

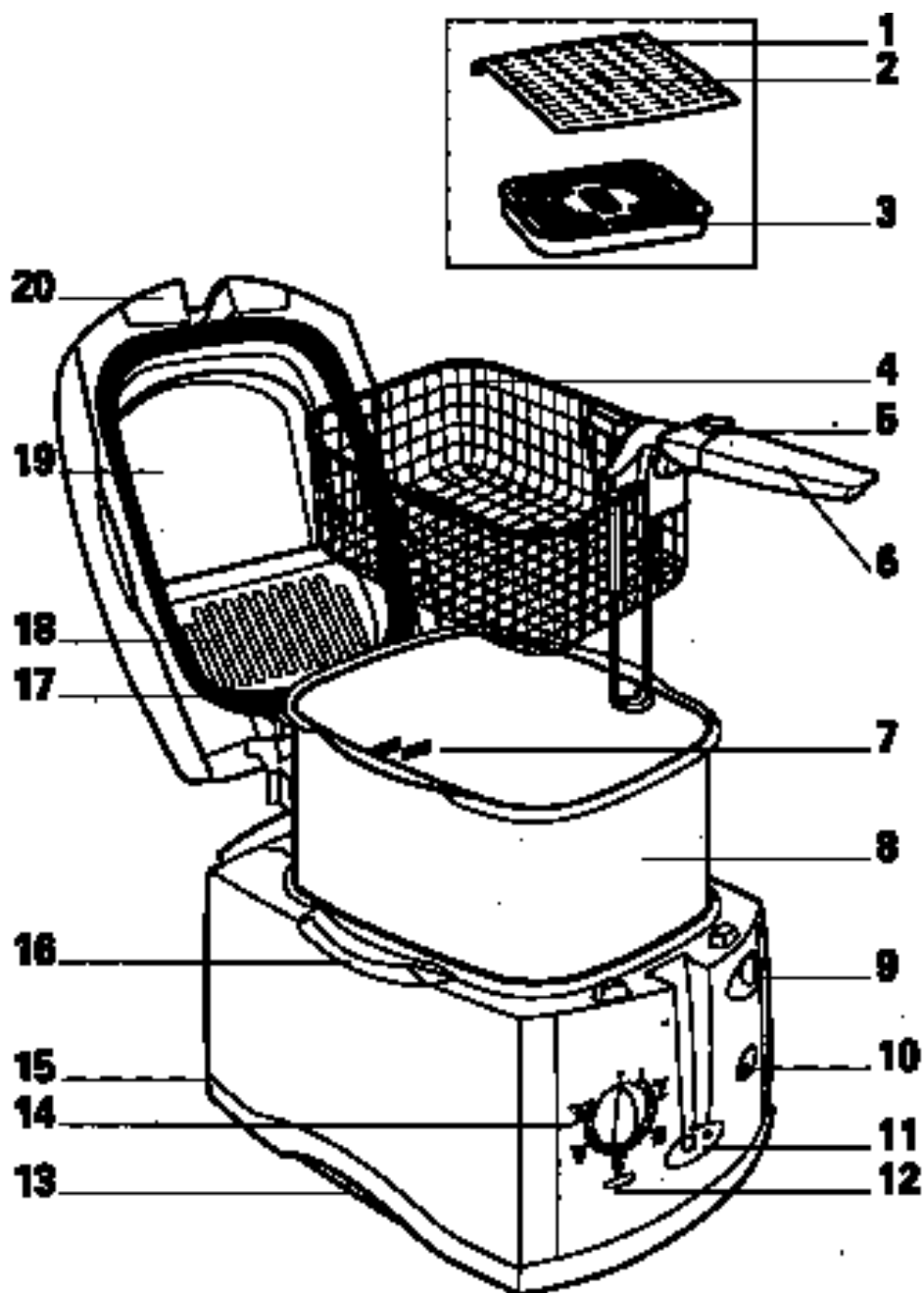
TEFAL®

TE MINDENRE GONDOLSZ



**VISIALIS OLAJSÜTŐ
6271/6274.52**

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A készülék leírása

1. A szűrőház fedele
2. A szűrő telítettségi fokának a kijelzője
3. Szagszűrőkazetta
4. Sütőkosár
5. A sütőkosár kioldó gombja
6. Kiemelő mechanizmus
7. A sütőtartály telítettségének (olajsint) kijelzője (minimum/maximum)
8. Kivehető sütőtartály PTFE bevonattal
9. A fedél felnyitó gomja
10. Mélyhűtött ételek „rássegítő” gombja
11. Óra (egyes típusoknál)
12. Hőmérséklet-ellenőrző lámpa
13. Mélyedés aminél fogva az olajsütőt hordozni lehet
14. A termosztát be/ki kapcsolója
15. Kábelrekesz
16. A sütőtartály beigazítására szolgáló mélyedés
17. Tömítőgyűrű
18. Páravédő
19. Megfigyelőablak
20. Fedél

KÖRNYEZETVÉDELMI UTASÍTÁSOK

- A készüléket tartós használatra tervezték. Mielőtt olajsütőjét újabb modellre cserélné, gondoljon arra, hogy Ön is hozzájárulhat a környezet védelméhez.
- Mielőtt megválna olajsütőjétől, vetesse ki (egyes típusoknál) az óra elemét a vevőszolgálat egy hivatalos márkaszervizénél.
- A vevőszolgálat hivatalos márkaszervize visszaveszi használt készülékét, hogy a hulladékhasznosítást a környezetvédelmi szabályok teljes körű betartásával elvégezhesse.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék megfelel az érvényes biztonsági előírásoknak valamint a következő RWG-irányelveknek:
 - a 93/68/EWG által módosított 89/336/EWG irányelv
 - a 93/68/EWG által módosított 73/23/EWG irányelv
- Az ilyen elektromos készülék üzembe helyezésénél magas hőmérséklet lép fel, ami égési sérüléseket okozhat. A magas fokú hővédelem ellenére a fedelének a felnyitása után semmilyen látható fémalkatrészt se érintsen meg.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- Ne dugjon semmilyen tárgyat a sütőtartály és a készülék alapja közé.
- Ne használjon az olajsütőhöz hosszabbító kábelt! Ha saját felelősségére mégis megteszi, akkor kizárólag jó állapotban lévő hosszabbító kábelt szabad használni – a készülék teljesítményének megfelelő földelt konnektorba csatlakoztatva.
- Ellenőrizze, hogy a hálózat megfelel-e az olajsütőn megadott értékeknek (csak váltóáram)
- Ha a készüléket nem abban az országban használják, ahol vásárolták, akkor használat előtt a készüléket hivatalos márkaszervizzel ellenőriztetni kell.
- Sohase használja a készüléket, ha
 - a hálózati kábel sérült,
 - a sütő leesett,
 - láthatólag megsérült, vagy rendellenesen működik.
- A különböző veszélyek elkerülése érdekében ilyen esetekben juttassa el a készüléket a legközelebbi szervizbe, mivel a javításhoz speciális szerszámokra van szükség. Semmi esetre se javítsa Ön a

készüléket!

- Ha a hálózati kábel sérült, akkor a veszélymentes használat biztosítása érdekében a hálózati kábelt a gyártóval, a vevőszolgálattal vagy képzett szakemberrel ki kell cseréltetni.
 - Ha a készülék tüzet fogna, sohase próbálja meg eloltani a tüzet vízzel! Nyissa fel a készülék fedelét, majd a lángot nedves ruhával fojtsa el.
 - Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (papír, függöny stb.) vagy más, nagy hőforrás közelében (gáztűzhely, forralólapok).
 - Az olajsütő otthoni használatra készült. A gyártó nem vállal felelősséget, ha a készüléket professzionális célokra, vagy nem megfelelően, illetve nem az utasítás szerint használják. Az ilyen felhasználásokra a garancia sem érvényes.
- A könnyű és egészséges olajsütés 3 elengedhetetlen lépése

1) Előkészítés

Töltse meg a sütőtartályt

! Ne használjon különböző olajfajtákból készült keveréket.

- Az olajsíntnek mindig a minimum- és a maximumjelzés között kell lennie.

Előmelegítés

! Helyezze az olajsütőt

- stabil alpra
- olyan távolságba, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá
- Víz- és hőforrásoktól biztonságos távolságra

- Csatlakoztassa a készüléket, és zárja le a fedelet.
- Hagyja a szilárd zsíradék közvetlenül a sütőtartályban 150 °C-on felolvadni.
- Állítsa be a hőfokszabályzót (lásd a 16. oldal táblázatát). Mélyhűtött ételeknél nyomja meg a ráségítő gombot (egyes típusoknál).

A sütendő adag előkészítése

! A sütőkosarat nem szabad túltölteni. A sütendő élelmiszert jól meg kell szárítani.

Ajánlott maximális töltőmennyiség	Visialis 1250	Visialis 1000
Friss burgonyából készült sültburgonya	2,6 liter	2,2 liter
Mélyhűtött sültburgonya	670 g	550 g
	500 g	400 g

- A hőmérsékletellenőrző lámpa kialsása és a fedél lezárása után lassan eressze le a sütőkosarat a folyékony zsíradékba.

2) A sütés

Kísérje figyelemmel a sütés folyamatát!

! Az égési sérülések megelőzése érdekében

- ne tartsa a kezét a szűrő fölé
- ne nyúljon a megfigyelőablakhoz

- Normális jelenség, hogy a sütési folyamat közben az ellenőrző lámpa kigyullad és újra elalszik.

A sütés végén

! Kerülje a látható fém alkatrészek megérintését.

Semmiképpen ne mozgassa az olajsütőt, ha forró olaj van benne.

- Húzza a sütőkosarat a felső pozícióba.
- Nyissa ki a fedelet.
- Hagyja lecssepegni a olajat, és tálalja az ételt.

3) Karbantartás

- A olajat és a szűrőkazettát rendszeresen cserélje.

A kezelési utasításokat figyelmesen olvassa el és tartsa be!

ELŐKÉSZÍTÉS



Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a fedelet, a sütőtartályt és a sütőkosarat törlőszivaccsal és mosogatószerrel. Gondosan szárítsa meg mindent.
- Húzza le a műanyag burkolatot a szűrőhárról (szükség esetén).
- Vegye le a borítást a szűrőhárról (szükség esetén).
- Helyezze vissza a borítót.

Helyezze be ismét a sütőtartályt



Ha a sütőtartály nincs helyesen betéve, a készülék erre a célra kialakított biztonsági rendszere az olajsütő üzembe helyezését megakadályozza.

- Helyezze a sütőtartályt a helyes állásba, vagyis a minimum/maximum jelzés (MAXI/MINI) hátul legyen.
- A sütőtartály peremének teljesen egymásba kell érnie a készülék peremével.

Töltse fel a sütőtartályt

! Az olajsütőt semmiképpen sem szabad üresen működtetni.



! Ne használjon különböző olaj- és zsírfajtákból álló keveréket.

! Az olajsintnek mindig a sütőtartály minimum- és maximum-jelzése között kell lennie. Ellenőrizze ezt minden sütés előtt, és adott esetben ugyanazzal az olaj-, illetve zsírfajttal töltsé fel a tartályt.

- Az olajsütőben való felhasználásra csak étolaj, illetve növényi zsír alkalmas: napraforgóolaj, földimogyoróolaj, olívaolaj, szőlőmagolaj, pámlaolaj.
- Ha szilár zsíradékot használ, - helyezze a zsírt kis darabkákra vágva a sütőtartály aljára (semmi esetre se a sütőtartályba).
- a zsír felolvasztásához a hőmérséklet ne haladja meg a 150 °C-ot.

A sütési folyamatnál kövesse a gyártó ajánlatait.

Olaj vagy zsírmennyiség

Visialis 1000

Mini	2 l	1750 g
Maxi	2,2 l	2000 g

Visialis 1250

Mini	2,4 l	2125 g
Maxi	2,6 l	2250 g



Előmelegítés

! Állítsa a sütőtartályt

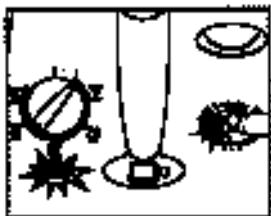
- stabil alagra
- olyan helyre, ahol gyerekek nem érhetik el
- víz- és hőforrástól biztonságos távolságra

! Ne hagyja az olajsütőt felügyelet nélkül. Ne hagyja a kábelt szabadon lenni.

- Zárja le a fedelet.
- Csatlakoztassa az olajsütőt.
- Állítsa be a hőfokszabályzót (lásd a 8. oldal táblázatát). Az olajsütő ezzel üzembe van helyezve.

ELŐKÉSZÍTÉS

Rásegítő gomb, külön mélyhűtött élelmiszerekhez (egyes típusoknál)



Ezáltal újra gyorsan megemelkedik a mélyhűtött élelmiszer által lehűtött zsír hőmérséklete. A kisütött étel így egészségesebbé válik.

- Állítsa a termosztátot I pozícióba.
- Nyomja meg a rásegítő gombot.

A sütőkosár előkészítése

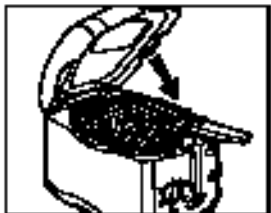
Soha ne lépje túl a maximálisan betölthető mennyiséget!



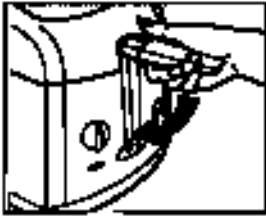
- Tolja a sütőkosár fogantyúját felfelé, amíg az jól hallható kattanással kioldódik.
- Szárítsa meg a sütésre váró adagot.
- Töltse meg a sütőkosarat.
- Mélyhűtött élelmiszereknél a sütésre szánt adag mennyiségét a következőképpen csökkentse:

Olaj-, ill. zsírmennyiség	Sültburgonya friss burgonyából	Mélyhűtött sültburgonya
Visialis 1000 (2,2 l)	Megengedett maximum 1000 g	750 g
	Ajánlott mennyiség 550 g	400 g
Visialis 1250 (2,6 l)	Megengedett maximum 1000 g	750 g
	Ajánlott mennyiség 550 g	400 g

- Vágja az élelmiszert egyenlő nagyságú darabokra, hogy egyenletesen süljön át.
- Kerülje a vastag darabokat.



- Gondos rázogattal távolítsa el a jégdarabkákat a sütésre szánt mélyhűtött élelmiszerekről még a sütés megkezdése előtt.
- Nem minden mélyhűtött élelmiszert lehet azonnal az olajsütőben sütni. Vegye figyelembe a gyártó utasításait.



A Sütőkosár leengedése

- Helyezze a sütőkosarat a sütőtartályba.
- Zárja le a fedelet.
- A hőmérséklet ellenőrző lámpa kialvása után a sütőkosár kioldógomjának megnyomásával engedje le a sütőkosarat.
- Fordítsa lassan vissza lefelé a fogantyút a kattanásig, amíg teljesen be nem illeszkedik a készülékház sínjébe.



Az óra beállítása

(egyes típusoknál)

Az óra csak a sütési idő végét jelzi, a készüléket azonban nem kapcsolja ki.

- A percben mért sütési időt a gomb nyomogatásával tudja beállítani.
 - Engedje fel a gombot. A számokkal kijelzett idő van beállítva, amely már el is kezd futni.
- Amennyiben rosszul állította be és/vagy törölni szeretné a kiválasztott időt, a gombot tartsa 2 másodpercig lenyomva.
 - A figyelmeztető hangjelzés kikapcsolásához a gombot meg kell nyomni.

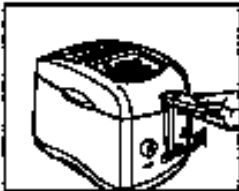
A SÜTÉS



Kísérje figyelemmel a sütést

! Figyelem: Ne tartsa kezét a szűrőház vagy a megfigyelőablak fölé, mert a gőz és az üveg nagyon forró.

- A sütés közben az ellenőrző lámpa gyakran kigyulladhat és ismét kialudhat.



A megsütött adag kivétele

- Hozza a fogantyút vízszintes helyzetbe amíg hallhatóan be nem kattan, hogy a sütőkosár a felső pozícióba kerülhessen.

A kisütött adagot az olajsütőn kívül fűszerezzük, így a sütőolaj hosszabb ideig felhasználható marad.



A következő sütés előtt:

- Várja meg az ellenőrző lámpa kialvását mielőtt betenné az olajba a kisütendő adagot.
- Állítsa be az olajsintet a betöltött mennyiségnek megfelelően.

- Nyissa fel a fedelet.
- Hagyja a kisütött adagot lecsepegni.



Azonnal nyissa fel a fedelet, hogy a kisütött adag szép, friss maradjon.

A kisütött adagot az olajsütőn kívül fűszerezze, így a sütőolaj hosszabb ideig felhasználható marad.

- Vegye ki a sütőkosarat az olajsütőből. Ügyeljen arra, hogy az emelősíneket a sütőtartályból teljesen kiemelje.
- Az étel tálalható.

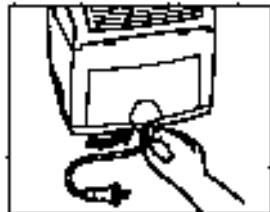


A készülék kikapcsolása

- Az utolsó sütés után állítsa a be/ki kapcsolót 0-ra. (egyes típusoknál)
- Húzza ki a készülék hálózati kábelét.

! Semmiképpen ne mozgassa az olajsütőt, ha még forró olaj van benne.

- Hagyja az olajsütőt lehűlni (1-2 órán keresztül).
- Tekerje fel a hálózati kábelt, és helyezze rá erősen a dugaszt (típus szerint).
- Az olajsütőt csak a fogantyújánál fogva szabad mozgatni.



SÜTÉSI IDŐK

Sütőtáblázat

A megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek, az időket a betöltött mennyiségnek és egyéni ízlésnek megfelelően változtathatja.

Friss élelmiszer	Hőmérséklet	Sütési idő
Sültburgonya (Visialis 1250)	190°	16-17 perc
Sültburgonya 1 kg	190°	12-15 perc
Sültburgonya 670 g	190°	9-10 perc
Burgonyaszírom (550 g)	190°	7-9 perc
Dauphin burgonya (300 g)	190°	7-9 perc
Burgonyaszüflé (250 g)	190°	6-8 perc
Baromfikrokkett (8-10 db)	190°	8-9 perc
Burgonyakrokkett (8-10 db)	190°	8-9 perc
Töltött borjúszelet (6-8 db)	180°	10-12 perc
Kisütött baromfifalatok (8 db)	180°	12-15 perc
Sertéshúscsíkok (400 g)	180°	5-6 perc
Almaszeletek (7-8 db)	170°	4-6 perc
Zöldségszeletek (padlizsán) (10-12 db)	170°	10-11 perc
Apácafőköttő (12-15 db)	170°	7-9 perc
Padlizsán nápolyi módra (6 db)	170°	6-7 perc
Aranykeszeg, tengeri csuka, nyelvhál, rája (4 db)	160°	6-8 perc
Champignon gomba (200 g)	150°	4-6 perc

Mélyhűtött élelmiszerek

Booster gomb nélkül
(egyes típusoknál)
Állítsa a hőfok-
szabályzót 190 °-ra

Booster gombbal
(egyes típusoknál)
Nyomja meg
a booster gombot!

Sütési idő

Sütési idő

Sültburgonya (elősütött) 900 g	12-14 perc	11-13 perc
Sültburgonya (elősütött) 750 g	11-13 perc	9-11 perc
Sültburgonya (elősütött) 500 g	10-12 perc	8-10 perc
Sültburgonya (elősütött) 400 g	5-7 perc	4-6 perc

Burgonyagyolyócskák (50 g)	5-6 perc	4-5 perc
Burgonyakrokkett (8-10 db)	5-6 perc	4-5 perc
Panírozott tőkehalfilé (10 db)	5-6 perc	4-5 perc
Halfilé tésztaköntösben (8 db)	5-6 perc	4-5 perc
Panírozott lepényhalfilé (8 db)	5-6 perc	4-5 perc
Panírozott hal (8 db)	5-6 perc	4-5 perc
Rák tésztaköntösben (12 db)	4-5 perc	3-4 perc
Tintahal tésztaköntösben (12-15 db)	4-5 perc	3-4 perc
Almakarikák tésztaköntösben (7-8 db)	5-6 perc	4-5 perc
Töltött borjúhúspástétom (12-15 db)	7-9 perc	6-8 perc
Töltött sertéshúspástétom (12-15 db)	7-9 perc	6-8 perc
Marhahúsgombócok (15-18 db)	7-9 perc	6-8 perc

TISZTÍTÁS



A sütőzsír tárolása

- Vegye ki habszedőkanállal a sütőolajban az ételről visszamaradt apró darabkákat.
- Hagyja az olajat az olajsütőben, vagy tárolja egy másik edénybe téve a hűtőszekrényben (különösen akkor ajánlatos, ha az olajsütőt ritkán használja).

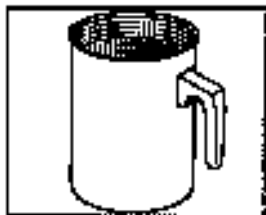
A sütőolaj szűrése

(a hivatalos márkaszervíznél kapható) szűrőpapírral



- Hagyja a olajat lehűlni.
- Óvatosan öntse a olajat egy edénybe.
- Helyezze a szűrőpapírt a sütőkosár aljára.
- Tisztítsa meg a sütőtartály belső felületét.
- Függessze a sütőkosarat a szűrővel együtt a sütőtartályba (fogantyú a felső pozícióban).
- Öntse a olajat óvatosan a sütőtartályba.
- Dobja ki a szűrőpapírt.

Egy (az üzletekben kapható) szűrővel maximum 2,4 liter tölthető be.



A sütőolajat rendszeres időközönként szűrni kell.

A sütés közben feloldódó élelmiszer darabkák eléghetnek, ami miatt a sütőolajat gyorsabban romlik.

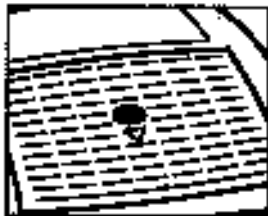
Hosszabb távon tűzveszély keletkezhet.

A sütőolaj cseréje

Maximum 8-12 sütésenként tegyen új sütőolajat az olajsütőbe.

A „tiszta” sütőolaj megőrzi az olajsütőben készülő ételek ízminőségét és könnyűségét.

- A használt sütőolajat ne öntse a mosogatóba. Hagyja kihűlni, és a háztartási szeméttel együtt dobja ki.



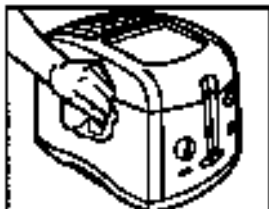
Az aktívszenes szagszűrőkazetta cseréje
(a kazetták a hivatalos márkaszervizekben megvásárolhatók)

Maximum 40-50 sütésenként cserélje a szűrőkazettát!



- Amikor a telítődésjelző sötétvörös színű fénye kigyullad, az aktívszenes szűrőt ki kell cserélni.
- Húzza le a szűrőház borítóját.
- Helyezze be az új szűrőkazettát a telítődésjelzővel felfelé.
- Tegye vissza a borítót, és engedje bekattanni.

TISZTÍTÁS



! Soha ne merítse vízbe a készüléket.

Ne használjon súrolószert vagy más karcoló hatású tisztítószert.

- Az olajsütő külső felületét nedves ruhával tisztítsa, majd gondosan szárítsa meg.
- Hagyja a olajat az olajsütőben, vagy tárolja egy másik edénybe téve a hűtőszekrényben (különösen akkor ajánlatos, ha az olajsütőt ritkán használja).

A fedél tisztítása

Tisztítás előtt vegye ki a szűrőkazettát, és törölje le.

A megfigyelőablakot 8-12 sütés után tisztítsa meg.



- Vegye le a fedelet.
- A fedél mosogatógépben tisztítható.
- Szárítsa meg a fedelet, mielőtt az aktívszenes szűrőkazettát újra betenné.

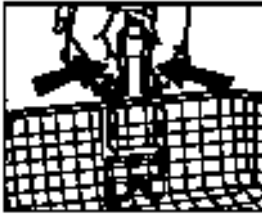
A kivehető sütőtartály tisztítása

Hogy a PTFE bevonat minősége hosszú ideig megmaradjon, ne használjon a tisztításhoz semmilyen fémből készült konyhai eszközt.

- A tartós használat után jelentkező barnás elszíneződésnek és csíkképződésnek nincs jelentősége.
- A gyártó garantálja, hogy a PTFE bevonat megfelel az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó jogszabályi előírásoknak.
- A sütőtartály mosogatógépben tisztítható. Ügyeljen arra, hogy a bevonat ne rongálódjon meg az edénymosogató rácsán.
- Vigyázzon, nehogy a sütőtartály deformálódjon, ha megüti vagy leesik.

Ha mégis deformálódik a sütőtartály, cseréltesse ki a legközelebbi hivatalos márkaszervizben.





A sütőkosár tisztítása

- Távolítsa el a sütőkosara a fogantyúról.
- Bő vízzel mossa le a sütőkosarat.
- Szárítsa meg.

HA AZ OLAJSÜTŐJE NEM MEGFELELŐEN MŰKÖDIK...

Problémák és lehetséges okok	Megoldás
<p><i>Nem működik az olajsütő.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • A készülék nincs csatlakoztatva. • A hőfokszabályozó nincs beállítva <p>• A sütőtartályt rosszul tették be.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Csatlakoztassa a készüléket. • Állítsa a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre, majd ellenőrizze, hogy a hőmérsékletellenőrző lámpa kigyullad-e. • Tegye be helyesen a sütőtartályt • (minimum/maximum jelzés hátul)
<p><i>A booster funkció nem működik</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Az olajsütő nincs bekapcsolva 	<ul style="list-style-type: none"> • Állítsa a hőfokszabályozót I-re, majd nyomja meg a booster gombot. A booster ellenőrző lámpája kigyullad.
<p><i>Kellemetlen szagok</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • A szagszűrő telítődött. • A sütőolaj nem kifogástalan. <p>• A sütésre használt olaj vagy zsír nem megfelelő.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cserélje ki a szagszűrőt (lásd ... oldal). • Tegyen a készülékbe friss sütőolajat (maximum 8-12 sütés után) • Használjon növényi olajat vagy zsíradékot, ha jó sütési minőséget akar elérni.
<p><i>Gőz fejlődik a fedél környékén</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • A fedél nincs megfelelően lezárva. <p>• A tömítés rossz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelően be van-e kattintva. • Forduljon a legközelebbi hivatalos márkaszervizhez.
<p><i>A sütőolaj túlszalad</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • A szagszűrőkazetta telítődött. • A betöltött adag túllépte a sütőtartályon megjelölt felső határt. <p>• A sütőkosár deformálódott.</p> <p>• Különböző olaj- és zsírfajták keverékét használták.</p> <p>• Az olaj hirtelen fellépő emulziója.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cserélje ki a szűrőkazettát (lásd ... oldal) • Ellenőrizze az olaj-, illetve zsírmennyiséget (maximum), és szüntesse meg a szinttúllépést. • Ellenőrizze a sütőkosárba töltött adag mennyiségét. • Cserélje ki a sütőkosarat. • Eressze le és tisztítsa meg a sütőtartályt. Csak egyfajta olajjal vagy zsírral töltsze fel a sütőtartályt. • Nagyon lassan engedje le a sütőkosarat vegye ki a jégdarabkákat és alaposan szárítsa meg az élelmiszert.
<p><i>Az élelmiszer nem lesz aranyárga, és nem sül ropogósra</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Túl vastagok a darabok, és túl nagy a víztartalmuk. • Túl sok élelmiszert akar egyszerre kisütni, és a sütőolaj nincs már a megfelelő hőmérsékleten. • A sütőolaj hőmérséklete túl alacsony: a hőfokszabályozó rosszul van beállítva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Próbálkozzon hosszabb sütési idővel! • Csak kisebb mennyiségű élelmiszert süssön egyszerre (különösen mélyhűtött ételeknél). • Állítsa a hőfokszabályozót a megadott hőmérsékletre.
<p><i>Az óra nem működik</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kimerült az elem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cseréltesse ki hivatalos márkaszervizzel.

Ha a probléma ezek után is fennáll, forduljon a kereskedőhöz vagy a vele kapcsolatban álló hivatalos márkaszervizhez.

! Bármilyen javítás csak olyan hivatalos márkaszerviznél végtethető el, amely eredeti pótalkatrészekkel rendelkezik.

Kiegészítők

Aktívszűrő

Hiv. szám: 982 893

Hiv. szám: 982 894