

**NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUCTION MANUAL
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

DF 165



Gallet

22/6/2020

**Fritéza
Fritéza
Frytkownica
Fryer
Fritőz**

CE

GAL 05/2017

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ





- Před prvním uvedením do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro pozdější použití.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou a po skončení práce spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Fritéza musí být umístěna ve stabilní poloze s držadly (jsou-li nějaká) umístěnými tak, aby se vyloučilo rozlití horkých kapalin.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, odděleného systému dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.

- **Ovládací panel nikdy neponořujte (ani částečně) do vody a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu fritování.
- Fritézu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být fritéza správně sestavená a musí v ní být tuk nebo olej vhodný ke smažení. Držadlo fritovacího koše musí být řádně upevněno, aby nehrozilo jeho vysunutí během manipulace.
- **Fritovací koš s potravinami spouštějte do rozpáleného oleje pomalu!**
- Nikdy ve fritéze neohřívajte vodu.
- Nedotýkejte se při fritování okrajů nádoby, skleněného průzoru ve víku a míst, kde vystupuje pára, hrozí nebezpečí **popálení a opaření**. Dejte také pozor na horkou páru vystupující po otevření víka!
- Používejte vždy kvalitní olej nebo tuk výrobcem určený k fritování.
- Fritovací tuk nebo olej plňte pouze do suché a chladné nádoby, tuk před použitím nakrájejte na menší kostky. **Nekombinujte směsi tuku a oleje!** Zabráníte tak vykypění náplně!
- Hladinu fritovací náplně (oleje nebo tuku) je nutno udržovat mezi označením **MIN** a **MAX**, aby nedošlo k přehřátí nebo přetečení.
- Fritovací náplň obměňujte vždy, pokud je zbarvena dohněda či zhoustne, nepříjemně páchne a pokud při zahřátí kouří nebo pění.
- Při používání staré fritovací náplně je možné samovznícení. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a náplň uhasťte přiklopením víka fritézy.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení fritézy a následně k vážnému popálení!
- V případě opodstatněné potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

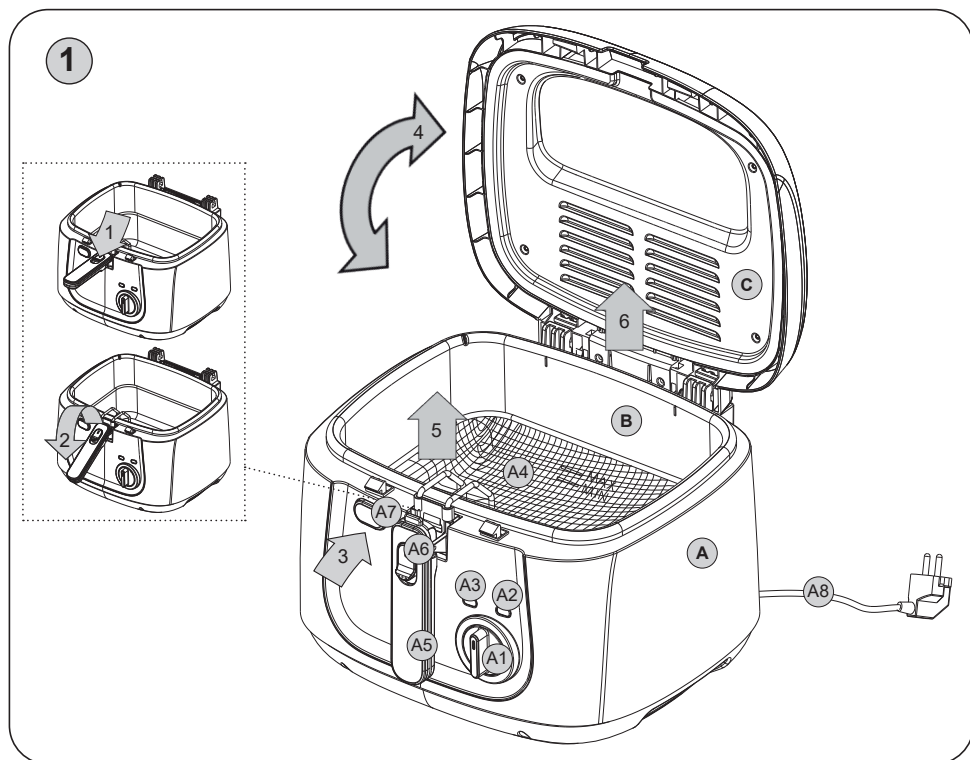
II. POPIS SPOTŘEBIČE (obráz. 1)

A – plášť fritézy

- | | |
|---|----------------------------|
| A1 – regulátor teploty | A5 – držadlo |
| A2 – kontrolní světlo  (teploty) | A6 – aretace držadla |
| A3 – kontrolní světlo  (zapnuto) | A7 – tlačítko aretace víka |
| A4 – fritovací koš | A8 – napájecí kabel |

B – nádoba

C – odnímatelné víko



III. POKYNY K POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte fritézu s příslušenstvím. Z fritézy odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Fritéza obsahuje fixní nádobu **B** s topným tělesem pod dnem nádoby. Tuto nádobu nelze vyjmout. Odejmout však lze víko **C** velmi mírným přiklopením v otevřeném stavu a prostým vysunutím směrem nahoru pod. Fritovací koš **A4** obsahuje držadlo **A5**, které lze v rámci úspory prostoru sklopit stisknutím tlačítka aretace **A6**.

Umístěte sestavenou fritézu na rovný povrch (např. kuchyňský stůl) ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí, vidlici napájecího přívodu **A8** připojte k elektrické síti – rozsvítí se kontrolní světlo **A3**. Fritovací náplň vlijte do nádoby **B** po rysku **MAX**. Otočným regulátorem **A1** nastavte zvolenou teplotu. Náplň nechte rozehtát (cca 10 minut).

Dosáhnutí správné teploty signalizuje zhasnutí kontrolního světla **A2**. Naplněný koš **A4** pomalu vložte do nádoby **B**. Následně přiklopte víko **C** a fritování může začít.

Je běžné, že během fritování uniká z víka pára, nejedná se o závadu. V průběhu fritování doporučujeme občas potraviny promíchat, aby se zabránilo jejich slepení. Po skončení přípravy potravin otočte regulátor **A1** do polohy vypnuto (0). Odejměte víko tak, abyste nepřišli do kontaktu s horkou párou, koš vyzdvihněte nad hladinu fritovací náplně a následně ho zavěšte do odkládací polohy.

Potraviny nechejte okapat od přebytečného oleje.

UPOZORNĚNÍ

V průběhu zahřívání může docházet k cyklování termostatu (zhasínání kontrolního světla A2). Tento jev nepovažujte za závadu.

Příprava potravin na fritování

- Vlhké potraviny určené k fritování je nutné osušit (např. v utěrce). Potraviny kořeňte vždy po fritování, koření neprovádějte nad fritovací nádobou nebo v průběhu fritování.
- Některé potraviny (maso, ryba) je možno obalovat. Při obalování dbejte na rovnoměrné obalení a důkladné oklepání přebytečné strouhanky, protože uvolněné kousky strouhanky znehodnocují fritovací olej.
- Potraviny, jako jsou koblihy apod., je možné fritovat jako plovoucí v náplni bez koše.
- Kuřata apod., rozpulte. Zabráňte tím i následnému opaření při vyjímání z koše.
- Při fritování potravin, např. hranolků, volte teploty vyšší. Naopak při fritování potravin hmotnějších, např. kuřecí stehna nebo karbanátky, volte teploty nižší, aby došlo k rovnoměrnému prosmažení.
- Nejlepší hranolky připravíte, když je budete fritovat ve dvou fázích. Před druhým fritováním nechte hranolky vychladnout.
- Nevkládejte příliš mnoho potravin na sebe, mohlo by dojít k jejich slepení.
- U zmrazených potravin odstraňte přebytečný led, protože by mohl způsobit překypění oleje.
- Při zpracování většího množství potraviny, vyžadující opakované fritování, vyčkejte mezi jednotlivými fritováními až bude dosažena požadovaná teplota signalizovaná zhasnutím kontrolního světla.
- Při fritování více druhů potravin, začněte s tou, která vyžaduje nižší teplotu.
- Při fritování před smažených potravin použijte vyšší teplotu a kratší čas než u potravin syrových.
- Koš neplňte více jak do poloviny, jinak teplota náplně klesne a výsledek fritování nebude optimální.

POZOR

Při fritování potravin obsahujících velké množství vody nebo potravin zmrazených, spouštějte koš do náplně pomalu, zabráníte tak překypění fritovací náplně.

Po každém fritování

Doporučujeme vlažnou fritovací náplň přefiltrovat nebo přecedit, přelít do vhodné nádoby, nádobu uzavřít a uložit do chladničky - zabrání se tak tvoření nežádoucích látek.

POZOR

Horká fritovací náplň láhev z plastu roztaví a hrozí nebezpečí úrazu!

Odstranění nepříjemného pachu

Některé potraviny (např. ryby) mohou fritovací náplni předat nepříjemný zápach.

Tento zápach můžete neutralizovat následujícím způsobem:

- ohřejte fritovací náplň na teplotu 160 °C,
- vložte do náplně několik výhonků petržele nebo dva plátky chleba,
- vyčkejte až se přestanou tvořit „bubliny“, pak petržel nebo chléb vhodným nástrojem vyjměte. Případný zápach fritovací náplně bude nyní neutralizován.

Filtrování nebo výměna oleje

Olej není potřeba měnit po každém použití. Pokud fritujete převážně brambory a olej filtrujete, je možné jej použít 8-10x. Nepoužívejte stejný olej déle než 6 měsíců. Při filtraci nebo výměně postupujte následovně:

- Odpojte fritézu od elektrické sítě
- zcela vychladlý olej přelijte z nádoby **B** do jiné nádoby s vhodným objemem
- umyjte a důkladně vysušte nádobu **B**
- nalijte olej zpět přes vhodný filtrační papír

IV. ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky a nechte vychladnout! Po každém použití otřete vnější plochy měkkým vlhkým hadříkem. **Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky a kovové nástroje**, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Nádobu **B** a víko **C** vytřete papírovým ubrouskem a poté umyjte mokřím hadříkem s přídavkem saponátu. Poté ji utřete suchým hadříkem a nechte uschnout. Fritovací koš **A4** i s držadlem umyjte v teplé mýdlové vodě, poté utřete a nechte vyschnout. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el/plynový sporák**). Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče!

Napájecí kabel **A8** otřete hadříkem. Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Potraviny jsou nedostatečně připraveny	Nastavená nízká teplota Nastaven příliš krátký čas	Informace o teplotě a času naleznete na etiketě potravin či návodu
	Příliš mnoho potravin v koši	Snižte množství potravin v koši viz informace v tabulce
Pára vystupuje z jiných míst než z větracích otvorů ve víku	Víko je špatně umístěno	Nasadte víko správně na fritézu
Fritovací náplň vytéká přes hranu nádoby	V nádobě je příliš mnoho fritovací náplně	Zkontrolujte, případně snižte množství fritovací náplně tak, aby nepřesahovala značku „MAX“
	V koši je příliš mnoho potravin	Nepřipravujte najednou větší množství než je doporučeno v návodu
	Potraviny obsahují zbytky ledu nebo mnoho vlhkosti	Před smažením odstraňte zbytky ledu a potraviny řádně osušte

Problém	Příčina	Řešení
Náplň při fritování nadměrně pění	Potraviny obsahují zbytky ledu nebo mnoho vlhkosti	Před smažením odstraňte zbytky ledu a potraviny řádně osušte
	Fritovací náplň není vhodná pro fritování	Použijte olej nebo tuk vhodný pro fritování
	Na příslušenství fritězy jsou nečistoty (zbytky potravin)	Příslušenství fritězy vyčistěte viz. odst. IV. Údržba
	Fritovací náplň je používána příliš dlouho	Vyměňte fritovací náplň
Frizéta vydává nepříjemný zápach	Fritovací náplň již není čerstvá	Náplň vyměňte
	Náplň není vhodná pro fritování	Používejte olej nebo tuk určený k fritování. Nekombinujte různé druhy oleje nebo tuku

VI. TECHNICKÁ DATA

- Příkon 1800 W
- Plynulá regulace teploty oleje 150 °C-190 °C
- Fixní fritovací nádoba o objemu 2,5 l (ryška max.)
- Topný článek zabudován ve dně nádoby
- Polohovatelný koš se sklopnou rukojetí
- Odnímatelné víko se skleněným průzorem
- Tepelně izolovaný plášť snižující riziko popálení
- Délka napájecího kabelu 0,75 m
- Světelná signalizace provozu a dosažení teploty
- Protiskluzové nožky zajišťující stabilitu na pracovní ploše
- Jednoduché a rychlé sestavení
- Hmotnost cca 1,9 kg

Příkon ve vypnutém stavu je < 0,50 W.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu! Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

VII. LEGISLATIVA A EKOLOGIE



VAROVÁNÍ: NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI OPRAVITELNÉ SPOTŘEBITELEM. VŽDY SE OBRACEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM.



HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS –

Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS,

BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů (Vztahuje se na Evropskou unii a evropské země se systémy odděleného sběru)



Tento symbol umístěný na výrobku nebo jeho balení upozorňuje, že by s výrobkem (případně baterií/akumulátorem) po ukončení jeho životnosti nemělo být nakládáno jako s běžným odpadem z domácnosti. Je nutné ho odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku. Recyklováním materiálů, z nichž je vyroben, pomůžete ochránit přírodní zdroje. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního obecního úřadu, podniku pro likvidaci domovních odpadů nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



UPOZORNĚNÍ

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA





- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte na skoršie použitie.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhuje ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú starší 8 let a pod dozorom. Deti mladší 8 let sa musí držet mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu. Spotrebiče nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili, či je bezpečný a správne funguje.
- Ak sa napájací prívod tohto spotrebiča poškodí, musí byť nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po skončení práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Fritéza musí byť umiestnená v stabilnej polohe s držiadlami (ak sú nejaké) umiestnenými tak, aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín.

- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- **Ovládací panel nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne) a neumývajte ho pod tečúcou vodou!**
- Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru a počas celého fritovania ho kontrolujte.
- Fritézu používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov či dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Pred pripojením k elektrickej zásuvke musí byť fritovačka správne zostavená a musí v nej byť tuk alebo olej vhodný na vyprážanie. Držadlá fritovacieho koša musia byť riadne upevnené, aby nehrozilo ich vysunutie počas manipulácie.
- Fritéza **musí byť** naplnená olejom alebo tukom vhodným na fritovanie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
- **Fritovací kôš s potravinami ponárajte do rozpáleného tuku pomaly!**
- Vo fritéze nikdy neohrievajte vodu!
- Pri fritovaní sa nedotýkajte okrajov nádoby, skleného okienka vo veku a miest, odkiaľ stúpa para, hrozí nebezpečenstvo **obarenia a popálenia**. Dávajte tiež pozor na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri otvorení veka.
- Používajte kvalitný olej alebo tuk odporúčaný výrobcom na fritovanie.
- Fritovací olej alebo tuk dávajte len do chladnej a suchej nádoby, tuk pred použitím nakrájajte na menšie kusy. **Nekombinujte spolu tuky a oleje!** Zabráňte tak ich vykypeniu.
- Hladinu oleja alebo tuku treba udržiavať medzi značkami **MIN** a **MAX**, aby nedošlo k prehriatiu alebo pretečeniu.
- Fritovací olej a tuk vymieňajte vždy, keď má hnedú farbu, nepríjemne páchne a po zahriatí pení, alebo sa z neho dymí.
- Ak budete na fritovanie používať starý olej alebo tuk, môže sa sám vznietiť. V prípade, že sa tak stane, odpojte spotrebič od elektrickej siete a plameň uhasťte zatvorením veka fritézy.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody. Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zaťahovaním za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu fritovačky a následne k vážnemu popáleniu!
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu (napr. popálenie).
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

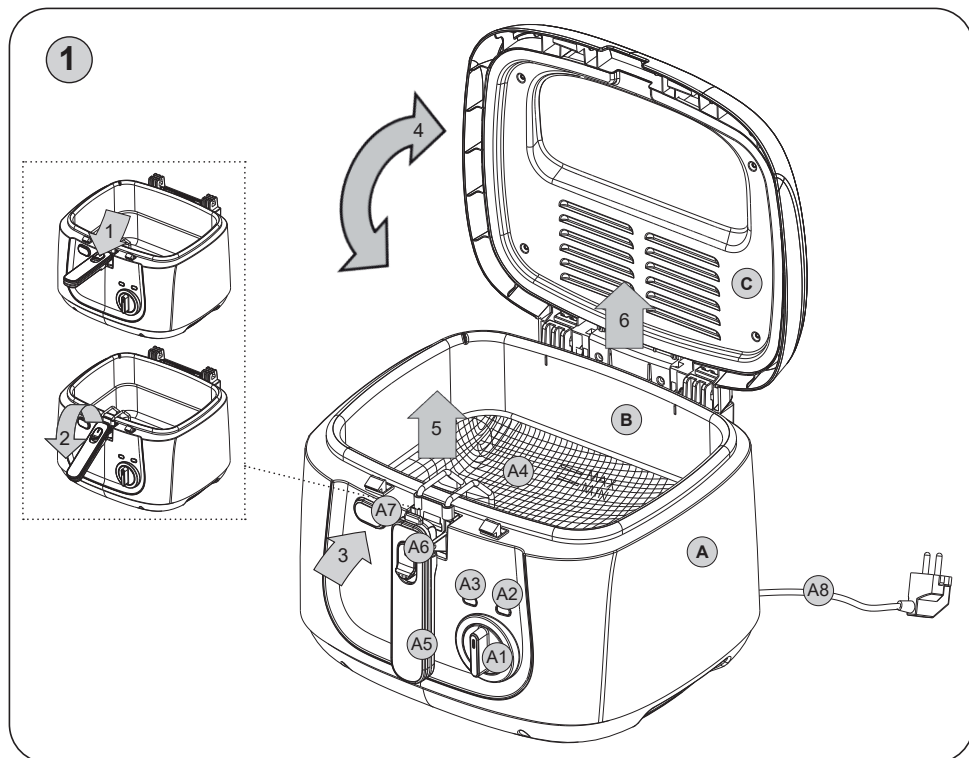
A – plášť fritézy

- A1 – regulátor teploty
- A2 – kontrolné svetlo  (teploty)
- A3 – kontrolné svetlo  (zapnuté)
- A4 – fritovací kôš

- A5 – držadlo
- A6 – aretácia držadla
- A7 – tlačidlo aretácie veka
- A8 – napájací kábel

B – nádoba

C – odnímateľné veko



III. POKYNY NA OBSLUHU

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte fritézu s príslušenstvom. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné priľnavé fólie, nálepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom horúcej vody so saponátom, opláchnite čistou vodou a dôkladne ich osušte.

Fritéza obsahuje fixnú nádobu **B** s vykurovacím telesom pod dnom nádoby. Túto nádobu nemožno vybrať. Odňať však možno veko **C** veľmi miernym priklopením v otvorenom stave a jednoduchým vysunutím smerom nahor. Fritovací kôš **A4** obsahuje držadlo **A5**, ktoré možno v rámci úspory priestoru sklopiť stlačením tlačidla aretácie **A6**.

Umiestnite zostavenú fritovačku na rovný povrch (napr. kuchynský stôl) vo výške minimálne 85 cm, mimo dosah detí, vidlicu napájacieho prívodu **A8** pripojte k elektrickej sieti – rozsvieti sa kontrolné svetlo **A3**. Fritováciu náplň vlejte do nádoby **B** po rysku **MAX**. Otočným regulátorom **A1** nastavte zvolenú teplotu. Náplň nechajte úplne rozohriať (cca 10 minút).

Dosiahnutie správnej teploty signalizuje zhasnutie kontrolného svetla **A2**. Naplnený kôš **A4** pomaly vložte do nádoby **B**. Následne priklopte veko **C** a fritovanie môže začať.

Je bežné, že počas fritovania uniká z veka para, nejedná sa o poruchu. V priebehu fritovania odporúčame potraviny občas premiešať, aby sa zabránilo ich zlepeniu.

Po skončení prípravy potravín otočte regulátor **A1** do polohy vypnuté (**0**). Odnímte veko tak, aby ste neprišli do kontaktu s horúcou parou, kôš vyzdvihnite nad hladinu fritovacej náplne a následne ho zaveste do odkladacej polohy. Potraviny nechajte odkvapkať od prebytočného oleja.

UPOZORNENIE

*V priebehu zahrievania môže dochádzať k cyklovaniu termostatu (zhasínanie kontrolného svetla **A2**). Tento jav nepovažujte za poruchu.*

Príprava fritovaných potravín

- Vlhké potraviny určené na fritovanie treba najskôr osušiť (napr. utierkou). Potraviny okoreňte až po fritovaní, nikdy nie nad fritovacou nádobou alebo počas fritovania.
- Niektoré potraviny (mäso, ryby) možno obaliť. Pri obaľovaní dbajte na rovnomerné obalenie a dôkladné odstránenie prebytočnej strúhanky.
- Niektoré potraviny, napríklad šišky, možno fritovať bez koša — plávajú v oleji alebo rozpustenom tuku.
- Kurčatá a pod. rozpoľte. Zabránite tak možnému opareniu pri vyberaní z koša.
- Pri fritovaní drobných potravín, napríklad hranolčekov, zvolte vyššiu teplotu. Pri fritovaní rozmernejších alebo ťažších potravín, napríklad kuracích stehien alebo fašírok, nastavte nižšiu teplotu, aby sa spracovali rovnomerne.
- Pri fritovaní drobných potravín, napríklad hranolčekov, zvolte vyššiu teplotu. Pri fritovaní rozmernejších alebo ťažších potravín, napríklad kuracích stehien alebo fašírok, nastavte nižšiu teplotu, aby sa spracovali rovnomerne.
- Neukladajte na seba príliš veľa potravín, mohli by sa zlepiť.
- Zo zmrazených potravín odstráňte nadbytočný ľad.
- Pri fritovaní potravín na viackrát vyčakajte medzi jednotlivými fritovaniami, až bude dosiahnutá požadovaná teplota a kontrolné svetlo zhasne.
- Pri fritovaní viacerých druhov potravín začnite s tou, ktorá si vyžaduje najnižšiu teplotu.
- Pri fritovaní predsmažených potravín použite vyššiu teplotu a kratší čas ako pri potravinách surových.
- Kôš neplňte viac ako do polovice, inak teplota oleja klesne a fritovací výsledok nebude optimálny.

POZOR

Pri fritovaní potravín, ktoré obsahujú veľké množstvo vody, alebo mrazených potravín, spúšťajte kôš pomaly, fritovací olej alebo tuk tak neprekypí.

Odporúčanie

Po každom fritovaní odporúčame vychladnutý fritovací olej alebo tuk prefiltrovať alebo precediť a preliať do vhodnej nádoby. Nádobu zatvorte a uložte do chladničky. Zabráňte tak tvorbe nežiaducich látok.

POZOR

Horúci fritovací olej alebo tuk môže roztaviť plastovú fľašu a spôsobiť popáleniny!

Odstránenie neželanej príchute

Niektoré typy potravín, predovšetkým ryby, dodávajú oleju/tuku nepríjemnú príchuť.

Aby ste odstránili príchuť oleja/tuku:

- Olej/tuk zohrejte na teplotu 160 °C.
- Do oleja vhodte dva tenké krajce chleba alebo niekoľko byliek petržlenu.
- Počkajte, kým sa objaví viac bublínok, a potom vareškou chlieb alebo petržlen z fritézy vyberte. Olej/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

Filtrovanie alebo výmena oleja

Olej nie je potrebné meniť po každom použití. Ak fritujete prevažne zemiaky a olej filtrujete, je možné ho použiť 8-10x. Nepoužívajte rovnaký olej dlhšie než 6 mesiacov.

Pri filtrácii alebo výmene postupujte nasledovne:

- odpojte fritovačku od elektrickej siete,
- úplne vychladnutý olej prelejte z nádoby **B** do inej nádoby s vhodným objemom,
- umyte a dôkladne vysušte nádobu **B**,
- nalejte olej späť cez vhodný filtračný papier.

IV. ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky a nechajte ho vychladnúť! Po každom použití utrite vonkajšie plochy mäkkou vlhkou handričkou. **Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky a kovové nástroje**, ktoré by mohli povrch poškriabať počas čistenia.

Nádobu **B** a veko **C** vytrite papierovým obrúskom a potom umyte mokrou handričkou s prídavkom mydlovej vody. Potom ju utrite suchou handričkou a nechajte uschnúť.

Fritovací kôš **A4** aj s držadlom umyte v teplej mydlovej vode, potom utrite a nechajte vyschnúť. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el./plynový sporák**). Normálne je, že sa farba povrchu mení v priebehu času. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Napájací prívod **A8** utrite handričkou. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Potraviny sú nedostatočne pripravené.	Zvolili ste príliš nízku teplotu Potraviny ste nesmažili dostatočne dlho	Správnu teplotu a čas nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, alebo v tabuľke
	V košíku je príliš veľa potravín	Nikdy nesmažte väčšiu dávku potravín, ako je množstvo, ktoré je uvedené v tabuľke
Para vystupuje z iných miest než z vetracích otvorov vo veku	Nesprávne nasadené veko	Veko nasadíte na fritézu správne.
Fritovacia náplň vyteká cez hranu nádoby	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze nepresahuje značku MAX.
	Vo fritovacom košíku je priveľa potravín	Nepripravujte naraz väčšie množstvo potravín, prípadne ich časť odoberte.
	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti alebo zvyšky ľadu	Pred fritovaním potraviny poriadne osušte
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti alebo zvyšky ľadu	Pred fritovaním potraviny poriadne osušte
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vysokej teplote	Použite olej na smaženie alebo tekutý tuk na smaženie, ktorý je vhodný na fritovanie pri vyššej teplote
	Na príslušenstve fritézy sú nečistoty (zvyšky potravín)	Príslušenstvo fritézy umyte, pozrite ods. IV. Údržba
	Fritovacia náplň je používaná príliš dlho.	Vymeňte fritovaciu náplň.
Fritéza silno a nepríjemne zapácha.	Olej/tuk už nie je čerstvý	Vymeňte olej/tuk
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vyššej teplote	Použite kvalitný olej/tuk na smaženie. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

- Príkon 1800 W
- Plynulá regulácia teploty oleja 150 °C-190 °C
- Fixná fritovacia nádoba s objemom 2,5 l (ryška max.)
- Topný článok zabudovaný na dne nádoby
- Polohovateľný kôš so sklopnou rukoväťou
- Odnímateľné veko so skleneným priezorom
- Tepelne izolovaný plášť znižujúci riziko popálenia
- Dĺžka prívodného kábla 0,75 m
- Svetelná signalizácia prevádzky a dosiahnutia teploty
- Hmotnosť asi 1,9 kg

Príkon vo vypnutom stave je < 0,50 W.

VII. LEGISLATÍVA A EKOLÓGIA



VAROVANIE: NEVYSTAVUJTE SPOTREBIČ DAŽĎU ALEBO VLHKOSTI, ABY STE PREDÍŠLI VZNIKU POŽIARU ALEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM. PRED OPRAVOU ALEBO VŽDY, KEĎ SPOTREBIČ NEPOUŽÍVATE, VYPNITE HO ZO ZÁSUVKY. V PRÍSTROJI NIESÚ ŽIADNE ČASTI OPRAVITEĽNÉ SPOTREBITEĽOM. VŽDY SA OBRACAJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. SPOTREBIČ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPÄTÍM.



HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárat' do vody alebo iných tekutín. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS.

THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

Likvidácia starých elektrických a prístrojov (vťahuje sa na Európsku úniu a európske krajiny so systémami oddeleného zberu).



Tento symbol na výrobku alebo obale znamená, že s výrobkom (prípadne batériú/akumulátorom) po ukončení jeho životnosti nemôže byť nakladané ako s bežným odpadom z domácnosti. Musí sa odovzdať do príslušnej zberne na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zaručením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete pri predchádzaní potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a na zdravie človeka, ktoré by mohli byť zapríčinené nevhodným zaobchádzaním s odpadmi z tohto výrobku. Recyklovaním

materiálov pomôžete zachovať prírodné zdroje. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám na požiadanie poskytne miestny úrad, služba likvidácie komunálneho odpadu alebo predajňa, v ktorej ste si tento výrobok zakúpili.

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! Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.



UPOZORNENIE

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, przejrzyj rysunki i zachowaj instrukcję do wglądu.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazdka zainstalowanego i uziemionego zgodnie.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, jeśli nie pracuje prawidłowo lub spadło na ziemię i uszkodziło się. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, należy go zastąpić specjalnym przewodem lub kompletem przewodów dostępnych u producenta lub technika serwisowego.

- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Frytownica musi być w stabilnej pozycji, ustawiona tak, aby zapobiec wylaniu się gorącego oleju.
- **UWAGI!** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru i przez cały czas smażenia kontroluj go.
- Używaj frytkownicy wyłącznie w miejscach, gdzie nie grozi jej przewrócenie oraz w dostatecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych (np. fi ranki, zasłony, drewno itd.), źródeł ciepła (np. piecyk, kuchenka elektryczna czy gazowa itd.) i wilgotnych powierzchni (zlewozmywaki, umywalki itd.).
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego **frytkownicę należy prawidłowo zmontować** i wlać do niej tłuszcz lub olej odpowiedni do smażenia. Uchwyty kosza do smażenia musi być dokładnie przymocowany, aby nie zagrażało jego wysunięcie podczas przenoszenia kosza.
- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części, które będą w kontakcie z jedzeniem.
- **Kosz do smażenia zawierający jedzenie należy spuszczać do rozgrzanego tłuszczu powoli!**
- Panel sterowania, przewodu zasilającego i elementu grzewczego frytkownicy nie należy nigdy (nawet częściowo) zanurzać w wodzie ani nie myć go pod bieżącą wodą!
- Nigdy nie podgrzewaj we frytkownicy wody.
- Podczas smażenia nie dotykaj krawędzie pojemnika, szklanej szybki w pokrywie i miejsc, z których wydobywa się para. Zagraża to poparzeniem i oparzeniem. Zwróć uwagę na gorącą parę wydobywającą się po zdjęciu pokrywy!
- Poziom wkładu do smażenia (oleju lub tłuszczu) należy utrzymywać pomiędzy znakami **MIN** i **MAX**, aby nie doszło do jego przegrzania lub wypłynięcia.
- Olej lub tłuszcz do smażenia należy wymienić zawsze, kiedy jest zabarwiony na brązowo lub po zgęstnieniu, jeśli wydziela nieprzyjemny zapach lub jeśli po jego zagrzaniu tworzy się dym lub piana.
- Przy używaniu starego oleju lub tłuszczu do smażenia może dojść do jego samowolnego zapalenia się. W razie nagłego zapalenia należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zgasić ogień poprzez zamknięcie pokrywy frytkownicy.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie. Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia frytkownicy, a następnie do poważnego poparzenia!
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.

- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji!
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego użycia urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, oparzenia, pożar**) i nie ponosi odpowiedzialności gwarancyjnej w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych zasad bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

A – obudowa frytkownicy

- A1 – regulator temperatury
- A2 – lampka kontrolna  (temperatury)
- A3 – lampka kontrolna  (włączona)
- A4 – kosz do frytkownicy

A5 – uchwyt

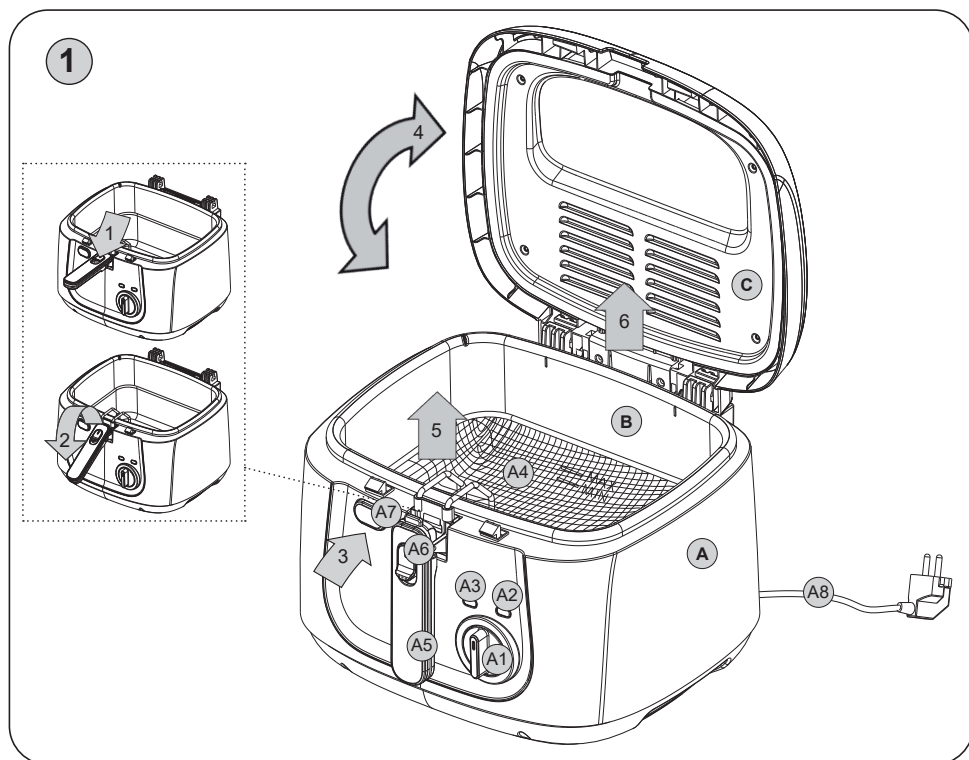
A6 – blokowanie uchwytu

A7 – przycisk blokowania pokryw

A8 – przewód zasilający

B – pojemnik

C – zdejmowana pokrywa



III. INSTRUKCJA UŻYCIA

Usuń wszelki materiał opakowaniowy i wyjmij frytkownicę wraz z wyposażeniem. Usuń z frytkownicy wszelkie folie, naklejki czy papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą w kontakcie z jedzeniem, gorącą wodą z dodatkiem środka myjącego, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wysuszenia.

Frytkownica ma stały pojemnik **B** z elementem grzejnym pod dolną częścią pojemnika. Pojemnik ten nie może być wyjmowany. Jednak można zdjąć pokrywę **C** przez lekkie przymknięcie w stanie otwartym i lekkie wysunięcie do góry. Kosz do frytkownicy **A4** ma uchwyt **A5**, który można złożyć w celu zaoszczędzenia miejsca, naciskając przycisk blokady **A6**.

Umieść zmontowaną frytkownicę na równej powierzchni (np. na stole kuchennym) na wysokości co najmniej 85 cm, z dala od dzieci. Wtyczkę przewodu zasilającego **A8** podłącz do sieci elektrycznej - Zaświeci się lampka kontrolna **A3**. Wlej olej lub tłuszcz do smażenia do pojemnika **B** aż do znaku **MAX**. Za pomocą pokrętki **A1** nastaw odpowiednią temperaturę. Rozgrzej olej lub tłuszcz (ok. 10 minut).

Osiągnięcie prawidłowej temperatury wskazuje zgaśnięcie lampki **A2**. Napelniony kosz **A4** wsuń powoli do pojemnika **C**. Następnie przykryj pokrywę **E** i możesz rozpocząć smażenie. Wydobywanie się pary spod pokrywy podczas smażenia jest zjawiskiem normalnym, nie jest to usterka. W trakcie smażenia zaleca się zamieszać potrawy raz na jakiś czas, aby nie doszło do ich sklejenia. Po zakończeniu przygotowywania potraw przekręć regulator **A1** na pozycję wyłączone (**0**). Zdejmij pokrywę tak, aby nie oparzyć się gorącą parą, wyjmij kosz ponad poziom oleju do smażenia, a następnie zawieś go w pozycji do odłożenia. Pozwól, aby z potraw spłynął nadmiar oleju.

OSTRZEŻENIE

*Podczas ogrzewania może nastąpić cyklowanie termostatu (wyłączenie lampki kontrolnej **A2**). Zjawisko to nie jest uważane za wadę.*

UWAGA

Podczas smażenia potraw zawierających dużą ilość wody lub potraw mrożonych, spuszczaaj kosz do oleju powoli, aby nie dopuścić do wykipienia oleju lub tłuszczu do smażenia.

UWAGA

Gorący olej lub tłuszcz rozpuszcza plastikowe butelki - niebezpieczeństwo obrażeń!

IV. ÚDRŽBA

Każdorazowo przed konserwacją odłącz urządzenie od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do wystygnięcia! po każdym użyciu wytrzyj zewnętrzne powierzchnie miękką wilgotną ściereczką. **Nie używaj ściernych i agresywnych środków czyszczących i metalowych narzędzi**, które mogłyby zarysować powierzchnię urządzenia podczas czyszczenia.

Pojemnik **B** i pokrywę **C** wytrzeć papierowym ręcznikiem, a następnie przemyć za pomocą mokrej ściereczki z dodatkiem wody mydlanej. Następnie wytrzeć suchą ściereczką i pozostawić do wyschnięcia. Kosz do frytkownicy **A4** wraz z uchwytem umyć ciepłą wodą z mydłem, a następnie wytrzeć i pozostawić do wyschnięcia.

Plastikowych części nigdy nie susz nad źródłem ciepła (np. **piecyk, kuchenka elektryczna czy gazowa**). Zmiana koloru powierzchni po pewnym czasie jest zjawiskiem normalnym. Ta zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości powierzchni i nie stanowi podstaw do reklamacji urządzenia! Przewód zasilający **A8** wytrzyj ściereczką. Urządzenie należy przechowywać starannie wyczyszczone w suchym, niezakurzonym miejscu z dala od dzieci i osób upośledzonych.

V. DANE TECHNICZNE

- Pobór mocy 1800 W
- Płynna regulacja temperatury oleju 150 °C-190 °C
- Niewyjmowalny pojemnik do frytowania o objętości 2,5 l (kreska max.)
- Element grzewczy osadzony na dnie pojemnika
- Nastawny kosz ze składaną rączką
- Zdejmowana pokrywa ze szklanym wziernikiem
- Termicznie izolowana obudowa zmniejszająca ryzyko poparzenia
- Długość kabla 0,75 m
- Sygnalizacji pracy i temperatury
- Stopy antypoślizgowe zapewniające stabilność
- Prosty i szybki montaż
- Waga ok 1,9 kg

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi < 0,50 W.

VI. PRAWODAWSTWO I EKOLOGIA



OSTRZEŻENIE: ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCZU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNIAZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ. W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁ ODBIORCASAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ. NAPRAWĘ SPRZĘTU NALEŻY ZLECIĆ ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANEMU SERWISU AUTORYZACYJNEMU. URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ POD NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM.



HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS,

CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Utylizacja zużytego sprzętu(stosowane w krajach Unii Europejskiej i w pozostałych krajach europejskich stosujących systemy zbiórki).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny, lecz powinno się go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego, w celu recyklingu.

Odpowiednie zadysponowanie zużytego produktu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko oraz zdrowie ludzi, jakie mogłyby wystąpić

w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów. Recykling materiałów pomaga chroni środowisko naturalne. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalną jednostką samorządu terytorialnego, ze służbami zagospodarowywania odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiony został ten produkt.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych! Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.



OSTRZEŻENIE

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

I. SAFETY PRECAUTIONS



- Before first use, please read this manual, look at the figures and keep it for further reference.
- Please check if product label data conforms to voltage of your plug socket.
- Do not plug and unplug the electric socket plug with wet hands and do not pull the plug with the power cord!
- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- This product can be used by children at the age of 8 years and older if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be performed by children if they are younger than 8 year and unsupervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
The appliance may not be used by children 0 to 8 years of age.
- The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must play with the appliance.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance and after use turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Disconnect the appliance from power source immediately if the power cord is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer or by a service technician or a qualified electrician to avoid electric shock or fire hazard.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The deep fryer must be in a stable position with handles (if applicable) positioned in a way to avoid spilling hot liquids.

- **ATTENTION:** Do not use this heater in series with an external timer, remote controller or any other device that switches on the appliance automatically, since a fire risk exists when the heater is accidentally covered or displaced at the moment it switches on.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- Do not leave the appliance unattended while working and check it during the whole time of frying.
- Use the deep fryer only at places where the risk of tilting over is prevented and which is far enough from flammable objects (e. g. **curtains, drapes, wood**, etc.), heat sources (e. g. **heater, electric/gas stove**, etc.) and from wet surfaces (**sinks, wash basins**, etc.).
- Before plugging in a socket, there must be fat or oil suitable for frying in the deep fryer.
- Immerse the frying basket with food in the heated fat slowly!
- Before connecting to an electric power socket the deep fryer must be correctly assembled and must contain shortening or oil suitable for frying. The frying basket handles must be properly attached so there is no danger of them slipping out during handling.
- The deep fryer (heating element) is equipped with heat protection against overheating. Wash all parts that will be in contact with food before the first use.
- **Never immerse the panel (or its part) in water or other liquids and do not clean it in running water!**
- Never heat water in the deep fryer.
- When frying, do not touch the edges of the container, the glass inspection hole and places where steam is going out; there is risk of burn and scalding. Also, mind the hot steam going up after taking out the lid.
- Always use quality oil or fat intended for frying by the producer.
- Put the frying fat or oil to dry and cool container only; cut the fat into smaller cubes before use. Do not combine mixtures of fat and oil! Thus you will prevent the oil from foaming over!
- The level of the frying contents (oil or fat) has to be kept between the mark for **MIN** and **MAX** in order to prevent overheating or foaming over.
- Always replace the oil if its colour is brown or if it is thick, smells bad or if there is smoke going from it after heating or if it spumes.
- There is a risk of self-ignition when old frying oil is used. In the case of sudden ignition, disconnect the appliance from power supply and extinguish the oil by putting on the deep fryer lid.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water. Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is tripped over or pulled by for example children the deep fryer may tip over or be pulled down and lead to serious burns!
- The appliance is portable and it is fitted with a movable power cord with the plug providing bi-polar disconnection from the electric power grid.

- If use of an extension cable is needed, please make sure the cable is in perfect condition and conforming to applicable standards.
- Use the appliance only with original accessories from the manufacturer.
- Do not use the appliance for purposes other than those defined and described in this manual!
- The manufacturer will not be liable for defects caused by improper use of the appliance and accessories (e.g. **degraded food, injury, damage, fire** etc.) and the warranty provisions will become void in the case of non-compliance with safety measures.

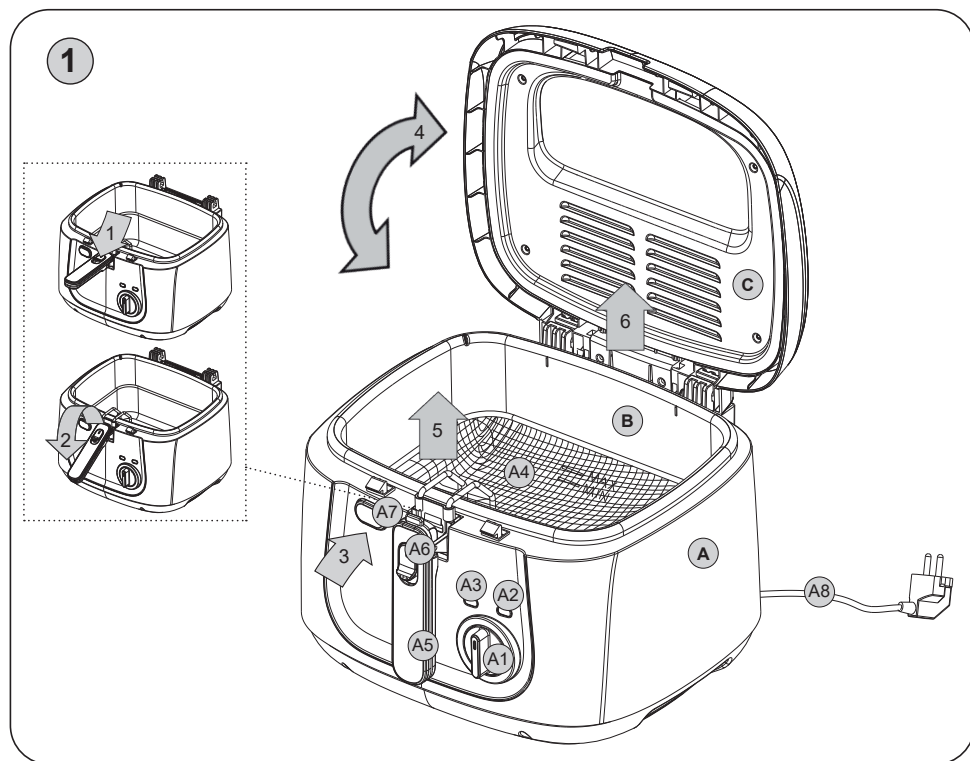
II. DEVICE DESCRIPTION (pic. 1)

A – Fryer case

- | | |
|--|----------------------|
| A1 – Temperature regulator | A5 – Handle |
| A2 – Indicator light  (temperature) | A6 – Handle lock |
| A3 – Indicator light  (ON) | A7 – Lid lock button |
| A4 – Fryer basket | A8 – Power cord |

B – Container

C – Removable lid



III. INSTRUCTIONS FOR USE

Remove all packing material and take out the deep fryer with the accessories.

Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper.

Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with detergent, rinse thoroughly with clean water and wipe till dry, or let dry.

The fryer includes fixed container **B** with a heating unit under the container bottom.

The container cannot be removed. However the lid **C** may be removed after tilting it slightly in open position and pushing it upwards. The fryer basket **A4** includes handle **A5**, which can be folded to save space by pressing the lock button **A6**.

Place the assembled deep fryer on an even surface (e.g. kitchen table) at a height of at least 85 cm, out of reach of children, connect the power plug **A8** to the electrical grid – Indicator light **A3** will turn on. Pour the frying medium into the pot **B** up to the mark **MAX**. Using the control dial **A1** set the desired temperature. Allow the medium to full heat up (approx. 10 minutes).

Once the required temperature is reached, the indicator light **A2** will go out. Slowly place the full basket **A4** into the pot **C**. Subsequently close the lid **E** and the deep frying may begin. It is normal for steam to be emitted from the lid during deep frying, this is not a defect. We recommend that you regularly stir the foods while frying to prevent them from sticking together. After finishing cooking the food turn the dial **A1** to the off position (**0**). Remove the lid so that you do not come into contact with hot steam, pull the basket above the level of the frying medium and then hang it in the storage position. Allow excess oil to drip off the food.

ATTENTION

- *In frying food containing large amount of water or frozen food, immerse the basket in the oil slowly; you will prevent the frying oil from foaming over.*
- During the heat-up process, the thermostat may start cycling (indicator light **A2** will be turning off). This phenomenon is not considered as a defect.

After each frying

- We recommend filtering or straining lukewarm frying oil, pouring it in a suitable container, closing the container and putting it in a fridge – thus you will prevent creation of undesirable substances.

ATTENTION

Hot frying oil melts down a plastic bottle and there is a risk of injury!

IV. MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance disconnect the appliance from the power grid by pulling out the plug on the power cord from the el. socket and allow it to cool down! After each use wipe the outer surfaces with a soft damp cloth. **Do not use abrasive and aggressive cleaning agents and metal tools**, which could scratch the surface during cleaning. Wipe dry the container **B** and lid **C** using a paper towel, and then wash them with a cloth dampened with soap water. Then wipe the components with a dry cloth and let them dry out. Wash the fryer basket **A4** and the handle in warm soap water, wipe and let dry out. Never dry plastic moulded parts above a heat source (e.g. **fire stoves, electric/gas stoves, etc.**). It is normal for the colour of the surface to change over time. This change in no way changes the properties of the surface and is not a reason for complaint about the appliance! Wipe the power cord **A8** with a cloth. Store the appliance thoroughly cleaned in a dry, dust-free location that is out of reach of children and incapacitated persons.

V. TECHNICAL DATA

- Input 1800 W
- 150 °C-190 °C variable oil temperature control
- Fixed frying container with the volume of 2.5 l (max. line)
- The heating element embedded in the bottom of the container
- Adjustable basket with a folding handle
- Removable lid with glass sight
- Heat-insulated casing reducing the risk of burn
- Power cord length 0.75 m
- Light operating and temperature achieving signalization
- Non-slip feet ensure stability
- Simple and quick assembly
- Weight approx 1,9 kg

Input in off mode is < 0,50 W.

VI. LEGISLATIVE & ECOLOGY



WARNING: DO NOT USE THIS PRODUCT NEAR WATER, IN WET AREAS TO AVOID FIRE OR INJURY OF ELECTRIC CURRENT. ALWAYS TURN OFF THE PRODUCT WHEN YOU DON'T USE IT OR BEFORE A REVISION. THERE AREN'T ANY PARTS IN THIS APPLIANCE WHICH ARE REPARABLE BY CONSUMER. ALWAYS APPEAL TO A QUALIFIED AUTHORIZED SERVICE. THE PRODUCT IS UNDER A DANGEROUS TENTION.



HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems).



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product (or battery/accumulator) shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local Civic Office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by a professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to guarantee repair! The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.



NOTICE

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszoló aljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzathoz a csatlakozóvezeték nélkül fogva!
- **A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra! Ne használja a fritőzt külső térben!**
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak. A készüléket nem használhatják 0 – 8 éves korú gyerekek!
- A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Ne használja a készüléket akkor, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben a készüléket adja át át szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonságossága és helyes működése ellenőrzése céljából.

- Ha a készülék csatlakozó vezetéke megsérül, akkor azt speciális csatlakozóvezetékkel vagy csatlakozó vezeték készlettel kell helyettesíteni, amelyek vagy a gyártócégnél vagy annak szerviz technikusanál szerezhetők be.
- Helyezze el a fritőzt, annak fogantyújával (amennyiben van) együtt stabil helyzetbe úgy, hogy a forró folyadék ne tudjon kiborulni.
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval, vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül és ellenőrizze azt az olajban történő sütési folyamat teljes ideje alatt!
- A fritőzt csak annak üzemi helyzetében, olyan helyen használja, ahol nem fenyeget annak felborulása és éghető anyagoktól (pl. függönytől, drapériától, fatárgyaktól, stb.), valamint hőforrásoktól (pl.kályhától, el./gáztűzhelytől stb.) és nedves felületektől (mosogatótól, mosdóktól stb.) megfelelő távolságban van.
- Az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatás előtt **a fritőzt megfelelően össze kell állítani és** a sütéshez való zsiradékot vagy olajat kell bele tölteni. A kosár fogantyúját megfelelően rögzíteni kell, nehogy kicsússzon.
- A fritőz fölétti teret szabadon kell hagyni. Ügyelni kell arra, hogy a fritőz körül szabad légcirkuláció alakuljon ki.
- Az elektromos dugaszóaljzatba történő becsatlakozás előtt a fritőzben elegendő mennyiségű zsírt vagy olajat kell betenni.
- **Az élelmiszereket tartalmazó fritőz kosarat csak lassan engedje bele a forró olajba!**
- A kezelőlapot ne merítse vízbe (még részlegesen sem) és ne mossa le azt folyóvízzel!
- A fritőzben ne melegítsen vizet.
- Olajsütés közben ne érintse meg az edény peremét, a fedélben levő üvegnézőket és azokat a helyeket, ahol gőz áramlik ki, mivel égési és forrázási veszély fenyeget. Ugyancsak vigyázzon a fedél kinyitásakor kiáramló forró gőzre!
- Az olajsütéshez mindig a gyártócég által javasolt jóminőségű olajat vagy zsírt használjon.
- A sütőzsírt vagy olajat csak száraz és hideg edénybe töltsen, a zsírt annak felhasználása előtt szelgetelje fel kisebb kockákra. **Ne kombinálja az olaj és a zsír keverékét!** Megakadályozza ezzel a töltet túlhabosodását!
- Az olajsütő folyadék (olaj vagy zsír) szintjét a **MIN** és a **MAX** jelzések között kell tartani, hogy ne következhesen be annak túlmelegedése vagy túlfolyása.
- A fritőz olajtöltetét akkor cserélje ki, ha annak a színe megbarnul vagy besűrűsödik, kellemetlen szaga lesz és melegítés közben füstöl vagy habzik.
- Régi olajsütő töltet használatakor annak öngyulladásra lehetséges. Váratlan lángrobbanás esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket az elektromos hálózatról és az égő olajtöltetet oltsa el a fritőz fedője lezárásával.
- A tápkábelt ne sertsen fel éles vagy forró tárggyal, nyílt lánggal, és ne merítse vízbe. Soha ne tegye forró felületre, ne hagyja az asztal vagy munkalap széléről lógni. Ha a vezetékbe pl. gyerekek belebotlanak vagy meghúzzák, a fritőz felborulhat vagy leeshet és súlyos égési sérülést okozhat!
- Az esetleges vezetékhozzáadók használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.

- A készüléket csak annak a gyártócégal átadott eredeti tartozékaival használja.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire az készülék és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- Gyártócégal nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. az élelmiszerek tönkremenetelért, balesetekért, égési, forrázási, tűzkárokért stb.) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1.sz. ábra)

A – olajsütő borítása

A1 – hőmérséklet szabályozó

A2 – fényjelző  (hőmérséklet)

A3 – fényjelző  (bekapcsolva)

A4 – kosár

A5 – fogantyú

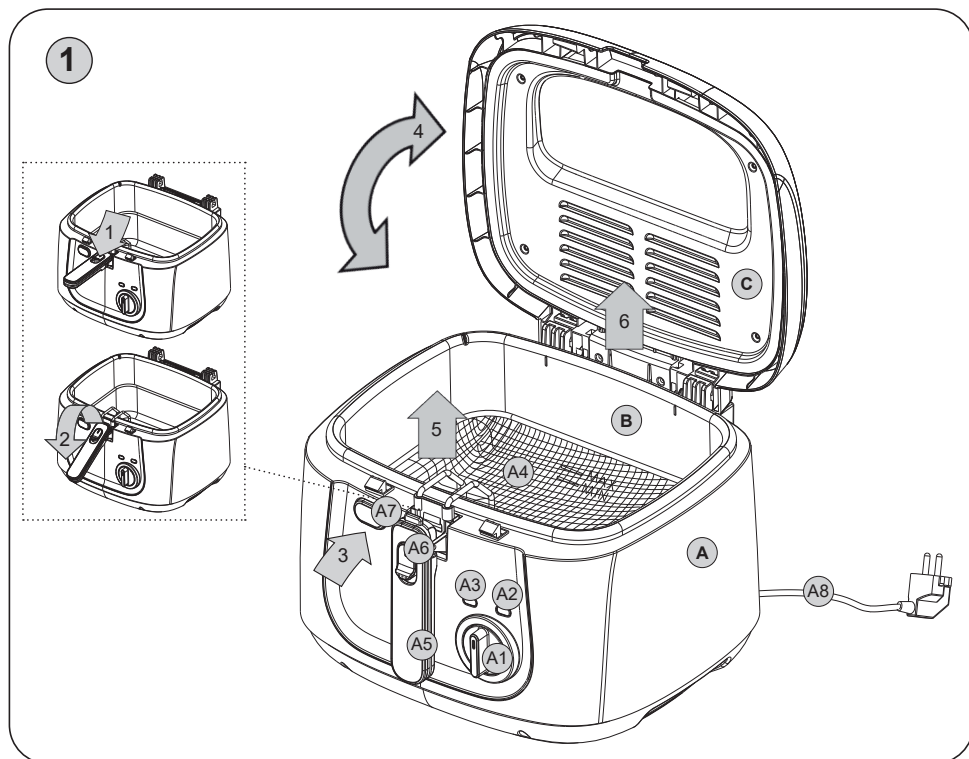
A6 – fogantyú zárja

A7 – fedél kioldó gomb

A8 – tápkábel

B – edény

C – levehető fedél



III. KEZELÉSI UTASÍTÁSOK

Távolítson el minden csomagoló anyagot, majd vegye ki a fritőzt és tartozékait. A fritőzről távolítson el mindennemű esetleges tapadó fóliát, címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezhetnek forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat.

Az olajsütő fix edénnyel **B** és fűtőelemmel felszerelt, amely az edény alja alatt rejtett. Ezt az edényt nem lehet kivenni. A fedél **C** enyhe döntéssel és felfelé húzással eltávolítható. Az olajsütő kosara **A4** fogantyúval **A5** felszerelt, amely szükség esetén 'az **A6** kioldó gomb megnyomásával dönthető.

Az összeállított fritőzt helyezze sima felületre (pl. konyhaasztal), legalább 85 cm magasra, a gyermekektől távol, a tápkábel csatlakozóját **A8** csatlakoztassa az elektromos hálózatra - Az **A3** fényjelző felvilágít. A sütőolajat öntse a tartályba **B** a jelig **MAX**. A forgatható szabályozóval **A1** állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Várja meg, amíg a sütőolaj teljesen felforrósodik (kb. 10 perc).

A megfelelő hőmérséklet elérését a fényjelző **A2** kikapcsolása jelzi. A megtöltött kosarat **A4** lassan tegye a tartályba **C**. Ezután csukja le a fedelet **E** és kezdődhet a sütés. Teljesen megszokott, hogy sütés közben a fedél alól gőz száll ki, ilyenkor nincs szó meghibásodásról. A sütés folyamán ajánlatos időnként megkeverni az ételt, hogy megakadályozzuk az összeragadását. Az étel elkészítése után forgassa el a szabályzót **A1** kikapcsolt állásba **(0)**. Emelje le a fedelet, vigyázva, nehogy megcsapja a forró pára, a kosarat emelje a sütőolaj szintje fölé, majd akassza a tartófűlre. Csepegtesse le az ételről a felesleges olajat.

FIGYELMEZTETÉS

*Melegítés közben előfordulhat, hogy a termosztát ciklusokban működni fog (**A2** fényjelző ismétlődött kikapcsolása). Ez a jelenség nem jelenti a készülék meghibásodását.*

VIGYÁZAT

Nagyobb mennyiségű vizet tartalmazó vagy fagyasztott élelmiszerek olajban történő sütésekor a kosarat lassan engedje bele az olajtöltetbe, megelőzi ezzel az olajtöltet habosodását.

Minden sütés után

Javasoljuk a langyos olajtöltetet átszűrni, leönteni vagy megfelelő edénybe átönteni, az edényt lezárni és hűtőszekrénybe helyezni – megakadályozza ezzel nem kívánatos anyagok képződését.

VIGYÁZAT

A forró olajtöltet megolvasztja a plasttból készült palackot és sérülés veszélye fenyeget!

IV. KARBANTARTÁS

Karbantartás előtt minden alkalommal húzza ki a tápkábel csatlakozóját a konnektorból, és hagyja a készüléket kihűlni! Minden használat után törölje le a külső felületet puha nedves ronggyal. **Ne használjon durva és agresszív tisztítószeret és fémeszközöket**, amelyek a tisztítás folyamán megkarcolhatják a felületet. Az edényt **B** és fedelét **C** papírtörlővel törölje ki és utána egy enyhén mosószeres ruhával mosogassa el! Utána törölje el egy száraz ruhával és hagyja alaposan kiszáradni! Az olajsütő kosarát A4 a fogantyúval együtt mossa el meleg, mosószeres vízben, majd törölje ki és hagyja megszáradni! Műanyag alkatrészeket soha ne szárítson hőforrás felett (pl. **kályha, elektromos/gáztűzhely**). Normális jelenség, ha idővel a felület színe megváltozik. Ez a változás azonban semmilyen módon nem módosítja a felület tulajdonságait, és nem ok a reklamációra! A tápkábelt **A8** törölje meg ronggyal. A készüléket megfelelően megtisztítva, száraz, pormentes helyen tárolja, gyerekektől és korlátozott döntésképességű emberektől távol.

V. MŰSZAKI ADATOK

- Teljesítmény felvétel 1800 W
- Folyamatos olaj hőmérséklet szabályozás 150 °C-190 °C
- Fix fritőz edény, 2,5 l-es űrtartalommal (max.szintjellel)
- Fűtőelem az edény aljában található
- Beállítható kosár lehajtható fogantyúval
- Levehető fedél üveg nézőkével
- Hőszigetelő burkolat, csökkenti az égési sérülések kockázatát
- Tápkábel hossza 0,75 m
- Működési és hőmérséklet elérési fényjelző
- Csúszásmentes lábak biztosítják a stabilitást
- Könnyű és gyors összeszerelés
- Tömeg kb. 1,9 kg

Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban < 0.50 W.

VI. JOGALKOTÁS ÉS ÖKOLÓGIA



FIGYELEM: TŰZ VAGY ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN NE TEGYE KI A KÉSZÜLÉKET ESŐ VAGY NEDVESSÉG HATÁSÁNAK. HASZNÁLATON KÍVÜL VAGY JAVÍTÁS ELŐTT MINDIG HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBÓL. A KÉSZÜLÉK NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET. MINDIG FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ. A KÉSZÜLÉK VESZÉLYES FESZÜLTÉG ALATT VAN.

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.



DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Feleslegessé vált elektromos és elektronikus készülékek hulladékként való eltávolítása (Használható az Európai Unió és egyéb európai országok szelektív hulladékgyűjtési rendszereiben).



Ez a szimbólum a készüléken, vagy annak csomagolásán azt jelzi, hogy a terméket ne kezelje háztartási hulladékként! Kérjük, hogy az elektromos és elektronikai hulladék gyűjtésére kijelölt gyűjtőhelyen adja le! A feleslegessé vált termék helyes kezelésével segít megelőzni a környezet és az emberi egészség károsodását, mely bekövetkezhetne, ha nem követi a hulladékkezelés helyes módját. Az anyagok újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében. A termék újrahasznosítása érdekében, valamint további információért forduljon a

hozzátartozó hivatalhoz, vagy a lakhelyén lévő hulladékokkal foglalkozó szolgáltatóhoz, illetve ahhoz az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta!

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja! A készülék elektromos részeibe való beavatkozást igénylő alkatrészcsereket kizárólag szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások figyelmen kívül hagyása a garanciális javításra való jogosultság megszűnését vonja maga után.



FIGYELMEZTETÉS

ZÁRUČNÍ LIST

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list.

Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výtěžné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravdivého čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.gallet.cz**

Případné další dotazy zasílejte na **info@gallet.cz**

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsať štyri mesiacov od dátumu predaja spotrebiteľovi.

Záruka sa vzťahuje na poruchy a chyby, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať u predajcu, ktorý výrobok predal spotrebiteľovi alebo v autorizovanom servise.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originálny nákupný doklad, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list. Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

Spotrebiteľ stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis najmä v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- nesprávnej alebo neodbornej montáže výrobku.
- poškodenia prístroja vplyvom živeľnej pohromy.
- používania výrobku pre účely pre ktoré nie je určený.
- používania výrobku na profesionálne či iné zárobkové činnosti.
- používania výrobku s iným než doporučeným príslušenstvom.
- nesprávnej údržby výrobku.
- nepravidelného čistenia výrobku najmä v prípade, kedy je porucha spôsobená zvyškami potravín, vlasov, domového prachu alebo iných nečistôt.
- vystavenia výrobku nepriaznivému vonkajšiemu vplyvu, najmä vniknutím cudzích predmetov alebo tekutín (vrátane elektrolytu z batérií) dovnútra.
- mechanického poškodenia výrobku spôsobeného nesprávnym používaním výrobku alebo jeho pádom.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.gallet.cz**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte **info@gallet.cz**

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką GALLET, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa.
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przysyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

Gallet

