

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A készülék használatának megkezdése előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Csak így érheti el a legjobb eredményt és így használhatja biztonságosan a készüléket.

- Ha a tápkábel sérült, a kockázatok elkerülése érdekében azt kizárólag a gyártó vagy a szakszerviz cserélheti ki.
- Ne merítse vízbe a készüléket.
- A készüléket 8 évesnél fiatalabb gyermekek nem használhatják. A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek csak állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességű, vagy tapasztalatlan vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy miután a készülék biztonságos használatára és a használattal járó veszélyekre vonatkozó oktatásban részesültek. A készüléket és a tápvezetékét 8 évesnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani. A felhasználó részéről elvégzendő tisztítási és karbantartási munkákat gyermekek nem végezhetik.
- A készülék nem működtethető külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A készülék kizárólag háztartási célú használatra készült. A használat rendellenesnek minősül az alábbi helyeken: üzletek, irodák és más munkahelyek konyhának kialakított helyiségeiben, tanyasi vendégházakban, szállodákban, motelekben és más vendéglátó egysé-

gekben, fogadókban.

- A főzőeszközöket stabil felületre kell helyezni a fogantyúk segítségével (ha vannak), a meleg folyadékok kiömlésének elkerülése érdekében.



Veszély!

Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása életveszélyes áramütéshez vezethet.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket csak megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 15 A terhelhetőségű csatlakozóaljzathoz kapcsolja. (Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel cseréltesse ki a csatlakozóaljzatot).
- A tápkábelt a készülék meleg részeitől, hőforrásoktól vagy éles sarkoktól távol kell tartani.
- Áramtalanítsa a készüléket a tisztítási műveletek alatt, valamint ha nem használja a készüléket.



Égési sérülés veszélye!

A figyelmeztetések be nem tartása égési sérüléseket okozhat.

- Üzemelés közben a készülék felmelegszik. NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK ÁLTAL ELÉRHETŐ HELYEN.
- Ne mozgassa a készüléket amikor az olaj forró, mert súlyos égési sérüléseket okozhat.
- A készülék mozgathatásához használja az erre szolgáló fogantyúkat. (A művelet elvégzéséhez soha ne használja a kosár fülét). Ellenőrizze, hogy az olaj kihűlt-e, várjon körülbelül 2 órát.
- Ne hagyja, hogy a hálózati csatlakozókábel lelógjon a munkafelület széléről, ahova a készüléket támasztotta, mert könnyen belekapaszkodhat egy gyermek, vagy zavarhatja a készüléket használó személyt.
- Ügyeljen a fedél kinyitásokor kiáramló forró gőzre és az esetleg kifröccsenő olajra.
- Az olaj és a zsír gyúlékony! Ha meggyullad, azonnal húzza ki a készüléket a csatlakozó aljzathoz, majd fojtsa le a tüzet egy fedővel vagy takaróval. A tűz eloltásához soha ne használjon vizet!
- A kivethető tartály kivétele előtt mindig várja meg, hogy az olaj vagy zsír teljesen kihűljön.



Figyelem!

A figyelmeztetések figyelmen kívül hagyása sérülést vagy a készülék károsodását okozhatja.

- Ne helyezze a készüléket hőforrás közelébe.

- Az olajsütőt csak azután szabad bekapcsolni, hogy feltöltötte olajjal vagy zsírral. Ha a sütő üresen melegszik fel, a biztonsági hőkapcsoló megszakítja a sütő működését. Ebben az esetben a készülék ismételt beüzemeléséhez márkaszervizhez kell fordulni.
- Ha az olajsütőből szivárogna az olaj, forduljon márkaszervizhez vagy a gyártó engedélyével rendelkező szakemberhez.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha az sérült (pl. leesett) vagy működési rendellenességet észlel. Forduljon a gyártó engedélyével rendelkező szervizhez.
- A csatlakozó dugót ne a tápvezeték megrántásával húzza ki a csatlakozó aljzatból. Mindig a villásdugót fogva húzza ki a készüléket.
- Soha ne mártsa vízbe vagy más folyadékba a vezérlő egységet, a vezetéket vagy a csatlakozó dugót.
- A főzés alatt ne használja a fedelet.

Megjegyzés:

Ez a jelzés a felhasználó számára fontos információt jelöl.

- A készülék első használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Tilos házi készítésű és magas zsírsavtartalmú olajokat használni.
- Mindig tartsa be a mozgatható edényben jelzett MIN és MAX szinteket.
- A biztonsági mikro-megszakító biztosítja, hogy a fűtőelem csak akkor tud működni, ha megfelelően van elhelyezve.

A készülék megfelel az alábbi EK irányelveknek:

- Az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet előírásainak.
- 1275/2008 európai uniós Stand-by rendelet.

TISZTÍTÁS

Bármely tisztítási művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a készülék hálózati csatlakozó dugója ne legyen bedugva.

Soha ne merítse a készüléket vízbe és ne helyezze vízszög alá (lásd 6. ábra). A vezérlőegységbe beszivárogva, a víz áramutést okozhat.

Ellenőrizze, hogy az olaj eléggé lehűlt-e, majd vegye ki a vezérlőegységet és öntse ki az olajat.

Szivacs vagy papírtörölő segítségével távolítsa el a lerakódást a tartályból.

A vezérlőegység, a tápkábel és az ellenállás kivételével, az összes alkatrészt tisztítható meleg vízzel és mosogatószerrel (lásd 7. ábra).

Soha ne használjon dörzsölő szivacsot, az olajsütő károsodásának elkerülése érdekében.

A művelet végén mindent gondosan szárítson meg, a működés során az olaj kifirccsenésének elkerülése érdekében.

A KÉSZÜLÉK LESELEJTÉSE



A készüléket tilos a háztartási hulladék közé helyezni. Adja azt le újrahasznosításra egy hivatalosan kijelölt szelektív hulladékgyűjtő ponton.

MŰSZAKI ADATOK

modell:	méretek (szxmxh):	súly:
F32110	400x255x280	3.1 Kg
F32210	400x255x280	2.8 kg
F32410	400x255x280	3.1 kg
F32420	400x255x300	3.3 kg

További adatokért nézze meg a készülék hátulján elhelyezett adattáblát.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- Termosztát gomb a hőmérséklet beállítására
- Olaj hőmérséklet jelző lámpa
- Vezérlőegység
- Sütőkosár lehajtható nyéllel
- Maximális ételmennyiség jelző (ha van)
- MIN – MAX olajszint jelző
- Sütőkosár tartó
- Kivehető tartály
- Elektromos ellenállás
- Készülékház
- Fogantyúk
- Fedél fogantyúval
- Vezetéktartó
- Biztonsági hőkapcsoló reset gomb

BIZTONSÁGI HŐKAPCSOLÓ

A készülék rendelkezik egy biztonsági hőkapcsolóval, 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 (P) biztonsági kapcsoló visszaállító gombját, amely a RESET felirat közelében található (lásd 1. ábra).

Ha a készülék nem működne, a gyártó engedélyével rendelkező szervizhez kell fordulni.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Az olajsütő első használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a sütőkosarat (D), a tartályt (H) és a fedelet (N).

A vezérlőegység, a tápvezeték és a fűtőellenállás egy nedves ruhával tisztítható.

Győződjön meg, hogy nem szivárgott víz a vezérlőegységbe és a kivehető tartály alján nincsenek lerakódások. Ezután gondosan törölje szárazra a készülék összes részét.

Ellenőrizze, hogy a vezérlőegység megfelelően van-e rögzítve az olajsütő készülék házára.

A biztonsági mikro-megszakító nem engedélyezi a készülék működését, ha a kezelőegység (C) nincs megfelelően a helyére illesztve.

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- A rögzítéshez fordítsa el a sütőkosár lehajtható fogantyúját (2. ábra, 2. helyzet). Felfelé húzva vegye ki a sütőkosarat (D).
- Olaj alkalmazása esetén öntse az olajat a tartályba (H) a maximum szint eléréseig (lásd 3. ábra).
Soha ne lépje túl ezt a jelzést, mert az olaj kifolyhat a tartályból. Az olaj szintjének mindig a maximum és minimum jelzés (F) között kell lennie.
A legjobb eredményt jó minőségű földimogyoró olaj használatával érheti el.
- Táblás zsír alkalmazása esetén a zsírt vágja fel kisebb darabokra, olvassa fel egy másik edényben, majd öntse a folyékony halmazállapotú zsírt az olajsütő tartályába. A zsírdarabokat soha ne olvassa meg a sütőkosárban vagy az olajsütő ellenállásán (lásd 4. ábra).

ELŐMELEGÍTÉS

- Vegye le a fedelet.



Megjegyzés: A sütés és előmelegítés alatt nem használja a fedelet (9. ábra).

- Tegye az ételt a sütőkosárba (D) és soha ne lépje túl a sütőkosáron jelzett maximum szintet (E) (8. ábra). Győződjön meg, hogy a sütőkosár nyele megfelelő helyzetben van (2. ábra, 2. állás).
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.
- Állítsa be a termosztát gombot (A) a kívánt hőmérsékletre (lásd 5. ábra) (lásd a főzési táblázatot).
- A beállított hőmérséklet elérésekor a jelzőfény (B) lekapcsol.

SÜTÉS

- A lámpa (B) kikapcsolása után merítse az olajba a sütőkosarat (D), nagyon lassan leeresztve a sütőkosarat a forró olaj kifirccsenésének vagy kifolyásának megelőzése érdekében.
- Természetes, hogy ezután jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből.

- A sütési idő lejártá után emelje ki a sütőkosarat (D) és ellenőrizze, hogy az étel a kívánt mértékben megpirult-e.
- Ha az étel elkészült, akkor kapcsolja ki a készüléket, a termosztát gombot (A) a "0" helyzetbe állítva.
- Húzza ki a csatlakozó dugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Megjegyzés: ha több sütési művelet szeretne végezni, várja meg amíg kikapcsol a lámpa (B), amely a beállított hőmérséklet ismételt elérését jelzi.
Ezután ismét eressze le lassan a sütőkosarat (D) az olajba, a sütés folytatásához.

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

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

Időnként teljesen le kell cserélni az olajat vagy zsírt.

Az olaj vagy zsír felhasználási ideje a süttött élelmiszerektől függ. Például a panírozás több olajat igényel mint az egyszerű sütés. Mint minden más olajsütőben, a több alkalommal felmelegített olaj idővel megromlik.

Tehát rendszeres szűrés mellett is ajánlott bizonyos időközönként lecserélni az olajat.

NEM FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK SÜTÉSE

Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba, mert ez az olaj hőmérsékletének gyors csökkenését okozhatja, így az étel meg szívja magát olajjal és nem sül át egységesen.

Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje a szép kinézet ellenére nem sül át.

Az egyforma vastagságú darabok egyszerre érik el az ideális sütési fokot.

Az olajba vagy zsírba helyezés előtt törölje tökéletesen szárazra az ételt, mert ha nedves marad, nem lesz ropogós (különösen a burgonya).

Tanácsos bepanírozni vagy beleszórni a magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség), de a főlöles morzsát vagy lisztet le kell rázni, mielőtt az ételt az olajba tenné.

Bundázott, palacsintatészta 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 tesztbevonat a sütőkosárhoz ragadjon.

Kövesse az alábbi táblázat utasításait, de vegye figyelembe, hogy a megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, amelyeket az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint kell módosítani.

Élelmiszer	Hőmérséklet (°C)	Főzési idők (perc)
FRISS KRUMPLI TELJES ADAG	170°	11-15
HAL		
Tintahal	140°	9-13
Fésűkagyló	140°	10-14
Szardínia	140°	10-14
Koktélrák	140°	8-12
Nyelvhal	140°	6-10
HÚS		
Sertéssült	160°	8-12
Csirke filé	160°	9-13
Fasírozott	160°	9-13
ZÖLDSÉG		
Articsóka	150°	13-18
Karfiol	150°	10-14
Gomba	150°	8-12
Padlizsán	150°	9-13
Cukkini	150°	13-18

FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK SÜTÉSE

A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete rendkívül alacsony. Ezért jelentősen csökkentik a sütő olaj vagy zsír hőmérsékletét. A megfelelő eredmény elérése érdekében javasoljuk, hogy ne töltse túl a sütőkosarat. A fagyasztott élelmiszereken gyakran nagy mennyiségű jégkristály található, melyeket meg kell próbálni eltávolítani a sütés előtt. Ezután nagyon lassan merítse bele a sütőkosarat az olajba, az olaj felhabzásának elkerülése érdekében.

A sütési idők csak megközelítő értékek és a sült élelmiszerek kiindulási hőmérsékletétől, valamint a fagyasztott termékek gyártójának ajánlott sütési hőmérsékletétől függően változóak lehetnek.

Élelmiszer	Hőmérséklet °C	Főzési idők (perc)
FAGYASZTOTT, ELŐFŐZÖTT KRUMPLI	190°	10-14
BURGONYA KROKETT	180°	7-10
HAL		
Tőkehal rudacsákák	180°	3-6
Lepényhal filé	180°	2-5
HÚS		
Csirkemell filé	180°	3-6