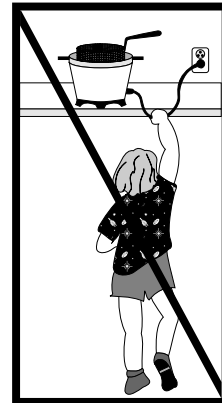


F O N T O S

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 (O) rész segítségével szállítsa.**
- **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 az olajsütőből olajszivárgást észlel, akkor forduljon szervizünkhöz vagy a gyártó meghatalmazott személyzetéhez.
- 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, csökkent képességű 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 tápvezeték 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 KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|----------------------------------|---|
| A. Szűrőellenőrző nyílás | I. Fedélnyitó gomb |
| B. Sütőkosár fogantyú | L. Ellenőrző lámpa |
| C. Sütőkosár | M. Hőszabályzó és BE/KI (ON/OFF) kapcsoló |
| D. Fedél | N. Tartólab |
| E. Ablak (nincs minden modellen) | O. Készülékemelő fogó |
| F. Szűrő fedőlap | |
| G. Szűrő fedőlap kapocs | |
| H. Vezetéktartó mélyedés | |

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

- Nyissa ki a fedelet az (I) gomb megnyomásával (1. ábra) és vegye ki a tartozékokat.
- Öntsön a tartályba 2,2 l olajat (vagy 2 kg zsírt).

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.

FIGYELMEZTETÉS

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

Ne kapcsolja be a készüléket, amikor az olajsint 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.

ELŐMELEGÍTÉS

1. Állítsa be a hőszabályzó gombját **(M)** a kívánt hőmérsékletre (2. ábra). A kiválasztott hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa **(L)** kialszik.
2. Tegye az élelmiszereket a sütőkosárba anélkül, hogy a kosarat túlzottan megtöltené (maximum 1,25 kg nyers burgonya).
Fagyasztott élelmiszerek esetén győződjön meg arról, hogy kevés jeget tartalmaznak. A jeget a sütőkosár enyhe rázogatóásával távolítsa el.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

- Illessze a fogantyút **i (B)** a sütőkosárba **(C)** a 3. ábrának megfelelően és **az ellenőrző lámpa (L) kialvása után lassan** engedje az olajba a hozzávalókkal megtöltött sütőkosarat.
Ezután vegye ki a fogantyút a sütőkosárból és zárja le a készülék fedelét.
- Sütés közben ne érjen az ablakhoz (kiszerezés szerint), mert nagyon felhevül.
- **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 BEFEJEZÉSE

A sütési idő elteltével emelje ki a sütőkosarat, akassza fel a tartály peremére (4. ábra) és ellenőrizze, hogy az étel a kívánt mértékben megpirult-e.

A kémlelőablakkal rendelkező modellek esetében az ellenőrzést a fedél felnyitása nélkül az ablakon keresztül végezze.

Ha az étel elkészült, akkor kapcsolja ki a készüléket a hőszabályzó gomb "0" fokozatba állításával addig, amíg a kapcsoló kattánását nem hallja.

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

AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZŰRÉSE

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

1. Vegye le a készülék fedelét (5. ábra) és ürítse ki a tartályt az egyik oldala felől (6. ábra - a tartály bal vagy jobb hátsó oldalperemét használva) egy edénybe.
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 (7. ábra). 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 (8. ábra).

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.**

A SZAGELSZÍVÓ SZŰRŐK CSERÉJE

A készülék fedelének belsejében található szagelszívó szűrők egy bizonyos idő után elvesztik hatékonyságukat. A fedél hátoldalának nyílásán **(A)** keresztül látható szűrő színének megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni. A cseréhez távolítsa el a műanyag fedőlapot (9. ábra) a kapocs 1. nyíl irányába történő megnyomásával, majd a fedőlap 2. nyíl irányába történő felemelésével. Ezután cserélje ki a szűrőket.

Megjegyzés: Először a fehér szűrőt kell beilleszteni felette a fekete szűrővel. A szűrő fedőlapot a fekete szűrő felé kell helyezni.

A szűrő fedőlap visszaszerelésekor vigyázni kell, hogy az előző kapcsok jól illeszkedjenek (a 10. ábrán látható módon).

Elhasználódott szűrőkkel ne üzemeltesse az olajsütőt, mert kellemetlen szagok keletkezhetnek és a gőzelvezető nyílás eltömődhet.

TISZTÍTÁS

A tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki az érintkező dugót a hálózati csatlakozó aljzatból.

- Az olajsütőt sose mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá. A készülék belsejébe szivárgó víz rövidzárlatot és áramütést okozhat.

Miután kb. 2 óráig hűlni hagyta az olajat, ürítse ki a tartályból az olajat vagy zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" bekezdésben leírtak szerint.

Vegye le a készülék fedelét a fedél óvatos előre (lásd "1" nyíl, 5. ábra), majd felfelé való (lásd "2" nyíl, 5. ábra) húzásával.

A fedelet csak a szűrők eltávolítása után mártsa vízbe.

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Mossa meg meleg vízzel és mosogatószerrel, majd öblítse el és gondosan szárítsa meg.
- Tanácsos rendszeresen tisztítani a sütőkosarat az esetleges lerakódások eltávolításával.
- Az olajsütő külső felületét nedves puha kendővel törölje le az esetleges olaj- vagy gőzcseppek ill. -foltok eltávolítására.
- **A mosás után a készülék valamennyi részét gondosan törölje szárazra. Távolítsa el a tartály alján esetlegesen maradt vizet.**
- A sütőkosár **(C)** mosogatógépben is tisztítható.

TEFLON TARTÁLYÚ MODELL

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

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

Étel	Max. mennyiség	Hőmérséklet °C	Idő percben
HASÁBBURGONYA Kitűnő sütemési 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

(*) A legjobb sütemési 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	TENNYALÓ
Kellemetlen szag	A szagátoló 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 száraz 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.	Forduljon a szervizhálózathoz (a kapcsolót ki kell cserélni).