

# SENCOR®

SFR 1250BK



## FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Az eredeti útmutató fordítása

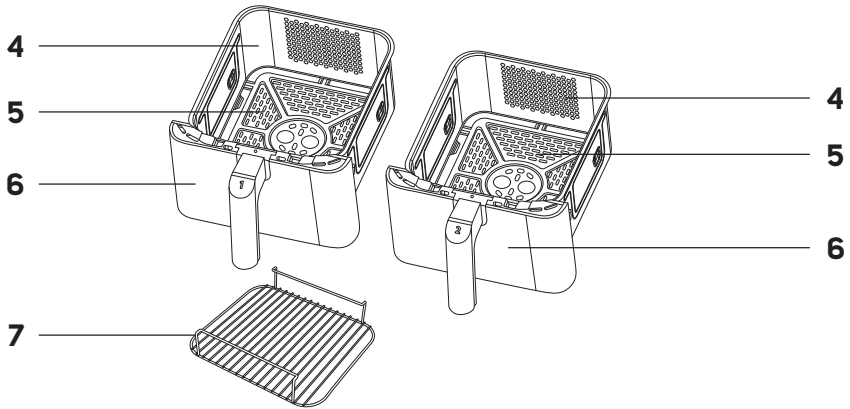
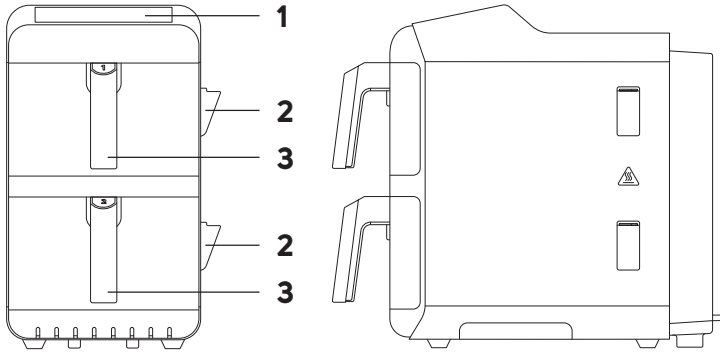


**SENCOR®**

**SFR 1250BK**



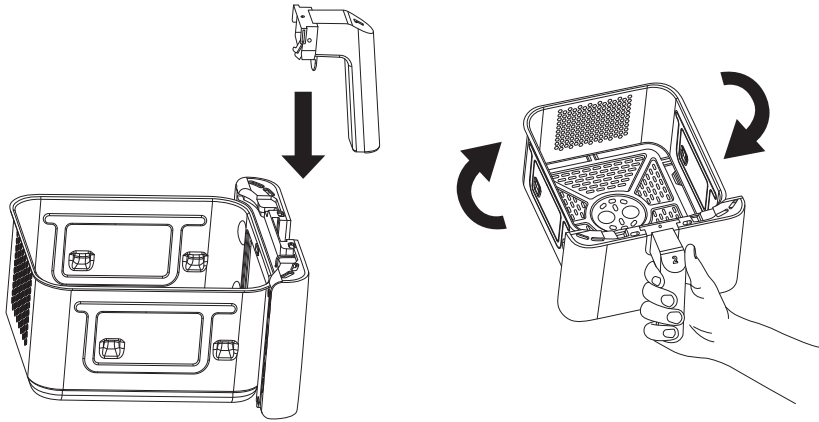
# A



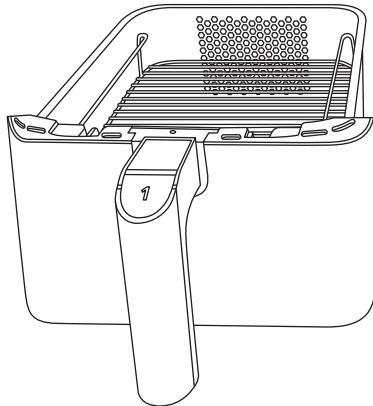
# B



**C**



**D**





## Fontos biztonsági utasítások

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

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű 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 felhasználói 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 címkéjén 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 és reggelit biztosító vendéglátóhelyek.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy a szabadban.
- A készülék élelmiszerek készítésére szolgál. Ne használja a rendeltetésszerű használattól 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, törőrongy 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.
- Zsíros élelmiszerek készítésekor óvatosan járjon el, hogy ne égesse meg magát a kiforrccsenő 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 bizzon szakszervizre. A készülékbe történő beavatkozással elveszítheti a hibás teljesítéshez vagy a minőségi jóválláshoz fűződő törvényes jogát.

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



A termék teljesíti az összes rá vonatkozó EU irányelv követelményeit.



Ez a jel a termékben vagy a kísérő 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. Őrítze 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 tartozékot 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

<b>A1</b> Kezelőpanel	<b>A5</b> Fritőz alátét
<b>A2</b> Szelezőzónnyílás	<b>A6</b> Betekintőablak
<b>A3</b> Fritőz edény fogantyúja	<b>A7</b> A fritőz edények elválasztója
<b>A4</b> Fritőz edény	(2 db)

### A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

<b>B1</b> Az 1. számú fritőz edény gombja	<b>B12</b> + gomb
<b>B2</b> A 2. számú fritőz edény gombja	<b>B13</b> gomb a be-/kikapcsolásához
<b>B3</b> Elkészítő programok képkijonai	<b>B14</b> – gomb
<b>B4</b> Sync Finish gomb	<b>B15</b> gomb a hőmérséklet vagy elkészítési idő beállításához
<b>B5</b> Dual Cook gomb	<b>B16</b> Delay gomb a késleltetett indítás beállításához
<b>B6</b> Elkészítési idő ikonja	<b>B17</b> Az 1. számú edény világítás gombja
<b>B7</b> Hőmérséklet ikon	<b>B18</b> A 2. számú edény világítás gombja
<b>B8</b> A 2. számú fritőz edény számkijelzője	<b>B19</b> Favorite gomb az előre beállított elkészítési program kiválasztásához
<b>B9</b> Az 1. számú fritőz edény számkijelzője	
<b>B10</b> Az 1. számú edény ikonja	
<b>B11</b> A 2. számú edény ikonja	

### A HASZNÁLAT CÉLJA

- A Sencor SFR 1250BK forrólevegős fritőzét ételkészítéskor hőkezelésére tervezték. A kezelés forró levegővel, minimális mennyiségű olajjal történő „sütéssel” történik. A levegőt a fűtőelem melegíti, és egyenletesen oszlatja el a fritőz edény belső terében a belső ventilátoron keresztül.
- Ugyanakkor a Sencor SFR 1250BK forrólevegős fritőz késleltetett indítási funkcióval van felszerelve, amelynek köszönhetően a készítési időt az Önnek megfelelő időre előre be tudja állítani.

### A FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ JELLEMZŐI ÉS FUNKCIÓI

#### Fritőz edények

A fritőz edények betekintő ablakkal vannak felszerelve, amelynek köszönhetően könnyen és gyorsan ellenőrizheti az ételkészítési állapotát az edényben anélkül, hogy ki kellene vennie.

#### Belső világítás

A beltéri világítás megkönnyíti az ételkészítés állapotának ellenőrzését. Minden fritőz edény saját világítással rendelkezik. A gomb rövid megnyomásával a világítás be- és újra kikapcsolható. Automatikusan kialszik, amikor az elkészítés befejeződött.

### A forrólevegős fritőz funkciói

A Sencor SFR 1250BK forrólevegős fritőz a következő elkészítési funkciókkal rendelkezik:

- **Duális olajsütés:** Mindkét fritőz edényben az étel kiválasztott programmal készíti el. További információk a Duális olajsütés részben.
- **Szinkronizált sütés:** Minden edényben különböző ételek készíthetők, de az ételkészítés azonos időben fejeződik be. További információk az Ételkészítés szinkronizált befejezése részben.
- **Meleglevegős sütés:** Minden edényben tartályban az étel külön-külön készül a kiválasztott programmal.
- **Késleltetett indítás:** Állítsa be azt az időt, amelynek letelte után a fritőz bekapcsol. A részletekért lásd a kézikönyv Késleltetett indítás című fejezetét.

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az első használat előtt a készüléket és tartozékait vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el belőle minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- A fritőz edények használatához telepítse rájuk a fogantyúkat. Tegye a fogantyút a felső elülső szélen lévő kivágásba, és nyomja meg kissé, amíg egy kattánást nem hall – lásd a **C** ábrát. Tartsa a serpenyőt a fogantyúnál, és óvatosan rázza meg, hogy ellenőrizze, hogy a fogantyú megfelelően rögzült.
- A fritőz külső felületét törölje meg meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Tiszta törlerönggyel 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 törlerönggyel törölje szárazra.
- Javasoljuk, hogy a forrólevegős fritőzt körülbelül 30 percig indítsa el 200 °C-on. Ez idő alatt halvány füstöt vagy enyhé szagot észlelhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül megszűnik.

### A FRITŐZ ELHELYEZÉSE

- Helyezze a forrólevegős fritőzt egyenes, erős és hőálló felületre, kettő 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:



A készüléket gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függöny, törleröngy 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 ételkészítési programot a fritőz edénybe, és tegye vissza az edényt a fritőzbe. Az edény felültései nem lépje túl a MAX vonalat, amely az edény belsején van jelölve. Ne töltse túl az edényt. Nagyobb mennyiségű alapanyag feltöltözésekor javasolt azokat kisebb mennyiségekre felosztani és fokozatosan elkészíteni.
3. Csatlakoztassa a tápkábel a hálózati aljzatba.
4. Két rövid sipolás hallható, és a fritőz készenléti üzemmódba kapcsol.
5. Kapcsolja be a fritőz a gomb hosszú megnyomásával. A kijelzőn megjelenik a „HELLO” felirat, és a kezelőpanel kigyullad.
6. Nyomja meg az 1 vagy 2 gombot a használni kívánt fritőz edény kiválasztásához. A kiválasztott edény kijelzőjén megjelenik a kiindulási hőmérséklet és az elkészítési idő.

- Válassza ki az előkészítési programot, vagy állítsa be manuálisan az előkészítési időt és a hőmérsékletet – bővebben a kézikönyv következő részében.
- 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 megjelenik a kijelzőn az elkészítés során.
- Az elkészítés során ellenőrizze az átsülési állapotát az edény betekintőjén keresztül. Nyomja meg a fritőz edény világítás gombját. Körülbelül az elkészítési idő felénél ötszöri sipolást hall, amely figyelmezteti az étel megfordítására vagy átkeverésére. A kijelzőn megjelenik a „turn” felirat.
- Óvatosan vegye ki az edényt, keverje össze az ételt, és tegye vissza az edényt a fritőz testébe. A fritőz folytatja az ételkészítést.
- A beállított előkészítési idő teltete után a kijelzőn megjelenik a „COOL” felirat, és a ventilátor körülbelül 30 másodpercig működik, majd egy háromszoros hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik az „END” felirat. Ezután a fritőz újra készenléti üzemmódba kapcsol.
- Vegye ki a fritőz edényt, és ellenőrizze az étel átsülési 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 fritőzt.
- Ha az étel megfelelően átsült, vegye ki a fritőz edényt a fritőzből, és tegye hűllő felületre. Fogók vagy hasonló konyhai eszközök használatával vegye ki az ételt, csöpögtesse le egy papírtörölvél bételet tányérra, és tálalja.




#### Figyelmeztetés:

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



#### Figyelmeztetés:

A fritőz edényt mindig hűllő felületre helyezze. Ne helyezze műanyag vágódeszkákra, asztalterítőre vagy hasonló, hőre érzékeny anyagokra.

- Ha félbe szeretné szakítani az étel készítését, nyomja meg hosszan a  gombot.
- Használat után húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.
- Tisztítás, karbantartás 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.



#### Figyelmeztetés:


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.



#### Figyelmeztetés:

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.

Ha csak az egyik edény működését akarja megszakítania, nyomja meg az 1-es vagy 2-es gombot.

A készítés megszakításával módosíthatja az elkészítési időt, vagy új hőmérsékletet állíthat be.

Az elkészítés megszakításával ellenőrizheti az átsülési állapotát is. Óvatosan vegye ki a fritőz edényt. Ellenőrizze az átsülési 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 kijelzőn megjelenik az „OPEN” felirat. A fritőz leáll, és a ventilátor kikapcsol. Az edény behelyezése után a fritőzbe annak működése automatikusan helyreáll.

#### A fritőz kikapcsolása










Ha a fritőz működés közben ki kell kapcsolni, nyomja meg a  gombot, amíg a vezérlőpanel ki nem alszik.


#### Előre beállított program kiválasztása

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

- Kapcsolja be az fritőzt a  gombbal.
- Nyomja meg az 1 vagy 2 gombot a használni kívánt fritőz edény kiválasztásához.
- A Favorite gomb ismételt megnyomásával válassza ki az elkészítési programot. Minden gombnyomásra kigyullad a kiválasztott program ikonja.
- Ha meg kell változtatnia a hőmérsékletet, nyomja meg többször a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a hőmérséklet  ikonja. Ezután a +/- gombokkal változtassa a hőmérsékletet 40 és 200 °C között (40 és 80 °C között a száritási program esetében).
- Ha módosítani szeretné az elkészítési időt, nyomja meg többször a  gombot, amíg az elkészítési idő ikon  ki nem gyullad. Ezután a +/- gombokkal válassza ki az elkészítési időt 1 és 60 perc között (15 perc és 12 óra között a száritási program esetében).
- A fritőz elindításához nyomja meg a  gombot.

#### A beállított programok táblázata



Program	Ikon	Alap hőmérséklet (°C)	A készítés alap időtartama (perc)
Hasábburgonya		200	25
Alsó csirkecomb		200	25
Tenger gyöngmölcssei		160	18
Pizza		180	12
Zöldség		160	15
Sütés		160	15
Hal		180	20
Steakek		180	20
Szalonna		180	5

Program	Ikon	Alap hőmérséklet (°C)	A készítés alap időtartama (perc)
Szárítás		60	240



#### Táblázat az ételek készítéséhez

Ételismer (Ételismerek)	Min.–Max. mennyiség (g)	Készítési idő (min)	Hőmérséklet (°C)
Fagyasztott vékony hasábburgonya	300–500	7–10	200
Fagyasztott vastag hasábburgonya	300–500	9–13	200
Fagyasztott csirkefalatok	250–500	10–13	180
Csirkehús darabok	300–600	10–15	180
Rák	200–400	5–9	160
Fagyasztott steak	350–700	6–8	180
Sertéshús szelet	250–600	8–12	180
Croissant	240–480	13–16	160
Steak	250–600	6–10	180

#### A hőmérséklet beállítása


A fritőz bekapcsolása után nyomja meg többször a  gombot, amíg a hőmérséklet ikon  ki nem gyullad. Ezután a +/- gombokkal változtassa a hőmérsékletet 40 és 200 °C között (40 és 80 °C között a szárítási program esetében).

#### A készítési időtartam beállítása

A fritőz bekapcsolása után nyomja meg többször a  gombot, amíg a sütési idő ikon  ki nem gyullad. Ezután a +/- gombokkal válassza ki az elkészítési időt 1 és 60 perc között (15 perc és 12 óra között a szárítási program esetében).

#### Elkészítés szinkronizált befejezése

Válassza ezt a funkciót, ha azt szeretné, hogy mindkét fritőz edényben lévő étel egyszerre készüljön el.

- Válassza ki az ételkészítési programot, vagy állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt az egyes fritőz edényekhez.
- Nyomja meg a **Sync Finish** gombot, majd nyomja meg a  gombot. A rövidebb elkészítési idővel rendelkező edény kijelzőjén megjelenik a „HOLD” felirat.
- Ezzel elindul a készítési idő a hosszabb elkészítési időre beállított fritőz edényben. Amint az elkészítési idők közötti különbség letelik, az elkészítés a második edényben is megkezdődik, és a „HOLD” felirat eltűnik a kijelzőről.

#### FONTOS:

Ha az egyik vagy a másik fritőz edényt a **Sync Finish** gomb megnyomása nélkül indítja el, a szinkronizált befejezés funkció inaktív marad.



#### Duális olajsütés

Válassza ezt a funkciót, ha mindkét fritőz edényben ugyanúgy kell készülnie az ételnek. A beállított programot, hőmérséklet-beállítást vagy elkészítési időt csak az egyik olajsütő serpenyőnél kell elvégeznie.

- Nyomja meg a **Dual Cook** gombot a főzési program kiválasztásához, vagy állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt.
- Vagy nyomja meg az 1 vagy 2 gombot és válassza ki a sütési programot, vagy állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt. Ezután nyomja meg a **Dual Cook** gombot.
- A fritőz elindításához nyomja meg a  gombot.

#### Megjegyzés:

Ha nem nyomja meg a **Dual Cook** gombot, a kettős sütési üzemmód nem indul el.



#### Késleltetett indítás

A késleltetett indítás lehetővé teszi, hogy beállítsa azt az időt, amely után a fritőz elindul. Ez lehetővé teszi, hogy az ételt a kívánt időpontban készítse el.

- Kapcsolja be a fritőzt a  gombbal, és válassza ki a sütési programot, vagy állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt.
- Nyomja meg a **Delay** gombot, és a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett késleltetett indítási idő „0,5 óra”.
- A +/- gombokkal beállítható a halasztott indítás kívánt időpontja. Ezt az időtartamot 0,5–12 óra tartományban állíthatja be. Az intervallum 15 percenkénti időtartamban állítható be.
- A fritőz elindításához nyomja meg a  gombot. A kijelző megkezdte a beállított idő visszaszámolását.
- A beállított idő letele után a fritőz automatikusan elindul. Nyomja meg a  gombot a késleltetett indítás törlesztéséhez.





#### Figyelmeztetés:

Ne fedje, hogy a késleltetett indítási idő alatt az ételismer szobahőmérsékleten marad, és ezek állaga (különösen a hús, a hal vagy a tenger gyümölcsei) megromolhat, ha a késleltetett indítási időt túl hosszúra állítja be.

#### Belső tér világítás

Minden fritőz edény saját világítással rendelkezik.

Ha szeretné bekapcsolni a világítást, nyomja meg a  vagy a  gombot. A világítás kikapcsolásához nyomja meg újra az adott gombot.

#### A fritőz edények felosztása (D ábra)

Mindkét fritőz edénybe beillesztheti a mellékelt elválasztót (A7), hogy növelje a serpenyő kapacitását.

Vegye ki az edényt a fritőzből, helyezze az étel egy részét a fritőz alátéte, és tegye az elválasztót az edénybe. Az edény külső oldalán található kitérőmunkésen akad fenn. Az elosztó rácsára további ételismerek tehet. Ezután tegye vissza az edényt a fritőz testébe.

#### 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.
- A készítés során keverje össze az ételismereket (különösen a kisebb darabokat). Ez optimális eredményt és egyenletes barnulást eredményez.
- Adjon egy kis olajat a friss hasábburgonyához, és süsse ropogósa.
- A ropogós hasábburgonya optimális mennyisége 0,5 kg.
- A forrólevegős fritőzben ne készítsen nagyon magas zsírtartalmú ételeket, például kolbászokat.
- Az általában sütőben készített ételek a forrólevegős fritőzben is elkészíthetők.
- Ha előre elkészített tésztából készít ételt, csökkentse az elkészítési időt.
- A forrólevegős fritőzt ételismerek melegítésére is lehet használni. Ha ételt szeretne melegíteni, állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, az elkészítési időt pedig 10 percre.

#### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a fritőzt. Tisztítás előtt a fritőzt 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 edények és alátétek

Vegye ki az alátéteket a fritőz edényekből. A fritőz edényt és az alátétet mossa meg kevés serleges 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 mosogatószeret. Hagyja körülbelül 10 percig hatni, azután tisztítsa meg.

## Belső tér

Miután kivette a fritőz edényeket, törölje át az edények belsejét meleg vízzel enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Óvatosan törölje le a fűlételemet. Ezután töröljön mindent szárazra egy tiszta ronggyal.

## Külső felület

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



### Figyelmeztetés:

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

## TÁROLÁS

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatról, 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.

## RECEPTEK

### HÁZI HASÁBBURGONYA

A házi hasáburgonya elkészítésekor a következőképpen járjon el:

- Hámozza meg és vágja fel a burgonyát.
- Alaposan mossa meg a hasáburgonyát, és törölje szárazra egy konyhai papírtörölvél.
- Tegyen 1–2 evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye bele a hasáburgonyát, és jól keverje össze, hogy az összes hasáburgonyát meghepergesse olajban.
- Vegye ki a hasáburgonyát a tálból, és tegye egy szűrőbe, hogy az olaj lecsöpögjön.
- Helyezze a hasáburgonyát az olajsütő edénybe, és válassza ki a hasáburgonya 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

#### Lépések:

- 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. Az így elkészített keveréket tegye félre, és hagyja kihűlni.

- Közben tegye a darált húst, az összes fűszert, a tojássárgáját, a sertézsírt és a már lehűtött elkészített keveréket egy tálba. Mindent keverjen át alaposan.
- Az így elkészített húsból készítsen kb. 20 g tömegű golyókat.
- Az így elkészített húsgolyókat tegye a fritőz 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:

- 450 g csirkemell
- 130 g bacon szalonna (szeletekben)
- 25 g hagyma
- 45 g mogoróhagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 20 g friss spenótlevél
- 10 g sertés zsír
- 5 g sima liszt
- 2 tojás (M)
- Só
- Őrölt fekete bors
- ½ l csirkehúsvleves

#### Lépések:

- A 20 g bacon szalonnát vágja kis kockákra, kissé pirítsa meg, adjon hozzá apróra vágott mogoróhagymát, felszeletelt fokhagymát és mindet süsse rövid ideig. Majd adja hozzá a spenótot, amit szintén pirítson rövid ideig, és borsozza. Miután a spenót megfonnyadt, adja hozzá a felvert tojást, és hagyja megszáradni. Az így elkészített keveréket tegye félre, hogy kihűljön. Közben készítse elő a csirkemellet, mielőtt a keverék kihűl.
- Szárítsa meg a csirkemellet, és ahol a legvastagabb, készítsen egy nyílást a keskeny rész felé, ügyelve arra, hogy ne vágja át. Az így elkészített csirkemellet fűszerezze sóval, borsal, és töltsé meg az előre elkészített keverékkel. A vágást kösse össze egy fogpiszkálóval, hogy ne csúszson ki a zsebből.
- Tekerje a csirkemellet a maradék bacon szalonnába.
- Tegye a fritőz edénybe. Állítsa a hőmérsékletet 170 °C-ra, a készítési időt pedig 45 percre.
- Addig egy lábasban készítsen egy sötétebb hagymás rántást (addig süsse a hagymát a zsíron, amíg aranyszínű lesz, majd adjon hozzá a lisztet), majd főzze meg alaposan. Szükség szerint utóleszitheti.
- Találja burgonyával vagy rizsszel.

## MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség tartomány	220–240 V
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges teljesítmény	3000 W
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0,35 W
Fritőz edény térfogata	5,8 l (minden edény)
A hőmérséklet beállítása	40–200 °C
Beállítható működési időtartam	1–60 perc

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának jogát fenntartjuk.

## **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.



FAST ČR, a.s.  
U Sanitasu 1621  
CZ-251 01 Říčany  
[www.sencor.com](http://www.sencor.com)  
[info@sencor.cz](mailto:info@sencor.cz)