

TEFAL®

TE MINDENRE GONDOLSZ

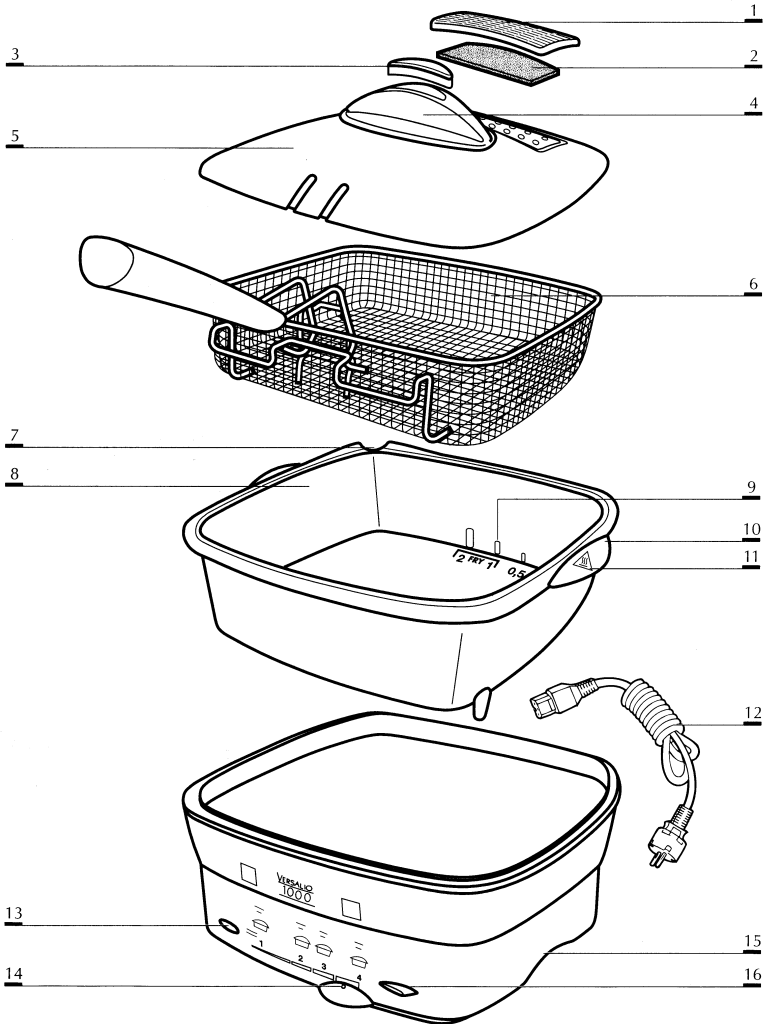


VERSALIO OLAJSÜTŐ 6151

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

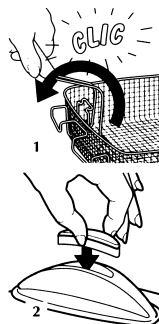
Leírás

Használat előtt
Használati utasítás
Sütés bő olajban
Sütés kevés olajban
A sütőolaj tisztítása
Főzés és pírítás
Tisztítás és karbantartás
Biztonsági utasítások
Gyakorlati tanácsok
Tartozékok



Leírás

1. Szűrőház fedél
2. Szagszűrő
3. Óra vagy fogantyúfedél (modelltől függően)
4. Fedélfogantyú
5. Fedél
6. Kosár fogantyúval
7. Kiöntő csőr
8. Kivehető tartály (tapadásgátló bevonattal)
9. Zsiradékszint jelző (max. 2 liter)
10. A levehető tartály fogantyúja
11. Levehető tápkábel (modelltől függően)
12. Ellenőrző lámpa
13. Szabályozható termosztát
14. Szállító fül
15. Be/kikapcsoló gomb



Használatbavétel előtt

- Vegye ki a készüléket a dobozból és csomagolja ki az összes tartozékot.
- Helyezze fel a kosár fogantyúját az **1. sz. ábra** szerint.
- Emelje ki a kosarat a kivehető tartályból.
- Vegye ki az iratokat és a védő papírt.
- Emelje ki a kivehető tartályt.
- Ellenőrizze, hogy semmi nem maradt a készülék és a tartály között (papír, csomagolóanyag, stb.).
- Egy szivacs és mosogatószer segítségével tisztítsa meg a kivehető tartályt és a kosarat.

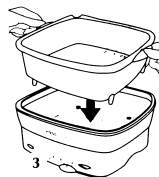
Az óra behelyezése (modelltől függően)

- Mielőtt beillesztené az órát a fülbe, törje el a fülben elhelyezett műanyag nyelvcskét, hogy az óra később kivehető legyen. **2. sz. ábra**
- Ha az órát a nyelvcske kitorése nélkül helyezte be, szedje szét a fület, vegye ki az órát, törje ki a nyelvcskét és tegye be újra az órát. **3. sz. ábra**

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Helyezze be a kivehető tartályt **3. sz. ábra**

- Helyezze be a kivehető tartályt oly módon, hogy annak a négy lába beilleszkedjen a Versalio alján levő fémlemezen kialakított négy mélyedésbe. Ha nem illeszkedik, fordítsa meg a tartályt oly módon, hogy a kiöntő csőr hátrafelé nézzen.



A tartály feltöltése olajjal vagy más zsiradékkal

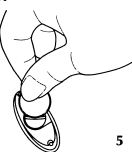
- A kivehető tartályon levő 0,5 jelzés megfelel 0,5 liternek.
- A kivehető tartályon levő 1 jelzés megfelel 1 liternek.
- 1,5 liter zsiradék szintje az 1 és 2 jelzés között áll.
- A zsiradék mennyisége ne haladja meg a kivehető tartály alján látható „2” jelet.
- Töltse fel a kivehető tartályt az alábbi táblázatból kiválasztott receptben szereplő zsiradékmennyiséggel.
- Soha ne tegyen szilárd halmazállapotú zsiradékot a sütőkosárba, azt helyezze közvetlenül a kivehető tartályba.
- Használjon növényi étolajat vagy növényi zsiradékot (napraforgó, mogyoró, olíva, stb.).
- Ha szilárd halmazállapotú zsiradékot használ, vágja azt kis kockákra, mielőtt a tartályba helyezné. Ezt követően olvassa fel azt, ehhez kapcsolja be a készüléket és a termosztátot állítsa „1” állásba (főzés).
- Soha ne keverje össze a szilárd halmazállapotú zsiradékot folyékonyal, és ne keverjen össze különböző márkájú anyagokat.
- Ne keverje össze a használt olajat újjal, mert így csak az új olajat teszi tönkre igen rövid idő alatt.

- Minden sütés előtt ellenőrizze az olajsintet.

Főzés módja	Főzés	Pirítás	Sütés kevés olajban	Sütés bő olajban
Olaj mennyisége	egy vagy több evőkanál	egy vagy több evőkanál (maximum 0,5 l)	1-1,5 l (tetszés szerint)	2l
Szilárd zsiradék	néhány evőkanálnak megfelelő	néhány evőkanálnak megfelelő	1-3 tömb	4 tömb

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA (modelltől függően)

- Az óra kivethető. A fogantyúból úgy lehet kivenni, hogy ki kell akasztani a házából. 5. ábra
- Nyomja a gombot folyamatosan vagy egymás után többször, hogy be tudja állítani a perceket. Eressze el a gombot. A kiválasztott idő megjelenik és elkezdődik a visszaszámlálás.
- A visszaszámlálás utolsó perce másodpercekre osztva látható.
- Ha hiba történt vagy törölni akarja a kiválasztott időt, tartsa benyomva a gombot két másodpercig, ekkor az óra automatikusan nullára áll, és az előzőekben leírtak szerint újra kezdődhet a programozás.

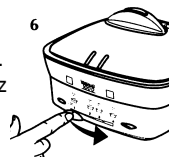


A jelzőcsengő leállítása

- Amikor a főzési vagy sütési idő lejárt, ezt az óra két, húsz másodperces időkülönbséggel leadott sorozatban, sorozatonként tízszer három rövid sípjellel jelzi.
- A leállításhoz elegendő megnyomni a gombot. Figyelem: **az óra a főzés vagy sütés idejét mutatja, de nem állítja le a készülék működését.**

Az elem cseréje - 6. ábra

- Ha a kijelzőn levő karakterek egy része vagy mindegyike eltűnik, az elemet ki kell cserélni.
- **Az óra elhasznált elemét nem szabad a környezetben eldobni.** Elemcserét követően az elemet speciális gyűjtőhelyen kell elhelyezni vagy le kell adni egy kijelölt szervizben.



Javaslatok

- Soha ne emelje ki a kivethető tartályt a készülék működése közben.
- Az ételek kiemeléséhez használjon fa vagy műanyag eszközöket, hogy ne sértse meg a kivethető tartály tapadásgátló bevonatát.
- Lehet vízzel is főzni, azonban a folyadék mennyisége ne haladja meg a két litert, nehogy kifolyjon.
- Ne használjon fém eszközöket.
- Soha ne szeletelje az ételeket közvetlenül a kivethető tartályban.

Sütés bő olajban és kevés olajban

A SÜTŐOLAJ ELŐKÉSZÍTÉSE

- Miután a zsiradékot behelyezte a kivethető tartályba, csavarja te teljesen a kábelt és dugja be a konnektorba.
- A kivethető kábellel ellátott modelleknél: dugja be a tápkábelt a készülékbe, majd ezt követően a hálózati aljzatba.
- A kapcsolót helyezze „I” állásba (bekapcsolás), erre kigyullad az ellenőrző lámpa.
- Vegye le a fedelet.
- Állítsa be a termosztátot a sütendő terméktől függően - **7. sz. ábra.** Ehhez nézze át az alább bemutatott táblázatot.
- Tegye rá a fedelet.
- Melegítse fel az olajat/zsiradékot. Az előmelegítés során a jelzőfény többször is kigyullad és újra elalszik. Körülbelül 15 perc elteltével a sütőközegek eléri a megfelelő hőmérsékletet és az eredmény jobb lesz.

Termosztát állás
Versalio olajsütő

Sütés(1-1,5 l)



Sütés(2 l)



A sütőkosár feltöltése

- Ahhoz, hogy a megsütött ételmiszer könnyű és ropogós legyen, célszerű nem túlságosan megtölteni a kosarat. Figyelem: ne lépje túl a kosár felett levő „max.” jelzést.

A megfelelő sütési idő kiválasztása

- A sütés alatt a jelzőfény meggyullad és kialszik. Csak akkor marad égve, ha a Versalio éppen fűt annak érdekében, hogy az olaj a megfelelő hőmérsékletet elérje vagy azt megtartsa.
- Tanulmányozza az alábbi táblázatot a megfelelő sütési hőmérséklet és idő beállításához. A hőmérséklet értékek csupán tájékoztató jellegűek, amelyet Ön tetszése szerint módosíthat.

SÜLT BURGONYA SÜTÉSI IDŐK

Készítmény		Mennyiség	Termosztát	Idő
		állása		
Friss sült burgonya	Biztonsági határérték	1000 g	4	15-16 perc
	Javasolt maximális mennyiség a burgonya optimális sütéséhez	550 g	4	10-11 perc
Mélyhűtött sült burgonya	Biztonsági határérték	750 g	4	13-15 perc
	Javasolt maximális mennyiség a burgonya optimális sütéséhez	400 g	4	7-8 perc

Figyelem!

A kosarat csak olyan élelmiszerekhez használja, amelyek jelentős mennyiségű zsíradékot igényelnek (legalább „1” szint), mert ellenkező esetben tönkretelheti.

FRISS TERMÉKEK SÜTÉSI IDEJE

Készítmény	Mennyiség	Termosztát	Idő
		állása	
Rósejbni (chips)	300 g	4	4-6 perc
Burgonya gömbök (10-12 db)	300/350 g	4	10-12 perc
Burgonya sörtesztában	250 g	4	7-9 perc
Csirkekrokett	350/400 g	4	8-10 perc
Burgonyakrokett (8-10 db)	350/400 g	4	8-10 perc
Rántott borjúmáj (2-3 db)	300 g	3	8-13 perc
Sült csirke darabok (8-10 db)	1,2 kg	3	13-15 perc
Sertészelet	400/500 g	3	5-7 perc
Sült alma (7-8 db)	200/250 g	3	7-9 perc
Zöldségek sörtesztában (10-12 db)	250/300 g	3	11-13 perc
Kis fánk (10-15 db)	200/250 g	3	8-9 perc
Tengeri hal (tonhal, nyelvhal)(2 db)	250/300 g	3	8-9 perc
Padlizsán nápolyi módra (6 db)	200 g	3	6-8 perc
Rántott tök	600 g	4	10-12 perc

Mélyhűtött termékek elkészítése

- Nem panírozott halfilé, egész hal, belsejégek, stb.: várja meg, amíg a termék felenged, majd úgy készítse el, mint a friss terméket.
- Előszűtött sült burgonya, panírozott hal, stb.: felengedés nélkül, azonnal sütni. Figyelem: nem minden mélyhűtött termék kész az azonnali felhasználásra!
- Szárítsa meg és alaposan rázza le a mélyhűtött terméket, hogy leperegjenek a kis jégdarabok, mielőtt a kosárba helyezné az ételt.

- Állítsa a termosztátot a táblázatban jelölt értékre.
- Mirelit esetén csökkentse a mennyiségeket a friss termékekhez képest. A kosarat ne töltsé 3/4 résznél jobban.

MÉLYHŰTÖTT TERMÉKEK SÜTÉSI IDEJE

Készítmény	Mennyiség	Termosztát állása	Idő
Kis burgonyagömbök (40 db)	300 g	4	8-10 perc
Burgonyakrokkett (10-12 db)	350/400 g	4	6-8 perc
Panírozott tőkehal (10-12 db)	350/400 g	4	6-8 perc
Halfilé sörtesztában (8-10 db)	250/300 g	4	6-8 perc
Panírozott nyelvhal filé (3 db)	280/300 g	4	7-9 perc
Panírozott halfalatok (8-10 db)	250/300 g	4	6-8 perc
Rák sörtesztában (12 db)	300/500 g	4	7-9 perc
Tintahal sörtesztában (10-12 db)	220/250 g	4	6-8 perc
Alma sörtesztában (9 db)	220/250 g	4	5-6 perc
Rántott borjúérmék (10 db)	300/350 g	4	8-10 perc
Rántott sertésérmék (10-12 db)	300/350 g	4	8-10 perc
Marhahús gombócok (8-10 db)	450/500 g	4	8-10 perc

Az óra beállítása és a jelzőcsengő kikapcsolása
(lásd az 5. oldalt)

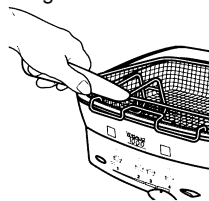
Az ételkészítés beleengedése a sütőolajba

- Várja meg az előmelegítéshez szükséges 15 percet, csak ezután eressze bele a kosarat az olajba.
- Vegye le a fedelet.
- Helyezze bele a sütendő ételkészítést a kosárba.
- Lassan eressze bele a kosarat a sütőolajba, közben egy-két alkalommal álljon meg.
- Tegye rá a fedelet.

Az ételkészítés kiemelése az olajból

Amikor a kiválasztott sütési idő letelt:

- Vegye le a fedelet, nehogy az ételkészítés megpuhuljon.
- Emelje fel a kosarat és akassza a kivehető tartály peremére - 8. ábra.
- Hagyja lecssepegni az ételt, mielőtt egy tányérra tenné.



A sütés vége

- Az utolsó sütés végeztével a kapcsolót helyezze „0” állásba (kikapcsolás).
Húzza ki a tápkábelt és hagyja a zsiradékot lehűlni, mielőtt elrakná.

Mesterszakácsunk tanácsai

Ne feledje, hogy az olaj előmelegítése (kb. 15 perc) elengedhetetlen a sikeres főzéshez.

- Ha egyféle termékkel egymás után több adagot szeretne sütni, a második adagtól kezdve kissé növelje meg a sütési időt.
- Két sütés között ellenőrizze, hogy az olajszint a kiválasztott recept szerinti zsiradékmennyiséghez tartozó minimum és maximum jel között található.
- A sütendő ételkészítést vágja fel szabályos, kis darabokra, hogy egyformán süljenek meg.
- Az ételt a sütés után sózza és fűszerezze, a Versalio készüléken kívül, hogy tovább felhasználható legyen a sütéshez alkalmazott zsiradék.
- Kerülje a nagyon vastag darabokat, amelyek nehezen sülnék át.
- A nedves ételkészítést alaposan szárítsa meg, hogy az ropogós legyen – különösen a friss burgonyát.

Figyelem!

A megégett ételmaradványok felgyorsítják az olaj elhasználódását és idővel meg is gyulladhatnak.

A sütőolaj tisztítása

- A süttöt étel könnyűsége, tápértéke és minősége függ a sütőolaj jó minőségétől.
- Minden sütés után tisztítsa meg a sütőolajat, hogy az a lehető leghosszabb ideig megőrizze alapvető tulajdonságait.

A maradványok eltávolítása

Minden sütés után egy szűrővel vagy szitával távolítsa el a sütőolajból a nagyobb szennyeződések és az ott maradt kisebb ételdarabokat.

A sütőolaj szűrése

A zsiradék leszűréséhez meg kell várni, hogy az kihűljön, majd a készülékből ki kell emelni a kivehető tartályt és azt oly módon kell megdönteni, hogy a zsiradék a tartály csőrén át egy erre a célra előkészített edénybe belefolyjon.

- Helyezzen egy szűrőpapírt a kosár aljára.
- A kosarat akassza rá a kivehető tartály peremére, és a zsiradékot óvatosan öntse rá a szűrőpapírra.

A zsiradék tárolása

- Fénytől védett edényben.
- Magában a Versalio edényben.



A zsiradék cseréje

- A sütőolaj gyártók az javasolják, hogy az olajat 8-12 alkalmanként cserélni kell. Kövesse az utasításait.
- Az elhasznált zsiradékot ne öntse bele a mosogatóba.
- Várja meg, amíg a sütőfolyadék lehűl és dobja ki a szemébe vagy az erre a célra kialakított konténerekbe.

FŐZÉS ÉS PIRÍTÁS

- Az olajban történő sütés mellett a Versalio más főzési módokat is lehetővé tesz. A termosztát beállításával ugyanúgy tud üzemelni, mint egy fazék vagy serpenyő.
- Tekintettel kell lenni arra, hogy a termosztát alacsonyabb hőmérsékletre való állításakor egy kis időt kell hagyni, hogy a készülékben a hőmérséklet lecsökkenjen, mivel a kivehető tartály alja meglehetősen vastag.
- Saját belátása szerint főzhet fedővel vagy anélkül.
- Fedő nélkül a főzési idő kicsit hosszabb.

	Melegen tartás		
Termosztát állása	Gomb teljes balra állítva		
Versalio	Melegen tartás		



A főzés előkészítése

- Miután a zsiradékot vagy vizet beletette a kivehető tartályba, csavarja le a tápkábel és dugja be a konnektorba.
- Vegye le a fedőt.
- A termosztátot az elkészítendő ételnek megfelelően állítsuk be.
- Ha zsiradékot használ, azt forrósítsa fel, a receptkönyv utasítása szerint.

Fontos:

Ha a 0,5 jelzésnél kisebb mennyiségű zsiradékot használ, a termosztátot hagyja a 2 állásban legalább 3 percig, majd ezt követően növelje a hőmérsékletet.

Az óra beállítása és a jelzőcsengő kikapcsolása

A megfelelő főzési idő kiválasztása

- A főzés ideje alatt a jelzőfény többször kigyullad és elalszik. Csak akkor ég folyamatosan amikor a Versalio éppen fűt, hogy az olaj elérje vagy megőrizze a megfelelő hőmérsékletet.

- Az alábbi táblázatban megtalálja a főzési időket és hőmérsékleteket. A hőmérséklet értékek tájékoztatásul szolgálnak, ezeket Ön ízlése szerint változtathatja.

FRISS TERMÉKEK FŐZÉSI VAGY PIRÍTÁSI IDEJE

Készítmények	Mennyiség	Termosztát állása	Idő
Hagymaleves	1,5 l	1	20 perc
Milánói leves	2 l	1	1 óra
Rizottó	300 g	2 vagy 1*	20 perc
Pirított burgonya	800 g	2	20 perc
Zöldséges tál	800 g	2 vagy 1*	20 perc
Lazac	800 g	3	4-6 perc
Paella	800 g	2 vagy 1*	40 perc
Rántott tőkehalfilé	800 g	2	9-10 perc
Hagymás rostélyos	1 kg	2 vagy 1*	1 óra 30 perc
Chili	800 g	2 vagy 1*	1 óra
Borjú bécsi	4 db	2	5-7 perc
Sertésborda	4 db	2	10 perc
Vaníliás vagy csokoládés piskóta	-	2	35 perc

(* Térjen vissza a 2 állásba)

Készítmények	Mennyiség	Termosztát állása	Idő
Halrudak (10-12 db)	300/350 g	2	10 perc
Pirított burgonya	800 g	3, majd 2	18 perc

Főzés vagy pirítás vége

- A kapcsolót állítsa „0” állásba (kikapcsolás).
- A készülék tápkábelét húzza ki a konnektorból.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A kivehető tartály tisztítása

- Csak a kivehető tartályt szabad vízbe meríteni. Tisztításához használjon meleg vizet, folyékony mosogatószeret és szivacsot. Ne használjon súrolóport, se fémgypapotot. Ha az étel leég, a kivehető tartályt egy ideig áztassa, mielőtt elmosná.
- A Versalio kivehető tartálya tapadásgátló bevonattal van ellátva, és a mosogatógépben is mosható. Ebben az esetben kövesse az alábbi javaslatokat.
- Ne sértse meg a tartály belső bevonatát a mosogatógép rácsaival.
- A mosogatógépben történt többszöri tisztítás után a bevonat felújításához javasoljuk, hogy egy olajjal átitatott ruhával törölje át a kivehető tartály egész belső felületét.

Fontos megjegyzés: A huzamosabb igénybevétel nyomán megjelenő elfeketedés és csíkok nem jelentenek hátrányt. A TEFAL garantálja, hogy a tartály tapadásgátló bevonata megfelel az élelmiszerrel érintkező anyagokra vonatkozó előírásoknak.

Gyakorlati tanácsok

- A mosogatógépben történő többszöri mosogatás hatására a kivehető tartály külső felületén fehéres foltok jelenhetnek meg. Ez semmiféle veszélyt nem jelent a készülék működésére vonatkozóan.

A foltok kialakulása megakadályozható, ha egy száraz ruhával minden mosogatás után eltörli a kivehető tartály külső felületét.

- A bevonat tapadásgátló tulajdonságának megőrzése érdekében ne szeletelje az ételeket közvetlenül a tartályban.
- A kivehető tartályt mindig tegye pontosan a helyére a készülékben.

Övintézkedések

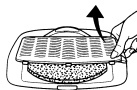
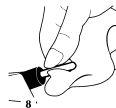
- A tisztítást követően meg kell szárítani a kivehető tartály alatt levő fűtő egység végeit.

9. sz. ábra.

- Ne tisztítsa a fűtő egység csatlakozóinak szilikon gumi záródugóit: ezek érzékenyek a vágásra és az oldószerekre, és veszélyeztethetik a készülék szigetelését. **10. sz. ábra.**
- Ne próbálja meg eltüntetni a gumidugókon esetlegesen kialakuló foltokat, mivel ezek nem befolyásolják a hatékonyságot.

- Ne törölje maró vagy savas folyadékkal a fűtőszál végeit, hanem gyengéden, egy ruhával törölje szárazra.

- Kerülje el a kivehető tartály leesését vagy megütését. Ha a fűtőszál csatlakozói vagy valamelyik láb deformálódik, a készülék használhatatlanná válhat. Ebben az esetben javasoljuk a kivehető tartály cseréjét. Ehhez célszerű a hivatalos szakszervizünket felkeresnie.



10

A készülék többi részének tisztítása

Fontos: ne feledje el kivenni az órát és a szűrőt, mielőtt kézzel vagy mosogatógépben tisztítaná a fedelet.

- A készülék külsejét és a kábelt mossa le egy nedves ruhával, majd törölgesse szárazra. Ne használjon maró vagy lúgos tisztítószeret.
- A termék belsejét ne tisztítsa vízzel.
- Vegye ki a kosarat és mossa el enyhe mosószeres meleg vízzel.
- Mielőtt elrakná a készüléket, a hátán tekerje fel a kábelt.

Figyelem: Idővel a fedél belső felülete kissé elszárgulhat. Ez semmilyen problémát nem jelent a készülék megfelelő üzemelésével kapcsolatban.

- Ne merítse vízbe a készüléket, ne tegye be a mosogatógépbe, mivel csak a kivehető tartály tehető vízbe.

A szagszűrő cseréje – 11. ábra (modelltől függően)

- Az aktív szénszűrő képessége elég gyorsan csökken, a süttöt élelmiszerektől és a használat gyakoriságától függően. Javasoljuk, hogy a szűrőt 20-30 használat után cserélje ki.
- Vegye le a Versalio fedelét.
- Vegye ki a szűrő fedelét.
- Emelje ki a szűrőt, dobja ki, és tisztítsa meg a fedél belső részét.
- Tegye be az új szűrőt, a kerekített részével kifelé.
- Tegye fel újra a szűrő fedelét.

Figyelem: a szűrő cseréjének elmulasztása az olaj kifutását okozhatja.

- A 794428 cikkszámú szagszűrőt a kijelölt szervizekben és a szaküzletekben lehet beszerezni.

KÖRNYEZETVÉDELLEM

A készülék több évi használatra készült. Azonban előfordulhat, hogy Ön le akarja cserélni az olajsütőjét. Ekkor ne feledje, hogy hozzá tud járulni a környezet védelméhez.

Mielőtt kidobná olajsütőjét, vegye ki az óra elemét és vigye el egy erre kijelölt gyűjtőhelyre.

A kijelölt szakszervizek átveszik a használt készülékeket, hogy azokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően semmisítsék meg.

Ez a készülék megfelel az érvényben levő biztonsági előírásoknak és szabályoknak, valamint az Európai Közösség következő direktíváinak: a 93/68/CEE direktíva által módosított 89/336/CEE direktíva az elektromágneses eszközökről; a 93/68/CEE direktíva által módosított 73/23/CEE direktíva az alacsony feszültségű berendezésekről.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A kosárban sült étel soha ne az edényben rázza meg, mert ez károsíthatja a bevonatot.
- Ez a készülék megfelel az érvényben lévő biztonsági szabályoknak és előírásoknak.
- Egyazon sütés alkalmával ne keverje össze a különböző típusú zsiradékokat.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel a készüléken jelzett feszültségnek (kizárólag váltóáram).
- Tekintettel a különböző érvényben levő szabályokra amennyiben a készüléket a vásárlás helyétől eltérő országban használják, az erre a célra kijelölt intézményben be kell vizsgáltatni.
- Használjon stabil és sima munkafelületet, amely távol van a felfröccsenő víztől.
- A készüléket ne helyezze hőforrás közelébe (a műanyagból készült szigetelő burkolat súlyosan megsérülhet).
- Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket tartsa távol gyermekektől.
- Ne hagyja lógva a kábelt.
- A készüléket mindig földelt konnektorba dugja be.
- A kábelt ne rántsa ki a konnektorból.
- Tartsa tiszteltben a zsiradék maximális feltöltési szintjét.
- Ne töltse túl a kosarat, különösen ne mélyhűtött termékkel, hogy elkerülje az olaj kifutását.
- A fűtésre szánt elektromos készülék üzembehelyezésekor magas hő keletkezik, amely égést okozhat. Annak ellenére, hogy a készülék maximális hővédelemmel van ellátva, ne nyúljon hozzá a kivehető tartály részeihez.
- A kivehető tartály fém fogantyúja csak a készülék teljes lehűlését követően használható.
- Soha ne tegye a kezét közvetlenül a szűrőfedél fölé a készülék működése közben, mivel az ott eltávozó gőz hőmérséklete igen magas.
- A készüléket húzza ki a konnektorból, amennyiben használat közben rendellenességet tapasztal, illetve tisztítás és karbantartás előtt.
- A zsiradékot rendszeresen szűrni kell. Az ételmaradványok megéghetnek és gyorsabban tönkreteszik a zsiradékot, ráadásul idővel fennáll a meggyulladás veszélye.
- A gyártó által javasolt gyakorisággal cserélje le a zsiradékot, vagy olajat.
- Ha a zsiradék begyullad, zárja rá a készülék fedelét, hogy eloltsa a tüzet.
- Soha ne próbálja vízzel oltani a tüzet.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket. Csak a kivehető tartályt szabad vízbe tenni.
- Ne használja a készüléket, ha a készülék vagy a kábel sérült, ha a készülék leesett és látható törés van rajta vagy rendellenes a működése. Ezekben az esetekben a készüléket a lakhelyéhez legközelebb eső kijelölt szervizbe kell vinni, mivel a javításhoz speciális szerszámokra van szükség.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Kereskedelmi jellegű, nem rendeltetésszerű, vagy a használati utasítástól eltérő használata esetén a gyártó garanciája illetve felelőssége nem áll fenn.
- Húzza ki a konnektorból a készülék kábelét mielőtt kiemelné a kivehető tartályt és csak annak visszahelyezése után csatlakoztassa a készüléket ismét a hálózatra.
- A készüléket ne tegye mozdítsa el a helyéről, ha jelentős mennyiségű, meleg olaj van benne („1” vagy „2” szint).
- Ha a meleg készüléket úgy teszi át másik helyre, hogy abban csekély mennyiségű zsiradék van, csak a műanyag részeket fogja meg, ne a kivehető tartály fém részeit.
- Ne próbálja meg kiegyenesíteni a fűtőszál csatlakozóit, ha azok elgörbültek, ilyen esetben a készüléket vigye el a szervizbe.
- A forró kivehető tartályt csak nagy hőmérsékletnek ellenálló felületre tegye. A legjobb megoldás újra visszatenni a készülék belsejébe. Mindig áramtalanítsa a készüléket tisztítás előtt.
- A készülék alján levő fém lemez, illetve alkatrészek mindig legyen szárazak a készülék hálózati csatlakoztatása előtt.
- Ne illesszen be tárgyakat a kivehető tartály és a készülék feneké közé.
- Soha ne keverje össze az olajat vízzel.

Figyelem

A készülék javítását csak szakember végezheti, eredeti alkatrészekkel. A felhasználó által történő javítások veszélyt jelenthetnek a felhasználó számára. Amennyiben a felsoroltak közül valamelyik vagy egyéb probléma fennáll, juttassa el az olajsütőt a legközelebbi kijelölt szakszervizbe.

Gyakorlati tanácsok problémák esetére

Probléma	Kiváltó ok	Megoldás
<i>Rossz szagok kibocsátása</i>	<ul style="list-style-type: none">• A szagszűrő megtelt.• A zsiradék elhasználódott• Nem megfelelő zsiradékot használ	<ul style="list-style-type: none">• Csere.• Csere.• Csere és sütéshez gyártott növényi eredetű zsiradék használat.
<i>A gőz eltávozik a fedél mellett.</i>	<ul style="list-style-type: none">• A fedél nincs jól zárva.	<ul style="list-style-type: none">• A fedél újbóli helyrerakása.
<i>A sütőolaj kifut.</i>	<ul style="list-style-type: none">• A szűrő megtelt zsírral.• A kivehető tartály maximális feltöltési jelzését túllépték.• A kosár deformálódott, az alja leér az olajba, amikor felemelt állapotban van.• Erősen túlfolyik az olaj.• Az olajat és más zsiradékot összekeverte.	<ul style="list-style-type: none">• Csere.• Ellenőrizze a szükséges olajsintet és távolítsa el a felesleget.• Szerezzen be új kosarat a szervizben vagy abban az üzletben, ahol a készüléket vásárolta.• Ellenőrizze, hogy a kosár nincs-e túl tele és hogy a maximális szintet nem lépte túl.• Nagyon lassan eressze le a kosarat, közben álljon meg egy-két alkalommal.• Ürítse ki és tisztítsa meg a kivehető tartályt, majd töltsé fel növényi eredetű zsiradékkal (a zsiradék keverékek nagyon veszélyesek).
<i>Az étel nem pirul meg és puha marad</i>	<ul style="list-style-type: none">• Az étel túl sűrű és túl sok vizet tartalmaz.• Túlságosan sok élelmiszer sül egyszerre, és a sütőolajnak már nem jó a hőmérséklete.• A sütőolaj hőmérséklete nem elég magas.	<ul style="list-style-type: none">• Növelje a sütési időt.• Az élelmiszert kis mennyiségekben süsse (főleg a mélyhűtöttet).• Vigye el az olajsütőt a legközelebbi szervizbe.

SÜLT BURGONYA

4 személy

Előkészítés: 5 perc

Sütés: 9-11 perc

Hozzávalók: 0,75 kg mélyhűtött burgonya, só és 2 liter olaj

Öntse az olajat a tartályba. Állítsa a készüléket „3” állásba. Helyezze a burgonyát a kosárba és süsse 9-11 percig forró olajban. Csepegtesse le. Sózza meg. Majonézzal, mustárral vagy ketchuppal kínálja. *Egy adag átlagos energiatartalma: 420 kcal, 1750 KJ*

Olaszország	VEGYES HALTÁL	4 személy
--------------------	----------------------	------------------

Előkészítés: 30 perc

Sütés: 10 perc

Hozzávalók: 4 db 150 grammos lazacszelet, 4 db nyelvhal, karikára vágott tintahal, 1 citrom, 10 dkg liszt, só és 2 liter olaj

Tisztítsa meg a halat. Öntse az olajat a tartályba. Állítsa a készüléket „3” állásba. A halat és a tintahalat forgassa meg lisztben, rázza le a felesleget és tegye bele a forró olajba. Süssse pirosra és ropogósra. Csepegtesse le és sózza. Citrommal kínálja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 430 kcal, 1800 KJ

Egyesült Államok	CSIRKE PÁRIZSI BUNDÁBAN	4 személy
-------------------------	--------------------------------	------------------

Előkészítés: 10 perc

Sütés: 4-5 perc

Hozzávalók: 30 dkg csirkemell és 1,5 liter olaj, tojás és liszt a párizsi bundához

Vágja fel a csirkemellet 6x2 cm-es csíkokra és bundázza párizsisan. Öntse az olajat a tartályba. Állítsa a készüléket „3” állásba. A darabokat süssse forró olajban 4-5 percig. Csepegtesse le. Citrommal vagy ketchuppal kínálja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 580 kcal, 2400 kJ

Görögország	FÁNK MÉZZEL	4 személy
--------------------	--------------------	------------------

Előkészítés: 30 perc

Sütés: 5-6 perc

Hozzávalók: 15 dkg liszt, 10 dkg porcukor, 15 dkg tört mandula, 1 zacskó vaníliás cukor, 2 dkg élesztő, 1 dl olívaolaj, folyékony méz és 1,5 liter olaj

Egy tálban keverje össze a lisztet, cukrot, vaníliás cukrot, az olívaolajat és az élesztőt. Higítsa fel egy kicsit vízzel. Pihentesse 15 percig. Terítse szét 5 mm vastagra. Vágja fel különböző formákra. Öntse az olajat a tartályba. Állítsa a készüléket „3” állásba. Tegye bele a fánkot a forró olajba. Egyszer megfordítva mindkét oldalát süssse meg. Csepegtesse le. Locsolja meg langyos folyékony mézzel, majd forgassa bele a tört mandulába. Helyezze egy táltra és szolgálja fel.

Egy adag átlagos energiatartalma: 1280 kcal, 5340 kJ

Olaszország	MOZZARELLÁS TÖK	4 személy
--------------------	------------------------	------------------

Előkészítés: 10 perc

Sütés: 20 perc

Hozzávalók: 8 szelet tök, 2 vöröshagyma, 5 dkg vaj, 10 dkg mozzarella sajt, só és bors

Szeletelje fel a tököt hámozás nélkül. Vágja kockára a vöröshagymát. Állítsa a készüléket „2” állásba. A vajat tegye bele a kivehető tartályba. A hagymát pirítsa üvegesre. Tegye bele a tököt, sózza meg és ízesítse borsal. Öntse fel egy pohár vízzel. A készüléket helyezze „1” állásba és főzze kb. 20 percig. Tegye bele a kis kockákra vágott mozzarella sajtot és finoman keverje, amíg a sajt el nem olvad. Azonnal tálalja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 210 kcal, 875 kJ

Vietnám	BORJÚSZELET BAMBUSZRÜGGYEL	4 személy
----------------	-----------------------------------	------------------

Előkészítés: 15 perc

Sütés: 8 perc

Hozzávalók: 40 dkg vékony szeletre vágott borjú hátszín, 1 konzervdoboz bambuszrügy, 3 vöröshagyma, 1 gerezd tört fokhagyma, 3 evőkanál szezámag, 3 evőkanál olaj, 2 evőkanál nouc-man és 1 dl víz

Húst vágja 5 cm hosszú darabokra. Vágja fel a vöröshagymát és a bambuszrügyet. Állítsa a készüléket „2” állásba. Öntse az olajat a tartályba és pirítsa meg a húst. Vegye le a tűzről és tegye át egy edénybe. A tartályba tegye bele a vöröshagymát, a fokhagymát, a bambuszrügyet, a nouc-mant és a vizet. Ízesítse. A készüléket állítsa „1” állásba és főzze 5 percig. Tegye vissza a húst. Keverje meg. A hús keverése közben szórja bele a számmagot. Tálalja.
Egy adag átlagos energiatartalma: 220 kcal, 920 kJ

Libanon

KIBBÉ HÚSGOMBÓC

4 személy

Előkészítés: 30 perc

Sütés: 7-8 perc

Hozzávalók: 40 dkg hús, 12 dkg boughoul (tört búza), a mártáshoz 3 joghurt, 1 csokor friss koriander, 3 gerezd fokhagyma, 2 nagy evőkanál kukoricadara, só, bors és 1,5 liter olaj

Keverje össze a húst boughoulal és 4 nagy evőkanál hideg vízzel, amíg sima, egységes masszát nem kap. Ízesítse, majd hagyja pihenni hűvös helyen 1 órát. Készítse el a kibbé húsgombócokat: Fogjon a kezébe valamennyi masszát, a tenyerében forgatva készítsen gombócot és az ujjával csináljon lyukat rajta. A húsgombócot zárja össze úgy, hogy az oldalait vízzel összetapasztatja. Készítse el a mártást: egy lábosban 1 evőkanál olajon futtassa meg a fokhagymát és az összevágott koriandert. Tegye hozzá a joghurtot és keverje össze a kukoricadarával. Ízesítse. Forralja fel. Tegye félre. Öntse az olajat a tartályba. Állítsa a készüléket „3” állásba és a húsgombócokat süssse ki forró olajban. Csepegtesse le. Tálalja a mártással.

Egy adag átlagos energiatartalma: 410 kcal, 1700 kJ

Franciaország

LAZACFILÉ EGY OLDALON SÜTVE

4 személy

Előkészítés: 10 perc

Sütés: 4-6 perc

Hozzávalók: 80 dkg lazacfilé bőrrel, joghurt, 2 nagy evőkanál apróra vágott kapor, 1 apróra vágott mogoróhagyma és 3 nagy evőkanál olívaolaj

A filétet vágja négyfelé. Ízesítse. Keveje össze a joghurtot a kaporra, az apróra vágott mogoróhagymával, sóval és borssal. Állítsa a készüléket „3” állásba. Öntse bele az olívaolajat. A lazacfilét a bőrös felével helyezze bele a forró olajba. Süssse 4-6 percig, a vastagságtól függően. Csepegtesse le. Tányéron szervírozza, a kapormártással.

Egy adag átlagos energiatartalma: 540 kcal, 2250 kJ

Spanyolország

LÁGYSAJTOS TÉSztATÁSKA

4 személy

Előkészítés: 15 perc

Sütés: 8-10 perc

Hozzávalók: 30 dkg rétestészta, 25 dkg lecsurgatott mozzarella típusú fehér sajt, 4 tojás sárgája, 1 evőkanál apróra vágott petrezselyem, 1 apróra vágott vöröshagyma, só, bors és 1,5 liter olaj

Keverje össze a sajtot, a tojás sárgáját, a petrezselymet és a vöröshagymát. Ízesítse. Terítse szét a tésztát 3 mm vastagra. Vágjon 7 cm átmérőjű korongokat. A széleiket nedvesítse meg, majd töltsse meg a korongokat egy kanál sajttal. Hajtsa össze a korongokat a fülüknél, a szélüket nyomkodja össze. Öntse az olajat a tartályba. Állítsa a készüléket „3” állásba. Süssse 8-10 percig pirosra a forró olajban. Csepegtesse le. Salátával tálalja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 530 kcal, 2220 kJ

Egyesült Államok**KUKORICAKRÉM LEVES****4 személy**

Előkészítés: 15 perc

Sütés: 20 perc

Hozzávalók: 1 konzervdoboz morzsolt kukorica, 2 póréhagyma fehér része, 5 dkg zellerszár, 5 dkg vaj, 1,5 liter csirkehúsleves, só, bors, kínai petrezselyem

Vágja fel a póréhagymát és a zellerszárat csíkokra. Csepegtesse le a kukoricát. Állítsa a készüléket „2” állásba. Tegye bele a tartályba a vajat, a póréhagymát és a zellerszárat, hogyja főni 2 percig. Tegye hozzá a kukoricát és öntse fel a csirkelevessel. Fűszerezze. Forralja fel. Ekkor a készüléket helyezze „1” állásba és lefedve főzze 20 percig. Szűrje le. Helyezze levesestálba és hintse meg apróra vágott kínai petrezselyemmel. Így tálalja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 365 kcal, 1525 kJ

Olaszország**MILÁNÓI LEVES****4 személy**

Előkészítés: 40 perc

Sütés: 1 óra

Hozzávalók: 10 dkg friss bab, 1/2 kelkáposzta, 4 paradicsom, 4 db kis tök, 2 padlizsán, 1 zellerszár, 1 póréhagyma, 3 nagy evőkanál olívaolaj, 5 dkg széles metélt, só. A szószhoz: 1 édes bazsalikom ág, 4 gerezd fokhagyma, 1 dl olívaolaj, 4 evőkanál reszelt parmezán sajt

Húzza le a paradicsom héját és szedje ki a magját. A zöldségeket vágja kockákra. A készüléket helyezze „3” állásba. Tegyen tartályba 2 liter vizet, tegye bele az összes zöldséget, az olívaolajat és sózza meg. Forralja fel, a készüléket helyezze „1” állásba és lefedve főzze 1 órán át. A főzés befejezte előtt 10 perccel tegye bele a tésztát. Készítse el a szósz: kaparja el a fokhagymát, de vegye ki a közepét, vágja apróra a bazsalikomot, tegye hozzá a parmezánt, az olajat és készítsen mindebből krémet. Ezt a szósz tálaláskor tegye hozzá a leveshez, főzés nélkül.

Egy adag átlagos energiatartalma: 480 kcal, 2000 kJ

Spanyolország**KIS TÉSztATÁSKÁK****4 személy**

Előkészítés: 20 perc

Sütés: 7-8 perc

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 5 dkg vaj, 5 cl víz, 40 dkg főtt darált hús, 1 vörshagyma, só, bors és 1,5 liter olaj

Készítsen tésztát a lisztből, vajból vízből és sóból. Keverje össze a húst a finomra vágott hagymával, a sóval és a borssal. Terítse szét a tésztát 3 mm vastagra. Vágjon négyzeteket belőle. Mindegyik közepére helyezzen egy kanál húst. Zárja össze a tászkát úgy, hogy a négy sarkát összenyomja a közepén. Öntse az olajat a tartályba. Állítsa a készüléket „3” állásba. Forró olajban süsse 8-10 percig. Csepegtesse le. Forrón tálalja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 630 kcal, 2600 kJ

Spanyolország**HÚSVÉTI FÁNK****4 személy**

Előkészítés: 20 perc

Sütés: 4-5 perc

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 2 nagy evőkanál olívaolaj, 2 nagy evőkanál hideg tej, 3 nagy evőkanál cukor, 1 nagy evőkanál ánizslikőr, 1 tojás, 1/2 kiskanál szódobikarbóna és 1,5 liter olaj

Egy tálban keverje össze a tojást, az olívaolajat, a tejet és a likőrt, majd tegye hozzá a cukrot, a szódobikarbónát és a lisztet, amíg egységes tésztát nem kap. Formázzon ujjnyi vastag rudacskákat és képezzon karikákat belőlük. Öntse az olajat a tartályba. Állítsa a készüléket „3” állásba és forró olajban süsse a fánkot 4-5 percig. Csepegtesse le. Hintse meg porcukorral.

Egy adag átlagos energiatartalma: 430 kcal, 1800 kJ

Spanyolország**SÜLT TINTAHAL****4 személy**

Előkészítés: 10 perc

Sütés: 7-8 perc

Hozzávalók: 80 dkg karikára vágott tintahal, 10 dkg liszt, 2 citrom, só és 1,5 liter olaj

Öntse az olajat a tartályba. Állítsa a készüléket „3” állásba. Forgassa meg a tintahal karikát lisztben, rázza le. Helyezze a forró olajba és süssé 7-8 percig, közben néhányszor forgassa meg. Csepegtesse le, sózza. Citrommal tálalja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 265 kcal, 1100 kJ

Libanon**FALAFEL (GOMBÓC)****4 személy**

Előkészítés: 20 perc

Sütés: 8-10 perc

Hozzávalók: 40 dkg mélyhűtött bab, 20 dkg csicseriborsó konzerv, 8 dkg liszt, 1 vörshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, 1 kiskanál kömény, 1 kiskanál édes paprika, só és 1,5 liter olaj

Mossa meg a petrezselymet és távolítsa el a szárát. Hámozza meg a vörshagymát és fokhagymát. Olvassza kía a babot és csurgassa le a csicseriborsót. Keverje össze a babot, a csicseriborsó, a petrezselymet, a vörshagymát és a fokhagymát. Tegye hozzá a lisztet, a köménymagot, a paprikás és a sót. Jól dolgozza össze. Formázzon gombócokat a forró olajba. Süsse pirosra mindkét oldalon. Csepegtesse le. Kínálja retikkel, paradicsommal, citrommal.

Egy adag átlagos energiatartalma: 715 kcal, 2970 kJ

Antillák**HALFAZÉK****4 személy**

Előkészítés: 20 perc

Főzés: 15 perc

Hozzávalók: 80 dkg kemény húsú tengeri hal, 3 citrom leve, 1 padlizsán, 2 vörshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál harissa, 1 dkg zöldbors, őrölt kakukkfű, só, bors

Ízesítse a halat sóval, borssal és 1 citrom levével. Tegye félre. Mossa meg és vágja kockákra a padlizsánt. Vágja apróra a vörshagymát és a fokhagymát. Állítsa a készüléket „1” állásba. Tegyen a tartályba 1 dl vizet, 2 citrom levét, a vörshagymát, a kakukkfűvet, a szemes borsot és a padlizsánt. Fedő alatt főzze 5 percig. Tegyük bele a halat, a harissát és a fokhagymát. Lassú tűzön, lefedve főzze 10 percig. Amikor félig megfőtt, fordítsa meg a halat. A főzés végén tegyen hozzá egy kis vizet, ha a mártás nagyon sűrű. Tegye tálra a halat és vegye körül a mártással. Tálalja a rizzsel.

Egy adag átlagos energiatartalma: 180 kcal, 750 kJ

Spanyolország**PAELLA****4 személy**

Előkészítés: 30 perc

Főzés: 40 perc

Hozzávalók: 1 db 1,2 kg-os csirke, 25 dkg tintahalgyűrű, 12 db nagy kagyló, 6 db garnélarák, 1 zöldpaprika, 3 paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 1 vörshagyma, 10 dkg zöldborsó, 20 dkg rizs, 4 nagy evőkanál olívaolaj, 7,5 dl csirkeleves, safrány, só és bors

Állítsa a készüléket „2” állásba. Öntse a tartályba az olajat. Pirítsa meg a 12 darabra vágott csirkét. Vegye ki és tegye félre, és ugyanabba az olajba tegye bele a tintahalat, a karikára vágott zöldpaprikát, a felvágott vörshagymát és fokhagymát, a négybe vágott paradicsomokat, sőt, borsot és safrányt. Főzze 10 percig, közben keverje meg. Tegye hozzá a rizst és a borsót. Az egészet keverje össze. Tegye a tetejére a csirkedarabokat, a rákot és a kagylót. Öntse fel a csirkelevél. Forralja fel. A készüléket helyezze „1” állásba, lefedve főzze 15 percig. Hagyja még 5 percig melegen állni, hogy a rizs megszívja magát. Tálalja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 875 kcal, 3640 kJ

Portugália**GUISADO****4 személy**

Előkészítés: 20 perc

Főzés: 40 perc

Hozzávalók: 1 kicsontozott nyúlgerinc, 1 db 1 kg-os csirke, 15 dkg füstölt szalonna, 3 gerezd fokhagyma, 10 dkg kis vöröshagyma, 3 nagy evőkanál olívaolaj, 5 dl portói bor, 1 dl víz, kakukkfű, babérlevél, bazsalikom, só és bors

Kockázza fel a szalonnát. Darabolja fel a nyúlgerincet és a csirkét. Helyezze a készüléket „2” állásba, pirítsa meg a szalonnát, a nyulat és a csirkét. Öntse bele a portói bort és a vizet. Ízesítse. Tegye hozzá a kis vöröshagymákat, a fokhagymát, a kakukkfűvet és a babérlevelet. Forralja fel, majd helyezze a készüléket „1” állásba. Lefedve főzze kb. 40 percig, majd tálalja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 700 kcal, 2900 kJ

Olaszország**NÁPOLYI RIZOTTÓ****4 személy**

Előkészítés: 15 perc

Főzés: 20 perc

Hozzávalók: 30 dkg rizs, 8 dl csirkeleves, 5 dkg vaj, 1 vöröshagyma, 2,5 dl paradicsompüré, parmezán sajt, só és bors.

Állítsa a készüléket a „2” állásba. Tegye a vajat a tartályba. Dinsztelje meg az apróra vágott vöröshagymát, tegye rá a rizst. Kevergetés közben egy kicsit pirítsa meg. Öntse fel a húsvesssel. Ízesítse, Forralja fel. Állítsa a készüléket „1” állásba és lefedve főzze 15 percig. Tegye hozzá a paradicsompürét. Helyezze a készüléket „minimum” állásba 5-7 percig. Reszelt parmezán sajttal tálalja.

Egy adag átlagos energiatartalma: 550 kcal, 2300 kJ