

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

(lásd a címlapon lévő rajzot)

- A. Fedél**
- B. Kémlelőablak (nincs az összes modellnél)**
- C. Szűrő**
- D. Kivehető olajtartály**
- E. Fedélnyitó nyomógomb**
- F. Percszámláló**
- G. Percszámláló nyomógomb**
- H. Percszámláló kijelző (nincs az összes modellnél)**
- I. Kivehető kezelőpanel**
- L. Termosztát toológomb**
- M. Ellenőrző lámpa**
- N. Vezetéktartó mélyedés**
- O. Vonatkoztatási jel**
- P. Fogantyú toológomb**
- Q. Sütőkosár fogantyú**
- R. Sütőkosár**
- S. Szűrő fedőlap**
- T. Szűrő fedőlap kapocs**

TANÁCSOK

- 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 csatlakozóaljzatot).
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- Ha hálózati csatlakozókábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak vagy a márkaszerviznek 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 szenvedhet.
- 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 márkaszervizhez kell fordulni.
- Ha az olajsütőből szivárogna az olaj, forduljon

egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatározott 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 nehogy kifröccsenjen 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 mozgatásához használja a fogófüleket (I). (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 lelőgjon a munkafelület szélére, ahova a készüléket támasztotta, mert könnyen belekapszkodhat egy gyermek, vagy zavarhatja a készüléket használó személyt.
- Ügyeljen a fedél kinyitásakor kiáramló forró gőzre és esetleg kifröccsenő olajra.
- Tilos házi készítésű és magas zsírsavtartalmú olajokat használni.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Az F26237 modellhez kizárólag a készülékkel szállított kivehető kezelőpanel használható.
- Ez a készülék megfelel az Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EK Irányelvnek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról 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.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

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

FIGYELEM! A sütőfolyadék szintjének mindig a minimum és a maximum jelzés között kell lennie.

Ne kapcsolja be az olajsütőt, amikor az olajsint 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 töltsen meg túlzottan (max. 1 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 "P" 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 (kiszérelés szerint) belső falára gőz csapódik le, amely később fokozatosan eltűnik.
- Természetes, hogy működés közben a sütőkosár fogantyúja közelében pára csapódik le.

ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL ELLÁTOTT MODELLEK

1. A "G" gomb megnyomásával állítsa be a sütési időt. Ekkor a kijelzőn megjelennek a beállított percek.
2. Rögtön ezután a kijelzőn villogni kezdenek a számok, ami azt jelenti, hogy a sütési idő visszaszámlálása elkezdődött.
Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.
3. Hibás beállítás esetén a gombot 2 másodpercnél

hosszabb ideig lenyomva tartva módosítani lehet a sütési időt.

Ekkor a kijelző lenullázódik, és az 1. ponttól ismételve meg a műveletet.

4. A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközzel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a "G" percszámláló gombot.

FIGYELEM! A percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket.

A PERCSZÁMLÁLÓ ELEMÉNEK KICSERÉLÉSE

Az elem kicseréléséhez forduljon az Önhöz legközelebbi márkaszervizhez.

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 "L" tologombját a "O" 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 SZŰRÉSE

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 "D" 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 törőlapírral távolítsa el.
3. Tegye vissza a helyére a "D" olajtartályt úgy, hogy az olajtartályra nyomott vonatkoztatási jel egy vonalba essen a készülékházon található vonatkoztatási jellel.
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).

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 SZAGSZŰRŐ CSERÉJE

Idővel a fedél belsejében található szagszűrő elveszti hatékonyságát. A szűrő kicseréléséhez távolítsa el a műanyag fedőlapot "S" úgy, hogy a kapcsot "T" az 1. nyíl irányába nyomja, majd a 2. (8. ábra nyíl irányában felemeli. Cserélje ki a szűrőket.

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 szivárgott 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 jelettek szerint.

A fedelet csak a szűrő kivétele után mártsa vízbe.

A "D"olajtartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Vegye ki az "I" kezelőpanelt és az "F" percszámálót az ábrán jelettek szerint (3. ábra), majd vegye ki a "D" olajtartályt a fogófülek segítségével (4. ábra).

Ezután mosogatógépben vagy kézzel mossa el a tartályt meleg víz és folyékony mosogatószer segítségével.

- 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 kezelőpanel és a timer kivétele után az olajsütő összes többi része tisztítható mosogatógépben.

Sose üritse 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 tisztítószeret, csak egy puha törőruhát és semleges mosószert.

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 panírozott élelmiszerek például jobban szennyezik 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 sül, 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 egyszerre 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 főleg morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Ételtípus		Max. mennyiség g (gramm)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott adag	500	190	7-9
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	1000	190	16-18
HAL	Kalmár	500	160	9-10
	Fésűkagyló	500	160	9-10
	Norvégrák (szkampi) farok	600	160	7-10
	Szardínia	500-600	160	8-10
	Tintahal	500	160	8-10
	Nyelvha	500-600	160	6-7
HÚS	Bécsi marhasült	250	170	5-6
	Rántott csirkemell	300	170	6-7
	Húspogácsa/fasírt	400	170	7-9
ZÖLDSÉG	Articsóka	250	150	10-12
	Karfiol	400	150	8-9
	Gomba	400	150	9-10
	Padlizsán	300	150	11-12
	Cukkini	200	150	8-10

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.

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

Étel		Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott adag	350 (*)	190	6-8
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	800	190	16-18
BURGONYAKROKETT		500	190	9-11
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190	4-6
	Tengeri rákokcskák	300	190	4-6
HÚS	Rántott csirkemell	200	190	6-8

(*) 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 behelyezésétének pillanatában hirtelen lecsökken.

MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

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 olajsztint 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.