

H

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

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(lásd rajz a lapon)

- A Szűrőellenőrző rész**
- B Kosáremelő**
- C Kosáremelő kurzor**
- D Fedél**
- E Ablak** (nincs minden modellen)
- F Szűrőfedő**
- G Kosár**
- H Szűrőfedő kapocs**
- I Vezetéktartó rész**
- J Olajtartó-fedél**
- K Készülékemelő rész**
- L Kivezetőcső dugója**
- M Láb**
- N Percszámoló kijelző** (nincs minden modellen)
- O Percszámoló gomb** (nincs minden modellen)
- P Olajsűrő**
- Q Olajtartó**
- R Olajtartóhoz fiók**
- S Olajkivezető cső**
- T Fényjelző**
- U Termosztát és kikapcsolás**
- V Nyitógomb**
- Z Csőzárló lap**

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.
- Mivel a készülék tápvezetékének cseréjéhez speciális szerszámok szükségesek, ezért a felhasználó nem végezheti el ezt egyedül. Károsodás esetén kizárólag a gyártó által felhatalmazott szakszervizhez forduljon.
- 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 olajsűrőt 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**

egy szakszervizhez kell fordulnia

- Ha olajszivárgást észlelne, akkor forduljon a szervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- A kosár automatikusan a tartály közepén lévő csapba illeszkedik. **Éppen ezért nem szükséges manuálisan megforgatni, mert ez törést eredményezhet.**
- Az olajsűrő legelső használat előtt meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel gondosan mossa el a tartályt, a kosarat és a fedelet (miután kivette a szűrőket), valamint az olajat tartalmazó egységet (J, P és Q). A víz kivezetését mindig a 15. ábrán leírt módon, az olajkivezető csővön keresztül végezze. A munka elvégzése után gondosan törölje szárazra és itassa fel az olajkivezető csőben esetleg felgyülemlett vizet.
- 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. utasításának
- A készülék használata közben a kivezetőcsövet zárt állapotban a helyén kell tartani
- Gyermekek vagy más, csökkent képességű személyek kizárólag megfelelő felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani.
- Használat közben és amikor az olaj forró, a cső tárolóhelyének lemezét zárva kell tartani.
- A készüléket a megfelelő recés felület (K) segítségével emelje fel. (A felemeléshez ne használja a kosár fogantyúját.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS**AZ OLAJ VAGY ZSÍR BETÖLTÉSE**

- A (B) emelő segítségével a kosarat állítsa a legmagasabb fokozatra (1. ábra).
- **A kosár megemelését illetve leeresztését MINDIG zárt fedéllel kell elvégezni.**
- A (D) fedelet a (V) gomb megnyomásával nyissa ki (2. ábra).
- Felfelé húzva vegye ki a kosarat (3. ábra)..
- A tartályba töltsön 1,2 liter olajat (vagy 1 kg zsírt).

FIGYELEM: Az olajsínt mindig a max. és min. jel között legyen. Soha ne használja a készüléket úgy, hogy az olajsínt a min. jel alatt van, mert a biztonsági hőkapcsoló működésbe lép és a további használatához a készüléket be kell vinni egy szervizbe.

A legjobb eredményt mogoróolaj felhasználásával érheti el. Ne keverjen össze különböző olajakat. A nagy darab zsírt vágja kisebb darabokra, mert így az olajsűrő 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.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

1. A sütnivaló étel helyezze a kosárba, de ne tegyen be túl sokat (max. 1 kg friss burgonya).Egyenletes sütést akkor ér el, ha az ételt a kosár szélébe teszi, míg a közepébe kevesebb ételt rak.
2. A kosarat emelt helyzetben tegye be a tartályba (3. ábra), majd a fedelet finoman kattánásig lenyomva zárja le. Megakadályozza a forró olaj fröcskölését, ha a kosár leeresztése előtt mindig lezárja a fedelet.
3. Az (U) termosztát tárcsáját állítsa a kívánt hőmérsékletre (4. ábra). A beállított hőmérséklet elérése után a (T) fényjelző kialszik.
4. Amint kialszik a fényjelző, azonnal merítse a kosarat az olajba úgy, hogy a (C) kosáremelő hátrafelé való mozgásával azt lassan leereszti.
 - Természetes jelenség, ha rögtön ezután az (F) szűrőfedőből nagy mennyiségben forró gőz áramlik ki.
 - A sütés elején az étel olajba való helyezése után az (E) ablak (ha van) belső falát gőzcseppek lepik el, melyek fokozatosan eltűnnek.
 - Az is természetes, hogy az üzemelés alatt a kosárfogó körül gőzcseppek legyenek.

ELEKTROMOS PERCSZÁMLÁLÓVAL RENDELKEZŐ MODELLEK

1. Az (O) gomb megnyomásával állítsa be a sütési időt, ezután az (N) kijelzőn megjelennek a beállított percek.
2. A számjegyek azonnal elkezdnek villogni és ez azt jelenti, hogy megkezdődött a sütés.
3. Hibás beállítás esetén 2 másodpercnél hosszabb ideig tartsa lenyomva a gombot. Ekkor a kijelző ismét 0-ra áll és az 1. pont szerint meg lehet ismételni az időtartam beállítását.
4. A sütési idő lejártát a készülék két, kb. 20 másodperces szünettel megismételt hangjellel jelzi. A hangjelet az (O) percszámlálóval kapcsolhatja ki.

FIGYELEM: a percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket

A percszámláló elemének cseréje (5. ábra)

- A jobb oldalt támasztófelületként használva mozdítsa ki a percszámlálót a helyéről (5A. ábra).
 - Az óramutató járásával ellenkező irányba az 5B. ábra szerint elemzárót forgassa el egész addig, amíg le nem jön.
 - Az elemet cserélje ki egy ugyanolyan típusúra.
- A készülék cseréje illetve leselejtezése esetén az elemet az érvényes előírások szerint kell megsemmisíteni, mivel a környezetre szennyező hatással van.

A SÜTÉS VÉGE

A sütési idő leteltével a kosarat rögzítse a tartály széléhez 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 termosztátot kapcsolja "●"-ra, ekkor a belső kapcsoló kattánását fogja hallani. Pár pillanatra hagyja lecsöpgögni az olajat úgy, hogy a kosarat a legmagasabb fokozatra állítja a tartályban.

FIGYELEM: Ha a sütést két szakaszban kell elvégezni (pl. burgonya), akkor emelje meg a kosarat az első szakasz végén és várja meg, hogy a fényjelző ismét kialudjon. Ezután a kosarat másodszorra is eressze le az olajba (lásd 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.

Ellenőrizze, hogy a zsiradék jól kihűljön (várjon kb. 2 órát).

Az olajsütő elülső részét állítsa a munkafelület szélére úgy, hogy az (M) lábak a munkafelületre támaszkodjanak (6. ábra).

1. A 7. ábra szerint húzza kifelé az (R) fiókot.
2. A (Q) olajtartót a (J) fedél nélkül tegye a megfelelő helyére (8. ábra).
3. Vegye ki a kosarat.
4. A 9. ábra szerint nyissa ki a (Z) lapot.
5. A (P) olajsűrőt tegye a tartóra (9. ábra).
6. Húzza ki az (S) kivezetőcsövet, vegye ki az (L) dugót és ezzel egyidejűleg két ujjal szorítsa meg a csövet, nehogy a folyadék kiömljön, mielőtt a szűrőt rátette volna (lásd 10. ábra).
7. A (S) csövet 2 ujjával elszorítva az olajat engedje az (Q) szűrőtálba, mert az olaj csak így nem fog a (X) (17. ábra) nyílásokon át kifolyni; ezek a nyílások arra szolgálnak, hogy megakadályozzák az olaj kijutását a szűrőtálból abban az esetben, ha túl gyorsan áramolna vagy ha a szűrő eltömődne. Ez utóbbi esetben a szűrés nem lenne tökéletes. Ha az olaj nagyon "szennyezett", akkor vigyázzon arra, nehogy kifusson a szűrőből.
8. Ezután zárja el a dugóval a csövet, tegye a helyére és csukja rá a lapot.
9. A (J) fedéllel lezárt tartót tegye egy olyan helyre, ahol az olaj eláll a legközelebbi felhasználásig.
10. A fiókot állítsa az eredeti helyzetbe.
11. Egy szivacs vagy papírtörülköző segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat a tartály

aljáról.

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

A SZAGGÁTLÓ SZŰRŐ CSERÉJE

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

A 11. ábrán látható és a fedél belsején található (A) részen keresztül ellenőrizheti a szűrő színét, mert ennek változása azt jelenti, hogy elérkezett a csere ideje. A cserehez vegye le az (F) műanyag szűrőfedőt (12. ábra) úgy, hogy a (H) kapcsot az 1. nyíl felé nyomja, majd a 2. nyíl irányába emeli. Ekkor kicserélheti a szűrőket.

FIGYELEM: A fehér szűrőt a fémrészre kell fektetni (13. ábra) úgy, hogy a színes rész felfelé nézzen (vagyis a fekete szűrő felé).

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 készülék belsejébe szívárogathat és áramütés okozhat.

Ellenőrizze, hogy az olaj eléggé kihűlt-e kb. 2 óra állásidő után, majd az előző, "Az olaj vagy a zsír szűrése" bekezdésben leírtak szerint öntse ki az olajat vagy a zsírt.

A 11. ÁBRA SZERINT VEGYE LE A FEDELET

A fedél levehető, ezt az alábbiak szerint tudja elvégezni: tolja hátrafelé (lásd "1"-es nyíl, 11 ábra) és ezzel egyidejűleg húzza felfelé (lásd "2"-es nyíl, 11 ábra).

A szűrők előzetes kivétele nélkül ne mártsa a fedelet vízbe.

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- A tartályt meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel tisztítsa. A vizet a 15. ábrán látható módon, az olajkivezető cső segítségével távolítsa el. Ezután öblítse, majd gondosan törölje szárazra: itassa fel az esetleg a kivezetőcsőben maradt vizet is.

Soha ne ürítse ki a tartályt úgy, hogy megdönti vagy megfordítja (16. ábra).

- A kivezetőcső belsejének tisztításához használja a mellékelt kefét (14. ábra).
- Tanácsos a kosarat rendszeresen tisztítani, fordítson különös gondot az esetleges lerakódások eltávolítására a kerékvezető gyűrűk körül.
- Az olajsütő külsejét egy puha és nedves ruhával tisztítsa meg az esetleg kifröccsenő olajtól és gőztől
- A tömítést is tisztítsa és törölje szárazra, mert ezáltal megakadályozza, hogy a tartályhoz ragadjon, amikor nem használja a készüléket. (Ha ez mégis bekövetkeznék, akkor a fedél felnyitásához nyomja meg a nyitógombot is).

- A művelet végeztével mindent gondosan töröljön szárazra és a tartály alján, illetve az olajkivezetőcsőben maradt vizet is távolítsa el. Ezt azért kell elvégezni, nehogy használat közben a forró olaj kifröccsenjen és sérülést okozzon.

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

A zsiradéknak soha nem szabad a MIN szint alá csökkennie. Időnként cserélje ki teljesen.

A készülékben alkalmazott sütőfolyadék felhasználhatósági időtartama attól függ, hogy milyen ételt készít. A panír például jobban szennyezi az olajat, mint az anélkül készült ételek. Az olaj, mint bármilyen más olajsütőben, ha többször felmelegszik, megromlik! Tehát gyakran kell cserélni akkor is, ha az előírások szerint használja és szűri.

Mivel ez az olajsütő a forgókosárnak köszönhetően kevés olajban süt, az a nagy előnye, hogy más olajsütőhöz képest csak feleannyi zsiradékot kell cserélni benne.

HELYES SÜTÉS

- Az egyes receptek elkészítésénél fontos betartani a tanácsolt hőmérsékletet. Ha túl alacsony hőmérsékletet állít be, akkor az étel beszívja az olajat. Ha viszont túl magasat, akkor az étel külseje megég, de bent nyers marad.
- **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 ajánlottnál 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,** így a zsiradék nem fröcsköl; ezenkívül ha az étel nedves marad, nem lesz ropogós (különösen a burgonya). Tanácsos a magas víztartalmú ételt (hal, hús, zöldség) bepanírozni vagy belisztezni, de a főleg morzsát vagy lisztet rázza le róla, mielőtt beletenné az olajba.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Étel		Max. mennyiség gr.	Hőmérséklet °C	Idő percben	
HASÁBBURGONYA	A legideálisabb mennyiség	500	190	1a szakasz 2a szakasz	6-7 1-2
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	1000	190	1a szakasz 2a szakasz	10-12 2-3
HAL	Kalamari	500	160		9-10
	Fésűskagyló	500	160		9-10
	Királyrák	600	160		7-10
	Szardella	500-600	170		8-10
	Tintahal	500	160		8-10
	Lepényhal (3 db)	500-600	160		6-7
HÚS	Borjú bécsiszelet (2 db)	250	170		5-6
	Panírozott csirkefalatok (3 db)	300	170		6-7
	Húsgombóc (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

A megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek és a mennyiség, valamint az egyéni ízlés szerint változnak.

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

- 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 ételmennyisége nem
- A fagyasztott étel felületét gyakran jégkristály borítja, melyet a sütés előtt el kell távolítani úgy, hogy megrázza a kosarat.** A kosarat nagyon lassan eressze bele az olajba, nehogy kicsapjon.

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

Étel		Max. mennyiség gr.	Hőmérséklet °C	Idő percben	
HASÁBBURGONYA	A legideálisabb mennyiség	180 (*)	190	1a szakasz 2a szakasz	3-4 1-2
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	500	190	1a szakasz 2a szakasz	6-7 1-2
	BURGONYAKROKETT		500	190	7-8
HAL	Tőkehal	300	190	4-6	
	Gamberetti	300	190	4-6	
HÚS	Panírozott csirkefalat (3 db)	200	180	6-8	

FIGYELMEZTETÉS: A kosár betétele előtt ellenőrizze, hogy a fedél zárva van-e.

(*) 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	TENNYALÓ
Kellemetlen szag keletkezése	A szaggátló szűrő eltömődött Az olaj megromlott A sütőfolyadék nem megfelelő	Cserélje ki a szűrőt Cserélje ki az olajat illetve a zsírt Használjon jó minőségű mogyoróolajat
Az olaj kifut	Az olaj megromlott és habot képez. A meleg olajba nem teljesen száraz ételt tett A kosarat túl gyorsan tette be Túllépte a legnagyobb megengedett mennyiséget	Cserélje ki az olajat illetve a zsírt Gondosan szárítsa meg az ételt Lassan tegye be a kosarat Csökkentse a tartályban lévő olajmennyiséget.
Az olaj nem melegszik fel	Az olajsütőt úgy kapcsolta be, hogy a tartály üres volt, így a biztonsági hőkapcsoló elromlott	Forduljon a szervizhálózathoz (a kapcsolót ki kell cserélni)
Csak fél kosárnyi étel sül meg	A kosár nem forog az elkészítés alatt.	Tisztítsa meg a tartály alját. Tisztítsa meg a kosár kerékvezető gyűrűjét.