

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- |                                                                       |                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>A.</b> Termosztát gomb a hőmérséklet beállítására                  | <b>L.</b> Készülékház                          |
| <b>B.</b> Tápfeszültség alatti készülék ellenőrző lámpa (piros színű) | <b>M.</b> Fogófülek                            |
| <b>C.</b> Olajhőmérséklet ellenőrző lámpa (zöld színű)                | <b>N.</b> Nyílások a vezérlőegység rögzítésére |
| <b>D.</b> Biztonsági mikrokapcsoló                                    | <b>O.</b> Fedél füllel                         |
| <b>E.</b> Maximális ételmennyiség jelző                               | <b>P.</b> Kémlelőablak (egyes típusoknál)      |
| <b>F.</b> MIN – MAX olajsint jelző                                    | <b>Q.</b> Szűrő (egyes típusoknál)             |
| <b>G.</b> Sütőkosár tartó                                             | <b>R.</b> Kivehető tartály                     |
| <b>H.</b> Időmérő (egyes típusoknál)                                  | <b>S.</b> Sütőkosár lehajtható nyéllel         |
| <b>I.</b> Időmérő nyomógomb (egyes típusoknál)                        | <b>T.</b> Elektromos fűtőellenállás            |
| <b>J.</b> Olajleeresztő csap ajtaja (egyes típusoknál)                | <b>U.</b> Vezérlőegység                        |
| <b>K.</b> Olajleeresztő csap (egyes típusoknál)                       | <b>V.</b> Vezetéktartó                         |
|                                                                       | <b>Z.</b> Biztonsági hőkapcsoló reset gomb     |

## 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.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, kako bi se izbjegao svaki rizik od nezgode.
- 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 szenvedhet. 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
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (beleértve gyermekeket) használják, hacsak nincsenek egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és/vagy nem lettek kellően felvilágosítva annak használatáról. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- 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.
- Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

## 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 (Z) 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 biztonsági mikrokapcsoló (D) nem engedélyezi a készülék működését, ha az (U) kezelőegység nincs megfelelően a helyére (N) illesztve.

## FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- Fordítsa le a sütőkosár lehajtható nyelét, amíg ki nem nyílik (2. ábra, 2. állás). Felfelé húzva vegye ki az (S) sütőkosarat.
- Olaj alkalmazása esetén öntse az olajat az (R) 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 (F) min. és a max. jelzések között kell lennie. 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).

## ELŐMELEGÍTÉS

- Tegye az ételt a sütőkosárba (S) és sose lépje túl a sütőkosáron jelzett maximum szintet (9. ábra). Győződjön meg, hogy a sütőkosár nyele megfelelő helyzetben van (2. ábra, 2. állás).
- Kapcsolja a készüléket az elektromos hálózatra. Ezután mindkét ellenőrző lámpa (B és C) felgyullad.
- A termosztát gombját (A) (lásd 6. ábra) állítsa a kívánt hőmérsékletre (lásd sütési táblázat), ekkor a zöld színű olajhőmérséklet ellenőrző lámpa (C) elalszik.
- A beállított hőmérséklet elérése után a zöld színű ellenőrző lámpa (C) felgyullad.

## A SÜTÉS ELKEZDÉSE

- Az ellenőrző lámpa (C) felgyulladás után merítse az olajba a sütőkosarat (S). A sütőkosarat lassan eressze le a forró olaj kifröccsenésének vagy kifolyásának megakadályozására.
- Természetes, hogy ezután jelentős mennyiségű forró gőz áramlik ki a készülékből.
- A sütési idő lejártá után emelje ki az (S) 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 "•".
- Húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Megjegyzés: Ha több sütési műveletet akar végezni, várja meg amíg felgyullad a zöld ellenőrző lámpa, amely a beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ezután ismét eressze a sütőkosarat (S) az olajba a sütés folytatásához.

## 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

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

Bundázott, palacsintatésztába mártott ételek sütésénél azt tanácsoljuk, hogy előbb merítse be az üres sütőkosarat, majd a beállított hőmérséklet elérésekor (jelzőlámpa kikapcsolása) tegye az ételt közvetlenül a forró olajba annak megakadályozására, hogy a tésztabevonat a sütőkosárhoz ragadjon.

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                       |                           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|----------------------------|---------------------------|------------------|------------|
| Nyers burgonya teljes adag |                           | 170°             | 11-15      |
| Hal                        | Tintahal                  | 140°             | 9-13       |
|                            | Fésűskagyló               | 140°             | 10-14      |
|                            | Szardínia                 | 140°             | 10-14      |
|                            | Tengeri rákokcskák        | 140°             | 8-12       |
|                            | Nyelvhal                  | 140°             | 6-10       |
|                            |                           |                  |            |
| Hús                        | Bécsi szelet sertéshúsból | 160°             | 8-12       |
|                            | Rántott csirkeszelet      | 160°             | 9-13       |
|                            | Húspogácsa/fasírt         | 160°             | 9-13       |
| Zöldségek                  | Articsóka                 | 150°             | 13-18      |
|                            | Karfiol                   | 150°             | 10-14      |
|                            | Gomba                     | 150°             | 8-12       |
|                            | Padlizsán                 | 150°             | 9-13       |
|                            | Cukkini                   | 150°             | 13-18      |

## FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

A fagyasztott ételek hőmérséklete nagyon alacsony.

Ennek következtében az olaj vagy zsír hőmérséklete is jelentősen csökken. A jó eredmény elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy ne töltse meg túlzottan a sütőkosarat. 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                         |                          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|------------------------------|--------------------------|------------------|------------|
| Félkész fagyasztott burgonya |                          | 190°             | 10-14      |
| Burgonyakrokkett             |                          | 180°             | 7-10       |
| Hal                          | Panírozott tőkehal rudak | 180°             | 3-6        |
|                              | Lepényhal szeletek       | 180°             | 2-5        |
| Hús                          | Rántott csirkeszelet     | 180°             | 3-6        |

## ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL RENDELKEZI MODELLEK

1. Az (I) gomb megnyomásával állítsa be a sütési időt. Ekkor a (H) 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, így ismételje meg a műveletet.
4. A percszámláló a sütés végét két, 20 másodperces időközzel leadott hangjelzés-sorozattal jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a percszámláló gombot (I).

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

**Az olajsütő cseréje vagy leselejtezése esetén ki kell venni az elemet a készülékből és azt környezetszennyező hatása miatt az érvényben levő törvény előírásai szerint kell elhelyezni.**

## OLAJLERESZTŐ CSAPPAL RENDELKEZŐ TÍPUSOK

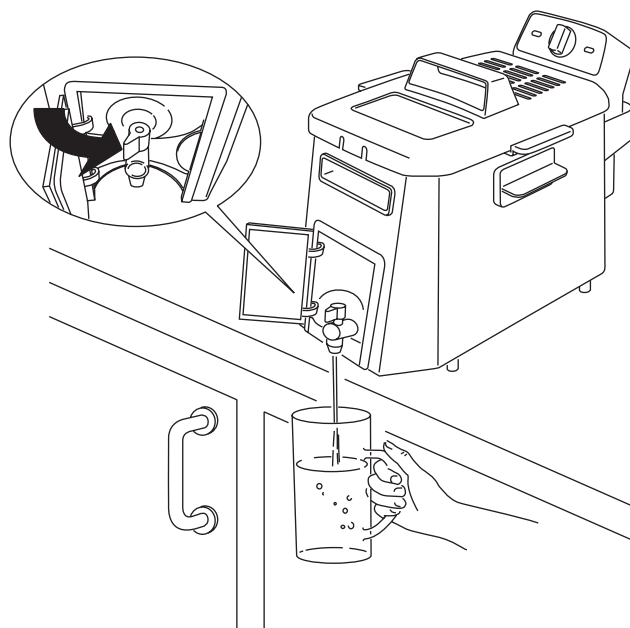
**FIGYELEM!** Ne eressze ki az olajat ha forró, mert megégetheti magát.

Az alábbiak szerint járjon el:

1. Vegye ki a sütőkosarat.
2. Nyissa ki a (J) ajtót.
3. Nyissa ki az (K) csapot úgy, hogy az óramutató járásával ellenkező irányban forgatja.
4. Engedje ki a készülékben levő sütőfolyadékot egy edénybe (lásd alábbi ábra), vigyázva arra, hogy ne folyjon ki az edényből.
5. Távolítsa el a tartály alján esetleg található üledéket egy szivacs vagy konyhai papírtörölő segítségével.
6. Zárja el a csapot úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban forgatja.
7. Zárja vissza a (J) ajtót.

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

Szilárd vagy folyékony zsír alkalmazása esetén ügyeljen, hogy a zsír ne hűljön le túlságosan, mert akkor megdermedhet.



## 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 szerszámot, mert ellenkező esetben kárt okozhat az olajsütőben. A művelet végén töröljön mindent szárazra, hogy megakadályozza a készülék üzemelése közben a forró olaj kifröccsenését.

**A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EC irányelv értelmében.**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.

A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahaznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

