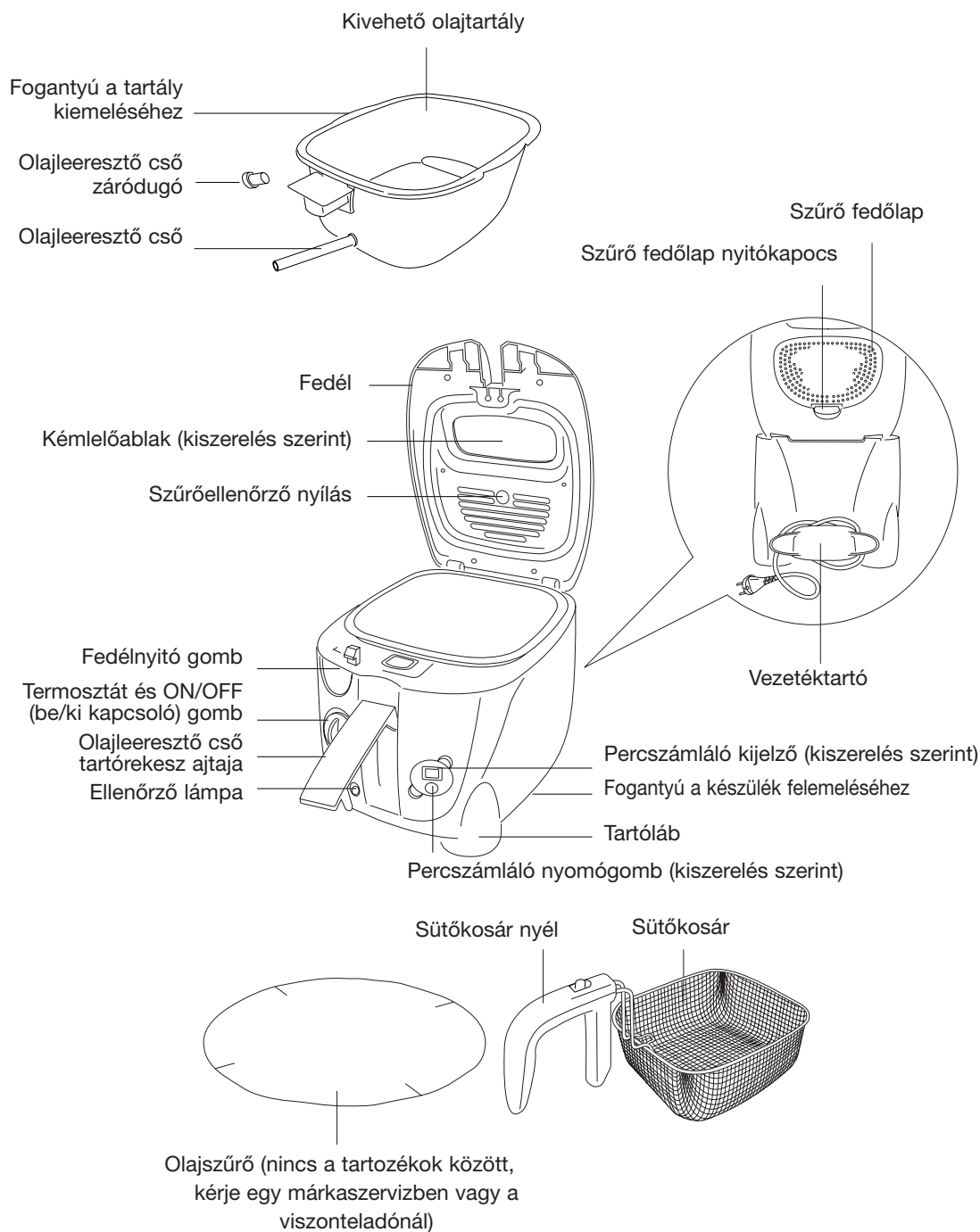


A készülék leírása

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 csatlakoztassa. (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.
- 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 modelleknél), majd alaposan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel az olajtartályt és a sütőkosarat. A művelet befejezése után alaposan törölje ki a tartályban esetlegesen maradt vizet.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a CEE 89/109 előírásoknak.
- Az olajsütő működése közben az olajleeresztő csőnek (kiszerezés szerint) mindig zárt állapotban és a tartórekeszében kell lennie.
- **Rendszeresen ellenőrizze az olajleeresztő cső tömítését, különös tekintettel az illesztési pontra. Szivárgás esetén forduljon a gyártó által meghatalmazott szakemberhez. Az olajtartály kiürítését csak akkor szabad végezni, ha a benne lévő olaj és a készülék már lehűlt.**
- A készülék legelső használatakor füstöt bocsáthat ki. Ez természetes jelenség és a füstkibocsátás 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 játszanak.
- 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 két különböző helyzetbe állítható:
az alsó helyzet a sütésre, a felső a sütési idő lejártá után a megsült étel lecsöpögtetésére szolgál.

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- A sütőkosarat felfelé húzva vegye ki a készülékből.
- Öntsön a tartályba 2 liter olajat (vagy 1,8 kg zsírt).
- Mielőtt az olajat a tartályba öntené győződjön meg, hogy a tartály az olajsütőbe van helyezve és a dugóval lezárt olajleeresztő cső a helyére van illesztve.

A legjobb eredmény biztosítására használjon jó minőségű olajat. Ne keverjen össze különböző típusú olajokat. Szilárd zsír alkalmazása esetén a zsirdarabokat 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 olajszint 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 töltsen 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, 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 (5. ábra).
A beállított hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa kialszik.
4. Amint az ellenőrző lámpa elalszik, húzza kifelé a sütőkosár nyelén található nyomógombot és lassan eressze az olajba a sütőkosarat.
 - Teljesen természetes, hogy ezután a művelet után a szűrő fedőlappól jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki.
 - A sütés elején, rögtön az étel olajba merítése után a kémlelőablak (egyes modelleken, a kiserelés szerint) belső falát bepárasítja 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 (6. ábra).
- A hátoldalon található fedőlapot távolítsa el egy csavarhúzóval (7. ábra).
- Az elemburkolatot (8. 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.

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).

Mozdítsa el a tartólap széle felé az olajsütőt (10. ábra). Annak elkerülésére, hogy a készülék leessen az olaj szűrése közben ellenőrizze, hogy a tartólábak mindig a lap felületén legyenek.

Olajleeresztő csővel ellátott modell

A szűrést az alábbiak szerint végezze:

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét és vegye ki a sütőkosarat.
2. Nyissa ki az ajtót (a 11. ábra alapján) és húzza ki az olajleeresztő csövet.
3. Vegye ki a záródugót (a 11. ábra alapján).
4. Folyassa ki az olajat vagy zsírt egy edénybe (12. ábra) és vigyázzon, nehogy kifolyjon. Sose ürítse ki a tartályt az olajsütő megdöntésével vagy felfordításával (9. ábra). **A tartály kivétele előtt mindig öntse ki az olajat a sütőből.**
5. Az esetleges lerakódásokat egy szivacs vagy konyhai papírtörülő segítségével távolítsa el a tartályból vagy pedig a "Tisztítás" fejezetben leírtak alapján tisztítsa ki a tartályt.
6. A tartály visszahelyezéséhez nyissa ki az olajleeresztő cső tartórekesz ajtaját, majd a vízszintes helyzetben levő csővel és záródugóval ellátott tartályt kicsit megdöntve illessze a helyére. Ezután zárja vissza az olajleeresztő cső tartórekesz ajtaját (18. ábra).
7. A sütőkosarat tegye a felső helyzetbe és illesszen az aljára egy olajszűrőt (13. ábra). Az olajszűrőt a vízszinteladónál vagy egy márkaszervizben szerezheti be.

8. 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 átszűrt 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.

Azt tanácsoljuk, hogy rendszeresen ellenőrizze az olajleeresztő cső esetleges elhasználódását.

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 (17. ábra), 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 húlni 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 18. 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 és az olajleeresztő cső mosogatógépben is mosható. Ügyeljen, hogy az olajleeresztő csövet semmilyen ütés ne érje, ami befolyásolhatná a cső helyes működését.
- Az olajleeresztő cső belső részének tisztításához használja a gyári kiszerelésben található kefét (19. ábra). A cső kihúzása előtt ne használja a kefét.
- Tanácsos a csövet rendszeresen ellenőrizni. Ha a cső sérültnek tűnik, azt szakembernek kell kicserélnie. Forduljon az ügyfélszolgálatához a területi képviselő címéért.
- Tanácsos a sütőkosarat rendszeresen tisztítani és az esetleges lerakódásokat eltávolítani. A sütőkosarat 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 alaposan töröljön mindent szárazra. Távolítsa el a tartály aljában és különösen az olajleeresztő csőben esetlegesen maradt vizet. Ezáltal meg lehet akadályozni, hogy a készülék üzemelése közben forró olaj fröccsenjen ki és okozzon égési sérüléseket.**
- A tartály visszahelyezéséhez nyissa ki az olajleeresztő cső tartórekesz ajtaját, majd a vízszintes helyzetben levő csővel és záródugóval ellátott tartályt kicsit megdöntve illessze a helyére. Ezután zárja vissza az olajleeresztő cső tartórekesz ajtaját (18. ábra).

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 szennyezik 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	7-9
	teljes adag	1000	190	15-17
HAL	Kalamájó (kalmár)	500	160	12-13
	Fésűskagyló (canestrelli)	500	160	9-10
	Szardínia	500	170	12-13
	Nyelvhal (2 db)	400	160	7-8
HÚS	Rántott szelet (2 db)	300	170	8-9
	Rántott csirke (2 szelet)	300	180	7-8
	Húspogácsa/fasírt (13 db)	500	170	7-8
ZÖLDSÉG	Articsóka	250	150	11-12
	Karfiol	300	160	7-8
	Gomba	300	160	6-7
	Padlizsán	100	170	7-8
	Cukkini	300	160	11-12

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	7-9
BURGONYAKROKETT		500	190	10-11
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190	5-6
	Tengeri rákocskák	300	190	5-6
HÚS	Rántott csirke (2 szelet)	200	190	7-8

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 olajsint 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.