

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Csak így lehetséges biztonságos használat mellett a legjobb eredményt elérni a készülékkel.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(lásd a címlapon lévő rajzot)

- A. Fedél
- B. Kémlelőablak (nincs az összes modellnél)
- C. Szűrő
- D. Kivehető olajtartály
- E. Fedélnyitó nyomógomb
- F. Percszámoló (nincs az összes modellnél)
- G. Percszámoló nyomógomb (nincs az összes modellnél)
- H. Percszámoló kijelző (nincs az összes modellnél)
- I. Kivehető kezelőpanel
- L. Termosztát tologomb
- M. Ellenőrző lámpa
- N. Vezetéktartó mélyedés
- O. Vonatköztatási jel
- P. Fogantyú tologomb
- Q. Sütőkösár fogantyú
- R. Sütőkösár
- S. Szűrő fedőlap
- T. Szűrő fedőlap kapocs

TANÁCSOK

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket csak megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A erősségű csatlakozóaljzathoz szabad kapcsolni. (Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel végeztesse el a csatlakozóaljzat cseréjét).
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy márkaszervize, el a biztonságos használat érdekében
- Működés közben a készülék felmelegszik. NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYEREKEK KÖZELÉBEN!
- A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amíg a tartályban található olaj forró. A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Az olajsütőt csak az olajjal vagy zsírral való feltöltés után szabad bekapcsolni. Ha üresen ill. szárazon kapcsolja be az olajsütőt, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. Ebben az esetben a készülék ismételt beüzemeléséhez egy márkaszervizhez kell fordulni.
- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- A sütőkösár automatikusan a helyére illeszkedik a tartály központi csapján. Ezért a törések elkerülése

érdekében a helyes pozíció megtalálására ne forgasza kézzel a sütőkösarat.

- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a tartályt, a sütőkösarat és a (szűrők eltávolítása után) fedelet. A művelet befejezése után alaposan törölje szárazra az elmosott részeket, távolítsa el a tartály alján esetlegesen maradt vizet és különösen az olajleeresztő cső belsejét. Erre azért van szükség, hogy a készülék működése közben ne hogy kicsapódjon a forró olaj.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (beleértve gyermekek) használják, hacsak nincsenek egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és/vagy nem lettek kellően felvilágosítva annak használatáról.
- A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- A készüléket csak akkor mozgassa vagy szállítsa, ha lehűlt.
- A készülék mozgatásához használja a fogófüleket (I). (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkösár fogantyúját). **Ellenőrizze, hogy az olaj teljesen lehűlt-e, ehhez kb. 2 órát kell várjon.**
- Ha a készülék rendelkezik olajleeresztő csővel, győződjön meg, hogy az a sütő működése közben mindig zárt állapotban és a tartórekeszében helyezkedik el.
- A készülék legelső használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget a szag eltávolítására.
- Ez a készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EK irányelvnek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 2004/10/27-i 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Feltöltés olajjal vagy zsírral
Mielőtt a villásdugót a csatlakozóaljzatba illesztene, győződjön meg, hogy mindig legyen olaj a tartályban.

Öntsön az olajtartályba maximum 2,3 liter olajat (vagy 2 kg zsírt).

FIGYELEM! A sutfolyadék szintjének mindig a minimum és a maximum jelzés között kell lennie. Ne kapcsolja be az olajsütőt, amikor az olajsínt a "min." jelzés alatt van, mert ekkor a biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. A biztonsági kapcsoló cseréjéhez forduljon egy márkaszervizhez.

A legjobb eredményt jó minőségű földimogyoró olaj használatával érheti el. Ne keverjen össze különböző típusú olajokat.

Szilárd zsír alkalmazása esetén a nagy zsírdarabokat vágja kisebb darabokra, hogy az olajsütő már az első percekben se melegedjen szárazon.

A hőmérsékletet állítsa 150°C-ra, amíg a zsír el nem olvad teljesen, és csak ezután válassza ki a kívánt

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

1. Tegye a sütni kívánt ételt a sütőkosárba, de sose töltse meg túlzottan (max. 1 kg nyers burgonya). Az egyenletes sütés érdekében azt tanácsoljuk, hogy az ételt főleg a sütőkosár szélére helyezze el, hogy középen ne legyen megterhelve.
2. Állítsa a termosztát toológombját "L" a kívánt hőmérsékletre (1. ábra). A beállított hőmérséklet elérésekor az "M" ellenőrző lámpa kialszik.
3. Amikor a lámpa kialszik lassan eressze a sütőkosarat az olajba, és miután hátrahúzta a fogantyún lévő "P" toológombot lassan engedje le a fogantyút, majd zárja le a fedelet.
 - Természetes, hogy rögtön ezután a szűrő fedőlapján jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből.
 - A sütés elején, az étel olajba merítése után a "B" kémlelőablak (kiszerezés szerint) belső falára gőz csapódik le, amely később fokozatosan eltűnik.
 - Természetes, hogy működés közben a sütőkosár fogantyúja közelében pára csapódik le.

ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL ELLÁTOTT MODELLEK

1. A "G" gomb megnyomásával állítsa be a sütési időt. Ekkor a kijelzőn megjelennek a beállított percek.
2. Rögtön ezután a kijelzőn villogni kezdenek a számok, ami azt jelenti, hogy a sütési idő visszaszámlálása elkezdődött.

Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.
3. Hibás beállítás esetén a gombot 2 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva tartva módosítani lehet a sütési időt.

Ekkor a kijelző lenullázódik, és az 1. ponttól ismételve meg a műveletet.
4. A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközzel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a "G" percszámláló gombot.

FIGYELEM! A percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket.

A PERCSZÁMLÁLÓ ELEMÉNEK KICSERÉLÉSE

Az elem kicseréléséhez forduljon az Önhez legközelebbi márkaszervizhez.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSE

A sütési idő lejártakor emelje ki a sütőkosarat és ellenőrizze, hogy kívánt mértékben megpirult-e az étel. A kémlelőablakkal ellátott modelleken a fedél kinyitása nélkül, az ablakon keresztül lehet ellenőrizni az ételt.

Ha a sütést befejezettnek itéli a termosztát "L" toológombját a "0" pozícióba helyezve kapcsolja ki a készüléket, amelyet a belső kapcsoló kattánása jelez.

Csepegtesse le a felesleges olajat úgy, hogy a sütőkosarat az olajsütőben hagyja a felső pozícióban (2. ábra).

AZ OLAJ VAGY A ZSÍR SZÜRÉSE

Minden sütés után tanácsos megszűrni az olajat vagy a zsírt, mert az ételdarabok - különösen a panírozott vagy lisztbe mártott ételek - a sütőfolyadékban maradványként könnyen megégnek, így az olajat vagy a zsírt gyorsabban tönkreteszik.

Ellenőrizze, hogy az olaj elég hideg legyen, ezért várjon kb. 2 órát. Ha zsírt használ ne hagyja, hogy túlzottan lehűljön, mert megdermedhet.

1. Nyissa ki az olajsütő fedelét, vegye ki az "I" kezelőpanelt a 3. ábrán jelzettek szerint, majd vegye ki a "D" olajtartályt a fogófülek segítségével (4. ábra), Vegye le a fedelet a 5. ábrán jelzettek szerint. Ürítse ki az olajtartályt (6. ábra).
2. A tartály aljára rakódott üledéket egy szivaccsal vagy egy konyhai törölpapírral távolítsa el.
3. Tegye vissza a helyére a "D" olajtartályt úgy, hogy az olajtartályra nyomott vonatkoztatási jel egy vonalba essen a készülékházon található vonatkoztatási jellel.
4. Tegye vissza a helyére az "I" kezelőpanelt.
5. Tegye vissza a sütőkosarat a felső pozícióba és tegye a gyárilag mellékelt szűrőt a sütőkosár aljára (7. ábra). A szűrő a készülék vásárlási helyén vagy egy márkaszervizben szerezhető be.
6. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy a zsírt az olajsütőbe, hogy ne folyjon ki a szűrőből (7. ábra).

FIGYELEM! Az így megszűrte olajat az olajsütő belsejében lehet tárolni. Azonban ha két sütés között túl sok idő telne el tanácsos az olajat egy zárt edényben tárolni, nehogy megromoljon. A hal sütéséhez és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

A SZAGSZÜRŐ CSERÉJE

Idővel a fedél belsejében található szagszűrő elveszti hatékonyságát. A szűrő kicseréléséhez távolítsa el a műanyag fedőlapot "S" úgy, hogy a kapcsot "T" az 1. nyíl irányába nyomja, majd a 2. (8. ábra nyíl irányában felemeli. Cserélje ki a szűrőket.

TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene, mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

Az olajsütőt sose mártsa vízbe és ne tegye víz-sugár alá. A készülék belsejébe szivárgott víz áramutést okozhat.

Ellenőrizze, hogy az olaj elég hideg legyen (várjon kb. 2 órát). Ürítse ki a tartályból az olajat vagy a zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" szakaszban leírtak szerint.

Vegye le a fedelet a 5. ábrán jelzettek szerint.

A fedelet csak a szűrő kivétele után mártsa vízbe.

A "D"olajtartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Vegye ki az "I" kezelőpanelt és az "F" percszámálót az ábrán jelzettek szerint (3. ábra), majd vegye ki a "D" olajtartályt a fogófülek segítségével (4. ábra).
Ezután mosogatógépben vagy kézzel mossa el a tartályt meleg víz és folyékony mosogatószer segítségével.
- Öblítse el és alaposan szárítsa meg. Ha az olajtartályt mosogatógépben tisztítja akkor úgy kell elhelyezni, hogy a tartály tapadásmentes bevonata ne karcolódjon meg.

Megjegyzés: A kezelőpanel és a timer kivétele után az olajsütő összes többi része tisztítható mosogatógépben.

Sose ürítse ki a tartályt az olajsütő megdöntésével vagy felfordításával (9. ábra).

- Tanácsos a sütőkosarat rendszeresen tisztítani és eltávolítani az aljára esetleg lerakódott üledékeket.

KIVEHETŐ, TAPADÁSGÁTLÓ BEVONATTAL ELLÁTOTT OLAJTARTÁLY

A tapadásgátló bevonattal ellátott olajtartályok esetén ne használjon dörzshatású tisztítószereket, csak egy puha törlőruhát és semleges mosószert.

SÜTÉSI TANÁCSOK

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

z olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a min. szint alá csökkennie. Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére. Az olaj vagy zsír elhasználódásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket készít. A panírozott élelmiszerek például jobban szennyezik az olajat, mint a panírozás nélküli ételek.

Mint minden olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj károsodik és megromlik! Ezért

rendszeres szűrés mellett is tanácsos bizonyos időközönként teljesen lecserélni az olajat.

Mivel ez az olajsütő a forgatható sütőkosárnak köszönhetően kevés olajjal működik, nagy előnyt jelent, hogy a kereskedelemben kapható többi olajsütőhöz képest ennél elég az olajnak csak kb. a felét eltávolítani.

A HELYES SÜTÉS MÓDJA

- Be kell tartani minden recept esetén az ajánlott sütési hőmérsékletet. Ha a hőmérséklet túl alacsony, akkor az étel magába szívja az olajat. Ha viszont túl magas, akkor az étel külseje megpirul, miközben belseje nyers marad.
- Ha kis mennyiségű ételt süt, akkor az olaj hőmérsékletét az ajánlottnál alacsonyabb fokra állítsa, máskülönben az olaj túl forró lesz.
- Az ételt csak akkor szabad az olajba mártani, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis ha az ellenőrző lámpa kialszik.
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba, mert ellenkező esetben az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken, így az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egységesen.
- Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje a szép kinézet ellenére nem sül jól át. Az egyforma vastagságú darabok viszont egyszerre érik el az ideális sütési fokot.
- Az olajba vagy zsírba helyezés előtt törölje tökéletesen szárazra az ételt az olaj kifröccsenésének megakadályozására. A nedves élelmiszer sütés után nem lesz ropogós (különösen a burgonya). A magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség) tanácsos bepanírozni vagy belisztezni, de a főlegesen morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Ételtípus		Max. mennyiség g (gramm)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott adag	500	190	7-9
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	1000	190	16-18
HAL	Kalmár	500	160	9-10
	Fésűkagyló	500	160	9-10
	Norvégrák (szkampi) farok	600	160	7-10
	Szardínia	500-600	160	8-10
	Tintahal	500	160	8-10
	Nyelvha	500-600	160	6-7
HÚS	Bécsi marhasült	250	170	5-6
	Rántott csirkemell	300	170	6-7
	Húspogácsa/fasírt	400	170	7-9
ZÖLDSÉG	Articsóka	250	150	10-12
	Karfiol	400	150	8-9
	Gomba	400	150	9-10
	Padlizsán	300	150	11-12
	Cukkini	200	150	8-10

Vegye figyelembe, hogy a megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, amelyeket az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint kell módosítani.

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

hőmérsékletet.

- A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete nagyon alacsony, amelynek hatására elkerülhetetlen az olaj vagy zsír hőmérsékletének jelentős csökkenése. A jó eredmény elérése érdekében ne lépje túl az alábbi táblázatban jelzett ételmennyi-
- iségeket.

 - A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt a sütőkosár rázogatóásával el kell távolítani.** Ezután nagyon lassan eressze az olajba a sütőkosarat, nehogy kicsapjon.

A megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek, amelyeket az ételek kiindulási hőmérséklete, valamint a fagyasztott étel gyártója által javasolt hőmérséklet függvényében kell módosítani.

Étel		Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott adag	350 (*)	190	6-8
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	800	190	16-18
BURGONYAKROKETT		500	190	9-11
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190	4-6
	Tengeri rákokcskák	300	190	4-6
HÚS	Rántott csirkemell	200	190	6-8

FIGYELMEZTETÉS: a sütőkosár behelyezése előtt ellenőrizze, hogy a fedél jól le legyen zárva.

(*) A legjobb sütési eredményt ezzel a mennyiséggel lehet elérni. Természetesen több hasábburgonyát is készíthet, de vegye figyelembe, hogy akkor az elkészült hasábburgonya zsírosabb lesz. Ennek az az oka, hogy az olaj hőmérséklete a fagyasztott étel behelyezésétől pillanatában hirtelen lecsökken.

MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

RENDELLENESSÉG	PRZYCZYNA	TENNIVALÓ
Kellemetlen szagok kibocsátása	A szagszűrő eltömődött Az olaj megromlott A sütőfolyadék típusa nem megfelelő	Cserélje ki a szűrőt. Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Használjon jó minőségű földimogyoró olajat.
Az olaj kifut	A megromlott olaj túlzottan habosodik. A forró olajba mártott élelmiszer nem volt elég száraz. A sütőkosár túl gyorsan lett a tartályba eresztve. Az olajsztint túllépte a maximum határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az élelmiszereket. Lassan eressze le a sütőkosarat. Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét.
Az olaj nem melegszik fel	Az olajsütőt előzőleg úgy kapcsolta be, hogy a tartályban nem volt olaj, így a biztonsági hőkapcsoló elromlott.	Forduljon a szervizhálózathoz (a biztonsági hőkapcsolót ki kell cserélni).

A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EC irányelv értelmében.



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasznált készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.