

# SENCOR®

SFR 3130BK



## FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Az eredeti útmutató fordítása

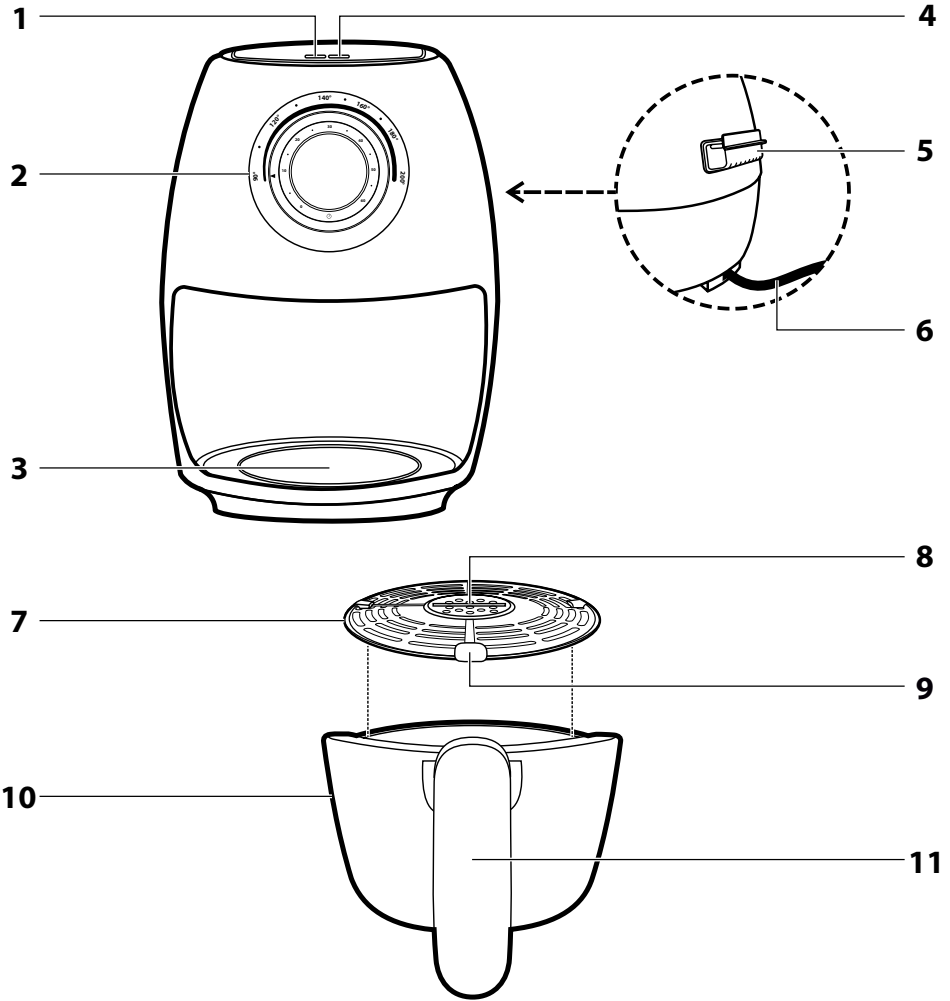


**SENCOR®**

**SFR 3130BK**



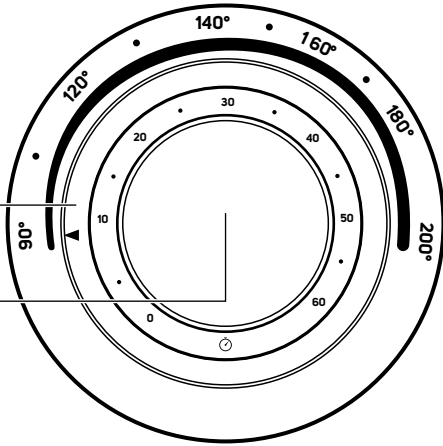
**A**



**B**

1

2



## Fontos biztonsági utasítások

### **OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!**

#### **Általános figyelmeztetések**

- A készüléket 0-8 éves gyerekek nem használhatják. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak készülék használatáért felelősséget vállaló felnőtt személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A termék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
- A sérült hálózati vezetékét csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket a használati útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.

- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.



## Figyelmeztetés: Forró felület!

### Elektromos biztonság

- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
- A hálózati vezetéket nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvség.
- A hálózati vezetéket a vezetéknél megfogva nem szabad a fali aljzathól kihúzni. A hálózati vezeték vagy a fali aljzat megsérülhet. Ehhez a művelethez a vezeték csatlakozódugóját fogja meg.
- A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról, és nem érhet hozzá forró vagy éles tárgyakhoz.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását vagy beállítását bizza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék megbontása vagy szakszerűtlen javítása esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
- A készülék használatának befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzathól.

### A készülék helyes használata

- A készülékkel olajban lehet ételeket sütni. A készülékkel nem lehet folyadékokat felmelegíteni vagy forratni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket csak beltérben szabad használni. A készüléket kültéren és ipari területen ne használja.
- A készüléket csak háztartásban használja. A készüléket nem lehet használni kereskedelmi egységek, irodák, farmok vagy más munkahelyek konyháiban. A készüléket nem lehet szállodákban, motelekben, éjszakai szállásadó helyeken vagy más hasonló helyeken használni.
- A készüléket és tartozékait kizárólag csak a jelen útmutatóban feltüntetett célokra és módon használja.
- A készülékhez kizárólag csak a mellékelt tartozékokat használja.



### Figyelmeztetés!

Idegen tartozékok használata veszélyes helyzeteket teremthet.

- A készüléket a helyiség levegőjének a fűtéséhez használni tilos!
- Ha a készüléket már nem kívánja használni, felügyelet nélkül hagyja, karbantartani, tisztítani vagy áthelyezni szeretné, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az elektromos aljzathól. A készüléket üzemelés közben mozgatni és áthelyezni tilos.
- Ha a készülék nem működik megfelelő módon, leesett vagy más módon megsérült, illetve vízbe esett, akkor azt ne használja. Az ilyen készüléket vigye márkaszervizbe ellenőrzésre vagy javításra.
- A készüléket ne kapcsolja be, ha abba nem tette be az alappanyagot.
- A kosár kivételével, a készülék belsejébe más tárgyat betenni tilos.
- A készülék felületét megváltoztatni tilos (pl. öntapadós címkék vagy fólia felragasztásával).

### A készülék elhelyezése

- A készüléket csak vízszintes, tiszta, száraz, hőálló és stabil felületre helyezze le.
- A készüléket gyúlékony anyagok közelében (pl. függöny, konyharuha, fa tárgyak stb.) ne üzemeltesse.
- A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), gáz- vagy elektromos tűzhelyre, mosogató csepegtető lemezére, ferde és nem stabil felületre, illetve a munkalap vagy az asztal szélére.
- A készüléket álljon stabilan a helyén, ügyeljen arra, hogy a mozgás közben a forró folyadék ne folyjon ki.
- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a levegő megfelelő áramlásához és a készülék hűléséhez. A működő készüléket ne takarja le, és arra ne tegyen rá semmilyen tárgyat.
- A készüléket ne tegye olyan felületek és tárgyak közelébe, amelyekben a készülékből kiáramló gőz kárt tehet (pl. függöny mellé, festett fal közelébe, képek alá stb.). A kiáramló gőz sérülést okozhat.

### **Biztonságos használat**

- A sütdendő alapanyagokat úgy tegye a kosárba, hogy azok ne kerüljenek kapcsolatba a fűtőtesttel.
- A fűtőtestre ne tegyen alufóliát, sütőpapírt vagy más hasonló anyagokat.
- A kosárba ne töltsön olajat (tűzet okozhat).
- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- A kosár, a kivethető rács és a készülék más részei a használat közben erősen felmelegednek, égési sérülést okozhatnak. Legyen óvatos, a forró részeket ne érintse meg.
- Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik. Ne fogja meg a forró felületeket. Ellenkező esetben égési sérülést szenvedhet. A kosár kivételéhez és mozgatásához kizárólag csak a fogantyút fogja meg.
- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon szabad helyet a levegő megfelelő áramlásához és a készülék hűléséhez. A készüléket ne takarja le, és ne blokkolja a szellőzőnyílásokat.
- Ügyeljen arra, hogy a gőz kivezető nyílások ne irányuljanak hőérékeny tárgyak vagy felületek, illetve személyek felé. A forró gőz súlyos égési sérüléseket okozhat.
- A gőz kivezető nyílások közelébe ne dugja a kezét, illetve a felületet se fogja meg, mert égési sérülést szenvedhet.
- Amikor a sütés közben a kosarat ellenőrzés, vagy az alapanyagok megkeverése érdekében kihúzza a készülékből, akkor a kosárba ne nyúljon be.
- Ne hajoljon a szellőzőnyílások fölé, azokból forró gőz áramlik ki.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozódugóra vagy a fali aljzatra ne fröccsenjen víz, illetve ne áramoljon forró gőz a készülékből. Amennyiben ez mégis bekövetkezik, akkor az adott hálózati ág kismegszakítóját kapcsolja le, és várja meg a csatlakozódugó vagy fali aljzat tökéletes megszáradását.

### **A készülék és tartozékainak a mozgatása**

- A sütés befejezése után a készülék külső felülete és belseje, valamint a tartozékok forrók, a készülék mozgatásához kizárólag csak a hőszigetelt fogantyút fogja meg.
- Ne érintse meg a készülék forró felületeit. A készülék lekapcsolása és a hálózati vezeték kihúzása után a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.
- Amennyiben a készülékben forró élelmiszer és olaj van, akkor azt rendkívül óvatosan mozgassa.
- A forró kosarat ne tegye le hőérékeny felületekre.

### **Biztonság karbantartás közben**

- A készülék tisztításának megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa meg a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint. A készüléken a jelen útmutató tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetében meghatározott tisztításon kívül más karbantartást nem kell végrehajtani.
- A készüléket mosogatógépben nem lehet elmosogatni.
- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.

# HU Forrólevegős fritőz

## Használati útmutató

- A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor a készülékkel együtt a jelen használati útmutatót is adja át.
- Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot és alkatrészt meg nem talál.

### A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- A1** Működés kijelző  
**A2** Működtető panel  
**A3** Fűtő felület  
**A4** Tápfeszültség kijelző  
**A5** Forró levegő kimenet  
**A6** Hálózati vezeték  
**A7** Kivehető rács  
A fritőz kosárba kell betenni. Elősegíti a forró levegő optimális áramlását a kosárban, és hozzájárul az egyenletes átsütéshez.

- A8** Rács fogantyú  
A rács kivételéhez a fritőz kosárból.  
**A9** Szlikon védő  
**A10** Fritőz kosár  
**A11** Fritőz kosár fogantyú  
A hőszigetelt fogantyú megvédi a kezét az esetleges égési sérülésektől, a fogantyúnál megfogva a forró kosarat lehet mozgatni, nem kell konyhai kesztyűt viselni.

- B1** Gomb a sütési hőmérséklet 90-200 °C közötti beállításához

- B2** Gomb a sütési idő 0-60 perc közötti beállításához

### A FRITŐZ RENDELTEZÉSE

- Ezt a forrólevegős fritőzt csak háztartásokban lehet használni. A készülékben olaj nélkül (vagy csak minimális mennyiséggel) lehet kirántott ételeket és más süttöt ételeket készíteni. A készülékkel hasáburgonyát, burgonyát, kirántott húst, csirkecomb, halat vagy halrudacsákat, zöldséget és még sok más ételt lehet készíteni. A fritőzt mini sütőként is lehet használni, pl. sütemények, kalácsok, muffinok stb. sütéséhez.
- A fritőz a készülék belsejében forró levegőt keringtet. Az étel egyenletesen átsül, izletesebb, és az olaj használata nélküli sütés miatt egészségesebb lesz. A hagyományos olajban sütéshez képest az étel jóval kevesebb olajat és koleszterint tartalmaz.
- Ebben a készülékben nem lehet vizet melegíteni, nagyobb mennyiségű olajban (vagy zsírban) sütni.

### AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- Az első használatba vétel előtt a kosarat és a kivehető rácsot mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra). Ezek a tartozékok mosogatógépben is mosogathatók.
- Enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg a készülék belső és külső felületét, majd törölje szárazra.



### Figyelmeztetés!

A készüléket és a hálózati vezetékét vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosogatni tilos! A készüléket mosogatógépben nem lehet elmosogatni.

### HASZNÁLAT

#### A készülék elhelyezése

- A készüléket stabil, vízszintes és hőálló felületre állítsa fel. A készüléket úgy helyezze el, hogy ahhoz gyerekek ne tudjanak hozzáférni. A készüléket úgy helyezze el, hogy a kiálló fogantyúba senki se akadjon el, a fogantyúnál senki se rántsa le a készüléket.



### Figyelmeztetés!

A készüléket ne állítsa gyúlékony anyagok közelébe (pl. függöny, asztalterítő stb.) A készüléket úgy helyezze el, hogy az abból kiáramló gőz ne tegyen kárt a közelben található érzékeny anyagokban. A készülékre és közvetlen közelébe ne tegyen tárgyakat. A készülék közelében biztosítsa a levegő szabad áramlását, ellenkező esetben a sütés nem lesz megfelelő minőségű.

- Ha a fritőzt a páraelszívó alá kívánja helyezni a tűzhelyre, akkor ügyeljen arra, hogy a tűzhely ki legyen kapcsolva.

#### Az alapanyagok behelyezése

- Fogja meg a fogantyút és kosarat húzza ki. A kosárba tegye bele a rácsot. A rács vízszintesen legyen a kosárban. A kosár feneke és a rács között kis szabad térnek kell lennie.
- A kosárba tegye bele a sütni kívánt ételmiszert. Tartsa be a Sütési útmutató táblázatban található maximális és minimális mennyiségeket (az optimális sütés érdekében).



### Figyelmeztetés!

A fritőz forró levegő használatával sűti meg az ételeket. A kosárba ne töltsön olajat, zsírt vagy más folyadékokat. A kosárba ne tegyen sütőpapírt. Ne töltsön a MAX jelnél több alapanyagot a kosárba.

- Amennyiben az alapanyagot kis mennyiségű olajban szeretné sütni, akkor az alapanyagot tegye egy nagyobb edénybe, öntsé rá az olajat, majd az alapanyagot alaposan keverje össze, és csak ezt követően tegye a kosárba.
- Puha ruhával vagy konyhai papírkendővel törölje le a véletlenül kicseppent olajt vagy zsíradékokat a készülék széléről (vagy a készülék más részeitől).
- A megtöltött kosarat dugja a készülékbe. Helytelen behelyezés esetén a készüléket nem lehet bekapcsolni.



#### Megjegyzés

Ha a készülék hideg, akkor azt elő kell melegíteni (ez bizonyos alapanyagokra is érvényes). Folytassa az ELŐMELEGÍTÉS fejezetben leírtak szerint.



## Ajántott sütési idők és az alapanyagok mennyisége

Ételmízeser	Mennyiség min./max.	Elkészítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Megjegyzés
Fagyasztott hasáburgonya, vékony	350-450 g	16-20	200	Kétszer rázza össze
Fagyasztott hasáburgonya, vastag	350-500 g	18-22	200	Kétszer rázza össze
Rántott halszeletek	20 db	7	200	Fordítsa át
Házi hasáburgonya	350-500 g	20-25	200	Hideg vízzel öblítse le, szárítsa meg, 1 kanál olajban forgassa át, sózza meg, szórjon rá kedvenc fűszereket. Sütés közben rázza össze vagy forgassa át.
Sajt rudacskák	20 db	7	200	Fordítsa át
Panírozott csirkecomb	20 db	10	200	Fordítsa át
Csirkemell (vastag, kb. 240 g/db)	3 db	25-30	190	Olajjal kenje be, sózza és fűszerezze meg. Fordítsa át
Csirkeszárny	12 db	18-20	200	Sózza meg.
Csirkecomb (kb. 150 g/db)	5 db	16-18	180	Sózza és fűszerezze meg.
Csontos hús (kb. 220 g)	2 db	12	200	Sózza és fűszerezze meg.
Hús csont nélkül (kb. 90 g)	4 db	15	200	Sózza és fűszerezze meg.
Steak (medium)	450 g	12	200	Sózza és fűszerezze meg.
Hamburger (kb. 120 g)	2 db	12	190	Fordítsa át
Lazac (szélesség 25 mm, 135 g)	3 db	10	200	A bőrt kenje be olajjal, a bőrös részével lefelé tegye a rácsra. Sózza és fűszerezze meg.
Szalonna, bacon	4 db	6 (vastag) 8 (ropogós)	200	Fordítsa át
Rák (nagy)	900 g	12	200	Szárítsa meg, 1/2 kanál olívaolajban forgassa át, sózza és fűszerezze meg, gyakrabban fordítsa át, rázza össze.



### Megjegyzés

A táblázatban megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési idő függ a húsok és egyéb alapanyagok méretétől, állapotától és az átsütés mértékétől.

A kalácsokat és süteményeket (pl. a muffint) tegye megfelelő sütőformába, amely belefér a kosárba.

### Bekapcsolás

- A hálózati vezetékét csatlakoztassa fali aljzathoz. Bekapcsol a tápellátás kijelző **A2**.

### A sütési hőmérséklet és idő beállítása



### Megjegyzés

Az alapanyagok sütési idejéről és hőmérsékletéről a fenti táblázatban találja meg az adatokat (vagy az alapanyag csomagolásán).

- A **B1** gomb elforgatásával állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet, 90 és 200 °C között.
- A **B2** gomb elforgatásával állítsa be a sütési időt 0 és 60 perc között. A sütési idő beállítása után a készülékből tik-tak hang hallatszik, amely jelzi, hogy megkezdődött a sütési idő visszaszámlálása.
- A sütési hőmérséklet és idő beállítása után az **A1** működésjelző bekapcsol, a készülék megkezdja a sütést.



### Megjegyzés

A sütés közben (az alapanyagtól függően), nagyobb mennyiségű gőz áramolhat ki a készülékből. Ez normális jelenség (nem hiba).

### Előmelegítés

- Ha a készülék hideg, akkor azt elő kell melegíteni (ez bizonyos alapanyagokra is érvényes). Az előmelegítéshez állítson be 3 perccel és 200 °C-ot.
- Az előmelegítés befejezése után a kosarat óvatosan húzza ki, és tegye le egy hőálló felületre. Legyen figyelmes, ne érintse meg a készülék vagy a kosár forró részeit. A kosárba tegye bele a sütni kívánt alapanyagot.

### Az alapanyagok összekeverése vagy megfordítása

- Bizonyos alapanyagokat a sütés közben össze kell keverni vagy át kell fordítani. Ilyen esetben a kosarat óvatosan húzza ki, és tegye le egy hőálló felületre. Legyen óvatos, a kosár forró, illetve az ételből forró gőz áramolhat ki.



### Megjegyzés

Ha működés közben kihúzza a fritőz kosarat, akkor mindkét kijelző elalszik, de az idő visszaszámlálása nem áll le. A kosár visszahelyezése után mindkét kijelző ismét bekapcsol, folytatódik a sütés. A kosarat a lehető legrövidebb idő alatt dugja vissza a készülékbe, hogy a hőmérséklet ne csökkenjen le túl nagy mértékben.

- Az alapanyagot megfelelő (nem fém eszközzel) keverje össze (vagy rázza meg a kosarat). Az ételkészítés megfordításához használjon szilikon vagy fa konyhai eszközöket (pl. csipeszt).
- A kosarat dugja vissza a készülékbe.

### A sütési idő vagy a hőmérséklet megváltoztatása sütés közben

- Amennyiben sütés közben szeretné megváltoztatni a sütési időt vagy a sütési hőmérsékletet, akkor a gombot állítsa az új értékre.

### A sütési idő előtti befejezése

- Ha a készüléket szeretné korábban kikapcsolni, akkor az időkapcsolót **B2** állítsa 0 állásba.

### A sütés befejezése

- A beállított idő eltelté után a készülék hangjelzést ad ki, majd automatikusan lekapcsol.
- A kosarat óvatosan húzza ki, és tegye le egy hőálló felületre. Legyen óvatos, a kosár forró, illetve az ételből forró gőz áramolhat ki.

Ellenőrizze, hogy az étel már megsült-e. Ha az étel még nincs kész, akkor a kosarat dugja vissza a készülékbe és állítson be még pár perc süstést.

- A kész ételt egy megfelelő tálaló edénybe öntse ki a kosárból. A kosárból a kész ételmeiszert szilikon vagy fa konyhai eszközzel is kiszedheti. Ne használjon fém konyhai eszközöket, mert ezek sérülést okozhatnak a kosár tapadásmentességét biztosító bevonatán.



#### Figyelmeztetés!

A sütés befejezése után a kosarat ne érintse meg, a kosár nagyon forró! Ez vonatkozik a készülékre és a készülék belsejére is. A kosarat csak a fogantyúját fogja meg. Viseljen konyhai kesztyűt vagy használjon konyharuhát.

- A készülék használata után húzza ki a hálózati vezetéket és várja meg a készülék lehűlését, a tartozékokat és a készüléket a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet szerint tisztítsa meg.

#### Tanácsok az ételmeiszerek sütéséhez

- Szinte bármilyen ételt, amelyet sütőben lehet sütni, el lehet készíteni a forrólevegős fritőzben is.
- Az ételek egyenetlenebben sülnék át, amennyiben az alapanyagok szinte azonos méretűek. Ezért az alapanyagokat lehetőleg azonos méretűre szeletelje.
- A kisebb darab alapanyagokat rövidebb ideig kell sütni.
- Javasoljuk, hogy inkább kisebb adagokban és rövidebb idő alatt süssse meg az alapanyagokat. Lehetőleg ne tegyen több rétegben alapanyagot a kosárba.
- A legtöbb félkész alapanyagot már nem kell olajban megforgatni. A félkész alapanyagokat a gyártás közben már megforgatták olajban, ami biztosítja a szép színt és ropogós állagot a sütés után.
- A fagyasztott csemegék és előételek kényelmesen és gyorsan megsüthetők a készülékben. A fagyasztott alapanyagokat lehetőleg csak egy rétegben tegyen a rácásra.
- A fagyasztott alapanyagokról a jeget (zúzmárát) távolítsa el.
- Amennyiben az alapanyag több rétegű, akkor a kosarat csak a feléig töltse meg, és a sütés közben többször rázza át (forgassa meg), hogy egyenletesen süljön át.
- Bizonyos alapanyagokat (pl. hasábburgonya), a sütés előtt egy kanál olajban forgassa át, az alapanyag színe szebb lesz, illetve ropogósabbra sül.
- A friss zöldségeket a sütés előtt alaposan szárítsa meg.
- Tésztába forgatott alapanyagokhoz sűrű és jól tapadó tészát használjon. A vékony és híg tészta lefolyik, az étel nem lesz gusztusos.
- A rántott (szelemromszába forgatott) alapanyagra (szeletekre) spricceljen olajat, ropogósabb és finomabb lesz a kész étel, illetve a kis mennyiségű olaj miatt jóval egészségesebb is.
- A készülékben ételeket fel is lehet melegíteni (például pizzaszateleteket). Melegítéshez állítson be 150 °C-os hőmérsékletet és 10 perc sütsési időt.

#### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



#### Figyelmeztetés!

Bármilyen tisztítás vagy karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék lehűlését.

A készüléket és a készülék belső részét, valamint a tartozékokat vegyi anyagokkal, karcoló vagy máros és egyéb módon agresszív anyagokkal tisztítani tilos, mert ezek maradandó sérüléseket okozhatnak a felületeken.

#### Figyelmeztetés!

A készüléket és a hálózati vezetéket mosogatógébbe tenni tilos!

A készüléket óvja a fröccsenő víztől és egyéb folyadékoktól, a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.



- A készüléket és a belső részét (a fűtő felületet) a lehűlés után azonnal tisztítsa meg, mert az ételmeiszert maradványok rászáradhatnak a felületekre. A rászáradt ételmeiszert maradványokat nehezebben lehet eltávolítani.

#### Fritőz

- A készülék felületét enyhén benedvesített ruhával tisztítsa meg, majd törölje szárazra. A hálózati vezetéket száraz ruhával törölje meg.



#### Figyelmeztetés!

A tisztítás közben ügyeljen arra, hogy a működtető panel száraz maradjon.

- A fűtő felületről puha kefével távolítsa el az ételmeiszert maradványokat. A fűtő felületet mosogatószeres meleg vízbe mártott ruhával törölje meg. A mosogatószeres vízet tiszta és puha, valamint száraz ruhával törölje le a készülék felületéről.

#### Kosár és kivehető rác

- A kosárból vegye ki a rácsot. A rácsot és a kosarat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával). A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra), majd tegye vissza a készülékbe. Ezek a tartozékok mosogatógébben is elmosogathatók.
- Amennyiben a fenék vagy a kosár felületéről nem tudja eltávolítani a rápatadt ételmeiszereket, akkor a fenéket vagy kosarat tegye meleg vízbe és cseppentsen bele néhány csepp mosogatószeret. Hagyja körülbelül 10 percig ázni a rászáradt ételmeiszertmaradványokat. Ezt követően a fenéket szerint mosogassa el a fenéket és a kosarat.
- Ügyeljen arra, hogy a kosárban és a rácson ne gyűljön össze ételmeiszert maradvány. A következő használatba vétel előtt a tartozékok legyenek tiszták és szárazok.

#### TÁROLÁS

- Az ételmeiszert előtt kapcsolja le a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, várja meg a készülék lehűlését, majd a készüléket tisztítsa meg, és csak száraz állapotban tárolja.
- A kosárba tegye bele a rácsot, majd a kosarat dugja a készülékbe. A fritőzt száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja.



#### Figyelmeztetés!

A készüléket ne tegye ki közvetlen napsütés vagy szélsőséges hőmérséklet hatásának, illetve a készüléket nedves és poros környezetben se tárolja. A készülékre és a hálózati vezetékekre ne helyezzen rá tárgyakat.

#### MŰSZAKI ADATOK

Névleges tápfeszültség.....	220–240 V AC
Névleges frekvencia.....	50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	1300 W
A kivehető edény térfogata.....	3,5 l
Beállítható hőmérséklet.....	90 és 200 °C között
Méretek (magasság × szélesség × mélység).....	195 × 215 × 364 mm
Tömeg.....	3 kg
Zajszint.....	70 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 70 dB(A), ami "A" akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

## **A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ**

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

### **AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE**



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé.

A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználdott termék az üzletben is leadható.

A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti 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.

Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

#### **Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére**

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

#### **Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül**

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós

