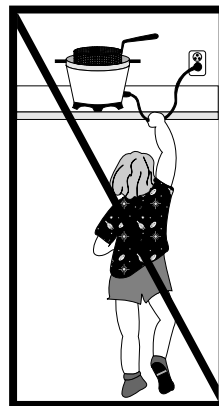
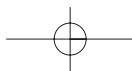


F O N T O S

H

- Mint minden elektromos készülék esetében, az útmutató a lehető legtöbb helyzetre vonatkozik; elővigyázatosan és nagy körültekintéssel használja a készüléket, főleg amikor gyermekek tartózkodnak a közelben.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a készülék adatlemezén feltüntetett érték megegyezik-e egymással.
- A készüléket megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A-es erősségű aljzathoz szabad csak csatlakoztatni. (Ha a készülék dugaszolója nem jól illik az aljzatba, akkor ez utóbbit egy szakemberrel ki kell cseréltetni megfelelő típusúra).
- A készüléket ne helyezze hőforrás közelébe
- Az olajsütőt tilos vízbe mártani. A belsejébe szivárgó víz áramütést okozhat.
- Üzemelés közben a készülék nagyon felmelegszik. **A GYERMEKEKTŐL TÁVOL TARTANDÓ.**
- A készüléket ne szállítsa, amikor forró olaj van benne, mert súlyos égési sebeket okozhat.
- **Sütés közben ne érjen az ablakhoz, mert nagyon felmelegszik.**
- **A készüléket a (J) rész segítségével szállítsa. (Ne emelje meg a kosár fogantyújával). A készüléket ne szállítsa, amikor az olaj forró benne, mert súlyos égési sebeket okozhat.**
- **Az olajsütőt csak az olaj vagy a zsír betöltése után szabad bekapcsolni. Ha üresen kapcsolja be, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a működését. Ebben az esetben a készülék ismételt használata érdekében forduljon egy meghatalmazott szervizhez.**
- Ha olajkifolyást észlel, akkor forduljon a gyártó által felhatalmazott szakszervizhez.
- Az olajsütő legelső használat előtt gondosan mossa el a tartályt, a kosarat és a fedelet (előbb vegye ki a szűrőket) meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a EU. előírásainak.
- A legelső használat során füst keletkezhet. Ez nem hiba, és pár másodperc után megszűnik. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Gyermekek vagy más, csökkentépképességű személyek kizárólag felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Ne hagyja a gyerekeket a készülékkel játszani.
- Vigyázzon, hogy a tápvezeték ne lógjon le a munkafelületről, mert a gyermekek megránthatják, vagy a készüléket használó személyt zavarhatja. Ne használjon hosszabbítót.
- Szükség esetén a tápvezetékét 3 x 1 mm²-es keresztmetszetű, HO5 VVF-esre cseréltesse ki. Csak az érvényes előírásoknak megfelelő vezeték szabad használni, mely átmérője megegyezik az eredetiével.
- A (K) kivehető tartályt figyelmesen húzza ki illetve tegye vissza (8. ábra). Csak már lehűlt készülékkel és olajjal végezze el ezt a műveletet. A (K) kivehető tartály az (S) helyére való visszatétele után győződjön meg arról, hogy jól végezte-e el ezt a műveletet, mert ellenkező esetben a (D) fedél lezárás közben károsodhat.





A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|----------------------------------|---|
| A. Szűrőellenőrző rész | M. Percszámláló kijelző (nincs minden modellen) |
| B. Kosárfogantyú | N. Percszámláló gomb (nincs minden modellen) |
| C. Fogantyúkurzor | O. Kivehető tartály fogója |
| D. Fedél | P. Fényjel |
| E. Ablak (nincs minden modellen) | Q. Hőszabályzó és ON/OFF tárcsa (be/ki) |
| F. Szűrőfedőlap | R. Fedélnyitó gomb |
| G. Kosár | S. Kivehető tartály edénye |
| H. Szűrőfedőlap kapocs | |
| I. Vezetéktartó | |
| J. Készülékemelő rész | |
| K. Kivehető tartály | |
| L. Láb | |

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adatlemezén feltüntetett Volt értékkel.
- Használat előtt meleg vízzel mossa el a tartályt, a fedelet (vegye ki előbb a szűrőket) és a kosarat, majd gondosan törölje szárazra a tartályt.
- Az olajsütőt ne kapcsolja be az olaj vagy a zsír betétele előtt. Ha ez mégis megtörténne, akkor egy hőkapcsoló megszakítja a működését.
A készülék ismételt bekapcsolása érdekében forduljon az egyik szakszervizünkhöz.

AZ OLAJ VAGY A ZSÍR BETÖLTÉSE

- A kosarat a megfelelő fogantyú (B) segítségével (1. ábra) állítsa a magasabb fokozatra. A fedelet MINDIG zárva kell tartani a kosár leengedése, illetve felemelése alatt.
- Nyissa ki a (D) fedelet az (R) gomb megnyomásával (2. ábra).
- A kosarat húzza ki felfelé (3. ábra).
- Az edénybe öntsön 2,2 liter olajat (vagy 2 kg zsírt).

FIGYELMEZTETÉS

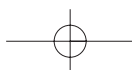
Helyes irányba tegye be a tartályt. Ha a fedelet nehéz lecsukni, akkor ellenőrizze, hogy a tartály teljesen és helyesen lett-e betéve a helyére.

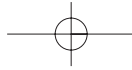
A sütőfolyadék mindig a min. és a max. szint között legyen.

Ne kapcsolja be a készüléket, amikor az olajsínt a Min. jelzés alatt van; a hőkapcsoló ekkor megszakítja a működést és csak ennek egy szakszervízben történő cseréje után használhatja ismét az olajsütőt.

Ne töltsön be túl sok olajat, mert sütés közben kifolyhat.

Kiváló eredményt csak jóminőségű olaj használatával ér el. Ne keverjen össze különböző típusú olajokat. A nagy darab zsírt vágja kisebb darabokra, mert így az olajsütő az első percekben is egyenletesen elosztott sütőfolyadékkal üzemel. 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. Az ételt tegye a kosárba, de ezt ne töltse meg túlságosan (max. 1,25 kg friss burgonya). Amikor fagyasztott ételt készít, ellenőrizze, hogy ne maradjon rajta sok jég (lásd: fagyasztott ételek elkészítése).
2. A kosarat helyezze a tartályba magas fokozatra (3. ábra) és a fedelet finoman addig nyomja le, amíg a bekapcsolást jelző kattánást nem hallja. A kosár leeresztése előtt mindig zárja le a fedelet, máskülönben a forró olaj kicsaphat.
3. A (Q) hőszabályzó tárcsájával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (4. ábra). A beállított hőmérséklet elérése után a "P" fényjelző kialszik.
4. A sütés közben ne érjen az ablakhoz, mert nagyon felhevül.
5. A fényjelző kialvása után lassan engedje a kosarat az olajba, miután a fogantyún található (C) kurzort visszaállította.
 - Természetes, hogy ezután az "F" szűrőfedőlapból jelentős mennyiségű meleg gőz áramoljon ki.
 - A sütés elkezdése után, miután az ételt az olajba merítette, az "E" ablakon (ha készüléke rendelkezik vele) gőzlecsapódás keletkezik, mely fokozatosan eltűnik.
 - Természetes jelenség, hogy a kosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezzen a készülék üzemelése közben.

ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL RENDELKEZŐ MODELLEK

Az (N) gomb segítségével állítsa be a sütési időt; az (M) kijelzőn megjelennek a beállított percek.

Ezután a számok elkezdnek villogni és a sütési idő visszaszámlálását jelzik. Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.

A sütési időt korrigálhatja, ha a gombot két másodpercnél hosszabb ideig lenyomva tartja. A kijelzőn ismét a nulla látható: ekkor újrakezdheti a beállítást.

A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközrel kiadott hangjelsorozattal jelzi.

A hangjel kikapcsolásához nyomja meg az "N" percszámláló gombot. A percszámlálót ruhájához erősítheti a megfelelő csattal.

FIGYELMEZTETÉS: a percszámlálóval nem tudja kikapcsolni a készüléket.

A percszámláló elemének cseréje.

- Vegye ki a percszámlálót a helyéről (5. ábra).
- A hátoldalon található lapot távolítsa el egy csavarhúzóval (6. ábra).
- Az elemzárót (7. ábra) nyitásig fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba.
- Helyezzen be egy ugyanolyan elemet.
- Szerelje vissza a percszámlálót.

Az olajsütő cseréje vagy kidobása esetén vegye ki az elemet és a környezetvédelmi törvény utasítása szerint selejtezze le.

A SÜTÉS VÉGÉN

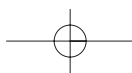
A sütési idő leteltével emelje ki a kosarat és ellenőrizze, hogy az étel jól megpirult-e. Az ablakkal rendelkező modellek esetében az ellenőrzést ezen keresztül és a fedél levétele nélkül is elvégezheti.

Ha az étel elkészült, akkor a készüléket kapcsolja ki úgy, hogy a hőszabályzó tárcsát "O" fokozatra állítja addig, amíg a kapcsoló kattánását nem hallja.

A kosarat hagyja kiemelt fokozaton az olajsütőben, így a felesleges olaj lecsöpög.

Megjegyzés: ha a sütést két szakaszban kell elvégezni (pl. burgonya), akkor a kosarat





emelje fel az első szakasz végén, várja meg, hogy a fényjelző ismét kialudjon, majd a kosarat ismét eressze le az olajba (lásd táblázatok alább).

AZ OLAJ VAGY A ZSÍR SZŰRÉSE

Minden használat után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, mert az étel részecskéi, főleg ha panírozott vagy belisztezett ételt készít, megpörkölődnek és az olaj vagy a zsír megváltoztatja jellemzőit.

FIGYELEM

Az olajsütőt ne ürítse úgy ki, hogy megdönti vagy megfordítja (10. ábra), hanem előbb vegye ki a tartályt és abból öntse ki az olajat.

Ellenőrizze, hogy az olaj teljesen kihűlt-e (várjon kb. 2 órát).

1. Vegye le a fedelet és húzza ki a (K) kivehető tartályt az (O) fogantyúval (8. ábra), majd ürítse ki a tartályt (9. ábra).
2. A tartály aljáról egy szivaccsal vagy papírszalvétával távolítsa el az esetleges lerakódásokat. Az (S) helyre ismét tegye vissza a (K) kivehető tartályt.
3. A kosarat helyezze magas fokozatra és az aljára helyezze el az egyik mellékelt szűrőt (11. ábra). A szűrőket szakboltjainkban, illetve a szervizhálózatnál beszerezheti.
4. Az olajat vagy zsírt nagyon lassan öntse az olajsütőbe és vigyázzon, nehogy kifolyjon a szűrőből (12. ábra).

N.B.: az így átszűrt olajat a készülékben is tárolhatja. Ha viszont két sütés között hosszú idő telik el, akkor tanácsos az olajat sötét helyen, egy jól lezárt edényben tárolni, így nem romlik meg. A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

- Ha zsírt vagy zsírszalonnát használ, ne hagyja túlságosan lehűlni, mert megdermed.

A SZAGGÁTLÓ SZŰRŐ CSERÉJE

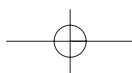
A fedélben található szűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagelszívó képességüket.

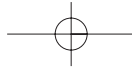
A 13. ábrán látható és a fedél belsején található "A" résen keresztül ellenőrizheti a szűrő színét, mert ennek változása azt jelenti, hogy elérkezett a csere ideje. A cseréhez vegye le az "F" műanyag szűrőfedőt (14. ábra) úgy, hogy a "H" kapcsot az 1. nyíl felé nyomja, majd a 2. nyíl irányába emeli. Ekkor kicserélheti a szűrőket.

A fehér szűrő a fémrésszel (15. ábra) lefelé álljon, míg színes oldala felfelé legyen (a fekete szűrő felé).

A szűrőfedőlapot szerelje vissza és vigyázzon, hogy az elülső kapcsok jó helyre kerüljenek (a 15. ábra szerint).

Elhasználadott szűrőkkel ne üzemeltesse az olajsütőt. Kellemetlen szagok keletkeznek és a gőzkivezető rés eltömődik.





TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási munkához fogna, mindig húzza ki a dugaszt a hálózati aljzatból.

- Az olajsütőt soha ne mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá. A víz a belsejébe szívároghat és áramütés okozhat.

Miután kb. két óráig hagyta kihűlni az olajat, az előző, "Az olaj vagy a zsír szűrése" bekezdésben leírtak szerint ürítse ki a készüléket.

- A készüléket tilos úgy kiüríteni, hogy megdönti vagy megfordítja (10. ábra).

A fedelet előre (lásd 1. nyíl 13. ábra), majd felfelé húzva (lásd 2. nyíl 13. ábra) vegye le.

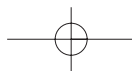
A fedelet csak a szűrők kivétele után mártsa vízbe.

A (K) kivehető tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Vegye ki az (S) helyéről és mosogatószeres meleg vízzel, vagy mosogatógépben mossa el.
- Öblítse, majd gondosan szárítsa: ha mosogatógépben mossa, akkor úgy helyezze be, hogy a teflon része ne sérüljön.
- Tanácsos a kosarat rendszeresen tisztítani és az esetleges lerakódásokat eltávolítani.
- A (K) kivehető tartály eltávolítása után az (S) edény belsejéből és a készülék külsejéről puha, nedves kendővel távolítsa el az olaj- és gőznyomokat.
- A tömítést is tisztítsa meg és törölje szárazra, mert a készülék tárolása alatt máskéülönben hozzáragadhat. (Ha ez mégis megtörténne, akkor a fedelet emelje meg, míg a másik kezével a nyitógombot lenyomja).
- A kosarat mosogatógépben is tisztíthatja.

TEFLON TARTÁLYÚ MODELL

A tartály tisztításához ne használjon dörzshatású szereket, hanem puha kendőt és semleges mosószert.



TANÁCSOK A SÜTÉSHEZ

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Az olaj vagy a zsír mindig a min. szint felett legyen. Időnként cserélje ki teljesen az olajat. A sütőfolyadék időtartama attól függ, hogy milyen ételt készít

A panír például jobban szennyezi az olajat, mint az anélkül készült ételek.

Mint minden olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj megromlik! Tehát mégha rendszeresen is végzi a szűrést, tanácsos gyakran cserélni az olajat.

Tanácsos teljesen kicserélni az olajat minden 5-8 sütés után, de mindenképpen az alábbi esetekben:

- kellemetlen szag
- füstképződés sütés közben
- az olaj megbarnul

HELYES SÜTÉS

- Be kell tartani az ajánlott sütési hőmérsékletet. Ha ez túl alacsony, akkor az étel magába szívja az olajat. Ha viszont túl magas, akkor az étel külseje megpirul, míg a belseje nyers marad.
- **Az ételt csak akkor szabad az olajba betenni, amikor az elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis amikor a fényjelző kialszik.**
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a kosárba. Ha ezt tenné, akkor az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken és az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egységesen.
- Ha kis mennyiségű ételt sül, akkor az olaj hőmérsékletét az ajánlottnál alacsonyabb fokra állítsa, máskülönben az olaj túl forró lesz.
- Az ételt egyforma vékony darabokra kell vágni, mert a vastag darabok belseje nem sül át, hiába néz ki szépen, míg az egyforma nagyságúak egyszerre érik el az ideális sütési fokot.
- **Az ételt az olajba vagy zsírba helyezés előtt törölje tökéletesen szárazra,** mert ha nedves marad, nem lesz ropogós (különösen a burgonya).
Tanácsos a magas víztartalmú ételt (hal, hús, zöldség) bepanírozni vagy belisztezni, de a főleg morzsát vagy lisztet rázza le róla, mielőtt beletenné az olajba.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Étel		Max. mennyiség	Hőmérséklet °C	Idő percben
HASÁBBURGONYA	Fél adag	600	170	1° szakasz 7-9 2° szakasz 3-5
	MAXIMÁLIS mennyiség (biztonsági határ) teljes adag	1250	190	1° szakasz 11-13 2° szakasz 3-4
HAL	Kalamari	550	160	9-10
	Királyrák fark	600	160	8-11
	Szardella	450	160	10-12
	Lepényhal (2 szelet)	400	160	7-9
HÚS	Disznó bécsiszelet (3-4 szelet)	350	170	7-9
	Panírozott csirke (3-4 szelet)	350	180	6-8
	Húsgombócok (15 darab)	600	170	7-9
ZÖLDSÉG	Hagymakarikák	400	170	6-8
	Karfiol	450	150	7-9
	Gomba	450	150	7-9
	Padlizsán	350	150	8-10
	Cukkini	400	150	9-11

A megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek és a mennyiség, valamint az egyéni ízlés szerint változnak.

FAGYASZTOTT ÉTEL SÜTÉSE

- A fagyasztott ételek hőmérséklete nagyon alacsony. Éppen ezért a sütőfolyadékban jelentős hőmérsékletcsökkenést idéznek elő. A megfelelő eredmény elérése érdekében tanácsos az alábbi táblázatban közölt maximális ételmennyiséget nem túllépni.
- **A fagyasztott étel felületét gyakran jégkristály borítja, melyet a sütés előtt el kell távolítani. Ehhez elég, ha megrázza a kosarat.** A kosarat nagyon lassan eressze bele az olajba, nehogy kicsapjon.

A sütési idők csak körülbelüli értékek és az elkészítendő étel indulási hőmérsékletétől, valamint a fagyasztott étel gyártója által javasolt hőmérséklettől függenek.

Étel	Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő percben	
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott mennyiség	330 (*)	190	5-6
BURGONYAKROKETT		600	190	6-7
HAL	Tőkehal szeletek Gamberetti	400 400	190 190	5-6 4-5
HÚS	Panírozott csirke (3 db)	300	190	4-5

FIGYELMEZTETÉS: a kosár betevése előtt ellenőrizze, hogy a fedél zárva legyen.

(*) A legjobb sütési eredményt ezzel a mennyiséggel éri el. Természetesen több fagyasztott burgonyát is készíthet, de ebben az esetben zsírosabb lesz az olaj hőmérsékletének a betétel alatt végbemenő hirtelen csökkenése következtében.

MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

RENDELLENESSÉG	OK	TENNIVALÓ
Kellemetlen szag	A szaggátló szűrő eltömődött. Az olaj megromlott. A sütőfolyadék nem megfelelő.	Cserélje ki a szűrőt. Cserélje ki az olajat vagy a zsírt. Használjon napraforgóolajat vagy más, jóminőségű növényolajat.
Az olaj kifut.	Az olaj megromlott és túl sok hab képződik. A forró olajba nem teljesen szárász ételt tett. A kosarat túl gyorsan tette be. Túl sok olaj van a sütőedényben.	Cserélje ki az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az ételt. Lassan tegye bele. Csökkentse az olaj mennyiségét.
Az étel nem pirul meg eléggé a sütés alatt.	Az olaj hőmérséklete túl alacsony Túl sok ételt tett a kosárba.	Állítson be magasabb hőmérsékletet. Tegyen be kevesebb ételt.
Az olaj nem melegszik fel.	Az olajsütőt úgy kapcsolta be, hogy a tartály üres volt, így a biztonsági hőkapcsoló elromlott. A tartály nincs jól betéve.	Forduljon a szervizhálózathoz (a kapcsolót ki kell cserélni). Ellenőrizze, hogy a tartályt megfelelő irányba helyezte el és teljesen bevette-e.