

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. A készülékkel csak így lehet biztonságos üzemelés mellett a legjobb eredményt elérni.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket csak megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A terhelhetőségű csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa. (Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel végeztesse el a csatlakozóaljzat cseréjét).
- A készüléket ne helyezze hőkiadásos források közelébe.
- A készülék tápvezetéke cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerszámok használatára van szükség. Sérült tápvezeték esetén a veszélyek elkerülésére a kábelt a gyártóval, egy márkaszervizzel vagy egy szakértett villanyszerelővel kell kicseréltetni.
- Működés közben a készülék meleg. NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK KÖZELÉBEN.
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül nem használhatják gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek.
- Ne használja az olajsütőt olaj nélkül.
- Ha az olajsütőből szivárogná az olaj, forduljon egy márkaszervizzel vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel az olajtartályt, a sütőkosarat és a fedelet. A művelet befejezése után mindent alaposan töröljön szárazra és távolítsa el az olajtartály alján esetleg maradt vizet. Mindezt azért kell elvégezni, hogy a készülék üzemelése közben nehegy kiforrósodjon a forró olaj.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy kevés tapasztalattal és nem elegendő ismerettel rendelkező személyek (beleértve gyermekek) használják, ha valaki nem ügyel a testi épségükre és nem tanítja meg őket a készülék használatára.
- A készülék mozgathatósága miatt használja a készülék négy oldalának alsó részén található bemélyedéseket. (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkosár fogantyúját).
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték lefolyjon a munkafelület széléről, mert azt a gyermekek megfoghatják vagy zavarhatja a készüléket használó személyt.
- A készülék legelső használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Ezt a készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a 1935/2004/EK irányelvnek.
- Ügyeljen a fedél kinyitása miatt kiáramló forró gőzre és eset-

leg kiforrósodó olajra.

- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletekben, irodákban és más munkahelyeken konyhának kialakított helyiségekben, gazdaságokban, mezőgazdasági üzemekben, szállodákban, motelekben és egyéb vendégfogadó helyeken, magán szálláshelyeken.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(lásd rajz a 2. oldalon)

- A. Fedél
- B. Kémlélőablak (nincs minden modellen)
- C. Szűrő (néhány modellnél kivehető)
- D. Olajtartály
- F. Fedélnyitó nyomógomb
- F. Termosztát tologó
- G. Sütőkosár
- H. Fogantyú tologó
- I. Sütőkosár fogantyú
- L. Ellenőrző lámpa

MŰSZAKI ADATOK

Nettó súly 2.6 kg

Felvett teljesítmény 1200 W

Frekvencia 50/60 Hz

Feszültség 220-240 V

A KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA ÉS HULLADÉKKEZELÉS



A 2002/96/EK irányelv értelmében a leselejtezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni, hanem egy kijelölt szelektív hulladékgyűjtő szigeten kell elhelyezni.

Mielőtt a villásdugót a csatlakozóaljzatba illesztené, győződjön meg, hogy mindig legyen olaj a tartályban. Öntsön az olajtartályba maximum 1,2 liter olajat (vagy 0,7 kg zsírt).

FIGYELEM: Az olaj szintjének mindig a tartály belsejében található minimum és a maximum jelzés között kell lennie. Sose használja az olajsütőt, ha az olajszint 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. Szilárd zsír használata esetén a nagy zsírdarabokat vágja kisebb darabokra, hogy az olajsütő már az első percekben se melegedjen szárazon. A hőmérsékletet a zsír teljes elolvadásáig tartsa 160° C-on és csak ezután állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

Illessze a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatba és a tologombot helyezze a kívánt hőmérsékletre. Amikor a termosztát ellenőrző lámpája elalszik, merítse az olajba a(z előzőleg megtöltött) sütőkosarat és zárja be a fedelet. Sose tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba (max. 0,7 kg nyers burgonya). Természetes, hogy ezután jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből és a sütőkosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezik.

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

"F" tologombját 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.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

- Az ételt csak akkor szabad az olajba mártani, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis ha az ellenőrző lámpa elalszik.
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba. A sütőkosár túlterhelése esetén az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken, így az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egyégségen.
- Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vastagságú, vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje nem sül jól át.
- Bundázott, palacsintatészta mártott ételek sütésénél azt tanácsoljuk, hogy előbb merítse be az üres sütőkosarat, majd a beállított hőmérséklet elérésekor (amikor az ellenőrző lámpa elalszik) az ételt közvetlenül a forró olajba merítse be annak megakadályozására, hogy a tésztabevonat a sütőkosárhoz ragadjon.
- Az olajba vagy zsírba helyezés előtt törölje tökéletesen szárazra az ételt, mert a nedves élelmiszer (különösen a burgonya) sütés után nem lesz ropogós. A magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség) tanácsos bepanírozni vagy belesztegni, de a fölösleges morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

Étel		Max. mennyiség	Hőmérséklet °C	Idő percben
HASÁBBURGONYA	fél adag	350	190°	5-7
	egész adag	700	190°	11-13
HAL	Kalamari	250	160°	6-7
	Fésűskagyló	250	160°	6-7
	Királyrák fark	250	160°	5-7
	Szardella	250	170°	6-7
	Tintahal	250	160°	6-7
	Lepényhal (1)	130	160°	5-6
HÚS	Marha bécsiszelet (1)	120	160°	5-7
	Panírozott csirke (2)	240	180°	4-6
	Csirkecomb (2)	300	180°	20-25
	Húsgombócok (6)	250	160°	4-6
ZÖLDSÉG	Articsóka	150	160°	5-6
	Karfiol	200	160°	4-5
	Gomba	200	160°	4-5
	Padlizsán (2 szelet)	50	170°	3-4
	Cukkini	150	160°	5-6

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

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

Étel	Max. mennyiség	Hőmérséklet °C	Idő percben
HASÁBBURGONYA	200 (*)	190	3-6
BURGONYAKROKETT	350	190	6-7
HAL Tőkehal szeletek (6)	150	190	4-5
Gamberetti	150	190	4-5
HÚS Panírozott csirke (1 db)	120	190	3-5

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

(*) A legjobb eredményt ezzel a mennyiséggel lehet elérni.

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Időnként teljesen le kell cserélni a sütőfolyadékot. Mint bármilyen olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj károsodik és megromlik! Ezért rendszeres szűrés mellett is tanácsos bizonyos időközönként teljesen lecserélni az olajat. Minden 5-8. sütés után vagy az alábbi esetekben tanácsos teljesen lecserélni az olajat: kellemetlen szagok; füstképződés sütés közben; az olaj megbarnul.

A tisztítási vagy karbantartási műveletek előtt a villásdugó kihúzásával kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni. Minden sütés után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, különösen panírozott vagy lisztbe mártott ételek esetében. A sütőfolyadékban maradt apró ételdarabok egy idő után megégnek és az olaj vagy zsír sokkal gyorsabb romlását ill. elhasználódását okozzák. Ellenőrizze, hogy megfelelően lehűlt-e az olaj (kb. két órát kell várni).

TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Az olajsütőt sose mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá. A készülék belsejébe szívárgó víz áramutást okozhat. A készülék fedele mosogatógépben tisztítható. A fedelet felfelé húzva kell levenni. Mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel az olajtartályt. Ezután öblítse el és gondosan szárítsa meg. A sütőkosár mosogatógépben is tisztítható. A tapadásgátló bevonatú olajtartállyal rendelkező modellek esetén ne használjon dörzshatású tisztítószereket vagy tárgyakat, csak semleges mosószert és egy puha ruhát.

A SZAGSZŰRŐ KARBANTARTÁSA

Kivehető szűrő: Idővel a fedél belsejében található szagszűrő elveszti hatékonyságát, ezért azt tanácsoljuk, hogy minden 10-15 alkalommal történő használat után cserélje ki. A szűrő kicseréléséhez ki kell venni a műanyag szűrőfedő rácsot.

Állandó szűrő: Az állandó szűrőt nem kell cserélni, mert tisztítása a fedél normál mosásakor történik.