

H

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

LEÍRÁS (3. oldal)

- | | |
|---|---|
| A Kosár | L "Easy clean system" cső helyének ablaka (ha van) |
| B Kosár fogója rögzítővel | M "Easy clean system" olajkivezető cső (ha van) |
| C Belső fedél | N Termosztát kurzor és kikapcsolás |
| D Fedélemelő fogó | O Vezetéktartó rész bemeneteli rése |
| E Elektronikus percszámláló (ha van) | P Készülékemelő fogó |
| F Sütési idő nyomógombja | |
| G "ON/START" nyomógomb | |
| H Elemvédő nyelvecske (ha van) | |
| I Fényjelző | |

MŰSZAKI JELLEMZŐK

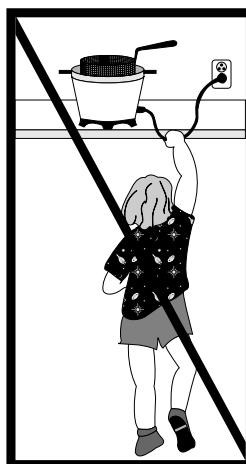
Feszültség: lásd adatlemez
Felvett teljesítmény: " "
Max. űrtartalom: 1,3 l olaj
 vagy kb. 1,2 kg zsír
Max. ételmennyiség: 700 gr friss burgonya

Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak megfelelnek a CEE 89/109 sz. utasításnak és az 1992. 01. 25-ei 108 sz. olasz törvényerejű rendeletnek. Ez a készülék megfelel a **CE** vonatkozó, beleértve a rádiózavarokról szóló utasításoknak.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Ezt a készüléket kizárólag házi használatra, ételek sütéséhez tervezték. Nem szabad más célra használni, sem átalakítani vagy módosítani.
- Az esetleg sérült (pl. leesett) készüléket nem szabad bekapcsolni.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el a tartályt és a fedelet meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel; ezután gondosan törölje szárazra a tartályban maradt vizet.
- 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.
- 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.
- Üzemelés közben a készülék nagyon felmelegszik. **A GYERMEKEKTŐL TÁVOL TARTANDÓ.**

- Az üzemelés alatt az olajkivezető csövet (ha van) mindig elzárva és a helyén kell tartani.
- A készüléket ne szállítsa, amikor forró olaj van benne, mert súlyos égési sebeket okozhat.
- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, akkor forduljon szervizünkhöz vagy a vállalat meghatalmazott személyzetéhez.
- A dugót ne a hálózati vezetéknél, hanem a dugónál fogva húzza ki.
- Az olajsütő súlyos égési sebeket okozhat, ha leesik. Ennek elkerülése végett vigyázzon arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le a támasztófelületről, mert egy gyermek leránthatja vagy használat közben útban van. Ne használjon hosszabbítót.**



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FELTÖLTÉS

- A készülék kicsomagolása után a megfelelő fogó meghúzásával nyissa fel a fedelet (1. ábra) és vegye ki a tartozékokat.
- A tartályba töltsön 1,3 liter olajat (vagy tegyen 1,2 kg zsírt).

Az olajsint legyen mindig a max. és min. jelzés között.

Soha ne töltsön be a max. jelzésnél több olajat.

A legjobb eredményt **mogyoróolaj** felhasználásával érheti el. Az olívaolaj ideális, mert kevésbé bomlik le, viszont többszöri használata után túl erős lesz az íze. Ne keverjen össze különböző olajokat.

Ha szilárd halmazállapotú zsírt használ, akkor vágja kisebb darabokra, mert így az olajsütő az első percekben **sem működik üresen**; tanácsos az előmelegítés alatt a termosztátot 150°C-ra állítani.

A zsírdarabokat közvetlenül a tartályban és ne a kosárban olvassza fel. Csak a teljes olvadás után kezdje el a sütést.

ELŐMELEGÍTÉS

A termosztát kurzorát **(N)** (4. ábra) állítsa a kívánt hőmérsékletre (lásd tájékoztató jellegű táblázat). A beállított hőmérséklet elérése után a fényjelző kialszik.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

1. **Amint kialszik a fényjelző**, lassan helyezze a kosarat az olajba.

Ehhez:

- Ellenőrizze, hogy a rögzítő hátraállított helyzetben legyen (2. ábra);
- A fogót (B) a 2. ábra szerint akassza a kosárba és tolja előre a rögzítőt.

A kosár behelyezése vagy kiemelése előtt mindig ellenőrizze, hogy a rögzítő előre lett-e tolv.

- 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.**

2. Az elektronikus percszámlálóval rendelkező modelleknél **(E)** be lehet állítani a kívánt időtartamot. Ha a percszámlálón van elemvédő nyelvecske **(H)**, akkor könnyed mozdulattal húzza ki, majd az alábbiak szerint járjon el:

- Nyomja meg az "ON/START" gombot **(G)**: a percszámláló kigyullad és a számjegyek elkezdnek villogni;
- A kívánt idő eléréséig (percek) nyomja a "+min" **(F)** gombot.
- Nyomja meg az "ON/START" **(G)** gombot és a percszámláló megkezdí a beállított idő visszaszámlálását. A számjegyek nem villognak, csak a pont villog.
- Hibás beállítás esetén vagy a beállítás törléséhez egyszerre nyomja meg az **F** és **G** gombokat: a percszámlálót így nullára állítja.
- A sütési idő leteltével hangjelzés hallható (az egyik gomb megnyomásával kikapcsolhatja).
Figyelem: a percszámláló a sütési idő leteltét jelzi, de nem **kapcsolja ki a készüléket**.
- A hangjel után kb. 20 másodperccel a percszámláló automatikusan kikapcsol.

A percszámlálót a kényelmesebb használat érdekében le is szerelheti a készülékről (lásd 5. ábra).

A PERCSZÁMLÁLÓ ELEMÉNEK CSERÉJE

(nincs minden modellen)

- A percszámlálót emelje ki a helyéről (lásd 5. ábra).
- A percszámláló hátlapján található elemzárót fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányba egész addig, amíg az le nem jön (15. ábra).
- Cserélje ki az elemet.

A SÜTÉS VÉGE

A sütési idő leteltével a kosarat rögzítse a tartály széléhez (3. ábra) és ellenőrizze, hogy az étel megfelelően megpirult-e. Ha nem pirult meg jól, akkor a kosarat tegye vissza az olajba és folytassa a sütést. Ha viszont az étel elkészült, akkor a termosztát kurzorát állítsa az "OFF" fokozatra, vagyis a belső kapcsoló kattanásaig és pár pillanatra hagyja lecsöpögni az olajat.

Ha a sütést két szakaszban kell elvégezni (pl. burgonya), akkor nyissa fel a fedelet, akassza a kosarat a tartály szélére, helyezze (erőtetés nélkül) a fedelet a kosárra, várja meg, hogy a fényjelző ismét kialudjon, majd a kosarat ismét eressze le az olajba (lásd tájékoztató jellegű táblázat).

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, megpörköldödnék és az olaj vagy a zsír megváltoztatja jellemzőit.

Olajkivezető csővel rendelkező modellek

Az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét és vegye ki a kosarat. **Ellenőrizze, hogy az olaj elég hideg-e (várjon kb. 2 órát).**
2. Az 5. ábra szerint nyissa ki a lemezt (L) és húzza ki a kivezető csövet (M).
3. Vegye ki a dugót (6. ábra) és ugyanakkor két ujjal szorítsa el a csövet, nehogy az olaj vagy a zsír kifolyjon addig, amíg a cső alá nem tett egy edényt.
4. Az olajat vagy a zsírt vezesse ki egy edénybe (7. ábra).
5. Egy szivacs vagy papírtörülköző segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat a tartály aljáról.
6. **A dugó visszatétele után** a kivezető csövet illessze a helyére.
7. A kosarat akassza a tartály szélére és a kosár aljára helyezze a mellékelt szűrőt (8. ábra). A szűrőket szakboltjainkban vagy szervizhálózatunknál szerezheti be.
8. Nagyon lassan öntse az olajat vagy a zsírt a tartályba, de vigyázzon arra, hogy nehogy kifolyjon a szűrő szélén (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 tartály ismételt feltöltéséhez ismét húzza ki a csövet és a 10. ábra szerinti módon járjon el.

A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

Ha zsírt használt, ne hagyja túlságosan kihűlni, mert megdermed.

Olajkivezető cső nélküli modellek

Az alábbiak szerint járjon el:

1. A fedél levétele után (11. ábra) a 12. ábra szerint ürítse ki a tartályt.
2. A kosarat akassza a tartály szélére és a kosár aljára helyezze a mellékelt szűrőt (8. ábra). A szűrőket szakboltjainkban vagy szervizhálózatunknál szerezheti be.
3. Nagyon lassan öntse az olajat vagy a zsírt a tartályba, de vigyázzon arra, hogy nehogy kifolyjon a szűrő szélén (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 SZAGGÁTLÓ SZŰRŐ CSERÉJE

A fedélben található szűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagelszívó képességüket. Tanácsos a szűrőket minden 20. felhasználás után kicserélni. A cserét a belső fedelen található csavarok kivételével lehet elvégezni (lásd 13. ábra).

Végezze el a szűrők cseréjét.

N.B.: A fekete szűrő helye a műanyag fedelen van (13. ábra) és erre kell rátenni a fehér szűrőt.

A belső fedelet ezután szerelje fel a 3 csavar segítségével.

TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási munkához fogna, **mindig húzza ki a dugaszt a hálózati aljzatból. Az olajsütőt soha ne mártsa vízbe és ne tegye vízsugár alá. A víz a belsejébe szivároghat és áramütés okozhat.**

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

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- **Miután legalább 2 órát várt, hogy kihűljön az olaj**, "Az olaj vagy a zsír szűrése" fejezetben leírtak szerint ürítse ki a tartályt.
- Egy szivacs vagy papírszalvéta segítségével távolítsa el a tartály alján található esetleges lerakódásokat.
- A tartályt meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel tisztítsa, majd öblítse és gondosan törölje szárazra.
- A kivezető cső belsejét (ha van) a mellékelt kefével tisztítsa (14. ábra).

- Tanácsos a kosarat rendszeresen tisztítani, fordítson különös gondot az esetleges lerakódások eltávolítására.
- A kosarat mosogatógépben is tisztíthatja.
- Minden használat után az olajsütő külsejét egy puha és nedves ruhával tisztítsa meg az esetleg kifröccsenő olajtól és gőztől.
- A tömítéssel ellátott készülék esetében gondosan tisztítsa és törölje szárazra a tömítést, mert így elkerülheti, hogy az a tartályhoz ragadjon működés közben.

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

- Fontos betartani a tanácsolt sütési időt. **Ha túl alacsony a hőmérséklet, akkor az étel sok olajat szív magába. Ha viszont túl magas, akkor a külseje azonnal megpirul, de a belseje nem sül át.**
 - **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.
 - 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 főleges morzsát vagy lisztet rázza le róla, mielőtt beletenné az olajba illetve a zsírba.

HŐMÉRSÉKLETEK ÉS SÜTÉSI IDŐ : TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZATOK

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.	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Friss hasábburgonya	fél adag	350	190	1 ^o szakasz 4 - 5 2 ^a szakasz 1 - 2
	egész adag	700	190	1 ^a szakasz 6 - 8 2 ^a szakasz 4 - 5
Hal	Kalamari	250	160	6 - 7
	Fésüskagyló	250	160	6 - 7
	Királyrák	250	160	5 - 6
	Szardella	250	170	6 - 7
	Tintahal	250	160	6 - 7
	Lepényhal (1)	130	160	5 - 6
Hús	Borjú bécsiszelet (1)	120	160	5 - 7
	Panírozott mell (1)	120	160	4 - 6
	Húsgombóc (6)	250	160	4 - 6
Zöldség	Articsóka	150	150	5 - 6
	Karfiol	200	160	4 - 5
	Gomba	200	150	4 - 5
	Padlizsán (2 szelet)	50	170	3 - 4
	Cukkini	150	160	5 - 6

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 kosarat nagyon lassan eressze bele az olajba, nehogy kicsapjon.

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

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

Étel		Max. mennyiség gr.	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Előfőzött, fagyasztott hasáburgonya		200(*)	190	1 ^a szakasz 2 - 4 2 ^a szakasz 1 - 2
Burgonyakrokkett		350	190	6 - 7
Hal	Tőkehal (6)	150	190	4 - 5
	Gamberetti	150	190	4 - 5
Hús	1 db panírozott csirkemell	120	190	3 - 5

(*) 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 RENDELLENESSÉGEK

Rendellenesség	Ok	Tennivaló
Kellemetlen szag keletkezik	A szaggátló szűrő eltömődött Az olaj megromlott A sütőfolyadék nem megfelelő	Cserélje ki a szűrőt Cserélje ki az olajat vagy a zsírt Használjon jó minőségű mogyoróolajat
Az olaj kifut	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	Lassan tegye bele Csökkentse az olaj mennyiségét a tartályban Gondosan szárítsa meg az ételt 700 gr (friss 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)