HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HAUSER®
electronic

OLAJSÜTŐ
DFS-430

TISZTELT VÁSÁRLÓ!

Köszönjük bizalmát, hogy HAUSER gyártmányú háztartási készüléket vásárolt. A készülék a legújabb műszaki fejlesztés eredménye, egyike a gyártó esztétikus, igényes felépítésű és jó minőségű készülékeinek. A tervezésnél a biztonságra nagy figyelmet fordítottak. A megbízható működés alapfeltétele a szakszerű használat, ezért kérjük, hogy üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, őrizze meg, hogy segítségére lehessen!

MINŐSÉGI TANÚSÍTVÁNY

Mint importáló és forgalmazó (Hauser Magyarország Kft., 2040 Budaörs, Baross u. 89.) tanúsítjuk, hogy a HAUSER DFS-430 típusú olajsütő az alábbi műszaki adatoknak felel meg:

Hálózati feszültség: 220-240 V~50/60 Hz
Teljesítményfelvétel: 2000 W
Űrtartalom: 4 L
Érintésvédelmi osztály: I.

DFS_430_manual HU v6.indd 1 2014.01.09. 11:05:34

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Általános figyelmeztetések

A készülék használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa el a tájékoztatót!
Az alapvető biztonsági előírásokat a saját és gyermeke érdekében mindig be kell tartania!
A készülék nem rendeltetésszerű használata balesetveszélyes!
Használat előtt a használati útmutatót figyelmesen olvassa el!
A készülék csak otthoni, háztartási használatra alkalmas!
Tilos a készüléket a szabadban működtetni!
Miután eltávolította a csomagolást, győződjön meg róla, hogy a készülék nem sérült!
Amennyiben a készüléken sérülést lát, ne használja, vigye szervizbe!
A csomagolóanyagokat tartsa távol kisgyermektől, mert veszélyes!
Használat közben ne mozgassa a készüléket!

Figyelem! Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, mosdó vagy más, vízzel teli edény közelében!

Elektromos áramütés veszélyének elkerülése érdekében **TILOS**

– a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani,
– sérült vezetékkel használni,
– mechanikai sérülés esetén használni!

Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék címkéjén jelzettel, s hogy otthoni fali csatlakozója jól földelt!
A készülék csak felügyelet mellett használható!
Olyan helyre tegye a készüléket, ahol azt a kisgyermek nem éri el!
A készüléket vízszintes, stabil felületen használja!
Használata kisgyermek közelében fokozott elővigyázatosságot igényel!
Ezt a készüléket csak akkor használhatják 8 éves korú vagy e feletti gyerekek, továbbá azon személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel bírnak ideértve azon személyeket is akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és tudással a készülék üzemeltetésére vonatkozóan, ha felügyelik őket vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos üzemeltetéséről és megértik a készülék üzemeltetésével kapcsolatos veszélyeket.
Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel!
Tartsa távol a készüléket és annak vezetékét a 8 év alatti gyermekektől! Gyermekek nem végezhetnek tisztítást vagy karbantartást a készüléken.
Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, győződjön meg róla, hogy a készüléke nincsen bekapcsolt állásban.
Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amíg áram alatt van!

DFS_430_manual HU v6.indd 2 2014.01.09. 11:05:35

Használaton kívül és tisztítás előtt mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket!
Áramtalanításkor támassza meg a fali csatlakozó aljzatot egyik kezével, majd a csatlakozó dugónál fogva húzza ki a vezetéket!
A rövid vezeték megakadályozza a személyes sérüléseket, mint például a vezetékbe való belegabalyodást, illetve keresztül esést.

A készülékhez csak a gyártó által mellékelt kiegészítők használhatóak, beleértve a hőfok-szabályozót is.
Ha véletlenül leejtette a készüléket, nézesse meg szakszervizben szakemberrel!
Az elektromos csatlakozóvezetéket ne akassza tűzhely, munkalap fölé! A készülék ne érint-kezzen forró felülettel, valamint ne helyezze gáz vagy elektromos sütő, tűzhely közelébe!Az elektromos csatlakozóvezeték ne érjen forró felülethez!
Ne hagyja a készüléket forró felület (pl.: főzőlap) közelében!
Ne tegye közvetlen napfény vagy hőforrások közelébe!
A készüléket ne rakja asztal vagy pult szélére, mert kisgyermek által így könnyen elérhető és leverhető.
Figyeljen arra is, hogy a lelógó vezeték asztal vagy pult szélén balesetveszélyes!
A gyártó, illetve forgalmazó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért, illetve az illetéktelen személy általi javításért!
A meghibásodott készüléket (beleértve a hálózati csatlakozóvezetéket is) csak szakember javíthatja!
A készülék belső sérülése áramütést okozhat!
A csatlakozózsinór sérülése áramütést okozhat!
Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, akkor a veszélyek kiküszöbölése céljából a cserét a gyártóval, szervizével vagy más, hasonlóan szakképzett személlyel szabad csak elvégeztetni.
Ha a készülék működésében hibát észlelne, forduljon a szakszervizhez segítségért!
Soha ne próbálja meg otthon megjavítani a készüléket!
Soha ne szerelje szét a készüléket! Ez kiszámíthatatlan következményekkel járhat!

DFS_430_manual HU v6.indd 3 2014.01.09. 11:05:35

Ne használjon nem gyári alkatrészt, mert sérülést okozhat!
Nedves kézzel soha ne próbálja a készüléket feszültségmentesíteni, a csatlakozóaljzatból a csatlakozót kihúzni!
A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni.
Ne használjon erős tisztítószert, karcoló súrolószert a készülék tisztításához!
Ügyeljen arra, hogy fröccsenő vízzel a készülék ne érintkezzen, és nedves kézzel ne érintse meg a készüléket!

Olajsütővel kapcsolatos figyelmeztetések:
Figyelem! Annak érdekében, hogy elkerüljük készülék nem önműködően visszakapcsolódó termikus megszakítójának a gondatlan visszakapcsolását, ezt a berendezést nem szabad külső kapcsoló-berendezéssel, időzítővel vagy olyan áramkörben üzemeltetni, amely a szolgáltató által rendszeresen be- és kikapcsol (éjszakai áram)."

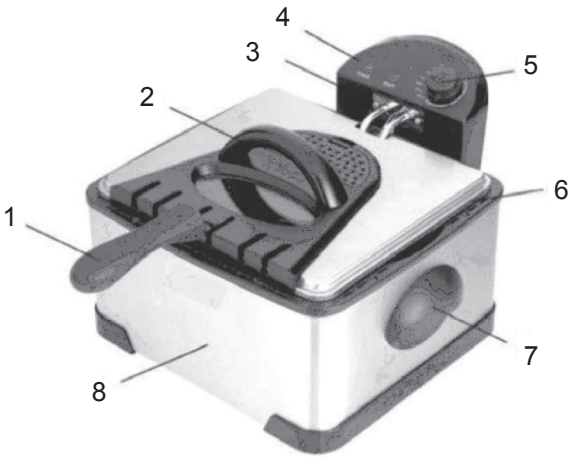
Figyelem! A készülék felszíne felhevül használat közben, égési sérülések elkerülése érdekében soha ne érintse meg azt működés közben!

Ne érintse meg a készülék forró részeit! Használja a fogantyúkat vagy gombokat!
Ne takarja el a készülék szellőzőnyílásait!
A készülékbe sütőolajon kívül más folyadék nem tölthető!
Hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt arra alkatrészeket helyeznek, vagy arról ilyeneket levenne, illetve mielőtt az olajsütőt megtisztítaná!
Győződjön meg arról, hogy a fogantyúk megfelelően lettek-e a kosárra felszerelve, és helyükre lettek rögzítve!
A készüléket a használathoz helyezzük stabil felületre a fogantyút (ha van) úgy elhelyezve, hogy azzal elkerüljük a forró folyadékok (pld. sütőolaj) kifröccsenését!
Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön víz vagy jég az olajba vagy zsírba, mert ez erős fröcsögést okozhat. Sütés előtt a fagyasztott ételekről távolítsa el az összes felesleges jeget, és az alapanyagokat gondosan szárítsa meg. A kosarat ne töltse túl. Tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítson meg, mielőtt olajat vagy zsírt töltene a sütőbe. Annak érdekében, hogy elkerülje az olaj vagy zsír kifutását, illetve túlmelegedését, gondoskodjon róla, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben a belső sütőedény falán található **MIN** és **MAX** szintjelzések között álljon.
Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süsse, és távolítson el minden égett ételmaradványt az olajból. A keményítőt tartalmazó ételeket, különösen a burgonyát és a gabonakészítményeket 175 ºC hőmérsékletfokozaton süsse, így csökkentheti az akrilsav termelődését.

DFS_430_manual HU v6.indd 4 2014.01.09. 11:05:35

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

1. 3 sütőkosár (2 kicsi, 1 nagy)
2. Hideg zónás fedél kettős szűrővel és ablakkal
3. Fűtőelem hőmérsékletvezérlőkkel
4. Működés- és készenlétjelző lámpák
5. Hőmérsékletszabályozó
6. Kivehető olajtartály
7. Fogantyúk
8. Hideg tapintású aljzat

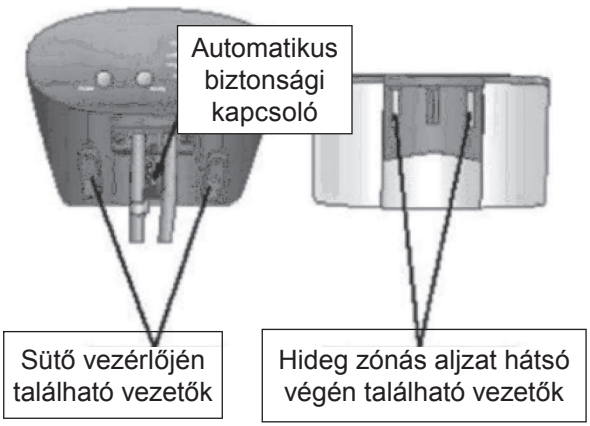


ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

(lásd: 8. oldal) a saját biztonsága érdekében mindig olvassa el és értse meg a Használati és Karbantartási Kézikönyvet, mielőtt bármilyen elektromos berendezést megkísérelne használni.

AZ OLAJSÜTŐ VEZÉRLŐEGYSÉGE

1. Működést jelző LED
2. Készenlétet jelző LED
   MEGJEGYZÉS: Ez a fény ciklikusan felgyullad és kialszik, ahogy a hőfokszabályzó ki-be kapcsol az olaj megfelelő hőmérsékletének fenntartása érdekében.
3. Automatikus biztonsági kapcsoló



DFS_430_manual HU v6.indd 5 2014.01.09. 11:05:35

Megjegyzés: Az automatikus biztonsági kapcsoló biztosítja, hogy az egység csak akkor működjön, ha a sütő vezérlőjét megfelelően illesztették a hideg tapintású aljzatra. Csúsztassa a sütő vezérlőjén található vezetőket a hideg zónás aljzat hátsó végén található vezetőkre. Ez aktiválja az automatikus biztonsági kapcsolót.
Megjegyzés: A vezérlő összeszerelését megelőzően az olajtartályt be kell szerelni az aljzatba.

Az Ön hideg zónás olajsütőjét a túlmelegedés esetén automatikusan lezáró biztonsági hőfokszabályzóval is felszereltük. Ha ezt a biztonsági funkciót észleli, kövesse az „A biztonsági hőfokszabályzó újbóli beállítása” c. fejezetben leírt lépéseket!

A BIZTONSÁGI HŐFOKSZABÁLYZÓ ÚJBÓLI BEÁLLÍTÁSA

Ezt az olajsütőt úgy tervezték, hogy tartalmaz egy érzékelőt, amely automatikusan lezár, ha az egység túlmelegedett. Ez a helyzet akkor áll elő, ha az olaj régi és túlzottan sűrű, nincs elegendő mennyiségű a tartályban, vagy egyáltalán nincs olaj a tartályban.
Az egység újbóli beállításához kövesse az alábbi utasításokat:

1. Kapcsolja ki az egységet! Húzza ki a készülék elektromos csatlakozóját a fali konnektorból!
2. Hagyja a készüléket kihűlni!
3. Egy kisméretű hornyolt csavarhúzó segítségével nyomja meg az újbóli beállítást szolgáló gombot a vezérlőegység hátulján!
4. Állítsa megfelelőre az olajviszonyokat készülékében azáltal, hogy olajat tölt hozzá, vagy lecseréli az olajat!
5. Állítsa újra össze a készüléket, és folytassa a sütést!

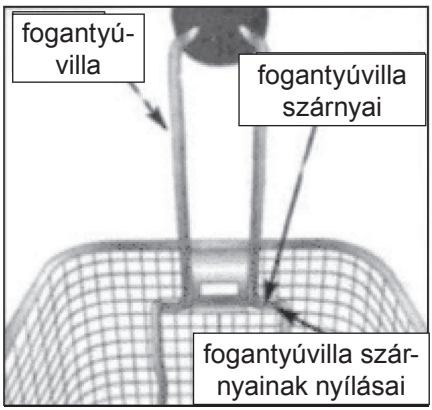
DFS_430_manual HU v6.indd 6 2014.01.09. 11:05:35

OLAJSZINT ÉS OLAJKARBANTARTÁS

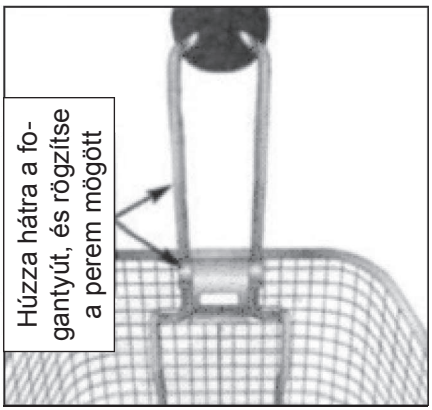
Mielőtt bedugná a készülék elektromos csatlakozóját a fali konnektorba, **MINDIG** győződjön meg arról, ogy az olaj legalább a tartály belsején található, a minimális szintet mutató jelig ér.
Ha a készülék nincs legalább a minimális szintig feltöltve, akkor ez az egység túlmelegedését fogja eredményezni.

NE használjon növényi zsiradékot, vajat vagy margarint, zsírt vagy olívaolajat! Ezek az olajsütőben történő sütéshez nem megfelelőek. Mindig márkás étolajat használjon az olajsütőben való sütéshez!
Az Ön olajsütőjének tartályába körülbelül 2,5 liter olaj fér az olajszint minimum jeléig és 4 liter a maximum jelig.
Megjegyzés: ha használt olajat alkalmaz, javasolt az olaj átszűrése az ételdarabkák eltávolítása érdekében. Használjon fémhálós szűrőt!

A SÜTŐKOSÁR FOGANTYÚINAK ÖSSZESZERELÉSE



1. ábra



2. ábra

Az Ön készülékéhez három sütőkosár tartozik, melyekhez a három fogantyú bármelyikét illesztheti.

DFS_430_manual HU v6.indd 7 2014.01.09. 11:05:35

Összeszerelés:
Nyomja össze a fogantyúvillát, és csúsztassa át a fogantyúvilla szárnyait a fogantyúvilla szárnyainak nyílásán! (Lásd az 1. ábrát.)
Húzza hátra a fogantyút maga felé, összeszorítva és enyhén forgatva egyik oldalról a másikra, hogy a fogantyúvilla a helyére rögzüljön! (Lásd a 2. ábrát.)
Ha tisztítás és tárolás céljából le kívánja venni a fogantyút, egyszerűen járjon el fordított sorrendben!
FIGYELEM: MINDIG ELLENŐRIZZE A KOSÁRFOGANTYÚKAT!
A FORRÓ OLAJJAL TÖRTÉNŐ SÜTÉST MEGELŐZŐEN GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A FOGANTYÚK RÖGZÍTVE VANNAK-E, EZÁLTAL MEGELŐZHETŐEK A SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEK.

SZŰRŐK ÖSSZESZERELÉSE ÉS KARBANTARTÁSA

A szűrő fedelének eltávolításához húzza hátra a reteszt! Vegye le a szűrő fedelét, és tegye félre!
Az Ön sütőjéhez két szűrő tartozik: egy (fekete színű) faszenes szűrő és egy (fehér színű) szövetbetétes szűrő. Először a fehér szűrőt kell a sütő fedelére helyezni, majd erre kell rátenni a fekete színű szűrőt. Pattintsa vissza a fedelet a helyére!
Kövesse a „OLAJSÜTŐ TISZTÍTÁSA” c. részben található, a tisztításra vonatkozó utasításokat!
Egy idő után azt fogja észrevenni, hogy a szűrőket cserélni kell. Ha csereszűrőket kell beszereznie, forduljon az ügyfélszolgálathoz!
EZ A KÉSZÜLÉK NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET.
NE KÍSÉRELJE MEG SZÉTSZEDNI A KÉSZÜLÉKET, VAGY AZT MŰKÖDÉSI HIBA ESETÉN ÖNÁLLÓAN MEGJAVÍTANI!

AZ ELSŐ HASZNÁLAT

Mielőtt hideg tapintású olajsütőjét először használná, vegye ki a termék belsejéből az összes csomagolóanyagot! Tisztítsa ki a kosarat, az olajtartályt és a sütő testét meleg, mosószeres vízzel!

DFS_430_manual HU v6.indd 8 2014.01.09. 11:05:36

Minden alkatrészt vízbe lehet meríteni, és biztonságosan el lehet mosogatógépben mosni, KIVÉVE A SÜTŐ VEZÉRLŐPANELJÉT A RÖGZÍTETT FŰTŐELEMMEL.
Használat előtt enyhén nedves mosogató ronggyal törölje le a vezérlőpanelt és elemet!
Szárítsa meg az összes részt mielőtt összeszereli a sütőt!
Az első használat első perceiben füstöt és/vagy enyhe kellemetlen szagot észlelhet. Ez normális jelenség és gyorsan el kell múlnia. A készülék többszöri használatát követően nem fog újra előfordulni.
SOHA NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A SÜTŐ VEZÉRLŐEGYSÉGÉT!

ÖSSZESZERELÉS ÉS HASZNÁLAT

1. Helyezze a hideg érintésű aljzatot vízszintes, hőálló felületre!
2. Helyezze be az olajtartályt a hideg érintésű aljzatra!
3. Illessze össze a hideg érintésű aljzat hátulján lévő vezetőéleket és a vezérlőpanelen található vezetőéleket (lásd a „Olajsütő Vezérlése" c. fejezetet), és csatlakoztassa a vezérlőpanelt a hideg érintésű aljzathoz!
4. Töltse fel az olajtartályt! Az olajtartályon egyértelmű jelzések mutatják az olaj minimális és maximális szintjét. NE kíséreljen meg sütni a minimális szintet el nem érő olajmennyiséggel!
   Ez károsíthatja a készülékét, és az ettől túlmelegedhet. NE töltsön annyi olajat a készülékbe, hogy az olajszint meghaladja a maximumot, mivel ez súlyos személyi sérülést okozhat, illetve kárt tehet vagyontárgyaiban.
5. Állítsa a hőfokszabályzót „0"-ra, majd ezt követően dugja be a kábel csatlakozóját a fali konnektorba!
6. Állítsa a hőfokszabályzót a sütni kívánt ételnek megfelelő hőmérsékletre! Kapcsolja be a készüléket! A működést jelző zöld és a készenlétet jelző piros fény kigyullad.
   Ha a sütés során úgy gondolja, hogy túlságosan alacsony vagy túlzottan magas hőmérsékletet választott, egyszerűen állítsa a hőmérsékletet lejjebb vagy feljebb, lehetővé téve ezáltal, hogy az olaj elérje a megfelelő hőmérsékletet, mielőtt folytatná a sütést.
7. Mielőtt bármilyen ételt az olajba helyezne, hagyja, hogy az olaj elérje a kívánt hőmérsékletet! A piros készenléti fény kialszik, amikor az olaj elérte a kivá-

DFS_430_manual HU v6.indd 9 2014.01.09. 11:05:36

lasztott hőmérsékletet.
MEGJEGYZÉS: A piros készenléti fény ciklikusan ki-be kapcsol a hőfokszabályzóval együtt.
Például, ha hideg vagy fagyasztott ételt helyez az olajba, akkor ezzel lecsökkenti a hőmérsékletet.
A piros készenléti fény mindaddig világítani fog, amíg az olaj el nem éri a kiválasztott hőmérsékletet. A működést jelző zöld fény mindaddig világít, amíg a készülék áram alatt van.

8. Helyezzen ételt a sütőkosárba/sütőkosarakba (lásd az alábbi információkat). NE terhelje túl a kosarakat, mivel ez jelentősen lecsökkenti az olaj hőmérsékletét, és az étel több olajat szív magába. A túlterheléstől az olaj ki is futhat a tartályból. NE TÖLTSE MEG A SÜTŐKOSARAT A FELÉNÉL NAGYOBB MÉRTÉKBEN, ILLETVE A KOSÁR ALJÁTÓL SZÁMÍTOTT 3,5-4,5 CM-NÉL MAGASABBAN!
9. Ha az olaj elérte a megfelelő hőmérsékletet, és a zöld készenléti fény kialudt, lassan engedje le a sütőkosara(ka)t az olajba! A fedelet sütés alatt felhelyezheti a készülékre, de lent is hagyhatja,
KIVÉVE, HA HASÁBBURGONYÁT VAGY MÁS, MAGAS NEDVESSÉGTARTALMÚ ÉTELEKET KÉSZÍT. ILYEN ÉTELEKNÉL NE HASZNÁLJA A SÜTŐ FEDELÉT! Működés közben ne kísérelje meg szögben kitámasztani a fedelet!
10. Amikor az étel elkészült, vegye le a fedelet, ha azt használta, lassan emelje fel a kosarat, és vegye ki az olajból, majd helyezze a kosarat a sütőkosár hátulján található csöpögtető tartóra!
11. Miután a fölösleges olaj lecsöpögött, vegye ki a kosarat, és helyezze az ételt egy papírtörlővel bélelt tepsire, hogy a papír felszívhassa a maradék olajat!

Megjegyzés: ne keverjen össze különböző fajtájú olajokat/zsírokat!
A legjobb eredmény elérése érdekében, ha egynél több adagot kíván sütni, akkor a következő adagnak a sütőbe helyezése előtt hagynia kell, hogy az olaj felmelegedjen a megfelelő hőmérsékletre (a készenléti fény kialszik, amikor az olaj kész).
FIGYELEM: AZ ÉTEL ÉS A SÜTŐKOSÁR/SÜTŐKOSARAK NAGYON FORRÓAK, AMIKOR AZOKAT KIVESZI A FORRÓ OLAJBÓL.
NE KÍSÉRELJE MEG KÉZZEL KIVENNI AZ ÉTELT A SÜTŐKOSÁRBÓL!

DFS_430_manual HU v6.indd 10 2014.01.09. 11:05:36

A SÜTŐKOSÁRRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

A sütőkosarakat számos különböző kombinációban lehet használni.

- Kis mennyiségű ételekhez csak egy kis kosarat használjon!
- Nagyobb adagokhoz vagy nagyobb ételekhez használja a nagyobb kosarat!
- Két különböző étel sütéséhez használja együtt a két kis kosarat!

FONTOS: FÜGGETLENÜL ATTÓL, HOGY MILYEN KOSARAT HASZNÁL, AZ OLAJSZINTNEK MINDIG EL KELL ÉRNIE LEGALÁBB AZ OLAJTARTÁLYON TALÁLHATÓ MINIMUM JELET, ÉS SOHA NE TÖLTSÖN A TARTÁLYBA ANNYI OLAJAT, HOGY ANNAK SZINTJE MEGHALADJA A TARTÁLYON TALÁLHATÓ MAXIMUM JELET.
NE HASZNÁLJA AZ OLAJSÜTŐ FEDELÉT, HA HASÁBBURGONYÁT VAGY MÁS, MAGAS NEDVESSÉGTARTALMÚ ÉTELEKET KÉSZÍT!

AZ OLAJSÜTŐ TISZTÍTÁSA

Állítsa a hőfokszabályzót „**0**”-ra! Húzza ki a készülék elektromos csatlakozóját a fali konnektorból!
HAGYJA, HOGY A KÉSZÜLÉK TELJESEN KIHŰLJÖN! NE KÍSÉRELJE MEG A TISZTÍTÁST ANÉLKÜL, HOGY KIHÚZNÁ A KÉSZÜLÉK ELEKTROMOS CSATLAKOZÓJÁT A FALI KONNEKTORBÓL, ÉS HAGYNÁ A KÉSZÜLÉKET TELJESEN KIHŰLNI!
Miután a készülék és az olaj teljesen kihűlt, szedje szét a készüléket az ÖSSZESZERELÉS ÉS HASZNÁLAT c. fejezetben említettek lépésekhez képest fordított sorrendben! Öntse az olajat egy üvegbe vagy konzervdobozba! Az olajat **NE** öntse a mosogatója lefolyójába! Ha később használatra megtartja az olajat, akkor szűrje le, hogy eltávolítsa ezáltal az ételrészecskéket, és helyezze a szorosan lezárt tartót a hűtőszekrényébe.
Az olajcserére vonatkozó ajánlásokért lásd az olajra vonatkozó információkat.
NE TEGYE AZ OLAJAT A HŰTŐSZEKRÉNYBE MINDADDIG, AMÍG AZ MÉG AZ OLAJ - TARTÁLYBAN VAN! AZ OLAJ TÁROLÁSÁHOZ NE TEGYE A KÉSZÜLÉKET A HŰTŐSZEKRÉNYBE!
AZ OLAJAT EL KELL TÁVOLÍTANI, ÉS AZT EGY SZOROSAN LEZÁRT TARTÓBA KELL TENNI A HŰTŐSZEKRÉNYBE VALÓ HELYEZÉST MEGELŐZŐEN!

DFS_430_manual HU v6.indd 11 2014.01.09. 11:05:36

Az Ön sütőjének minden alkatrészét vízbe lehet meríteni, és biztonságosan el lehet mosogatógépben mosni, KIVÉVE A SÜTŐ VEZÉRLŐPANELJÉT A RÖGZÍTETT FŰTŐELEMMEL.
SOHA NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A SÜTŐ HŐMÉRSÉKLETVEZÉRLŐ PANELÉT!

A SÜTŐ VEZÉRLŐPANELJÉNEK ÉS KÁBELÉNEK TISZTÍTÁSA

A fűtőelemmel ellátott vezérlőpanel tisztításához használjon vízbe mártott és enyhén szappanos nedves mosogatórongyot! Teljesen törölje le a hőmérsékletvezérlő panelt és a fűtőelemet!
Öblítse ki a mosogatórongyot, és törölje le az összes maradék szappant! Nedves ruhával törölje le a az elektromos kábelt! Ne szerelje össze újra az olajsütőt mielőtt az összes alkatrész teljesen meg nem száradt!

A FEDÉL ÉS A SZŰRŐK TISZTÍTÁSA

A fedél és a szűrők tisztításához emelje fel a szűrő fedelét, és vegye ki a két szűrőt! Mossa meg a szűrőket meleg, szappanos vízzel, és alaposan öblítse le őket. Hagyja, hogy a szűrők teljesen megszáradjanak, majd ezt követően kövesse az összeszerelési utasításokat a megfelelő újbóli összeszerelés érdekében!

AZ OLAJTARTÁLY, A SÜTŐFEDÉL ÉS A SÜTŐKOSARAK TISZTÍTÁSA

Az olajtartályt, a sütő fedelét és a sütőkosarakat teljesen vízbe lehet meríteni, és mosogatógépben biztonságosan el lehet mosni. A tisztításhoz használjon meleg, szappanos vizet, majd az alkatrészeket öblítse le alaposan, vagy a tisztításhoz tegye mosogatógépbe!
A sütőt alaposan meg kell tisztítani minden egyes használatot követően.
Megjegyzés: Mosogatógép használata esetén előfordulhat, hogy sütő alkatrészeinek enyhe fakulását tapasztalja. Ez nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

DFS_430_manual HU v6.indd 12 2014.01.09. 11:05:36

FOGANTYÚK ÉS LÁBAK KARBANTARTÁSA

A fogantyúkat és lábakat időnként ellenőrizni kell, hogy nem lazultak-e meg, illetve nem érte-e ezeket egyéb károsodás. A kilazult csavarok meghúzásához használjon csavarhúzót!
Figyelem: A túlhúzás a csavarok vagy az anyák tönkremenetelét vagy a fogantyúk vagy lábak megrepedését eredményezheti.

SÜTÉSI IDŐK

A következőkben útmutatást adunk bizonyos fajta ételek sütéséhez. A legtöbb fagyasztott ételcsomagon hőmérséklet-ajánlások és sütési idők találhatók, amiket szintén lehet követni. Ez itt csak egy útmutató, és a sütést figyelemmel kell követni a kívánt kész állapot elérése érdekében. Az ételt mindig alaposan át kell sütni. Ne töltse meg a sütőkosarat a 3,5-4,5 cm-nél magasabban! Az egyetlen rétegben berakott étel adja a legjobb eredményt. Az alábbiakban felsorolt idők a sütőkosárban egy rétegben sütött ételre vonatkoznak.

ÉTEL TÍPUSA	AJÁNLOTT SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET	AJÁNLOTT SÜTÉSI IDŐ
Tésztába tekert fagyasztott gomba	180 °C	3-6 perc
Fagyasztott panírozott sajt rudak	190 °C	2-3 perc
Fagyasztott hagymakarikák	190 °C	2-3 perc
Nyers, tésztába tekert hagymakarikák	190 °C	1,5-4 perc
Fagyasztott csirkedarabok	170 °C	3-5 perc
Nyers csirkecombok	170 °C	13-18 perc
Fagyasztott mini tojástekercsek	160 °C	3-4 perc
Fánkok	190 °C	1,5-3 perc
Fagyasztott hal rudak	190 °C	5-8 perc

DFS_430_manual HU v6.indd 13 2014.01.09. 11:05:36

Nyers, tésztába tekert hal rudak	170 °C	3-5 perc
Fagyasztott garnélarák	160 °C	4-7 perc
Fagyasztott hasábburgonya	190 °C	10-15 perc
Fagyasztott burgonya	190 °C	14-17 perc

ÖTLETEK ÉS JAVASLATOK

Magas víztartalmú ételeket, mint pl. a burgonya, érdemes kétszer sütni, közben rövid szünetet tartva!

Hasábburgonya (french fries)
Ízletes, ropogós hasábburgonya elkészítéséhez vegye figyelembe az alábbi tanácsokat:

- Ne használjon túl nagy burgonyákat (általában az újkrumplival sem lehet jó eredményt elérni)! Vágja fel ezeket hasáb alakúra!
- Öblítse le a felvágott burgonyát a csap alatt! Ez megelőzi, hogy egymáshoz ragadjanak sütés közben!
- Szárítsa meg őket tiszta ruhával vagy nedvszívó konyhai papírral!

Fagyasztott étel
A fagyasztott étel behelyezéskor nagyban csökkenti az olaj hőmérsékletét, ezért ne tegyen egyszerre nagy mennyiségű fagyasztott ételt a sütőbe! Hagyja, hogy a sütő visszaállítsa az optimális sütési hőmérsékletet, mielőtt további fagyasztott ételt tesz bele (figyelje a működésjelző lámpa kialvását)!
A fagyasztott étel csomagolásán feltüntetett főzési utasításnak megfelelően állítsa be a hőmérsékletszabályozó gombot! Ha nincs ilyen utasítás, állítsa a legmagasabb hőmérsékletre (190 °C)!
Ez érvényes olyan ételtípusokra, mint pl. a krokett és az aprósültek.
A fagyasztott ételben sokszor vannak jégdarabkák. Célszerű ezeket eltávolítani sütés előtt!
A fagyasztott ételt nem kell kiengedni főzés előtt!

- Olajsütőben való sütésnél csak fém edényeket használjon! A műanyagból vagy gumiból készült edények tönkremehetnek a forró olajtól. NE hagyjon fém eszközöket állni a forró olajban!

DFS_430_manual HU v6.indd 14 2014.01.09. 11:05:36

- A személyi sérülés, illetve a vagyontárgyakban bekövetkező kár elkerülése érdekében mindig kellő körültekintéssel járjon el, ha forró olajjal főz! Mindig legyen óvatos, ha gyerekek tartózkodnak a közelben!
- A fedél szellőzőnyílásain gőz lép ki. Ne tegye a kezét a szellőzőnyílás fölé! A fedél eltávolításakor azt minden alkalommal a készülék hátulja felé nyissa ki, hogy a gőz eltávozhasson!
- Az olaj fröcsenésének csökkentése érdekében lassan engedje le a kosarat az olajba! Ha az olajszint emelkedni kezdene a tartályban, emelje fel a kosarat, és hagyja, hogy az olajszint csökkenjen, majd ismét lassan kezdje leengedni az ételt az olajba!

A HAUSER AJÁNLATA

Hogy ne csak az étel elkészítése, de előkészítése és ízesítése is egyszerű legyen, vásároljon **HAUSER aprítót, digitális konyhai mérleget,** új, **HAUSER DFS-430** olajsütő készüléke mellé!

További hasznos információkért és tanácsokért látogasson el a **www.hauser.eu** weboldalra. Honlapunkon a készülék használatával kapcsolatos ötleteket és egyéb érdekességeket talál folyamatosan megújuló tartalommal.
Szerviz és vevőszolgálat: 06 1/700-4379

DFS_430_manual HU v6.indd 15 2014.01.09. 11:05:36

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT:

CE Ez a termék az Európai Közösség EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/EU; RoHS 2011/65/EU irányelveiben megszabott követelményeket teljesí-ti. Ez az Ön által vásárolt HAUSER termék a használati útmutatóban található műszaki jellemzőknek megfelel.

ELEKTROMÁGNESES MEZŐK (EMF)

Ez a készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Az elektromos berendezés a környezetre veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészeket tartalmazhat. Ezeket ne gyűjtse a kommunális hulladékkal együtt, mert a települési szilárd hulladék közé kerülve jelentősen szennyezheti a környezetet!
Az elhasznált elektromos készülékeke gyűjtése elkülönítve történik, használja az erre létrehozott visszavételi és begyűjtési rendszert!
Új készülék vásárlásakor, 2005. augusztus 13-a után, az elhasznált elektromos berendezést a vásárlás helyszínére is visszaviheti.
Az ilyen módon begyűjtött berendezéseket, szakszerű szétbontás után, az erre szerződött cégek a megfelelő módon semmisítik meg.
A környezet unokáink öröksége, megóvása mindnyájunk közös érdeke és felelőssége, segítse Ön is ezt a törekvést!

DFS_430_manual HU v6.indd 16 2014.01.09. 11:05:36

INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE

HAUSER®
electronic

FRITEUZĂ
DFS-430

STIMAŢI CUMPĂRĂTORI!

Vă mulţumim pentru încrederea acordată, că aţi cumpărat un aparat electrocasnic marca HAUSER. Aparatul este rezultatul celor mai recente dezvoltări tehnice, unul dintre aparatele estetice, cu o construcţie exigentă şi de bună calitate ale producătorului. În cursul proiectării s-a acordat o atenţie deosebită fiabilităţii. Condiţia de bază a funcţionării fiabile este utilizarea corectă, prin urmare vă rugăm ca înaintea punerii în funcţiune să citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare şi păstraţi-le, pentru a vă putea fi oricând de ajutor.

CERTIFICAT DE CALITATE

În calitate de importator şi distribuitor (Hauser Magyarország Kft., 2040 Budaörs, Baross u. 89.) certificăm că friteuza tip HAUSER DFS-430 corespunde următoarelor caracteristici tehnice:

Tensiune de alimentare:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Putere:	2000 W
Capacitate:	4 L
Clasa de protecţie la atingere:	I

DFS-430_manual_RO.indd 17 2013.05.13. 15:43:30

INFORMAŢII DE SIGURANŢĂ

Înainte de utilizarea aparatului, citiţi cu atenţie indicaţiile de mai jos.
În interesul propriu şi al copilului dumneavoastră, trebuie să respectaţi întotdeauna instrucţiunile de siguranţă fundamentale.
Utilizarea aparatului neconform destinaţiei prezintă pericol de accidente.
Înainte de utilizarea aparatului, citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare.
Aparatul este destinat numai pentru utilizare casnică.
După îndepărtarea ambalajului, convingeţi-vă că aparatul nu este deteriorat.
Dacă observaţi deteriorări pe aparat, nu-l folosiţi, duceţi-l la atelierul service.
Nu lăsaţi ambalajele la îndemâna copiilor mici, deoarece pot constitui surse de pericol.
Nu mişcaţi aparatul în timpul funcţionării.
În vederea evitării electrocutării, este **INTERZISĂ**

- introducerea aparatului în apă sau în alte lichide,
- utilizarea aparatului cu cablul deteriorat,
- utilizarea aparatului dacă prezintă deteriorări mecanice.

Atenţie! Nu utilizaţi aparatul în apropierea căzii de baie, a duşului, a chiuvetei sau a unui vas plin cu apă.

Înainte de utilizare verificaţi dacă tensiunea de la reţea corespunde cu cea specificată pe plăcuţa aparatului şi dacă priza este prevăzută cu contact de protecţie.
Aparatul poate fi utilizat doar sub supraveghere.
Puneţi aparatul într-un loc unde nu-l pot ajunge copii mici.
Utilizaţi aparatul pe o suprafaţă orizontală, stabilă.
Folosirea aparatului în apropierea copiilor mici necesită o precauţie deosebită.
Când aparatul nu este folosit şi înaintea curăţării lui, scoateţi ştecherul din priză.
Nu atingeţi părţile fierbinţi ale aparatului.
Nu acoperiţi orificiile de aerisire ale aparatului.
Nu turnaţi în aparat alte lichide în afară de ulei.
Înainte de a conecta aparatul la reţeaua electrică, convingeţi-vă de faptul că aparatul nu este pornit.
Nu atingeţi suprafeţele fierbinţi. Folosiţi mânerele sau butoanele.
Lăsaţi aparatul să se răcească înainte de a monta sau demonta accesoriile, respectiv înainte de a curăţa friteuza.
Convingeţi-vă că mânerele au fost montate în mod corespunzător pe coş şi dacă

DFS-430_manual_RO.indd 18 2013.05.13. 15:43:36

au fost fixate la locul lor.
Prăjiţi alimentele mai curând de culoare maro-auriu decât maro închis şi îndepărtaţi toate resturile de mâncare arse din ulei. Alimentele cu conţinut de amidon, îndeosebi cartofii şi produsele din cereale, prăjiţi-le la 175°C, în acest fel puteţi reduce producerea acidului acrilic.
Aveţi grijă să nu ajungă apă sau gheaţă în ulei sau untură, deoarece aceasta poate produce o şpriţuire foarte puternică. Înainte de prăjirea alimentelor congelate, îndepărtaţi complet gheaţa şi uscaţi cu grijă alimentele. Nu umpleţi prea tare coşul.
După curăţire, uscaţi bine toate accesoriile, înainte de a pune ulei sau untură în aparat. Pentru a evita scurgerea uleiului sau unturii din recipient, respectiv a supraîncălzirii acestora, aveţi grijă ca nivelul uleiului sau unturii să fie între marcajele de nivel MIN şi MAX aflate pe partea interioară a recipientului de prăjit.
Nu lăsaţi aparatul fără supraveghere atât timp cât este sub tensiune.
Deconectaţi şi scoateţi totdeauna aparatul de sub tensiune cât timp nu îl folosiţi.
Cablul scurt împiedică accidentele personale ca de exemplu împiedicarea în cablu, sau căderea peste cablu. Puteţi utiliza aparatul cu cablu prelungitor, ales cu discernământ, pe care îl puteţi procura în oricare magazin de specialitate. Cablul trebuie să corespundă tensiunii AC 230 V; să aibă trei fire cu legare la pământ; trebuie amplasat în aşa mod, încât să nu treacă peste covoare sau peste suprafaţa mesei, de unde copii pot să-l tragă asupra lor sau din greşeală să se împiedice în el şi să cadă.
Vă rugăm să aveţi în vedere că prin legarea la cablul prelungitor, aparatul poate să se conecteze automat şi poate intra în funcţiune.
Aparatul poate fi utilizat doar cu accesoriile anexate de producător.
Este interzisă utilizarea aparatului în exterior.
Dacă din greşeală aţi scăpat aparatul, solicitaţi să fie verificat de un specialist în atelierul service.
Nu agăţaţi cablul electric deasupra sobei sau a suprafeţei de lucru. Aparatul să nu se atingă de suprafeţe fierbinţi, respectiv nu-l aşezaţi în preajma cuptorului cu gaz sau electric, a sobei.
Cablul de alimentare să nu se atingă de suprafeţe fierbinţi.
Nu lăsaţi aparatul în apropierea suprafeţelor fierbinţi (ca de exemplu a plitelor).
Nu expuneţi aparatul la soare şi nu-l puneţi în apropierea surselor de căldură.
Nu puneţi aparatul pe marginea mesei sau a suprafeţei de lucru, deoarece astfel poate fi ajuns şi dat jos uşor de copii mici.
Aveţi în vedere şi faptul că în cazul în care cablul atârnă lângă marginea mesei sau a suprafeţei de lucru, poate cauza accidente.

DFS-430_manual_RO.indd 19 2013.05.13. 15:43:36

Utilizaţi aparatul pe o suprafaţă orizontală, stabilă.
Când scoateţi cablul de alimentare din priză, cu o mână apăsaţi priza de perete, iar cu cealaltă trageţi de ştecher.
Fabricantul, respectiv comerciantul nu-şi asumă responsabilitatea pentru daunele provocate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru daunele datorate reparaţiilor efectuate de persoane neautorizate.
Aparatele defectate (inclusiv cablul de alimentare) pot fi reparate doar de specialişti. Deteriorările din interiorul aparatului pot provoca electrocutări.
Înlocuirea cablului de alimentare deteriorat poate fi efectuată doar în ateliere service, deoarece înlocuirea cablului necesită instrumente speciale.
Dacă sesizaţi deficienţe în funcţionarea aparatului, adresaţi-vă atelierului service.
În nici un caz nu încercaţi să reparaţi aparatul acasă. În acest caz pierdeţi dreptul la garanţie.
În nici un caz nu dezasamblaţi aparatul. Aceasta poate avea urmări neprevăzute.
Nu folosiţi alte piese decât cele asigurate de fabricant, deoarece pot provoca deteriorări.
În nici un caz să nu încercaţi să scoateţi aparatului de sub tensiune, ştecherul din priză, cu mâinile umede.
Deteriorarea cablului prelungitor poate provoca electrocutare.
Este interzisă conectarea aparatului prin intermediul unui întrerupător exterior cu temporizator sau utilizarea prin intermediul unui sistem de telecomandă.
La curăţarea aparatului nu folosiţi detergenţi puternici, praf de curăţat granulat care poate produce zgârieturi.
Aveţi grijă ca în timpul funcţionării aparatul să nu intre în contact cu stropi de apă şi nu atingeţi aparatul cu mâinile umede.

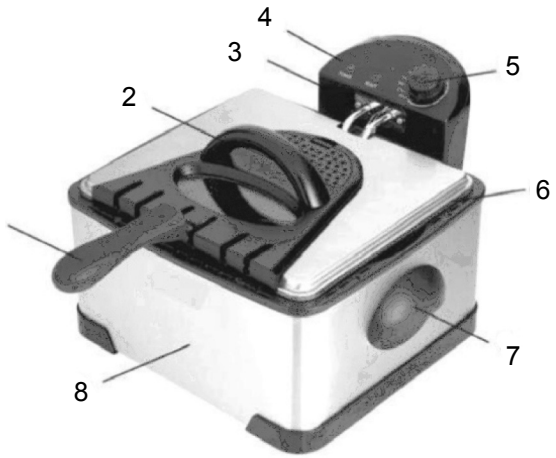
Atenţie! Suprafaţa exterioară a aparatului se înfierbântă în timpul utilizării, pentru evitarea arsurilor, nu o atingeţi niciodată în timpul utilizării!

Aparatul poate fi utilizat de copii peste 8 ani, respectiv de persoane handicapate, cu deficienţă senzitivă sau mintală, sau de cei care nu dispun de experienţa necesară şi de cunoştinţe necesare utilizării aparatului, numai dacă sunt supravegheaţi sau primesc instrucţiuni cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele legate de utilizarea aparatului.
Copii nu au voie să se joace cu aparatul.
Copii nu au voie să efectueze curăţarea sau să întreţinerea aparatul fără supraveghere.

DFS-430_manual_RO.indd 20 2013.05.13. 15:43:37

PĂRŢILE COMPONENTE ALE APARATULUI

1. 3 coşuri pentru prăjit (2 mici, 1 mare)
2. Capac cu zonă rece, cu filtru dublu şi fereastră
3. Element de încălzire cu termostat
4. Lămpi indicatoare de funcţionare şi de stare pregătită
5. Termostat
6. Recipient de ulei detaşabil
7. Mânere
8. Soclu rece

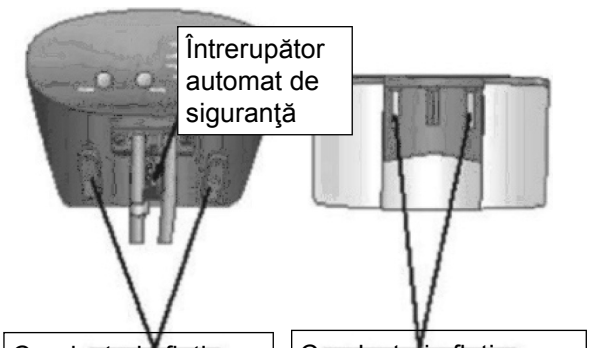


ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de a începe să utilizaţi orice fel de aparat electric, pentru propria siguranţă, citiţi şi înţelegeţi totdeauna instrucţiunile de utilizare şi întreţinere.

UNITATEA DE COMANDĂ A FRITEUZEI

1. LED indicator de funcţionare
2. LED indicator de stare pregătită
   OBSERVAŢIE: Această lumină se aprinde şi se stinge ciclic, atunci când termostatul porneşte/se opreşte pentru a menţinerea temperaturii uleiului.
3. Întrerupător automat de siguranţă.



DFS-430_manual_RO.indd 21 2013.05.13. 15:43:37

Observaţie: Butonul de siguranţă automat asigură ca aparatul să funcţioneze numai dacă aţi fixat în mod corespunzător unitatea de comandă a friteuzei pe soclul rece. Glisaţi conductori aflaţi pe unitatea de comandă a friteuzei pe conductorii care se află pe capătul posterior al soclului rece. Aceasta activează butonul automat de siguranţă.
Observaţie: Înainte de a asambla unitatea de comandă, recipientul de ulei trebuie montat pe soclu.

În friteuza dumneavoastră cu zonă rece a fost montat şi un termostat de siguranţă de decuplare automată în caz de supraîncălzire. Dacă sesizaţi această funcţie de siguranţă, urmaţi paşii descrişi la punctul c al capitolului „Resetarea termostatului de siguranţă".

RESETAREA TERMOSTATULUI DE SIGURANŢĂ

Această friteuză a fost astfel proiectată încât să aibă un senzor care se închide automat, dacă unitatea de comandă se supraîncălzeşte. Această situaţie apare atunci când uleiul este vechi şi prea dens, când nu este suficient sau nu este deloc ulei în recipient.
Pentru resetarea unităţii de comandă, urmaţi următoarele instrucţiuni:

1. Deconectaţi unitatea de comandă. Scoateţi cablul de alimentare al aparatului din priză.
2. Lăsaţi să se răcească aparatul.
3. Apăsaţi cu o şurubelniţă îmbinată canelată butonul de resetare aflat pe partea posterioară a unităţii de comandă.
4. Rezolvaţi problema uleiului din aparatul dumneavoastră, adăugând ulei sau schimbând uleiul.
5. Montaţi din nou aparatul şi continuaţi prăjirea.

DFS-430_manual_RO.indd 22 2013.05.13. 15:43:37

NIVELUL ŞI ÎNTREŢINEREA ULEIULUI

Înainte de a băga cablul aparatului în priză, convingeţi-vă TOTDEAUNA de faptul că uleiul atinge cel puţin marcajul minim aflat în interiorul recipientului.
Dacă aparatul nu este umplut cel puţin până la nivelul minim, aceasta va cauza supraîncălzirea unităţii de comandă.

NU folosiţi grăsimi vegetale, unt sau margarină, untură sau ulei de măsline. Acestea nu sunt corespunzătoare pentru prăjire în friteuză. Folosiţi totdeauna uleiuri de calitate la prăjire în friteuză.
În recipientul friteuzei dumneavoastră încape aproximativ a cantitate de 2,5 litrii de ulei până la marcajul nivelului minim şi 4 litrii până la marcajul nivelului maxim.
Observaţie: dacă utilizaţi ulei folosit, se recomandă să strecuraţi uleiul pentru a înlătura resturile de mâncare. Utilizaţi strecurătoare cu plasă metalică.

MONTAREA MÂNERELOR COŞULUI DE PRĂJIRE

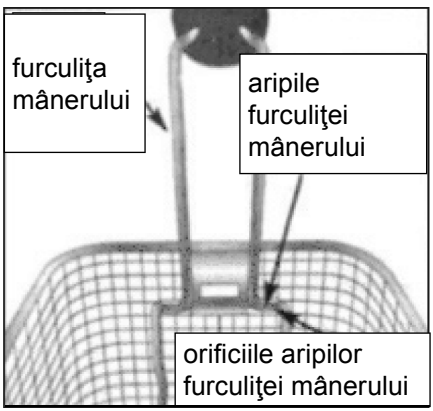


Diagrama 1

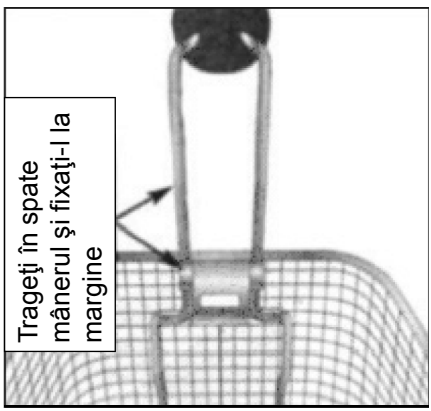


Diagrama 2

Aparatul dumneavoastră are trei coşuri de prăjit, la care puteţi ataşa oricare din cele trei mânere.

DFS-430_manual_RO.indd 23 2013.05.13. 15:43:38

Asamblare:
Strângeţi furculiţa mânerului şi glisaţi aripile furculiţei mânerului în orificiile aripilor furculiţei mânerului! (vezi diagrama 1)
Trageţi înapoi mânerul spre dumneavoastră, strângându-l şi rotindu-l uşor dintr-o direcţie în cealaltă, pentru ca mânerul să se fixeze la locul lui! (vezi diagrama 2)
Dacă în scopul curăţării şi depozitării doriţi să luaţi jos mânerul, pur şi simplu efectuaţi procesul invers.
ATENŢIE: VERIFICAŢI TOTDEAUNA MÂNERELE COŞURILOR!
ÎNAINTE DE PRĂJIRE CU ULEI FIERBINTE, CONVINGEŢI-VĂ DE FAPTUL CĂ MÂNERELE SUNT FIXATE, ASTFEL POT FI PREÎNTÂMPINATE LEZIUNILE PERSONALE.

ASAMBLAREA ŞI ÎNTREŢINEREA FILTRELOR

Pentru înlăturarea capacului filtrului trageţi spre spate zăvorul. Scoateţi capacul filtrului şi puneţi-l deoparte.
Friteuza dumneavoastră are două filtre: un filtru de cărbune (de culoare neagră) şi un filtru cu înveliş textil (de culoare albă). Întâi montaţi filtrul alb pe capacul friteuzei, apoi aşezaţi pe acesta filtrul negru. Puneţi la loc capacul filtrului până ce auziţi un „clic”. Urmaţi instrucţiunile aflate la punctul c al capitolului „CURĂŢAREA FRITEUZEI” cu privire la curăţare.
După un timp veţi observa că trebuie să schimbaţi filtrele. Dacă doriţi să procuraţi filtre de schimb adresaţi-vă biroului nostru de relaţii cu publicul.
ACEST APARAT NU ARE PIESE CARE POT FI REPARATE DE UTILIZATOR.
NU ÎNCERCAŢI SĂ DEMONTAŢI APARATUL, ORI ÎN CAZ DE FUNCŢIONARE NECORESPUNZĂTOARE SĂ ÎL REPARAŢI PERSONAL!

LA PRIMA UTILIZARE

Înainte de a utiliza friteuza dumneavoastră cu zonă rece, scoateţi din interiorul produsului toate ambalajele. Curăţaţi coşul, recipientul de ulei şi suprafaţa friteuzei cu apă caldă cu detergent.
Puteţi introduce în apă toate piesele şi să le spălaţi în siguranţă în maşina de spălat

DFS-430_manual_RO.indd 24 2013.05.13. 15:43:38

vase, CU EXCEPŢIA UNITĂŢII DE COMANDĂ CU ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE ÎNCORPORAT.
Înainte de utilizare ştergeţi cu o cârpă uşor umedă unitatea de comandă şi elementul de încălzire.
Uscaţi toate elementele înainte de asamblare.
În primele minute de utilizare puteţi simţi fum şi/sau miros uşor neplăcut. Acesta este un fenomen normal care dispare repede. După utilizarea repetată a aparatului nu va mai apare.
NU INTRODUCEŢI ÎN APĂ SAU ALTE LICHIDE UNITATEA DE COMANDĂ A FRITEUZEI!

ASAMBLARE ŞI UTILIZARE

1. Aşezaţi soclul rece pe o suprafaţă orizontală, rezistentă la căldură.
2. Aşezaţi recipientul de ulei pe soclul rece.
3. Îmbinaţi conductorii care se află pe partea posterioară a soclului rece cu conductorii aflaţi pe unitatea de comandă (vezi capitolul c „Comanda friteuzei”) şi montaţi unitatea de comandă pe soclul rece.
4. Umpleţi recipientul de ulei. Marcajele de pe recipientul de ulei arată clar nivelul minim şi maxim al uleiului. NU încercaţi să prăjiţi cu o cantitate de ulei care nu atinge marcajul minim.
   Acest lucru poate cauza deteriorarea aparatului şi astfel se supraîncălzeşte. NU încercaţi să prăjiţi cu o cantitate de ulei care depăşeşte marcajul maxim, deoarece puteţi cauza accidentări personale, respectiv daune ale bunurilor dvs.
5. Setaţi termostatul în poziţia „0”, apoi băgaţi cablul în priză.
6. Setaţi termostatul la temperatura de prăjire necesară pentru alimentul dorit.
   Porniţi aparatul. Se aprinde lampa verde indicatoare de funcţionare şi cea roşie indicatoare de stare pregătită.
   Dacă pe parcursul prăjirii consideraţi că aţi setat o temperatură prea joasă sau prea înaltă, măriţi sau micşoraţi temperatura, realizând astfel ca înainte de a continua prăjirea, uleiul să ajungă la temperatura corespunzătoare.
7. Înainte de a pune orice mâncare în ulei, lăsaţi uleiul să ajungă la temperatura dorită. Lampa roşie indicatoare de stare pregătită se stinge atunci când uleiul ajunge la temperatura setată.

DFS-430_manual_RO.indd 25 2013.05.13. 15:43:38

OBSERVAŢIE: Lampa roşie indicatoare de stare pregătită se stinge/aprinde ciclic împreună cu termostatul.

De exemplu, dacă puneţi mâncare rece sau congelată în ulei, atunci temperatura scade.

Lampa roşie indicatoare de stare pregătită luminează atât timp cât uleiul nu atinge temperatura setată. Lampa verde indicatoare de funcţionare va lumina atât timp cât aparatul este conectat la reţeaua electrică.

8. Puneţi mâncare în coşul/coşurile de prăjire (vezi informaţiile de mai jos).
   NU încărcaţi prea tare coşurile, deoarece astfel temperatura uleiului scade considerabil şi mâncarea va absoarbe prea mult ulei. În cazul supraîncărcării uleiul poate să se reverse din recipient. NU UMPLEŢI COŞUL CU MULT MAI MULT DECÂT JUMĂTATE, RESPECTIV DE LA BAZA COŞULUI LA O ÎNĂLŢIME MAI MARE DECÂT 3,5-4,5 CM.
9. Dacă uleiul a ajuns la temperatura corespunzătoare şi lampa roşie indicatoare de stare pregătită se stinge, introduceţi încet coşul/coşurile în ulei. În timpul prăjirii capacul poate fi pus pe aparat, dar puteţi folosi şi fără capac,
   CU EXCEPŢIA CAZULUI ÎN CARE PRĂJIŢI CARTOFI PAI SAU ALTE MÂNCĂRURI CU CONŢINUT MARE DE APĂ. LA ASTFEL DE MÂNCĂRURI NU FOLOSIŢI CAPACUL. În timpul utilizării nu încercaţi să înclinaţi capacul în unghi.
10. Când mâncarea s-a pregătit, luaţi jos capacul dacă l-aţi utilizat, ridicaţi încet coşul şi scoateţi-l din ulei, apoi aşezaţi coşul pe suportul de picurare aflat în spatele coşului de prăjire.
11. După ce a picurat surplusul de ulei, scoateţi coşul şi aşezaţi mâncarea pe o tavă căptuşită cu prosop de hârtie, pentru ca hârtia să absoarbă restul de ulei.

Observaţie: Nu amestecaţi mai multe tipuri de uleiuri/unturi.

Pentru obţinerea celui mai bun rezultat, dacă doriţi să prăjiţi mai multe porţii atunci, înainte de a introduce următoarea porţie, lăsaţi ca uleiul să se încălzească la temperatura corespunzătoare (lampa roşie indicatoare de stare pregătită se stinge, atunci când uleiul este gata).

ATENŢIE: MÂNCAREA ŞI COŞUL/COŞURILE SUNT FOARTE FIERBINŢI CÂND LE SCOATEŢI DIN ULEIUL FIERBINTE.

NU ÎNCERCAŢI SĂ SCOATEŢI MÂNCAREA DIN COŞ CU MÂNA.

DFS-430_manual_RO.indd 26 2013.05.13. 15:43:39

INFORMAŢII CU PRIVIRE LA COŞURI

Coşurile pot fi folosite în nenumărate combinaţii.

- Pentru cantităţi mici de mâncare folosiţi doar un coş mic.
- Pentru porţii sau mâncăruri mai mari folosiţi coşul mare.
- Pentru prăjirea a două mâncăruri diferite, utilizaţi împreună două coşuri mici.

IMPORTANT: INDIFERENT CE COŞ FOLOSIŢI, NIVELUL ULEIULUI TREBUIE SĂ ATINGĂ CEL PUŢIN MARCAJUL MINIM AFLAT PE RECIPIENT ŞI NU TURNAŢI ÎN RECIPIENT ATÂT ULEI CA NIVELUL ACESTUIA SĂ DEPĂŞEASCĂ MARCAJUL MAXIM AFLAT PE RECIPIENT.
NU UTILIZAŢI CAPACUL FRITEUZEI DACĂ PREGĂTIŢI CARTOFI PAI SAU ALTE MÂNCĂRURI CU CONŢINUT MARE DE APĂ.

CURĂŢAREA FRITEUZEI

Setaţi termostatul în poziţia „0”. Scoateţi cablul aparatului din priză.
LĂSAŢI APARATUL SĂ SE RĂCEASCĂ COMPLET. NU ÎNCERCAŢI SĂ-L CURĂŢAŢI FĂRĂ A SCOATE CABLUL APARATULUI DIN PRIZĂ ŞI A LĂSA APARATUL SĂ SE RĂCEASCĂ COMPLET.
După ce aparatul şi uleiul s-au răcit complet, demontaţi aparatul urmând în ordine inversă paşii descrişi în capitolul c din MONTARE ŞI FOLOSIRE. Turnaţi uleiul într-un borcan sau într-o cutie de conservă. NU turnaţi uleiul în chiuvetă. Dacă păstraţi uleiul pentru utilizare ulterioară, strecuraţi-l pentru a înlătura resturile de mâncare şi puneţi-l într-un vas închis ermetic în frigider.
Pentru recomandările cu privire la înlocuirea uleiului citiţi informaţiile despre ulei.
NU PUNEŢI ULEIUL ÎN FRIGIDER ATÂT TIMP CÂT ACESTA SE AFLĂ ÎN RECIPIENTUL DE ULEI. PENTRU DEPOZITAREA ULEIULUI NU PUNEŢI APARATUL ÎN FRIGIDER.
ULEIUL TREBUIE ÎNDEPĂRTAT ŞI INTRODUS ÎNTR-UN VAS ERMETIC ÎNCHIS ÎNAINTE DE A-L PUNE ÎN FRIGIDER.
Toate piesele de pe friteuza dumneavoastră pot fi introduse în apă şi pot fi spălate în siguranţă în maşina de spălat vase, CU EXCEPŢIA UNITĂŢII DE COMANDĂ CU ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE ÎNCORPORAT.
NU INTRODUCEŢI NICIODATĂ ÎN APĂ SAU ALTE LICHIDE PANELUL TER-

DFS-430_manual_RO.indd 27 2013.05.13. 15:43:39

MOSTATULUI.

CURĂŢAREA UNITĂŢII DE COMANDĂ ŞI A CABLURILOR FRITEUZEI

La curăţarea unităţii de comandă prevăzută cu elementul de încălzire utilizaţi o cârpă umezită în apă cu puţin detergent. Ştergeţi complet panelul termostatului şi elementul de încălzire.
Clătiţi cârpa şi ştergeţi detergentul complet. Ştergeţi cu o cârpă umedă cablul de alimentare. Nu reasamblaţi friteuza doar după ce toate piesele s-au uscat.

CURĂŢAREA CAPACULUI ŞI AL FILTRELOR

Pentru curăţarea capacului şi a filtrelor ridicaţi capacul filtrelor şi scoateţi cele două filtre. Spălaţi filtrele cu apă caldă cu detergent şi clătiţi-le temeinic. Lăsaţi filtrele să se usuce complet, apoi urmaţi instrucţiunile de montare în scopul remontării.

CURĂŢAREA RECIPIENTULUI DE ULEI, A CAPACULUI FRITEUZEI ŞI A COŞURILOR DE PRĂJIRE

Recipientul de ulei, capacul friteuzei şi coşurile de prăjire pot fi introduse complet în apă şi pot fi spălate în siguranţă în maşina de spălat vase. La curăţare folosiţi apă caldă cu detergent, apoi clătiţi temeinic piesele, sau spălaţi-le în maşina de spălat vase.
Friteuza trebuie curăţată temeinic după fiecare utilizare.
Observaţie: În cazul în care folosiţi maşina de spălat vase, pe piesele friteuzei puteţi remarca uşoare urme de spălăcire. Aceasta nu influenţează randamentul aparatului.

DFS-430_manual_RO.indd 28 2013.05.13. 15:43:39

ÎNTREŢINEREA MÂNERELOR ŞI A PICIOARELOR

Din când în când trebuie să verificaţi dacă mânerele şi picioarele nu s-au slăbit, respectiv nu s-au deteriorat în vreun fel. Pentru a înşuruba şuruburile slăbite folosiţi şurubelniţă.
Atenţie: Strângerea prea puternică poate cauza distrugerea şuruburilor sau a piuliţelor, sau crăparea mânerelor sau a picioarelor.

TIMP DE PRĂJIRE

În continuare vă dăm îndrumări cu privire la prăjirea diferitelor feluri de mâncare. Pe cele mai multe ambalaje ale mâncărurilor congelate se găsesc indicaţii privind temperatura şi timpul de prăjire recomandat, pe care le puteţi de asemenea să le urmaţi. Aici găsiţi doar o recomandare, de aceea trebuie să supravegheaţi prăjirea pentru a atinge ţelul dorit. Mâncarea trebuie totdeauna bine prăjită. Nu umpleţi coşul la o înălţime mai mare de 3,5-4,5 cm. Mâncarea pusă într-un singur strat duce la cel mai bun rezultat. Timpii de prăjire de mai jos sunt daţi pentru prăjirea mâncărurilor puse într-un strat în coşul de prăjire.

TIPUL MÂNCĂRII	TEMPERATURA RECOMANDATĂ	TIMP DE PRĂJIRE RECOMANDAT
Ciuperci congelate înfăşurate în paste	180 °C	3-6 minute
Batoane de caşcaval pane congelate	190 °C	2-3 minute
Rondele de ceapă congelate	190 °C	2-3 minute
Rondele de ceapă crude înfăşurate în paste	190 °C	1,5-4 minute
Bucăţi de carne de pui congelate	170 °C	3-5 minute
Pulpe de pui crude	170 °C	13-18 minute

DFS-430_manual_RO.indd 29 2013.05.13. 15:43:39

Mini rulouri de ouă congelate	160 °C	3-4 minute
Gogoşi	190 °C	1,5-3 minute
Batoane de peşte congelat	190 °C	5-8 minute
Peşte crud înfăşurat în paste	170 °C	3-5 minute
Creveţi congelaţi	160 °C	4-7 minute
Cartofi pai congelaţi	190 °C	10-15 minute
Cartofi congelaţi	190 °C	14-17 minute

IDEI ŞI SFATURI

Mâncărurile cu conţinut mare de apă, ca de exemplu cartofii, merită să fie prăjite de două ori, ţinând o scurtă pauză.

Cartofi pai (french fries)
Pentru pregătirea de cartofi pai gustoşi, crocanţi, luaţi în considerare următoarele sfaturi:

- Nu folosiţi cartofi prea mari (de obicei nu puteţi obţine rezultate bune nici cu cartofii noi). Tăiaţi-i în formă de beţe.
- Clătiţi cartofii tăiaţi sub robinet. Acesta asigură să nu se lipească unii de alţii în timpul prăjirii.
- Uscaţi-i cu un ştergar curat sau cu prosop de hârtie absorbant.

Mâncăruri congelate
Punerea mâncărurilor congelate în aparat conduce la scăderea puternică a temperaturii uleiului, de aceea nu puneţi deodată multă mâncare congelată în friteuză. Lăsaţi ca friteuza să reseteze temperatura optimă pentru prăjit, înainte de a pune din nou mâncare congelată în ea (fiţi atent când se stinge lampa de funcţionare).
Setaţi temperatura de prăjire conform instrucţiunilor de pe ambalajul mâncării congelate cu ajutorul butonului de setare a temperaturii. Dacă nu sunt astfel de instrucţiuni, setaţi temperatura cea mai înaltă (190°C).
Acest lucru este valabil pentru tipuri de mâncare cum ar fi crochetele şi fripturile mărunte.
În mâncarea congelată se găsesc des bucăţi de gheaţă. Se recomandă îndepăr-

DFS-430_manual_RO.indd 30 2013.05.13. 15:43:39

tarea acestora înainte de prăjire.
Mâncarea congelată nu trebuie dezgheţată înainte de prăjire.

- La prăjirea în friteuză folosiţi numai vase metalice. Vasele din material plastic sau cauciuc se pot deteriora din cauza uleiului fierbinte. NU lăsaţi ustensile metalice în uleiul fierbinte.
- Pentru evitarea accidentelor personale, respectiv producerea de daune în bunuri, fiţi totdeauna atent dacă gătiţi cu ulei fierbinte. Fiţi totdeauna foarte precaut, dacă se află copii în apropiere.
- Prin orificiul de aerisire al capacului ies aburi. Nu puneţi mâna deasupra orificiului de aerisire. La îndepărtarea capacului, deschideţi-l totdeauna spre partea posterioară a aparatului, pentru ca aburul să se îndepărteze.
- În scopul micşorării posibilităţii de şpriţuire a uleiului introduceţi încet coşul în ulei. Dacă nivelul uleiului creşte în recipient, ridicaţi coşul şi aşteptaţi ca nivelul uleiului să scadă, apoi introduceţi din nou încet mâncarea în ulei.

RECOMANDAREA FIRMEI HAUSER

Pentru ca nu numai gătitul, ci şi pregătirea şi condimentarea alimentelor să fie simplă, cumpăraţi un **aparat de mărunţit, un cântar digital de bucătărie şi o râşniţă de piper HAUSER** lângă noua dumneavoastră **friteuză DFS-430**.

DFS-430_manual_RO.indd 31 2013.05.13. 15:43:39

DECLARAŢIE DE CONFORMITATE

AAcest produs îndeplineşte cerinţele stabilite în directivele Uniunii Europene: EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/EU; RoHS 2011/65/EU. Produsul HAUSER cumpărat de dumneavoastră corespunde caracteristicilor tehnice prezentate în instrucţiunile de utilizare.

CÂMPURI ELECTROMAGNETICE (EMF)

Acest aparat corespunde cerinţelor stabilite de standardele referitore la câmpurile electromagnetice (EMF).
În cazul în care folosiţi aparatul conform celor cuprinse în instrucţiunile de folosire, potrivit nivelului actual al cunoştinţelor ştiinţifice, aparatul poate fi folosit cu siguranţă.

Instalaţia electrică are componente care fac parte din categoria reziduurilor periculoase asupra mediului înconjurător. Acestea nu le adunaţi împreună cu gunoiul menajer, deoarece ajungând între reziduurile solide ale localităţii, pot polua în mod considerabil mediul înconjurător. Colectarea aparatelor electrice uzate se face separat, de aceea folosiţi sistemul de preluare şi colectare înfiinţat. După data de 13 august 2005, cu ocazia cumpărării aparatelor noi, puteţi preda la locul cumpărării aparatele electrice uzate. Instalaţiile astfel preluate, după ce au fost demontate de specialişti, sunt prelucrate în mod corespunzător de întreprinderi care au contractat această activitate.
Mediul înconjurător este moştenirea nepoţilor noştri, protejarea lui este interesul şi responsabilitatea noastră a tuturora. Sprijiniţi şi Dumneavoastră această tendinţă!

Contribuiţi şi Dumneavoastră la aceste eforturi!

DFS-430_manual_RO.indd 32 2013.05.13. 15:43:40

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HAUSER®
electronic

FRYTOWNICY DFS-430

SZANOWNI KLIENCIE!

Dziękujemy Państwu za zaufanie okazane nam przez zakup artykułu gospodarstwa domowego marki HAUSER. Należy on do sprzętu wyprodukowanego w oparciu o najnowsze osiągnięcia techniczne, jego estetyczna obudowa jest wykonana z tworzywa o wysokiej jakości. Przy projektowaniu urządzenia szczególną uwagę poświęcono zapewnieniu bezpieczeństwa jego działania. Właściwa obsługa jest podstawowym warunkiem jego bezpiecznego użytkowania, dlatego przed jego użyciem zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i jej zachowanie, aby była dla Państwa pomocą w trakcie późniejszego użytkowania!

CERTYFIKAT JAKOŚCI

Jako importer i dystrybutr (Hauser Magyarország Kft., 2040 Budaörs, Baross u. 89.) zaświadcza, że frytownica marki Hauser DFS-430, spełnia poniższe wymogi techniczne:

Napięcie:	220-240 V~50/60 Hz
Moc:	2000 W
Pojemność:	4l
Stopień ochrony:	I.

DFS-430_manual_PL v4.indd 33 2013.05.13. 11:31:57

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Przed użyciem urządzenia zaleca się uważne przeczytanie niniejszej informacji!
Użytkownik we własnym interesie powinien przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa!
Używanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem grozi wypadkiem!
Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem urządzenia!
Urządzenie może być używane tylko w gospodarstwie domowym!
Po zdjęciu opakowania, należy przekonać się czy urządzenie nie jest uszkodzone!
Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy niezwłocznie zanieść je do punktu serwisowego, nie wolno używać uszkodzonego urządzenia!
Opakowanie urządzenia jest niebezpieczne, dlatego należy je trzymać z dala od dzieci!
Nie wolno przemieszczać włączonego urządzenia!
Aby uniknąć zagrożenia porażenia prądem, **WZBRONIONE** jest korzystanie z urządzenia w pobliżu wanny, umywalki, zlewu, jak również:

- zanurzać urządzenie w wodzie lub innych płynach,
- używać urządzenia z uszkodzonym przewodem,
- używać urządzenia mechanicznie uszkodzonego!

Uwaga! Urządzenia nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innego pojemnika z wodą

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, należy zawsze upewnić się, czy zasilanie sieciowe odpowiada parametrom podanym na etykiecie urządzenia i czy wtyczka oraz gniazdko sieci zasilającej są odpowiednio uziemnione!
Urządzenie może być użytkowane tylko pod nadzorem!
Urządzenie powinno być umieszczone w miejscu niedostępnym dla dzieci!
Jest to urządzenie stojące, należy go umieszczać na stabilnym i suchym podłożu!
Jego użytkowanie w pobliżu dzieci wymaga szczególnej uwagi!
Nie wolno dotykać gorących części urządzenia!
Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych urządzenia!
Poza olejem do frytownicy nie wolno wlewać innych płynów!
Przed podłączeniem urządzenia do sieci, należy upewnić się, czy nie jest on włączony.
Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z uchwy-

DFS-430_manual_PL v4.indd 34 2013.05.13. 11:32:14

tów bocznych lub przycisków!
Po zakończeniu pracy urządzenia, tylko po ostygnięciu oleju można je opróżnić przenosząc lub wyjmując do oczyszczenia jego elementy znajdujące się wewnątrz frytownicy!
Należy upewnić się, czy koszyk jest odpowiednio umieszczony na uchwycie i czy uchwyt zajął odpowiednie położenie w zaczepie!
Smażone potrawy powinny mieć kolor złotobrązowy, a nie ciemnobrązowy. Należy usunąć resztki smażonych produktów pływające w oleju! Produkty zawierające skrobię, a szczególnie ziemniaki i produkty mączne, należy smażyć w temperaturze **175 °C**, ponieważ temperatura ta zapobiega powstawaniu kwasu akrylowego.
Należy zapobiec temu, aby woda dostała się do oleju lub tłuszczu używanego do smażenia, ponieważ powoduje to niebezpieczne pryskanie oleju.
Przed smażeniem zamrożonych produktów należy je odszronić i dokładnie osuszyć.
Nie należy przepełniać koszyka. Elementy urządzenia należy dokładnie osuszyć po ich oczyszczeniu, przed kolejnym jego napełnieniem olejem lub tłuszczem.
Aby olej lub tłuszcz nie wykipiał lub uległ przegrzaniu, należy zadbać o to, aby poziom oleju lub tłuszczu we frytownicy znajdował się pomiędzy oznaczeniami **MIN** i **MAX**.
Nie wolno bez nadzoru pozostawiać włączonego urządzenia!
Zawsze po zakończeniu pracy urządzenie należy wyłączać z sieci!
Jego krótki przewód przyłączeniowy zapobiega zranieniom ciała spowodowanym przez oplątanie przewodem, względnie potykanie się o niego. Można korzystać z przedłużacza zakupionego w odpowiednim sklepie specjalistycznym.
Napięcie znamionowe izolacji przewodu sieciowego powinno wynosić: AC230V, Przewód
sieciowy urządzenia powinien być odpowiednio uziemniony i umieszczony na podłodze, lub na stole w taki sposób, aby nie stwarzał zagrożenia dla dzieci.
Prosimy o uwzględnienie tego, że po podłączeniu przedłużacza, urządzenie może zostać automatycznie włączone i uruchomione.
Należy używać tylko części i akcesoriów załączonych przez producenta urządzenia.
Urządzenia nie wolno używać na wolnym powietrzu!
W przypadku upuszczenia urządzenia, należy dokonać jego przeglądu w punkcie serwisowym.
Przwód zasilający nie może być zawieszany nad piecem lub stołem! Urządzenie należy chronić przed gorącymi nawierzchniami, nie wolno umieszczać go w pobliżu kuchennego piecyka gazowego lub elektrycznego!
Przewód zasilający nie może stykać się z gorącą powierzchnią!

DFS-430_manual_PL v4.indd 35 2013.05.13. 11:32:14

Urządzenia nie wolno pozostawiać w pobliżu płyty grzewczej!
Urządzenia nie wolno narażać na bezpośrednie oddziaływanie słońca i innego źródła ciepła!
Urządzenia nie wolno pozostawiać na krawędzi stołu lub pulpitu, żeby nie było łatwodostępne dla dzieci. Należy zabezpieczyć przewód urządzenia zwisający ze stołu lub pulpitu!
Jest to urządzenie stojące, należy umieścić je na stabilnym podłożu!
Przy wyłączaniu urządzenia z sieci, należy jedną ręką przytrzymać gniazdko, a następnie wyjąć wtyczkę przewodu!
Producent lub dystrybutor nie odpowiada za szkody spowodowane stosowaniem frytownicy w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem lub niewłaściwą jej obsługą.
Naprawy uszkodzonego urządzenia (oraz uszkodzonych przewodów sieciowych) może dokonywać jedynie przeszkolona osoba! Porażenie prądem może spowodować wewnętrzne obrażenia ciała!
Wymiana uszkodzonego przewodu może być dokonywana jedynie w punkcie serwisowym, ponieważ jego naprawa wymaga specjalnych narzędzi.
Jeżeli użytkownik zauważy usterki w działaniu urządzenia, należy zwrócić się o pomoc do punktu serwisowego!
Nie wolno nigdy naprawiać samodzielnie urządzenia w domu! W takich przypadkach gwarancja staje się nieważna!
Nie wolno nigdy samodzielnie demontować urządzenia! Taki demontaż urządzenia może narazić użytkownika na nieprzewidziane niebezpieczeństwa!
Nie wolno używać części zamiennych, które nie zostały wyprodukowane przez producenta, ponieważ moga spowodować obrażenia!
Wilgotną ręką nie wolno nigdy odłączać urządzenia od sieci lub wyjmować z gniazda jego wtyczki!
Uszkodzenie wtyczki może spowodować porażenie prądem!
Urządzenie może być wykorzystywane tylko w gospodarstwie domowym!
Do uruchomienia urządzenia nie wolno stosować zewnętrznych wyłączników czasowych lub innego regulatora elektronicznego.
Podczas czyszczenia urządzenia nie wolno używać chemikalii i agresywnych środków czyszczących!
Należy dopilnować, aby urządzenie nie zostało opryskane wodą, nie wolno dotykać urządzenia wilgotną ręką!

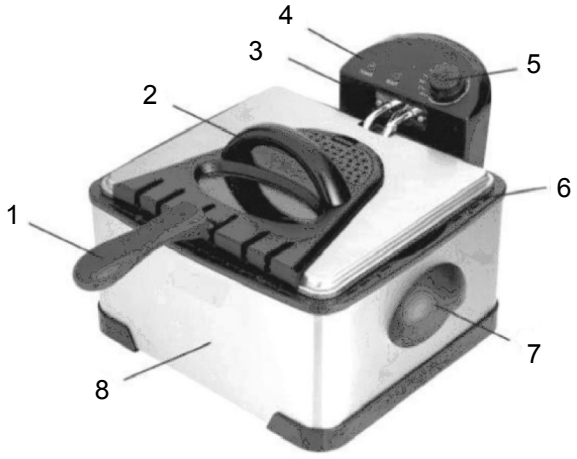
Uwaga! W trakcie użytkowania powierzchnia urządzenia może ulec nagrzaniu się, dlatego nie wolno dotykać włączonego grzejnika, aby się nie oparzyć!

DFS-430_manual_PL v4.indd 36 2013.05.13. 11:32:15

Dzieci w wieku od 8 lat, lub osoby o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy odnośnie użytkowania urządzenia, mogą korzystać z niego tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, lub która udzieli im wskazówek odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia.
Dzieci nie powinne bez nadzoru same czyścić lub konserwować urządzenie.
Nie wolno dopuszczać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

BUDOWA URZĄDZENIA

1. 3 koszyki do smażenia (2 małe, 1 duży)
2. Pokrywa „zimnej strefy" z dwuwarstwowym filtrem i okienkiem do podglądania
3. Element grzewczy z pokrętłem termostatu
4. Lampki kontrolne nagrzewania i wyłącznika
5. Termostat regulacyjny
6. Wyjmowany zbiornik na olej
7. Uchwyty
8. Termoizolacyjna obudowa



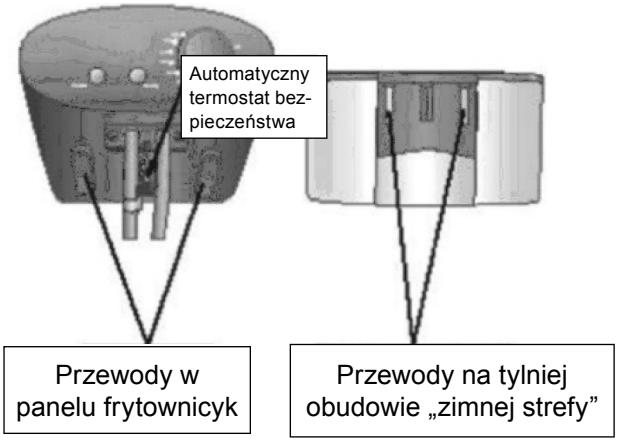
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed rozpoczęciem użytkowania jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego, użytkownik we własnym interesie powinien zawsze przeczytać i odpowiednio zinterpretować „Instrukcję Obsługi" urządzenia.
Frytkownica wyposażona jest w trzy koszyki, do każdego z nich można zamocować jeden z uchwytów

DFS-430_manual_PL v4.indd 37 2013.05.13. 11:32:15

PANEL STERUJĄCY FRYTOWNICY

1. Lampka kontrolna zasilania: LED
2. Lampka kontrolna nagrzewania: LED – UWAGA: światełko cyklicznie zapala się i gaśnie, tak jak włącza się i wyłącza regulator termostatu zapewniający utrzymanie odpowiedniej temperatury oleju.
3. Automatyczny termostat bezpieczeństwa



Uwaga: Automatyczny termostat bezpieczeństwa zabezpiecza działalnie panela sterującego tylko wtedy, gdy przylega on ściśle do termoizolacyjnej obudowy urządzenia.
Przewody znajdujące się w panelu należy zwinąć na bęben znajdujący się w schowku termoizolacyjnej obudowy frytownicy. Powoduje to automatyczne włączenie termostatu bezpieczeństwa.

Uwaga: Zbiornik z olejem należy umieścić na obudowie frytownicy przed montażem panelu.
Frytownica z zimną strefą wyposażona jest również w dodatkowy termostat bezpieczeństwa wyłączający się automatycznie w przypadku przegrzania. Jeżeli włączy się bezpiecznik termiczny, należy postępować zgodnie z instrukcją opisaną w rozdziale pt. „Ponowne ustawienie termostatu bezpieczeństwa”.

DFS-430_manual_PL v4.indd 38 2013.05.13. 11:32:15

PONOWNE USTAWIENIE TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA

Frytownica została wyposażona w bezpiecznik termiczny, który wyłącza się automatycznie w przypadku przegrzania panelu. Zachodzi to wtedy, gdy olej jest stary i zgęszczony, jego ilość w zbiorniku jest niewystarczająca lub zbiornik jest pusty.
Do ponownego włączenia panelu należy zachować poniższe instrukcje:

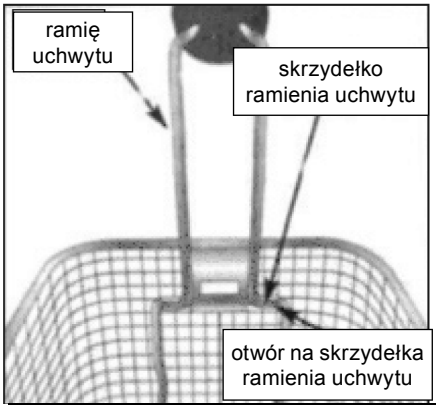
1. Wyłączyć panel! Odłączyć urządzenie od źródła zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka sieci elektrycznej!
2. Należy zaczekać do ostygnięcia urządzenia!
3. Przy pomocy małego śrubokręta krzyżowego, w celu ponownego uruchomienia, należy podważyć przycisk znajdujący się z tyłu panelu sterującego!
4. Uzupełnić olej znajdujący się w zbiorniku poprzez dolanie lub wymianę oleju!
5. Uruchomić ponownie urządzenie, kontynuując smażenie!

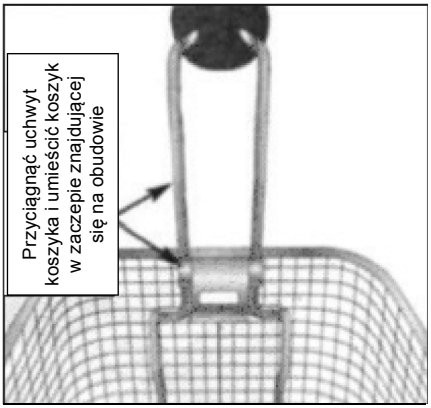
POZIOM OLEJU W ZBIORNIKU I JEGO WYMIANA

Przed włożeniem do gniazdka wtyczki przewodu urządzenia elektrycznego, należy ZAWSZE upewnić się czy w zbiorniku znajduje się olej na poziomie oznaczonym jako poziom minimalny.
Jeżeli ilość oleju w zbiorniku sięga poniżej minimalnego poziomu, może to doprowadzić do przegrzania się panelu.
Do smażenia nie wolno używać tłuszczów roślinnych, masła, margaryny, smalcu lub oliwy z oliwek! Tłuszcze te są odpowiednie do smażenia we frytownicy. Do smażenia należy używać tylko oleju wysokiej jakości!
Minimalna ilość oleju w zbiorniku naszej frytownicy wynosi ok. 2,5 litra, a maksymalna: ok. 4 litrów.
Uwaga: używany olej należy zawsze przefiltrować w celu oddalenia okruchów produktów. W tym celu należy używać metalowego sita!

DFS-430_manual_PL v4.indd 39 2013.05.13. 11:32:15

MONTAŻ UCHWYTÓW KOSZYKA FRYTOWNICY





MONTAŻ

Ścisnąć ramiona uchwytu koszyka i umieścić je w otworze na uchwyt (patrz rys. 1.) Po ściśnięciu ramion uchwytu koszyka pociągnąć w swoją stronę obracając delikatnie z jednej strony na drugą. Należy dopilnować, aby ramiona zostały zamocowane we właściwym miejscu (patrz rys. 2)
Przed przystąpieniem do czyszczenia i schowaniem frytkownicy jej uchwyty należy zdejmować w odwrotnej kolejności!
UWAGA: STAN UCHYTÓW KOSZYKA NALEŻY ZAWSZE KONTROLOWAĆ! PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO SMAŻENIA W GORĄCYM OLEJU, NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ, CZY UCHWYTY SĄ ODPOWIEDNIO ZAMOCOWANE, DZIĘKI TEMU MOŻNA UNIKNĄĆ OBRAŻEŃ CIAŁA.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem frytownicy należy z dolnej termoizolacyjnej obudowy urządzenia wyjąć całe opakowanie! Wszystkie akcesoria można myć w wodzie lub w zmywarce, WYJĄTEK STANOWI ELEMENT GRZEJNY ZNAJDUJĄCY SIĘ

DFS-430_manual_PL v4.indd 40 2013.05.13. 11:32:16

W PANELU STERUJĄCYM.
PANELU STERUJĄCEGO FRYTOWNICY NIE WOLNO NIGDY ZANURZAĆ W WODZIE, ANI W INNYCH PŁYNACH!
Przed rozpoczęciem użytkowania panel sterujący i jego elementy należy wyczyścić wilgotną ściereczką!
Dla ochrony własnego zdrowia, przed podjęciem próby dokonania naprawy jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego, należy dokładnie przeczytać i zapoznać się z Instrukcją Obsługi i Konserwacji.

MONTAŻ I OBSŁUGA

1. Korpus termoizolacyjnej obudowy urządzenia należy umieścić pionowo, na stabilnym, żaroodpornym podłożu!
2. Zbiornik na olej należy umieścić na termoizolującej obudowie.
3. Dopasować przewody znajdujące w termoizolacyjnej obudowie z przewodami w panelu sterującym (patrz: rozdział pt. „Panel sterujący frytownicy") i podłączyć panel sterujący do termoizolacyjnej obudowy!
4. Zbiornik napełnić olejem! Poziom oleju powinien być utrzymany między minimalnym a maksymalnym poziomem. **NIE** wolno smażyć w zbiorniku, w którym poziom oleju jest niższy od minimalnego poziomu! Powoduje to zniszczenie urządzenia poprzez jego przegrzanie się. **NIE** wolno dopuszczać, aby ilość oleju w zbiorniku przekraczała poziom maksymalny, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub mienia.
5. Pokrętło termostatu przekręcić do pozycji „**0**", a następnie należy włożyć wtyczkę do kontaktu w ścianie!
6. Pokrętło termostatu ustawić na temperaturę pożądaną do smażenia wybranych produktów!
   Włączyć urządzenie! Zapala się czerwona lampka kontrolna włącznika i zielona lampka kontrolna nagrzewania.
   Jeżeli w trakcie smażenia okaże się, że temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka, należy pokrętło termostatu ustawić na niższej lub wyższej temperaturze, co umożliwia osiągnięcie odpowiedniej temperatury oleju przed kontynuowaniem smażenia.
7. Produkty należy wkładać do oleju tylko wtedy, gdy olej nagrzejej się do odpowiedniej temperatury!

DFS-430_manual_PL v4.indd 41 2013.05.13. 11:32:16

Zgaszenie się zielonej lampki kontrolnej sygnalizuje, że odpowiednia jest temperatura nagrzania oleju.

Uwaga: zielona lampka kontrolna razem z termostatem regulacyjnym włącza się i wyłącza cyklicznie.

Na przykład: temperatura oleju zostanie obniżona, jeżeli do oleju włożymy zimną albo zamrożoną potrawę.

Zielona lampka kontrolna nagrzewania będzie świeciła się aż do chwili, gdy olej nagrzeje się do pożądanej temperatury.

Czerwona lampka kontrolna wyłącznika świeci się przez cały czas podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej.

8. Potrawę należy umieścić w koszyku/koszykach (patrz informacje poniżej). Nie wolno przepełniać koszyków, ponieważ powoduje to znaczne obniżenie temperatury oleju oraz niepożądane przesiąkanie potraw olejem. Przeciążenie potrawami może doprowadzić do wykipienia oleju ze zbiornika. NIE WOLNO NAPEŁNIAĆ KOSZYKÓW POWYŻEJ POŁOWY
POJEMNOŚCI KOSZYKÓW, POTRAWY MOGĄ BYĆ UMIESZCONE NAJWYŻEJ DO WYSOKOŚCI 3,5-4,5 CM OD DNA KOSZYKA!
9. Jeżeli olej uzyska pożądaną temperaturę, zgaśnie zielona lampka kontrolna, należy powoli włożyć koszyk(ki) frytownicy do oleju! Koszyk można trzymać na uchwytach lub opuścić na dno zbiornika pod zamkniętą pokrywą urządzenia.
ZA WYJĄTKIEM, JEŻELI SMAŻONE SĄ FRYTKI LUB INNE POTRAWY O DUŻEJ ZAWARTOŚCI WODY, PRZY SMAŻENIU TAKICH POTRAW NIE WOLNO ZAMYKAĆ POKRYWY! Nie wolno podpierać pokrywy podczas pracy urządzenia.
10. Po usmażeniu potrawy należy zdjąć pokrywę i wyjąć koszyk z oleju podnosząc go powoli do góry, a następnie umocować na półeczce do odstawiania kosza znajdującej się z tyłu frytownicy!
11. Po obcieknięciu oleju, należy wyjąć potrawy z koszyka na półmisek wyścielony papierowym ręcznikiem, w celu odsączenia resztki oleju.
Uwaga: Nie wolno mieszać różnych rodzajów olejów/tłuszczów
Podczas smażenia kilku porcji potraw, każdą następną porcję należy umieścić we frytownicy tylko wtedy, gdy olej zostanie nagrzany do odpowiedniej temperatury (zielona lampka kontrolna zgaśnie, gdy olej będzie gotowy).
UWAGA: POTRAWY I KOSZYKI FRYTOWNICY SA BARDZO GORĄCE PO WYJĘCIU ICH Z GORĄCEGO OLEJU
NIE WOLNO RĘKĄ WYJMOWAĆ POTRAW Z KOSZYKA FRYTOWNICY!

DFS-430_manual_PL v4.indd 42 2013.05.13. 11:32:16

INFORMACJE DOTYCZĄCE KOSZYKÓW FRYTOWNICY

Wskazówki używania koszyków frytownicy.

- przy niewielkiej ilości potraw należy używać tylko małego koszyka!
- przy większych porcjach lub rozmiarowo dużych potrawach należy używać większego koszyka!
- do dwóch potraw różnego rodzaju należy używać obydwu małych koszyków!

WAŻNE: NIEZALEŻNIE OD TEGO, JAKIEGO KOSZYKA SIĘUŻYWA, POZIOM OLEJU W ZBIORNIKU MUSI ZAWSZE SIĘGAĆ MINIMALNEGO POZIOMU, NIE WOLNO TEŻ NALEWAĆ TYLE OLEJU, ABY PRZEKROCZYŁ MAKSYMALNY POZIOM.

NIE WOLNO ZAMYKAĆ POKRYWY FRYTOWNICY, JEŻELI SMAŻONE SĄ FRYTKI LUB INNE POTRAWY O DUŻEJ ZAWARTOŚCI WODY!

CZYSZCZENIE FRYTOWNICY

Ustawić pokrętło termostatu w pozycji „0”!. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka sieci zasilania!

POZOSTAWIĆ URZĄDZENIE DO CAŁKOWITEGO WYSTYGNIĘCIA.

NIE WOLNO PRZYSTĘPOWAĆ DO CZYSZCZANIA PRZED WYJĘCIEM WTYCZKI Z GNIAZDKA SIECI ZASILANIA I CAŁKOWITYM WYSTYGNIĘCIEM URZĄDZENIA!

Po całkowitym wystygnięciu urządzenia i oleju, należy zdemontować urządzenie w kolejności opisanej w rodziale pt. „Montaż i Obsługa”

Przelać olej do słoika lub do metalowego pojemnika! NIE wolno wylewać oleju do zlewozmywaka! Zużyty olej można wykorzystać do następnego smażenia, w tym celu należy go przefiltrować, a po oczyszczeniu z resztek potraw, wstawić do lodówki w zamkniętym pojemniku!

Podane poniżej informacje to porady dotyczące wymiany oleju.

W LODÓWCE NIE WOLNO UMIESZCZAĆ OLEJU ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W JESZCZE ZBIORNIKU FRYTKOWNICY. NIE WOLNO TEŻ UMIESZCZAĆ W LODÓWCE FRYTKOWNICY ZE ZNAJDUJĄCYM SIĘ W NIEJ OLEJEM!

OLEJ ZE ZBIORNIKA FRYTKOWNICY NALEŻY WYLAĆ DO POJEMNIKA ZE SZCZELNYM ZAMKNIĘCIEM I TYLKO WTEDY MOŻNA GO UMIESZCZAĆ W LODÓWCE.

DFS-430_manual_PL v4.indd 43 2013.05.13. 11:32:16

CZYSZCZENIE PANELU STERUJĄCEGO I PRZEWODÓW FRYTOWNICY

Do czyszczenia panelu sterującego, zaopatrzonego w element grzewczy, należy używać wilgotnej, namydlonej ściereczki!
Należy starannie wyczyścić nią panel sterujący i element grzewczy! Następnie należy opłukać ściereczkę i zetrzeć resztki mydła! Przewody elektryczne można czyścić tylko wilgotną ściereczką! Montażu wszystkiech elementów frytownicy można dokonywać tylko wtedy, gdy są one całkowicie suche!

CZYSZCZENIE POKRYWY I FILTRÓW

W celu oczyszczenia pokrywy i filtrów frytownicy należy otworzyć pokrywę i wyjąć z niej obydwa filtry!
Filtry należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła, a następnie starannie opłukać i pozostawić, aby się dokładnie osuszyły. Przed ponownym montażem należy postępować zgodnie ze wskazówkami ujętymi w instrukcji obsługi

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA OLEJ, POKRYWY I KOSZYKÓW

Zbiornik na olej, pokrywę i koszyki frytkownicy można zanurzać w wodzie lub zmywać w zmywarce.

Zbiornik z olejem, pokrywę frytownicy, pokrywę pojemnika i koszyki frytownicy można zanurzać w wodzie i zmywać w zmywarce. Do czyszczenia należy używać ciepłej wody z dodatkiem mydła, a następnie wszystkie elementy należy starannie opłukać względnie oczyścić w zmywarce!
Frytownicę należy starannie oczyszczać po każdym jej użyciu!
Uwaga: czyszczenie w zmywarcie może doprowadzić do zmatowienia elementów frytownicy. Nie wpływa to jednak na jakość pracy urządzenia!

KONSERWACJA UCHWYTÓW I STOPEK FRYTOWNICY

Celowe jest kontrolowanie uchwytów i stopek frytownicy, w celu sprawdzenia czy się nie obluzowały, lub uległy innemu uszkodzeniu.
Do dokręcania obluzowanych śrubek należy używać śrubokręta!
Uwaga: Zbyt mocne dokręcenie głowicy śrubek powoduje ich zniszczenie i może doprowadzić do popękania uchwytów i stopek.

DFS-430_manual_PL v4.indd 44 2013.05.13. 11:32:17

TEMPERATURA I CZAS SMAŻENIA

W podanej poniżej tabeli prezentujemy wybrane, przykładowe przepisy smażenia potraw.
Na większści opakowań potraw mrożonych podano zalecaną temperaturę i czas ich smażenia, które użytkownik może uwzględnić. Zachowanie naszych wskazówek pomoże Państwu osiągnąć pożądany efekt smażenia produktów. Potrawy należy zawsze dokładnie smażyć. Nie wolno napełniać koszyka powyżej 3,5-4,5 cm jego pojemności! Najlepszy wynik smażenia można osiągnąć po włożeniu do oleju tylko jednej warstwy potrawy. Czas smażenia podany poniżej odnosi się do smażenia w koszyku tylko jednej warstwy potrawy.

RODZAJ POTRAWY	ZALECANA TEMPERATURA SMAŻENIA	ZALECANY CZAS SMAŻENIA
Mrożone ciasto faszerowane grzybami	180 °C	3-6 min.
Paluszki z sera mrożone panierowane	190 °C	2-3 min.
Mrożone krążki cebuli	190 °C	2-3 min.
Krążki cebuli w surowym cieście	190 °C	1,5-4 min.
Mrożone kawałki kurczaka	170 °C	3-5 min.
Surowe udka kurczka	170 °C	13-18 min.
Mrożone roladki jajeczne	160 °C	3-4 min.
Pączki	190 °C	1,5-3 min.
Mrożone paluszki rybne	190 °C	5-8 min.
Paluszki rybne w surowym cieście	170 °C	3-5 min.
Krewetki mrożone	160 °C	4-7 min.
Mrożone frytki	190 °C	10-15 min.
Mrożone ziemniaki	190 °C	14-17 min.

DFS-430_manual_PL v4.indd 45 2013.05.13. 11:32:17

WSKAZÓWKI I PORADY

Potrawy o dużej zawartości wody, jak np. ziemniaki należy smażyć dwukrotnie, zachowując za każdym razem krótką przerwę!

Frytki (french fries)
Smaczne, chrupiące frytki można otrzymać przy zachowaniu poniższych wskazówek:

- nie należy używać dużych ziemniaków (także smażenie frytek z nowych ziemniaków nie przynosi odpowiedniego rezultatu!)
  Ziemniaki należy pokroić w słupki!
- Pokrojone ziemniaki należy opukać pod bieżącą wodą! Zapobiega to sklejaniu się ziemniaków w trakcie smażenia!
- Ziemniaki należy osuszyć na ściereczce lub na papierorowym ręczniku!

Potrawy mrożone
Potrawy mrożone włożone do koszyka powodują znaczne obniżenie temperatury oleju, dlatego jednorazowo nie wolno wkładać do frytownicy zbyt dużej ilości potraw mrożonych!
Przed włożeniem zamrożonego produktu należy zaczekać, aż temperatura we frytownicy osiągnie optymalną temperaturę (sygnalizuje to zgaśnięcie lampki kontrolnej nagrzania)!
Zgodnie ze wskazówką podaną na opakowaniu potrawy mrożonej, należy odpowiednio ustawić pokrętło termostatu! Jeżeli nie podano żadnej wskazówki, termostat należy ustawić na najwyższej temperaturze (190 °C)!.
W podobny sposób należy smażyć również takie potrawy, jak krokiety i mniejsze kawałki potraw.
Bardzo często potrawy mrożone są oszronione. Przed rozpoczęciem smażenia potrawy te należy odszronić!
Nie jest konieczne rozmrażanie tych potraw przed smażeniem!
Do smażenia we frytownicy należy używać tylko naczyń metalowych! Pod wpływem gorącego oleju naczynia ze sztucznego tworzywa lub z gumowymi elementami mogą ulec zniszczeniu! Nie wolno pozostawiać w gorącym oleju sztućców metalowych!

- Przy smażeniu w gorącym oleju wymagane jest zachowanie dużej ostrożności w celu uniknięcia obrażeń ciała względnie zniszczenia przedmiotów! Szczególną ostrożność należy zachować, jeżeli w pobliżu urządzenia prze-

DFS-430_manual_PL v4.indd 46 2013.05.13. 11:32:17

bywają dzieci!

- Z otworów wentylacyjnych na pokrywie ulatnia się para. Nie wolno dotykać ręką tych otworów! Przy otwieraniu pokrywy należy ją każdorazowo przechylać do tyłu, aby para się ulotniła!
- Pryskaniu oleju można zapobiec poprzez powolne opuszczanie koszyka!

Jeżeli poziom oleju zacznie się podnosić, należy podnieść koszyk i zaczekać, aż on opadnie
i wtedy ponownie można powoli opuścić potrawę do oleju!

KARTA GWARANCYJNA

Szanowni Klienci!
Zgodnie z obowiązującymi przepisami udzielamy 24 miesięcznej gwarancji na zakupiony przedmiot.
Jeżeli Konsument zamierza skorzystać z gwarancji dotyczącej usługi Dystrybutora, stanowiącej przedmiot umowy, powinien okazać paragon świadczący o uiszczeniu równowartości za przedmiot zakupiony zgodnie z umową.
Dystrybutor powinien w formie protokołu spisać zastrzeżenia złożone przez Konsumenta, a następnie przekazać Konsumentowi kopię protokołu.
Jeżeli Dystrybuto podczas zgłaszania zastrzeżeń przez Konsumenta, nie potrafi udzielić odpowiedzi odnośnie realizacji roszczenia, wówczas powinien w terminie 3 dni udzielić Konsumentowi odpowiednich informacji.
W przypadku niezrealizowanej naprawy Konsumentowi przysługuje prawo do naprawy lub wymiany przedmiotu.
Jeżeli Gwarant nie uczyni zadość powyższemu, Konsument może wnieść o obniżenie ceny lub odstąpić od umowy.
W przypadku wystąpienia innych kwestii prosimy zwrócić się do Dystrybutora.
Życzymy Państwu przyjemnego użytkowania naszego produktu.

DFS-430_manual_PL v4.indd 47 2013.05.13. 11:32:17

CERTYFIKAT ZGODNOŚCI

Potwierdza się, że niniejszy produkt spełnia wymagania w zakresie dyrektyw Wspólnoty Europejskiej EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/EU; RoHS 2011/65/EU. Zakupione przez Państwa produkty marki HAUSER odpowiadają danym technicznym podanym w instrukcji obsługi.

POLE ELEKTROMAGNETYCZNE (EMF)

Produkt niniejszy spełnia wymagania dyrektywy dotyczącej pola elektromagnetycznego (EMF). Współczesne badania naukowe wykazały, że urządzenie jest bezpieczne, jeżeli będzie ono użytkowane zgodnie z instrukcją obsługi.

Urządzenia elektryczne zawierają składniki niebezpieczne dla środowiska. Prodkutów tych nie wolno ich usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi, ponieważ prowadzi to do znacznego zanieczyszczenia środowiska! Zużyte części urządzeń elektrycznych należy przekazywać do wyspecjalizowanych, selektywnych punktów zbiorczych. Od 13 sierpnia 2005 r. obowiązuje przepis, zgodnie z którym przy zakupie nowego urządzenia elektrycznego można oddać stare, zużyte już urządzenie elektryczne. Zgromadzone w ten sposób urządzenia, po fachowym ich demontażu są odpowiednio utylizowane przez uprawnione do tego firmy.
Przyroda jest dziedzictwem narodowym naszych wnuków, jej ochrona jest naszym wspólnym interesem i odpowiedzialnością. Prosimy, aby i Państwo zechcieli o nią zadbać!

DFS-430_manual_PL v4.indd 48 2013.05.13. 11:32:17

NÁVOD NA POUŽITÍ

HAUSER®
electronic

DFS-430

Fritéza

Děkujeme Vám za důvěru, kterou jste prokázali zakoupením výrobku typu HAUSER. Tento spotřebič je výsledkem nejnovějšího technického výzkumu. Splňuje všechny požadavky kvality a estetiky. Při jeho navrhování se kladl maximální důraz na jeho bezpečnost. Aby spotřebič bezpečně fungoval, je důležité s ním odborně zacházet. Před jeho uvedením do provozu pozorně si přečtěte návod k použití. Ten dobře uschovejte, abyste jej v případě potřeby mohly znovu použít.

Technické parametry

Jako dovozci (HAUSER MAGYARORSZÁG KFT. 2040 Budaörs, Baross u. 89.), potvrzujeme, že výrobek splňuje směrnice EU o uvádění výrobků na trh a je oprávněn používat značku CE. HAUSER DFS-430 fritéza odpovídá následujícím technickým parametrům:

Napětí:	*AC 220-240V,50/60Hz*
Výkon:	*2000 W*
Třída dotykové ochrany:	*I.*
Objem:	*4 l*
Země původu:	*Čína*

Výrobce si vyhrazuje právo na nepodstatné změny od původního provedení.

Bezpečnostní pokyny

Ve vlastním zájmu vždy dodržujte základní bezpečnostní pokyny.

Při nesprávném používání spotřebiče hrozí nebezpečí úrazu.

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k použití do konce a dodržujte jej. Spotřebič může používat pouze osoba, která má pečlivě prostudovaný návod k obsluze.

Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že spotřebič není poškozen. Poškozený spotřebič nezapínejte, vraťte ho do obchodu.

V zájmu zabránění úderu elektrickým proudem je ZAKÁZANÉ:

- používání spotřebiče s poškozenou síťovou šňůrou
- používání spotřebiče s mechanickým poškozením

Spotřebič vždy připojujte do zásuvky elektrické sítě, vybavené ochranným kolíkem s napětím odpovídajícím uvedenému na výrobním štítku spotřebiče.

Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. kamna, sporáku) nebo vlhkých povrchů jako jsou výlevky, umyvadla. Síťová šňůra se nesmí dotýkat horkého povrchu.

Nepoužívejte spotřebič ve volné přírodě.

Spotřebič není určen pro průmyslové využití. Tento spotřebič je určen pro používání v domácnosti a podobné použití jako:

- V obchodech a jiných pracovních prostředích;
- V hospodářských domech;
- Klienty v hotelech, motelech a jiných obytných prostorech;
- V prostředích ubytování s podáváním snídaně.

Spotřebič nenechávejte zapnutý bez dozoru.

Nesahejte do spotřebiče rukou ani žádným předmětem, dokud je spotřebič zapojen do elektrické sítě. Nedávejte žádné předměty do otvorů spotřebiče.

Když spotřebič nepoužíváte, vždy jej vypněte a síťovou šňůru odpojte od elektrické sítě. Zástrčku síťové šňůry nezasunujte do elektrické zásuvky a nevytahujte z něj mokrýma rukama a taháním za síťovou šňůru. Před čištěním síťovou šňůru vždy odpojte od elektrické sítě.

Pokud je síťová šňůra poškozena, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní služba nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Opravu porouchaného spotřebiče svěřte do rukou odborníka. Spotřebič smí opravovat pouze odborně způsobilé osoby. Nesprávně provedená oprava může být příčinou vážného ohrožení pro uživatele. V případě poruchy se obraťte na specializovaný servis.

V případě vniknutí tekutiny do elektronické části spotřebiče před opětovným použitím spotřebič vysušte. Nikdy nezapínejte spotřebič, když je mokrý nebo vlhký.

Používání spotřebiče v přítomnosti dítěte vyžaduje zvýšenou pozornost.

Tento spotřebič se nesmí používat dětmi od 0 do 8 let. Tento spotřebič se může používat dětmi od 8 let a výše, pokud jsou pod stálým dohledem. Spotřebič mohou používat osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud se jim poskytl dohled nebo instrukce týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a porozuměli příslušným nebezpečím. Držte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí s věkem nižším než 8 let. Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu.
Varné spotřebiče by měly být umístěny ve stabilní poloze s rukojeťmi (pokud je mají) umístěnými tak, aby se zabránilo vylití horkých kapalin.
Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
Spotřebič nikdy nepoužívejte pro jiné účely, než pro který je určen a popsán v tomto návodu.
Neodborným zacházením můžete spotřebič pokazit a na takový druh závady se záruka nevztahuje. Za škody způsobené neodborným nebo nesprávným používáním spotřebiče dodavatel ani prodejce neodpovídá.
Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis.
Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu.

VÝSTRAHA: Aby se zabránilo nebezpečí kvůli neúmyslnému přestavení tepelné pojistky, tento spotřebič se nesmí napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, ani připojit k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná pomocí nástroje.

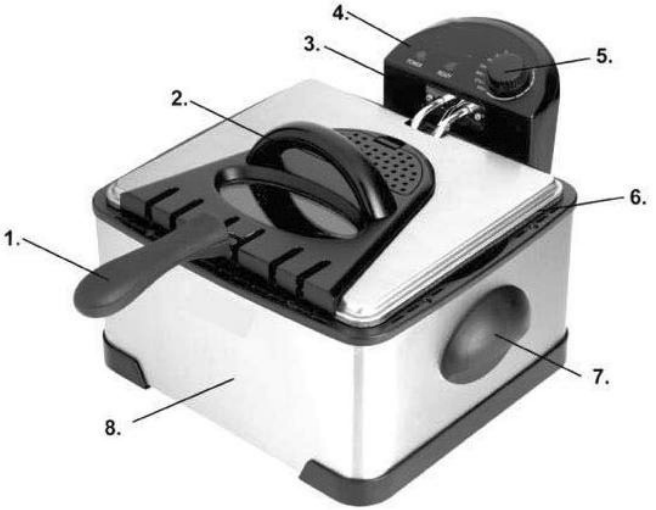
V zájmu zabránění úderu elektrickým proudem je ZAKÁZÁNO namáčet spotřebič do vody nebo jiné tekutiny.

Pokyny pro bezpečné používání fritézy:
Z hlediska požární bezpečnosti může fritéza pracovat na stole nebo podobném povrchu stolu pod podmínkou, že ve směru hlavního sálání tepla (nad fritézou) musí být dodržena bezpečná vzdálenost od hořlavých předmětů min. **500 mm**, v ostatních směrech min. **100 mm**.
Hladina oleje na stupnici, která je na boku nádrže, musí být mezi označením MIN a MAX. Obsah oleje ve fritéze je 2,5 l do značky MIN a 4 L do značky MAX

Pozor! Teplota přístupných povrchů se může během provozu zvýšit. Povrch spotřebiče je během používání a těsně po použití horký. V zájmu předejití popálenin je zakázáno dotýkat se horkých částí spotřebiče. Používejte rukojeť spotřebiče.

Části spotřebiče

1. Držadlo košíku
2. Vrchní kryt
3. Ohřívací těleso
4. Kontrolka zapnutí a kontrolka ohřevu
5. Regulátor teploty
6. Nádoba na olej
7. Úchytky
8. Obal



Před prvním použitím

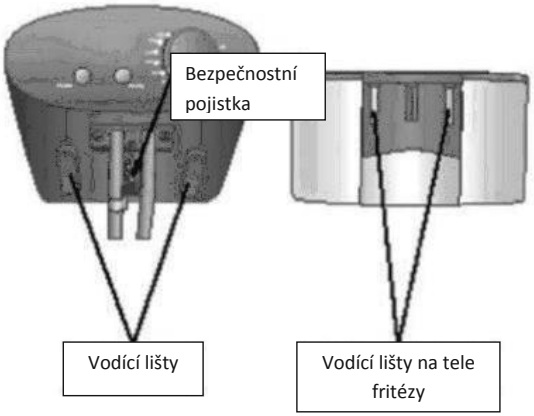
Vyčistěte koš, nádrž na olej a kryt spotřebiče čisticím prostředkem a nechejte ho před použitím vyschnout.
Přesvědčte se, že rukojeti košů jsou připevněny správně.
Elektronickou část očistěte pouze navlhčeným nebo suchou utěrkou.
Elektronickou část nikdy neponořujte do vody.

Řídící (elektronická) část spotřebiče

Řídící jednotka spotřebiče obsahuje:

1. Kontrolka napájení "POWER".
2. Kontrolka ohřevu "HEAT". Když kontrolka zhasne, olej dosáhl nastavenou teplotu. Kontrolka během pečení svítí a zhasíná podle regulace teploty oleje termostatem.
3. regulátor teploty
4. Automatická bezpečnostní pojistka. Tato pojistka jistí, aby ohřev fungoval jen v případě, že řídící jednotka je správně nasazena na tělo spotřebiče. Vodící lišty na řídící části spotřebiče se musí správně spojit s vodícími lištami na těle spotřebiče a řídící část musí zatlačit na doraz. Toto aktivuje bezpečnostní pojistku.

Upozornění: Před osazením řídící elektroniky do těla spotřebiče je nutno nejprve osadit nádrž na olej.
Do spotřebiče jsme osadili i automatickou tepelnou pojistku. V případě přehřátí fritézy automatická bezpečnostní teplotní pojistka vypne napájení.



Zapnutí teplotní bezpečnostní pojistky

Fritéza byla navržena tak, aby v případě přehřátí elektroniky automatická bezpečnostní tepelná pojistka vypnula napájení fritézy. K takovému případu může dojít, pokud je olej ve fritéze příliš hustý nebo je nedostatečné množství oleje, případně vůbec tam není olej.

Pro opětovné zapnutí teplotní bezpečnostní pojistky postupujte následovně:

1. Vypněte a odpojte řídící jednotku od elektrické sítě.
2. Nechte vychladnout fritézu.
3. Menším šroubovákem zatlačte tlačítko pojistky na zadní straně řídící jednotky.
4. Dolijte nebo vyměňte olej ve fritéze.
5. Složte fritézu a pokračujte v pečení.

Množství oleje a údržba oleje

Před připojením spotřebiče do elektrické sítě se vždy přesvědčte, že v nádobě oleje se nachází množství oleje, které dosáhlo alespoň označení MIN. Nepoužívejte spotřebič s malým množstvím oleje, nebo bez oleje. Malé množství oleje může zapříčinit přehřátí fritézy a vypnutí teplotní pojistky.

Nepoužívejte ve fritéze tuky, margarín, živočišné sádlo ani olivový olej. Tyto k pečení v elektrické fritéze nejsou vhodné. Používejte vždy kvalitní oleje, výrobcem určené pro pečení v elektrické fritéze!
Hladina oleje na stupnici, která je na boku nádrže, musí být mezi označením MIN a MAX. Obsah oleje ve fritéze je 2,5 l do značky MIN a 4 L do značky MAX.

Poznámka: Pokud používáte již použitý olej, doporučujeme jej nejprve přecedit za účelem odstranění zbytků jídla. Používejte kovové sítko.

Poskládání košů na pečení

Před používáním košů je nutné na koš připevnit ručku. Stiskněte vidlici ručky a sklopením dopředu zasuňte spony vidlice do otvorů držáku ručky na koši. Zvedněte rukojeť, v horní poloze mírně zatlačte vidlici ručky a posuňte za okraj drážky. Tím zajistíte ručku na koši proti pohybu a vypadnutí během manipulace s košem.

Před čištěním odmontujte ručku, zopakujte tento postup v opačném pořadí.

UPOZORNĚNÍ: Před ponořením koše do horkého oleje vždy zkontrolujte, zda je vidlice ručky na správném místě a zajištěna.

Výměna a údržba filtrů

Pro odnětí krytu filtrů zatáhněte západku krytu dozadu a zvedněte víko. Roztažením krytu dopředu sejměte kryt.

Fritéza obsahuje 2 filtry. Černý uhlíkový filtr proti pachům a bílý filtr proti vniknutí tuků do pachového filtru během pečení. Při skládání nejprve třeba vložit na mřížku bílý filtr a na to položit černý pachový filtr.
Po čase (podle potřeby) třeba filtry vyměnit. Pro zajištění filtrů kontaktujte svého prodejce.

Složení a provozování fritézy

1. Umístěte tělo fritézy na pevný podklad.
2. Vložte nádrž na olej do těla fritézy.
3. Řídící jednotku nasaďte na vodící lišty.
4. Naplňte nádrž olejem tak, aby hladina oleje byla mezi označením MIN a MAX na boku nádrže. Hladina oleje nesmí být pod označením MIN a nad označením MAX
5. Nastavte regulátor na "0" a napájecí kabel zapojte do elektrické sítě, rozsvítí se kontrolka napájení "POWER".
6. Nastavte regulátor na požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka ohřevu "HEAT". Teplotu oleje během pečení můžete regulovat pootočením regulátoru teploty.
7. Před vložením jídla do oleje počkejte, dokud olej dosáhne nastavenou teplotu. Při dosažení nastavené teploty kontrolka zhasne. Kontrolka během pečení svítí a zhasíná podle regulace teploty oleje termostatem.
8. Vložte jídlo do koše. Nedávejte do košů příliš mnoho jídla, prudce by se snížila teplota oleje a jídlo by nasáklo olejem. DO KOŠŮ NASKLÁDEJTE JÍDLO MAXIMÁLNÍ DO VÝŠKY 3,5 AŽ 4,5 CM OD DNA KOŠE.
9. Pokud teplota oleje již dosáhla nastavenou teplotu, opatrně umístěte koš do oleje. Dbejte na to, aby olej zakryl jídlo. Poklopem fritézy můžete fritézu zakrýt, ale nemusíte. Při pečení jídla s vysokým obsahem vody (hranolky, atd..) Nezakrývejte fritézu poklopem. Během pečení se nepokoušejte umístit poklop pod úhlem na fritéze.
10. Po ukončení pečení opatrně odložte poklop, pokud jste ho používali, pomalu vyjměte koš z oleje a zadním závěsem zavěste na kraj olejové nádrže fritézy, aby přebytečný olej mohl okapat.
11. Po odkapání přebytečného oleje vyjměte jídlo na talíř s papírovou utěrkou.

Před pečením další dávky jídla počkejte, dokud teplota oleje dosáhne nastavenou teplotu.
Upozornění: Koš a jídlo jsou po pečení horké! Nepokoušejte se vyjmout jídlo z koše rukou!

Po dopečení odpojte přívodní kabel od elektrické sítě. Před čištěním počkejte, dokud spotřebič vychladne.
V případě potřeby přeceďte olej a odstraňte zbytky jídel.

Informace pro používání košů

Koše se mohou používat v různých kombinacích.
Pro pečení malého množství jídla používejte malý koš.
Pro větší množství nebo objemnější jídlo používejte velký koš.
Při pečení různých druhů jídel můžete použít dva malé koše současně.
Upozornění: Nezávisle od toho, jaký koš používáte, hladina oleje ve fritéze musí být mezi značkami MIN a MAX. Nikdy nenalijte do fritézy tolik oleje, aby hladina oleje přesáhla značku MAX.
Při pečení jídla s vysokým obsahem vody (hranolky, atd..) Nikdy nezakrývejte fritézu poklopem.

Čištění a údržba

Spotřebič před čištěním odpojte od elektrické sítě a nechte úplně vychladnout.
Vyjměte elektronickou část, nikdy ji neponořujte do vody. Čistěte ji pouze vlhkou utěrkou.
Olej vylijte do nádoby, nikdy nevylévejte do odtoku dřezu! Pokud olej chcete znovu použít, přefiltrujte ho od zbytků jídla a v uzavřené nádobě ho uchovejte na chladném místě.
NEVKLÁDEJTE FRITÉZU DO CHLADNIČKY PRO UCHOVÁNÍ OLEJE, DOKUD SE NEODSTRANÍ ŘÍDÍCÍ JEDNOTKA Z FRITÉZY. NA ZAKRYTÍ NÁDOBY FRITÉZY S OLEJEM V CHLADNIČCE SE DÁ POUŽÍVAT I POKLOP FRITÉZY.
Poklop, koš, nádrž na olej a základní těleso spotřebiče čistěte vlažnou vodou a čistícím prostředkem. Po umytí je nechte úplně oschnout.
Filtry se dají umýt ve vlažné vodě s čisticím prostředkem. Před vložením na místo filtry nechte pořádně vysušit.
Nádrž oleje, tělo fritézy, koše i poklop je možné úplně ponořit do vody, nebo se dají mýt i v myčce nádobí. Při používání myčky nádobí plastové části mohou vyblednout, ale nemá to vliv na funkci fritézy.
Držáky a nožičky fritézy je třeba občas zkontrolovat, zda se neuvolnily. Pro dotažení šroubů při případném uvolnění používejte šroubovák.

Doba pečení

Na obalech mražených jídel se uvádějí teploty i časy pro pečení ve fritéze. Při těchto jídlech se řiďte těmito pokyny.

Informativní časy a teploty při pečení jídel:

Druh jedla	Doporučená teplota pečení	Doporučený čas pečení
Mražené obalované žampiony	180 °C	3 - 6 min
Mražené obalované sýrové tyčinky	190 °C	2 - 3 min
Mražené cibulové kroužky	190 °C	2 - 3 min
Těstem obalované cibulové kroužky	190 °C	1,5 - 4 min
Mražené kuřecí kousky	170 °C	3 - 5 min
Kuřecí stehna	170 °C	13 - 18 min
Koblihy	190 °C	1,5 - 3 min
Mražené rybí prsty	190 °C	5 - 8 min
Těstem obalované rybí kousky	170 °C	3 - 5 min
Mražené krevety	160 °C	4 - 7 min
Mražené hranolky	190 °C	10 - 15 min
Mražené brambory	190 °C	14 - 17 min

Rady a doporučení

Olej

Používejte takový olej, který je vhodný pro pečení na vysokých teplotách.
Pravidelně vyměňujte olej.
Nikdy nenechte olej na vysokých teplotách delší dobu, než je nutné. V opačném případě musíte častěji měnit olej.
Olej bude tmavší, pokud pečete jídla bohatá na proteiny např. maso, rybu.
Pokud pečete hranolky, po každém pečení odstraňte zbytky. Takto olej vydrží 10-15 použití. Olej nepoužívejte déle než 6 měsíců.
V každém případě vyměňte olej, pokud se začnou tvořit bublinky při zahřívání, má nepříjemnou vůni, zhoustne nebo ztmavne.
Pokud delší dobu spotřebič nepoužíváte, doporučuje se olej odložit do chladničky do skleněné nádoby. Nedoporučuje se delší dobu nechávat olej v spotřebiči.
Jídla s vysokým obsahem vody, např.. brambory, se doporučují péct na dvakrát s malou přestávkou.

Hranolky

Pro přípravu chutných, křupavých hranolek berte ohled na následující doporučení:

- Nepoužívejte příliš velké brambory (ani nové brambory). Nakrájejte je na tvar hranolek.

- Opláchněte je pod tekoucí vodou. Toto zabrání, aby se během pečení slepily.
- Usušte je čistou utěrkou.

Mražená jídla

Při přidání mražených jídel do spotřebiče se ve velké míře snižuje teplota oleje.
Nepřidávejte najednou velké množství mražených jídel do spotřebiče.
Počkejte, dokud se spotřebič zahřeje na optimální teplotu před tím, než přidáte další mražené jídlo (kontrolka ohřevu zhasne).
Regulátor teploty nastavte podle teploty uvedené na obalu mraženého jídla. Pokud na obalu není uvedena teplota, regulátor nastavte na nejvyšší teplotu (190 ° C).
Tato doporučení platí i na některé další typy jídel, které vyžadují důkladnou přípravu, např. krokety.
V mražených jídlech se obvykle nacházejí kousky ledu. Doporučujeme je před pečením odstranit.
Mražená jídla netřeba před pečením rozmrazovat.

Záruční podmínky

Záruka je poskytována na bezchybnou funkčnost po dobu 24 měsíců od data zakoupení výrobku spotřebitelem, v případě pronájmu produktu nebo splátkového prodeje začíná záruční doba dnem začátku pronájmu nebo dnem splátkového nákupu.
Záruka se vztahuje na závady způsobené chybou výroby nebo vadou materiálu. Záruka se nevztahuje na poškození způsobené používáním výrobku v rozporu s návodem k obsluze, nesprávným používáním, mechanickým poškozením (včetně poškození v průběhu přepravy), připojením výrobku na jiné než předepsané síťové napětí, živelnou pohromou, zásahem blesku, zásahem do vnitřního zapojení výrobku uživatelům, také v případě úprav nebo oprav provedených osobami, které na takový úkon nemají oprávnění od výrobce nebo dovozce spotřebiče a po uplynutí dvouleté záruční doby.
Výrobek je určen k použití v domácnosti. Není určen pro profesionální použití. Při používání jiným způsobem nemůže být uplatněna záruka.
Bezplatný záruční servis je poskytován pouze v případě předložení dokladu o koupi. V případě neoprávněné reklamace (používání spotřebiče v rozporu s návodem, nesprávná manipulace se spotřebičem apod.) Bude odesílateli účtován manipulační poplatek ve výši 250 Kč na pokrytí nákladů spojených s přijetím do

servisu, vybalením, otestováním, vydáním a doručením reklamovaného výrobku zpět odesílateli.
Při výběru produktu je třeba zvážit, jaké funkce od výrobku požadujete. Pokud Vám nebude výrobek v budoucnu vyhovovat, tato skutečnost není důvodem k reklamaci.

Záruční reklamace se uplatňujte v místě nákupu spotřebiče!

Informace pro uživatele o likvidaci použitého elektrického zařízení

Tento symbol na produktech a / nebo na přiložených dokumentech nebo obalech znamená, že použité elektrické a elektronické zařízení se nesmějí mísit s komunálním odpadem. Pro správné zacházení, obnovu a recyklaci odevzdejte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijaty bez poplatku, nebo odevzdejte v místním maloobchodě, pokud si objednáte podobný nový výrobek. Správná likvidace těchto produktů pomůže ušetřit hodnotné zdroje a zabránit možným negativním dopadům na lidské zdraví a prostředí, které mohou jinak vzniknout z nesprávného zacházení s odpadem. Pro bližší informace o vašem nejbližším sběrném místě kontaktujte prosím vaše místní úřady. V případě nesprávného odvozu odpadu mohou být uplatněny pokuty v souladu se státní legislativou.

Informace o likvidaci v zemích mimo EU
Tento symbol platí pouze v Evropské unii. Pokud si přejete zlikvidovat tento produkt mimo Evropské unie, pro bližší informace kontaktujte vaše místní úřady nebo prodejce a informujte se o správné metodě likvidace.

NÁVOD NA POUŽITIE

HAUSER®
electronic

DFS-430

Fritéza

Ďakujeme Vám za dôveru, ktorú ste preukázali zakúpením výrobku typu HAUSER. Tento spotrebič je výsledkom najnovšieho technického výskumu. Spĺňa všetky požiadavky kvality a estetiky. Pri jeho navrhovaní sa kládol maximálny dôraz na jeho bezpečnosť. Aby spotrebič bezpečne fungoval, je dôležité s ním odborne zaobchádzať. Pred jeho uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na použitie. Ten dobre uschovajte, aby ste ho v prípade potreby mohli opätovne použiť.

Technické parametre

Ako dovozcovia (HAUSER MAGYARORSZÁG KFT. 2040 Budaörs, Baross u. 89.) potvrdzujeme, že výrobok spĺňa smernice EU o uvádzaní výrobkov na trh a je oprávnený používať značku CE. HAUSER DFS-430 fritéza zodpovedá nasledujúcim technickým parametrom:

Napätie:	*AC 220-240V,50/60Hz*
Výkon:	*2000 W*
Trieda dotykovej ochrany:	*I.*
Objem:	*4 l*
Krajina pôvodu:	*Čína*

Výrobca si vyhradzuje právo na nepodstatné zmeny od pôvodného vyhotovenia.

Bezpečnostné pokyny

Základné bezpečnostné pokyny vždy vo vlastnom záujme dodržujte.

Pri nesprávnom používaní spotrebiča hrozí nebezpečenstvo úrazu.

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na použitie do konca a dodržujte ho. Spotrebič môže používať len osoba, ktorá má dôkladne preštudovaný návod na obsluhu.

Po vybalení spotrebiča sa uistite, že spotrebič nie je poškodený. Poškodený spotrebič nezapínajte, vráťte ho do obchodu.

V záujme zabránenia úderu elektrickým prúdom je **ZAKÁZANÉ** :

- používať spotrebič s poškodenou sieťovou šnúrou
- používať spotrebič s mechanickým poškodením.

Spotrebič vždy pripájajte do zásuvky elektrickej siete, vybavenej ochranným kolíkom s napätím zodpovedajúcim uvedenému na výrobnom štítku spotrebiča.

Spotrebič používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. kachlí, sporáka) alebo vlhkých povrchov ako sú výlevky, umývadlá. Sieťová šnúra sa nesmie dotýkať horúceho povrchu.

Nepoužívajte spotrebič vo voľnej prírode.

Spotrebič nie je určený na priemyselné využitie. Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti a na podobné účely ako napríklad:

- v obchodoch a iných podobných pracovných prostrediach;
- v hospodárskych domoch;
- klientmi v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach;
- v prostrediach ubytovania s podávaním raňajok.

Spotrebič nenechávajte zapnutý bez dozoru.

Nesiahajte do spotrebiča rukou ani žiadnym predmetom, kým je spotrebič zapojený do elektrickej siete. Nedávajte žiadne predmety do vetracích otvorov spotrebiča.

Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho vypnite a sieťovú šnúru odpojte od elektrickej siete. Zástrčku sieťovej šnúry nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za sieťovú šnúru. Pred čistením sieťovú šnúru vždy odpojte od elektrickej siete.

Ak je sieťová šnúra poškodená, musí ju vymeniť výrobca, jeho servisná služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Opravu pokazeného spotrebiča zverte do rúk odborníka. Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilé osoby. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy sa obráťte na špecializovaný servis.

V prípade vniknutia tekutiny do elektronickej časti spotrebiča pred opätovným použitím spotrebič vysušte. Nikdy nezapínajte spotrebič, keď je mokrý alebo vlhký.

Používanie spotrebiča v prítomnosti dieťaťa si vyžaduje zvýšenú pozornosť.
Tento spotrebič sa nesmie používať deťmi od 0 do 8 rokov. Tento spotrebič sa môže používať deťmi od 8 rokov a vyššie, ak sú pod stálym dohľadom. Spotrebič môžu používať osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa im poskytol dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli príslušným nebezpečenstvám. Držte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí s vekom nižším ako 8 rokov. Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu.
Varné spotrebiče by mali byť umiestnené v stabilnej polohe s rukoväťami (ak ich majú) umiestnenými tak, aby sa zabránilo vyliatiu horúcich kvapalín.
Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
Spotrebič nikdy nepoužívajte na iné účely, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode.
Neodborným zaobchádzaním môžete spotrebič pokaziť a na takýto druh poruchy sa záruka nevzťahuje. Za škody spôsobené neodborným alebo nesprávnym používaním spotrebiča dodávateľ ani predajca nezodpovedá.
Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis.
Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu.

VÝSTRAHA: Aby sa zabránilo nebezpečenstvu kvôli neúmyselnému prestaveniu tepelnej poistky, tento spotrebič sa nesmie napájať cez externé spínacie zariadenia, ako je časovač, ani pripojiť k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína pomocou nástroja.

V záujme zabránenia úderu elektrickým prúdom je ZAKÁZANÉ namáčať spotrebič do vody alebo inej tekutiny.

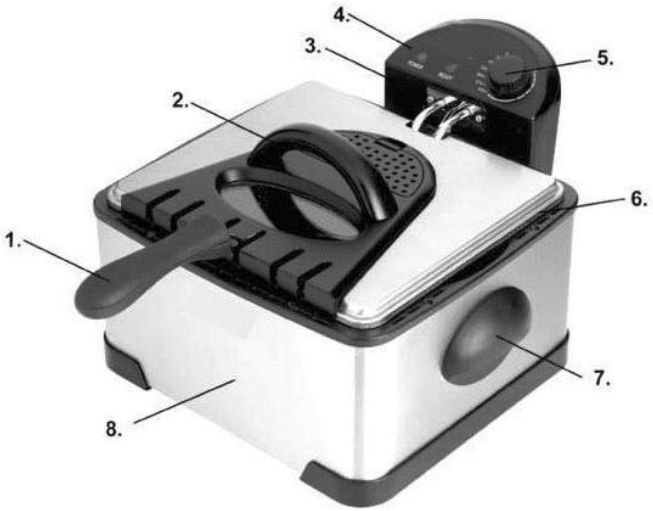
Pokyny pre bezpečné používanie fritézy:
Z hľadiska požiarnej bezpečnosti môže fritéza pracovať na stole alebo povrchoch podobných stolu pod podmienkou, že v smere hlavného sálania tepla (nad fritézou) musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých predmetov min. **500 mm**, v ostatných smeroch min. **100 mm.**
Hladina oleja na stupnici, ktorá je na boku nádrže, musí byť medzi označením MIN a MAX. Obsah oleja vo fritéze je 2,5l do značky MIN a 4 L do značky MAX.

Pozor! Teplota prístupných povrchov sa môže počas prevádzky zvýšiť. Povrch spotrebiča je počas používania a tesne po použití horúci.

V záujme predídeniu popálenín je zakázané dotýkať sa horúcich častí spotrebiča. Používajte rukoväte spotrebiča.

Časti spotrebiča

1. Košík (1 veľký, 2 malé)
2. Vrchný kryt
3. Ohrevné teleso
4. Kontrolka zapnutia a kontrolka ohrevu
5. Regulátor teploty
6. Nádrž na olej
7. Úchytky
8. Obal



Pred prvým použitím

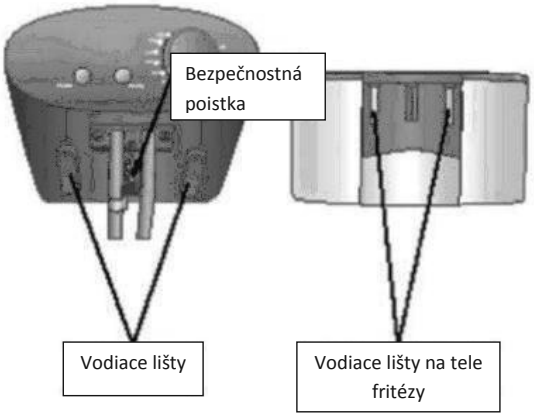
Vyčistite kôš, nádrž na olej a kryt spotrebiča čistiacim prostriedkom a nechajte ho pred použitím vyschnúť.
Presvedčte sa, že rukoväte košov sú pripevnené správne.
Elektronickú časť očistite iba navlhčenou alebo suchou utierkou. Elektronickú časť nikdy neponárajte do vody.

Riadiaca (elektronická) časť spotrebiča

Riadiaca jednotka spotrebiča obsahuje:

1. Kontrolka napájania „POWER“.
2. Kontrolka ohrevu „HEAT“. Keď kontrolka zhasne, olej dosiahol nastavenú teplotu. Kontrolka počas pečenia svieti a zhasína podľa regulácie teploty oleja termostatom.
3. Regulátor teploty
4. Automatická bezpečnostná poistka. Táto poistka istí, aby ohrev fungoval len v prípade, ak riadiaca jednotka je správne nasadená na telo spotrebiča. Vodiace lišty na riadiacej časti spotrebiča sa musia správne spojiť s vodiacimi lištami na tele spotrebiča a riadiaca časť sa musí zatlačiť na doraz. Toto aktivuje bezpečnostnú poistku.

Upozornenie: Pred osadením riadiacej elektroniky do tela spotrebiča je nutné najprv osadiť nádrž na olej.
Do spotrebiča sme osadili aj automatickú tepelnú poistku. V prípade prehriatia fritézy automatická bezpečnostná tepelná poistka vypne napájanie.



Zapnutie teplotnej bezpečnostnej poistky

Fritéza bola navrhnutá tak, aby v prípade prehriatia elektroniky automatická bezpečnostná teplotná poistka vypla napájanie fritézy. K takému prípadu môže dôjsť, ak je olej vo fritéze príliš hustý alebo nedostatočné množstvo oleja, prípadne vôbec tam nie je olej.

Pre opätovné zapnutie teplotnej bezpečnostnej poistky postupujte nasledovne:

1. Vypnite a odpojte riadiacu jednotku od elektrickej siete.
2. Nechajte vychladnúť fritézu.
3. Menším skrutkovačom zatlačte tlačidlo poistky na zadnej strane riadiacej jednotky.
4. Dolejte alebo vymeňte olej vo fritéze.
5. Zložte fritézu a pokračujte v pečení.

Množstvo oleja a údržba oleja

Pred pripojením spotrebiča do elektrickej siete sa vždy presvedčte, že v nádobe oleja sa nachádza množstvo oleja, ktoré dosiahlo aspoň označenie MIN. Nepoužívajte spotrebič s malým množstvom oleja, alebo bez oleja. Malé množstvo oleja môže zapríčiniť prehriatie fritézy a vypnutie teplotnej poistky.

Nepoužívajte vo fritéze masti, margarín, živočíšnu masť ani olivový olej. Tieto k pečeniu v elektrickej fritéze nie sú vhodné. Používajte vždy kvalitné oleje, výrobcom určené pre pečenie v elektrickej fritéze!
Hladina oleja na stupnici, ktorá je na boku nádrže, musí byť medzi označením MIN a MAX. Obsah oleja vo fritéze je 2,5l do značky MIN a 4 L do značky MAX.

Poznámka: Ak používate už použitý olej, odporúčame ho najprv precediť za účelom odstránenia zvyškov jedla. Používajte kovové sitko.

Poskladanie košov na pečenie

Pred používaním košov je nutné na kôš pripevniť rúčku. Stlačte vidlicu rúčky a sklopením dopredu zasuňte základky vidlice do otvorov držiaka rúčky na koši. Zdvihnite rúčku, v hornej polohe mierne zatlačte vidlicu rúčky a posuňte za okraj drážky. Tým zaistíte rúčku na koši proti pohybu a vypadnutiu počas manipulácie s košom.

Pred čistením odmontujte rúčku, zopakujte tento postup v opačnom poradí.

UPOZORNENIE: Pred ponorením koša do horúceho oleja vždy skontrolujte, či je vidlica rúčky na správnom mieste a zaistená.

Výmena a údržba filtrov

Pre odňatie krytu filtrov potiahnite západku krytu dozadu a nadvihnite kryt. Potiahnutím krytu dopredu odnímte kryt.
Fritéza obsahuje 2 filtre. Čierny uhlíkový filter proti pachom a biely filter proti vniknutiu tukov do pachového filtra počas pečenia. Pri skladaní najprv treba vložiť na mriežku biely filter a na to položiť čierny pachový filter.
Po čase (podľa potreby) treba filtre vymeniť. Pre zabezpečenie filtrov kontaktujte svojho predajcu.

Zloženie a prevádzkovanie fritézy

1. Umiestnite telo fritézy na pevný podklad.
2. Vložte nádrž na olej do tela fritézy.
3. Riadiacu jednotku nasaďte na vodiace lišty.
4. Naplňte nádrž olejom tak, aby hladina oleja bola medzi označením MIN a MAX na boku nádrže. Hladina oleja nesmie byť pod označením MIN a nad označením MAX
5. Nastavte regulátor na „0“ a napájací kábel zapojte do elektrickej siete, rozsvieti sa kontrolka napájania „POWER“.
6. Nastavte regulátor na požadovanú teplotu. Rozsvieti sa kontrolka ohrevu „HEAT“. Teplotu oleja počas pečenia môžete regulovať pootočením regulátora teploty.
7. Pred vložením jedla do oleja počkajte, kým olej dosiahne nastavenú teplotu. Pri dosiahnutí nastavenej teploty kontrolka zhasne. Kontrolka počas pečenia svieti a zhasína podľa regulácie teploty oleja termostatom.
8. Vložte jedlo do koša. Nedávajte do košov príliš veľa jedla, prudko by sa znížila teplota oleja a jedlo by nasiaklo olejom. DO KOŠOV NALOŽTE JEDLO MAXIMÁLNE DO VÝŠKY 3,5 AŽ 4,5 CM OD SPODKU KOŠA.
9. Ak teplota oleja už dosiahla nastavenú teplotu, opatrne umiestnite kôš do oleja. Dbajte na to, aby olej zakryl jedlo. Poklopom fritézy môžete fritézu zakryť, ale nemusíte. Pri pečení jedla s vysokým obsahom vody (hranolky, atď.) nezakrývajte fritézu poklopom. Počas pečenia sa nepokúšajte umiestniť poklop pod uhlom na fritéze.
10. Po ukončení pečenia opatrne odložte poklop, ak ste ho používali, pomaly vyberte kôš z oleja a zadným závesom zaveste na kraj olejovej nádrže fritézy, aby prebytočný olej mohol odkvapkať.
11. Po odkvapkaní prebytočného oleja vyberte jedlo na tanier s papierovou utierkou.

Pred pečením ďalšej dávky jedla počkajte, kým teplota oleja dosiahne nastavenú teplotu.

Upozornenie: Kôš a jedlo sú po pečení horúce! Nepokúšajte sa vybrať jedlo z koša rukou!

Po dopečení odpojte prívodný kábel od elektrickej siete. Pred čistením počkajte kým spotrebič vychladne.
V prípade potreby preceďte olej a odstráňte zvyšky jedál.

Informácie pre používanie košov

Koše sa môžu používať v rôznych kombináciách.
Pre pečenie malého množstva jedla používajte malý kôš.
Pre väčšie množstvo alebo objemnejšie jedlo používajte veľký kôš.
Pri pečení rôznych druhov jedál môžete použiť dva malé koše súčasne.
Upozornenie: Nezávisle od toho, aký kôš používate, hladina oleja vo fritéze musí byť medzi značkami MIN a MAX. Nikdy nenalejte do fritézy toľko oleja, aby hladina oleja presiahla značku MAX.
Pri pečení jedla s vysokým obsahom vody (hranolky, atď.) nikdy nezakrývajte fritézu poklopom.

Čistenie a údržba

Spotrebič pred čistením odpojte od elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.
Vyberte elektronickú časť, nikdy ju neponárajte do vody. Čistite ju iba vlhkou utierkou.
Olej vylejte do nádoby, nikdy nevylievajte do odtoku drezu! Ak olej chcete opätovne použiť, prefiltrujte ho od zvyškov jedla a v uzavretej nádobe ho uchovajte na chladnom mieste.
NEVKLADAJTE FRITÉZU DO CHLADNIČKY PRE UCHOVANIE OLEJA, KÝM NEODSTRÁNITE RIADIACU JEDNOTKU Z FRITÉZY. NA ZAKRYTIE NÁDOBY FRITÉZY S OLEJOM V CHLADNIČKE SA DÁ POUŽÍVAŤ AJ POKLOP FRITÉZY.
Poklop, kôš, nádrž na olej a základné teleso spotrebiča čistite vlažnou vodou a čistiacim prostriedkom. Po umytí ich nechajte úplne uschnúť.
Filtre sa dajú umyť vo vlažnej vode s čistiacim prostriedkom. Pred vložením na miesto filtre nechajte poriadne vysušiť.
Nádrž oleja, telo fritézy, koše ako aj poklop je možné úplne ponoriť do vody, alebo sa dajú umývať aj v umývačke riadu. Pri používaní umývačky riadu plastové časti môžu vyblednúť, no nemá to vplyv na funkciu fritézy.
Držiaky a nožičky fritézy je potrebné občas skontrolovať či sa neuvoľnili. Pre dotiahnutie skrutiek pri prípadnom uvoľnení používajte skrutkovač.

Doba pečenia

Na obaloch mrazených jedál sa uvádzajú teploty aj časy pre pečenie vo fritéze. Pri týchto jedlách sa riaďte týmito pokynmi.

Informatívne časy a teploty pri pečení jedál:

Druh jedla	Odporúčaná teplota pečenia	Odporúčaný čas pečenia
Cestom obaľované cibuľové krúžky	190 °C	1,5 - 4 min
Kuracie stehná	190 °C	13 - 18 min
Šišky	190 °C	1,5 - 3 min
Cestom obaľované rybie kúsky	170 °C	3 - 5 min
Mrazené krevety	190 °C	4 - 7 min
Mrazené hranolky	190 °C	10 - 15 min
Mrazené zemiaky	190 °C	14 - 17 min
Mrazené kuracie kúsky	190 °C	3 - 5 min

Rady a odporúčania

Olej

Používajte taký olej, ktorý je vhodný na pečenie na vysokých teplotách.
Pravidelne vymieňajte olej.
Nikdy nenechajte olej na vysokých teplotách dlhší čas, ako je potrebné. V opačnom prípade musíte častejšie meniť olej.
Olej bude tmavší, ak pečiete jedlá bohaté na proteíny napr. mäso, rybu.
Ak pečiete hranolky, po každom pečení odstráňte zvyšky. Takto olej vydrží 10-15 použití. Olej nepoužívajte dlhšie ako 6 mesiacov.
V každom prípade vymeňte olej, ak sa začnú tvoriť bublinky pri zohrievaní, má nepríjemnú vôňu, zhustne alebo stmavne.
Ak dlhšiu dobu spotrebič nepoužívate, odporúča sa olej odložiť do chladničky do sklenenej nádoby. Neodporúča sa dlhšiu dobu nechávať olej v spotrebiči.
Jedlá s vysokým obsahom vody, napr. zemiaky, sa odporúčajú piecť na dvakrát s malou prestávkou.

Hranolky

Na prípravu chutných, chrumkavých hranoliek berte ohľad na nasledovné odporúčania:

- Nepoužívajte príliš veľké zemiaky (ani nové zemiaky). Nakrájajte ich na tvar hranoliek.

- Opláchnite ich pod tečúcou vodou. Toto zabráni, aby sa počas pečenia zlepili.
- Usušte ich čistou utierkou.

Mrazené jedlá

Pri pridaní mrazených jedál do spotrebiča sa vo veľkej miere znižuje teplota oleja.
Nepridávajte naraz veľké množstvo mrazených jedál do spotrebiča.
Počkajte, kým sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu pred tým, ako pridáte ďalšie mrazené jedlo (kontrolka ohrevu zhasne).
Regulátor teploty nastavte podľa teploty uvedenej na obale mrazeného jedla. Ak na obale nie je uvedená teplota, regulátor nastavte na najvyššiu teplotu (190°C).
Tieto odporúčania platia aj na niektoré ďalšie typy jedál, ktoré si vyžadujú dôkladnú prípravu, napr. krokety.
V mrazených jedlách sa zvyčajne nachádzajú kúsky ľadu. Odporúčame ich pred pečením odstrániť.
Mrazené jedlá netreba pred pečením rozmrazovať.

Záručné podmienky

Záruka je poskytovaná na bezchybnú funkčnosť po dobu 24 mesiacov od dátumu zakúpenia výrobku spotrebiteľom, v prípade prenájmu výrobku alebo splátkového predaja začína záručná doba dňom začiatku prenájmu alebo dňom splátkového nákupu.
Záruka sa vzťahuje na závady spôsobené chybou výroby alebo chybou materiálu.
Záruka sa nevzťahuje na poškodenia zapríčinené používaním výrobku v rozpore s návodom na obsluhu, nesprávnym používaním, mechanickým poškodením (vrátane poškodenia v priebehu prepravy), pripojením výrobku na iné než predpísané sieťové napätie, živelnou pohromou, zásahom blesku, zásahom do vnútorného zapojenia výrobku užívateľom, taktiež v prípade úprav alebo opráv vykonaných osobami, ktoré na takýto úkon nemajú oprávnenie od výrobcu alebo dovozcu spotrebiča a po uplynutí dvojročnej záručnej doby.
Výrobok je určený na používanie v domácnosti. Nie je určený na profesionálne použitie. Pri používaní iným spôsobom záruka nemôže byť uplatnená.
Bezplatný záručný servis je poskytovaný iba v prípade predloženia dokladu o kúpe.
V prípade neoprávnenej reklamácie (používanie spotrebiča v rozpore s návodom,

nesprávna manipulácia s spotrebičom a pod.) bude odosielateľovi účtovaný manipulačný poplatok vo výške 10€ na pokrytie nákladov spojených s prijatím do servisu, vybalením, otestovaním, vydaním a doručením reklamovaného výrobku späť odosielateľovi.

Pri výbere výrobku je potrebné zvážiť, aké funkcie od výrobku požadujete. Ak Vám nebude výrobok v budúcnosti vyhovovať, táto skutočnosť nie je dôvodom na reklamáciu. **Záručná reklamácia sa uplatňujte v mieste nákupu spotrebiča!**

Informácie pre užívateľov o likvidácii použitého elektrického zariadenia

Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch alebo obaloch znamená, že použité elektrické a elektronické zariadenia sa nesmú miešať s komunálnym odpadom. Pre správne zaobchádzanie, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku, alebo odovzdajte v miestnom maloobchode v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť z nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Pre bližšie informácie o vašom najbližšom zbernom mieste kontaktujte prosím vaše miestne úrady. V prípade nesprávneho odvozu odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade so štátnou legislatívou.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol platí iba v Európskej únii. Ak si prajete zlikvidovať tento produkt mimo Európskej únie, pre bližšie informácie kontaktujte vaše miestne úrady alebo predajcu a informujte sa o správnej metóde likvidácie.