

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 a 3. oldalon)

- A. Szűrőellenőrző nyílás**
- B. Fedél**
- C. Sütőkosár fogantyú**
- D. Fogantyú tologomb**
- E. Sütőkosár**
- F. Kémlelőablak** (csak néhány modellnél)
- G. Szűrő fedőlap**
- H. Vezetéktartó mélyedés**
- I. Ellenőrző lámpa**
- J. Termosztát és kikapcsoló gomb**
- M. Fiók az olajtartó edényhez** (csak néhány modellnél)
- N. Olajleeresztő cső záródugó** (csak néhány modellnél)
- O. Olajtartó edény fedél** (csak néhány modellnél)
- P. Olajtartó edény** (csak néhány modellnél)
- Q. Olajsűrő** (csak néhány modellnél)
- R. Olajleeresztő cső** (csak néhány modellnél)
- S. Percszámláló gomb** (csak néhány modellnél)
- T. Percszámláló kijelző** (csak néhány modellnél)
- U. Olajleeresztő cső tartórekesz ajtaja** (csak néhány modellnél)
- V. Fedélnyitó nyomógomb**
- Z. Kivehető olajtartály**

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 végeztesse el a csatlakozóaljzat cseréjét).
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe.
- A készülék tápvezetékének cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerzőszámok használatára van szükség.
- Sérült tápvezeték esetén a veszélyek elhárítása érdekében a kábelt a gyártóval, egy márkaszervizzel vagy egy szakképzett villanyszerelővel kell kicseréltetni.
- Működés közben a készülék felmelegszik.
NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET GYERMEKEK KÖZELÉBEN!
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül nem használhatják gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek.
- **Ne használja az olajsütőt olaj nélkül.**
- Ha az olajsütőből olajszivárgást észlel, forduljon egy márkaszervizhez vagy a gyártó által meghatalmazott szakemberhez.
- A sütőkosár automatikusan az olajtartály központi csapjába illeszkedik.
Ezért a törések elkerülése érdekében ne forgassa kézzel a sütőkosarat, hogy megtalálja a helyes pozíciót.
- Az olajsütő legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a kivehető olajtartályt (Z), a sütőkosarat (E) és a (szűrők eltávolítása után) fedelet (B) és az olajfelfogó készletet (O, P és Q).
Mindig használja az olajleeresztő csövet (kiszerezés szerint) a víz tartályból való kiürítésére a 14.

ábrán jelzettek szerint.

A művelet befejezése után mindent alaposan töröljön szárazra, távolítsa el az olajtartály alján és különösen az olajleeresztő csőben esetlegesen maradt vizet.

Mindezt azért kell tenni, hogy a készülék üzemelése közben nehegy kifroccsenjen a forró olaj.

- A készülék működése közben az olajleeresztő csőnek mindig zárt állapotban és a tartórekeszben elhelyezve kell lennie.
- A készüléket megfelelő felügyelet nélkül gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek nem használhatják. Ügyeljen, hogy a gyermekek a készüléket ne használhassák játékszerként.
- A készüléket ne mozgassa el a helyéről, amíg a tartályban levő olaj forró.
- A készülék mozgatásához használja a fogófüleket. (Ehhez a művelethez sose használja a sütőkosár fogantyúját).
- A készülék legelső használatakor érezhető "új" szag teljesen természetes. Szellőztesse ki a helyiséget a szag eltávolítására.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a CEE 89/109 irányelvnek
- A kivethető olajtartály (Z) ki- és behelyezését óvatosan és a tartórekesz dőlésszögének követésével végezze.

Ezt a műveletet csak akkor végezze, ha a készülék és az olaj lehűlt. Az olajtartály tartórekesz-be illesztése után győződjön meg, hogy a tartály jól illeszkedik a helyére, mert ellenkező esetben a fedél (B) bezárásakor megsérülhet.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FELTÖLTÉS OLAJJAL VAGY ZSÍRRAL

- A sütőkosarat a (C) fogantyú felhúzásával állítsa a legmagasabb pozícióba (1. ábra).
A sütőkosár felemelését és leeresztését MINDIG zárt fedéllel kell végezni.
- Nyissa ki a (B) fedelet a (V) gomb megnyomásával (2. ábra).
- Felfelé húzva vegye ki a sütőkosarat (3. ábra).
- Öntsön az edénybe maximum 1,5 liter olajat (vagy 1,3 kg zsírt) vagy minimum 1 liter olajat (vagy 1 kg zsírt).

FIGYELEM! A sütőfolyadék szintjének mindig a minimum és a maximum jelzés között kell lennie.

Sose használja az olajsütőt, ha az olajsínt a "min" jelzés alatt van, mert ekkor a biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. A biztonsági kapcsoló cseréjéhez egy márkaszervizhez kell fordulni.

A legjobb eredmény jó minőségű földimogyoró olaj használatával érhető el.

Ne keverjen össze különböző típusú olajokat.

Szilárd zsír használata esetén a nagy zsírdarabokat vágja kisebb darabokra, hogy az olajsütő már az első percekben se melegedjen szárazon.

A hőmérsékletnek a zsír teljes elolvadásáig 150 °C-on kell lennie és csak ezután állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

A SÜTÉS ELKEZDÉSE

1. Tegye a sütni kívánt ételt a sütőkosárba anélkül, hogy a kosarat túlzottan megtöltené (max. 1,2 kg nyers burgonya).
Az egyenletes sütés érdekében az élelmiszert a sütőkosár széle mentén tanácsos elosztani úgy, hogy a központi rész minél kevésbé legyen megterhelve.
2. Helyezze az olajtartályba a sütőkosarat felemelt helyzetben (3. ábra), majd enyhe nyomással zárja le a fedelet úgy, hogy hallja a bezáródást jelző kattantást.
A sütőkosár leeresztése előtt mindig zárja le a fedelet, különben a forró olaj kifroccsenhet.
3. A termosztát gombját (L) állítsa a kívánt hőmérsékletre (4. ábra).
A beállított hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa (I) kialszik.
4. Az ellenőrző lámpa kialvása után azonnal merítse az olajba a sütőkosarat a fogantyú lassú leen-

gedésével. A művelet elkezdése előtt húzza hátra a fogantyún található tologombot (D).

- Természetes, hogy ezután a szűrő (G) fedőlapból jelentős mennyiségű meleg gőz áramlik ki.
- A sütés elején, rögtön az étel olajba merítése után a kémlelőablak (F) (kiszírtetés szerint) belső falán gőzlecsapódás keletkezik, amely azután fokozatosan eltűnik.
- Természetes, hogy a készülék üzemelése közben a sütőkosár fogantyúja körül gőzlecsapódás keletkezik.

ELEKTRONIKUS PERCSZÁMLÁLÓVAL ELLÁTOTT MODELLEK

1. Az (S) gomb megnyomásával állítsa be a sütési időt. Ekkor a (T) 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 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 a percszámláló gombot (S).

A percszámláló a megfelelő csipetítő segítségével a ruhára erősíthető.

FIGYELEM: a percszámláló nem kapcsolja ki a készüléket!

A PERCSZÁMLÁLÓ ELEMINEK CSERÉJE

- Vegye ki a percszámlálót a helyéről (16. ábra).
- A hátoldalon található fedőlapot távolítsa el egy csavarhúzóval (17. ábra).
- Az elemburkolatot (18. ábra) nyitásig fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Cserélje ki az elemet egy ugyanolyan típusúra.
- Szerelje össze a percszámlálót.

Az olajsütő cseréje vagy leselejtezése esetén az elemet ki kell venni a készülékből. Az elem környezetszennyező, ezért kezelésének és elhelyezésének az érvényben levő törvények alapján kell történnie.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSE

A sütési idő lejártá után emelje ki a sütőkosarat (E) és ellenőrizze, hogy kívánt mértékben megpirult-e az étel. A kémlelőablakkal (F) ellátott modellek esetében az ellenőrzést a fedél felnyitása nélkül, a kémlelőablakon keresztül is el lehet végezni. Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a termosztát gomb (L) "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, különösen panírozott vagy lisztbe mártott ételek esetében.

Az apró ételdarabok, szemcsék a sütőfolyadékban maradnak és egy idő után megégnek, így az olaj vagy zsír sokkal gyorsabb minőségi romlását ill. elhasználódását okozzák.

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

Mozdítsa el a tartólap széle felé az olajsütőt (5. ábra).

Annak elkerülésére, hogy az olaj szűrése közben leessen a készülék, a fedelet tartsa mindig nyitott helyzetben és ellenőrizze, hogy az "U" tartólabák mindig a tartólap felületén legyenek (5. ábra).

OLAJLEERESZTŐ CSŐ (R) ÉS OLAJTARTÓ EDÉNY (P) NÉLKÜLI MODELLEK

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét (B) és a fogófülek segítségével vegye ki a kivehető olajtartályt (Z) (24. ábra). Üritse ki az olajtartályt.

2. Az olajtartályból egy szivacs vagy konyhai papírtörölő segítségével távolítsa el az esetleges lerakódásokat. **Helyezze vissza a kivehető olajtartályt (Z) a tartórekeszbe.**
3. A sütőkosarat (E) tegye vissza a felső pozícióba és illesszen az aljára egy, a tartozékok között található szűrőt (20. ábra). A szűrőket a háztartási készülék vételének helyén vagy egy márkaszervizben szerezheti be.
4. Nagyon lassan öntse vissza az olajat vagy zsírt az olajsütőbe és vigyázzon, nehogy túlfolyjon a szűrőn (21. ábra).

Megjegyzés: Az így átszűrt olajat az olajsütő belsejében lehet tárolni.

Abban az esetben, ha két sütés között túl sok idő telne el, tanácsos az olajat egy zárt edényben, sötétben 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 KISZERELÉS SZERINT HAJLÉKONY VAGY MEREV) OLAJLEERESZTŐ CSŐVEL (R) ELLÁTOTT ÉS OLAJTARTÓ EDÉNY (P) NÉLKÜLI MODELLEK

1. Nyissa fel az olajsütő fedelét (B) és vegye ki a sütőkosarat (E).
2. Nyissa ki az ajtót (U) a 22. ábrán jelzettek szerint.
3. Húzza ki az olajleeresztő csövet (R).
4. Vegye ki a záródugót (N) és ezzel egyidejűleg két ujjal zárja el a hajlékony cső (kiszereles szerint) nyílását az olaj vagy zsír kifolyásának megakadályozására mindaddig, amíg nem helyezi a csövet egy gyűjtőedénybe (22. ábra).
Merev cső (kiszereles szerint) esetén vegye ki a záródugót (N) és irányítsa egy edénybe (22. ábra).
5. Folyassa ki az olajat vagy zsírt egy gyűjtőedénybe (23. ábra).
Az olajat mindig eressze ki az olajtartály kivétele előtt.
6. Egy szivacs vagy konyhai papírtörölő segítségével távolítsa el az olajtartályból az esetleges lerakódásokat vagy mossa el a tartályt a "Tisztítás" fejezetben jelzettek szerint.
7. Az olajtartály visszahelyezéséhez nyissa ki az olajleeresztő cső tartórekeszének ajtaját (U), és egy kicsit megdöntve illessze be az olajtartályt, majd vízszintes helyzetben tartott és záródugóval ellátott cső mellett tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet. Végül zárja vissza a tartórekesz ajtaját (24. ábra).
8. A sütőkosarat tegye vissza a felső pozícióba és illesszen az aljára egy, a tartozékok között található szűrőt (20. 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, nehogy túlfolyjon a szűrőn (21. 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 ügyeljen, hogy a zsír ne hűljön le túlságosan, mert megdermedhet.

(A KISZERELÉS SZERINT HAJLÉKONY VAGY MEREV) OLAJLEERESZTŐ CSŐVEL (R) ELLÁTOTT ÉS OLAJTARTÓ EDÉNY (P) NÉLKÜLI MODELLEK

1. Húzza ki a fiókot (M) a 6. ábra szerint.
2. Helyezze az olajtartó edényt (P) fedél (O) nélkül a helyére (7. ábra).
3. Vegye ki a sütőkosarat.
4. Nyissa ki az ajtót (U) a 8. ábrán látható módon.
5. Tegyen egy olajsűrőt (Q) az edényre (8. ábra).
6. Húzza ki az olajleeresztő csövet (R), vegye ki a záródugót (N) és ezzel egyidejűleg két ujjal szorítsa össze a hajlékony olajleeresztő cső (kiszereles szerint) az olaj vagy zsír kifolyásának megakadályozására mindaddig, amíg nem teszi a csövet a szűrőre (Q) (lásd 9. ábra).
Merev olajleeresztő cső (kiszereles szerint) esetén vegye ki a záródugót (N) és irányítsa a szűrőre (Q) (22. ábra).

7. Folyassa ki az olajat az olajtartó edénybe (P) és ügyeljen, hogy az olaj az "X" nyílásokon távozzon (15. ábra). Ezek a nyílások arra szolgálnak, hogy megakadályozzák az olaj kifolyását a szűrőtálcából, ha az olaj túl gyorsan folyik vagy a szűrő el van tömődve.
Ebben az esetben a szűrés nem lesz ideális.
Ha az olaj különösen "szennyezett" ügyeljen, nehogy kifolyjon a szűrőből. Az olajat mindig eressze ki a tartály kivétele előtt.
 8. A művelet befejezésekor a dugó visszazárása után tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet és zárja be az ajtót
 9. Egy szivacs vagy konyhai papírtörölő segítségével távolítsa el a tartályból az esetleges lerakódásokat vagy mossa el a tartályt a "Tisztítás" fejezetben jelzettek szerint.
 10. Az olajtartály visszahelyezéséhez nyissa ki az olajleeresztő cső tartórekeszének ajtaját (U), és egy kicsit megdöntve illessze be az olajtartályt, majd vízszintes helyzetben tartott és zárodugóval ellátott cső mellett tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet. Végül zárja vissza a tartórekesz ajtaját (24. ábra).
 11. A tartóedényt az (O) fedéllel együtt tegye vissza a helyére, hogy az olajat jobban tárolja a következő használatig.
 12. Tegye vissza az eredeti helyére a fiókot.
 13. Egy szivacs vagy konyhai papírtörölő segítségével távolítsa el az olajtartályból az esetleges lerakódásokat.
- Zsír alkalmazása esetén ügyeljen, hogy a zsír ne hűljön le túlságosan, mert megdermedhet.**

A SZAGSZŰRŐ CSERÉJE

A készülék fedelének belsejében található szagszűrők egy bizonyos idő után elvesztik szagelszívó képességüket. A szűrő színének a fedél hátoldalán található, 10. ábrán jelzett nyílásán (A) keresztül látható megváltozása azt jelzi, hogy a szűrőt ki kell cserélni. A cseréhez távolítsa el a műanyag fedőlapot (G) (11. ábra)

FIGYELEM! A fehér szűrőnek a fémrészre kell támaszkodnia (12. ábra), a színes oldalnak pedig felfelé (a fekete szűrő felé) kell néznie. Szerelje vissza a szűrő fedőlapot és ügyeljen, hogy az elülső kapcsok a 12. ábrán látható módon helyesen illeszkedjenek.

TISZTÍTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletet kezdene el mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból. **Az olajsütőt ne mártsa vízbe és ne tegye vízszög alá. A készülék belsejébe szivárgó víz áramutést okozhat. Miután kb. 2 óráig hűlni hagyta a sütőfolyadékot, ürítse ki a tartályból az olajat vagy zsírt "Az olaj vagy zsír szűrése" szakaszban leírtak szerint.**

Vegye le a fedelet a 10. ábrán látható módon. A készülék fedele levehető. A levételhez a fedelet nyomja hátra (lásd "1" nyíl, 10. ábra) és ezzel egyidejűleg húzza felfelé (lásd "2" nyíl, 10. ábra).

A fedelet csak a szűrők kivétele után mártsa vízbe.

Az olajtartály tisztítását az alábbiak szerint végezze:

- Finoman emelje fel a tartályt, vegye ki az olajsütőből (lásd 24. ábra) és mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel egy puha szivacs segítségével. Az olajtartály tisztításához sose használjon dörzshatású mosószereket vagy szivacsokat, mert azok megsérthetik a tartály tapadásgátló bevonatát. A tartály az olajleeresztő csővel együtt mosogatógépben is tisztítható. Ügyeljen, hogy a cső ne ütődjön meg, ami befolyásolhatja annak helyes működését.
- Az olajleeresztő cső belső részének tisztításához használja a gyári kiszerelésben található kefért (13. ábra). A cső kihúzása előtt ne használja a kefért.
- Azt tanácsoljuk, hogy a csövet rendszeresen ellenőrizze. Ha a cső sérültnek látszik, azt De'Longhi szakembernek kell kicserélnie. A helyi képviselő címéért lépjen kapcsolatba a De'Longhi ügyfélszolgálatával.
- Azt tanácsoljuk, hogy a sütőkosarat rendszeresen tisztítsa és távolítsa el az esetleges lerakódásokat A sütőkosarat és annak nyele tisztítható mosogatógépben.
- Az olajsütő külső felületét nedves és puha ruhával törölje át az esetleges olaj- vagy gőzcseppek vagy -foltok eltávolítására.

- **Mosás után alaposan töröljön mindent szárazra. Távolítsa el az olajtartály alján és különösen az olajleeresztő csőben esetlegesen maradt vizet. Ezáltal meg lehet akadályozni, hogy a készülék üzemelése közben forró olaj fröccsenjen ki és okozzon égési sérüléseket.**
- Az olajtartály visszahelyezéséhez nyissa ki az olajleeresztő cső tartórekeszének ajtáját (U), és egy kicsit megdöntve illessze be a olajtartályt, majd vízszintes helyzetben tartott és záródugóval ellátott cső mellett tegye vissza a helyére az olajleeresztő csövet. Végül zárja vissza a tartórekesz ajtáját (24. ábra).
- Sose ürítse ki a tartályt az olajsütő megdöntésével vagy felfordításával (19. ábra).

TAPADÁSGÁTLÓ BEVONATTAL ELLÁTOTT OLAJTARTÁLYAL RENDELKEZŐ MODELL

A tapadásgátló bevonattal ellátott olajtartály tisztításához ne használjon dörzshatású tisztítószerket, csak semleges mosószert és egy puha ruhát.

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 a készített ételek típusától függ. A panírozás például jobban szennyezi az olajat, mint az egyszerű sütés.

Mint bármilyen olajsütő esetében, a többször felmelegített olaj károsodik és megromlik! Ezért rendszeres szűrés mellett is tanácsos bizonyos időközönként teljesen 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

Mivel ez az olajsütő a forgatható sütőkosárnak köszönhetően kevés olajjal működik, nagy előnyt jelent, hogy a kereskedelembe kapható olajsütőkhöz képest ennél elég az olajnak csak kb. a felét eltávolítani.

A HELYES SÜTÉS MÓDJA

- Fontos, hogy minden recept esetén betartsa 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 ha az ellenőrző lámpa kialszik.**
- Ne tegyen túl sok ételt egyszerre a sütőkosárba.
A sütőkosár túlterhelése esetén az olaj hőmérséklete hirtelen lecsökken, így az étel teleszívja magát olajjal és nem sül át egységesen.
- Nagyobb mennyiségű étel sütésekor az olaj hirtelen felforrásának és kicsapásának megakadályozása érdekében az olaj hőmérsékletét a jelzettnél alacsonyabbra kell állítani.
- 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 a nedves élelmiszer sütés után nem lesz ropogós (különösen a burgonya).
A magas víztartalmú élelmiszereket (hal, hús, zöldség) tanácsos bepanírozni vagy belisztezni, de a főlősleges morzsát vagy lisztet le kell rázni mielőtt az ételt az olajba tenné.

NEM FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

	Étel	Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő perc
HASÁBBURGONYA	1,4 liter olajjal való sütéshez ajánlott mennyiség	600	190	10-12
	Maximum mennyiség 1 liter olajjal	1000	190	18-20
	Maximum mennyiség 1,5 liter olajjal	1200	190	20-22
HAL	Kalamájó (kalmár)	500	160	9-10
	Fésüskagyló (canestrelli)	500	160	9-10
	Királyrák farok	600	160	7-10
	Szardínia	500-600	170	8-10
	Szépia (tintahal)	500	160	8-10
	Nyelvhal (3 szelet)	500-600	160	6-7
HÚS	Rántott marhaszelet (2 db)	250	170	5-6
	Rántott csirkeszelet (3 db)	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. Ennek hatására elkerülhetetlen, hogy az olaj vagy zsír hőmérséklete jelentősen lecsökken. 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		Max. mennyiség g	Hőmérséklet °C	Idő perc
HASÁBBURGONYA	1,5 liter olajjal való sütéshez ajánlott mennyiség	200 (*)	190	4-6
	Maximum mennyiség 1,1 liter olajjal	600	190	13-15
	Maximum mennyiség 1,5 liter olajjal	1000	190	18-20
BURGONYAKROKETT		500	190	7-8
HAL	Panírozott tőkehal rudak	300	190	4-6
	Tengeri rákokcskák	300	190	4-6
HÚS	Rántott csirkeszelet (3 db)	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 hasáburgonyát is készíthet, de vegye figyelembe, hogy akkor az elkészült hasáburgonya zsírosabb lesz. Ennek az az oka, hogy az olaj hőmérséklete a fagyasztott étel behelyezéstének pillanatában hirtelen lecsökken.

MŰKÖDÉSI RENDELLENESÉGEK

RENDELLENESÉG	OK	MEGOLDÁS
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 földimogyoró olajat.
Az olaj kifut	A megromlott olaj túlzottan habosodik. A forró olajba mártott ételkészítmény nem volt elég száraz. A sütőkosár túl gyorsan lett a tartályba eresztve. Az olaj szintje túllépte a maximum határt.	Cserélje le az olajat vagy a zsírt. Gondosan szárítsa meg az ételkészítményeket. Lassan eressze le a sütőkosarat. Csökkentse a tartályban az olaj mennyiségét.
Az olaj nem melegszik fel	Valószínűleg beavatkozott a biztonsági hőkapcsoló.	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 az olajtartály alját. Tisztítsa meg a sütőkosár vezetőgörgő gyűrűjét.