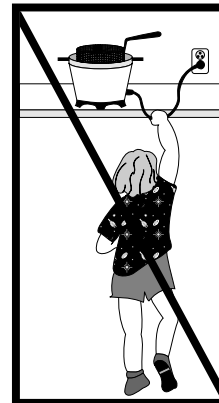


## FONTOS TUDNIVALÓK

H

- Mint minden elektromos készülék esetében, a használati utasítás a legtöbb lehetséges helyzetre útmutatással próbál szolgálni. Mindenesetre mindig elővigyázatosan és nagy körütekintéssel kell használni a készüléket, főleg amikor gyermekek tartózkodnak a közelben.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a készülék adattábláján feltüntetett érték megegyezik-e egymással.
- A készüléket megfelelő földeléssel rendelkező és minimum 10 A-es erősségű aljzathoz szabad csak csatlakoztatni. (Ha a csatlakozó aljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel kell kicseréltetni a csatlakozó aljzatot a megfelelő típusúra.)
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- Az olajsütőt tilos vízbe mártani. A belsejébe szivárgó víz áramütést okozhat.
- Üzemelés közben a készülék nagyon felmelegszik. **GYERMEKEKTŐL ELZÁRVA TARTANDÓ.**
- A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat. A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amikor a benne lévő olaj forró.
- Sütés közben ne érjen a kémlelőablakhoz, mert az nagyon felmelegszik.
- **A készülék elmozdításához használja az erre a célra kialakított fogókat "J". (A sütőkosár fogantyújánál fogva ne emelje fel a készüléket.)**
- **Az olajsütőt csak az olaj vagy a zsír betöltése után szabad bekapcsolni. Ha üresen ill. szárazon kapcsolja be az olajsütőt, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. Ebben az esetben egy közeli márkaszervizhez kell fordulni a biztonsági kapcsoló kicserélésére.**
- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, akkor forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a tartályt, a sütőkosarat és a fedelet (előbb vegye ki a szűrőket). Folyasson át az olajleeresztő csövön meleg vizet és folyékony mosogatószert, majd gondosan törölje szárazra.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a EU előírásainak.
- A készülék működése közben az olajleeresztő csőnek mindig zárt állapotban kell lennie a megfelelő tartórekeszben elhelyezve.
- A legelső használat során füst keletkezhet. Ez nem jelez hibát és a füst pár másodperc után megszűnik. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Ne engedje, hogy a k é s z ü l é k e t gyermekek vagy cselekvőképtelen s z e m é l y e k felügyelet nélkül használják.
- Ne hagyja, hogy a készülékkel g y e r m e k e k játszanak.
- Vigyázzon, hogy a tápvezeték ne lógjon le a munkafelületről, mert azt megránthatják a gyermekek vagy zavarhatja a készüléket használó személyt. Ne használjon hosszabbítót.
- Szükség esetén a tápvezetékét 3x1 mm<sup>2</sup> keresztmetszetű, HO5 VVF típusú vezetékre cseréltesse ki. A cseréhez csak az érvényes előírásoknak megfelelő vezetéket szabad használni, amelynek átmérője meg kell egyezzen az eredetiével.



## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

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

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett Volt értékkel.
- Használat előtt mossa el meleg vízzel a tartályt, a fedelet (vegye ki előbb a szűrőket) és a sütőkosarat, majd gondosan törölje szárazra a tartályt.
- Az olajsütőt ne kapcsolja be a tartály olajjal vagy zsírral való feltöltése előtt. Ha ez mégis megtörténne, akkor egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. Ebben az esetben a készülék ismételt bekapcsolása előtt forduljon az egyik márkaszervizhez.

### FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- A sütőkosarat a megfelelő fogantyú "B" segítségével (1. ábra) állítsa a legmagasabb helyzetbe. A fedelet a sütőkosár leengedése illetve felemelése alatt MINDIG zárva kell tartani.
- Nyissa ki a "D" fedelet az "R" gomb megnyomásával (2. ábra).
- A sütőkosarat felfelé húzva vegye ki (3. ábra).
- Öntsön az edénybe 2,2 liter olajat (vagy 2 kg zsírt).

### FIGYELMEZTETÉS

**A sütőfolyadék szintjének mindig a min. és a max. jelzés között kell lennie.**

**Ne kapcsolja be a készüléket, amikor az olajsint a "min." jelzés alatt van; a biztonsági hőkapcsoló ekkor megszakítja a működést. A biztonsági kapcsoló cseréjéhez forduljon egy márkaszervizhez.**

Kiváló eredményt csak jó minőségű olaj használatával lehet elérni. Ne keverjen össze különböző típusú olajokat. Zsír használata esetén a nagy zsírdarabokat vágja kisebb darabokra, hogy az olajsütő már az első perctől kezdve egyenletesen elosztott sütőfolyadékkal üzemeljen. 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 (maximum 1,25 kg nyers burgonya).  
Fagyasztott ételek esetén távolítsa el a felesleges jeget (lásd: Fagyasztott ételek sütése).
2. Helyezze a sütőkosarat a tartályba és tartsa felemelt helyzetben (3. ábra), majd finoman nyomja le a fedelet addig, amíg a bezáródást jelző kattánást 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 elérése után a "P" ellenőrző lámpa kialszik.
4. A sütés közben ne érjen a kémlelőablakhoz, mert az nagyon felhevül.
5. Az ellenőrző lámpa kialvása után lassan engedje az olajba a sütőkosarat, miután hátrahúzta a fogantyún található "C" tológombot.
  - Természetes, hogy ezután az "F" szűrő fedőlappól jelentős mennyiségű meleg gőz áramlik ki.
  - A sütés elején, miután az ételt az olajba merítette, az "E" kémlelőablak (kiszereles szerint) belső részén gőzlecsapódás keletkezik, amely azután fokozatosan eltűnik.
  - Természetes, hogy a készülék üzemelése közben a sütőkosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezik.

## ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL RENDELKEZŐ MODELLEK

Az "N" gomb segítségével állítsa be a sütési időt. Ekkor az "M" kijelzőn megjelennek a beállított percek.

Ezután a kijelzőn elkezdnek villogni a sütési idő visszaszámlálását jelző számok. Az utolsó percet a készülék másodpercenként mutatja.

Hibás beállítás esetén a gomb két másodpercnél hosszabb ideig történő lenyomásával módosítani lehet a sütési időt. Ekkor a kijelző lenullázódik és újrakezdheti a beállítást.

A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközzel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi.

A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg az "N" percszámláló gombot. A percszámláló a csipető segítségével a ruhához erősíthető.

**FIGYELMEZTETÉS: a percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket!**

### A percszámláló elemeinek cseréje

- Vegye ki a percszámlálót a helyéről (5. ábra).
- A hátoldalon található fedőlapot távolítsa el egy csavarhúzóval (6. ábra).
- Az elemburkolatot (7. ábra) nyitásig fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Cserélje ki az elemet egy ugyanolyan típusúra.
- Szerelje vissza a percszámlálót.

**Az olajsütő cseréje vagy kidobása esetén ki kell venni az elemet, majd az érvényes környezetvédelmi törvény utasítása szerint le kell selejtezni, mert szennyezheti a környezetet.**

## A SÜTÉS UTÁNI TENNIVALÓK

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 az ablakon keresztül is el lehet végezni.

Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a hőszabályzó gomb

"OFF" állásba forgatásával addig, amíg a kapcsoló kattánását nem hallja.

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

Megjegyzés: Ha a sütés két szakaszban történik (pl. burgonya), az első szakasz végén emelje fel a sütőkosarat, várja meg az ellenőrző lámpa ismételt kialvását, majd ismét eressze a sütőkosarat az olajba a sütés folytatására (lásd mellékelt táblázatok).

### AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZŰRÉSE

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

#### FIGYELEM!

Sose ürítse ki a tartályt az olajsütő megdöntésével vagy felfordításával (11. ábra). Erre a célra használja mindig az olajleeresztő csövet.

**Ellenőrizze, hogy az olaj teljesen lehűlt-e (várjon kb. 2 órát).**

Mozdítsa el a tartólap széle felé az olajsütőt és ellenőrizze, hogy az "L" tartólábak mindig a lap felületén legyenek.

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét és vegye ki a sütőkosarat.
2. Nyissa ki az "S" ajtót a 9. ábra alapján.
3. Húzza ki az "O" olajleeresztő csövet.
4. Vegye le a "K" záródugót, ugyanakkor két ujjal zárja le a cső nyílását az olaj vagy zsír kifolyásának megakadályozására ameddig nem teszi a csövet egy gyűjtőedénybe (9. ábra).
5. Folyassa ki a csőből az olajat vagy zsírt egy gyűjtőedénybe (10. ábra).
6. A tartályból egy szivacs vagy papírszalvéta ill. konyhai kéztörölő segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat.
7. A művelet befejezésekor helyezze vissza a helyére az olajleeresztő csövet miután visszazárta a dugót.
8. A sütőkosarat helyezze a felső helyzetbe és illesszen az aljára egy készülékkel járó 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, hogy ne folyjon túl a szűrőn (13. ábra).
10. Az így átszűrte 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 SZAGSZŰRŐK CSERÉJE

A készülék fedelének belsejében található szagszűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagelszívó képességüket. A fedél hátoldalának 14. ábrán jelzett "A" nyílásán keresztül látható szűrő színének megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni. A cseréhez távolítsa el az "F" műanyag fedőlapot (15. 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 (16. ábra), színes oldalának pedig

felfelé (a fekete szűrő felé) kell néznie.

A szűrő fedőlap visszaszerelésekor vigyázni kell, hogy az elülső kapcsok (a 16. ábrán látható módon) jól illeszkedjenek.

**Elhasználdott szűrőkkel ne üzemeltesse az olajsütőt, mert kellemetlen szagok keletkezhetnek és a gőzelvezető nyílás eltömődhet.**

## TISZTÍTÁS

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

\* Az olajsütőt ne mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá. A készülék belsejébe szivárgó víz rövidzárlatot és áramütést okozhat.

**Miután kb. két óráig húlni hagyta az olajat,** ürítse ki a tartályból az olajat vagy zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" szakaszban leírtak szerint.

Vegye le a készülék fedelét úgy, hogy a fedelet óvatosan előre (lásd "1" nyíl, 14. ábra), majd felfelé (lásd "2" nyíl, 14. ábra) húzza.

A fedelet csak a szűrők kivétele után mártsa vízbe.

A tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel, majd öblítse el és gondosan szárítsa meg. Hasznos lehet, ha az olajsütőt a mosogató csepegtető részére támasztja és az olajleeresztő csövet a mosogatóba vezeti. Ebben a helyzetben egy kancsónyi szappanos meleg vizet és egy puha kefével használhatja az olajsütő tartályának tisztítására: az elhasznált víz így közvetlenül a mosogatóba fog folyni (17. ábra).
- Az olajleeresztő cső belső részének tisztítására használja a gyári kiserelésben található kefével (18. ábra). Ne használja a kefével a cső kihúzása előtt.
- Tanácsos a sütőkösarat rendszeresen tisztítani és az esetleges lerakódásokat eltávolítani.
- Az olajsütő külső felületét nedves és puha ruhával törölje át az esetleges olaj- vagy gőzcseppek ill. -foltok eltávolítására.
- Tisztítsa meg és törölje szárazra a tömítést azért is, hogy ne tapadjon 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).
- **Mosás után töröljön mindent szárazra. Távolítsa el a tartály alján és főleg az olajleeresztő csőben esetlegesen maradt vizet. Ezáltal meg lehet akadályozni, hogy a készülék üzemelése közben forró olaj fröccsenjen ki és okozzon égési sérüléseket.**
- A "B" sütőkösarat mosogatógépben is tisztíthatja.

## TEFLON TARTÁLYAL RENDELKEZŐ MODELL

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

## 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 panírozott élelmiszerek például jobban szennyeznek 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. Minden 5-8. sütés után vagy az alábbi esetekben tanácsos teljesen lecserélni az olajat:

- kellemetlen szagok
- füstképződés sütés közben
- az olaj megbarnul

### 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 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 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 főleg morzsát vagy lisztet le kell rázni, mielőtt az ételt az olajba tenné.

### NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

| Ételtípus     |                                                  | Maximum mennyiség | Hőmérséklet °C | Idő percben                        |
|---------------|--------------------------------------------------|-------------------|----------------|------------------------------------|
| HASÁBBURGONYA | fél adag                                         | 600               | 170            | 1. szakasz 7-9<br>2. szakasz 3-5   |
|               | MAXIMUM mennyiség (biztonsági határ) teljes adag | 1250              | 190            | 1. szakasz 11-13<br>2. szakasz 3-4 |
| HAL           | Tintahal                                         | 550               | 160            | 9-10                               |
|               | Királyrák fark                                   | 600               | 160            | 8-11                               |
|               | Szardínia                                        | 450               | 160            | 10-12                              |
|               | Nyelvhal (2 szelet)                              | 400               | 160            | 7-9                                |
| HÚS           | Bécsi szelet sertéshúsból (3-4 szelet)           | 350               | 170            | 7-9                                |
|               | Rántott csirkeszelet (3-4 szelet)                | 350               | 180            | 6-8                                |
|               | Húspogácsa/fasírt (15 darab)                     | 600               | 170            | 7-9                                |
| ZÖLDSÉG       | Hagymakarikák                                    | 400               | 170            | 6-8                                |
|               | Karfiol                                          | 450               | 150            | 7-9                                |
|               | Gomba                                            | 450               | 150            | 7-9                                |
|               | Padlizsán                                        | 350               | 150            | 8-10                               |
|               | Cukkini                                          | 400               | 150            | 9-11                               |

A megadott sütési idők és hőmérsékleti értékek csak tájékoztató jellegűek, amelyek az ételek mennyiségének függvényében, valamint egyéni ízlés szerint változnak.

## FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

- A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete nagyon alacsony, melynek hatására az olaj vagy zsír hőmérséklete jelentősen csökken. A jó eredmények elérése érdekében ne lépje túl az alábbi táblázatban jelzett mennyiségeket.
- **A fagyasztott ételek felületét gyakran jégkristályok borítják, amelyeket a sütés előtt el kell távolítani. Ehhez elég, ha megrázza a kosarat.** A kosarat nagyon lassan eressze bele az olajba, nehogy kicsapjon.

A megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek, amelyek az ételek kiindulási hőmérséklete, valamint a fagyasztott étel gyártója által javasolt hőmérséklet függvényében változnak.

| Étel                                                       | Maximum mennyiség | Hőmérséklet °C | Idő percben |
|------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|-------------|
| HASÁBBURGONYA Kitűnő sütési eredményhez ajánlott mennyiség | 330 (*)           | 190            | 5-6         |
| BURGONYAKROKETT                                            | 600               | 190            | 6-7         |
| HAL Panírozott tőkehal rudak<br>Tengeri rákokcskák         | 400<br>400        | 190<br>190     | 5-6<br>4-5  |
| HÚS Rántott csirkeszelet (3 db)                            | 300               | 190            | 4-5         |

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 az olaj hőmérsékletének a fagyasztott étel betétele pillanatában végbemenő hirtelen csökkenése következtében.

## MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

| RENDELLENESSÉG                             | OK                                                                                                                                                                                                         | TENNIVALÓK                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kellemetlen szag                           | A szagszűrő eltömődött.<br>Az olaj megromlott.<br>A sütőfolyadék típusa nem megfelelő.                                                                                                                     | Cserélje ki a szűrőket.<br>Cserélje le az olajat vagy a zsírt.<br>Használjon napraforgóolajat vagy más, jó minőségű növényi olajat.                                                  |
| Az olaj kifut                              | Az olaj megromlott és túl sok hab keletkezik.<br>A forró olajba mártott élelmiszer nem volt elég száraz.<br>A sütőkosár túl gyorsan lett a tartályba eresztve.<br>Az olajsztint túllépte a maximum határt. | Cserélje le az olajat vagy a zsírt.<br><br>Gondosan szárítsa meg az élelmiszereket.<br>Lassan tegye az olajsütőbe az élelmiszereket.<br>Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét. |
| Az étel nem pirul meg eléggé a sütés alatt | Az olaj hőmérséklete túl alacsony.<br><br>A sütőkosár túl lett terhelve.                                                                                                                                   | 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).                                                                                                                        |