

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HAUSER®

e l e c t r o n i c

H

OLAJSÜTŐ

DFS-430



TISZTELT VÁSÁRLÓ!

Köszönjük bizalmát, hogy HAUSER gyárt-mányú háztartási készüléket vásárolt. A készülék a legújabb műszaki fejlesztés eredménye, egyike a gyártó esztétikus, igényes felépítésű és jó minőségű ké-szülékeinek. A tervezésnél a biztonság-ra nagy fi gyelmet fordítottak. A megbíz-ható működés alapfeltétele a szakszerű használat, ezért kérjük, hogy üzembe helyezés előtt fi gyelmesen olvassa el a használati útmutatót, őrizze meg, hogy segítségére lehessen!

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Általános figyelmeztetések

A termék használatba vétele előtt, kérjük, olvassa el az alábbi használati utasítást és őrizze is meg. Az eredeti leírás magyar nyelven készült.

Az alapvető biztonsági előírásokat a saját és gyermeke érdekében mindig be kell tartania! A készülék nem rendeltetésszerű használata balesetveszélyes!

Használat előtt a használati útmutatót fi gyelmesen 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 0 – 8 éves korú gyermekek nem használhatják! Ezt a készüléket gyermekek 8 éves kor fölött csak akkor használhatják, ha folyamatos felügyelet alatt állnak! Ezt a készüléket azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a tapasztalata és a tudása hiányzik, csak abban az esetben használhatják, ha az felügyelet mellett történik, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kapnak, és megértik a használatból eredő veszélyeket. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől és annak hálózati csatlakozóvezetékétől! Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását vagy felhasználói karbantartását! A gyermekeket folyamatosan felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel! Úgy helyezze el a készüléket, hogy azt gyermekek ne érhék el! A készüléket ne rakja asztal vagy pult szélére, mert gyermekek által így könnyen elérhető és leverhető. Csak folyamatos felügyelet mellett üzemeltethető! Tilos gyermekek közelében felügyelet nélkül működtetni! Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, győződjön meg róla, hogy a készülék nincsen bekapcsolt állásban.

Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amíg áram alatt van!

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 vezetékét!

A rövid vezeték megakadályozza a személyes sérüléseket, mint például a vezetékbe való belegabalyodást, illetve keresztül esést. Hosszabbító kapható bármelyik szakkereskedésben, gondos körütekintés után használható a készülékhez.

Fontos információk a hosszabbító vezetékéről:

- elektromos besorolás alá kell tartoznia, vagy AC230V jelölést kell tartalmaznia;
- három eres földeltnek kell lennie;
- el kell rendezni annak megfelelően, hogy ne fusson keresztül szőnyegen vagy asztalon, ahonnan a gyermekek könnyen magukra ránthatják, vagy véletlenül eleshetnek benne.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a hosszabbítóhoz való csatlakozással a készülék automatikusan bekapcsolhat, és működésbe léphet.

A készülékhez csak a gyártó által mellélt kiegészítők használhatóak, beleértve a hőfokszabályozót is.

Ha véletlenül leejtette a készüléket, nézesse meg szakszervizben szakemberrel!

Az elektromos csatlakozóvezetékét ne akassza tűzhely, munkalap fölé! A készülék ne érintkezzen 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.

Figyелjen 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 csatlakozóvezetékét is) csak szakember javíthatja!

A készülék belső sérülése áramütést okozhat!

A csatlakozózsín 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!

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 tisztítószer, karcoló súrolószer 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!

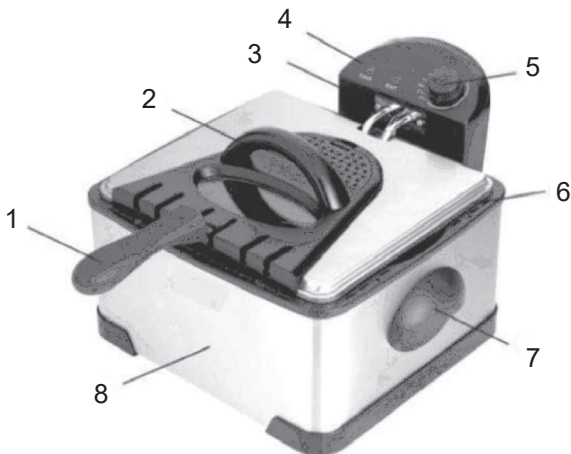
A készüléket a használatához helyezzük stabil felületre a fogantyút (ha van) úgy elhelyezve, hogy azzal elkerüljük a forró folyadékok (pld. sütőolaj) kifröccsenését!

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 töltsse túl. Tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítsa 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 süssse, és távolítsa el minden égett ételmaradványt az olajból. A keményítőt tartalmazó ételeket, különösen a burgonyát és a gabonakészítményeket 175 °C hőmérsékletfokozaton süssse, így csökkentheti az akrilsav termelődését.

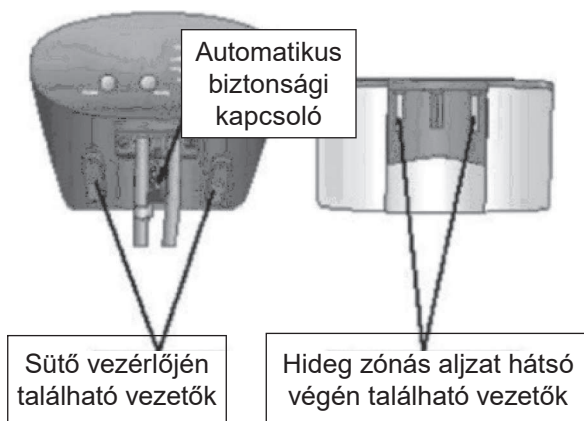
A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

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



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



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!



OLAJSZINT ÉS OLAJKARBANTARTÁS

Mielőtt bedugná a készülék elektromos csatlakozóját a fali konnektorba, **MINDIG** győződjön meg arról, hogy az olaj legalább a tartály belsején található, a minimális szintet mutató jelig ér.

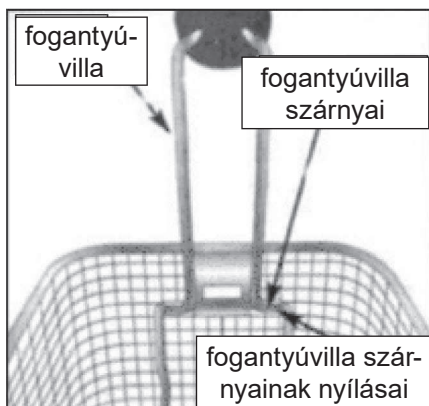
Ha a készülék nincs legalább a minimális szintig feltöltve, akkor ez az egység túlmelegedését fogja eredményezni.

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!

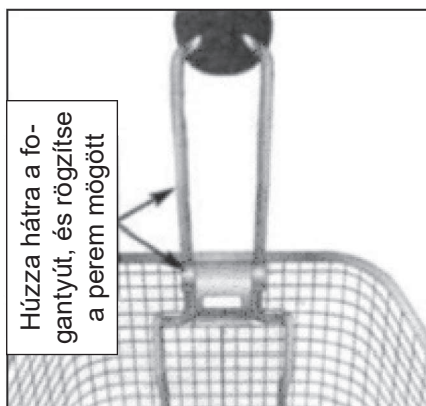
Az Ön olajsütőjének tartályába körülbelül 2,5 liter olaj fér az olajszint minimum jeléig és 4 liter a maximum jelig.

Megjegyzés: ha használt olajat alkalmaz, javasolt az olaj átszűrése az ételdarabok 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.

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 „OLAJSZŰTŐ 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 ügyfélszolgálatához!

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!

Minden alkatrészt vízbe lehet meríteni, és biztonságosan el lehet mosogatógépben mosni, KIVÉVE A SÜTŐ VEZÉRLŐPANELJÉT A RÖGZÍTETT FŰTŐELEMMESEL. 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 érezhet. 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 VEZÉRLŐ-EGYSÉGÉT!

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 olajsint 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 készenléteket 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 kívá-

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 kívánt 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 papírtörülővel 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!

A SÜTŐKOSÁRRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

A sütőkосarakat 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 ÉRNIÉ LEGALÁBB AZ OLAJTARTÁLYON TALÁLHATÓ MINIMUM JELET, ÉS SOHA NE TÖLTÖN 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 HŰTŐSZEKRENYBE MINDADDIG, AMÍG AZ MÉG AZ OLAJ - TARTÁLYBAN VAN! AZ OLAJ TÁROLÁSÁHOZ NE TEGYE A KÉSZÜLÉKET A HŰTŐSZEKRENYBE!

AZ OLAJAT EL KELL TÁVOLÍTANI, ÉS AZT EGY SZOROSAN LEZÁRT TARTÓBA KELL TENNI A HŰTŐSZEKRENYBE VALÓ HELYEZÉST MEGELŐZŐEN!

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.

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 töltsé meg a sütőkosarat a 3,5-4,5 cm-nél magasabban! Az egyetlen rétegben be rakott étel adja a legjobb eredményt. Az alábbiakban felsorolt idők a sütőkosárban egy rétegben sült 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

Nyers, tésztába tekert hal rudak	170 °C	3-5 perc
Fagyasztott garnélarák	160 °C	4-7 perc
Fagyasztott hasáburgonya	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!

Hasáburgonya (french fries)

Ízletes, ropogós hasáburgonya 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!

- 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 olajsztint emelkedni kezdene a tartályban, emelje fel a kosarat, és hagyja, hogy az olajsztint csökkenjen, majd ismét lassan kezdje leengedni az ételt az olajba!

Hálózati feszültség: 220-240 V~50/60 Hz

Teljesítményfelvétele: 2000 W

Ürtartalom: 4 L

Érintésvédelmi osztály: I.

ÁRTALMATLANÍTÁS

A hulladékká vált berendezést elkülönítetten gyűjtse, ne dobja a háztartási hulladékba, mert az a környezetre vagy az emberi egészségre veszélyes összetevőket is tartalmazhat! A használt vagy hulladékká vált berendezés térítésmentesen átadható a forgalmazás helyén, illetve valamennyi forgalmazónál, amely a berendezéssel jellegében és funkciójában azonos berendezést értékesít. Elhelyezheti elektronikai hulladék átvételére szakosodott hulladékgyűjtő helyen is. Ezzel Ön védi a környezetet, embertársai és a saját egészségét. Kérdés esetén keresse a helyi hulladékkezelő szervezetet. A vonatkozó jogszabályban előírt, a gyártóra vonatkozó feladatokat vállaljuk, az azokkal kapcsolatban felmerülő költségeket viseljük. Tájékoztatás a hulladékkezelésről: www.somogyi.hu.



Producer / gyártó / výrobca / producător / proizvođač / výrobce / proizvođač:

SOMOGYI ELEKTRONIC®

H – 9027

Győr, Gesztenyefa út 3.

www.somogyi.hu



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

HAUSER[®]
e l e c t r o n i c

RO

FRITEUZĂ
DFS-430

STIMAȚI CUMPĂRĂTORI!



Vă mulțumim pentru încrederea acordată, că ați cumpărat un aparat electrocasnic marca HAUSER. Aparatul este rezultatul celor mai recente dezvoltări tehnice, unul dintre apa-ratele estetice, cu o construcție exigentă și de bună calitate ale producătorului. În cursul proiectării s-a acordat o atenție deosebită fiabilității. Condiția de bază a funcționării fiabile este utilizarea corectă, prin urmare vă rugăm ca înainte de punerea în funcțiune să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați-le, pentru a vă putea fi oricând de ajutor.

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

Înainte de utilizarea produsului, vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni de utilizare și păstrați-le! Descrierea originală a fost redactată în limba maghiară. În interesul propriu și al copilului dumneavoastră, trebuie să respectați întotdeauna instrucțiunile de siguranță fundamentale.

Utilizarea aparatului neconform destinației prezintă pericol de accidente. Înainte de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare. Aparatul este destinat numai pentru utilizare casnică. După îndepărtarea ambalajului, convingeți-vă că aparatul nu este deteriorat. Dacă observați deteriorări pe aparat, nu-l folosiți, duceți-l la atelierul service. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor mici, deoarece pot constitui surse de pericol. Nu mișcați aparatul în timpul funcționării. 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.

Atenție! Nu utilizați aparatul în apropierea căzii de baie, a dușului, a chiuvetei sau a unui vas plin cu apă.

Înainte de utilizare verificați dacă tensiunea de la rețea corespunde cu cea speci-fică pe plăcuța aparatului și dacă priza este prevăzută cu contact de protecție. Aparatul poate fi utilizat doar sub supraveghere. Puneți aparatul într-un loc unde nu-l pot ajunge copii mici. Utilizați aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă.

Folosirea aparatului în apropierea copiilor mici necesită o precauție deosebită. Când aparatul nu este folosit și înaintea curățării lui, scoateți ștecherul din priză. Nu atingeți părțile fierbinți ale aparatului. Nu acoperiți orificiile de aerisire ale aparatului. Nu turnați în aparat alte lichide în afară de ulei. Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, convingeți-vă de faptul că aparatul nu este pornit. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul sau butoanele. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a monta sau demonta accesoriile, respectiv înainte de a curăța friteuza. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani! Copiii cu vârsta de peste 8 ani pot utiliza acest aparat numai sub supraveghere continuă! Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau de cele care nu dispun de experiența și cunoștințele necesare, numai dacă utilizarea se face sub supraveghere sau dacă primesc instrucțiuni privind utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele care decurg din utilizarea acestuia. Țineți copiii cu vârsta sub 8 ani la distanță de aparat și de cablul de alimentare al acestuia! Copiii nu au voie să efectueze curățarea aparatului sau întreținerea de către utilizator! Copiii trebuie supravegheați în permanență pentru a nu se juca cu aparatul! Așezați aparatul astfel încât copiii să nu poată ajunge la el!

Convingeți-vă că mânerele au fost montate în mod corespunzător pe coș și dacă au fost fixate la locul lor. Prăjiți alimentele mai curând de culoare maro-auriu decât maro închis și îndepărtați toate resturile de mâncare arse din ulei. Alimentele cu conținut de amidon, îndeosebi cartofi și produsele din cereale, prăjiți-le la 175°C, în acest fel puteți reduce producerea acidului acrilic. Aveți grijă să nu ajungă apă sau gheață în ulei sau untură, deoarece aceasta poate produce o sprițuire foarte puternică. Înainte de prăjirea alimentelor congelate, îndepărtați complet gheața și uscați cu grijă alimentele. Nu umpleți prea tare coșul. După curățire, uscați 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, aveți grijă ca nivelul uleiului sau unturii să fi e între marcasele de nivel MIN și MAX afl ate pe partea interioară a recipientului de prăjit. Nu lăsați aparatul fără supraveghere atât timp cât este sub tensiune. Deconectați și scoateți totdeauna aparatul de sub tensiune cât timp nu îl folosiți. Cablul scurt împiedică accidentele personale ca de exemplu împiedicarea în ca-blul, sau căderea peste cablu. Puteți utiliza aparatul cu cablu prelungitor, ales cu discernământ, pe care îl puteți procura în oricare magazin de specialitate. Cablul trebuie să corespundă tensiunii AC 230 V; să aibă trei fi re cu legare la pământ; trebuie amplasat în așa mod, încât să nu treacă peste covoare sau peste suprafața mesei, de unde copii pot să-l tragă asupra lor sau din greșeală să se împiedice în el și să cadă. Vă rugăm să aveți în vedere că prin legarea la cablul prelungitor, aparatul poate să se conecteze automat și poate intra în funcțiune. Aparatul poate fi utilizat doar cu accesoriile anexate de producător. Este interzisă utilizarea aparatului în exterior. Dacă din greșeală ați scăpat aparatul, solicitați să fi e verifi cat de un specialist în atelierul service. Nu agățați cablul electric deasupra sobei sau a suprafeței de lucru. Aparatul să nu se atingă de suprafețe fi erbinți, respectiv nu-l așezați în preajma cuptorului cu gaz sau electric, a sobei. Cablul de alimentare să nu se atingă de suprafețe fierbinți. Nu lăsați aparatul în apropierea suprafețelor fi erbinți (ca de exemplu a plitelor). Nu expuneți aparatul la soare și nu-l puneți în apropierea surselor de căldură. Nu puneți aparatul pe marginea mesei sau a suprafeței de lucru, deoarece astfel poate fi ajuns și dat jos ușor de copii mici. Aveți în vedere și faptul că în cazul în care cablul atârână lângă marginea mesei sau a suprafeței de lucru, poate cauza accidente. Nu așezați aparatul pe marginea unei mese sau a unui blat, deoarece astfel copiii pot ajunge ușor la el și îl pot răsturna. Poate fi utilizat numai sub supraveghere continuă! Este interzisă utilizarea fără supraveghere în prezența copiilor!

Utilizați aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă.

Când scoateți cablul de alimentare din priză, cu o mână apăsați priza de perete, iar cu cealaltă trageți de ștecher.

Fabricantul, respectiv comerciantul nu-și asumă responsabilitatea pentru daunele provocate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru daunele datorate reparațiilor efectuate de persoane neautorizate.

Aparatele defectate (inclusiv cablul de alimentare) pot fi reparate doar de specialiști. 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 sesizați deficiențe în funcționarea aparatului, adresați-vă atelierului service.

În nici un caz nu încercați să reparați aparatul acasă. În acest caz pierdeți dreptul la garanție.

În nici un caz nu dezamblați aparatul. Aceasta poate avea urmări neprevăzute.

Nu folosiți alte piese decât cele asigurate de fabricant, deoarece pot provoca deteriorări.

În nici un caz să nu încercați să scoateți aparatul de sub tensiune, ștecherul 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 curățarea aparatului nu folosiți detergenți puternici, praf de curățat granulat care poate produce zgârieturi.

Aveți grijă ca în timpul funcționării aparatul să nu intre în contact cu stropi de apă și nu atingeți aparatul cu mâinile umede.



Atenție! Suprafața exterioară a aparatului se înfierbântă în timpul utilizării, pentru evitarea arsurilor, nu o atingeți niciodată în timpul utilizării!

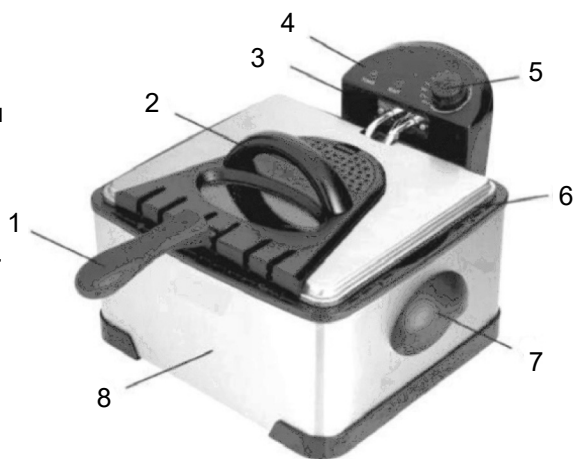
Aparatul poate fi utilizat de copii peste 8 ani, respectiv de persoane handicapate, cu deficiență senzitivă sau mintală, sau de cei care nu dispun de experiența necesară și de cunoștințe necesare utilizării aparatului, numai dacă sunt supravegheați sau primesc instrucțiuni cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele legate de utilizarea aparatului.

Copii nu au voie să se joace cu aparatul.

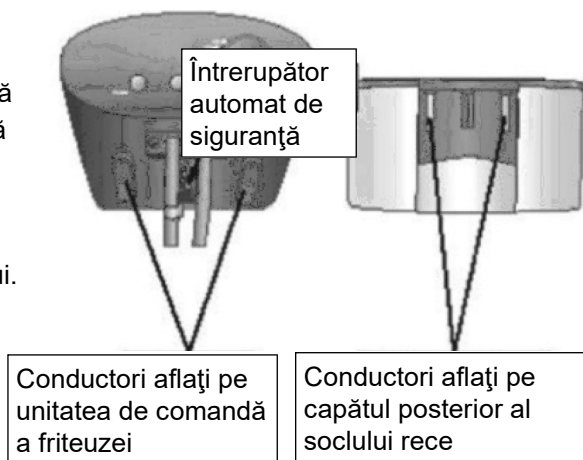
Copii nu au voie să efectueze curățarea sau să întreținerea aparatul fără supraveghere.

PĂRȚILE COMPONENTE ALE APARATULUI

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



1. LED indicator de funcționare
 2. LED indicator de stare pregătită
- OBSERVAȚIE:** Această lumină se aprinde și se stinge ciclic, atunci când termostatul pornește/se oprește pentru a menținerea temperaturii uleiului.
3. Întrerupător automat de siguranță.



Observație: Butonul de siguranță automat asigură ca aparatul să funcționeze numai dacă ați fixat în mod corespunzător unitatea de comandă a friteuzei pe soclul rece. Glisați conductorii aflați pe unitatea de comandă a friteuzei pe conductorii care se află pe capătul posterior al soclului rece. Aceasta activează butonul automat de siguranță.

Observație: Înainte de a asambla unitatea de comandă, recipientul de ulei trebuie montat pe soclu.

În friteuza dumneavoastră cu zonă rece a fost montat și un termostat de siguranță de decuplare automată în caz de supraîncălzire. Dacă sesizați această funcție de siguranță, urmați pașii descriși la punctul c al capitolului „Resetarea termostatului de siguranță”.

RESETAREA TERMOSTATULUI DE SIGURANȚĂ

Această friteuză a fost astfel proiectată încât să aibă un senzor care se închide automat, dacă unitatea de comandă se supraîncălzește. Această situație apare atunci când uleiul este vechi și prea dens, când nu este suficient sau nu este deloc ulei în recipient.

Pentru resetarea unității de comandă, urmați următoarele instrucțiuni:

1. Deconectați unitatea de comandă. Scoateți cablul de alimentare al aparatului din priză.
2. Lăsați să se răcească aparatul.
3. Apăsăți cu o șurubelniță îmbinată canelată butonul de resetare aflat pe partea posterioară a unității de comandă.
4. Rezolvați problema uleiului din aparatul dumneavoastră, adăugând ulei sau schimbând uleiul.
5. Montați din nou aparatul și continuați prăjirea.



NIVELUL ȘI ÎNTREȚINEREA ULEIULUI

Înainte de a băga cablul aparatului în priză, convingeți-vă TOTDEAUNA de faptul că uleiul atinge cel puțin marcajul minim aflat în interiorul recipientului.

Dacă aparatul nu este umplut cel puțin până la nivelul minim, aceasta va cauza supraîncălzirea unității de comandă.

NU folosiți grăsimi vegetale, unt sau margarină, untură sau ulei de măsline. Acestea nu sunt corespunzătoare pentru prăjire în friteuză. Folosiți totdeauna uleiuri de calitate la prăjire în friteuză.

În recipientul friteuzei dumneavoastră încapă aproximativ a cantitate de 2,5 litri de ulei până la marcajul nivelului minim și 4 litri până la marcajul nivelului maxim. Observație: dacă utilizați ulei folosit, se recomandă să strecurați uleiul pentru a înlătura resturile de mâncare. Utilizați strecurătoare cu plasă metalică.

MONTAREA MÂNERELOR COȘULUI DE PRĂJIRE

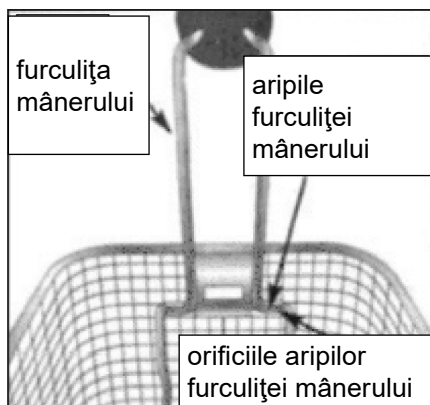


Diagrama 1

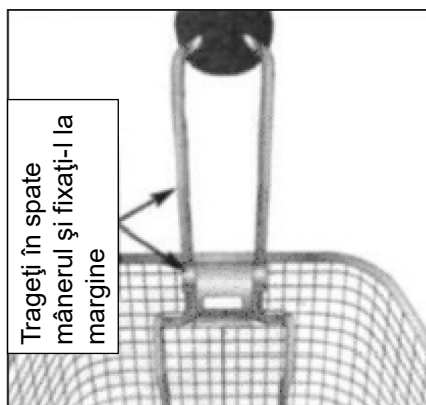


Diagrama 2

Aparatul dumneavoastră are trei coșuri de prăjit, la care puteți atașa oricare din cele trei mâner.

Asamblare:

Strângeți furculița mânerului și glisați aripile furculiței mânerului în orificiile aripilor furculiței mânerului! (vezi diagrama 1)

Trageți înapoi mânerul spre dumneavoastră, strângându-l și rotindu-l ușor dintr-o direcție în cealaltă, pentru ca mânerul să se fixeze la locul lui! (vezi diagrama 2)

Dacă în scopul curățării și depozitării doriți să luați jos mânerul, pur și simplu efectuați procesul invers.

ATENȚIE: VERIFICAȚI TOTDEAUNA MÂNERELE COȘURILOR! ÎNAINTE DE PRĂJIRE CU ULEI FIERBINTE, CONVINGEȚI-VĂ DE FAPTUL CĂ MÂNERELE SUNT FIXATE, ASTFEL POT FI PREÎNTMPINATE LEZIUNILE PERSONALE.

ASAMBLAREA ȘI ÎNTREȚINEREA FILTRELOR

Pentru înlăturarea capacului fi ltrului trageți spre spate zăvorul. Scoateți capacul fi ltrului și puneți-l deoparte.

Friteuza dumneavoastră are două fi ltre: un fi ltru de cărbune (de culoare neagră) și un fi ltru cu înveliș textil (de culoare albă). Întâi montați fi ltrul alb pe capacul friteuzei, apoi așezați pe acesta fi ltrul negru. Puneți la loc capacul fi ltrului până ce auziți un „clic”. Urmați instrucțiunile aflate la punctul c al capitolului „CURĂȚAREA FRITEUZEI” cu privire la curățare.

După un timp veți observa că trebuie să schimbați fi ltrele. Dacă doriți să procurați fi ltre de schimb adresați-vă biroului nostru de relații cu publicul.

ACEST APARAT NU ARE PIESE CARE POT FI REPARATE DE UTILIZATOR. NU ÎNCERCAȚI SĂ DEMONTAȚI APARATUL, ORI ÎN CAZ DE FUNCȚIONARE NECORESPUNZĂTOARE SĂ ÎL REPARAȚI PERSONAL!

LA PRIMA UTILIZARE

Înainte de a utiliza friteuza dumneavoastră cu zonă rece, scoateți din interiorul produsului toate ambalajele. Curățați coșul, recipientul de ulei și suprafața friteuzei cu apă caldă cu detergent.

Puteți introduce în apă toate piesele și să le spălați în siguranță în mașina de spălat

vase, CU EXCEPȚIA UNITĂȚII DE COMANDĂ CU ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE ÎNCORPORAT.

Înainte de utilizare ștergeți cu o cârpă ușor umedă unitatea de comandă și elementul de încălzire.

Uscați toate elementele înainte de asamblare.

În primele minute de utilizare puteți simți fum și/sau miros ușor neplăcut. Acesta este un fenomen normal care dispare repede. După utilizarea repetată a aparatului nu va mai apare.

NU INTRODUCEȚI ÎN APĂ SAU ALTE LICHIDE UNITATEA DE COMANDĂ A FRITEUZEI!

ASAMBLARE ȘI UTILIZARE

1. Așezați soclul rece pe o suprafață orizontală, rezistentă la căldură.
2. Așezați recipientul de ulei pe soclul rece.
3. Îmbinați conductorii care se află pe partea posterioară a soclului rece cu conductorii aflați pe unitatea de comandă (vezi capitolul c „Comanda friteuzei”) și montați unitatea de comandă pe soclul rece.
4. Umpleți recipientul de ulei. Marcajele de pe recipientul de ulei arată clar nivelul minim și maxim al uleiului. NU încercați să prăjiți cu o cantitate de ulei care nu atinge marcajul minim.

Acest lucru poate cauza deteriorarea aparatului și astfel se supraîncălzește. NU încercați să prăjiți cu o cantitate de ulei care depășește marcajul maxim, deoarece puteți cauza accidente personale, respectiv daune ale bunurilor dvs.

5. Setati termostatul în poziția „0”, apoi băgați cablul în priză.
6. Setati termostatul la temperatura de prăjire necesară pentru alimentul dorit. Porniți aparatul. Se aprinde lampa verde indicatoare de funcționare și cea roșie indicatoare de stare pregătită.

Dacă pe parcursul prăjirii considerați că ați setat o temperatură prea joasă sau prea înaltă, măriți sau micșorați temperatura, realizând astfel ca înainte de a continua prăjirea, uleiul să ajungă la temperatura corespunzătoare.

7. Înainte de a pune orice mâncare în ulei, lăsați uleiul să ajungă la temperatura dorită. Lampa roșie indicatoare de stare pregătită se stinge atunci când uleiul ajunge la temperatura setată.

OBSERVAȚIE: Lampa roșie indicatoare de stare pregătită se stinge/aprinde ciclic împreună cu termostatul.

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

Lampa roșie indicatoare de stare pregătită luminează atât timp cât uleiul nu atinge temperatura setată. Lampa verde indicatoare de funcționare va lumina atât timp cât aparatul este conectat la rețeaua electrică.

8. Puneți mâncare în coșul/coșurile de prăjire (vezi informațiile de mai jos).
NU încălcați prea tare coșurile, deoarece astfel temperatura uleiului scade considerabil și mâncarea va absorbe prea mult ulei. În cazul supraîncălcării uleiul poate să se reverse din recipient. **NU UMPLEȚI COȘUL CU MULT MAI MULT DECÂT JUMĂTATE, RESPECTIV DE LA BAZA COȘULUI LA O ÎNĂLȚIME MAI MARE DECÂT 3,5-4,5 CM.**
9. Dacă uleiul a ajuns la temperatura corespunzătoare și lampa roșie indicatoare de stare pregătită se stinge, introduceți încet coșul/coșurile în ulei. În timpul prăjirii capacul poate fi pus pe aparat, dar puteți folosi și fără capac, **CU EXCEPȚIA CAZULUI ÎN CARE PRĂJIȚI CARTOFI PAI SAU ALTE MÂNCĂRURI CU CONȚINUT MARE DE APĂ. LA ASTFEL DE MÂNCĂRURI NU FOLOSIȚI CAPACUL.** În timpul utilizării nu încercați să înclinați capacul în unghi.
10. Când mâncarea s-a pregătit, luați jos capacul dacă l-ați utilizat, ridicați încet coșul și scoateți-l din ulei, apoi așezați coșul pe suportul de picurare aflat în spatele coșului de prăjire.
11. După ce a picurat surplusul de ulei, scoateți coșul și așezați mâncarea pe o tavă căptușită cu prosop de hârtie, pentru ca hârtia să absoarbă restul de ulei.

Observație: Nu amestecați mai multe tipuri de uleiuri/unturi.

Pentru obținerea celui mai bun rezultat, dacă doriți să prăjiți mai multe porții atunci, înainte de a introduce următoarea porție, lăsați ca uleiul să se încălzească la temperatura corespunzătoare (lampa roșie indicatoare de stare pregătită se stinge, atunci când uleiul este gata).

ATENȚIE: ATENȚIE: MÂNCAREA ȘI COȘUL/COȘURILE SUNT FOARTE FIERBINȚI CÂND LE SCOATEȚI DIN ULEIUL FIERBINTE. NU ÎNCERCAȚI SĂ SCOATEȚI MÂNCAREA DIN COȘ CU MÂNA.

INFORMAȚII CU PRIVIRE LA COȘURI

Coșurile pot fi folosite în nenumărate combinații.

- Pentru cantități mici de mâncare folosiți doar un coș mic.
- Pentru porții sau mâncăruri mai mari folosiți coșul mare.
- Pentru prăjirea a două mâncăruri diferite, utilizați împreună două coșuri mici.

IMPORTANT: INDIFERENT CE COȘ FOLOSIȚI, NIVELUL ULEIULUI TREBU-IE SĂ ATINGĂ CEL PUȚIN MARCAJUL MINIM AFLAT PE RECIPIENT ȘI NU TURNAȚI ÎN RECIPIENT ATÂT ULEI CA NIVELUL ACESTUIA SĂ DEPĂȘESCĂ MARCAJUL MAXIM AFLAT PE RECIPIENT. NU UTILIZAȚI CAPACUL FRITEUZEI DACĂ PREGĂTIȚI CARTOFI PAI SAU ALTE MÂNCĂRURI CU CONȚINUT MARE DE APĂ.

CURĂȚAREA FRITEUZEI

Setați termostatul în poziția „0”. Scoateți cablul aparatului din priză.

LĂSAȚI APARATUL SĂ SE RĂCEASCĂ COMPLET. NU ÎNCERCAȚI SĂ-L CURĂȚAȚI FĂRĂ A SCOATE CABLUL APARATULUI DIN PRIZĂ ȘI A LĂSA APARATUL SĂ SE RĂCEASCĂ COMPLET.

După ce aparatul și uleiul s-au răcit complet, demontați aparatul urmând în ordine inversă pașii descriși în capitolul C din MONTARE ȘI FOLOSIRE. Turnați uleiul într-un borcan sau într-o cutie de conservă. NU turnați uleiul în chiuvetă. Dacă păstrați uleiul pentru utilizare ulterioară, strecurați-l pentru a înlătura resturile de mâncare și puneți-l într-un vas închis ermetic în frigider.

Pentru recomandările cu privire la înlocuirea uleiului citiți informațiile despre ulei. **NU PUNEȚI ULEIUL ÎN FRIGIDER ATÂT TIMP CÂT ACESTA SE AFLĂ ÎN RECIPIENTUL DE ULEI. PENTRU DEPOZITAREA ULEIULUI NU PUNEȚI APARATUL ÎN FRIGIDER. ULEIUL TREBUIE ÎNDEPĂRTAT ȘI INTRODUS ÎNTR-UN VAS HERMETIC ÎNCHIS ÎNAINTE DE A-L PUNE ÎN FRIGIDER.**

Toate piesele de pe friteuza dumneavoastră pot fi introduse în apă și pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase, CU EXCEPȚIA UNITĂȚII DE COMANDĂ CU ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE ÎNCORPORAT. NU INTRODUCEȚI NICIODATĂ ÎN APĂ SAU ALTE LICHIDE PANELUL TER-

MOSTATULUI.

CURĂȚAREA UNITĂȚII DE COMANDĂ ȘI A CABLURILOR FRITEUZEI

La curățarea unității de comandă prevăzută cu elementul de încălzire utilizați o cârpă umezită în apă cu puțin detergent. Ștergeți complet panelul termostatlui și elementul de încălzire. Clătiți cârpa și ștergeți detergentul complet. Ștergeți cu o cârpă umedă cablul de alimentare. Nu reasamblați friteuza doar după ce toate piesele s-au uscat.

CURĂȚAREA CAPACULUI ȘI AL FILTRELOR

Pentru curățarea capacului și a fi ltelor ridicați capacul fi ltelor și scoateți cele două fi ltre. Spălați fi ltrele cu apă caldă cu detergent și clătiți-le temeinic. Lăsați fi ltrele să se usuce complet, apoi urmați instrucțiunile de montare în scopul remontării.

CURĂȚAREA RECIPIENTULUI DE ULEI, A CAPACULUI FRITEUZEI ȘI A COȘURILOR DE PRĂJIRE

Recipientul de ulei, capacul friteuzei și coșurile de prăjire pot fi introduse complet în apă și pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase. La curățare folosiți apă caldă cu detergent, apoi clătiți temeinic piesele, sau spălați-le în mașina de spălat vase.

Friteuza trebuie curățată temeinic după fi ecare utilizare.

Observație: În cazul în care folosiți mașina de spălat vase, pe piesele friteuzei puteți remarca ușoare urme de spălăcire. Aceasta nu influențează randamentul aparatului.

ÎNTREȚINEREA MÂNERELOR ȘI A PICIOARELOR

Din când în când trebuie să verificați dacă mânerele și picioarele nu s-au slăbit, respectiv nu s-au deteriorat în vreun fel. Pentru a înșuruba șuruburile slăbite folosiți șurubelniță.

Atenție: Strângerea prea puternică poate cauza distrugerea șuruburilor sau a piulițelor, 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 indicații privind temperatura și timpul de prăjire recomandat, pe care le puteți de asemenea să le urmați. Aici găsiți doar o recomandare, de aceea trebuie să supravegheați prăjirea pentru a atinge țelul dorit. Mâncarea trebuie totdeauna bine prăjită. Nu umpleți coșul la o înălțime 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 dați pentru prăjirea mâncărurilor puse într-un strat în coșul de prăjire.

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

Mini rulouri de ouă congelate	160 °C	3-4 minute
Gogoși	190 °C	1,5-3 minute
Batoane de pește congelat	190 °C	5-8 minute
Pește crud înfășurat în paste	170 °C	3-5 minute
Creveți congelați	160 °C	4-7 minute
Cartofi pai congelați	190 °C	10-15 minute
Cartofi congelați	190 °C	14-17 minute

IDEI ȘI SFATURI

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

Cartofi pai (french fries)

Pentru pregătirea de cartofi pai gustoși, crocanți, luați în considerare următoarele sfaturi:

- Nu folosiți cartofi prea mari (de obicei nu puteți obține rezultate bune nici cu cartofii noi). Tăiați-i în formă de bețe.
- Clătiți cartofii tăiați sub robinet. Acesta asigură să nu se lipească unii de alții în timpul prăjirii.
- Uscați-i cu un ștergar curat sau cu prosop de hârtie absorbant.

Mâncăruri congelate

Punerea mâncărilor congelate în aparat conduce la scăderea puternică a temperaturii uleiului, de aceea nu puneți deodată multă mâncare congelată în friteuză. Lăsați ca friteuza să rezoneze temperatura optimă pentru prăjit, înainte de a pune din nou mâncare congelată în ea (fiți atent când se stinge lampa de funcționare). Setati temperatura de prăjire conform instrucțiunilor de pe ambalajul mâncării congelate cu ajutorul butonului de setare a temperaturii. Dacă nu sunt astfel de instrucțiuni, setati temperatura cea mai înaltă (190°C).

Acest lucru este valabil pentru tipuri de mâncare cum ar fi crochetele și fripturile mărunte.

În mâncarea congelată se găsesc des bucăți de gheață. Se recomandă îndepăr-

tarea acestora înainte de prăjire.

Mâncarea congelată nu trebuie dezghețată înainte de prăjire.

- La prăjirea în friteuză folosiți numai vase metalice. Vasele din material plastic sau cauciuc se pot deteriora din cauza uleiului fierbinte. NU lăsați ustensile metalice în uleiul fierbinte.
- Pentru evitarea accidentelor personale, respectiv producerea de daune în bunuri, fiți totdeauna atent dacă gătiți cu ulei fierbinte. Fiți totdeauna foarte precaut, dacă se află copii în apropiere.
- Prin orificiul de aerisire al capacului ies aburi. Nu puneți mâna deasupra orificiului de aerisire. La îndepărtarea capacului, deschideți-l totdeauna spre partea posterioară a aparatului, pentru ca aburul să se îndepărteze.
- În scopul micșorării posibilității de șprițuire a uleiului introduceți încet coșul în ulei. Dacă nivelul uleiului crește în recipient, ridicați coșul și așteptați ca nivelul uleiului să scadă, apoi introduceți din nou încet mâncarea în ulei.

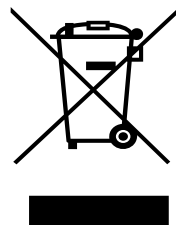
Tensiune de alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Putere: 2000 W
Capacitate: 4 L
Clasa de protecție la atingere: I

Distribuitor: S.C. SOMOGYI ELEKTRONIC S.R.L.
J12/2014/13.06.2006 C.U.I.: RO 18761195
Cluj-Napoca, județul Cluj, România, Str. Prof. Dr. Gheorghe Marinescu, nr. 2,
Cod poștal: 400337
Tel.: +40 264 406 488,
Fax: +40 264 406 489
www.somogyi.ro

ELIMINARE

Colectați separat echipamentul care a devenit deșeu; nu îl aruncați împreună cu deșeurile menajere, deoarece acesta poate conține componente periculoase pentru mediu sau pentru sănătatea umană!

Echipamentul uzat sau care a devenit deșeu poate fi predat gratuit la punctul de comercializare sau la orice distribuitor care comercializează echipamente identice ca tip și funcție. De asemenea, îl puteți depune la un punct de colectare specializat în preluarea deșeurilor electronice. Astfel, protejați mediul, sănătatea semenilor dumneavoastră și propria sănătate. În cazul în care aveți întrebări, contactați organizația locală de gestionare a deșeurilor. Ne asumăm obligațiile care îi revin producătorului, prevăzute de legislația în vigoare, și suportăm costurile aferente acestora. Informații privind gestionarea deșeurilor: www.somogyi.hu.



NÁVOD NA POUŽITÍ

HAUSER®

electronic

CZ

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:

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 mokřýma 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 mokřý 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 poskytne 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.

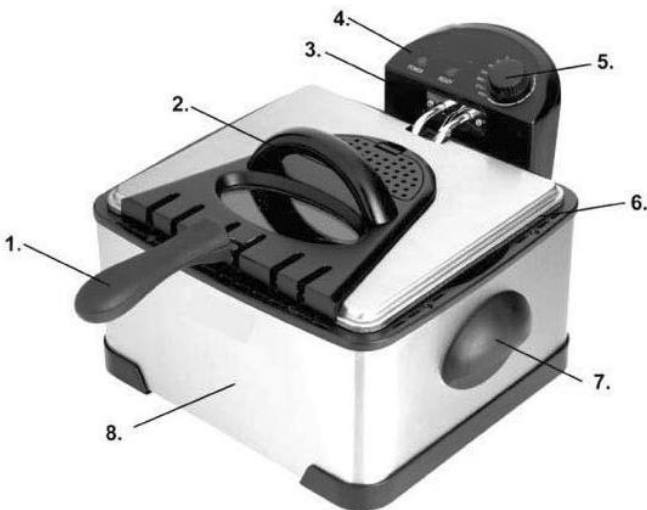
Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis. Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu. Toto zařízení nesmějí používat děti ve věku 0–8 let! Děti starší 8 let mohou toto zařízení používat pouze pod neustálým dohledem! Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo osoby, kterým chybí zkušenosti a znalosti, pouze v případě, že je to pod dohledem nebo pokud obdrží pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a rozumí rizikům vyplývajícím z jeho používání. Děti mladší 8 let udržujte v bezpečné vzdálenosti od přístroje a jeho napájecího kabelu! Děti nesmí provádět čištění ani údržbu přístroje! Děti je třeba neustále hlídat, aby si s přístrojem nehrály! Umístěte zařízení tak, aby na něj děti nedosáhly! Neumísťujte zařízení na okraj stolu nebo pultu, protože by na něj děti mohly snadno dosáhnout a shodit ho. Zařízení smí být provozováno pouze pod neustálým dohledem! Je zakázáno provozovat zařízení v blízkosti dětí bez dozoru! **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 předejítí 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. Nádobka na olej
7. Úchyty
8. Obal



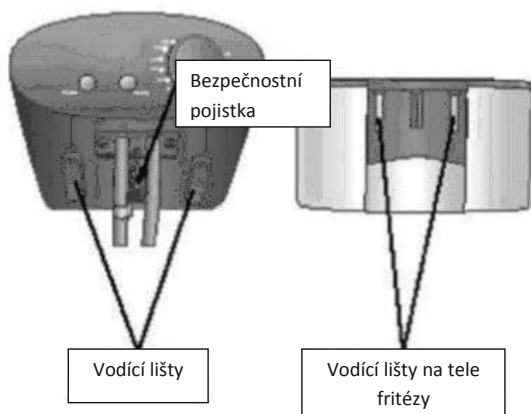
Řídící (elektronická) část spotřebiče

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 řídicí jednotku od elektrické sítě.
2. Nechte vychladnout fritézu.
3. Menším šroubovákem zatlačte tlačítko pojistky na zadní straně řídicí 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 způsobit 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 olej, 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 nasadte 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 fritézu.
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 přecedte olej a odstraňte zbytky jídel.

Informace pro používání košů

Koš 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.

Vyměte 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 čistícím 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
Koblihý	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 uživateli, 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

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

LIKVIDACE

Zařízení, které se stalo odpadem, sbírejte odděleně, nevhazujte jej do komunálního odpadu, protože může obsahovat složky nebezpečné pro životní prostředí nebo lidské zdraví!

Použité zařízení nebo zařízení, které se stalo odpadem, lze bezplatně odevzdat v místě prodeje nebo u kteréhokoli prodejce, který prodává zařízení stejného druhu a funkce. Můžete jej také odevzdat ve sběrném místě specializovaném na sběr elektronického odpadu. Tím chráníte životní prostředí, své bližní i své vlastní zdraví. V případě dotazů se obraťte na místní organizaci zabývající se nakládáním s odpady. Přebíráme povinnosti stanovené příslušnými právními předpisy pro výrobce a hradíme náklady s nimi spojené. Informace o nakládání s odpady: www.somogyi.hu.



NÁVOD NA POUŽITIE

HAUSER®

electronic

SK

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.

Bezpečnostné pokyny

Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod na použitie a starostlivo si ho uchovajte. Pôvodný návod na použitie bol vyhotovený v maďarčine.

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, motelloch 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 mokрыmi 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 mokры 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.

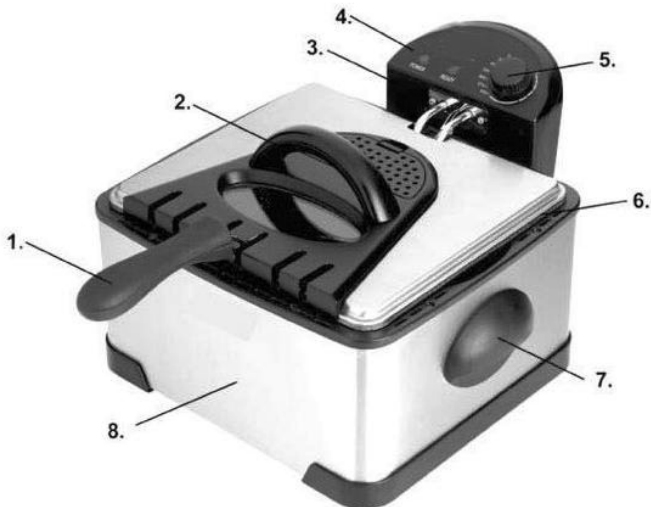


Pozor! Teplota prístupných povrchov sa môže počas prevádzky zvýšiť. Povrch spotrebiča je počas používania a tesne po použití horúci.

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



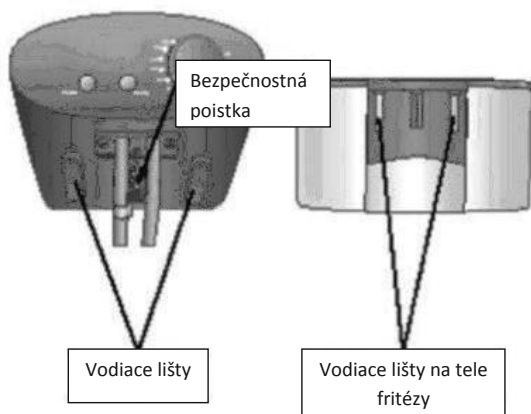
Riadiaca (elektronická) časť spotrebiča

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 vodiacími 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 masť, 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 záklapky 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 odnímate 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 nasadte 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 prírodný kábel od elektrickej siete. Pred čistením počkajte kým spotrebič vychladne.

V prípade potreby precedte 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 nevyliievajte 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 riadte týmito pokynmi.

Informatívne časy a teploty pri pečení jedál:

Druh jedla	Odporúčaná teplota pečenia	Odporúčaná 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.

Nepri dávajte 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,

Napätie:

AC 220-240V,50/60Hz

Výkon:

2000 W

Trieda dotykovej ochrany:

I.

Objem:

4 l

Krajina pôvodu:

Čína

Distribútor: SOMOGYI ELEKTRONIC SLOVENSKO s. r. o.

Ul. gen. Klapku 77, 945 01 Komárno, SK

Tel.: +421/0/35 7902400

www.somogyi.sk

LIKVIDÁCIA

Zariadenie, ktoré sa stalo odpadom, zbierajte oddelene, nevyhadzujte ho do domového odpadu, pretože môže obsahovať zložky nebezpečné pre životné prostredie alebo ľudské zdravie!

Použitú zariadenie alebo zariadenie, ktoré sa stalo odpadom, môžete bezplatne odovzdať v mieste predaja alebo u ktoréhokoľvek predajcu, ktorý predáva zariadenia rovnakého druhu a funkcie ako toto zariadenie. Môžete ho odovzdať aj v zbernom mieste špecializovanom na zber elektronického odpadu. Tým chránite životné prostredie, zdravie svojich blízkych aj svoje vlastné. V prípade otázok sa obráťte na miestnu organizáciu zaoberajúcu sa nakladaním s odpadom. Preberáme si povinnosti výrobcu stanovené príslušnými právnymi predpismi a znášame náklady s nimi spojené.

Informácie o nakladaní s odpadom: www.somogyi.hu.

