

RAF

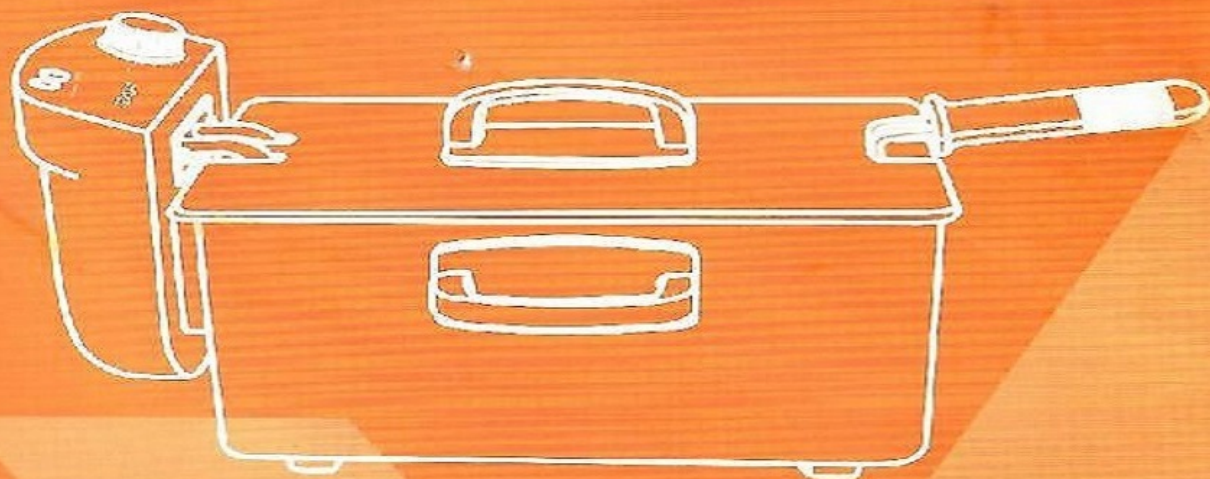
HASZNÁLATI FÜZET
БУКЛЕТ-ИНСТРУКЦИЯ

3 év
Garancia

Fritőz

Фритюрница

R.5299



vezérigazgató



EAC TERVEZÉS

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Fritőz

R.5299

Biztonsági utasítások

1. Kérjük, olvassa el a használati utasítást a zsírsütő használata előtt.
2. Ellenőrizze, hogy a zsírsütő típusabláján feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
3. Az olajsütőt csak földeléssel rendelkező fali aljzathoz csatlakoztassa.
4. Az olajsütő első használata előtt alaposan tisztítsa meg az egyes részeket (lásd a "Tisztítás" részt).
5. Soha ne merítse vízbe a vezérlő-/fűtőelemet, és ne tisztítsa ezeket az alkatrészeket folyó víz alatt.
6. Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen megszáradt, mielőtt az olajsütőt olajjal vagy folyékony zsírral tölti fel.
7. Sütőolaj vagy folyékony sütőzsír használata javasolt. Szilárd sütőzsír is használható. Ebben az esetben különös figyelmet kell fordítani arra, hogy a zsír ne fröcsköljön ki, és a fűtőelem ne melegedjen túl (lásd a "Szilárd sütőzsír" és a "Tippek" fejezetet)
8. Soha ne kapcsolja be az olajsütőt, ha nincs megtöltve olajjal vagy folyékony zsírral.
9. Csak olyan olajat vagy zsírt használjon, amely nem habzik és alkalmas sütésre. Ez az információ a csomagoláson vagy a címkén található.
10. Az olajsütőt fel kell tölteni olajjal vagy zsírral az edény belsejében található két jelzés (MAX & MIN) között. A zsírsütő bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy elegendő zsírral vagy olajjal van-e megtöltve.
11. A biztonsági hőkapcsoló túlmelegedés esetén kikapcsolja a zsírsütőt (lásd a "Biztonság" részt).
12. Ezek az utasítások a sütéshez szükséges maximális mennyiségeket mutatják, és azt nem szabad túllépni (lásd a táblázatot).
13. Sütés közben forró gőz szabadul fel. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
14. Amikor az olajsütőt használja, gyermekektől elzárva kell tartani. Ne hagyja, hogy a kábel túllógjon az asztal vagy a munkafelület szélén, amelyen az olajsütő áll.
15. 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 a mély zsírt

addig sütjük, amíg ki nem hűl.

16. A sérült alkatrészeket csak hivatalos ügyfélszolgálati központ cserélheti ki.
17. Illetéktelen javítás esetén a garancia érvényét veszti.
18. Kérjük, őrizze meg ezeket az utasításokat későbbi használatra.

Figyelmeztetés:

1. Ezt a készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek használhatják, ha folyamatos felügyelet alatt állnak. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek 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.
2. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
3. Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak szervizképviselőjének vagy egy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie.
4. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtetni.
5. Csak beltéri használatra.
6. Csak háztartási használatra.

7. A főzőkészüléket stabil helyzetben kell elhelyezni úgy, hogy a fogantyúk (ha vannak) el vannak helyezve, hogy elkerüljék a forró folyadékok kiömlését.

8.

**VIGYÁZAT: Forró**

felület. a felületek használat közben

felforrósodhatnak.

Műszaki adatok

	Névleges feszültség	Névleges teljesítmény bemenet
R.5299	AC220-240V	2000W

Biztonsági eszközök

Biztonsági termikus kapcsolat

Túlmelegedés esetén a hőkapcsoló kikapcsolja a zsírsütőt. Ez akkor fordulhat elő, ha az olajsütő nincs megtöltve elegendő olajjal, vagy szilárd sütőzsír megolvad az olajsütőben. Szilárd zsír esetén a fűtőelem nem tudja elég gyorsan kisugározni a termelt hőt. Ha a biztonsági hőkapcsoló kikapcsolja az olajsütőt, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak szervizképviselőjének vagy egy hasonlóan képzett személynek meg kell javíttatnia.

Hideg zóna

A sütés során az ételmaradékok összegyűlnek a tál alján. Mivel a fűtőelem az edény alatt van elhelyezve, és az olajat/zsirt az olajsütő felső részén melegíti, az olaj/zsír az alap és a fűtőelem között viszonylag hideg marad (hideg zóna). Ez megakadályozza, hogy az élelmiszer részecskék ebben a zónában megégjenek, és azzal az előnnyel jár, hogy az olajat vagy zsirt többször is felhasználhatja.

Használat

Szilárd zsírral sütjük

Ebben az olajsütőben sütőolaj vagy folyékony sütőzsír használatát javasoljuk. Szilárd sütőzsír is használható. A zsír fröcskölésének és a zsírsütő túlmelegedésének elkerülése érdekében a következő óvintézkedéseket kell betartani:

1. Ha friss zsirt használ, hagyja, hogy a zsirtömbök lassan megolvadjanak mérsékelt hőfokon, normál hőmérsékleten

serpenyő. Az olvasztott zsirt óvatosan öntse a zsírsütőbe. Dugja be a hálózati csatlakozót, és kapcsolja be a zsírsütőt (lásd a "sütés" részt).

2. Használat után az olajsütőt az újraszilárdult zsírral együtt szobahőmérsékleten tárolja. Ha túl hideg a zsír, felmelegítéskor fröcskölni fog!
3. Ennek elkerülése érdekében villával többször megszurkáljuk a szilárd zsirt; Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a fűtőelemet.

Sütés előtt

1. Az olajsütő első használata előtt az egyes részeket alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani (lásd a "Tisztítás" című részt).
2. Helyezze a zsírsütőt vízszintes és stabil felületre.
3. Ha a zsírsütőt egy páraelszívó a tűzhelyen, annak kell lennie győződjön meg arról, hogy a tűzhely ki van kapcsolva.
4. Húzza ki teljesen a tápkábelt a kábelből tárolás.
5. Távolítsa el a fedelet.
6. Távolítsa el a kosarat.
7. Hajtsa ki a fogantyút, és óvatosan rögzítse a kosarat.
8. Töltse fel olajjal a száraz és üres olajsütőt (MAX és MIN jelzések között). Folyékony ill olvasztott szilárd zsír (lásd a "Szilárd sütőzsír" részt és "Típek").

9. Soha ne keverjen különböző típusú zsirokat vagy olajokat!

10. Dugja be a hálózati csatlakozót.

11. A tápkábel nem érintkezhet a zsírsütő forró részeivel.

Sütés

1. Kapcsolja be a zsírsütőt a be/ki kapcsolóval. A zöld jelzőfény kigyullad.
2. Állítsa be a termosztátot a kívánt hőmérsékletre beállítás. A megfelelő sütési hőmérséklet be van kapcsolva a mélyhűtött élelmiszercsomagban vagy az asztalban három utasítást.
3. A hőmérséklet-ellenőrző lámpa pirosan világít. A az olajzsirt a kívánt hőmérsékletre melegítjük 10-15 percen belül.
4. Amíg a zsírsütő felmelegszik hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik és kialszik többször is. A visszajelző lámpa továbbra is világít amíg a fűtőelem melegszik. Ha a jelzőfény egy ideig nem világít, a olaj vagy zsír elérte a beállított hőmérsékletet.

5. Csak akkor süsse meg a következő kosarat, ha a jelzőfény egy ideig nem világít.
6. Ha olajat vagy folyékony zsírt használ, a kosár melegítés közben a zsírsütőben maradhat. A kosár a zsírsütőben is hagyható, ha a kosár körüli zsír megszilárdult.
7. Vegye ki a kosarat a zsírsütőből, és töltsse meg a sütni kívánt terméket.
8. Ne lépje túl a jelen útmutatóban megadott maximális töltési mennyiséget (lásd a táblázatot).
9. Óvatosan helyezze vissza a kosarat az olajsütőbe, és tegye rá a fedőt a tálra.
10. A fedélben egy ablak található a sütési folyamat megfigyeléséhez.
11. Sütés közben időnként vegye ki a kosarat a zsíros olajból, és óvatosan rázza fel a tartalmát.

Sütés után

1. Sütés után vegyük le a fedőt, és helyezzük a kosarat a tetejére, hogy az olaj lecsepegjen.
2. Óvatosan emelje ki a kosarat a tálból. Ha szükséges, rázza le a felesleges olajat vagy zsírt az olajsütő felett.
3. Helyezze a sült terméket egy tálba vagy szitába (bélelje ki nedvszívó konyhai papírral.)
4. Kapcsolja ki a zsírsütőt a be-/kikapcsolóval, és állítsa a termosztátot a legalacsonyabb fokozatra (a termosztátot teljesen fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba).
5. Ha a zsírsütőt nem használja rendszeresen. Az olajat vagy folyékony zsírt lehűlés után edényben, lehetőleg hűtőben vagy más hűvös helyen érdemes tárolni. Szűrje át az olajat vagy zsírt egy finom szitán a tartályba, hogy eltávolítsa az élelmiszer-részecskéket az olajból vagy zsírból. Az olajsütő kiürítéséhez vegye le a fedelet.

kosár. Vegye ki az edényt az olajsütőből, és öntse ki az olajat vagy zsírt (lásd a "Tisztítás" részt).

6. Ha az olajsütő szilárd zsírt tartalmaz, hagyja a zsírt megszilárdulni az olajsütőben, és tárolja a zsírt az olajsütőben (lásd a "Szilárd sütőzsír" részt).

Tisztítás

1. Soha ne merítse vízbe a készüléket! Húzza ki a dugót a konnektorból.
2. Rendszeresen tisztítsa meg mindkettőt a sütő belsejében.
3. Rendszeresen tisztítsa meg a sütő külsejét nedves ruhával, majd törölje szárazra puha, tiszta törülközővel.
4. Ne használjon súroló hatású tisztítószeret.
5. A kosár és a fogantyú meleg szappanos vízben. Újrahasználat előtt alaposan szárítsa meg.
6. Az olajcsere során megtisztíthatja a sütő belsejében. Üritse ki a sütőt, és először papírtörülkövel tisztítsa meg a belsejét, majd szappanos vízbe mártott nedves ruhával törölje le. Ezután törölje át a belsejét egy nedves ruhával és hagyja megszáradni.

A SZAG ELLENI SZŰRŐ CSERÉJE:

Az Ön olajsütője szagszűrővel van ellátva fedélben. Ezt kb. után ki kell cserélni 80 óra használat.

Típek

Sütési idő táblázat

Ez a táblázat az élelmiszertermékek mennyiségét és a szükséges hőmérsékletet és sütési időt.

Ha a termékcsoagon található utasításoknak kell eltérni a táblázatban látható értékektől, a csomagoláson található utasításokat be kell tartani.

Hőmérséklet	A termék típusa	Maximális ciklusonkénti mennyiség		Sütési idő (perc)	
		Friss	Mélyen fagyott	Frissen vagy kiolvasztva	Mély fagyott
160 °C	Házi készítésű chips	700g	--	4-5	--
	(Első sütési ciklus) Friss hal	500g	--	5-7	--
170 °C	Csirkeszárnyak	4-6	4-5	12-15	15-20
	Sajtos krokett	5	4	4-5	6-7
	Kis burgonya rántott	--	4	--	3-4
	Sült zöldségek (Gomba, karfiol)	10-12	--	2-3	--
	Házi készítésű chips	700g	--	3-4	--
(Második sütési ciklus) max.175°C	--	550g	--	5-6	
180 °C	Tavaszi tekercesek	3	2	6-7	10-12
	Csirke rögök	10-12	10	3-4	4-5

	Mini snackek	10-12	10	3-4	4-5
	húsgombóc (kicsi)	8-10	--	3-4	4-5
	Halak ujjai	8-10	8	3-4	4-5
	Kagyló	15-20	15	3-4	4-5
	Bevont tintahal gyűrűk	10-12	10	3-4	4-5
	Hal a tésztában	10-12	10	3-4	4-5
	Garnélarák	10-12	10	3-4	4-5
	Alma gyűrűzik	5	--	3-4	--
190 °C	Burgonya chips	700g	550g	3-4	5-6
	Padlizsán szeletek	600g	--	3-4	--
	Burgonya krokett	5	4	4-5	6-7
	Hús/hal krokett	5	4	4-5	6-7
	Fánk	4-5	--	5-6	--
	Sült camembert (panirozott)	2-4	--	2-3	--
	Gordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

Így készítsünk finom, ropogós chipset:

1. A rántásra szánt burgonyának táplálónak kell lennie, és nem mutathatja a csirázás jeleit.
2. A rántáshoz lisztes vagy kemény burgonyát használjunk.
3. A burgonyát meghámozva tetszés szerint (csíkokra vagy szeletekre) vágjuk.
4. Használat előtt tegye a burgonyát vízbe kb. egy órára. Ekkor felszabadul a cukor egy része, amely az akrilamid képződéséért felelős egyik elsődleges anyag.
5. Hagyja a burgonyát alaposan megszáradni.
6. A házi chipset mindig kétszer sütjük.
7. Először 4-6 percig 160°C-on, majd 2-4 percig maximum 175°C-on,
8. Második rásütéskor. Néhányszor emelje ki a kosarat az olajsütőből, és rázza meg, hogy a forgács meglazuljon. Így mindannyian bírságot kapnak. Egyenletes, arany színű.
9. A mélyhűtött chipseket előfőzik, ezért csak egyszer kell mélyre sütni. Kérjük, kövesse a csomagon található utasításokat.

Mélyfagyasztott termékek

1. A mélyhűtött termékek (-16 és -18°C) jelentősen lehűtik az olajat vagy zsírt, ezért nem sülnék meg elég gyorsan, és túl sok olajat vagy zsírt tudnak felszívni.
2. Ez a következőképpen előzhető meg:
3. Ne süssön egyszerre nagy mennyiséget (lásd a táblázatot).
4. Melegítse fel az olajat legalább 15 percig, mielőtt hozzáadja

a terméket.

5. Állítsa a termosztátot az ebben az útmutatóban vagy a termék csomagolásán megadott hőmérsékletre.
6. Lehetőleg hagyja a mélyhűtött terméket szobahőmérsékleten kiolvasztani. Eltávolítás másként a lehető legtöbb jeget és vizet felhelyezés előtt a terméket a zsírsütőben.
7. Helyezze a terméket lassan és óvatosan a zsírsütő, mint a mélyhűtött termékek a hajlam arra, hogy a forró olajat vagy zsírt felmelegítse hirtelen hevesen buborékol.

Hogyan távolítsuk el a nem kívánt ízeket

Egyes élelmiszerek, különösen a halak. Folyadékokat engedjen ki miközben sütik. Ezek a folyadékok összegyűlnek a sütés során olajat vagy zsírt, és befolyásolja más illatát és ízét utólag ugyanabban az olajban vagy zsírban sült termékek.

Az olaj vagy zsír íze semlegesíthető, mint

következik:

* Az olajat vagy zsírt 160°C-ra hevítjük, és két vékony szeletet adunk hozzá kenyeret vagy egy kis petrezselymet a zsírsütőbe. Várjon amíg az olaj vagy zsír abbahagyja a bugyborékolást, és távolítsa el a kenyeret vagy petrezselymet lyukas kanállal. Az íze az olajzsír most ismét semleges.

Egészséges táplálkozás

A táplálkozási szakértők növényi olajok használatát javasolják és telítetlen zsírsavakat tartalmazó zsírok (pl. linolsav). Azonban vesztés el a pozitív tulajdonságai gyorsabban, mint más típusok és ezért gyakrabban kell cserélni. A

az alábbi információk tájékoztató jellegűek:

1. Rendszeresen cserélje ki az olajat vagy zsírt. Ha a mély zsír az olajsütőt főleg chipshez és olajhoz vagy zsírhoz használják minden használat után átszítálguk. 10-ig használható 12 alkalommal.

2. Ne használja az olajat hat hónapnál tovább. Tartsa be a csomagoláson található utasításokat.
3. Az olaj vagy zsír általában nem használható olyan sokáig, ha főként fehérjét tartalmazó élelmiszerek, például hús vagy hal sütésére használják.
4. Ne keverje össze a friss olajat a használt olajjal.
5. Cserélje ki az olajat vagy zsírt, ha felmelegítés után **habosodni kezd, furcsa szagot érez, vagy elsötétül és/vagy szirupszerű állaga van.**

Tárolás

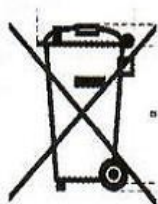
Használaton kívül tárolja a készüléket száraz, jól szellőző helyen, gyermekektől elzárva.

Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint, hagyja teljesen megszáradni, és tárolja az eredeti csomagolásban, ha hosszabb ideig nem használja, hogy elkerülje a szennyeződést.

Ártalmatlanítás

A használt olajat vagy folyékony zsírt úgy lehet legjobban ártalmatlanítani, ha visszaöntjük az eredeti műanyag palackba, és jól lezárjuk. (Vigyázat! A zsírt először hagyj lehűlni szobahőmérsékletre!). A szilárd zsírt hagyni kell a zsírsütőben megszilárdulni, majd eltávolítani pl. kanállal vagy spatulával és újságpapírba csomagolva.

Az üvegeket vagy újságokat a szemetesbe kell helyezni, vagy a vonatkozó nemzeti előírásoknak megfelelően ártalmatlanítani kell.



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni az EU-ban.

Az ellenőrizetlen hulladékkezelésből adódó lehetséges környezeti vagy emberi egészségi károk elkerülése érdekében hasznosítsa újra felelősen, hogy elősegítse

az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználása.

A használt készülék visszaküldéséhez használja a visszaküldési és begyűjtési rendszert, vagy lépjen kapcsolatba a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ezt a terméket környezetbarát újrahasznosítás céljából átvehetik.