

H

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Ezáltal a legjobb eredményt, a legmagasabb biztonsági fokon fogja elérni vele.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(lásd rajz a 2. oldalon)

- A. Belső fedél
- B. Kosár biztonsági fogója
- C. Kosár
- D. Fedélnyitó gomb
- E. Fényjelző
- F. Készülékemelő fogó
- G. Ablak (nincs minden modellen)
- H. Szűrőfedő
- I. Vezetéktartó

TANÁCSOK

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a készülék adatlapján feltüntetett érték megegyezik-e egymással.
- A készüléket megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A-es erősségű aljzathoz szabad csak csatlakoztatni. (Ha a készülék dugaszolója nem jól illik az aljzatba, akkor ez utóbbit egy szakemberrel ki kell cseréltetni egy megfelelő típusúra).
- A készüléket ne helyezze hőforrás közelébe.
- Szükség esetén a tápvezetékét HO5 VVF 3 x 1 mm²-esre cseréltesse ki. Csak az érvényes előírásoknak megfelelő vezetékét szabad használni, mely átmérője megegyezik az eredetivel.
- Üzemelés közben a készülék nagyon felmelegszik. A GYERMEKEKTŐL TÁVOL TARTANDÓ.
- A készüléket ne szállítsa, amikor forró olaj van benne, mert súlyos égési sebeket okozhat.
- Az olajsütőt csak az olaj vagy a zsír betöltése után szabad bekapcsolni. Ha üresen kapcsolja be, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a működését. Ebben az esetben a készülék ismételt használata érdekében forduljon egy meghatalmazott szervizhez.
- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, akkor forduljon szervizünkhöz vagy a vállalat meghatalmazott személyzetéhez.
- Az olajsütő legelső használat előtt gondosan mossa el: a tartályt és a fedelet (vegye ki a szűrőket) meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel. Gondosan törölje szárazra.
- Teljesen normálisnak tekintendő, ha a legelső használat során új készülékekre jellemző szagot érez. Szellőztesse ki a helyiséget.

- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak megfelelnek a CEE 89/109 sz. utasításnak.
- Gyermekek vagy más, csökkent képességű személyek kizárólag megfelelő felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani.
- A készüléket a megfelelő recés felület (F) segítségével emelje fel. (A felemeléshez ne használja a kosár fogantyúját).

HASZNÁLATI UTASÍTÁS**Az olaj vagy zsír betöltése**

- A gomb (1. ábra) megnyomásával nyissa fel a fedelet és vegye ki a tartozékokat.
- A tartályba töltsön 2 liter olajat (vagy tegyen 1,8 kg zsírt).

A legjobb eredményt mogyoróolaj felhasználásával érheti el. Ne keverjen össze különböző olajokat. A nagy darab zsírt vágja kisebb darabokra, mert így az olajsütő az első percekben sem működik üresen. A hőmérsékletet állítsa 150°C-ra, amíg a zsír el nem olvad teljesen, és csak ezután válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

Előmelegítés

A készülék bekapcsolásához csatlakoztassa a dugaszt a hálózati aljzatba és várja meg, hogy a fényjelző kialudjon (2. ábra).

A sütés elkezdése

- **Amint kialszik a fényjelző,** azonnal helyezze a kosarat az olajba.

Ehhez:

- Ellenőrizze, hogy a rögzítő hátraállított helyzetben legyen;
- A fogót (B) a 3. ábra szerint akassza a kosárba és tolja előre a rögzítőt. A kosár behelyezése vagy kiemelése előtt mindig ellenőrizze, hogy a rögzítő előre lett-e tolvá.
- Hajtsa le a fedelet, miután a fogót kihúzta a kosárból.

- **Természetes jelenség, ha rögtön ezután a fedél résein nagy mennyiségben forró gőz áramlik ki.**
- **Az is természetes, ha az üzemelés alatt a készülék fedeléből származó gőzcseppek vannak a készülék műanyag oldalán.**

A sütés vége

A sütési idő leteltével a kosarat rögzítse a tartály széléhez (4. ábra) és ellenőrizze, hogy az étel megfelelően megpirult-e.

Az ablakkal rendelkező modellek esetében az ellenőrzést ezen keresztül lehet elvégezni, a fedél kinyitása nélkül.

Ha az étel elkészült, akkor **a dugasz (5. ábra)**

kihúzásával kapcsolja ki a készüléket. Pár pillanatra hagyja lecsöpögni az olajat.

Ha a sütést két szakaszban kell elvégezni (pl. burgonya), emelje fel a kosarat az első fázis végén, várja meg hogy a fényjelző kialudjon, majd pedig eressze a kosarat ismét az olajba (lásd a mellékelt táblázatokat).

AZ OLAJ VAGY A ZSÍR SZŰRÉSE

Minden használat után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, mert az étel részecskéi, főleg ha panírozott vagy belisztezett ételt készít, megpörkölődnek és az olaj vagy a zsír megváltoztatja jellemzőit.

1. Vegye le a fedelet (6. ábra) és a tartályból, egyik oldalán keresztül öntse ki a folyadékot (7. ábra – tartály bal vagy jobb oldala).
2. Egy szivacs vagy papírtörülköző segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat a tartály aljáról.
3. A kosarat helyezze vissza a magas fokozatra és a kosár aljára helyezze a mellékelt szűrők egyikét (8. ábra). A szűrőket szakboltjainkban vagy szervizhálózatunknál szerezheti be.
4. Nagyon lassan öntse az olajat vagy a zsírt a tartályba, de vigyázzon arra, hogy ne hogy kifolyjon a szűrőből (9. ábra).

N.B: Az így átszűrt olajat az olajsütő belsejében tárolhatja. Ha viszont a legközelebbi felhasználásig sok idő telik el, akkor tanácsos az olajat zárt edényben tárolni, nehogy megromoljon. A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

- ☛ **Ha zsírt használt, ne hagyja túlságosan kihűlni, mert megdermed.**

A SZAGGÁTLO SZŰRŐ CSERÉJE

A fedélben található szűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagelszívó képességüket.

A 10. ábrán látható és a fedél belsején található résen keresztül ellenőrizheti a szűrő színét, mert ennek változása azt jelenti, hogy elérkezett a csere ideje. A cseréhez vegye le a műanyag szűrőfedőt (11. ábra) úgy, hogy a kapcsot az 1. nyíl felé nyomja, majd a 2. nyíl irányába emeli. Ekkor kicserélheti a szűrőket.

N.B. Először a fehér szűrőt kell betenni, rajta a fekete szűrővel. A szűrőfedőt a fekete szűrőre tegye (12. ábra).

TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási munkához fogna, **mindig húzza ki a dugaszt a hálózati aljzatból.**

- ☛ **Az olajsütőt soha ne mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá. A víz a belsejébe szívároghat és áramütés okozhat.**

A szűrők előzetes kivétele nélkül soha ne mártsa a fedelet vízbe.

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- **Ellenőrizze, hogy az olaj eléggé kihült-e (várjon kb. 2 órát).** Az előző, "Az olaj vagy a zsír szűrése" bekezdésben leírtak szerint öntse ki az olajat vagy a zsírt.
- Egy szivacs vagy papírszalvéta segítségével távolítsa el a tartály alján található esetleges lerakódásokat.
- A tartályt meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel tisztítsa, majd öblítse és a 7. ábra szerint az egyik oldalán keresztül őrítse ki.
- Tanácsos a kosarat rendszeresen tisztítani, fordítson különös gondot az esetleges lerakódások eltávolítására.
- A kosarat mosogatógépben is tisztíthatja.
- Az olajsütő külsejét egy puha és nedves ruhával tisztítsa meg az esetleg kifröccsenő olajtól és gőztől.
- A fedél levehető, ezt az alábbiak szerint tudja elvégezni: tolja hátrafelé (lásd "1"-es nyíl, 6 ábra) és ezzel egyidejűleg húzza felfelé (lásd "2"-es nyíl, 6 ábra).

TEFLON TARTÁLYÚ MODELL

A tartály tisztításához ne használjon dörzshatású szereket vagy más eszközt, hanem egy puha kendőt és semleges tisztítószer alkalmazzon.

TANÁCSOK A SÜTÉSHEZ

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Amikor az olaj a MIN szint alá csökken, töltsön utána. Időnként cserélje ki teljesen, mert csak így biztosíthatja a kellemes ízhatást, valamint az elkészített ételek emészthetőségét.

A készülékben alkalmazott sütőfolyadék felhasználhatósági időtartama attól függ, hogy milyen ételt készít: a panír például jobban szennyezi az olajat, mint az anélkül készült ételek.

Tanácsos teljesen kicserélni az olajat minden 5-8 felhasználás után, de mindenképpen, amikor:

- kellemetlen szag keletkezik
- az elkészítés alatt füstöl az olaj
- megbarnult

HELYES SÜTÉS

- **Az ételt csak akkor szabad az olajba betenni, amikor az elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis amikor a fényjelző kialszik.**

- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a kosárba. Ha ezt tenné, akkor az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken és az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egységesen.
- Ha kis mennyiségű ételt süt, akkor az olaj hőmérsékletét az ajánlottól alacsonyabb fokra állítsa, máskülönben az olaj túl forró lesz.
- Az ételt egyforma vékony darabokra kell vágni, mert a vastag darabok belseje nem sül át, hiába néz ki szépen, míg az egyforma nagyságúak egyszerre érik el az ideális fokot.
- **Az ételt az olajba vagy zsírba helyezés előtt törölje tökéletesen szárazra**, mert ha nedves marad, nem lesz ropogós (különösen a burgonya).

Tanácsos a magas víztartalmú ételt (hal, hús, zöldség) bepanírozni vagy belisztezni, de a főlöszleges morzsát vagy lisztet rázza le róla, mielőtt beletenné az olajba.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Mindig olvassa el az alábbi táblázatot, de ne felejtse el, hogy a megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek és a mennyiség, valamint az egyéni ízlés szerint változnak.

Étel		Max. mennyiség gr.	Idő (perc)
Friss hasábburgonya	fél adag	500	1° szakasz 5-6 2° szakasz 2-3
	egész adag	1000	1° szakasz 8-10 2° szakasz 4-6
Hal	Kalamari	500	8 - 10
	Fésűskagyló	500	8 - 10
	Királyrák	500	6 - 8
	Szardella	500	9 - 11
	Tintahal	500	8 - 12
	Lepényhal (2)	400	4 - 6
Hús	Borjú bécsiszelet (2)	300	6 - 8
	Panírozott csirkefilet (2)	300	4 - 7
	Húsgombóc (13)	550	3 - 6
Zöldség	Articsóka	250	6 - 9
	Karfiol	400	7 - 9
	Gomba	400	5 - 8
	Padlizsán (4 szelet)	100	5 - 7
	Cukkini	300	8 - 10

FAGYASZTOTT ÉTEL SÜTÉSE

1. A fagyasztott ételek hőmérséklete nagyon alacsony. Éppen ezért a sütőfolyadékban jelentős hőmérsékletcsökkenést idéznek elő. A megfelelő eredmény elérése érdekében tanácsos az alábbi táblázatban közölt maximális ételmennyiséget nem túllépni.

2. **A fagyasztott étel felületét gyakran jégkristály borítja, melyet a sütés előtt el kell távolítani.**

A sütési idők csak körülbelüli értékek és az elkészítendő étel indulási hőmérsékletétől valamint a fagyasztott étel gyártója által javasolt hőmérséklettől függnének.

A kosarat nagyon lassan eressze bele az olajba, nehogy kicsapjon.

A kosár betétele után ellenőrizze, hogy a fedél jól zár-e.

3. Csak akkor ér el jó eredményt, ha nem lépi túl a tanácsolt maximális mennyiséget.

Étel	Max. mennyiség gr.	Idő (perc)
Előfőzött, fagyasztott hasábburgonya	300(*)	1° szakasz 5-6
Burgonyakrokkett	500	2° szakasz 2-3 8 - 9
Hal Tőkehal	300	6 - 7
Gamberetti	300	6 - 7
Hús 2 db panírozott csirkefilet	200	7 - 8

(*) A legjobb sütési eredményt ezzel a mennyiséggel éri el. Természetesen több fagyasztott burgonyát is készíthet, de ebben az esetben zsírosabb lesz az olaj hőmérsékletének a betétel alatt végbemenő hirtelen csökkenése következtében.

MŰKÖDÉSI RENDELLENSÉGEK

Rendellenesség	Ok	Tennivaló
Kellemetlen szag keletkezése	A szaggátló szűrő eltömődött Az olaj megromlott A sütőfolyadék nem megfelelő	Cserélje ki a szűrőt Cserélje ki az olajat (vagy zsírt) Használjon jó minőségű olajat
Az olaj kifut	A fagyasztott ételt jég borítja A kosarat túl gyorsan tette be Túl sok olaj van a sütőedényben A meleg olajba nem teljesen száraz ételt tett Túllépte a legnagyobb megengedett mennyiséget	Betétel előtt távolítsa el a jeget Lassan tegye bele Csökkentse az olaj mennyiségét Gondosan szárítsa meg az ételt 1000 gr friss burgonya vagy 300 gr fagyasztott burgonya
Az olaj nem melegszik fel	Az olajsütőt úgy kapcsolta be, hogy a tartály üres volt, így a biztosíték elromlott.	Forduljon a szervizhálózathoz (a biztosítékot ki kell cserélni).

