

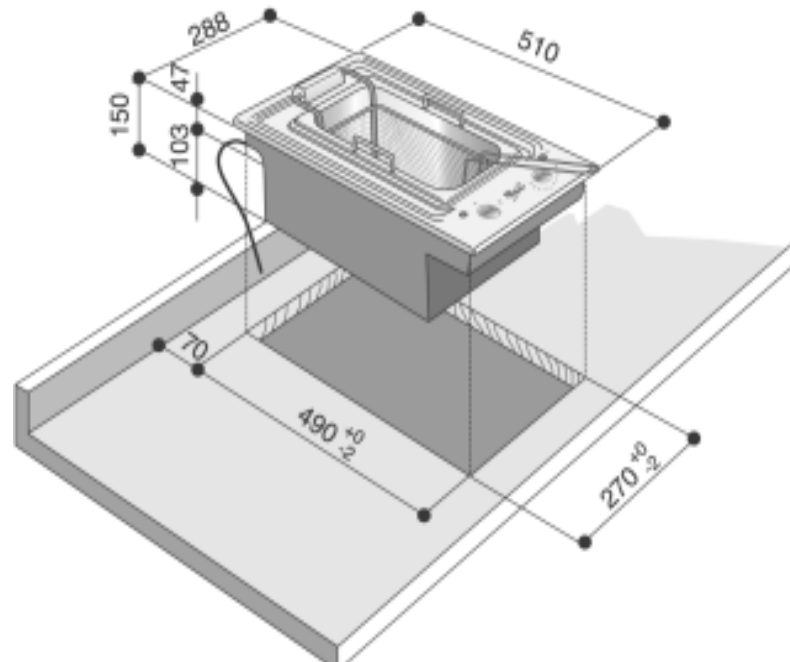
1. Kosár csepegtető kampóval és lehajtható fogantyúval
2. Olajtartály
3. Felbillenthető elektromos fűtőelem - 1600 W
4. Fedél
5. Be- / kikapcsoló gomb
6. Olaj termosztát gomb
7. Működésjelző lámpa
8. Olajhőfok-jelző lámpa

Győződjön meg arról, hogy a törzslapon jelzett feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. A tűzhelylap alján elhelyezett törzslapon található műszaki adatok ugyancsak megtalálhatóak jobbra.

#### ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Hálózati feszültség	Vezetékek: szám és méret
230 ~ +	HO5 RR-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

## AZ OLAJSÜTŐ TŰZHELYLAP ÉS A MUNKAFELÜLET MÉRETEI (mm)



**PLARD 230 V ~ 50 Hz 1,6 kW**

### KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

#### A csomagolóanyagok hulladékba helyezése

- A csomagolóanyag teljesen újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével.
- A csomagolóanyagok hulladékba helyezését ne gondatlanul végezze, hanem felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban.

#### Régi háztartási készülékek kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket. A terméken vagy a termékhez mellékel

dokumentumokon feltüntetett jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.

A kiselejtezésekor tartsa be a hulladékártalmatlanság szabályozó helyi normákat. A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

#### FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Az olajsütő kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos. A gyártó a helytelen használat miatt felelősséget nem vállal.
- A készüléket ne tegye ki légköri anyagok hatásának.
- A készüléken bármilyen javítási vagy karbantartási munkát kizárólag szakember végezhet.
- Soha ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja meztláb.
- Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak. Az égési sérülések veszélyének elkerülése érdekében a gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- Ne hagyja, hogy gyermekek vagy fogyatékos személyek felügyelet nélkül használják az olajsütőt.
- Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- Ügyeljen arra, hogy az olajsütő közelében lévő más elektromos készülékek vezetékai ne érintkezzenek a forró részekkel.
- Mindig tartsa szemmel sütés közben az ételt. Az olaj és a zsír túlhevülhet és meggyulladhat!
- Ne tegyen műanyagot, alumíniumfóliát, ruhaneműt, papírt vagy más gyúlékony anyagot az olajra, amíg az forró.
- Soha ne tegyen nedves élelmiszert az olajsütőbe.
- Használat után ellenőrizze, hogy az olajtartályon vagy a fedélen nincs maradék víz.
- A fagyasztott élelmiszereken gyakran jégbevonat található, amelyet sütés előtt el kell távolítani. A kosarat lassan engedje az olajtartályba, nehogy kifusson az olaj.
- Használat közben soha ne kerüljön víz olajsütő közelébe - az olaj/víz kifröccsenhet.
- Gyulladás esetén azonnal oltsa el a lángokat az olajsütő tetejével és egy száraz törlőruhával (nedves ruhát ne használjon).

#### AZ OLAJSÜTŐ ELSŐ HASZNÁLATA

- Vegye le az egyes alkatrészeket védő tapadófóliát.
- Gondosan távolítsa el minden maradék ragasztót. Ehhez ne használjon dörzsölő anyagokat, nehogy megkarcolja a felületet.
- Vegye ki a kosarat, állítsa fel a fűtőelemet, és vegye ki az olajtartályt.

- A tartályt és a kosarat gondosan mossa el és szárítsa meg (előnyösebb, ha ezt mosogatógéppel teszi).
- Helyezze vissza a kosarat, a tartályt és a fűtőelemet.
- Töltsön a tartályba 3 liter vizet.
- A szabályzó gombot kapcsolja be, a termosztát szabályzót pedig állítsa 150°C-ra.
- Az olajsütőt hagyja bekapcsolva, míg a víz felforr, majd mindkét gombot kapcsolja ki.
- Hagyja lehűlni az olajsütőt.
- Ürítse ki a tartályt, és gondosan szárítsa meg mind a tartályt, mind a fűtőelemet.
- Az olajsütő használatra kész.

#### FELTÖLTÉS OLAJJAL

- Vegye ki a kosarat.
- Töltsse fel a tartályt kb. 2 liter olajjal. Ha zsírt használ, előtte olvassza fel. A szint a tartályon lévő maximum és minimum jelzések között legyen.
- Ellenőrizze, hogy a fűtőelem teljesen leeresztett állapotban van-e.

**Fontos: Soha ne kapcsolja be a fűtőelemet, ha a tartályban nincs olaj.**

#### HIDEG TERÜLET

- Az olajsütőt úgy alakították ki, hogy a fűtőelem alatt tágas hideg területet biztosítottak a szilárd részecskék leülepedéséhez. Ily módon az olaj tovább tart, a sütés egyenletes lesz, az ételen nem lesznek égett részek.

#### BIZTONSÁGI TERMOSZTÁT

- A készüléken kézi visszaállítású biztonsági termosztát található. Ez arra szolgál, hogy ha a hőmérséklet valamilyen hiba folytán túl magasra emelkedik, kikapcsolja a készüléket. Ha ez megtörténik, kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz.

#### AZ OLAJSÜTŐ HASZNÁLATA

- Ellenőrizze az olaj vagy zsír szintjét: a minimum és maximum jelzés között kell lennie.
- Ellenőrizze, hogy a fűtőelem teljesen leeresztett állapotban van-e.
- A bal oldali gombot fogassa Be állásba; a jelzőlámpa kigyullad.
- A termosztát szabályzó gombot állítsa a kívánt hőfokra; a hőfokjelző lámpa kigyullad.
- Amikor a hőfokjelző lámpa kikapcsol, az olaj vagy zsír elérte a beállított hőfokot, a készülék sütésre készen áll. Sütés közben a jelzőlámpa be- és kikapcsol.
- Az élelmiszert a kosárba helyezése előtt alaposan szárítsa meg, mivel a víz és a forró olaj érintkezése igen veszélyes fröccsenéseket eredményezhet.
- Helyezze a megsütendő élelmiszert a kosárba, majd a kosarat lassan engedje bele az olajba.

**Figyelem: Ha az élelmiszert túl nedves, heves és veszélyes habzás keletkezik.**

- Ha az étel megsült, a kosarat vegye ki, helyezze a támasztékra, és hagyja ott, míg a fölösleges olaj lecsepeg.
- Az esetlegesen túlfolyt olajat törölje le.

#### ÖVINTÉZKEDÉSEK SZILÁRD ZSÍR HASZNÁLATÁNÁL

Egyes sütőzsírok lehűlve megszilárdulnak. Ezeket a következőképpen olvassza fel:

- Fúrjon egy lyukat a zsírba a fűtőelemig.
- Az olajsütőt 160°C-on kb. 1 percre kapcsolja be, majd a termosztát gombot állítsa 0-ra.
- Ismétlje a műveletet, míg a zsír teljesen felolvad.

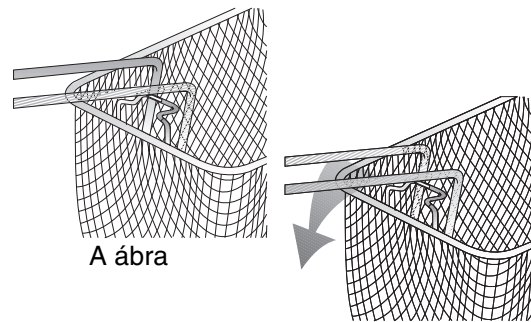
**Figyelem: A zsír olvasztásánál feltétlenül ügyeljen arra, hogy a fűtőelem ne kerüljön vörösen izzó állapotba, mert így a zsír tüzet foghat.**

#### Fontos:

- Soha ne kapcsolja be az olajsütőt, amikor a fűtőelem felemelt helyzetben van. Ha ez véletlenül mégis megtörténik, soha ne tegye be a fűtőelemet az olajba vagy zsírba, mielőtt az kihűlt volna.

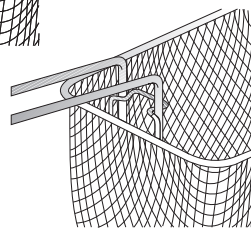
## TIPPEK A HELYES SÜTÉSHEZ

- Minden egyes élelmiszernek megvan az ajánlott sütési hőfoka, amelyet be kell tartani, mivel ha a hőfok túl alacsony, a megsült étel olajos lesz, míg túl magas hőfoknál az étel külseje túlságosan ropogós, a közepe pedig nyers lesz.
- Sütéshez használjon jó minőségű speciális olajat. Ne használjon kevert magvakból készült olajat.
- A kosarat a benne lévő élelmiszerekkel csak akkor helyezze az olajba, ha az olaj elérte a megfelelő hőfokot (miután a hőfokjelző lámpa kialudt):
- Ne töltse túl a kosarat, különben az olaj hőmérséklete hirtelen visszaesik, az étel egyenetlenül sül meg, és olajos lesz.
- Lehetőleg egyforma vastagságú élelmiszereket süssön. Ha az élelmiszer túl vastag, a közepén nem sül jól át, ha kívülről jönnek is látszik.
- Nagy darabokat (csirke, egész hal, stb.) a sütésideő felénél meg kell fordítani.
- Az élelmiszereket (pl. burgonyát) sütés előtt alaposan szárítsa meg.
- A halat, húst, zöldségeket, és nagy víztartalmú élelmiszereket forgassa meg zsemlemorzsaiban vagy lisztben. A főlöszleges zsemlemorzsa vagy lisztet rázza le.
- Az olajsütőben lévő ételeket ne sózza.
- A sütés végeztével az élelmiszert vegye ki a kosárból: a kiáramló zsíros gőzöktől az étel megpuhul.
- Sütés után az olajat vagy zsírt néhány alkalommal szűrje le, és gyakran cserélje.

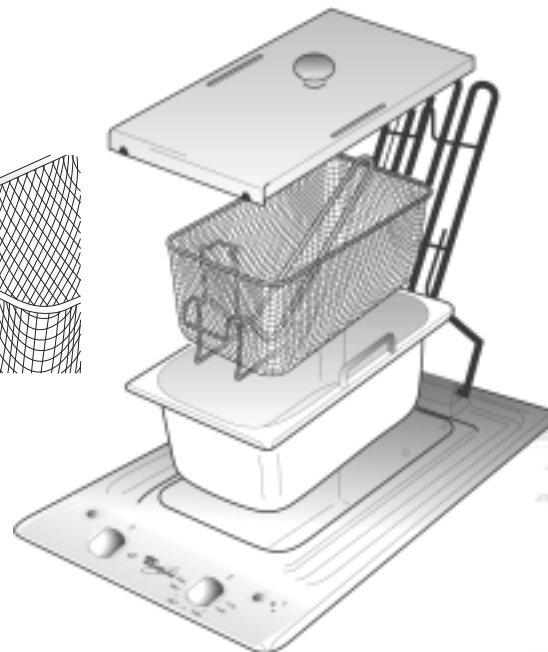


A ábra

B ábra



C ábra



## A FEDÉL HASZNÁLATA

- Mielőtt az olajsütőre rátenné a fedelét, várja meg, míg az olaj lehül.
- A fedél megfelelő elhelyezéséhez a kosár fogantyúját hajtsa befelé (**A ábra**).
- A fogantyút kifelé húzva állítsa vissza (**B ábra**), míg beakad a helyére (**C ábra**).

### Fontos:

Ha az olaj tüzet fog, a lángokat az olajsütő fedelével azonnal fojtsa el. Soha ne használjon vizet, mivel azzal fokozná a lángolást.

## A SÜTŐOLAJ CSERÉJE

- Időnként ellenőrizze az olajsintet, és soha ne hagyja, hogy a minimum szint alá csökkenjen.
- Az olajat rendszeresen cserélje le.
- Ha sütés alatt az olaj füstöl vagy kellemetlen szagot áraszt, teljesen le kell cserélni.

## A TARTÁLY KIÜRÍTÉSE

- A tartályt akkor ürítse ki, amikor az olaj már lehült.
- A tartály kivételéhez állítsa fel a fűtőelemet, majd a fogantyú segítségével emelje ki a tartályt. A fűtőelem felállításakor ügyeljen az olajcseppekre, ezeket azonnal szárítsa le.
- Az olaj kiöntéséhez szilárdan fogja meg a tartályt, és az olajat az egyik sarkánál öntse ki.
- Ha megszilárdul a zsírt használ, a fűtőelemet a megszilárdulás előtt állítsa fel.

## SÜTÉSIDŐ TÁBLÁZAT

Az alábbi értékek jelzesszerűek, az időtartamok és hőfokok az élelmiszer minőségétől függően valójában igen eltérőek lehetnek.

SÜTÉSIDŐ TÁBLÁZAT			
Elkészítendő élelmiszer	Mennyiség (gramm)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)
<b>Friss élelmiszer</b>			
Sült burgonyaszzeletek	800	180	6/8
<b>Friss panírozott élelmiszer</b>			
Karfioldarabok	400/450	160	8/10
Padlizsánszeletek	250/350	170	6/8
Cukkini szeletek	250/300	160	6/8
Hüsgombóc (kb. 7)	400	160	6/8
Hússzeletek	220	160	7/9
<b>Friss, lisztbe forgatott élelmiszer</b>			
Tintahal (Loligo-faj)	500	160	10/12
Szardínia	500	160	10/12
Tintahal (szépia)	500	160	10/12
Fésűkagyló	400	160	7/9
Nyelvhal	200	160	5/7
<b>Fagyasztott élelmiszer</b>			
Burgonyakrokkett	400	180	5/6
Sült burgonyaszzeletek	600	180	8/10
Lisztbe forgatott karfioldarabok	600	180	8
Lisztbe forgatott padlizsán	300	180	7
Lisztbe forgatott cukkini	300	180	12
Lisztbe forgatott gomba	350	180	7
Hálrudacsák	300	180	4/6
Panírozott hússzeletek	300	180	12

**MEGJEGYZÉS:** Ha kitapasztalja az elektromos olajsütő használatát, meg tudja majd állapítani az egyes ételek optimális sütési idejét.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg lehül.
- A külső felületet forró szappanos vagy mosogatószeres vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg úgy, hogy a tartályt ne piszkolja be. A tisztítási műveletek megkönnyítése érdekében vegye ki az olajtartályt.
- A rozsdamentes acél felületek speciális termékekkel tisztíthatók.
- Ne használjon acél dörzspárnákat, vagy dörzsölő, maró hatású, illetve klóralapú termékeket.
- A készülék felületén ne hagyjon savas vagy lúgos anyagokat (ecet, só, citromlé, stb.).
- Az olajtartályt és a kosarat elmoshatja mosogatóban, de előnyösebb, ha mosogatógépbe teszi.
- A fűtőelemet nagyon óvatosan, száraz vagy vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg. Ne mozdítsa el a hőfokérzékelőt.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékbe víz ne kerüljön.
- Ne használjon gőzfúvókás tisztítóeszközöket, mivel a nedvesség behatolhat a készülékbe, és veszélyessé teheti azt.

## FIGYELMEZTETÉS

Az olajsütő és a környező felületek használat közben nagyon felforrósodnak, ezenkívül a forrásban lévő olaj ki is fröccsenhet.

Gyermekeket ne engedjen a közelébe, és óvakodjon a kifröccsenő olajtól.

## HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

### Az olaj nem melegszik fel:

Ellenőrizze:

- A két jelzőfény kialszik. Ha nincs áramkimaradás, ez azt jelenti, hogy a biztonsági termosztát működik. Ebben az esetben hívja a vevőszolgálatot.
- Ha a BE jelzőfény világít, és az olajhőmérséklet jelzőfénye nem világít.
- A hőmérsékletszabályozó gomb "0"-ra van állítva.

### Az olaj kifut:

Ellenőrizze:

- Túl gyorsan eresztette le a kosarat az olajba.
- Az olajsint magasabban van, mint a maximum jelzés.
- Túl sok élelmiszert tett a kosárba.

### Kellemetlen szagok érezhetők:

- Az olaj vagy a sütőzsír régi, és ki kell cserélni.

## VEVŐSZOLGÁLAT

### Mielőtt a vevőszolgálatot hívna:

- Ellenőrizze, hátha meg tudja oldani saját maga a problémát a "Gyermekeket ne engedjen a közelébe, és óvakodjon a kifröccsenő olajtól." fejezetben adott javaslatok segítségével.

**Ha a fenti ellenőrzések elvégzése után a hiba továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi vevőszolgálathoz.**

Kérjük, adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a tűzhelylap pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (vagyis a SERVICE szó után álló szám a törzslapon, amely a tűzhelylap alatt található). A szervizszám a garancialevélen is fel van tüntetve;
- a teljes címét;
- az Ön telefonszámát és körzetszámát.

Ha bármilyen javítás válik szükségessé, kérjük, hívja fel a garancialevélen jelzett egyik **hivatalos márkaszervizt** (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használnak, és a javításokat megfelelően végzik el).

**Ha elmulasztja betartani ezeket az utasításokat, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a termék biztonságát és minőségét.**

**SERVICE** 0000 000 00000



# ÜZEMBE HELYEZÉS

## Javaslatok

**Fontos:** Mielőtt bármilyen üzembe helyezési vagy karbantartási műveletbe kezdene, válassza le az olajsütőt az áramforrásról.

- Az áramforráshoz való csatlakoztatás előtt el kell végezni az elektromos csatlakoztatásokat.
- A készüléket szakembernek kell üzembe helyezni a gyártó utasításaival és az érvényes helyi előírásokkal összhangban.
- Az olajsütő kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítás során nem sérült-e meg a főzőfelület. **Ha kétségei vannak, hívja a legközelebbi kereskedőt vagy a hivatalos vevőszolgálatot.**

## A beépített szekrény előkészítése

- A készülék beillesztése előtt hajtsa végre az összes szükséges kivágást a munkafelületen. Gondosan távolítsa el az összes forgácsot vagy maradványt, amelyek veszélyeztethetik a készülék hatékony működését.
- Az olajsütőnek min. 30 és max. 50 mm vastagsággal bele kell süllyednie a munkafelületbe.
- Helyezzen be az olajsütő alsó lapjától minimum 20 mm távolságra egy elválasztó lapot, hogy az ne legyen hozzáférhető a felhasználó számára.
- Ha az olajsütőt egy oszlopos konyhabútor-elem mellett kerül beállításra, hagyjon legalább 100 mm távolságot az olajsütő szelétől.
- Készítsen a munkafelületen egy nyílást, figyelembe véve a megadott méreteket.
- Az érintkezési felület gondos megtisztítása után illessze a mellékelt tömítést a tűzhelylapra (ha ez még nem történt meg).

**Fontos:** Az olajsütő beszerelése előtt távolítsa el a műanyag védőfóliát, ha van ilyen.

Győződjön meg arról, hogy a munkalapon az olajsütőt befogadó nyílást a termékismertető lapon feltüntetett méretraajznak megfelelően, a határértékek betartásával vágta ki.

Soha ne erőltesse be az olajsütőt a munkafelületbe.

- **A beszereléshez** használja a megfelelő mellékelt kengyeleket és csavarokat.

1. Igazítsa a tűzhelylapot a munkafelületen lévő nyíláshoz, figyelembe véve az első lapon jelzett méreteket.

**MEGJEGYZÉS:** A hálózati tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy lehetővé tegye a felfele történő kiemelését.

2. A tűzhelylap rögzítéséhez használja a tartozék kengyeleket (A).

3. Helyezze a rögzítő kengyeleket a nyilakkal jelzett

## FELSZERELÉS

A kerületi felület megtisztítása után illessze a mellékelt tömítést a tűzhelylapra az ábrán látható módon.

furatokhoz, és a munkafelület vastagságának megfelelő csavarokkal rögzítse azokat (lásd az 1. ábrát).

## Elektromos csatlakozás

- Jogszabályok írják elő a készülék földelését.
- Az elektromos csatlakoztatást szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és az érvényes helyi előírásokkal összhangban.
- A beüzemelő felelős a készülék megfelelő elektromos csatlakoztatásáért és a vonatkozó biztonsági normák betartásáért.
- A megfelelő biztonsági irányelvek betartása érdekében a beszerelés során fel kell használni egy egypólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú kapcsolót.
- Ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Az üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük.

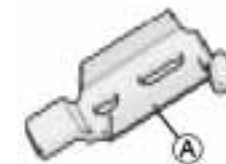
## Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

**Megjegyzés:** A sárga/zöld földvezeték (B) a csavarhoz kell csatlakoztatni. Ha a hálózati tápkábel nincs még csatlakoztatva:

- Távolítsa el a huzalok köpenyét kb. 70 mm hosszan a hálózati tápkábelnél
- Távolítsa el a huzalok köpenyét kb. 10 mm hosszan
- Nyissa fel a kapcsolódobozt (C) úgy, hogy egy megfelelő szerszámmal benyomja az oldalsó fülét.
- Illessze a hálózati tápkábelt (D) a kábelszorítóba (E), és csatlakoztassa a huzalokat a kapcsolótáblához.
- Zárja le a kapcsolótábla fedelét.
- Az elektromos csatlakoztatás után felülről helyezze be a tűzhelylapot, és rögzítse a tartókengyeleken az 1. ábrán látható módon.

## Megfelelőségi nyilatkozat

- A főzőfelület élelmiszerekkel érintkezhet, és megfelel a 89/109 sz. EGK irányelvnek.
- A tűzhelylapot csak ételkészítésre történő felhasználásra tervezték. Bármilyen egyéb alkalmazás (például a helyiség fűtése) veszélyesnek és nem rendtetésszerűnek számít
- A főzőfelület kialakítása, gyártása és értékesítése megfelel az alábbiaknak:
  - a kismegfeszítésről szóló 73/23/EGK sz. irányelv biztonsági követelményei;
  - a 89/336/EGK sz. EMC irányelv védelmi előírásai;
  - a 93/68/EGK sz. irányelv előírásai.



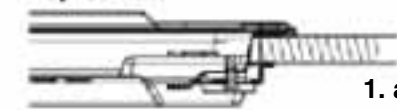
Top 50 mm



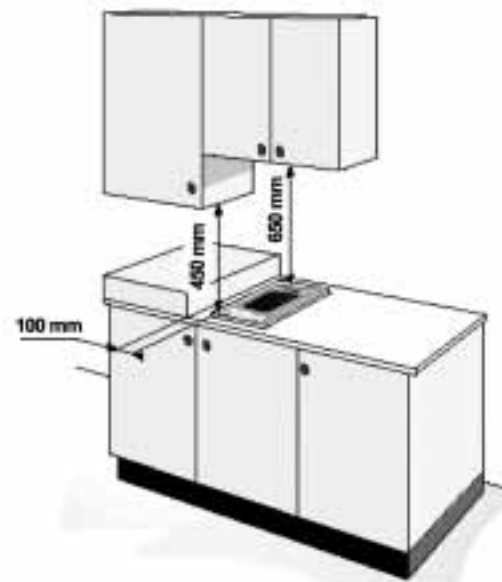
Top 40 mm



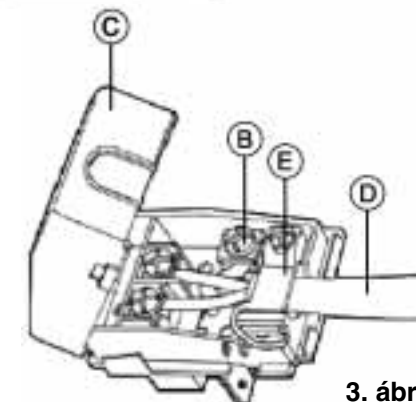
Top 30 mm



1. ábra



2. ábra



3. ábra