

Háztartási olajsütők

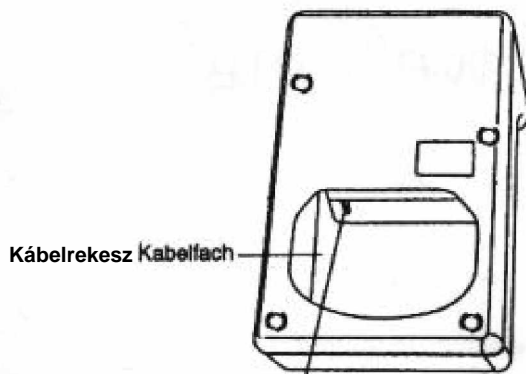
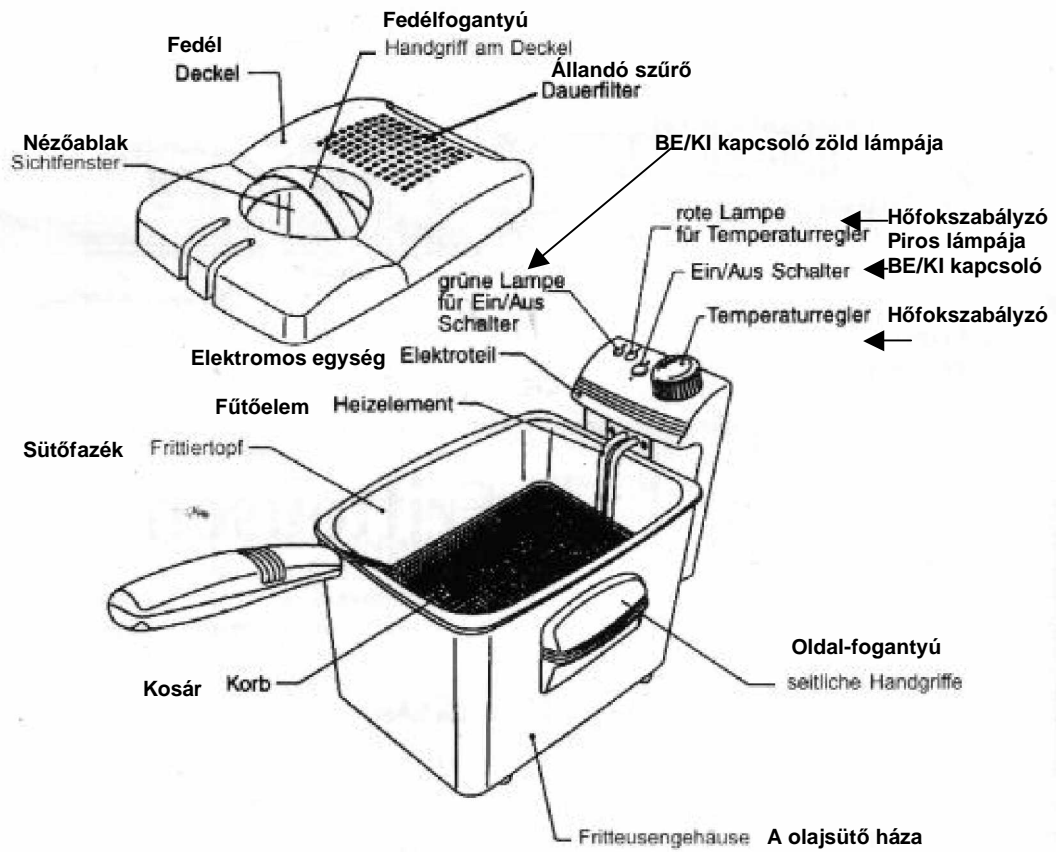
STEBA DF 220 és DF 170

Használati útmutató
és jótállási jegy



Az Európai Unióban forgalomba hozza:
STEBA GmbH & Co KG
Pointstr.2.
D-96129 Strullendorf

Magyarországon forgalomba hozza:
BonAir BG Kft.
1174 Budapest
Lörinci út 24.



Überhitzungsschutz-Rückstellknopf
(im Kabelfach des Elektroteils)

A túlfűtés védelem visszaállító gombja
(a kábelrekeszben)

Olaj nélkül véve használatba a készüléket a túlfűtés védelem kikapcsol.

Hagyjuk kissé lehűlni a fűtőtestet, aztán nyomjuk meg az elektromos rész kábelrekeszében lévő piros visszaállító gombot.

Ha a készülék helyes kezelés mellett – látható ok nélkül – többször kikapcsol, javításba kell adni.

Ez a készülék csak háztartási alkalmazásra szolgál, nem ipari használatra. Figyelmesen olvassuk át a használati útmutatót és gondosan őrizzük meg.

Biztonsági tudnivalók

A villamos feszültség veszélyei

- A készüléket csak a típustáblán lévő adatoknak megfelelően szabad csatlakoztatni és használni.
- Csak akkor szabad használni, ha vezetéken és készüléken nem látszik sérülés.
- A gyerekeket tartsuk távol a készüléktől.
- Húzzuk ki a csatlakozót minden használat után, a helyiségből való távozáskor vagy hiba észlelésekor.
- A vezetékét tartsuk távol a forró részeketől, ne húzzuk éles tárgyakon át.
- Javításokat, pl. egy sérült vezeték kicserélését, csak a vevőszolgálat végezhet a veszélyek elkerülése érdekében.
- Sohasem használjuk a készüléket felügyelet nélkül.
- **Figyelem:** A forró zsiradékkal teli fritőzt soha ne vigyük sehova. A kiömlő forró zsír súlyos sérülést okozhat.
- A készülék részei, pl. a tartály széle, és a kiáramló gőz nagyon forró lehet
- A készülék sütésre használható, folyadékok forralására nem.
- **A forró olajba vagy zsírba semmiképp se kerüljön víz!**

Fröcskölés okozta veszély

A fröcskölés vagy a kihabzás megelőzésére dolgozzunk vízszegény, jól lezárt anyagokkal, a fagyasztott áruval rázzuk le a jégkristályokat. Az olajba lassan merítsük be.

Sütés közben a fedélen kondenzvíz gyűlhet össze. A fedelet a következő sütés, vagy ismételt visszarakás előtt feltétlenül töröljük le

A munkahely

Figyelem:

A készüléket soha ne állítsuk valamilyen forró felület (pl. a tűzhely lapja) mellé. A fritőzt sima, stabil és hőálló alapra állítva használjuk. Ügyeljünk arra, hogy a készülék közelében ne legyen gyúlékony anyag.

Az első használatba vétel előtt

- **A készüléket alaposan mossuk le meleg vízzel.**
- Az olaj vagy zsír betöltését megelőzően a fritőzt rendszeresen meg kell tisztítani: a sütőtartályból vegyük ki a kosár fogantyúját és a kosarat
- A sütőtartályt és a kosarat forró vízzel és kevés mosogatószerrel gondosan tisztítsuk meg, öblítsük le és töröljük szárazra.
- **Figyelem! Az elektromos részeket ne merítsük vízbe!**
- A fedél belső oldalát csak nedves ruhával töröljük át, és szárítsuk meg.

A zsír és az olaj

Figyelem: A zsiradéknak magas hőmérsékletet kell bírnia. A füstképzési pontja 220°C körül legyen. A sütendő árut 170 – 190°C körül tesszük be.

Alkalmas anyagok: keményített növényi zsírok és olajok.

A fritőzt **soha** ne kapcsoljuk be üresen.

Az olajt a hideg tartályba kell betölteni.

Nem alkalmasak a hidegen sajtolt és nem keményített olajok és zsírok, mint pl. az olívaolaj, búzacsíra olaj, lenolaj, sertészsír és vaj.

Figyelem: soha ne keverjünk össze olajt és zsírt, könnyen kihabzik. A különböző olaj- vagy zsírfajták keverése egymással szintén veszélyes. A töltési szint mutatója a tartályon belül van. A töltési szintnek a MAX. és a MIN. jel közt kell lenni, ettől eltérni se le, se fel nem szabad.

Forrázási veszély!

A forró zsiradékkal bánjunk nagyon körültekintően, tartsuk távol a gyerekeket.

Előkészületek a sütéshez

Vezessük mindig a fűtőelemet a külső köpeny műanyag lapjának két vezető sínjébe. A fritőz különben nem lesz bekapcsolva a biztonsági kapcsolóval.

A fritőz álljon szabadon az asztalon, ne a fal mellett vagy sarokban.

Töltsünk a sütőtartályba fritőzolatát. Kemény növényi zsír használata során a következőt kell tenni: Helyezzük a kemény zsírdarabokat a fűtőelemre és állítsuk a szabályozó gombot a ½ (melegítés) jelre, és olvasszuk meg a zsírt. A gyorsabb olvasztáshoz tegyük fel a szűrőfedelelet.

Másik választható lehetőség, hogy a kemény zsírt a belső edénybe tesszük és a tűzhelyen, alacsony hőmérsékleten megolvasszjuk. A betétedényt ezután visszatesszük a fritőz házába (vigyázat, meleg). Szakszerűen betesszük a fűtőtestet. Ezzel elkerüljük, hogy a túlhevítés védelem működésbe lépjen. Ha mégis kikapcsolna, nyomjuk meg a kábelrekeszben található piros túlhevítés-védelem gombot (lásd az 1 oldalon lévő összeállítási vázlat szövegét).

A vezeték csatlakoztassuk a hálózathoz.

Ellenőrizzük a betöltött mennyiséget. A MAX jel fölé ill. a MIN jel alá nem szabad menni. A tartály fenekén lévő fűtő-rudat teljesen lepje el az olaj vagy az olvadt zsír.

A fritőzben megdermedt zsír felmelegítése

Forrázási veszély!

Sohase cselekedjünk az itt leírtaktól eltérő módon! A szabályozó gombot a ½ (melegítés) jelre állítjuk, és lassan olvasszjuk a zsírt. Másképpen a fűtőelemen megolvadt zsír átfroccsenhet a fölötte lévő szilárd rétegen. Ha a túlhevítés védelem eközben lekapcsolna, nyomjuk meg a kábelrekeszben található piros túlhevítés-védelem gombot (lásd az 1 oldalon lévő összeállítási vázlat szövegét).

Egy fa vagy műanyag tárggyal óvatosan néhány lyukat szúrunk a zsírba. Meg ne sérüljön közben a fűtőelem!

Lezárjuk a fedelet, és olvasztás közben a fröcskölés megelőzésére zárva tartjuk

A sütés

Mindig használjuk a kosarat a sütéshez

Kapcsoljuk be a készüléket. Felgyullad a zöld lámpa. A szabályzót a sütendő élelmiszernek megfelelően 170 – 190°C-ra állítjuk. Felgyullad a piros ellenőrzőlámpa, és a fritőz fűteni kezd.

Ha a felfűtés után a piros lámpa kialszik, elértük a kívánt sütési hőmérsékletet.

Levesszük a szűrőfedelelet. **Vigyázat, forró!**

A sütendő darabokat betesszük a felül beakasztott sütőkosárba, és az egész felületen egyenletesen elosztjuk. A szűrőfedelelet megint visszahelyezzük.

A szűrőfedél véd a zsírfroccsköléstől, és csökkenti a zsírszagot is.

A sütendő darabok a zárt fedél alatt elmerülnek a zsiradékban.

A kosarat **lassan** leengedjük.

A folyamatot a nézőalakon keresztül figyeljük. Amennyiben a zsír erősen felhabzik, a kosarat többször, rövid időre lemerítjük, amíg a habzás nem csökken.

Sütés közben a fritőzt zárva tartjuk, ezzel megakadályozzuk a fröcskölést, és a keletkező sütési gőzök az állandó szűrőn át távoznak.

A sütési folyamat ellenőrzése

A fedélben lévő nézőüvegen keresztül követhetjük a sütési folyamatot. A kosarat esetleg kissé megemelhetjük, hogy jobban lássuk.

Amikor az étel megsült

- A sütőkosarat felső állásba emeljük, beakasztjuk, és hagyjuk lecsöpögni.
- Amikor a zsír lecsöpögött, kinyitjuk a szűrőfedelelet, a kosarat kiemeljük és kiürítjük. Az ételt ne a fritőz fölött fűszerezzük.
- Amennyiben nem következik második sütés, a hőfokszabályzót visszatekerjük, és a kapcsolót „0”-ra állítjuk.

Sütési táblázat

Hőmérséklet beállítás	Étel	Sütési idő percben***
Kb.160°C – 170°C	Aprósütemény	2 –4
	Chips	2 –4
	Kagyló	2 –4
	Szárnyas	25 - 30
	Burgonyaételek	3 - 5
	Hasábburgonya	5 – 8
	Marhahús	5 – 10
	Sertésszelet	5 – 10
	Hal	5 - 7
Kb.180°C – 190°C	Hirtelensültek	1 – 2
	Saslik	2 –3
	Fagyasztott ételek	A csomagcímke szerint
*** Ezek közelítő adatok és az étel nagyságától, tömegétől és hőmérsékletétől függenek		

Fontos tudnivaló!

A kutatás és az élelmiszeripar legújabb eredményei szerint az alábbi legmagasabb sütési hőmérsékleteket kellene betartani, és minden ételt legfeljebb aranyárgára sütni:

Minden burgonyatermék, panírozott ételek és más, keményítő tartalmú étel

Nem panírozott hús és szárnyas-ételek

Néhány termék csomagolásán olvasható útmutatással ellentétben tanácsos a fagyasztott termékeket sütés előtt kiolvasztani.

A sütés után

A sütőzsír tisztítása

A panírozás vagy az ételek maradékát el kell távolítani a zsírból, illetve olajból. Ennél a fritőznél a szennyeződések illetve a víz az un. hidegzónában rakódnak le és nem égnek.

- A sütés után először hagyjuk lehűlni a zsírt, majd óvatosan leöntjük egy fém edénybe.
- **Az olajból feltétlenül el kell távolítani a panírmaradványokat és a vizet.**
- A sütőkosarat és a sütőtartályt elmoszuk (lásd a tisztítás és gondozás c. részt)
- A sütőkosarat feltesszük a készülékre (csöpögtető állás), és egy konyhai papírtörölt teszünk a kosárba szűrő gyanánt. A sütőzsírt a papírszűrőn keresztül lassan visszatöltjük a fritőzbe.
- A papír zsírszűrőt csak egyszer használjuk.

Ha a zsír valamilyen ízt vett fel, lehet javítani. A hőfokszabályzót valamivel 150°C alá állítjuk, egy maréknyi spenótot, petrezselymet, salátalevelet vagy 2 meghámozott, hasábokra vágott krumplit teszünk a forró zsírba, és addig hagyjuk benne, míg barnára nem színeződik.

Az olaj vagy zsír tárolása

Gyakori használat esetén a zsírt benne hagyhatjuk a fedéllel lezárt készülékben. Hűvös, száraz helyen a zsír 6 hónapig tartható a fritőzben.

Nem gyakori használatnál a leszűrt zsír jól záródó, fényvédett edényben is tárolható.

Hal vagy hús esetében a zsír minden további nélkül 5 –10 alkalommal használható. Burgonya ételeknél, mint pl. hasábburgonya stb., vagy süteményeknél jóval kevésbé van a zsír terhelve, és még többször használható.

Figyelem!

Öreg vagy szennyezett zsiradék túlhevítve magától meggyulladhat, ezért időben cseréljük ki. Tűz esetén húzzuk ki a hálózati csatlakozót, és az égő zsírt a fedéllel letakarva oltjuk el.

Soha ne használjunk vizet az oltáshoz!!!

Ki kell cserélni a sütőzsírt, ha:

- Megbarnul
- Kellemetlen szagot kap
- Hamar füstölni kezd

A kezelő részt a fűtéssel levesszük és a lehűlt, de még folyékony zsírt vagy olajat kiöntjük egy edénybe. Az elhasznált zsír vagy olaj nem való a komposztba, sem a háztartási szemétkbe. A gyűjtőhelyekről a helyi hatóságok adnak felvilágosítást.

Tisztítás és gondozás

- A készüléket minden zsiradékcsere alkalmával gondosan el kell mosni.
- A tisztítás előtt mindig húzzuk ki a hálózati vezetékét.
- A készüléket hagyjuk lehűlni szobahőmérsékletre
- Sem a komplett készüléket, sem az elektromos részeket **ne** merítsük vízbe.
- Vegyük ki a kosarat
- Óvatosan emeljük ki a sütőtartályt a készülékből, és öntsük át a zsiradékot egy edénybe (lásd a zsiradék tisztításánál).
- A kosár, a fedél és a sütőtartály meleg vízben a szokásos mosogatószerrel elmosható. A részeket ezután megszáritjuk, és megbizonyosodunk róla, hogy a fedélben nem maradt-e víz.
- Ne használjunk éles vagy koptató tisztítószerkeket.
- **Figyelem:** Ne merítsük vízbe a fűtőelemet! A fűtőelemre szerelt hőmérsékletérzékelőt ne hajlítsuk vagy sértsük meg
- A fűtőelemet és a ház felületét nedves ruhával töröljük le.
- Tisztítás után rakjuk össze a készüléket, vigyázva, hogy a fűtőelem **hibátlanul** legyen betéve, különben a készülék nem működik

Javítási tudnivalók

Ha az elvárások ellenére egyszer mégis a vevőszolgálatra lesz szükség, a készüléket a garancia füzetben jelzett helyre kell eljuttatni.

Figyelem!

Mivel az olajsütő kinyitásához speciális szerszám szükséges, javítást (ez vonatkozik a vezetékcsereére is) **kizárólag** a gyártó végezhet.

A következő recepteknél vegyük figyelembe, hogy a megadott értékek megközelítő jellegűek, függnek a sütendő étel nagyságától és tömegétől.

Gyakorlati tippek a sütéshez

Gondosan szárítsuk le a sütendő árut, a panírt jól nyomkodjuk rá, a felesleget rázzuk le.

A nagy fehérjetartalmú élelmiszerek, mint pl. a hús, szárnyas, hal és tengeri állatok természetes állapotukban süthetők, ha jól le lettek szárítva.

A **fehérjeszegény élelmiszereket**, mint pl. a zöldség és gyümölcs, panírozzuk, vagy sütőtésztába burkoljuk, hogy a felületük gyorsan le legyen zárva. Az ilyen beburkolás alkalmazható a hús, szárnyas, hal és tengeri állatok sütésénél is.

A szilárd zsírokat **kiemelt kosárnál** helyezzük a fűtőtestre, és **alacsony hőmérsékleten** olvasszuk fel.

A sütőkosárban lévő anyagot lassan eresszük bele a forró zsírba, hogy megelőzzük a kihabzást.

A fagyasztott vagy erősen lehűtött ételmelet a tulajdonképpeni sütés előtt egyszer-kétszer nagyon óvatosan merítsük bele a forró zsírba, hogy elkerüljük a fröcskölést és felhabzást. A nagyobb darabokat a sütés előtt alapvetően ki kell olvasztani.

Ne tegyünk egyszerre túl sok anyagot a készülékbe!

Ugyanabban az olajban egymást követően különböző ételek süthetők, pl. hasáburgonya, hús, zöldség, hal, gyümölcs, sütemény. A magas hőmérsékletnek köszönhetően nem kerül sor az ízek átvitelére.

Az ételeket mindig sütés után sózzuk vagy fűszerezünk (de ne a fritőz fölött). Ezzel kíméljük a zsírt és a készüléket.

Előételek

Virsli leveles tésztában

Hozzávalók: virsli, leveles tészta, tojás

A leveles tésztát kiolvasztjuk, és a virslik nagyságának megfelelően szétcsavarjuk. A széleket bekenjük felvert tojással, és a tésztadarabba belecsavarjuk a virslit. A végeket jól összenyomjuk, hegyes fa rudacskával többször megszurkáljuk és 15 percig lefedve pihenni hagyjuk.

Kb. 170°C-on 7 - 8 percig sütjük. Hagyjuk jól lecsöpögni.

Hozzávalók: sampinyon gomba, só, tojás, zsemlemorzsa.

A gombát jól megmossuk, leszárítjuk, megsózzuk, majd felvert tojásban és zsemlemorzzában megforgatjuk.
Kb. 170°C-on 2 - 4 percig sütjük.

Hozzávalók: camembert, liszt, tojás, zsemlemorzsa.

A sajtot lisztben, felvert tojásban, zsemlemorzzában, majd még egyszer tojásban és zsemlemorzzában megforgatjuk.

Kb. 160°C-on 3 - 5 percig sütjük.
Félkész vagy készételeket a csomagoláson lévő útmutatás szerint kezeljük

Hozzávalók: Tintahal (calamari), citrom, só, bors, Worcester-szósz, tojás

A tintahalat jól megmossuk, szárazra itatjuk, kb. 1 cm-es darabokra vagdaljuk. Sóval, borssal, Worcester szósszal fűszerezzük. Tésztát készítünk tojássárgájából, lisztből, vízből, sóból. Utána felverjük a fehérjét, és a tojáshabot a tésztához adjuk. A tintahal darabokat először lisztben majd a tésztában megforgatjuk.

Kb. 170°C-on 4 - 5 percig sütjük.
A fagyasztott ételeket a csomagoláson lévő útmutatás szerint kezeljük

Hozzávalók: krumpli, só, vaj vagy margarin, tojássárgája, reszelt parmezán sajt, szerecsendió, tojás, zsemlemorzsa.

A krumplit megfőzzük, krumplinyomón áttörjük, vajjal vagy margarinnal, tojássárgájával, parmezán sajttal, sóval és szerecsendióval sima tésztává keverjük. Kis golyócskákat formálunk, és ezeket felvert tojásban és zsemlemorzzában megforgatjuk.

Kb. 170°C-on 2 - 3 percig sütjük.

Halételek

Hozzávalók: halfilé, citromlé, petrezselyem, vöröshagyma, só, liszt, zsemlemorzsa, tojás.

A megmosott halfilét citromlével megsavanyítjuk, vagdalt petrezselyemmel és egészen apróra (kockára)vágott vöröshagymával. Az így előkészített halat mintegy 30 percig állni hagyjuk, hogy átjáródjon. Megsózzuk, majd egymás után lisztben, felvert tojásban és zsemlemorzzában megforgatjuk.

Kb. 170°C-on 4 - 7 percig sütjük.
A fagyasztott árut a csomagoláson lévő útmutatás szerint kezeljük

Hozzávalók: lepényhal, citromlé, só, bors, liszt

A lepényhalat megtisztítjuk, citromlével besavanyítjuk, és kb. 10 percig hagyjuk átjáródni, ezután megsózzuk, borsozzuk, megforgatjuk lisztben, és jól lerázzuk

Kb. 170°C-on 4 - 7 percig sütjük
A fagyasztott árut a csomagoláson lévő útmutatás szerint kezeljük

Kb. 170°C-on 4 - 7 percig sütjük, vagy csomagoláson lévő útmutatás szerint.

Hozzávalók: pisztráng, citromlé, só, mandulaforgács, tojás

A pisztrángot jól megtisztítjuk, kb. 15 percen át citromlével savanyítjuk, megsózzuk, felvert tojásban és mandulában megforgatjuk

Kb. 170°C-on 6 - 9 percig sütjük

Húsételek

Hozzávalók: borjúszület, só, bors, paprika, liszt, tojás, zsemlemorzsa, citrom, petrezselyem.

A szeletet szárazra itatjuk, sóval, borssal, paprikával bedörzsöljük. Ezután egymást követően lisztben, felvert tojásban és zsemlemorzzában megforgatjuk.

Kb. 170°C-on 3 - 4 percig sütjük, citromkarikával és petrezselyemmel körítjük..

Hozzávalók: borjúszület (töltéshez felhasítva), só, bors, egy szelet főtt sonka, egy szelet svájci sajt, liszt, tojás, zsemlemorzsa, saláta, citrom, petrezselyem.

A szeletet sóval és borssal befűszerezzük. A sonkát és a sajtot betöltjük a szelet hasítékába, összenyomjuk, és fopiszkálólóval rögzítjük. Ezután egymás után lisztben, felvert tojásban és zsemlemorzzában megforgatjuk.

Kb. 170°C-on 4 - 6 percig sütjük, citromkarikával, petrezselyemmel és salátalevéllal körítjük.

Hozzávalók: bárányborda, só, bors, édes-nemes paprika, szétnyomott fokhagyma gerezd, fűszermustár, tojás, víz és zsemlemorzsa.

A szétnyomott fokhagyma gerezdet, sót, borsot, paprikát, mustárt és vizet pasztává keverjük. Ezzel a borda mindkét oldalát bekenjük, majd lisztben és zsemlemorzzában megforgatjuk.

Kb. 180 - 190°C-on 4 - 6 percig sütjük.

Hozzávalók: marhaszelet, növényolaj, bors, só, csípős fűszermustár, fokhagyma.

Hússzeletet jól leszárítjuk. A fokhagyma gerezdet sóval szétnyomkodjuk, majd borsot és olajat adunk hozzá. A hússzeletet ebben pácoljuk 2 órán át. A húst ezután megint jól leszárítjuk.

Kb. 180 - 190°C-on 4 - 5 percig sütjük.

Hulladékkezelés:

A Steba villamos készülékeket kizárólag környezetbarát csomagolásban szállítják. A dobozok és csomagolópapír a hulladékpapír gyűjtőkbe tehetők. A kiszolgált készülékeket se dobjuk egyszerűen a szemétkbe, mert anyaguk újrahasznosítható.

A már kiszolgált készüléket adja le a kereskedőjénél, vagy tegye a speciális hulladékgyűjtőbe a helyi előírások szerint. Egyéb ártalmatlanítási lehetőséget tudakolja meg az illetékes helyi hatóságnál. Tilos a készüléket a háztartási hulladékgyűjtőbe dobni!

Az elektromos berendezés veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészt nem tartalmaz. Az elektromos készülék nem helyezhető el a települési szilárd hulladékokkal együtt, hanem gyűjtése elkülönítve történik a vonatkozó környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.

Tisztelt vásárló!

Köszönjük, hogy ezt a kiváló terméket választotta

A következő táblázat segítséget nyújt Önnek az olajsütő használata során előforduló problémák esetében. Sok problémának egyszerű a megoldása, mert nem minden, ami hibának látszó jelenség, súlyos.

Nézze át az alábbi felsorolást, mielőtt a készülék cseréjét vagy jóváírását tervezné, vagy a készüléket a vevőszolgálathoz küldené.

Készüléktípus	Probléma	LEHETSÉGES OK	A probléma kezelése
Olajsütők	A BE/KI kapcsoló bekapcsolása után nem gyullad ki egyik ellenőrző lámpa sem.	Áramszünet, vagy túlterhelés miatt lekapcsolt a biztosíték. A fűtőelem mikrokapcsolója nem kapcsol	Ellenőrizzük a hálózati csatlakozót és a biztosítékokat. A többi fogyasztó leválasztása az áramforrásról Ellenőrizzük a fűtőelem felillesztését s vezetősínekben. Bekattant-e a mikrokapcsoló?
	A készülék nem fűt! A zöld lámpa világít, a piros nem (akkor sem, ha magasabb hőmérsékletet állítunk).	A túlhevítés védelem lekapcsolt	A kábelrekeszben a piros visszaállító gombot 1x megnyomni, a kemény zsírt melegítő fokozaton (félhold jel) olvasztani, hogy ellepje a fűtőelemet, ezután állítható magasabbra a hőmérséklet.
	A dermedt zsír a fűtőtest alatt (a fenéken) szilárd marad, csak lassan olvad.	Ez a „ hidegzóna ” elv alapja, hogy a fűtőelem alatt alacsonyabb a hőmérséklet, a fenékre nem ég le semmi.	Ennek ellenére a piros lámpa kialvásakor optimális a sütőhőmérséklet. Alternatíva: csak sütőolaj használata. (Egészségesebb: kevesebb többszörösen telített zsírsav, nincsenek transz-zsírsavak.)
	Megolvadt a kosárfogantyú	Használat és felfűtés előtt a kosárfogantyú nem lett kifordítva	Új kosárfogantyút rendelni.

Ezekon túlmenő további kérdések vagy problémák esetén a garancialevélen megadott telefonszámon állunk rendelkezésre.