

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|---|--|
| A. Kijelző | M. Sütőkosár tartó |
| B. “-/+” gombok az idő és a hőmérséklet csökkentésére/növelésére | N. Nyílások a vezérlőegység rögzítésére |
| C. MODE gomb az idő/hőmérséklet üzemmód kiválasztására | O. Fogófülek |
| D. START/STOP be-/kikapcsoló gomb | P. Készülékház |
| E. “Piros” POWER bekapcsolás jelzőlámpa | Q. Olajleeresztő csap (egyes típusoknál) |
| F. “Zöld” READY hőmérséklet elérése jelzőlámpa | R. Olajleeresztő csap ajtaja (egyes típusoknál) |
| G. LF gomb a zsír felolvasztására + counter reset | S. Fedél füllel |
| H. Biztonsági mikrokapcsoló | T. Szűrő (egyes típusoknál) |
| I. Sütőkosár lehajtható nyéllel | U. Kémlelőablak (egyes típusoknál) |
| J. Maximális ételmennyiség jelző | V. Elektromos fűtőellenállás |
| K. Kivehető tartály | W. Biztonsági hőkapcsoló reset gomb |
| L. MIN – MAX olajsint jelző | Z. Vezetéktartó |

FONTOS TUDNIVALÓK

- A készüléket különböző ételek olajban való sütésére, kizárólag háztartási használatra tervezték. A készüléket nem szabad más célokra használni, módosítani vagy valamelyik részén változtatásokat végezni.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha megsérült (pl. leesett) vagy működési rendellenességet észlel. Forduljon a gyártó meghatalmazásával rendelkező szervizhez.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A erősségű aljzathoz szabad csak csatlakoztatni.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, kako bi se izbjegao svaki rizik od nezgode.
- A villásdugót ne a tápvezeték megrántásával, húzza ki a csatlakozó aljzathoz. Mindig a villásdugót fogva végezze a lecsatlakoztatást.
- A tápvezeték nem lehet a készülék felmelegedett részei, hőforrások vagy éles sarkok közelében ill. ezeket nem érintheti.
- Ne helyezze a készüléket hőforrások mellé vagy olyan helyekre, ahol víz jelenhet meg.
- Vigyázzon, mert az olajsütő leesésekor súlyos égési sérüléseket szenvedhet. Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon a munkafelület széléről, ahova a készüléket támasztotta. Ellenkező esetben a tápvezeték könnyen hozzáférhető lenne a gyermekek számára vagy pedig zavarhatná a készüléket használó személyt. Ne használjon hosszabbítókat.
- Működés közben a készülék felmelegszik, csak a fogófülekhez és a gombokhoz érjen. ne hagyja A KÉSZÜLÉKET gyermekek közelében!
- A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amíg a tartályban lévő olaj forró. A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat. A készüléket csak akkor mozgassa vagy szállítsa, ha lehűlt. Használja a megfelelő fogófüleket.
- Az olajsütőt csak a folyékony halmazállapotú olajjal vagy zsírral való megfelelő feltöltés után szabad bekapcsolni. Ha üresen ill. szárazon kapcsolja be az olajsütőt, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. Zsír használatkor mindenképpen aktiválni kell a “Lard Function” funkciót.
- Mindig tartsa be a mozgatható edényben jelzett MIN és MAX szinteket.
- A biztonsági mikrokapcsoló biztosítja, hogy a melegítő elem csak akkor tud működni, ha megfelelően van elhelyezve.
- Húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzathoz a tisztítási műveletek alatt, valamint ha nem használja a készüléket.
- Sose mártsa vízbe vagy más folyadékba a vezérlőegységet, a tápvezetékét és a csatlakozódugót

- 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.
- Az olaj és a zsír gyúlékony anyagok. Ha a sütőfolyadék meggyulladna, azonnal csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról és oltsa el a tüzet egy fedő vagy egy takaró segítségével. Sose használjon vizet a lángok elfojtására.
- A mozgatható tartály kivétele előtt mindig várja meg, hogy az olaj vagy a zsír teljesen lehűljön.
- Őrizze meg a használati utasítást.
- Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet előírásainak.
- Ügyeljen a fedél kinyitása miatt kiáramló forró gőzre és esetleg kifröccsenő olajra.
- Ezt a készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Őrizze meg a használati utasítást.

BIZTONSÁGI HŐKAPCSOLÓ

A készülék rendelkezik egy biztonsági hőkapcsolóval, amely a készülék hibás használata vagy rendellenes működése esetén megszakítja a melegítést. A készülék lehűlése után egy fogpiszkáló vagy hasonló eszköz segítségével finoman nyomja meg a (W) biztonsági kapcsoló visszaállító gombját, amely a RESET felirat közelében található (lásd 1. ábra). Ha a készülék nem működne, a gyártó engedélyével rendelkező szervizhez kell fordulni.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a tartályt, a sütőkosarat és a fedelet. A vezérlőegység, a tápvezeték és a fűtőellenállás egy nedves ruhával tisztítható. Győződjön meg, hogy nem szivárgott víz a vezérlőegységbe és a kivehető tartály alján nincsenek lerakódások. Ezután gondosan törölje szárazra a készülék összes részét. Ellenőrizze, hogy a vezérlőegység megfelelően van-e rögzítve az olajsütő készülék házára. A biztonsági mikrokapcsoló (H) nem engedélyezi a készülék működését, ha az kezelőegység nincs megfelelően a helyére (N) illesztve.

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- Fordítsa le a sütőkosár lehajtható nyelét, amíg ki nem nyílik (2. ábra, 2. állás). Felfelé húzva vegye ki az (I) sütőkosarat.
- Olaj alkalmazása esetén öntse az olajat az (K) tartályba a max jelzésnek megfelelő maximum szint eléréséig (lásd 4. ábra). A tartály feltöltésénél sose lépje túl ezt a határt, mert ellenkező esetben az olaj kifolyhat az edényből. Az olaj szintjének mindig a (L) min. és a max. jelzések között kell lennie. A legjobb eredményt jó minőségű földimogyoró olaj használatával érheti el.

ELŐMELEGÍTÉS

- Tegye az ételt a sütőkosárba (I) és sose lépje túl a sütőkosáron jelzett maximum szintet (9. ábra). Győződjön meg, hogy a sütőkosár nyele megfelelő helyzetben van (2. ábra, 2. állás).
- Kapcsolja a készüléket az elektromos hálózatra. Ezután mindkét ellenőrző lámpa (E és F) felgyullad.

AZ OLAJSÜTŐ BEPROGRAMOZÁSA

A “-/” gombokkal (B) a hőmérsékletet 120°C és 190°C közé lehet beállítani.

A gomb minden megnyomása 5°C-kal növeli vagy csökkenti a hőmérsékletet.

A MODE gombbal (C) a hőmérséklet vagy az idő beállításának programozását lehet elérni.

A “-/” gombokkal (B) a sütési időt 0 és 60 perc közé lehet beállítani. A gomb minden megnyomása 30-kal növeli vagy csökkenti a hőmérsékletet.

A hőmérséklet és az idő beállítása után nyomja meg az START/STOP gombot (D) (Ha az idő nincs beállítva, az olajsütő nem kezd el a melegítési szakaszt). Az olajsütő elkezd a melegítést. A piros jelzőlámpa (E) felgyullad. Ebben a szakaszban egyébként a “-/” gombbal (B) mind a hőmérséklet, mind a sütési idő, a MODE gombbal (C) pedig a választás is módosítható. Amikor a készülék eléri a

beállított hőmérsékletet, felgyullad a zöld jelzőlámpa (F) és az olajsütő 2 rövid hangjelzést ad ki.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

- Ahogy a zöld jelzőlámpa (F) felgyullad, merítse az olajba a sütőkosarat (I). A sütőkosarat lassan eressze le a forró olaj kifröccsenésének vagy kifolyásának megakadályozására.
- Zárja be a fedelet.
- Nyomja meg az START/STOP gombot (D). Elkezdődik a beállított sütési idő visszaszámlálása, amely a kijelzőn (A) látható. Ebben a szakaszban egyébként a “-/” gombbal (B) mind a hőmérséklet mind a sütési idő, a MODE gombbal (C) pedig a választás is módosítható. A visszaszámlálás befejezésekor az olajsütő 3 rövid hangjelzést ad ki. Ekkor az (E) és (F) jelzőlámpák kialszanak. A hőmérséklet visszatér az előzőleg beállított értékre. Ha nem nyomják meg az START/STOP gombot (D), akkor a készülék nem kezdi el a visszaszámlálást és 30 perc után visszatér a gyári beállításra.
- Természetes, hogy jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből.
- Természetes, hogy sütés közben gőz áramlik ki a fedélből és a lecsapódott pára csepeg a fedél széléről.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében sose tegye a kezét a fedélen található szűrőre vagy az olajsütőre, ha a készülék be van kapcsolva. Mielőtt teljesen kinyitná a fedelet, nyissa meg egy kicsit, hogy az egyik oldalról távozhasson a gőz.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSE

- A sütési idő lejártakor az olajsütő 3 rövid hangjelzést ad ki. Ekkor emelje ki a sütőkosarat (I) és ellenőrizze, hogy az étel megpirult-e a kívánt mértékben.
- Húzza ki a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzatból.
- A sütőkosarat (I) a tartály szélén található tartóra akasztva csepegtesse le a felesleges olajat.
- Megjegyzés: Ha a sütést 2 szakaszban kell végezni vagy több ételt akar egymás után sütni, akasza fel a sütőkosarat (I) a tartóra (M) és várja meg, hogy a jelzőlámpa ismét felgyulladjon. Ezután lassan merítse vissza az olajba sütőkosarat (I) a sütés folytatásához.

“OIL COUNTER” FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi az olaj elhasználódási idejének ellenőrzését úgy, hogy a készülék automatikusan jelzi amikor ki kell cserélni az olajat.

Körülbelül 5 óra üzemelés után a kijelzőn megjelenik az “OIL” (OLAJ) intermittáló felirat és ezzel egyidőben a készülék egy hangjelzést ad ki.

Ekkor ki kell cserélni az olajat, és a “counter reset” (G) nyomógombot legalább 3 másodpercig lenyomva tartva le kell nullázni (reset) a szerkezetet.

A lenullázás bekövetkezését egy hangjelzés kíséri.

Ekkor a készülék készen áll a friss olaj számlálására.

Megjegyzés:

- Az “OIL” non preclude il normale funzionamento dell'apparecchio.
- Az “OIL” (OLAJ) felirat megjelenése nem befolyásolja a készülék normális működését.
- Az olaj elhasználódásának ideje a készített ételek típusától függ. A panírozás például meggyorsítja a sütőzsiradék minőségének romlását. Ebben az esetben azt tanácsoljuk, hogy még az “OIL” (OLAJ) felirat megjelenése és a hangjelzés előtt cserélje ki az olajat.
- A “Lard Function” funkció használata automatikusan lenullázza az olajszámlálót.

“LARD FUNCTION” FUNKCIÓ

Ez a funkció akkor hasznos, amikor olaj helyett szilárd zsírt akarunk használni.

- Vágja fel kis darabokra a zsírt és tegye bele közvetlenül a tartályba (K). Azt tanácsoljuk, hogy a következő mennyiségeket használja: MIN 1750 g MAX 2750 g
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és sütési időt, majd nyomja meg a (G) gombot. A kijelzőn ekkor megjelenik az “LF” felirat és az olajsütő elkezd felolvasztani a zsírt, melyet 140°C-os hőmérsékletre melegít fel. Kb. 15 perc után a szilárd zsírdarabok teljesen felolvadnak.
- Ekkor a hőmérséklet az előzőleg beállított értékre emelkedik.
- Ahogy a zöld jelzőlámpa (F) felgyullad, merítse az olajba a sütőkosarat (I). A sütőkosarat lassan

eressze le a forró olaj kifröccsenésének vagy kifolyásának megakadályozására.

- Zárja be a fedelet.
- Nyomja meg az START/STOP gombot (D). Elkezdődik a beállított sütési idő visszaszámlálása, amely a kijelzőn (A) látható.

Ebben a szakaszban egyébként a “-/+” gombbal (B) mind a hőmérséklet mind a sütési idő, a MODE gombbal (C) pedig a választás is módosítható. A visszaszámlálás befejezésekor az olajsütő 3 rövid hangjelzést ad ki. Az (E) és (F) jelzőlámpák kialszanak. A hőmérséklet visszatér az előzőleg beállított értékre. Ha nem nyomják meg az START/STOP gombot (D), akkor a készülék nem kezd el a visszaszámlálást és 30 perc után visszatér a gyári beállításra.

- Természetes, hogy jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből.
- Természetes, hogy sütés közben gőz áramlik ki a fedélből és a lecsapódott pára csepeg a fedél széléről.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében sose tegye a kezét a fedélen található szűrőre vagy az olajsütőre, ha a készülék be van kapcsolva. Mielőtt teljesen kinyitná a fedelet, nyissa meg egy kicsit, hogy az egyik oldalról távozhasson a gőz.

Megjegyzés: A “Lard Function” funkció használata automatikusan lenullázza az olajszámlálót (counter reset).

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Az olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a min. szint alá csökkentenie. Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére. Az olaj vagy zsír elhasználódásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket készít. A panírozás például jobban szennyezi az olajat, mint az anélkül készült ételek. Mint minden olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj megromlik! Tehát rendszeres szűrés mellett is tanácsos gyakran lecserélni az olajat.

A HELYES SÜTÉS MÓDJA

Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba, mert ellenkező esetben az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken és 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 át. Az egyforma vastagságú darabok egyszerre érik el az ideális sütési fokot. Az olajba vagy zsírba helyezés előtt törölje tökéletesen szárazra az ételt, mert ha nedves marad, nem lesz ropogós (különösen a burgonya). Tanácsos bepanírozni vagy belesztezni a magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség), de a főleg morzsát vagy lisztet le kell rázni, mielőtt az ételt az olajba tenné. Bundázott, palacsintatészta mártott ételek sütésénél azt tanácsoljuk, hogy előbb merítse be az üres sütőkosarat, majd a beállított hőmérséklet elérésekor (jelzőlámpa kikapcsolása) tegye az ételt közvetlenül a forró olajba annak megakadályozására, hogy a tésztabevonat a sütőkosárhoz ragadjon. Kövesse az alábbi táblázat utasításait, de vegye figyelembe, hogy a megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, amelyeket az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint kell módosítani.

Étel		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Nyers burgonya teljes adag		170°	11-15
Hal	Tintahal	140°	9-13
	Fésűskagyló	140°	10-14
	Szardínia	140°	10-14
	Tengeri rákokcskák	140°	8-12
	Nyelvhal	140°	6-10
Hús	Bécsi szelet sertéshúsból	160°	8-12
	Rántott csirkeszelet	160°	9-13
	Húspogácsa/fasírt	160°	9-13
Zöldségek	Articsóka	150°	13-18
	Karfiol	150°	10-14
	Gomba	150°	8-12
	Padlizsán	150°	9-13
	Cukkini	150°	13-18

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

A fagyasztott ételek hőmérséklete nagyon alacsony.

Ennek következtében az olaj vagy zsír hőmérséklete is jelentősen csökken. A jó eredmény elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy ne töltse meg túlzottan a sütőkosarat. A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt meg kell próbálni eltávolítani.

Ezután a kosarat nagyon lassan eressze az olajba, 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		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Félkész fagyasztott burgonya		190°	10-14
Burgonyakrokett		180°	7-10
Hal	Panírozott tőkehal rudak	180°	3-6
	Lepényhal szeletek	180°	2-5
Hús	Rántott csirkeszelet	180°	3-6

OLAJLERESZTŐ CSAPPAL RENDELKEZŐ TÍPUSOK

FIGYELEM! Ne eressze ki az olajat ha forró, mert megégetheti magát. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Vegye ki a sütőkosarat.
2. Nyissa ki a (R) ajtót.
3. Nyissa ki az (Q) csapot úgy, hogy az óramutató járásával ellenkező irányban forgatja.
4. Engedje ki a készülékben levő sűrítőlágyadékokat egy edénybe (lásd alábbi ábra), vigyázva arra, hogy ne folyjon ki az edényből.
5. Távolítsa el a tartály alján esetleg található üledéket egy szivacs vagy konyhai papírtörölő segítségével.
6. Zárja el a csapot úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban forgatja.
7. Zárja vissza a (R) ajtót. A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.
8. Szilárd vagy folyékony zsír alkalmazása esetén ügyeljen, hogy a zsír ne hűljön le túlságosan, mert akkor megdermedhet.



TISZTÍTÁS

A tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki a villásugót a csatlakozó aljzatból.

Az olajsütőt sose mártsa vízbe és ne tegye vízsugár alá (lásd 5. ábra). A készülék belsejébe szivárgó víz áramutást okozhat. Ellenőrizze, hogy az olaj eléggé lehűlt-e, majd vegye le a vezérlőegységet és ürítse ki az olajat a tartályból. A tartály aljáról egy szivacs vagy papírszalvéta ill. konyhai kéztörölő segítségével távolítsa el a lerakódásokat. A vezérlőegység, a tápvezeték és fűtőellenállás kivételével a készülék összes többi részét el lehet tisztítani meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel (lásd 6. ábra). A tisztításhoz sose használjon dörzshatású szereket, mert ellenkező esetben kárt okozhat az olajsütőben. A művelet végén töröljön mindent szárazra, hogy megakadályozza a készülék üzemelése közben a forró olaj kifröccsenését.

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 elhasználandó 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.

