

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

- 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 kapcsolja.
- (Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel cseréltesse ki a csatlakozóaljzattot).
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- Ha hálózati csatlakozókábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak vagy a márkaszervíznek kell kicserélnie.
- Működés közben a készülék felmelegszik.
NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK KÖZELÉBEN!
- Ne mozgassa a készüléket amikor az olaj forró, mert súlyos égési sérüléseket szerezhet.
- Az olajsütőt csak azután szabad bekapcsolni, hogy feltöltötte olajjal vagy zsírral.
- Ha a sütő üresen melegszik egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a sütő működését.
- Ebben az esetben a készülék ismételt beüzemeléséhez egy márkaszervízhez kell fordulni.
- Ha az olajsütőből szivárogna az olaj, forduljon egy márkaszervízhez 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 (miután kivette a szűrőt).
- 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 kiforrjon 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 gyermekeket felügyelet alatt kell tartani, hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- A készülék mozgathatósához használja a fogófüleket. (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkosár fogantyúját).
Ellenőrizze, hogy az olaj elég hideg legyen, ezért várjon kb. 2 órát.
- A készülék legelső használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Ne hagyja, hogy a hálózati csatlakozókábel lelógjon a mun-

kafelület széléről, ahova a készüléket támasztotta, mert könnyen belekapaszkodhat egy gyermek, vagy zavarhatja a készüléket használó személyt.

- Ügyeljen a fedél kinyitásokor kiáramló forró gőzre és esetleg kiforrócsenő olajra.
- Tilos házi készítésű és magas zsírsavtartalmú olajokat használni.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- 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.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletekben, irodákban és más munkahelyeken konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben és egyéb szálláshelyeken, magán-szálláshelyeken.
- Az F13235 modellhez kizárólag a készülékkel szállított kivehető kezelőpanel használható.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(lásd a címlapon lévő rajzot)

- A. Fedél
- B. Kémléolaóablak
- C. Szűrő
- D. Fedélnyitó nyomógomb
- E. Kivehető olajtartály
- F. Sütőkosár
- G. Fogantyú tologomb
- H. Sütőkosár fogantyú
- I. Kivehető kezelőpanel
- L. Termosztát tologomb
- M. Ellenőrző lámpa
- N. Elektromos csatlakozók

Mielőtt a villásdugót a csatlakozóaljzatba illesztené, győződjön meg, hogy mindig legyen olaj a tartályban.

Öntsön az olajtartályba maximum 1,3 liter olajat (vagy 1,2 kg zsírt).

FIGYELEM! A sütőfolyadék 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 hőmérsékletet.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

1. Tegye a sütni kívánt ételt a sütőkosárba, de sose töltse meg túlzottan (max. 0,7 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 tologombját "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 "G" tologombot 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 belső falára gőz csapódik le, amely később fokozatosan eltűnik.
 - Természetes, hogy működés közben a sütőkosár fogantyúja közelében pára csapódik le.

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 sütetést befejezettnek ítéli a termosztát "L" 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 (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 "E" 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. Helyezze be az olajtartályt (N) úgy, hogy a csatlakozók előre felé nézzenek.
4. Tegye vissza a helyére az "I" kezelőpanelt.
5. Tegye vissza a sütőkosarat a felső pozícióba és tegyen egy 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). A művelet végén helyezze vissza a fedelet.

FIGYELEM! Az így megszűrt 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 úgy, hogy a kapcsolót az 1. nyíl irányába nyomja, majd a 2. (8. ábra nyíl irányában felemeli. Cserélje ki a szűrőket.

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

A kezelőfelületet ne merítse vízbe, és ne tartsa folyóvíz alá. A készülék belsejébe szívárgott víz áramutést okozhat.

Ellenőrizze, hogy az olaj elég hideg legyen (várjon kb. 2 órát).

Üritse 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 "E"olajtartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- távolítsa el az "I" kezelőfelületet (lásd 3 ábra), majd a fűleknél fogva vegye ki az "E" kivehető olajtartályt (lásd 4 ábra), és mossa el mosogatószeres vízzel vagy mosogatógépben.
- 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 kezelőfelület kivételével az olajsütő minden alkatrésze mosható 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 törülruhát és semleges mosószert.

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 szennyeznek 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.

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 egyszerűen 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 főlösleges morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Étel	Max. mennyiség	Hőmérséklet °C	Idő percben
HASÁBBURGONYA fél adag	350	190°	5-7
egész adag	700	190°	10-14
HAL			
Kalamari	250	160°	6-7
Fésűskagyló	250	160°	6-7
Királyrák fark	250	160°	5-6
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
Articsóka	250	160°	4-6
ZÖLDSÉG			
Articsóka	150	150°	5-6
Karfiol	200	160°	4-5
Gomba	200	150°	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 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 ételmennyiségeket.
- 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.

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

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

(*) 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.

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 olajsint 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 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.