

Rohnson®

Használati útmutató

MELEGLEVEGŐS FRITÓZ

R-2820



Mielőtt a készüléket használatba venné, kérjük, hogy az alábbi használati utasítással részletesen ismerkedjen meg. Az elektromos készüléket a jelen útmutató utasításai szerint használja. Az útmutatót az esetleges későbbi használat érdekében őrizze meg.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG

- Amennyiben a jelen útmutató utasításainak be nem tartása miatt hibásodik meg a készülék, a jótállás érvényét veszti. A gyártó/importőr nem tartozik felelősséggel azon károkért, amelyek a jelen útmutatóban leírt utasítások be nem tartása miatt keletkeztek. A készülék gondatlan használata nincs összhangban a jelen útmutató feltételeivel.
- A készülék táphálózathoz való csatlakoztatását megelőzően bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék típuscímkején feltüntetett feszültség megegyezik az Ön által használni kívánt elektromos aljzat tápfeszültségével.
- A készüléket csak az előírásoknak megfelelően leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.

FIGYELMEZTETÉS

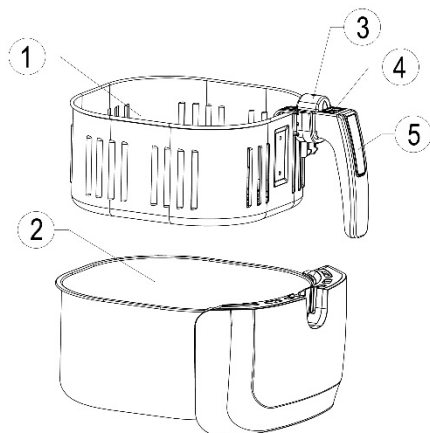
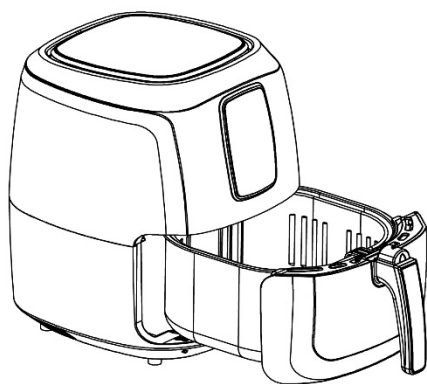
- A jelen készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve testileg, érzékszervileg vagy lelkileg fogyatékos vagy nem elegendő tapasztalattal, ismerettel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos kezeléséről felvilágosításban részesültek és tudatában vannak az esetleges veszélyeknek. A készülék felhasználó általi tisztítását, karbantartását nem végezhetik 8 éven aluli illetve felügyelet nélküli gyermekek. A készüléket és a tápvezetékét tartsa 8 éven aluli gyermekektől távol.
- Gyermekeknek tilos játszani a készülékkel.
- A készülék működtetése nem lehetséges programátor, külső termosztát vagy távirányító által.
- Ne használja a készüléket más célból, mint amire az előírások szerint szolgál.
- A jelen készüléket kizárólag háztartási felhasználásra tervezték.
- Soha ne hagyja a készüléket üzemelni felügyelet nélkül.
- Amennyiben nem használja vagy áthelyezi a készüléket vagy annak tisztítását tervezi, minden esetben kapcsolja ki és húzza ki a hálózatból.
- Győződjön meg, hogy a csatlakozó kábel nem érintkezik a készülék forró részeivel.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy helyesen van-e csatlakoztatva a hálózatra (a tápkábel dugasza jól van-e rögzítve az aljzatban).
- A készüléket tilos a táphálózati aljzathoz a vezetékénél fogva kihúzni – ilyen esetben a tápkábel/hálózati aljzat károsodásának veszélye áll fent.

- A tápvezeték/csatlakozó dugó károsodása esetén tilos a készülék használata. Amennyiben a tápvezeték megsérült, cseréjét bízza a szakszervíz munkatársaira.
- Ne használja a készüléket, amennyiben nem működik megfelelően, ha leesett a földre és károsodás érte vagy vízbe merült. Semmi esetre sem végezzen javításokat a készüléken, Ne tegyen semmilyen módosítást a készüléken - áramütés veszélye áll fent. A jelen készülék bármilyen javítását, beállítását bízza a márkaszervíz munkatársaira.
- A készüléket és részeit ne merítse vízbe, se egyéb folyadékba.
- Ne érjen a tápkábelhez nedves kézzel, áramütés érheti.
- Ne használja és ne tárolja a készüléket nedves, vizes környezetben.
- A készülék károsodásának megelőzése érdekében ne tegye azt forró felületre, sem nyílt láng közelébe.
- Ne nyúljon a készülék forró felületéhez.
- Ne tegye a készüléket robbanó- vagy gyúlékony anyagok közelébe.
- A készüléket tartsa gyúlékony anyagoktól - mint pl. függöny, bútor, ágynemű, ruházat, papír, stb. - biztonságos (legalább 30 cm-es) távolságban.
- Ne takarja le a levegő ki- és beáramlásának helyét, ezzel lehetővé teszi az egyenletes légáramlást a készülék körül.
- Ne használjon olyan tartozékokat, amelyek nem a készülék részei. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata tűzhöz, áramütéshez vagy más balesethez vezethetnek.
- A készüléket helyezze egyenes felületre vagy asztalra, hogy a csatlakozó kábel ne lógjon le az asztal vagy a pult széléről.
- A készüléket száraz helyen tárolja.

Fontos:

- Első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- Ezután a kivehető sütőtartályt és sütőkosarat mossa el meleg vízben, majd használat előtt jól szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy az elektromos részek szárazak maradjanak.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



1. Olajsütő kosár

2. Olajsütő edény

3. Markolat biztosíték

4. Markolatfeloldó gomb

5. Markolat

6. Levegő beáramlása

7. Vezérlőpanel

8. Hőmérséklet fokozása

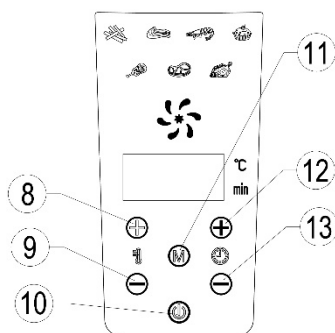
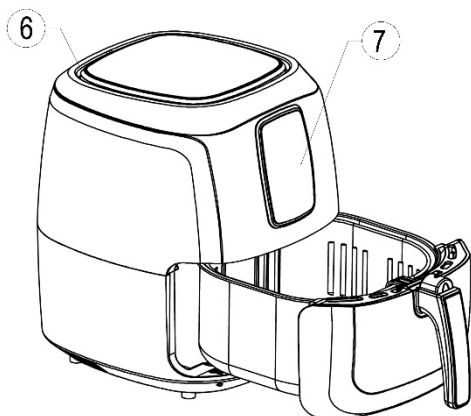
9. Hőmérséklet csökkentése

10. ON/OFF kapcsoló

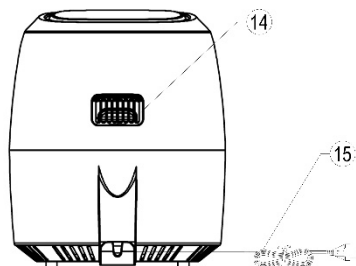
11. Üzem mód kiválasztása

12. "+" időzítés beállítása

13. "-" időzítés beállítása

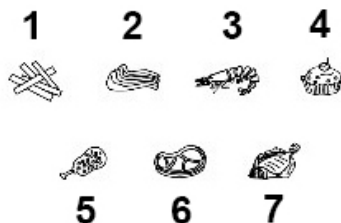


14. Levegő kiáramlása
15. Csatlakozó kábel



ÉLELMISZERKÉSZÍTŐ ÜZEMMÓDOK

1. Szalmaburgonya
2. Báránykaraj
3. Garnéla
4. Sütemény
5. Csirkecomb
6. Steak
7. Hal



A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Kapcsolja be a készüléket a hálózatba.
- Nyomja meg az ON/OFF kapcsolót.
- A vezérlőpanelon állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- Állítsa be az időzítőt 3 percre. A készülék indításához ismét nyomja meg az ON/OFF kapcsolót.
- A 3 perc letelte után a készülék használatra kész. Vegye ki a sütőkosarat és tegye bele a megfelelő mennyiségű ételismert.
- Majd helyezze vissza a sütőkosarat a készülékbe.
- Soha ne használja a készüléket olajsütő edény nélkül.
- Az olajsütő kosarat csakis fogantyújánál fogva elmelje ki.
- Nyomja meg az üzemmód beállítása gombot vagy állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt.
- A készülék üzembehelyezése után nyomja meg az ON/OFF kapcsolót.

- Az olajsütés befejezését hangjelzés kíséri.
- Vegye ki a sütőkosarat (a Markolatfeloldó gomb segítségével), majd az élelmiszert.

ÖTLETEINK

- Hogy az élelmiszer ropogósra süljön, javasoljuk, hogy kenje be kis olajjal.
- Az élelmiszer egyenletes sülését elősegíti, ha készítése során néha rázogattja. Ehhez az olajsütő edényt húzza ki a készülékből a markolatánál fogva és úgy rázogassa. Ezután tolja vissza a készülékbe.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARÁS

- Használat után hagyja a fritózt legalább 30 percig hűlni.
- A készülék nem merülhet víz alá.
- Az olajsütőt belülről és kívülről tisztítsa rendszeresen.
- A fritóz külső burkolatát tisztítsa le nedves ruhával, majd puha, tiszta ruhával törölje szárazra.
- Soha ne használjon súrolószert vagy durva szivacsot.
- A markolattal ellátott sütőkosár és a kivehető sütőtartály mosható mosogatógépben. További használat előtt hagyja teljesen megszáradni.

TÁBLÁZAT A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSÁRA

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem működik	A készülék nincs bekapcsolva a hálózatba.	Csatlakoztassa a készüléket a hálózatba.
	Az elkészítés módját vagy idejét nem állították be.	Állítsa be az elkészítés módját vagy idejét, majd nyomja meg az ON/OFF gombot.
	A mód kiválasztása után nem nyomták meg az ON/OFF gombot.	Nyomja meg az ON/OFF gombot.

Az étel az elkészítés idejére nem kész.	Túl sok az élelmiszer a kosárban.	Kisebb mennyiségű élelmiszert tegyen a kosárba.
	Alacsony a hőmérséklet.	Állítson be magasabb hőmérsékletet.
	Az elkészítésre kevés időt állítottak be.	Állítson be több időt.
Az étel egyenetlenül sült meg.	Némely élelmiszert javasoljuk elkészítés során időnként rázogatni.	Ha félig kész, az élelmiszert rázza meg.
Az étel nem ropogós	Némely élelmiszert javasoljuk vékony olajréteggel bekenni.	Az élelmiszert olajsütés előtt kissé kenje be olajjal.
A készülékbe nem lehet könnyen betolni az edényt.	Túl sok az élelmiszer a kosárban.	Kisebb mennyiségű élelmiszert tegyen a kosárba.
	A kosarat nem helyezte be jól az edénybe.	Tegye a kosarat a megfelelő módon az edénybe.
	A markolat pozíciója nem jó.	Helyezze a markolatot vízszintes helyzetbe.
A készülék füstöl.	Kövér hús sütése esetén.	Zsírsütés közben a füst megszokott dolog, nincs szó meghibásodásról.
	A készülékben bentmaradt az olaj az előző olajsütésből.	A készüléket minden egyes használat után tisztítsa ki.

RECEPTEK

ÁZSIAI SZALMABURGONYA

burgonya	4 db
olaj	2 teáskanál
só	késhegynyi
bors	késhegynyi
szárított hagyma	1 teáskanál
őrölt chili	½ teáskanál



Eljárás: hámozza meg a burgonyát és szeletelje fel hosszúkásra. 20 percre tegye hideg sós vízbe. Vegye ki és papírszalvétában jól szárítsa meg. Keverje össze a hozzávalókat. A hőmérsékletet állítsa 180 °C-ra, az időzítőt 5 percnyi előmelegítésre. A fenti hőmérsékleten süsse 15-20 percig vagy állítsa be a készüléket szalmaburgonya módba.

ARANYRA SÜLT CSIRKESZÁRNYAK

csirkeszárny	500 g
fokhagyma	2 gerezd
őrölt gyömbér	2 teáskanál
őrölt kömény	1 teáskanál
őrölt bors	1 teáskanál
édes chili szósz	10 g



Eljárás: keverje össze a hozzávalókat, majd elegyítse a szárnyakkal. 20 percig hagyja állni. A hőmérsékletet állítsa 200 °C-ra, az időzítőt 5 percnyi előmelegítésre. A fenti hőmérsékleten süsse 15-20 percig.

CSIRKEFALATKÁK

csirkemell	500 g
tojás	3 db
finomliszt	1 csésze
zsemlemorzsa	1 csésze
olívaolaj	1 evőkanál
őrölt bors	1 teáskanál



Eljárás: a csirkemellet szeletelje fel „nugets” formára Keverje össze a hozzávalókat, s ezzel a keverékkel panirozza be az egyes húsfalatkákat. A hőmérsékletet állítsa 200 °C-ra, az időzítőt 5 percnyi előmelegítésre. A fenti hőmérsékleten süsse 15-20 percig.

BÁRÁNYKARAJ

báránykaraj	500 g
Brandy	1 pohár
olívaolaj	2 evőkanál
őrölt bors	1 teáskanál
só	késhegynyi
szójaszós	1 evőkanál



Eljárás: a karajt hagyja 20 percig állni a fenti összetevőkből készített pácban. A hőmérsékletet állítsa 200 °C-ra, az időzítőt 2 percnyi előmelegítésre. A fenti hőmérsékleten süsse 10-12 percig, majd fordítsa meg a karajokat és vegye le a hőmérsékletet 150 °C-ra, majd további 10 percig süsse.

SERTÉSKARAJ

sertéskaraj	500 g
tojás	3 db
burgonyakeményítő	1 hrnek
őrölt gyömbér	½ teáskanál
szárított fokhagyma	½ teáskanál
szójaszósz	½ evőkanál
só	késhegynyi
olaj	½ evőkanál



Eljárás: a karajt hagyja 20 percig állni a fenti összetevőkből készített pácban. A hőmérsékletet állítsa 200 °C-ra, az időzítőt 5 percnyi előmelegítésre. A fenti hőmérsékleten süsse 10-12 percig, majd fordítsa meg a karajokat és vegye le a hőmérsékletet 150°C-ra, majd további 10 percig süsse.

RÁNTOTT TINTAHAL

tintahal (fagyasztott)	500 g
olaj	2 evőkanál
só	1 teáskanál
őrölt kömény	1 teáskanál
csemegepaprika	1 teáskanál
őrölt bors	1 teáskanál



Eljárás: keverje össze a hozzávalókat, s ezzel a keverékkel panirozza be az egyes haldarabokat. A hőmérsékletet állítsa 200 °C-ra, az időzítőt 5 percnyi előmelegítésre. A fenti hőmérsékleten süsse 12-15 percig.

PIKÁNS GARNÉLA

garnéla	10 db
olaj	2 evőkanál
fokhagyma	1 gerezd
őrölt bors	1 teáskanál
őrölt chili paprika	1 teáskanál
chilli szósz	10 g



Eljárás: a megmosott és megszárított garnélát alajjal keverje. A hőmérsékletet állítsa 200 °C-ra, az időzítőt 5 percnyi előmelegítésre. A fenti hőmérsékleten süsse 5-8 percig. Sütés után a garnéla darabokat forgassa meg a fűszerkeverékben.

SÜLT KUKORICA

egész kukorica	2 db
olívaolaj	2 teáskanál



Eljárás: a kukoricát kenje meg olajjal. A hőmérsékletet állítsa 200 °C-ra, az időzítőt 5 percnyi előmelegítésre. A fenti hőmérsékleten süsse 10 percig.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Névleges feszültségtartomány	220-240 V
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges teljesítmény	1800 W
A sütőkosár űrtartalma	5,2 l

A szöveg, valamint a műszaki adatok változtatásának joga fenntartva.

TANÁCSOK, INFORMÁCIÓK AZ ELHASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAG KEZELÉSÉHEZ

Az elhasznált csomagolóanyagot szállítsa a lakóhelye szerinti hulladékgyűjtő udvarra.

KISELEJTEZETT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE

A termékeken vagy azok kísérődokumentációjában található, mellékelt szimbólum azt jelenti, hogy a kiselejtezett elektromos és elektronikus berendezéseket tilos a hétköznapi háztartási hulladék-tárolókba dobni. Az ilyen termékek megfelelő megsemmisítése, felújítása, újrahasznosítása érdekében helyezze azokat az arra kijelölt tárolókba. Az Európai Unió egyes tagállamaiban illetve további európai országokban olyan alternatív megoldások is léteznek, hogy az ilyen termékek – hasonló jellegű új termék vásárlásakor – eladásuk helyén begyűjtésre kerülnek. A jelen termék helyes megsemmisítésével Ön is segít az értékes természeti források megőrzésében, valamint környezetünkre és egészségünkre gyakorolt - a helytelen hulladék-likvidálásból eredő - lehetséges negatív hatások megelőzésében is.



A jelen termék megfelel az EU irányelvében leszögezett valamennyi vonatkozó alapkövetelménynek.