

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. Kémlelőablak (egyes típusoknál)</p> <p>C. Szűrő (egyes típusoknál)</p> <p>D. Sütőkosár 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 tologomb a hőmérséklet beállítására</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> |
|---|--|

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 szerzőszámokra van szükség.
- A tápvezeték sérülése esetén kizárólag csak a gyártó engedélyével rendelkező szakszervizhez forduljon. Mindig a villásdugót fogva végezze a lecsatlakoztatást.
- 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 hosszabbítót.
- 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 hal-mazállapotú 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 csatlakozóaljzathoz a tisztítási műveletek közben, valamint ha nem használja a készüléket.
- A kezelőegységet, a vezetéket és a csatlakozódugót sose mártsa vízbe vagy más. folyadékba.
- A készüléket gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek megfelelő felügyelet nélkül nem

használhatják.

- 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.
- Őrizze 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 vezetékét (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, merítse 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 felhasználódásának 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 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 belesztezni a magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség), de a főleges 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 étel 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 rákokskák	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 sütőkосarat 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
Burgonyakrokett		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 vízszugár 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.

A kezelőegység, a tápvezeték és a fűtőellenállás kivételével a készülék összes többi része tisztítható meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel (lásd 11. ábra).

Sose használjon dörzshatású tisztítószerkeket ill. súrolószerkeket, hogy ne tegye tönkre az olajsütőt.

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 sütőkосarat 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 sütőkосarat 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 sütőkосárba.	Állítson be magasabb hőmérsékletet. 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).