

A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSA ÉS HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OL-
VASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST.

CSAK ÍGY LEHETSÉGES BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT MELLETT A
LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNİ A KÉSZÜLÉKKEL.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A. Kijelző
- B. “-/+” gombok az idő és a hőmérséklet csökkentésére/növe-
lésére
- C. TEMP/TIME gomb az idő/hőmérséklet üzemmód kivá-
lasztására
- D. START/STOP be-/kikapcsoló gomb
- E. “Piros” POWER bekapcsolás jelzőlámpa
- F. “Zöld” READY hőmérséklet elérése jelzőlámpa
- G. LF gomb a zsír felolvasztására + counter reset
- H. Biztonsági mikrokapcsoló
- I. Sütőkosár lehajtható nyéllel
- J. Maximális ételmennyiség jelző
- K. Kivehető tartály
- L. MIN-MAX olajsint jelzés
- M. Sütőkosár tartó
- N. Vezérlőegység rögzítési helye
- O. Fogófülek
- P. Készülékház
- Q. Olajleeresztő csap (kiszérés szerint)
- R. Olajleeresztő csap tartórekesz ajtaja (kiszérés szerint)
- S. Fedél füllel
- T. Szűrő (kiszérés szerint)
- U. Kémlelőablak (kiszérés szerint)
- V. Elektromos fűtőellenállás
- W. Biztonsági hőkapcsoló reset gomb
- X. Olajszűrő
- Z. Kábeltartó

FONTOS TUDNIVALÓK

- A készüléket különböző ételek olajban való sütésére, kizáró-
lag háztartási használatra tervezték. A készüléket nem sza-
bad más célra használni, módosítani vagy valamelyik részén
változtatásokat végezni.
- Ne kapcsolja be a készüléket ha megsérült (pl. leesett) vagy
működési rendellenességeket észlel.
Forduljon a gyártó meghatalmazásával rendelkező szer-
vizhez.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség meg-
egyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket csak megfelelő földeléssel rendelkező és mini-
mum 16 A terhelhetőségű csatlakozóaljzathoz kapcsolja.
- Ha hálózati kábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében

kizárólag a gyártónak vagy egy márkaszerviznek kell kicserél-
nie.

- A villásdugót ne a hálózati kábel megrántásával húzza ki a
csatlakozóaljzathoz. Mindig a villásdugót fogva végezze a
lecsatlakoztatást.
- A hálózati kábel ne legyen a készülék felmelegedett részei,
hőforrások vagy éles sarkok közelében és ne érintse ezeket.
- Ne helyezze a készüléket hőforrások mellé vagy olyan helyek-
re, ahol víz jelenhet meg.
- Vigyázzon, mert az olajsütő leesésekor súlyos égési sérülé-
seket szerezhet. Ne hagyja, hogy a hálózati kábel lelógjon
a munkafelület szélére, ahova a készüléket támasztotta.
Ellenkező esetben a hálózati kábel könnyen hozzáférhető
lenne a gyermekek számára vagy zavarhatná a készüléket
használó személyt. Ne használjon hosszabbítókat
- Működés közben a készülék felmelegszik, csak a fogófülekhez
és a gombokhoz nyúljon.
NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK KÖZELÉBEN!
- A készüléket ne mozdítsa el a helyéről, amíg az olaj forró,
mert a forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat.
A készüléket csak akkor mozgassa vagy szállítsa, ha lehűlt.
Használja a megfelelő fogófüleket.
- Az olajsütőt csak az olajjal való feltöltés után szabad bekapc-
solni. Ha üresen kapcsolja be az olajsütőt, akkor egy biztonsá-
gi hőkapcsoló megszakítja a készülék működését.
Zsír használatakor mindenképpen aktiválni kell a “Lard Func-
tion” funkciót.
- Mindig tartsa be a kivehető tartályban jelzett MIN és MAX
szinteket.
- A biztonsági mikrokapcsoló biztosítja, hogy a fűtőelem csak
akkor tud működni, ha a vezérlőegység megfelelően van el-
helyezve.
- 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
hálózati kábelt és a csatlakozódugót.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-
szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és
tudással rendelkező személyek (és gyermekek) használják, ha
valaki nem ügyel a testi épségükre és nem tanítja meg őket
a készülék használatára. A gyermekeket felügyelet alatt kell
tartani hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- Az olaj és a zsír gyúlékony anyag. Ha a sütőzsíradék meggyul-
ladna, 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.
- Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak

megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

- Ügyeljen a fedél kinyitásakor esetleg kiáramló forró gőzre és kifröccsenő olajra.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.
- Nem használható: üzletek, irodák és más munkahelyek szemeélyzete részére konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben, egyéb vendégfogadó helyeken és magánzálláshelyeken.
- Őrizze meg a használati utasítást.

BIZTONSÁGI HŐKAPCSOLÓ

A készülék egy biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, 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 biztonsági hőkapcsoló reset (visszaállító) gombját (W), amely a RESET felirat közelében található (lásd 1. ábra). Ha a készülék nem működne, a gyártó által feljogosított 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 hálózati kábel 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 készülékházára. A biztonsági mikrokapcsoló (H) nem engedélyezi a készülék működését, ha a vezérlőegység nincs megfelelően a helyére (N) illesztve.

FELTÖLTÉS OLAJJAL

- Forgassa el a sütőkosár lehajtható nyelét, amíg nem rögzül (2. ábra, 2. állás). Felfelé húzva vegye ki a sütőkosarat (I).
- Olaj alkalmazása esetén öntse az olajat a tartályba (K) amíg el nem éri a max. jelzésnek megfelelő maximum szintet (lásd 4. ábra). Sose lépje túl ezt a határt, mert ellenkező esetben az olaj kifolyhat a tartályból. Az olaj szintjének mindig a min. és a max. jelzések (L) között kell lennie. A legjobb eredményt jó minőségű földimogyoró olaj használatával lehet elérni.

ELŐKÉSZÍTÉS

- Tegye az ételt a sütőkosárba (I) és ügyeljen, hogy sose lépje túl a sütőkosáron jelzett maximum szintet (7. ábra). Győződjön meg, hogy a sütőkosár nyele megfelelő helyzetben van (2. ábra, 2. állás).

- Kapcsolja a készüléket az elektromos hálózatra.

AZ OLAYSÜTŐ 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 TEMP/TIME gombbal (C) a hőmérséklet beállításáról az idő beállítására lehet lépni és fordítva.

A “-/+” gombokkal (B) a sütemési időt 0 és 60 perc közé lehet beállítani. A gomb minden megnyomása 1 perccel növeli vagy csökkenti az időt. A hőmérséklet és az idő beállítása után nyomja meg a START/STOP (D) (Ha az idő nincs beállítva, az olajsütő akkor is elkezd a melegítést). Az olajsütő elkezd a melegítést.

A piros jelzőlámpa (E) felgyullad. Ebben a szakaszban egyébként a “-/+” gombbal módosítani lehet a hőmérsékletet.

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

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

1. Amikor a zöld jelzőlámpa (F) felgyullad, az olajsütő készen áll a használatra.
 2. Ha a sütemési idő előzőleg be lett állítva, nyomja meg a START/STOP gombot (D) a visszaszámlálás elindítására. Ekkor a kijelző (A) a beállított sütemési idő visszaszámlálását mutatja. Ebben a szakaszban egyébként a “-/+” gombbal (B) mind a hőmérséklet mind a sütemési idő, a TEMP/TIME gombbal (C) pedig a választás is módosítható.
 3. Ha a sütemési idő nem lett előzőleg beállítva, ebben a szakaszban be lehet állítani. Az idő visszaszámlálása 2 másodperc után automatikusan elindul.
 4. Lassan leeresztve merítse az olajba a sütőkosarat (I) a forró olaj kifröccsenésének vagy kifolyásának megakadályozására.
 5. Zárja be a fedelet.
 6. A visszaszámlálás befejezésekor az olajsütő 3 rövid hangjelzést ad ki.
 7. Az olajsütő nem kapcsol ki automatikusan: ha ismét sütni akar vele meg kell várni amíg felgyullad a zöld jelzőlámpa (F).
- Természetes, hogy jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből.
 - Természetes, hogy sütemés közben gőz áramlik ki a fedélből és a lecsapódott pára csepeg a fedél szélééről.
 - Az égési sérülések elkerülése érdekében sose tegye a kezét a fedélre 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 sütemés befejezésekor emelje ki a sütőkosarat (I) és ellenőrizze,

hogy az étel megpirult-e a kívánt mértékben.

- Húzza ki a villásdugót az elektromos csatlakozójából.
- A sütőkosarat (I) a tartály szélén található tartóra (M) akasztva csepegtesse le a felesleges olajat.

“OIL COUNTER” FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi az olaj felhasználódási idejének ellenőrzését úgy, hogy a készülék automatikusan jelzi amikor ki kell cserélni az olajat. Körülbelül 5 óra sütés után a kijelzőn az “OIL” (OLAJ) felirat jelenik meg, és ezzel egyidejűleg a készülék egy hangjelzést ad ki. A felirat 3 perces időközönként jelenik meg.

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

A lenullázás bekövetkezését egy hangjelzés kíséri.

Ekkor a készülék készen áll a friss olaj számlálására.

Megjegyzés:

- Az “OIL” (OLAJ) felirat megjelenése nem befolyásolja a készülék normális működését.
- Az olaj felhasználódásának 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.
- Az “Oil counter” funkcióban megszámlált órák megegyeznek a felhasználó által az “idő” funkcióban beállított órákkal.

“LARD FUNCTION” FUNKCIÓ

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

- Az olaj kiöntése előtt győződjön meg, hogy a csap (Q) jól el legyen zárva.
- Vágja fel kis darabokra a zsírt és tegye bele közvetlenül a tartályba (K). Azt tanácsoljuk, hogy a következő mennyiségeket használja:
(F34519: MIN 2300g MAX 2750g) (F34529: MIN 3200g MAX 3650g).
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és sütemési 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 a zsírba a sütőkosarat (I). A sütőkosarat lassan eressze le a forró olaj kiforrásának vagy kifolyásának megakadályozására.

- Zárja be a fedelet.
- Nyomja meg a START/STOP gombot (D). Elkezdődik a beállított sütemési idő visszaszámlálása, amely a kijelzőn (A) látható. Ebben a szakaszban egyébként a “-/+” (B) és TEMP/TIME (C) gombbal mind a hőmérsékletet mind a sütemési időt lehet módosítani. 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 a 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 fedélre 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.

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Az olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a minimum szint alá csökkennie. Időnként szükség van a sütőzsiradék teljes cseréjére. Az olaj vagy zsír felhasználódásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket süt a készülékben. A panírozás például jobban szennyezi az olajat, mint a panírozás nélkül sült ételek.

Mint minden olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj vagy zsír megromlik! Tehát rendszeres szűrés mellett is tanácsos gyakran lecserélni az olajat.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba, mert ellenkező esetben az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken és az étel felszívja 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 sütemési fokot. Az olajba vagy zsírba merítés előtt törölje tökéletesen szárazra az ételt, mert ha nedves marad, nem lesz ropogós (különösen a burgonya). Tanácsos bepanírozni vagy belesztegni a magas víztartalmú élelmiszerek (pl. hal, hús, zöldség), de a főlegesen morzsát vagy lisztet le kell rázni, mielőtt az ételt az olajba tenné.

Bundázott vagy palacsintatészta mártott ételek sütemésénél 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)	Sütési idő (perc)
Nyers burgonya teljes adag		170°	11-15
Hal	Kalmár	140°	9-13
	Fésűkagyló	140°	10-14
	Szardínia	140°	10-14
	Apró tengeri rákok	140°	8-12
	Nyelvhal	140°	6-10
Hús	Rántott sertésszelet	160°	8-12
	Rántott csirkemell	160°	9-13
	Húspogácsa/fasírt	160°	9-13
Zöldségek		150°	13-18
	Articsóka	150°	10-14
	Karfiol	150°	8-12
	Gomba	150°	9-13
	Padlizsán	150°	13-18
	Cukkini		

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

A fagyasztott ételek hőmérséklete nagyon alacsony.

Ennek következtében a sütősziradék hőmérséklete is jelentősen csökken. A jó eredmény elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy ne töltsen 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 a sütni kívánt ételek kiindulási hőmérséklete és fagyasztott élelmiszer gyártója által javasolt hőmérséklet függvényében kell módosítani.

Étel		Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Félkész fagyasztott burgonya		190°	10-14
Burgonyakrokkett		180°	7-10
Hal	Panírozott tőkehal rudak	180°	3-6
	Lepényhal filé	180°	2-5
Hús	Rántott csirkemell	180°	3-6

OLAJLERESZTŐ CSAPPAL RENDELKEZŐ MODELLEK

FIGYELEM! Ne eressze ki a forró olajat vagy zsírt, mert megégetheti magát.

Az alábbiak szerint járjon el:

1. Vegye ki a sütőkosarat.
2. Nyissa ki az ajtót (R).
3. Nyissa ki a csapot (Q) úgy, hogy az óramutató járásával ellenkező irányban forgatja.
4. Engedje ki egy edénybe a készülékben lévő sütőfolyadékot (lásd 9. ábra) miközben ügyeljenhogy túlfolyjon.
5. Távolítsa el a tartály alján esetleg lerakódott üledéket egy szivacs vagy konyhai papírtörölő segítségével.
6. Zárja el a csapot úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban forgatja.
7. Zárja vissza az ajtót (R). 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.

Megjegyzés: A készülék tartálya egy kivehető olajsűrővel (X) van ellátva, amelyen fennakadnak a sütésből származó nagyobb ételdarabok.

Az olajtartály kiürítése után a 8. ábrán jelzettek szerint vegye ki a szűrőt, mossa el mosogatószerrel, majd tegye vissza helyére.

TISZTÍTÁS

A tisztítás elkezdése előtt mindig győződjön meg, hogy a villásdugó ki van húzva a csatlakozóaljzatból.

Az olajsűrőt sose mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá (lásd 5. ábra).

A készülék belsejébe szivargó víz áramutést okozhat.

Ellenőrizze, hogy az olaj eléggé lehűlt-e, majd vegye le a vezérlőegységet és ürítse ki a az olajat a tartályból.

A tartály aljáról egy szivacs vagy papírszalvéta ill. konyhai papírtörölő segítségével távolítsa el a lerakódásokat.

A vezérlőegység, a hálózati kábel és a fűtőellenállás kivételével a készülék összes többi része tisztítható mosogatógépben (lásd 6. ábra).

A tisztításhoz sose használjon dörzshatású szivacsot, mert ellenkező esetben kárt okozhat az olajsűrőben.

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 elhasználódott 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.