

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.

Csak így lehetséges biztonságos használat mellett a legjobb eredményt elérni a készülékkel.

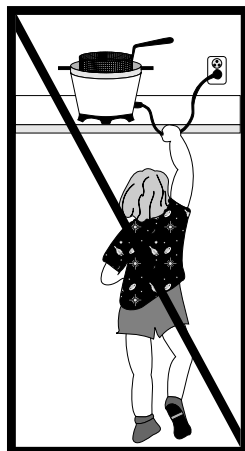
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A. Termosztát gomb a hőmérséklet beállítására
- B. Olajhőmérséklet ellenőrző lámpa (piros, zöld)
- C. Biztonsági mikrokapcsoló
- D. MIN – MAX szint jelzés
- E. Sütőkosár tartó
- F. Időmérő (egyes típusoknál)
- G. Időmérő nyomógomb (egyes típusoknál)
- H. Olajleeresztő csap ajtaja (egyes típusoknál)
- I. Olajleeresztő csap (egyes típusoknál)
- J. Kémlelőablak (egyes típusoknál)
- K. Szűrő (egyes típusoknál)
- L. Készülék ház
- M. Fogófülek
- N. Nyílások a vezérlőegység rögzítésére
- O. Fedél füllel
- P. Kivehető tartály
- Q. Sütőkosár lehajtható nyéllel
- R. Elektromos fűtőellenállás
- S. Vezetéktartó
- T. Vezetősínek a vezérlőegység készülékhez rögzítésére
- U. Biztonsági hőkapcsoló reset gomb
- V. Vezérlőegység

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.
- A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy márkaszervize, illetve kizárólag egy hasonló szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el a biztonságos használat érdekében.
- 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 szerezhet. 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.
- 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
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül gye- rekek vagy cselekvőképtelen személyek nem használhatják.
- 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.
- Ne nyissa ki az olajleeresztő csap ajtaját (egyes modelleknel) amíg az olaj meleg.



IZTONSÁGI 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 "U" 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 "C" biztonsági mikrokapcsoló addig nem teszi lehetővé a készülék működését, amíg az "V" vezérlőegység nincs megfelelő módon elhelyezve a "L" készülékházban.

Ezután az olajsütő készen áll a használatra.

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- A fülénél fogva emelje fel és vegye le a "O" fedelet. Fordítsa le a sütőkosár lehajtható nyelét, amíg ki nem nyílik (2. ábra, 2. állás). Felfelé húzva vegye ki az "Q" sütőkosarat.
- Húzza ki az "S" vezetékartóból a készülék hálózatra való csatlakoztatásához szükséges hosszúságú vezetékét (lásd 3. ábra).
- Olaj alkalmazása esetén öntse az olajat az "P" 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 "D" min. és a max. jelzések között kell lennie (max. 3 vagy 4 liter a típus szerint). A legjobb eredményt jó minőségű földimogyoró olaj használatával érheti el.
- Szilárd zsír alkalmazása esetén a zsírt vágja fel kisebb darabokra, olvassza fel egy másik edényben, majd öntse a folyékony halmazállapotú zsírt az olajsütő tartályába. A zsírdarabokat sose olvassza a sütőkosárban vagy az olajsütő fűtőellenállásán (lásd 5. ábra).
- Zárja vissza a "O" fedelet.

ELŐMELEGÍTÉS

- Tegye az ételt az "Q" sütőkosárba anélkül, hogy a kosarat túlzottan megtöltené (max 1 kg a 3 literes típusnál és 1,3 kg a 4 literes típusnál).
Győződjön meg, hogy a sütőkosár nyele megfelelő helyzetben van (2. ábra, 2. állás).
- Az "A" termosztát gombbal állítsa be (lásd 6. ábra) a kívánt hőmérsékletet (lásd sütési

táblázat). A "B" ellenőrző lámpa fénye zöld színről pirosra vált.

- A beállított hőmérséklet elérése után a "B" ellenőrző lámpa zöld fénnel világít.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

- Ahogy a "B" ellenőrző lámpa zöld fénnel világít, merítse az olajba az "Q" sütőkosarat. A művelet nagyon lassan végezze a forró olaj kifröccsenésének vagy kifolyásának megakadályozására.
- Természetes, hogy ezután jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből.

AZ IDŐMÉRŐ BEÁLLÍTÁSA (kiszereles szerint)

Nyomja meg a "G" nyomógombot és a kijelzőn a "00" szám jelenik meg.

Tartsa lenyomva a "G" gombot a kívánt sütési idő eléréséig. A sütési időt 01 és 99 perc közötti időtartamra lehet beállítani.

A beállítás után engedje el a "G" nyomógombot. Ezután a kijelző megkezdődik a sütési idő visszaszámlálása:

- 99-től 01 percig a kijelző percekben mutatja a sütésből hátralevő időt.
- Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.

A beállított sütési idő végére egy hangjelzés hívja fel a figyelmet. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a "G" időmérő gombot.

Hibás beállítás esetén az időmérőt le lehet nullázni a "G" gomb pár másodpercig tartó lenyomásával.

Az időmérő jelzi a beállított sütési idő végét, de nem kapcsolja ki a készüléket!

Az időmérő elemének cseréjét a készülék házának (L) belsejében az alábbi módon végezze:

- Vegye le az olajsütő összes alkotórészét;
- Csavarja ki az időmérőt rögzítő két csavart;
- csavarhúzó segítségével és húzza ki az időmérőt. Közbén ügyeljen, hogy ne essen ki a nyomógomb;
- ugyanolyan típusúra;
- Az időmérő visszaszereléséhez végezze ellentétes sorrendben ugyanezeket a lépéseket.

Az olajsütő cseréje vagy kidobása esetén ki kell venni az elemet, majd az érvényes környezetvédelmi törvény utasítása szerint le kell selejtezni, mert szennyezheti a környezetet.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSE

- A sütési idő lejártá után emelje ki az "Q" sütőkosarat és ellenőrizze, hogy az étel a kívánt mértékben megpirult-e.
- Ha az étel elkészült, akkor kapcsolja ki a készüléket. Ehhez forgassa az "A" termosztát gombot a "•" felé. Az ellenőrző lámpa zöld fénnel világít.
- Húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

- A felesleges olaj lecsöpögtetésére hagyja az "Q" sütőkосarat a tartály "E" sütőkосár tartójára akasztva.
- L Megjegyzés: Ha a sütés 2 szakaszban történik vagy több sütési műveletet kíván végezni, az első szakasz végén akassza az "Q" sütőkосarat az "E" sütőkосár-tartóra és várja meg amíg az ellenőrző lámpa zöld fénnel világít, amely azt jelzi, hogy az olaj hőmérséklete elérte a beállított értéket. Ezután ismét eressze az "Q" sütőkосarat az olajba a sütés folytatására.

SÜTÉSI TANÁCSOK

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Az olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a min. szint alá csökkennie. Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére.

Az olaj vagy zsír felhasználódásának 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

Be kell tartani minden recept esetén az ajánlott sütési hőmérsékletet. Ha ez túl alacsony, akkor az étel magába szívja az olajat. Ha viszont túl magas, akkor az étel külseje megpirul, míg belseje nyers marad.

Az ételt csak akkor szabad az olajba tenni, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis amikor a "B" ellenőrző lámpa elalszik. Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkосárba, 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 belisztezni a magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség), de a főleg morzsát vagy lisztet le kell rázni, mielőtt az ételt az olajba tenné.

FRISS ÉTELEK SÜTÉSE

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		Maximum mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Nyers burgonya	fél adag	500 (3 literes típus)	170	6 - 8
		700 (4 literes típus)	170	8 - 10
	Teljes adag	1000 (3 literes típus)	170	13 - 15
		1300 (4 literes típus)	170	14 - 16
Hal	Tintahal	600	140	9 - 11
	Fésűskagyló	600	140	10 - 12
	Szardínia	600	140	10 - 12
	Tengeri rákokcsák	600	140	8 - 10
	Nyelvhal	500	140	6 - 8
Hús	Bécsi szelet sertéshúsból (3-4)	500	160	8 - 9
	Rántott csirkeszelet (3-4)	500	160	8 - 10
	Húspogácsa/fasírt (15)	700	160	8 - 10
Zöldségek	Articsóka	400	150	15 - 17
	Karfiol	600	150	10 - 11
	Gomba	500	150	8 - 10
	Padlizsán	200	150	9 - 11
	Cukkini	500	150	13 - 15

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

A fagyasztott ételek hőmérséklete nagyon alacsony.

Ennek következtében az olaj vagy zsír hőmérséklete is jelentősen csökken. A jó eredmény elérése érdekében ne lépje túl az egyes sütésekre jelzett ételmennyiségeket. 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		Maximum mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Félkész fagyasztott burgonya		1000 (3 literes típus)	190	15 - 17
		1300 (4 literes típus)	190	17 - 19
Burgonyakrokkett		700	180	9 - 11
Hal	Panírozott tőkehal rudak	500	180	7 - 8
	Lepényhal szeletek	500	180	6 - 7
Hús	Rántott csirkeszelet	300	180	5 - 6

OLAJLERESZTŐ CSAPPAL RENDELKEZŐ TÍPUSOK (ha a készülékhez tartozik)

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 "H" ajtót.
3. Nyissa ki az "I" csapot úgy, hogy az óramutató járásával ellenkező irányban forgatja.
4. Engedje ki a készülékben levő sütőfolyadékot 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 papírtörülő segítségével.
6. Zárja el a csapot úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban forgatja.
7. Zárja vissza a "H" ajtót.

A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

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 vízszugár alá (lásd 7. ábra).

A készülék belsejébe szivárgó 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 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 8. 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.

MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

RENDELLENESSÉG	OK	TENNIVALÓ
Kellemetlen szag	Az olaj megromlott. A sütőfolyadék nem megfelelő.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Használjon földimogyoró vagy jó minőségű növényi olajat.
Az olaj kifut	Az olaj megromlott és túl sok hab képződik. A forró olajba nem teljesen száraz ételt tett. A kosarat túl gyorsan tette be a tartályba. A tartályban levő olaj szintje túllépi a maximum-határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az ételt. Lassan tegye az olajsütőbe az ételt. Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét.
Az étel nem pirul meg eléggé a sütés alatt	Az olaj hőmérséklete túl alacsony. Túl sok ételt tett a kosárba.	Állítson be magasabb hőmérsékletet. Csökkentse a sütőbe tett étel mennyiségét.
Az olaj nem melegszik fel	Az olajsütőt úgy kapcsolta be, hogy a tartály üres volt, így a biztonsági hőkapcsoló elromlott.	Forduljon a szervizhálózathoz (a kapcsolót ki kell cserélni).