

A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSA ÉS HASZNÁLATA ELİTT FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST. A KÉSZÜLÉK CSAK İGY TUDJA BIZTONSÁGOS ÜZEMELÉS MELLETT A LEGJOBB SZOLGÁLTATÁST NYÚJTANI.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|---|---|
| <p>A. Fedél</p> <p>B. Kémlélőablak (egyes típusoknál)</p> <p>C. Szűrő (egyes típusoknál)</p> <p>D. Sütőkösár nyéllel</p> <p>E. Kivehető tartály</p> <p>F. Kezelőegység</p> <p>G. Piros "power" be/kikapcsolva ellenőrző lámpa</p> <p>H. Zöld olajhőmérséklet "ready" ellenőrző lámpa</p> <p>I. "Power" be/kikapcsolva gomb</p> | <p>L. Termosztát toológomb a hőmérséklet beállítása</p> <p>M. Készülékház</p> <p>N. Nyílások a kezelőegység rögzítésére</p> <p>O. Biztonsági mikrokapcsoló</p> <p>P. Fedélnyitó nyomógomb</p> <p>Q. Vezetősínek a kezelőegység készülékre rögzítéséhez</p> <p>R. Biztonsági hőkapcsoló visszaállító (reset) gomb</p> <p>S. Elektromos fűtőellenállás</p> <p>T. Vezetéktartó mélyedés</p> |
|---|---|

MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség:	230-240V~50Hz	Étel kapacitás: kb. max. 1 kg
Névleges teljesítmény:	1900-2100 W	Védettség: IP20
Olaj kapacitás:	kb. 3 liter	Védettségi osztály: I/ 

Ez a készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EK irányelvnek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 2004/10/27-i 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

FONTOS TUDNIVALÓK

- A készüléket különböző ételek olajban való sütésére, kizárólag háztartási használatra tervezték. A készüléket nem szabad más célokra használni, módosítani vagy valamelyik részén változtatásokat végezni.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha megsérült (pl. leesett) vagy azon működési rendellenességet észlel.
Forduljon a gyártó engedélyével rendelkező szakszervizhez.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket csak megfelelően földelt és minimum 10 A terhelhetőségű csatlakozóaljzathoz kapcsolja.
- A készülék tápvezetékének cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerszámokra van szükség.
A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy márkaszervize, el a biztonságos használat érdekében.
- A villásdugót ne a tápvezeték megrántásával, húzza ki a csatlakozóaljzathoz.
- A tápvezeték nem lehet a készülék felmelegedett részei, hőforrások vagy éles sarkok közelében ill. ezeket nem érintheti.
- Ne helyezze a készüléket hőforrások mellé vagy olyan helyekre, ahol esetleg víz lehet jelen.
- Vigyázzon, mert az 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.
- Üzemelés közben a készülék felmelegszik, csak a fogófülekhez és a gombokhoz érjen. NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK KÖZELÉBEN!
- A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amíg a tartályban lévő olaj forró. A forró olaj súlyos égési

sérüléseket okozhat.

A készüléket csak akkor mozgassa vagy szállítsa, ha lehűlt. Használja a megfelelő fogófüleket.

- Az olajsütőt csak akkor szabad üzembe helyezni, ha azt már megfelelően feltöltötte folyékony halmazállapotú olajjal vagy zsírral. Ha üresen ill. szárazon kapcsolja be az olajsütőt, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését.
- Mindig tartsa be a mozgatható edény belsejében jelzett MIN és MAX szinteket.
- A biztonsági mikrokapcsoló biztosítja, hogy a melegítő elem csak akkor tud működni, ha a kezelőegység megfelelően van elhelyezve.
- Mindig húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzatból a tisztítási műveletek közben, valamint ha nem használja a készüléket.
- A kezelőegységet, a vezetéket és a csatlakozódugót sose mártsa vízbe vagy más. folyadékba.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (beleértve gyermekeket) használják, hacsak nincsenek egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és/vagy nem lettek kellően felvilágosítva annak használatáról. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- Az olaj és a zsír gyúlékony anyagok. Ha a sütőfolyadék meggyulladna, azonnal csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról és oltsa el a tüzet egy fedő vagy egy takaró segítségével. Sose használjon vizet a lángok elfojtására.
- A mozgatható tartály kivétele előtt mindig várja meg, hogy az olaj vagy a zsír teljesen lehűljön.
- Órizzze meg a használati utasítást.

BIZTONSÁGI HŐKAPCSOLÓ

A készülék egy biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely a készülék hibás használata vagy rendellenes működése esetén megszakítja a melegítést. A készülék lehűlése után egy fogpiszkáló vagy hasonló eszköz segítségével finoman nyomja meg a biztonsági hőkapcsoló visszaállító gombját (R), amely a RESET/RESTART felirat közelében található (lásd 1. ábra). Ha a készülék nem működne, a gyártó engedélyével rendelkező szakszervizhez kell fordulni.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a sütőkosarat, a tartályt és a fedelet. A kezelőegység (F) és a fűtőellenállás egy nedves ruhával tisztítható. Győződjön meg, hogy nem szivárgott víz a kezelőegységbe és a kivehető tartály alján nincs semmi lerakódás. Ezután gondosan törölje szárazra a készülék összes részét.

Ellenőrizze, hogy a kezelőegység (F) jól van-e rögzítve az olajsütő készülékházára (M). A biztonsági mikrokapcsoló (O) addig nem teszi lehetővé a készülék működését, amíg a kezelőegység (F) nincs megfelelően a készülékházba (M) helyezve.

Ezután az olajsütő készen áll a használatra.

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- Nyissa ki a fedelet (A) a nyomógomb (P) segítségével (lásd 2. ábra). Emelje fel a billenő sütőkosár fogantyúját, amíg nem rögzül (3. ábra, 2. pozíció). Felfelé húzva vegye ki a sütőkosarat (D).
- Húzza ki a vezetékartóból (T) a készülék hálózatra való csatlakoztatásához szükséges hosszúságú vezetéket (lásd 4. ábra).
- Olaj alkalmazása esetén öntse az olajat a tartályba (E) a jelzett maximum szint eléréséig (lásd 5. ábra). A tartály feltöltésénél sose lépje túl ezt a határt, mert ellenkező esetben az olaj kifolyhat az edényből. Az olaj szintjének mindig a min. és a max. jelzések között kell lennie (max. 3 liter). A legjobb eredményt jó minőségű földimogyoró olajjal érhet el.
- Szilárd zsír alkalmazása esetén a zsírt vágja fel kisebb darabokra, olvassza fel egy másik edényben, majd öntse a folyékony halmazállapotú zsírt az olajsütő tartályába. A zsírdarabokat sose olvassza fel a sütőkosárban vagy az olajsütő fűtőellenállásán (lásd 6. ábra).

ELŐMELEGÍTÉS

- A termosztát tologombját (L) állítsa (lásd 7. ábra) a kívánt hőmérsékletre (lásd sütési táblázat).
- Forgassa felfelé a “power” gombot (I). Ekkor felgyullad a piros “power” ellenőrző lámpa (G). Emellett a zöld “ready” ellenőrző lámpa (H) is felgyullad, ami jelzi az előmelegítés állapotát.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

- Tegye az ételt a sütőkosárba (E) anélkül, hogy a kosarat túlzottan megtöltené (max. 1 kg). Győződjön meg, hogy a sütőkosár nyele vízszintes helyzetben van (3. ábra, 2. pozíció).
- Tegye a sütőkosarat az olajsütőbe. Győződjön meg, hogy a sütőkosár nyele megfelelő helyzetben van (8. ábra).
- Zárja le a fedelet.
- Amikor a zöld “ready” ellenőrző lámpa (H) elalszik, mérítse az olajba a sütőkosarat (D) a nyél leeresztésével és egyidejűleg a nyél felső részén található gomb megnyomásával (3. ábra, 1. pozíció). A sütőkosarat a forró olaj kifröccsenésének vagy kifolyásának megakadályozása érdekében nagyon lassan merítse be.
- Természetes, hogy ezután jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSE

- A sütési idő lejártá után emelje fel a sütőkosarat (D) (3. ábra, 2. pozíció) és ellenőrizze, hogy az étel a kívánt mértékben megpirult-e.
- Ha az étel elkészült, akkor kapcsolja ki a készüléket a “power” gomb (I) lefelé forgatásával (9. ábra).
- Ezután húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- A felesleges olaj lecsöpögtetéséhez hagyja a sütőkosarat felemelt helyzetben (3. ábra, 2. pozíció).

SÜTÉSI TANÁCSOK

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Az olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a min. szint (2,5 liter) alá csökkennie. Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére. Az olaj vagy zsír elhasználódásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket készít. A panírozás például jobban szennyezi az olajat, mint az egyszerű olajban sütés. Mint minden olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj megromlik! Tehát rendszeres szűrés mellett is tanácsos gyakran lecserélni az olajat.

A HASZNÁLT SÜTŐFOLAJ KEZELÉSE

Kis mennyiségű sütőzsírt vagy sütőolajat egy zárt edényben a szemetesbe lehet dobni. Semmiképpen nem szabad a mosogatóba önteni. Nagyobb mennyiségű sütőzsír és sütőolaj kezelésével kapcsolatban a helyi hulladékkezelő vállalatoknál lehet információhoz jutni.

A HELYES SÜTÉS MÓDJA

Minden recept esetén be kell tartani az ajánlott sütési hőmérsékletet. Ha ez túl alacsony, akkor az étel magába szívja az olajat. Ha viszont túl magas, akkor az étel külseje megpirul, míg belseje pedig nyers marad. Az ételt csak akkor szabad az olajba tenni, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis amikor a zöld “ready” ellenőrző lámpa elalszik. Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba, mert akkor az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökkenne, így az étel teleszívna magát olajjal és nem sülné át egységesen. Ellenőrizze, hogy az étel vékony és egyforma vastagságú darabokra legyen vágva, mert a túlzottan vastag darabok belseje a szép kinézet ellenére nem sül át. Az egyforma vastagságú darabok egyszerre érik el az ideális sütési szintet. 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 fölösleges morzsát vagy lisztet le kell rázni, mielőtt az ételt az olajba tenné.

NEM FAGYASZTOTT 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	170	9 - 12
	Teljes adag 1000	170	13 - 16
Hal	Tintahal 600	140	9 - 11
	Fésűskagyló 600	140	10 - 12
	Szardínia 600	140	10 - 12
	Tengeri rákokcsák 600	140	8 - 10
	Nyelvhal 500	140	6 - 8
Hús	Bécsi sertésszelet (3-4) 500	160	8 - 9
	Rántott csirkeszelet (3-4) 500	160	8 - 10
	Húspogácsa/fasírt (15) 700	160	8 - 10
Zöldségek	Articsóka 400	150	15 - 17
	Karfiol 600	150	10 - 11
	Gomba 500	150	8 - 10
	Padlizsán 200	150	9 - 11
	Cukkini 500	150	13 - 15

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

A fagyasztott ételek hőmérséklete nagyon alacsony.

Ennek következtében az olaj vagy zsír hőmérséklete is jelentősen csökken. A jó eredmény elérése érdekében ne lépje túl az egyes sütésekre jelzett ételmennyiségeket. A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt meg kell próbálni eltávolítani.

Ezután a sütőkosarat nagyon lassan eressze le, nehogy a felforrósodott olaj kicsapjon.

A megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek, amelyeket 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	500	190	9 - 11
Burgonyakrokkett	700	180	9 - 11
Hal	Panírozott tőkehal rudak 500	180	7 - 8
	Lepényhal szeletek 500	180	6 - 7
Hús	Rántott csirkeszeletek (3) 300	180	5 ÷ 6

TISZTÍTÁS

A tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki a villásugót a csatlakozóaljzatból.

Az olajsütőt sose mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá (lásd 10. ábra).

A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést okozhat. Ellenőrizze, hogy eléggé lehűlt-e az olaj, majd vegye le a kezelőegységet és ürítse ki az olajat a tartályból. A tartály aljáról egy szivacs vagy papírszalvéta ill. konyhai kéztörölő segítségével távolítsa el a lerakódásokat. Ha a kezelőegységet (F) és a sütőtestet (M) a tápvezetékek kiiktatja, az összes többi rész mosható meleg vízzel és mosogatószerrel (lásd 11. ábra). Sose használjon súrolószivacsokat nehogy megsérüljön az olajsütő.

A fedél a könnyebb tisztítás céljából felfelé húzva kivehető a készülékből. A művelet végén töröljön mindent szárazra, hogy megakadályozza a készülék üzemelése közben a forró olaj kifröccsenését.

MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

RENDELLENESSÉG	OK	TENNIVALÓ
Kellemetlen szag	Az olaj megromlott. A sütőfolyadék nem megfelelő.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Használjon földimogyoró olajat vagy más, jó minőségű növényi olajat.
Az olaj kifut	Az olaj megromlott és túl sok hab képződik. Nem teljesen száraz ételt merített a forró olajba. A sütőkosarat túl gyorsan eresztette le. A tartályban levő olaj szintje túllépi a maximum-határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az ételt. A sütőkosarat lassan eressze le. Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét.
Az étel nem pirul meg eléggé a sütés alatt	Az olaj hőmérséklete túl alacsony. Túl sok ételt tett a sütőkosárba.	Állítson be magasabb hőmérsék- letet. Csökkentse a sütőbe tett étel mennyiségét.
Az olaj nem melegszik fel	Az olajsütőt úgy kapcsolta be, hogy a tartály üres volt, így a biztonsági hőkapcsoló elromlott.	Forduljon a szervizhálózathoz (a hőkapcsolót ki kell cserélni).

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 elhasználdott 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 szemétgyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

