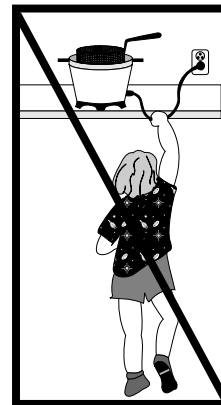


FONTOS TUDNIVALÓK

H

- Mint minden elektromos készülék esetében, a használati utasítás a legtöbb lehetséges helyzetre útmutatással próbál szolgálni. Mindenesetre mindig elővigyázatosan és nagy körültekintéssel kell használni a készüléket, főleg amikor gyermekek tartózkodnak a közelben.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a készülék adattábláján feltüntetett érték megegyezik-e egymással.
- A készüléket megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A-es 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.)
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- Az olajsütőt tilos vízbe mártani. A belsejébe szivárgó víz áramütést okozhat.
- Üzemelés közben a készülék nagyon felmelegszik. **GYERMEKEKTŐL ELZÁRVA TARTANDÓ.**
- A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat. A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amikor a benne lévő olaj forró.
- Sütés közben ne érjen a kémlelőablakhoz, mert az nagyon felmelegszik.
- **A készülék elmozdításához használja az erre a célra kialakított fogókat "K". (A sütőkosár fogantyújánál fogva ne emelje fel a készüléket.)**
- **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 egy közeli márkaszervizhez kell fordulni a biztonsági kapcsoló kicserélésére.**
- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, akkor forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosószerrel a következő alkatrészeket: tartály, sütőkosár és fedél (a szűrők kivétele után), valamint az olajvisszanyerő rendszer elemeit (J, P és Q). Folyasson át az olajleeresztő csövön meleg vizet és folyékony mosogatószer, majd gondosan törölje szárazra.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a EU előírásainak.
- A készülék működése közben az olajleeresztő csőnek mindig zárt állapotban kell lennie a megfelelő tartórekeszben elhelyezve.
- A legelső használat során füst keletkezhet. Ez nem jelez hibát és a füst pár másodperc után megszűnik. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Ne engedje, hogy a készüléket gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek felügyelet nélkül használják.
- Ne hagyja, hogy a készülékkel gyermekek játsszanak.
- Vigyázzon, hogy a tápvezeték ne lógjon le a munkafelületről, mert azt megránthatják a gyermekek vagy zavarhatja a készüléket használó személyt. Ne használjon hosszabbítót.
- Szükség esetén a tápvezeték 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 eredetivel.



A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|---|---|
| A. Szűrőellenőrző nyílás | N. Percszámláló kijelző (nincs minden modellen) |
| B. Sütőkosár fogantyú | O. Percszámláló gomb (nincs minden modellen) |
| C. Fogantyú tologomb | P. Olajsűrő |
| D. Fedél | Q. Olajvisszanyerő tartály |
| E. Kémlélőablak (nincs minden modellen) | R. Tartálytartó |
| F. Szűrő fedőlap | S. Olajleeresztő cső |
| G. Sütőkosár | T. Ellenőrző lámpa |
| H. Szűrő fedőlap kapocs | U. Hőszabályzó és BE/KI (ON/OFF) kapcsoló |
| I. Vezetéktartó mélyedés | V. Fedélnyitó gomb |
| J. Olajtartály fedél | Z. Olajleeresztő cső tartórekesz ajtaja |
| K. Készülékemelő fogó | |
| L. Olajleeresztő cső záródugó | |
| M. Tartóláb | |

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett Volt értékkel.
- Használat előtt mossa el meleg vízzel a tartályt, a fedelet (vegye ki előbb a szűrőket) és a sütőkosarat, majd gondosan törölje szárazra a tartályt.
- Az olajsütőt ne kapcsolja be a tartály olajjal vagy zsírral való feltöltése előtt. Ha ez mégis megtörténne, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését.
Ebben az esetben a készülék ismételt bekapcsolása előtt forduljon az egyik márkaszervizhez.

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- A sütőkosarat a megfelelő fogantyú "B" segítségével (1. ábra) állítsa a legmagasabb helyzetbe.
A fedelet a sütőkosár leengedése illetve felemelése alatt MINDIG zárva kell tartani.
- Nyissa ki a "D" fedelet az "V" gomb megnyomásával (2. ábra).
- A sütőkosarat felfelé húzva vegye ki (3. ábra).
- Öntsön az edénybe 2,2 liter olajat (vagy 2 kg zsírt).

FIGYELMEZTETÉS

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

Ne kapcsolja be a készüléket, amikor az olajsint a "min." jelzés alatt van; a biztonsági hőkapcsoló ekkor megszakítja a működést. A biztonsági kapcsoló cseréjéhez forduljon egy márkaszervizhez.

Kiváló eredményt csak jó minőségű olaj használatával lehet elérni. Ne keverjen össze különböző típusú olajokat. Zsír használata esetén a nagy zsírdarabokat vágja kisebb darabokra, hogy az olajsütő már az első perctől kezdve egyenletesen elosztott sütőfolyadékkal üzemeljen. 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. Tegye az élelmiszereket a sütőkosárba anélkül, hogy a kosarat túlzottan megtöltené (maximum 1,25 kg nyers burgonya).
Fagyasztott ételek esetén győződjön meg, hogy azok kevés jeget tartalmaznak (lásd: Fagyasztott ételek sütése).
2. Helyezze a sütőkosarat a tartályba és tartsa felemelt helyzetben (3. ábra), majd enyhe nyomással zárja le a fedelet addig, amíg a bezáródást jelző kattánást nem hallja. A sütőkosár leeresztése előtt mindig zárja le a fedelet, különben a forró olaj kifröccsenhet.
3. A "U" hőszabályzó gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet (4. ábra). A beállított hőmérséklet elérése után a "T" ellenőrző lámpa kialszik.
4. A sütés közben ne érjen a kémlelőablakhoz, mert az nagyon felhevül.
5. Az ellenőrző lámpa kialvása után lassan engedje az olajba a sütőkosarat, miután hátrahúzta a fogantyún található "C" tologombot.
 - Természetes, hogy ezután az "F" szűrő fedőlappól jelentős mennyiségű meleg gőz áramlik ki.
 - A sütés elején, miután az ételt az olajba merítette, az "E" kémlelőablak (kiszerezés szerint) belső részén gőzlecsapódás keletkezik, amely azután fokozatosan eltűnik.
 - Természetes, hogy a készülék üzemelése közben a sütőkosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezik.

ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL RENDELKEZŐ MODELLEK

Az "O" gomb segítségével állítsa be a sütési időt. Ekkor az "N" kijelzőn megjelennek a beállított percek.

Ezután a kijelzőn elkezdnek villogni a sütési idő visszaszámlálását jelző számok. Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.

Hibás beállítás esetén a gomb két másodpercnél hosszabb ideig történő lenyomásával módosítani lehet a sütési időt. Ekkor a kijelző lenullázódik és újakezdheti a beállítást.

A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközzel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi.

A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg az "O" percszámláló gombot. A percszámláló a csipetű segítségével a ruhához erősíthető.

FIGYELMEZTETÉS: a percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket!

A percszámláló elemeinek cseréje

- Vegye ki a percszámlálót a helyéről (5. ábra).
- A hátoldalon található fedőlapot távolítsa el egy csavarhúzóval (6. ábra).
- Az elemburkolatot (7. ábra) nyitásig fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Cserélje ki az elemet egy ugyanolyan típusúra.
- Szerelje vissza a percszámlálót.

Az olajsütő cseréje vagy kidobása esetén ki kell venni az elemet, majd az érvényes környezetvédelmi törvény utasítása szerint le kell selejtezni, mert szennyezheti a környezetet.

A SÜTÉS UTÁNI TENNIVALÓK

A sütési idő elteltével 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 el lehet végezni.

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

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

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

AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZŰRÉSE

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

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

Mozdítsa el a tartólap széle felé az olajsütőt (8. ábra). **Annak elkerülésére, hogy a készülék leessen az olaj szűrése közben, a fedelet tartsa mindig nyitott helyzetben és ellenőrizze, hogy az "M" tartólábak mindig a lap felületén legyenek.**

1. Vegye ki az "R" tartálytartót (a 9. ábra szerint)
 2. Helyezze a "Q" olajtartályt a "J" fedél nélkül a megfelelő tartórekeszbe (10. ábra).
 3. Vegye ki a sütőkосarat.
 4. Nyissa ki a "Z" ajtót (a 11. ábra szerint).
 5. Helyezze a "P" olajszűrőt a tartályra (11. ábra). **Ne ürítse ki az olajsütőt úgy, hogy megdönti vagy felfordítja (12. ábra).**
 6. Húzza ki az "S" olajleeresztő csövet, vegye ki az "L" záródugót és egyidejűleg két ujjal nyomja össze a csövet, hogy megakadályozza az olaj kifolyását a cső szűrőre helyezése előtt (lásd 13. ábra).
 7. A "S" csövet 2 ujjával elszorítva az olajat engedje az "Q" szűrőtálba, mert az olaj csak így nem fog a "X" (19. ábra) nyílásokon át kifolyni; ezek a nyílások arra szolgálnak, hogy megakadályozzák az olaj kijutását a szűrőtálból abban az esetben, ha túl gyorsan áramolna vagy ha a szűrő eltömődne. Ez utóbbi esetben a szűrés nem lenne tökéletes. Ha az olaj nagyon "szennyezett" győződjön meg, hogy nem folyik túl a szűrőn.
 8. A záródugó visszatétele után helyezze vissza a csövet a tartórekeszébe és zárja be az ajtót.
 9. Emelje fel és vegye le a tartályt, majd tegye rá vissza a fedelet "J" az olaj egy későbbi felhasználásra való jobb megőrzésének biztosítására.
 10. Helyezze vissza az "R" tartálytartót az eredeti helyzetébe.
- * Ha zsírt használ ne hagyja, hogy az túlzottan lehűljön, mert megszilárdulhat.

A SZAGSZŰRŐK CSERÉJE

A készülék fedelének belsejében található szagszűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagelszívó képességüket. A fedél hátoldalának 14. ábrán jelzett "A" nyílásán keresztül látható szűrő színének megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni. A cseréhez távolítsa el az "F" műanyag fedőlapot (15. ábra) a "H" 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 (16. ábra), színes oldalának pedig felfelé (a fekete szűrő felé) kell néznie.

A szűrő fedőlap visszaszerelésekor vigyázni kell, hogy az elülső kapcsok (a 16. ábrán látható módon) jól illeszkedjenek.

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

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 rövidzárlatot és áramütést okozhat.

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

Vegye le a készülék fedelét úgy, hogy a fedelet óvatosan előre (lásd "1" nyíl, 14. ábra), majd felfelé (lásd "2" nyíl, 14. ábra) húzza.

A fedelet csak a szűrők kivétele után mártsa vízbe.

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel, majd öblítse el és gondosan szárítsa meg. Hasznos lehet, ha az olajsütőt a mosogató csepegtető részére támasztja és az olajleeresztő csövet a mosogatóba vezeti. Ebben a helyzetben egy kancsónyi szappanos meleg vizet és egy puha kefét használhat az olajsütő tartályának tisztítására: az elhasznált víz így közvetlenül a mosogatóba fog folyni (17. ábra).
- Az olajleeresztő cső belső részének tisztítására használja a gyári kiserelésben található kefét (18. ábra). Ne használja a kefét a cső kihúzása előtt.
- Tanácsos a sütőkосarat rendszeresen tisztítani és az esetleges lerakódásokat eltávolítani.
- Az olajsütő külső felületét nedves és puha ruhával törölje át az esetleges olaj- vagy gőzcseppek ill. -foltok eltávolítására.
- Tisztítsa meg és törölje szárazra a tömítést azért is, hogy ne tapadjon az olajsütő tartályához amikor nem használja a készüléket. (A fedél beakadása esetén azt kézzel is fel lehet nyitni, ha közben benyomva tartja a fedélnyitó gombot).
- **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.**
- A "B" sütőkосarat és az olajviszanyerő rendszer "J", "P" és "Q" elemeit mosogatógépben is tisztíthatja.

TEFLON TARTÁLYALYAL RENDELKEZŐ MODELL

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

SÜTÉSI TANÁCSOK

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Az olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a min. szint alá csökkennie. Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére. Az olaj vagy zsír elhasználódásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket készít.

A panírozott élelmiszerek például jobban szennyeznek az olajat, mint az anélkül készült ételek. Mint minden olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj megromlik! Tehát rendszeres szűrés mellett is tanácsos gyakran 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 HELYES SÜTÉS MÓDJA

- Be kell tartani minden recept esetén 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 belseje nyers marad.
- **Az ételt csak akkor szabad az olajba tenni, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis amikor az ellenőrző lámpa kialszik.**
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba, mert ellenkező esetben az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken és az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egységesen.
- Ha kis mennyiségű ételt süt, 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 túlzottan 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 főlölesleges morzsát vagy lisztet le kell rázni, mielőtt az ételt az olajba tenné.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Ételtípus		Maximum mennyiség	Hőmérséklet °C	Idő percben
HASÁBBURGONYA	fél adag	600	170	1. szakasz 7-9 2. szakasz 3-5
	MAXIMUM mennyiség (biztonsági határ) teljes adag	1250	190	1. szakasz 11-13 2. szakasz 3-4
HAL	Tintahal	550	160	9-10
	Királyrák fark	600	160	8-11
	Szardínia	450	160	10-12
	Nyelvhal (2 szelet)	400	160	7-9
HÚS	Bécsi szelet sertéshúsból (3-4 szelet)	350	170	7-9
	Rántott csirkeszelet (3-4 szelet)	350	180	6-8
	Húspogácsa/fasírt (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, amelyek az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint változnak.

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

- A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete nagyon alacsony, melynek hatására az olaj vagy zsír hőmérséklete jelentősen csökken. A jó eredmények elérése érdekében ne lépje túl az alábbi táblázatban jelzett mennyiségeket.
- A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt el kell távolítani. Ehhez elég, ha megrázza a kosarat.** A kosarat nagyon lassan eressze bele az olajba, nehogy kicsapjon.

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

Étel	Maximum mennyiség	Hőmérséklet °C	Idő percben
HASÁBBURGONYA Kitűnő sütési eredményhez ajánlott mennyiség	330 (*)	190	5-6
BURGONYAKROKETT	600	190	6-7
HAL Panírozott tőkehal rudak Tengeri rákokcskák	400 400	190 190	5-6 4-5
HÚS Rántott csirkeszelet (3 db)	300	190	4-5

FIGYELMEZTETÉS: a sütőkosár behelyezése előtt ellenőrizze, hogy a fedél jól le legyen zárva.

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

MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

RENDELLENESSÉG	OK	TENNI VALÓK
Kellemetlen szag	A szagszűrő eltömődött. Az olaj megromlott. A sütőfolyadék típusa nem megfelelő.	Cserélje ki a szűrőket. Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Használjon napraforgóolajat vagy más, jó minőségű növényi olajat.
Az olaj kifut	Az olaj megromlott és túl sok hab keletkezik. A forró olajba mártott élelmiszer nem volt elég száraz. A sütőkosár túl gyorsan lett a tartályba eresztve. Az olajsztint túllépte a maximum határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az élelmiszereket. Lassan tegye az olajsütőbe az élelmiszereket. Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét.
Az étel nem pirul meg eléggé a sütés alatt	Az olaj hőmérséklete túl alacsony. A sütőkosár túl lett terhelve.	Állítson be magasabb hőmérsékletet. Csökkentse a sütőbe tett étel mennyiségét.
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).