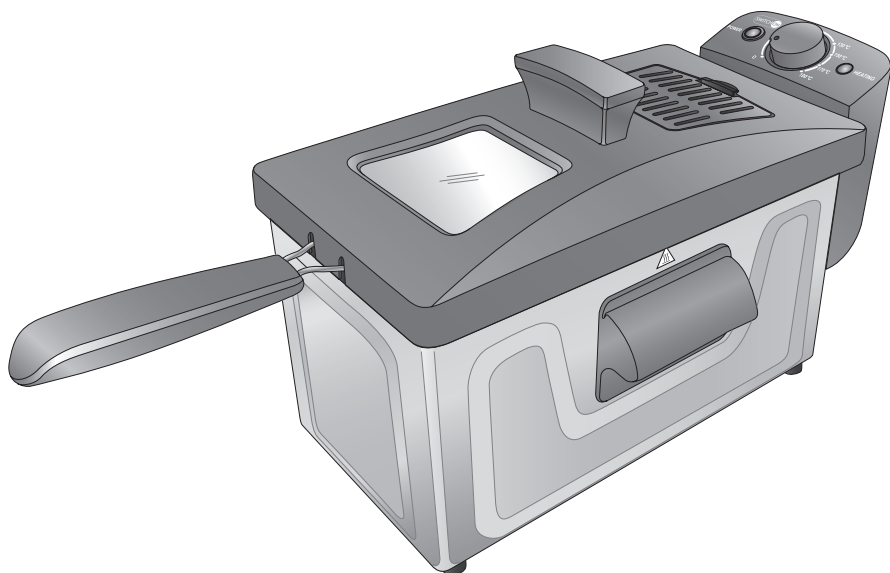


FRITTEUSE

DEEP FRYER



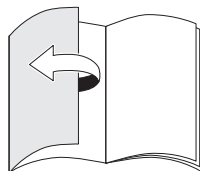
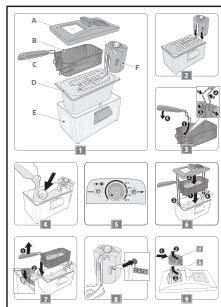
- D** Bedienungsanleitung
- CZ** Návod k obsluze
- HR** Upute za uporabu
- PL** Instrukcja obsługi
- RO** **MD** Instrucțiuni de folosire
- SK** Návod na obsluhu
- BG** Инструкция за употреба



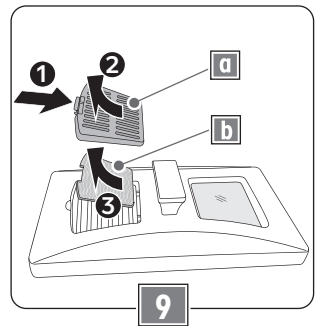
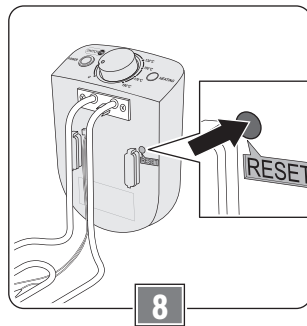
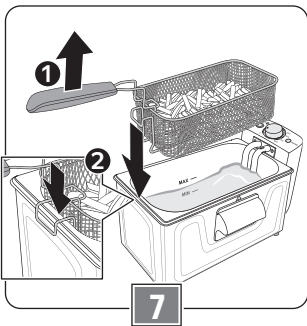
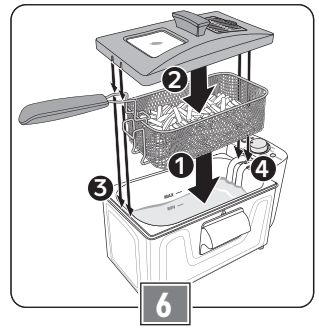
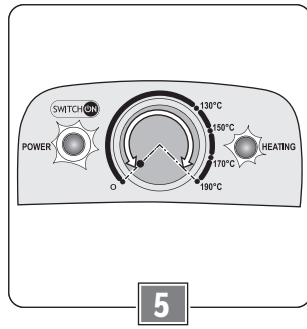
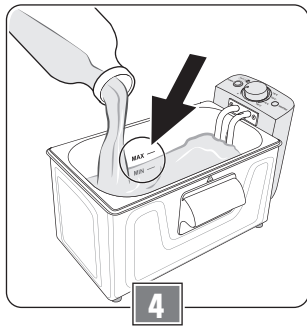
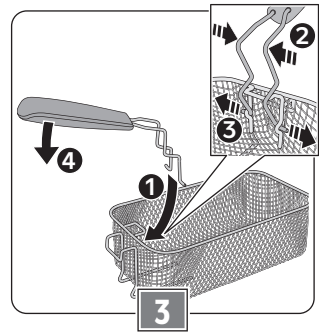
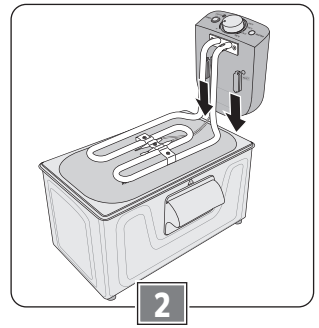
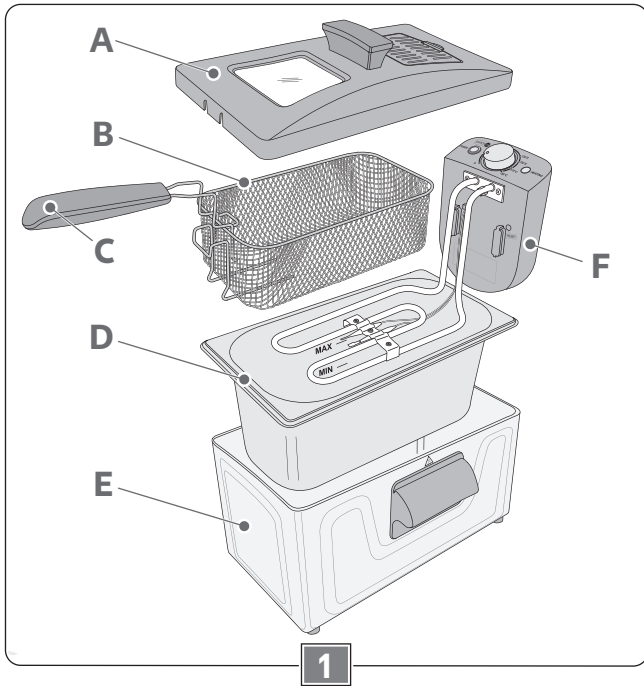
FRITTEUSE | FRITÉZA | FRITEZA | FRYTOWNICA | FRITEUZĂ |
ФРИТЮРНИК



- 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 upoznajte 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	16
HR	Upute za uporabu i sigurnosne upute	27
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	38
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.

Lieferumfang (Bild)

- Deckel (A)
- Frittierkorb (B)
- Griff (C), abnehmbar
- Frittierbehälter (D)
- Fritteusegehäuse (E)
- Schalteinheit mit Heizelement (F)
- 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.

Sicherheit



Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, 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 Zubereiten frittiergeeigneter Lebensmittel.
- 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 Verwendung 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 im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Allgemeine Sicherheit



Vorsicht!

Das Symbol am Gerät weist auf Oberflächen hin, die während des Betriebes heiß werden.

- Berühren Sie diese Flächen und deren Umgebung nicht.
- Benutzen Sie nur die vorgesehenen Griffe und Schalter!

- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- 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.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- 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.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige, ebene und rutschfeste Fläche (z. B. Küchenarbeitsplatte). Sorgen Sie dabei für ausreichend Sicherheitsabstand zur Wand sowie zu allen leicht schmelz- bzw. brennbaren Gegenständen.
- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche benutzt und abgestellt werden.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder Wärmequellen (z. B. heißen Gas- oder Elektroherden).
- Verlegen Sie das Netzkabel stets so, dass niemand darüber stolpern oder das Gerät versehentlich herunterreißen kann.
- Das Netzkabel darf mit den heißen Teilen des Gerätes nicht in Kontakt kommen.
- Das Gerät darf nicht ohne Öl bzw. Fett eingeschaltet werden. Um eine Überhitzung zu vermeiden, schaltet es sich sonst ab.
- Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignete Öle bzw. Fette.
- Das Frittieröl bzw. -fett ist entflammbar! Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn sich das Öl/Fett entzünden sollte. Löschen Sie das Feuer mit dem Deckel der Fritteuse oder mit einer Decke. Verwenden Sie hierfür keinesfalls Wasser.
- Geben Sie niemals Wasser in das Öl/Fett.
- Füllen Sie immer soviel Öl oder geschmolzenes Fett ein, dass sich der Füllstand im Frittierbehälter zwischen den Markierungen MIN und MAX befindet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit Wasser, sondern ausschließlich mit Öl/Fett.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie während des Betriebes Abstand zu den Dampfaustrittsöffnungen im Deckel, da der entweichende Dampf zu Verbrennungen führen kann.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, da sonst kochendes Öl/Fett herausspritzen oder überlaufen kann.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Lassen Sie das Öl/Fett vollkommen abkühlen, bevor Sie das Gerät transportieren.

- Gießen Sie das Öl/Fett niemals in heißem Zustand aus.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung oder Aufbewahrung abkühlen.
- Tauchen Sie die Schalteinheit mit Heizelement nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten und reinigen Sie sie nicht unter fließendem Wasser.
- Die Schalteinheit mit Heizelement darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser.
- Beachten Sie den Abschnitt „Reinigen und Pflegen“.



Dieses Symbol kennzeichnet Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor der ersten Benutzung sorgfältig (siehe dazu Abschnitt „Reinigen und Pflegen“).

Fritteuse vorbereiten

Achtung!

Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Bei Möbeln, die mit Lacken oder Kunststoff beschichtet sind oder mit Pflegemitteln behandelt wurden, kann nicht ausgeschlossen werden, dass diese Stoffe die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter das Gerät..

Schalteinheit einsetzen (Bild)

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, ebene und rutschfeste Fläche.
- Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
- Setzen Sie den Frittierbehälter in das Fritteusengehäuse ein.

- Stecken Sie die Schalteinheit mit dem Heizelement auf das Fritteusengehäuse (Bild 2). Achten Sie darauf, dass die Schienen der Schalteinheit gleichmäßig in die Führungen am Fritteusengehäuse gleiten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schalteinheit korrekt am Fritteusengehäuse befestigt ist.
- Ziehen Sie das Kabel bis zur gewünschten Länge aus dem Kabelfach an der Rückseite der Schalteinheit – aber stecken Sie den Stecker noch nicht ein!

Griff des Frittierkorbes befestigen (Bild)

- Befestigen Sie den Griff an der Halterung des Frittierkorbes.
- Führen Sie den Griff nach vorne geneigt in den Frittierkorb ein (1).
- Drücken Sie die beiden Metallbügel des Griffes zusammen (2).
- Stecken Sie die zusammengedrückten Metallbügel in die Ösen im Inneren des Frittierkorbes und lassen Sie die Metallbügel los (3).
- Klappen Sie anschließend den Griff in Richtung der Halterung (4), damit der Metallsteg des Korbes zwischen die Bügel des Griffes greift.

Auswahl von geeigneten Frittierölen und -fetten



Warnung!

Überschäumendes Öl/Fett kann zu Verbrennungen führen!

- Vermischen Sie nie verschiedene Fett- oder Ölsorten.
- Wechseln Sie unbedingt regelmäßig das Öl/Fett.

Nicht alle Öle/Fette sind für die Verwendung in der Fritteuse geeignet.

Verwenden Sie nur Fette, die erst bei sehr hohen Temperaturen Rauch entwickeln, wie beispielsweise Butterschmalz oder Palmkernfett. Es sind nur raffinierte (heißgepresste) Öle zur Verwendung in der Fritteuse geeignet, da diese erst bei Temperaturen ab 200 °C Rauch entwickeln. Achten Sie darauf, dass das Öl/Fett vom Hersteller als zum Frittieren geeignet bezeichnet wird.

Frittieröl/-fett in die Fritteuse füllen (Bild 4)



Warnung!

Wasser in Verbindung mit heißem Öl/Fett verdampft explosionsartig und das Öl/Fett spritzt heraus oder kann überschäumen. Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben.



Vorsicht!

Zuviel Öl oder Fett kann überlaufen und zu Verbrennungen führen! Zuwenig Öl oder Fett kann das Gerät überhitzen!

- Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur Markierung MAX und nie weniger als bis zur Markierung MIN in den Frittierbehälter.

Wenn Sie Frittieröl verwenden:

- Füllen Sie das Öl direkt in den Frittierbehälter bis der Füllstand zwischen den Markierungen MIN und MAX liegt.

Wenn Sie festes Frittierfett verwenden:

Achtung!

Überhitzungsgefahr!

- Schmelzen Sie niemals das feste Fett im Frittierkorb oder auf dem Heizelement der Fritteuse. Der Aufheizvorgang wäre zu stark und das Gerät könnte beschädigt werden oder das Fett überlaufen bzw. herausspritzen.
- Schneiden Sie das Fett in Stücke und schmelzen Sie es in einem Kochtopf auf dem Herd. Erhitzen Sie es nicht zu stark, um Verbrennungen beim Umfüllen zu vermeiden.
- Gießen Sie das verflüssigte Fett vorsichtig in den Frittierbehälter. Achten Sie hierbei auf die MIN/MAX-Markierung.

Frittieren von Lebensmitteln

Geeignete Lebensmittel

Die Fritteuse dient zum Zubereiten von:

- frittiergeeigneten, frischen Lebensmitteln
- frittierfähigen Convenience-Produkten aus dem Tiefkühlregal (z. B. Pommes Frites, Kar-

toffecken, Frühlingsrollen, Tintenfischringe, Hähnchennuggets, Schnitzel, usw.).

Geeignete Frittieretemperatur

Die geeignete Frittieretemperatur finden Sie in Kochbüchern bei den Angaben der Frittierrezepte oder bei Tiefkühlprodukten auf der Verpackung in der Zubereitungsempfehlung des Lebensmittelherstellers. Weitere Empfehlungen finden Sie im Kapitel „Zubereitungsempfehlungen“ in dieser Bedienungsanleitung.

Vorheizen der Fritteuse (Bild 5)

- Drehen Sie den Temperaturregler auf Stellung „0“.
- Nach dem Einfüllen von Öl/Fett setzen Sie den Deckel auf das Fritteusengehäuse.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
 - Die rote Anzeige „POWER“ leuchtet
 - Die grüne Anzeige „HEATING“ ist aus.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die für Ihr Frittiergut geeignete Temperatur (Bild 5). Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
 - Die grüne Anzeige „HEATING“ leuchtet und der Aufheizvorgang beginnt.
 - Die rote Anzeige „POWER“ leuchtet weiterhin.
 - Nachdem das Öl/Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die grüne Anzeige „HEATING“.
 - Um das Öl oder Fett auf Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat die Heizung automatisch ein und aus. Dies erkennen Sie daran, dass die grüne Anzeige „HEATING“ an- und ausgeht.
- Sie können die Temperatureinstellung bei Bedarf jederzeit ändern.

Frittiergut einfüllen



Vorsicht!

Wasser in Verbindung mit heißem Öl/Fett verdampft explosionsartig und das Öl/Fett spritzt stark oder kann überschäumen. Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie kein nasses und kein vereistes Gefriergut (z. B. stark vereiste Pommes Frites).
 - Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben.
-
- Stellen Sie sicher, dass der Griff fest am Frittierkorb arretiert ist.
 - Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb, ohne diesen zu überfüllen. (Den Frittierkorbbis höchstens bis zu 2/3 befüllen.)
 - Schütteln Sie gegebenenfalls den Frittierkorb, um Eiskristalle von tiefgekühlten Lebensmitteln zu entfernen.

Frittierkorb einsetzen (Bild 6)

- Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
- Setzen Sie den gefüllten Frittierkorb in die Fritteuse ein (1).
 - Tauchen Sie den Frittierkorb langsam in das Öl/Fett ein, um Spritzer zu vermeiden.
 - Stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb korrekt positioniert ist.
- Setzen Sie den Deckel auf das Fritteusengehäuse (2). Beachten Sie dabei, dass sich die Drahtbügel des Griffs (3) und die beiden Rohre des Heizelements (4) in den Aussparungen im Deckel befinden.
- Überprüfen Sie, ob der Deckel korrekt aufgesetzt ist und richtig schließt.



Vorsicht!

Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus, insbesondere beim Öffnen des Deckels. Verbrennungsgefahr!

- Halten Sie ausreichend Abstand zum austretenden Dampf.
- Beugen Sie sich nicht über das Gerät.

- Überprüfen Sie während des Frittiervorgangs durch das Sichtfenster im Deckel, ob das Frittiergut bereits den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

Frittierkorb entnehmen (Bild 7)

- Drehen Sie nach dem Ende des Frittiervorgangs den Temperaturregler zurück zur Stellung „0“.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab.



Vorsicht!

Der Frittierkorb ist sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb direkt nach dem Frittieren an.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe beim Umgang mit dem heißen Gerät.

- Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig am Griff an (1) und hängen ihn mit dem dafür vorgesehenen Haken am Rand des Frittierbehälters auf (2).
- Lassen Sie überflüssiges Öl/Fett für 10-20 Sekunden abtropfen, damit das Frittiergut knusprig bleibt.

Tipps für das Frittieren

Verwendungsdauer des Frittieröles bzw. -fettes

- Erneuern Sie von Zeit zu Zeit das Frittieröl bzw. -fett vollständig.
 - Die Verwendungsdauer hängt vom Frittiergut ab. Durch Panieren wird das Öl/Fett stärker verschmutzt, als durch einen einfachen Frittiervorgang.
 - Das Öl/Fett verliert an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird.

Zubereitungsempfehlungen

Lebensmittel	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Pommes Frites	500 g	170	7 - 10
Kroketten	300 g	170	3 - 5
Hähnchenflügel	500 g	190	14 - 16
Seelachsfilet	500 g	170	5 - 7

Die Angaben in der Tabelle sind lediglich Orientierungshilfen. Die optimale Temperatureinstellung und die benötigte Zeit können je nach Menge, Temperatur und Beschaffenheit (flüssigkeitshaltig oder trocken) der Lebensmittel sowie persönlichem Geschmack variieren! Beachten Sie auf den Verpackungen von Fertigprodukten die Zubereitungsempfehlungen der Lebensmittelhersteller. Falls die Anweisungen auf der Verpackung von den Angaben in der Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Richtiges Frittieren

- Halten Sie für jedes Rezept die empfohlene Temperatur ein. Bei einer zu niedrigen Temperatur nimmt das Frittiergut zu viel Öl/Fett auf. Ist die Temperatur hingegen zu hoch,

bildet sich um das Frittiergut eine Kruste und innen bleibt es roh.

- Tauchen Sie das Frittiergut erst in das Öl/Fett ein, wenn die grüne Anzeige „HEATING“ erloschen ist und somit die vorgegebene Temperatur erreicht ist.
- Geben Sie nicht zu viel Frittiergut in den Frittierkorb, da sonst die Temperatur des Frittieröles zu stark sinkt und das Frittiergut infolgedessen zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.
- Durch die niedrige Temperatur von Tiefkühlkost sinkt die Temperatur des Öles/Fettes schnell ab.
 - Lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren auftauen.
 - Entfernen Sie Eiskristalle, die sich häufig an Tiefkühlkost bilden.
 - Tauchen Sie danach den Frittierkorb sehr langsam in das Öl/Fett ein, um ein Aufwallen des Öles/Fettes zu verhindern.
- Schneiden Sie das Frittiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke, um einen einheitlichen Garzeitpunkt zu erreichen.
- Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab, da
 - es so besonders knusprig wird
 - so Fett- bzw. Ölspritzer vermieden werden.
- Stark wasserhaltige Lebensmittel, wie Fisch, Fleisch und Gemüse, sollten vor dem Frittieren paniert werden. Klopfen Sie überschüssiges Paniermehl ab, bevor Sie das Frittiergut in das Öl/Fett eintauchen.
- Acrylamidarme Zubereitung: Pommes Frites nicht zu dunkel frittieren (nicht über 170 °C).
- Verwenden Sie kein verschmutztes Frittieröl bzw. -fett.

Hinweis:

Sollte das Öl/Fett durch Reste des Frittierguts stark verschmutzt sein, gießen Sie das Öl/Fett

vor dem Lagern durch ein Filterpapier, um die größten Verunreinigungen herauszufiltern.

Besondere Geräteausstattungen

Thermoschutzvorrichtung (Bild 8)

Das Gerät ist mit einer Thermoschutzvorrichtung, ausgestattet. Diese Vorrichtung unterbricht den Heizvorgang, wenn das Gerät unsachgemäß oder falsch benutzt wird oder es nicht einwandfrei funktioniert. Sollte sich Ihr Gerät nicht einschalten lassen oder das Öl/Fett nicht erhitzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Öl/Fett und das Gerät vollständig abkühlen.
- Nehmen Sie den Frittierkorb und die Schalteinheit mit Heizelement heraus.
- Drücken Sie mit einem dünnen, spitzen Gegenstand (z. B. Kugelschreiber, Stift) leicht auf den RESET-Taster an der Schalteinheit.
- Sollte das Gerät anschließend nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

Kaltzonentechnik

Die Kaltzonentechnik ermöglicht eine geringere Geruchsbildung und sorgt für eine längere Haltbarkeit des Öles/Fettes. Über dem Boden des Frittierbehälters befindet sich ein freiliegendes Heizelement, das zwei Temperaturzonen im Frittieröl bzw. -fett erzeugt. Das Öl/Fett oberhalb des Heizelementes wird schnell aufgeheizt, während die Temperatur des Öles/Fettes unterhalb niedriger bleibt. Dadurch verbrennen kleinere Frittierstücke, die durch das Gitter des Frittierkorbes rutschen, nicht so leicht.

Abhilfe bei Störungen

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht. Die rote Anzeige „POWER“ leuchtet nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt	Stecken Sie den Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
	Der Thermoschalter (Überhitzungsschutz) wurde durch unsachgemäße Benutzung ausgelöst.	Drücken Sie den RESET-Taster an der Schalteinheit. Sollte das Gerät dennoch nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
Das Gerät heizt nicht.	Der Temperaturregler wurde nicht weit genug gedreht.	Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
Es breitet sich ein unangenehmer Geruch aus oder es entwickelt sich schon bei geringen Temperaturen Rauch.	Das Öl/Fett ist verunreinigt (Rückstände von vorherigen Frittiervorgängen) oder verbraucht (zu oft erhitzt).	Erneuern Sie das Frittieröl bzw. -fett.
	Das verwendete Öl/Fett ist nicht zum Frittieren geeignet (z. B. Butter oder kaltgepresstes Öl).	Verwenden Sie z. B. Butterschmalz oder raffinierte (heißgepresste) Öle (z. B. raffiniertes Sonnenblumen- oder Erdnussöl).
Das Frittiergut nimmt beim Frittieren nicht die typische goldbraune Färbung an.	Die Temperatur des Frittieröles bzw. -fettes ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Der Frittierkorb wurde überfüllt.	Befüllen Sie den Frittierkorb höchstens bis zu 2/3.
Das Öl/Fett läuft über.	Das Öl/Fett ist verbraucht und deshalb bildet sich viel Schaum.	Erneuern Sie das Frittieröl bzw. -fett..
	Das eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug.	Trocknen Sie die Lebensmittel gut ab.
	Der Frittierkorb wurde zu schnell ins Öl/Fett eingetaucht.	Tauchen Sie den Frittierkorb langsam in das Öl/Fett ein.
	Die Menge an Frittieröl bzw. -fett ist zu groß.	Reduzieren Sie die Öl-/Fettmenge entsprechend. Beachten Sie die MIN/MAX-Markierung.

Reinigen und Pflegen

Das Gerät und die Zubehörteile sollten nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.



Warnung!

Stromschlaggefahr durch Nässe!
Die Schalteinheit und das Netzkabel mit Stecker

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



Warnung!

Stromschlaggefahr!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Achtung!

Kratzen Sie angebrannte Lebensmittelreste nicht mit harten Gegenständen ab. Das Gerät und die Zubehörteile können dadurch beschädigt werden.

Achtung!

- Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, damit die Oberflächen des Gerätes und der Zubehörteile nicht beschädigt werden.
- Lassen Sie das Öl/Fett deutlich abkühlen, bevor Sie es aus der Fritteuse entnehmen.

- Entfernen Sie zuerst die Schalteinheit mit dem Heizelement und entleeren Sie anschließend den Frittierbehälter.
- Gießen Sie das benutzte Öl in ein dicht verschließbares Gefäß (Flasche oder Glas). Frittierfett können Sie in der Fritteuse erstarren lassen und dann im festen Zustand aus dem Frittierbehälter nehmen.
- Die Aufbewahrung des Frittieröles bzw. -fettes sollte in fest verschlossenen Gefäßen an einem dunklen und trockenen Ort erfolgen.
- Entfernen Sie mit einem Schwamm oder mit Küchenpapier die Lebensmittelreste aus dem Frittierbehälter.
- Reinigen Sie den Frittierkorb, den Frittierbehälter und den Deckel gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel.

Hinweis:

Frittierbehälter und Frittierkorb (ohne Haltegriff) können alternativ auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Reinigen Sie die Schalteinheit sowie den oberen Bereich des Heizelements nur mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den unteren Bereich des Heizelements (Heizspirale und montierte Schelle) mit einer weichen Spülbürste vorsichtig im warmen Wasser mit Spülmittel. Achten Sie darauf, dass die Schalteinheit dabei nicht nass wird.
- Reinigen Sie das Fritteusengehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchtetem Tuch und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile ab und lassen Sie diese anschließend vollständig trocknen.

Permanentfilter reinigen (Bild 9)

- Drücken Sie auf den Schnappverschluss (1) am Filterdeckel (a) und nehmen Sie diesen nach oben ab (2).

- Nehmen Sie anschließend die Fasermatten (b) aus dem Filterschacht (3).
- Reinigen Sie die Fasermatten vorsichtig in warmem Wasser mit Spülmittel.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen Sie die Fasermatten vollständig trocknen.
- Setzen Sie die getrockneten Fasermatten in den Filterschacht ein.
- Setzen Sie den Filterdeckel (a) zuerst mit den beiden Laschen in den Filterschacht ein und drücken Sie ihn fest, bis er rundherum eingerastet ist.

Aufbewahrung (Bild 1)

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör gründlich und lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie verstauen.
- Setzen Sie den Frittierbehälter, die Schalteinheit mit Heizelement und den Frittierkorb in das Fritteusengehäuse ein. Klappen Sie gegebenenfalls den Griff in den Frittierkorb ein.
- Das Netzkabel können Sie aufgerollt im Kabelfach an der Rückseite der Schalteinheit verstauen.
- Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
- Lagern Sie das Gerät und das Zubehör an einem sauberen, trockenen und staubfreien Ort.

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.

Frittieröl bzw. -fett entsorgen

In kleinen Mengen kann das Frittieröl bzw. -fett in einem fest verschlossenen Behälter in den Restmüll gegeben werden. Auf keinen Fall darf die Entsorgung des Öles/Fettes über den Abfluss (Spülbecken, Toilette) erfolgen.

Über die Entsorgung größerer Mengen informieren Sie sich bitte bei der Abfallberatung von Wertstoffhöfen, Entsorger oder Städte und Gemeinden.

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).

Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht über den Hausmüll.

Gemäß europäischer Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrogeräte getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Recycling-Alternative zur Rücksendeaufforderung:

Der Eigentümer des Elektrogerätes ist, alternativ anstelle Rücksendung, zur Mitwirkung bei der sachgerechten Verwertung im Falle der Eigentumsaufgabe verpflichtet. Das Altgerät kann hierfür auch einer Rücknahmestelle überlassen werden, die eine Beseitigung im Sinne des nationalen Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetzes durchführt.

Nicht betroffen sind den Altgeräten beigefügte Zubehörteile und Hilfsmittel ohne Elektrobestandteile.

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-F0001
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50-60 Hz
Leistung	2200 W
Geräteabmessung	Höhe x Breite x Tiefe ca. 23,4 x 23,9 x 57,7 cm
Füllmenge Öl/Fett	Min. ca. 2,2 L Max. ca. 3,0 L



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 zákazník!

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 (obrázek 1)

- Víko (A)
- Fritovací koš (B)
- Rukojeť (C), odnímatelná
- Fritovací nádoba (D)
- Plášť fritězy (E)
- Spínací jednotka s topným tělesem (F)
- 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



Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte návod k obsluze. Aby přístroj mohl být bezpečně používán, je nutné dodržovat všechny následující bezpečnostní pokyny.

Použití v souladu s určením

- Přístroj používejte pouze k přípravě potravin vhodných k fritování.
- 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 nepřebírá prodávající odpovědnost.

Bezpečnost dětí a osob



Varování!

Pro děti nebezpečí zadušení při hře s balicím materiálem!

- Obalový materiál vždy uchovávejte mimo dosah dětí.

- Tento přístroj nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let, pokud tak budou činit pod neustálým dohledem.
- Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi, pokud tak budou činit pod dohledem nebo byly zaškoleny ohledně bezpečného používání přístroje a pochopily případné hrozící nebezpečí.
- Přístroj a jeho síťový kabel musí být udržován z dosahu dětí mladších 8 let.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti.
- S přístrojem si nesmějí hrát děti.

Všeobecná bezpečnost



Opatrně!

Symbol na přístroji upozorňuje na povrchy, které se během provozu zahřívají.

- Nedotýkejte se těchto ploch a jejich okolí.
- Používejte jen určené rukojeti a spínače!

-
- Kuchyňské přístroje by se měly pomocí rukojeti polohovat do stabilní polohy, aby se zamezilo vyliti horké kapaliny – oleje.
 - Přístroj se nesmí používat, pokud je síťový kabel nebo kryt poškozen.
 - Jestliže je napájecí kabel poškozen, smí jej vyměnit jen autorizovaný servis, aby nedošlo k ohrožení.
 - Přístroj se smí používat jen s dodaným příslušenstvím.
 - Tento přístroj není určen pro provoz s externími spínači hodinami nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
 - 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 postavte na suchou, rovnou a neklouzavou plochu odolnou proti horku (např. kuchyňskou pracovní desku). Při tom zajistěte bezpečnou vzdálenost od stěny a všech předmětů, které se snadno taví nebo vznítí.
 - Přístroj používejte a odkládejte na stabilní, rovné ploše.

- Příklad: Přístroj nestavte do blízkosti vody nebo tepelných zdrojů (např. horké plynové nebo elektrické sporáky).
- Položte síťový kabel vždy tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout nebo přístroj nedopatřením strhnout.
- Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje.
- Přístroj se nesmí zapínat bez oleje nebo tuku. Jinak se vypne, aby nedošlo k přehřátí.
- Používejte pouze oleje nebo tuky vhodné k fritování.
- Fritovací olej nebo tuk je hořlavý! Pokud by se olej/tuk vznítil, okamžitě vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky. Oheň uhasťte víkem fritězy nebo dekou. K hašení v žádném případě nepoužívejte vodu.
- Do oleje/tuku nikdy nepřidávejte vodu.
- Do fritovací nádoby vždy nalijte tolik oleje nebo roztaveného tuku, aby se stav hladiny pohyboval mezi značkami MIN a MAX.
- Přístroj nikdy nepoužívejte s vodou, ale pouze s olejem/tukem.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- Během provozu se nepřibližujte k výstupnímu otvoru páry ve víku. Unikající pára může způsobit popáleniny!
- Přístroj nepřepíňujte, protože jinak může vroucí olej/tuk vystříknout nebo přetéct.
- Po každém použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Než budete přístroj přenášet, nechte olej/tuk zcela vychladnout.
- Nikdy nevylévejte olej/tuk, pokud je horký.
- Před čištěním přístroj vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Před čištěním nebo uložením nechte přístroj zchladnout.
- Spínací jednotka s topným tělesem se nesmí ponořit do vody nebo jiných kapalin a nesmí se čistit pod tekoucí vodou.
- Spínací jednotka s topným tělesem se nesmí mýt v myčce nádobí.
- Neponořujte síťový kabel a zástrčku do vody.
- Věnujte pozornost odstavci „Čištění a ošetřování“.



Tento symbol označuje materiály a předměty, které smějí přijít do kontaktu s potravinami.

Před prvním uvedením do provozu

- Před prvním použitím odstraňte z přístroje všechny obalové materiály.
- Před prvním použitím přístroj a příslušenství pečlivě vyčistěte (viz část „Čištění a ošetřování“).

Příprava fritézy

Pozor!

Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. U nábytku s lakovaným nebo plastovým povrchem, případně u nábytku ošetřeného speciálními přípravky, může dojít k poškozování anebo ke změkčení plastu, z něž jsou nožičky vyrobeny. Přístroj popřípadě postavte na protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.

Vložení spínací jednotky (obrázek 2)

- Přístroj postavte na rovnou, protiskluzovou plochu odolnou proti horku.
- Otevřete víko přístroje.
- Vložte fritovací nádobu do pláště fritézy.
- Nasadte spínací jednotku s topným tělesem na plášť fritézy (obrázek 2). Dbejte na to, aby lišty spínací jednotky rovnoměrně vklouzly do vedení na plášti fritézy.
- Ujistěte se, že je spínací jednotka na plášti fritézy správně připevněná.
- Z přihrádky na zadní straně spínací jednotky vytáhněte kabel na požadovanou délku – ale ještě nezapojte zástrčku!

Přípevnění fritovacího koše (obrázek 3)

- Připevněte rukojeť na držáku fritovacího koše.
- Zasuňte rukojeť ve sklonu směrem dopředu do fritovacího koše (1).
- Stlačte oba kovové třmeny rukojeti k sobě (2).

- Stlačené kovové třmeny zasuňte do ok uvnitř fritovacího koše a kovové třmeny uvolněte (3).
- Poté rukojeť sklopte směrem k držáku (4), aby kovový můstek koše zasahoval mezi třmeny rukojeti.

Výběr vhodných fritovacích olejů a tuků



Varování!

Přetékající olej/tuk může způsobit popálení!

- Nikdy nemíchejte různé druhy tuku nebo oleje.
- Tuk/olej je nezbytně nutné pravidelně měnit.

Ne všechny oleje/tuky jsou vhodné pro použití ve fritéze.

Používejte pouze tuky, které vytváří kouř až při velmi vysokých teplotách, jako například přepouštěné máslo nebo palmojádrový tuk. Pro použití ve fritéze jsou vhodné pouze rafinované oleje (lisované zatepla), protože začínají kouřit až při teplotách od 200 °C. Dbejte na to, výrobce tuk/olej označil jako vhodný k fritování.

Naplnění fritézy olejem/tukem (obrázek 4)



Varování!

Voda se ve spojení s horkým olejem/tukem výbušně odpařuje a olej/tuk vystřikuje nebo může přetéct. Nebezpečí popálení!

- Než olej nebo tekutý tuk nalijete do fritézy, ujistěte se, že jsou všechny části zcela suché.



Opatrně!

Příliš mnoho oleje nebo tuku může vést k přetečení a popáleninám! Příliš málo oleje nebo tuku může vést k přehřátí přístroje!

- Nikdy do fritovací nádoby nelijte více tuku nebo oleje než po značce MAX a nikdy méně než po značce MIN.

Jestliže použijete fritovací olej:

- Olej nalijte přímo do fritovací nádoby, až je hladina mezi značkami MIN a MAX.

Jestliže použijete tuhý fritovací tuk:

Pozor!

Nebezpečí přehřátí!

- Ve fritovacím koši nebo na topném tělese fritézy nikdy nerozpouštějte tuhý tuk. Zahřívání by bylo příliš silné a přístroj by se mohl poškodit nebo tuk přetéct, popř. vystříknout.
- Nakrájejte tuk na kousky a rozpusťte ho v hrnci na sporáku. Příliš ho nezahřívajte, abyste zabránili popálení při přelévání.
- Zkapalněný tuk opatrně nalijte do fritovací nádoby. Při tom dodržujte značku MIN/MAX.

Fritování potravin

Vhodné potraviny

Fritéza slouží k přípravě:

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

Vhodná fritovací teplota

Vhodnou teplotu pro fritování naleznete v kuchařských knihách u údajů s fritovacími recepty nebo na obalu mražených výrobků v doporučení výrobce k přípravě. Další doporučení naleznete v kapitole „Doporučení k přípravě“ v tomto návodu k obsluze.

Přehřátí fritézy (obrázek 5)

- Otočte knoflík pro nastavení teploty do polohy „0“.
- Po naplnění oleje/tuku nasadte víko na plášť fritézy.
- Zapojte elektrickou zástrčku do nepoškozené, podle předpisů instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
 - Červená kontrolka „POWER“ svítí.
 - Zelená kontrolka „HEATING“ je zhaslá.
- Otočte knoflík pro nastavení teploty na teplotu odpovídající fritované potraviny (obrázek 5). Teplotu lze nastavovat plynule.
 - Zelená kontrolka „HEATING“ svítí a začíná zahřívání.
 - Červená kontrolka „POWER“ dále svítí.
 - Jakmile olej/tuk dosáhne nastavené teploty, zelená kontrolka „HEATING“ zhasne.
 - Termostat automaticky zapíná a vypíná topení, aby se udržovala teplota oleje nebo tuku. To poznáte podle toho, že zelená kontrolka „HEATING“ zhasíná a rozsvěcuje se.
- Nastavení teploty můžete v případě potřeby kdykoli změnit.

Vložení potravin k fritování



Opatrně!

Voda se ve spojení s horkým olejem/tukem výbušně odpařuje a olej/tuk silně stříká nebo může přetéct. Nebezpečí popálení!

- Nepoužívejte mokré nebo ledem pokryté potraviny (např. hranolky s vrstvou ledu).
- Všechny potraviny vložte do fritézy, pečlivě je osušte.

- Zajistěte, aby byla rukojeť pevně zajištěná na fritovacím koši.
- Vložte potraviny do fritovacího koše, ale nepřepněte ho. (Naplněte ho maximálně ze 2/3).
- Případně fritovacím košem zatřeste, abyste z mražených potravin odstranili krystalky ledu.

Vložení fritovacího koše (obrázek 6)

- Otevřete víko přístroje.
- Vložte naplněný fritovací koš do fritézy (1).
 - Fritovací koš ponořte do oleje/tuku pomalu, abyste zabránili stříkání.
 - Ujistěte se, že je fritovací koš správně umístěný.
- Nasadte víko na plášť fritézy (2). Při tom dbejte na to, aby se drátěné třmeny rukojeti (3) a obě trubky topného tělesa (4) nacházely ve výřezech ve víku.
- Zkontrolujte, zda je víko správně nasazené a zavřené.



Opatrně!

Během provozu uniká horká pára, zejména při otevření víka. Nebezpečí popálení!

- Udržujte dostatečný odstup od vystupující páry.
- Nad přístroj se nenaklánějte.

- Během fritování okénkem ve víku zkontrolujte, zda fritované potraviny již dosáhly požadovaný stupeň osmahnutí.

Vyjmutí fritovacího koše (obrázek 7)

- Po skončení fritování otočte knoflík pro nastavení teploty zpět do polohy „0“.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Opatrně sejměte víko.



Opatrně!

Fritovací koš je velmi horký. Nebezpečí popálení!

- Nikdy se fritovacího koše nedotýkejte přímo po fritování.
- Při manipulaci s horkým přístrojem použijte kuchyňské chňapky.
- Opatrně fritovací koš zvedněte za rukojeť (1) a zavěste ho pomocí příslušného háčku na okraj fritovací nádoby (2).
- Přebytečný olej/tuk nechejte na 10–20 sekund okapat, aby fritované potraviny zůstaly křupavé.

Tipy pro fritování

Doba použití fritovacího oleje nebo tuku

- Fritovací olej nebo tuk čas od času kompletně vyměňte.
 - Doba použití záleží na fritovaných potravinách. Při smažení potravin obalovaných ve strouhance se olej/tuk znečišťuje více než při jednoduchém fritování.
 - Olej/tuk ztrácí na kvalitě, pokud se opakovaně zahřívá.

Doporučení k přípravě

Potravina	Množství	Teplota v °C	Čas v minutách
Hranolky	500 g	170	7–10
Krokety	300 g	170	3–5
Kuřecí křídýlka	500 g	190	14–16
Filety z tresky	500 g	170	5–7

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Optimální nastavení teploty a potřebný čas se mohou lišit v závislosti na množství, teplotě a vlastnostech potravin (potraviny obsahující tekutiny nebo suché) a osobních preferencích! Při přípravě potravin se řiďte doporučeními výrobců, která jsou uvedena na obalech hotových výrobků. Jestliže se pokyny na obalu liší od údajů v tabulce, postupujte podle pokynů na obalu.

Správné fritování

- U každého receptu dodržujte doporučenou teplotu. Při příliš nízké teplotě fritované potraviny absorbují příliš mnoho oleje/tuku. Jestliže je teplota naopak příliš vysoká, vytvoří se kolem fritovaných potravin křusta a vnitřek zůstane syrový.
- Ponořte fritované potraviny do oleje/tuku až poté, co zhasne zelená kontrolka „HEATING“, a je tedy dosažena zadaná teplota.
- Nedávejte do fritovacího koše příliš mnoho potravin, protože jinak teplota fritovacího oleje příliš poklesne a fritované potraviny budou v důsledku toho mastné a nerovnoměrně uvařené.
- Kvůli nízké teplotě mražených potravin teplota oleje/tuku rychle klesá.
 - Mražené potraviny před fritováním rozmrazte.
 - Odstraňte krystaly ledu, které se často tvoří na mražených potravinách.

- Potom fritovací koš velmi pomalu ponořte do oleje/tuku, abyste zabránili vzkypění oleje/tuku.

- Potraviny určené k fritování nakrájejte na jemné a rovnoměrně silné kousky, aby se potraviny uvařily ve stejný okamžik.
- Potraviny před fritováním důkladně osušte, protože
 - budou obzvláště křupavé
 - tím zabráníte prskání tuku nebo oleje.
- Potraviny obsahující velké množství vody, jako jsou ryby, maso a zelenina, by se měly před fritováním obalit. Přebytečnou strouhanku oklepejte a teprve potom potraviny ponořte do oleje/tuku.
- Příprava pro snížení obsahu akrylamidu: Hranolky nefritujte příliš do tmava (ne nad 170 °C).
- Nepoužívejte znečištěný fritovací olej, popř. tuk.

Upozornění:

Pokud by byl olej/tuk kvůli zbytkům fritovaných potravin příliš znečištěný, prolijte olej/tuk před skladováním filtračním papírem, aby se odstranily nejhrubší nečistoty.

Speciální vybavení přístroje

Teplná ochrana (obrázek 8)

Přístroj je vybaven tepelnou ochranou. Toto zařízení přeruší topení, pokud se přístroj používá neodborně nebo nesprávně nebo když nefunguje bezchybně. Pokud není možné Váš přístroj zapnout nebo zahřát olej/tuk, postupujte takto:

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nechte olej/tuk a přístroj zcela vychladnout.
- Vyjměte fritovací koš a spínací jednotku s topným tělesem.

- Tenkým, špičatým předmětem (např. propiskou, tužkou) lehce zatlačte na tlačítko RESET na spínací jednotce.
- Pokud by přístroj ani poté nefungoval, obraťte se prosím na autorizovaný zákaznický servis.

Technika studené zóny

Technika studené zóny umožňuje menší uvolňování zápachu a zajišťuje delší trvanlivost

oleje/tuku. Nad dnem fritovací nádoby se nachází volně ležící topné těleso, které ve fritovacím oleji nebo tuku vytváří dvě teplotní zóny. Olej/tuk nad topným tělesem se rychle zahřívá, zatímco teplota oleje/tuku pod ním zůstává nízká. Díky tomu se menší fritované kousky, které proklouznou mřížkou fritovacího koše, tak snadno nespálí.

Odstranění poruch

Problém	Možné příčiny	Odstranění
Přístroj nefunguje. Červená kontrolka „POWER“ nesvítí.	Síťová zástrčka není zasunutá.	Zapojte elektrickou zástrčku do nepoškozené, podle předpisů instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
	Tepelný spínač (ochrana proti přehřátí) se aktivoval kvůli neodbornému použití.	Stiskněte tlačítko RESET na spínací jednotce. Pokud by přístroj přesto nefungoval, obraťte se prosím na autorizovaný zákaznický servis.
Přístroj se nezahřívá.	Knoflík pro nastavení teploty nebyl dostatečně pootočen.	Otočte knoflík pro nastavení teploty ve směru hodinových ručiček na požadovanou teplotu.
Šíří se nepříjemný zápach nebo už při nízkých teplotách vzniká kouř.	Olej/tuk je znečištěný (zbytky z předchozího fritování) nebo přepálený (příliš často zahříváný).	Fritovací olej nebo tuk vyměňte.
	Použitý olej/tuk není vhodný k fritování (např. máslo nebo olej lisovaný zastudena).	Používejte např. přepuštěné máslo nebo rafinované oleje (lisované za tepla) (např. rafinovaný slunečnicový nebo arašídový olej).
Fritované potraviny při fritování nezískávají typické zlatohnědé zabarvení.	Teplota fritovacího oleje nebo tuku je příliš nízká.	Nastavte vyšší teplotu.
	Fritovací koš je přeplněný.	Naplňte fritovací koš nejvýše ze 2/3.

Problém	Možné příčiny	Odstranění
Olej/tuk přetéká.	Olej/tuk je přepálený, a proto se tvoří hodně pěny.	Fritovací olej nebo tuk vyměňte.
	Ponořené fritované potraviny nebyly dostatečně suché.	Potraviny dobře osušte.
	Fritovací koš byl do oleje/tuku ponořen příliš rychle.	Ponořte fritovací koš do oleje/tuku pomalu.
	Množství fritovacího oleje, popř. tuku je příliš velké.	Přiměřeně snižte množství oleje/tuku. Dodržujte značku MIN/MAX.

Čištění a ošetřování

Přístroj a díly příslušenství je třeba po každém použití důkladně vyčistit.



Varování!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem následkem vlhkosti!

Spínací jednotku a síťový kabel se zástrčkou

- neponořujte do vody;
- nedržte pod tekoucí vodou;
- nemýjte v myčce nádobí.



Varování!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch!

- Před čištěním nechejte přístroj a příslušenství vždy zcela vychladnout.

Pozor!

Připálené zbytky těsta nikdy neškrabejte ostrými předměty. Mohlo by dojít k poškození přístroje a příslušenství.

Pozor!

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

- Než budete z fritézy odstraňovat olej/tuk, nechte ho zcela vychladnout.
- Nejprve odstraňte spínací jednotku s topným tělesem a poté vyprázdněte fritovací nádobu.
- Použitý olej nalijte do těsně uzavíratelné nádoby (láhve nebo sklenice). Fritovací tuk můžete nechat ve fritéze ztuhnout a poté ho z fritovací nádoby vyjmout v tuhém stavu.
- Fritovací olej nebo tuk by se měl uchovávat v pevně uzavřených nádobách na tmavém a suchém místě.
- Zbytky potravin z fritovací nádoby odstraňte houbou nebo kuchyňským papírem.
- Fritovací koš, fritovací nádobu a víko důkladně očistěte teplou vodou s mycím prostředkem.

Upozornění:

Fritovací nádobu a fritovací koš (bez rukojeti) můžete alternativně umýt i v myčce nádobí.

- Spínací jednotku a horní část topného tělesa čistěte pouze vlhkým hadříkem.
- Dolní část topného tělesa (topnou spirálu a namontovanou objímku) opatrně čistěte měkkým kartáčem na nádobí v teplé vodě s mycím prostředkem. Dbejte na to, aby se při tom spínací jednotka nenamočila.
- Plášť fritězy čistěte pouze měkkým, lehce navlhčeným hadříkem s trochou mycího prostředku.
- Všechny díly potom osušte a nechte úplně vyschnout.

Permanentní filtr (obrázek 9)

- Stiskněte západkový uzávěr (1) na víku filtru (a) a sejměte ho směrem nahoru (2).
- Poté z šachty filtru (3) vyjměte vláknitě rohože (b).
- Vlákňité rohože opatrně očistěte v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Opláchněte je čistou vodou a nechte rohože úplně vysušit.
- Suché vláknitě rohože vložte do šachty filtru.
- Vložte víko filtru (a) nejprve oběma lamelami do šachty filtru a pevně ho zatlačte, až po celém obvodu zaklapne.

Skladování (obrázek 1)

- Než přístroj a příslušenství ukládáte, důkladně je vyčistěte a nechte všechny díly úplně vyschnout.
- Vložte fritovací nádobu, spínací jednotku s topným tělesem a fritovací koš do pláště fritězy. Případně sklopte rukojeť do fritovacího koše.

- Síťový kabel lze namotaný uložit v přihrádce na zadní straně spínací jednotky.
- Nasadte na přístroj víko.
- Přístroj s příslušenstvím uchovávejte na čistém, suchém a bezprašném místě.

Likvidace

Likvidace obalu

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

Likvidace fritovacího oleje nebo tuku

V malém množství je možné fritovací olej nebo tuk odevzdat v pevně uzavřené nádobě do smíšeného odpadu. V žádném případě olej/tuk nevypouštějte do odpadu (dřez, toaleta).

O zneškodnění většího množství se informujte ve specializovaných sběrných druhotných surovin, firmách na likvidaci odpadů nebo u komunálních orgánů.

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 popelnice pro zbytkový odpad (viz symbol).

Elektrické přístroje nelikvidujte jako komunální odpad.

Podle evropské směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních a odpovídajících ustanovení národních právních předpisů se použitá elektrická zařízení musí shromažďovat odděleně od ostatního odpadu a předat k ekologicky šetrné recyklaci.

Recyklace jako alternativa k výzvě k vrácení:
Majitel elektrického zařízení je alternativně místo vrácení výrobku povinen se spolupodílet na jeho odborné recyklaci v případě, že se zřekl jeho vlastnictví. Starý přístroj je rovněž možné předat sběrnému místu, které zajistí odstranění ve smyslu národních předpisů o recyklaci a odpadech.

To se netýká příslušenství a pomůcek připojených ke starým zařízením, které nemají elektrické součásti.

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-F0001
Napětí	220–240 V~
Frekvence	50–60 Hz
Výkon	2200 W
Rozměr přístroje	Výška x šířka x hloubka cca 23,4 x 23,9 x 57,7 cm
Množství náplně tuk/olej	Min. cca 2,2 l max. cca 3,0 l



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 nedostačnou údržbou a ošetřováním.

Cijenjeni kupci,

Čestitamo vam na kupnji novog uređaja. Odlučili ste se za proizvod s izvrsnim omjerom cijene i kvalitete kojeg ćete koristiti s užitkom.

Prije uporabe ovog uređaja upoznajte se sa svim uputama o njegovoj uporabi i sigurnosti. Upotrebljavajte uređaj samo kako je opisano i u navedenim područjima primjene. Pri prosjeđivanju uređaja trećoj osobi predajte i svu dokumentaciju.

Opseg isporuke (slika 1)

- Poklopac (A)
- Košarica za prženje (B)
- Ručka (C), odvojiva
- Spremnik friteze (D)
- Kućište friteze (E)
- Uklopna jedinica s grijaćim elementom (F)
- Upute za uporabu

Provjerite da li su isporučeni svi dijelovi i ima li na uređaju oštećenja nastalih tijekom transporta.

Ne koristite oštećeni uređaj!

U slučaju štete obratite se poslovnici Kauflanda.

Sigurnost



Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu.

Za sigurnu uporabu slijedite sve sigurnosne upute navedene u nastavku.

Namjenska uporaba

- Upotrebljavajte uređaj samo za pripremu namirnica koja su primjerene za fritezu.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj na otvorenom.
- Uređaj je namijenjen isključivo uporabi u privatnim kućanstvima. Nije predviđen za komercijalnu uporabu.
- Upotrebljavajte uređaj samo u opisanom području primjene i s originalnom opremom. Svaka druga uporaba ili izmjena uređaja smatra se nepropisnom. Ne preuzimamo odgovornost za štete nastale zbog nenamjenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.

Sigurnost djece i osoba



Upozorenje!

Postoji opasnost od gušenja djece pri igranju ambalažnim materijalom!

- Držite ambalažu izvan dohvata djece.

- Uređaj ne smiju upotrebljavati djeca u dobi između 0 i 8 godina. Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca stara 8 godina i više ako su pod stalnim nadzorom.
- Uređaj smiju upotrebljavati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom druge osobe ili ako su u svrhu sigurne uporabe uređaja dobile odgovarajuću poduku te ako su shvatile moguće opasnosti.
- Čuvajte aparat i njegov mrežni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Djeca ne smiju vršiti čišćenje i korisničko održavanje uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Opća sigurnost



Oprez!

Simbol na uređaju označava površine koje se zagriju tijekom rada.

- Ne dodirujte te površine i njihovu okolinu.
- Upotrebljavajte samo predviđene ručke i prekidače!

- Uređaje za kuhanje morate postaviti u stabilan položaj s pomoću ručki da ne bi došlo do prolijevanja vruće tekućine.
- Uređaj ne smijete upotrebljavati ako su priključni kabel ili kućište oštećeni.
- Ako je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti samo ovlaštenu servis kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Uređaj se smije upotrebljavati samo s isporučenim priborom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu s vanjskim mjeračem vremena ili posebnim daljinskim sustavom.
- 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.
- Stavite uređaj na toplinski otpornu, ravnu i neklizajuću površinu (npr. kuhinjski pult). Pritom ostavite dovoljnu sigurnosnu udaljenost od zida i svih lako rastopivih odn. lako zapaljivih predmeta.
- Uređaj se mora upotrebljavati na stabilnoj i ravnoj površini te se na takvu površinu mora i odložiti.

- Ne postavljajte uređaj u blizinu vode ili izvora topline (npr. vrućih plinskih ili električnih kuhala).
- Uvijek postavite priključni kabel tako da se nitko ne može spotaknuti o njega ili slučajno povući uređaj.
- Priključni kabel ne smije doći u kontakt s vrućim dijelovima uređaja.
- Ne smijete uključiti uređaj bez ulja odn. masti. U protivnome će se isključiti da ne bi došlo do pregrijavanja.
- Upotrebljavajte samo ulja i masti primjerene za prženje.
- Ulja i masti za prženje zapaljivi su! Ako se ulje/mast zapali, odmah izvucite priključni utikač iz utičnice. Ugasite vatru poklopcem friteze ili prekrivačem. Ni u kojem slučaju ne gasite vodom.
- Nikada ne dodajte vodu u ulje/mast.
- Uvijek ulijte onoliko ulja ili rastopljene masti koliko je potrebno da se razina u spremniku friteze nalazi između oznaka MIN i MAX.
- Ne upotrebljavajte uređaj s vodom, nego isključivo s uljem/masti.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vrijeme rada.
- Tijekom rada uređaja održavajte udaljenost od otvora za izlaz pare na poklopcu jer para koja izlazi može uzrokovati opekline.
- Ne smijete prepuniti uređaj jer može prskati kipuće ulje/mast ili se prelijevati.
- Nakon svake uporabe izvucite priključni utikač.
- Ulje odn. mast mora se potpuno ohladiti prije transporta uređaja.
- Nikada ne izlijevajte ulje/mast u vrućem stanju.
- Prije čišćenja isključite uređaj i odspojite ga sa strujne mreže.
- Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja ili spremanja.
- Nemojte uranjati uklopnu jedinicu u vodu ili druge tekućine i nemojte je čistiti pod tekućom vodom.
- Uklopna jedinica s grijaćim elementom ne smije se prati u perilici za pranje posuđa.
- Ne uranjajte priključni kabel ni priključni utikač u vodu.
- Pridržavajte se odlomka „Čišćenje i njega“.



Ovaj simbol označava materijale i predmete namijenjene za dodir s namirnicama.

Prije prvog puštanja u rad

- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu s uređaja.
- Pažljivo očistite uređaj i pribor prije prve uporabe (vidi odlomak „Čišćenje i njega“).

Priprema friteze

Pozor!

Uređaj ima protuklizne plastične nožice. Na namještaju s lakiranom ili plastičnom oblogom ili namještaju obrađenom sredstvima za održavanje može se dogoditi da ti materijali zahvate i razmekšaju plastične nožice. Po potrebi ispod uređaja postavite neklizajuću podlogu otpornu na toplinu.

Umetanje uklopne jedinice (slika 2)

- Stavite uređaj na toplinski otpornu, ravnu i neklizajuću površinu.
- Otvorite poklopac uređaja.
- Umetnite spremnik friteze u kućište friteze.
- Uključite uklopnu jedinicu u grijaći element na kućištu friteze (slika 2). Obratite pažnju na to da vodilice uklopne jedinice trebaju ravnomjerno voditi u kućištu friteze.
- Uvjerite se da je uklopna jedinica ispravno pričvršćena na kućištu friteze.
- Izvucite kabel iz pretinca kabela na stražnjoj strani uređaja do željene duljine – ali nemojte još uključiti utikač!

Pričvršćivanje ručke košarice friteze (slika 3)

- Pričvrstite ručku na držač košarice friteze.
- Uvedite ručku nagnutu prema naprijed u košaricu friteze (1).
- Stisnite metalne nosače ručke jedan o drugi (2).

- Utaknite stisnute metalne nosače u ušice u unutrašnjosti košarice friteze i pustite metalne nosače (3).
- Nakon toga preklopite ručku u smjeru držača (4) tako da metalna mreža košarice zahvaća između nosača ručke.

Odabir primjerenih ulja i masti za prženje



Upozorenje!

Pretjerano pjenjenje ulja/masti može uzrokovati opekline!

- Nikada ne miješajte različite vrste masti ili ulja.
- Morate redovito mijenjati ulje/mast.

Neka ulja/masti nisu primjereni za fritezu. Upotrebljavajte samo masti koje stvaraju dim tek pri vrlo visokim temperaturama, npr. maslo ili mast palminih koštica. Za fritezu su primjerena samo rafinirana (vruće prešana) ulja jer stvaraju dim tek pri temperaturama od 200 °C i više. Obratite pozornost na ulja/masti koje je proizvođač naveo kao primjerene za prženje.

Ulijevanje ulja/masti za prženje u fritezu (slika 4)



Upozorenje!

Voda u kombinaciji s vrućim uljem/masti eksplozivno isparava, a ulje/mast prska iz uređaja ili se može prekomjerno pjeniti. Opasnost od opeklina!

- Prije nego što ulijete ulje ili tekuću mast u fritezu, osigurajte da su svi dijelovi potpuno suhi.



Oprez!

Prevelika količina ulja ili masti može se preliti i uzrokovati opekline! Premalena količina ulja ili masti može pregrijati uređaj!

- Nikada ne ulijevajte mast ili ulje iznad oznake MAX ili ispod oznake MIN u spremnik friteze.

Ako upotrebljavate ulje za prženje:

- Ulijte ulje izravno u spremnik friteze tako da se razina nalazi između oznaka MIN i MAX.

Ako upotrebljavate mast za prženje u čvrstom stanju:

Pozor!

Opasnost od pregrijavanja!

- Nikada nemojte topiti čvrstu mast u košarici friteze ili na grijačem elementu friteze. Zagrijavanje bi bilo prejako i uređaj bi se mogao oštetiti ili bi se mast mogla preliti odn. prskati.
- Narežite mast na komade i rastopite je u loncu na štednjaku. Nemojte je prejako zagrijavati da biste izbjegli opekline pri prelijevanju.
- Oprezno ulijte tekuću mast u spremnik friteze. Pritom pazite na oznake MIN i MAX.

Prženje namirnica u fritezi

Prikladne namirnice

Friteza služi 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.).

Primjerena temperatura prženja

Primjerenu temperaturu prženja potražite u kuharicama (u receptima za prženje) ili na ambalaži duboko zamrznutih proizvoda (u preporuci za pripremu proizvođača namirnice). Dodatne preporuke navedene su u poglavlju „Preporuke za pripremu” ovih uputa za uporabu.

Predzagrijavanje friteze (slika 5)

- Okrenite regulator temperature na položaj „0”.
- Nakon punjenja uljem/mašću stavite poklopac na kućište friteze.
- Uključite priključni utikač u neoštećenu, propisno ugrađenu utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem.
 - Svijetli crveni indikator „POWER”.
 - Isključen je zeleni indikator „HEATING”.
- Okrenite regulator temperature na temperaturu primjerenu za namirnice koje želite pržiti (slika 5). Temperatura je kontinuirano podesiva.
 - Zeleni indikator „HEATING” treperi i počinje postupak zagrijavanja.
 - Crveni indikator „POWER” svijetli i dalje.
 - Nakon što je ulje/mast doseglo željenu temperaturu, ugasit će se zeleni indikator „HEATING”.
 - Da bi se održala temperatura ulja ili masti, termostat automatski uključuje i isključuje grijanje. To ćete prepoznati po tome što će se zeleni indikator „HEATING” uključiti i isključiti.
- U bilo kojem trenutku možete po potrebi promijeniti podesenu temperaturu.

Stavljanje namirnica u fritezu



Oprez!

Voda u kombinaciji s vrućim uljem/ masti eksplozivno isparava, a ulje/ mast jako prska ili se može pretjerano zapjeniti. Opasnost od opekline!

- Ne upotrebljavajte mokre ili zaleđene namirnice (npr. jako zaleđeni pomfrit).
- Pažljivo osušite sve namirnice prije nego što ih stavite u fritezu.

- Uvjerite se da je ručka na košarici friteze čvrsto zakočena.
- Stavite namirnice u košaricu friteze bez prepunjavanja. (Košaricu za fritezu napunite 2/3.)
- Ako je potrebno, protresite košaricu friteze da biste uklonili kristale leda s duboko zamrznutih namirnica.

Umetanje košarice friteze (slika 6)

- Otvorite poklopac uređaja.
- Umetnite napunjenu košaricu friteze u fritezu (1).
 - Polako uronite napunjenu košaricu friteze u ulje/mast da biste izbjegli prskanje.
 - Uvjerite se da je košarica friteze ispravno postavljena.
- Stavite poklopac na kućište friteze (2). Pritom pazite na to da se žice ručke (3) i obje cijevi grijaćeg elementa (4) nalaze u udubljenjima u poklopcu.
- Provjerite je li poklopac ispravno postavljen i zatvara li se ispravno.



Oprez!

Tijekom rada izlazi vruća para, posebno pri otvaranju poklopca. Opasnost od opekline!

- Držite dovoljnu udaljenost od izlazeće pare.
- Ne nagnjite se nad uređajem.

- Tijekom prženja provjeravajte kroz kontrolni prozorčić jesu li namirnice postigle željeni stupanj ispečenosti.

Uklanjanje košarice friteze (slika 7)

- Nakon završetka postupka prženja ponovo okrenite regulator temperature u položaj „0“.
- Izvucite priključni utikač iz utičnice.
- Oprezno skinite poklopac.



Oprez!

Košarica friteze vrlo je vruća. Opasnost od opekline!

- Nikada ne dirajte košaricu friteze neposredno nakon prženja.
- Nosite kuhinjske rukavice kada rukujete vrućim uređajem.

- Oprezno podignite košaricu friteze držeći je za ručku (1) i objesite je za to predviđenom kukom na rub spremnika friteze (2).
- Pustite da višak ulja/masti kapa 10 – 20 sekundi da bi namirnice ostale hrskave.

Savjeti za prženje

Rok uporabe ulja/masti za prženje

- S vremena za vrijeme zamijenite ulje/mast za prženje u potpunosti.
 - Rok uporabe ovisi o namirnicama koje pržite. Paniranjem se ulje/mast jače onečisti nego prženjem.

- Kvaliteta ulja/masti pogoršava se kad se više puta zagrijava.

Preporuke za pripremu

Namirnica	Količina	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Pomfrit	500 g	170	7 - 10
Kroketi	300 g	170	3 - 5
Pileća krila	500 g	190	14 - 16
Filet lososa	500 g	170	5 - 7

Podaci u tablici služe samo kao orijentir. Optimalna postavka temperature i potrebno vrijeme mogu varirati ovisno o količini, temperaturi i kakvoći (vodenaste ili suhe) namirnica te osobnom ukusu!

Slijedite preporuke proizvođača namirnica za pripremu na ambalaži gotovih proizvoda. Ako se upute na ambalaži razlikuju od podataka u tablici, slijedite upute na ambalaži.

Pravilno prženje

- Održavajte preporučenu temperaturu za pojedini recept. Ako je temperatura preniska, namirnica će upiti previše ulja/masti. Ako je temperatura pak previsoka, oko namirnica nastaje kora, a iznutra ostaju sirove.
- Uronite namirnice u ulje/mast tek kada se isključi zeleni indikator „HEATING“, što znači da je dostignuta zadana temperatura.
- Ne stavlajte previše namirnica u košaricu friteze jer inače previše padne temperatura ulja za prženje te namirnica ispadnu premasne i neravnomjerno ispečene.
- Niska temperatura duboko zamrznutih namirnica brzo snižava temperaturu ulja/masti.
 - Neka se duboko zamrznute odmrznu prije prženja.
 - Uklonite kristale leda koji često nastaju na zamrznutim namirnicama.

- Zatim uronite košaricu friteze vrlo sporo u ulje/mast da izbjegnute podizanje razine ulja/masti.

- Narežite namirnice za prženje na fine i jednako debele komade da biste postigli jednako vrijeme pečenja.
- Prije prženja dobro osušite namirnice jer tako - dobivate posebno hrskav rezultat, - izbjegavate prskanje masti odn. ulja.
- Namirnice koje sadrže mnogo vode, kao što su riba, meso i povrće, panirajte prije prženja. Otrсите višak brašna za paniranje prije nego što uronite namirnice u ulje/mast.
- Priprema bez akrilamida: Ne pržite pomfrit previše (ne iznad 170 °C).
- Ne upotrebljavajte onečišćeno ulje odn. mast za prženje.

Napomena:

Ako ostaci namirnica jako onečiste ulje/mast, prije skladištenja izlijte ulje/mast kroz filterski papir da biste uklonili najveća onečišćenja.

Posebna oprema uređaja

Naprava za toplinsku zaštitu (slika 8)

Uređaj je opremljen uređajem za toplinsku zaštitu. Taj uređaj prekida postupak grijanja ako se uređaj upotrebljava nenamjenski ili pogrešno ili ako ne radi besprijekorno. Ako se uređaj ne može uključiti ili se ulje/mast ne zagrijavaju, postupite kako slijedi:

- Izvucite priključni utikač iz utičnice.
- Pustite da se ulje/mast i uređaj potpuno ohlade.
- Izvadite košaricu friteze i uklopnu jedinicu s grijaćim elementom.
- Tankim, šiljatim predmetom (npr. kemijska olovka, olovka) lagano pritisnite tipku RESET na uklopnoj jedinici.

- Ako uređaj nakon toga ne radi, obratite se službi za korisnike koju je ovlastio proizvođač.

Tehnologija hladne zone

Tehnologija hladne zone omogućuje smanjeno stvaranje mirisa i osigurava dulje trajanje ulja/masti. Iznad poda spremnika friteze nalazi se slobodan grijajući element koji stvara dvije tem-

peraturne zone u ulju odn. masti za prženje. Ulje/mast iznad grijaćeg elementa brzo se zagrijava, dok temperatura ulja/masti ispod ostaje niža. Na taj način manji komadi namirnica koji skliznu kroz mrežu košarice friteze neće izgorjeti tako lako.

Pomoć pri smetnjama

Problem	Mogući uzroci	Pomoć
Uređaj ne radi. Crveni indikator „POWER“ ne svijetli.	Priključni utikač nije ukopčan.	Uključite priključni utikač u neoštećenu, propisno ugrađenu utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem.
	Termoprekidač (zaštita od pregrijavanja) aktiviran je nenamjenskom upotrebom.	Pritisnite tipku RESET na uklopnoj jedinici. Ako uređaj unatoč tome ne radi, obratite se službi za korisnike koju je ovlastio proizvođač.
Uređaj se ne zagrijava.	Regulator temperature nije dovoljno okrenut.	Okrenite regulator temperature u smjeru kazaljke na satu do željene temperature.
Širi se neugodan miris ili već pri niskim temperaturama nastaje dim.	Ulje odn. mast onečišćeni su (ostaci prethodnih prženja) ili potrošeni (prečesto zagrijavani).	Zamijenite ulje odn. mast za prženje.
	Korišteno ulje odn. mast nisu primjereni za prženje (npr. maslac ili hladno prešano ulje).	Upotrijebite npr. maslo ili rafinirana (vruće prešana) ulja (npr. rafinirano suncokretovo ili ulje od kikirikija).
Namirnice ne poprimaju tipičnu zlatnosmeđu boju tijekom prženja.	Preniska je temperatura ulja odn. masti za prženje.	Namjestite višu temperaturu.
	Prepuna je košarica friteze.	Napunite košaricu friteze najviše do 2/3.

Problem	Mogući uzroci	Pomoć
Ulje odn. mast se prelijeva.	Ulje odn. mast potrošeni su i zato nastaje previše pjene.	Zamijenite ulje odn. mast za prženje.
	Uronjene namirnice za prženje nisu bile dovoljno suhe.	Dobro osušite namirnice.
	Košarica friteze prebrzo je uronjena u ulje/mast.	Polako uronite košaricu friteze u ulje/mast.
	Ima previše ulja odn. masti za prženje.	Smanjite količinu ulja/masti za prženje. Pazite na oznake MIN i MAX.

Čišćenje i njega

Morate temeljito očistiti uređaj i dijelove pribora nakon svake uporabe.



Upozorenje!

Opasnost od strujnog udara zbog vlage!

Uklonite utikač i mrežni kabel s utikačem

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



Upozorenje!

Opasnost od strujnog udara!

- Uvijek izvucite priključni utikač iz utičnice prije nego što čistite uređaj.



Oprez!

Opasnost od opekline uzrokovanih vrućim površinama!

- Uvijek ostavite uređaj i pribor da se potpuno ohlade prije nego što ih očistite.

Pozor!

Ne stružite zagorjele ostatke namirnica tvrdim predmetima. Tako možete oštetiti uređaj i dijelove pribora.

Pozor!

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

- Izvadite ulje/mast iz friteze tek kad se dobro ohladi.
- Najprije uklonite uklopnu jedinicu s grijaćim elementom, a zatim ispraznite spremnik friteze.
- Ulijte iskorišteno ulje u posudu koja se može čvrsto zatvoriti (boca ili čaša). Mast za prženje može ostati u fritezi dok ne očvrstne, pa je u krutom stanju možete izvaditi iz spremnika friteze.
- Čuvajte ulja i masti za prženje u čvrsto zatvorenim posudama na tamnom i suhom mjestu.
- Spužvom ili kuhinjskim papirom uklonite ostatke namirnice iz spremnika friteze.
- Temeljito očistite košaricu friteze, spremnik friteze i poklopac toplom vodom i deterdžentom.

Napomena:

Alternativno možete očistiti spremnik i košaricu friteze (bez drške) u perilici za pranje posuđa.

- Čistite uklopnu jedinicu i gornji dio grijaćeg elementa samo vlažnom krpom.
- Oprezno čistite donji dio grijaćeg elementa (grijača spirala i montirana stezaljka) mekanom četkom za pranje u toploj vodi s deterdžentom. Pazite da se uklopna jedinica pritom ne smoči.
- Čistite kućište friteze samo mekanom, blago navlaženom krpom i malom količinom deterdženta.
- Obrišite sve dijelove i ostavite ih da se potpuno osuše.

Čišćenje trajnog filtra (slika 9)

- Pritisnite zatvarač (1) na poklopcu filtra (a) i skinite ga prema gore (2).
- Nakon toga izvadite vlaknastu ploču (b) iz otvora filtra (3).
- Oprezno očistite vlaknastu ploču u toploj vodi malom količinom deterdženta.
- Isperite je u čistoj vodi i ostavite vlaknaste ploče da se u potpunosti osuše.
- Umetnite suhe vlaknaste ploče u otvor filtra.
- Umetnite poklopac filtra (a) prvo s objema spojnicama u otvor filtra i pritišćite ga dok se potpuno ne uglati.

Čuvanje (slika 1)

- Temeljito očistite uređaj i pribor te ostavite sve dijelove da se potpuno osuše prije nego što ih spremite.
- Umetnite spremnik friteze, uklopnu jedinicu s grijaćim elementom i košaricu friteze u kućište friteze. Po potrebi preklopite ručku u košaricu friteze.

- Mrežni kabel možete svijen čuvati u pretincu za kabele sa stražnje strane uklopne jedinice.
- Stavite poklopac na uređaj.
- Čuvajte uređaj i pribor na čistom, suhom mjestu bez prašine.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje pakiranja

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

Odlaganje ulja odn. masti za prženje u otpad

Male količine ulja odn. masti za prženje možete staviti u spremnik, čvrsto ga zatvoriti i odložiti u preostali otpad. Ni u kojem slučaju nemojte baciti ulje/mast u odvod (sudoper, zahod).

O odlaganju većih količina u otpad raspitajte se kod službi za savjetovanje o otpadu u reciklažnim dvorištima, poduzećima za zbrinjavanje otpada ili gradovima i općinama.

Zbrinjavanje starog uređaja



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

Nemojte zbrinjavati električne uređaje s kućnim otpadom.

Prema europskoj Direktivi 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi i provedbi u nacionalnom pravu rabljeni električni uređaji moraju se prikupljati odvojeno i dostaviti ekološki prikladnom reciklažnom mjestu.

Recikliranje kao alternativa zahtjevu za vraćanjem:

Vlasnik električnog uređaja u slučaju predaje vlasništva, kao alternativa vraćanju, ima obvezu sudjelovanja u primjerenom preradi. Za to se stari uređaj može predati sakupljaču koji provodi odstranjivanje u smislu nacionalnog zakona o kružnom gospodarstvu i otpadu.

To se ne odnosi na pribor i pomagala bez električnih komponenta priložene starim uređajima.

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-F0001
Napon	220-240 V~
Frekvencija	50-60 Hz
Snaga	2200 W
Dimenzije uređaja	Visina x širina x dubina oko 23,4 x 23,9 x 57,7 cm
Kapacitet ulja/masti	Min. oko 2,2 l Maks. oko 3,0 l



Jamstvo

Kaufland daje jamstvo od 3 godine od datuma kupnje.

Jamstvo ne pokriva štetu nastalu uslijed neprimjerenosti uputa za uporabu, zlorabe, nestručne uporabe, neovlaštenih popravaka ili neadekvatnog održavanja i 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.

Zawartość opakowania (rys. 1)

- Pokrywa (A)
- Kosz do smażenia (B)
- Uchwyt (C), zdejmowany
- Pojemnik do smażenia (D)
- Obudowa frytownicy (E)
- Jednostka włączająca z elementem grzejmym (F)
- 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.

Bezpieczeństwo



Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

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

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

- Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania nadających się do smażenia produktów spożywczych.
- Nie wolno korzystać z 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 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.

- Dzieciom w wieku pomiędzy 0 i 8 lat nie wolno używać tego urządzenia. Urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8. rok życia, jeżeli są pod nadzorem osoby dorosłej.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych lub takie, którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, tylko pod warunkiem, że będą nadzorowane, zostały pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały niebezpieczeństwo wynikające z posługiwania się urządzeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą mieć dostępu do urządzenia i przewodu podłączeniowego.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.
- Nie dopuszczać, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Ogólne zasady bezpieczeństwa



Ostrożnie!

Ten symbol informuje o powierzchniach, które nagrzewają się w trakcie pracy urządzenia.

- Nie dotykać tych miejsc i ich otoczenia.
- Należy używać tylko przeznaczonych do tego uchwytów i włączników!

- Urządzenia kuchenne powinny być ustawione w stabilnej pozycji z uchwytami, aby uniknąć rozlania gorącego płynu.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy uszkodzone są przewód zasilania lub obudowa.
- Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony przewód zasilający może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowany serwis naprawczy.
- Urządzenie może być używane wyłącznie z załączonymi akcesoriami.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do eksploatacji przy użyciu zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do źródła zasilania, którego napięcie i częstotliwość są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej! Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie urządzenia.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do nieuszkodzonego, prawidłowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym.
- Urządzenie należy ustawić wyłącznie na odpornej na ciepło, równej i antypoślizgowej powierzchni (np. roboczy blat kuchenny). Upewnić się, że jest wystarczająca bezpieczna odległość od ściany i wszystkich łatwo topliwych lub łatwopalnych przedmiotów.
- Produkt ustawiać i użytkować na stabilnej, równej powierzchni.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu wody lub źródeł ciepła (np. nagranych kuchenek gazowych lub elektrycznych).
- Zawsze układać kabel sieciowy w taki sposób, aby nie stwarzać ryzyka potknięcia się o kabel lub przypadkowego strącenia urządzenia.
- Przewód zasilania nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
- Nie wolno włączać urządzenia bez oleju lub tłuszczu. W przeciwnym razie, aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie wyłącza się.
- Do smażenia w głębokim tłuszczu używać tylko odpowiednich olejów lub tłuszczów.
- Olej lub tłuszcz do smażenia jest łatwopalny! Natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego, jeśli olej/tłuszcz się zapali. Ugasić ogień pokrywką frytownicy lub kocem. Nigdy nie używać do tego wody.
- Nigdy nie dodawać wody do oleju/tłuszczu.
- Zawsze wlewać wystarczającą ilość oleju lub stopionego tłuszczu, aby poziom napełnienia w pojemniku frytownicy był między znakami MIN i MAX.
- Nie stosować urządzenia z wodą, lecz wyłącznie z olejem/tłuszczem.
- Nigdy nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas pracy zachować odstęp od otworu wylotowego pary znajdującego się w pokrywie, ponieważ wydostająca się para może prowadzić do poparzeń!
- Nie przepelniać urządzenia, w przeciwnym razie wrzący olej/tłuszcz może się wylać lub przelać.
- Po każdym użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania.

- Przed transportem urządzenia poczekać do całkowitego wystygnięcia oleju/tłuszczu.
- Nigdy nie wylewać oleju/tłuszczu, gdy jest gorący.
- Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem urządzenia oraz odłożeniem go na miejsce, gdzie będzie przechowywane, należy odczekać, aż ostygnie.
- Nie należy zanurzać jednostki włączającej z elementem grzejnym w wodzie ani w innych cieczach, ani nie czyścić jej pod bieżącą wodą.
- Nie wolno myć jednostki włączającej z elementem grzejnym w zmywarce.
- Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie.
- Należy stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.



Ten symbol oznacza materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Przed pierwszym uruchomieniem

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

Przygotowanie frytownicy

Uwaga!

Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe plastikowe nóżki. W przypadku mebli powlekanych lakierem, tworzywem sztucznym lub czyszczonych środkami pielęgnacyjnymi nie można wykluczyć, że substancje te uszkodzą i zmiękczą plastikowe nóżki. W razie potrzeby pod urządzeniem należy umieścić podkładkę antypoślizgową odporną na działanie wysokiej temperatury.

Umieszczanie jednostki włączającej

(rys. 2)

- Urządzenie należy ustawić na odpornej na ciepło, równej i antypoślizgowej powierzchni.
- Otworzyć pokrywę urządzenia.
- Umieścić pojemnik do smażenia w obudowie frytownicy.
- Umieścić jednostkę włączającą z elementem grzejnym na obudowie frytkownicy (rys. 2). Upewnić się, że szyny jednostki włączającej wsuwają się równomiernie w prowadnice na obudowie frytownicy.
- Upewnić się, że jednostka włączająca jest prawidłowo przymocowana do obudowy frytkownicy.
- Wyciągnąć kabel na żądaną długość ze schowka na kabel z tyłu jednostki włączającej - ale jeszcze nie wkładać wtyczki!

Mocowanie uchwyty kosza do smażenia (rys. 3)

- Przymocować uchwyt do mocowania kosza.
- Włożyć pochylony do przodu uchwyt do kosza do smażenia (1).
- Ścisnąć razem dwa metalowe wsporniki uchwyty (2).
- Włożyć ściśnięte metalowe wsporniki do otworów wewnątrz kosza do smażenia i zwolnić metalowe wsporniki (3).
- Następnie odchylić uchwyt w kierunku mocowania (4) tak, aby metalowy pręt kosza sięgał pomiędzy wsporniki uchwyty.

Wybór odpowiednich olejów i tłuszczów do smażenia



Ostrzeżenie!

Pieniący się olej/tłuszcz może prowadzić do poparzeń!

- Nigdy nie mieszać różnych rodzajów tłuszczu lub oleju.
- Pamiętać, aby regularnie zmieniać olej/tłuszcz.

Nie wszystkie oleje/tłuszcze nadają się do użytku we frytownicy.

Używaj tylko tłuszczów, które wydzielają dym w bardzo wysokich temperaturach, takich jak masło klarowane lub olej palmowy. Tylko rafinowane (tłoczone na gorąco) oleje nadają się do stosowania we frytownicy, ponieważ wydzielają dym tylko w temperaturach powyżej 200°C. Upewnić się, że olej/tłuszcz został przeznaczony przez producenta jako odpowiedni do smażenia w głębokim tłuszczu.

Napełnianie frytownicy olejem/ tłuszczem do smażenia (rys. 4)



Ostrzeżenie!

Woda w połączeniu z gorącym olejem/tłuszczem paruje wybuchając, a olej/tłuszcz rozpryskuje się lub może się pnieć. Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Upewnić się, że wszystkie części są całkowicie suche przed naleniem oleju lub płynnego tłuszczu do frytownicy.



Ostrożnie!

Nadmiar oleju lub tłuszczu może się przelać i spowodować oparzenia! Zbyt mało oleju lub tłuszczu może przegrzać urządzenie!

- Nigdy nie napełniaj pojemnika do smażenia większą ilością tłuszczu lub oleju niż oznaczenie MAX i nigdy mniej niż oznaczenie MIN.

Używając oleju do smażenia:

- Wlać olej bezpośrednio do frytownicy, aż poziom znajdzie się między oznaczeniami MIN i MAX.

Używając stałego tłuszczu do smażenia:

Uwaga!

Niebezpieczeństwo przegrzania!

- Nigdy nie rozpuszczać stałego tłuszczu w koszu do smażenia lub na elemencie grzejnym frytownicy. Proces podgrzewania byłby zbyt silny, a urządzenie mogłoby zostać uszkodzone lub tłuszcz przelałby się lub rozpryskał.

- Pokroić tłuszcz na kawałki i rozpuścić go w rondlu na kuchence. Nie przegrzewać go, aby uniknąć poparzeń podczas przelania.
- Ostrożnie wlać roztopiony tłuszcz do frytownicy. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie MIN/MAX.

Smażenie produktów spożywczych

Odpowiednie do smażenia produkty spożywcze

Frytownica służy do przygotowania:

- odpowiednich do smażenia, świeżych produktów spożywczych,
- głęboko mrożonych produktów spożywczych do smażenia (np. frytki, łódeczki ziemniaczane, sajgonki, krążki kalmarów, nuggetsy z kurczaka, sznycle, itp.).

Odpowiednia temperatura smażenia

Odpowiednią temperaturę smażenia można znaleźć w książkach kucharskich w informacjach na temat przepisów dotyczących smażenia lub w przypadku produktów mrożonych na opakowaniu w zaleceniach producenta żywności dotyczących przygotowania. Dalsze zalecenia można znaleźć w rozdziale „Zalecenia dotyczące przygotowania” w niniejszej instrukcji obsługi.

Rozgrzewanie frytownicy (rys. 5)

- Ustawić regulator temperatury w pozycji „0”.
- Po napełnieniu olejem/tłuszczem nałożyć pokrywę na obudowę frytkownicy.
- Podłączyć wtyczkę do nieuszkodzonego, prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego ze stykiem ochronnym.
 - Czerwony wskaźnik „POWER” świeci się.
 - Zielony wskaźnik „HEATING” jest wyłączony.

- Obrócić pokrętkę regulatora temperatury do temperatury odpowiedniej dla smażonej żywności (rys. 5). Temperaturę można ustawić bezstopniowo.
 - Zielony wskaźnik „HEATING” świeci się i rozpoczyna się proces podgrzewania.
 - Czerwony wskaźnik „POWER” nadal świeci się.
 - Zielony wskaźnik „HEATING” gaśnie zaraz po tym, jak olej/tłuszcz osiągnie ustawioną temperaturę.
 - Aby utrzymać temperaturę oleju lub tłuszczu, termostat automatycznie włącza i wyłącza ogrzewanie. Można to rozpoznać po tym, że zielony wskaźnik „HEATING” włącza się i wyłącza.
- W razie potrzeby można zmienić ustawienie temperatury w dowolnym momencie.

Wkładanie produktu do smażenia



Ostrożnie!

Woda w połączeniu z gorącym olejem/tłuszczem paruje wybuchając, a olej/tłuszcz rozpryskuje się mocno lub może się pienić. Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Nie należy używać mokrych lub pokrytych lodem mrozonek (np. mocno mrożonych frytek).
- Dokładnie wysuszyć wszystkie produkty przed włożeniem ich do frytownicy.

- Upewnić się, że uchwyt jest mocno zablokowany na koszu do smażenia.
- Wsadzić produkt do kosza do smażenia, nie przepelniając go. (Napełnić kosz maksymalnie do 2/3.)
- W razie potrzeby potrząsnąć koszem, aby usunąć kryształ lodu z zamrożonej żywności.

Wkładanie kosza do smażenia (rys. 6)

- Otworzyć pokrywę urządzenia.
- Włożyć napełniony kosz do smażenia do frytownicy (1).
 - Powoli zanurzać kosz do smażenia w oleju/ tłuszczu, aby uniknąć rozprysków.
 - Dopilnować, aby kosz do smażenia był umieszczony prawidłowo.
- Nałożyć pokrywę na obudowę frytownicy (2). Upewnić się, że druciany wspornik uchwyty (3) i dwie rurki elementu grzejnego (4) znajdują się w wycięciach w pokrywie.
- Sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo założona i zamyka się prawidłowo.



Ostrożnie!

Gorąca para wydostaje się podczas pracy, szczególnie podczas otwierania pokrywy. Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Zachować wystarczającą odległość od wydobywającej się pary.
 - Nie pochylać się nad urządzeniem.
-
- Podczas procesu głębokiego smażenia sprawdzić przez okienko w pokrywie, czy smażone produkty osiągnęły już pożądany stopień zrumienienia.

Wymywanie kosza do smażenia (rys. 7)

- Po zakończeniu procesu smażenia obrócić regulator temperatury z powrotem do pozycji „0”.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Ostrożnie zdjąć pokrywę.



Ostrożnie!

Kosz do smażenia jest bardzo gorący. Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Nigdy nie dotykać kosza do smażenia bezpośrednio po smażeniu.
 - Podczas pracy z gorącym urządzeniem używać rękawic kuchennych.
-
- Ostrożnie podnieść kosz do smażenia za uchwyt (1) i zawiesić go za pomocą przeznaczonego do tego haczyka znajdującego się na krawędzi pojemnika do smażenia (2).
 - Odczekać 10-20 sekund, by nadmiar oleju/ tłuszczu ociekł, aby smażone potrawy pozostały chrupiące.

Wskazówki na temat smażenia w głębokim tłuszczu

Czas stosowania oleju lub tłuszczu do smażenia

- Od czasu do czasu całkowicie wymienić olej lub tłuszcz do smażenia.
 - Czas użytkowania zależy od smażonego jedzenia. Panierka zanieczyszcza olej/tłuszcz bardziej niż zwykły proces smażenia.
 - Olej/tłuszcz traci swoją jakość, jeśli zostanie kilkakrotnie rozgrzany.

Zalecenia dotyczące przygotowywania produktów

Produkty spożywcze	Ilość	Temperatura w stopniach Celsjusza	Czas w minutach
Frytki	500 g	170	7 - 10
Krokiety	300 g	170	3 - 5
Skrzydółka z kurczaka	500 g	190	14 - 16

Produkty spożywcze	Ilość	Temperatura w stopniach Celsjusza	Czas w minutach
Filet z dorsza	500 g	170	5 - 7

Informacje w tabeli stanowią jedynie wskazówki. Optymalne ustawienie temperatury i wymagany czas mogą się różnić w zależności od ilości, temperatury i rodzaju (płynnego lub suchego) produktów spożywczych i osobistego smaku!

Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta żywności dotyczącymi przygotowania produktów gotowych znajdującymi się na opakowaniu. Jeśli instrukcje na opakowaniu różnią się od informacji w tabeli, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Prawidłowe smażenie

- Utrzymać zalecaną temperaturę dla każdego przepisu. Jeśli temperatura jest zbyt niska, smażone potrawy pochłaniają za dużo oleju/tłuszczu. Jeśli natomiast temperatura jest zbyt wysoka, wokół żywności powstaje skorupa, a wewnątrz pozostaje surowe.
- Nie zanurzać smażonego jedzenia w oleju/tłuszczu, dopóki zielony wskaźnik „HEATING” nie zgaśnie i tym samym nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
- Nie wkładać zbyt dużej ilości jedzenia do kosza, w przeciwnym razie temperatura oleju do smażenia spadnie zbyt mocno, w wyniku czego smażone potrawy zostaną ugotowane zbyt tłusto i nierównomiernie.
- Z powodu niskiej temperatury zamrożonej żywności temperatura oleju/tłuszczu szybko spada.
 - Pozwolić mrożonemu jedzeniu rozmrozić się przed smażeniem.

- Usunąć kryształki lodu, które często tworzą się na mrożonkach.
- Następnie bardzo powoli zanurzać kosz do smażenia w oleju/tłuszczu, aby zapobiec wzburzeniu się oleju/tłuszczu.
- Pokroić smażone potrawy na drobne i równomiernie grube kawałki, aby uzyskać jednolity czas gotowania.
- Dokładnie wysuszyć produkty przed smażeniem, ponieważ
 - w ten sposób staną się szczególnie chrupiące,
 - dzięki czemu można uniknąć rozprysków tłuszczu lub oleju.
- Potrawy o wysokiej zawartości wody, takie jak ryby, mięso i warzywa, należy panierować przed smażeniem. Przed zanurzeniem potrawy przeznaczonej do smażenia w oleju/tłuszczu należy otrząpać nadmiar bułki tartej.
- Przygotowanie potraw o niskiej zawartości akryloamidu: Nie smażyć frytek na zbyt ciemny kolor (nie powyżej 170°C).
- Nie używać zanieczyszczonego oleju lub tłuszczu do smażenia.

Wskazówka:

Jeśli olej/tłuszcz jest silnie zanieczyszczony resztkami smażonego jedzenia, przelać olej/tłuszcz przez bibułę filtracyjną przed przechowywaniem, aby odfiltrować najgrubsze zanieczyszczenia.

Specjalne wyposażenie urządzenia

Zabezpieczenie termiczne (rys. 8)

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie termiczne. Zabezpieczenie to przerywa proces nagrzewania, jeśli urządzenie jest używane niezgodnie z zastosowaniem lub nieprawidłowo lub jeśli nie działa poprawnie. Jeśli nie można włączyć urządzenia lub olej/tłuszcz się nie

nagrzewa, należy postępować w następujący sposób:

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Zostawić olej/tłuszcz oraz urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Wyjąć kosz do smażenia oraz jednostkę włączającą z elementem grzejnym.
- Nacisnąć przycisk RESET na jednostce włączającej cienkim, ostro zakończonym przedmiotem (np. długopisem, ołówkiem).
- Jeśli urządzenie nadal nie działa, należy skontaktować się z autoryzowanym przez producenta punktem obsługi klienta.

Technologia zimnej strefy

Technologia strefy zimnej zapewnia mniej nieprzyjemnego zapachu i dłuższy okres przechowywania oleju/tłuszczu. Nad dnem pojemnika do smażenia znajduje się odsłonięty element grzejny, który tworzy dwie strefy temperatur w oleju do smażenia lub tłuszczu. Olej/tłuszcz nad elementem grzejnym szybko się nagrzewa, podczas gdy temperatura oleju/tłuszczu poniżej pozostaje niższa. W rezultacie mniejsze kawałki smażonego produktu, które przedostają się przez siatkę kosza do smażenia, nie palą się łatwo.

Rozwiązania w przypadku problemów z działaniem urządzenia

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa. Czerwony wskaźnik „POWER” nie świeci się.	Wtyczka nie jest wsadzona do gniazdka.	Podłączyć wtyczkę do nieszkodzonego, prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego ze stykiem ochronnym.
	Wyłącznik termiczny (zabezpieczenie przed przegrzaniem) został uruchomiony w wyniku niewłaściwego użytkowania.	Nacisnąć przycisk RESET na jednostce włączającej. Jeśli urządzenie nadal nie działa, należy skontaktować się z autoryzowanym przez producenta punktem obsługi klienta.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Pokrętko temperatury nie było wystarczająco przekręcone.	Obrócić pokrętko regulatora temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej temperatury.
Rozprzestrzenia się nieprzyjemny zapach lub już w niskich temperaturach powstaje dym.	Olej/tłuszcz jest zanieczyszczony (pozostałości po poprzednim smażeniu) lub zużyty (zbyt często podgrzewany).	Wymienić olej lub tłuszcz do smażenia.
	Zastosowany olej/tłuszcz nie nadaje się do smażenia na głębokim tłuszczu (np. masło lub olej tłoczony na zimno).	Używać np. klarowanego masła lub rafinowanych (tłoczonych na gorąco) olei (np. rafinowany olej słonecznikowy lub arachidowy).

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Smażone jedzenie nie przybiera typowego złotobrzązowego koloru podczas smażenia na głębokim tłuszczu.	Temperatura oleju lub tłuszczu do smażenia jest zbyt niska.	Ustawić wyższą temperaturę.
	Kosz do smażenia jest przepelniony.	Kosz do smażenia napełniać maksymalnie do 2/3.
Olej/tłuszcz przelewa się.	Olej/tłuszcz jest zużyty i dlatego powstaje dużo piany.	Wymienić olej lub tłuszcz do smażenia.
	Zanurzone jedzenie nie było wystarczająco suche.	Dobrze osusz jedzenie.
	Kosz zbyt szybko zanurzono w oleju/tłuszczu.	Powoli zanurzać kosz do smażenia w oleju/tłuszczu.
	Ilość oleju lub tłuszczu do smażenia jest zbyt duża.	Zmniejszyć odpowiednio ilość oleju/tłuszczu do smażenia. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie MIN/MAX.

Czyszczenie i pielęgnacja

Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić urządzenie i wszystkie akcesoria.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem ze względu na wilgoć!

Nie wolno jednostki włączającej i kabla sieciowego z wtyczką:

- zanurzać w wodzie;
- trzymać pod bieżącą wodą;
- myć w zmywarce.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Zawsze wyciągać wtyczkę z gniazda sieciowego przed czyszczeniem urządzenia.



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie!

- Przed czyszczeniem należy zawsze odczekać, aż urządzenie oraz akcesoria całkowicie ostygną.

Uwaga!

Nie zeszkrobywać twardymi przedmiotami przypalonych resztek produktów spożywczych. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia oraz elementów wyposażenia.

Uwaga!

- Nie wolno stosować ostrych gąbek ani środków czyszczących przeznaczonych do szorowania, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia i elementów wyposażenia.

- Poczekaj, aż olej/tłuszcz znacznie ostygnie przed wyjęciem go z frytownicy.

- Najpierw wyjąć jednostkę włączającą z elementem grzejnym, a następnie opróżnić pojemnik do smażenia.
- Wlać zużyty olej do szczelnie zamykanego pojemnika (butelka lub słoik). Można pozostawić tłuszcz do smażenia w frytownicy do zastygnięcia, a następnie wyjąć go z pojemnika do smażenia, gdy będzie miał stałą konsystencję.
- Głęboko smażony olej lub tłuszcz należy przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach w ciemnym i suchym miejscu.
- Za pomocą gąbki lub papieru kuchennego usunąć resztki jedzenia z pojemnika do smażenia.
- Umyć dokładnie kosz do smażenia, pojemnik do smażenia i pokrywę ciepłą wodą i płynem do naczyń.

Wskazówka:

Alternatywnie pojemnik do smażenia i kosz do smażenia (bez uchwytu) można również myć w zmywarce.

- Jednostkę włączającą i górną część elementu grzejnego czyścić tylko wilgotną szmatką.
- Ostrożnie wyczyścić dolną część elementu grzejnego (spiralę grzejną i zamontowany zacisk) miękką szczotką do naczyń w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Upewnić się, że jednostka włączająca nie uległa przy tym zamoczeniu.
- Czyścić obudowę frytownicy miękką, lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Wysuszyć wszystkie części i następnie pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.

Czyszczenie filtra stałego (rys. 9)

- Nacisnąć zatrask (1) na pokrywie filtra (a) i podnieść ją do góry (2).
- Następnie wyjąć włókno (b) z szybu filtra (3).

- Włókno filtra należy ostrożnie czyścić w ciepłej wodzie z płynu do mycia naczyń.
- Splukać czystą wodą i pozostawić włókno filtra do całkowitego wyschnięcia.
- Włożyć suche włókno do szybu filtra.
- Najpierw włożyć pokrywę filtra (a) dwoma zaczepami do szybu filtra i docisnąć, aż do całkowitego zatrzaśnięcia.

Przechowywanie (rys. 11)

- Przed odłożeniem na miejsce przechowywania dokładnie oczyścić urządzenie oraz akcesoria i odczekać aż całkowicie wyschną.
- Umieścić pojemnik do smażenia, jednostkę włączającą z elementem grzejnym oraz kosz do smażenia w obudowie frytownicy. W razie potrzeby włożyć uchwyt do kosza do smażenia.
- Przewód zasilający można zwinąć i przechowywać w schowku na kabel z tyłu jednostki włączającej.
- Nałożyć pokrywę na urządzenie.
- Przechowywać urządzenie i elementy wyposażenia w czystym, suchym i wolnym od kurzu miejscu.

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.

Usuwanie oleju lub tłuszczu do smażenia

Olej lub tłuszcz do smażenia można dodawać do odpadów zmieszanych w szczelnie zamkniętym pojemniku w małych ilościach.

W żadnym wypadku nie należy usuwać oleju/tłuszczu przez odpływ (zlew, toaleta).

Aby uzyskać więcej informacji na temat usuwania większych ilości, skontaktuj się z serwisem odpadów w centrach recyklingu, firmach zajmujących się wywozem odpadów lub w miastach i gminach.

Utylizacja zużytego sprzętu



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

Nie wyrzucać urządzeń elektrycznych do domowych odpadów.

Zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz jej implementacją do prawa krajowego zużyty sprzęt elektryczny należy zbierać osobno i przekazać do recyklingu przyjaznego dla środowiska.

Recykling jako alternatywa wobec obowiązku zwrotu urządzenia:

Właściciel urządzenia elektrycznego alternatywnie do jego zwrotu, jest zobowiązany do współdziałania w zakresie właściwego recyklingu urządzenia, tym samym zrzekając się prawa własności do niego. W tym celu stare urządzenie może być dostarczone do punktu zbiórki, który przeprowadza utylizację zgodnie z ustawą o odpadach i gospodarce odpadami.

Nie dotyczy to niezawierających elementów elektrycznych akcesoriów i urządzeń pomocniczych dołączonych do zużytych urządzeń.

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-F0001
Napięcie	220-240 V~
Częstotliwość	50-60 Hz
Moc	2200 W
Wymiary urządzenia	Wysokość x szerokość x głębokość ok. 23,4 x 23,9 x 57,7 cm
Ilość napełnienia olej/tłuszcz	Min. ok. 2,2 L Max. ok. 3,0 L



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 z urządzeniem, 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 transferării aparatului unei alte persoane, predați-i, de asemenea, toate documentele aferente acestuia.

Pachetul de livrare (imaginea 1)

- Capac (A)
- Coș de prăjit (B)
- Mâner (C), detașabil
- Recipient prăjire (D)
- Carcasa friteuzei (E)
- Comutator cu element de încălzire (F)
- 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 instrucțiunile de folosire înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată.

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

Utilizarea conform destinației

- Utilizați aparatul numai pentru prepararea alimentelor care pot fi prăjite.
- 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!

- Păstrați materialul de ambalare departe de accesul copiilor.

- Utilizarea acestui aparat nu este permisă copiilor cu vârsta între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de 8 ani și mai mari, dacă sunt supravegheați continuu.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințele necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele rezultate ca urmare a utilizării.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- Curățarea și întreținerea pe care le poate realiza utilizatorul nu se vor efectua de către copii.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.

Aspecte generale privind siguranța



Precauție!

Simbolul de pe aparat indică suprafețele care se încing în timpul funcționării.

- Nu atingeți aceste suprafețe și zonele din preajma acestora.
- Utilizați numai mânerele și comutatoarele prevăzute!

- Aparatele de gătit trebuie amplasate cu ajutorul mânerelor pe o suprafață stabilă, pentru a se evita vărsarea lichidului fierbinte.
- 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.

- Aparatul nu este conceput pentru utilizarea cu temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță.
- 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 împământare instalată corespunzător și nedeteriorată.
- Așezați aparatul pe o suprafață rezistentă la căldură, plană și antiderapantă (de ex. pe un blat de bucătărie). Asigurați-vă că există o distanță de siguranță suficientă față de perete, precum și față de orice obiecte care se topesc sau se aprind ușor.
- Aparatul trebuie utilizat și amplasat pe o suprafață stabilă, plană.
- Nu amplasați aparatul în apropierea apei sau a surselor de încălzire (de exemplu cuptoare pe gaz sau electrice).
- Pozați cablul de alimentare astfel încât nimeni să nu se împiedice de el și pentru a evita răsturnarea din neatenție a aparatului.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului.
- Aparatul nu trebuie pornit fără ulei sau untură. Altfel, pentru evitarea supraîncălzirii, acesta se oprește automat.
- Utilizați numai uleiuri sau grăsimi adecvate pentru prăjire.
- Uleiul sau grăsimea pentru prăjire este inflamabilă! Scoateți imediat ștecărul din priză, dacă uleiul/grăsimea se aprinde. Stingeți focul cu capacul friteuzei sau cu o pătură. Nu folosiți în niciun caz apă.
- Nu puneți niciodată apă peste ulei/grăsimi.
- Puneți întotdeauna o cantitate de ulei sau de grăsime topită până când nivelul din recipientul de prăjire este situat între marcasele MIN și MAX
- Nu utilizați aparatul cu apă, ci doar exclusiv cu ulei/grăsimi topită.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe durata funcționării.
- În timpul utilizării, păstrați distanța față de orificiile de ieșire a aburului de pe capac, deoarece aburul eliberat poate cauza arsuri.
- Nu umpleți aparatul cu mai mult decât cantitatea maximă de ulei/untură permisă, pentru că uleiul/untura clocotită poate să stropască în jur sau să se deverseze.
- Scoateți ștecărul după fiecare utilizare.
- Lăsați uleiul/untura să se răcească complet înainte de a transporta aparatul.

- Nu goliți niciodată uleiul/untura cât timp este fierbinte.
- Opriti aparatul înaintea curățării și deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Lăsați aparatul să se răcească înaintea curățării sau depozitării.
- Nu introduceți comutatorul cu element de încălzire în apă sau în alte lichide și nu îl curățați sub jet de apă.
- Comutatorul cu element de încălzire nu se spală în mașina de spălat vase.
- Nu introduceți în apă cablul de alimentare și ștecherul.
- Respectați indicațiile din secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.



Acest simbol identifică materiale și obiecte destinate să vină în contact cu alimentele.

Înainte primei puneri în funcțiune

- Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat înainte primei utilizări a acestuia.
- Curățați temeinic aparatul și accesoriile înainte primei utilizări (pentru aceasta se va consulta secțiunea „Curățarea și îngrijirea”).

Pregătirea friteuzei

Atenție!

Aparatul este prevăzut cu picioare antiderapante din material plastic. În cazul obiectelor de mobilier care a fost acoperit cu vopsele sau material plastic sau care a fost cu substanțe de îngrijire nu poate fi exclus cazul în care aceste substanțe pot ataca și înmuia picioarele din plastic. Dacă este cazul, așezați sub aparat o bază antiderapantă, termorezistentă.

Montarea comutatorului (Imaginea 2)

- Așezați aparatul pe o suprafață rezistentă la căldură, plană și antiderapantă.
- Deschideți capacul aparatului.

- Introduceți recipientul pentru prăjire în carcasa friteuzei.
- Așezați unitatea de comutare cu elementul de încălzire pe carcasa friteuzei (Imaginea 2). Asigurați-vă că șinele unității de comutare alunecă uniform în ghidajele de pe carcasa friteuzei.
- Asigurați-vă că unitatea de comutare este corect fixată pe carcasa friteuzei.
- Trageți cablul la lungimea dorită din compartimentul cablului din spatele unității de comutare - dar nu introduceți încă prize!

Atașați mânerul coșului de prăjit (Imaginea 3)

- Atașați mânerul la suportul coșului de prăjit.
- Introduceți mânerul înclinat înainte în coșul de prăjit (1).
- Apăsăți cele două cleme metalice ale mânerului (2).
- Introduceți clemele metalice comprimate în inserțiile din coșul de prăjit și apoi eliberați-le (3).
- Apoi, pliați mânerul în direcția suportului (4), astfel încât bara de metal a coșului să ajungă între suporturile mânerului.

Selectarea uleiurilor și grăsimilor pentru prăjire



Avertizare!

Uleiul/grăsimea care face spumă și se deversează poate cauza arsuri!

- Nu amestecați niciodată grăsimi sau uleiuri de diferite tipuri.
- Înlocuiți neapărat în mod regulat uleiul/grăsimea.

Nu orice ulei/grăsime poate fi folosit(ă) în friteuză.

Folosiți numai grăsimi care generează fum la temperaturi foarte înalte, de exemplu unt clarificat (ghee) sau ulei de sămburi de palmier. În friteuză pot fi folosite numai uleiuri rafinate (presate la cald), deoarece acestea generează fum numai la temperaturi începând cu 200 °C. Asigurați-vă că producătorul uleiului/grăsimii a indicat pe produs că este adecvat a fi folosit în friteuză.

Umplerea friteuzei cu ulei/grăsime de prăjit (imaginea 4)



Avertizare!

Apa în combinație cu uleiul/grăsimea fierbinte se evaporă în mod explosiv și uleiul/grăsimea este împrăscată sau poate să facă spumă și să curgă. Pericol de arsuri!

- Asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate, înainte de a introduce ulei sau grăsime lichidă în friteuză.



Precauție!

O cantitatea prea mare de ulei sau grăsime se poate deversa și poate cauza arsuri! O cantitatea prea mică de ulei sau grăsime poate cauza supraîncălzirea aparatului!

- Nu umpleți niciodată aparatul cu ulei peste marcajul MAX și nici sub marcajul MIN din recipientul de prăjit.

Când utilizați ulei pentru prăjit:

- Turnați uleiul direct în recipientul de prăjit până când nivelul uleiului se situează între marcejele MIN și MAX.

Când utilizați grăsime pentru prăjit:

Atenție!

Pericol de supraîncălzire!

- Nu topiți niciodată grăsimea întărită în coșul de prăjit sau pe elementul de încălzire. Procesul de încălzire ar fi prea puternic și aparatul s-ar putea defecta ori grăsimea s-ar putea deversa sau împrósca.

- Taiati grăsimea în bucăți și topiți-o într-o oală pe aragaz. Nu o încălziți prea tare, pentru a evita arsurile la turnare.
- Turnați cu grijă grăsimea lichidă în recipientul de prăjire. Respectați marcajul MIN/MAX.

Prăjirea alimentelor

Alimente adecvate

Friteuza poate fi folosită pentru prepararea de:

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

Temperatura de prăjire adecvată

Temperatura adecvată pentru prăjire se găsește în cărțile de bucate la rubrica de date a rețetelor preparate prin prăjire sau, în cazul produselor congelate, pe ambalajul acestora, în cadrul recomandărilor de preparare oferite de producătorul alimentului. Recomandări suplimentare pot fi găsite la capitolul „Recomandări de preparare” din prezentele instrucțiuni de folosire.

Preîncălzirea friteuzei (imaginea 5)

- Rotiți regulatorul de temperatură în poziția „0”.
- După adăugarea uleiului / grăsimii, puneți capacul pe carcasa friteuzei.
- Introduceți ștecărul numai într-o priză cu împământare instalată corespunzător și nedeteriorată.
 - Indicatorul roșu „POWER” se aprinde.
 - Indicatorul verde „HEATING” este oprit.
- Reglați temperatura la temperatura potrivită pentru alimentele pe care le preparați (imaginea 5). Temperatura se reglează în trepte.
 - Indicatorul verde „HEATING” se aprinde și începe procesul de încălzire.
 - Indicatorul roșu „POWER” rămâne aprins.
 - Se stinge indicatorul verde „HEATING”, imediat ce uleiul/grăsimia atinge temperatura reglată.
 - Pentru menținerea temperaturii uleiului sau grăsimii, termostatul pornește și oprește automat încălzirea. Acest lucru poate fi observat prin aprinderea și stingerea indicatorului verde „HEATING”.
- Dacă este necesar, puteți modifica în orice moment reglajul temperaturii.

Introducerea alimentelor pentru prăjit



Precauție!

Apa în combinație cu uleiul/grăsimia fierbinte se evaporă în mod exploziv și uleiul/grăsimia este împroșcată cu putere sau poate să facă spumă și să curgă. Pericol de arsuri!

- Nu prăjiți alimente ude sau înghețate (de exemplu, cartofi pai foarte înghețați).
- Uscați atent toate alimentele, înainte de a le introduce în friteuză.

- Asigurați-vă că mânerul este bine blocat pe coșul de prăjire.
- Introduceți alimentele pentru prăjit în coșul pentru prăjire, fără a-l umple în exces. (Umpleți coșul până la 2/3 cel mult.)
- Scuturați eventual coșul de prăjire, pentru a îndepărta cristalele de gheață din alimentele congelate.

Introducerea coșului de prăjit (imaginea 6)

- Deschideți capacul aparatului.
- Așezați coșul de prăjit umplut în friteuză (1).
 - Scufundați încet coșul de prăjire în ulei/grăsimie, pentru a evita împroșcarea.
 - Asigurați-vă că acesta este poziționat corect.
- Puneți capacul pe carcasa friteuzei (2). Asigurați-vă că suportul de sârmă al mânerului (3) și cele două tuburi ale elementului de încălzire (4) sunt în decupajele din capac.
- Verificați dacă capacul este montat corect și se închide corect.



Precauție!

În timpul utilizării, din aparat se degajă aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului. Pericol de arsuri!

- Păstrați o distanță suficient de mare față de aburul care se degajă.
 - Nu vă aplecați peste aparat.
- În timpul prăjirii, verificați prin fereastra de inspecție de pe capac, dacă alimentele pe care le prăjiți au devenit suficient de rumene.

Scoaterea coșului de prăjit (imaginea 7)

- După prăjirea alimentelor, rotiți butonul de reglare a temperaturii înapoi în poziția „0”.
- Scoateți ștecărul din priză.
- Scoateți, cu precauție, capacul.



Precauție!

Coșul de prăjit este foarte fierbinte. Pericol de arsuri!

- Nu atingeți niciodată coșul imediat după prăjire.
 - La manipularea aparatului fierbinte utilizați mănuși de protecție pentru bucătărie.
- Ridicați cu grijă coșul de prăjit de mâner (1) și suspendați-l cu ajutorul cârligului prevăzut de marginea recipientului de prăjit (2).
- Lăsați surplusul de ulei/grăsime să se scurgă 10-20 de secunde, pentru ca alimentele prăjite să rămână crocante.

Sugestii pentru prăjire

Perioada de utilizare a uleiului sau grăsimii pentru prăjit

- Înlocuiți complet din când în când uleiul sau grăsimea pentru prăjit.
 - Perioada de utilizare depinde de alimentele care sunt prăjite. La prăjirea alimentelor uleiul/grăsimea se murdărește mult mai tare decât în cazul prăjirii simple.
 - Uleiul/grăsimea își pierde calitățile, dacă este încălzită de mai multe ori.

Recomandări de preparare

Alimente	Cantitate	Temperatură în °C	Timp în minute
Cartofi prăjiți	500 g	170	7 - 10
Crochete	300 g	170	3 - 5
Aripioare de pui	500 g	190	14 - 16
Cod negru file	500 g	170	5 - 7

Informațiile din tabel sunt doar niște sugestii orientative. Temperatura optimă și timpul necesar pot varia în funcție de cantitatea, temperatura și caracteristicile alimentelor (cu conținut de lichide sau uscate), precum și de preferințele personale!

Respectați recomandările de preparare ale producătorului alimentului de pe ambalajul produselor semipreparate. Dacă indicațiile de pe ambalaj sunt diferite de datele din tabel, respectați indicațiile de pe ambalaj.

Prăjirea corectă

- Respectați temperatura indicată pentru fiecare rețetă. Dacă temperatura este prea mică, alimentele rețin prea mult(ă) ulei/grăsime. În schimb, dacă temperatura este prea mare, în jurul alimentului se formează o crustă și acesta rămâne crud în interior.

- Scufundați alimentele în ulei/grăsime doar când se stinge indicatorul verde „HEATING”, moment în care se atinge temperatura regulată.
- Nu introduceți o cantitate prea mare de alimente în coșul de prăjit, deoarece temperatura uleiului va scădea prea mult și alimentele vor fi astfel prea uleioase și nu se vor prăji uniform.
- Din cauza temperaturii scăzute a alimentelor congelate temperatura uleiului/grăsimii va scădea rapid.
 - Înainte de prăjire lăsați alimentele congelate să se dezghețe.
 - Îndepărtați cristalele de gheață care se formează adesea pe alimentele congelate.
 - Scufundați apoi încet coșul de prăjit în ulei/grăsime, pentru a evita ridicarea uleiului/grăsimii.
- Tăiați alimentele pe care doriți să le prăjiți în bucăți subțiri și cu o grosime uniformă, pentru ca acestea să se prăjească în același timp.
- Ștergeți temeinic alimentele înainte de a le prăji pentru că astfel
 - vor fi foarte crocante
 - se va evita împrôșcarea de grăsime sau ulei.
- Elementele care conțin multă apă, precum peștele, carnea sau legumele, ar trebui preparate sub formă de paneuri. Scuturați surplusul de făină/pesmet înainte de a scufunda alimentele în ulei/grăsime.
- Prăjirea cu o cantitate mică de acrilamidă: Nu prăjiți cartofii pai foarte tare (la max. 170 °C)
- Nu folosiți uleiul/grăsimea arsă/murdară.

Indicație:

În cazul în care uleiul/grăsimea conține resturi de alimente prăjite, înainte de a-l pune la păstrare strecurați-l printr-un filtru de hârtie, pentru a reține bucățile mari.

Echipment special

Dispozitiv de protecție termică (Imagina 8)

Aparatul este echipat cu un dispozitiv de protecție termică. Acest aparat întrerupe procesul de încălzire dacă dispozitivul este utilizat impropriu sau incorect sau dacă nu funcționează corect. Dacă aparatul nu poate fi pornit sau uleiul / grăsimea nu se încălzește, procedați după cum urmează:

- Scoateți ștecărul din priză.
- Lăsați uleiul/grăsimea și aparatul să se răcească complet.
- Scoateți coșul de prăjit și comutatorul cu element de încălzire.
- Apăsăți tasta RESET de pe comutator cu un obiect subțire, ascuțit (de exemplu, pix, creion).
- Dacă aparatul nu funcționează în continuare, vă rugăm să contactați un punct de servicii autorizat de producător.

Tehnologia zone reci

Tehnologia zonelor reci permite mai puțin miros și asigură o durată mai lungă de păstrare a uleiului / grăsimii. Există un element de încălzire expus deasupra fundului friteuzei care creează două zone de temperatură în uleiul sau grăsimea prăjită. Uleiul / grăsimea de deasupra elementului de încălzire se încălzește rapid, în timp ce temperatura uleiului / grăsimii de dedesubt rămâne scăzută. Drept urmare, bucățile mai mici de prăjit care alunecă prin grătarul coșului de prăjit nu se ard ușor.

Asistență în caz de defecțiuni

Problemă	Cauze posibile	Asistență
Aparatul nu funcționează. Indicatorul roșu „POWER” nu se aprinde.	Ștecărul nu este introdus în priză.	Introduceți ștecărul numai într-o priză cu împământare instalată corespunzător și nedeteriorată.
	Comutatorul termic (protecție la supraîncălzire) a fost declanșat de o utilizare necorespunzătoare.	Apăsați tasta RESET de pe unitatea de comutare. Dacă aparatul nu funcționează în continuare, vă rugăm să contactați un punct de service autorizat de producător.
Aparatul nu se încălzește.	Regulatorul de temperatură nu a fost suficient de întors.	Rotiți regulatorul de temperatură în sensul acelor de ceasornic, în poziția dorită.
Se degajă un miros neplăcut sau se formează fum chiar și la temperaturi mici.	Uleiul/grăsimea conține impurități (resturi de la prăjirile anterioare) sau este ars(ă) (a fost încălzit(ă) prea des).	Înlocuiți uleiul/grăsimea.
	Uleiul/grăsimea folosit(ă) nu este adecvat(ă) pentru prăjire (de exemplu, unt sau ulei presat la rece).	Folosiți unt clarificat sau uleiuri rafinate (presate la cald) (de exemplu, ulei de floarea soarelui sau de arahide).
Alimentele nu devin la prăjire auriu-maronii.	Temperatura uleiului/grăsimii este prea mică.	Reglați o temperatură mai mare.
	Coșul de prăjire este prea plin.	Umpleți coșul pentru prăjire cel mult până la 2/3.
Uleiul/grăsimea se revarsă.	Uleiul/grăsimea este vechi/veche și se formează spumă.	Înlocuiți uleiul/grăsimea.
	Alimentele scufundate nu sunt destul de uscate.	Ștergeți/uscați bine alimentele.
	Coșul de prăjit a fost scufundat prea repede în ulei/grăsimi.	Scufundați coșul încet în ulei/grăsimi.
	Cantitatea de ulei/grăsimi este prea mare.	Reduceți corespunzător cantitatea de ulei/grăsimi. Respectați marcajul MIN/MAX.

Curățarea și îngrijirea

Aparatul și accesoriile trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare.



Avertizare!

Pericol de electrocutare din cauza umezelii!

Comutatorul și cablul de alimentare cu ștecăr

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



Avertizare!

Pericol de electrocutare!

- Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.



Precauție!

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încinse!

- Așteptați întotdeauna răcirea completă a aparatului și a accesoriilor înainte de a le curăța.

Atenție!

Nu răzuiți resturile arse de alimente cu obiecte dure. Aparatul și accesoriile pot fi astfel deteriorate.

Atenție!

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

- Așteptați să se răcească sesizabil uleiul/grăsimea, înainte de a îl/o scoate din friteuză.
- Mai întâi scoateți unitatea de comutare cu elementul de încălzire și apoi goliți recipientul pentru prăjit.
- Turnați uleiul folosit într-un recipient care se închide etanș (sticlă sau borcan). Grăsimea puteți să o lăsați să se întărească în friteuză și să o scoateți din recipient când se întărește.
- Uleiul sau grăsimea de prăjit se depozitează în recipiente cu închidere etanșă și într-un loc ferit de lumină și uscat.
- Îndepărtați resturile de alimente din recipientul de prăjire cu un burete sau cu hârtie de bucătărie.
- Curățați coșul de prăjit, recipientul pentru prăjire și capacul cu apă caldă și detergent.

Indicație:

În mod alternativ, recipientul pentru prăjit și coșul de prăjit (fără mâner) poate fi curățate și în mașina de spălat vase.

- Curățați unitatea de comutare și zona superioară a elementului de încălzire doar cu o cârpă umedă.
- Curățați cu atenție zona inferioară a elementului de încălzire (bobina de încălzire și clema montată) cu o perie de vase moale în apă caldă cu detergent. Asigurați-vă că unitatea de comutare nu se udă.
- Curățați carcasa friteuzei numai cu o lavetă moale și ușor umedă și puțin detergent.
- Uscați apoi toate componentele și lăsați-le să se usuce complet.

Curățarea filtrului permanent (imaginea 9)

- Apăsăți butonul de blocare (1) de pe capacul filtrului (a) și scoateți-l în sus (2).
- Apoi scoateți covorașele cu fibre (b) din axul filtrului (3).
- Curățați covorașele cu fibre cu apă caldă cu puțin detergent.
- Clătiți cu apă curată și lăsați covorașele din fibre să se usuce complet.
- Introduceți covorașele din fibre uscate în axul filtrului.
- Introduceți mai întâi capacul filtrului (a) cu cele două limbi în locașul filtrului și apăsați-l bine, până se închide de jur împrejur.

Depozitarea (imaginea 1)

- Curățați temeinic aparatul și accesoriile și lăsați toate componentele să se usuce complet înainte de a le depozita.
- Introduceți recipientul pentru prăjit, unitatea de comutare cu element de încălzire și coșul de prăjit în carcasa friteuzei. Dacă este necesar, pliați mânerul în coșul de prăjit.
- Dacă este necesar, pliați mânerul în coșul de prăjit.
- Puneți capacul pe aparat.
- Depozitați aparatul și accesoriile într-un loc curat, uscat și fără praf.

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 uleiului sau grăsimii de prăjit

În cantități mici, uleiul sau grăsimea de gătit poate fi eliminat în recipiente închise în resturile alimentare menajere. Eliminarea acestora în gurile de scurgere (chiuvetă, toaletă) nu poate avea loc în niciun caz.

Cu privire la eliminarea unor cantități mari, solicitați informații din partea centrelor de reciclare, a unităților de eliminare a deșeurilor sau a autorităților.

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).

Nu eliminați echipamentele electrice cu deșeurile menajere.

Conform directivei europene 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice și în sensul punerii în aplicare în legislația națională, echipamentele electrice uzate trebuie colectate separat și predate la un centru de reciclare care respectă cerințele de mediu.

Alternativa de reciclare la solicitarea restituirii: Alternativ la posibilitatea de restituire, proprietarul aparatului electric are obligația de a oferi asistență la reciclarea conform normelor aplicabile, în cazul transmiterii dreptului de proprietate. Echipamentul uzat poate fi predat în acest sens și unui centru de restituire care efectuează eliminarea în sensul legii naționale cu privire la economia circulară și gestionarea deșeurilor.

Nu sunt vizate accesoriile anexate la aparatele uzate și mijloacele auxiliare fără componente electrice.

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-F0001
Tensiunea	220-240 V~
Frecvența	50-60 Hz
Puterea	2200 W
Dimensiunile aparatului	Înălțime x lățime x adâncime cca 23,4 x 23,9 x 57,7 cm
Volum ulei/grăsime	Min. cca 2,2 l max. cca 3,0 l



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.

Rozsah dodávky (obrázok 1)

- Veko (A)
- Fritovací kôš (B)
- Rukoväť (C), odnímateľná
- Fritovacia nádoba (D)
- Teleso fritézy (E)
- Spínacia jednotka s vyhrievacím článkom (F)
- 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



Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Za účelom bezpečného používania dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

Použitie v súlade s určením

- Prístroj používajte iba na prípravu potravín vhodných na fritovanie.
- Prístroj nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- 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. Za škody vzniknuté následkom použitia v rozpore s určením alebo zlej obsluhy nepreberá predávajúci zodpovednosť.

Bezpečnosť detí a osôb



Výstraha!

Nebezpečenstvo udusenía detí pri hre s obalovým materiálom!

- Obalový materiál vždy uschovávajte mimo dosahu detí.

- Tento prístroj nesmú používať deti do 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti vo veku 8 rokov a viac, ak sú pod neustálym dohľadom.
- Tento prístroj môžu obsluhovať osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sa im poskytol dohľad alebo boli poučení o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli z toho vyplývajúcim nebezpečenstvám.
- Držte prístroj a prípojné vedenie mimo dosahu detí, pokiaľ majú menej ako 8 rokov.
- Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu.
- Deti sa nesmú s prístrojom hrať.

Všeobecná bezpečnosť



Varovanie!

Symbol na prístroji odkazuje na povrchy, ktoré sú počas prevádzky horúce.

- Nedotýkajte sa týchto plôch a ich okolia.
- Používajte len rukoväta a spínače, ktoré sú na to určené!

- Kuchynské prístroje by mali byť umiestnené v stabilnej polohe s rukoväťami tak, aby sa zabránilo vyliatiu horúcej kvapaliny.
- Prístroj sa nesmie používať v prípade poškodenia sieťového kábla alebo krytu.
- Ak je sieťový kábel poškodený, smie ho vymeniť len autorizovaný servis, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie sa môže používať iba s dodávaným príslušenstvom.
- Prístroj nie je určený na prevádzku s externými spínačmi hodinami ani samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Prístroj zapájajte len do takého zdroja prúdu, ktorého napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na typovom štítku! Typový štítok sa nachádza na spodnej strane prístroja.
- Prístroj pripojte len do nepoškodenej, podľa predpisov inštalovanej zásuvky s ochranným kontaktom.
- Postavte prístroj na žiaruvzdornú, rovnú a protišmykovú plochu (napr. kuchynská pracovná doska). Postarajte sa pritom o dostatočnú bezpečnostnú vzdialenosť od steny, ako aj od všetkých ľahko tavitelných, príp. horľavých predmetov.
- Prístroj používajte a odkladajte na stabilnú a rovnú plochu.

- Prístroj neumiestňujte v blízkosti vody alebo tepelných zdrojov (napr. plynové alebo elektrické sporáky).
- Sieťový kábel umiestnite tak, aby sa oň nemohol nikto potknúť alebo prístroj neúmyselne stiahnuť na zem.
- Sieťový kábel sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami prístroja.
- Prístroj nie je dovolené zapnúť bez oleja, príp. tuku. V opačnom prípade sa vypne, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Na fritovanie používajte iba vhodné oleje, príp. tuky.
- Fritovací olej, príp. tuk, je horľavý! Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, ak by sa olej/tuk mal vznietiť. Oheň uhasťte vekom fritézy alebo prikrývkou. Nikdy na to nepoužívajte vodu.
- Do oleja/tuku nikdy nepridávajte vodu.
- Vždy naplňte toľko oleja alebo roztopeného tuku, aby bola hladina v nádobe fritézy medzi značkami MIN a MAX.
- Neprevádzkujte prístroj s vodou, ale výlučne s olejom/tukom.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Počas prevádzky si držte odstup od výstupných otvorov pary vo veku, pretože unikajúca para môže spôsobiť popáleniny.
- Prístroj nepreplňujte, pretože vriaci olej/tuk môže vystreknúť alebo pretiecť.
- Po každom použití vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Pred prenosom prístroja nechajte olej/tuk úplne vychladnúť.
- Nikdy nevyliievajte olej/tuk v horúcom stave.
- Pred čistením prístroj vypnite a odpojte ho od elektrickej siete.
- Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj vychladnúť.
- Spínaciu jednotku s vyhrievacím článkom neponárajte do vody alebo do iných tekutín a neumývajte ju pod tečúcou vodou.
- Spínacia jednotka s vyhrievacím článkom sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Neponárajte sieťový kábel ani sieťovú zástrčku do vody.
- Dodržiavajte odsek „Čistenie a starostlivosť“.



Tento symbol označuje materiály a predmety, ktoré sú určené na to, aby prichádzali do kontaktu s potravinami.

Pred prvým uvedením do prevádzky

- Pred prvým použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály.
- Pred prvým použitím prístroj a príslušenstvo dôkladne vyčistite (pozrite odsek „Čistenie a starostlivosť“).

Príprava fritézy

Pozor!

Prístroj má protišmykové plastové nožičky. Pri nábytku, ktorý má lakový alebo plastový povrch, alebo bol ošetrovaný prostriedkami na údržbu, nemôže byť vylúčené, že tieto látky nenapadnú a nezmäkčia plastové nožičky. Prístroj prípadne podložte protišmykovou žiaruvzdornou podložkou.

Vloženie spínacej jednotky (obrázok 2)

- Prístroj postavte na žiaruvzdornú, rovnú a protišmykovú plochu.
- Otvorte veko prístroja.
- Do telesa fritézy vložte fritovaciu nádobu.
- Zasuňte spínaciu jednotku s vyhrievacím článkom do telesa fritézy (obrázok 2). Dbajte na to, aby sa kolajnice spínacej jednotky rovnomerne naviedli do vedení na telese fritézy.
- Uistite sa, že je spínacia jednotka správne upevnená na telese fritézy.
- Vytiahnite kábel na požadovanú dĺžku z káblovej priehradky na zadnej strane spínacej jednotky, ale zástrčku ešte nezasúvajte!

Upevnenie rukoväte fritovacieho koša (obrázok 3)

- Rukoväť upevnite k držiaku fritovacieho koša.
- Rukoväť naklonenú dopredu vložte do fritovacieho koša (1).
- Stlačte oba kovové držiaky rukoväte k sebe (2).

- Zasuňte stlačené kovové držiaky do ôk vnútri fritovacieho koša a uvoľnite kovové držiaky (3).
- Potom sklopte rukoväť v smere držiaka (4) tak, aby sa kovová konštrukcia koša uchopila medzi držiaky rukoväte.

Výber vhodných fritovacích olejov a tukov



Výstraha!

Pretekajúci olej/tuk môže spôsobiť popálenie!

- Nikdy nemiešajte rôzne druhy tukov alebo olejov.
- Olej/tuk bezpodmienečne pravidelne vymieňajte.

Nie všetky oleje/tuky sú vhodné na použitie vo fritéze.

Používajte len tuky, ktoré vytvárajú dym iba pri veľmi vysokých teplotách, ako je napríklad pre-pustené maslo alebo tuk z palmových jadier. Na použitie sú vhodné len rafinované oleje (lisované za horúca), pretože sa pri nich vytvára dym iba pri teplotách nad 200 °C. Dbajte na to, aby olej/tuk bol označený výrobcom ako vhodný na fritovanie.

Naplňte fritovací olej/tuk do fritézy (obrázok 4)



Výstraha!

Voda v spojení s horúcim olejom/tukom prská a olej/tuk strieka von alebo môže pretekať. Nebezpečenstvo popálenia!

- Pred pridaním oleja alebo tekutého tuku do fritézy zabezpečte, aby boli všetky časti úplne suché.



Varovanie!

Príliš veľa oleja alebo tuku môže pretekať a spôsobiť popáleniny! Príliš málo oleja alebo tuku môže prístroj prehriať!

- Fritovaciu nádobu nikdy nepĺňajte väčším množstvom tuku alebo oleja, ako je značka MAX, a nikdy nie menej ako značka MIN.

Ak používate fritovací olej:

- Naplňte olej priamo do nádoby fritézy, až kým hladina nedosiahne medzi značkou MIN a MAX.

Ak používate pevný fritovací tuk:

Pozor!

Hrozí nebezpečenstvo prehriatia!

- Nikdy neroztápajte tuhý tuk vo fritovacom koši alebo na vyhrievacom článku fritézy. Proces zahrievania by bol príliš silný a prístroj by sa mohol poškodiť alebo tuk by mohol pretečieť, príp. vystreknúť.
- Nakrájajte tuk na kúsky a roztopte ho na panvici na sporáku. Neprehrievajte ho príliš silno, aby sa zabránilo popáleninám pri preliatí.
- Roztopený tuk opatrne nalejte do nádoby fritézy. Dbajte pritom na značenie MIN/MAX.

Fritovanie potravín

Vhodné potraviny

Fritéza slúži na prípravu:

- potravín vhodných na fritovanie, čerstvých potravín
- výrobkov dennej potreby schopných fritovania z regálov mrazničiek (napr. hranolčeky,

zemiakové mesiáčiky, jarné rolky, sèpiové krúžky, kuracie nugety, rezne a pod.).

Vhodná teplota fritovania

Vhodnú teplotu fritovania nájdete v kuchárskych knihách pri údajoch v receptoch na fritovanie alebo pri mrazených výrobkoch na obale v odporúčaní na prípravu potravín od výrobcu. Ďalšie odporúčania nájdete v kapitole „Odporúčania na prípravu“ v tomto návode na obsluhu.

Predhriatie fritézy (obrázok 5)

- Otočte regulátor teploty do polohy „0“.
- Po naplnení oleja/tuku položte veko na teleso fritézy.
- Sieťovú zástrčku zapojte do nepoškodenej, podľa predpisov nainštalovanej zásuvky s ochranným kontaktom.
 - Sviety červený indikátor „POWER“.
 - Zelený indikátor „HEATING“ zhasne.
- Otočte regulátor teploty na vami požadovanú teplotu potravín na fritovanie (obrázok 5). Teplota je plynule nastaviteľná.
 - Sviety zelený indikátor „HEATING“ a začne sa proces ohrevu.
 - Nadalej sviety červený indikátor „POWER“.
 - Hneď ako olej/tuk dosiahne nastavenú teplotu, zhasne zelený indikátor „HEATING“.
 - Aby sa olej alebo tuk udržiaval teplý, termostat automaticky zapína a vypína ohrev. Môžete to spoznať podľa toho, že zelený indikátor „HEATING“ sa zapína a vypína.
- V prípade potreby môžete kedykoľvek zmeniť nastavenie teploty.

Naplnenie potravinami na fritovanie



Varovanie!

Voda v spojení s horúcim olejom/tukom prská a olej/tuk strieka alebo môže pretekať. Nebezpečenstvo popálenia!

- Nepoužívajte žiadne mokré alebo zmrazené potraviny (napr. veľmi zmrazené hranolčky).
- Všetky potraviny pred vložením do fritézy dôkladne vysušte.

- Zabezpečte, aby sa rúkavät pevne zaistila na fritovacom koši.
- Potraviny na fritovanie vložte do fritovacieho koša bez toho, aby ste ho preplnili. (Naplnite fritovací kôš najviac do 2/3.)
- Prípadne potraďte fritovacím košom, aby ste z mrazených potravín odstránili ľadové kryštály.

Vloženie fritovacieho koša (obrázok 6)

- Otvorte veko prístroja.
- Naplnený fritovací kôš vložte do fritézy (1).
 - Fritovací kôš ponorte pomaly do oleja/tuku, aby ste zabránili striekaniu.
 - Zabezpečte, aby bol fritovací kôš správne umiestnený.
- Položte veko na teleso fritézy (2). Dbajte na to, aby drôtové držiaky rúkaväte (3) a dve rúrky vyhrievacieho telesa (4) boli vo výrezoch veka.
- Skontrolujte, či je veko správne nasadené a zatvorené.



Varovanie!

Počas prevádzky uniká horúca para, najmä pri otvorení veka. Nebezpečenstvo popálenia!

- Zdržiavajte sa v dostatočnej vzdialenosti od unikajúcej pary.
 - Nenakláňajte sa nad prístroj.
-
- Počas procesu fritovania cez priehľadné okienko veka skontrolujte, či potraviny určené na fritovanie dosiahli požadovaný stupeň zhnednutia.

Odobratie fritovacieho koša (obrázok 7)

- Po ukončení procesu fritovania otočte regulátor teploty späť do polohy „0“.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Opatrne zložte veko.



Varovanie!

Fritovací kôš je veľmi horúci. Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša ihneď po fritovaní.
 - Pri zaobchádzaní s horúcim prístrojom používajte chňapky.
-
- Opatrne nadvihnite fritovací kôš za rúkavät (1) a zaveste ho s na to určeným háčikom za okraj fritovacej nádoby (2).
 - Prebytočný olej/tuk nechajte 10 – 20 sekúnd odkvapkať, aby fritované jedlo zostalo chrumkavé.

Tipy na fritovanie

Čas používania fritovacieho oleja, príp. tuku

- Z času na čas fritovací olej, príp. tuk úplne vymeňte.
 - Čas používania závisí od potravín na fritovanie. Fritovaním obalovaných jedál sa olej/tuk viac znečistí ako pri jednoduchom procese fritovania.
 - Olej/tuk stráca kvalitu, ak je niekoľkokrát zohriaty.

Odporúčania na prípravu

Potraviny	Množstvo	Teplota v °C	Čas v minútach
Hranolčky	500 g	170	7 – 10
Krokety	300 g	170	3 – 5
Kuracie krídelká	500 g	190	14 – 16
Filé z tmavej tresky	500 g	170	5 – 7

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Optimálne nastavenie teploty a potrebný čas sa môžu líšiť v závislosti od množstva, teploty a zloženia (tekuté alebo suché) jedla, ako aj od osobnej chuti!

Dodržiavajte odporúčania prípravy výrobcu potravín na obaloch hotových výrobkov. Ak sa pokyny na obale líšia od údajov v tabuľke, riaďte sa pokynmi na obale.

Správne fritovanie

- Udržujte odporúčanú teplotu pre každý recept. Ak je teplota príliš nízka, potravina na fritovanie absorbuje príliš veľa oleja/tuku. Ak je, naopak, teplota príliš vysoká, okolo potraviny na fritovanie sa vytvorí kôra a vnútro zostane surové.

- Potraviny na fritovanie ponorte do oleja/tuku až vtedy, keď zhasne zelený indikátor „HEATING“, a je dosiahnutá určená teplota.
- Do fritovacieho koša nekladajte priveľa potravín na fritovanie, inak môže teplota fritovacieho oleja príliš klesnúť a jedlo sa môže variť nerovnomerne a byť veľmi masné.
- V dôsledku nízkej teploty mrazených potravín teplota oleja/tukov rýchlo klesá.
 - Pred fritovaním nechajte zmrazené jedlo rozmraziť.
 - Odstráňte ľadové kryštály, ktoré sa často tvoria na mrazených potravinách.
 - Potom fritovací kôš veľmi pomaly ponorte do oleja/tuku, aby ste zabránili striekaniu oleja/tuku.
- Potraviny na fritovanie nakrájajte na drobné a rovnomerne hrubé kúsky, aby ste dosiahli rovnomerný čas varenia.
- Potraviny na fritovanie pred fritovaním dôkladne vysušte, pretože:
 - budú chrumkavé,
 - zabránite striekaniu tuku, príp. oleja.
- Potraviny s vysokým obsahom vody, ako sú ryby, mäso a zelenina, by sa mali pred fritovaním obaliť. Potraviny na fritovanie pred ponorením do oleja/tuku zbavte prebytočnej strúhanky.
- Príprava s nízkym obsahom akrylamidu: Nefritujte hranolčky príliš do tmava (neprevyšujúc 170 °C).
- Nepoužívajte znečistený fritovací olej, príp. tuk.

Upozornenie:

Ak by mal byť olej/tuk silne znečistený zvyškami jedla na fritovanie, pred uložením vylejte olej/tuk cez filtračný papier, aby ste odfiltrovali najhrubšie znečistenia.

Špeciálne vybavenia prístroja

Zariadenie tepelnej ochrany (obrázok 8)

Prístroj je vybavený zariadením tepelnej ochrany. Toto zariadenie preruší proces ohrevu, ak sa prístroj používa neodborne alebo nesprávne, alebo ak nefunguje bezchybne. Ak sa prístroj nedá zapnúť alebo sa olej/tuk nezohrieva, postupujte takto:

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nechajte olej/tuk a prístroj úplne vychladnúť.
- Vyberte fritovací kôš a spínaciu jednotku s vyhrievacím článkom.
- Jemne stlačte tlačidlo RESET na spínacej jednotke tenkým špicatým predmetom (napr. guľôčkovým perom, ceruzkou).

Pomoc pri poruchách

Problém	Možné príčiny	Pomoc
Prístroj nefunguje. Nesvieti červený indikátor „POWER“.	Sieťová zástrčka nie je zapojená.	Sieťovú zástrčku zapojte do nepoškodennej, podľa predpisov nainštalovanej zásuvky s ochranným kontaktom.
	Tepelný spínač (ochrana proti prehriatiu) sa spustil pre nesprávne použitie.	Stlačte tlačidlo RESET na spínacej jednotke. Ak by prístroj napriek tomu nefungoval, obráťte sa na zákaznícky servis autorizovaný výrobcom.
Prístroj sa nezohrieva.	Regulátor teploty nebol otočený na požadovanú teplotu.	Otočte regulátor teploty v smere otáčania hodinových ručičiek na požadovanú teplotu.
Pri nízkych teplotách sa rozširuje nepríjemný zápach alebo sa vytvára dym.	Olej/tuk je znečistený (zvyšky z predchádzajúceho procesu fritovania) alebo spotrebovaný (príliš často zohriaty).	Vymeňte fritovací olej, príp. tuk.
	Použitý olej/tuk nie je vhodný na fritovanie (napr. maslo alebo olej lisovaný za studena).	Použite napr. prepustené maslo alebo rafinované (za tepla lisované) oleje (napr. slnečnicový alebo arašidový olej).

- Ak prístroj nefunguje ani potom, obráťte sa na zákaznícky servis autorizovaný výrobcom.

Technika studenej zóny

Technika studenej zóny umožňuje menšie vytvorenie zápachu a zaisťuje dlhšiu trvanlivosť oleja/tuku. Nad spodnou časťou nádoby fritézy je voľne ležiaci vyhrievací článok, ktorý vytvára dve teplotné zóny v oleji, príp. tuku na fritovanie. Olej/tuk nad vyhrievacím článkom sa rýchlo zohrieva, zatiaľ čo teplota spodného oleja/tuku je nižšia. Tým sa menšie kúsky určené na fritovanie, ktoré sa posúvajú cez mriežku fritovacieho koša, tak ľahko nespália.

Problém	Možné príčiny	Pomoc
Potraviny na fritovanie nemajú pri fritovaní typickú zlatohnedú farbu.	Teplota fritovacieho oleja, príp. tuku, je príliš nízka.	Nastavte vyššiu teplotu.
	Fritovací kôš bol preplnený.	Fritovací kôš naplňajte najviac do 2/3.
Olej/tuk preteká.	Olej/tuk je spotrebovaný, a preto sa vytvára veľké množstvo peny.	Vymeňte fritovací olej, príp. tuk.
	Ponorené fritovacie jedlo nebolo dost' suché.	Potraviny dobre vysušte.
	Fritovací kôš bol príliš rýchlo ponorený do oleja/tuku.	Fritovací kôš ponorte pomaly do oleja/tuku.
	Fritovacieho oleja, príp. tuku, je príliš veľa.	Znížte množstvo fritovacieho oleja/tuku. Dbajte pritom na značenie MIN/MAX.

Čistenie a starostlivosť

Prístroj a príslušenstvo by sa mali po každom použití dôkladne vyčistiť.



Výstraha!

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti! Spínacia jednotka a sieťový kábel so zástrčkou

- neponárajte do vody;
- nedržte pod tečúcou vodou;
- nečistite v umývačke riadu.



Výstraha!

Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Pred čistením vždy odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky.



Varovanie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi!

- Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo vždy úplne vychladnúť.

Pozor!

Neškriabte pripečené zvyšky potravín tvrdými predmetmi. Prístroj a časti príslušenstva sa tým môžu poškodiť.

Pozor!

- Nepoužívajte špongie s drsnou stranou ani abrazívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili povrch prístroja a dielov príslušenstva.
- Skôr ako vyberiete olej/tuk z fritézy, nechajte ho poriadne vychladnúť.
- Najskôr vyberte spínaciu jednotku s vyhrievacím článkom a potom fritovaciu nádobu.
- Použitý olej nalejte do tesne uzatvorenej nádoby (fľaše alebo pohára). Tuk na fritovanie môžete nechať vo fritéze stuhnúť a potom ho z nádoby fritézy v pevnom stave vybrať.
- Olej, príp. tuk, na fritovanie by sa mal skladovať v pevne uzavretých nádobách na tmavom a suchom mieste.
- Zvyšky potravín odstráňte z nádoby na fritovanie pomocou špongie alebo kuchynskej papierovej utierky.
- Kôš na fritovanie, nádobu fritézy a veko dôkladne vyčistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom na umývanie riadu.

Upozornenie:

Alternatívne sa môžu nádoba fritézy a kôš na fritovanie (bez rukoväti) čistiť aj v umývačke riadu.

- Spínaciu jednotku a hornú časť vyhrievacieho článku vyčistite iba navlhčenou utierkou.
- Opatrne vyčistite spodnú časť vyhrievacieho článku (vyhrievaciu špirálu a primontovanú svorku) v teplej vode mäkkou kefou a čistiacim prostriedkom na umývanie riadu. Dbajte na to, aby spínacia jednotka nebola pritom mokrá.
- Teleso fritézy vyčistite mäkkou, jemne navlhčenou utierkou s trochou čistiaceho prostriedku na umývanie riadu.
- Všetky diely vysušte a nechajte ich úplne uschnúť.

Čistenie pevného filtra (obrázok 9)

- Stlačte západku zámku (1) na veko filtra (a) a vyberte ho smerom nahor (2).
- Potom vyberte vlákňité podložky (b) z otvoru na filter (3).
- Vlákňité podložky starostlivo vyčistíte v teplej vode s čistiacim prostriedkom na umývanie riadu.
- Následne opláchnite vlákňité podložky čistou vodou a nechajte ich úplne vyschnúť.
- Vložte suché vlákňité podložky do otvoru na filter.
- Najskôr nasadte veko filtra (a) s dvoma výčnelkami do otvoru na filter a pevne ho zatlačte, až kým nezacvakne.

Skladovanie (obrázok 1)

- Pred odložením prístroj a príslušenstvo dôkladne vyčistíte a všetky časti nechajte úplne vyschnúť.
- Do telesa fritézy vložte kôš na fritovanie a spínaciu jednotku s vyhrievacím článkom. Prípadne sklopte rukoväť do fritovacieho koša.
- Sieťový kábel môžete umiestniť zvinutý do káblovej priehradky na zadnej strane spínacej jednotky.
- Na prístroj položte veko.
- Skladujte prístroj a príslušenstvo na čistom, suchom a bezprašnom mieste.

Likvidácia**Likvidácia obalu**

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

Likvidácia fritovacieho oleja, príp. tuku

Fritovací olej, príp. tuk, sa môže v malých množstvách pridávať k zvyškovému odpadu v tesne uzavretej nádobe. Olej/tuk sa v žiadnom prípade nesmie likvidovať cez odtok (umývadlo, toaleta).

O likvidácii väčších množstiev sa informujte v poradenskej službe na nakladanie s odpadmi v recyklačných strediskách, likvidačných miestach alebo mestách a obciach.

Likvidácia starého prístroja



Ak už elektrický prístroj ďalej nepoužívate, bezplatne ho odovzdajte vo verejnom zbernom dvore pre staré elektrické prístroje. Elektrospotrebiče po životnosti sa v žiadnom prípade nesmú dostať do smetných nádob na komunálny odpad (pozrite symbol).

Elektrické prístroje neodhadzujte do odpadu z domácností.

Podľa Európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických použitých prístrojov a jej implementácie do národných právnych predpisov sa staré elektrické prístroje musia zbierať osobitne a posielat sa na recykliáciu šetrnú k životnému prostrediu.

Alternatíva recykliácie k požiadavke vrátenia: Majiteľ elektrického prístroja sa zaväzuje alternatívne namiesto vrátenia k spolupráci pri primeranom zužitkovaní v prípade vzdania sa vlastníctva. Na tento účel môže byť staré zariadenie odovzdané aj do zberného miesta, ktoré zneškodňuje v súlade s národnými zákonmi o recykliácii a odpade.

Diely príslušenstva a pomôcky bez elektrických komponentov pridané k starým prístrojom sa toho netýkajú.

Ďalšie pokyny k likvidácii

Váš starý elektrický prístroj odovzdajte tak, aby nebola ovplyvnená jeho ďalšia recykliácia. Staré elektrické spotrebiče môžu obsahovať škodlivé látky. Pri nesprávnej manipulácii alebo poškodení prístroja môžu tieto pri jeho neskoršej recykliácii spôsobiť ujmu na zdraví alebo znečistiť vodné toky či pôdu.

Technické údaje

Model	DF-F0001
Napätie	220 – 240 V~
Frekvencia	50 – 60 Hz
Príkion	2200 W
Rozmery prístroja	Výška × šírka × hĺbka cca 23,4 × 23,9 × 57,7 cm
Plniace množstvo oleja/tuku	Min. cca 2,2 l Max. cca 3 l



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 (фиг. 1)

- Капак (А)
- Кошница за пържене (В)
- Дръжка (С), подвижна
- Съд за пържене (D)
- Корпус на фритюрника (Е)
- Превключвател с нагревателен елемент (F)
- 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 инструкции за употреба.

За безопасна употреба следвайте указанията за безопасност по-долу.

Употреба по предназначение

- Използвайте уреда само за приготвянето на подходящи за пържене хранителни продукти.
- 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!

Съществува опасност от задушаване на децата при игра с опаковката!

- Непременно дръжте опаковъчния материал далеч от деца.

- Този уред не бива да се използва от деца на възраст между 0 и 8 години. Децата над 8 години може да използват този уред, ако бъдат наблюдавани постоянно.
- Хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или такива, които нямат опит и/или познания, може да използват уреда само ако бъдат наблюдавани или са получили инструкции за използването на уреда по безопасен начин и са разбрали опасностите, произтичащи от него.
- Децата под 8 години да се държат настрана от уреда и неговия захранващ кабел.
- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца.
- Децата не трябва да играят с уреда.

Общи инструкции за безопасност



Внимание!

Символът върху уреда обозначава повърхности, които се нагорещават по време на работа.

- Не докосвайте тези повърхности и зоните около тях.
- Използвайте само предвидените дръжки и превключвател!

- Готварските уреди трябва да се поставят в стабилно положение с дръжките, за да се избегне разливането на гореща течност.
- 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.

- Уредът не е подходящ за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Свързвайте уреда само към електрозахранване, чиито напрежение и честота съвпадат с данните от типовия етикет! Типовият етикет се намира на долната страна на уреда.
- Свързвайте уреда само към безопасен контакт, който не е повреден и е монтиран в съответствие с изискванията.
- Поставете уреда върху устойчива на топлина, равна и нехлъзгаща се повърхност (напр. кухненски плот). При това се погрижете да има достатъчно безопасно отстояние от стената, както и от всякакви леснотопящи се или леснозапалими предмети.
- Уредът трябва да се използва и поставя върху стабилна и равна повърхност.
- Не поставяйте уреда в близост до течаща вода или източници на топлина (напр. газови или електрически печки).
- Разполагайте захранващия кабел винаги така, че никой да не може да се спъне в него или по невнимание да събори уреда.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до горещите части на уреда.
- Уредът не трябва да се включва без олио или мазнина. В противен случай той се изключва, за да избегне прегряване.
- Използвайте само олио или мазнини, подходящи за пържене.
- Олиото или мазнината за пържене са запалими! Веднага извадете щепсела от контакта, ако олиото/мазнината се запали. Изгасете огъня с капака на фритюрника или с одеяло. В никакъв случай не използвайте вода.
- Никога не изливайте вода в олиото/мазнината.
- Винаги пълнете толкова олио или разтопена мазнина, че нивото на запълване на съда за пържене да се намира между маркировките MIN и MAX.
- Уредът не трябва да работи с вода, а само с олио/мазнина.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
- По време на работа пазете дистанция от отвора за изливане на пара в капака, тъй като излизащата пара може да доведе до изгаряния.
- Не препълвайте уреда, тъй като врящото олио/мазнина може да пръска навън или да прелее.
- След всяка употреба изключвайте щепсела от контакта.

- Оставете олиото/мазнината да се охлади напълно, преди да транспортирате уреда.
- Никога не изливайте олиото/мазнината, докато е гореща.
- Преди всяко почистване изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта на електрическата мрежа.
- Преди да почистите или приберете уреда, оставете го да се охлади.
- Не потапяйте превключвателя с нагревателен елемент във вода или други течности и не го почиствайте под течаща вода.
- Превключвателят с нагревателен елемент не трябва да се почиства в съдомиялна машина.
- Не потапяйте хранящия кабел и щепсела във вода, за да ги почистите.
- Спазвайте инструкциите в раздел „Почистване и поддръжка“.



Този символ обозначава материали и предмети, които са предназначени за това да влизат в контакт с хранителни продукти.

Преди първото пускане в експлоатация

- Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали от уреда.
- Почистете внимателно уреда и принадлежностите преди първата употреба (вижте раздел „Почистване и поддръжка“).

Подготовка на фритюрника

Внимание!

Уредът е снабден с нехлъзгащи се пластмасови крачета. При мебели, които са с покритие от лак или пластмаса или са третираны със средства за поддръжка, не може да се изключи възможността тези вещества да въздействат върху пластмасовите крачета и да ги размекнат. При необходимост поставете нехлъзгаща се, устойчива на топлина основа под уреда.

Поставяне на превключвателя (фиг. 2)

- Поставете уреда върху устойчива на топлина, равна и нехлъзгаща се повърхност.
- Отворете капака на уреда.
- Поставете съда за пържене в корпуса на фритюрника.
- Пъхнете превключвателя с нагревателен елемент в корпуса на фритюрника (фиг. 2). Внимавайте за това релсите на превключвателя да паснат към водачите на корпуса на фритюрника.
- Уверете се, че превключвателят е закрепен правилно към корпуса на фритюрника.
- Изтеглете кабела от отделението за кабел от задната страна на превключвателя до желаната дължина – но все още не пъхвайте щепсела!

Закрепване на дръжката на кошницата за пържене (фиг. 3)

- Закрепете дръжката към държача на кошницата за пържене.
- Закрепете дръжката, като я държите наклонена напред, за кошницата за пържене (1).
- Стиснете двете метални закрепващи скоби на дръжката (2).
- Пъхнете стиснатите метални закрепващи скоби в отворите от вътрешната страна на кошницата за пържене и ги освободете (3).
- Накрая издърпайте дръжката към държача (4), докато металната скоба на кошницата попадне между закрепващите скоби на дръжката.

Избор на подходящи мазнини и олио за пържене



Предупреждение!

Кипящото олио/мазнина може да доведе до изгаряния!

- Не смесвайте различни видове мазнини или олио.
- Непременно сменяйте редовно олиото/мазнината.

Не всяко олио/мазнина е подходяща за използване във фритюрника.

Използвайте мазнини, които започват да пушат при високи температури, като например пречистено масло или палмова мазнина. За употреба във фритюрника са подходящи само рафинирани (горещо пресовани) масла, които имат точка на димене над 200°C. Обърнете внимание дали олиото/мазнината е обозначена от производителя като подходяща за пържене.

Пълнене на олио/мазнина във фритюрника (фиг. 4)



Предупреждение!

Вода, свързана с горещо олио/мазнина, се изпарява експлозивно и олиото/мазнината пръска навън или може да прелее. Опасност от изгаряне!

- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да налеее олио или течна мазнина във фритюрника.



Внимание!

Прекаленото количество олио или мазнина може да прелее и да доведе до изгаряния! Твърде малкото количество олио или мазнина може да доведе до прегряване на уреда!

- Не пълнете в съда за пържене повече мазнина или олио от маркировката MAX и никога по-малко от маркировката MIN.

Когато използвате олио за пържене:

- Налейте олиото директно в съда за пържене, докато нивото на запълване е между маркировките MIN и MAX.

Когато използвате твърда мазнина за пържене:

Внимание!

Опасност от прегряване!

- Никога не разтопявайте твърдата мазнина в кошницата за пържене или върху нагревателния елемент на фритюрника. Процесът на загряване би бил прекалено силен и уредът може да се повреди, мазнината да прелее или да изпръска навън.
- Нарезете мазнината на парчета и я разтопете в тенджерата на котлон. Не загрявайте прекалено много, за да избегнете изгаряния при пресипването.
- Излейте втечнената мазнина внимателно в съда за пържене. При това внимавайте за маркировката MIN/MAX.

Пържене на хранителни продукти

Подходящи хранителни продукти

Фритюрникът служи за приготвяне на:

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

Подходяща температура за пържене

Подходящата температура за пържене може да намерите в готварски книги в информацията за рецептите за пържене или при дълбоко замразени продукти върху опаковката в препоръките за приготвяне на

производителя на храната. Допълнителни препоръки може да намерите в „Препоръки за приготвяне“ в настоящата инструкция за употреба.

Предварително загряване на фритюрника (фиг. 5)

- Завъртете регулатора на температурата на положение „0“.
- След наливането на олио/мазнина поставете капака върху корпуса на фритюрника.
- Включете щепсела в обезопасен контакт, който не е повреден и е монтиран в съответствие с изискванията.
 - Червената индикация „POWER“ свети
 - Зелената индикация „HEATING“ угасва.
- Завъртете регулатора на температурата на подходящата температура за продуктите за пържене (фиг. 5). Температурата може да се настройва безстепенно.
 - Зелената индикация „HEATING“ свети и процесът на нагряване започва.
 - Червената индикация „POWER“ продължава да свети.
 - Зелената индикация „HEATING“ изгасва, когато олиото/мазнината е достигнала желаната температура.
 - За да поддържа температурата на олиото или мазнината, термостатът автоматично включва и изключва подгряването. Това ще разпознаете по това, че зелената индикация „HEATING“ светва и изгасва.
- При необходимост може да промените настройката на температурата.

Пълнене на продукт за пържене



Внимание!

Вода, свързана с горещо олио/мазнина, се изпарява експлозивно и олиото/мазнината пръска силно навън или може да прелее. Опасност от изгаряне!

- Не използвайте мокри или замразени продукти за пържене (напр. силно замразени бланширани картофи).
- Подсушете всички хранителни продукти добре, преди да ги поставите във фритюрника.
- Уверете се, че дръжката е стабилно фиксирана към кошницата за пържене.
- Поставете продуктите за пържене в кошницата за пържене, без да я препълвате. (Напълнете кошницата за пържене най-много на 2/3 от обема.)
- При необходимост разклатете кошницата за пържене, за да премахнете ледени кристали от дълбоко замразените хранителни продукти.

Поставяне на кошницата за пържене (фиг. 6)

- Отворете капака на уреда.
- Поставете напълнената кошница за пържене във фритюрника (1).
 - Потопете бавно кошницата за пържене в олиото/мазнината, за да избегнете пръски.
 - Уверете се, че кошницата за пържене е поставена правилно.
- Поставете капака върху корпуса на фритюрника (2). При това се уверете, че закрепващите скоби на дръжката (3) и двете

тръби на нагревателния елемент (4) се намират в отворите на капака.

- Уверете се, че капакът е поставен правилно и може да се затвори.



Внимание!

По време на работа излиза гореща пара, особено при отваряне на капака. Опасност от изгаряне!

- Стойте на достатъчно разстояние от излизащата пара.
- Не се навеждайте над уреда.
- По време на процеса на пържене проверявайте през прозорчето в капака дали продуктите за пържене са достигнали желаната степен на изпържаване.

Изваждане на кошницата за пържене (фиг. 7)

- След края на процеса на пържене завъртете регулатора на температурата обратно до позиция „0“.
- Извадете щепсела от контакта.
- Внимателно свалете капака.



Внимание!

Кошницата за пържене е много гореща. Опасност от изгаряне!

- Никога не хващайте кошницата за пържене веднага след пържене.
- Използвайте ръкавици за фурна при работа с горещия уред.
- Повдигнете кошницата за пържене внимателно за дръжката (1) и я окачете с предвидената за това кука на ръба на съда за пържене (2).
- Оставете излишното олио/мазнина да изтече за 10 – 20 секунди, за да останат хрупкави продуктите за пържене.

Съвети за пържене

Продължителност на използване на олиото или мазнината за пържене

- От време на време сменяйте олиото или мазнината за пържене изцяло.
 - Продължителността на използване зависи от продуктите за пържене. При паниране олиото/мазнината се замърсява по-вече в сравнение с обикновено пържене.
 - Олиото/мазнината губи качеството си, когато се загрява многократно.

Препоръки за приготвяне

Хранителен продукт	Количество	Температура в °C	Време в минути
Бланширани картофи	500 g	170	7 – 10
Крокети	300 g	170	3 – 5
Пилешки крилца	500 g	190	14 – 16
Филе от американска треска	500 g	170	5 – 7

Данните от таблицата са ориентировъчни. Оптималната настройка на температурата и необходимото време може да се различават в зависимост от количеството, температурата и състава (със съдържание на течност или сухи) на хранителните продукти, както и личните предпочитания!

Обърнете внимание на препоръките за приготвяне на производителя на хранителните продукти върху опаковките на полуготовите продукти. Ако указанията върху опаковката се различават от данните в таблицата, следвайте указанията върху опаковката.

Правилно пържене

- Спазвайте препоръчаната температура за всяка рецепта. При твърде ниска температура продуктите за пържене попиват твърде много мазнина. Ако температурата е твърде висока, около продуктите за пържене се образува коричка, а вътре остават сурови.
- Потопете продуктите за пържене в олиото/мазнината едва когато зелената индикация „HEATING“ изгасне и с това е достигната зададената температура.
- Не поставяйте твърде много продукти за пържене в кошницата за пържене, тъй като температурата на олиото за пържене се понижава твърде много и вследствие на това продуктите попиват твърде много мазнина и се пържат неравномерно.
- Поради ниската температура на дълбоко замразените храни температурата на олиото/мазнината се понижава рязко.
 - Оставете дълбоко замразените храни да се размразят преди пържене.
 - Отстранете ледените кристали, които често се образуват върху дълбоко замразените храни.
 - След това потопете много бавно кошницата за пържене в олиото/мазнината, за да предотвратите кипването на олиото/мазнината.
- Нарезете продуктите за пържене на фини и равномерни парчета, за да постигнете еднакво време на приготвяне.
- Подсушете продуктите за пържене изцяло преди пържене, тъй като
 - така ще станат особено хрупкави
 - и ще бъдат избегнати пръски от мазнина или олио.

- Хранителни продукти с високо съдържание на вода, като риба, месо и плодове, трябва да се потопят в панировка преди пържене. Изтръскайте излишната панировка, преди да потопите продуктите за пържене в олиото/мазнината.
- Приготвяне с ниско съдържание на акриламид: Не пържете пържени картофи до прекалено тъмен цвят (не над 170°C).
- Не използвайте замърсено олио или мазнина за пържене.

Указание:

Ако олиото/мазнината е замърсена от остатъци от продуктите за пържене, преди съхранение излейте олиото/мазнината през филтърна хартия, за да отстраните най-едриите замърсявания.

Специални функции на уреда

Устройство за термична защита

(фиг. 8)

Уредът е снабден с устройство за термична защита. Това устройство прекъсва процеса на загряване, когато уредът се използва неправомерно или грешно или не работи правилно. Ако уредът не може да се включи или не загрява олиото/мазнината, направете следното:

- Извадете щепсела от контакта.
- Оставете олиото/мазнината и уреда да се охладят напълно.
- Извадете кошницата за пържене и превключвателя с нагревателен елемент.
- С дълъг, остър предмет (например химикал, молив) леко натиснете бутона RESET на превключвателя.

- Ако уредът все още не функционира, моля, обръщайте се към оторизиран от производителя пункт за обслужване на клиенти.

Технология за студена зона

Технологията за студена зона намалява отделянето на миризми и се грижи за по-голяма трайност на олиото/мазнината. Над основата на съда за пържене се намира открит нагревателен елемент, който създава две температурни зони в олиото или мазнината за пържене. Олиото/мазнината над нагревателния елемент бързо се нагрива, докато температурата на олиото/мазнината отдолу остава по-ниска. По този начин по-малките частици храна, които преминават през решетката на кошницата за пържене, не изгарят толкова лесно.

Помощ при повреди

Проблем	Възможни причини	Помощ
Уредът не функционира. Червената индикация „POWER“ не свети.	Щепселът не е пъхнат в контакта.	Включете щепсела в безопасен контакт, който не е повреден и е монтиран в съответствие с изискванията.
	Термичният превключвател (защитата от прегряване) се е задействал от неправилна употреба.	Натиснете бутона RESET на превключвателя. Ако уредът все още не функционира, моля, обръщайте се към оторизиран от производителя пункт за обслужване на клиенти.
Уредът не загарява.	Регулаторът на температурата не е завъртян достатъчно.	Завъртете регулатора на температурата по часовниковата стрелка до желаната температура.
Разпространява се неприятна миризма или още при ниски температури се образува дим.	Олиото/мазнината е замърсена (остатъци от предишни процеси на пържене) или е захабено (затопяно твърде често).	Подменете олиото или мазнината за пържене.
	Използваното олио/мазнина не е подходяща за пържене (напр. масло или студено пресовано олио).	Използвайте например пречистено масло или рафинирано (горещо пресовано) олио (напр. рафинирано слънчогледово или фъстъчено олио).
Продуктите за пържене не придобиват типичния златисто-кафяв цвят при пържене.	Температурата на олиото/мазнината за пържене е твърде ниска.	Задайте по-висока температура.
	Кошницата за пържене е препълнена.	Напълнете кошницата за пържене най-много на 2/3 от обема.

Проблем	Възможни причини	Помощ
Олиото/мазнината прелива.	Олиото/мазнината е захабена и затова се образува много пяна.	Подменете олиото или мазнината за пържене.
	Потопените продукти за пържене не са достатъчно сухи.	Подсушете добре хранителните продукти.
	Кошницата за пържене е потопена прекалено бързо в олиото/мазнината.	Потопете бавно кошницата за пържене в олиото/мазнината.
	Количеството олио или мазнина за пържене е твърде голямо.	Намалете количеството на олио/мазнина. Съблюдавайте маркировката MIN/MAX.

Почистване и поддръжка

След всяка употреба уредът и принадлежностите му трябва да се почистват основно.



Предупреждение!

При влага има опасност от токов удар!

Превключвателят и захранващият кабел с щепсела

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



Предупреждение!

Опасност от токов удар!

- Винаги изваждайте щепсела от контакта преди почистване на уреда.



Внимание!

Опасност от изгаряне поради горещи повърхности!

- Преди почистване винаги оставайте уреда и принадлежностите му да изстинат напълно.

Внимание!

Не изстъргвайте загорелите остатъци от хранителни продукти с твърди предмети. Това може да повреди уреда и принадлежностите.

Внимание!

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

- Изчакайте олиото/мазнината да се охлади добре, преди да я извадите от фритюрника.
- Първо отстранете превключвателя с нагревателен елемент и след това изпразнете съда за пържене.

- Излейте използваното олио в затварящ се съд (бутилка или буркан). Може да оставите мазнината за пържене да се втвърди във фритюрника и след това да я извадите от съда за пържене в твърдо състояние.
- Съхранението на маслото или мазнината за пържене трябва да става в добре затворени съдове на тъмно и сухо място.
- С гъба или кухненска хартия отстранете остатъците от хранителни продукти от съда за пържене.
- Почистете добре кошницата за пържене, съда за пържене и капака с топла вода и препарат за съдове.

Указание:

Алтернативна възможност е съдът за пържене и кошницата за пържене (без дръжката) да се почистват в съдомиялна машина.

- Почистете превключвателя, както и горната част на нагревателния елемент само с влажна кърпа.
- Почистете внимателно долната част на нагревателния елемент (нагревателна спирала и монтирана скоба) с мека четка за миене с топла вода и препарат за почистване на съдове. Внимавайте да не намокрите превключвателя.
- Почистете корпуса на фритюрника с мека, леко навлажнена кърпа и малко препарат за почистване на съдове.
- Подсушете всички части и след това ги оставете да изсъхнат изцяло.

Почистване на постоянен филтър (фиг. 9)

- Натиснете подвижния капак (1) на филтъра (а) и го дръпнете нагоре (2).
- След това отстранете подложката (b) от шахтата за филтъра (3).
- Внимателно почистете подложката в то-

пла вода с малко препарат за почистване на съдове.

- Доизплакнете с чиста вода и оставете подложката да изсъхне напълно.
- Поставете сухата подложка в шахтата за филтъра.
- Поставете капака на филтъра (а) първо с двете езичета в шахтата на филтъра, докато не щракне по цялата обиколка.

Съхранение (фиг. 1)

- Преди да ги приберете, почистете основно уреда и принадлежностите му и ги оставете напълно да изсъхнат.
- Поставете съда за пържене, превключвателя с нагревателен елемент и кошницата за пържене в корпуса на фритюрника. Закрепете дръжката към кошницата за пържене.
- Можете да съхранявате захранващия елемент навит в отделението за кабел от задната страна на превключвателя.
- Поставете капака върху уреда.
- Съхранявайте уреда и принадлежностите на чисто, сухо място без прах.

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.

Изхвърляне на олиото или мазнината за пържене

В малки количества олиото или мазнината за пържене може да се изхвърли в добре

затворен съд при битовите отпадъци. В никакъв случай изхвърлянето на олиото/мазината не трябва да става в канала (мивка, тоалетна).

Относно изхвърлянето на големи количества се информирайте при служителите за консултации в депа за отпадъци, службите за отстраняване на отпадъците или в градовете и общините.

Изхвърляне на стар уред



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

Не изхвърляйте електроуреди с битовите отпадъци.

Според европейската Директива 2012/19/ЕС относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) и прилагането в националното право използваните електроуреди трябва да бъдат събирани отделно и рециклирани по щадящ околната среда начин.

Алтернатива за рециклиране на задължението за връщане:

Собственикът на електроуред е задължен да съдейства за правилното му използване, в случай на смяна на собствеността, като алтернатива на връщането. Старият електроуред може да бъде предоставен на пункт за връщане, който изхвърля уреда съобразно националния закон за рециклиране на отпадъци и закона за управлението на отпадъците.

Това не засяга принадлежностите и приспособленията без електрически компоненти на старите електроуреди.

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-F0001
Напрежение	220 – 240 V~
Честота	50 – 60 Hz
Мощност	2200 W
Размери на уреда	Височина x ширина x дълбочина ок. 23,4 x 23,9 x 57,7 cm
Ниво на запълване на олио/мазина	Мин. ок. 2,2 L Макс. ок. 3,0 L



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, неправилно боравене, собственооръчни ремонти или недостатъчно обслужване и поддръжка.







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)

www.kaufland.de

CZ

Máte dotazy týkající se obsluhy zařízení?

Rychlou a kompetentní pomoc získáte na naší bezplatné zákaznické lince:

☎ 800 165 894 (bezplatně z české pevné a mobilní sítě)

www.kaufland.cz

HR

Imate li pitanja vezano uz uređaj?

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

☎ 0800 223 223 (besplatno iz hrvatske fiksne ili mobilne mreže)

www.kaufland.hr

PL

Czy masz pytania dot. działania tego urządzenia?

Szybko i fachowo pomoc otrzymasz dzwoniąc na naszą bezpłatną infolinię:

☎ 800 300 062

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: RO: ☎ 0800 080 888 (număr apelabil doar din rețelele Orange, Vodafone, Telekom, Urc România și RCS&RDS)

MD: ☎ 0800 1 0800 (număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

www.kaufland.ro

SK

Máte otázky týkajúce sa zariadenia?

Rýchlu a odbornú pomoc získate na našej bezplatnej zákaznickej linke:

☎ 0800/15 28 35 (bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)

www.kaufland.sk

BG

Имате ли въпроси относно използването на уреда?

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

☎ 0800 12 220 (безплатно от цялата страна)

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 / Producuent /
Producător / Výrobca / Производител:

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

Importator / Distributor 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
původu: Čína / Страна на произход: Китай



DF-F0001

788 / 1267680 / 3531150