



FG electronics

FS-017 TURBÓ LÉGKEVERÉSES SÜTŐEDÉNY

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Tisztelt Vásárlónk!

Köszönjük az FG Electronics termékei iránt tanúsított bizalmát. Ön a vásárlás pillanatától egy olyan műszaki berendezés tulajdonosa, amely a legújabb fejlesztések eredménye, és egyike a gyártó jó minőségű, ergonomikus formatervezésű, a biztonsági követelményeknek megfelelő termékeinek.

A készülék szakszerű használata elengedhetetlen követelménye a biztonságos üzemeltetésnek, ezért arra kérjük, hogy üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót!

A készülék műszaki jellemzői és tanúsítványai

Hálózati feszültség (töltő):	230 V ~ 50 Hz
Fűtőszálak:	halogén
Zajszint:	36-42 dB
Érintésvédelmi osztály:	I.



Háztartási elektromos berendezés - Származási ország: Kína - Importőr és forgalmazó: KM Európa Kft. 6723 Szeged, Makkosházi krt. 15. - Telefon: 62/48-18-18 - Weboldal: www.fg-electronics.hu - E-mail: info@fg-electronics.hu

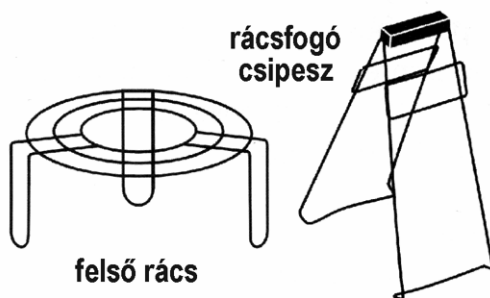
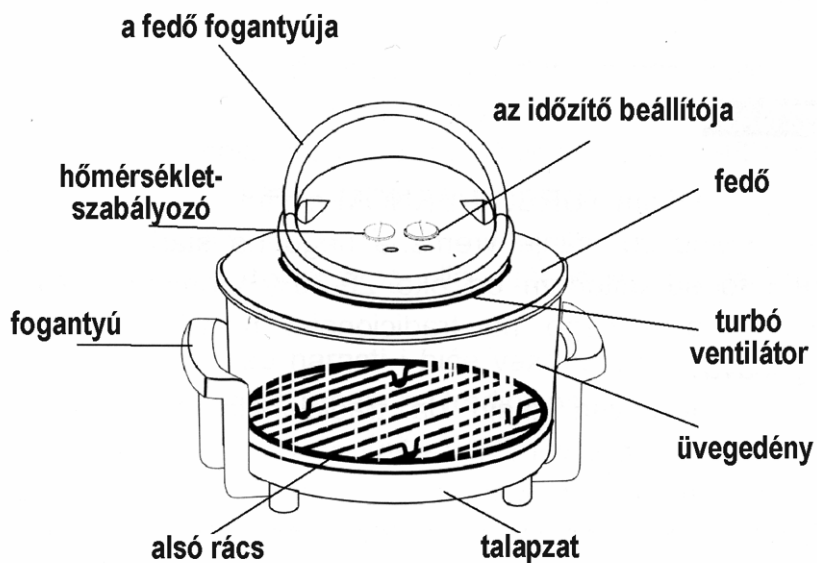
Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Kérjük, a készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és őrizze meg az esetleges később felmerülő kérdések miatt! Tartsa be az útmutató utasításait, hogy elkerülje az esetleges áramütés, tűz és sérülések veszélyét!

Biztonsági előírások

1. Ne használja a készüléket szabad ég alatt, és mindig száraz munkaasztalra helyezze!
2. Rendszeresen ellenőrizze a készülék áramvezetékét és dugaszát. Ha ezeken sérülést fedez fel, forduljon szakszervizhez, és ne használja a készüléket mindaddig, míg a hibát a szakszerviz el nem hárította!
3. Fokozott figyelemmel kezelje a készülék áramvezetékét! Ne mozgassa a készüléket a kábelnél fogva! Ne feszítse a kábelt az asztal éles sarkaira! Ne tegyen a kábelre semmi olyat, amitől megnyomódhat!
4. Soha ne mártsa a sem készülék fedőjét, sem annak vezetékét és dugaszát folyadékba, és ne mossa ezeket mosogatógépben sem!
5. A feszültség alatt levő készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül, ha gyerekek vagy olyan személyek vannak a közelében, akik nem tudják önállóan kezelni az elektromos készülékeket!
6. Működés közben hagyjon szabad teret a készülék körül, mert a főzőedény felforrósodik!
7. A készüléket tartsa távol más hőforrásoktól és gyúlékony anyagoktól!
8. Ez a légkeveréses főzőedény házi használatra készült, ezért ne használja üzleti célokra!
9. Mozgatás, tisztítás és karbantartás esetén a készüléket áramtalanítani kell, és meg kell várni, hogy kihűljön!
10. A készülék mozgatását mindig két kézzel végezze úgy, hogy a műanyag fogantyúinál fogja meg!
11. A készüléket mindig óvatosan helyezze a munkaasztalra, ne ejtse le, és ne üsse oda semmihez!
12. Ne tároljon hosszú ideig ételt és folyadékot a készülékben!
13. Ne használjon a készülékkel olyan eszközöket, amelyeket nem a készülékkel együtt kapott!
14. Ha a készülék nem működik vagy megsérült, ne használja mindaddig, míg szakszervizben meg nem vizsgálattja!

A készülék részei



Műszaki jellemzők

Feszültség: 220-230 V, 50-60 Hz

Halogén fűtőszálak

Teljesítmény: 1200 W

Termosztát: 0-250°C

Időzítő: 0-60 perc

A készülék működési elve

Az FS-017 turbó sütőedény a forró levegő keringetésével süti-főzi az élelmiszereket, így azok minden oldalról kapnak hőt, egyenletesen és gyorsan puhulnak meg. A sütési folyamatot infravörös fény is segíti.

A halogén fűtőszálak által termelt hőt ventilátor keringeti az FS-017 üvegedényé-ben, melybe az élelmiszereket helyezhetjük. Azért, hogy az edénybe helyezett élelmiszereket a hő minden oldalról érje, fontos, hogy ezeket a készülékhez mellékelte rácsokra helyezzük. Az FS-017 sütőedényhez 2 db rácsot mellékelünk. Az alacsonyabb rácsot az üvegedény aljára kell helyezni, a magas rácsot pedig, amennyiben 2 réteg élelmiszert készítünk, ez fölé. Megtehetjük, például, hogy az alsó rácsra zöldségeket helyezünk, a felsőre pedig húst. A két fajta étel így egy-szerre sülhet, a húsból kicsöpögő zsiradék pedig ízesebbé teszi az alsó szinten sült zöldségeket. Soha ne helyezzük az élelmiszert közvetlenül az üvegedény aljára, mert akkor a forró levegő alulról nem férhet hozzá!

A légkeveréses sütőedény előnyei

Az FS-017 egy általános sütőkészülék, és alkalmazási területének csak az Ön fantáziája szabhat határt: hússütés, kenyérsütés, grillezés, kiolvasztás, felmelegítés, stb.

- gyorsan, egészségesen, energiatakarékosan süthet/főzhet
- gyors, mint egy mikrohullámú sütő
- akár 80%-kal kevesebb energiával is elkészíthető az étel
- 20-30 %-kal lerövidülnek a sütési idők
- időt és pénzt takarít meg, ha ezt a készüléket használja
- teljesen zsiradék nélkül is megsütheti az ételeket, ezért ezek egészségesebbek lesznek
- egy edényben, egyszerre készíthet több ételt (pl. húst és köretet)
- egyszerű használat, kevesebb mosogatni való
- a cirkuláló levegő biztosan egyenletesen puhítja meg az ételt
- a keringetett forró levegő a húsokat gyönyörű barnára és ropogósra süti
- az átlátszó üvegedény lehetővé teszi, hogy a készülő ételt folyamatosan figyelhesse
- az FS-017 sütőedény könnyen hordozható, így magával viheti a hétfégi házába, vagy a nyaralásra is

Az FS-017 használata

A légkeveréses sütőedény használata technikailag nagyon egyszerű. Önnek mindössze kettő dolgot kell beállítania. Az egyik a sütési/főzési hőmérséklet, a másik pedig a sütés/főzés időtartama.

Az első használat alkalmával előfordulhat, hogy az FS-017 bekapcsolása után égett szagot fog érezni. Ez természetes jelenség. Javasoljuk, hogy az első használat előtt működtesse a sütőt 10 percig 200°C-on úgy, hogy a rácsok is legyenek benne. Hagyja kihűlni a készüléket, törölgesse át az üvegedényt és a rácsokat, és fogjon hozzá az első turbó légkeveréses ételének elkészítéséhez!

- Helyezze a készüléket olyan munkaasztalra, amelynek nem árt a hő!
- Helyezze az alsó rácsot az üvegedény aljára, és tegye rá az ételt úgy, hogy az üvegedény fala és az élelmiszer között maradjon 1-2 cm hely a forró levegő áramlásához!
- Ha szükséges, akkor helyezze az üvegedénybe a felső rácsot is a megfelelő élelmiszerrel!
- Helyezze a készülék fedőjét az üvegedényre, és győződjön meg arról, hogy jól illeszkedik!
- A készülék vezetékének dugaszát dugja a megfelelő feszültségű aljzatba!
- Állítsa be a kívánt hőfokot!
- Állítsa be az időzítőt a kívánt időtartamra. Ha 10 perc alatti időt szeretne beállítani, akkor a beállító gombot tekerje nagyobb értékre, majd visszafelé csavarva állítsa a megfelelő értékre!
- A készülék a beállított időtartam lejártáig működni fog, majd kikapcsol. Kikapcsolás után hagyja még a készülék fedőjét 3-5 percig az edényen!
- A fedő leemelésekor a biztonsági kapcsoló áramtalanítja a készüléket.
- Húzza ki a készülék vezetékének dugaszát az aljzataból!

A sütés/főzés hőmérsékletének és időtartamának értéke az ételektől függ. A receptek általában tartalmazznak erre vonatkozó javaslatokat, de ezek csak irányadó értékek. Javasoljuk, hogy kezdetben mindig rövidebb időt állítson be a sütőn, és figyelje az üvegedényben levő élelmiszer állapotát!

Milyen ételek készíthetők az FS-017 turbóban?

Az FS-017 turbó sütőedényt, funkcióját tekintve, a legegyszerűbben a hagyományos tűzhely sütőjéhez hasonlíthatjuk. Minden olyan étel elkészíthető benne, mint egy hagyományos sütőben, sőt, olyan ételek is, amelyeket egyébként a tűzhelyen szoktunk készíteni. Az FS-017-hez mellékelt rácsokra közvetlenül is helyezhetjük az élelmiszereket, de használhatjuk őket hőálló edények tartójaként is: megfelelő nagyságú jénai tálat is helyezhetünk a sütőbe, alufóliába is csomagolhatjuk az ételt, használhatunk sütőpapírt is... Csak az a fontos, hogy az edényt valamelyik rácsra helyezzük, hogy a forró levegő alatta is keringhessen.

A legegyszerűbb ételektől kezdve (melegszendvics, sült krumpli, sült húsok...) a tortasütésig mindenféle étel elkészíthető a légkeveréses sütőben. A felhasználók tapasztalatai szerint pl. kelesztett tészták sütésére is kiválóan alkalmas, és nagyon finom pogácsák is süthetők benne.

A légkeveréses edényben hozzáadott zsiradék nélkül is elkészíthetők az ételek, azonban sok étel mégis kíván egy kis zsiradékot. Sokan ezt úgy oldják meg, hogy az élelmiszert bekenik egy kis olívaolajjal, vagy – praktikusabb, ötletesebb megoldásként – olívaolajjal permetezik be az ételt (használt műanyag permetező flakon elő szokott fordulni minden háztartásban). Az FS-017 maximális működési hőmérséklete az olaj forráspontja alatt van, ezért a forró olaj nem fogja összefröcskölni a fűtőszálakat.

A lehetőségeknek csak a felhasználó fantáziája és ügyessége szab határt! Javasoljuk, hogy látogasson meg olyan internetes fórumokat, ahol a felhasználók a légkeveréses főzőedények használatáról folytatnak eszmecsereket! Az internetes keresőben halogén főzőedényre, flavorwave oven-ra, turbo oven-ra, légkeveréses főzőedényre kell rákeresni – ezek a készülékek mind ugyanazon az elven működnek, ezért a felhasználók tapasztalatai jól hasznosíthatók akkor is, ha Önnek más nevű készüléke van.

Hasznos tippek

- Zöldségek sütése előtt permetezzen egy kevés olívaolajat az élelmiszereire!
- Pizza sütésekor a beolajozott felső rácsot fordítva helyezze a pizza tetejére, hogy meggátolja a feltétek légmozgás miatti elmozdulását!
- Ha nyers pizzatésztát helyez a rácsra, akkor használjon sütőpapírt vagy pizzasütő formát!
- Szükség esetén használjon alufóliát vagy sütőpapírt (pl. egész burgonyák sütésekor a kissé bevajazott, ízesített burgonyát egyenként csomagolja be alufóliával)!
- Csak tűzálló edényeket és fóliákat helyezzen a sütőbe!

Sütési/főzési idők és hőmérsékletek

Az alábbi adatok csak irányadó értékek. A lehető legpontosabb értékek beállításához mindenképpen szüksége lesz a saját tapasztalatára!

ALAPANYAG	PERC	HŐFOK
Csirkehús	30-40	180-200°C
Hal	10-15	130-150°C
Sertéshús	15-20	180-200°C
Kolbász, hurka	20-30	180-220°C
Kétszersült	8-10	120-140°C
Meleg szendvics	10-12	130-150°C
Burgonya	12-15	180-200°C
Pizza nyers tésztából	18-22	210-230°C
Rakott zöldség	20-40	180-200°C
Tésztafélék	30-40	190-230°C

A készülék tisztítása

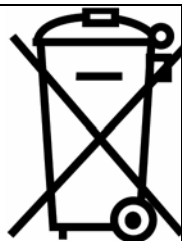
A készülék fedőjét, amelyben az elektromos alkatrészek vannak, áramtalanítás után törölgesse át nedves mosogatószivaccsal, majd törölje szárazra! Ha a fedőn marad szennyeződés, akkor mosogatószeres, enyhén nedves szivaccsal távolítsa el. A fedőt soha ne mártsa folyadékba, és ne tegye mosogatógéphez!

A készülék többi alkatrészét hagyományos módon mosogathatja el.

Szükség esetén a készülék fedőjében levő zsírszűrőt, az azt rögzítő csavarok eltávolítása után, mosogatószeres meleg vízben lehet megtisztítani.

Figyelmeztetés

A készülék működés közben felforrósodik, ezért fokozott óvatossággal nyúljon hozzá! A leemelt fedőt csak hőálló felületre szabad félretenni (pl. 2 egymásra rakott porcelán tányérra).



Az elektromos berendezések a környezetre veszélyes alkatrészeket tartalmazhatnak, ezért ezeket ne gyűjtse a kommunális hulladékkal együtt! Az elhasznált elektromos berendezéseket a vásárlás helyén is leadhatja, ahonnan olyan cégekhez kerül, melyek ezeket szakszerűen szétbontják és újrahasznosítják, vagy megsemmisítik.