

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. A készülékkel csak így lehet biztonságos üzemelés mellett a legjobb eredményt elérni.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (lásd rajz a 2. oldalon)

A. Fedél	F. Ellenőrző lámpa
B. Kémlelőablak	G. Termosztát toológomb
C. Szűrő	H. Sütőkosár
D. Olajtartály	I. Fogantyú toológomb
E. Fedélnyitó nyomógomb	L. Sütőkosár fogantyú

FONTOS TUDNIVALÓK

- 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 hőkibocsátó források közelébe.
- A készülék tápvezetékének cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerszámok használatára van szükség. Sérült tápvezeték esetén a veszélyek elkerülésére a kábelt a gyártóval, egy márkaszervizzel vagy egy szakképzett villanszerelővel kell kicseréltetni.
- Működés közben a készülék meleg. **NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK KÖZELÉBEN.**
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül nem használhatják gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek.
- **Ne használja az olajsütőt olaj nélkül.**
- Ha az olajsütőből szivárogna az olaj, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel az olajtartályt, a sütőkosarat és a fedelet. A művelet befejezése után mindent alaposan töröljön szárazra és távolítsa el az olajtartály alján esetleg maradt vizet. Mindezt azért kell elvégezni, hogy a készülék üzemelése közben nehegy kiőröccsenjen a forró olaj.
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek nem használhatják. Ügyeljen, hogy a gyermekek a készüléket ne használhassák játékszerként.
- A készülék mozgatásához használja a készülék négy oldalának alsó részén található bemélyedéseket. (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkosár fogantyúját).
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon a munkafelület széléről, mert azt a gyermekek megfoghatják vagy zavarhatja a készüléket használó személyt.
- A készülék legelső használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a 89/109/EK irányelvnek.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Öntsön az olajtartályba maximum 2 liter olajat (vagy 1,8 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 forduljon egy márkaszervizhez.

A legjobb eredményt jó minőségű földimogyoró olaj használatával érheti el.

Szilárd zsír használata esetén a nagy zsírdarabokat vágja kisebb darabokra, hogy az olajsütő már az első percekben se melegedjen szárazon.

A hőmérsékletet a zsír teljes elolvadásáig tartsa 150°C-on és csak ezután állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

Illessze a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatba és a tologombot helyezze a kívánt hőmérsékletre. Amikor a termosztát ellenőrző lámpája elalszik, merítse az olajba a(z előzőleg megtöltött) sütőkosarat és zárja be a fedelet. Sose tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba (max. 1 kg nyers burgonya). Természetes, hogy ezután jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből és a sütőkosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezik.

A sütési idő lejártakor emelje ki a sütőkosarat és ellenőrizze, hogy kívánt mértékben megpirult-e az étel.

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 elalszik.**
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba. A sütőkosár túlterhelése esetén az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökkenne, így az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egységesen.
- Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vastagságú, 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 (amikor az ellenőrző lámpa elalszik) 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 (különösen a burgonya) sütés után nem lesz ropogós. 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	fél adag	500	190	7-9
	teljes adag	1000	190	11-13
HAL	Kalamájó (kalmár)	500	160	12-13
	Királyrák farok	500	160	9-10
	Szardínia	500	170	12-13
	Nyelvhal	400	160	7-8
HÚS	Rántott szelet	300	170	8-9
	Rántott csirkemell	300	180	7-8
	Húspogácsa/fasírt	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 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 sütőkösár rázogatóásával el kell távolítani. Ezután nagyon lassan eressze az olajba a sütőkösarat, nehogy kicsapjon.

Étel		Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA		300 (*)	190	6-8
BURGONYAKROKETT		500	190	10-11
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190	5-6
	Tengeri rákokcskák	300	190	5-6
HÚS	Rántott csirkemell	200	190	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 sütőkösár behelyezése előtt ellenőrizze, hogy a fedél jól le legyen zárva.

(*) A legjobb eredményt ezzel a mennyiséggel lehet elérni. Természetesen több hasábburgonyát is lehet egyszerre sütni, de vegye figyelembe, hogy akkor az elkészült hasábburgonya zsírosabb lesz. Ennek az az oka, hogy az olaj hőmérséklete a fagyasztott étel behelyezésétének pillanatában hirtelen lecsökken.

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Időnként teljesen le kell cserélni a sütőfolyadékot. 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.

A tisztítási vagy karbantartási műveletek előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni. Minden sütés után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, különösen panírozott vagy lisztbe mártott ételek esetében. A sütőfolyadékban maradt apró ételdarabok egy idő után megégnek és az olaj vagy zsír sokkal gyorsabb romlását ill. elhasználódását okozzák. Ellenőrizze, hogy megfelelően lehűlt-e az olaj (kb. két órát kell várni).

TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozójából. **Az olajsütőt sose mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá. A készülék belsejébe szívárgó víz áramlást okozhat.** A készülék fedele levehető. A levételt az alábbiak szerint végezze: nyomja hátra a fedelet és ezzel egyidejűleg húzza felfelé. Mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel az olajtartályt. Ezután öblítse el és gondosan szárítsa meg. A sütőkösár mosogatógépben is tisztítható. A tapadásgátló bevonatú olajtartállyal rendelkező modellek esetén ne használjon dörzshatású tisztítószerkeket vagy tárgyakat, 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.

