

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 borítólapon rajz)

- A. Kivehető tartály
- B. Tartály fogófülek
- C. Sütőkosár fogantyú
- D. Fogantyú tologató
- E. Sütőkosár
- F. Szűrő fedőlap
- G. Szűrő fedőlap kapocs
- H. Vezetéktartó mélyedés
- I. Készülékemelő fogó
- J. Tartóláb
- K. Percszámoló kijelző (nincs minden modellen)
- L. Percszámoló gomb (nincs minden modellen)
- M. Ellenőrző lámpa
- N. Hőszabályzó és BE/KI (ON/OFF) kapcsoló
- O. Fedélnyitó gomb
- P. Kivehető tartály tartórekesz
- Q. Szűrőellenőrző nyílás
- R. Fedél
- S. Kémlelőablak (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 megfelelő felügyelet nélkül nem használhatják gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek.
- Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játszanak.
- A készüléket ne mozdítsa 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 tartály központi csapjába illeszkedik. Ezért a törések elkerülése érdekében a helyes pozíció megtalálására ne fogassa kézzel a sütőkosarat.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a kivehető tartályt, a sütőkosarat és a (szűrők eltávolítása után) fedelet. A művelet befejezése után alaposan törölje szárazra az elmosott részeket.
- Az "A" kivehető tartály ki- és behelyezését a tartórekesz dőlésszögének követésével nagy figyelemmel kell végezni. Ezt a műveletet csak akkor végezze, ha a készülék és az olaj lehűlt. Az "A" tartály "R" tartórekeszbe helyezése után győződjön meg, hogy a tartály helyesen illeszkedik, mert ellenkező esetben a "T" fedél bezárásakor megsérülhet.
- 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 sütőkosarat a "C" fogantyú felhúzásával állítsa a legmagasabb helyzetbe (1. ábra).
A sütőkosár leengedését illetve felemelését MINDIG zárt fedéllel kell végezni.
- Nyissa ki a "T" fedelet a "Q" gomb megnyomásával (2. ábra).
- A sütőkosarat felfelé húzva vegye ki (3. ábra).
- Öntsön az edénybe 1,3 liter olajat (vagy 1,1 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 úgy, hogy hallja a bezáródást jelző kattánást. A sütőkosár leeresztése előtt mindig zárja le a fedelet, különben a forró olaj kifröccsenhet.
3. A "P" hőszabályzó gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet (4. ábra). A beállított hőmérséklet elérésekor az "O" 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 "D" tologombot.
 - Természetes, hogy ezután az "F" szűrő fedőlapból jelentős mennyiségű meleg gőz áramlik ki.
 - A sütés elején, rögtön az étel olajba merítése után az "U" kémlelőablak (kiszérés 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 (lásd 5 A ábra).
- Az elemburkolat csavarját (5 B ábra) 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 törvényeket 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 "0" állásba forgatásával addig, amíg a belső kapcsoló kattánását nem hallja.

A felesleges olaj lecsöpögtetésére hagyja egy kis ideig felemelt helyzetben a sütőkosarat az olajsütőben.

Megjegyzés: Ha a sütés két 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 sűrőfolyadékban maradnak és egy idő után megégnek, azaz az olaj vagy zsír sokkal gyorsabb minőségi romlását ill. elhasználódását váltják ki.

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

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét és vegye ki az "A" sütőkosarat a "B" fogófülek segítségével (7. ábra). Üritse ki a tartályt.
2. A tartályból egy szivacs vagy konyhai papírtörülkö segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat. **Helyezze vissza az "A" kivehető tartályt az "R" tartórekeszbe.**
3. A sütőkosarat tegye a felső helyzetbe és illesszen az aljára egy, a tartozékok között található szűrőt (9. 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, nehogy túlfolyjon a szűrőn (10. ábra).

Megjegyzés: Az így átszűrött 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. 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 "S" nyílásán (11. ábra) keresztül látható szűrő színének megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni. A cseréhez távolítsa el az "F" műanyag fedőlapot (12. ábra) a "G" 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 (13. ábra), a színes oldalának pedig felfelé (a fekete szűrő felé) kell néznie.

Szerelje vissza a szűrő fedőlapot és ügyeljen, hogy az előző kapcsok a 13. ábrán látható módon 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. 2 órát). Üritse ki a tartályból az olajat vagy zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" szakaszban leírtak szerint.

VEGYE LE A FEDELET A 11. ÁBRÁN LÁTHATÓ MÓDON

A fedelet csak a szűrők kivétele után mártsa vízbe. Az "A" tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Vegye ki a tartályt az "R" tartórekeszből és a mosogatógépben vagy meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel mossa el.
- Ezután gondosan öblítse el és törölje szárazra. A tartályt úgy helyezze el a mosogatógépben, hogy a tapadásmentes bevonat ne karcolódjon meg.

Sose üritse ki a tartályt az olajsütő megdöntésével vagy felfordításával (14. ábra).

- Tanácsos a sütőkosarat rendszeresen tisztítani és a sütőkosár vezetőgörgő gyűrűben esetlegesen felhalmozódott lerakódásokat eltávolítani.
- Az "A" tartály kivétele után törölje szárazra egy nedves, puha ruhával az "R" tartórekesz belsejét és az olajsütő külső felületét a kifröccsent olajfoltok és esetleges elkenődések vagy gőzcseppek eltávolítására.
- Tisztítsa meg és törölje szárazra a tömitést is, 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.

KIVEHETŐ TEFLON TARTÁLY

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

SÜTÉSI TANÁCSOK

AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

z 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. A panírozott élelmiszerek például jobban szennyeznek az olajat, mint a panírozás nélküli ételek.

Mint minden olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj károsodik és megromlik! Ezért rendszeres szűrés mellett is tanácsos bizonyos időközönként teljesen 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 MÓDJÁ

- Be kell tartani minden recept esetén az ajánlott sütési hőmérsékletet. Ha a hőmérséklet túl alacsony, akkor az étel magába szívja az olajat. Ha viszont túl magas, akkor az étel külseje megpirul, miközben belseje nyers marad.
- Ha kis mennyiségű ételt süt, akkor az olaj hőmérsékletét az ajánlottnál alacsonyabb fokra állítsa, máskülönben az olaj túl forró lesz.
- Az ételt csak akkor szabad az olajba mártani, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis ha az ellenőrző lámpa kialszik.
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba, mert ellenkező esetben az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken, így az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egységesen.
- 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 az olaj kifröccsenésének megakadályozására. A nedves élelmiszer sütés után nem lesz ropogós (különösen a burgonya). A magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség) tanácsos bepanírozni vagy belisztezni, de a főleg morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Ételtípus		Max. mennyiség g (gramm)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott adag	500	190	1. szakasz	6-7
				2. szakasz	1-2
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	1000	190	1. szakasz	10-12
				2. szakasz	2-3
HAL	Tintahal	500	160	9-10	
	Fésűskagyló	500	160	9-10	
	Királyrák farok	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 rázogatójával 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		Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	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 RENDELLENESSÉGEK

RENDELLENESSÉG	OK	TENNIVALÓ
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 ételmyszer nem volt elég száraz. A sütőkosár túl gyorsan lett a tartályba eresztve. Az olajsztint túllépte a maximum határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az ételmyszereket. 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.