

Olajsütő



Használati útmutató és jótállási jegy

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 70872HB66XIII

Kedves Vásárlónk!

Az olajsütőben egyszerűen és biztonságosan készíthetők zsiradékban sült ételek.

Az élelmiszer úgy kerül a zsiradékba, hogy a fedél eközben le van zárva, így nem kell attól tartani, hogy kifröccsen a forró zsiradék.

A készülék hőszigetelt külső felülete tovább növeli a biztonságot.

A fokozatmentesen állítható hőfokszabályzóval tetszőleges hőfok állítható be. A beépített időzítő automatikusan ellenőrzi a sütési időt.

A fedélen lévő ablakon keresztül a fedél felnyitása nélkül követhető a sütés folyamata.

Használja örömmel az olajsütőt!

A Tchibo csapata

Tartalom

3	Megjegyzések az útmutatóhoz	11	Az első használat előtt
3	Biztonsági előírások	13	Használat
7	Termékrajz (tartozékok)	13	Az olajsütő elhelyezése
8	Alapvető tudnivalók a forró zsiradékban való sütésről	13	A zsiradék betöltése
8	Mit jelent a forró zsiradékban való sütés?	14	Sütés
8	Mi süthető az olajsütőben?	17	Sütés utáni teendők
8	Sütési idő és hőfok	18	Tisztítás
8	Milyen zsiradék használható a készülékben?	18	A zsiradék szűrése és tárolása
9	Az akrilamid	18	A zsiradék hulladékkezelése
9	A zsiradék tárolása	19	A készülék tisztítása
10	Hogyan ismerhető fel az elhasznált zsiradék?	20	A készülék tárolása
10	Hol helyezhető el a használt zsiradék?	21	Üzemzavar / Hibaelhárítás
		21	Műszaki adatok
		22	Hulladékkezelés
		23	Jótállási jegy

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat.

Az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében, csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni.

Amennyiben megváltik a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre utal.



Ez a jel olyan sérülésveszélyre utal, amely az elektromos áram használatából adódhat.

A **VESZÉLY** szó esetleges súlyos sérülésekre és életveszélyre utal.

A **VIGYÁZAT** szó sérülésekre és súlyos anyagi károkra utal.

A **FIGYELEM** szó könnyebb sérülésekre vagy rongálódásra utal.



A kiegészítő információkat így jelöljük.

Biztonsági előírások



Rendeltetés

- Az olajsütőt élelmiszerek olajban vagy zsírban 130 °C és 190 °C közötti hőfokon való sütésére tervezték.
- A termék magánjellegű felhasználásra alkalmas, ipari célokra nem használható.

VESZÉLY gyermekek és elektromos készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- A készüléket kizárólag gyermekek számára nem elérhető helyen használja. Ügyeljen arra, hogy gyermekek soha ne ránthassák le a forró olaj-

sütőt (pl. a hálózati vezetékét megfogva). A forró zsiradék által okozott égési sérülések életveszélyesek lehetnek!

- A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek és olyan személyek, ... akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik korlátozottak, illetve ... akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel, ... csak felügyelet mellett vagy ... csak akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és

... az abból eredendő veszélyeket megértették.

A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készüléket és a hálózati vezetéket a lekapcsolástól a teljes lehülésig tartsa távol 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

- A csomagolóanyagot gyermekektől tartsa távol.
Többek között fulladásveszély áll fenn!

VESZÉLY elektromos áram következtében

- A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba, mivel ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- A terméket ne érintse meg vizes kézzel, és ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben.
- Csak olyan szakszerűen beszerelt, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek a hálózati feszültsége megegyezik a készülék műszaki adataival.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz...
... ha használat közben üzemzavar lép fel,
... minden használat után,
... vihar esetén,
... mielőtt megtisztítja a készüléket.
Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetéket.

- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót. Úgy helyezze el a hálózati vezetéket, hogy senki se botolhasson meg benne. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen le a munkafelületről.
- A hálózati vezetéket nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetéket tartsa távol forró felületektől és éles szélektől.
- Ne használja a készüléket, ha azon vagy a hálózati vezetéken sérülést észlel, illetve ha a készülék leesett.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a készüléken. A hálózati vezetéket is csak szakember cserélheti ki. A készüléken vagy a hálózati vezetéken szükséges javításokat bízza szakemberre, vagy forduljon a kereskedőhöz.

VIGYÁZAT - tűzveszély

Használt vagy szennyeződést tartalmazó, valamint nem megfelelő zsír és olaj (pl. margarin, vaj vagy olívaolaj) esetében öngyulladás következhet be a felforrósodás során.

Zsír vagy olaj meggyulladása esetén soha ne használjon vizet az oltáshoz, mivel ez robbanást okozhat. A lángok elfojtásához használja a fedelet, illetve használjon terítőt vagy nedves törölközőt.

- Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ha teljesen összerakta az olajsütőt, és olajat vagy felolvasztott zsírt töltött bele legalább a **MIN** jelzésig. Felforrósítás előtt mindig ellenőrizze a betöltött zsiradék magasságát. Amennyiben szükséges, töltsön még be zsiradékot, vagy vegyen el belőle. Soha ne használja üresen az olajsütőt. Ezzel tönkretelheti a készüléket!
- A készüléket nem szabad időzítő órával vagy különálló távirányítóval üzemeltetni.
- Használat közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Csak megfelelő olajat vagy zsírt használjon. Ügyeljen a gyártó csomagolásán található hőfokadatokra is. Gondosan tisztítsa meg és megfelelően tárolja a készüléket, valamint idejében cserélje ki a zsiradékot.
- Ne helyezze a készüléket felső szekrényrész alá, gyúlékony tárgy közelébe, közvetlenül fal mellé vagy sarokba.
- Helyezze az olajsütőt hőálló, szilárd, egyenes, csúszásmentes és száraz munkafelületre.

VIGYÁZAT - égési sérülések

A forró zsiradék súlyos égési sérülést okoz, mivel sokkal forróbb, mint a forrásban lévő víz!

Ha víz csöppen forró zsírba vagy olajba, a vízgőz robbanásszerű távozását okozza.

Soha ne érjen a forró vagy kifröccsenő zsiradékhoz.

- Semmilyen körülmények között ne mozgassa vagy ne vigye más helyre a forró zsiradékot tartalmazó olajsütőt, illetve sütőedényt.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csöpöngjen víz a forró zsiradékba. A sütőkosárnak és az élelmiszernek száraznak kell lennie, amikor behelyezi a forró zsiradékba. Különösen a mélyhűtött élelmiszereknél fontos, hogy eltávolítsa a jeget vagy feloldadt vizet. Ha az olajsütőt kezeli, mindig legyen száraz a keze.
- Mindig ügyeljen arra, hogy az olajsütő minden része teljesen száraz legyen használatba vételkor. Kis mennyiségű víznek a forró zsiradékkal való érintkezése is a vízgőz robbanásszerű távozását okozhatja.
- A zsiradék kifröccsenésének elkerülése érdekében csak a fedél lezárását követően engedje az élelmiszert tartalmazó sütőkosarat a forró zsiradékba.

- A fedél felnyitásakor egyik kezét tartsa végig a fedélen. Eközben viseljen edényfogó kesztyűt. Ha kezével nem tartja meg a fedelet, hanem hagyja szabadon felcsapódní, a fedél lendülete megmozdíthatja az olajsütőt, így forró zsiradék fröccsenhet ki. Égési sérülés veszélye!
- Ne töltse meg túlságosan a sütőkosarat! A túlságosan megtöltött sütőkosár miatt lecsukódhat a fogantyú, és az élelmiszer a forró zsiradékba csapódhat.
- A zsiradék felforrósítása és sütés közben tartsa lezárva a fedelet.
- Sütés közben a szűrőből forró gőz távozik. Használat közben ne nyúljon a készülékbe, illetve a készülék fölé. Ne hajoljon az olajsütő fölé például a hálózati csatlakozó kihúzása közben! Különösen a fedél felnyitásakor ügyeljen a távozó gőzre. Viseljen edényfogó kesztyűt.
- A készülék használat közben felforrósodik! Ne érintse meg a forró felületeket. A készülék bármely részét csak edényfogó ruhával vagy hasonló eszközzel fogja meg.
- Ne töltsön a **MAX** jelzésnél több zsiradékot az olajsütőbe.
- Használatot követően hagyja leglább 1-2 óráig hűlni a készüléket, csak ezt követően ürítse ki a sütőedényt és tisztítsa meg a készüléket.

FIGYELEM - sérülésveszély és anyagi károk

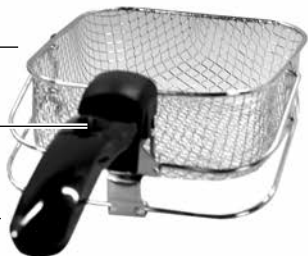
- Ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen ki zsiradék a padlóra, illetve azonnal törölje fel. Csúszásveszélyt okozhat!
- A sütés során mindig használja a sütőkosarat.
- Csak a fedél tisztítható mosogatógépben. A készülék többi része mosogatógépben való tisztításra nem alkalmas.
- Ne helyezze a készüléket forró tűzhelylapra vagy egyéb hőforrás közelébe, mivel megrongálódhatnak a burkolat műanyag részei.
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószert, illetve kemény keféket és hasonlókat.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakk és műanyag bevonatok vagy különböző bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják. Szükség esetén helyezzen a készülék alá csúszásmentes alátétet, így elkerülhető, hogy kellemetlen nyomok maradjanak a bútoron, illetve a munkafelületen.
- Ne öntse a sütéshez használt zsiradékot a lefolyóba vagy a WC-be! A megszilárdult zsiradék dugulást okozhat. A használt zsiradék tárolásával és hulladékkezelésével kapcsolatban lásd a „Tisztítás“ című részt.

Termékrajz (tartozékok)

sütőkosár

a fogantyú rögzítőgombja

fogantyú



olajgyűjtő tartály



fedél

gőzelvezető
beépített szűrővel

fűtőspirál

hálózati vezeték

időzítő



fedélnyitó gomb

kontroll-lámpa

hőfokszabályzó

fogórész
(mindkét oldalon)



Alapvető tudnivalók a forró zsiradékban való sütésről

Mit jelent a forró zsiradékban való sütés?

Az élelmiszereknek forró zsiradékban való sütése során az élelmiszer felületén kéreg keletkezik.

A zsiradékot 130 °C és 190 °C közötti hőfokra hevítik. A beállított hőfok függ az adott élelmiszertől.

Mi süthető az olajsütőben?

A legtöbb élelmiszer süthető az olajsütőben. Az olajsütőben hús, hal, zöldség és sütemény készíthető.

Fontos azonban az élelmiszer megfelelő előkészítése:

- A húst, halat és zöldséget apróra kell vágni.
- Ha megmosta az élelmiszert (pl. a halat), alaposan törölje szárazra, mielőtt a forró zsiradékba tenné. A víz robbanásszerűen párolog el, ha forró zsiradékba kerül!
- Néhány élelmiszer sütés előtt panírozható. Ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le az élelmiszerről. A sütés során leváló panír szennyezi a zsiradékot. A felesleges mennyiséget ezért simítsa le.

Sütési idő és hőfok

Hogy az elkészített élelmiszer ízletes és egészséges legyen, a hőfok és a sütési idő kiválasztása során pontosan követni kell az élelmiszergyártó utasításait a csomagoláson.

- Ne süssön egyszerre túl nagy adag élelmiszert az olajsütőben. Tartsa be a következő alapszabályt: 100 g élelmiszert számítson 1 l zsiradékra; az Ön által vásárolt olajsütő esetében ez kb. 300 - 350 g élelmiszert jelent sütési adagonként.

Ha több élelmiszert tesz az olajsütőbe, túlságosan lecsökken a zsiradék hőfoka. Ezáltal tovább tart a sütés, és az élelmiszer több zsiradékot vesz fel.

Milyen zsiradék használható a készülékben?



A szakemberek összefoglalóan zsiradéknak nevezik az olajat és a zsírt.

Az üzletek a zsiradékok nagy választékát kínálják. Az olajsütőben való sütéshez azonban nem felel meg minden zsiradék.

Az Ön által vásárolt olajsütőhöz folyékony olajat ajánlunk. Ha szilárd halmazállapotú zsírt kíván használni, először alacsony hőmérsékleten olvassa fel egy edényben, majd úgy töltsé az olajsütőbe.

- Olyan zsiradékot kell választani, amely magas hőfokra hevíthető.

A zsiradéknak 200 °C feletti füstképzési ponttal kell rendelkeznie. A füstképzési pont az a hőfok, amelyen a zsiradék füst képződése mellett felbomlik.

- A növényi olajok ízhatás szempontjából szinte teljesen semlegesek, tehát nem vagy nagyon csekély mértékben módosítják az ételszer ízét. Állati eredetű zsiradék esetén megváltozhat az ételszer íze.
- A zsiradék csak csekély mennyiségű vizet tartalmazhat. A víz a felforrósítás során elpárolog, így a zsiradék kifröccsen.
- A vaj, margarin és olívaolaj nem alkalmas az olajsütőben való sütéshez.
- Mindig egyféle zsiradékot használjon. Ne keverje össze a különböző zsiradéktípusokat, mivel azok különböző forrásponttal rendelkezhetnek.
- Kiválóan megfelelő például a kókuszszír vagy a pálmaolaj.

Az akrilamid

Az akrilamidról sok szó esett a sajtóban. A káros hatású akrilamid akkor keletkezik, ha keményítőtartalmú ételszer magas hőfokra hevítenek, például a hasábburgonya készítése során, hiszen a burgonya keményítőt tartalmaz.

Az akrilamid az állatkísérletek alapján károsítja a genetikai állományt és rákkeltő hatású, ami feltehetőleg

az ember esetében is érvényes. Ezért tehát fontos, hogy minél kevesebb kerüljön belőle a szervezetbe. A keményítőtartalmú ételszerek forró zsiradékban való sütése során 175 °C felett jelentősen megnövekszik az akrilamid mennyisége. Biztonság kedvéért azt javasoljuk, hogy a keményítőtartalmú ételszerek, pl. hasábburgonya készítése során legfeljebb 170 °C-ra állítsa az olajsütőt.

Az ételszernek az olajsütőben túl hosszán való sütése sem javasolt, mivel ez fokozza a káros hatást. A következő alapelv érvényesüljön: "Szénné égetés helyett aranybarnára sütés". Mivel a kutatások a jelen használati útmutató létrehozása idején is folynak, kövesse a sajtót ezzel a témával kapcsolatban. Az interneten is sok információ található ezzel kapcsolatban.

A zsiradék tárolása

Az ételszerről levált darabok szennyezik a zsiradékot, így csökkentik eltarthatóságát. Ennek megakadályozására minden használatot követően szűrje meg a langyos zsiradékot konyhai papírtörlővel bélelt szűrővel, hogy eltávolítsa a nagyobb méretű szennyeződéseket.

A fény és az oxigén károsítja a zsiradékot. Ezért jól lezárt edényben sötét, hűvös és száraz helyen ajánlatos tárolni.

Megfelelő feltételek esetén a zsiradék néhány hétig tárolható.

Hogyan ismerhető fel az elhasznált zsiradék?

Ha a következő megállapítások közül valamelyik érvényes a zsiradékra, teljes mértékben cserélje ki:

- erős, kellemetlen szag
- az elkészített ételkészítmény kellemetlen ízű
- barnás színű, kemény lerakódás
- erős füstképződés alacsony hőfok esetén is

Hol helyezhető el a használt zsiradék?

FIGYELEM - anyagi károk

- Ne öntse a sütéshez használt zsiradékot a lefolyóba vagy a WC-be!
A megszilárdult zsiradék dugulást okozhat.

- A háztartásban előforduló mennyiségű zsiradék elhelyezhető a háztartási hulladékban.
- A langyos zsiradékot ne közvetlenül, hanem műanyag tasakba helyezve tegye a hulladéktárolóba.
- A zsiradékot fűtőolaj átvételére kialakított gyűjtőhelyen is leadhatja.

Az első használat előtt

Az első használat előtt meg kell tisztítani az olajgyűjtő tartályt és a sütőkosarat, így eltávolíthatók a gyártás során esetlegesen rátapadt szennyeződések. Ennek során tapasztalja ki, hogy hogyan rakható össze és hogyan kezelhető az olajsütő:

1.



Hajtsa fel a sütőkosár fogantyúját. A fogantyúnak hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.

2.



Helyezze egyik kezét a fedélre, és másik keze hüvelykujjával nyomja

meg a fedélnyitó gombot. A fedél ekkor kinyílik. A fedélre helyezett kezével hajtsa fel ütközésig a fedellet.

3.



Emelje ki a sütőkosarat és az olajgyűjtő tartályt az olajsütőből.

4. Tisztítsa meg a sütőkosarat és az olajgyűjtő tartályt meleg vízzel és némi kímélő mosogatószerrel. A tisztítást követően alaposan törölje szárazra mindkettőt.
5. Helyezze vissza az olajsütőbe az olajgyűjtő tartályt és a sütőkosarat.

6.



Csukja le a fedelet. A fogantyúnak hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.

7.



A fogantyú kioldásához nyomja hátra a rögzítőgombot a képen látható módon.
Engedje le a sütőkosarat úgy, hogy a fogantyút lassan lehajtja.

Használat

Elhelyezés



VIGYÁZAT - tűzveszély

- Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ha teljesen összerakta az olajsütőt, és olajat vagy felolvasztott zsiradékot töltött bele legalább a **MIN** jelzésig.
- Ne helyezze a készüléket felső szekrényrész alá, gyúlékony tárgy közelébe, közvetlenül fal mellé vagy sarokba.

1. Helyezze az olajsütőt hőálló, csúszásmentes és egyenes munkafelületre, amely nem érzékeny a kifröccsenő zsiradékra.
2. Úgy helyezze el az olajsütőt, hogy minden irányban, oldalt és felül is, elegendő hely maradjon. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen le a munkafelületről.

Zsiradék betöltése



VIGYÁZAT -

tűzveszély/égési sérülések

- Soha ne használja üresen az olajsütőt! A készülék bekapcsolása előtt mindig legalább a **MIN** jelzésig töltse meg zsiradékkal a sütőedényt.
Ne töltsön több zsiradékot az olajsütőbe, mint amennyi a **MAX** jelzésig ér.
- Csak megfelelő olajat vagy zsírt használjon.

Az Ön által vásárolt olajsütőhöz folyékony olajat ajánlunk. Ha szilárd halmazállapotú zsírt kíván használni, először alacsony hőmérsékleten olvassa fel egy edényben, majd töltse az olajsütőbe.

Ügyeljen a következőkre:

- Folyékony állapotban a zsiradék magasságának a **MIN** és a **MAX** jelzés között kell lennie.
- Ehhez kb. 2,5 l olajra vagy kb. 2 kg szilárd halmazállapotú zsírra van szüksége.
- Csak jó minőségű zsírt vagy olajat használjon. A margarin, vaj vagy olívaolaj nem alkalmas erre a célra. Vegye figyelembe „Az alapvető tudnivalók a forró zsiradékban való sütésről” című fejezetet is.

1.



Helyezze be az olajsütőbe az olajgyűjtő tartályt.

2. Töltsön a sütőedénybe annyi olajat vagy felolvasztott zsírt, hogy a zsiradék magassága a **MIN** és a **MAX** jelzés közé essen.

Sütés



Az első használat során enyhe szagképződés fordulhat elő, ami nem jelenti a készülék hibás működését. Szellőztesse ki jól a helyiséget.



VIGYÁZAT -

tűzveszély/égési sérülések

- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csöpöngen víz a forró zsiradékba. A sütőkosárnak és az élelmiszernek száraznak kell lennie, amikor behelyezi a forró zsiradékba. Különösen a mélyhűtött élelmiszereknél fontos, hogy eltávolítsa a jeget vagy felolvadt vizet. Mindig száraz kézzel kezelje az olajsütőt.
- A zsiradék kiforrásának elkerülése érdekében csak a fedél lezárását követően engedje az élelmiszert tartalmazó sütőkosarat a forró zsiradékba.
- A zsiradék felforrósítása és sütés közben tartsa lezárva a fedelet.
- Sütés közben a szűrőből forró gőz távozik. Használat közben ne nyúljon a készülékbe, illetve a készülék fölé. Ne hajoljon az olajsütő fölé például a hálózati csatlakozó kihúzása közben! Különösen a fedél felnyitásakor ügyeljen a távozó gőzre. Viseljen edényfogó kesztyűt.

1. Csupkja le a fedelet. A fogantyúnak hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.
2. A hálózati csatlakozót csatlakoztassa a csatlakozóaljzathoz.
3. Állítsa be a hőfokszabályzót a kívánt hőfokra.
4. Tekerje el az időzítőt...
... az óramutató járásával megegyező irányba, a kívánt sütési idő beállításához (0-30 perc). A beállított idő lejártát követően a készülék magától kikapcsol.
... az óramutató járásával ellentétes irányba az **ON** állásba, ha a készüléket tartós üzemmódba kívánja állítani. Az olajsütő kikapcsolásához tekerje az időzítőt a **0** állásba.
A kontroll-lámpa pirosan világít. A lámpa zöld színűre vált, amint a készülék hőmérséklete elérte a kiválasztott értéket.
5. Hajtsa fel a sütőkosár fogantyúját. A fogantyúnak hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.
6. Tegye az élelmiszert a sütőkosárba.

7.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- A fedél felnyitásakor egyik kezét tartsa végig a fedélen. Eközben viseljen edényfogó kesztyűt. Ha kezével nem tartja meg a fedelet, hanem hagyja szabadon felcsapódni, a fedél lendülete megmozdíthatja az olajsütőt, így forró zsiradék fröccsenhet ki. Égési sérülés veszélye!

Helyezze egyik kezét a fedélre, és másik keze hüvelykujjával nyomja meg a fedélnyitó gombot. A fedél ekkor kinyílik. A fedélre helyezett kezével hajtsa fel ütközésig a fedelet.

Feltétlenül viseljen edényfogó kesztyűt!

8. Helyezze be az olajsütőbe az élelmiszerral megtöltött sütőkosarat. Ekkor a sütőkosár a forró zsiradék fölött helyezkedik el.
9. Csupkja le a fedelet. A fogantyúnak hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.




A fogantyú kioldásához nyomja hátra a rögzítőgombot a képen látható módon.

Engedje le a sütőkosarat úgy, hogy a fogantyút lehajtja.

A fedélen található ablakon keresztül megfigyelheti az ételkészítését.

A beállított sütési idő leteltével hangjelzés hallható.

11. Hajtsa fel a sütőkosár fogantyúját. A fogantyúnak hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére. A sütőkosár ekkor ismét a forró zsiradék fölött helyezkedik el.

12.  **VIGYÁZAT** - égési sérülések

- A fedél felnyitásakor egyik kezét tartsa végig a fedélen. Eközben viseljen edényfogó kesztyűt. Ha kezével nem tartja meg a fedelet, hanem hagyja szabadon felcsapódni, a fedél lendülete megmozdíthatja az olajsütőt, így forró zsiradék fröccsenhet ki. Égési sérülés veszélye áll fenn!

Helyezze egyik kezét a fedélre, és másik keze hüvelykujjával nyomja meg a fedélnyitó gombot. A fedél ekkor kinyílik. A fedélre helyezett kezével hajtsa fel ütközésig a fedelet.

Feltétlenül viseljen edényfogó kesztyűt!

13. Emelje ki a sütőkosarat az olajsütőből, és helyezze az ételkészítőt tányérra. Helyezze a sütőkosarat hőálló alátételre, hogy kihűljön.

Sütés utáni teendők



VESZÉLY - életveszély
áramütés következtében

- Sütés után húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetékét.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- A hálózati csatlakozó kihúzása közben ne hajoljon az olajsütő fölé!
- Semmilyen körülmény között ne mozgassa vagy ne vigye más helyre a forró zsiradékot tartalmazó olajsütőt, illetve sütőedényt. Használatot követően hagyja 1-2 óráig hűlni a készüléket, csak ezt követően ürítse ki a sütőedényt és tisztítsa meg a készüléket.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
2. A sütőkosarat a készülékből kivéve hagyja kihűlni. Csukja le a fedelet (mivel az oxigén és a fény gyorsítják a zsiradék elhasználódási folyamatát).
3. Hagyja lehűlni 1-2 órán át az olajsütőt, mielőtt megtisztítja és elteszi a helyére (lásd a következő részt).

Tisztítás



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Semmilyen körülmények között ne mozgassa vagy ne vigye más helyre a forró zsiradékot tartalmazó olajsütőt, illetve sütőedényt. A használatot követően hagyja 1-2 óráig hűlni a készüléket, csak ezt követően ürítse ki a sütőedényt és tisztítsa meg a készüléket.



VESZÉLY - életveszély áramütés következtében

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetékét.

1. A használatot követően hagyja 1-2 óráig hűlni a készüléket, csak ezt követően ürítse ki a sütőedényt és tisztítsa meg a készüléket. Ürítse ki azonban a sütőedényt még a zsiradék megszilárdulása előtt.
2. Nyissa ki az olajsütő fedelét.
3. Távolítsa el a zsiradékban maradt élelmiszert (pl. a hasáburgonya darabjait).
4. Óvatosan emelje ki a burkolatból a sütőedényt.

A zsiradék szűrése és tárolása

1. Béleljen ki egy szűrőt konyhai papírtörlővel.
2. Szűrje le a langyos zsiradékot a szűrővel.
3. A zsiradékot jól lezárt edényben sötét, hűvös és száraz helyen tárolja.



Ne tárolja a zsiradékot az olajsütő sütőedényében. A fény és az oxigén károsítja a zsiradékot. Ezért jól lezárt edényben sötét, hűvös és száraz helyen ajánlatos tárolni.

A zsiradék hulladékkezelése

FIGYELEM - anyagi károk

- Ne öntse a sütéshez használt zsiradékot a lefolyóba vagy a WC-be! A megszilárdult zsiradék dugulást okozhat.

A zsiradékot 8-12 használat után hulladékgyűjtőbe kell helyezni.

- ▷ A langyos zsírt e célból öntse műanyag tasakba. Az olajat visszatöltheti az eredeti tárolóedénybe. A háztartásban előforduló mennyiségű zsiradék elhelyezhető a háztartási hulladékban. A zsiradékot fáradt olaj átvételére kialakított gyűjtőhelyen is leadhatja.

A készülék tisztítása



VESZÉLY - életveszély
áramütés következtében

- Ne tegye a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba, mivel ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELEM - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószert, illetve kemény keféket és hasonlókat.
 - Csak a fedél tisztítható mosogatógépben. A készülék többi része mosogatógépben való tisztításra nem alkalmas.
1. A sütőkosarat és a sütőedényt meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg.
 2. Kézzel mossa le a fedelet és a burkolatot. Ehhez forró vizet, némi kímélő mosogatószer és puha szivacsot vagy ruhát használjon. Majd alaposan öblítse le tiszta vízzel, mivel az esetlegesen visszamaradó mosogatószer szennyezi a sütéshez használt zsiradékot, ezáltal ronthatja az élelmiszer ízét.



VIGYÁZAT - égési sérülések
veszélye

- Mindig ügyeljen arra, hogy az olajsütő minden része - a szűrő is - teljesen száraz legyen használatba vételkor. Kis mennyiségű víznek a forró zsiradékkal való érintkezése is a vízgőz robbanás-szerű távozását okozhatja.
3. A tisztítást követően alaposan törölje szárazra az egyes részeket, mielőtt összerakja a készüléket.

A beépített szűrővel rendelkező gőzelvezető alapos tisztítása

1.



Az egyik oldalon húzza fölfelé a fedelet a képen látható módon.

2. Emelje ki teljesen a fedelet.
3. Tisztítsa meg a fedelet, amihez használjon forró vizet, némi kímélő mosogatószer és puha szivacsot vagy ruhát.

Alaposan öblítse le a fedelet tiszta vízzel, majd gondosan törölje szárazra, mielőtt visszahelyezné. A fedél mosogatógépben is tisztítható.

4.



Helyezze vissza a fedelet a burkolaton számára kialakított helyre, majd erőteljesen nyomja lefelé. A fogantyúnak hallhatóan és érezhetően be kell kattannia a helyére.

A készülék tárolása

- Mindig ürítse ki a sütőedényt, ha bizonyos ideig nem használja a készüléket. Tisztítsa meg a készülék valamennyi részét a zsiradéktól és ételmaradéktól, így megakadályozható pl. a penészképződés.
- Hajtsa le a fogantyút, így helytakarékosan tárolható a készülék.
- A készüléket száraz helyen tárolja.
- Ne helyezzen nehéz tárgyat a készülékre, mivel megrongálhatja.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

-
- | | |
|---|--|
| • A készülék nem működik. | • Csatlakoztatta a készüléket a csatlakozóaljzathoz? |
| • Az élelmiszer nem sült át megfelelően a beállított idő alatt. | • Nagyobb élelmiszer-mennyiséget helyezett a készülékbe? Túl alacsony hőfokra állította a hőfokszabályozót? |
| • Az élelmiszer kellemetlen ízű. | • Túl sokáig használta a zsiradékot? Ezt megelőzően túl erős ízhatású élelmiszert (pl. halat) sütött az olajsütőben? Cserélje ki a zsiradékot. |
| • Erős füst- és szagképződés. | • Túl sokáig használta a zsiradékot? Ezt megelőzően túl erős ízhatású élelmiszert (pl. halat) sütött az olajsütőben?
Cserélje ki a zsiradékot.
• Nem használható a zsiradék olajsütőhöz (túl alacsony a füstképződési pontja)? |
-

Műszaki adatok

Modell:	297 180
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50 Hz
Érintésvédelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1800-2000 W
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.hu

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.



Hulladékkezelés

A készülék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól elválasztva, hulladékgyűjtőben helyezze el. Régi készülékeket díjmentesen átvevő hulladékgyűjtőkkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Jótállási jegy

Ezt a terméket a legújabb gyártási eljárásokkal állították elő, és szigorú minőségellenőrzésnek vetették alá. A Tchibo Budapest Kft. (a továbbiakban: „Forgalmazó”) garanciát vállal a termék kifogástalan minőségéért.

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK:

A Forgalmazó – az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003 (IX. 22.) Kormányrendelet alapján – fogyasztói szerződés keretében általa értékesített, jelen jótállási jegyen feltüntetett, új tartós fogyasztási cikkre **3 éves időtartamra kötelező jótállást vállal**. A kötelező jótállás 3 éves időtartama a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásával, vagy ha az üzembe helyezést a Forgalmazó illetve megbízottja végzi, az üzembe helyezése napjával kezdődik. A kötelező jótállás Magyarország közigazgatási területén érvényes.

A jótállási igény **a jótállási jeggyel** érvényesíthető (151/2003. (IX. 22.) Kormányrendelet 4. §. (1)).

A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (A Ptk. 685 § d) pontja alapján fogyasztó a gazdasági vagy szakmai tevékenység körén kívül eső célból szerződést kötő személy.)

A 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet 2. §-a értelmében, amennyiben a fogyasztó bemutatja **az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot**, úgy a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottanak kell tekinteni. A Forgal-

mazó kéri a Tisztelt Vásárlókat, hogy a jótállási igények zökkenőmentes érvényesítése érdekében az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot feltétlenül őrizzék meg!

A Forgalmazó kéri továbbá a Vásárlókat, hogy a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassák végig a használati (kezelési) útmutatót.

A Vásárló jótálláson és szavatosságon alapuló jogai:

Polgári Törvénykönyvről szóló 1959. évi IV. törvény („Ptk.”), valamint az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003. (IX. 22.) Kormányrendelet, továbbá a fogyasztói szerződés keretében érvényesített szavatossági és jótállási igények intézéséről szóló 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet szabályozza.

A jelen jótállási jegybe foglalt kötelező jótállás a Vásárlók törvényből eredő szavatossági és egyéb jogait nem érinti.

A Forgalmazó tájékoztatja a Tisztelt Vásárlókat, hogy – mivel Magyarországon javítószolgálatot nem működtet – a Vásárlók a jótállás alapján őket megillető jogok közül **a kijavítás helyett a kicserélést** választhatják.

A termék kicserélése esetén a jótállási idő újratekintendő.

A Ptk. 306. §-ának (1) bekezdése b) pontja szerint, ha a fogyasztónak sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve

a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a Ptk. 306. §-ának (2) bekezdésében foglalt feltételekkel nem tud eleget tenni - választása szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől, mely esetben a fogyasztónak a kifizetett vételár visszajár.

A 151/2003. (IX.22) Kormányrendelet 7. §-a szerint, ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a forgalmazó nem hivatkozhat a Ptk. 306. §-a (1) bekezdésének a) pontja értelmében aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

A vásárlónak a jótálláson alapuló igénye érvényesítésével kapcsolatos nyilatkozatát a kereskedőhöz kell intéznie.

A nem rendeltetésszerű használat elkerülése érdekében a termékhez használati (kezelési) útmutatót mellékelünk. Kérjük, hogy az abban foglaltakat, saját érdekében tartsa be, mert a használati útmutatótól eltérő használat, kezelés folytán bekövetkezett hiba esetén a készülékért jótállást nem vállalunk. Nem vonatkozik a jótállás a kopásnak kitett részekre, a vízkő okozta károkra és a felhasználásra kerülő anyagokra sem. A kötelező jótállás megszűnését eredményezi a szakszerűtlen szerelés és üzembe helyezés, a jótállási időn belül történő illetéktelen beavatkozás.

Kérjük, a jótállási jegyet nyomtatott betűkkel töltsse ki!

Termék megnevezése

Jótállás kezdete

Gyártó:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Importőr:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Forgalmazó:

Tchibo
Budapest Kft.
2040 Budaörs
Iparos u. 3-5.
MAGYARORSZÁG

Cikkszám: HU 297 180
