

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Csak így lehet a legjobb eredményt elérni és a legnagyobb biztonságban üzemeltetni a készüléket.

Megjegyzés:

Ez a jelzés fontos tanácsokra vagy információkra hívja fel a felhasználó figyelmét.

- A készülék első használatakor érezhető "új szag" teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget.
- 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.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletek, irodák és más munkahelyek szellemi részére konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben, egyéb vendégfogadó helyeken és magán szálláshelyeken.

Égési sérülések veszélye!

Betartásának elmulasztása égési sérüléseket okozhat.

- Működés közben a készülék felmelegszik. **NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK KÖZELÉBEN!**
- A készüléket ne mozgassa el a helyéről amíg a tartályban található olaj forró, mert súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel az olajtartályt, a sütőkosarat és a fedelet (távolítsa el a szűrőt). A művelet befejezése után mindent alaposan töröljön szárazra és távolítsa el az olajtartály alján és különösen az olajleeresztő csőben esetlegesen maradt vizet. Erre azért van szükség, hogy a készülék üzemelése közben nehegy kicsapódjon a forró olaj.
- 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.
- Ha a készülék olajleeresztő csővel rendelkezik, akkor győződjön meg, hogy az a sütő működése közben mindig zárt állapotban és a helyén legyen.
- Ne hagyja, hogy a hálózati tápkábel lelógjon a munkafelület szélére, ahova a készüléket támasztotta, mert könnyen bekapaszkodhat egy gyermek vagy zavarhatja a készüléket használó személyt.

- Ügyeljen a fedél kinyitásakor kiáramló forró gőzre és esetleg kifröccsenő olajra.
- Mielőtt a sütőkosarat bemelettené ellenőrizze, hogy a fedél jól le legyen zárva.

Figyelem!

Betartásának elmulasztása sérüléseket vagy a készülék károsodását okozza ill. okozhatja.

- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- Az olajsütőt csak az olajjal vagy zsírral való feltöltés után szabad bekapcsolni. Ha az olajsütő üresen melegszik, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. Ebben az esetben a készülék ismételt beüzemeléséhez egy feljogosított márkaszervizhez kell fordulni.
- Ha az olajsütőből szivárogná az olaj, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez. A sütőkosár automatikusan az olajtartály központi csapjába illeszkedik. Ezért a törések elkerülése érdekében ne forgassa kézzel a sütőkosarat a helyes pozíció megtalálásához.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (beleértve gyermekeket) használják, hacsak nincsenek egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és nem lettek kellően felvilágosítva a készülék használatáról. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani, hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.

Veszély!

Betartásának elmulasztása életveszélyes elektromos áramütést okozhat.

- 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 csatlakozóaljzatba szabad kapcsolni.
- Ha hálózati tápkábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak vagy a márkaszerviznek kell kicserélnie.

A KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



A 2002/96/EK irányelv értelmében a leselejtezett készüléket nem szabad települési hulladékként ártalmatlanítani, hanem egy kijelölt szelektív gyűjtőhelyen kell leadni.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(lásd a címlapon lévő rajzot)

- A. Szűrő fedőrács
- B. Szagszűrő
- C. Olajszűrő
- D. Kivehető olajtartály
- E. Vezetéktartó mélyedés
- F. Termosztát és kikapcsoló gomb
- G. Fedélnyitó gomb
- H. Percszámoló kijelző
- I. Percszámoló gomb
- L. Ellenőrző lámpa
- M. Olajtartó edény (*)
- N. Olajtartó edény fedél (*)
- O. Olajleeresztő cső zárósapka (*)
- P. Fiók az olajtartó edényhez (*)
- Q. Olajleeresztő cső (*)
- R. Olajleeresztő cső tartórekesz ajtaja (*)
- S. Sütőkosár fogantyú
- T. Fogantyú tologató
- U. Sütőkosár
- V. Kémlélőablak
- Z. Fedél

(*) csak az F38436 modellnél

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- Az (S) fogantyú felhúzásával emelje fel és tegye a legfelső helyzetbe az (U) sütőkosarat (1. ábra).

i Megjegyzés: A sütőkosár felemelését és leeresztését MIN-DIG zárt fedéllel kell végezni.

- A (G) gomb megnyomásával nyissa ki a (Z) fedelet (2. ábra).
- Felfelé húzva vegye ki a sütőkosarat (3. ábra).
- Öntsön a (D) olajtartályba maximum 1,5 liter olajat (vagy 1,3 kg zsírt) ill. minimum 1,1 liter olajat (vagy 1 kg zsírt).

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

! Figyelem! Sose használja az olajsütőt, ha az olajszint a "min" jelzés alatt található, mert ekkor a biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. A biztonsági kapcsoló cseréjéhez egy feljogosított márkaszervizhez kell fordulni.

i Megjegyzés: A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a sütéshez jó minőségű földimogyoró olajat használ.

Ne keverjen össze különböző típusú olajokat.

Szilárd zsír alkalmazása esetén vágja kisebb darabokra a zsírt, hogy az olajsütő az első percekben se melegedjen szárazon.

A hőmérsékletet a zsír teljes elolvadásiáig 150 °C-on kell tartani, és csak ezután állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

- Kapcsolja be a készüléket úgy, hogy a termosztát gombját (F) a kívánt hőmérsékletre állítja (4. ábra).
- Amikor a termosztát (L) ellenőrző lámpája elalszik, merítse a (D) olajtartályba felemelt helyzetben a(z előzőleg megtöltött) (U) sütőkosarat (3. ábra) és zárja be a (Z) fedelet.
- A (T) tologató nyíl irányába történő elhúzásával és az (S) fogantyú egyidejű leengedésével lassan merítse a sütőfolyadékba a sütőkosarat (5. ábra).

! Figyelem! Sose tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba (max. 1,2 kg nyers burgonya).

i Megjegyzés: Természetes, hogy ezután az (A) szűrő fedőlappól jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki és a sütőkosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezik.

- A sütési idő lejártakor a fogantyú felhúzásával emelje ki a sütőkosarat és ellenőrizze, hogy kívánt mértékben megpirult-e az étel.

AZ ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓ BEÁLLÍTÁSA

- Az (I) gomb megnyomásával állítsa be a sütési időt. Ekkor a (H) kijelzőn megjelennek a beállított percek.
- Rögtön ezután a kijelzőn villogni kezdenek a számok, ami azt jelenti, hogy a sütési idő visszaszámlálása elkezdődött. Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.
- Hibás beállítás esetén a gomb 2 másodpercnél hosszabb ideig történő lenyomásával módosítani lehet a sütési időt. Ekkor a kijelző lenullázódik, és ismételve meg a beállítást.
- A percszámoló a sütés végét két, 20 másodperces időközlel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a percszámoló gombot.

i Megjegyzés: A percszámoló nem kapcsolja ki a készüléket.

A percszámoló elemének kicserélése

- A percszámológót az alsó peremnél megfogva vegye ki a helyéről (6. ábra).
- Az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el az elemfedelelet tartó csavart (7. ábra), majd vegye le az elemfedelelet.
- Cserélje ki az elemet egy ugyanolyan típusúra (L1131).

i Megjegyzés: Az elemet mind elemcseré esetén, mind a készülék leselejtezésekor ki kell venni és az érvényben lévő jogszabályok szerint megsemmisíteni, mivel veszélyes a környezetre.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

i Megjegyzés: Az élelmiszert csak akkor szabad az olajba meríteni, amikor az olaj 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 egységesen.

Ellenőrizze, hogy az élelmiszer egyforma vastagságú, vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje nem jól sül át. Bundázott, palacsintatésztába mártott ételek sütésénél azt tanácsoljuk, hogy előbb merítse be az üres sütőkosarat, majd a beállított hőmérséklet elérésekor (L ellenőrző lámpa kikapcsolása) az ételt tegye közvetlenül a forró olajba annak megakadályozására, hogy a tészta bevonat a sütőkosárhoz ragadjon.

Az olajba vagy zsírba merítés előtt törölje tökéletesen szárazra az élelmiszert, mert ha túl nedves, sütés után nem lesz ropogós (különösen a burgonya).

A magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség) tanácsos bepanírozni vagy belisztezni, de a főlöszleges morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba merítené.

Étel típusa	Maximum mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA			
Optimális eredményhez ajánlott mennyiség	600	190°	10-12
1,5 liter olajjal való sütéshez			
Maximum mennyiség 1,1 liter olajjal való sütéshez	1000	190°	18-20
Maximum mennyiség 1,5 liter olajjal való sütéshez	1200	190°	20-22
HAL			
Kalmár	500	160°	9-10
Fésűkagyló (canestrelli)	500	160°	9-10
Királyrák farok	600	160°	7-10
Szardínia	500-600	170°	8-10
Tintahal	500	160°	8-10
Nyelvhal (3 szelet)	500-600	160°	6-7
HÚS			
Rántott marhasült (2 db)	250	170°	5-6
Rántott csirkemell (3 db)	300	170°	6-7
Húspogácsa/fasírt (8-10 db)	400	160°	7-9
ZÖLDSÉG			
Articsóka	250	150°	10-12
Karfiol	400	160°	8-9
Gomba	400	150°	9-10
Padlizsán	300	170°	11-12
Cukkini	200	170°	8-10

A megadott sütemési 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 sütés előtt a sütőkosár rázogatóásával el kell távolítani.



Égési sérülések veszélye! A sütőkosár leeresztése előtt ellenőrizze, hogy a fedél jól le legyen zárva.

Ezután nagyon lassan merítse az olajba a sütőkosarat, nehogy kicsapjon az olaj.

Étel típusa	Maximum mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA			
Optimális eredményhez ajánlott mennyiség 1,5 liter olajjal való sütéshez	200 (*)	190°	4-6
Maximum mennyiség 1,1 liter olajjal való sütéshez	600	190°	13-15
Maximum mennyiség 1,5 liter olajjal való sütéshez	1000	190°	18-20
HAL			
Panírozott tőkehal rudak (6 db)	300	190°	4-6
Kis tengeri rákok	300	190°	4-6
HÚS			
Rántott csirkemell (3 db)	200	180°	6-8

A megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, amelyeket az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint 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 olajba merítésének pillanatában hirtelen lecsökken.

AZ OLAJ VAGY A ZSÍR SZÜRÉSE



Megjegyzés: Minden sütés után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, különösen panírozott vagy lisztbe mártott ételek esetében.

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

Olajleeresztő cső (Q) és olajtartó edény (M) nélküli modellek

- Nyissa ki az olajsütő fedelét (Z) és a fogantyúuk segítségével emelje fel és vegye ki a (D) kivehető olajtartályt (8. ábra). A tartályban lévő olajat öntse át egy mási edénybe.
- A kivehető tartályt tegye vissza a helyére.
- Akassza az (U) sütőkosarat a tartály peremére és tegye a szűrőt a sütőkosár aljára (9. ábra). A szűrők a feljogosított viszonteladóknál vagy a márkaszervizekben szerezhetők be.
- Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy a zsírt az olajsütőbe, hogy ne folyjon ki a szűrőből (10. ábra).

Olajleeresztő csővel (Q) és olajtartó edénnyel (M) ellátott modellek

- Tegye le az olajsütőt egy munkafelület peremének közelébe (11. ábra).
- Húzza ki a (P) fiókot a 12. ábrán jelzettek szerint.

- Tegye az olajtartó edényt (M) fedél (N) nélkül a helyére (13. ábra).
- Nyissa ki az (R) tartórekesz ajtaját (14. ábra) és húzza ki a (Q) olajleeresztő csövet.
- Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva nyissa ki a zárósapkát (O) (15. ábra).
- A művelet végén az óramutató járásával megegyező irányban forgatva zárja le a zárósapkát, tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet és zárja be a tartórekesz ajtaját.

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 szag
- füstképződés sütés közben
- az olaj megbarnul

Mivel ez az olajsütő a forgatható sütőkosárnak köszönhetően kevés olajjal működik, nagy előnyt jelent, hogy a kereskedelemben kapható olajsütőkhöz képest ennél elég az olajnak csak kb. a felét eltávolítani.

A SZAGSZŰRŐ CSERÉJE

Idővel a fedél belsejében található szagszűrő elveszti hatékonyságát.

A cseréhez távolítsa el a muanyag (A) szűrő fedőrácsot (11. ábra).

A szagszűrők a feljogosított viszonteladónál vagy a márkaszervizekben szerezhetők be.

TISZTÍTÁS

 **Veszély!** Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

Az olajsütőt ne mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá.

A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést okozhat.

 **Megjegyzés:** Miután kb. 2 óráig hűlni hagyta a sütőfolyadékot, ürítse ki a tartályból az olajat vagy zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" szakaszban leírtak szerint.

Sose ürítse ki a tartályt az olajsütő megdöntésével vagy felfordításával (17. ábra).

Az olajtartályt, a sütőkosarat és a (szűrő nélküli) fedelet gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel.

A készülék fedele (Z) levehető; A levételhez a fedelet nyomja hátra

és ezzel egyidejűleg húzza felfelé (lásd "A" e "B" nyíl, 18. ábra).

 **Figyelem!** A fedelet csak a szűrő kivétele után mártsa vízbe.

Az olajtartály (D) tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Óvatosan felemelve vegye ki az olajsütőből a tartályt (lásd 8. ábra), és mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel egy puha szivacs segítségével.
- A tartály és a sütőkosár mosogatógépben is tisztítható. Ügyeljen, hogy a cső ne ütdjön meg, ami befolyásolhatja a helyes működését.
- Az olajtartály visszahelyezéséhez nyissa ki az olajleeresztő cső tartórekeszének ajtaját (R), majd oldalra döntve tegye be az olajtartályt vízszintes helyzetben tartott és zárósapkával ellátott olajleeresztő csővel. Végül zárja vissza a tartórekesz ajtaját.
- A tartály belsejében található (C) olajsűrő tisztításához, ha a szűrő nagyon piszkos vagy eltömődött, a szűrőt az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva vegye ki.

 **Figyelem!** A tapadásgátló bevonattal ellátott olajtartályok esetén ne használjon dörzshatású tisztítószeret, csak semleges mosószert és egy puha törölrühát.

MŰKÖDÉSI RENDELLENESÉGEK

Rendellenesség	Ok	Megoldás
Kellemetlen szagok kibocsátása	A (B) 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 merített ételkészlet nem volt elég száraz. A sütőkosár túl gyorsan lett a bemelegítve. Az olaj szintje túllépte a maximum határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az ételkészletet. Lassan merítse be az ételkészletet. Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét.
Az olaj nem melegszik fel	Valószínűleg beavatkozott a biztonsági hőkapcsoló.	Forduljon a szervizhálózathoz (a biztonsági hőkapcsolót ki kell cserélni).
Az étel csak a kosár egyik felében sült meg.	A sütőkosár nem forog sütés közben.	Tisztítsa ki az olajtartályt alját. Tisztítsa meg a sütőkosár vezetőgörgő gyűrűjét (19. ábra).