

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 Szagszűrő zárófedél	I Percszámláló gomb (kiszerezés szerint)
B Fedél	L Ellenőrző lámpa
C Sütőkosár	M Termosztát és kikapcsoló tologomb
D Fogantyú tologomb	N Olajleeresztő cső tartórekesz ajtaja (kiszerezés szerint)
E Sütőkosár fogantyú	O "Easy clean system" (Könnyen tisztítható rendszerű) olajleeresztő cső (kiszerezés szerint)
F Fedélnyitó gomb	P Vezetéktartó
G Készülékemelő fogófül	Q Kémlelőablak (kiszerezés szerint)
H Percszámláló (kiszerezés szerint)	R Szűrőellenőrző nyílás

TANÁCSOK

- 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 mosogatószerrel 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 aljzatos a megfelelő típusúra.)
- Szükség esetén a tápvezeték 3x1 mm² keresztmetszetű, HO5 VVF típusú vezetékre cseréltesse ki. A cseréhez csak az érvényes előírásoknak megfelelő vezeték 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 (kiszerezés szerint) mindig zárt állapotban kell lennie a megfelelő tartórekeszben elhelyezve.
- A készüléket ne mozdítsa 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 meghatalmazott 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 szélére, 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 gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek nem használhatják.
- Ne hagyja, hogy a készülékkel gyermekek játszanak.
- A készülék elmozdításához használja az erre a célra kialakított fogófüleket (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 EKG irányelveknek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó 2004. október. 27-i 1935/04 sz. EK rendeletnek.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Öntsön az olajtartályba maximum 2 liter olajat (vagy 1,8 kg zsírt) vagy minimum 1,8 liter olajat (vagy 1,6 kg zsírt). **FIGYELEM! A sötétfolyadék 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 biz-**

tonsági 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 melegegjen 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 (3 ábra). Az ellenőrző lámpa kikapcsolásakor felemelt helyzetben tegye az olajtartályba (az előzőleg megtöltött) sütőkösarat és zárja be a fedelet, majd eressze le a sütőkösarat (2 ábra). Ne tegyen túl sok ételt a sütőkösárba (max. 1 kg nyers burgonya). Természetes, hogy ezután a szűrő fedőlapjáról jelentős mennyiségű meleg gőz áramlik ki és a sütőkösár fogantyúja gőzlecsapódás tapasztalható. A sütési idő lejártakor emelje ki a sütőkösarat (E) és ellenőrizze, hogy kívánt mértékben megpirult-e az étel.

ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL RENDELKEZI MODELLEK

1. Az (I) gomb megnyomásával állítsa be a sütési időt. Ekkor a 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 ismételve 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 (I).

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.**
- Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje nem sül jól át.
- Bundázott, palacsintatészta mártott ételek sütésénél azt tanácsoljuk, hogy előbb merítse be az üres sütőkösarat, majd a beállított hőmérséklet elérésekor tegye az ételt közvetlenül a forró olajba annak megakadályozására, hogy a tésztabevonat a sütőkösárhoz ragadjon.
- **Az olajba vagy zsírba helyezés előtt törölje tökéletesen szárazra az ételt.**

	Étel	Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő perc
HASÁBBURGONYA	2 liter olajjal való sütéshez ajánlott mennyiség	500	190	8-10
	Maximum mennyiség 2 liter olajjal	1000	190	16-18
HAL	Kalamájó (kalmár)	500	160	12-13
	Fésűskagyló (canestrelli)	500	160	12-13
	Királyrák farok	500	160	10-11
	Szardínia	500	170	12-13
	Szépia (tintahal)	500	170	12-13
	Nyelvhal (2 szelet)	400	160	8-9
HÚS	Rántott marhaszelet (2 db)	350	170	8-9
	Rántott csirkeszelet (2 db)	350	170	7-8
	Húspogácsa/fasírt (8-10 db)	400	160	7-8
ZÖLDSÉG	Articsóka	250	150	10-12
	Karfiol	400	160	9-10
	Gomba	400	150	9-10
	Padlizsán	300	170	7-8
	Cukkini	200	160	11-12

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 rázogatósával el kell távolítani. Ezután nagyon lassan eressze az olajba a sütőkosarat, nehogy kicsapjon.

Étel		Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő perc
HASÁBBURGONYA	2 liter olajjal való sütéshez ajánlott mennyiség	300 (*)	190	7-9
	Maximum mennyiség 2 liter olajjal	1000	190	18-20
BURGONYAKROKETT		500	190	7-8
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190	6-7
	Tengeri rákokcskák	300	190	6-7
HÚS	Rántott csirkeszelet (3 db)	200	180	7-8

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.

AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZŰRÉSE

Minden sütés után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, különösen panírozott vagy lisztbe mártott ételek esetében. Minden 5-8. sütés után vagy az alábbi esetekben tanácsos teljesen lecserélni az olajat: kellemetlen szagok, füstképződés sütés közben, az olaj megbarnul

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

OLAJLEERESZTŐ CSŐ (O) NÉLKÜLI MODELLEK

1. Vegye le a készülék fedelét és üritse ki az olajtartályt az egyik oldala felől (a tartály bal vagy jobb hátsó oldalperemét használva).
2. Akassza a tartály szélére a sütőkosarat és illesszen a tartály aljára egy, a tartozékok között található szűrőt (6. ábra). A szűrőket a viszonteladónál vagy egy márkaszervizben szerezheti be.
3. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, nehogy túlfolyjon a szűrőn (7. ábra).

OLAJLEERESZTŐ CSŐVEL (O) NÉLKÜLI MODELLEK

1. Nyissa ki az olajleeresztő cső tartórekeszének ajtaját (N) az 4. ábrán látható módon és húzza ki az olajleeresztő csövet.
2. Vegye le a záródugót (5. ábra), ugyanakkor két ujjal zárja le a cső nyílását az olaj vagy zsír kifolyásának megakadályozására ameddig nem vezet a csövet egy gyűjtőedénybe.
3. A művelet befejezésekor a dugó visszazárása után tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet és zárja be az ajtót. Ezután ismételje meg az előző szakaszban leírt 2-3. műveletet.

A szagszűrők cseréje

A fedél belső lapján elhelyezkedő, levő jelű nyíláson keresztül látható szűrő színének megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni. A cseréhez távolítsa el a műanyag fedőlapot (11. ábra)

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 12. ábrán látható módon) jól illeszkedjenek.

TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletet kezdene el mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból. **Az olajsütőt ne mártsa vízbe és ne tegye vízugár 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, 9. ábra). Az olajtartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- A tartályt mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel. A víz kiürítéséhez mindig az olajleeresztő csövet használja (ha megtalálható a modellen) a 8. 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.
- A sütőkosár mosogatógépben is tisztítható.

A tapadásgátló bevonattal ellátott olajtartályok esetén ne használjon dörzshatású tisztítószerkeket, 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 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.



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 ételkészlet 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 ételkészleteket. 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).