



HEISSLUFT-FRITTEUSE AIR FRYER

1300 W | 2,4 L

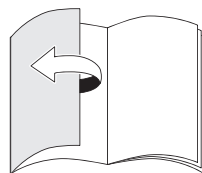
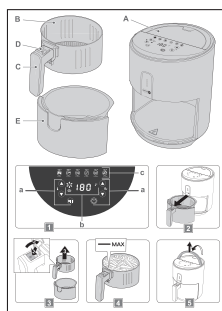
- D** Bedienungsanleitung
- CZ** Návod k obsluze
- HR** Upute za uporabu
- PL** Instrukcja obsługi
- RO** **MD** Instrucțiuni de folosire
- SK** Návod na obsluhu
- BG** Инструкция за употреба



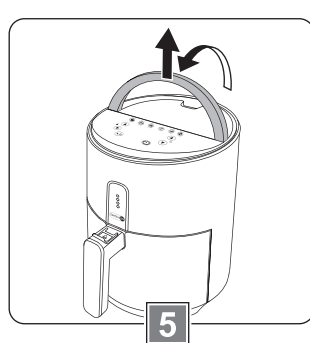
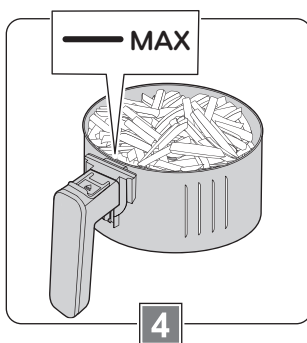
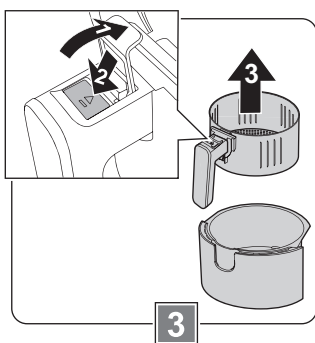
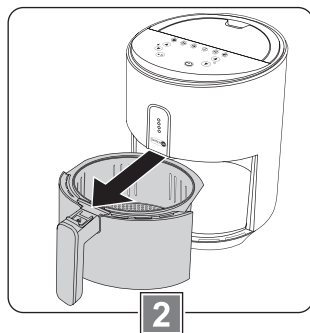
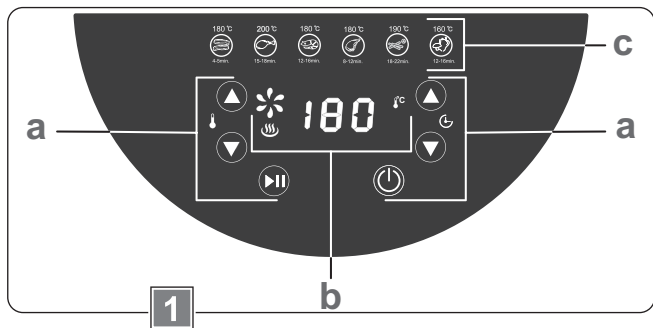
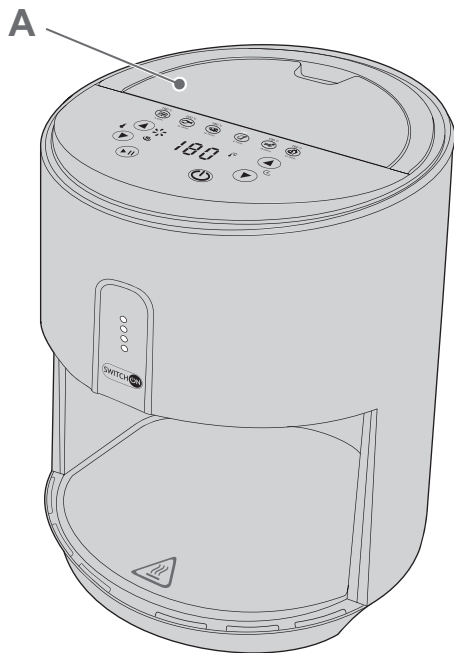
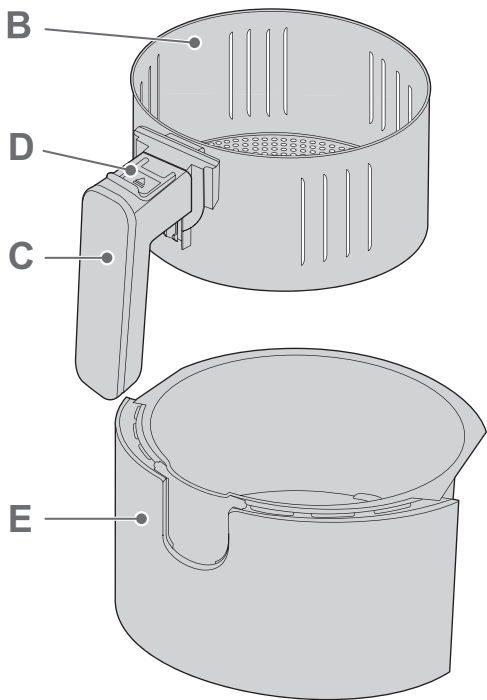
HEISSLUFT-FRITTEUSE | HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
KONVEKCIJSKA FRITEZA | FRYTKOWNICA NA GORĄCE
POWIETRZE | FRITEUZĂ CU AER CALD | TEPOVZDUŠNÁ
FRITÉZA | ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



- D** Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.
-
- CZ** Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.
-
- HR** Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajete se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.
-
- PL** Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.
-
- RO MD** Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.
-
- SK** Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.
-
- BG** Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.



D	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	4
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	15
HR	Upute za uporabu i za Vašu sigurnost	26
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	37
RO, MD	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	50
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	62
BG	Инструкции за употреба и безопасност	73



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich für ein Produkt mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Gerätes mit allen Bedienungs- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit aus.

Sicherheit

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Für einen sicheren Gebrauch, befolgen Sie alle nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren von frittiergeeigneten, frischen Lebensmitteln oder frittierfähigen Convenience-Produkten aus dem Tiefkühlregal (z. B. Pommes frites, Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Tintenfischringe, Hähnchennuggets, Schnitzel, usw.).
- Die Heißluft-Fritteuse ist nicht dazu bestimmt mit Frittieröl oder -fett betrieben zu werden. Durch die Heißluft können Öl, Fett und andere Flüssigkeiten in Brand geraten. Füllen Sie niemals Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in den Frittierbehälter.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den beschriebenen Anwendungsbereich und mit dem originalen Zubehör. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für aus bestimmungswidriger Ver-

Lieferumfang

- Heißluft-Fritteusengehäuse (A)
- Frittierkorb (B) mit Griff (C) und Entriegelungstaste (D)
- Frittierbehälter (E)
- Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind und überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.

Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!

Im Schadensfall wenden Sie sich bitte an eine Kaufland-Filiale.

wendung oder falscher Bedienung entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen.

Sicherheit von Kindern und Personen



Warnung!

Erstickungsgefahr für Kinder beim Spielen mit Verpackungsmaterial! Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fernhalten.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern jünger als 8 Jahre benutzt werden.
- Dieses Gerät können Kinder im Alter ab 8 Jahren und darüber sowie Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Netzkabel oder Gehäuse beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur durch eine autorisierte Reparaturdienststelle ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden.



Vorsicht!

Das Symbol am Gerät weist auf Oberflächen hin, die sich während des Betriebes erhitzen. Berühren Sie diese Flächen und deren Umgebung nicht.

- Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät und das Zubehör. Benutzen Sie nur die vorgesehenen Griffe und Schalter.
- Halten Sie während des Betriebes Abstand zur Dampfaustrittsöffnung an der Rückseite des Gerätes. Der entweichende Dampf kann zu Verbrennungen führen!

- Beim Entnehmen des Frittierbehälters und Frittierkorbes kann heißer Dampf aufsteigen und zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass sich Gesicht und Hände nicht direkt über dem Gerät befinden.
 - Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
 - Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
 - Stellen Sie sicher, dass kein Wasser auf das Netzkabel oder den Netzstecker tropft.
 - Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
 - Befüllen Sie den Frittierkorb höchstens bis zur Markierung MAX. Zu viel eingefülltes Frittiergut kann durch Kontakt mit dem Heizelement in Brand geraten.
 - Lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen, bevor Sie es transportieren.
 - Beachten Sie den Abschnitt „Reinigen und Pflegen“.
-

Sicherheit beim Aufstellen und Anschließen

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung an, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder Wärmequellen (z. B. heißen Gas- oder Elektroherden).
- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche benutzt und abgestellt werden.
- Sorgen Sie für ausreichend Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm zur Wand sowie zu anderen Gegenständen.
- Verwenden Sie das Gerät nie unter Hängeschränken, neben Gardinen oder anderen entflammaren Gegenständen.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht herabhängt, damit sich niemand darin verfangen und dadurch die Fritteuse herunterreißen kann.

Sicherheit während des Betriebes

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Das Netzkabel darf mit den heißen Teilen des Gerätes nicht in Kontakt kommen.
- Die Belüftungsöffnungen während des Betriebes nicht abdecken.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Belüftungsöffnungen.
- Füllen Sie niemals Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in den Frittierbehälter. Durch die Heißluft können Öl, Fett und andere Flüssigkeiten in Brand geraten.
- Setzen Sie den Frittierkorb nie ohne den Frittierbehälter in das Gerät ein. Die Speisen würden sonst verbrennen.

- Stellen Sie den heißen Frittierbehälter und Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Schalten Sie bei übermäßiger Rauchentwicklung sofort das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät nehmen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Sicherheit bei der Reinigung

- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung oder Aufbewahrung abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Verpackungsmaterial entfernen







- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.

Reinigung vor der ersten Nutzung

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor der ersten Benutzung sorgfältig (siehe dazu Abschnitt „Reinigen und Pflegen“).

Bedienung der Sensortasten (Bild 1a)

Die Sensortasten auf dem Bedienfeld haben folgende Funktionen:





Taste	Funktion
	Temperatureinstellung in 5 °C-Schritten - höher (bis 200 °C maximal) - niedriger (bis 80 °C minimal)
	
	Zeiteinstellung in 1 Minuten-Schritten - länger (bis 60 Minuten maximal) - kürzer (bis 0 Minuten minimal)
	
	Start/Pause zum Starten/Unterbrechen des Garvorgangs
	Ein/Aus zum Ein- und Ausschalten des Gerätes (Taste ca. 2 Sekunden gedrückt halten)

- Berühren Sie die Sensortasten mit dem Fingerballen, nicht mit der Fingerspitze. Die Tasten reagieren auf Berührung, es ist kein Druck notwendig. Wenn das Gerät eine Berührung erkennt, ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten stets sauber, trocken und nicht durch Gegenstände verdeckt sind.

Anzeigen und Symbole







Anzeigen (Bild 1b)

Die Anzeigen auf dem Bedienfeld haben folgende Bedeutung:

Anzeige	Bedeutung
	Anzeige der eingestellten Temperatur (im Wechsel mit der Zeitanzeige)
	Anzeige der eingestellten Zeit (im Wechsel mit der Temperaturanzeige)
	Lüfter ist aktiv
	Heizung ist aktiv

Lebensmittelsymbole (Bild 1c)

Der obere Rand des Bedienfeldes enthält Symbole für verschiedene Lebensmittel mit Temperatur- und Garzeitempfehlungen.

Symbol	Bedeutung	Temperatur	Zeit in Minuten
	Speck	180 °C	4 - 5
	Hähnchen	200 °C	15 - 18
	Schrimps	180 °C	12 - 16
	Steak	180 °C	8 - 12
	Pommes frites	190 °C	18 - 22
	Gemüse	160 °C	12 - 16

Frittierbehälter/-korb herausnehmen und einsetzen



Warnung!

Durch Drücken der Entriegelungstaste wird die Verriegelung von Frittierbehälter und Frittierkorb getrennt. Bei unbeabsichtigtem Drücken der Entriegelungstaste kann der Frittierbehälter vom Frittierkorb herunterfallen. Um dies zu verhindern ist die Entriegelungstaste mit einer Schutzklappe abgedeckt.

- Stellen Sie sicher, dass die Schutzklappe immer nach unten geklappt ist, damit die Entriegelungstaste nicht unbeabsichtigt betätigt und der Frittierbehälter nicht herunterfallen kann.

Frittierbehälter und Frittierkorb herausnehmen (Bild 2 + 3)

- Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff des Frittierkorbes aus dem Gerät heraus.
- Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Klappen Sie die Schutzklappe für die Entriegelungstaste nach oben.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie den Frittierkorb nach oben aus dem Frittierbehälter heraus.

Frittierbehälter und Frittierkorb einsetzen

- Klappen Sie die Schutzklappe für die Entriegelungstaste nach unten. Dies verhindert, dass die Entriegelungstaste unbeabsichtigt gedrückt wird und dadurch der Frittierbehälter herunterfallen kann.
- Setzen Sie den Frittierkorb so in den Frittierbehälter ein, dass die Raste am Griff des Frittierkorbes in die Aussparung am Frittierbehälter passt und dann hörbar einrastet.
- Halten Sie den Frittierkorb samt Frittierbehälter am Griff und setzen Sie diesen in das Gerät ein.

Frittieren von Lebensmitteln

Geeignete Lebensmittel

Die Heißluft-Fritteuse ist geeignet zum Zubereiten von:

- frittiergeeigneten, frischen Lebensmitteln
- frittierfähigen Convenience-Produkten aus dem Tiefkühlregal (z. B. Pommes frites, Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Tintenfischringe, Hähnchennuggets, Schnitzel, usw.).

Sehr fetthaltige Lebensmittel, z. B. Würste, sind nicht für die Heißluft-Fritteuse geeignet. Das Fett würde in den Frittierbehälter tropfen und verbrennen.

Fritteuse vorbereiten

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Geräterückseite.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

Frittiergut einfüllen (Bild)

Achtung!

Befüllen Sie den Frittierkorb höchstens bis zur Markierung MAX. Zu viel eingefülltes Frittiergut kann durch Kontakt mit dem Heizelement in Brand geraten.

- Klappen Sie die Schutzklappe für die Entriegelungstaste nach unten.
- Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff des Frittierkorbes aus dem Gerät heraus.
- Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
- Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb richtig im Frittierbehälter eingerastet und verriegelt ist.
- Setzen Sie den befüllten Frittierkorb samt Frittierbehälter in das Gerät ein.

Gerät ein- und ausschalten

Hinweis: Das Gerät lässt sich nur einschalten wenn der Frittierkorb und der Frittierbehälter eingesetzt sind.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste Ein/Aus ca. 2 Sekunden lang berühren.

Ein Signalton ertönt und das Bedienfeld zeigt abwechselnd die voreingestellte Temperatur (200 °C) und Zeit (15 Minuten) an.

- Um das Gerät auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein/Aus ca. 2 Sekunden lang.

Temperatur und Zeit einstellen

Empfehlungen zur Temperatur und Garzeit für verschiedene Gerichte können Sie der Tabelle im Abschnitt „Zubereitungsempfehlungen“ entnehmen.

- Stellen Sie mit den Tasten für die Temperatureinstellung die gewünschte Temperatur ein.
Einstellbare Temperatur: von 80 bis 200 °C in 5 °C-Schritten.
- Stellen Sie mit den Tasten für die Zeiteinstellung die gewünschte Zeit ein.
Einstellbare Zeit: von 0 bis 60 Minuten in 1 Minuten-Schritten.

Hinweis:

- Einmaliges, kurzes Berühren der Sensortasten für die Temperatur- oder Zeiteinstellung bewirkt schrittweises Hoch- bzw. Herunterzählen.
- Dauerhaftes Berühren bewirkt schnelles Hoch- bzw. Herunterzählen.

Die Werte der eingestellten Temperatur und Zeit werden abwechselnd im Bedienfeld angezeigt.

An der Vorderseite des Gerätes oberhalb des Korbgriffes leuchten je nach eingestellter Temperatur 1 bis 4 blaue Leuchtanzeigen.

- 4 Leuchtanzeigen bei 180 bis 200 °C
- 3 Leuchtanzeigen bei 150 bis 175 °C
- 2 Leuchtanzeigen bei 120 bis 145 °C
- 1 Leuchtanzeige bei 80 bis 115 °C

Erfolgt innerhalb von ca. 2 Minuten kein Start des Frittiervorgangs mit der Start/Pause Taste, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Frittiervorgang starten

- Starten Sie den Frittiervorgang, indem Sie die Taste Start/Pause drücken.
 - Lüfter und Heizung schalten sich ein.
 - Die Symbole für Heizung und Lüfter werden auf dem Bedienfeld angezeigt.
 - Die Leuchtanzeigen an der Vorderseite des Gerätes blinken rot.
 - Die Werte der eingestellten Temperatur und Zeit blinken abwechselnd im Bedienfeld und die Zeit wird heruntergezählt.

Frittiervorgang unterbrechen



Vorsicht!

Das Gerät, der Frittierkorb und der Frittierbehälter sind sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie nur die vorgesehenen Griffe und Schalter.

- Während des Frittiervorgangs können Sie jederzeit den Garzustand überprüfen, indem Sie den Frittierbehälter am Griff des Frittierkorbes aus dem Gerät herausziehen.
 - Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

- Schütteln Sie den Frittierkorb nach der Hälfte der Garzeit, um ein gleichmäßiges Frittieren zu erreichen.
- Schieben Sie den Frittierbehälter zurück in das Gerät.
 - Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein und die Zeit läuft weiter.
- Alternativ können Sie auch die Taste Start/Pause berühren, um den Frittiervorgang zu unterbrechen.
- Wenn Sie erneut die Taste Start/Pause berühren, wird der Frittiervorgang fortgesetzt.

Ende des Frittiervorgangs

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönt ein Signalton sechs mal nacheinander und in der Zeitanzeige blinkt gleichzeitig „00“ sechs mal.

Anschließend schaltet sich das Gerät automatisch ab.



Vorsicht!

Das Gerät, der Frittierkorb und der Frittierbehälter sind sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie nur die vorgesehenen Griffe und Schalter.

- Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff des Frittierkorbes vorsichtig aus dem Gerät heraus.
- Stellen Sie den Frittierbehälter samt Frittierkorb auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Klappen Sie die Schutzklappe für die Entriegelungstaste nach oben und entnehmen Sie den Frittierkorb durch Drücken der Entriegelungstaste.
- Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel frittieren möchten, ziehen Sie den Netz-

stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen.

Zubereitungsempfehlungen

Gericht	Gewicht (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schüt-teln *	Anmerkung
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300 - 400	15 - 20	190	ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300 - 400	18 - 22	190	ja	
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	ja	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100 - 500	8 - 12	180	nein	
Schweinekotelett	100 - 500	8 - 12	180	nein	
Hamburger	100 - 500	10 - 20	180	nein	
Wurst	100 - 500	6 - 10	200	nein	
Hähnchenschenkel	100 - 500	16 - 20	200	nein	
Hähnchenbrust	100 - 500	15 - 20	200	nein	
Snacks					
Frühlingsrollen	100 - 400	8 - 10	200	ja	Ofen Fertiggericht
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100 - 500	12 - 15	200	ja	Ofen Fertiggericht
Tiefgekühlte Fischstäbchen	100 - 400	6 - 10	200	nein	Ofen Fertiggericht
Gebackener, paniertes Käse	100 - 400	8 - 10	180	nein	Ofen Fertiggericht
Gemüse, gefüllt	100 - 400	15 - 18	160	nein	Ofen Fertiggericht

Die Angaben in dieser Tabelle sind nur Anhaltspunkte. Abhängig von der Temperatur, Beschaffenheit der Lebensmittel etc., können die angegebenen Werte in der Praxis abweichen.

* Für gleichmäßiges Frittieren sollten bestimmte Speisen (z. B. Pommes frites) nach etwa der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.

Hinweis zu Acrylamid:

Durch zu heißes Frittieren können gesundheitsschädliche Stoffe entstehen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel frittieren.

Reinigen und Pflegen



Warnung!

Stromschlaggefahr durch Nässe!

Das Gerät

- nicht in Wasser tauchen;
- nicht unter fließendes Wasser halten;
- nicht im Geschirrspüler reinigen.



Vorsicht!

Das Gerät, der Frittierkorb und der Frittierbehälter können sehr heiß sein. Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Achtung!

Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, damit die Oberflächen des Gerätes und der Zubehörteile nicht beschädigt werden.

Gerät reinigen

- Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Wischen Sie die Innenflächen des Frittierbehälterraums mit einem weichen Schwamm und etwas heißem Wasser aus.
- Verunreinigungen oder Speisereste an den Heizstäben können Sie vorsichtig mit einer Spülbürste entfernen.

- Reinigen Sie die Außenflächen und das Bedienfeld nur mit einem weichen, leicht angefeuchtetem Tuch.
- Trocknen Sie danach alle Teile sorgfältig ab.

Frittierbehälter und Frittierkorb reinigen

Achtung! Den Frittierbehälter und Frittierkorb nicht im Geschirrspüler reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Frittierkorb mit einem weichen Tuch in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie danach alle Teile sorgfältig ab.

Gerät transportieren (Bild 5)

Zum einfachen Transport verfügt das Gerät über einen Tragegriff.

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren.
- Klappen Sie den Tragegriff nach oben und tragen Sie das Gerät am Griff.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, bevor sie es verstauen.
- Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelfach an der Rückseite des Gerätes.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Abhilfe bei Störungen

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose einstecken.
	Taste Start/Pause wurde nicht betätigt.	Garvorgang mit Taste Start/Pause starten.
	Garzeit ist auf 0 Minuten eingestellt.	Garzeit größer als 0 Minuten einstellen und Garvorgang mit Taste Start/Pause starten.
	Frittierbehälter nicht oder nicht vollständig eingesetzt.	Frittierbehälter richtig in das Gerät einsetzen.
Die Speisen sind nicht gar.	Frittiergutstücke sind zu groß.	Kleinere Stücke schneiden. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Gartemperatur ist zu niedrig.	Höhere Gartemperatur einstellen.
	Garzeit ist zu kurz.	Längere Garzeit einstellen.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Frittiergut liegt zu dicht aneinander.	Manches Frittiergut, wie z. B. Pommes frites, sollte nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Schütteln Sie den Frittierkorb.
Der Frittierbehälter lässt sich nicht in das Gerät einsetzen.	Frittierkorb ist überfüllt.	Frittierkorb nicht höher als bis zur Markierung MAX befüllen.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Frittiergut ist sehr fett.	Beim Erhitzen von sehr fettem Frittiergut tropft Fett in den Frittierbehälter und es entsteht im Frittierbehälter eine größere Hitze als normal. Das Gerät und das Garergebnis werden dadurch nicht beeinträchtigt.
	Im Frittierbehälter sind noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang.	Fettrückstände verbrennen im Frittierbehälter. Reinigen Sie den Frittierbehälter nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Kartoffeln sind zu feucht.	Frisch geschnittene, rohe Pommes frites abtrocknen und danach mit etwas Öl beträufeln.
	Kartoffeln sind in zu große Stücke geschnitten.	Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Geschnittene, rohe Pommes frites wurden nicht ausreichend in Wasser eingeweicht.	Frisch geschnittene, rohe Pommes frites einige Zeit in Wasser einlegen, um die Stärke von der Oberfläche zu entfernen. Danach die Pommes frites abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.
	Verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den öffentlichen Sammelstellen bzw. gemäß den landesspezifischen Vorgaben.

Altgerät entsorgen



Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie es bei einer öffentlichen Sammelstelle für Elektroaltgeräte kostenlos ab. Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise

Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird. Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

Technische Daten

Modell	DF-D0201
Spannung	220 - 240 V~
Frequenz	50/60 Hz
Leistung	1300 W
Geräusch	58 dB(A)
Max. Füllmenge Frittiertgut	2,4 Liter
Geräteabmessung	Länge x Breite x Höhe ca. 352 x 270 x 316 mm



Garantie

Kaufland gewährt Ihnen ab dem Kaufdatum eine Garantie von 3 Jahren. Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Behandlung, eigenmächtige Reparaturen oder unzureichende Wartung und Pflege zurückzuführen sind.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku!

Gratulujeme vám ke koupi nového přístroje. Rozhodli jste se pro produkt s vynikajícím poměrem ceny a výkonu, který vám bude přinášet mnoho radosti.

Před použitím přístroje se seznamte se všemi pokyny pro obsluhu a bezpečnostními pokyny.

Používejte přístroj jen popsáním způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předání přístroje další osobě jí také předejte všechny podklady.

Rozsah dodávky

- Skříň horkovzdušné fritézy (A)
- Fritovací koš (B) s rukojetí (C) a uvolňovacím tlačítkem (D)
- Fritovací nádoba (E)
- Návod k obsluze

Zkontrolujte, zda jsou přítomny všechny díly a přístroj nebyl během přepravy poškozen. Poškozený přístroj neuvádějte do provozu! V případě poškození se prosím obraťte na některou pobočku společnosti Kaufland.

Bezpečnost

Následující bezpečnostní pokyny si pečlivě přečtěte, než přístroj poprvé použijete. Aby přístroj mohl být bezpečně používán, je nutné dodržovat všechny následující bezpečnostní pokyny.

Použití v souladu s určením

- Přístroj používejte jen k fritování vhodných, čerstvých potravin nebo fritovacích průmyslově zpracovaných potravin z mrazicího regálu (např. hranolek, amerických brambor, jarních závitků, kalamárových kroužků, kuřecích nuget, řízků, atd.).
- Horkovzdušná fritéza není určena k tomu, aby se provozovala s fritovacím olejem nebo tukem. Působením horkého vzduchu se může olej, tuk a jiné tekutiny vznítit. Fritovací nádobu nikdy neplňte olejem, tukem nebo jinými tekutinami.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj je určen jen k použití v soukromých domácnostech. Není zamýšlen ke komerčnímu použití.
- Používejte přístroj jen pro popsanou oblast použití a s originálním příslušenstvím. Každé jiné použití nebo změna přístroje je považována za použití v rozporu s určením. Za škody vzniklé následkem použití v rozporu s určením nebo špatné obsluhy nebude převzato ručení.

Bezpečnost dětí a osob



Varování!

Pro děti nebezpečí zadušení při hře s balicím materiálem! Balicí materiál bezpodmínečně ukládejte mimo dosah dětí.

- Tento přístroj nesmějí používat děti mladší 8 let.
- Tento přístroj mohou používat děti od věku 8 let a vyšším a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi, pokud tak činí pod dohledem nebo byly zaškoleny pro bezpečné používání přístroje a pochopily případné hrozící nebezpečí.
- S přístrojem si nesmějí hrát děti.
- Přístroj a jeho síťový kabel musí být udržován z dosahu dětí mladších 8 let.
- Čištění a uživatelskou údržbu smí pod dohledem provádět děti starší 8 let.

Všeobecná bezpečnost

- Přístroj se nesmí používat, pokud je síťový kabel nebo kryt poškozen.
- Jestliže je síťový kabel poškozen, smí jej vyměnit jen autorizovaný servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Přístroj se smí používat jen s dodaným příslušenstvím.



Opatrně!

Symbol na přístroji upozorňuje na povrchy, které se během provozu zahřívají. Nedotýkejte se těchto ploch a jejich okolí.

- Během provozu se přístroj a příslušenství zahřívá. Používejte jen určená držadla a spínače.
- Během provozu se nepřibližujte k výstupnímu otvoru páry na zadní straně přístroje. Unikající pára může způsobit popáleniny!
- Při odejmutí fritovací nádoby a fritovacího koše může stoupat horká pára a způsobit popáleniny. Dbejte na to, abyste přímo nad přístrojem neměli obličej a ruce.
- Tento přístroj není určen pro provoz s externími spínacími hodinami nebo samostatným systémem dálkového ovládní.
- Přístroj neponořujte do vody nebo jiných tekutin a neumývejte jej pod tekoucí vodou.
- Zajistěte, aby na síťový kabel nebo síťovou zástrčku nekapala voda.
- Přístroj se nesmí mýt v myčce na nádobí.

- Fritovací koš plňte nejvýše po značku MAX. Příliš velké množství naplněné suroviny se může dotykem s topným prvkem vznítit.
- Než budete přístroj přenášet, nechte jej zcela vychladnout.
- Dodržujte část „Čištění a ošetřování“.

Bezpečnost při instalaci a připojování

- Připojte přístroj jen k elektrickému napájení, jehož napětí a frekvence se shoduje s údaji na typovém štítku! Typový štítek se nachází na spodní straně přístroje.
- Připojte přístroj jen do nepoškozené, podle předpisů instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
- Přístroj nestavte do blízkosti vody nebo tepelných zdrojů (např. horké plynové nebo elektrické sporáky).
- Přístroj pokládejte a používejte na stabilní, rovné a žáruvzdorné ploše.
- Postarejte se o dostatečnou bezpečnostní vzdálenost minimálně 10 cm od stěny a jiných předmětů.
- Přístroj nikdy nepoužívejte pod závěsnými skříňkami, vedle záclon nebo jiných hořlavých předmětů.
- Zajistěte, aby síťový kabel nevisel. V opačném případě může někdo o kabel zavadit a fritézu strhnout.

Bezpečnost během provozu

- Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru.
- Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými díly přístroje.
- Nezakrývejte během provozu větrací otvory.
- Nezasouvejte do větracích otvorů žádné předměty.

- Fritovací nádobu nikdy neplňte olejem, tukem nebo jinými tekutinami. Působením horkého vzduchu se může olej, tuk a jiné tekutiny vznítit.
- Nikdy nevkládejte fritovací koš do přístroje bez fritovací nádoby. Pokrmy by se jinak spálily.
- Horkou fritovací nádobu a fritovací koš odkládejte vždy na žáruvzdornou podložku.
- Při nadměrném vývinu kouře přístroj ihned vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Než vyjmete fritovací nádobu z přístroje, počkejte, až se sníží vývin kouře.
- Během provozu přístrojem nikdy nehýbejte.
- Po každém použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Bezpečnost při čištění

- Před čištěním nebo uložením nechte přístroj zchladnout.
- Před každým čištěním přístroj vypněte a odpojte od elektrické sítě.

Před prvním uvedením do provozu

Odstranění obalového materiálu

- Před prvním použitím odstraňte z přístroje všechny obalové materiály.

Čištění před prvním použitím

- Před prvním použitím přístroj a příslušenství pečlivě vyčistěte (viz část „Čištění a ošetřování“).

Ovládání senzorových tlačítek (obrázek 1a)

Senzorová tlačítka na ovládacím panelu mají tyto funkce:

Tlačítko	Funkce
	Nastavení teploty po 5 °C krocích - vyšší (maximálně do 200 °C) - nižší (minimálně do 80 °C)
	Nastavení času v 1min krocích - delší (maximálně do 60 minut) - kratší (minimálně do 0 minut)
	Start/Přestávka k Spuštění/Přerušení fritování
	ZAP/VYP pro zapnutí a vypnutí přístroje (tlačítko podržte stisknuté cca 2 s)

- Senzorových tlačítek se dotýkejte bříškem prstu, ne špičkou prstu. Tlačítka reagují na dotyk, tlak není nutný. Když přístroj rozezná dotyk, zazní výstražný tón.
- Dbejte na to, aby tlačítka byla vždy čistá, suchá a dobře přístupná.

Zobrazení a symboly

Zobrazení (obrázek 1b)

Zobrazení na ovládacím panelu mají tento význam:

Zobrazení	Význam
	Zobrazení nastavené teploty (střídavě se zobrazí čas)
	Zobrazení nastaveného času (střídavě se zobrazí teplota)
	Ventilátor je v provozu
	Topení je v provozu

Symboly potravin (obrázek 1c)

Horní okraj ovládacího panelu obsahuje symboly pro různé potraviny s doporučením teploty a doby přípravy.

Symbol	Význam	Teplota	Čas v minutách
	Slanina	180 °C	4 - 5
	Kuře	200 °C	15 - 18
	Krevety	180 °C	12 - 16
	Steak	180 °C	8 - 12
	Hranolky	190 °C	18 - 22
	Zelenina	160 °C	12 - 16

Vyjmutí a vložení fritovací nádoby/koše



Varování!

Stisknutím uvolňovacího tlačítka se rozpojí uzávěr fritovací nádoby a fritovacího koše. Při neúmyslném stisknutí uvolňovacího tlačítka může fritovací nádoba vypadnout z fritovacího koše. Aby se tomuto zabránilo, je uvolňovací tlačítko kryté pojistným uzávěrem.

- Zajistěte, aby byl pojistný uzávěr vždy sklopený a uvolňovací tlačítko se nemohlo neúmyslně stisknout a fritovací nádoba vypadnout.

Vyjmutí a vložení fritovací nádoby a koše (obrázek 2 + 3)

- Fritovací nádobu vytáhněte z přístroje pomocí rukojeti fritovacího koše.
- Fritovací nádobu postavte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu.
- Vyklepte pojistný uzávěr pro uvolňovací tlačítko směrem nahoru.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a fritovací koš vyjměte z fritovací nádoby.

Vložte fritovací nádobu a fritovací koš

- Sklopte pojistný uzávěr pro uvolňovací tlačítko. Zabrání to neúmyslnému stisknutí uvolňovacího tlačítka a tím vypadnutí fritovací nádoby.
- Fritovací koš vložte do fritovací nádoby tak, aby západka na rukojeti fritovacího koše seděla ve vybrání na fritovací nádobě a slyšitelně zaskočila.

- Podržte fritovací koš i s fritovací nádobou za rukojeť a vložte jej do přístroje.

Fritování potravin

Vhodné potraviny

Horkovzdušná fritéza je vhodná k přípravě:

- čerstvých potravin vhodných k fritování
- fritovacích, průmyslově zpracovaných potravin z regálu s mraženými výrobky (např. hranolek, amerických brambor, jarních závitků, kalamárových kroužků, kuřecích nuget, řízků, atd.).

Velmi tučné potraviny, např. klobásy, nejsou do horkovzdušné fritézy vhodné. Tuk by kapal do fritovací nádoby a páčil by se.

Příprava fritézy

- Přístroj postavte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu.
- Z přihrádky na zadní straně přístroje vytáhněte síťový kabel.
- Síťovou zástrčku zasuňte do nepoškozené, předpisově instalované zásuvky s ochranným kontaktem.

Naplnění surovinami (obrázek 4)

Pozor!

Fritovací koš plňte nejvýše po značku MAX. Příliš velké množství naplněné suroviny se může dotykem s topným prvkem vznítit.

- Sklopte pojistný uzávěr pro uvolňovací tlačítko.
- Fritovací nádobu vytáhněte z přístroje pomocí rukojeti fritovacího koše.
- Do fritovacího koše vložte suroviny.
- Ujistěte se, že fritovací koš správně zastrčen a zajištěn ve fritovací nádobě.
- Naplněný fritovací koš i s fritovací nádobou vložte do přístroje.

Zapnutí a vypnutí přístroje

Upozornění: Přístroj se dá zapnout jen tehdy, když je vložen fritovací koš a fritovací nádoba.

- Síťovou zástrčku zasuněte do nepoškozené, předpisově instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
- Přístroj zapněte tak, že se cca na 2 s dotknete tlačítka ZAP/VYP.
Zazní výstražný tón a ovládací panel zobrazuje střídavě nastavenou teplotu (200 °C) a čas (15 minut).
- Pro vypnutí přístroje se dotkněte cca na 2 s tlačítka VYP/VYP.

Nastavení teploty a času

Doporučené hodnoty teploty a doby přípravy pro různé pokrmy můžete vyhledat v části tabulky „Doporučení pro přípravu“.

- Tlačítka pro nastavení teploty nastavte požadovanou teplotu.
Nastavitelná teplota: od 80 do 200 °C v 5°C krocích.
- Tlačítka pro nastavení času nastavte požadovaný čas.
Nastavitelný čas: od 0 do 60 minut v 1 min krocích.

Upozornění:

- Jednorázový, krátký dotyk sensorových tlačítek pro nastavení teploty nebo času způsobí plynulé přičítání nebo odečítání.
- Trvalý dotyk způsobí rychlé přičítání nebo odečítání.

Na ovládacím panelu se střídavě zobrazují hodnoty nastavené teploty a času.

Na čelní straně přístroje svítí nad rukojetí

koše vždy podle nastavené teploty 1 až 4 modré diody.

- 4 svítící diody při 180 až 200 °C
- 3 svítící diody při 150 až 175 °C
- 2 svítící diody při 120 až 145 °C
- 1 svítící dioda při 80 až 115 °C

Když cca do 2 minut nedojde tlačítkem Start/Přestávka ke spuštění fritování, přístroj se automaticky vypne.

Spuštění fritování

- Fritování spustíte stisknutím tlačítka Start/Přestávka.
 - Zapne se ventilátor a topení.
 - Na ovládacím panelu se zobrazí symboly pro topení a ventilátor.
 - Indikace na čelní straně přístroje bliká červeně.
 - Na ovládacím panelu blikají střídavě hodnoty nastavené teploty a času a odpočítává se čas.

Přerušování fritování



Opatrně!

Přístroj, fritovací koš a fritovací nádoba jsou velmi horké. Hrozí nebezpečí popálení! Používejte jen předepsané rukojeti a spínače.

- Během fritování můžete kdykoliv zkontrolovat stav přípravy tím, že fritovací nádobu vytáhnete z přístroje pomocí rukojeti fritovacího koše.
 - Přístroj se automaticky vypne.
- Aby se dosáhlo rovnoměrného výsledku fritování, po polovině doby přípravy protřepte fritovací koš.

- Fritovací nádobu vložte zpět do přístroje.
 - Přístroj se zase automaticky zapne a čas běží dál.
- Pro přerušení fritování se můžete provést i pomocí tlačítka Start/Přestávka.
- Fritování bude pokračovat stisknutím tlačítka Start/Přestávka.

Konec fritování

Po uplynutí nastavené doby zazní šestkrát za sebou výstražný tón a indikace času současně šestkrát zabliká „00“.

Přístroj se potom automaticky vypne.



Opatrně!

Přístroj, fritovací koš a fritovací nádoba jsou velmi horké. Hrozí nebezpečí popálení! Používejte jen předepsané rukojeti a spínače.

- Fritovací nádobu vytáhněte z přístroje za rukojeť fritovacího koše.
- Fritovací nádobu i s fritovacím košem postavte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu.
- Vyklopte pojistný uzávěr pro uvolňovací tlačítko a stisknutím uvolňovacího tlačítka odejměte fritovací koš.
- Když už nechcete fritovat další potraviny, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechejte přístroj a příslušenství zcela vychladnout.

Doporučení k přípravě

Pokrm	Hmotnost (gramy)	Čas (minuty)	Teplota (°C)	Protřepání *	Poznámka
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	300 - 400	15 - 20	190	ano	
Silné mražené hranolky	300 - 400	18 - 22	190	ano	
Zapékané brambory	500	20 - 25	200	ano	
Maso a drůbež					
Steak	100 - 500	8 - 12	180	ne	
Vepřová kotleta	100 - 500	8 - 12	180	ne	
Hamburger	100 - 500	10 - 20	180	ne	
Klobása	100 - 500	6 - 10	200	ne	
Kuřecí stehna	100 - 500	16 - 20	200	ne	
Kuřecí prsa	100 - 500	15 - 20	200	ne	
Lehká jídla					
Jarní závitky	100 - 400	8 - 10	200	ano	Hotový pokrm Příprava v troubě
Mražené kuřecí nugety	100 - 500	12 - 15	200	ano	Hotový pokrm Příprava v troubě

Pokrm	Hmotnost (gramy)	Čas (minuty)	Teplota (°C)	Protřepání *	Poznámka
Mražené rybí prsty	100 - 400	6 - 10	200	ne	Hotový pokrm Příprava v troubě
Zapékaný, smažený sýr	100 - 400	8 - 10	180	ne	Hotový pokrm Příprava v troubě
Zelenina, plněná	100 - 400	15 - 18	160	ne	Hotový pokrm Příprava v troubě

Údaje v této tabulce jsou jen vodítkem. V závislosti na teplotě, vlastnostech potravin atd. se mohou uvedené hodnoty v praxi odchylovat.

* Pro rovnoměrný výsledek fritování by se měly určité pokrmy (např. hranolky) asi po polovině doby přípravy protřepat.

Upozornění na akrylamid:

Fritováním při příliš vysokých teplotách mohou vznikat zdraví škodlivé látky.

- Odstraňte spálené zbytky pokrmů.
- Pokrmy nefritujte příliš do tmava.

Čištění a ošetřování



Varování!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem následkem vlhkosti!

Přístroj není dovoleno:

- ponořit do vody;
- vložit pod tekoucí vodu;
- mýt v myčce nádobí.



Opatrně!

Přístroj, fritovací koš a fritovací nádoba mohou být velmi horké. Hrozí nebezpečí popálení! Před čištěním nechejte přístroj zcela vychladnout.

Pozor!

Nepoužívejte abrazivní houby ani abrazivní čisticí prostředky, aby se nepoškodil povrch přístroje a dílů příslušenství.

Čištění přístroje

- Před čištěním přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Před čištěním nechejte přístroj zcela vychladnout.
- Vnitřní plochy fritovací nádoby vytřete měkkou houbou a trochou horké vody.
- Nečistoty nebo zbytky pokrmů na topných tyčích můžete opatrně odstranit mycím kartáčem.
- Vnější plochy a ovládací panel čistěte měkkým, lehce zvlhčeným hadříkem.
- Všechny díly potom pečlivě osušte.

Čištění fritovací nádoby a fritovacího koše

Pozor! Fritovací nádobu a fritovací koš neumývejte v myčce na nádobí. Díly nejsou vhodné do myčky.

- Fritovací nádobu a fritovací koš čistěte měkkým hadříkem teplou vodou s mírným čističem.
- Následně opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly potom pečlivě osušte.

Přenášení přístroje (obrázek 5)

Přístroj má ke snadnému přenášení držadlo.

- Než budete přístroj přenášet, nechte jej zcela vychladnout.
- Vyklopte držadlo a přístroj přenášejte za rukojeť.

Uložení

- Přístroj a příslušenství před uložením očistěte.
- Síťový kabel vložte do přihrádky na zadní straně přístroje.
- Přístroj uchovávejte na suchém místě.

Odstranění poruch

Problém	Možné příčiny	Odstranění
Přístroj nefunguje.	Síťová zástrčka není zasunuta.	Síťovou zástrčku zasuňte do nepoškozené, předpisově instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
	Nebylo stisknuto tlačítko Start/Přestávka.	Fritování spusťte tlačítkem Start/Přestávka.
	Doba přípravy je nastavena na 0 minut.	Nastavte dobu přípravy delší než 0 minut a fritování spusťte tlačítkem Start/Přestávka.
	Fritovací nádoba není vložena nebo je vložena nesprávně.	Fritovací nádobu vložte správně do přístroje.
Pokrmy nejsou připravené.	Kusy surovin jsou příliš velké.	Krájejte menší kousky. Menší kousky se připraví rovnoměrněji.
	Teplota přípravy je příliš nízká.	Nastavte vyšší teplotu přípravy.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte delší dobu přípravy.
Pokrmy nejsou rovnoměrně připraveny.	Suroviny leží příliš těsně vedle sebe.	Některé suroviny, jako např. hranolky, by se měly po polovině doby přípravy protřepat. Protřepete fritovací koš.
Fritovací nádoba se nedá vložit do přístroje.	Fritovací koš je přeplněný.	Fritovací koš neplňte výš než po značku MAX.
Z přístroje stoupá bílý kouř.	Suroviny jsou velmi tučné.	Při ohřevu velmi tučné suroviny kape tuk do fritovací nádoby a ve fritovací nádobě vzniká vyšší teplota než obvykle. Přístroj a výsledek fritování se tím neovlivní.
	Ve fritovací nádobě jsou ještě zbytky tuku z předchozího fritování.	Ve fritovací nádobě se pálí zbytky tuku. Fritovací nádobu čistěte po každém použití.


Problém	Možné příčiny	Odstranění
Čerstvé hranolky nebudou křupavé.	Brambory jsou příliš vlhké.	Čerstvě nakrájené, syrové hranolky osušte a potom pokapejte troškou oleje.
	Brambory jsou nakrájené na příliš velké kusy.	Brambory nakrájejte na menší kusy.
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně propečené.	Nakrájené, syrové hranolky nebyly dostatečně dlouho namočený ve vodě.	Aby se z povrchu odstranil škrob, vložte čerstvě nakrájené, syrové hranolky na nějakou dobu do vody. Potom nechejte hranolky okapat a osušte je papírovým ubrouskem.
	Použitý druh brambor není vhodný k fritování.	

Likvidace

Likvidace obalu

Obal produktu sestává z recyklovatelných materiálů. Materiály obalu zlikvidujte podle jejich označení na veřejných sběrných místech, popř. podle předpisů dané země.

Likvidace vysloužilého přístroje

 Pokud již nebudete chtít elektrický přístroj používat, bezplatně jej odevzdejte na veřejném sběrném místě pro vysloužilé elektrospotřebiče. Vysloužilé elektrospotřebiče se v žádném případě nesmí dostat do popelnic pro zbytkový odpad (viz symbol).

Další pokyny k likvidaci

Odevzdejte vysloužilý elektrospotřebič v takovém stavu, aby bylo možné jej později použít znovu nebo recyklovat.

Vysloužilé elektrospotřebiče mohou obsahovat škodlivé látky. Při chybném zacházení s přístrojem nebo jeho poškození může při pozdější likvidaci přístroje dojít k poškození zdraví nebo znečištění vod a půdy.

Technické údaje

Model	DF-D0201
Napětí	220 - 240 V~
Frekvence	50/60 Hz
Výkon	1300 W
Hluk	58 dB(A)
Max. plnicí množství suroviny	2,4 l
Rozměry přístroje	Délka x šířka x výška cca 352 x 270 x 316 mm



Záruka

Kaufland vám poskytuje záruku 3 let od data zakoupení.

Záruka se nevztahuje na poškození, které je způsobeno nedodržením návodu k obsluze, použitím v rozporu s určením, neodborným zacházením, svévolnými opravami nebo nedostatečnou údržbou a ošetřováním.

Cijenjeni kupci,

Čestitamo vam na kupnji novog uređaja. Odlučili ste se za proizvod s izvrsnim omjerom cijene i kvalitete koji će vam donijeti puno užitka.

Prije uporabe ovog uređaja upoznajte se sa svim napomenama o njegovoj uporabi i sigurnosti.

Upotrebljavajte uređaj samo kako je to opisano i samo u navedenim područjima primjene. Pri prosljeđivanju uređaja predajte svu dokumentaciju trećim osobama.

Opseg isporuke

- Kućište friteze na vrući zrak (A)
- Košarica friteze (B) s ručkom (C) i gum-bom za otključavanje (D)
- Spremnik friteze (E)
- Upute za uporabu

Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi i ima li na uređaju oštećenja tijekom transporta.

Ne koristite oštećeni uređaj!

U slučaju štete obratite se podružnici Kauflanda.

Sigurnost

Pozorno pročitajte sljedeće sigurnosne napomene prije prve uporabe uređaja. Za sigurnu uporabu slijedite sve sigurnosne napomene navedene u nastavku.

Odgovarajuća uporaba

- Upotrebljavajte uređaj samo za prženje svježih namirnica prikladnih za prženje u fritezi ili gotovih duboko smrznutih proizvoda namijenjenih prženju u fritezi (npr. pomfrit, pekarski krumpir, proljetne rolice, kolutići od hobotnice, hrskave pileće kuglice, odresci itd.).
- Friteza na vrući zrak nije namijenjena upotrebi s uljem ili masti za prženje. Vrući zrak može zapaliti ulje, masnoću i druge tekućine. Ne stavljajte ulje, masnoću i druge tekućine u spremnik friteze.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj na otvorenom.
- Uređaj je namijenjen isključivo uporabi u privatnim domaćinstvima. On nije predviđen za komercijalnu uporabu.
- Upotrebljavajte uređaj samo u opisanom području primjene i s originalnim priborom. Svaka druga uporaba ili izmjena uređaja smatra se neodgovarajućom. Ne preuzimamo odgovornost za štete nastale neodgovarajućom uporabom ili pogrešnom uporabom.

Sigurnost djece i osoba



Upozorenje!

Postoji opasnost od gušenja djece pri igranju ambalažnim materijalom! Držite ambalažni materijal izvan dohvata djece.

- Uređaj ne smiju upotrebljavati djeca mlađa od 8 godina.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca stara 8 godina i više ako su pod nadzorom ili su upućena kako koristiti aparat na siguran način i razumiju opasnosti koje su u to uključene i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili umnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su upućene kako koristiti aparat na siguran način i razumiju opasnosti koje su u to uključene.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Čuvajte aparat i njegov mrežni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Čišćenje i održavanje koje smije provesti korisnik ne smiju vršiti djeca, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.

Opće sigurnosne napomene

- Ne smijete upotrebljavati uređaj ako su priključni kabel ili kućište oštećeni.
- Ako je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti samo ovlaštenu servis da se izbjegnu opasnosti.
- Uređaj se smije upotrebljavati samo s isporučenim priborom.



Oprez!

Ovaj simbol na uređaju označava površine koje se zagriju tijekom rada. Ne dodirujte površine i njihovu okolinu.

- Uređaj i pribor zagrijavaju se za vrijeme rada. Upotrebljavajte samo predviđene ručke i prekidače.
- Tijekom rada uređaja održavajte razmak od otvora za izlaz pare na stražnjoj strani uređaja. Para koja izlazi iz otvora može uzrokovati opekline!
- Pri vađenju spremnika i košarice friteze može izići vruća para i uzrokovati opekline. Ne stavljajte lice i ruke izravno iznad uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu s vanjskim mjeračem vremena ili posebnim daljinskim sustavom.
- Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine i ne čistite ga pod mlazom vode.
- Pazite da voda ne kapa na kabel ili utikač.
- Uređaj nije namijenjen pranju u perilici posuđa.

- Napunite košaricu friteze maksimalno do oznake MAX. Ako se košarica previše napuni, namirnice se mogu zapaliti u dodiru s grijaćim elementom.
- Uređaj se mora potpuno ohladiti prije transporta.
- Pridržavajte se odlomka "Čišćenje i njega".

Sigurnost pri postavljanju i priključivanju

- Priključite uređaj samo na strujno napajanje koje ima napon i frekvenciju koji se podudaraju s podacima na tipskoj pločici! Tipska pločica nalazi se na donjoj strani uređaja.
- Priključite uređaj samo na neoštećenu, propisno ugrađenu utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem.
- Ne postavljajte uređaj u blizinu vode ili izvora topline (npr. vrućih plinskih ili električnih kuhala).
- Uređaj se mora upotrebljavati na stabilnoj i ravnoj površini otpornoj na toplinu te se na takvu površinu mora i postaviti.
- Sigurnosni razmak između uređaja i zida te drugih predmeta mora iznositi najmanje 10 cm.
- Ne upotrebljavajte uređaj ispod zidnih ormarića, zavjesa ili drugih zapaljivih predmeta.
- Osigurajte da priključni kabel ne visi kako se nitko ne bi zapleo i povukao fritezu.

Sigurnost za vrijeme rada

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vrijeme rada.
- Priključni kabel ne smije doći u kontakt s vrućim dijelovima uređaja.
- Ne prekrivajte ventilacijske otvore tijekom rada uređaja.
- Ne umećite predmete u ventilacijske otvore.

- Ne stavljajte ulje, masnoću i druge tekućine u spremnik friteze. Vrući zrak može zapaliti ulje, masnoću i druge tekućine.
- Ne umećite košaricu friteze u uređaj bez spremnika friteze. U suprotnom će namirnice zagorjeti.
- Vrući spremnik i košaricu friteze odložite na podlogu otpornu na toplinu.
- Ako nastane velika količina dima, odmah isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. Čekajte da se dim razide prije no što izvadite spremnik friteze iz uređaja.
- Ne pomičite uređaj tijekom rada.
- Nakon svake uporabe izvucite priključni utikač.

Sigurnost pri čišćenju

- Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja ili spremanja.
- Prije svakog čišćenja isključite uređaj i odspojite ga sa strujne mreže.

Prije prvog puštanja u rad

Uklanjanje ambalaže







- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu s uređaja.

Čišćenje prije prve uporabe

- Očistite pažljivo uređaj i pribor prije prve uporabe (vidi odlomak "Čišćenje i njega").

Rukovanje senzorskim tipkama (slika 1a)

Senzorske tipke na upravljačkom polju imaju sljedeće funkcije:



Tipka	Funkcija
	Namještanje temperature u koracima od 5 °C
	- više (do najviše 200 °C) - niže (do najmanje 80 °C)
	Namještanje vremena u koracima od 1 minute
	- dulje (do najviše 60 minuta) - kraće (do najmanje 0 minuta)
	Tipka pokretanje/prekid za pokretanje/prekid prženja
	Tipka uključivanje/isključivanje za uključivanje i isključivanje uređaja (držite tipku pritisnutom oko 2 sekunde)



- Dodirujte senzorske tipke jagodicom, a ne vrhom prsta.
Tipke reagiraju na dodir, nije ih potrebno pritisnuti.
Kada uređaj prepozna dodir, javlja se signalni ton.
- Tipke uvijek moraju biti čiste i suhe te ne smiju biti prekrivene predmetima.

Prikazi i simboli

Prikazi (slika 1b)

Značenja prikaza na upravljačkom polju:

Prikaz	Značenje
	Prikaz namještene temperature (naizmjenice s prikazom vremena)
	Prikaz namještenog vremena (naizmjenice s prikazom temperature)

Prikaz	Značenje
	Radi ventilator
	Radi grijanje

Simboli namirnica (slika 1c)

Na gornjem se rubu upravljačkog polja nalaze simboli za različite namirnice s preporukama za temperaturu i vrijeme prženja.

Simbol	Značenje	Temperatura	Vrijeme u minutama
	Slanina	180 °C	4 - 5
	Piletina	200 °C	15 - 18
	Račići	180 °C	12 - 16
	Odrezak	180 °C	8 - 12
	Pomfrit	190 °C	18 - 22
	Povrće	160 °C	12 - 16

Vađenje i umetanje spremnika / košarice friteze



Upozorenje!

Pritiskom gumba za otključavanje otključava se blokada spremnika i košare friteze. Pri slučajnom pritisku gumba za otključavanje, spremnik friteze može pasti s košarice friteze. Kako bi se to spriječilo, gumb za otključavanje pokriven je zaštitnim poklopcem.

- Zaštitni poklopac uvijek mora biti preklopljen prema dolje kako se gumb za otključavanje ne bi slučajno aktivirao te kako spremnik friteze ne bi pao.

Vađenje spremnika i košarice friteze (slika 2 + 3)

- Izvadite spremnik friteze iz uređaja povlačenjem ručke na košarici friteze.
- Stavite spremnik friteze na stabilnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.
- Preklopite zaštitni poklopac gumba za otključavanje prema gore.
- Pritisnite gumb za otključavanje i izvucite košaricu friteze iz spremnika friteze.

Umetanje spremnika i košarice friteze

- Preklopite zaštitni poklopac gumba za otključavanje prema dolje. Na taj se način sprečava slučajno pritiskanje gumba za otključavanje i padanje spremnika friteze.

- Umetnite košaricu friteze u spremnik friteze tako da utor na ručki na košarici friteze uđe u udubljenje na spremniku friteze i da se zatim čujno uglati.
- Držite košaricu i spremnik friteze za ručku i postavite ih u uređaj.

Prženje namirnica u fritezi

Prikladne namirnice

Friteza na vrući zrak prikladna je za pripremu:

- svježih namirnica prikladnih za prženje u fritezi
- gotovih duboko smrznutih proizvoda namijenjenih prženju u fritezi (npr. pomfrit, pekarski krumpir, proljetne rolice, kolutići od hobotnice, hrskave pileće kuglice, odresci itd.).

Vrlo masne namirnice poput kobasica nisu prikladne za fritezu na vrući zrak. Masnoća bi kapala u spremnik friteze i zagorijevala.

Priprema friteze

- Stavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.
- Izvucite kabel iz pretinca kabela na stražnjoj strani uređaja.
- Utaknite utikač u neoštećenu, ispravno instaliranu utičnicu.

Stavljanje namirnica u fritezu (slika 4)

Pozor!

Napunite košaricu friteze maksimalno do oznake MAX. Ako se košarica previše na-

puni, namirnice se mogu zapaliti u dodiru s grijaćim elementom.

- Preklopite zaštitni poklopac gumba za otključavanje prema dolje.
- Izvadite spremnik friteze iz uređaja povlačenjem ručke na košarici friteze.
- Stavite namirnice u košaricu friteze.
- Košarica friteze mora se ispravno uglaviti i zaključati u spremnik friteze.
- Umetnite napunjenu košaricu friteze zajedno sa spremnikom friteze u uređaj.

Uključivanje i isključivanje uređaja

Napomena: Uređaj se može uključiti samo s umetnutom košaricom i spremnikom friteze.

- Utaknite utikač u neoštećenu, ispravno instaliranu utičnicu.
- Uključite uređaj dodirujući tipku za uključivanje/isključivanje na oko dvije sekunde.
Javlja se signalni ton, a na upravljačkom se polju naizmjenično prikazuju prethodno namještena temperatura (200 °C) i vrijeme (15 minuta).
- Isključite uređaj dodirujući tipku za uključivanje/isključivanje na oko dvije sekunde.

Namještanje temperature i vremena

Preporuke za temperaturu i vrijeme prženja različitih namirnica nalaze se u tablici u odlomku „Preporuke za pripremu“.

- Tipkama za namještanje temperature namjestite željenu temperaturu.
Temperatura koja se može namjestiti: od 80 do 200 °C u koracima od 5 °C.
- Tipkama za namještanje vremena namjestite željeno vrijeme.

Vrijeme koje se može namjestiti: od 0 do 60 minuta u koracima od 1 minute.

Napomena:

- Ako jednom kratko dodirnete senzorske tipke za namještanje temperature i vremena, dolazi do postepenog povećavanja odnosno smanjivanja vrijednosti.
- Duže dodirivanje uzrokuje brzo povećavanje odnosno smanjivanje vrijednosti.

Vrijednosti namještene temperature i vremena naizmjenično se prikazuju na upravljačkom polju.

Na prednjoj strani uređaja iznad ručke košare, ovisno o namještenoj temperaturi, svijetle 1 do 4 plava svjetleća indikatora.

- 4 svjetleća indikatora na 180 do 200 °C
- 3 svjetleća indikatora na 150 do 175 °C
- 2 svjetleća indikatora na 120 do 145 °C
- 1 svjetleći indikator na 80 do 115 °C

Ako u roku od oko 2 minute ne dođe do pokretanja postupka prženja s pomoću tipke pokretanje/prekid, uređaj se automatski isključuje.

Pokretanje prženja namirnica u fritezi

- Pokrenite postupak prženja dodirivanjem tipke pokretanje/prekid.
 - Uključuju se ventilator i grijanje.
 - Simboli za grijanje i ventilaciju prikazuju se na upravljačkom polju.
 - Svjetleći indikator na prednjoj strani uređaja trepere crveno.
 - Vrijednosti namještene temperature i vremena naizmjenično trepere na upravljačkom polju, a vrijeme se odbrojava unatrag prema nuli.

Prekid prženja namirnica u fritezi



Oprez!

Uređaj, košarica i spremnik friteze vrlo su vrući. Opasnost od opeklina! Upotrebjavajte samo predviđene ručke i prekidač.

- Tijekom prženja možete provjeriti stanje namirnica tako da izvadite spremnik friteze iz uređaja povlačenjem ručke na košarici friteze.
 - Uređaj se automatski isključuje.
- Nakon polovice vremena prženja protresite košaricu friteze kako biste postigli ravnomjerno prženje.
- Vratite spremnik friteze natrag u uređaj.
 - Uređaj se automatski ponovno uključuje, a vrijeme nastavlja teći.
- Umjesto toga možete i dodirnuti tipku pokretanje/prekid kako biste prekinuli prženje.
- Kada ponovno dodirnete tipku pokretanje/prekid, prženje se nastavlja.

Kraj postupka prženja namirnica

Nakon isteka namještenog vremena, šest se puta zaredom javlja signalni ton, a na prikazu vremena istovremeno šest puta zatreperi „00”.

Zatim se uređaj automatski isključuje.



Oprez!

Uređaj, košarica i spremnik friteze vrlo su vrući. Opasnost od opeklina! Upotrebjavajte samo predviđene ručke i prekidač.

- Oprezno izvadite spremnik friteze iz uređaja povlačenjem ručke na košarici friteze.
- Stavite spremnik i košaricu friteze na stabilnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.
- Preklopite zaštitni poklopac gumba za otključavanje prema gore i izvadite košaricu friteze pritiskom na gumb za otključavanje.
- Ako više ne želite pržiti namirnice, izvucite utikač iz utičnice i pustite da se uređaj i pribor potpuno ohlade.

Preporuke za pripremu

Jelo	Težina (gram)	Vrijeme (minute)	Temperatura (°C)	Treba protresti*	Napomena
Krumpiri i pomfrit					
Tanki duboko smrznuti pomfrit	300 - 400	15 - 20	190	da	
Debeli duboko smrznuti pomfrit	300 - 400	18 - 22	190	da	
Zapečeni krumpir	500	20 - 25	200	da	

Jelo	Težina (gram)	Vrijeme (minute)	Temperatura (°C)	Treba protresti*	Napomena
Meso i perad					
Odrezak	100 - 500	8 - 12	180	ne	
Svinjeći kotlet	100 - 500	8 - 12	180	ne	
Hamburger	100 - 500	10 - 20	180	ne	
Kobasica	100 - 500	6 - 10	200	ne	
Pileći batak	100 - 500	16 - 20	200	ne	
Pileća prsa	100 - 500	15 - 20	200	ne	
Grickalice					
Proletne rollice	100 - 400	8 - 10	200	da	Gotovo jelo za pećnicu
Duboko smrznute hrskave pileće kuglice	100 - 500	12 - 15	200	da	Gotovo jelo za pećnicu
Duboko smrznuti riblji štapići	100 - 400	6 - 10	200	ne	Gotovo jelo za pećnicu
Pečeni panirani sir	100 - 400	8 - 10	180	ne	Gotovo jelo za pećnicu
Povrće, punjeno	100 - 400	15 - 18	160	ne	Gotovo jelo za pećnicu

Podaci u ovoj tablici služe samo kao orijentir. Navedene vrijednosti u praksi mogu odstupati ovisno o temperaturi, kakvoći namirnica itd.

* Kako bi se ravnomjerno pržila, određena jela (npr. pomfrit) nakon oko polovice prženja treba protresti.

Napomena o akrilamidu:

Kao posljedica prženja na prevrućoj temperaturi mogu nastati tvari štetne za zdravlje.

- Uklonite izgorjele ostatke namirnica.
- Nemojte pržiti namirnice tako da postanu pretamne.

Čišćenje i njega



Upozorenje!

Opasnost od strujnog udara zbog vlage! Uređaj

- nemojte uranjati u vodu
- nemojte držati pod tekućom vodom
- nemojte čistiti u perilici za posuđe.



Oprez!

Uređaj, košarica i spremnik friteze mogu biti vrlo vrući. Opasnost od opekline! Pustite da se uređaj potpuno ohladi prije čišćenja.

Pozor!

Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili površine uređaja i dijelove pribora.

Čišćenje uređaja

- Prije čišćenja isključite uređaj i izvucite utikač.
- Pustite da se uređaj potpuno ohladi prije čišćenja.
- Obrišite unutarnje površine spremnika friteze mekom spužvom i s malo vruće vode.
- Nečistoće ili ostatke jela na grijaćim štapovima oprezno uklonite četkom za pranje posuđa.
- Vanjske površine i upravljačko polje operite mekom blago vlažnom krpom.
- Zatim sve dijelove pažljivo osušite.

Čišćenje spremnika i košarice friteze

Pozor! Spremnik i košaricu friteze nemojte prati u perilici posuđa. Komponente nisu prikladne za pranje u perilici posuđa.

- Očistite spremnik i košaricu friteze mekom krpom u toploj vodi s blagim sredstvom za pranje.
- Nakon toga ih isperite u čistoj vodi.
- Zatim sve dijelove pažljivo osušite.

Transport uređaja (slika 5)

Za jednostavan transport uređaj ima ručku za nošenje.

- Uređaj se mora ohladiti prije transporta.
- Preklopite ručku za nošenje prema gore i nosite uređaj držeći ga za ručku.

Čuvanje

- Prije spremanja očistite uređaj i pribor.
- Umetnite kabel u pretinac kabela na stražnjoj strani uređaja.
- Spremite uređaj na suho mjesto.

Pomoć pri smetnjama

Problem	Mogući uzroci	Pomoć
Uređaj ne radi.	Utikač nije uključen.	Utaknite utikač u neoštećenu, ispravno instaliranu utičnicu.
	Nije dodirnuta tipka pokretanje/prekid.	Pokrenite prženje tipkom pokretanje/prekid.
	Vrijeme prženja namješteno je na 0 minuta.	Namjestite vrijeme prženja na više od 0 minuta i pokrenite prženje tipkom pokretanje/prekid.
	Spremnik friteze nije ispravno umetnut ili nije umetnut.	Umetnite spremnik friteze ispravno u uređaj.
Namirnice nisu ispržene do kraja.	Komadi namirnica preveliki su za prženje.	Izrežite namirnice na manje komade. Manji se komadi ravnomjernije prže.
	Preniska temperatura prženja.	Namjestite višu temperaturu.
	Prekratko vrijeme prženja.	Namjestite dulje vrijeme prženja.
Namirnice nisu ravnomjerno ispržene.	Namirnice su preblizu jedna drugoj.	Određena jela, npr. pomfrit, nakon polovice prženja treba protresti. Protresite košaricu.
Spremnik friteze ne može se umetnuti u uređaj.	Prepunjena košarica friteze.	Nemojte puniti košaricu friteze više od oznake MAX.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Namirnice za prženje vrlo su masne.	Pri zagrijavanju vrlo masnih namirnica za prženje, masnoća kapa u spremnik friteze koji se zagrijava više no što je to uobičajeno. To ne utječe negativno na uređaj i na rezultat prženja.
	U spremniku friteze nalaze se ostaci masnoće od prošlog prženja.	Ostaci masnoće zagorijevaju u spremniku friteze. Očistite spremnik friteze nakon svake upotrebe.
Svježi pomfrit nije hrskav.	Krumpiri su prevlažni.	Osušite svježe narezani sirovi pomfrit i poškopite ga s malo ulja.
	Krumpir je narezan u prevelike komade.	Izrežite krumpir na manje komade.


Problem	Mogući uzroci	Pomoć
Svježi pomfrit nije ravnomjerno ispržen.	Narezani sirovi pomfrit nije se dovoljno dugo namakao u vodi.	Svježe narezani sirovi pomfrit ostavite neko vrijeme namočenog u vodi kako bi se s njegove površine uklonio škrob. Nakon toga ostavite pomfrit da se ocijedi i osušite ga kuhinjskim ručnikom.
	Vrsta krumpira koju upotrebljavate nije prikladna za prženje.	

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje pakiranja

Pakiranje proizvoda sastoji se od materijala koji se može reciklirati. Zbrinite materijale za pakiranje u skladu s oznakom na javnim sabirnim mjestima ili u skladu s lokalnim propisima.

Zbrinjavanje starog uređaja

 Ako više ne želite upotrebljavati električni uređaj, besplatno ga odložite na javnom sabirnom mjestu za električne uređaje. Električni se uređaji nikako ne smiju odlagati u kante za preostali, obični otpad (vidi simbol).

Druge napomene o zbrinjavanju

Odložite električni uređaj tako da to ne utječe na njegovu kasniju ponovnu uporabu ili reciklažu.

Električni uređaji mogu sadržavati štetne tvari. Neodgovarajuća uporaba ili oštećenje uređaja u slučaju kasnije reciklaže uređaja mogu izazvati oštećenje zdravlja ili onečišćenje voda i tla.

Tehnički podaci

Model	DF-D0201
Napon	220 - 240 V~
Frekvencija	50/60 Hz
Snaga	1300 W
Buka	58 dB(A)
Maks. količina punjenja namirnicama	2,4 litre
Dimenzije uređaja	Duljina x širina x visina ca. 352 x 270 x 316 mm



Jamstvo

Kaufland daje jamstvo od tri godine od datuma kupnje.

Jamstvo ne obuhvaća oštećenja zbog nepridržavanja uputa za uporabu, zlouporabe, nestručne uporabe, popravaka od strane korisnika ili nedostatnog održavanja i nedostatne njege.

Szanowni Klienci!

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu o doskonałym stosunku ceny do jakości, który sprawi Państwu wiele radości.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi oraz bezpieczeństwa.

Urządzenie należy użytkować wyłącznie w opisany sposób oraz wyłącznie w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także całą dokumentację.

Bezpieczeństwo

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo użytkowania, należy przestrzegać wszystkich poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

- Urządzenie można wykorzystywać wyłącznie do smażenia nadających się do tego, świeżych produktów spożywczych oraz odpowiednich, mrożonych produktów gotowych do spożycia (np. frytek, ziemniaków-łódeczek, sajonek, krążków z kalmarów, nuggetsów, sznycli itp.).
- Frytkownica na gorące powietrze nie jest zaprojektowana do pracy z wykorzystaniem oleju lub tłuszczu do smażenia. W wyniku działania gorącego powietrza istnieje ryzyko zapalenia się oleju, tłuszczu i innych cieczy. Nigdy nie napełniać pojemnika do smażenia olejem, tłuszczem lub innymi cieczami.
- Nie wolno użytkować urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w prywatnych gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Należy wykorzystywać urządzenie wyłącznie w określonym zakresie zastosowań i tylko z oryginalnym wyposażeniem. Każde inne zastosowanie lub zmiana

Zakres dostawy

- Frytkownica na gorące powietrze (A)
- Kosz do smażenia (B) z uchwytem (C) i przyciskiem odblokowującym (D)
- Pojemnik do smażenia (E)
- Instrukcja obsługi

Należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały dostarczone oraz skontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych.

Nie używać uszkodzonego urządzenia!

W przypadku stwierdzenia szkód należy zwrócić się do filii Kaufland.

w urządzeniu uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z zastosowania niezgodnego z przeznaczeniem lub nieprawidłowej obsługi.

Bezpieczeństwo dzieci i osób dorosłych



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo uduszenia się dzieci w przypadku zabawy materiałami opakowaniowymi! Należy koniecznie trzymać materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci.

- Z frytkownicy nie mogą korzystać dzieci poniżej 8. roku życia.
- Urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat, jak również przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych oraz takie, którym brakuje wiedzy lub doświadczenia, tylko pod warunkiem, że będą nadzorowane, zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- Nie dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą mieć dostępu do urządzenia i przewodu podłączeniowego.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i wykonują to pod nadzorem osób dorosłych.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Nie wolno używać produktu, gdy uszkodzony jest przewód zasilania lub obudowa.
- Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony przewód zasilania może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowany serwis naprawczy.
- Urządzenie może być używane wyłącznie z załączonymi akcesoriami.



Ostrożnie!

Symbol informuje o powierzchniach, które nagrzewają się w trakcie pracy frytkownicy. Nie dotykać tych miejsc i ich otoczenia.

- Podczas eksploatacji urządzenie oraz elementy wyposażenia nagrzewają się. Należy używać tylko przeznaczonych do tego uchwytów i przełączników.
- Podczas pracy zachować odstęp od otworu wylotowego pary znajdującego się w tylnej części urządzenia. Wydostająca się para może prowadzić do poparzeń!

- Przy wyjmowaniu pojemnika do smażenia i kosza istnieje ryzyko wydostania się gorącej pary i powstania poparzeń. Należy zwracać uwagę na to, aby twarz i dłonie nie znajdowały się bezpośrednio nad urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do eksploatacji przy użyciu zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego.
- Nie należy zanurzać frytkownicy w wodzie ani w innych cieczach i nie czyścić jej pod bieżącą wodą.
- Upewnić się, że na kabel sieciowy i wtyczkę nie kapie woda.
- Nie myć urządzenia w zmywarce.
- Kosz napełniać maksymalnie do poziomu oznaczonego jako MAX. Zbyt duża ilość produktu we frytkownicy może ulec zapaleniu w wyniku kontaktu z grzałką.
- Przed transportem urządzenia poczekać do jego całkowitego wystygnięcia.
- Należy stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Bezpieczeństwo podczas ustawiania i podłączania

- Należy podłączać urządzenie wyłącznie do zasilania, którego napięcie i częstotliwość są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej! Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie urządzenia.
- Należy podłączyć urządzenie wyłącznie do nieuszkodzonego, prawidłowo zamontowanego gniazdka.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu wody lub źródeł ciepła (np. nagrzanego kuchenek gazowych lub elektrycznych).
- Produkt ustawiać i użytkować na stabilnej, równej i odpornej na działanie gorąca powierzchni.
- Należy zadbać o odstęp od ścian i innych przedmiotów wynoszący co najmniej 10 cm.
- Nigdy nie używać urządzenia pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firan i innych łatwopalnych przedmiotów.

- Należy dopilnować, aby przewód zasilania nie zwisał, ponieważ grozi to przypadkowym zrzućnięciem frytkownicy.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Proszę nigdy nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
- Przewód zasilania nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
- Podczas eksploatacji nie zakrywać otworów wentylacyjnych.
- Nie wkładać do otworów wentylacyjnych żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie napełniać pojemnika do smażenia olejem, tłuszczem lub innymi cieczami. W wyniku działania gorącego powietrza istnieje ryzyko zapalenia się oleju, tłuszczu i innych cieczy.
- Nigdy nie wkładać do urządzenia samego kosza, bez pojemnika do smażenia. Może to spowodować przypalenie potraw.

- Gorący pojemnik i kosz odkładać wyłącznie na podstawkę odporną na działanie gorącej temperatury.
- W przypadku zauważenia nadmiernej ilości dymu natychmiast wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem pojemnika z urządzenia poczekać do momentu zmniejszenia się dymienia.
- Nigdy nie ruszać urządzeniem w trakcie pracy.
- Po każdym użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

- Przed czyszczeniem urządzenia oraz odłożeniem go na miejsce, gdzie będzie przechowywane, należy odczekać, aż ostygnie.
- Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania.

Przed pierwszym uruchomieniem

Usuwanie materiału opakowaniowego







- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe.

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

Obsługa przycisków dotykowych (rys. 1a)

Przyciski dotykowe znajdujące się na panelu obsługi posiadają następujące funkcje:





Przycisk	Funkcja
	Ustawianie temperatury w odstępach co 5 °C
	- wyższa temperatura (maksymalnie do 200 °C) - niższa temperatura (minimalnie 80 °C)
	Ustawianie czasu w odstępach co 1 minutę
	- dłuższy czas (maksymalnie do 60 minut) - krótszy czas (minimalnie 0 minut)
	Start/Pauza do rozpoczynania/przerwywania procesu smażenia
	Wł./Wył. do włączania i wyłączania urządzenia (trzymać wciśnięty przycisk przez około 2 sekundy)

- Przyciski dotykać opuszką palca, a nie jego czubkiem. Przyciski reagują na dotyk, nie jest konieczne ich wciskanie. Gdy urządzenie rozpozna dotyk, zasygnalizuje to dźwiękiem.
- Należy dbać o to, aby przyciski były zawsze czyste, suche i niezakryte przedmiotami.

Wskaźniki i symbole







Wskaźniki (rys. 1b)

Wskaźniki znajdujące się na panelu obsługi posiadają następujące znaczenie:

Wskaźnik	Znaczenie
	Wskaźnik ustawionej temperatury (na zmianę ze wskaźnikiem czasu)
	Wskaźnik ustawionego czasu (na zmianę ze wskaźnikiem temperatury)
	Wentylator jest aktywny
	Grzanie jest aktywne

Symbole artykułów spożywczych (rys. 1c)

Na górnej krawędzi panelu obsługi znajdują się symbole różnych artykułów spożywczych wraz z zaleceniami dotyczącymi temperatury i czasu smażenia.

Symbol	Znaczenie	Temperatura	Czas w minutach
	Boczek	180 °C	4 - 5
	Kurczak	200 °C	15 - 18
	Krewetki	180 °C	12 - 16
	Stek	180 °C	8 - 12
	Frytki	190 °C	18 - 22
	Warzywa	160 °C	12 - 16

Wymowanie i wkładanie pojemnika i kosza do smażenia



Ostrzeżenie!

Naciśnięcie przycisku odblokowującego spowoduje zwolnienie blokady pojemnika i kosza. W przypadku niezamierzonego naciśnięcia przycisku odblokowującego istnieje ryzyko spadnięcia pojemnika z kosza. Aby tego uniknąć przycisk odblokowujący wyposażony jest w klapkę zabezpieczającą.

- Należy zawsze upewnić się, że klapka zabezpieczająca przesunięta jest w dół – uniemożliwi to przypadkowe naciśnięcie przycisku odblokowującego i odłączenie się pojemnika do smażenia.

Wymowanie pojemnika i kosza do smażenia (rys. 2 + 3)

- Trzymając za uchwyt kosza, wyciągnąć pojemnik do smażenia z frytkownicy.
- Położyć pojemnik na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni.
- Przesunąć klapkę zabezpieczającą przycisku odblokowującego do góry.
- Nacisnąć przycisk odblokowujący i wyjąć z pojemnika kosz do smażenia.

Wkładanie pojemnika i kosza do smażenia

- Przesunąć klapkę zabezpieczającą przycisku odblokowującego na dół. Zapobiegnie to przypadkowemu wciśnięciu przycisku odblokowującego i odzepieniu się pojemnika do smażenia.
- Włożyć kosz do pojemnika w taki sposób, aby znajdująca się na uchwycie kosza zapadka pasowała do zagłębienia na pojemniku i zatrzasnęła się z charakterystycznym dźwiękiem.
- Chwycić kosz wraz z pojemnikiem za uchwyt i wsadzić je do frytkownicy.

Smażenie produktów spożywczych

Odpowiednie do smażenia produkty spożywcze

Frytkownica na gorące powietrze nadaje się do przygotowywania:

- odpowiednich do smażenia, świeżych produktów spożywczych,
- odpowiednich, mrożonych produktów gotowych do spożycia (np. frytek, ziemniaków-łódeczek, sajonek, krążków z kalmarów, nuggetsów, sznycli itp.).

Produkty spożywcze zawierające dużą ilość tłuszczu, takie jak np. kiełbasy, nie nadają się do smażenia za pomocą frytkownicy na gorące powietrze. Tłuszcz może kapać do pojemnika i spalać się.

Przygotowanie frytkownicy

- Postawić urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni.

- Wyciągnąć kabel sieciowy ze znajdującej się z tyłu urządzenia kieszonki.
- Włożyć wtyczkę do nieuszkodzonego, właściwie zamontowanego gniazdka sieciowego ze stykiem ochronnym.

Wkładanie produktu do smażenia

(rys. 4)

Uwaga!

Kosz napełniać maksymalnie do poziomu oznaczonego jako MAX. Zbyt duża ilość produktu we frytkownicy może ulec zapaleniu w wyniku kontaktu z grzałką.

- Przesunąć klapkę zabezpieczającą przycisku odblokowującego na dół.
- Trzymając za uchwyt kosza, wyciągnąć pojemnik do smażenia z frytkownicy.
- Wsadzić produkt do kosza.
- Upewnić się, że kosz prawidłowo zaczepił się w pojemniku i jest zablokowany.
- Wsadzić napełniony kosz wraz z pojemnikiem do frytkownicy.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Wskazówka: Urządzenie może być włączone tylko wtedy, gdy znajdują się w nim kosz i pojemnik.

- Włożyć wtyczkę do nieuszkodzonego, właściwie zamontowanego gniazdka sieciowego ze stykiem ochronnym.
- Włączyć frytkownicę, dotykając i przytrzymując przycisk Wł./Wył. przez ok. 2 sekundy.
Zabrzmi sygnał dźwiękowy, a na polu obsługi wyświetlane będą na zmianę temperatura (200 °C) oraz czas (15 minut).
- W celu wyłączenia frytkownicy dotknąć i przytrzymać przycisk Wł./Wył. przez ok. 2 sekundy.

Ustawianie temperatury i czasu

Zalecenia dotyczące temperatury i czasu obróbki różnych potraw znajdują się w tabeli w rozdziale „Zalecenia dotyczące przygotowywania”.

- Ustawić za pomocą odpowiednich przycisków żądaną temperaturę.
Temperaturę można ustawić w przedziale od 80 do 200 °C, w odstępach co 5 °C.
- Ustawić za pomocą odpowiednich przycisków żądany czas.
Czas można ustawić w przedziale od 0 do 60 minut w odstępach co 1 minutę.

Wskazówka:

- Jednorazowe, krótkie dotknięcie przycisku nastawienia temperatury lub czasu spowoduje rozpoczęcie stopniowego odliczania w górę lub w dół.
- Dłuższe przytrzymanie przycisku spowoduje szybsze odliczanie w górę lub w dół.

Wartości ustawionej temperatury i czasu pokazywane są zamiennie na panelu obsługi.

Z przodu urządzenia, powyżej uchwytu kosza pali się od 1 do 4 diod, w zależności od ustawionej temperatury.

- 4 diody palą się przy temperaturze od 180 do 200 °C
- 3 diody palą się przy temperaturze od 150 do 175 °C
- 2 diody palą się przy temperaturze od 120 do 145 °C
- 1 dioda pali się przy temperaturze od 80 do 115 °C

Jeśli w ciągu dwóch minut za pomocą przycisku Start/Pauza nie zostanie rozpoczęty proces smażenia, urządzenie automatycznie się wyłączy.

Rozpoczęcie procesu smażenia

- Naciskając przycisk Start/Pauza, rozpoczyna proces smażenia.
 - Włączą się wentylator i grzałka.
 - Na wyświetlaczu pojawią się symbole grzania i wentylatora.
 - Znajdujące się z przodu frytkownicy diody zaczną migać na czerwono.
 - Na wyświetlaczu pokazywane są zamiennie wartości ustawionej temperatury i czasu, czas jest odliczany.

Przerwanie procesu smażenia



Ostrożnie!

Frytkownica, kosz i pojemnik do smażenia są bardzo gorące. Ryzyko poparzenia! Używać wyłącznie przewidzianych do tego uchwytów i włączników.

- Podczas smażenia w każdej chwili można sprawdzić stan potrawy, chwytając za uchwyt kosza i wyciągając pojemnik z frytkownicy.
 - Urządzenie automatycznie się wyłączy.
- Po zakończeniu połowy czasu wstrząsnąć koszem w celu zapewnienia równomiernego smażenia produktu.
- Wsunąć pojemnik z powrotem do frytkownicy.
 - Urządzenie ponownie włączy się automatycznie, a czas będzie odliczany.
- Alternatywnie, w celu przerwania procesu smażenia można także dotknąć przycisku Start/Pauza.
- Ponowne uruchomienie przycisku Start/Pauza spowoduje kontynuację procesu smażenia.

Koniec procesu smażenia

Po upływie określonego czasu zabrmi sześciokrotnie sygnał dźwiękowy, zaś na wyświetlaczu czasu sześć razy migać będzie symbol „00”.

Następnie urządzenie automatycznie się wyłączy.



Ostrożnie!

Frytkownica, kosz i pojemnik do smażenia są bardzo gorące. Ryzyko poparzenia! Używać wyłącznie przewidzianych do tego uchwytów i włączników.

- Trzymając za uchwyt kosza, ostrożnie wyciągnąć pojemnik do smażenia z frytkownicy.
- Położyć pojemnik wraz z koszem na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni.
- Przesunąć kłapkę zabezpieczającą przycisku odblokowującego do góry i ściągnąć kosz, naciskając przycisk odblokowujący.
- Jeśli nie będą smażone kolejne produkty, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać do całkowitego ostygnięcia frytkownicy wraz z osprzętem.

Zalecenia dotyczące przygotowywania produktów

Potrawa	Waga (w gramach)	Czas (w minutach)	Temperatura (w stopniach Celsjusza)	Wstrząsanie *	Uwagi
Ziemniaki i frytki					
Cienkie frytki mrożone	300 - 400	15 - 20	190	tak	
Grube frytki mrożone	300 - 400	18 - 22	190	tak	
Zapiekanka ziemniaczana	500	20 - 25	200	tak	
Mięso i drób					
Stek	100 - 500	8 - 12	180	nie	
Kotlet wieprzowy	100 - 500	8 - 12	180	nie	
Hamburger	100 - 500	10 - 20	180	nie	
Kiełbasa	100 - 500	6 - 10	200	nie	
Udko z kurczaka	100 - 500	16 - 20	200	nie	
Pierś z kurczaka	100 - 500	15 - 20	200	nie	

Potrawa	Waga (w gramach)	Czas (w minutach)	Temperatura (w stopniach Celsjusza)	Wstrzą- sanie *	Uwagi
Przekąski					
Sajgonki	100 - 400	8 - 10	200	tak	Danie gotowe do piekarnika
Mrożone nugget- sy z kurczaka	100 - 500	12 - 15	200	tak	Danie gotowe do piekarnika
Mrożone paluszki rybne	100 - 400	6 - 10	200	nie	Danie gotowe do piekarnika
Pieczony, panie- rowany ser	100 - 400	8 - 10	180	nie	Danie gotowe do piekarnika
Warzywa, nadzie- wane	100 - 400	15 - 18	160	nie	Danie gotowe do piekarnika

Informacje w niniejszej tabeli są wyłącznie wskazówkami. W zależności od temperatury, właściwości produktów itp. podane wartości mogą w praktyce wyglądać inaczej.

* W celu zapewnienia równomiernego smażenia niektóre potrawy (np. frytki) należy wstrząsnąć po upływie połowy ustalonego czasu.

Wskazówka dotycząca akrylamidu

Zbyt gorące smażenie może prowadzić do powstawania szkodliwych dla zdrowia substancji.

- Usuwać przypalone resztki potraw.
- Nie dopuszczać do tego, aby potrawy smażyły się na zbyt ciemny kolor.

Czyszczenie i pielęgnacja



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem ze względu na wilgoć! Nie wolno:

- zanurzać urządzenia w wodzie,
- trzymać urządzenia pod bieżącą wodą,
- myć urządzenia w zmywarce.



Ostrożnie!

Frytkownica, kosz i pojemnik do smażenia mogą być bardzo gorące. Ryzyko poparzenia! Przed czyszczeniem poczekać do całkowitego ostygnięcia frytkownicy.

Uwaga!

Nie należy stosować ostrych gąbek ani środków czyszczących przeznaczonych do szorowania, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia lub elementów wyposażenia.

Czyszczenie urządzenia

- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączyć frytkownicę i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem poczekać do całkowitego ostygnięcia frytkownicy.
- Wytrzeć wewnętrzną część przestrzeni pojemnika do smażenia za pomocą miękkiej gąbki i niewielkiej ilości gorącej wody.
- Znajdujące się na grzałkach zanieczyszczenia i resztki pokarmów można ostrożnie usuwać za pomocą szczoteczki.
- Zewnętrzne części i panel obsługi czyścić wyłącznie za pomocą miękkiej, lekko nawilżonej ściereczki.
- Po zakończeniu czyszczenia wysuszyć dokładnie wszystkie elementy.

Czyszczenie pojemnika i kosza do smażenia

Uwaga! Nie myć pojemnika i kosza do smażenia w zmywarce. Części te nie nadają się do mycia w zmywarkach.

- Pojemnik i kosz do smażenia myć za pomocą miękkiej ściereczki, w ciepłej wodzie, z użyciem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Następnie spłukać czystą wodą.
- Po zakończeniu czyszczenia wysuszyć dokładnie wszystkie elementy.

Przenoszenie frytkownicy

(rys. 5)

W celu ułatwienia przenoszenia urządzenie zostało wyposażone w uchwyt.

- Przed przeniesieniem urządzenia poczekać do jego wystygnięcia.
- Unieść uchwyt i chwycić za niego.

Przechowywanie

- Przed zapakowaniem wyczyścić frytkownicę i osprzęt.
- Włożyć kabel sieciowy do znajdującej się z tyłu urządzenia kieszonki.
- Frytkownicę przechowywać w suchym miejscu.

Rozwiązania w przypadku problemów z działaniem urządzenia

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest wsadzona do gniazdka.	Włożyć wtyczkę do nieuszkodzonego, właściwie zamontowanego gniazdka sieciowego ze stykiem ochronnym.
	Nie został uruchomiony przycisk Start/Pauza.	Uruchomić proces smażenia za pomocą przycisku Start/Pauza.
	Czas smażenia został ustawiony na 0 minut.	Ustawić za pomocą przycisku Start/Pauza proces smażenia dłuższy niż 0 minut.
	Pojemnik do smażenia nie jest wsadzony lub jest wsadzony niedokładnie.	Prawidłowo wsadzić pojemnik do frytkownicy.
Potrawy nie są usmażone.	Kawałki produktu są za duże.	Pokroić produkt na mniejsze kawałki. Mniejsze kawałki smażą się bardziej równomiernie.
	Temperatura smażenia jest zbyt mała.	Ustawić wyższą temperaturę smażenia.
	Czas smażenia jest zbyt krótki.	Ustawić dłuższy czas smażenia.
Potrawy są usmażone nierównomiernie.	Produkty znajdują się zbyt blisko siebie.	Niektóre produkty (np. frytki) należy wstrząsnąć po upływie połowy czasu smażenia. Wstrząsnąć koszem do smażenia.
Nie można wsadzić pojemnika do frytkownicy.	Kosz jest przepełniony.	Napełniać kosz wyłącznie do poziomu określonego oznaczeniem MAX.
Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Produkty poddane smażeniu są zbyt tłuste.	Podczas podgrzewania bardzo tłustych produktów tłuszcz skapuje do pojemnika, w wyniku czego powstaje w nim wyższa temperatura niż normalnie. Nie ma to negatywnego wpływu na frytkownicę i efekt smażenia.
	W pojemniku znajdują się jeszcze pozostałości tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Pozostałości tłuszczu spalają się w pojemniku. Po każdym użyciu czyścić pojemnik do smażenia.


Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Świeże frytki nie są chrupiące.	Ziemniaki są za mokre.	Świeżo pokrojone, surowe frytki najpierw wysuszyć, a następnie skropić niewielką ilością oleju.
	Ziemniaki są pokrojone w zbyt duże kawałki.	Pokroić ziemniaki na mniejsze kawałki.
Świeże frytki są nierównomiernie usmażone.	Pokrojone, surowe frytki nie zostały wystarczająco namoczone w wodzie.	Świeżo pokrojone, surowe frytki włożyć na jakiś czas do wody w celu usunięcia skrobi z ich powierzchni. Następnie odsączyć i wysuszyć papierem kuchennym.
	Użyty gatunek ziemniaków nie nadaje się do smażenia we frytkownicy.	

Utylizacja

Utylizacja opakowania

Opakowanie produktu wykonane jest z materiałów podlegających recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z ich oznakowaniem w publicznych punktach odbioru odpadów lub zgodnie z wytycznymi obowiązującymi w danym kraju.

Utylizacja zużytego sprzętu

 Jeśli nie chcą już Państwo używać swojego urządzenia elektrycznego, należy bezpłatnie oddać je do punktu odbioru zużytego sprzętu. W żadnym wypadku nie wolno wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych do pojemników na odpady nienadające się do ponownego przetworzenia (patrz symbol).

Pozostałe wskazówki dotyczące utylizacji

Należy oddać urządzenie w takim stanie, aby możliwe było jego późniejsze ponowne wykorzystanie lub przetworzenie. Urządzenia elektryczne mogą zawierać szkodliwe substancje. Nieprawidłowe obchodzenie się lub uszkodzenie urządzenia mogą stwarzać zagrożenia dla zdrowia lub powodować zanieczyszczenie wody lub gleby podczas późniejszego użytkowania.

Dane techniczne

Model	DF-D0201
Napięcie	220 - 240 V~
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc	1300 W
Poziom hałas	58 dB(A)
Maksymalna pojemność produktów do smażenia	2,4 litra
Wymiary urządzenia	długość x szerokość x wysokość ok. 352 x 270 x 316 mm



Gwarancja

Kaufland udziela Państwu gwarancji na 3 lata od daty zakupu.

Gwarancja nie obejmuje szkód związanych z nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, nieprawidłowym obchodzeniem się, naprawami przeprowadzanymi na własną rękę lub niewystarczającą konserwacją i pielęgnacją.

Stimate client,

Vă felicităm pentru cumpărarea noului dvs. aparat. Ați decis să alegeți un produs cu un raport calitate-preț excelent care vă va aduce multe satisfacții.

Înainte de utilizarea aparatului familiarizați-vă cu toate instrucțiunile privind operarea și siguranța.

Utilizați aparatul numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i, de asemenea, toate documentele aferente acestuia.

Pachetul de livrare

- Carcasă friteuză cu aer cald (A)
- Coș pentru prăjire (B) cu mâner (C) și buton de deblocare (D)
- Recipient prăjire (E)
- Instrucțiuni de folosire

Verificați existența tuturor componentelor și aparatul cu privire la deteriorări survenite în timpul transportului.

Nu puneți în funcțiune aparatul dacă acesta este deteriorat!

În cazul defectării contactați un magazin Kaufland.

Siguranța

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni privind siguranța înaintea primei utilizări a aparatului.

În vederea unei utilizări sigure respectați toate instrucțiunile privind siguranța prezentate în continuare.

Utilizarea conform destinației

- Utilizați aparatul numai pentru prăjirea alimentelor adecvate pentru prăjire, proaspete sau pentru prăjirea produselor pregătite congelate (de ex. cartofi prăjiți, colțunași cu cartofi, pachețele de primăvară, inele de calamar, nuggets de pui, șnițel etc.).
- Friteuza cu aer cald nu este destinată utilizării cu ulei sau grăsime pentru prăjit. Din cauza aerului cald, uleiul, grăsimea și alte lichide se pot aprinde. Nu introduceți niciodată ulei, grăsime sau alte lichide în recipientul pentru prăjire.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea în scopuri profesionale.
- Folosiți aparatul numai pentru domeniul de utilizare descris și cu accesoriile originale. Orice altă utilizare sau modificare a aparatului sunt considerate ca fiind neconforme. Producătorul nu răspunde pentru daunele produse ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau operării eronate.

Siguranța copiilor și a persoanelor



Avertizare!

Pericol de asfixiere pentru copii la joaca cu materialul de ambalare!
Mențineți materialul de ambalare departe de accesul copiilor.

- Utilizarea acestui aparat nu este permisă copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de peste 8 ani, precum și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- Curățarea și întreținerea care trebuie efectuate de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul nu se va utiliza atunci când cablul de alimentare sau carcasa sunt defecte.
- În cazul defectării cablului de alimentare, în vederea evitării pericolelor, acesta se va înlocui numai de către un centru autorizat de reparații.
- Aparatul trebuie utilizat numai împreună cu accesoriile furnizate împreună cu acesta.



Precauție!

Symbolul de pe aparat indică suprafețele care se încing în timpul funcționării. Nu atingeți aceste suprafețe și zonele din preajma acestora.

- Pe durata utilizării aparatul și accesoriile se încălzesc. Utilizați numai mânerul și comutatoarele prevăzute.
- În timpul funcționării, mențineți distanța față de orificiul de evacuare a aburului de pe partea din spate a aparatului. Aburul evacuat poate cauza arsuri!
- La scoaterea recipientului pentru prăjire și a coșului pentru prăjire, este posibil ca aburul fierbinte ieșit să cauzeze arsuri. Aveți grijă ca fața și mâinile să nu se aple direct deasupra aparatului.

- Aparatul nu este conceput pentru utilizarea cu temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță.
 - Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide și nu îl curățați sub jet de apă.
 - Asigurați-vă că apa nu ajunge pe cablul de alimentare sau pe ștecărul de alimentare.
 - Aparatul nu trebuie spălat în mașina de spălat vase.
 - Umpleți coșul pentru prăjire cel mult până la marcajul MAX. Alimentele pentru prăjire introduse în exces pot să ia foc în contact cu elementul de încălzire.
 - Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l transporta.
 - Respectați indicațiile din secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.
-

Siguranța la instalare și conectare

- Conectați aparatul numai la surse de alimentare cu energie electrică ale căror tensiune și frecvență corespund indicațiilor de pe plăcuța de fabricație! Plăcuța de fabricație se află pe partea inferioară a aparatului.
- Conectați aparatul numai la o priză cu contact de protecție instalată corespunzător și nedeteriorată.
- Nu amplasați aparatul în apropierea apei sau a surselor de încălzire (de exemplu cuptoare pe gaz sau electrice).
- Aparatul trebuie amplasat pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- Asigurați o distanță de siguranță suficientă, de minim 10 cm față de perete, precum și față de alte obiecte.
- Nu utilizați niciodată aparatul sub dulpuri suspendate, în apropiere de perdele sau de alte obiecte inflamabile.
- Cablul nu se va lăsa în poziție suspendată pentru a evita agățarea acestuia provocând astfel răsturnarea friteuzei.

Siguranța la utilizare

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe durata funcționării.

- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului.
- Nu acoperiți deschiderile pentru aerisire în timpul funcționării.
- Nu introduceți obiecte în deschiderile pentru aerisire.
- Nu introduceți niciodată ulei, grăsime sau alte lichide în recipientul pentru prăjire. Din cauza aerului cald, uleiul, grăsimea și alte lichide se pot aprinde.
- Nu introduceți niciodată coșul pentru prăjire fără recipientul pentru prăjire în aparat. În caz contrar, alimentele se vor arde.
- Așezați întotdeauna recipientul fierbinte pentru prăjire și coșul pentru prăjire pe un suport termorezistent.
- În cazul în care se formează fum în exces, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Așteptați până când fumul s-a disipat înainte de a scoate recipientul pentru prăjire din aparat.
- Nu mișcați niciodată aparatul în timpul funcționării.
- Scoateți ștecherul după fiecare utilizare.

Siguranța la curățare

- Lăsați aparatul să se răcească înaintea curățării sau depozitării.
- Opriți aparatul de fiecare dată înaintea curățării și deconectați-l de la rețeaua electrică.

Înainte a primei puneri în funcțiune

Îndepărtarea materialului de ambalare







- Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat înainte a primei utilizări a acestuia.

Curățarea înainte a primei utilizări

- Curățați temeinic aparatul și accesoriile înainte a primei utilizări (pentru aceasta se va consulta secțiunea „Curățarea și îngrijirea”).

Operarea tastelor cu senzor (imaginea 1a)

Tastele cu senzor de pe panoul de comandă au următoarele funcții:





Tasta	Funcția
	Setarea temperaturii în pași de câte 5 °C
	- mai înaltă (până la maxim 200 °C) - mai redusă (până la minim 80 °C)
	Setarea timpului în pași de câte 1 minut
	- mai lung (până la maxim 60 de minute) - mai scurt (până la minim 0 minute)
	Start/pauză pentru pornirea/întreruperea procesului de gătire
	Pornit/oprit pentru pornirea și oprirea aparatului (țineți tasta apăsată pentru cca. 2 secunde)

- Atingeți tastele cu senzor cu buricul degetului, nu cu vârful degetului. Tastele reacționează la atingere, nu este necesară apăsarea. Atunci când aparatul identifică o atingere, se emite un semnal sonor.
- Aveți grijă ca tastele să fie permanent curate, uscate și să nu fie acoperite de alte obiecte.

Afișaje și simboluri





Afișaje (imaginea 1b)



Afișajele de pe panou de comandă au următoarele semnificații:

Afișaj	Semnificație
	Afișarea temperaturii setate (alternativ cu afișarea timpului)
	Afișarea timpului setat (alternativ cu afișarea temperaturii)
	Ventilatorul este activ
	Încălzirea este activă

Simboluri alimente (imaginea 1c)

Marginea superioară a panoului de comandă cuprinde simboluri pentru diferite alimente cu recomandări de temperatură și timpi de gătire.

Simbol	Semnificație	Temperatură	Timp în minute
	Șuncă	180 °C	4 - 5
	Pui	200 °C	15 - 18
	Creveți	180 °C	12 - 16
	Friptură de vită	180 °C	8 - 12

Simbol	Semnificație	Temperatură	Timp în minute
190 °C 	Cartofi prăjiți	190 °C	18 - 22
160 °C 	Legume	160 °C	12 - 16

Scoaterea și introducerea recipientului/coșului pentru prăjire



Avertizare!

Prin apăsarea butonului de deblocare se separă sistemul de blocare dintre recipientul pentru prăjire și coșul pentru prăjire. În cazul apăsării accidentale a butonului de deblocare, recipientul pentru prăjire poate să cadă de pe coșul pentru prăjire. Pentru a împiedica acest lucru, butonul de deblocare este acoperit cu o clapetă de protecție.

- Asigurați-vă că această clapetă de protecție este întotdeauna orientată în jos, pentru ca butonul de deblocare să nu poată fi acționat accidental și recipientul pentru prăjire să nu poată cădea.

Scoaterea recipientului pentru prăjire și a coșului pentru prăjire (imaginea 2 + 3)

- Scoateți recipientul pentru prăjire din aparat trăgând de mânerul coșului pentru prăjire.
- Așezați recipientul pentru prăjire pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- Ridicați clapeta de protecție pentru butonul de deblocare în sus.

- Apăsați butonul de deblocare și scoateți coșul pentru prăjire în sus din recipientul pentru prăjire.

Introducerea recipientului pentru prăjire și a coșului pentru prăjire

- Rabatați clapeta de protecție pentru butonul de deblocare în jos. Astfel se previne ca butonul de deblocare să fie apăsat accidental și astfel recipientul pentru prăjire să poată cădea.
- Așezați coșul pentru prăjire în așa fel în recipientul pentru prăjire, încât canelura de pe mânerul coșului pentru prăjire să se potrivească în decupajul de pe recipientul pentru prăjire și apoi să se fixeze cu un sunet specific.
- Țineți coșul pentru prăjire împreună cu recipientul pentru prăjire de mâner și introduceți-l în aparat.

Prăjirea alimentelor

Alimente adecvate

Friteuza cu aer cald este adecvată pentru prepararea următoarelor:

- alimente proaspete, adecvate pentru prăjire
- produse pre-gătite congelate (de ex. cartofi prăjiți, colțunași cu cartofi, pachetele de primăvară, inele de calamar, nuggets de pui, șnițel etc.).

Alimentele foarte grase ca de ex. cârnații nu sunt adecvate pentru friteuza cu aer cald. Grăsimea s-ar scurge în recipientul pentru prăjire și s-ar arde.

Pregătirea friteuzei

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- Trageți cablul de alimentare din compartimentul pentru cablu de pe partea din spate a aparatului.
- Introduceți ștecherul într-o priză nedeteriorată, instalată în mod corespunzător.

Introducerea alimentelor pentru prăjit (imaginea 4)

Atenție!

Umpleți coșul pentru prăjire cel mult până la marcajul MAX. Alimentele pentru prăjire introduse în exces pot să ia foc în contact cu elementul de încălzire.

- Rabatați clapeta de protecție pentru butonul de deblocare în jos.
- Scoateți recipientul pentru prăjire din aparat trăgând de mânerul coșului pentru prăjire.
- Introduceți alimentele pentru prăjit în coșul pentru prăjire.
- Asigurați-vă că fixarea și blocarea coșului pentru prăjire în recipientul pentru prăjire s-a realizat în mod corespunzător.
- Așezați coșul pentru prăjire umplut împreună cu recipientul pentru prăjire în aparat.

Pornirea și oprirea aparatului

Indicație: Aparatul se poate porni numai atunci când coșul pentru prăjire și recipientul pentru prăjire sunt introduse.

- Introduceți ștecherul într-o priză nedeteriorată, instalată în mod corespunzător.
- Porniți aparatul atingând butonul Pornit/Oprit timp de cca 2 secunde. Se emite un semnal auditiv și panoul de

comandă afișează alternativ temperatura presetată (200 °C) și timpul (15 minute).

- Pentru a opri aparatul, atingeți butonul Pornit/Oprit timp de cca 2 secunde.

Setarea temperaturii și timpului

Puteți regăsi recomandări legate de temperatură și timpul de gătire pentru diferite feluri de mâncare în tabelul din secțiunea „Recomandări de preparare”.

- Setati temperatura dorită cu ajutorul butoanelor pentru setarea temperaturii. Temperatură reglabilă: între 80 și 200 °C în pași de câte 5 °C.
- Setati timpul dorit cu ajutorul butoanelor pentru setarea timpului. Timp reglabil: între 0 și 60 de minute în pași de câte 1 minut.

Indicație:

- Atingerea scurtă, o singură dată, a tastelor cu senzor pentru setarea temperaturii sau timpului determină modificarea pas cu pas în sus sau în jos.
- Atingerea fără întrerupere determină modificarea rapidă în sus resp. în jos.

Valorile setate pentru temperatură și timp sunt afișate alternativ pe panoul de comandă.

Pe partea frontală a aparatului, deasupra mânerului coșului, în funcție de temperatura setată, luminează 1 până la 4 indicatoare luminoase.

- 4 indicatoare luminoase la 180 până la 200 °C
- 3 indicatoare luminoase la 150 până la 175 °C
- 2 indicatoare luminoase la 120 până la 145 °C
- 1 indicator luminos la 80 până la 115 °C

Dacă după cca 2 minute procesul de prăjire prin intermediul butonului Start/Pauză nu pornește, aparatul se oprește automat.

Pornirea procesului de prăjire

- Porniți procesul de prăjire prin apăsarea butonului Start/Pauză.
 - Ventilatorul și încălzirea pornesc.
 - Simbolurile pentru încălzire și ventilator sunt afișate pe panoul de comandă.
 - Indicatoarele luminoase de pe partea frontală a aparatului luminează intermitent roșu.
 - Valorile setate pentru temperatură și timp sunt luminesc intermitent alternativ pe panoul de comandă și timpul este contorizat descrescător.

Întreruperea procesului de prăjire



Precauție!

Aparatul, coșul pentru prăjire și recipientul pentru prăjire sunt foarte fierbinți. Pericol de arsuri! Utilizați numai mânerul și comutatoarele prevăzute.

- În timpul procesului de prăjire puteți verifica în orice moment nivelul de gătire, scoțând recipientul pentru prăjire de mânerul coșului pentru prăjire din aparat.
 - Aparatul se oprește automat.
- Scuturați coșul pentru prăjire după jumătatea timpului de gătire, pentru a obține o prăjire uniformă.
- Împingeți recipientul pentru prăjire înapoi în aparat.
 - Aparatul pornește automat din nou și timpul se scurge mai departe.

- Alternativ puteți atinge și butonul Start/Pauză, pentru a întrerupe procesul de prăjire.
- Dacă atingeți din nou butonul Start/Pauză, procesul de prăjire este continuat.

Finalul procesului de prăjire

După ce timpul setat s-a scurs, se emite un semnal sonor de șase ori consecutiv și pe afișajul pentru timp se afișează intermitent „00” de șase ori.

Apoi, aparatul se oprește automat.



Precauție!

Aparatul, coșul pentru prăjire și recipientul pentru prăjire sunt foarte fierbinți. Pericol de arsuri! Utilizați numai mânerul și comutatoarele prevăzute.

- Scoateți cu grijă recipientul pentru prăjire din aparat trăgând de mânerul coșului pentru prăjire.
- Așezați recipientul pentru prăjire împreună cu coșul pentru prăjire pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- Ridicați clapeta de protecție pentru butonul de deblocare în sus și scoateți coșul de prăjire prin apăsarea butonului de deblocare.
- Dacă nu doriți să mai prăjiți și alte alimente, scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul și accesoriile să se răcească complet.

Recomandări de preparare

Fel de mâncare	Greutate (grame)	Timp (minute)	Temperatură (°C)	Scuturati *	Observație
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți subțiri, congelați	300 - 400	15 - 20	190	da	
Cartofi prăjiți groși, congelați	300 - 400	18 - 22	190	da	
Cartofi gratinați	500	20 - 25	200	da	
Carne și pasăre					
Friptură de vită	100 - 500	8 - 12	180	nu	
Cotlet de porc	100 - 500	8 - 12	180	nu	
Hamburger	100 - 500	10 - 20	180	nu	
Cârnați	100 - 500	6 - 10	200	nu	
Pulpe de pui	100 - 500	16 - 20	200	nu	
Piept de pui	100 - 500	15 - 20	200	nu	
Gustări					
Pachețele de primăvară	100 - 400	8 - 10	200	da	Semipreparat pentru cuptor
Nuggets de pui congelați	100 - 500	12 - 15	200	da	Semipreparat pentru cuptor
Degețele de pește congelate	100 - 400	6 - 10	200	nu	Semipreparat pentru cuptor
Cașcaval pane	100 - 400	8 - 10	180	nu	Semipreparat pentru cuptor
Legume umplute	100 - 400	15 - 18	160	nu	Semipreparat pentru cuptor

Informațiile din acest tabel sunt numai puncte de referință. În funcție de temperatură, calitatea alimentelor etc., valorile indicate pot varia în practică.

* Pentru prăjirea uniformă, anumite feluri de mâncare (de ex. cartofii prăjiți) ar trebui scuturate după trecerea a circa jumătate din timpul de gătire.

Indicație privind acrilamida:

Prin prăjirea la temperaturi prea mare se pot forma substanțe dăunătoare pentru sănătate.

- Îndepărtați resturile arse de alimente.
- Nu lăsați alimentele să se prăjească prea tare.

Curățarea și îngrijirea



Avertizare!

Pericol de electrocutare din cauza umezelii! Aparatul

- nu se va introduce în apă;
- nu se va ține sub jet de apă;
- nu se va spăla în mașina de spălat vase.



Precauție!

Aparatul, coșul pentru prăjire și recipientul pentru prăjire pot fi foarte fierbinți. Pericol de arsuri! Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească complet.

Atenție!

Pentru a evita deteriorarea suprafețelor aparatului și accesoriilor nu utilizați bureți abrazivi și nici substanțe de curățare abrazive.

Curățarea aparatului

- Înainte de curățare, opriți aparatul și scoateți ștecărul din priză.
- Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească complet.
- Ștergeți suprafețele interioare ale spațiului dedicat recipientului pentru prăjire cu un burete moale și puțină apă caldă.
- Puteți îndepărta impuritățile sau resturile de alimente de pe rezistențele de încălzire cu grijă, cu o perie de vase.
- Curățați suprafețele exterioare și panoul de comandă numai cu o lavetă moale, ușor umezită.
- Apoi uscați cu grijă toate piesele.

Curățarea recipientului pentru prăjire și a coșului pentru prăjire

Atenție! Nu spălați recipientul pentru prăjire și coșul pentru prăjire în mașina de spălat vase. Aceste piese nu sunt compatibile cu mașina de spălat vase.

- Curățați recipientul pentru prăjire și coșul pentru prăjire cu o lavetă moale în apă caldă, cu un detergent de vase delicat.
- Clătiți apoi temeinic cu apă curată.
- Apoi uscați cu grijă toate piesele.

Transportarea aparatului (imaginea 5)

Pentru transportul simplu, aparatul dispune de un mâner de transport.

- Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l transporta.
- Rabatați mânerul de transport în sus și transportați aparatul de mâner.

Păstrarea

- Curățați aparatul și accesoriile înainte de a-l depozita.
- Împingeți cablul de alimentare în compartimentul pentru cablu de pe partea din spate a aparatului.
- Păstrați aparatul într-un loc uscat.

Asistență în caz de defecțiuni

Problemă	Cauze posibile	Asistență
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este introdus în priză.	Cuplați ștecherul într-o priză nedeteriorată, instalată în mod corespunzător.
	Butonul Start/Pauză nu a fost acționat.	Porniți procesul de gătire cu butonul Start/Pauză.
	Timpul de gătire este setat la 0 minute.	Setați timpul de gătire la mai mult de 0 minute și porniți procesul de gătire cu butonul Start/Pauză.
	Recipientul pentru prăjire nu este introdus sau nu este introdus complet.	Introduceți recipientul pentru prăjire corect în aparat.
Alimentele nu sunt gătite.	Bucățile de alimente pentru gătit sunt prea mari.	Tăiați bucăți mai mici. Bucățile mai mici se gătesc mai uniform.
	Temperatura de gătire este prea redusă.	Setați o temperatură de gătire mai mare.
	Timpul de gătire este prea scurt.	Setați un timp de gătire mai lung.
Alimentele nu sunt gătite uniform.	Alimentele pentru prăjit sunt prea apropiate unele de altele.	Anumite alimente pentru prăjit ca de ex. cartofii prăjiți, ar trebui scuturate după trecerea a jumătate din timpul de gătire. Scuturați coșul pentru prăjire.
Recipientul pentru prăjire nu poate fi introdus în aparat.	Coșul pentru prăjire este umplut excesiv.	Nu umpleți coșul pentru prăjire mai sus de marcajul MAX.
Din aparat iese fum alb.	Alimentele pentru prăjit sunt foarte grase.	La încălzirea alimentelor foarte grase, grăsimea picură în recipientul pentru prăjire și în acesta se formează o temperatură mai mare decât în mod normal. Aparatul și rezultatul gătirii nu sunt afectate de acest aspect.
	În recipientul pentru prăjire mai există reziduuri de grăsime de la procesul de gătire anterior.	Reziduurile de grăsime se ard în recipientul pentru prăjire. Curățați recipientul pentru prăjire după fiecare utilizare.


Problemă	Cauze posibile	Asistență
Cartofii prăjiți proaspeți nu devin crocanți.	Cartofii sunt prea umezi.	Uscați cartofii cruzi pentru prăjit și apoi picurați puțin ulei pe ei.
	Cartofii sunt tăiați în bucăți prea mari.	Tăiați cartofii în bucăți mai mici.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți neuniform.	Cartofii proaspeți pentru prăjit nu au fost înmuiați în apă suficient.	Lăsați cartofii proaspeți pentru prăjit un timp în apă, la înmuiat, pentru a îndepărta amidonul de la suprafață. Apoi scurgeți cartofii și uscați-i cu un șervet de bucătărie de hârtie.
	Sortimentul de cartofi utilizat nu este adecvat pentru prăjire.	

Eliminarea

Eliminarea ambalajului

Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile. Eliminați materialele de ambalare în conformitate cu marcasele acestora prin intermediul centrelor publice de colectare, respectiv în conformitate cu prevederile naționale specifice.

Eliminarea aparatelor uzate

 Atunci când nu mai doriți să utilizați aparatul electric, predați-l unui centru public de colectare a aparatelor electrice uzate. Aparatele electrice uzate nu trebuie în niciun caz aruncate în containerele pentru gunoi (a se vedea simbolul).

Indicații suplimentare privind eliminarea

Predați aparatul electric uzat fără a afecta re folosirea sau valorificarea a acestuia.

Aparatele electrice uzate pot conține substanțe poluante. În cazul manipulării necorespunzătoare sau deteriorării aparatului, cu ocazia valorificării ulterioare, aceste substanțe pot cauza probleme de sănătate sau infesta apa și solul.

Date tehnice

Model	DF-D0201
Tensiunea	220 - 240 V~
Frecvența	50/60 Hz
Puterea	1300 W
Zgomot	58 dB(A)
Cantitatea max. de umplere cu alimente pentru prăjit	2,4 litri
Dimensiunile aparatului	Lungime x lățime x înălțime cca 352 x 270 x 316 mm



Garanția

Kaufland acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării.

Sunt exceptate de la garanție daunele provocate ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de folosire, utilizării abuzive, manipulării necorespunzătoare, reparațiilor neautorizate sau întreținerii și îngrijirii insuficiente.

Vážená zákazníčka, vážený zákazník!

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového prístroja. Rozhodli ste sa pre výrobok s výborným výkonom za vynikajúcu cenu, ktorý vám prinesie veľa radosti.

Pred použitím prístroja sa oboznámte so všetkými pokynmi týkajúcimi sa obsluhy a bezpečnosti.

Prístroj používajte len predpísaným spôsobom a na účely, na ktoré je určený. Pri odovzdávaní výrobku tretej strane jej odovzdajte aj všetky podklady.

Bezpečnosť

Predtým, ako prístroj prvý raz použijete, si dôsledne prečítajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

Za účelom bezpečného používania dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

Účel použitia

- Zariadenie používajte len na fritovanie čerstvých potravín vhodných na tento účel alebo na úpravu mrazených polotovarových produktov (napr. hranolčekov, zemiakov, jarných roliek, kalamárov, kuracích nugetiek, rezňov a pod.).
- Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na vyprážanie vo fritovacom oleji alebo tuku. Horúci vzduch môže spôsobiť vznietenie oleja, tuku alebo inej tekutiny. Fritovacia nádobu nikdy neplňte olejom, tukom ani inými tekutinami.
- Prístroj nepoužívajte v exteriéroch.
- Prístroj je určený len na používanie v domácnostiach. Nie je určený na používanie v obchodných prevádzkach.
- Prístroj používajte len na predpísané účely a s originálnym príslušenstvom. Každé iné použitie alebo zmeny na prístroji sú v rozpore s účelom použitia. Na škody vzniknuté používaním v rozpore s účelom použitia alebo škody vzniknuté v dôsledku nesprávnej manipulácie sa nevzťahuje záruka.

Rozsah dodávky

- Konštrukcia teplovzdušnej fritézy (A)
- Fritovací kôš (B) s rukoväťou (C) a odblokovacím tlačidlom (D)
- Fritovacia nádoba (E)
- Návod na obsluhu

Skontrolujte, či vám boli dodané všetky diely a či sa prístroj pri preprave nepoškodil.

Poškodený prístroj neuvádzajte do prevádzky!

V prípade poškodenia sa obráťte na niektorú z pobočiek Kaufland.

Bezpečnosť detí a osôb



Výstraha!

Nebezpečenstvo udusenía detí pri hre s obalovým materiálom! Obalový materiál uchováajte vždy mimo dosahu detí.

- Tento prístroj nesmú používať deti do 8 rokov.
- Tento prístroj môžu obsluhovať deti vo veku od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s malými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ budú pod dohľadom alebo budú poučené o bezpečnom zaobchádzaní s prístrojom a porozumejú z toho vyplývajúcim možným nebezpečenstvám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Spotrebič a šnúru udržiavajte mimo dosahu detí, pokiaľ majú menej ako 8 rokov.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú uskutočňovať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.

Všeobecná bezpečnosť

- Prístroj sa nesmie používať v prípade poškodenia sieťového kábla alebo krytu.
- V prípade poškodenia sieťového kábla ho smie vymeniť len autorizovaný opravný servis, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Zariadenie sa môže používať iba s dodávaným príslušenstvom.



Upozornenie!

Symbol na zariadení odkazuje na plochy, ktoré sa počas prevádzky zahrievajú. Nedotýkajte sa týchto plôch a ich okolia.

- Počas prevádzky sa prístroj a príslušenstvo zahrievajú. Používajte len rukoväte a spínače, ktoré sú na to určené.
- Počas prevádzky dodržiavajte vzdialenosť od otvoru na výstup pary na zadnej strane zariadenia. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny!
- Po odstránení fritovacej nádoby a fritovacieho koša sa môže uvoľniť para, ktorá môže viesť k popáleniu. Dbajte na to, aby ste nemali tvár ani ruky priamo nad zariadením.
- Prístroj nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami ani samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani do iných tekutín a neumývajte ho pod tečúcou vodou.

- Uistite sa, že na napájací kábel alebo zástrčku nekvapká voda.
- Zariadenie sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Fritovací kôš naplňajte nanajvýš po označenie MAX. Nadmerné množstvo fritovaných potravín sa môže dostať do kontaktu s ohrievacím prvkom a spôsobiť požiar.
- Pred prenosom nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Dodržiavajte informácie uvedené v odseku „Čistenie a starostlivosť“.

Bezpečnosť pri montáži a zapájaní

- Prístroj zapájajte len do takého elektrického zdroja, ktorého napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na výrobnom štítku! Výrobný štítok sa nachádza na spodnej časti prístroja.
- Prístroj zapájajte len do nepoškodenej zásuvky, ktorá bola nainštalovaná podľa predpisov.
- Prístroj neumiestňujte v blízkosti vody alebo tepelných zdrojov (napr. plynové alebo elektrické sporáky).
- Zariadenie musí byť prevádzkované a postavené na pevnej a rovnej ploche odolnej voči pôsobeniu tepla.
- Zabezpečte, aby bol dodržaný dostatočný bezpečnostný odstup od steny a iných predmetov, ktorý má byť minimálne 10 cm.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte pod visiacimi skrinkami, vedľa záclon ani iných horľavých predmetov.
- Zaistite, aby sieťový kábel nevisel, aby sa doň nikto nemohol zaplietť a tým strhnúť fritézu.

Bezpečnosť počas obsluhy

- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Sieťový kábel sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami prístroja.

- Počas prevádzky nezakrývajte vetracie otvory.
- Do vetracích otvorov zariadenia nezasúvajte žiadne predmety.
- Fritovaciú nádobu nikdy neplňte olejom, tukom ani inými tekutinami. Horúci vzduch môže spôsobiť vznietenie oleja, tuku alebo inej tekutiny.
- Do zariadenia nikdy nedávajte fritovací kôš bez fritovacej nádoby. Jedlo by sa v takom prípade spálilo.
- Horúcu fritovaciú nádobu a horúci fritovací kôš vždy ukladajte na podložku odolnú voči teplu.
- V prípade nadmernej tvorby dymu zariadenie okamžite vypnite a vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Pred tým, ako vyberiete fritovaciú nádobu zo zariadenia, počkajte, kým sa neprestane tvoriť dym.
- Počas prevádzky zariadením nepohybujte.
- Po každom použití vyťahnite sieťový kábel zo zásuvky.

Bezpečnosť pri čistení

- Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj vychladnúť.
- Pred každým čistením prístroj vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Odstráňte obalový materiál







- Pred prvým použitím odstráňte zo zariadenia všetky obalové materiály.

Čistenie pred prvým použitím

- Pred prvým použitím prístroj a príslušenstvo dôkladne vyčistite (pozri odsek „Čistenie a starostlivosť“).

Obsluha pomocou dotykových tlačidiel (obrázok 1a)

Dotykové tlačidlá na ovládacom paneli majú nasledujúce funkcie:





Tlačidlo	Funkcie
	Nastavovanie teploty po 5 °C - vyššia (maximálne do 200 °C)
	- nižšia (minimálne 80 °C)
	Nastavenie času po minútach - dlhšie (maximálne 60 minút)
	- kratšie (minimálne 0 minút)
	Start/Pause na spustenie/prerušenie procesu fritovania
	Zap./Vyp. na zapnutie a vypnutie zariadenia (podržaním tlačidla na cca 2 sekundy)

- Dotykové tlačidlá vždy aktivujte bruškami palcov, nie ich špičkami. Tlačidlá sú citlivé na dotyk, nie je potrebný tlak. Keď zariadenie rozpozná dotyk, ozve sa pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli tlačidlá vždy čisté, suché a aby neboli zakryté predmetmi.

Zobrazovanie a symboly

Indikátory (obrázok 1b)

Indikátory na ovládacom displeji majú nasledujúci význam:

Indikátory	Význam
	Zobrazenie nastavenej teploty (strieda sa so zobrazením času)
	Zobrazenie nastaveného času (strieda sa so zobrazením teploty)
	Ventilátor je aktívny
	Ohrev je aktívny

Symbole potravín (obrázok 1c)

Horný okraj ovládacieho panela obsahuje symboly rôznych potravín s odporúčanou teplotou a dĺžkou varenia.

Symbol	Význam	Teplota	Dĺžka v minútach
	Slanina	180 °C	4 - 5
	Kurča	200 °C	15 - 18
	Garnáty	180 °C	12 - 16
	Steak	180 °C	8 - 12
	Hranolčeky	190 °C	18 - 22
	Zelenina	160 °C	12 - 16

Vyberanie a vkladanie fritovacej nádoby/fritovacieho koša



Výstraha!

Stlačením odblokovacieho tlačidla sa oddelí fritovacia nádoba a fritovací kôš. Náhodné stlačenie odblokovacieho tlačidla môže spôsobiť odpadnutie fritovacej nádoby od fritovacieho koša. Aby sa tomu predišlo, odblokovacie tlačidlo je chránené krytom.

- Uistite sa, že je ochranný kryt vždy uzavretý, aby ste predišli nebezpečenstvu neúmyselného stlačenia tlačidla a oddeleniu fritovacej nádoby.

Vyberanie fritovacej nádoby a fritovacieho koša (obrázok 2 + 3)

- Pomocou rukoväti fritovacieho koša vyťahnite zo zariadenia fritovacia nádoba.
- Fritovacia nádoba postavte na pevnú, rovnú plochu odolnú voči teplu.
- Otvorte ochranný kryt odblokovacieho tlačidla smerom nahor.
- Stlačte odblokovacie tlačidlo a vyberte fritovací kôš.

Vkladanie fritovacej nádoby a fritovacieho koša

- Otvorte ochranný kryt odblokovacieho tlačidla smerom nadol. To zabráni neúmyselnému stlačeniu odblokovacieho tlačidla a pádu fritovacej nádoby.
- Fritovacia nádoba vložte do zariadenia tak, aby západka na rukoväti fritovacieho koša bola v mieste priehlbiny na fritovacej nádobe a počuteľne zapadla na svoje miesto.

- Chyťte fritovací kôš a fritovacia nádoba za rukoväť a vložte ju do zariadenia.

Fritovanie potravín

Vhodné potraviny

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu:

- potravín vhodných na fritovanie, čerstvých potravín
- mrazených polotovarových produktov (napr. hranolčekov, zemiakov, jarných roliek, kalamárov, kuracích nugetiek, rezňov a pod.).

Potraviny s vysokým podielom tuku, ako sú napr. klobásky, nie sú vhodné na úpravu v teplovzdušnej fritéze. Tuk by mohol kvapkať do fritovacej nádoby a páliť sa.

Príprava fritézy

- Zariadenie postavte na pevnú, rovnú plochu odolnú voči teplu.
- Vyťahnite napájací kábel z káblovej priehradky na zadnej strane.
- Zapojte napájací kábel do nepoškodenej, správne nainštalovanej bezpečnostnej zásuvky.

Vkladanie potravín (obrázok 4)

Pozor!

Fritovací kôš naplňajte nanajvýš po označenie MAX. Nadmerné množstvo fritovaných potravín sa môže dostať do kontaktu s ohrievacím prvkom a spôsobiť požiar.

- Otvorte ochranný kryt odblokovacieho tlačidla smerom nadol.
- Pomocou rukoväti fritovacieho koša vyťahnite zo zariadenia fritovacia nádoba.
- Potraviny na fritovanie vložte do fritovacieho koša.

- Uistite sa, že je fritovací kôš správne vložený do fritovacej nádoby a zablokovaný.
- Naplnený fritovací kôš vložte spolu s fritovacou nádobou do zariadenia.

Zapnutie a vypnutie zariadenia

Upozornenie: Zariadenie je možné spustiť len vtedy, ak je vložený fritovací kôš a fritovacia nádoba.

- Zapojte napájací kábel do nepoškodenej, správne nainštalovanej bezpečnostnej zásuvky.
- Zapnite zariadenie podržaním tlačidla Zap./Vyp. na cca 2 sekundy. Ozve sa pípnutie a na ovládacom paneli sa bude striedavo zobrazovať teplota (200 °C) a čas (15 minút).
- Na vypnutie prístroja podržte tlačidlo Zap./Vyp. na cca 2 sekundy.

Nastavenie teploty a času

Odporúčané teploty a dĺžky varenia pre rôzne jedlá môžete nájsť v tabuľke v časti „odporúčania na prípravu“.

- Pomocou tlačidiel na nastavovanie teploty zvolte požadovanú teplotu. Teplota je nastaviteľná v rozsahu od 80 do 200 °C postupne po 5 °C.
- Pomocou tlačidiel na nastavovanie dĺžky zvolte požadovaný čas. Dĺžka je nastaviteľná v rozsahu od 0 do 60 minút postupne po 1 minúte.

Upozornenie:

- Jednorazový, krátky dotyk tlačidla na nastavenie teploty a času spôsobí postupné zvyšovanie alebo znižovanie hodnôt.
- Dlhšie podržanie tlačidla spôsobí rýchle zvyšovanie alebo znižovanie hodnôt.

Hodnoty nastavenej teploty a dĺžky varenia sa striedavo zobrazujú na ovládacom paneli.

Na prednej strane zariadenia nad rukoväťou koša sa rozsvieti v závislosti od nastavenej teploty 1 až 4 modré kontroly.

- 4 kontrolky pri teplote 180 až 200 °C
- 3 kontrolky pri teplote 150 až 175 °C
- 2 kontrolky pri teplote 120 až 145 °C
- 1 kontrolka pri teplote 80 až 115 °C

Ak používateľ do 2 minút nespustí fritovanie pomocou tlačidla Start/Pause, zariadenie sa zapne automaticky.

Spustenie fritovania

- Fritovací proces sa spúšťa stlačením tlačidla Start/Pause.
 - Zapne sa ventilátor a ohrev.
 - Symboly pre ohrev a ventilátor sa zobrazujú na ovládacom paneli.
 - Kontrolky na prednej strane zariadenia blikajú načerveno.
 - Hodnoty nastavenej teploty a dĺžky varenia sa striedavo zobrazujú na ovládacom paneli a dĺžka varenia sa skrakuje.

Prerušenie fritovania



Upozornenie!

Zariadenie, fritovací kôš a fritovacia nádoba sú veľmi horúce. Hrozí nebezpečenstvo popálenia! Používajte len dodané rukoväte a spínače.

- Počas fritovacieho procesu môžete kedykoľvek skontrolovať stav varenia tak, že pomocou rukoväte fritovacieho koša vytiahnete fritovaciu nádobu zo zariadenia.
 - Zariadenie sa automaticky vypne.

- Po uplynutí polovice času varenia zatras- te fritovacím košom, aby ste dosiahli rov- nomerný fritovací efekt.
- Zasuňte fritovaciú nádobu späť do zaria- denia.
 - Zariadenie sa automaticky znovu zapne a čas pokračuje.
- Alternatívne môžete stlačiť tlačidlo Start/ Pause a prerušiť fritovací proces.
- Ak opäť aktivujete tlačidlo Start/Pause, fritovací proces bude pokračovať.

Koniec fritovacieho procesu

Po uplynutí nastaveného času sa šesťkrát po sebe ozve pípnutie a na časovom disp- leji zároveň šesťkrát zabliká „00“. Potom sa prístroj automaticky vypne.



Upozornenie!

Zariadenie, fritovací kôš a frito- vacia nádoba sú veľmi horúce. Hrozí nebezpečenstvo popále- nia! Používajte len dodané ruko- väte a spínače.

- Pomocou rukoväte fritovacieho koša opa- trne vyťahnite zo zariadenia fritovaciú nádobu.
- Fritovaciú nádobu s fritovacím košom postavte na pevnú, rovnú plochu odolnú voči teplu.
- Otvorte ochranný kryt odblokovacieho tlačidla smerom nahor a stlačením odblo- kovacieho tlačidla vyberte fritovací kôš.
- Ak nechcete fritovať žiadne ďalšie potra- viny, vyťahnite sieťovú zástrčku zo zá- suvky a nechajte zariadenie a príslušen- stvo úplne vychladnúť.

Odporúčania na prípravu

Jedlo	Hmotnosť (gramy)	Čas (minúty)	Teplota (°C)	Zatrase- nie *	Poznámka
Zemiaky a hranolčky					
Tenké mrazené hranolčky	300 - 400	15 - 20	190	áno	
Hrubé mrazené hranolčky	300 - 400	18 - 22	190	áno	
Gratinované zemiaky	500	20 - 25	200	áno	
Mäso a hydina					
Steak	100 - 500	8 - 12	180	nie	
Bravčová kotleta	100 - 500	8 - 12	180	nie	
Hamburger	100 - 500	10 - 20	180	nie	
Klobása	100 - 500	6 - 10	200	nie	
Kuracie stehno	100 - 500	16 - 20	200	nie	
Kuracie prsia	100 - 500	15 - 20	200	nie	

Jedlo	Hmotnosť (gramy)	Čas (minúty)	Teplota (°C)	Zatrásenie *	Poznámka
Snacky					
Jarné závitky	100 - 400	8 - 10	200	áno	Polotovary určené do rúry
Mrazené kuracie nugetky	100 - 500	12 - 15	200	áno	Polotovary určené do rúry
Mrazené rybie prsty	100 - 400	6 - 10	200	nie	Polotovary určené do rúry
Pečený obalovaný syr	100 - 400	8 - 10	180	nie	Polotovary určené do rúry
Zelenina, plnená	100 - 400	15 - 18	160	nie	Polotovary určené do rúry

Informácie uvedené v tejto tabuľke sú iba orientačné. V závislosti od teploty, vlastností potraviny pod sa môžu vyššie uvedené hodnoty v praxi líšiť.

* Na rovnomerné fritovanie niektorých potravín (napr. hranolčekov) je potrebné potravinami po polovici času varenia zatrasť.

Poznámka o akrylamide:

Pri horúcom fritovaní môžu vznikať zdraviu škodlivé látky.

- Odstráňte spálené zvyšky jedál.
- Nedovoľte, aby boli potraviny po fritovaní príliš tmavé.

Čistenie a starostlivosť



Výstraha!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom kvôli vlhkosti! Prístroj

- neponárajte do vody,
- nedržte pod tečúcou vodou,
- neumývajte v umývačke riadu.



Upozornenie!

Zariadenie, fritovací kôš a fritovacia nádoba môžu byť veľmi horúce. Hrozí nebezpečenstvo popálenia! Pred čistením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.

Pozor!

Nepoužívajte ani špongie s drsnou stranou, ani abrazívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili povrchy prístroja a príslušenstva.

Čistenie zariadenia

- Zariadenie pred čistením vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Pred čistením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Vnútorne plochy fritovacieho priestoru utrite pomocou malého množstva teplej vody a mäkkej špongie.
- Nečistoty alebo zvyšky jedla na ohrievacích prvkoch môžete opatrne odstrániť čistiacou kefkou.
- Vonkajšie plochy a ovládací panel čistite len mäkkou, mierne navlhčenou utierkou.
- Všetky diely potom starostlivo vysušte.

Čistenie fritovacej nádoby a fritovacieho koša

Pozor! Fritovacia nádobu a fritovací kôš nikdy nečistite v umývačke riadu. Tieto diely nie sú vhodné do umývačky.

- Fritovacia nádobu a fritovací kôš čistite mäkkou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Následne ich opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely potom starostlivo vysušte.

Premiestňovanie zariadenia (obrázok 5)

Na uľahčenie prenášania má zariadenie držadlo.

- Pred prenosom nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Vyklopte držadlo smerom nahor a preneste zariadenie uchopením za držadlo.

Skladovanie

- Zariadenie a príslušenstvo pred uložením vyčistite.
- Napájací kábel zasuňte do káblovej priehradky na zadnej strane zariadenia.
- Zariadenie skladujte na suchom mieste.

Pomoc pri poruchách

Problém	Možné príčiny	Pomoc
Zariadenie nefunguje.	Napájací kábel nie je zapojený.	Zapojte napájací kábel do nepoškodenej, správne nainštalovanej bezpečnostnej zásuvky.
	Tlačidlo Start/Pause nebolo stlačené.	Spustíte fritovací proces pomocou tlačidla Start/Pause.
	Doba pečenia je nastavená na 0 minút.	Upravte dĺžku varenia na viac ako 0 minút a spustíte fritovací proces pomocou tlačidla Start/Pause.
	Chýba fritovacia nádoba alebo nie je úplne zasunutá.	Vložte fritovaciu nádobu do zariadenia správnym spôsobom.
Jedlo sa nevarí.	Kusy fritovanej potraviny sú príliš veľké.	Narežte ich na menšie kúsky. Menšie kúsky sa varia rovnomernejšie.
	Teplota varenia je príliš nízka.	Nastavte vyššiu teplotu varenia.
	Dĺžka varenia je príliš krátka.	Nastavte väčšiu dĺžku varenia.
Jedlo nie je rovnomerne uvarené.	Fritované jedlo je príliš blízko pri sebe.	Niektorými fritovanými potravinami, ako sú napr. hranolčky, je potrebné po polovici dĺžky varenia zatriať. Zatraste fritovacím košom.
Fritovacia nádoba sa nedá zasunúť do zariadenia.	Fritovací kôš je preplnený.	Fritovací kôš nenaplňujte viac ako po označenie MAX.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Vyprážené jedlo je veľmi masťné.	Pri ohreve veľmi masťného jedla steká tuk do fritovacej nádoby a vo fritovacej nádobe vzniká vyššia teplota ako obvykle. Zariadenie a výsledok varenia to neovplyvní.
	Vo fritovacej nádobe sú zvyšky tuku z predchádzajúceho varenia.	Vo fritovacej nádobe sa spaľujú zvyšky tuku. Po každom použití vyčistite fritovaciu nádobu.
Čerstvé hranolčky nie sú chrumkavé.	Zemiaky sú príliš vlhké.	Čerstvo nakrájané, surové hranolčky vysušte a potom ich pokvapkajte trochu oleja.
	Zemiaky sú narezané na príliš veľké kusy.	Narežte ich na menšie kúsky.


Problém	Možné príčiny	Pomoc
Čerstvé hranolčky sú opečené nerovnomerne.	Nakrájané, surové hranolčky neboli dostatočne namočené do vody.	Čerstvo rezané, surové hranolčky dajte na nejaký čas vo vody, aby sa odstránil škrob z ich povrchu. Potom hranolčky nechajte odkvapkať a osušte ich papierovou kuchynskou utierkou.
	Použitá odroda zemiakov nie je vhodná na fritovanie.	

Likvidácia

Likvidácia obalu

Obal výrobku je vyrobený z materiálov vhodných na recykláciu. Obalové materiály odstraňujte v súlade s ich označením v rámci verejných zberných dvorov, resp. podľa miestnych predpisov.

Likvidácia starého prístroja

 Pokiaľ už elektrický prístroj ďalej nechcete používať, bezplatne ho odovzdajte vo verejnom zbernom dvore pre staré elektrické spotrebiče. Staré elektrické spotrebiče sa v žiadnom prípade nesmú likvidovať prostredníctvom zberných smetných nádob (pozri symbol).

Ďalšie pokyny k likvidácii

Váš starý elektrický prístroj odovzdajte tak, aby nebola ovplyvnená jeho ďalšia recyklácia.

Staré elektrické spotrebiče môžu obsahovať škodlivé látky. Pri nesprávnej manipulácii alebo poškodení prístroja môžu tieto pri jeho neskoršej recyklácii spôsobiť ujmu na zdraví alebo znečistiť vodné toky či pôdu.

Technické údaje

Model	DF-D0201
Napätie	220 - 240 V~
Frekvencia	50/60 Hz
Príkonnosť	1300 W
Max. fritovacia kapacita	2,4 litra
Rozmery prístroja	Dĺžka x šírka x výška cca 352 x 270 x 316 mm

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 58 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.



Záruka

Kaufland vám poskytuje záruku 3 roky, ktorá začína plynúť dňom kúpy.

Zo záruky sú vylúčené poškodenia, ktoré boli spôsobené nerešpektovaním pokynov v návode na obsluhu, nesprávnym používaním, neodborným zaobchádzaním, samovoľnými opravami alebo nedostatočnou údržbou a starostlivosťou.

Уважаеми клиенти,

Поздравяваме Ви с покупката на Вашия нов уред. Избрали сте продукт с прекрасно съотношение цена/качество, който ще Ви доставя много радости.

Преди да използвате уреда, запознайте се с всички инструкции за обслужване и безопасност.

Използвайте уреда само според описанието и за посочените области на приложение. При предаване на уреда на трети лица предайте им и цялата му документация.

Обхват на доставката

- Корпус на фритюрника с горещ въздух (А)
- Кошница за пържене (В) с дръжка (С) и бутон за отключване (D)
- Съд за пържене (Е)
- Инструкция за употреба

Проверете дали са налице всички части и дали по уреда няма повреди от транспортирането.

Не пускайте в експлоатация повреден уред!

При повреда, моля, обръщайте се към филиал на Kaufland.

Безопасност

Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно следните указания за безопасност.

За безопасна употреба следвайте указанията за безопасност по-долу.

Употреба по предназначение

- Използвайте уреда само за пържене на подходящи за фритюрник пресни хранителни продукти или годни за пържене полуфабрикати от щанда за дълбоко замразени храни (напр. пържени картофи, картофи по селски, пролетни ролца, калмари на кръгчета, пилешки хапки, шницели и др.).
- Фритюрникът с горещ въздух не е предназначен за използване с олио или мазнина за пържене. Поради горещия въздух олиото, мазнината и другите течности могат да се запалят. Никога не пълнете съда за пържене с олио, мазнина или други течности.
- Не използвайте уреда на открито.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба. Той не е предвиден за промишлено приложение.
- Използвайте уреда само за описаното приложение и с оригиналните принадлежности. Всяка друга употреба или изменение се смятат за несъответстващи на предназначението. Не се поема отговорност за щети,

причинени от употреба, несъответстваща на предназначението, или неправилно обслужване.

Безопасност на деца и хора



Предупреждение!

За децата има опасност от задушаване при игра с опаковката! Непременно дръжте опаковката далече от деца.

- Този уред не бива да се използва от деца на възраст под 8 години.
- Деца на възраст 8 години и повече, както и възрастни хора с намалени физически, сензорни или ментални способности или с недостатъчно опит и познания могат да използват уреда само под наблюдение или след като са инструктирани относно безопасната му работа и са разбрали произтичащите опасности.
- Деца не трябва да играят с уреда.
- Деца под 8 години да се държат настрана от уреда и неговия захранващ кабел.
- Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8-годишна възраст и не се наблюдават.

Общи инструкции за безопасност

- Уредът не трябва да се използва, ако са повредени захранващият кабел или корпусът.
- Ако захранващият кабел е повреден, той може да бъде заменен само от оторизиран сервиз, за да се предотвратят опасности.
- Уредът трябва да се използва само с доставените принадлежности.



Внимание!

Символът върху уреда указва повърхности, които по време на работа се нагряват. Не докосвайте тези повърхности и зоните около тях.

- Уредът и принадлежностите му се нагряват по време на работа. Винаги използвайте дръжките и бутоните на уреда.
- По време на работа се пазете от отвора за изкарване на пара в задната част на уреда. Излизащата пара може да доведе до изгаряния!

- При изваждане на съда и кошницата за пържене може да се надигне гореща пара и да доведе до изгаряния. Внимавайте лицето и ръцете да не са директно над уреда.
- Уредът не е подходящ за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не потапяйте уреда във вода или в други течности и не го почиствайте под течаща вода.
- Уверявайте се, че върху електрическият кабел или върху щепсела не капе вода.
- Уредът не трябва да се почиства в съдомиялна машина.
- Пълнете кошницата за пържене максимум до маркировката MAX. Ако продуктът за пържене е твърде много, може да се възпламени при контакт с нагревателния елемент.
- Оставете уреда да се охлади напълно, преди да го транспортирате.
- Спазвайте инструкциите в раздел „Почистване и поддръжка“.

Безопасност при монтаж и свързване

- Свържете уреда към електрозахранването, чийто напрежение и честота съвпадат с данните от етикета за типа! Етикетата с указанията за типа на уреда се намира на долната му страна.
- Свържете уреда само към обезопасен контакт, който не е повреден и е инсталиран в съответствие с изискванията.
- Не поставяйте уреда в близост до течаща вода или източници на топлина (напр. газови или електрически печки).
- Уредът трябва да се използва и поставя върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност.
- Осигурете достатъчно за безопасността разстояние от минимум 10 см до стената, както и до други предмети.
- Никога не използвайте уреда под окачени шкафове, до пердета или други възпламеними предмети.

- В близост до уреда да няма свободно висящи кабели, в които човек може да се оплете и да повлече уреда.

Безопасност по време на работа

- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до горещите части на уреда.
- Отворите за проветрение да не се покриват по време на работа.
- Не пъхайте предмети в отворите за проветрение.
- Никога не пълнете съда за пържене с олио, мазнина или други течности. Поради горещия въздух олиото, мазнината и другите течности могат да се запалят.
- Никога не поставяйте кошницата без съда за пържене в уреда. В противен случай ястията ще изгорят.

- Винаги поставяйте горещите съд и кошница за пържене върху топлоустойчива подложка.
- При прекомерно образуване на дим веднага изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта. Изчакайте димът да се разсее, преди да вадите съда за пържене от уреда.
- Никога не местете уреда по време на работа.
- След всяка употреба изключвайте щепсела от контакта.

Безопасност при почистване

- Преди да почистите или приберете уреда, оставете го да се охлади.
- Преди всяко почистване изключвайте уреда и от електрическото захранване.

Преди първото пускане в експлоатация

Отстраняване на опаковъчния материал







- Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали от уреда.

Почистване преди първа употреба

- Преди първа употреба почистете внимателно уреда и принадлежностите (виж раздел „Почистване и поддръжка“).

Използване на сензорните бутони (фиг. 1a)

Сензорните бутони върху полето за управление имат следните функции:

Бутон	Функция
	Настройка на температурата на интервали от по 5 °C
	- нагоре (до 200 °C максимум) - надолу (до 80 °C минимум)
	Настройка на времето на интервали от по 1 минута
	- по-дълго (до 60 минути максимум) - по-късо (до 0 минути минимум)
	„Старт/пауза“ за стартиране/прекъсване на процеса на готвене
	„Вкл/изкл“ за включване и изключване на уреда (задръжте бутона натиснат за ок. 2 секунди)

- Докосвайте сензорните бутони с възглавничките, а не с върховете на пръстите.
Бутоните реагират на допир, не е нужно натискане.
Когато уредът разпознае докосване, прозвучава сигнален тон.
- Внимавайте бутоните винаги да са чисти, сухи и да не са покрити от предмети.

Индикации и символи

Индикации (фиг. 1b)

Индикациите върху полето за управление имат следното значение:

Индикация	Значение
	Индикация на настроената температура (редува се с индикацията на времето)
	Индикация на настроеното време (редува се с индикацията на температурата)
	Вентилаторът е активен
	Нагряването е активно

Символи за хранителни продукти (фиг. 1c)

Горният ръб на полето за управление съдържа символи за различните хранителни продукти с препоръки за температура и време за готвене.

Символ	Значение	Температура	Време в минути
 180 °C 4-5min.	Бекон	180 °C	4 - 5
 200 °C 15-18min.	Пиле	200 °C	15 - 18
 180 °C 12-16min.	Скариди	180 °C	12 - 16
 180 °C 8-12min.	Стек	180 °C	8 - 12
 190 °C 18-22min.	Пържени картофи	190 °C	18 - 22
 160 °C 12-16min.	Зеленчуци	160 °C	12 - 16

Изваждане и поставяне на съда/кошницата за пържене



Предупреждение!

Чрез натискане на бутона за отключване се отключват съдът и кошницата за пържене. При неволно натискане на бутона за отключване съдът за пържене може да падне от кошницата. За да се предотврати това, бутонът за отключване е покрит със защитно капаче.

- Уверете се, че защитното капаче винаги е надолу, за да не може неволно да се натисне бутонът за отключване и съдът за пържене да не може да падне.

Изваждане на съда и кошницата за пържене (фиг. 2 + 3)

- Изтеглете съда за пържене за дръжката на кошницата и го извадете от уреда.
- Поставете съда за пържене върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност.
- Вдигнете защитното капаче на бутона за отключване нагоре.
- Натиснете бутона за отключване и извадете кошницата за пържене нагоре от съда за пържене.

Поставяне на съда и кошницата за пържене

- Свалете защитното капаче на бутона за отключване надолу. Това не позволява неволното натискане на бутона

за отключване и падането на съда за пържене.

- Поставете кошницата за пържене в съда така, че фиксаторът върху дръжката на кошницата да влезне в уширението върху съда за пържене и да се чуе, че щраква.
- Хванете кошницата за пържене със съда за дръжката и я поставете в уреда.

Пържене на хранителни продукти

Подходящи хранителни продукти

Фритюрникът с горещ въздух е подходящ за приготвяне на:

- подходящи за пържене пресни хранителни продукти
- подходящи за пържене полуфабрикати от щанда за дълбоко замразени храни (напр. пържени картофи, картофи по селски, пролетни ролца, калмари на кръгчета, пилешки хапки, шницели и др.).

Хранителните продукти с голямо съдържание на мазнина, напр. наденичките, не са подходящи за фритюрника с горещ въздух. Мазнината ще се стече в съда за пържене и ще се запали.

Подготовка на фритюрника

- Поставете уреда върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност.
- Изтеглете електрическия кабел от отделението за кабел от задната страна на уреда.
- Пъхнете щепсела в безопасен контакт, който не е повреден и е инсталиран в съответствие с изискванията.

Пълнене на продукт за пържене (фиг. 4)

Внимание!

Пълнете кошницата за пържене максимум до маркировката MAX. Ако продуктът за пържене е твърде много, може да се възпламени при контакт с нагревателния елемент.

- Свалете защитното капаче на бутона за отключване надолу.
- Изтеглете съда за пържене за дръжката на кошницата и го извадете от уреда.
- Напълнете кошницата за пържене с продукти.
- Уверете се, че кошницата за пържене е правилно фиксирана в съда за пържене.
- Поставете напълнената кошница заедно със съда за пържене в уреда.

Включване и изключване на уреда

Указание: Уредът може да се включи само ако кошницата и съдът за пържене са поставени.

- Пъхнете щепсела в безопасен контакт, който не е повреден и е инсталиран в съответствие с изискванията.
- Включете уреда, като докоснете за ок. 2 секунди бутона „Вкл/изкл“. Прозвучава сигнален тон и полето за управление показва с редуване предварително настроената температура (200 °C) и времето (15 минути).
- За да изключите уреда, докоснете бутона „Вкл/изкл“ за ок. 2 секунди.

Настройка на температура и време

Препоръки за температурата и времето за готвене за различните ястия можете да откриете в таблицата в раздел „Препоръки за приготвяне“.

- Настройте с бутоните за настройка на температурата желаната температура. Температура, която може да се настройва: от 80 до 200 °C на интервали от по 5 °C.
- Настройте с бутоните за настройка на времето желаното време. Време, което може да се настройва: от 0 до 60 минути на интервали от по 1 минута.

Указание:

- Еднократното кратко натискане на сензорните бутони за настройка на температура или време влияе постъпково върху повишаването или понижаването на стойността.
- Трайното натискане води до по-бързо повишаване или понижаване на стойността.

Стойностите на настроените температура и време се показват с редуване в полето за управление.

От предната страна на уреда над дръжката на кошницата според настроената температура светят 1 до 4 сини светлинни индикации.

- 4 светлинни индикации при 180 до 200 °C
- 3 светлинни индикации при 150 до 175 °C
- 2 светлинни индикации при 120 до 145 °C
- 1 светлинна индикация при 80 до 115 °C

Ако в рамките на ок. 2 минути не се извърши стартиране на процеса на пържене с бутона „Старт/пауза“, уредът автоматично се изключва.

Стартиране на процеса на пържене

- Стартирайте процеса на пържене, като натиснете бутона „Старт/пауза“.
 - Вентилаторът и нагриването се включват.
 - Символите за нагриване и вентилатор се показват на полето за управление.
 - Светлинните индикации от предната страна на уреда мигат в червено.
 - Стойностите на настроените температура и време мигат с редуване в полето за управление и времето започва да тече наобратно.

Прекъсване на процеса на пържене



Внимание!

Уредът, кошницата за пържене и съдът за пържене са много горещи. Опасност от изгаряне! Използвайте само предвидените дръжки и превключватели.

- По време на процеса на пържене можете по всяко време да проверите степента на сготвяне чрез изтегляне на съда за пържене за дръжката на кошницата и изваждането му от уреда.
 - Уредът автоматично се изключва.
- Разтърсете кошницата за пържене след половината от времето на готвене, за да постигнете равномерно пържене.

- Избутайте обратно съда за пържене в уреда.
- Уредът автоматично се включва отново и времето продължава да тече.
- Алтернативно можете да докоснете бутона „Старт/пауза“, за да прекъснете процеса на пържене.
- Ако докоснете отново бутона „Старт/пауза“, процесът на пържене продължава.



Внимание!

Уредът, кошницата за пържене и съдът за пържене са много горещи. Опасност от изгаряне! Използвайте само предвидените дръжки и превключватели.

- Изтеглете съда за пържене за дръжката на кошницата и извадете внимателно от уреда.
- Поставете съда за пържене заедно с кошницата върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност.
- Вдигнете защитното капаче на бутона за отключване нагоре и свалете кошницата за пържене с натискане на бутона за отключване.
- Ако не желаете да пържите повече хранителни продукти, изтеглете щепсела от контакта и оставете уреда и принадлежностите да се охладят напълно.

Край на процеса на пържене

След като настроеното време е изтекло, прозвучава сигнален тон шест пъти един след друг и в индикацията за време „00“ мига едновременно шест пъти.

След това уредът автоматично се изключва.

Препоръки за приготвяне

Ястие	Тегло (грама)	Време (минути)	Температура (°C)	Разтърсване *	Забележка
Картофи и пържени картофи					
Тънки дълбоко замразени картофи	300 - 400	15 - 20	190	да	
Дебели дълбоко замразени картофи	300 - 400	18 - 22	190	да	
Огретен от картофи	500	20 - 25	200	да	
Месо и птици					
Стек	100 - 500	8 - 12	180	не	
Свински котлет	100 - 500	8 - 12	180	не	
Хамбургер	100 - 500	10 - 20	180	не	
Наденица	100 - 500	6 - 10	200	не	
Пилешко бутче	100 - 500	16 - 20	200	не	
Пилешки гърди	100 - 500	15 - 20	200	не	

Ястие	Тегло (грама)	Време (минути)	Температура (°C)	Разтърсване *	Забележка
Закуски					
Пролетни ролца	100 - 400	8 - 10	200	да	Готово ястие за фурна
Дълбоко замразени пилешки хапки	100 - 500	12 - 15	200	да	Готово ястие за фурна
Дълбоко замразени рибни пръчици	100 - 400	6 - 10	200	не	Готово ястие за фурна
Печен, паниран кашкавал	100 - 400	8 - 10	180	не	Готово ястие за фурна
Зеленчуци, пълнени	100 - 400	15 - 18	160	не	Готово ястие за фурна

Данните в тази таблица са само ориентировъчни. В зависимост от температурата, свойствата на хранителните продукти и др. посочените стойности могат да са различни на практика.

* За равномерно пържене определени ястия (напр. пържени картофи) трябва да се разтърсват по средата на готвенето.

Указание за акриламид:

При пържене с твърде висока температура могат да възникнат опасни за здравето вещества.

- Отстранявайте изгорелите остатъци от храни.
- Не оставяйте храните да се изпържват до получаване на твърде тъмен цвят.

Почистване и поддръжка



Предупреждение!

При влага има опасност от токов удар! Уредът

- не трябва да се потапя във вода;
- не трябва да се държи под течаща вода;
- не трябва да се почиства в съдомиялна машина.



Внимание!

Уредът, кошницата и съдът за пържене могат да са много горещи. Опасност от изгаряне! Оставете уреда да се охлади напълно преди почистването.

Внимание!

Не използвайте абразивни гъби, нито абразивни почистващи препарати, за да не повредите повърхностите на уреда и неговите принадлежности.

Почистване на уреда

- Преди почистване изключвайте уреда и изтегляйте щепсела от контакта.
- Оставете уреда да се охлади напълно преди почистването.
- Избърсвайте вътрешните повърхности на отделението на съда за пържене с мека гъба и малко гореща вода.
- Замърсяванията и остатъците от храна по нагревателните елементи можете да отстраните внимателно с четка за миене.
- Почиствайте външните повърхности и полето за управление с мека, леко навлажнена кърпа.

- Изсушете след това внимателно всички части.

Почистване на съда и кошницата за пържене

Внимание! Съдът и кошницата за пържене не трябва да се почистват в съдомиялна машина. Частите не са подходящи за съдомиялни машини.

- Почиствайте съда и кошницата за пържене с мека кърпа в разтвор на топла вода и мек препарат за почистване на съдове.
- След това изплакнете с чиста вода.
- Изсушете след това внимателно всички части.

Транспортиране на уреда (фиг. 5)

Уредът разполага с дръжка за носене за лесно транспортиране.

- Оставете уреда да се охлади, преди да го транспортирате.
- Издърпайте дръжката за носене нагоре и носете уреда за дръжката.

Съхранение

- Почиствайте уреда и принадлежностите, преди да го съхранявате.
- Вкарайте електрическия кабел в отделението за кабел от задната страна на уреда.
- Съхранявайте уреда на сухо място.

Помощ при повреди

Проблем	Възможни причини	Помощ
Уредът не функционира.	Щепселът не е пъхнат в контакта.	Пъхнете щепсела в обезопасен контакт, който не е повреден и е инсталиран в съответствие с изискванията.
	Бутонът „Старт/пауза“ не е натиснат.	Стартирайте процеса на готвене с бутона „Старт/пауза“.
	Времето за готвене е настроено на 0 минути.	Настройте времето на готвене на повече от 0 минути и стартирайте процеса на готвене с бутона „Старт/Пауза“.
	Съдът за пържене не е поставен или не е в каран докрай.	Поставете правилно съда за пържене в уреда.
Ястията не са готови.	Продуктите за пържене са твърде големи.	Нарежете на по-малки парчета. По-малките парчета се готвят по-равномерно.
	Температурата на готвене е твърде ниска.	Настройте по-висока температура на готвене.
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте по-дълго време за готвене.
Ястията не са равномерно сготвени.	Продуктите за пържене са плътно един върху друг.	Някои продукти за пържене, като напр. пържените картофи, трябва да се разтърсват по средата на готвенето. Разтърсете кошницата за пържене.
Съдът за пържене не може да се пъхне в уреда.	Кошницата за пържене е препълнена.	Не пълнете кошницата за пържене над маркировката MAX.
От уреда излиза бял пушек.	Продуктът за пържене е много мазен.	При загряване на много мазен продукт за пържене мазнината се стича в съда за пържене и топлината в него става по-голяма от нормалното. Уредът и резултатът от готвенето не се влияят негативно от това.
	В съда за пържене има остатъци мазнина от предишното готвене.	Остатъците мазнина изгарят в съда за пържене. Почиствайте съда за пържене след всяка употреба.


Проблем	Възможни причини	Помощ
Пресните пържени картофи не стават хрупкави.	Картофите са твърде влажни.	Прясно нарязаните сурови картофи трябва да се изсушат и след това да се поръсат с малко олио.
	Картофите са нарязани на твърде големи парчета.	Нарежете картофите на по-малки парчета.
Пресните пържени картофи са изпържени неравномерно.	Нарязаните сурови картофи не са достатъчно натопени във вода.	Прясно нарязаните картофи се поставят за известно време във вода, за да се отстрани скорбялата от повърхността. След това картофите се отцеждат и се изсушават с кухненска хартия.
	Използваният сорт картофи не е подходящ за пържене.	

Отстраняване на отпадъците

Изхвърляне на опаковката

Опаковката на продукта е от рециклиращи се материали. Отстранявайте материалите на опаковката в съответствие с обозначението им на обществените места за събиране на отпадъци, респ. според изискванията във Вашата страна.

Отстраняване на непотребния уред

 Ако не искате повече да използвате уреда, предайте го безплатно в пункта за събиране на стари електроуреди. В никакъв случай старите електроуреди не трябва да се изхвърлят в контейнера за общи отпадъци (вж. символа).

Други указания за отстраняване

Предайте стария електроуред така, че да не бъде нарушена възможността за неговата повторна употреба или преработване.

Старите електроуреди могат да съдържат вредни вещества. При неправилна употреба или повреждане на уреда може впоследствие да възникнат щети за здравето или замърсяване на водите и почвите.

Технически данни

Модел	DF-D0201
Напрежение	220 - 240 V~
Честота	50/60 Hz
Мощност	1300 W
Шум	58 dB(A)
Макс. количество на напълване с продукт за пържене	2,4 литра
Размери на уреда	Дължина x ширина x височина ок. 352 x 270 x 316 мм



Гаранция

Kaufland Ви дава гаранция от 3 години от датата на покупката.

Гаранцията не се отнася за щети, причинени от неспазване на инструкцията за употреба, злоупотреба и неправилно боравене, собственооръчни ремонти или недостатъчно обслужване и грижи.







D

Haben Sie Fragen zur Bedienung des Gerätes?

Schnelle und kompetente Hilfe erhalten Sie über unsere kostenlose Service-Hotline:

☎ 08 00 / 1 52 83 52

(Kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)

E-Mail: service@kaufland.de

www.kaufland.de

CZ

Máte dotazy týkající se obsluhy zařízení?

Rychlou a kompetentní pomoc získáte na naší bezplatné servisní lince:

☎ 800 165 894

(Bezplatné volání z pevné i mobilní sítě v rámci České republiky.)

E-mail: service@kaufland.cz

www.kaufland.cz

HR

Imate li pitanja vezano uz uređaj?

Za brzu i stručnu pomoć nazovite našu službu za korisnike na besplatan broj:

☎ 0800 223 223

(Poziv na broj se ne naplaćuje.)

E-pošta: service@kaufland.hr

www.kaufland.hr

PL

Czy masz pytania dot. działania tego urządzenia?

Szybką i fachową pomoc otrzymasz dzwoniąc na naszą bezpłatną infolinię:

☎ 800 300 062 (Bezpłatna infolinia)

e-mail: service@kaufland.pl

www.kaufland.pl

RO MD

Aveți întrebări cu privire la utilizarea aparatului?

Vă stăm la dispoziție prin asistența rapidă și competentă disponibilă gratuit prin hotline-ul nostru:

☎ 0800 080 888

(Număr apelabil gratuit din rețelele: Orange, Vodafone, Telekom, Upe România și RCS&RDS)

e-mail: service@kaufland.ro

www.kaufland.ro

SK

Máte otázky týkajúce sa obsluhy zariadení?

Rýchlu a kompetentnú pomoc získate na našom bezplatnom servisnom linku:

☎ 0800/152 835

(Bezplatne z pevnej telefonnej linky a mobilu.)

E-mail: service@kaufland.sk

www.kaufland.sk

BG

Имате ли въпроси относно използването на уреда?

Бърза и компетентна помощ можете да получите по нашата безплатна сервисна гореща линия:

☎ 0800 12 220

(Обадете ни се безплатно от цялата страна.)

Имейл: service@kaufland.bg

www.kaufland.bg

- D** Die aktuelle Bedienungsanleitung finden Sie auch unter: www.kaufland.de
- CZ** Aktuální návod k použití je možné nalézt také na adrese: www.kaufland.cz
- HR** Upute za uporabu možete potražiti i na adresi: www.kaufland.hr
- PL** Aktualną instrukcję obsługi można znaleźć również na stronie: www.kaufland.pl
- RO** **MD** Din acest moment puteți găsi instrucțiunile de utilizare și pe: www.kaufland.ro
- SK** Aktuálny návod na obsluhu je možné nájsť aj na adrese: www.kaufland.sk
- BG** Актуалното ръководство за употреба можете да намерите също на: www.kaufland.bg

Hersteller / Výrobce / Proizvođač / Producent /
Producător / Výrobca / Производител:

Kaufland Stiftung & Co. KG,
Rötelstr. 35, 74172 Neckarsulm,
Deutschland, Německo, Njemačka, Niemcy,
Germania, Nemecko, Германия

Importator / Distribuitor MD: Kaufland SRL,
str. Sfatul Țării, nr. 29, Chișinău, MD-2012,
Republica Moldova

Дистрибутор: Кауфланд България ЕООД
енд Ко КД, ул. Скопие 1А, 1233 София

Ursprungsland: China / Země původu: Čína /
Zemlja podrijetla: Kina / Wyprodukowano
w Chinach / Țara de origine: China / Krajina
rôvodu: Čína / Страна на произход: Китай

DF-D0201

640 / 1148569 / 3530660
