

A készülék használatának megkezdése előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Az útmutatót gondosan őrizze meg.

- Ha a tápvezeték sérült, azt a kizárólag a gyártó vagy annak szakszervíze cserélheti ki a kockázatok megelőzése érdekében.

- A készüléket ne merítse vízbe.
- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességű, vagy tapasztalatlan vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy miután a készülék biztonságos használatára és a használatlaltal járó veszélyekre vonatkozó oktatásban részesültek.

Ügyeljen, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel. A felhasználó részéről elvégzendő tisztítási és karbantartási munkákat gyermekek nem végezhetik, hacsak 8 évnél nem idősebbek és nem állnak állandó felügyelet alatt. A készüléket és a tápvezetékét 8 évesnél fiatalabb gyermekektől távol tartsa.

- A készüléket kizárólag háztartási célra gyártották. Ne használja a készüléket: üzletek, irodák és más munkahelyek konyhának kialakított helyiségeiben, tanyasi vendégházakban, szállodákban, motelekben és más vendéglátó egységekben, fogadókban.
- A készüléket ne működtesse külső time- ren vagy különálló távirányító rendszeren keresztül.

- A főzőkészülékeket stabil felületre kell helyezni a fogantyúk igénybe vételével (ha vannak), a meleg folyadékok kiömlésének elkerülése érdekében.



Veszély!

Ezen utasítások betartásának hiánya életveszélyes áramütéshez vezethet.

- 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).



Égési sérülés veszélye!

A figyelmeztetések be nem tartása égési sérüléseket okozhat.

- Üzemelés közben a készülék meleg. NE HAGYJA A KÉSZÜ-LÉKET GYERMEKEK ÁLTAL ELÉRHETŐ HELYEN.
- Ne mozgassa a készüléket amikor az olaj forró, mert súlyos égési sérüléseket szerezhet.
- A készülék mozgatásához használja a fogófüleket. (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkosár fogantyúját). Ellenőrizze, hogy az olaj elég hideg legyen, ezért várjon kb. 2 órát.
- Ne hagyja, hogy a hálózati csatlakozókábel lelőgjon a munkafelület széléről, ahova a készüléket támasztotta, mert könnyen belekapaszkodhat egy gyermek, vagy zavarhatja a készüléket használó személyt.
- Ügyeljen a fedél kinyitásakor kiáramló forró gőzre és esetleg kifröccsenő olajra.



Veszély!

A figyelmeztetések be nem tartása sérülést vagy a készülék károsodását okozhatja.

- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- 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 szívárogná az olaj, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.



Megjegyzés:

Ez a szimbólum a felhasználó számára fontos tanácsot és információt jelöl.

- 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.
- A készülék legelső használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Tilos házi készítésű és magas zsírsavtartalmú olajokat használni.

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 LEÍRÁSA

- A. Fedél
- B. Kémlelőablak (kiszerezés szerint)
- C. Szűrő (néhány modellnél kivehető)
- D. Olajtartály
- E. Fedélnyitó nyomógomb
- F. Termosztát tologomb/Ellenőrző lámpa
- G. Sütőkosár
- H. Fogantyú tologomb
- I. Sütőkosár fogantyú

MŰSZAKI ADATOK

Nettó súly	2.5 kg
Felvett teljesítmény:	lásd műszaki adattábla
Frekvencia:	lásd műszaki adattábla
Feszültség:	lásd műszaki adattábla

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

Öntsön az olajtartályba maximum 2,3 liter olajat (vagy 2 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 meleged-

jen szárazon.

A hőmérsékletet a zsír teljes elolvadásáig tartsa 150°C-on és csak ezután állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

Illesze a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatba és a tologombot helyezze a kívánt hőmérsékletre. Amikor a termosztát ellenőrző lámpája elalszik, mérítse az olajba a(z) előzőleg megtöltött) sütőkosarat és zárja be a fedelet. Sose tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba (max. 1 kg nyers burgonya). Természetes, hogy ezután jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből és a sütőkosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezik.

A sütés befejezésekor vegye ki a sütőkosarat és húzza ki a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzattól.

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 ítéli 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 lecsökkenne, így az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egyenesen.
- Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vastagságú, vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje nem sül jól át.
- Bundázott, palacsintatésztába mártott ételek sütésénél azt tanácsoljuk, hogy előbb mérítse be az üres sütőkosarat, majd a beállított hőmérséklet elérésekor (amikor az ellenőrző lámpa elalszik) az ételt közvetlenül a forró olajba mérítse be annak megakadályozására, hogy a tészta bevonat 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 belisztezni, de a főleg morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

	Étel	Mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA	fél adag	500	190	7-9
	teljes adag	1000	190	16-18
HAL	Kalamájó (kalmár)	500	160	12-13
	Királyrák farok	500	160	9-10
	Szardínia	500	160	12-13
	Nyelvhal	400	160	7-8
HÚS	Rántott szelet	300	170	8-9
	Rántott csirkemell	300	180	7-8
	Húspogácsa/fasírt	500	170	7-8
ZÖLDSÉG	Articsóka	250	150	11-12
	Karfiol	300	160	7-8
	Gomba	300	150	6-7
	Padlizsán	100	170	7-8
	Cukkini	300	160	11-12

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 rázogatósával el kell távolítani. Ezután nagyon lassan eressze az olajba a sütőkosarat, nehogy kicsapjon.

	Étel	Mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA		350 (*)	190	6-8
HASÁBBURGONYA (maximum mennyiség)		800	190	16-18
BURGONYAKROKETT		500	190	9-11
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190	5-6
	Tengeri rákocskák	300	190	5-6
HÚS	Rántott csirkemell	200	190	7-8

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 pánirozott 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 csatlakozójazatból.

Az olajsütőt sose mártsa vízbe és ne tegye vízugár alá. A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést 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 tisztítószerkeket vagy tárgyakat, csak semleges mosószert és egy puha ruhát.

A SZAGSZÜRŐ 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.

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.