

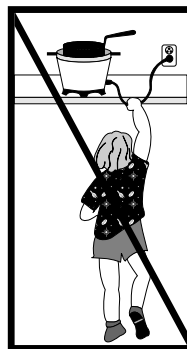
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|--|---|
| A Szűrő fedőlap nyitókapocs | M Percszámláló (kiszerezés szerint) |
| B Szagszűrő zárófedél | N Percszámláló gomb (kiszerezés szerint) |
| C Fedél | O Ellenőrző lámpa |
| D Kémlelőablak (kiszerezés szerint) | P Termosztát és kikapcsoló tologomb |
| E Szűrőellenőrző nyílás | Q Olajleeresztő cső tartórekesz ajtaja (kiszerezés szerint) |
| F Sütőkosár | R "Easy clean system" (Könnyen tisztítható rendszerű) olajleeresztő cső (kiszerezés szerint) |
| G Fogantyú tologomb | S Vezetéktartó |
| H Sütőkosár fogantyú | |
| I Fedélnyitó gomb | |
| L Készülékemelő fogófül | |

FONTOS TUDNIVALÓK

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

- A készülék különböző ételek olajban való sütésére, kizárólag háztartási használatra tervezték. A készüléket nem szabad más célokra használni, valamint módosítani vagy valamelyik részén változtatásokat végezni.
- Ha a készülék megsérült (pl. leesett), ne kapcsolja be.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a tartályt, a sütőkosarat és a fedelet (előbb vegye ki a szűrőket); Emellett folyasson át meleg vizet és folyékony mosogatószerrel az olajleeresztő csövön (egyes modelleknél). Alaposan törölje szárazra az elmosott részeket.
- Az olajsütőt csak az olaj vagy a zsír betöltése után szabad bekapcsolni. Ha üresen ill. szárazon kapcsolja be az olajsütőt, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését.** Ebben az esetben a készülék ismételt beüzemeléséhez egy márkaszervizhez kell fordulni.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A erősségű aljzathoz szabad csak csatlakoztatni. (Ha a csatlakozó aljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel kell kicseréltetni a csatlakozó aljzatot a megfelelő típusúra.)
- Szükség esetén a tápvezetékét 3x1 mm² keresztmetszetű, HO5 VVF típusú vezetékre cseréltesse ki. A cseréhez csak az érvényes előírásoknak megfelelő vezetéket szabad használni, amelynek átmérője meg kell egyezzen az eredetiével.
- Üzemelés közben a készülék nagyon felmelegszik. ne hagyja A KÉSZÜLÉKET gyermekek közelében!
- A készülék működése közben az olajleeresztő csőnek (kiszerezés szerint) mindig zárt állapotban kell lennie a megfelelő tartórekeszben elhelyezve.
- A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amíg a tartályban lévő olaj forró. A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- A villásdugót ne a tápvezeték megrántásával húzza ki a csatlakozó aljzathoz.
- Vigyázzon, mert a működésben lévő olajsütő leesésekor súlyos égési sérüléseket szenvedhet. Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon a munkafelület széléről, ahova a készüléket támasztotta. Ellenkező esetben a tápvezeték hozzáférhető lenne a gyermekek számára vagy pedig zavarhatná a készüléket használó személyt. Ne használjon hosszabbítókat.**
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek nem használhatják.
- Ne hagyja, hogy a készülékkel gyermekek játszanak.
- A készülék elmozdításához használja az erre a célra kialakított fogófüleket "L". (A sütőkosár fogantyújánál fogva sose emelje fel a készüléket.)
- A legelső használatkor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztessen ki a szobát.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a CEE 89/109 előírásainak.



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- Emelje fel a sütőkosarat a megfelelő fogantyú segítségével és állítsa a legmagasabb helyzetbe (1. ábra).
- Nyissa fel a fedelet az "I" gomb megnyomásával (1. ábra).
- A sütőkosarat felfelé húzva vegye ki (2. ábra).
A fedelet a sütőkosár leengedése illetve felemelése alatt MINDIG zárva kell tartani.
- Öntsön az edénybe 2 liter olajat (vagy 1,8 kg zsírt).

A sütőfolyadék szintjének mindig a min. és a max. jelzés között kell lennie.

Az olajtartály feltöltésénél sose lépje túl a maximum szintet.

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. Az előmelegítés első szakaszában pedig állítsa a termosztátot 150 °C-ra.

A zsírdarabokat ne a sütőkosárban, hanem közvetlenül a tartályban melegítse fel. A sütést csak akkor kezdje el, ha a zsírdarabok teljesen felolvadtak.

ELŐMELEGÍTÉS

1. Tegye az élelmiszereket a sütőkosárba anélkül, hogy a kosarat túlzottan megtöltené (maximum 1 kg nyers burgonya).
2. Helyezze a sütőkosarat az olajtartályba és tartsa felemelt helyzetben, majd finoman nyomja le a fedelet addig, amíg a zárókapcsok kattánását nem hallja.
3. A "P" hőszabályzó gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet (3. ábra). A beállított hőmérséklet elérése után az ellenőrző lámpa kialszik.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

Az ellenőrző lámpa kialvása után a sütőkosarat azonnal merítse az olajba a fogantyún található "G" tológomb hátrahúzásával, majd a fogantyú lassú leengedésével.

- **Természetes, hogy ezután a művelet után jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülék fedelének nyílásaiból.**
- **Az is természetes, hogy a készülék működése közben a fedélről történő gőzlecsapódás következtében egy pár csepp víz folyik le a készülék műanyag falán.**
- A sütés elején, miután az ételt az olajba merítette, a kémlelőablak (kiszárazás szerint) belső részén gőzlecsapódás keletkezik, amely azután fokozatosan eltűnik.
Ha a sütés előtt beolajozza a kémlelőablakot, azon nem csapódik ki a ill. halmozódik fel pára és ezáltal jobban át lehet látni az üvegen.

ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL ELLÁTOTT MODELLEK

1. Az "N" gomb segítségével állítsa be a sütési időt. Ekkor az "M" kijelzőn megjelennek a beállított percek.
2. Ezután a kijelzőn elkezdene villogni a sütési idő visszaszámlálását jelző számok. Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.
3. Hiba esetén a gomb 2 másodpercnél hosszabb ideig történő lenyomásával módosítható ill. újra beállítható a sütési idő. Ekkor a kijelző lenullázódik és az 1. ponttól újra lehet kezdeni a beállítást.
4. A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközzel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg az "N" percszámláló gombot.

FIGYELEM: a percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket!

A percszámláló elemeinek cseréje (4. ábra)

- Vegye ki a percszámlálót a helyéről a jobb oldalán emelve a 4 A ábrának megfelelően.
- Az elemburkolat csavarját a 4 B ábrán látható módon forgassa az óramutató járásával ellentétes irányban a teljes kicsavarásig.
- Cserélje ki az elemet egy ugyanolyan típusúra.

SÜTÉS UTÁNI TENNIVALÓK

A sütési idő lejártá után emelje ki a sütőkosarat és ellenőrizze, hogy az étel a kívánt mértékben megpirult-e. A kémlelőablakkal rendelkező modellek esetében az ellenőrzést a fedél felnyitása nélkül az ablakon keresztül is elvégezheti.

Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a hőszabályzó gomb "OFF" állásba forgatásával mindaddig, amíg a kapcsoló kattánását nem hallja.

A felesleges olaj lecsöpögtetésére hagyja az olajsütőben a sütőkosarat felemelt helyzetben.

Megjegyzés: Ha a sütés két szakaszban történik (pl. burgonya), az első szakasz végén emelje fel a sütőkosarat, várja meg amíg kialszik az ellenőrző lámpa, majd ismét eressze a sütőkosarat az olajba a sütés folytatására (lásd mellékelt táblázatok).

AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZÜRÉSE

Minden sütés után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, mert apró ételdarabok, -szemcsék - főleg panírozott vagy lisztezett ételek esetében - a sütőfolyadékban maradnak, amelyek egy idő után megégnek és az olaj vagy zsír sokkal gyorsabb minőségi romlását ill. elhasználódását okozzák.

Ellenőrizze, hogy az olaj teljesen lehűlt-e, várjon kb. 2 órát.

Olajleeresztő cső nélküli modell

1. Vegye le a készülék fedelét és ürítse ki az olajtartályt az egyik oldala felől (a tartály bal vagy jobb hátsó oldalperemét használva).
2. A tartály aljáról egy szivacs vagy papírszalvéta ill. konyhai kéztörölő segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat.
3. A sütőkosarat helyezze a felső helyzetbe és illesszen az aljára egy készülékkel járó szűrőt. A szűrőket a háztartási készülék vételének helyén vagy egy márkaszervizben szerezheti be.
4. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, hogy ne folyjon a szűrőn.

Megjegyzés: Az így átszűrt olajat az olajsütő belsejében lehet tárolni. Abban az esetben, ha két sütés között túl sok idő telne el, tanácsos az olajat egy zárt edényben tárolni, hogy ne romoljon meg. A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

Zsír alkalmazása esetén ügyeljen, hogy a zsír ne hűljön le túlságosan, mert megdermedhet.

Olajleeresztő csővel ellátott modell

Kövesse az alábbi leírást:

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét és vegye ki a sütőkosarat. **Ellenőrizze, hogy az olaj teljesen lehűlt-e, várjon kb. 2 órát a sütés befejezése után.**
2. Nyissa ki az olajleeresztő cső tartórekeszének ajtaját "Q" az 5. ábrán látható módon és húzza ki az "R" olajleeresztő csövet.
3. Vegye le a záródugót (6. ábra), ugyanakkor két ujjal zárja le a cső nyílását az olaj vagy zsír kifolyásának megakadályozására ameddig nem vezet a csövet egy gyűjtőedénybe.
4. Folyassa ki az olajat vagy zsírt egy gyűjtőedénybe (6. ábra).
5. A tartályból egy szivacs vagy papírszalvéta ill. konyhai kéztörölő segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat.
6. A művelet befejezésekor, **miután visszazárta a dugót**, tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet.
7. A sütőkosarat tegye a felső helyzetbe és illesszen az aljára egy készülékkel járó szűrőt (7. ábra). A szűrőket a háztartási készülék vételének helyén vagy egy márkaszervizben szerezheti be.
8. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, hogy ne folyjon a szűrőn (8. ábra).

Megjegyzés: Az így átszűrt olajat az olajsütő belsejében is tárolhatja. Abban az esetben, ha két sütés között túl sok idő telne el, tanácsos az olajat egy zárt edényben tárolni, hogy ne romoljon meg. Az olaj gyűjtőedénybe vezetéséhez húzza ki az olajleeresztő csövet és járjon el a 9. ábrán látható módon. Tanácsos az olajat egy zárt edényben tárolni, hogy ne romoljon meg.

Zsír alkalmazása esetén ügyeljen, hogy a zsír ne

hűljön le túlságosan, mert megdermedhet.

A SZAGSZŰRŐK CSERÉJE

A készülék fedelének belsejében található szagszűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagelzívó képességüket. A fedél hátoldalának nyílásán (10. ábra) keresztül látható szűrő színének megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni. A cseréhez távolítsa el az műanyag fedőlapot (11. ábra) a kapocs "1". nyíl irányába történő megnyomásával, majd a fedőlap "2". nyíl irányába történő felemelésével. Ezután cserélje ki a szűrőket.

Megjegyzés: a fehér szűrőnek a fémrészre kell feküdnie a fekete szűrőnek pedig a fehér felett kell elhelyezkednie.

Ezután szerelje vissza a szűrő fedőlapot (12. ábra).

TISZTÍTÁS

A tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki a villásugót a csatlakozó aljzatból.

Az olajsütőt ne mártsa vízbe és ne tegye vízsugár alá. A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést okozhat.

A fedelet csak a szűrők kivétele után mártsa vízbe.

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- **Ellenőrizze, hogy az olaj eléggé lehűlt-e (várjon kb. két órát).** Ürítse ki a tartályból az olajat vagy zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" szakaszban leírtak szerint.
- A tartály aljáról egy szivacs vagy papírszalvéta ill. konyhai kéztörölő segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat.
- A tartály tisztítását meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel végezze, majd gondosan öblítse el és törölje szárazra.
- Tanácsos a sütőkosarat rendszeresen tisztítani és az alján esetlegesen felhalmozódott lerakódásokat eltávolítani.
- A sütőkosár mosogatógépben is tisztítható.
- Minden sütés után törölje szárazra egy nedves és puha ruhával az olajsütő külső felületét az esetleges olajfoltok vagy gőzcseppek eltávolítására.
- A készülék fedele levehető. A levételhez a fedelet nyomja hátra (lásd "1" nyíl, 10. ábra), közben pedig húzza felfelé (lásd "2" nyíl, 10. ábra).
- Mosás után töröljön mindent szárazra. Távolítsa el a tartály alján és főleg az olajleeresztő csőben esetlegesen maradt vizet. Ezáltal meg lehet akadályozni, hogy a készülék üzemelése közben forró olaj fröccsenjen ki és okozzon égési sérüléseket.

TAPADÁSGÁTLÓ BEVONATÚ OLAJTARTÁLYAL RENDELKEZŐ MODELL

A tapadásgátló bevonattal rendelkező olajtartály tisztításához ne használjon dörzshatású szereket, hanem puha ruhát és semleges mosószert.

SÜTÉSI TANÁCSOK

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Ha az olaj vagy zsír mennyisége a MIN. szint alá csökken, öntse fel friss olajjal. Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére nemcsak az olaj minőségének ízhatás szempontjából történő megtartása érdekében, hanem az olajban sült ételek megfelelő emészthetősége miatt is.

A sütőfolyadék elhasználódásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket készít. A panírozás például jobban szennyezi az olajat, mint az anélkül készült ételek.

Minden 5-8. sütés után vagy az alábbi esetekben tanácsos teljesen lecserélni az olajat:

- kellemetlen szagok kezdenek érződni
- füst képződik sütés közben
- az olaj megbarnul

A HELYES SÜTÉS MÓDJA

- **Az ételt csak akkor szabad az olajba tenni, 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, az étel tele-szívja 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.
- Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje a szép kinézet ellenére nem sül át. Az egyforma vastagságú darabok egyszerre érik el az ideális sütési fokot.
- **Az olajba vagy zsírba helyezés előtt törölje tökéletesen szárazra az ételt**, mert ha nedves marad, nem lesz ropogós (különösen a burgonya). Tanácsos bepanírozni vagy belisztezni a magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség), de a fölösleges morzsát vagy lisztet le kell rázni, mielőtt az ételt az olajba tenné.

FRISS ÉTELEK SÜTÉSE

A megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, amelyeket az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint kell módosítani.

Étel	Maximum mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Nyers burgonya fél adag	500	190	1. szakasz 5 - 6 2. szakasz 2 - 3
teljes adag	1000	190	1. szakasz 7 - 9 2. szakasz 6 - 8
Hal			
Tintahal	500	160	12 - 13
Fésűskagyló	500	160	12 - 13
Királyrák fark	500	160	10 - 11
Szardínia	500	170	12 - 13
Szépia	500	170	12 - 13
Nyelvhal (1 szelet)	400	160	8 - 9
Hús			
Bécsi szelet marhahúsból (1)	300	170	8 - 9
Rántott csirkeszelet (1)	300	170	7 - 8
Húspogácsa/fasírt (13)	550	160	7 - 8
Zöldségek			
Articsóka	250	150	11 - 12
Karfiol	400	160	9 - 10
Gomba	400	150	9 - 10
Padlizsán (4 szelet)	100	170	7 - 8
Cukkini	300	160	11 - 12

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

1. A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete nagyon alacsony, amelynek hatására az olaj vagy zsír hőmérséklete is jelentősen csökken. A jó eredmény elérése érdekében ne lépje túl az alábbi táblázatban jelzett ételmennyiségeket.
2. **A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt meg kell próbálni eltávolítani.** A kosarat nagyon lassan eressze az olajba, nehogy kicsapjon. A sütőkosár behelyezése előtt ellenőrizze, hogy a fedél jól le legyen zárva.

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

Étel	Maximum mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Félkész fagyasztott burgonya	300(*)	190	1. szakasz 5 - 6 2. szakasz 2 - 3
Burgonyakrokkett	500	190	7 - 8
Hal Panírozott tőkehal rudak	300	190	6 - 7
Tengeri rákokcskák	300	190	6 - 7
Hús 2 szelet rántott csirkehús	200	190	7 - 8

(*) A legjobb sütési eredményt az ajánlott mennyiséggel lehet elérni. Természetesen több hasábburgonyát is készíthet, de vegye figyelembe, hogy akkor az elkészült hasábburgonya zsírosabb lesz az olaj hőmérsékletének a fagyasztott étel behelyezése pillanatában végbemenő hirtelen csökkenése következtében.

MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

Rendellenesség	Ok	Tennivalók
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 sütőkosár túl gyorsan lett az olajtartályba ereszítve Az olajszint túllépte a maximum határt A forró olajba mártott élelmiszer nem volt elég száraz Túllépte a ajánlott maximum ételmennyiséget Kis mennyiségű ételt mártott az olajba.	Lassan tegye az olajsütőbe az élelmiszereket Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét. Gondosan szárítsa meg az élelmiszereket 1 kg (nyers burgonya) Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet.
Az olaj nem melegszik fel	Az olajsütőt úgy kapcsolta be, hogy a tartályban nem volt olaj, így a biztonsági hőkapcsoló elromlott.	Forduljon a szervizhálózathoz (a biztosítékot ki kell cserélni).