

**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 rajz, 3. old.)

- A. Sütőkосár fogantyú
- B. Fogantyú tologomb
- C. Fedél
- D. Kémlelőablak
- E. Szűrő fedőlap
- F. Sütőkосár
- G. Szűrő fedőlap kapocs
- H. Vezetéktartó mélyedés
- I. Készülékemelő fogó
- J. Tartóláb
- K. Percszámoló kijelző (nincs az összes modellnél)
- L. Percszámoló gomb (nincs az összes modellnél)
- M. Ellenőrző lámpa
- N. Termosztát gomb
- O. Fedélnyitó nyomógomb
- P. Kivehető olajtartály
- Q. Tálca emelőfogantyú

## 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 terhelhetőségű csatlakozóaljzathoz kapcsolja.
- (Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel cseréltesse ki a csatlakozóaljzatot).
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- Ha hálózati csatlakozókábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak vagy a márkaszerviznek kell kicserélnie.
- Működés közben a készülék felmelegszik.  
**NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK KÖZELÉBEN!**
- Ne mozgassa a készüléket amikor az olaj forró, mert súlyos égési sérüléseket szenvedhet.
- Az olajsütőt csak azután szabad bekapcsolni, hogy feltöltötte olajjal vagy zsírral.
- Ha a sütő üresen melegszik egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a sütő működését.
- Ebben az esetben a készülék ismételt beüzemeléséhez egy márkaszervizhez kell fordulni.

- Ha az olajsütőből szívárogná az olaj, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
  - A sütőkосár automatikusan az olajtartály központi csapjába illeszkedik.
  - Ezért a törések elkerülése érdekében ne forgassa kézzel a sütőkосarat, hogy megtalálja a helyes pozíciót.
  - Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel az olajtartályt, a sütőkосarat és a fedelet (miután kivette a szűrőt).
  - A művelet befejezése után mindent alaposan töröljön szárazra és távolítsa el az olajtartály alján esetleg maradt vizet.
  - Mindezt azért kell elvégezni, hogy a készülék üzemelése közben nehegy kifröccsenjen a forró olaj. Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy kevés tapasztalattal és nem elegendő ismerettel rendelkező személyek (beleértve gyermekek) használják, ha valaki nem ügyel a testi épségükre és nem tanítja meg őket a készülék használatára.
  - A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani, hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
  - A készüléket ne mozgítsa el a helyéről, amíg a tartályban lévő olaj forró.
  - A készülék mozgatásához használja a fogófüleket (I). (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkосár fogantyúját).
- Ellenőrizze, hogy az olaj elég hideg legyen, ezért várjon kb. 2 óráat.**
- A készülék legelső használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget.
  - Ne hagyja, hogy a hálózati csatlakozókábel lelőgjon a munkafelület széléről, ahova a készüléket támasztotta, mert könnyen belekapaszkodhat egy gyermek, vagy zavarhatja a készüléket használó személyt.
  - Ügyeljen a fedél kinyitásakor kiáramló forró gőzre és esetleg kifröccsenő olajra.
  - Tilos házi készítésű és magas zsírsavtartalmú olajokat használni.
  - A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
  - Ez a készülék megfelel az Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EK Irányelvnek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló, 2004/10/27-i 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletekben, irodákban és más munkahelyeken konyhának kialakított helyiségekben, gazdaságokban, mezőgazdasági üzemekben, szállodákban, motelekben és egyéb vendégfogadó helyeken, magánszálláshelyeken.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### Feltöltés olajjal vagy zsírral

- A "F" sütőkosarat a megfelelő fogantyú "A" segítségével állítsa a legmagasabb helyzetbe (1. ábra). **A sütőkosár leengedését illetve felemelését MINDIG zárt fedéllel kell végezni.**
- Nyissa ki a "C" fedelet az "O" gomb megnyomásával (2. ábra).
- A sütőkosarat felfelé húzva vegye ki (3. ábra).
- Öntsön az edénybe 1,2 liter olajat (vagy 1 kg zsírt).

**FIGYELEM: A sütőfolyadék szintjének mindig a minimum és a maximum jelzés között kell lennie. Ne kapcsolja be az olajsütőt, amikor az olajsínt 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 addig, amíg a bezáródást jelző kattánást nem hallja. A sütőkosár leeresztése előtt mindig zárja le a fedelet, különben a forró olaj kifröccsenhet.
3. Illessze a villásdugót a hálózati a "N" hőszabályzó gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet (4. ábra). A beállított hőmérséklet elérésekor a "M" ellenőrző lámpa kialszik.
4. Az ellenőrző lámpa kialvása után azonnal merít-

se az olajba a sütőkosarat a fogantyú lassú leengedésével. A művelet elkezdése előtt húzza hátra a fogantyún található "B" tologombot.

- Természetes, hogy ezután az "E" szűrő fedőlappól jelentős mennyiségű meleg gőz áramlik ki.
- A sütés elején, rögtön az étel olajba merítése után az "D" kémlelőablak (kiszérelés 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 "L" gomb segítségével állítsa be a sütési időt. Ekkor az "K" 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 lenulázódik 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 "L" percszámláló gombot.

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

### A percszámláló elemeinek cseréje (5. ábra)

- A percszámlálót az alsó peremnél megfogva 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 (L1131).

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.

## **AZ OLAJ VAGY ZSÍR SZŰRÉSE**

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

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

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét és vegye ki az "P" sütőkosarat a "Q" fogófülek segítségével (7. ábra). Ürítse ki a tartályt.
2. A tartályból egy szivacs vagy konyhai papírtörölő segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat. **Helyezze vissza az "P" kivehető tartályt az tartórekeszbe.**
3. Tegye vissza a sütőkosarat a felső pozícióba és tegyen egy szűrőt a sütőkosár aljára (9. ábra). A szűrők a készülék vásárlási helyén vagy egy márkaszervizben szerezhetők be.
4. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, nehogy túlfolyjon a szűrőn (10. ábra).

**Megjegyzés: Az így átszűrt 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 gyeljen, hogy a zsír ne hűljön le t'lságosan, mert megdermedhet.**

## **A SZAGSZŰRŐ KARBANTARTÁSA**

**Kivehető szűrő:** Idővel a fedél belsejében található szagszűrő elveszti hatékonyságát, ezért azt tanácsoljuk, hogy minden 10-15 alkalommal történő használat után cserélje ki. A szűrő kicseréléséhez ki kell venni a műanyag szűrőfedő rácsot Fig. 11/12).

## **TISZTÍTÁS**

A tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

**Az olajsütőt ne mártsa vízbe és ne tegye vízszögár**

**alá. A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést okozhat.**

**Ellenőrizze, hogy az olaj eléggé lehűlt-e (várjon kb. két órát).** Ürítse ki a tartályból az olajat vagy zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" szakaszban leírtak szerint.

**VEGYES LE A FEDELET A 13. ÁBRÁN LÁTHATÓ MÓDON**

A készülék fedele levehető. A levételhez a fedelet nyomja hátra (lásd "1" nyíl, 13. ábra), közben pedig húzza felfelé (lásd "2" nyíl, 13. ábra).

A fedelet csak a szűrő kivétele után mártsa vízbe.

Az "P" tartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Vegye ki a tartályt az tartórekeszből és a mosogatógépben vagy meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel mossa el. A tapadásmentes bevonattal rendelkező tartály tisztításához ne használjon dörzshatású szereket, hanem csak semleges hatású mosószeret és puha ruhát.
- Ezután gondosan öblítse el és törölje szárazra. A tartályt úgy helyezze el a mosogatógépben, hogy a tapadásmentes bevonat ne karcolódjon meg.

**Sose ,rítse ki a tartályt az olajsütő megdntésével vagy felfordításával (14. ábra).**

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

## **SÜTÉSI TANÁCSOK**

### **AZ OLAJ VAGY ZSÍR FELHASZNÁLÁSI IDEJE**

**Az olaj vagy zsír mennyiségének sosem szabad a min. szint alá csökkentenie.** Időnként szükség van a sütőfolyadék teljes cseréjére. Az olaj vagy zsír elhasználódásának ideje attól függ, hogy milyen ételeket készít.

L'Óimpanatura, per esempio, sporca l'Óolio pi della semplice frittura.

A panírozott élelmiszerek például jobban szennyeznek az olajat, mint a panírozás nélkül készült ételek.

Mint minden olajsütő esetében, a többször felme-

legített olaj károsodik és megromlik! Tehát rendszeres szűrés mellett is tanácsos bizonyos időközönként 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.
- **Az ételt csak akkor szabad az olajba mártani, 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 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,** mert ha nedves marad, nem lesz ropogós (különösen a burgonya). A magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség) tanácsos bepanírozni vagy belisztezni, de a főlésges morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

## NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

Ételtípus		Maximum mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő perc
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott adag	500	190	7-8
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	1000	190	14-16
HAL	Tintahal	500	160	9-10
	Fésűskagyló	500	160	9-10
	Királyrák fark	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 rázogatóásával 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		Maximum mennyiség g	Temperatura A°C	Idő perc
HASÁBBURGONYA	Kitűnő sütési eredményhez ajánlott adag	180 (*)	190	4-6
	MAX. mennyiség (biztonsági határ)	1000	190	16-18
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 RENDELLENSÉGEK

RENDELLENSÉG	OK	TENNIVALÓK
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 földmogyoró olajat.
Az olaj kifut	A megromlott olaj túlzottan habosodik. A forró olajba mártott élelmiszer nem volt elég száraz. A sütőkosár túl gyorsan lett a tartályba eresztve. Az olajsint túllépte a maximum határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az élelmiszereket. 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.

**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 újrahasznosítását, 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.

