SENCOR<sup>®</sup>**

**SFR 6900BK**



**A**



**B**



## Fontos biztonsági utasítások

### **FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.**

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét bízza szervizközpontra, hogy elkerülje a veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
- Ne merítse a készüléket, tápkábelt se a csatlakozó villát vízbe vagy más folyadékba.
- Az étellel érintkező felületeket tisztítsa a kézikönyv utasításainak megfelelően.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányítóval felszerelt csatlakozóval.



## FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, ha a berendezés működésben van. A készülék kikapcsolás után is forró lehet. Tisztítás, karbantartás vagy egyéb kezelés előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt.

### A készülék használatára vonatkozó egyéb fontos biztonsági utasítások

- A készülék hálózati aljzathoz való csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a készülék címkején feltüntetett néveges feszültség megegyezik a hálózati feszültséggel, amelyre a készüléket csatlakoztatja.
- A készüléket csak jól földelt aljzatba csatlakoztassa. Javasoljuk, hogy a készüléket különálló elektromos áramkörhöz kösse. Ne használjon hosszabbító kábelt.
- A készüléket ne csatlakoztassa hálózati aljzathoz, ha nincs rendesen összeszerelve.
- A hálózati aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy a készüléket szükség esetén le lehessen csatlakoztatni.
- Ne érjen a tápkábelhez vagy a csatlakozódugóhoz nedves kézzel.
- A készülék csak háztartási használatra készült. A készülék személyes, nem kereskedelmi célú felhasználásra is alkalmas, például:
  - személyzeti konyhasarok üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;
  - hotel- vagy motelszobák és más lakóterek;
  - földművelő gazdaságok;
  - szállást reggeli étkezéssel biztosító vendéglátóhelyek.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy a szabadban.
- A készülék élelmiszerek készítésére szolgál. Ne használja a rendeltetészerű használatától eltérő módon.
- A készüléket ne helyezze ablakpárkányra, a mosogató cseptálcájára vagy instabil felületre. Mindig stabil, sima és száraz felületre helyezze.
- A készüléket ne tegye villanytűzhelyre vagy gáztűzhelyre, vagy ezek közelébe, ne tegye nyílt láng vagy hőforrás közelébe.
- Ne használja a készüléket kád, mosogató, úszómedence vagy más vízforrás közelében.
- A berendezés használata előtt győződjön meg, hogy a lecsöpögtető tálcá a helyén van.
- Használat közben biztosítani kell a megfelelő szellőzést a berendezés fölött és minden oldalán. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függöny, törölrongy stb.
- Ne tegye a készüléket textíliával vagy asztalterítővel borított felületre.
- Az ételt mindig a mellékelt serpenyőben készítse el.
- A serpenyő olajjal való feltöltése tüzet okozhat.
- Szíros élelmiszerek készítésekor óvatosan járjon el, hogy ne égesse meg magát a kifiröccsenő zsírral.
- A tapadásmentes felületet ne érintse éles vagy fém tárgyakkal. Azzal károsíthatná azt.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat működés közben.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal, és húzza ki a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, használat után, tisztítás vagy áthelyezés előtt.
- Áthelyezés, tisztítás vagy elpakolás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni. A készülék áthelyezéséhez használja a hőszigetelt fogantyút.
- A készüléket ne használja tárgyak tárolására.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál húzza ki a csatlakozóból, és ne a kábelnél fogva. Ellenkező esetben a hálózati kábel vagy az aljzat sérülhet.
- Gondoskodjon róla, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről, se ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne használja a készüléket, ha nem működik jól, ha földre esett, sérült vagy vízbe merült.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. Mindennemű javítást bizonny szakszervizre. A készülékbe történő beavatkozással elveszítheti a hibás teljesítéshez vagy a minőségi jóálláshoz fűződő törvényes jogát.

### A TERMÉKEN VAGY A KÍSÉRŐ DOKUMENTÁCIÓBAN ELHELYEZETT JELEK MAGYARÁZATA



Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU-irányelv alapkövetelményeit.



Ez a jel a terméken vagy a kíséző dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus készülékeket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni.

# HU Forrólevegős fritőz


## Használati útmutató

- Köszönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét, és bízunk benne, hogy elégedett lesz vele.
- A készülék első bekapcsolása előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket csak úgy használja, ahogy ebben a használati útmutatóban le van írva. Őrizz meg az útmutatót a későbbiekre. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor ezt a használati útmutatót is adja át.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozék meg nem talál. Javasoljuk, hogy legalább a hibás teljesítésre vagy a minőségi garanciára vonatkozó törvényes jog fennállásának időtartamára őrizze meg az eredeti szállítási kartont, a csomagolóanyagot, a pénztári bizonylatot és az eladó felelősségvállalásának mértékéről szóló igazolást vagy a jótállási jegyet. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

### A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A1** Kezelőpanel  
**A2** Betekintőablak  
**A3** Fritőz edény  
**A4** Fritőz edény fogantyúja  
**A5** Fritőz alátét (ábra nélkül)

### A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

- B1** Előre beállított elkészítési programok  
**B2** Numerikus kijelző  
**B3** °C ikon  
**B4** MIN ikon  
**B5**  gomb a fritőz be-/kikapcsolásához  
**B6** Gomb  a hőmérséklet/elkészítési idő beállításához  
**B7**  a hőmérséklet beállításához  
**B8**  gomb az előre beállított elkészítési program kiválasztásához  
**B9**  gombok az elkészítési idő beállításához  
**B10**  gomb a hőmérséklet/elkészítési idő beállításához  
**B11**  gomb a fritőz elindításához/leállításához

### A HASZNÁLAT CÉLJA

- A Sencor SFR 6900BK forrólevegős fritőz ételmezserek hőkezelésére tervezték. A kezelés forró levegővel, minimális mennyiségű olajjal történő „sütéssel” történik. A levegőt a fűtélem melegíti, és egyenletesen osztja el a fritőz edény belső terében a belső ventilátoron keresztül.

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az első használat előtt a készüléket és tartozékait vegye ki a csomagolásból, és távolítson el belőle minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- A fritőz külső felületét törölje meg meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Tiszta törölrönggyel törölje szárazra.
- Vegye ki a fritőz edényt és az alátétet. Mossogassa el meleg vízben egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le és törölje szárazra.
- A fritőz belsejét törölje meg meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Tiszta törölrönggyel törölje szárazra.
- Javasoljuk, hogy a forrólevegős fritőz körülbelül 30 percig indítsa el 200 °C-on. Ez idő alatt halvány füstöt vagy enyhe szagot észlelhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül megszűnik.

### A FRITŐZ ELHELYEZÉSE

- Helyezze a forrólevegős fritőz egyenes, erős és hőálló felületre, kellő távolságban a hálózati csatlakozótól.



- Ellenőrizze, hogy a fritőz körül van-e elegendő szabad hely a levegő zavartalan keringéséhez. Ez különösen fontos a hátsó részen, ahol a szellőzőnyílások találhatók. Ezeket nem szabad lefedni működés közben, még akkor sem, ha a fritőz hűl.



#### Figyelmeztetés:

Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függöny, törölröngy stb. Ne helyezze a készüléket ruhával vagy terítővel borított felületre.

### A FRITŐZ ALAPVETŐ HASZNÁLATA

1. Vegye ki az edényt a fritőzből. Tegye a fritőz alátéteket a fritőz edénybe.
2. Tegye az elkészíteni kívánt ételmezsert a fritőz edénybe, és tegye vissza az edényt az fritőzbe. Az edény feltöltésekor ne lépje túl a MAX vonalat, amely az edény belsején van jelölve. Ne töltse túl az edényt. Nagyobb mennyiségű alapanyag feldolgozásakor javasolt azokat kisebb mennyiségekre felosztani és fokozatosan elkészíteni. Csatlakoztassa a tápkábel a hálózati aljzatba.
3. Két rövid sipolás hallható, és a fritőz készenléti üzemmódba kapcsol.
4. Kapcsolja be a fritőzt a  gombbal. A kezelőpanel kigyullad.
5. Válassza ki az előkészítési programot, vagy állítsa be manuálisan az előkészítési időt és a hőmérsékletet – bővebben a kézikönyv következő részében.
6. Nyomja meg a  gombot, és a fritőz bekapcsol. A kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet és az elkészítési idő, és megkezdődik a visszaszámolás. Az elkészítési idő és a hőmérséklet váltakozva jelenik meg a kijelzőn az elkészítés során.
7. Az elkészítés során ellenőrizze az átsülts állapotát az edény betekintőjén keresztül.
8. Körülbelül az elkészítési idő felénél öt sipolást hall, amely figyelmezteti az étel megfordítására vagy átkeverésére. A kijelzőn kigyullad a SHAKE ikon.
9. Óvatosan vegye ki az edényt, keverje össze az ételt, és tegye vissza az edényt a fritőz testébe. A fritőz folytatja az ételkészítést.



#### Megjegyzés:

Az ételkeverési figyelmeztetés villogni fog a kijelzőn, amíg a fritőz edényt ki nem veszi, és az ételt össze nem keveri.

11. A beállított elkészítési idő letelte után a fűtést befejezi a melegítést, de a ventilátor még körülbelül 20 másodpercig működni fog. Ezután öt sipolás hallható, és a fritőz készenléti üzemmódba kapcsol.
12. Vegye ki a fritőz edényt, és ellenőrizze az étel átsülts állapotát. Ha az étel még nem sült át teljesen, tegye vissza a fritőz edényt, válassza ki a kívánt elkészítési programot, és állítsa be a hőmérsékletet és elkészítési időt. Indítsa el a fritőz.
13. Ha az étel megfelelően átsült, vegye ki a fritőz edényt a fritőzből, és tegye hőálló felületre. Fogók vagy hasonló konjhaj eszközök használatával vegye ki az ételt, csöpögtesse le egy papírtörölvél bélelt tányérra, és tálalja.





#### Megjegyzés:

Ne fordítsa az edényt fejjel lefelé. Az alján felfalmozódó olaj az elkészített ételre folyik.



#### Megjegyzés:

A fritőz edényt mindig hőálló felületre helyezze. Ne helyezze műanyag vágódeszkára, szalterítőre vagy hasonló, hőre érzékeny anyagokra.

14. Ha meg szeretné szakítani az elkészítést, nyomja meg röviden a  gombot, a fritőz működése megszakad, majd nyomja meg a  gombot, és a fritőz kikapcsol.
15. Használat után húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzattól.
16. Tisztítsa, karbantartsa vagy egyéb kezelés előtt hagyja a fritőzt kihűlni.



#### Figyelmeztetés:

Használat közben a fritőz felmelegszik és magas hőmérsékletet érhet el. Használat után is forró marad. A nem megfelelő kezelés esetén fennáll a súlyos égési sérülés veszélye. Különösen óvatosan kezelje.



#### Megjegyzés:



Javasoljuk, hogy használjon konyhai kesztyűt. A fritőz edény kezelésekor mindig használja a hőszigetelt fogantyút. Ne tegye a fritőz edényeket hőre érzékeny felületekre, pl. műanyag vágódeszkákra stb.



#### Megjegyzés:










Soha ne használjon fém konyhai eszközöket vagy kést, mivel ez megkarcolhatja a fritőz edény vagy az alátétek tapadásmentes felületét.

#### Az elkészítés megszakítása

- Ha ételkészítés közben meg kell szakítania az fritőz működését, nyomja meg röviden a  gombot.
- Az elkészítés megszakításával módosíthatja az elkészítési időt, beállíthatja az új hőmérsékletet vagy megváltoztathatja a programot.
- Az elkészítés megszakításával ellenőrizheti az átsütés állapotát is. Óvatosan vegye ki a fritőz edényt. Ellenőrizze az átsütés állapotát, és tegye vissza a fritőz edényt.
- A fritőz működésének folytatásához nyomja meg a  gombot.
- A fritőz edény óvatos eltávolításával is megszakíthatja a fritőz működését. A fritőz leáll, és a ventilátor kikapcsol. Az edény behelyezése után a fritőzbe annak működése automatikusan helyreáll.

#### Előre beállított program kiválasztása

A forrólevegős fritőz tízenkét előre beállított főzési programmal van felszerelve. Mindegyiknek van egy előre beállított hőmérséklete és főzési ideje, amely módosítható.

1. Kapcsolja be az fritőzt a  gombbal.
2. A  gomb ismételt megnyomásával válassza ki az elkészítési programot. Minden gombnyomásra villogni kezd az előre beállított program.
3. Ha meg kell változtatnia a hőmérsékletet, nyomja meg a  gombot, és a °C ikon világitani kezd. Ezután a  gombokkal változtassa meg a hőmérsékletet 80 és 200 °C között. Minden alkalommal, amikor megnyomja a  gombot, 5 °C-kal módosítja a hőmérsékletet.
4. Ha meg kell változtatnia az elkészítési időt, nyomja meg a  gombot, és a MIN ikon világitani kezd. Ezt követően a  gombokkal módosítsa az elkészítési időt 1 és 60 perc között. A  gomb minden egyes megnyomásával 1 perccel módosítja az elkészítési időt.
5. A fritőz elindításához nyomja meg a  gombot.

#### A beállított programok táblázata




ALAPÉRTELMEZETT PROGRAM	Alapértelmezett hőmérséklet	A készítés kiindulási időtartama	Megfordítás/megkeverés
Grill	195 °C.	20 perc	Igen
Airfryer	200 °C.	18 perc	Igen
Broil	200 °C.	10 perc	Igen
Reheat	175 °C.	4 perc	---
Roast	200 °C.	10 perc	Igen
Chicken	195 °C.	22 perc	Igen
Veg	180 °C.	10 perc	Igen
Egg	160 °C.	18 perc	---
Steakek	200 °C.	10 perc	Igen
Fries	200 °C.	20 perc	Igen
Bake	160 °C.	20 perc	---
Fish	190 °C.	10 perc	Igen

#### Táblázat az ételek készítéséhez




Étel	Min–Max mennyiség (g)	Készítési idő (min)	Hőmérséklet (°C)	Megjegyzés
Fagyaszott vékony hasáburgonya	300-700	9-16	200	
Fagyaszott vastag hasáburgonya	300-700	11-20	200	
Házi készítésű vékony hasáburgonya	300-800	10-16	200	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat.
Házi készítésű vastag hasáburgonya	300-800	18-22	180	
Házi készítésű burgonyakockák	300-750	12-18	180	
Sült burgonya	500	15-18	200	
Steakek	100-500	8-12	180	
Sertéshús szelet	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Virsli tésztaiban	100-500	13-15	200	
Alsó csirkecomb	100-500	18-22	180	
Csirkemell	100-500	10-15	180	
Tavaszi teker-csek (elősütött)	100-400	8-10	200	
Fagyaszott csirke nuggets (elősütött)	100-500	6-10	200	
Fagyaszott halrudak (elősütött)	100-400	6-10	180	
Fagyaszott zsemle	100-400	8-10	180	
Töltött zöldség	100-400	1-10	160	

Kalács	300	20-25	160	Süsse megfelelő formában.
Quiche	400	20-22	180	
Muffinok	300	15-18	200	
Édes ételek	400	1-20	160	

### A hőmérséklet beállítása

- A fritóz bekapcsolása után nyomja meg a  gombot, és a °C ikon kigyullad.
- Ezután a  gombokkal változtassa meg a hőmérsékletet 80 és 200 °C között. Minden alkalommal, amikor megnyomja a  gombot, 5 °C-kal módosítja a hőmérsékletet.

### A készítési időtartam beállítása

- A fritóz bekapcsolása után nyomja meg a  gombot, és a MIN ikon kigyullad.
- Ezt követően a  gombokkal módosítsa az elkészítési időt 1 és 60 perc között. A  gomb minden egyes megnyomásával 1 perccel módosítja az elkészítési időt.

### TIPPEK ÉS TANÁCSOK

- Azonos méretű ételeket készítsen el egyszerre. A kisebb ételdarabok általában valamivel kevesebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobb darabok.
- Állítsa be az elkészítési időt az elkészített étel mennyiségétől függően. A nagyobb mennyiség hosszabb elkészítési időt igényel, mint a kisebb mennyiség.
- Az elkészítés során keverje össze az ételt (különösen a kisebb darabokat). Ez optimális eredményt és egyenletes barnulást eredményez.
- Adjon egy kis olajat a friss hasábburgonyához, és süssse ropogósra.
- A ropogós hasábburgonya optimális mennyisége 0,5 kg.
- A forrólevegős fritózban ne készítsen nagyon magas zsírtartalmú ételeket, például kolbászokat.
- Az általában sütőben készített ételek a fritózban is elkészíthetők.
- Ha előre elkészített tésztából készült ételt, csökkentse az elkészítési időt.
- A forrólevegős fritózt ételiszerek melegítésére is lehet használni. Ha ételt szeretne melegíteni, állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, a készítési időt pedig 10 percre.

### RECEPTEK

#### Házi hasábburgonya

4 adaghoz szükséges összetevők  
alaj  
burgonya  
só

#### Lépések:

- Hámozza meg és vágja fel a burgonyát hasábokra.
- Alaposan mossa meg a hasábburgonyát, és törölje szárazra egy konyhai papírtörölvél.
- Tegyen 1-2 evőkanál olívaolajat egy tábla, tegye bele a hasábburgonyát, és jól keverje össze, hogy az összes hasábburgonyát megpergesse olajban.
- Vegye ki a hasábburgonyát a táblát, és tegye egy szűrőbe, hogy az olaj lecsöpögjön.
- Tegye a hasábburgonyát a fritóz edénybe, és válassza ki a hasábburgonya készítése programot.

#### Hüsgolyók sörkorsolyaként

4 adaghoz szükséges összetevők  
400 g darált marhahús  
20 g champignon  
40 g vöröshagyma  
30 g angol szalonna  
2 gerezd fokhagyma

26 g piros paprika  
1 ág rozsmaring  
1 szál kakukkfű  
1 tojássárgája  
Só  
Őrölt fekete bors  
Chili fűszer  
Egy csipetnyi csipős paprika  
3 g őrölt édes paprika  
10 g sertézsír

#### Munkamenet

- Vágja a bacon szalonnát kis kockákra, aprítsa fel a gombát, a paprikát, a hagymát, adjon hozzá kis szeletekre vágott fokhagymát, és süssön meg mindent egy serpenyőben, adjon hozzá apróra vágott rozsmaringot és kakukkfűvet. Tegye félre az így elkészített keveréket, és hagyja kihűlni.
- Közben tegye a darált húst, az összes fűszert, a tojássárgáját, a sertézsírt és a már lehűtött elkészített keveréket egy tábla. Keverjen össze mindent alaposan.
- Az így elkészített húsból készítsen kb. 20 g tömegű golyókat.
- Az így elkészített hüsgolyókat tegye a fritóz edénybe. A hőmérsékletet 180 °C-ra, a sütési időt pedig 8-15 percre állítsa be, a méretüktől függően.

**Tipp:** A golyók gyönyörű sima felületre érdekében javasoljuk, hogy nedvesítse meg a kezét, így a húskeverék nem tapad a kezéhez.

#### Töltött csirkemell

4–6 adaghoz szükséges összetevők  
150 g csirkemell  
130 g bacon szalonna (szeletekben)  
25 g hagyma  
45 g mogoróhagyma  
2 gerezd fokhagyma  
20 g friss spenóttelvé  
10 g sertés zsír  
5 g sima liszt  
2 tojás (M)  
Só  
Őrölt fekete bors  
½ l csirkehúsleves

#### Lépések:

- Miután a 20 g bacon szalonnát kockákra vágta, kissé pirítsa meg, adjon hozzá apróra vágott mogoróhagymát, felszeletelt fokhagymát és mindezt süsse rövid ideig. Ezután adja hozzá a spenótot, amit szintén pirítson rövid ideig, sózza és borsozza. Miután a spenót megfonnyadt, adja hozzá a felvert tojást, és hagyja megszáradni. Az elkészített keveréket tegye félre, és hűtse ki. Készítse elő a csirkemellet, miközben a keverék hűl.
- Szárítsa meg a csirkemellet, és azon a helyen, ahol a legvastagabb, készítsen egy nyílást a keskeny rész felé, ügyelve arra, hogy ne vágja át. Az elkészített csirkemellet fűszerezze sóval, borssal, és töltsse meg az előre elkészített keverékkel. A vágást kösse össze egy fogpiszkálóval, hogy a keverék ne csúszson ki a zsebből.
- Forgassa be a csirkemellet a maradék bacon szalonnába.
- Tegye a fritóz edénybe. A hőmérsékletet 170 °C-ra, a készítési időt 45 percre állítsuk.
- Addig egy lábasban készítsen egy sötétebb hagymás rántást (addig süssse a hagymát a zsíron, amíg aranyszínű lesz, majd adjon hozzá a lisztet), majd főzze meg alaposan. Szükség szerint utószínezhető.
- Található burgonyával vagy rizzsel.

#### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a fritózt. Tisztítás előtt a fritózt kapcsolja ki, húzza ki a hálózati aljzatból, és várja meg, amíg teljesen kihűl a tartozékokkal együtt.



#### Figyelmeztetés:

Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.

### Fritőz edény és alátét

- Vegye ki az alátétet a fritőz edényből. A fritőz edényt és az alátétet mossa meg kevés semleges mosogatószeres meleg vízben. Használjon puha szivacsot. Öblítse le és törölje szárazra.
- Ha az étel odaégett, öntsön a fritőz edénybe forró vizet, és adjon hozzá konyhai mosogatószert. Hagyja körülbelül 10 percig hatni, azután tisztítsa meg.

### Belső tér

- A belső teret a fritőz edény kivétele után törölje át egy meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Óvatosan törölje le a fűtőelemet. Tiszta törölrönggyel törölje szárazra.

### Külső felület

- A külső felület tisztításához használjon tiszta, enyhén nedves rongyot. Azután mindent töröljön szárazra.



#### Figyelmeztetés:

A tisztításhoz soha ne használjon edénysúrolót, súroló hatású tisztítószert, benzint stb.



### Tárolás

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, húzza ki a tápkábelt a hálozati aljzatból, várja meg, míg a készülék kihűl, majd a fent leírt utasítások szerint tisztítsa meg.
- Mielőtt elteszi, ellenőrizze, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazak.
- A készüléket száraz, tiszta és jól szellőző helyen tárolja, ahol nincs kitéve szélsőséges hőmérsékletnek, és ahol gyermekek vagy háziállatok nem férhetnek hozzá.

### MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségátviteltartomány .....220–240 V-  
Névleges frekvencia.....50–60 Hz  
Névleges teljesítmény.....1700 W  
A fritőz edény űrtartalma.....6,5 l  
Hőmérséklet beállítása .....80–200 °C  
Beállítható működési időtartam .....1-60 perc

### PROBLÉMA MEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
A fritőz nem kapcsol be.	A tápkábel csatlakozója nincs bedugva az aljzatba.	Csatlakoztassa a tápkábelt aljzatba.
	Nem nyomta meg a  gombot.	Nyomja meg a  gombot a fritőz bekapcsolásához.
A hozzávalók nem sülték át eléggé.	Túl sok ételmyszer van a fritőz edényben.	Vegye ki a hozzávalókat, és ossza fel kisebb mennyiségekre. Fokozatosan dolgozza fel őket.
	Alacsony hőmérsékletet vagy rövid elkészítési időt állított be.	Növelje a hőmérsékletet vagy hosszabbítsa meg az elkészítési időt.
Az étel nem elég ropogós.	Az étel nem volt alkalmas forrólevegős fritőzben történő elkészítésre.	Olyan ételeket készítsen vele, amelyeket forrólevegős fritőzben vagy hagyományos sütőben kell elkészíteni. Ilyen esetben kenje meg az ételt kis mennyiségű olajjal.

A fritőz edényt nel lehet a fritőz testébe helyezni.	Túl sok ételmyszer van a fritőz edényben.	Vegyen ki néhány hozzávalót.
Fehér füst áramlik a fritőzből.	Magas zsírtartalmú ételeket készít.	Magas zsírtartalmú ételek feldolgozásokor a zsír a fritőz edény aljára csepeg, ahol tovább melegszik, és fehér füstöt okozhat. Ez a jelenség nem befolyásolja a sütő működését vagy az ételkészítés eredményét.
	Az előző elkészítésből származó zsír a fritőzben maradt.	Tisztítsa meg alaposan az edényt, mielőtt újra használja.
A hasábburgonya nem egyenletesen sült meg.	Nem a megfelelő burgonyát használta a hasábburgonya elkészítéséhez.	Használjon egészséges és kemény burgonyát.
	Sűtés előtt nem öblítette le a burgonyahasábokat.	Alaposan öblítse le a burgonyahasábokat, és szárítsa meg, hogy eltávolítsa a keményítőt a külső felületről.
A hasábburgonya nem ropogós.	A hasábburgonya ropogósságát befolyásolja a rájuk kent olaj és a víz mennyisége.	Öblítés után alaposan szárítsa meg a burgonyahasábokat, mielőtt hozzáadja az olajat és megkeveri.
	A burgonyahasábok mérete túl nagy.	Vágja őket kisebb darabokra.
	Kevés olajat használt.	Adjon hozzá picivel több olajat.

### A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

### HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A használt elektromos és elektronikai termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékba dobni. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban, illetve más európai országokban a használt termékeket azonos új termék vásárlása esetén az eladás helyén is le lehet adni. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

#### Az Európai Unió országában működő vállalkozások számára

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

#### Ártalmatlanítás az Európai Unión kívüli országokban

Ha ezt a terméket máshol akarja megsemmisíteni, a szükséges tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzat illetékes osztályához.

A szöveg és a műszaki paraméterek változtatásának jogát fenntartjuk.