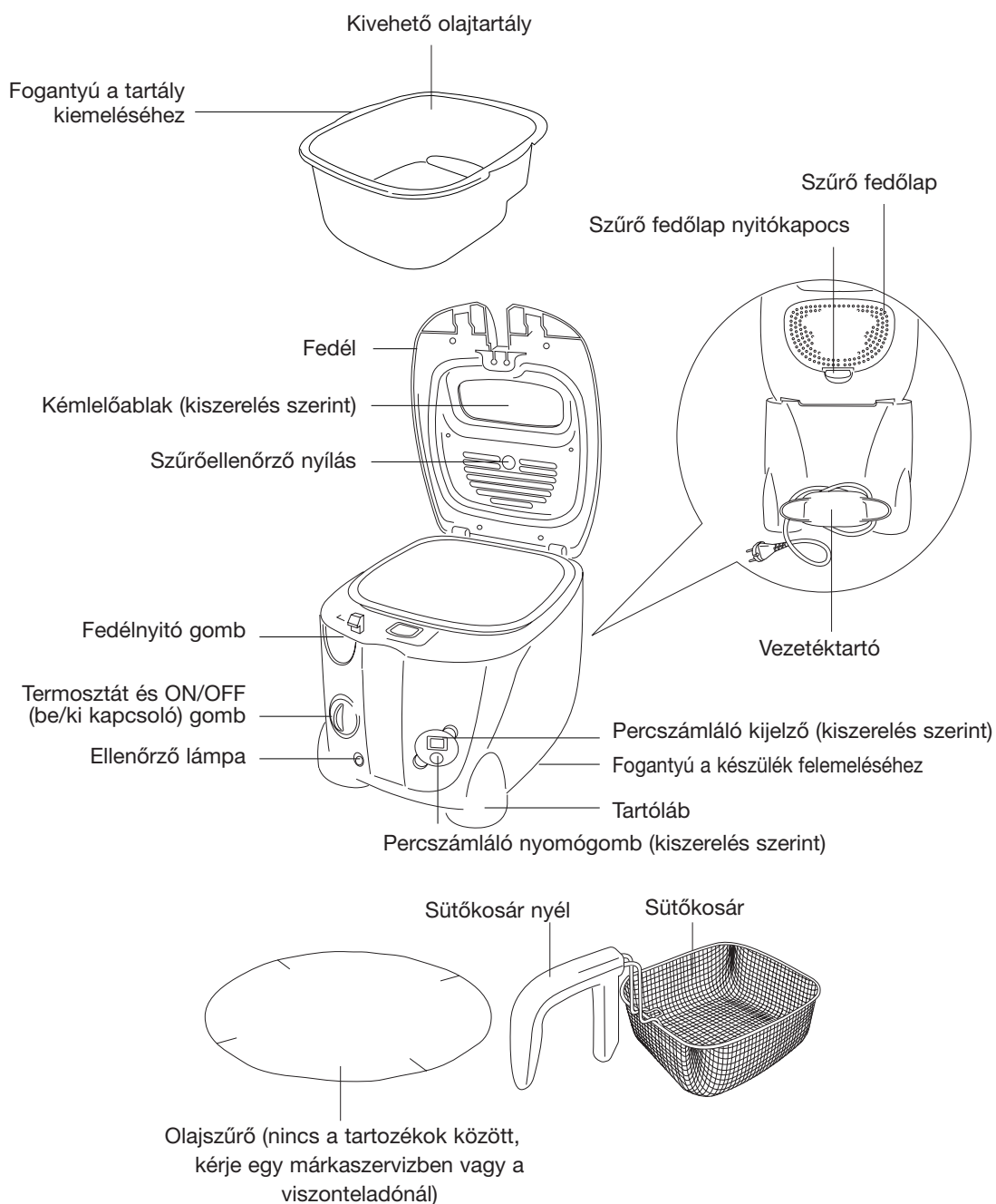


A készülék leírása

A használati utasításban a következő elnevezéseket fogjuk használni.



Biztonsági tudnivalók

- Mint minden elektromos készülék esetében, a használati utasítás a legtöbb előforduló helyzetre útmutatással próbál szolgálni. Mindenesetre mindig elővigyázatosan és nagy körültekintéssel kell használni az olajsütőt, főleg ha gyerekek tartózkodnak a közelben.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket csak megfelelő földeléssel rendelkező és min. 10 A névleges terheléssel rendelkező hálózati csatlakozóaljzathoz kapcsolja. (Ha a hálózati csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék érintkezdugójának, szakemberrel végeztesse el a csatlakozóaljzat cseréjét).
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- Az olajsütőt ne mártsa vízbe. A készülék belsejébe szivárgó víz áramütést okozhat.
- Üzemelés közben a készülék felmelegszik. **NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYEREKEK KÖZELÉBEN!**
- A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat. A készüléket ne mozgassa ill. szállítsa, amíg a tartályban található olaj forró.
- **Az olajtartály kiürítését csak akkor szabad végezni, ha a benne lévő olaj és a készülék már lehűlt.**
- Sütés közben ne érjen a kémlelőablakhoz, mert nagyon felmelegszik.
- A készülék mozgatásához használja a fogantyút. (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkosár nyelét).
- Az olajsütőt csak az olajjal vagy zsírral való feltöltés 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 forduljon egy márkaszervizhez.
- Az olajsütő legelső használata előtt távolítsa el a tartály nyílásába illesztett kartonlapot (egyes modelleknel), majd alaposan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel az olajtartályt és a sütőkosarat.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a CEE 89/109 előírásoknak.
- A készülék legelső használatakor füstöt bocsáthat ki. Ez természetes jelenség és a füst kibocsátás egy pár perc után megszűnik. Szellőztesse ki a szobát.
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül nem használhatják gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek.
- Ne hagyja, hogy a készülékkel gyerekek játsszanak.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon a munkafelület széléről, ahol könnyen hozzáférhető lenne a gyerekek számára vagy zavarhatná a készüléket használó személyt. Ne használjon hosszabbítót.
- A tápvezeték cseréjének szükségessége esetén forduljon egy gyártó által meghatalmazott márkaszervizhez.

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Azt tanácsoljuk, hogy a készülék használata előtt olvassa el ezeket az utasításokat. Csak így tud maximális biztonság mellett kiváló eredményt elérni a készülékkel.

Beállítás

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a készülék adattábláján feltüntetett érték megegyezik-e egymással.
- Használat előtt mossa el meleg vízzel vagy mosogatószerrel a kivehető tartályt, (a szűrők kivétele után) a fedelet és a sütőkosarat, majd gondosan törölje szárazra a tartályt.
- Ne kapcsolja be az olajsütőt 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. Ne kapcsolja be a készüléket, ha a dugóval lezárt olajleeresztő cső nincs a helyére illesztve.

Előkészítő műveletek

- Nyissa ki a fedelet a nyomógomb segítségével (1. ábra)
- A sütőkosarat vegye ki az olajsütőből. Emelje fel a sütőkosár nyelét a 2. ábrán látható módon.
- Húzza addig a sütőkosár széle felé a nyelet, amíg a megfelelő helyzetben annak a szélére kapcsolódik (3. ábra).
- A sütőkosár leeresztéséhez vagy kivételéhez azt enyhén kifelé kell húzni a 4. ábrán látható módon. A sütőkosár két különböző helyzetbe állítható:
az alsó helyzet a sütésre, a felső a sütési idő lejáta után a megsült étel lecsöpögtetésére szolgál. A sütőkosár megfelelő helyzetben való rögzítésére azt először emelje meg, majd nyomja befelé (5. ábra).

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- A sütőkosarat felfelé húzva vegye ki a készülékből.
- Öntsön a tartályba 2 liter olajat (vagy 1,8 kg zsírt).
- Az olajjal való feltöltés előtt győződjön meg, hogy a tartály a készülékbe lett helyezve.

A legjobb eredmény biztosítására használjon jó minőségű olajat. Ne keverjen össze különböző típusú olajokat. Szilárd zsír alkalmazása esetén a zsírdarabokat vágja kisebb darabokra, hogy az olajsütő már az első percekben se melegedjen szárazon. A hőmérsékletet 150°C-ra kell állítani, hogy a zsír teljesen elolvadjon. A zsír felolvasztása után a termosztát a kívánt hőmérsékletre állítható.

Figyelmeztetés

A sütőfolyadék szintjének mindig a tartályon jelzett maximum és a minimum szint között kell lennie.

Sose működtesse a készüléket, amikor az olajsínt a "min." jelzés alatt van, mert ekkor a biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék üzemelését. A biztonsági kapcsoló cseréjéhez forduljon egy márkaszervizhez.

A sütés elkezdése

1. Tegye az élelmiszereket a sütőkosárba, de sose töltse meg túlzottan a kosarat (maximum 1 kg nyers burgonya). Fagyasztott ételek sütése). Győződjön meg, hogy az élelmiszerek egyenletesen vannak elosztva a sütőkosárban.
Fagyasztott ételek esetén távolítsa el a felesleges jeget (lásd: Fagyasztott ételek sütése).
2. Helyezze a tartályba a sütőkosarat 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 termosztát gombjával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (6. ábra).
A beállított hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa kialszik.
4. Az ellenőrző lámpa kialvása után lassan engedje le és merítse az olajba a sütőkosarat.
 - Teljesen természetes, hogy ezután a művelet után a szűrő fedőlappból jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki.
 - A sütés elején, rögtön az étel olajba merítése után a kémlelőablak (egyes modelleken, a kiserelés szerint) belső falát bepárásítja a keletkezett gőz, amely azután fokozatosan eltűnik.
 - Természetes, hogy a készülék üzemelése közben a sütőkosár nyele körül gőzlecsapódás keletkezik.
 - Sütés közben ne érjen a kémlelőablakhoz (kiserelés szerint az egyes modelleken), mert az nagyon felmelegszik.

Elektronikus percszámlálóval rendelkező modellek

A sütési idő beállításához használja a percszámlálón levő nyomógombot; a 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 újra lehet kezdeni a beállítást.

A percszámláló a sütés végét két, kb. 20 másodperces időközzel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a percszámláló gombot. A percszámláló csiptető segítségével ruhára erősíthető. Egy jól hallható jelzés fogja figyelmeztetni, amikor lejárt a beállított idő.

FIGYELMEZTETÉS: a percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket!

A percszámláló elemeinek cseréje

- Vegye ki a percszámlálót a helyéről (7. ábra).
- A hátoldalon található fedőlapot távolítsa el egy csavarhúzóval (8. ábra).
- Az elemburkolatot (9. ábra) nyitásig fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Cserélje ki az elemet egy ugyanolyan típusúra.
- Szerelje vissza a percszámlálót.

Az olajsütő cseréje vagy leselejtezése esetén ki kell venni az elemet a készülékből és azt környezetszennyező hatása miatt az érvényben levő törvény előírásai szerint kell elhelyezni.

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 modelleknél az ellenőrzést a fedél felnyitása nélkül az ablakon keresztül is el lehet végezni.

Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a termosztát gomb "OFF" állásba forgatásával addig, 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 az ellenőrző lámpa ismételt kialvását, majd ismét eressze a sütőkosarat az olajba a sütés folytatására (lásd a továbbiakban mellékelt táblázatokat).

Az olaj vagy zsír szűrése

A tisztítási vagy karbantartási műveletek előtt mindig kapcsolja ki és hagyja lehűlni a készüléket, majd húzza ki az érintkeződugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

Minden sütés után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, különösen panírozott vagy lisztezett ételek esetében. A sütőfolyadékban maradt apró ételdarabok 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. két órát).

A szűrést az alábbiak szerint végezze:

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét és vegye ki a sütőkosarat.
2. Vegye le a fedelet (15. ábra) és a tartály oldalsó fogófüleinek segítségével húzza ki a tartályt (11. ábra), majd öntse ki egy edénybe a tartályban levő sütőfolyadékot (12. ábra).
3. Az esetleges lerakódásokat egy szivacs vagy konyhai papírtörülő segítségével távolítsa el a tartályból vagy pedig a "Tisztítás" fejezetben leírtak alapján tisztítsa ki a tartályt. Tegye vissza a helyére a tartályt.
4. A sütőkosarat tegye a felső helyzetbe és illesszen az aljára egy olajsűrőt (13. ábra). Az olajsűrőt a vízszinteladónál vagy egy márkaszervízben szerezheti be.
5. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, nehogy túlfolyjon a szűrőn. Használat után dobja el a szűrőt (14. ábra).

Megjegyzés: Az így átsűrűt olajat az olajsütő belsejében is tárolhatja. Abban az esetben, ha két sütés között túl sok idő telne el, tanácsos az olajat sötét helyen, egy zárt edényben tárolni, nehogy megromoljon.

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 szagszűrők cseréje

A készülék fedelének belsejében található szagszűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagelszívó képességüket.

A fedél belső lapján elhelyezkedő, a 15. ábrán levő "A" jelű nyíláson keresztül látható szűrő színének megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni.

A cseréhez távolítsa el a műanyag fedőlapot (16. 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, színes oldalának pedig felfelé (a fekete szűrő felé) kell néznie.

A szűrő fedőlap visszaszerelésekor vigyázni kell, hogy az elülső kapcsok (a 17. ábrán látható módon) jól illeszkedjenek.

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

Tisztítás

Bármilyen tisztítási művelet előtt mindig ki kell húzni a érintkeződugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

* Az olajsütőt sose mártsa vízbe és ne tegye vízszög 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.

Óvatosan felfelé húzva vegye le a készülék fedelét (15. ábra)

A fedelet csak a szűrők kivétele után mártsa vízbe.

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Finoman emelje fel a tartályt, vegye ki az olajsütőből (lásd 11. ábra) és mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel egy puha szivacs segítségével. A tartály tisztításához sose használjon dörzshatású mosószereket vagy szivacsokat, mert azok megsérthetik a tartály tapadásgátló bevonatát. A tartály mosogatógépben is mosható.
- Tanácsos a sütőkосarat rendszeresen tisztítani és az esetleges lerakódásokat eltávolítani. A sütőkосarat és annak nyelét mosogatógépben is lehet tisztítani.
- Az olajsütő külső felületét nedves és puha ruhával törölje át az esetleges olaj- vagy gőzcseppek ill. -foltok eltávolítására.
- **Mosás után mindent alaposan töröljön szárazra. Távolítsa el a tartály alján maradt vizet. Ezáltal megakadályozható, hogy a készülék üzemelése közben forró olaj fröccsenjen ki, amely égési sérüléseket okozhat.**

Sütési tanácsok

Az olaj vagy zsír felhasználási ideje

Az olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a minimum szint alá csökkennie. Ha ez mégis bekövetkezne, adjon friss olajat a tartályba. Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére. Az olaj vagy zsír felhasználódásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket készít.

A panírozott élelmiszerek például jobban szennyeznek az olajat, mint a panírozás nélkül készült ételek.

A többször felmelegített olaj károsodik és megromlik! Ezért 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

- Minden recept esetén be kell tartani az ajánlott sütési hőmérsékletet. Túl alacsony hőmérsékleten történő sütésnél az étel magába szívja az olajat. Túl magas hőmérséklet alkalmazása esetén az étel külseje hamar megpirul, de a belseje nyers marad.
- Az ételt csak akkor szabad az olajba mártani, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis amikor az ellenőrző lámpa kialszik.

- Kis mennyiségű ételek sütésekor az olaj túlmelegedésének megakadályozására a hőmérsékletet a jelzett értéknél alacsonyabbra kell állítani.
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba, mert ellenkező esetben az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken, így az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egységesen.
- Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje a szép kinézet ellenére nem sül jól át. Az egyforma vastagságú darabok viszont 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).
A magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség) tanácsos bepanírozni vagy belisztezni, de a fölösleges morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

Nem fagyasztott ételek sütése

Étel	Max. mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA	fél adag	500	190
	teljes adag	1000	190
HAL	Kalamájó (kalmár)	500	160
	Fésűskagyló (canestrelli)	500	160
	Szardínia	500	170
	Nyelvhal (2 db)	400	160
HÚS	Rántott szelet (2 db)	300	170
	Rántott csirke (2 szelet)	300	180
	Húspogácsa/fasírt (13 db)	500	170
ZÖLDSÉG	Articsóka	250	150
	Karfiol	300	160
	Gomba	300	160
	Padlizsán	100	170
	Cukkini	300	160

Vegye figyelembe, hogy az alábbi táblázatban jelzett sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, amelyeket az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint kell módosítani.

Fagyasztott ételek sütése

- A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete nagyon alacsony, amelynek hatására az olaj vagy zsír hőmérséklete is jelentősen csökken. A jó eredmény érdekében ne lépje túl az alábbi táblázatban jelzett ételmennyiségeket.
- A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt meg kell próbálni eltávolítani. Ehhez elég, ha megrázza a kosarat.** Ezután nagyon lassan eressze az olajba a sütőkosarat, nehogy az olaj kicsapjon. A sütőkosár olajsütőbe helyezése után jól zárja le a sütő fedelét.

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

Étel	Max. mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA (*)	300	190	1. szakasz 5-6 2. szakasz 1-2
BURGONYAKROKETT	500	190	10-11
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190
	Tengeri rákokcskák	300	190
HÚS	Rántott csirke (2 szelet)	200	190

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

(*) A legjobb sütési eredményt ezzel a mennyiséggel lehet elérni. Természetesen több fagyasztott hasábburgonyát is készíthet, de vegye figyelembe, hogy így a kisütött hasábburgonya zsírosabb lesz. Ennek az az oka, hogy az olaj hőmérséklete a fagyasztott étel behelyezésének pillanatában hirtelen lecsökken.

Működési rendellenességek

Rendellenesség	Ok	Tennivalók
Kellemetlen szagok kibocsátása	A szagszűrő el van tömődve. Az olaj megromlott. A sütőfolyadék típusa nem megfelelő.	Cserélje ki a szűrőket. Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Használjon jó minőségű földimogyoró olajat vagy más növényi olajat
Az olaj kifut	Az olaj megromlott és túl sok hab képződik. A forró olajba mártott ételmyszer nem volt elég száraz. A sütőkosár túl gyorsan lett az olajtartályba eresztve. Az olajsztint túllépte a maximum határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Alaposan törölje szárazra az ételmyszert. Lassan eressze az olajba a sütőkosarat. Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét. Nytott fedél esetén túl sok olaj fröccsen ki a sütőből.
Nem pirul meg az étel a sütés során	Az olaj hőmérséklete túl alacsony. A sütőkosár túl lett terhelve.	Állítson be magasabb hőmérsékletet. Nytott fedél esetén túl sok olaj fröccsen ki a sütőből
Az olaj nem melegszik fel	Az olajsütőt úgy kapcsolta be, hogy a tartályban nem volt olaj, így a biztonsági hőkapcsoló elromlott. A tartály nincs megfelelően a helyére illesztve.	Forduljon a szervizhálózathoz (a biztonsági hőkapcsolót ki kell cserélni) Ellenőrizze, hogy a tartály megfelelő irányban és teljesen a helyére van-e illesztve.