

**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**

- A.** Termosztát gomb a hőmérséklet beállítására
- B.** Olajhőmérséklet ellenőrző lámpa (piros, zöld)
- C.** Biztonsági mikrokapcsoló
- D.** MIN – MAX szint jelzés
- E.** Sütőkosár tartó
- F.** Kémlelőablak (egyes típusoknál)
- G.** Szűrő (egyes típusoknál)
- H.** Készülék ház
- I.** Fogófülek
- J.** Nyílások a vezérlőegység rögzítésére
- K.** Fedél füllel
- L.** Kivehető tartály
- M.** Sütőkosár lehajtható nyéllel
- N.** Elektromos fűtőellenállás
- O.** Vezetéktartó
- P.** Vezetőszínek a vezérlőegység készülékhez rögzítésére
- Q.** Biztonsági hőkapcsoló reset gomb
- R.** Vezérlőegység

**FONTOS TUDNIVALÓK**

- A készüléket különböző ételek olajban való sütésére, kizárólag háztartási használatra tervezték. A készüléket nem szabad más célokra használni, módosítani vagy valamelyik részén változtatásokat végezni.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha megsérült (pl. leesett) vagy működési rendellenességet észlel. Forduljon a gyártó meghatalmazásával rendelkező szervizhez.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
- A készüléket megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A erősségű aljzathoz szabad csak csatlakoztatni.
- A készülék tápvezetékének cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerszámokra van szükség. A tápvezeték sérülése esetén kizárólag a gyártó engedélyével rendelkező szervizhez forduljon.
- A villásdugót ne a tápvezeték megrántásával, húzza ki a csatlakozó aljzathoz. Mindig a villásdugót fogva végezze a lecsatlakoztatást.
- A tápvezeték nem lehet a készülék felmelegedett részei, hőforrások vagy éles sarkok közelében ill. ezeket nem érintheti.
- Ne helyezze a készüléket hőforrások mellé vagy

olyan helyekre, ahol víz jelenhet meg.

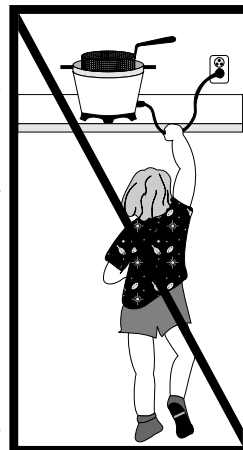
- Vigyázzon, mert az olajsütő leesésekor súlyos égési sérüléseket szerezhet. Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon a munkafelület széléről, ahova a készüléket támasztotta. Ellenkező esetben a tápvezeték könnyen hozzáférhető lenne a gyermekek számára vagy pedig zavarhatná a készüléket használó személyt. Ne használjon hosszabbítót.

- Működés közben a készülék felmelegszik, csak a fogófülekhez és a gombokhoz érjen. ne hagyja A KÉSZÜLÉKET gyermekek közelében!

- A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amíg a tartályban lévő olaj forró. A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat.

A készüléket csak akkor mozgassa vagy szállítsa, ha lehűlt. Használja a megfelelő fogófüleket.

- Az olajsütőt csak a folyékony halmazállapotú olajjal vagy zsírral való megfelelő feltöltés után szabad bekapcsolni. Ha üresen ill. szárazon kapcsolja be az olajsütőt, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését.
- Mindig tartsa be a mozgatható edényben jelzett MIN és MAX szinteket.
- A biztonsági mikrokapcsoló biztosítja, hogy a melegítő elem csak akkor tud működni, ha megfelelően van elhelyezve.
- Húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzathoz a tisztítási műveletek alatt, valamint ha nem használja a készüléket.
- Sose mártsa vízbe vagy más folyadékba a vezérlőegységet, a tápvezetékét és a csatlakozódugót
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül gye- rekek vagy cselekvőképtelen személyek nem használhatják.
- Az olaj és a zsír gyúlékony anyagok. Ha a sütőfolyadék meggyulladna, azonnal csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról és oltsa el a tüzet egy fedő vagy egy takaró segítségével. Sose használjon vizet a lángok elfojtására.
- A mozgatható tartály kivétele előtt mindig várja meg, hogy az olaj vagy a zsír teljesen lehűljön.
- Őrizze meg a használati utasítást.



## BIZTONSÁGI HŐKAPCSOLÓ

A készülék rendelkezik egy biztonsági hőkapcsolóval, amely a készülék hibás használata vagy rendellenes működése esetén megszakítja a melegítést. A készülék lehűlése után egy fogpiszkáló vagy hasonló eszköz segítségével finoman nyomja meg a "Q" biztonsági kapcsoló visszaállító gombját, amely a RESET felirat közelében található (lásd 1. ábra). Ha a készülék nem működne, a gyártó engedélyével rendelkező szervizhez kell fordulni.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a tartályt, a sütőkosarat és a fedelet. A vezérlőegység, a tápvezeték és a fűtőellenállás egy nedves ruhával tisztítható. Győződjön meg, hogy nem szivárgott víz a vezérlőegységbe és a kivehető tartály alján nincsenek lerakódások. Ezután gondosan törölje szárazra a készülék összes részét. Ellenőrizze, hogy a vezérlőegység megfelelően van-e rögzítve az olajsütő készülék házára. A "C" biztonsági mikrokapcsoló addig nem teszi lehetővé a készülék működését, amíg az "R" vezérlőegység nincs megfelelő módon elhelyezve a "H" készülékházban. Ezután az olajsütő készen áll a használatra.

## FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- A fülénél fogva emelje fel és vegye le a "K" fedelet. Fordítsa le a sütőkosár lehajtható nyelét, amíg ki nem nyílik (2. ábra, 2. állás). Felfelé húzva vegye ki az "M" sütőkosarat.
- Húzza ki az "O" vezeték tartóból a készülék hálózatra való csatlakoztatásához szükséges hosszúságú vezetékét (lásd 3. ábra).
- Olaj alkalmazása esetén öntse az olajat az "L" tartályba a max jelzésnek megfelelő maximum szint eléréséig (lásd 4. ábra).  
A tartály feltöltésénél sose lépje túl ezt a határt, mert ellenkező esetben az olaj kifolyhat az edényből.  
Az olaj szintjének mindig a "D" min. és a max. jelzések között kell lennie (max. 3 vagy 4 liter a típus szerint). A legjobb eredményt jó minőségű földimogyoró olaj használatával érheti el.
- Szilárd zsír alkalmazása esetén a zsírt vágja fel kisebb darabokra, olvassza fel egy másik edényben, majd öntse a folyékony halmazállapotú zsírt az olajsütő tartályába. A zsírdarabokat sose olvassza a sütőkosárban vagy az olajsütő fűtőellenállásán (lásd 5. ábra).
- Zárja vissza a "K" fedelet.

## ELŐMELEGÍTÉS

- Tegye az ételt az "M" sütőkosárba anélkül, hogy a kosarat túlzottan megtöltené (max 1 kg a 3 literes típusnál és 1,3 kg a 4 literes típusnál).  
Győződjön meg, hogy a sütőkosár nyele megfelelő helyzetben van (2. ábra, 2. állás).

- Az "A" termosztát gombbal állítsa be (lásd 6. ábra) a kívánt hőmérsékletet (lásd sütési táblázat). A "B" ellenőrző lámpa fénye zöld színről pirosra vált.
- A beállított hőmérséklet elérése után a "B" ellenőrző lámpa zöld fénnel világít.

## A SÜTÉS ELKEZDÉSE

- Ahogy a "B" ellenőrző lámpa zöld fénnel világít, merítse az olajba az "M" sütőkosarat. A művelet nagyon lassan végezze a forró olaj kifröccsenésének vagy kifolyásának megakadályozására.
- Természetes, hogy ezután jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből.

## A SÜTÉS BEFEJEZÉSE

- A sütési idő lejártá után emelje ki az "M" sütőkosarat és ellenőrizze, hogy az étel a kívánt mértékben megpirult-e.
- Ha az étel elkészült, akkor kapcsolja ki a készüléket. Ehhez forgassa az "A" termosztát gombot a "•". Az ellenőrző lámpa zöld fénnel világít.
- Húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- A felesleges olaj lecsöpögtetésére hagyja az "M" sütőkosarat a tartály "E" sütőkosár tartójára akasztva.
- L' Megjegyzés: Ha a sütés 2 szakaszban történik vagy több sütési műveletet kíván végezni, az első szakasz végén akassza az "M" sütőkosarat az "E" sütőkosár-tartóra és várja meg amíg az ellenőrző lámpa zöld fénnel világít, amely azt jelzi, hogy az olaj hőmérséklete elérte a beállított értéket. Ezután ismét eressze az "M" sütőkosarat az olajba a sütés folytatására.

## 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. A panírozás például jobban szennyezi az olajat, mint az anélkül készült ételek.

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

### A HELYES SÜTÉS MÓDJA

Be kell tartani minden recept esetén az ajánlott sütési hőmérsékletet. Ha ez túl alacsony, akkor az étel magába szívja az olajat. Ha viszont túl magas, akkor az étel külseje megpirul, míg belseje nyers marad.

Az ételt csak akkor szabad az olajba tenni, amikor az olaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet, vagyis amikor a "B" ellenőrző lámpa elalszik. 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. Ellenőrizze, hogy az étel egyforma vékony darabokra legyen vágva, mert a vastag darabok belseje a szép kinézet ellenére nem sül át.

Az egyforma vastagságú darabok 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). Tanácsos bepanírozni vagy belisztezni a magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség), de a főlöszleges morzsát vagy lisztet le kell rázni, mielőtt az ételt az olajba tenné.

### FRISS ÉTELEK SÜTÉSE

Kövesse az alábbi táblázat utasításait, de vegye figyelembe, hogy a megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, amelyeket az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint kell módosítani.

| Étel           |                                 | Maximum<br>mennyiség (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc)                             |
|----------------|---------------------------------|--------------------------|------------------|----------------------------------------|
| Nyers burgonya | fél adag                        | 700                      | 170              | 1. szakasz 8 – 10<br>2. szakasz 1 – 2  |
|                | Teljes adag                     | 1300 (4 literes típus)   | 170              | 1. szakasz 11 – 13<br>2. szakasz 2 – 4 |
|                |                                 | 1000 (3 literes típus)   | 170              | 1. szakasz 11 – 13<br>2. szakasz 2 – 4 |
| Hal            | Tintahal                        | 600                      | 140              | 9 - 11                                 |
|                | Fésűskagyló                     | 600                      | 140              | 10 - 12                                |
|                | Szardínia                       | 600                      | 140              | 10 - 12                                |
|                | Tengeri rákokcsák               | 600                      | 140              | 8 - 10                                 |
|                | Nyelvhal                        | 500                      | 140              | 6 - 8                                  |
| Hús            | Bécsi szelet sertéshúsból (3-4) | 500                      | 160              | 8 - 9                                  |
|                | Rántott csirkeszelet (3-4)      | 500                      | 160              | 8 - 10                                 |
|                | Húspogácsa/fasírt (15)          | 700                      | 160              | 8 - 10                                 |
| Zöldségek      | Articsóka                       | 400                      | 150              | 15 - 17                                |
|                | Karfiol                         | 600                      | 150              | 10 - 11                                |
|                | Gomba                           | 500                      | 150              | 8 - 10                                 |
|                | Padlizsán                       | 200                      | 150              | 9 - 11                                 |
|                | Cukkini                         | 500                      | 150              | 13 - 15                                |

## FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

A fagyasztott ételek hőmérséklete nagyon alacsony.

Ennek következtében az olaj vagy zsír hőmérséklete is jelentősen csökken. A jó eredmény elérése érdekében ne lépje túl az egyes sütésekre jelzett ételmennyiségeket. A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt meg kell próbálni eltávolítani.

Ezután a kosarat nagyon lassan eressze az olajba, 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) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|------------------------------|-----------------------|------------------|------------|
| Félkész fagyasztott burgonya | 600                   | 180              | 9 - 11     |
| Burgonyakrokkett             | 700                   | 180              | 9 - 11     |
| Hal                          |                       |                  |            |
| Panírozott tőkehal rudak     | 500                   | 180              | 7 - 8      |
| Lepényhal szeletek           | 500                   | 180              | 6 - 7      |
| Hús                          |                       |                  |            |
| Rántott csirkeszelet         | 300                   | 180              | 5 - 6      |

## TISZTÍTÁS

A tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki a villásugót a csatlakozó aljzatból.

Az olajsütőt sose mártsa vízbe és ne tegye vízsugár alá (lásd 7. ábra).

A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést okozhat.

Ellenőrizze, hogy az olaj eléggé lehűlt-e, majd vegye le a vezérlőegységet és ürítse ki a az olajat a tartályból.

A tartály aljáról egy szivacs vagy papírszalvéta ill. konyhai kéztörölő segítségével távolítsa el a lerakódásokat.

A vezérlőegység, a tápvezeték és fűtőellenállás kivételével a készülék összes többi részét el lehet tisztítani meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel (lásd 8. ábra).

A tisztításhoz sose használjon dörzshatású szereket, mert ellenkező esetben kárt okozhat az olajsütőben. A művelet végén töröljön mindent szárazra, hogy megakadályozza a készülék üzemelése közben a forró olaj kifröccsenését.

## MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

| RENDELLENESSÉG                             | OK                                                                                                                                                                                                       | TENNIVALÓ                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kellemetlen szag                           | Az olaj megromlott.<br>A sütőfolyadék nem megfelelő.                                                                                                                                                     | Cserélje le az olajat vagy a zsírt.<br>Használjon földimogyoró vagy jó minőségű növényi olajat.                                                                |
| Az olaj kifut                              | Az olaj megromlott és túl sok hab képződik.<br>A forró olajba nem teljesen száraz ételt tett.<br>A kosarat túl gyorsan tette be a tartályba.<br>A tartályban levő olaj szintje túllépi a maximum-határt. | Cserélje le az olajat vagy a zsírt.<br>Gondosan szárítsa meg az ételt.<br>Lassan tegye az olajsütőbe az ételt.<br>Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét. |
| Az étel nem pirul meg eléggé a sütés alatt | Az olaj hőmérséklete túl alacsony.<br>Túl sok ételt tett a kosárba.                                                                                                                                      | Állítson be magasabb hőmérsékletet.<br>Csökkentse a sütőbe tett étel mennyiségét.                                                                              |
| 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).                                                                                                  |