

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Csak így lehet a legjobb eredményt elérni és a gép biztonságos üzemelését biztosítani.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(lásd 3 oldalon található rajz)

- A. Sütőkosár fogantyú
- B. Fogantyú tologomb
- C. Fedél
- D. Kémlelőablak
- E. Szűrő fedőrács
- F. Sütőkosár
- G. Szűrő fedőlap rögzítőkapocs
- H. Vezetéktartó mélyedés
- I. Készülék hordozófogantyú
- J. Olajleeresztő cső záródugó (nincs az összes modellnél)
- K. Tartóláb
- L. Olajleeresztő cső (nincs az összes modellnél)
- M. Ellenőrző lámpa
- N. Termosztát gomb
- O. Olajleeresztő cső tartórekesz ajtaja (nincs az összes modellnél)
- P. Fedélnyitó gomb

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 csatlakozóaljzatba szabad kapcsolni. (Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel cseréltesse ki a csatlakozóaljzatot).
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- A sérült hálózati tápkábelt a veszélyek megelőzése érdekében a gyártónak vagy a műszaki segítségnyújtásnak kell kicserélnie.
- Működés közben a készülék felmelegszik. **NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK KÖZELÉBEN!**
- A készüléket ne mozdítsa el a helyéről amíg a tartályban található olaj forró, mert súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Az olajsütőt csak az olajjal vagy zsírral való feltöltés után szabad bekapcsolni.
Ha az olajsütő üresen melegszik, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. Ebben az esetben a készülék ismételt beüzemeléséhez egy márkaszervizhez kell fordulni.
- Ha az olajsütőből szivárogná az olaj, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- A sütőkosár automatikusan az olajtartály központi csapjába illeszkedik.

Ezért a törések elkerülése érdekében ne forgassa kézzel a sütőkosarat a helyes pozíció megtalálásához.

- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel az olajtartályt, a sütőkosarat és a fedelet (távolítsa el a szűrőt). A művelet befejezése után mindent alaposan töröljön szárazra, és távolítsa el az olajtartály alján esetleg maradt vizet és különösen az olajleeresztő cső belsejét. Erre azért van szükség, hogy a készülék üzemelése közben ne hagyja kicsapódjon a forró olaj.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy kevés tapasztalattal és nem elegendő ismerettel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket) használják, ha valaki nem ügyel a testi épségükre és nem tanítja meg őket a készülék használatára.
A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani, hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- A készülék elmozdításához használja a hordozófogantyúkat (I). (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkosár fogantyúját). **Ellenőrizze, hogy eléggé lehűlt-e az olaj. Ehhez kb. 2 órára van szükség.**
- Ha a készülék olajleeresztő csővel rendelkezik, akkor győződjön meg, hogy az a sütő működése közben mindig zárt állapotban és a helyén legyen.
- A készülék első használatakor érezhető "új szag" teljesen természetes.
Szellőztesse ki a helyiséget a szag eltávolítására.
- Ne hagyja, hogy a hálózati tápkábel leföggjön a munkafelület széléről, ahova a készüléket támasztotta, mert könnyen bekapaszkodhat egy gyermek, vagy zavarhatja a készüléket használó személyt.
- Ügyeljen a fedél kinyitásakor kiáramló forró gőzre és esetleg kifröccsenő olajra.
- Tilos házi készítésű és magas zsírsavtartalmú olajokat használni.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Ez a készülék megfelel az Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EK Irányelvnek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 2004/10/27-i 1935/2004/EK rendelet előírásainak.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletek, irodák és más munkahelyek személyzete részére konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben, egyéb vendégfogadó helyeken és magánszálláshelyeken.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Feltöltés olajjal vagy zsírral

- Az "A" fogantyú felhúzásával emelje fel és tegye a legfelső helyzetbe az "F" sütőkosarat (1. ábra).

A sütőkosár felemelését és leeresztését MINDIG

zárt fedéllel kell végezni.

- A "P" gomb megnyomásával nyissa ki a "C" fedelet (2. ábra).
- Felfelé húzva vegye ki a sütőkosarat (3. ábra).
- Öntsön az edénybe 1,2 liter olajat (vagy 1 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 megszakíthatja a készülék működését. A biztonsági kapcsoló cseréjéhez egy márkaszervizhez kell fordulni.

A legjobb eredményt akkor érheti el, ha a sütéshez jó minőségű földimogyoró olajat használ.

Ne keverjen össze különböző típusú olajokat.

Szilárd zsír alkalmazása esetén vágja kisebb darabokra a zsírt, hogy az olajsütő az első percekben se melegedjen szárazon. A hőmérsékletet állítsa 150°C-ra amíg a zsír teljesen el nem olvad, és csak ezután állítsa a sütőt a kívánt hőmérsékletre.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

1. Tegye a sütni kívánt ételt a sütőkosárba, de sose töltse meg túlzottan (max. 1 kg nyers burgonya). Az egyenletes sütés érdekében azt tanácsoljuk, hogy az ételt főleg a sütőkosár szélére helyezze el, hogy középső része ne legyen megterhelve.
2. Tegye az olajtartályba a sütőkosarat felemelt helyzetben (3. ábra), majd enyhe nyomással zárja le a fedelet amíg a bezáródást nem jelző kattantást nem hallja.
A sütőkosár leeresztése előtt mindig zárja le a fedelet, különben a forró olaj kifröccsenhet.
3. Illeszze a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatba és a termosztát gombját (N) helyezze a kívánt hőmérsékletre (4. ábra).
A beállított hőmérséklet elérésekor az "M" ellenőrző lámpa elalszik.
4. Miután az ellenőrző lámpa kialszik, húzza hátra a fogantyún található "B" tologombot, és fogantyú lassú leengedésével azonnal merítse az olajba a sütőkosarat.
 - Természetes, hogy ezután az "E" szűrő fedőlapból jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki.
 - A sütés elején, az étel olajba merítése után a "D" kémlelőablak belső falán gőz csapódik le, amely később fokozatosan eltűnik.
 - Természetes, hogy a készülék üzemelése közben a sütőkosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezik.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSE

A sütési idő lejártá után emelje ki a sütőkosarat, és ellenőrizze, hogy a kívánt mértékben megpirult-e az étel. Ezt a fedél kinyitása nélkül, a kémlelőablakon keresztül is ellenőrizni lehet.

Ha a sütést befejezettnek ítéli, a termosztát gombját a

"0" pozícióba helyezve kapcsolja ki a készüléket, amelyet a belső kapcsoló kattantása jelez. Csepegtesse le a felesleges olajat úgy, hogy a sütőkosarat felső helyzetben az olajsütőben hagyja.

AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZÜRÉSE

Ezt a műveletet minden sütés után tanácsos elvégezni, mert az apró ételdarabok – főleg a panírozott vagy lisztetett ételek esetében – a sütőfolyadékban maradnak és megégnek, ami gyorsan elrontja az olaj vagy a zsír minőségét.

Ellenőrizze, hogy eléggé lehült-e az olaj. Ehhez kb. 2 órára van szükség.

Olajleeresztő cső nélküli modellek

1. Vegye le a fedelet a 13. ábrán jelzettek szerint.
2. A készüléket a 16. ábrán látható módon megdöntve, és az olajat vagy zsírt egy edénybe csorgatva ürítse ki az olajsütőt.

Olajleeresztő csővel rendelkező modellek

Mozdítsa el a támasztófelület széle felé az olajsütő elülső részét, és ügyeljen, hogy a tartólábak (K) mindig a felület szélén legyenek (5. ábra).

1. Nyissa ki az olajsütő fedelét és vegye ki a sütőkosarat (3. ábra)
2. Nyissa ki az "O" ajtót a 6. ábrán látható módon.
3. Vegye ki az "L" olajleeresztő csövet.
4. Vegye ki a "J" záródugót és ezzel egyidejűleg két ujjával zárja el a csövet az olaj vagy a zsír kifolyásának megakadályozására, amíg egy gyűjtőedénybe nem teszi a csövet.
5. Eressze ki az olajat vagy zsírt egy gyűjtőedénybe (8. ábra).
6. Egy szivacs vagy egy konyhai papírtörölő segítségével távolítsa el a tartályban maradt lerakódásokat.
7. A művelet befejezésekor, a záródugó visszatétele után tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet.
8. Tegye vissza a sütőkosarat a felső helyzetbe és tegyen egy szűrőt a sütőkosár aljára (9. ábra).
A szűrők a készülék vásárlási helyén vagy egy márkaszervizben szerezhetők be.
9. Ezután nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy a zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, nehogy túlfolyjon a szűrőn (10. ábra).
10. Az így átszűrött olaj az olajsütő belsejében is tárolható. Abban az esetben, ha két sütés között túl sok idő telne el, tanácsos az olajat egy zárt edényben tárolni, nehogy megromoljon.
A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

Zsír használata esetén ügyeljen, nehogy túlzottan lehűljön, mert megszilárdulhat.

FIGYELEM! Sose ürítse ki a tartályt az olajsütő megdöntésével vagy felfordításával.

A SZAGSZŰRŐ KARBANTARTÁSA

Kivehető szűrő Idővel a fedél belsejében található szagszűrő elveszti hatékonyságát, ezért azt tanácsoljuk, hogy mind 10-15 alkalommal történő használat után cserélje ki.

A szagszűrő kicseréléséhez le kell venni a műanyag szűrő fedőrácsot (11-12. ábra).

TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

Az olajsütőt sose mártsa vízbe és sose tegye víz-sugár alá. A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést okozhat.

Ellenőrizze, hogy eléggé lehült-e az olaj. Ehhez kb. 2 órára van szükség.

Ürítse ki a tartályból az olajat vagy zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" szakaszban leírtak szerint.

Vegye le a fedelet a 13. ábrán jelzettek szerint.

A készülék fedele levehető, amelyet az alábbiak szerint kell levenni: nyomja hátra a fedelet (lásd 13. ábra, "1" nyíl) és ezzel egyidejűleg húzza fel (lásd 13. ábra "2" nyíl). A fedelet csak a szűrő kivétele után mártsa vízbe.

Az olajtartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- A tartályt meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel mossa el, majd alaposan öblítse el és törölje szárazra.

Az olajleeresztő csővel rendelkező modelleknél a csövön keresztül engedje ki a vizet (14. ábra), majd ezután távolítsa el az olajleeresztő csőben esetleg maradt vizet.

- Az olajleeresztő cső belső részének tisztításához használja a gyári kiszerezésben található kefést (15. ábra).
- A sütőkösarat tanácsos rendszeresen tisztítani és a sütőkösár vezetőgörgő gyűrűjében esetleg felhalmozódott lerakódásokat eltávolítani.
- Az olajsütő külső felületét egy nedves, puha ruhával törölje szárazra a kifröccsent olaj vagy a lecsapódott gőz eltávolítására.

TAPADÁSGÁTLÓ BEVONATTAL ELLÁTOTT OLAJ-TARTÁLY

A tapadásgátló bevonattal ellátott olajtartályok tisztításához ne használjon dörzshatású tisztítószereket, csak semleges mosószert és egy puha ruhát.

SÜTÉSI TANÁCSOK

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Az olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a minimum szint alá csökkennie.

Időnként teljesen le kell cserélni a sütőfolyadékot.

Az olaj vagy a zsír felhasználásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket készít.

A panírozott ételek például jobban szennyeznek az olajat, mint a panírozás nélkül sült ételek. Mint bármilyen olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj károsodik és megromlik!

Ezért rendszeres szűrés mellett is tanácsos bizonyos időközönként teljesen lecserélni az olajat.

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

A HELYES SÜTÉS MÓDJA

- Minden recept esetén be kell tartani az ajánlott sütési hőmérsékletet.
Ha a hőmérséklet túl alacsony, akkor az étel magába szívja az olajat.
Ha a hőmérséklet túl magas, akkor az étel külseje megpirul, miközben a belseje nyers marad.
- **Az ételt csak akkor szabad az olajba mártani, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis ha az ellenőrző lámpa kialszik.**
- Ne tegyen egyszerre túl sok ételt a sütőkösárba.
A sütőkösár túlterhelése esetén az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken, így az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egységesen.
- Ha kis mennyiségű ételt sül, akkor az olaj hőmérsékletét az ajánlott értéknél alacsonyabbra állítsa, máskülönben felforr az olaj.
- Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje a szép kinézet ellenére sem sül jól át. Az egyforma vastagságú darabok viszont egyszerre sülnek meg.
- **Törölje tökéletesen szárazra az ételt mielőtt az olajba tenné,** mert a nedves étel sütés után nem lesz ropogós (különösen a burgonya). A magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség) tanácsos bepanírozni vagy belesztezni, de a főleg morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt a sütéshez az olajba tenné.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Étel		Max. mennyiség (g)	Sütési idő (°C)	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA	Kiváló sütési eredményhez ajánlott mennyiség	500	190	7-8
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	1000	190	14-16
HAL	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
	Lepényhal (3 db)	500-600	160	6-7
HÚS	Rántott marhasült (2 db)	250	170	5-6
	Rántott csirkemell (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

A táblázatban megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, melyeket az ételek mennyiségének függvényében és az egyéni ízlés szerint kell módosítani.

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

- A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete nagyon alacsony. Ennek következtében az olaj vagy a zsír hőmérséklete is jelentősen lecsökken. A jó eredmény elérése érdekében ne lépje túl az alábbi táblázatban jelzett ételmennyiségeket.
- A fagyasztott élelmiszerek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt a sütőkosár rázogatóásával el kell távolítani. Ezután nagyon lassan eressze az olajba a sütőkosarat, nehogy kicsapódjon a forró olaj.

A megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek, melyeket az ételek kiindulási hőmérséklete, valamint a fagyasztott élelmiszer gyártója által javasolt hőmérséklet függvényében kell módosítani.

Étel		Max. mennyiség (g)	Sütési idő (°C)	Idő (perc)
HASÁBBURGONYA	Kiváló sütési eredményhez ajánlott mennyiség	180 (*)	190	3-4
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	1000	190	16-18
BURGONYAKROKETT		500	190	7-8
HAL	Panírozott tőkehalfilé rudak	300	190	4-6
	Kis tengeri rákok	300	190	4-6
HÚS	Rántott csirkemell (3 db)	200	180	6-8

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt a sütőkosarat a sütőfolyadékba eresztené 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 behelyezésének pillanatában hirtelen lecsökken.

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 ereszelve. 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	Az olajsütőt előzőleg úgy kapcsolta be, hogy a tartályban nem volt olaj, így a biztonsági hőkapcsoló elromlott.	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.

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 szemétyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

