

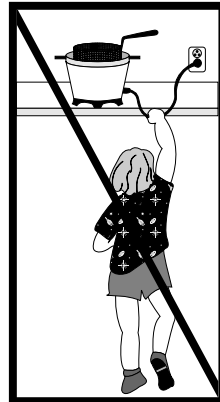
## F O N T O S

H

- A készülék beállítása és üzemeltetése előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Csak így tudja vele a legjobb eredményt a legmagasabb biztonsági fokon elérni.
- Mint minden elektromos készülék esetében, az útmutató a lehető legtöbb helyzetre vonatkozik; elővigyázatosan és nagy körültekintéssel használja a készüléket, főleg amikor gyermekek tartózkodnak a közelben.
- Ezt a készüléket ételek olajban való sütésére és családi használatra tervezték. Minden más felhasználása, szétszerelése illetve módosítása tilos.
- A károsodott készüléket ne kapcsolja be (pl. ha leesett).
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a készülék adatlemezén 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 megfelelő típusúra).
- A készüléket ne helyezze hőforrás közelébe
- Az olajsütőt tilos vízbe mártani. A belsejébe szivárgó víz áramütést okozhat.
- Üzemelés közben a készülék nagyon felmelegszik. A GYERMEKEKTŐL TÁVOL TARTANDÓ.
- A készüléket ne szállítsa, amikor forró olaj van benne, mert súlyos égési sebeket okozhat.
- **A készüléket a "V" rész segítségével szállítsa. (Ne emelje meg a kosár fogantyújával).**
- **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.**

- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, akkor forduljon szervizünkhöz vagy a gyártó meghatalmazott személyzetéhez.
- Az olajsütő legelső használat előtt gondosan mossa el a tartályt, a kosarat és a fedelet (előbb vegye ki a szűrőket) meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel. Mosogatószeres meleg vízzel öblítse át az olajlevezető csövet, majd gondosan törölje szárazra.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a EU. előírásainak.
- Üzemelés közben az olajlevezető csövet tartsa elzárva a helyén.
- A legelső használat során új készülékekre jellemző szagot észlelhet. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Gyermekek vagy más, csökkent képességű személyek kizárólag felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Ne hagyja a gyerekeket a készülékkel játszani.
- Vigyázzon, hogy a tápvezeték ne lógjon le a munkafelületről, mert a gyermekek megránthatják, vagy a készüléket használó személyt zavarhatja. Ne használjon hosszabbítót.
- Szükség esetén a tápvezeték 3 x 1 mm<sup>2</sup>-es keresztmetszetű, HO5 VVF-esre cseréltesse ki. Csak az érvényes előírásoknak megfelelő vezeték szabad használni, mely átmérője megegyezik az eredetiével.



## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- |                                                          |                                                         |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| A. Fém emelőfogantyúhoz kosár (ha mellékelt)             | N. Percszámláló kijelző (ha mellékelt)                  |
| B. Fém kosárfogantyú (ha mellékelt)                      | O. Percszámláló gomb (ha mellékelt)                     |
| C. "Lock" fogantyúkurzor (ha mellékelt)                  | P. Olajlevezető cső tartójának fedőlapja (ha mellékelt) |
| D. Műanyag emelőfogantyúhoz kosár (ha mellékelt)         | Q. Olajlevezető cső (ha mellékelt)                      |
| E. Műanyag hajlítható kosáremelő fogantyú (ha mellékelt) | R. Olajlevezető cső dugója (ha mellékelt)               |
| F. Fogantyúkurzor (ha mellékelt)                         | S. Fényjel                                              |
| G. Szűrőfedőlap nyitókapocs                              | T. Hőszabályzó és ON/OFF (be/kikapcsolva) tárcsa        |
| H. Szűrőfedőlap                                          | U. Láb                                                  |
| I. Fedélnyitó fogó                                       | V. Készülékemelő rész                                   |
| L. Fedél                                                 | Z. Vezetéktekerceselő                                   |
| M. Szűrőellenőrző nyílás                                 |                                                         |

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- A készüléket vegye ki a csomagolásból.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék adatlemezén feltüntetett Volt számmal.
- Használat előtt meleg vízzel mossa el a tartályt, a fedelet (vegye ki előbb a szűrőket) és a kosarat, majd gondosan törölje szárazra a tartályt.
- Az olajsütőt ne kapcsolja be az olaj vagy a zsír betétele előtt. Ha ez mégis megtörténne, akkor egy hőkapcsoló megszakítja a működését. A készülék ismételt bekapcsolása érdekében forduljon az egyik szakszervizünkhöz.

### AZ OLAJ VAGY A ZSÍR BETÖLTÉSE

- Az "L" fedelet úgy nyithatja fel, hogy az "I" fogót az 1. nyíl irányába meghúzza, majd a 2. nyíl irányába felemeli (lásd 1. ábra) és kiveszi a tartozékokat.
- A tartályba öntsön 1,3 liter olajat (vagy 1,2 kg zsírt).

### FIGYELMEZTETÉS

**Az olajsint mindig a tartályon feltüntetett Min. és Max. érték között legyen.**

**Ne kapcsolja be a készüléket, amikor az olajsint a Min. jelzés alatt van; a hőkapcsoló ekkor megszakítja a működést és csak ennek egy szakszervízben történő cseréje után használhatja ismét az olajsütőt.**

Kiváló eredményt csak jóminőségű olaj használatával ér el. Ne keverjen össze különböző típusú olajokat. A nagy darab zsírt vágja kisebb darabokra, mert így az olajsütő az első percekben is egyenletesen elosztott sütőfolyadékkal üzemel. 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. Az ételt tegye a kosárba, de ezt ne töltsen meg túlságosan (max. 0,7 kg friss burgonya). Az egységes sütés érdekében tanácsos az ételt a kosár szélénél elhelyezni, míg a középső részbe kevesebbet tegyen. Amikor fagyasztott ételt készít, ellenőrizze, hogy

- ne maradjon rajta sok jég (lásd: fagyasztott ételek elkészítése).
2. A fedelet finoman addig nyomja le, amíg a bekapcsolást jelző kattánást nem hallja.
  3. A "T" hőszabályzó tárcsájával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (2. ábra). A beállított hőmérséklet elérése után az "S" fényjelző kialszik.
  4. A fényjelző kialvása után lassan engedje a kosarat az olajba.
- Az alábbiak szerint járjon el:

#### **Fém kosáremelő fogantyú esetén:**

- Ellenőrizze, hogy a "lock" fogantyúkurzor hátraállított helyzetben van-e.
- A "B" fogantyút akassza az "A" kosárba (3. ábra) és a "lock" fogantyúkurzort nyomja előre, amennyire csak lehet (4. ábra).
- A kosár behelyezése vagy kiemelése előtt mindig ellenőrizze, hogy a fogantyúkurzor előre lett-e állítva.
- Zárja le a fedelet, miután a fogantyút kihúzta a kosárból.

#### **Műanyag, hajlítható kosáremelő fogantyú esetén:**

- Az "E" kosáremelő fogantyút rögzítésig fordítsa el (5. ábra 2. pont).
- Az "E" kosáremelőt addig hajtsa fel, amíg az "F" fogantyúkurzor be nem akad (6. ábra 3. pont).
- Zárja le a fedelet. A fogantyú lehajtásához ennek "F" kurzorát húzza hátrafelé és fordítsa lefelé.  
A készülék működése közben természetes jelenség, ha gőzcseppek keletkeznek a kosárfogantyú körül.
- *Az is természetes, hogy ezután a "H" szűrőfedőlapból jelentős mennyiségű meleg gőz áramoljon ki.*

#### **ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL RENDELKEZŐ MODELL**

Az "O" gomb megnyomásával állítsa be a sütési időt; az "N" kijelzőn megjelenik a beállított perc.

Ezután a számok elkezdnek villogni és a sütési idő visszaszámlálását jelzik. Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.

A sütési időt korrigálhatja, ha a gombot két másodpercnél hosszabb ideig lenyomva tartja. A kijelzőn ismét a nulla látható: ekkor újratezdheti a beállítást.

A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközzel kiadott hangjelsorozattal jelzi.

A hangjel kikapcsolásához nyomja meg az "O" percszámláló gombot.

**FIGYELMEZTETÉS: a percszámlálóval nem tudja kikapcsolni a készüléket.**

#### **A percszámláló elemének cseréje.**

- Vegye ki a percszámlálót a helyéről (7. ábra).
- Az elemzárót (8. ábra) nyitásig fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba.
- Helyezzen be egy ugyanolyan elemet.
- Szerelje vissza a percszámlálót.

**Az olajsütő cseréje vagy kidobása esetén vegye ki az elemet és a környezetvédelmi törvény utasítása szerint selejtezze le.**

#### **A SÜTÉS VÉGÉN**

A sütési idő leteltével emelje ki a kosarat és ellenőrizze, hogy az étel jól megpirult-e. A fém kosáremelővel rendelkező modellek esetén a fogantyút akassza a kosárba (3. ábra), a "lock" "C" kurzort húzza előre.

Ha az étel elkészült, akkor a készüléket kapcsolja ki úgy, hogy a hőszabályzó tárcsát "OFF" fokozatra állítja addig, amíg a kapcsoló kattánását nem hallja.

A kosarat hagyja kiemelt fokozaton az olajsütőben, így a felesleges olaj lecsöpög.

Megjegyzés: ha a sütést két szakaszban kell elvégezni (pl. burgonya), akkor a kosarat emelje fel az első szakasz végén, várja meg, hogy a fényjelző ismét kialudjon, majd a kosarat ismét eressze le az olajba (lásd táblázatok alább).

### 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 az olaj teljesen kihűlt-e (várjon kb. 2 órát).**

Az olajsütőt állítsa a támasztófelület szélére (9. ábra). **Az "U" lábak maradjanak mindig a támasztófelületen, így az olajsűrítés közben a készülék nem esik le (9. ábra).**

### OLAJLEVEZETŐ CSŐVEL RENDELKEZŐ MODELLEK

Az alábbiak szerint járjon el:

1. Vegye ki a kosarat.
2. Nyissa ki a "P" fedőlapot (lásd 10. ábra) és húzza ki a "Q" olajlevezetőt.
3. Vegye ki az "R" dugót (lásd 10. ábra) és ezzel egyidőben a csövet tartsa összenyomva, nehogy a folyadék kiszivároгjon, mielőtt egy edényt tenne a cső szája alá.
4. A folyadékot engedje egy megfelelő nagyságú edénybe (11. ábra). Az olajsütőt nem szabad úgy kiüríteni, hogy megdönti vagy megfordítja (12. ábra).
5. Egy szivacs vagy papírszalvéta segítségével távolítsa el a tartály alján található esetleges lerakódásokat.
6. A csövet helyezze a tartójába, miután visszatette a dugót, majd csukja be a fedőlapot.
7. A kosarat akassza a tartály szélére és a mellékelt szűrőt tegye a tartály aljára (13. ábra). A szűrőket szaküzleteinkben és szakszervizeinkben beszerezheti.
8. Nagyon lassan öntsön olajat vagy zsírt a készülékbe, de vigyázzon, nehogy a szűrőből kifolyjon (14. ábra).

N.B.: az így átszűrt olajat a készülékben is tárolhatja. Ha viszont két sütés között hosszú idő telik el, akkor tanácsos az olajat sötét helyen, egy jól lezárt edényben tárolni, így nem romlik meg.

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

Ha zsírt vagy zsírszalonnát használ, ne hagyja túlságosan kihűlni, mert megdermed.

### OLAJLEVEZETŐ CSŐ NÉLKÜLI MODELLEK

Az alábbiak szerint járjon el.

1. A fedél levétele után (15. ábra) a 16. ábra útmutatása szerint öntse ki az olajat.
2. A kosarat akassza a tartály szélére és a mellékelt szűrőt tegye a tartály aljára (13. ábra). A szűrőket szaküzleteinkben és szakszervizeinkben beszerezheti.
3. Nagyon lassan öntsön olajat vagy zsírt a készülékbe, de vigyázzon, nehogy a szűrőből kifolyjon (14. ábra).

N.B.: az így átszűrt olajat a készülékben is tárolhatja. Ha viszont két sütés között hosszú idő telik el, akkor tanácsos az olajat sötét helyen, egy jól lezárt edényben tárolni, így nem romlik meg. A halhoz és a többi ételhez használt olajat jobb külön-külön tárolni.

Ha zsírt vagy zsírszalonnát használ, ne hagyja túlságosan kihűlni, mert megdermed.

## A SZAGGÁTLÓ SZŰRŐ CSERÉJE

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

A 17. ábrán látható és a fedél belsején található "A" résen keresztül ellenőrizheti a szűrő színét, mert ennek változása azt jelenti, hogy elérkezett a csere ideje. A cseréhez vegye le a "H" műanyag szűrőfedőt (18. ábra) úgy, hogy a "G" kapcsot az 1. nyíl felé nyomja, majd a 2. nyíl irányába emeli. Ekkor kicserélheti a szűrőket.

**N.B.:** a fehér szűrő a fémrésszel (19. ábra) lefelé álljon, míg színes oldala felfelé legyen (a fekete szűrő felé).

A szűrőfedőlapot szerelje vissza és vigyázzon, hogy az elülső kapcsok jó helyre kerüljenek (a 19. ábra szerint).

**Elhasználdott szűrőkkel ne üzemeltesse az olajsütőt. Kellemetlen szagok keletkeznek és a gőzkivezető rész eltömődik.**

## 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 szívároghat és áramütés okozhat.

**Miután kb. két óráig hagyta kihűlni az olajat,** az előző, "Az olaj vagy a zsír szűrése" bekezdésben leírtak szerint ürítse ki a készüléket.

A fedelet finoman felfelé húzva vegye le (15. ábra).

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

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- A tartályt meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel tisztítsa, majd öblítse és gondosan törölje szárazra. Az olajlevezetővel rendelkező modellek esetében kényelmesen elvégezheti a tisztítást, ha a készüléket a konyhai mosogató mellé állítja, míg a csövet a lefolyó felé irányítja. Ekkor szappanos, meleg vízzel és egy puha kefével moshatja el az olajsütő tartályát: a piszkos víz egyenesen a lefolyóba kerül (20. ábra).
- Az olajlevezető cső belsejének tisztításához használja a mellékelt kefét (21. ábra). A kefét csak a cső kihúzása után használja.
- Tanácsos a kosarat rendszeresen tisztítani, fordítson különös gondot az esetleges lerakódások eltávolítására.
- Az olajsütő külsejét egy puha és nedves ruhával tisztítsa meg az időnként kifröccsenő olajtól és gőztől.
- A tömítést gondosan meg kell tisztítani és szárítani, mert ellenkező esetben tárolás közben a tartályhoz ragadhat.
- **A tisztítás után gondosan szárítsa. A tartály alján és főleg az olajlevezető cső belsejében nem maradhat víz. Ha ez mégis megtörténne, üzemelés közben a forró olaj kifröccsen.**
- A kosarat és az emelőfogantyút mosogatógépben is tisztíthatja.

## TEFLON TARTÁLYÚ MODELL

A tartály tisztításához ne használjon dörzshatású szereket, hanem puha kendőt és semleges mosószert.

## TANÁCSOK A SÜTÉSHEZ

### AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE

**Az olaj vagy a zsír mindig a min. szint felett legyen.** Időnként cserélje ki teljesen az olajat. A sütőfolyadék időtartama attól függ, hogy milyen ételt készít. A panír például jobban szennyezi az olajat, mint az anélkül készült ételek. Mint minden olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj megromlik! Tehát mégha rendszeresen is végzi a szűrést, tanácsos gyakran cserélni az olajat. Tanácsos teljesen kicserélni az olajat minden 5-8 sütés után, de mindenképpen az alábbi esetekben:

- kellemetlen szag
- füstképződés sütés közben
- az olaj megbarnul

### HELYES SÜTÉS

- Be kell tartani 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 a belseje 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 sül, 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 sütési 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 főleg morzsát vagy lisztet rázza le róla, mielőtt beletenné az olajba.

### NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

| Étel          |                       | Max. mennyiség | Hőmérséklet °C | Idő percben                       |
|---------------|-----------------------|----------------|----------------|-----------------------------------|
| HASÁBBURGONYA | fél adag              | 350            | 190            | 1° betevés 4-5<br>2° betevés 1-2  |
|               | egész adag            | 700            | 190            | 1° betevés 9-10<br>2° betevés 2-3 |
| HAL           | Kalamari              | 250            | 160            | 6-7                               |
|               | Fésűskagyló           | 250            | 160            | 6-7                               |
|               | Királyrák fark        | 250            | 160            | 5-6                               |
|               | Szardella             | 250            | 170            | 6-7                               |
|               | Tintahal              | 250            | 160            | 6-7                               |
|               | Lepényhal (1)         | 130            | 160            | 5-6                               |
| HÚS           | Marha bécsiszelet (1) | 120            | 160            | 5-7                               |
|               | Panírozott csirke (2) | 240            | 180            | 4-6                               |
|               | Csirkecomb (2)        | 300            | 180            | 20-25                             |
|               | Húsgombócok (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                               |

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

### FAGYASZTOTT ÉTEL 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 ételmennyiséget nem túllépni.
- **A fagyasztott étel felületét gyakran jégkristály borítja, melyet a sütés előtt el kell távolítani.** Ehhez elég, ha 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 függenek.

| Étel            |                          | Max.<br>mennyiség | Hőmérséklet<br>°C | Idő percben                      |
|-----------------|--------------------------|-------------------|-------------------|----------------------------------|
| HASÁBBURGONYA   |                          | 200 (*)           | 190               | 1° betevés 2-4<br>2° betevés 1-2 |
| BURGONYAKROKETT |                          | 350               | 190               | 6-7                              |
| HAL             | Tőkehal szeletek (6)     | 150               | 190               | 4-5                              |
|                 | Gamberetti               | 150               | 190               | 4-5                              |
| HÚS             | Panírozott csirke (1 db) | 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                                                                                                                                                                   | TENNYALÓ                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kellemetlen szag                            | A szaggátló szűrő eltömődött.<br>Az olaj megromlott.<br>A sütőfolyadék nem megfelelő.                                                                                | Cserélje ki a szűrőt.<br>Cserélje ki az olajat vagy a zsírt.<br>Használjon napraforgóolajat vagy más, jóminőségű növényolajat.  |
| 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.<br>Túl sok olaj van a sütőedényben. | Cserélje ki az olajat vagy a zsírt.<br>Gondosan szárítsa meg az ételt.<br>Lassan tegye bele.<br>Csökkentse 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>Tegyen be kevesebb ételt.                                                                |
| 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).                                                                   |