

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|---|---|
| A Szagszűrő zárófedél | I Percszámoló gomb (kiszérelés szerint) |
| B Fedél | L Ellenőrző lámpa |
| C Sütőkosár | M Termosztát és kikapcsoló tologomb |
| D Fogantyú tologomb | N Olajleeresztő cső tartórekesz ajtaja (kiszérelés szerint) |
| E Sütőkosár fogantyú | O "Easy clean system" (Könnyen tisztítható rendszerű) olajleeresztő cső (kiszérelés szerint) |
| F Fedélnyitó gomb | P Vezetéktartó |
| G Készülékemelő fogófül | |
| H Percszámoló (kiszérelés szerint) | |

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; Emellett folyasson át meleg vizet és folyékony mosogatószer 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 eredetivel.
- Üzemelés közben a készülék nagyon felmelegszik. ne hagyja A KÉSZÜLÉKET gyermekek közelében!
- A készülék működése közben az olajleeresztő csőnek (kiszérelés 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 meghatározott 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 könnyen 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 fogófülekét "G". (A sütőkosár fogantyújánál fogva sose emelje fel a készüléket.)
- A legelső használatkor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a szobát.
- Ez a készülék megfelel az Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 89/336 és 92/31 EGK irányelveknek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó 2004. október. 27-i 1935/04 sz. EK rendeletnek.

A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EC irányelv értelmében.

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználadott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.



Előkészítő műveletek

- Nyissa ki a fedelet a nyomógomb "F" segítségével (1. ábra)
- Az olajsütő sütőkosarának felemeléséhez/leeresztéséhez használja a tologombot "D".
A sütőkosár két különböző helyzetbe állítható: az alsó helyzet a sütésre, a felső a sütési idő lejártá után a megsült étel lecsöpögtetésére szolgál (2. ábra).

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- A sütőkosarat felfelé húzva vegye ki a készülékből.
- Öntsön a tartályba 2 liter olajat (vagy 1,8 kg zsírt).

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 olajszint a "min." (1,8 lt.) 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 tölts 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 (3. 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 fedőlappal jelentős mennyiségű

forró gőz áramlik ki.

- Természetes, hogy a készülék üzemelése közben a sütőkosár nyele körül gőzlecsapódás keletkezik.

ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL ELLÁTOTT MODELLEK

1. Az "I" gomb segítségével állítsa be a sütési időt. Ekkor az kijelzőn megjelennek a beállított percek.
2. Ezután a kijelzőn elkezdnek villogni a sütési idő visszaszámlálását jelző számok. Az utolsó perctet 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 "I" 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.

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.

AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZŰRÉSE

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 órá.

Olajleeresztő cső nélküli modell

1. Vegye le a készülék fedelét és ürítse ki az olaj-tartályt 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 szerezhethi be.
4. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, hogy nehogy túlfolyjon a szűrőn.

Megjegyzés: Az így átszűrt olajat az olajsütő bel-sejében 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 "N" az 5. ábrán látható módon és húzza ki az "O" 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 illes-szen az aljára egy készülékkel járó szűrőt (7. ábra). A szűrőket a háztartási készülék vételének helyén vagy egy márkaszervizben szerezhethi be.
8. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, nehogy túlfolyjon a szűrőn (8. ábra).

Megjegyzés: Az így átszűrt olajat az olajsütő bel-sejében 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 olaj-leeresztő 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.

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 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 szerszemet, 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 izhatás 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 ajánlottól 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 főleg 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	8 - 10
	teljes adag	1000	190	16 - 18
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	7 - 9
			1000	190	18 - 20
Burgonyakrokkett			500	190	7 - 8
Hal	Panírozott tőkehal rudak		300	190	6 - 7
	Tengeri rákokcskák		300	190	6 - 7
Hús	2 szelet csirkehús	rántott	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	Az olaj megromlott A sütőfolyadék típusa nem megfelelő	Cserélje le az olajat vagy a zsírt Használjon jó minőségű földimogyoró olajat
Az olaj kifut	A sütőkosár túl gyorsan lett az olajtartályba ereszelve Az olajsint 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).