

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Csak így lehetséges biztonságos használat mellett a legjobb eredményt elérni a készülékkel.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (lásd rajz a 3. oldalon)

A. Szűrőellenőrző nyílás	M. Fiók az olajtartó edényhez (csak néhány modellnél)
B. Fedél	N. Olajleeresztő cső záródugó (csak néhány modellnél)
C. Sütőkosár fogantyú	O. Olajtartó edény fedél (csak néhány modellnél)
D. Fogantyú tologomb	P. Olajtartó edény (csak néhány modellnél)
E. Sütőkosár	Q. Olajsűrő (csak néhány modellnél)
F. Kémlelőablak (csak néhány modellnél)	R. Olajleeresztő cső (csak néhány modellnél)
G. Szűrő fedőlap	S. Percszámláló gomb (csak néhány modellnél)
H. Vezetéktartó mélyedés	T. Percszámláló kijelző (csak néhány modellnél)
I. Ellenőrző lámpa	U. Olajleeresztő cső tartórekesz ajtaja (csak néhány modellnél)
J. Termosztát és kikapcsoló gomb	V. Fedélnyitó nyomógomb
	Z. Tartály

TANÁCSOK

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket csak megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A terhelhetőségű csatlakozóaljzathoz kapcsolja. (Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel végeztesse el a csatlakozóaljzat cseréjét).
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- A készülék tápvezetékének cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerszámok használatára van szükség. A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy márkaszervize, illetve kizárólag egy hasonló szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el a biztonságos használat érdekében
- Működés közben a készülék felmelegszik.
NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYEREKEK KÖZELÉBEN!
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül nem használhatják gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek.
- **Ne használja az olajsütőt olaj nélkül.**
- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- A sütőkosár automatikusan a tartály központi csapjába illeszkedik.
Ezért a törések elkerülése érdekében ne forgassa kézzel a sütőkosarat, hogy megtalálja a helyes pozíciót.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a tartályt (Z), a sütőkosarat (E) és a (szűrők eltávolítása után) fedelet (B) és az olajfelfogó készletet (O, P és Q).
Mindig használja az olajleeresztő csövet a víz tartályból való kiürítésére a 14. ábrán jelzettek szerint.
A művelet befejezése után mindent alaposan töröljön szárazra, távolítsa el a tartály alján és különösen az olajleeresztő csőben esetlegesen maradt vizet.
Mindezt annak megakadályozására kell tenni, hogy a készülék üzemelése közben
- A készülék működése közben az olajleeresztő csőnek mindig zárt állapotban és a tartórekeszben elhelyezve kell lennie.
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek nem használhatják. Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játszanak.
- A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amíg a tartályban található olaj forró.
- A készülék mozgatásához használja a fogófüleket. (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkosár fogantyúját).

- A készülék legelső használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget a szag eltávolítására.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a CEE 89/109 irányelvnek.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Öntsön az olajtartályba maximum 1,4 liter olajat (vagy 1,2 kg zsírt) vagy minimum 1 liter olajat (vagy 0,9 kg zsírt).

FIGYELEM! A sütőfolyadék szintjének mindig a minimum és a maximum jelzés között kell lennie. Sose használja az olajsütőt, ha az olajsínt a "min" jelzés alatt van, mert ekkor a biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. A biztonsági kapcsoló cseréjéhez egy márkaszervizhez kell fordulni.

A legjobb eredmény jó minőségű földimogyoró olaj használatával érhető el. Ne keverjen össze különböző típusú olajokat. Szilárd zsír használata esetén a nagy zsírdarabokat vágja kisebb darabokra, hogy az olajsütő már az első percekben se melegedjen szárazon. A hőmérsékletnek a zsír teljes elolvadásáig 150 °C-on kell lennie és csak ezután állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

A tologombot a kívánt hőmérsékletre állíva kapcsolja be a gépet. Az ellenőrző lámpa kikapcsolásakor felemelt helyzetben tegye az olajtartályba (az előzőleg megtöltött) sütőkosarat és zárja be a fedelet, majd eressze le a sütőkosarat. Ne tegyen túl sok ételt a sütőkosárba (max. 1,2 kg nyers burgonya). Természetes, hogy ezután a szűrő (G) fedőlapjáról jelentős mennyiségű meleg gőz áramlik ki és a sütőkosár fogantyúja gőzlecsapódás tapasztalható. A sütési idő lejártakor emelje ki a sütőkosarat (E) és ellenőrizze, hogy kívánt mértékben megpirult-e az étel.

ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL RENDELKEZI MODELLEK

1. Az (S) gomb megnyomásával állítsa be a sütési időt. Ekkor a (T) kijelzőn megjelennek a beállított percek.
2. Rögtön ezután a kijelzőn villogni kezdenek a sütési idő visszaszámlálását jelző számok. Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.
3. Hibás beállítás esetén a gomb 2 másodpercnél hosszabb ideig történő lenyomásával módosítani lehet a sütési időt. Ekkor a kijelző lenullázódik, így ismételje meg a műveletet.
4. A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközzel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a percszámláló gombot (S).

FIGYELEM: a percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket!

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

- **Az ételt csak akkor szabad az olajba mártani, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis ha az ellenőrző lámpa kialszik.**
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba. A sütőkosár túlterhelése esetén 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 nem sül jól át.
- Bundázott, palacsintatésztába mártott ételek sütésénél azt tanácsoljuk, hogy előbb merítse be az üres sütőkosarat, majd a beállított hőmérséklet elérésekor (jelzőlámpa kikapcsolása) tegye az ételt közvetlenül a forró olajba annak megakadályozására, hogy a tésztabevonat a sütőkosárhoz ragadjon.
- **Az olajba vagy zsírba helyezés előtt törölje tökéletesen szárazra az ételt,** mert a nedves élelmiszer sütés után 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.

	Étel	Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő perc
HASÁBBURGONYA	1,4 liter olajjal való sütéshez ajánlott mennyiség	600	190	10-12
	Maximum mennyiség 1 liter olajjal	1000	190	20-22
	Maximum mennyiség 1,5 liter olajjal	1200	190	20-22
HAL	Kalamájó (kalmár)	500	160	9-10
	Fésűskagyló (canestrelli)	500	160	9-10
	Királyrák farok	600	160	7-10
	Szardínia	500-600	170	8-10
	Szépia (tintahal)	500	160	8-10
	Nyelvhal (3 szelet)	500-600	160	6-7
HÚS	Rántott marhaszelet (2 db)	250	170	5-6
	Rántott csirkeszelet (3 db)	300	170	6-7
	Húspogácsa/fasírt (8-10 db)	400	160	7-9
ZÖLDSÉG	Articsóka	250	150	10-12
	Karfiol	400	160	8-9
	Gomba	400	150	9-10
	Padlizsán	300	170	11-12
	Cukkini	200	170	8-10

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

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt a sütőkosár rázogatóásával el kell távolítani. Ezután nagyon lassan eressze az olajba a sütőkosarat, nehogy kicsapjon.

	Étel	Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő perc
HASÁBBURGONYA	1,5 liter olajjal való sütéshez ajánlott mennyiség	200 (*)	190	4-6
	Maximum mennyiség 1,1 liter olajjal	600	190	14-16
	Maximum mennyiség 1,5 liter olajjal	1000	190	21-23
BURGONYAKROKETT		500	190	7-8
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190	4-6
	Tengeri rákokcskák	300	190	4-6
HÚS	Rántott csirkeszelet (3 db)	200	180	6-8

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

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. Ennek az az oka, hogy az olaj hőmérséklete a fagyasztott étel behelyezésétől pillanatában hirtelen lecsökken.

AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZŰRÉSE

Minden sütés után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, különösen panírozott vagy lisztbe mártott ételek esetében.

Ellenőrizze, hogy az olaj teljesen lehűlt-e (várjon kb. két órát).

OLAJLEERESZTŐ CSŐ (R) ÉS OLAJTARTÓ EDÉNY (P) NÉLKÜLI MODELLEK

1. Vegye le a készülék fedelét (10. ábra) és ürítse ki az olajtartályt a 19. ábrán jelzettek szerint.
2. Akassza a tartály szélére a sütőkosarat és illesszen a tartály aljára egy, a tartozékok között található szűrőt (20. ábra). A szűrőket a vízszinteladónál vagy egy márkaszervízben szerezheti be.
3. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, nehogy túlfolyjon a szűrőn (21. ábra).

OLAJLEERESZTŐ CSŐVEL (R) ELLÁTOTT ÉS OLAJTARTÓ EDÉNY (P) NÉLKÜLI MODELLEK

1. Húzza ki a fiókot (M) a 6. ábra szerint.
 2. Tegye a helyére a fedél (O) nélküli olajtartó edényt (P) (7. ábra) és illessze be az olajszűrőt (Q).
 3. Nyissa ki az ajtót (U) a 8. ábrán látható módon, húzza ki az olajleeresztő csövet (R) és vegye ki a záródugót (N) (az olajtartó edénnyel nem rendelkező modelleknél használjon valamilyen tartóedényt).
 4. A művelet befejezésekor a dugó visszazárása után tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet és zárja be az ajtót
- Az olajtartó edény nélküli modellek esetén ismételje meg az előző szakaszban leírt 2-3. műveletet.

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére.

Mint bármilyen olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj károsodik és megromlik! Ezért rendszeres szűrés mellett is tanácsos bizonyos időközönként teljesen 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

Mivel ez az olajsütő a forgatható sütőkosárnak köszönhetően kevés olajjal működik, nagy előnyt jelent, hogy a kereskedelembe kapható olajsütőkhöz képest ennél elég az olajnak csak kb. a felét eltávolítani.

A SZAGSZŰRŐ CSERÉJE

A készülék fedelének belsejében található szagszűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagelszívó képességüket. A szűrő színének a fedél hátoldalán található, 10. ábrán jelzett nyílásán (A) keresztül látható megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni. A cseréhez távolítsa el a műanyag fedőlapot (G) (11. ábra)

FIGYELEM! A fehér szűrőnek a fémrészre kell támaszkodnia (12. ábra), a színes oldalnak pedig felfelé (a fekete szűrő felé) kell néznie.

TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletet kezdene el mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból. **Az olajsütőt ne mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá. A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést okozhat.**

A készülék fedele levehető. A levételhez a fedelet nyomja hátra és ezzel egyidejűleg húzza felfelé (lásd "1" és "2" nyíl, 10. ábra).

A fedelet csak a szűrők kivétele után mártsa vízbe.

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

Az olajtartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- A tartályt (Z) mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel.
A víz kiürítéséhez mindig az olajleeresztő csövet használja (ha megtalálható a modellen) a 14. ábrán jelzettek szerint. Mosás után öblítse el és gondosan törölje szárazra. Távolítsa el a tartály alján és főleg az olajleeresztő csőben esetlegesen maradt vizet.
 - Az olajleeresztő cső belső részének tisztításához használja a gyári kiszerelésben található kefét (13. ábra).
 - A sütőkosár mosogatógépben is tisztítható.
- A tapadásgátló bevonattal ellátott olajtartályok esetén ne használjon dörzshatású tisztítószeret, csak semleges mosószert és egy puha ruhát.

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 elhasználódott 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.



MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

RENDELLENESSÉG	OK	MEGOLDÁS
Kellemetlen szagok kibocsátása	A szagszűrő eltömődött. Az olaj megromlott. A sütőfolyadék típusa nem megfelelő.	Cserélje ki a szűrőt. Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Használjon jó minőségű földimogyoró olajat.
Az olaj kifut	A megromlott olaj túlzottan habosodik. A forró olajba mártott élelmiszer nem volt elég száraz. A sütőkosár túl gyorsan lett a tartályba eresztve. Az olaj szintje túllépte a maximum határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az élelmiszereket. Lassan eressze le a sütőkosarat. Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét.
Az olaj nem melegszik fel	Valószínűleg beavatkozott a biztonsági hőkapcsoló.	Forduljon a szervizhálózathoz (a biztonsági hőkapcsolót ki kell cserélni).
Az étel csak a kosár egyik felében sült meg	A sütőkosár nem forog a sütés közben.	Tisztítsa ki az olajtartály alját. Tisztítsa meg a sütőkosár vezetőgörgő gyűrűjét.