

H

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Csak így lehetséges biztonságos használat mellett a legjobb eredményt elérni a készülékkel.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(lásd rajz, 3. old.)

- A. Szűrőellenőrző nyílás
- B. Sütőkosár fogantyú
- C. Fogantyú tologató
- D. Fedél
- E. Kémlelőablak (nincs minden modellen)
- F. Szűrő fedőlap
- G. Sütőkosár
- H. Szűrő fedőlap kapocs
- I. Vezetéktartó mélyedés
- J. Készülékemelő fogó
- K. Olajleeresztő cső záródugó (nincs minden modellen)
- L. Tartóláb
- M. Percszámoló kijelző (nincs minden modellen)
- N. Percszámoló gomb (nincs minden modellen)
- O. Olajleeresztő cső
- P. Ellenőrző lámpa
- Q. Hőszabályzó és BE/KI (ON/OFF) kapcsoló
- R. Fedélnyitó gomb
- S. Olajleeresztő cső tartórekesz ajtaja (nincs minden modellen)

TANÁCSOK

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket csak megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A erősségű csatlakozóaljzathoz szabad kapcsolni. (Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel végeztesse el a csatlakozóaljzat cseréjét).
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- A készülék tápvezetékének cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerszámok használatára van szükség. A tápvezeték sérülése esetén kizárólag a gyártó által meghatalmazott márkaszervizhez forduljon.
- Működés közben a készülék felmelegszik. **NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYEREKEK KÖZELÉBEN!**
- A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amíg a tartályban található olaj forró. A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Az olajsütőt csak az olajjal vagy zsírral való feltöltés után szabad bekapcsolni. Ha üresen ill. szárazon kapcsolja be az olajsütőt, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. Ebben az esetben a készülék ismételt beüzemeléséhez egy márkaszervizhez kell fordulni.
- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.

- A sütőkosár automatikusan a helyére illeszkedik a tartály központi csapján. Ezért a törések elkerülése érdekében a helyes pozíció megtalálására ne forgassa kézzel a sütőkosarat.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a tartályt, a sütőkosarat és a (szűrők eltávolítása után) fedelet. A művelet befejezése után alaposan törölje szárazra az elmosott részeket, távolítsa el a tartály alján esetlegesen maradt vizet és különösen az olajleeresztő cső belsejét. Erre azért van szükség, hogy a készülék működése közben ne hogy kicsapódjon a forró olaj.
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül nem használhatják gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek. Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játsszanak.
- A készüléket csak akkor mozgassa vagy szállítsa, ha lehűlt.
- A készülék mozgatásához használja a fogófüleket (J). (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkosár fogantyúját).
- **Az olajleeresztő csővel ellátott modelleknél** a tartályt mindig az olajleeresztő csővön keresztül ürítse ki (17. ábra).
- Ha a készülék rendelkezik olajleeresztő csővel, győződjön meg, hogy az a sütő működése közben mindig zárt állapotban és a tartórekeszében helyezkedik el.
- A készülék legelső használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget a szag eltávolítására.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a CEE 89/109 előírásainak.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS**Feltöltés olajjal vagy zsírral**

- A "G" sütőkosarat a megfelelő fogantyú "B" segítségével állítsa a legmagasabb helyzetbe (1. ábra).
- **A sütőkosár leengedését illetve felemelését MINDIG zárt fedéllel kell végezni.**
- Nyissa ki a "D" fedelet az "R" gomb megnyomásával (2. ábra).
- A sütőkosarat felfelé húzva vegye ki (3. ábra).
- Öntsön az edénybe 1,2 liter olajat (vagy 1 kg zsírt).

FIGYELEM: A sütőfolyadék szintjének mindig a minimum és a maximum jelzés között kell lennie. Ne kapcsolja be az olajsütőt, amikor az olajszint a "min." jelzés alatt van, mert ekkor a biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. A biztonsági kapcsoló cseréjéhez forduljon egy márkaszervizhez.

A legjobb eredményt jó minőségű földimogyoró olaj használatával érheti el. Ne keverjen össze különböző típusú olajokat. Szilárd zsír alkalmazása esetén a nagy zsírdarabokat vágja kisebb darabokra, hogy az olajsütő már az első percekben se melegedjen szárazon. A hőmérsékletet állítsa 150°C-ra, amíg a zsír el nem olvad teljesen, és csak ezután válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

1. Tegye az élelmiszereket a sütőkosárba anélkül, hogy a kosarat túlzottan megtöltené (max. 1 kg nyers burgonya).
Az egyenletes sütés érdekében az ételeket a sütőkosár széle mentén tanácsos elosztani úgy, hogy a központi rész minél kevésbé legyen megterhelve.
2. Helyezze a tartályba a sütőkosarat felemelt helyzetben (3. ábra), majd enyhe nyomással zárja le a fedelet addig, amíg a bezáródást jelző kattanást nem hallja. A sütőkosár leeresztése előtt mindig zárja le a fedelet, különben a forró olaj kifröccsenhet.
3. A "Q" hőszabályzó gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet (4. ábra). A beállított hőmérséklet elérésekor a "P" ellenőrző lámpa kialszik.
4. Az ellenőrző lámpa kialvása után azonnal merítse az olajba a sütőkosarat a fogantyú lassú leengedésével. A művelet elkezdése előtt húzza hátra a fogantyún található "C" tologombot.
 - Természetes, hogy ezután az "F" szűrő fedőlapból jelentős mennyiségű meleg gőz áramlik ki.
 - A sütés elején, rögtön az étel olajba merítése után az "E" kémlelőablak (kiszérelés szerint) belső falán gőzlecsapódás keletkezik, amely azután fokozatosan eltűnik.
 - Természetes, hogy a készülék üzemelése közben a sütőkosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezik.

Elektronikus percszámlálóval rendelkező modellek

1. Az "N" gomb segítségével állítsa be a sütési időt. Ekkor az "M" kijelzőn megjelennek a beállított percek.
2. Rögtön ezután a kijelzőn villogni kezdenek a sütési idő visszaszámlálását jelző számok. Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.
3. Hibás beállítás esetén a gomb 2 másodpercnél hosszabb ideig történő lenyomásával módosítani lehet a sütési időt. Ekkor a kijelző lenullázódik és az 1. ponttól meg kell ismételni a lépéseket.
4. A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközzel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg az "N" percszámláló gombot.

FIGYELEM: a percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket!

A percszámláló elemeinek cseréje (5. ábra)

- A percszámlálót a jobb oldalon felemelve vegye ki a helyéről az 5 A ábra szerint.
- Az elemburkolat csavarját az 5 B ábrán látható módon, az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el a teljes kicsavarásig.
- Cserélje ki az elemet egy ugyanolyan típusúra.

Az olajsütő cseréje vagy leselejtezése esetén az

elemet ki kell venni a készülékből. A elem környezetszennyező, ezért kezelésénél és elhelyezésénél az érvényben levő törvényt kell követni.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSE

A sütési idő elteltével emelje ki a sütőkosarat és ellenőrizze, hogy az étel a kívánt mértékben megpirult-e. A kémlelőablakkal rendelkező modellek esetében az ellenőrzést a fedél felnyitása nélkül, a kémlelőablakon keresztül is el lehet végezni. Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a hőszabályzó gomb "●" állásba forgatásával addig, amíg a belső kapcsoló kattanását nem hallja. A felesleges olaj lecsöpögtetésére hagyja egy kis ideig felemelt helyzetben a sütőkosarat az olajsütőben.

Megjegyzés: Ha a sütés 2 szakaszban történik (pl. burgonya), emelje fel a sütőkosarat az első szakasz végén és várja meg amíg ismét kialszik az ellenőrző lámpa.

Ezután a sütés folytatására ismét eressze a sütőkosarat az olajba (lásd mellékelt táblázatok).

AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZÜRÉSE

Minden sütés után tanácsos elvégezni ezt a műveletet, mert az apró ételdarabok, szemcsék - főleg panírozott vagy lisztezett ételek esetében - a sűrítőfolyadékban maradnak és egy idő után megégnek, azaz az olaj vagy zsír sokkal gyorsabb minőségi romlását ill. elhasználódását okozzák.

Ellenőrizze, hogy az olaj teljesen lehűlt-e, ehhez kb. 2 órát kell várjon.

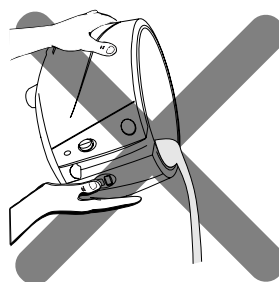
Olajleeresztő csővel ellátott modell

Mozdítsa el a tartólap széle felé az olajsütőt és ügyeljen, hogy a tartólábak (L) mindig a lap felületén legyenek (6. ábra).

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét és vegye ki a sütőkosarat (3. ábra).
2. Nyissa ki az "S" ajtót a 7. ábrán látható módon.
3. Húzza ki az "O" olajleeresztő csövet.
4. Vegye ki a "K" záródugót és ugyanakkor két ujjal zárja el a cső nyílását az olaj vagy zsír kifolyásának megakadályozására mindaddig,

FIGYELEM!

Sose ürítse ki a tartályt az olajsütő megdöntésével vagy felfordításával. Erre a célra használja mindig az olajleeresztő csövet.



amíg nem teszi a csövet egy gyűjtőedénybe (8. ábra).

5. Folyassa ki az olajat vagy zsírt egy gyűjtőedénybe (9. ábra).

FIGYELEM!

Sose ürítse ki a tartályt az olajsütő megdöntésével vagy felfordításával. Erre a célra használja mindig az olajleeresztő csövet.

6. A tartályból egy szivacs vagy konyhai papírtörő segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat.
7. A művelet befejezésekor a dugó visszazárása után tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet.
8. A sütőkosarat tegye a felső helyzetbe és illeszen az aljára egy, a tartozékok között található szűrőt (12. ábra). A szűrőket a háztartási készülék vételének helyén vagy egy márkaszervizben szerezheti be.
9. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, nehogy túlfolyjon a szűrőn (13. ábra).
10. Az így átszűrt olajat az olajsütő belsejében is tárolhatja. Abban az esetben, ha két sütés között túl sok idő telne el, tanácsos az olajat egy zárt edényben tárolni, hogy ne romoljon meg. Tanácsos az olajat egy zárt edényben tárolni, hogy ne romoljon meg. A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

Zsír alkalmazása esetén ügyeljen, hogy a zsír ne hűljön le túlságosan, mert megdermedhet.

Olajleeresztő cső nélküli modell

1. Vegye le a készülék fedelét (10. ábra) és ürítse ki az olajtartályt az egyik oldala felől (11. ábra - a tartály jobboldali elülső peremének segítségével).
2. A tartály aljáról egy szivacs vagy konyhai papírtörő segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat.
3. A sütőkosarat tegye a felső állásba és illesszen az aljára egy, a tartozékok között található szűrőt (12. ábra). A szűrőket a háztartási készülék vételének helyén vagy egy márkaszervizben szerezheti be.
4. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, hogy nehogy túlfolyjon a szűrőn.
5. Megjegyzés: Az így átszűrt olajat az olajsütő belsejében lehet tárolni. Abban az esetben, ha két sütés között túl sok idő telne el, tanácsos az olajat egy zárt edényben tárolni, hogy ne romoljon meg. A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

Zsír alkalmazása esetén ügyeljen, hogy a zsír ne hűljön le túlságosan, mert megdermedhet.

A SZAGSZŰRŐ CSERÉJE

A készülék fedelének belsejében található szagszűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagel-szívó képességüket. A fedél hátoldalának "A"

nyílásán (10. ábra) keresztül látható szűrő színének megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni. A cseréhez távolítsa el az "F" műanyag fedőlapot (14. ábra) a "H" kapocs 1. nyíl irányába történő megnyomásával, majd a fedőlap 2. nyíl irányába történő felemelésével.

Ezután cserélje ki a szűrőket.

Megjegyzés: a fehér szűrőnek a fémrészre kell feküdnie (15. ábra), a színes oldalának pedig felfelé (a fekete szűrő felé) kell néznie.

Szerelje vissza a szűrő fedőlapot és ügyeljen, hogy az elülső kapcsok a 15. ábrának megfelelően helyesen illeszkedjenek.

TISZTÍTÁS

A tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

Az olajsütőt ne mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá. A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést okozhat.

Ellenőrizze, hogy az olaj eléggé lehűlt-e (várjon kb. két órát). Ürítse ki a tartályból az olajat vagy zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" szakaszban leírtak szerint.

VEGYE LE A FEDELET A 10. ÁBRÁN LÁTHATÓ MÓDON

A készülék fedele levehető. A levételhez a fedelet nyomja hátra (lásd "1" nyíl, 10. ábra), közben pedig húzza felfelé (lásd "2" nyíl, 10. ábra).

A fedelet csak a szűrők kivétele után mártsa vízbe.

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- A tartály tisztításához meleg vizet és folyékony mosogatószeret használjon, majd gondosan öblítse el és törölje szárazra. **Az olajleeresztő csővel rendelkező típusok esetében** a csövön keresztül engedje ki a vizet (17. ábra), majd ezután távolítsa el az olajleeresztő csőben esetlegesen maradt vizet.
- Az olajleeresztő cső belső részének tisztítására használja a gyári kiserelésben található keféket (16. ábra).
- Tanácsos a sütőkosarat rendszeresen tisztítani és a sütőkosár vezetőgörgő gyűrűben esetlegesen felhalmozódott lerakódásokat eltávolítani.
- Az olajsütő külső felületét törölje szárazra egy nedves, puha ruhával az esetleges olajfoltok vagy gőzcseppek eltávolítására.
- Tisztítsa meg és törölje szárazra a tömítést, hogy ne tapadjon oda az olajsütő tartályához, amikor nem használja a készüléket. (A fedél beakadása esetén azt kézzel is fel lehet nyitni, ha közben benyomva tartja a fedélnyitó gombot).

TEFLON TARTÁLYALYAL RENDELKEZŐ MODELL

A tapadásmentes bevonattal rendelkező tartály tisztításához ne használjon dörzshatású szereket, hanem csak semleges hatású mosószeret és puha ruhát.

SÜTÉSI TANÁCSOK

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

Az olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a min. szint alá csökkennie. Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére. Az olaj vagy zsír elhasználódásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket készít.

L'Impanatura, per esempio, sporca l'Olio pi della semplice frittura.

A panírozott élelmiszerek például jobban szennyeznek az olajat, mint a panírozás nélkül készült ételek.

Mint minden olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj károsodik és megromlik! Tehát rendszeres szűrés mellett is tanácsos bizonyos időközönként lecserélni az olajat.

Mivel ez az olajsütő a forgatható sütőkosárnak köszönhetően kevés olajjal működik, nagy előnyt jelent, hogy a kereskedelemben kapható többi olajsütőhöz képest ennél elég az olajnak csak kb. a felét eltávolítani.

A HELYES SÜTÉS MÓDJA

- Be kell tartani minden recept esetén az ajánlott sütési hőmérsékletet. Ha a hőmérséklet túl alac-

sony, akkor az étel magába szívja az olajat. Ha viszont túl magas, akkor az étel külseje megpirul, miközben belseje nyers marad.

- Az ételt csak akkor szabad az olajba mártani, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis amikor az ellenőrző lámpa kialszik.**
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba, mert ellenkező esetben 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 ajánlottnál alacsonyabb fokra állítsa, máskülönben az olaj túl forró lesz.
- Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje a szép kinézet ellenére nem sül jól át. Az egyforma vastagságú darabok viszont 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). A magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség) tanácsos bepanírozni vagy belisztezni, de a fölösleges morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Ételtípus		Maximum mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő perc	
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott adag	500	190	1. szakasz	6-7
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	1000	190	2. szakasz	1-2
HAL	Tintahal	500	160		9-10
	Fésűskagyló	500	160		9-10
	Királyrák fark	600	160		7-10
	Szardínia	500-600	170		8-10
	Szépia	500	160		8-10
	Nyelvhal (3 szelet)	500-600	160		6-7
HÚS	Bécsi marhasült (2 szelet)	250	170		5-6
	Rántott csirkemell (3 szelet)	300	170		6-7
	Húspogácsa/fasírt (8-10 db)	400	160		7-9
ZÖLDSÉG	Articsóka	250	150		10-12
	Karfiol	400	160		8-9
	Gomba	400	150		9-10
	Padlizsán	300	170		11-12
	Cukkini	200	170		8-10

Vegye figyelembe, hogy a megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, amelyeket az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint kell módosítani.

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

- A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete nagyon alacsony, amelynek hatására elkerülhetetlen az olaj vagy zsír hőmérsékletének jelentős csökkenése. A jó eredmény elérése érdekében ne lépje túl az alábbi táblázatban jelzett ételmennyiségeket.
- A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt a sütőkosár rázogatóásával el kell távolítani. Ezután nagyon lassan eressze az olajba a sütőkosarat, nehogy 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	Temperatura AC	Idő perc	
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott adag	180 (*)	190	1. szakasz	3-4
				2. szakasz	1-2
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	500	190	1. szakasz	6-7
				2. szakasz	1-2
BURGONYAKROKETT		500	190	7-8	
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190	4-6	
	Tengeri rákokcskák	300	190	4-6	
HÚS					
	Rántott csirkemell (3 szelet)	200	180	6-8	

FIGYELMEZTETÉS: a sütőkosár behelyezése előtt ellenőrizze, hogy a fedél jól le legyen zárva.

(*) A legjobb sütési eredményt ezzel a mennyiséggel lehet elérni. Természetesen több hasábburgonyát is készíthet, de vegye figyelembe, hogy akkor az elkészült hasábburgonya zsírosabb lesz. Ennek az az oka, hogy az olaj hőmérséklete a fagyasztott étel behelyezésétől pillanatában hirtelen lecsökken.

MŰKÖDÉSI RENDELLENSÉGEK

RENDELLENSÉG	OK	TENNIVALÓK
Kellemetlen szagok kibocsátása	A szagszűrő eltömődött. Az olaj megromlott. A sütőfolyadék típusa nem megfelelő.	Cserélje ki a szűrőt Cserélje le az olajat vagy a zsírt Használjon jó minőségű földimogyoró olajat
Az olaj kifut	A megromlott olaj túlzottan habosodik. A forró olajba mártott ételkészítmény nem volt elég száraz. A sütőkosár túl gyorsan lett a tartályba eresztve. Az olajszint túllépte a maximum határt .	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az ételkészítményeket. Lassan eressze le a sütőkosarat. Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét
Az olaj nem melegszik fel	Az olajsütőt előzőleg úgy kapcsolta be, hogy a tartályban nem volt olaj, így a biztonsági hőkapcsoló elromlott.	Forduljon a szervizhálózathoz (a biztonsági hőkapcsolót ki kell cserélni).
Az étel csak a kosár egyik felében sült meg	A sütőkosár nem forog a sütés közben.	Tisztítsa ki a tartály alját. Tisztítsa meg a sütőkosár vezetőgörgő gyűrűjét.