



## Az egyetlen olajsütő amely 2 szintes melegítőelemmel rendelkezik, (Turbo SF® Rendszer)

**THE ONLY ONE**  
WITH 2 HEATING LEVELS

**(NL) VERWARMING OP 2 NIVEAUS**  
- Sneller frituren (tot 50%) = groener (minder energieverbruik)  
- Krokante gerechtjes / minder vet = gezonder  
- Ook voor vast vet (ossenvet, ganzenvet, ...)

**(F) ECHAUFFEMENT À 2 NIVEAUX!**  
- Cuisson plus rapide (jusqu'à 50%) = plus vert (moins de consommation d'énergie)  
- Plats croustillants / moins gras = plus sain  
- Egalement pour graisse solide (graisse de bœuf, graisse d'oie, ...)

**(GB) HEATING ON 2 LEVELS**  
- Faster frying (up to 50%) = greener (saves energy)  
- Crispy food / less fat = healthier  
- Also for solid fat (beef dripping, goose fat, ...)

**(D) HEIZUNG AUF 2 NIVEAUS !**  
- Schneller frittieren (bis 50%) = grüner (weniger Energieverbrauch)  
- Knusprige Gerichte / Weniger Fett = gesunder  
- Auch für festes Fett (Rinderfett, Gänsefett, ...)

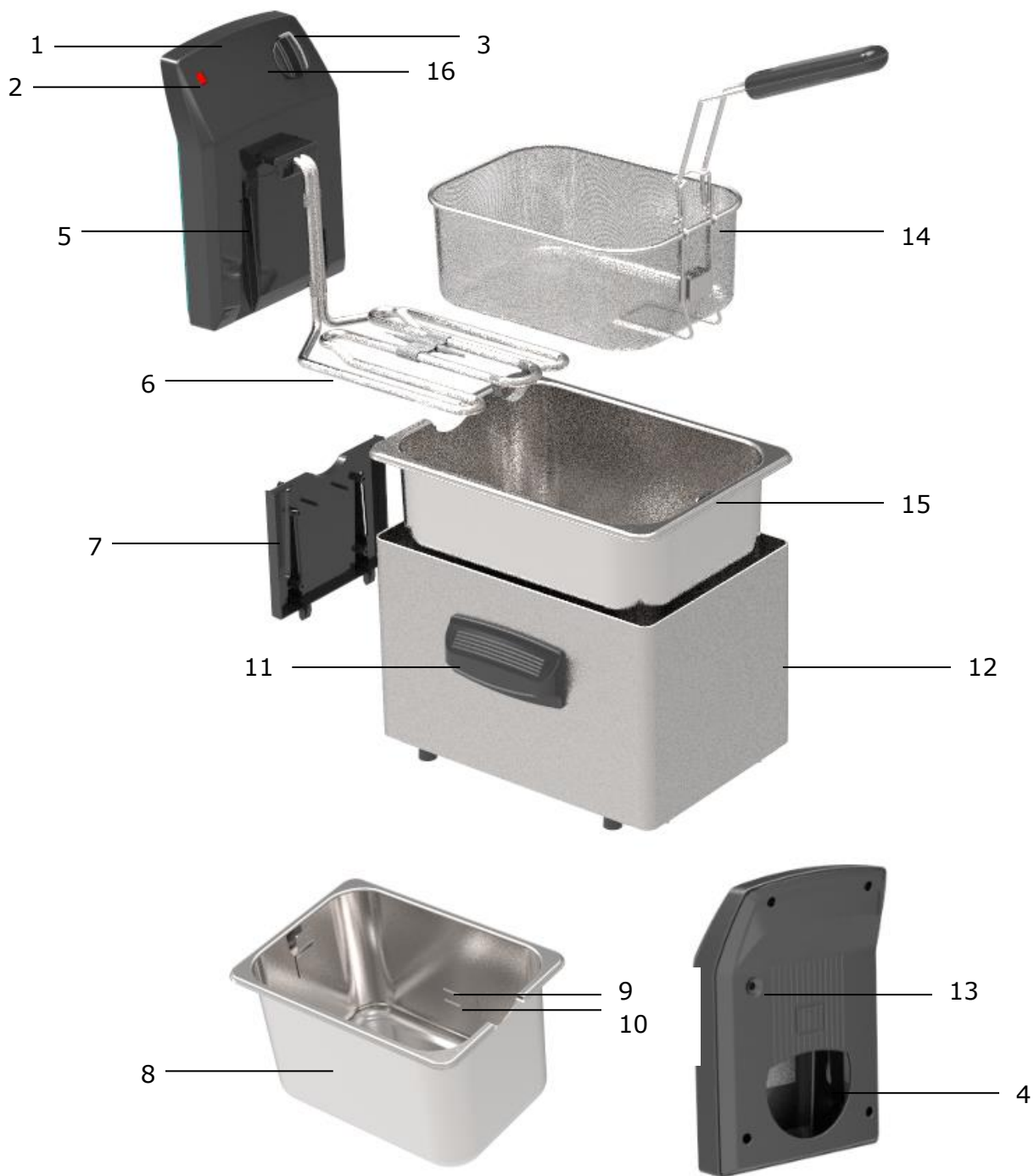
**2 HEATING LEVELS**

**+ ALL THE ADVANTAGES OF COOL ZONE**

- Heating element in oil
- Food crumbs don't burn
- Oil lasts 3x longer
- Removable = easy cleaning

### HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Figyelmesen olvassa el a felhasználói útmutatót, a készülék használata előtt.  
Az útmutatót gondosan őrizze meg!



## TERMÉKLEÍRÁS

1. Vezérlőpanel
2. Hőmérséklet ellenőrző lámpa
3. Hőszabályzó gomb
4. Kábeltároló
5. Csúsztató mélyedés a csúsztató elemnek
6. Melegítőelem TURBO SF® rendszerrel
7. Csúsztató
8. Rozsdamentes acél tál
9. Maximális olajsint
10. Minimális olajsint
11. COOL TOUCH fogantyú
12. Készülékház
13. RESET gomb (piros)
14. Kosár fogantyúval
15. Felfüggesztési horog a sütőkosár számára
16. Főzősír olvasztó pozíció

Fenntartjuk a jogot műszaki változtatások végrehajtására

Figyelmesen olvassa el a felhasználói útmutatót, a készülék használata előtt.

Az útmutatót őrizze meg gondosan!

Gratulálunk! Most vásárolt egy kiváló minőségű olajsütőt, amelynek használata sok örömet szerez majd Önnek. További információkért és hasznos tippekért javasoljuk, hogy tekintse meg honlapunkat: [www.FRITEL.com](http://www.FRITEL.com). Mindazon személyek, akik nem olvasták a felhasználói útmutatóban leírtakat, nem használhatják ezt az olajsütőt. Fordítson figyelmet a jótállási feltételekre!

## I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Ezt az olajsütőt az Európai CE biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották. Mint az összes háztartási elektromos készülék esetében, a balesetek és/vagy az Ön olajsütője károsodásának elkerülése érdekében a szükséges óvintézkedéseket meg kell tenni.



**FIGYELEM!** Égési sérülés veszélye! A készülék használata során felülete felforrósodik. Csak a fogantyúkat vagy a vezérlőgombokat érintse meg amikor a készülék működik.

- **FIGYELEM!** A készülék felülete a készülék kikapcsolása után is forró marad, ami égési veszélyt okozhat. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket mielőtt kicserélné, megtisztítaná vagy elrakná.
- Ez a készülék 0 év és 8 év közötti gyermekek által nem használható. Ezt a készüléket 8 éves kornál idősebb gyermekek, csak állandó felügyelet mellett használják. Ezt a készüléket azzal a feltétellel használhatják csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek, ha ezt felügyelet mellett teszik, a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő utasításokat kaptak és értik a készülék használatával járó kockázatokat. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt a 8 éven aluli gyermekektől. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.

- A főzőberendezéseket stabil helyzetben kell elhelyezni, a fogantyúkat (ha van ilyen) pedig állítsa olyan helyzetbe, hogy a forró folyadékok kiömlését elkerülje.
- Ez a készülék rendeltetésszerűen csak háztartásban és ehhez hasonló környezetben használható, mint például:
  - üzletek, irodák és egyéb munka környezetek személyzeti konyhája;
  - hétvégi házak;
  - ügyfelek által hotelekben, motelekben és egyéb hasonló lakókörnyezetekben;
  - "szoba reggelivel" típusú vendéglátóhelyeken.
- Ezt a készüléket rendeltetésszerűen szobahőmérsékleten kell használni. SOHA NE használja a készüléket a szabadban.
- Soha ne érintse meg az olajsütő forró részeit. Csak a fogantyúkhöz és a hőszabályzó gombhoz érjen hozzá.
- Egy sérült tápkábel áramütést okozhat. SOHA NE használja a készüléket, ha sérült, leesett vagy hibás működést mutat, vagy ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült. Mindezekben az esetekben juttassa vissza a készüléket kereskedőjéhez vagy egy hivatalos vevőszolgálathoz.
- **SOHA** ne érintse meg nedves kézzel a melegítőelemet, az elektromos kábelt vagy a csatlakozót, és **SOHA** ne merítse ezeket vízbe vagy más folyadékba. Ezeket csak nedves ronggyal tisztítsa. Amennyiben mégis nedvesek lesznek, azonnal húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
- **SOHA** ne használjon külön időzítő kapcsolót vagy távvezérlőt.
- Azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót: használat után, vagy amikor a készülék NINCS használatban, ha a készülék nem működik megfelelően, és a készülék tisztításakor.

- **SOHA** ne akassa fel a fagyasztott termékkel töltött kosarat az olaj fölé. Ez az olaj/sütőzsír veszélyes kifröccsenését okozza.
- Mindig előre távolítsa el a felesleges jeges részeket, hogy elkerülje az olaj kifröccsenését.
- **SOHA** ne mozgassa az olajsütőt, amíg az olaj vagy a sütőzsír forró.
- **MINDIG** helyezze a készüléket szilárd és vízszintes alapra, például konyhapultra vagy asztalra úgy, hogy a készülék ne mozogjon vagy ne boruljon le.
- **SOHA** ne húzza magát a kábelt, hanem mindig csak a csatlakozódugót.
- **SOHA** ne használjon hosszabbító kábeleket vagy csatlakozókat. Helyezze a készüléket közel egy áramforrási ponthoz, és közvetlenül az aljzathoz csatlakoztassa. **MINDIG** teljesen tekerje ki a tápkábelt.
- **SOHA** ne hagyja a tápkábelt az asztal vagy a konyhapult szélén lelógni.
- **SOHA NE** helyezze az elektromos hálózati tápkábelt hőforrások, mint például tűzhelyek, fűtőtestek, hőszigetelők vagy sütők közelében.
- **SOHA** ne helyezze a készüléket függönyök, fali dekoráció, ruházat, törölköző vagy más gyúlékony tárgyak közelébe.
- Az olajsütőt csak 230 V AC feszültségen használja.
- A törvényes biztonsági előírásoknak megfelelően az olajsütőt mindig földeléssel ellátott aljzathoz kell csatlakoztatni.
- A Ön saját biztonsága érdekében az olajsütő csak akkor fog működni, ha helyesen van összeszerelve. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megfelelően van összeszerelve.
- A olajsütőt csak élelmiszerek sütésére használja.
- **SOHA** ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, és **SOHA** ne mozgassa a készüléket, amikor csatlakoztatva van az áramforráshoz.
- Az olajnak teljesen ki kell húlnie, a fogantyúk összezsugorítása, vagy az olajsütő szétszerelése előtt.
- **SOHA** ne tekerje a tápkábelt az olajsütő köré, **SOHA** ne hajlítsa és ne nyomja meg.
- **Azonnal** kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót: használat után, vagy amikor a készülék NINCS használatban, ha a készülék nem működik megfelelően és a készülék tisztításakor.
- **SOHA** ne használja más készülék pótalkatrészeit vagy tartozékait.
- A javításokat csak hivatalos javítóműhely vagy szerviz központ hajthatja végre.

## II. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol gyermekektől.
- Ellenőrizze, hogy nincs-e sérülés a olajsütőn vagy a tápkábelben. Ha bármilyen sérülést észlel, ne használja az olajsütőt - juttassa vissza kereskedőjéhez.
- Az olajsütő első használata előtt tisztítsa meg a tálat és a kosarat (lásd a IV. pontot).
- Szerelje szét a olajsütőt ebben a sorrendben: kosár – vezérlőpanel – tál.
- Tisztítsa meg a tálat és a kosarat.

- Szerelje össze az olajsütőt ebben a sorrendben: tál – vezérlőpanel melegítőelemmel - kosár

Amikor a tálat visszahelyezzük a készülékházba, a kosárhorgot (a tál belsejében) a csúsztatóelemekkel (a sütő hátoldalán) ellentétes helyzetben kell elhelyezni.

Ezután ellenőrizze, hogy az olajsütő megfelelően van-e beszerelve, nevezetesen, hogy a csúsztató elemek pontosan illeszkednek-e az erre a célra kialakított nyílásokba (vezérlőpanel hátsó része).

- Győződjön meg róla, hogy a teljesítménytáblán feltüntetett feszültség megegyezik az Ön otthonának hálózati főfeszültségével.

### III. HASZNÁLAT

1. Töltse fel a tálat olajjal vagy főzőzsírral a MIN és MAX szint között.

**! Soha ne melegítse fel az olajsütőt olaj nélkül, vagy nem elégséges mennyiségű olajjal. Ha így cselekszik, az olajsütő véglegesen megsérülhet.**

**SOHA** ne kapcsolja be az olajsütőt, amíg nem töltötte fel elegendő mennyiségű olajjal vagy főzőzsírral. **SOHA** ne hagyjon vizet a rozsdamentes acél tálban, amikor olajjal vagy főzőzsírral tölti fel. Az olaj mennyiségének mindig MIN és MAX szint között kell lennie, ellenkező esetben a biztonsági hőszabályzó kikapcsol.

Mi olaj használatát javasoljuk. Zsír használatakor a zsírt először apró darabokra kell vágni, majd a darabokat közvetlenül a fűtőelemre kell elhelyezni (**SOHA** ne tegye a zsírt a kosárba). Forgassa a hőszabályzó gombját az olvadáspontra, és várjon amíg a zsír megolvad, mielőtt a hőszabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre állítaná.

2. Mielőtt a csatlakozódugót csatlakoztatná, először hajtja le a kosárfogantyút, és függesse fel a kosarat a horogra.
3. Most állítsa a hőfokszabályzót az óramutató járásával megegyező irányban forgatva, a kívánt hőmérsékletre. A hőfok ellenőrző lámpa kigyúl. Amint a készülék elérte a kiválasztott hőmérsékletet, a hőfok ellenőrző lámpa kialszik, és az olajsütő készen áll a sütésre. Amikor az olajhőmérséklet csökken, a hőfokellenőrző lámpa újra kigyúl, majd amint az olajhőmérséklet ismét elérte a kiválasztott szintet újból kialszik.
4. Tegye az előzőleg megszáritott élelmiszert a kosárba (a teljes feltöltés max. két harmada). Egy optimális sütési eredmény eléréséhez, az alábbi mennyiségeket ajánljuk:
  - Fagyasztott Hasáb burgonya: Töltse fel a kosarat max. 2/3-áig
  - Friss Hasáb burgonya: max. 150 g/1 liter olaj vagy 900 g szilárd zsír
  - Kényes ételek esetében, mint krokettek, halak...: csak a kosár alját fedje be.

**! Mindig előre távolítsa el a felesleges jeges részeket, hogy elkerülje az olaj kifröccsenését.**

**! SOHA** ne függesse fel a fagyasztott termékekkel töltött kosarat az olaj fölé, 130°C-os hőmérséklet alatt. Ez az olaj/zsír veszélyes kifröccsenését okozza.

5. A kosarat óvatosan merítse az olajba vagy a zsírba, hogy az élelmiszerben lévő víznek lehetősége legyen elpárologni.

FONTOS: Az olaj károsodásának elkerülése érdekében **SOHA** ne adagoljon sót vagy fűszereket sütés közben. Jobb, ha nem hagyja kiengedni a fagyott ételeket, ezáltal a minőség sokkal jobb lesz.

6. Olajsütő porvédő fedéllel: **SOHA** ne melegítse fel az olajsütőt fedővel lefedve, és ha az olajsütő le van fedve **SOHA** ne használja sütésre

Olajsütő szűrőfedéllel: a sütés fedéllel az olajsütőn megengedett.

7. Sütés után húzza felfelé a kosarat, és függessze fel a horogra.
8. Állítsa vissza a hőszabályzót a legalacsonyabb hőmérsékletre, és húzza ki a csatlakozót. Hagyja teljesen kihűlni, mielőtt kiüríti és megtisztítja az olajsütőt. Csak akkor hajtsa le a kosárfogantyút, amikor az olaj teljesen lehűlt. Helyezze a kábelt a kábel tartóba.

#### IV. Sütési idő és hőmérsékletek

<i>A táblázatban feltüntetett főzéshez szükséges hőfok és idő hozzávetőleges és függ a sütni kívánt étel mennyiségétől illetve egyéni ízléstől</i>					
<b>Burgonya ételek</b>	<b>Idő</b>	<b>Hőfok</b>	<b>Hal ételek</b>	<b>Idő</b>	<b>Hőfok</b>
Hasábburgonya, elősütés	3-5 perc	150-170C°	Rántott halfilé	3-4 perc	150-170C°
Hasábburgonya, második sütés	2-3 perc	190C°	Nyelvhal	3-5 perc	150-170C°
Mélyfagyasztott hasábburgonya	2-4 perc	190C°	Pisztráng, tőkehal	3-5 perc	150-170C°
Burgonyacsipsz	3-4 perc	190C°	<b>Panírozott ételek</b>	<b>Idő</b>	<b>Hőfok</b>
<b>Édes ételek</b>	<b>Idő</b>	<b>Hőfok</b>	Burgonyakrokkett	3-4 perc	190C°
Pudinggal töltött fánk	3-5 perc	190C°	Sajtkrokkett	2-4 perc	190C°
Fánk	5-6 perc	190C°	Rák- és halkrokkett	3-4 perc	190C°
<i>*A sütési hőfok függ a burgonya idényétől fajtájától.</i>			Húsgolyók	3-4 perc	190C°

Pontosítás az elősütött hasáb burgonyára vonatkozóan: A friss hasábburgonya elősütését 150 ° C-on javasoljuk. FIGYELEM: az újburgonya több vizet tartalmaz, ezért ebben az esetben az elősütést 170 ° C-on javasoljuk. Azonban ha idősebb burgonyát használ, akkor a burgonya aranybarnává/színezetté válik már az első sütési ciklus során.

#### V. KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a csatlakozót, és hagyja lehűlni az olajsütőt mielőtt szétszereli. Először távolítsa el a kosarat, majd a vezérlőpanelt a fűtőelemmel és a tálat.
2. - **SOHA** ne merítse a vezérlőpanelt vízbe vagy más folyadékba. Csak nedves törülközővel tisztítsa.  
A rozsdamentes acél ház, rozsdamentes acél fedél és rozsdamentes acél tál tisztítható mosogatógépben vagy mosogatószeres forró vízben. Mindazonáltal azt javasoljuk, hogy a rozsdamentes acél részeket mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa meg arra való tekintettel, hogy a mosogatógépben alkalmazott agresszív tisztítószeres befolyásolhatja a rozsdamentes acél fényességét.  
-Mind a szintetikus ház mind a szintetikus tető mosható mosogatógépben, vagy forró vízzel és mosogatószerrel  
-Fontos: A festett fém ház és a festett fém tető forró vízzel és mosogatószerrel mosandó. A mosogatógépben való tisztítás során előfordulhatnak elszíneződések a tisztítószeresekben felhasznált agresszív vegyszerek hatásának következményeként.  
-A kosarat mosogatószeres forró vízben mosogatókefe segítségével tisztítsa. **SOHA** ne hagyja a kosarat vízben ázni annak érdekében, hogy elkerülje a rozsdásodást.
3. Ha gyorsan, könnyedén és biztonságosan kívánja megtisztítani olajsütőjét, javasoljuk, hogy használja a FRITEL olajsütő tisztítószeret. Töltse meg az olajsütőtálat + 40° C-os meleg vízzel, és adagoljon hozzá mintegy 10 kupaknyi



FRITEL olajsütők tisztítására készült tisztítószer. A terméket +/- 20 percig áztassa, majd üresítse ki az olajsütőtálat.

Alaposan öblítse le és törölje meg egy puha törőlkendővel. A FRITEL olajsütőtisztító szerek természetes enzimeket tartalmaznak. Tehát környezetbarát, biológiailag lebomló és nem toxikus. A FRITEL olajsütő tisztítószer alkalmazható minden anyag esetében, így például rozsdamentes acél, szintetikus anyagok, zománc stb. esetében is.

## VI. HIBAELEHÁRÍTÁS

Ne használja a készüléket, ha sérült. Először a következő ellenőrző lista alapján nézze át:

### 1. Kimegy a biztosíték:

Először hagyja kihűlni az olajsütőt, majd nyomja meg a Reset (Visszaállítás) gombot. Az olajsütő újra használatra kész.

### 2. Az olajsütő nem melegszik fel:

A biztonsági hőszabályzó működése megszakad: Nyomja meg a Reset (Visszaállítás) gombot

A biztonsági kapcsoló megszakad: A vezérlőpanel nincs megfelelően beillesztve a csúsztatóelemekre, a tál helytelenül van felszerelve, vagy az egyik csúsztatóelem sérült. Az első két esetben: szerelje be helyesen az olajsütőt. Az utolsó esetben: jegyezze fel a tápkábel tárolóban található adatokat, majd forduljon kereskedőjéhez.

### 3. Az olaj füstöl vagy túlforr:

Az olaj/zsír régi és minősége leromlott: Cserélje ki az olajat/zsírt

A kiválasztott hőmérséklet túl magas: Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet

A sült étel túl sok vizet vagy túl sok felesleges jeget tartalmaz.

### 4. A sült étel túl zsíros:

Az olaj/zsír régi és minősége leromlott: Cserélje ki az olajat/zsírt

A kiválasztott hőmérséklet túl alacsony: Válasszon magasabb hőmérsékletet

### 5. Ha a tápkábel sérül, azonnal vigye vissza olajsütőjét kereskedőjéhez.

Ha még mindig nem javította meg a hibát, kérjük hívja kereskedőjét.

**A készüléket háztartási használatra fejlesztették ki. Üzleti jellegű felhasználás esetén a jótállás feltételei megváltoznak. Bármely helytelen használatból bekövetkező kár (ennek a használati útmutatónak a figyelmen kívül hagyása) megszünteti a jótállást.**

## VII. JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

A jótállás a vásárlás napján kezdődik. Jótállási időszak: 2 év.  
igény érvényesítéséhez kérjük, tartsa meg a vásárlást igazoló számlát.

A jótállási

### A jótállás kiterjesztése 2 évről 10 évre:

\* Regisztrálja készülékét a <https://www.dunartis.hu/tudnivalok-a-termekregisztracirol-es-garanciaido-kiterjesztesrol> weboldalon és ... minden kész!

A kiterjesztett jótállásra vonatkozó összes feltétel honlapunkon fel van tüntetve.

- A jótállás ingyenesen fedezi azon alkatrészek javítását és/vagy cseréjét, amelyeket műszaki osztályunk meghibásodottnak talált és amelyeknél a meghibásodás, hibás tervezés, anyagok vagy gyártás következménye.
- A jótállás csak az eredeti felhasználóra érvényes.
- A szállítás mindkét irányban a vevőt terheli.
- **A jótállás csak a vásárlást igazoló számla bemutatásával érvényesíthető.**
- Jótállásra nem lehet hivatkozni normális kopás, karcolódás és horpadás esetében.
- A jótállás nem érvényes a következő esetekben:
- Helytelen csatlakoztatás, pl. elektromos feszültség.
- Rendellenes használat, helytelen használat vagy üzleti jellegű felhasználás.
- Gondozás hiány.
- A készüléken végrehajtott módosítások és javítások esetében olyan személyek által akik részünkről, mint gyártó, erre nem rendelkeztek felhatalmazással.
- Ha az azonosító számokat módosítják vagy eltávolítják.
- Ha a használati útmutató utasításait nem tartották be.

## VIII. KÖRNYEZET



A készüléket élettartama végén ne a szokásos háztartási hulladék közé dobja, hanem adja át egy hivatalos gyűjtőhelyen újrahasznosítás céljából. Ezzel segít megóvni a környezetet.

## IX. KÖTELEZETTSÉGEK

A fogyasztó(k) és harmadik felek részéről, semmilyen körülmények között sem terhelhető a gyártó olyan jellegű kötelezettségekkel, amelyek a használati útmutatóban meghatározott biztonsági előírások be nem tartásából erednek. Ezen biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása a termék felhasználója által, vagy bármely más személy által aki nem tartja be ezeket a biztonsági előírásokat, megóvja a gyártót minden olyan jellegű felelősségtől, amely ennek következményeként felmerülhet.