



Használati útmutató

- | | |
|--------------|----------------------------------|
| 182612 típus | CLASSIC MINI OLAJSÜTŐ |
| 182611 típus | CLASSIC MINI OLAJSÜTŐ &
FONDÜ |

Ez a használati 2 különböző készülékhez készült, mégpedig:

Classic Mini Fryer 182612 és

Classic Mini Fryer & Fondue 182611.

A használati útmutató legnagyobb része mindkét készülékre vonatkozik. Ha nem így van, az (a típusszám segítségével) jelölve van.

A HASZNÁLAT ELŐTT

Először figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és őrizze meg a későbbi kérdések miatt.

Ellenőrizze, hogy a lakásban a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék feszültségével (220-240 V).

A készüléket csak földelt dugaszaljra szabad csatlakoztatni.

Az első használat előtt távolítsa el a matricákat, és tisztítsa meg az összes alkatrészt (az elektromos elemek kivételével) szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le.

BIZTONSÁG (MINDKÉT KÉSZÜLÉKHEZ)

Olvassa el figyelmesen a következő tudnivalókat:

- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.
- Mindig csak olaj vagy zsír hozzáadása után kapcsolja be a készüléket.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót!
- Használat közben ne helyezze át a készüléket más helyre. Az olaj vagy zsír felforrósodik, és égési sérülések veszélye áll fenn. Áthelyezés előtt várja meg, amíg az olaj vagy zsír lehűl.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Különös óvatosság szükséges, ha a készüléket gyermekek közelében használják. A készülék és elemei nagyon felforrósodnak – csak a fogantyúknál fogva érintse meg az edényt.
- A készüléket mindig stabil felületre helyezze, és ügyeljen arra, hogy a közelben ne legyenek éghető anyagok.
- Soha ne helyezze a készüléket túl közel az asztal széléhez, munkalaphoz stb., hogy ne tudjon leesni.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon úgy, hogy abban megbotothasson vagy beleakad hasson.
- A készüléket nem szabad túl közel helyezni a bekapcsolt főzőlaphoz.
- Használat közben és amikor az olaj vagy zsír még forró, a készülék nem lehet víz közelében. Ha víz kerül forró olajba vagy zsírba, az kifröccsen. Először mindig szárítsa meg az ételt konyhai papírral, és távolítsa el a lehető legtöbb jégmaradványt.
- Használat után azonnal húzza ki a hálózati dugót

PRINCESS ÖTLETEK

- Ha a készülék vagy a kábel megsérült, hagyja abba a készülék használatát, és küldje el ügyfélszolgálatunknak.
- A sérült tápkábelt a gyártónak vagy annak vevőszolgálatának vagy megfelelően képzett szakembernek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- A készülék hőbiztosítókkal van felszerelve. Ha a termosztát megsérül, és fennáll a túlmelegedés veszélye, az áramellátás automatikusan megszakad. Ekkor a készüléket el kell juttatni a vevőszolgálathoz.

182611 és 182612 olajsütők

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Nyissa fel a fedelet a hőmérséklet-szabályozó melletti gomb lenyomásával.
- Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket forró vízzel és kevés tisztítószerrel. Ügyeljen arra, hogy az elektromos elemek ne érintkezzenek vízzel.
- Öblítse le tiszta vízzel és alaposan szárítsa meg a készüléket.
- Töltse fel a készüléket zsírral vagy növényi olajjal. Ha szilárd zsírkockákat használ, először vágja apró darabokra, és állítsa a termosztát tárcsáját 90 °C-ra, amíg a zsír el nem olvad.
- Az olajsztintnek mindig a legalacsonyabb (min) és a legmagasabb (max) szintkijelző között kell lennie (+/- 1 l).
- Mit Hilfe des Thermostatreglers die gewünschte Temperatur einstellen. Lásd az olajsütő elején található hőmérsékleti táblázatot.
- Wenn das Kontrolllämpchen erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.



- Amikor a lámpa kialszik, először mártsa az üres kosarat az olajba. Ez megakadályozza, hogy az étel leragadjon.
- Die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb legen. A legjobb eredményt akkor éri el, ha az ételt szárazon helyezi a kosárba.
- Mindig használja a levehető fogantyút, amikor a kosarat a sütőbe helyezi. Ezután távolítsa el a fogantyút a kosárról. VIGYÁZAT: Ellenőrizze, hogy a fogantyú megfelelően van-e rögzítve a kosárhoz, nehogy a kosár leessen a krumpli rázása közben.
- Lassan merítse a kosárba, hogy elkerülje a túlzott buborékképződést.
- Távolítsa el a kosarat, amikor lejár a sütési idő, és akassza fel az edényben lévő horogra, hogy az olaj kiürüljön.
- Húzza ki a hálózati dugót.
- Használat után öblítse le a fogantyút és a kosarat és alaposan hagyja megszáradni.
- Ha az olajsütő megfelelően lehűlt, ismét belehelyezheti a kosarat és elteheti a készüléket. Tárolja a fritőzt lezárt fedéllel egy száraz és sötét helyen. Ekkor az olaj és a kosár az olajsütőben maradhat.

OLAJSZÜTÉSI ÖTLETEK 182611 ÉS 182612

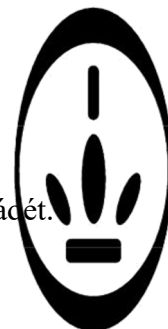
- A legjobb eredmény érdekében használja az ajánlott olajat vagy zsírt, és ne használjon egyszerre többféle olajat.
- Rendszeresen cserélje az olajat vagy zsírt. Ez feltétlenül érvényes, ha az olaj vagy zsír sötét vagy piszkos, és ha rendkívül erősen habzik. Minden cserénél tisztítsa meg az edényt.
- Minden alkalommal, amikor az olajat vagy zsírt hosszabb ideig hevítik, annak minősége romlik. Minden használat után kapcsolja ki az olajsütőt.
- Az optimális eredmény érdekében lehetőleg ne süssön túl nagy mennyiséget egyszerre.
- Maximum 300 g sült krumplit süssön 1 liter olajban.
- Fagyasztott termékek esetén az erős hűtőhatás miatt maximum 200 g-ot használjunk. Rázza meg a fagyasztott termékeket a mosogató fölött, hogy eltávolítsa a felesleges jeget.
- Ha friss burgonyából készít sült krumplit: Mosás után szárítsa meg a sült krumplit, hogy ne kerüljön víz az olajba.
- A sült krumplit kétszer süsse. Először (elősütés) 5 - 10 percig süsse 170 °C-on, másodszor (sütés) 2 -4 percig 190 °C-on. Tálalás előtt hagyja jól lecsöpögni.
- Ne süssön egyszerre túl nagy mennyiséget. Csak a kosár alján terítse szét, hogy ne süllyedjen az olaj hőmérséklete. Akkor az étel több olajat szív fel.
- Tartsa be a megadott sütési időt.
- Sütés előtt vagy közben ne sózza meg az ételt, hanem csak miután kivette a kosárból. A só és a víz elrontja az olajat.
- Jól csepegtesse le az ételt, majd konyhai papírral itassa fel a felesleges zsírt.
- A sült ételeket közvetlenül az elkészítés után fogyasszák el. Ha az ételt átmenetileg melegen kell tartani, ne használjon lefedett edényt. A páralecsapódás miatt nem marad ropogós. Inkább tartsa a sütőben melegen.

FONDÜ 182611

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A szabályozható hőmérséklet-beállításnak köszönhetően ez az elektromos fondü edény különféle fondüfajtákhoz alkalmas, mint például a klasszikus húsfondü, de sajtfondü, kínai fondü vagy csokoládé fondü készítésére is.

- Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket forró vízzel és kevés tisztítószerrel. Ügyeljen arra, hogy az elektromos elemek ne érintkezzenek vízzel.
- Öblítse le tiszta vízzel és alaposan szárítsa meg a készüléket.
- Mindig magas hőmérsékletnek megfelelő olajat használjon, és minden használat után cserélje ki az olajat.
- Az olajszintnek mindig a legalacsonyabb (min) és a legmagasabb (max) szintkijelző között kell lennie (+/- 1 l).
- A fentiek akkor is érvényesek, ha nem olajat használ, hanem alaplevet, sajtot vagy csokoládét.
- Vegye ki a fedelet a függőleges helyzetből (90°).
- Helyezze a fondü gyűrűt a fondü edényre, hogy elkerülje az olaj fröccsenését.
- Helyezze a fondü edényt az asztal közepére.
- A biztonság kedvéért rögzítse a kábelt az asztalhoz. Ne felejtse el a kábelt a fondüedény elpakolásakor ismét kioldani.



- A klasszikus húsfondühez állítsa a termosztátot 170 °C-ra. Állítsa be a hőmérsékletet úgy, hogy a folyadék éppen elkezdjen buborékolni. Sajtos fondü, kínai fondü vagy csokoládé fondü esetén a termosztátot alacsonyabb hőmérsékletre kell állítani, például 90 °C-ra.
- Különösen a sajtot és a csokoládét kell lassan melegíteni, nehogy megsüljenek. Időnként meg kell keverni, nehogy csomósodjon.
- Ha a visszajelző lámpa kialszik, a beállított hőmérsékletet elérte.
- Ne használjon éles tárgyat az edényben. Villával csak az összetevőket szűrje meg, ne érjen az edényhez.
- Használat után húzza ki a hálózati dugót és hagyja kihűlni a fondü edényt.
- A fondü edényt lezárt fedéllel tárolja egy száraz, sötét helyen.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS 182611 ÉS 182612

Húzza ki a hálózati dugót.

Soha ne merítse vízbe a készüléket.

Külső tisztítás

Rendszeresen törölje le a készülék külsejét egy nedves ruhával, majd törölje szárazra puha, tiszta ruhával.

Belső tisztítás

Az olaj, sajt, alaplé vagy csokoládé cseréjekor a készülék belseje azonnal megtisztítható. Üritse ki az edényt, és először papírtörölővel, majd szappanos vízbe mártott nedves ruhával tisztítsa meg a belsejét. Ezután alaposan öblítse ki tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a mosószer-maradványokat. Hagyja jól megszáradni.

Tisztítási ötlet: Öntsön egy csésze vizet és valamennyi mosogatószer az edénybe. Állítsa a készülék hőmérsékletét a legalacsonyabb szintre, és hagyja bekapcsolva körülbelül 10 percig. Végül kapcsolja ki és alaposan öblítse ki.

OLAJ CSERÉJE

A fondüedény esetén javasolt az olajat minden használat után lecserélni. A sütőolaj többször használható.

Ha jó sütő- és fondüolajról van szó, az olaj felhasználási ideje a következő tényezőktől függ:

- Milyen gyakran használják az edényt
- Mennyi ideig használják az edényt
- Hőmérséklet a használat közben
- Élelmiszer mennyisége (nagyobb mennyiség erősen hűti az olajat)
- Az élelmiszer tulajdonságai (pl. használt fűszerek)
- Az olaj tisztítása a sütés vagy fondü folyamat után és közben - A sütés és fondü folyamat során távolítson el minden ételt, tésztát és zsemlemorzsát, ami az olajba került.

Sütés után ajánlott leszűrni az olajat. Ehhez tegye a következőket.

- a. Hagyja lehűlni az olajat
- b. Hagya lecsepegni a kosarat és vegye ki az edényből
- c. Helyezzen papírtörölőt a kosárba.
- d. Szűrje le az olajat a kosáron keresztül egy legalább ugyanakkora edénybe.