

HEISSLUFTFRITTEUSE

HOT AIR FRYER



1400 W



Bedienungsanleitung



Návod k obsluze



Upute za uporabu



Instrukcja obsługi



Instrucțiuni de folosire



Návod na obsluhu



Инструкция за

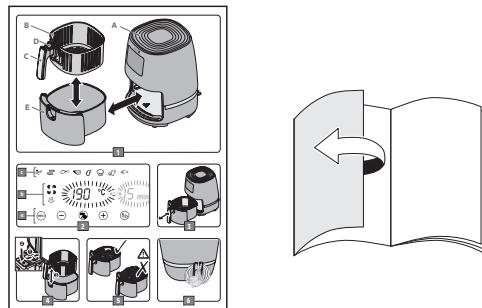
употреба



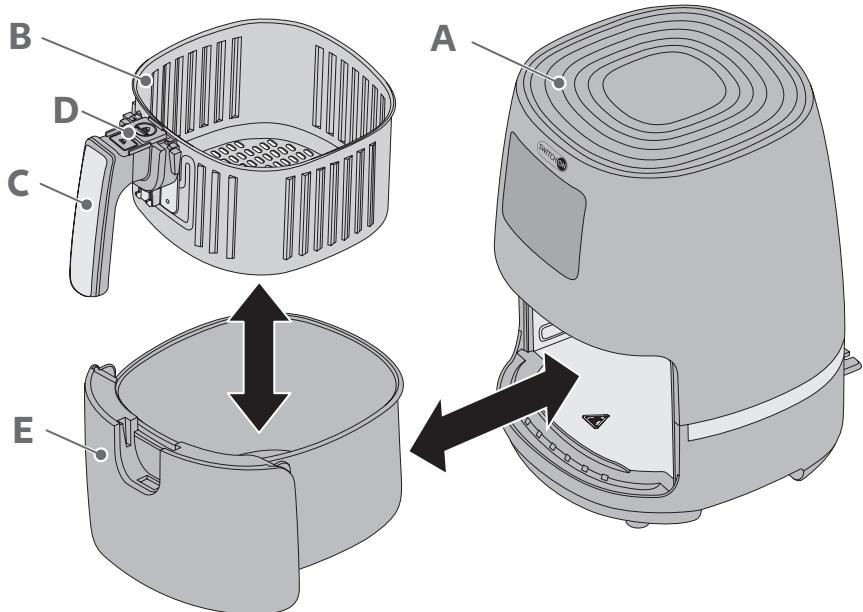
HEISSLUFTFRITTEUSE | HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
KONVEKCIJSKA FRITEZA | FRYTKOWNICA NA GORĄCE
POWIETRZE | FRITEUZĂ CU AER CALD | TEPLOVZDUŠNÁ
FRITÉZA | ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



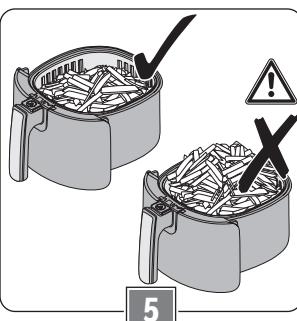
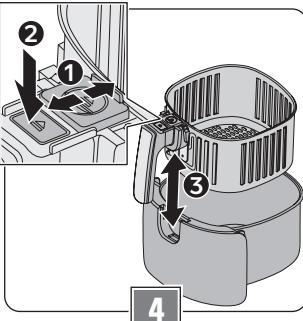
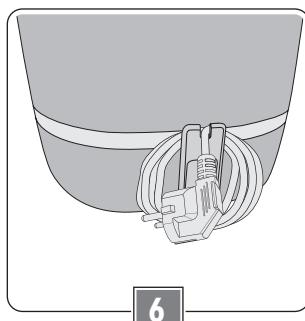
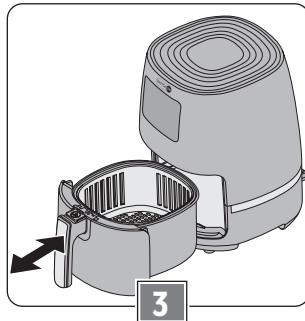
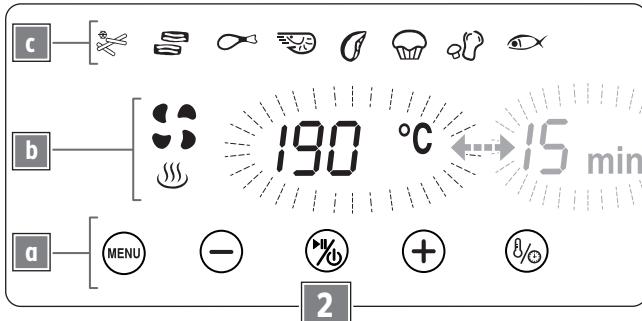
- D** Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.
-
- CZ** Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.
-
- HR** Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa 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 фигураните и след това се запознайте с всички функции на уреда.
-



D	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	4
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	22
HR	Upute za uporabu i sigurnosne upute	39
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	56
RO, MD	Instructiuni de utilizare și de siguranță	74
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	92
BG	Инструкции за употреба и безопасност	109



1



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

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

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

Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!

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

Sicherheit

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Für einen sicheren Gebrauch, befolgen Sie alle nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Symbole und ihre Bedeutung



Bedienungsanleitung lesen!



Achtung! Heiße Oberflächen!



Gefahr durch elektrische Spannung!



Allgemeines Gefahrensymbol!



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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren frittiergeeigneten, frischen Lebensmitteln oder frittierfähigen Convenience-Produkten aus dem Tiefkühlregal (z. B. Pommes frites, Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Tintenfischringe, Hähnchen-nuggets, Schnitzel, usw.).
- Die Heißluft-Fritteuse ist nicht dazu bestimmt mit Frittieröl oder -fett betrieben zu werden. Durch die Heißluft können Öl, Fett und andere Flüssigkeiten in Brand geraten. Füllen Sie niemals Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in den Frittiergehälter.
- 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.
- Jeglicher Missbrauch kann zu schweren Verletzungen führen.

Sicherheit von Kindern und Personen



Warnung!

Erstickungsgefahr für Kinder beim Spielen mit Verpackungsmaterial!

- Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fernhalten.

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit



Vorsicht!

Während des Betriebes werden berührbare Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie diese Oberflächen und deren Umgebung nicht.
- Benutzen Sie nur den vorgesehenen Griff und die Sensortasten des Bedienfelds.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Gerät hantieren!
- Fassen Sie nicht in den Garraum, wenn das Gerät heiß ist!
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder transportieren!



Vorsicht!

Während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

Vebrühungsgefahr!

- Halten Sie während des Betriebes Abstand zur Dampfaustrittsöffnung an der Rückseite des Gerätes. Der entweichende Dampf kann zu Verbrennungen führen!
- Beim Entnehmen des Frittierbehälters und Frittierkorbes kann heißer Dampf aufsteigen und zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass sich Gesicht und Hände nicht direkt über dem Gerät befinden.
- Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren immer gründlich ab, um die Bildung von übermäßigem Dampf zu vermeiden. Entfernen Sie Frost und Eis von gefrorenen Lebensmitteln.

- Das Gerät muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Netzkabel, Gehäuse, Bedienfeld, oder Zubehörteile beschädigt sind.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur durch eine autorisierte Reparaturdienststelle ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem 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 so auf, dass ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Der Abstand von der Rückwand des Gerätes zu anderen Gegenständen muss mindestens 30 cm und von den Seitenwänden mindestens 10 cm betragen. Achten Sie darauf, dass der Raum über dem Gerät frei bleibt.
- Das Gerät darf nicht in Einbaumöbeln oder einem Schrank aufgestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung möglich und es kann ein Brand entstehen oder das Gerät beschädigt werden. Das Gerät darf nur freistehend genutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche. Die Fläche unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Im Zweifelsfall verwenden Sie zusätzlich eine hitzebeständige Platte.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischdecken oder hochflorige Textilien.
- Das Gerät darf nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Wärmequelle aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nie unter Hängeschränken, neben Gardinen oder anderen entflammhbaren Gegenständen.
- Das Netzkabel darf mit den heißen Teilen des Gerätes nicht in Kontakt kommen.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht herabhängt, damit sich niemand darin verfangen und dadurch die Fritteuse herunterreißen kann.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das heiße Gerät und decken Sie das Gerät nicht ab. Es besteht Brandgefahr!
- Trocknen Sie niemals Textilien oder andere Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.

- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Bewegen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Zu viel eingefülltes Frittiergehalt kann durch Kontakt mit dem Heizelement an der Oberseite des Garraums in Brand geraten. Achten Sie darauf, dass das Frittiergehalt nicht über den oberen Rand des Frittierkorbs hinausragt.
- Füllen Sie niemals Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in den Frittierbehälter. Durch die Heißluft können Öl, Fett und andere Flüssigkeiten in Brand geraten.
- Das Gerät darf nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen betrieben werden.
- Bei der Verwendung von Koch-, Brat-, Grill- und Frittigeräten kann Rauch entstehen, der für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
- Setzen Sie den Frittierkorb nie ohne den Frittierbehälter in das Gerät ein. Die Speisen würden sonst verbrennen.
- Stellen Sie den heißen Frittierbehälter und Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Schalten Sie bei übermäßiger Rauchentwicklung sofort das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät nehmen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung oder Aufbewahrung vollständig abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser auf das Netzkabel oder den Netzstecker tropft.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in das Gerätekörper gelangen.
- Das Gerät und das Netzkabel mit Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen!
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Beachten Sie den Abschnitt „Reinigen und Pflegen“.

Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und hitzebeständige Fläche (z. B. Edelstahlarbeitsplatte oder Natursteinarbeitsplatte wie Granit).
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Die Mindestabstände vom Gerät zu einer Wand oder anderen Gegenständen müssen wie folgt eingehalten werden:
 - hinten: 30 cm
 - seitlich: 10 cm.

Achten Sie darauf, dass der Raum über dem Gerät frei bleibt.

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..

- Stellen Sie sicher, dass nach der Reinigung alle Teile vollständig trocken sind.
- Betreiben Sie das Gerät einige Minuten bei höchster Temperatur, ohne Lebensmittel, um produktionsbedingte Rückstände zu entfernen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör erneut, wie in Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Hinweis: Trotz gründlicher Reinigung kann es beim ersten Aufheizen zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und ungefährlich. Öffnen Sie für ausreichende Belüftung zum Beispiel ein Fenster.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Verpackungsmaterial entfernen

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

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen das Gerät und das Zubehör gründlich gereinigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, wie in Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Beschreibung des Bedienfeldes (Bild 2)

Sensortasten (Bild 2a)

Die Sensortasten auf dem Bedienfeld haben folgende Funktionen:

Taste	Funktion	Beschreibung
	Voreingestellte Programme auswählen	<ul style="list-style-type: none"> - Taste wiederholt berühren, um zwischen den voreingestellten Programmen zu wechseln - Das gewählte Programm wird durch das blinkende Programm-symbol angezeigt
	Temperatur verringern/ Garzeit verkürzen	<ul style="list-style-type: none"> - Durch wiederholtes Berühren der Taste die Temperatur in 5 °C-Schritten bis auf minimal 80 °C verringern - Durch wiederholtes Berühren der Taste die Garzeit in 1 Minuten-Schritten bis auf minimal 1 Minute verkürzen
	Ein-/Ausschalten Start/Stopp	<ul style="list-style-type: none"> - Zum Einschalten des Bedienfeldes die Taste kurz berühren. - Zum Ausschalten die Taste ca. 2 Sekunden lang berühren - Nach dem Einstellen der gewünschten Temperatur und der Garzeit oder nach Auswahl eines voreingestellten Programms die Taste erneut berühren, um den Garvorgang zu starten. - Um einen gestarteten Garvorgang zu stoppen, die Taste erneut berühren. - Um eine gestoppten Garvorgang fortzusetzen, die Taste nochmal berühren.
	Temperatur erhöhen/ Garzeit verlängern	<ul style="list-style-type: none"> - Durch wiederholtes Berühren der Taste die Temperatur in 5 °C-Schritten bis auf maximal 200 °C erhöhen - Durch wiederholtes Berühren der Taste die Garzeit in 1 Minuten-Schritten bis auf maximal 60 Minuten verlängern
	Temperatur-/Zeitanzeige	Hin- und Herschalten zwischen Temperatur- und Zeitanzeige

- Berühren Sie die Sensortasten mit dem Fingerballen, nicht mit der Fingerspitze.
Die Sensortasten reagieren auf Berührung, es ist kein Druck notwendig.
Wenn das Gerät eine Berührung erkennt, ertönt ein Signalton.

- Achten Sie darauf, dass die Sensortasten stets sauber, trocken und nicht durch Gegenstände verdeckt sind.

Anzeigen (Bild 2b)

Die Anzeigen auf dem Bedienfeld haben folgende Bedeutung:

Symbol	Anzeigefunktion	Beschreibung
	Ventilator ist aktiv	Wird ein Garvorgang gestoppt oder das Bedienfeld ausgeschaltet, läuft der Ventilator ca. 50 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen. Das Symbol erlischt, nachdem sich der Ventilator abschaltet hat.
	Heizelement ist aktiv	Das Symbol erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet erneut, wenn das Gerät nachheizt.
190 °C	Anzeige der eingestellten Temperatur, z. B. 190 °C	Die Temperatur wird im Wechsel mit der eingestellten Garzeit angezeigt.
15 min	Anzeige der eingestellten Garzeit, z. B. 15 Minuten	Die Garzeit wird im Wechsel mit der eingestellten Temperatur angezeigt. Während des Garvorgangs wird die Zeit heruntergezählt.

Voreingestellte Programme (Bild 2c)

Wenn Sie eines der voreingestellten Programme wählen, werden voreingestellte Garzeit- und Temperatureinstellungen automatisch vorgeschlagen. Sie können diese Programme mit den Sensortasten für die Temperatur und Garzeit jederzeit abändern.

Hinweis:

Die vorgeschlagenen Temperaturen und Garzeiten sind lediglich Durchschnittswerte und müssen gegebenenfalls angepasst werden. Da sich die Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Temperatur und Qualität unterscheiden, können die tatsächlichen Gartemperaturen und -zeiten abweichen.

Stellen Sie unbedingt sicher, dass vor allem Fleisch, Fisch und Geflügel durchgegart sind.

Symbol	Programm	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Garzeit
	Pommes frites	200 °C	20 Minuten
	Speck/Schinken	180 °C	10 Minuten
	Hähnchen	180 °C	22 Minuten
	Schrumps	180 °C	12 Minuten
	Steaks / Koteletts	200 °C	15 Minuten
	Gebäck / Kuchen	160 °C	15 Minuten
	Gemüse	170 °C	22 Minuten
	Fisch	180 °C	14 Minuten

Frittierbehälter/-korb herausnehmen und einsetzen

Vorsicht!



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

- Stellen Sie sicher, dass der Schutzdeckel immer über die Entriegelungstaste geschoben ist, damit die Entriegelungstaste nicht unbeabsichtigt betätigt und der Frittierbehälter nicht herunterfallen kann.

Frittierbehälter und Frittierkorb herausnehmen (Bild 3 + 4)

- Ziehen Sie den Frittierkorb mit Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus (Bild 3).
- Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Schieben Sie den Schutzdeckel für die Entriegelungstaste nach vorne (Bild 4/1).
- Drücken Sie die Entriegelungstaste (Bild 4/2) und nehmen Sie den Frittierkorb nach oben aus dem Frittierbehälter heraus (Bild 4/3).

Frittierbehälter und Frittierkorb einsetzen (Bild 3 + 4)

- Schieben Sie den Schutzdeckel über die Entriegelungstaste (Bild 4/1). Dies verhindert, dass die Entriegelungstaste unbeabsichtigt

gedrückt wird und dadurch der Frittierbehälter herunterfallen kann.

- Setzen Sie den Frittierkorb so in den Frittierbehälter ein, dass die Raste am Griff des Frittierkorbes in die Aussparung am Frittierbehälter passt und dann hörbar einrastet (Bild 4/3).
- Halten Sie den Frittierkorb samt Frittierbehälter am Griff und setzen Sie diesen in das Gerät ein (Bild 3).
- Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb samt Frittierbehälter vollständig eingeschoben ist.

Hinweis:

Der Garvorgang lässt sich nur starten, wenn der mit dem Frittierbehälter verriegelte Frittierkorb vollständig eingeschoben ist. Andernfalls blinkt die Sensortaste Ein-Aus/Start-Stopp solange, bis der Frittierkorb mit Frittierbehälter vollständig eingeschoben wird.

Frittiergut einfüllen (Bild 5)

Achtung!

Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Zu viel eingefülltes Frittiergut kann durch Kontakt mit dem Heizelement an der Oberseite des Garraums in Brand geraten.

- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut nicht über den oberen Rand des Frittierkorbs hinausragt.
- Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
- Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb richtig im Frittierbehälter eingerastet und verriegelt ist. Siehe Abschnitt „Frittierbehälter/-korb herausnehmen und einsetzen“.
- Setzen Sie den befüllten Frittierkorb samt Frittierbehälter in das Gerät ein.

Gerät ein- und ausschalten

Einschalten

- Halten Sie den mit dem Frittierbehälter verriegelten Frittierkorb am Griff und setzen Sie diesen in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Alle Symbole des Bedienfeldes leuchten kurz auf.
 - Anschließend leuchtet das Symbol der Taste Ein-Aus/Start-Stopp.
- Schalten Sie das Bedienfeld ein, indem Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp kurz berühren.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Im Bedienfeld werden die Sensortasten und Symbole der voreingestellten Programme angezeigt.
 - Zusätzlich blinken abwechselnd eine werkseitig voreingestellte Temperatur (z. B. 190 °C) und Zeit (z. B. 15 min).

Ausschalten

- Um das Bedienfeld auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp ca. 2 Sekunden lang.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Anzeigen im Bedienfeld erlöschen, bis auf die Taste Ein-Aus/Start-Stopp.
- Um das Gerät vollständig auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Die Anzeigen der Taste Ein-Aus/Start-Stopp erlischt.

Temperatur und Garzeit ändern

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

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes blitzen abwechselnd eine werkseitig voreingestellte Temperatur (z. B. 190 °C) und Zeit (z. B. 15 min).

- Berühren Sie die Taste Temperatur-/Zeitanzeige um zwischen °C und Minuten zu wechseln.
- Berühren Sie die Tasten + und -, um die gewünschte Temperatur und/oder Garzeit einzustellen.

Einstellbare Werte sind:

- Temperatur in 5 °C-Schritten im Bereich von 80 °C bis 200 °C.
- Garzeit in 1 Minuten-Schritten im Bereich von 1 Minute bis 60 Minuten.

Die Werte der eingestellten Temperatur und Garzeit werden im Wechsel im Bedienfeld angezeigt.

Hinweis:

- Mehrmaliges, kurzes Berühren der Sensortasten + und - bewirkt schrittweises Hoch- bzw. Herunterzählen.
- Dauerhaftes Berühren bewirkt schnelles Hoch- bzw. Herunterzählen.

Hinweis: Sie können die Temperatur und Garzeit jederzeit während des Betriebs wie oben beschrieben ändern.

Hinweis: Wird innerhalb 1 Minute keine Taste betätigt, schaltet sich das Bedienfeld wieder aus und die Einstellungen müssen erneut vorgenommen werden.

Voreingestellte Programme wählen

- Schalten Sie das Bedienfeld mit der Taste Ein-Aus/Start-Stopp ein.
- Berühren Sie nacheinander kurz die Taste MENU, bis das Symbol für das gewünschte Programm blinkt.
 - Im Bedienfeld blinken abwechselnd die voreingestellte Temperatur und Garzeit des jeweiligen Programms.
- Ändern Sie gegebenenfalls die vorgeschlagene Temperatur und die Garzeit.

Hinweis: Wird innerhalb 1 Minute keine Taste betätigt, schaltet sich das Bedienfeld wieder aus und die Einstellungen müssen erneut vorgenommen werden.

Hinweis: Sie können die Temperatur und Garzeit jederzeit während des Betriebs wie oben beschrieben ändern.

Garvorgang starten

Hinweis:

Der Garvorgang lässt sich nur starten, wenn der mit dem Frittierbehälter verriegelte Frittierkorb vollständig eingeschoben ist. Andernfalls blinkt die Sensortaste Ein-Aus/Start-Stopp solange, bis der Frittierkorb mit Frittierbehälter vollständig eingeschoben wird.

- Geben Sie das Frittiergefäß in den Frittierkorb.
- Schieben Sie den mit dem Frittierbehälter verriegelte Frittierkorb vollständig in das Gerät ein.
- Schalten Sie das Bedienfeld mit der Taste Ein-Aus/Start-Stopp ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein oder wählen Sie ein voreingestelltes Programm.

- Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp kurz berühren.
 - Die Symbole für Heizelement und Ventilator erscheinen in der Anzeige.
 - Die Werte der eingestellten Temperatur und Garzeit blinken abwechselnd im Bedienfeld.
 - Während des Garvorgangs wird die Zeit heruntergezählt.
 - Das Symbol für das Heizelement erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet erneut, wenn das Gerät nachheizt.

Garvorgang unterbrechen/beenden

Garvorgang unterbrechen

- Um den Garvorgang zu unterbrechen berühren Sie kurz die Taste Ein-Aus/Start-Stopp.
 - Die Zeit- und Temperaturanzeige werden abwechselnd angezeigt.
 - Das Symbol Ein-Aus/Start-Stopp blinkt.
 - Das Heizelement schaltet sich aus.
 - Das Ventilatorsymbol leuchtet so lange weiter, bis sich der Ventilator abschaltet.
- Alternativ können Sie den Garvorgang auch unterbrechen, indem Sie den Frittierkorb mit Frittierbehälter herausnehmen.
- Um den Garvorgang fortzusetzen, berühren Sie erneut kurz die Taste Ein-Aus/Start-Stopp oder schieben den Frittierkorb mit Frittierbehälter wieder in das Gerät ein.
 - Heizelement und Ventilator schalten sich wieder ein.
 - Die Zeitanzeige wird weiter zurückgezählt.

Garvorgang vorzeitig beenden

- Um einen Garvorgang vorzeitig zu beenden und das Bedienfeld auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp ca. 2 Sekunden lang.
- Um das Gerät vollständig auszuschalten ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Ende des Garvorgangs

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönen mehrere kurze Signaltöne.

Die Anzeigen im Bedienfeld erlöschen, bis auf die Taste Ein-Aus/Start-Stopp und das Ventilatorsymbol.

Das Heizelement schaltet sich automatisch aus.

Der Ventilator läuft noch einige Zeit nach. Das Ventilatorsymbol leuchtet so lange weiter, bis sich der Ventilator abschaltet.



Vorsicht!

Das Gerät und der Frittierkorb mit Frittierbehälter sind sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Fassen Sie Frittierkorb nur am Griff an.
- Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen des Frittierkorbs, es kann heißer Dampf austreten.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.

- Ziehen Sie vorsichtig den Frittierkorb mit Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus.
- Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.

- Schieben Sie den Schutzdeckel für die Entriegelungstaste nach vorne.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie den Frittierkorb nach oben aus dem Frittierbehälter heraus.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Frittierkorb.
- Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel frittieren möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen.

Zubereitungsempfehlungen

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

Kartoffeln und Pommes frites	Gewicht (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Anmerkung
Gebratene Kartoffelküchlein	200	15 - 18	180	
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	500	25	190	wenden/schütteln*
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300 - 400	25	200	wenden/schütteln*
Rohe Pommes frites * (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen** wenden/schütteln*
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	geeignete, hitzebeständige Form verwenden

Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte	Gewicht (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Anmerkung
Fisch	100 - 400	10 - 18	180	
Garnelen	100 - 400	8 - 15	180	
Rindersteak	100 - 350	12 - 20	200	vorheizen
Schweinekotelett	100 - 400	10 - 15	200	vorheizen
Hähnchenkeulen	100 - 500	20 - 25	180	
Hähnchenbrust	100 - 500	20 - 25	180	
Hähnchen-Nuggets, tiefgekühlt	100 - 500	15 - 20	200	wenden/schütteln

Dessert / Gemüse	Gewicht (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Anmerkung
Napfkuchen (9 Stück je 28 g)	28 g x 9	15	160	geeignete, hitzebeständige Förmchen verwenden
Muffins	300	8 - 15	200	
Frühlingsrollen	100 - 400	12 - 20	200	wenden/schütteln*
Gemüse	100 - 400	10 - 15	160	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen** wenden/schütteln*
Paniert Käse	100 - 400	20 - 25	180	

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

** Geben Sie rohen Kartoffeln und Gemüse ein wenig Öl zu, damit sie knuspriger werden und nicht zusammenkleben. Schneiden Sie die Lebensmittel zuerst und geben danach das Öl hinzu. Durch anschließendes Umrühren verteilt sich das Öl auf den Schnittflächen. Gießen Sie überschüssiges Öl ab, bevor Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb legen.

Hinweis:

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

Tipps

- Lebensmittel in kleinen Stücken benötigen normalerweise eine etwas kürzere Garzeit als größere Stücke.
- Snacks, die normalerweise im Backofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie Fertigteig, um rasch und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteig benötigt eine kürzere Backzeit als hausgemachter Teig.
- Verwenden Sie eine Backform oder feuerfeste Schüssel, wenn Sie Kuchen oder Kartoffelgratin zubereiten. Ebenso, wenn Sie leicht zerfallende oder gefüllte Speisen zubereiten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen verwenden. Stellen Sie z. B. die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C.

Hinweis zu Acrylamid:

Durch zu heißes Frittieren können gesundheitsschädliche Stoffe entstehen.

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

Reinigen und Pflegen

Das Gerät und die Zubehörteile sollten nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Direkt nach dem Abkühlen lassen sich Speisereste am leichtesten entfernen.



Warnung!

Stromschlaggefahr durch Nässe!

Das Gerät

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



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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

Achtung!

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör niemals mit Reinigungs- oder Lösungsmitteln, da diese das Gerät beschädigen oder bei der nächsten Benutzung die Lebensmittel verunreinigen können.
- Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, damit die Oberflächen des Gerätes und der Zubehörteile nicht beschädigt werden.

Achtung!

- Kratzen Sie angebrannte Lebensmittelreste nicht mit harten Gegenständen ab. Die Zubehörteile und das Gerät können dadurch beschädigt werden.
- Reinigen Sie den Garraum nicht mit einem Backofenspray, da sich Rückstände an den Heizstäben nicht mehr entfernen lassen.

Gerät reinigen

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Nehmen Sie den Frittierbehälter und Frittierkorb aus dem Gerät.
- Wischen Sie die Innenflächen des Garraums mit einem weichen Schwamm und etwas heißem Wasser aus.
- Reinigen Sie den Garraum mit einem angefeuchteten Tuch. Bei Bedarf können Sie auch ein mildes Spülmittel auf das Tuch geben.
- Verunreinigungen oder Speisereste an den Heizstäben können Sie vorsichtig mit einer Spülbüste entfernen.
- Wischen Sie danach mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach.
- Reinigen Sie die Außenflächen und das Bedienfeld nur mit einem weichen, leicht angefeuchtetem Tuch.
- Trocknen Sie das Gerät innen und außen sorgfältig ab.

Frittierbehälter und Frittierkorb reinigen

Achtung!

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

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

Aufbewahrung (Bild 6)

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör gründlich und lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie verstauen.
- Setzen Sie den Frittierbehälter zusammen mit dem Frittierkorb in das Gerät ein.
- Das Netzkabel können Sie auf die Kabelaufwicklung an der Rückseite des Geräts locker aufwickeln.
- Lagern Sie das Gerät und das Zubehör an einem sauberen, trockenen und staubfreien Ort.

Abhilfe bei Störungen

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose einstecken.
	Taste Ein-Aus/Start-Stopp wurde nicht betätigt.	Garvorgang mit Taste Ein-Aus/Start-Stopp starten.
	Frittierbehälter mit Frittierkorb nicht oder nicht vollständig eingesetzt.	Frittierbehälter mit Frittierkorb richtig in das Gerät einsetzen.
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Netzstecker ziehen. Das Gerät nicht mehr benutzen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Reparaturdienststelle.
Die Speisen sind nicht gar.	Zu viel Gargut im Frittierkorb..	Gargutmenge im Frittierkorb reduzieren.
	Gartemperatur ist zu niedrig.	Höhere Gartemperatur einstellen.
	Garzeit ist zu kurz.	Längere Garzeit einstellen.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Gargut liegt zu dicht aneinander.	Manches Gargut, wie z. B Pommes frites, sollte nach der Hälfte der Garzeit gewendet/geschüttelt werden. Gargut wenden. Frittierkorb schütteln.
Frittierbehälter mit Frittierkorb lässt sich nicht in das Gerät einschieben.	Der Frittierkorb ist nicht vollständig im Frittierbehälter eingerastet.	Frittierkorb richtig in den Frittierbehälter einsetzen. Beim Einsetzen muss die Verriegelung hörbar einrasten.
Dampf entweicht aus dem Gerät.	Das ist normal beim Frittivorgang-	---
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Gargut ist sehr fett.	Beim Erhitzen von sehr fettem Gargut tropft Fett in den Frittierbehälter und verbrennt. Frittieren Sie kein sehr fettes Gargut.
	Im Frittierkorb oder Frittierbehälter sind noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang.	Fettrückstände verbrennen. Frittierkorb und Frittierbehälter nach jeder Benutzung reinigen.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Kartoffeln sind zu feucht.	Frisch geschnittene, rohe Pommes frites abtrocknen und danach mit etwas Öl beträufeln.
	Kartoffeln sind in zu große Stücke geschnitten.	Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden.
Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Geschnittene, rohe Pommes frites wurden nicht ausreichend in Wasser eingeweicht.	Frisch geschnittene, rohe Pommes frites einige Zeit in Wasser einlegen, um die Stärke von der Oberfläche zu entfernen. Danach die Pommes frites abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.
	Verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln.
Das Gerät läuft weiter, nachdem der Frittiergehäler mit Frittierkorb entfernt wurde.	Defekter Sicherheitsschalter 26 oder ein anderes defektes Bauteil.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an den Hersteller.
Fehlercodes werden angezeigt.	- E01: Kurzschluss im NTC-Widerstand. - E02: Offener Stromkreis im NTC-Widerstand.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an den Hersteller.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

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

Altgerät entsorgen

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

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 Rücksendaufforderung:

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.

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.

Technische Daten

Modell	DF-H0201
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50 Hz
Leistung	1400 W
Geräusch	64 dB(A)
Max. Füllmenge Frittiegut	ca. 3,5 Liter
Abmessungen	Höhe x Breite x Tiefe ca. 31,0 x 28,5 x 35,0 cm



Vážená zákaznice, vážený zákazníku!

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

Před použitím přístroje se seznamte se všemi pokyny pro obsluhu a bezpečnostními pokyny. Používejte přístroj jen popsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předání přístroje další osobě ji také předejte všechny podklady.

Rozsah dodávky

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

Zkontrolujte, zda jsou přítomny všechny díly a přístroj nebyl během přepravy poškozen. Poškozený přístroj neuvádějte do provozu! V případě poškození se prosím obratte 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.

Symboly a jejich význam



Přečtěte si návod k obsluze!



Pozor! Horké povrchy!



Nebezpečí v důsledku elektrického napětí!



Všeobecný symbol nebezpečí!



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

Použití v souladu s určením

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

Bezpečnost dětí a osob



Varování!

Pro děti nebezpečí zadušení při hře s balicím materiélem!

- Obalový materiál vždy uchovávejte mimo dosah dětí.

-
- Tyto přístroje mohou být používány dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí, když jsou pod dozorem nebo jsou poučeni o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečím, která z toho plynou.
 - S přístrojem si nesmějí hrát děti.
 - Čištění a uživatelskou údržbu smí pod dohledem provádět děti starší 8 let.
 - Přístroj a jeho síťový kabel musí být mimo dosah dětí mladších 8 let.

Všeobecná bezpečnost



Opatrně!

Během provozu se plochy přístroje a příslušenství, kterých je možné se dotknout, velmi zahřívají. Nebezpečí popálení!

- Nedotýkejte se těchto ploch a jejich okolí.
- Používejte pouze určenou rukojeť a senzorová tlačítka ovládacího panelu.
- Při manipulaci s horkým přístrojem používejte vždy kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- Nesahejte do vnitřku přístroje, pokud je přístroj ještě horký!
- Po použití nechejte přístroj nejprve úplně vychladnout. Teprve pak ho můžete vyčistit nebo přesunovat na jiné místo!



Opatrně!

Během provozu může unikat horká pára. Nebezpečí opaření!

- Během provozu se nepřibližujte k výstupnímu otvoru páry na zadní straně přístroje. Unikající pára může způsobit popáleniny!
 - Při odejmutí fritovací nádoby a fritovacího koše může stoupat horká pára a způsobit popáleniny. Dbejte na to, abyste přímo nad přístrojem neměli obličej a ruce.
 - Potraviny před fritováním vždy důkladně osušte, abyste zabránili tvorbě nadměrného množství páry. Ze zmrazených potravin odstraňte námrazu a led.
-
- Přístroj je nutné pravidelně kontrolovat na známky poškození. Přístroj se nesmí používat, pokud je poškozen síťový kabel, kryt, ovládací panel nebo součásti příslušenství.
 - Přívodní kabel je nutné pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Jestliže je přívodní kabel poškozený, přístroj se již nesmí používat.
 - Jestliže je síťový kabel poškozen, smí jej vyměnit jen autorizovaný servis, aby nedošlo k ohrožení.
 - Tento přístroj není určen pro provoz s externími spínači 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 umístěte tak, aby kolem něho bylo dost místa pro cirkulaci vzduchu. Vzdálenost zadní stěny přístroje od jiných předmětů musí být nejméně 30 cm a bočních stěn nejméně 10 cm. Ujistěte se, že prostor nad přístrojem zůstává volný.
- Přístroj neumístujte do vestavěného nábytku či skříně. Hrozilo by nedostatečné větrání, což by mohlo vést k požáru nebo poškození přístroje. Přístroj se smí používat pouze jako volně stojící spotřebič.
- Přístroj vždy umístěte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu. Plocha pod přístrojem se může zbarvit a poškodit. V případě pochybností dejte pod přístroj ještě tepelně odolnou podložku.
- Přístroj neumístujte do bezprostřední blízkosti vody, např. k dřezům, umyvadlům či do vlhkých sklepních prostor. V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Neumístujte přístroj na ubrus nebo na textilie s vysokým vlasem.
- Přístroj se nesmí postavit na horký povrch nebo do blízkosti tepelného zdroje.
- Přístroj nikdy nepoužívejte pod závěsnými skříňkami, vedle záclon nebo jiných hořlavých předmětů.
- Sítový kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi přístroje.
- Sítový kabel nesmí viset dolů, aby se o něj nikdo nemohl zachytit a strhnout tak fritézu.
- Na horký přístroj nepokládejte žádné předměty ani ho nezakrývejte. Hrozí nebezpečí požáru!
- Nikdy nesušte utěrky ani jiné předměty na přístroji, nad přístrojem nebo v přístroji. Hrozí nebezpečí požáru!
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- Pokud se přístroj používá nebo je ještě horký, udržujte děti a domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od přístroje.
- Pokud je přístroj ještě horký, nehýbejte s ním ani jej nepřenášejte.
- Fritovací koš nepřeplňujte. Při příliš velkém naplnění se mohou suroviny dotykem s topným tělesem na horní straně vnitřního prostoru vznítit. Dbejte na to, aby fritované potraviny nevyčnívaly přes horní okraj fritovacího koše.

- Fritovací nádobu nikdy neplňte olejem, tukem nebo jinými tekutinami. Působením horkého vzduchu se může olej, tuk a jiné tekutiny vznítit.
- Přístroj lze používat pouze s dodaným příslušenstvím.
- Při používání zařízení na vaření, smažení, grilování a fritování může vznikat kouř, který může být nebezpečný pro malá zvířata (např. ptáky) se zvlášt citlivým dýchacím ústrojím. Doporučujeme Vám nechovat ptáky v kuchyni.
- Nikdy nevkládejte fritovací koš do přístroje bez fritovací nádoby. Pokrmy by se jinak spálily.
- Horkou fritovací nádobu a fritovací koš odkládejte vždy na žáruvzdornou podložku.
- Při nadměrném vývinu kouře přístroj ihned vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Než vyjmete fritovací nádobu z přístroje, počkejte, až se sníží vývin kouře.
- Vypněte přístroj po každém použití a odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Před každým čištěním přístroj vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Před čištěním nebo uložením nechejte přístroj úplně vychladnout.
- Zajistěte, aby na síťový kabel nebo síťovou zástrčku nekapala voda.
- Do krytu přístroje se nesmí dostat žádná tekutina.
- Přístroj a připojovací kabel se zástrčkou nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin a nečistěte pod tekoucí vodou!
- Přístroj se nesmí čistit parním čističem.
- Přístroj se nesmí mýt v myčce nádobí.
- Dodržujte doporučení uvedená v části „Čištění a ošetřování“.

Instalace přístroje

- Přístroj postavte na pevnou, rovnou a žáruvzdornou plochu - například na pracovní desku z nerezové oceli nebo kamene (např. z žuly).
- Přístroj umístěte tak, aby kolem něho bylo dost místa pro cirkulaci vzduchu. Minimální vzdálenosti přístroje od stěny nebo jiných předmětů musí být dodrženy takto:
 - vzadu: 30 cm
 - ze strany: 10 cm.

Ujistěte se, že prostor nad přístrojem zůstává volný.

Pozor!

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

Před prvním uvedením do provozu

Odstranění obalového materiálu

- Před prvním použitím odstraňte z přístroje všechny obalové materiály.

Čištění před prvním použitím

Před prvním uvedením do provozu je nutné přístroj a příslušenství důkladně vyčistit.

- Vyčistěte přístroj i příslušenství, jak je popsáno v kapitole „Čištění a ošetřování“.
- Po vyčištění všechny díly utřete dosucha.

- Několik minut přístroj používejte při nejvyšší teplotě a bez potravin, aby došlo k odstranění zbytků z výroby.
- Vypněte přístroj a odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nechejte přístroj kompletně vychladnout.
- Znovu vyčistěte přístroj i příslušenství, jak je popsáno v kapitole „Čištění a ošetřování“.

Upozornění: I přes důkladné vyčištění se při prvním zahřátí přístroje může objevit mírný kouř a zápach. Je to normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, například otevřete okno.

Popis ovládacího panelu (obrázek 2)

Senzorová tlačítka (obrázek 2a)

Senzorová tlačítka na ovládacím panelu mají tyto funkce:

Tlačítko	Funkce	Popis
	Volba přednastavených programů	<ul style="list-style-type: none"> - Opakoványm dotykem tlačítka přepínáte mezi přednastavenými programy. - Vybraný program je indikován blikajícím symbolem programu.
	Snížení teploty/zkrácení doby přípravy	<ul style="list-style-type: none"> - Opakoványm stiskem tlačítka snížte teplotu v krocích po 5 °C až minimálně na 80 °C. - Opakoványm stiskem tlačítka dobu přípravy zkrátě v krocích po 1 minutě až minimálně na 1 minutu.
	Zapnutí/Vypnutí Start/Stop	<ul style="list-style-type: none"> - Pro zapnutí ovládacího panelu se krátce dotkněte tlačítka. - Pro vypnutí se tlačítka dotýkejte po dobu cca 2 sekund. - Po nastavení požadované teploty a doby přípravy nebo po zvolení přednastaveného programu se tlačítka znova dotkněte, aby se zahájila příprava. - Chcete-li zahájený proces přípravy zastavit, dotkněte se tlačítka znova. - Chcete-li obnovit zastavený proces přípravy, dotkněte se tlačítka znova.
	Zvýšení teploty/prodloužení doby přípravy	<ul style="list-style-type: none"> - Opakoványm stiskem tlačítka zvyšte teplotu v krocích po 5 °C až maximálně na 200 °C. - Opakoványm stiskem tlačítka lze dobu přípravy prodlužovat v krocích po 1 minutě až maximálně na 60 minut.
	Ukazatel teploty/času	Přepínání mezi ukazatelem teploty a času

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

Zobrazení (obrázek 2b)

Zobrazení na ovládacím panelu mají tento význam:

Symbol	Funkce zobrazení	Popis
	Ventilátor je v provozu	Jestliže se zastaví proces přípravy nebo se vypne ovládací panel, běží ventilátor ještě po dobu cca 50 sekund, aby ochladil přístroj. Symbol zhasne, jakmile se ventilátor vypne.
	Topný prvek je aktivní.	Symbol zhasne, jestliže je dosažena nastavená teplota, a znovu se rozsvítí, když se přístroj začne zase zahřívat.
190 °C	Zobrazení nastavené teploty, např. 190 °C	Teplota se zobrazuje střídavě s nastavenou dobou přípravy.
15 min	Zobrazení nastavené doby přípravy, např. 15 minut	Doba přípravy se zobrazuje střídavě s nastavenou teplotou. Během přípravy se čas odpočítává.

Přednastavené programy (obrázek 2c)

Jestliže zvolíte některý z přednastavených programů, automaticky se navrhne přednastavená doba přípravy a teplota. Tyto programy můžete kdykoli upravit senzorovými tlačítky pro teplotu a dobu přípravy.

Upozornění:

Navržené teploty a doby přípravy jsou pouze průměrné hodnoty a je třeba je případně upravit. Vzhledem k tomu, že se přísady liší svým charakterem, velikostí, teplotou a jakostí, mohou se skutečné teploty a doby přípravy lišit. V každém případě zajistěte, aby bylo důkladně upravené především maso, ryby a drůbež.

Symbol	Program	Přednastavená teplota	Přednastavená doba přípravy
	Hranolky	200 °C	20 minut
	Slanina/šunka	180 °C	10 minut
	Kuře	180 °C	22 minut
	Krevety	180 °C	12 minut
	Steaky/kotlety	200 °C	15 minut
	Pečivo/koláče	160 °C	15 minut
	Zelenina	170 °C	22 minut
	Ryby	180 °C	14 minut

Vyjmutí a vložení fritovací nádoby/koše



Opatrně!

Stisknutím uvolňovacího tlačítka se rozpojí uzávěr fritovací nádoby a fritovacího koše. Při neúmyslném stisknutí uvolňovacího tlačítka může fritovací nádoba vypadnout z fritovacího koše. Aby se tomuto zabránilo, je uvolňovací tlačítko zakryto posuvným ochranným víkem.

- Zajistěte, aby bylo ochranné víko vždy nasunuté přes uvolňovací tlačítko, aby nedošlo k neúmyslnému stisknutí tlačítka a vypadnutí fritovací nádoby.

Vyjmutí fritovací nádoby a koše (obrázek 3 + 4)

- Fritovací koš s fritovací nádobou vytáhněte z přístroje pomocí rukojeti (obrázek 3).
- Fritovací nádobu postavte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu.
- Posuňte ochranné víko uvolňovacího tlačítka dopředu (obrázek 4/1).
- Stiskněte uvolňovací tlačítko (obrázek 4/2) a fritovací koš vyjměte z fritovací nádoby (obrázek 4/3).

Vložení fritovací nádoby a fritovacího koše (obrázek 3 + 4)

- Posuňte ochranné víko přes uvolňovací tlačítko (obrázek 4/1). Zabrání to neúmyslnému stisknutí uvolňovacího tlačítka a tím vypadnutí fritovací nádoby.

- Fritovací koš vložte do fritovací nádoby tak, aby západka na rukojeti fritovacího koše seděla ve vybrání na fritovací nádobě a slyšitelně zaskočila (obrázek 4/3).
- Podržte fritovací koš i s fritovací nádobou za rukojet a vložte jej do přístroje (obrázek 3).
- Ujistěte se, že je fritovací koš včetně fritovací nádoby zcela zasunutý.

Upozornění:

Proces fritování lze zahájit pouze tehdy, když je fritovací koš, který je uzamčen ve fritovací nádobě, zcela zasunutý. V opačném případě bliká senzorové tlačítko Zap-Vyp/Start-Stop, dokud není fritovací koš s fritovací nádobou zcela zasunutý.

Naplnění surovinami (obrázek 5)

Pozor!

Fritovací koš nepřeplňujte. Při příliš velkém naplnění se mohou suroviny dotykem s topným tělesem na horní straně vnitřního prostoru vznítit.

- Dbejte na to, aby fritované potraviny nevyčnívaly přes horní okraj fritovacího koše.
- Do fritovacího koše vložte suroviny.
- Ujistěte se, že fritovací koš správně zastrčen a zajištěn ve fritovací nádobě. Viz kapitola „Vyjmutí a vložení fritovací nádoby/koše“.
- Naplněný fritovací koš i s fritovací nádobou vložte do přístroje.

Zapnutí a vypnutí přístroje

Zapnutí

- Podržte fritovací koš se zamknutou fritovační nádobou za rukojet a vložte jej do přístroje.
- Zapojte síťovou zástrčku do nepoškozené zásuvky s ochranným kontaktem, instalované podle předpisů.
 - Zazní signál.
 - Všechny symboly ovládacího panelu se krátce rozsvítí.
 - Následně se rozsvítí symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.
- Zapněte ovládací panel krátkým dotykem tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.
 - Zazní signál.
 - Na ovládacím panelu se zobrazí senzorová tlačítka a symboly přednastavených programů.
 - Kromě toho střídavě bliká výrobcem přednastavená teplota (např. 190 °C) a čas (např. 15 min).

Vypnutí

- Pro vypnutí ovládacího panelu podržte po dobu cca 2 sekund tlačítko ZAP-VYP/Start-Stop.
 - Zazní signál.
 - Ukazatele na ovládacím panelu zhasnou, kromě tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.
- Pro úplné vypnutí přístroje vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
 - Ukazatele tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop zhasnou.

Změna teploty a doby přípravy

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

Po zapnutí ovládacího panelu střídavě bliká výrobcem přednastavená teplota (např. 190 °C) a čas (např. 15 min).

- Dotykem tlačítka pro zobrazení teploty/času přepínáte mezi °C a minutami.
- Dotykem tlačítka + a - nastavte požadovanou teplotu anebo dobu přípravy.

Nastavitelné hodnoty:

- teplota od 80 °C do 200 °C v krocích po 5 °C.
- doba přípravy od 1 minuty do 60 minut v krocích po 1 minutě.

Na ovládacím panelu se střídavě zobrazují hodnoty nastavené teploty a doby přípravy.

Upozornění:

- Opakování, krátké stisknutí senzorových tlačitek + a - vyvolá postupné přičítání nebo odečítání.
- Trvalý dotyk způsobí rychlé přičítání nebo odečítání.

Upozornění: Teplotu a dobu přípravy můžete kdykoli během provozu změnit, jak je popsáno výše.

Upozornění: Jestliže se během 1 minuty nesdílej žádné tlačítko, ovládací panel se opět vypne a nastavení je nutné provést znovu.

Volba přednastavených programů

- Zapněte ovládací panel tlačítkem ZAP-VYP/Start-Stop.
- Postupně se krátce dotýkejte tlačítka MENU, až začne blikat symbol požadovaného programu.
 - Na ovládacím panelu střídavě bliká přednastavená teplota a doba přípravy příslušného programu.
- V případě potřeby změňte navrženou teplotu a dobu přípravy.

Upozornění: Jestliže se během 1 minuty nesnímek žádné tlačítko, ovládací panel se opět vypne a nastavení je nutné provést znovu.

Upozornění: Teplotu a dobu přípravy můžete kdykoli během provozu změnit, jak je popsáno výše.

Spuštění přípravy

Upozornění:

Proces fritování lze zahájit pouze tehdy, když je fritovací koš, který je uzamčen ve fritovací nádobě, zcela zasunutý. V opačném případě bliká senzorové tlačítko Zap-Vyp/Start-Stop, dokud není fritovací koš s fritovací nádobou zcela zasunutý.

- Do fritovacího koše vložte suroviny.
- Zasuňte fritovací koš se zamknutou fritovací nádobou kompletně do přístroje.
- Zapněte ovládací panel tlačítkem ZAP-VYP/Start-Stop.
- Nastavte požadovanou teplotu a dobu přípravy nebo zvolte přednastavený program.

- Přípravu spusťte stisknutím tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.
 - Na displeji se objeví symboly topného tělesa a ventilátoru.
 - Na ovládacím panelu střídavě blikají hodnoty nastavené teploty a doby přípravy.
 - Během přípravy se čas odpočítává.
 - Symbol topného tělesa zhasne, jestliže je dosažena nastavená teplota, a znova se rozsvítí, když se přístroj začne zase zahřívat.

Přerušení/ukončení přípravy

Přerušení přípravy

- Jestliže chcete přípravu přerušit, dotkněte se krátce tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.
 - Na displeji se střídavě zobrazuje čas a teplota.
 - Symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop bliká.
 - Topné těleso se vypne.
 - Symbol ventilátoru svítí, dokud se ventilátor nevypne.
- Alternativně můžete proces přípravy přerušit tak, že fritovací koš s fritovací nádobou vyjmete.
- Jestliže chcete v přípravě pokračovat, znova se krátce dotkněte tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop nebo zasuňte fritovací koš s fritovací nádobou zpět do přístroje.
 - Topné těleso a ventilátor se opět zapnou.
 - Ukazatel času pokračuje v odpočítávání.

Předčasné ukončení přípravy

- Jestliže chcete přípravu předčasně ukončit nebo ovládací panel vypnout, dotýkejte se tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop po dobu cca 2 sekund.
- Pro úplné vypnutí přístroje vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.

Konec přípravy

Po uplynutí nastaveného času zazní několik krátkých zvukových signálů.

Ukazatele na ovládacím panelu zhasnou, kromě tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop a symbolu ventilátoru.

Topné těleso se automaticky vypne.

Ventilátor ještě nějakou dobu dobíhá. Symbol ventilátoru svítí, dokud se ventilátor nevypne.



Opatrň!

Přístroj a fritovací koš s fritovací nádobou jsou velmi horké. Nebezpečí popálení!

- Fritovací košberte pouze za držadlo.
- Při vyjmání fritovacího koše budte opatrní, může uniknout horká pára.
- Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.

- Fritovací koš s fritovací nádobou opatrně vytáhněte z přístroje pomocí rukojeti.
- Fritovací nádobu postavte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu.
- Posuňte ochranné víko uvolňovacího tlačítka dopředu.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a fritovací koš vyjměte z fritovací nádoby.
- Vyjměte fritované suroviny z fritovacího koše.
- Když už nechcete fritovat další potraviny, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechtejte přístroj a příslušenství zcela vychladnout.

Doporučení k přípravě

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

Brambory a hranolky	Hmotnost (gramy)	Čas (minuty)	Teplota (°C)	Poznámka
Smažené bramborové placky	200	15 – 18	180	
Tenké mražené hranolky	500	25	190	otočit/protřepat*
Silné mražené hranolky	300–400	25	200	otočit/protřepat*
Syrové hranolky * (8 x 8 mm)	300–400	20 – 25	200	přidat 1/2 lžíce oleje** otočit/protřepat*
Zapékáné brambory	500	20 – 25	200	použít vhodnou žáruvzdornou formu

* Pro rovnoměrné smažení je třeba některé potraviny (např. hranolky) přibližně v polovině smažení otočit nebo protřepat.

** Do syrových brambor a zeleniny přidejte trochu oleje, aby byly křupavější a neslepovaly se. Potraviny nejprve nakrájejte a poté přidejte olej. Následným mícháním olej pokryje řezné plochy. Před vložením potravin do fritovacího koše vylijte přebytečný olej.

Masо, drůbež, ryby a plody moře	Hmotnost (gramy)	Čas (minuty)	Teplota (°C)	Poznámka
Ryby	100 - 400	10-18	180	
Krevety	100 - 400	8-15	180	
Hovězí steak	100-350	12-20	200	předehřát
Vepřová kotleta	100 - 400	10-15	200	předehřát
Kuřecí stehýnka	100 - 500	20 - 25	180	
Kuřecí prsa	100 - 500	20 - 25	180	
Kuřecí nugety, mražené	100 - 500	15 - 20	200	otočit/protřepat

Zákusky/zelenina	Hmotnost (gramy)	Čas (minuty)	Teplota (°C)	Poznámka
Bábalka (9 ks po 28 g)	28 g x 9	15	160	použít vhodnou žáruvzdornou formu
Muffiny	300	8-15	200	
Jarní závitky	100 - 400	12-20	200	otočit/protřepat*
Zelenina	100 - 400	10-15	160	přidat 1/2 lžice oleje** otočit/protřepat*
Smažený sýr	100 - 400	20 - 25	180	

* Pro rovnoměrné smažení je třeba některé potraviny (např. hranolky) přibližně v polovině smažení otočit nebo protřepat.

** Do syrových brambor a zeleniny přidejte trochu oleje, aby byly křupavější a neslepovaly se. Potraviny nejprve nakrájejte a poté přidejte olej. Následným mícháním olej pokryje řezné plochy. Před vložením potravin do fritovacího koše vylijte přebytečný olej.

Upozornění:

Velmi tučné potraviny, např. klobásy, nejsou pro horkovzdušnou fritézu vhodné. Tuk by kapal do fritovací nádoby a pánil by se.

Tipy

- Potraviny v malých kouscích vyžadují obvykle o něco kratší dobu přípravy než větší kousky.
- Snacky, které se obvykle připravují v troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritteze.
- Používejte hotové těsto, abyste rychle a jednoduše připravily plněné snacky. Hotové těsto vyžaduje kratší dobu pečení nebo domácí těsto.

- Jestliže chcete připravit koláč nebo zapékání brambory, použijte formu na pečení nebo žáruvzdornou mísu. Totéž platí, pokud chcete připravit snadno drobivé nebo plněné pokrmy.

- Horkovzdušnou fritézu můžete použít i k ohřevu. Nastavte teplotu na 150 °C na dobu 10 minut.

Upozornění na akrylamid:

Fritováním při příliš vysokých teplotách mohou vznikat zdraví škodlivé látky.

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

Čištění a ošetřování

Přístroj a díly příslušenství je třeba po každém použití důkladně vyčistit. Hned po vychladnutí lze zbytky jídla odstranit nejlépe.



Varování!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem následkem vlhkosti!

Přístroj

- nenamáčejte do vody;
- nedržte pod tekoucí vodu;
- nemyjte v myčce nádobí.



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch!

- Před čištěním nechejte přístroj a příslušenství vždy zcela vychladnout.

Pozor!

- Přístroj a příslušenství nikdy neošetřujte čisticími prostředky nebo rozpouštědly, protože mohou přístroj poškodit nebo při dalším použití znečistit těsto.
- Nepoužívejte abrazivní houby ani abrazivní čisticí prostředky, aby se nepoškodil povrch přístroje a příslušenství.

Pozor!

- Připálené zbytky potravin nikdy neseškrabujte ostrými předměty. Mohlo by dojít k poškození příslušenství či přístroje.
- Vnitřek přístroje nečistěte sprejem na čištění trouby, neboť byste pak již neodstranili připečené zbytky na topných tělesech.

Čištění přístroje

- Ujistěte se, že je síťová zástrčka vytažena ze zásuvky a přístroj je zcela vychladlý.

- Vyjměte z přístroje fritovací nádobu a fritovací koš.
- Vnitřní plochy přístroje vytřete měkkou houbou a trochu horké vody.
- Vnitřek přístroje vytřete lehce navlhčeným hadrem. V případě potřeby můžete dát na hadr šetrný saponát.
- Nečistoty nebo zbytky pokrmů na topných tyčích můžete opatrně odstranit mycím kartáčem.
- Trouby pak vytřete hadrem navlhčeným čistou vodou.
- Vnější plochy a ovládací panel čistěte měkkým, lehce zvlhčeným hadříkem.
- Přístroj uvnitř a vně pečlivě osušte.

Čištění fritovací nádoby a fritovacího koše

Pozor!

Fritovací nádobu a fritovací koš neumývajte v myčce na nádobí. Díly nejsou vhodné do myčky.

- Fritovací nádobu a fritovací koš čistěte měkkým hadříkem teplou vodou s mírným čisticem.
- Následně opláchněte čistou vodou.
- Potom části pečlivě osušte.

Skladování (obrázek 6)

- Než přístroj a příslušenství uklidíte, důkladně je vyčistěte a nechejte všechny díly úplně vyschnout.
- Vložte fritovací nádobu do přístroje společně s fritovacím košem.
- Napájecí kabel můžete volně navinout na navíječ kabelu na zadní straně přístroje.
- Přístroj s příslušenstvím uchovávejte na čistém, suchém a bezprašném místě.

Odstranění poruch

Problém	Možné příčiny	Odstranění
Přístroj nefunguje.	Sítová zástrčka není zasunuta.	Sítovou zástrčku zasuňte do nepoškozené, předpisově instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
	Nebylo stisknuto tlačítko ZAP-VYP/Start-Stop.	Spusťte přípravu tlačítkem ZAP-VYP/Start-Stop.
	Fritovací nádoba s fritovacím košem není vložena nebo je vložena nesprávně.	Fritovací nádobu s fritovacím košem vložte správně do přístroje.
	Spustila se ochrana proti přehřátí.	Vytáhněte sítovou zástrčku. Přístroj už nepoužívejte. Obratte se na autorizovaný servis.
Pokrmy nejsou připravené.	Příliš mnoho potravin ve fritovacím koši.	Snižte množství potravin ve fritovacím koši.
	Teplota přípravy je příliš nízká.	Nastavte vyšší teplotu přípravy.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte delší dobu přípravy.
Pokrmy nejsou rovnoměrně připraveny.	Potraviny leží příliš těsně u sebe.	Některé potraviny, jako např. hranolky, by se mely po polovině doby přípravy otočit/protřepat. Obratte připravované potraviny. Protřepte fritovací koš.
Fritovací nádoba s fritovacím košem se nedá zasunout do přístroje.	Fritovací koš není zcela zasunutý ve fritovací nádobě.	Nasadte fritovací koš správně do fritovací nádoby. Při zasouvání musí zámek slyšitelně zapadnout.
Z přístroje uniká pára.	To je při fritování normální.	---
Z přístroje stoupá bílý kouř.	Potraviny jsou velmi tučné.	Při ohřevu velmi tučných potravin odkapává tuk do fritovací nádoby a připaluje se. Nefritujte příliš tučné potraviny.
	Ve fritovací nádobě nebo fritovacím koši jsou ještě zbytky tuku z předchozího fritování.	Zbytky tuku se připalují. Fritovací koš a fritovací nádobu po každém použití vycistěte.
Čerstvé hranolky nebudou krupavé.	Brambory jsou příliš vlhké.	Čerstvě nakrájené, syrové hranolky osušte a potom pokapejte troškou oleje.
	Brambory jsou nakrájené na příliš velké kusy.	Brambory nakrájejte na menší kousky.

Problém	Možné příčiny	Odstranění
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně propečené.	Nakrájené, syrové hranolky nebyly dostatečně dlouho namočeny ve vodě.	Aby se z povrchu odstranil škrob, vložte čerstvě nakrájené, syrové hranolky na nějakou dobu do vody. Potom nechejte hranolky okapat a osušte je papírovým ubrouskem.
	Použitý druh brambor není vhodný k fritování.	Použijte čerstvě, pevné brambory.
Přístroj pokračuje v provozu i po vyjmutí fritovací nádoby s fritovacím košem.	Vadný bezpečnostní spínač 26 nebo jiná vadná součástka.	Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Přístroj dále nepoužívejte. Kontaktujte výrobce.
Zobrazují se chybové kódy.	- E01: Zkrat v rezistoru NTC. - E02: Rozpojený obvod v rezistoru NTC.	Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Přístroj dále nepoužívejte. Kontaktujte výrobce.

Likvidace

Likvidace obalu

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

Likvidace vysloužilého přístroje

 Pokud již nebudete chtít elektrický přístroj používat, bezplatně jej odevzdejte na veřejném sběrném místě pro vysloužilé elektrospotřebiče. Vysloužilé elektrospotřebiče se v žádném případě nesmí dostat do kontejnerů pro komunální 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 z řekl 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 elektrický přístroj v takovém stavu, aby bylo možné jej později použít znova nebo recyklovat.

Vysloužilé elektrické přístroje 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-H0201
Napětí	220-240 V~
Frekvence	50 Hz
Výkon	1400 W
Hluk	64 dB(A)
Max. plnicí množství suroviny	cca 3,5 l
Rozměry	Výška x šířka x hloubka cca 31,0 x 28,5 x 35,0 cm



Záruka

Kaufland vám poskytuje záruku 3 let od data zakoupení.

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

Cijenjeni kupci,

Čestitamo vam na kupnji novog uređaja. Odlučili ste se za proizvod s izvrsnim omjerom cijene i kvalitete 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 prosljeđivanju uređaja trećoj osobi predajte i svu dokumentaciju.

Opseg isporuke

- Kućište friteze na vrući zrak (A)
- Košarica friteze (B) s ručkom (C) i gumbom za otključavanje (D) s pomičnim zaštitnim klopcom
- Spremnik friteze (E)
- Upute za uporabu

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

Ne koristite oštećeni uređaj!

U slučaju štete obratite se poslovnicima Kauflanda.

Sigurnost

Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu.

Za sigurnu uporabu slijedite sve sigurnosne upute navedene u nastavku.

Simboli i njihovo značenje



Pročitajte upute za uporabu!



Pozor! Vruće površine!



Opasnost zbog električnog napona!



Znak opće opasnosti!



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

Namjenska uporaba

- Upotrebljavajte uređaj samo za prženje svježih namirnica prikladnih za prženje u fritezi ili gotovih duboko zamrznutih proizvoda namijenjenih prženju u fritezi (npr. pomfrit, pekarski krumpir, proljetne rolice, kolutići od hobotnice, hrskave pileće kuglice, odresci itd.).
- Friteza na vrući zrak nije namijenjena upotrebi s uljem ili masti za prženje. Vrući zrak može zapaliti ulje, masnoću i druge tekućine. Ne stavljamte ulje, masnoću i druge tekućine u spremnik friteze.
- 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 uslijed nenamjenske uporabe ili nepravilnog rukovanja.
- Svaka zlouporaba može izazvati teške ozljede.

Sigurnost djece i osoba



Upozorenje!

Postoji opasnost od gušenja djece pri igranju ambalažnim materijalom!

- Držite ambalažni materijal izvan dohvata djece.

- Uređaje smiju upotrebljavati djeca od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja ako ih se nadzire ili ako su u svrhu sigurne uporabe uređaja dobile odgovarajuću poduku te ako su shvatile moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Čuvajte aparat i njegov mrežni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Opća sigurnost



Oprez!

Tijekom rada dodirne površine uređaja i pribora vrlo su vruće. Opasnost od opeklina!

- Ne dodirujte te površine i njihovu okolinu.
- Upotrebljavajte samo predviđenu ručku i senzorske tipke upravljačkog polja.
- Uvijek upotrebljavajte kuhinjske rukavice ili držač za lonce kad rukujete vrućim uređajem!
- Nemojte umetati ruku u prostor za pečenje kad je uređaj vrući!
- Prije čišćenja ili transporta najprije ostavite uređaj da se potpuno ohladi nakon upotrebe!



Oprez!

Za vrijeme rada može izlaziti vruća para. Opasnost od opeklina!

- Tijekom rada uređaja održavajte razmak od otvora za izlaz pare na stražnjoj strani uređaja. Para koja izlazi iz otvora može uzrokovati opekline!
- Pri vađenju spremnika i košarice friteze može izići vruća para i uzrokovati opekline. Ne stavljamte lice i ruke izravno iznad uređaja.
- Uvijek temeljito osušite namirnice prije prženja da biste spriječili stvaranje prekomjerne pare. Uklonite mraz i led sa zamrznutih namirница.

- Morate redovito pregledavati uređaj da utvrdite ima li na njemu znakova oštećenja. Uređaj se ne smije upotrebljavati ako su strujni kabel, kućište, upravljačko polje ili dijelovi pribora oštećeni.
- Morate redovito pregledavati kabel mrežnog priključka da utvrdite ima li na njemu znakova oštećenja. Ako je kabel mrežnog priključka oštećen, uređaj se više ne smije upotrebljavati.
- Ako je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti samo ovlašteni servis kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu s vanjskim mjeračem vremena ili posebnim drijinskim sustavom.

- Priklučite 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.
- Priklučite uređaj samo na neoštećenu, propisno ugrađenu utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem.
- Postavite uređaj tako da je dostupno dovoljno prostora za strujanje zraka. Razmak od stražnje stijenke uređaja do drugih predmeta mora iznositi najmanje 30 cm i od bočnih stijenki najmanje 10 cm. Ostavite prostor iznad uređaja slobodnim.
- Uređaj se ne smije postaviti u ugradbeni namještaj ili ormar. U protivnom zbog nedovoljne ventilacije i može nastati požar ili se uređaj može oštetiti. Uređaj se smije upotrebljavati samo samostojeći.
- Uvijek stavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu. Površina ispod dna uređaja može promijeniti boju i oštetiti se. U slučaju sumnje upotrijebite i ploču otpornu na toplinu.
- Nemojte postavljati uređaj u neposrednoj blizini vode, npr. kod sudopera, kade za pranje ili u vlažnim podrumskim prostorijama. U suprotnom postoji opasnost od strujnog udara.
- Nemojte postavljati uređaj na stolnjake ili tekstile s dužim vlaknima.
- Ne smijete postaviti uređaj na vruću površinu ili u blizinu izvora topline.
- Ne upotrebljavajte uređaj ispod zidnih ormarića, zavjesa ili drugih zapaljivih predmeta.
- Priklučni kabel ne smije doći u kontakt s vrućim dijelovima uređaja.
- Pazite da priključni kabel ne visi da nitko ne bi zapeo za njega i tako srušio fritezu.
- Na vrući uređaj ne stavljati predmete i ne prekrivati uređaj. Postoji opasnost od požara!
- Nemojte sušiti tkanine ili druge predmete na uređaju, iznad njega ili u njemu. Postoji opasnost od požara!
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vrijeme rada.
- Djecu i životinje držite izvan dohvata uređaja kada je uključen ili u fazi hlađenja.
- Nemojte pomicati niti nositi uređaj dok je još vruć.
- Nemojte prepuniti košaricu friteze. Ako se košarica previše napuni, namirnice se mogu zapaliti u dodiru s grijaćim elementom s gornje strane prostora za pečenje. Pazite da namirnice u fritezi ne strše preko ruba košarice friteze.

- Ne stavljajte ulje, masnoću i druge tekućine u spremnik friteze. Vrući zrak može zapaliti ulje, masnoću i druge tekućine.
- Uređaj se smije upotrebljavati samo s isporučenim priborom.
- Pri uporabi uređaja za kuhanje, pečenje, roštiljanje i prženje može se stvoriti dim koji može biti opasan za malene životinje (npr. ptice) s osobito osjetljivim dišnim sustavom. Preporučujemo vam da ptice ne držite u kuhinji.
- Ne umećite košaricu friteze u uređaj bez spremnika friteze. U suprotnom će namirnice zagorjeti.
- Vrući spremnik i košaricu friteze odložite na podlogu otpornu na toplinu.
- Ako nastane velika količina dima, odmah isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. Čekajte da se dim raziđe prije no što izvadite spremnik friteze iz uređaja.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe i izvucite utikač iz utičnice.
- Prije svakog čišćenja isključite uređaj i odspojite ga sa strujne mreže.
- Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije čišćenja ili spremanja.
- Osigurajte da voda ne kapa na priključni kabel ili priključni utikač.
- Osigurajte da tekućine ne mogu prodrijeti u kućište uređaja.
- Nikada ne uranjajte uređaj i priključni kabel s utikačem u vodu ili druge tekućine i ne čistite ih pod tekućom vodom!
- Ne smijete čistiti uređaj parnim čistačem.
- Ne smijete prati uređaj u perilici za pranje posuđa.
- Pridržavajte se odlomka „Čišćenje i njega“.

Postavljanje uređaja

- Postavite uređaj na čvrstu, ravnu površinu otpornu na toplinu (npr. radnu ploču od nehrđajućeg čelika ili prirodnog kamenja kao što je granit).
- Postavite uređaj tako da je dostupno dovoljno prostora za strujanje zraka. Pridržavajte se minimalnih razmaka od uređaja do zida ili drugih predmeta prema sljedećim uputama:
 - straga: 30 cm
 - bočno: 10 cm.

Ostavite prostor iznad uređaja slobodnim.

Pozor!

Uređaj ima protuklizne plastične nožice. Na namještaju s lakiranim ili plastičnim 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.

- Pustite uređaj da radi nekoliko minuta na najvišoj temperaturi bez namirnica da biste uklonili ostatke nastale tijekom proizvodnje.
- Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.
- Pustite da se uređaj potpuno ohladi.
- Ponovno očistite uređaj i pribor kako je opisano u odlomku „Čišćenje i njega“.

Napomena: Unatoč temeljitu čišćenju moguće je da se pri prvom zagrijavanju razviju lagani dim ili mirisi. To je normalno i nije opasno. Da biste osigurali dostatno prozračivanje, možete, primjerice, otvoriti prozor.

Prije prvog puštanja u rad

Uklanjanje ambalaže

- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu s uređaja.

Čišćenje prije prve uporabe

Prije prvog puštanja u rad morate temeljito očistiti uređaj i pribor.

- Očistite uređaj i pribor kako je opisano u odlomku „Čišćenje i njega“.
- Nakon čišćenja osigurajte da su svi dijelovi potpuno suhi.

Opis upravljačkog polja (slika 2)

Senzorske tipke (slika 2a)

Senzorske tipke na upravljačkom polju imaju sljedeće funkcije:

Tipka	Funkcija	Opis
	Odabir unaprijed podešenih programa	<ul style="list-style-type: none"> - Ponovno dodirnite tipku da biste prebacivali između prethodno podešenih programa - Odabrani program prikazuje se simbolom programa koji treperi
	Smanjenje temperature / skraćivanje vremena pečenja	<ul style="list-style-type: none"> - Ponovnim dodirivanjem tipke smanjuje se temperatura u koracima od 5 °C na najmanje 80 °C - Ponovnim dodirivanjem tipke skratite vrijeme pečenja u koracima od 1 minute na najmanje 1 minutu
	Uključivanje/isključivanje Pokretanje/prekid	<ul style="list-style-type: none"> - Pritisnite tipku kratko da biste uključili upravljačko polje. - Isključite uređaj dodirujući tipku oko dvije sekunde - Nakon što podesite željenu temperaturu i vrijeme pečenja ili odaberete unaprijed podešeni program, ponovo dodirnite tipku da biste pokrenuli pečenje. - Da biste prekinuli pokrenuti postupak pečenja, ponovno dodirnite tipku. - Da biste nastavili zaustavljeni postupak pečenja, ponovno dodirnite tipku.
	Povećanje temperature / produljenje vremena pečenja	<ul style="list-style-type: none"> - Ponovnim dodirivanjem tipke povećava se temperatura u koracima od 5 °C na najviše 200 °C - Ponovnim dodirivanjem tipke produljujete vrijeme pečenja u koracima od 1 minute na najviše 60 minuta
	Indikator temperature/ vremena	Prebacivanje između indikatora temperature i indikatora vremena

- Dodirujte senzorske tipke jagodicom, a ne vrhom prsta.

Senzorske tipke reagiraju na dodir, nije ih potrebno pritisnuti.

Kada uređaj prepozna dodir, javlja se signalni ton.

- Senzorske tipke uvijek moraju biti čiste i suhe te ne smiju biti prekrivene predmetima.

Prikazi (slika 2b)

Značenja prikaza na upravljačkom polju:

Simbol	Funkcija prikaza	Opis
	Ventilator radi	Kada prekinete pečenje ili isključite upravljačko polje, ventilator će još raditi otprilike 50 sekundi da bi ohladio uređaj. Simbol nestaje kada se ventilator isključi.
	Grijajući element radi	Simbol nestaje kada uređaj postigne podešenu temperaturu i opet se pojavljuje kada se uređaj počne dodatno zagrijavati.
190 °C	Indikator podešene temperature, npr. 190 °C	Temperatura se prikazuje naizmjenice s podešenim vremenom pečenja.
15 min	Prikaz podešenog vremena pečenja, npr. 15 °C	Vrijeme pečenja prikazuje se naizmjenice s podešenom temperaturom. Tijekom pečenja vrijeme se odbrojava.

Unaprijed podešeni programi (slika 2c)

Odaberete li neki od unaprijed podešenih programa, uređaj automatski predlaže unaprijed podešene postavke za vrijeme pečenja i temperaturu. Možete bilo kada promijeniti te programe senzorskim tipkama za temperaturu i vrijeme pečenja.

Napomena:

Predložene temperature i vremena pečenja samo su prosječne vrijednosti koje ćete možda morati podesiti. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, temperaturi i kvaliteti, stvarne temperature i vremena pečenja mogu se razlikovati.

Svakako osigurajte da prije svega riba, meso peradi i drugi meso budu dobro ispečeni.

Simbol	Program	Unaprijed podešena temperatura	Unaprijed podešeno vrijeme pečenja
	Pomfrit	200 °C	20 minuta
	Slanina/ šunka	180 °C	10 minuta
	Piletina	180 °C	22 minute
	Račići	180 °C	12 minuta
	Odresci / kotleti	200 °C	15 minuta
	Pecivo/ kolač	160 °C	15 minuta
	Povrće	170 °C	22 minuta
	Riba	180 °C	14 minuta

Vađenje i umetanje spremnika / košarice friteze



Oprez!

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

- Zaštitni poklopac uvek mora biti prevučen preko gumba za otključavanje da se ne bi slučajno aktivirao te da spremnik friteze ne bi pao.

Vađenje spremnika i košarice friteze (slika 3 + 4)

- Izvadite košaricu friteze sa spremnikom friteze iz uređaja povlačenjem ručke (slika 3).
- Stavite spremnik friteze na stabilnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.
- Gurnite zaštitni poklopac za gumb za otključavanje prema naprijed (slika 4/1).
- Pritisnite gumb za otključavanje (slika 4/2) i izvucite košaricu friteze iz spremnika friteze (slika 4/3).

Umetanje spremnika i košarice friteze (slika 3 + 4)

- Gurnite zaštitni poklopac preko gumba za otključavanje (slika 4/1). Na taj se način sprečava slučajno pritiskanje gumba za otključavanje i padanje spremnika friteze.
- Umetnute košaricu friteze u spremnik friteze tako da utor na ručki na košarici friteze uđe u udubljenje na spremniku friteze i da se zatim čujno uglavi (slika 4/3).

- Držite košaricu i spremnik friteze za ručku i postavite ih u uređaj (slika 3).
- Pazite da je košarica friteze sa spremnikom friteze umetnut do kraja.

Napomena:

Postupak pečenja može se pokrenuti samo ako je košarica friteze zaključana sa spremnikom friteze umetnuta do kraja. U suprotnom treperi senzorska tipka uključivanje/isključivanje/pokretanje/prekid, dok se košarica friteze sa spremnikom friteze ne umetne do kraja.

Stavljanje namirnica u fritezu (slika 5)

Pozor!

Nemojte prepuniti košaricu friteze. Ako se košarica previše napuni, namirnice se mogu zapaliti u dodiru s grijaćim elementom s gornje strane prostora za pečenje.

- Pazite da namirnice u fritezi ne strše preko ruba košarice friteze.
- Stavite namirnice u košaricu friteze.
- Košarica friteze mora se ispravno uglaviti i zaključati u spremnik friteze. Vidi odjeljak „Vađenje i umetanje spremnika/košarice friteze“.
- Umetnute napunjenu košaricu friteze zajedno sa spremnikom friteze u uređaj.

Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje

- Držite košaricu friteze zaključanu sa spremnikom friteze za ručku i postavite ih u uređaj.
- Uključite priključni utikač u neoštećenu, propisno ugrađenu utičnicu sa zaštitnim uzmlijenjem.
 - Oglasi se zvučni signal.
 - Nakratko se pojavljuju svi simboli upravljačkog polja.
 - Zatim se pojavljuje simbol tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
- Uključite upravljačko polje kratkim dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
 - Oglasi se zvučni signal.
 - U upravljačkom polju prikazuju se senzorske tipke i simboli prethodno podešenih programa.
 - Dodatno izmjenično trepere tvornički podešena temperatura (npr. 190 °C) i vrijeme (npr. 15 min).

Isključivanje

- Da biste isključili upravljačko polje, pritišćite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid otprilike 2 sekunde.
 - Oglasi se zvučni signal.
 - Indikatori na upravljačkom polju nestaju, osim tipke uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
- Da biste u potpunosti ugasili uređaj, izvucite priključni utikač iz utičnice.
 - Gase se indikatori tipke uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.

Promjena temperature i vremena pečenja

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

Nakon uključivanja upravljačkog polja izmjenično trepere tvornički podešena temperatura (npr. 190 °C) i vrijeme (npr. 15 min).

- Dodirnite tipku indikator temperature/vremena i prebacite između °C i minuta.
- Dodirnite tipke + i - da biste podešili željenu temperaturu i/ili vrijeme pečenja.

Podesive su vrijednosti:

- Temperatura u području od 80 °C do 200 °C u koracima od 5 °C.
- Vrijeme pečenja u području od 1 minute do 60 minuta u koracima od 1 minute.

Vrijednosti podešene temperature i vremena pečenja naizmjenično se prikazuju na upravljačkom polju.

Napomena:

- Ako više puta kratko dodirnete senzorske + i -, dolazi do postepenog povećavanja odnosno smanjivanja vrijednosti.
- Duže dodirivanje uzrokuje brzo povećavanje odnosno smanjivanje vrijednosti.

Napomena: Temperaturu i vrijeme pečenja možete bilo kada tijekom rada promijeniti kako je prethodno opisano.

Napomena: Ako unutar 1 minute ne pritisnete nijednu tipku, upravljačko se polje ponovo isključuje i morate nanovo unijeti postavke.

Odabir unaprijed podešenih programa

- Uključite upravljačko polje tipkom uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
- Pritisnite kratko tipku MENU dok ne treperi simbol za željeni program.
 - U upravljačkom polju naizmjenice se prikazuju unaprijed podešena temperatura i vrijeme pečenja pojedinog programa.
- Po potrebi promijenite predloženu temperaturu i vrijeme pečenja.

Napomena: Ako unutar 1 minute ne pritisnete nijednu tipku, upravljačko se polje ponovo isključuje i morate nanovo unijeti postavke.

Napomena: Temperaturu i vrijeme pečenja možete bilo kada tijekom rada promijeniti kako je prethodno opisano.

Pokretanje pečenja

Napomena:

Postupak pečenja može se pokrenuti samo ako je košarica friteze zaključana sa spremnikom friteze umetnuta do kraja. U suprotnom treperi senzorska tipka uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid, dok se košarica friteze sa spremnikom friteze ne umetne do kraja.

- Stavite namirnice u košaricu friteze.
- Gurnite košaricu friteze zaključanu sa spremnikom friteze do kraja u uređaj.
- Uključite upravljačko polje tipkom uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
- Podesite željenu temperaturu i vrijeme pečenja ili odaberite unaprijed podešen program.
- Pokrenite pečenje kratkim dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/ prekid.
 - Simboli za grijajući element i ventilator pojavljuju se na prikazu.

- Vrijednosti podešene temperature i vreme na pečenja naizmjenično trepere na upravljačkom polju.
- Tijekom pečenja vrijeme se odbrojava.
- Simbol za grijajući element nestaje kada uređaj postigne podešenu temperaturu i opet se pojavljuje kada se uređaj počne dodatno zagrijavati.

Prekid/završetak pečenja

Prekid pečenja

- Da biste prekinuli pečenje, kratko dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
 - Naizmjenice se prikazuju indikator vremena i indikator temperature.
 - Simbol za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid treperi.
 - Isključuje se grijajući element.
 - Simbol ventilatora i dalje svjetli dok se ventilator ne isključi.
- Pečenje također možete prekinuti vađenjem košare friteze sa spremnikom friteze.
- Da biste nastavili proces, ponovo kratko dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid ili ponovno gurnite košaru friteze sa spremnikom friteze u uređaj.
 - Grijajući element i ventilator ponovo se uključuju.
 - Prikaz vremena dalje odbrojava.

Prijevremeni završetak pečenja

- Da biste prijevremeno završili pečenje i isključili upravljačko polje, pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid otprilike 2 sekunde.
- Da biste u potpunosti ugasili uređaj, izvucite priključni utikač iz utičnice.

Kraj pečenja

Nakon što je isteklo postavljeno vrijeme, oglašava se nekoliko signalnih zvukova.

Indikatori na upravljačkom polju nestaju, osim tipke uključivanje/isključivanje / pokretanje/ prekid i simbola ventilatora.

Grijaći element isključuje se automatski.

Ventilator radi još neko vrijeme. Simbol ventilatora i dalje svijetli dok se ventilator ne isključi.

Oprez!



Uređaj i košarica friteze sa spremnikom friteze vrlo su vrući. Opasnost od opeklin!

- Hvatajte košaricu friteze samo za ručku.
- Budite oprezni pri vađenju košarice friteze jer može izlaziti vruća para.
- Rabite kuhinjske rukavice ili držać.

- Izvadite košaricu friteze sa spremnikom friteze pažljivo iz uređaja povlačenjem ručke.
- Stavite spremnik friteze na stabilnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.
- Gurnite zaštitni poklopac za gumb za otključavanje prema naprijed.
- Pritisnite gumb za otključavanje i izvucite košaricu friteze iz spremnika friteze.
- Izvadite namirnice za kuhanje na pari iz košarice friteze.
- Ako više ne želite pržiti namirnice, izvucite utikač iz utičnice i pustite da se uređaj i pribor potpuno ohlade.

Preporuke za pripremu

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

Krumpiri i pomfrit	Težina (gram)	Vrijeme (minute)	Temperatura (°C)	Napomena
Popečci od krumpira	200	15 - 18	180	
Tanki duboko smrznuti pomfrit	500	25	190	okrenuti/protresti*
Debeli duboko smrznuti pomfrit	300 - 400	25	200	okrenuti/protresti*
Sirovi pomfrit * (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Dodajte 1/2 jušne žlice ulja** okrenuti/protresti*
Zapečeni krumpir	500	20 - 25	200	rabite prikladan oblik otporan na toplinu

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

**Sirovom krumpiru i povrću dodajte malo ulja kako bi bili hrskaviji i ne lijepe se. Narežite namirnice prvo i tek onda dodajte ulje. Naknadnim miješanjem ulje se raspoređuje po reznim površinama. Odlijte prekomjerno ulje prije nego što stavite namirnice u košaricu friteze.

Meso, perad, riba i plodovi mora	Težina (gram)	Vrijeme (minute)	Temperatu- ra (°C)	Napomena
Riba	100 - 400	10 - 18	180	
Kozice	100 - 400	8 - 15	180	
Govedji odrezak	100 - 350	12 - 20	200	zagrijavanje
Svinjeći kotlet	100 - 400	10 - 15	200	zagrijavanje
Pileći batci	100 - 500	20 - 25	180	
Pileća prsa	100 - 500	20 - 25	180	
Pileći medaljoni, duboko zamrznuti	100 - 500	15 - 20	200	okrenuti/protresti

Desert/povrće	Težina (gram)	Vrijeme (minute)	Temperatu- ra (°C)	Napomena
Kuglof (9 komada po 28 g)	28 g x 9	15	160	rabite prikladne oblike otporne na toplinu
Mafini	300	8 - 15	200	
Proljetne rolice	100 - 400	12 - 20	200	okrenuti/protresti*
Povrće	100 - 400	10 - 15	160	Dodatajte 1/2 jušne žlice ulja** okrenuti/protresti*
Pohani sir	100 - 400	20 - 25	180	

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

**Sirovom krumpiru i povrću dodajte malo ulja kako bi bili hrskaviji i ne lijepe se. Narežite namirnice prvo i tek onda dodajte ulje. Naknadnim miješanjem ulje se raspoređuje po reznim površinama. Odlijte prekomjerno ulje prije nego što stavite namirnice u košaricu friteze.

Napomena:

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

Savjeti

- Za namirnice u komadićima u pravilu je potrebno nešto kraće vrijeme pečenja nego za veće komade.
- Grickalice koje se pripremaju u pećnici možete pripremiti i u fritezi na vrući zrak.
- Upotrijebite gotovo tjesto za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica. Gotovo tjesto ima kraće vrijeme pečenja od domaćeg tjesteta.

- Upotrijebite lim za pečenje ili vatrootpornu posudu kada pripremate kolače ili zapečeni krumpir. Isto vrijedi i za pripremu jela koja se lako raspadaju ili jela s punjenjem.
- Fritezu na vrući zrak možete upotrijebiti i za podgrijavanje. Postavite primjerice temperaturu na 150 °C i ostavite tako 10 minuta.

Napomena o akrilamidu:

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

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

Čišćenje i njega

Morate temeljito očistiti uređaj i dijelove pribora nakon svake uporabe. Odmah nakon hlađenja možete lako ukloniti ostatke hrane.



Upozorenje!

Opasnost od strujnog udara zbog vlage! Uređaj

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



Oprez!

Opasnost od opeklina uzrokovanih vrućim površinama!

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

Pozor!

- Ne čistite proizvod i pribor sredstvima za čišćenje ili otapalima jer ona mogu oštetiti uređaj ili dospijeti u namirnice pri sljedećoj upotrebi uređaja.
- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili površine uređaja i dijelove pribora.

Pozor!

- Ne stružite zagorjele ostatke namirnica tvrdim predmetima. Time je moguće oštetiti dijelove opreme i uređaju.
- Nemojte čistiti prostor za pečenje sprejem za pećnicu jer nije moguće ukloniti ostatke s grijača.

Čišćenje uređaja

- Osigurajte da priključni utikač bude izvučen iz utičnice i da uređaj bude potpuno ohlađen.
- Izvadite spremnik friteze i košaricu friteze iz uređaja.
- Obrišite unutarnje površine prostora za pečenje mekom spužvom i s malo vruće vode.
- Čistite prostor za pečenje samo blago navlaženom krpom. Po potrebi nanesite blago sredstvo za pranje posuđa na krpnu.
- Nečistoće ili ostatke jela na grijačim štapovima oprezno uklonite četkom za pranje posuđa.
- Nakon toga prebrišite uređaj krpom navlaženom čistom vodom.
- Vanjske površine i upravljačko polje operite mekom blago vlažnom krpom.
- Pažljivo osušite uređaj iznutra i izvana.

Čišćenje spremnika i košarice friteze

Pozor!

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

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

Čuvanje (slika 6)

- Temeljito očistite uređaj i pribor te ostavite sve dijelove da se potpuno osuše prije nego što ih spremite.
- Umetnute spremnik friteze zajedno s košaricom friteze u uređaj.
- Mrežni kabel možete lagano namotati na držaću za namatanje kabela na stražnjoj strani uređaja.
- Čuvajte uređaj i pribor na čistom, suhom mjestu bez prašine.

Pomoć pri smetnjama

Problem	Mogući uzroci	Pomoć
Uređaj ne radi.	Utikač nije uključen.	Utaknite utikač u neoštećenu, ispravno instaliranu utičnicu.
	Nije dodirnuta tipka za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.	Pokrenite pečenje tipkom za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
	Spremnik friteze s košaricom friteze nije ispravno umetnut ili nije umetnut.	Umetnите spremnik friteze s košaricom friteze ispravno u uređaj.
	Aktivirala se zaštita od pregrijavanja.	Izvucite priključni utikač iz struje. Nemojte uređaj više upotrebljavati. Obratite se ovlaštenom servisu.
Namirnice nisu ispržene do kraja.	Previše namirnica za pečenje u košarici friteze.	Smanjite količinu namirnica za pečenje u košarici friteze.
	Preniska temperatura prženja.	Namjestite višu temperaturu.
	Prekratko vrijeme prženja.	Namjestite dulje vrijeme prženja.
Namirnice nisu ravnomjerno ispržene.	Namirnice za pečenje preblizu su jedna drugoj.	Određene namirnice za pečenje, npr. pomfrit, treba okrenuti/protestri nakon što protekne polovica vremena pečenja. Okrenite namirnice za pečenje. Protresite košaricu friteze.
Spremnik friteze s košaricom friteze ne može se gurnuti u uređaj.	Košarica friteze nije do kraja uglavljenja u spremniku friteze.	Pravilno umetnute košaricu friteze u spremnik friteze. Prilikom umetanja blokirni se mehanizam mora čujno uglaviti.
Iz uređaja izlazi para.	To je normalno prilikom prženja.	---
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Namirnice za pečenje vrlo su masne.	Pri zagrijavanju vrlo masnih namirnica za pečenje masnoća kapa u spremnik friteze i izgara. Nemojte pržiti vrlo masne namirnice za pečenje.
	U košarici friteze ili spremniku friteze nalaze se ostaci masnoće od prošlog prženja.	Pričekajte da ostaci masnoće izgore. Očistite košaricu friteze i spremnik friteze nakon svake upotrebe.
Svježi pomfrit nije hrskav.	Krumpiri su prevlažni.	Osušite svježe narezani sirovi pomfrit i poškropite ga s malo ulja.
	Krumpir je narezan u prevelike komade.	Irezite krumpir na manje komade.

Problem	Mogući uzroci	Pomoć
Svježi pomfrit nije ravnomjerno ispržen.	Narezani sirovi pomfrit nije se dovoljno dugo namakao u vodi.	Svježe narezani sirovi pomfrit ostavite neko vrijeme namočenog u vodi kako bi se s njegove površine uklonio škrob. Nakon toga ostavite pomfrit da se ocijedi i osušite ga kuhijskim ručnikom.
	Vrsta krumpira koju upotrebljavate nije prikladna za prženje.	Upotrijebite svježe, tvrde krumpire.
Uređaj radi i dalje nakon što ste izvadili spremnik friteze s košaricom friteze.	Neispravan sigurnosni prekidač 26 ili drugi neispravni element.	Izvucite priključni utikač iz utičnice. Ne mojte nastaviti upotrebljavati uređaj. Obratite se proizvođaču.
Prikazuju se kodovi greške.	- E01: Kratki spoj u termistoru. - E02: Otvoreni strujni krug u termistoru.	Izvucite priključni utikač iz utičnice. Ne mojte nastaviti upotrebljavati uređaj. Obratite se proizvođaču.

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.

Zbrinjavanje starog uređaja

 Ako više ne želite upotrebljavati električni uređaj, besplatno ga odložite na javnom sabirnom mjestu za stare električne uređaje. Električni uređaji nikako se 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 primjerenoj 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 elektroničkih komponenata priložene stariim 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-H0201
Napon	220-240 V~
Frekvencija	50 Hz
Snaga	1400 W
Buka	64 dB(A)
Maks. količina punjenja namirnica	oko 3,5 l
Dimenzije	Visina x širina x dubina oko 31,0 x 28,5 x 35,0 cm



Jamstvo

Kaufland daje jamstvo od 3 godine od datuma kupnje.

Jamstvo ne pokriva štetu nastalu uslijed nepridržavanja uputa za uporabu, zlouporabe, nestručne uporabe, neovlaštenih popravaka ili nedostatnog 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

- Frytkownica na gorące powietrze (A)
- Kosz do smażenia (B) z uchwytem (C) i przy-ciskiem odblokowującym (D) z przesuwana pokrywą ochronną
- Pojemnik do smażenia (E)
- Instrukcja obsługi

Należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały dostarczone oraz skontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie używać uszkodzonego urządzenia! W przypadku stwierdzenia szkód należy zwrócić się do filii Kaufland.

Bezpieczeństwo

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo użytkowania, należy przestrzegać wszystkich poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Symbole i ich znaczenie



Przeczytać instrukcję obsługi!



Uwaga! Gorące powierzchnie!



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Ogólne symbole zagrożeń!



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

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

- Urządzenie można wykorzystywać wyłącznie do smażenia w głębokim tłuszczu nadającym się do tego świeżych produktów spożywczych lub odpowiednich, mrożonych produktów gotowych do spożycia (np. frytek, ziemniaków-łódeczek, sajgognek, krążków z kalmarów, nuggetsów, sznyceli itp.).
- Frytkownica na gorące powietrze nie jest zaprojektowana do pracy z wykorzystaniem oleju lub tłuszczu do smażenia. W wyniku działania gorącego powietrza istnieje ryzyko zapalenia się oleju, tłuszczu i innych cieczy. Nigdy nie napełniać pojemnika do smażenia olejem, tłuszczem lub innymi cieczami.
- Nie wolno 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.
- Każde niezgodne z przeznaczeniem użycie może doprowadzić do ciężkich obrażeń.

Bezpieczeństwo dzieci i osób dorosłych



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo uduszenia się dzieci w przypadku zabawy materiałami opakowaniowymi!

- Należy koniecznie trzymać materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci.

-
- Urządzenia te mogą być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy mentalnych lub takie, którym brakuje wiedzy oraz/lub doświadczenia, tylko pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały wynikające z tego bezpieczeństwa.
 - Nie dopuszczać, by dzieci bawiły się urządzeniem.

- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i są pod nadzorem osób dorosłych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny mieć dostępu do urządzenia oraz przewodu podłączeniowego.

Ogólne zasady bezpieczeństwa



Ostrożnie!

Powierzchnie urządzenia i akcesoriów, które mogą zostać dotknięte, nagrzewają się bardzo podczas pracy. Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Nie dotykać tych powierzchni i ich otoczenia.
- Należy używać tylko wyznaczonego uchwytu i przycisków dotykowych panelu sterowania.
- Podczas obsługi gorącego urządzenia zawsze używać rękawic kuchennych!
- Nie sięgać do wnętrza piekarnika, gdy urządzenie jest gorące!
- Przed czyszczeniem lub przeniesieniem urządzenia po użytkowaniu poczekać do jego całkowitego ostygnięcia.



Ostrożnie!

Podczas pracy może wydostawać się gorąca para. Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Podczas pracy zachować odstęp od otworu wylotowego pary znajdującego się w tylnej części urządzenia. Wydostająca się para może prowadzić do poparzeń!
- Przy wyjmowaniu pojemnika do smażenia i kosza istnieje ryzyko wydostania się gorącej pary i powstania poparzeń. Należy zwracać uwagę na to, aby twarz i dlonie nie znajdowały się bezpośrednio nad urządzeniem.
- Należy zawsze dokładnie osuszyć produkty spożywcze przed smażeniem, aby uniknąć nadmiernego nagromadzenia się pary. Usunąć szron i lód z mrożonej żywności.

- Należy przeprowadzać regularną kontrolę urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, obudowy, panelu sterowania lub akcesoriów.

- Należy przeprowadzać regularną kontrolę sieciowego przewodu podłączeniowego pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeśli sieciowy przewód podłączeniowy jest uszkodzony, nie wolno używać urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony przewód zasilający może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowany serwis naprawczy.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do eksploatacji przy użyciu zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 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 gniazdku wtykowego ze stykiem ochronnym.
- Urządzenie należy ustawać w taki sposób, aby było wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza. Odległość od tylnej ściany urządzenia do innych obiektów musi wynosić co najmniej 30 cm, a od ścian bocznych co najmniej 10 cm. Należy zwracać uwagę na to, aby przestrzeń nad urządzeniem pozostała wolna.
- Urządzenia nie wolno instalować w zabudowie meblowej ani w szafkach. W przeciwnym razie nie będzie możliwa odpowiednia wentylacja, co może spowodować pożar lub uszkodzenie urządzenia. Używane może być tylko urządzenie wolnostojące.
- Zawsze stawiać urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni. Powierzchnia pod spodem urządzenia może ulec odparwieniu i uszkodzeniu. W razie wątpliwości należy zastosować dodatkowo płyty żaroodporne.
- Nie umieszczać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie wody, np. przy zlewach, wannach lub w wilgotnych piwnicach. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nie należy umieszczać urządzenia na obrusach ani tkaninach o wysokim runie.
- Nie wolno stawiać urządzenia na gorącej powierzchni ani w pobliżu źródła ciepła.
- Nigdy nie używać urządzenia pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firanek ani innych łatwopalnych przedmiotów.
- Przewód zasilania nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
- Upewnić się, że przewód sieciowy nie zwisa, aby nikt się w niego nie zapiątał i nie poderwał przez to frytkownicy.

- Nie kłaść żadnych przedmiotów na rozgrzanym urządzeniu i nie zakrwać urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- Nigdy nie suszyć tekstyliów lub innych przedmiotów na, nad lub w urządzeniu. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- Nigdy nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
- W czasie pracy urządzenia lub w fazie chłodzenia dzieci i zwierzęta domowe powinny przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Nie przesuwać ani nie przenosić urządzenia, gdy jest ono jeszcze gorące.
- Nie przepelnić kosza do smażenia. Zbyt duża ilość produktu we frytkownicy może się zapalić w wyniku kontaktu z grzałką w górnej części przestrzeni do gotowania. Upewnić się, że produkt do smażenia nie wystaje poza górną krawędź kosza do smażenia.
- Nigdy nie napełniać pojemnika do smażenia olejem, tłuszczem lub innymi ciecza- mi. W wyniku działania gorącego powietrza istnieje ryzyko zapalenia się oleju, tłuszcza i innych cieczy.
- Urządzenie może być używane tylko wraz z załączonymi akcesoriami.
- Podczas korzystania z urządzeń do gotowania, pieczenia, grillowania i smażenia w głębokim tłuszczu może powstawać dym, który może być niebezpieczny dla małych zwierząt (np. ptaków) o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym. Nie zaleca się trzymania ptaków w kuchni.
- Nigdy nie wkładać do urządzenia samego kosza, bez pojemnika do smażenia. Może to spowodować przypalenie potraw.
- Gorący pojemnik i kosz odkładać wyłącznie na podstawkę odporną na działanie gorącej temperatury.
- W przypadku zauważenia nadmiernej ilości dymu natychmiast wyłączyć urządze- nia i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem pojemnika z urządzenia czekać do momentu zmniejszenia się dymienia.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem urządzenia oraz umieszczeniem go w miejscu przechowywa- nia należy od czekać, aż całkowicie ostygnie.
- Należy upewnić się, że na przewód zasilania lub wtyczkę sieciową nie kapię woda.
- Należy upewnić się, że do obudowy urządzenia nie dostały się żadne płyny.

- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani kabla sieciowego z wtyczką w wodzie lub innych cieczach oraz nie czyścić ich pod bieżącą wodą.
- Nie wolno czyścić urządzenia myjką parową.
- Nie wolno myć urządzenia w zmywarce.
- Należy stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Ustawianie urządzenia

- Postawić urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni (np. blat roboczy ze stali nierdzewnej lub blat z naturalnego kamienia, takiego jak granit).
- Urządzenie należy ustawiać w taki sposób, aby było wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza. Należy przestrzegać minimalnych odstępów od urządzenia do ściany lub innych przedmiotów w następujący sposób:
 - z tytułu: 30 cm
 - po bokach: 10 cm

Należy zwracać uwagę na to, aby przestrzeń nad urządzeniem pozostała wolna.

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.

Przed pierwszym uruchomieniem

Usuwanie materiału opakowaniowego

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

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria.

- Wyczyścić urządzenie i akcesoria zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- Upewnić się, że po czyszczeniu wszystkie części są całkowicie suche.
- Uruchomić urządzenie na kilka minut w najwyższej temperaturze bez jedzenia, aby usunąć pozostałości związane z produkcją.
- Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Zostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Ponownie wyczyścić urządzenie i akcesoria zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Wskazówka: Pomimo dokładnego czyszczenia przy pierwszym nagrzaniu może wystąpić lekkie zadymienie oraz charakterystyczny zapach. Jest to zjawisko normalne i nie stanowi zagrożenia. Należy zapewnić odpowiednią wentylację, na przykład otwierając okno.

Opis panelu sterowania (rys. 2)

Przyciski dotykowe (rys. 2a)

Przyciski dotykowe znajdujące się na panelu obsługi posiadają następujące funkcje:

Przycisk	Funkcja	Opis
	Wybieranie domyślnych programów	<ul style="list-style-type: none"> - Dotykać przycisku wielokrotnie, aby przełączać się między domyślnymi programami. - Wybrany program jest oznaczony migającym symbolem programu
	Obniżenie temperatury/ Skrócenie czasu gotowania	<ul style="list-style-type: none"> - Poprzez wielokrotne dotknięcie przycisku obniżyć temperaturę w odstępach co 5 °C do minimum 80 °C. - Poprzez wielokrotne dotknięcie przycisku skrócić czas gotowania w odstępach co 1 minutę, minimalnie do 1 minuty.
	Włączanie/Wyłączanie Start/Stop	<ul style="list-style-type: none"> - Aby włączyć panel sterowania, dotknąć krótko przycisku. - Aby wyłączyć, dotknąć przycisku przez ok. 2 sekundy. - Po ustaleniu żądanej temperatury i czasu gotowania lub po wybraniu domyślnego programu dotknąć ponownie przycisku, aby rozpocząć proces gotowania. - Aby zatrzymać rozpoczęty proces gotowania, ponownie dotknąć przycisku. - Aby kontynuować zatrzymany proces gotowania, ponownie dotknąć przycisku.
	Podwyższenie temperatury/ Wydłużenie czasu gotowania	<ul style="list-style-type: none"> - Poprzez wielokrotne dotknięcie przycisku podwyższyć temperaturę w odstępach co 5 °C do maksymalnie 200 °C - Poprzez wielokrotne dotknięcie przycisku wydłużyć czas gotowania w odstępach co 1 minutę, maksymalnie do 60 minut.
	Wskaźnik temperatury/ czasu	Przełączanie tam i z powrotem między wskaźnikiem temperatury i czasu

- Przyciski dotykać opuszkiem palca, a nie jego czubkiem.

Przyciski dotykowe reagują na dotyk, nie jest konieczne ich wciskanie.

Gdy urządzenie rozpozna dotyk, zasygnalizuje to dźwiękiem.

- Należy dbać o to, aby przyciski dotykowe były zawsze czyste, suche i niezakryte przedmiotami.

Wskaźniki (rys. 2b)

Wskaźniki znajdujące się na panelu obsługi posiadają następujące znaczenie:

Symbol	Funkcja wyświetlania	Opis
	Wentylator jest aktywny	Jeśli proces gotowania zostanie zatrzymany lub panel sterowania zostanie wyłączony, wentylator kontynuuje pracę przez ok. 50 sekund w celu schłodzenia urządzenia. Symbol wygasza po wyłączeniu wentylatora.
	Grzałka jest aktywna	Symbol gaśnie, gdy ustalona temperatura zostanie osiągnięta i zapala się ponownie, gdy urządzenie zacznie się ponownie nagrzewać.
190 °C	Wskaźnik ustawionej temperatury, np. 190 °C	Temperatura wyświetlana jest na zmianę z ustawionym czasem gotowania.
15 min	Wskaźnik ustawionego czasu gotowania, np. 15 minut	Czas gotowania wyświetlany jest na zmianę z ustawioną temperaturą. Podczas procesu gotowania czas jest odliczany.

Wybieranie domyślnych programów

(rys. 2c)

Po wybraniu jednego z domyślnych programów automatycznie sugerowane są wstępnie ustawione czasy gotowania i ustawienia temperatury. Można zmieniać te programy w dowolnym momencie za pomocą przycisków dotykowych dla temperatury i czasu gotowania.

Wskazówka:

Sugerowane temperatury i czasy gotowania są jedynie wartościami przeciętnymi i muszą zostać ewentualnie dopasowane. Ponieważ składniki różnią się w zależności od ich pochodzenia, wielkości, temperatury i jakości, rzeczywiste temperatury i czasy gotowania mogą się różnić.

Upewnić się, że przede wszystkim mięso, ryby i drób są ugotowane.

Symbol	Program	Domyślna temperatura	Domyślny czas gotowania
	Frytki	200°C	20 minut
	Boczek/ Szynka	180°C	10 minut
	Kurczak	180°C	22 minuty
	Krewetki	180°C	12 minut
	Steki / Kotlety	200°C	15 minut
	Ciastka / ciasta	160°C	15 minut
	Warzywa	170 °C	22 minuty
	Ryba	180°C	14 minut

Wyjmowanie i wkładanie pojemnika i kosza do smażenia



Ostrożnie!

Naciśnięcie przycisku odblokowującego spowoduje zwolnienie blokady pojemnika i kosza. W przypadku niezamierzonego naciśnięcia przycisku odblokowującego istnieje ryzyko spadnięcia pojemnika z kosza. Aby tego uniknąć, przycisk odblokowujący jest osłonięty przesuwaną pokrywą ochronną.

- Należy upewnić się, że pokrywa ochronna jest zawsze nasunięta na przycisk odblokowujący, aby nie można było przypadkowo nacisnąć przycisku odblokowującego i aby pojemnik do smażenia nie spadł.

Wyjmowanie pojemnika i kosza do smażenia (rys. 3 + 4)

- Wyciągnąć z urządzenia kosz do smażenia z pojemnikiem, trzymając za uchwyt (rys. 3).
- Położyć pojemnik na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni.
- Przesunąć pokrywę ochronną przycisku odblokowującego do przodu (rys. 4/1).
- Nacisnąć przycisk odblokowujący (rys. 4/2) i wyjąć z pojemnika kosz do smażenia (rys. 4/3).

Wkładanie pojemnika i kosza do smażenia (rys. 3 + 4)

- Nasunąć pokrywę ochronną na przycisk odblokowujący (rys. 4/1). Zapobiegnie to przypadkowemu wciśnięciu przycisku odblo-

kowującego i odczepieniu się pojemnika do smażenia.

• Włożyć kosz do smażenia do pojemnika w taki sposób, aby znajdująca się na uchwycie kosza zapadka pasowała do zagłębienia na pojemniku i zatrzasnęła się z charakterystycznym dźwiękiem (rys. 4/3).

- Chwycić kosz wraz z pojemnikiem za uchwyt i wsadzić go do urządzenia (rys. 3).

- Należy dopilnować, aby kosz do smażenia wraz z pojemnikiem był całkowicie wsunięty.

Wskazówka:

Proces gotowania rozpocznie się tylko po całkowitym wsunięciu kosza do smażenia, który jest zablokowany w pojemniku do smażenia. W przeciwnym razie przycisk dotykowy Wł.-Wył./Start-Stop będzie migać tak długo, aż kosz do smażenia z pojemnikiem zostanie całkowicie wsunięty.

Wkładanie produktu do smażenia (rys. 5)

Uwaga!

Nie przepełniać kosza do smażenia. Zbyt duża ilość produktu we frytkownicy może się zapalić w wyniku kontaktu z grzałką w górnej części przestrzeni do gotowania.

- Upewnić się, że produkt do smażenia nie wystaje poza górną krawędź kosza do smażenia.

- Wsadzić produkt do kosza.
- Upewnić się, że kosz prawidłowo zaczepił się w pojemniku i jest zablokowany. Patrz rozdział „Wyjmowanie i wkładanie pojemnika i kosza do smażenia”.
- Wsadzić napełniony kosz do smażenia wraz z pojemnikiem do urządzenia.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Włączanie

- Chwycić kosz zablokowany w pojemniku do smażenia za uchwyty i wsadzić go do urządzenia.
- Podłączyć wtyczkę do nieuszkodzonego, prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego ze stykiem ochronnym.
 - Rozlega się sygnał dźwiękowy.
 - Wszystkie symbole na panelu sterowania zaświecą się krótko.
 - Następnie zaświeci się symbol przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.
- Włączyć panel sterowania, dotykając krótko przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.
 - Rozlega się sygnał dźwiękowy.
 - Na panelu sterowania wyświetlane są przyciski dotykowe i symbole dla programów domyślnych.
 - Dodatkowo na przemian migają ustawniona fabrycznie temperatura (np. 190 °C) i czas (np. 15 min).

Wyłączanie

- W celu wyłączenia panelu sterowania dotknąć przycisku Wł.-Wył./Start-Stop przez ok. 2 sekundy.
 - Rozlega się sygnał dźwiękowy.
 - Wskaźniki na panelu sterowania zgasną, z wyjątkiem przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
 - Wskaźniki przycisku Wł.-Wył./Start-Stop gasną.

Zmiana temperatury i czasu gotowania

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

Po włączeniu panelu sterowania na przemian migają ustawniona fabrycznie temperatura (np. 190 °C) i czas (np. 15 min).

- Dotknąć przycisku wskaźnika temperatury/czasu, aby przełączyć się między °C a minutami.
 - Dotknąć przycisków + i -, aby ustawić żądaną temperaturę i/lub czas gotowania.
- Wartości, które można ustawić to:
- Temperatura w odstępach co 5 °C w przedziale od 80 °C do 200 °C.
 - Czas gotowania w odstępach co 1 minutę w przedziale od 1 minuty do 60 minut.

Wartości ustalonej temperatury i czasu gotowania pokazywane są na przemian na panelu sterowania.

Wskazówka:

- Wielokrotne, krótkie dotknięcie przycisków dotykowych + i - spowoduje rozpoczęcie stopniowego odliczania w górę lub w dół.
- Dłuższe przytrzymanie przycisku spowoduje szybsze odliczanie w górę lub w dół.

Wskazówka: Można zmienić temperaturę i czas gotowania w dowolnym momencie podczas pracy, jak opisano powyżej

Wskazówka: Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, panel sterowania ponownie się wyłączy i należy ponownie wprowadzić ustawienia.

Wybieranie domyślnych programów

- Włączyć panel sterowania przyciskiem Wł.-Wyl./Start-Stop.
- Krótko dotykać po sobie przycisku MENU, aż zacznie migać symbol żądanego programu.
 - Na panelu sterowania migają na przemian domyślnie ustawiona temperatura i czas gotowania danego programu.
- W razie potrzeby zmienić sugerowaną temperaturę i czas gotowania.

Wskazówka: Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, panel sterowania ponownie się wyłączy i należy ponownie wprowadzić ustawienia.

Wskazówka: Można zmienić temperaturę i czas gotowania w dowolnym momencie podczas pracy, jak opisano powyżej

Rozpoczęcie procesu gotowania

Wskazówka:

Proces gotowania rozpocznie się tylko po całkowitym wsunięciu kosza do smażenia, który jest zablokowany w pojemniku do smażenia. W przeciwnym razie przycisk dotykowy Wł.-Wyl./Start-Stop będzie migać tak dugo, aż kosz do smażenia z pojemnikiem zostanie całkowicie wsunięty.

- Wsadzić produkt do kosza.
- Wsunąć kosz zablokowany w pojemniku do smażenia całkowicie do urządzenia.
- Włączyć panel sterowania przyciskiem Wł.-Wyl./Start-Stop.
- Ustawić żądaną temperaturę i czas gotowania lub wybrać domyślny program.

- Rozpocząć proces gotowania, dotykając krótko przycisku Wł.-Wyl./Start-Stop.
 - Symbole dla grzałki i wentylatora pojawiają się na wyświetlaczu.
 - Wartości ustawionej temperatury i czasu gotowania migają na przemian na panelu sterowania.
 - Podczas procesu gotowania czas jest odliczany.
 - Symbol dla grzałki gaśnie, gdy ustalona temperatura zostanie osiągnięta i zapala się ponownie, gdy urządzenie zacznie się ponownie nagzewać.

Przerwanie/zakończenie procesu gotowania

Przerwanie procesu gotowania

- Aby przerwać proces gotowania, dotknąć krótko przycisku Wł.-Wyl./Start-Stop.
 - Wskaźnik czasu i temperatury jest wyświetlany na przemian.
 - Symbol przycisku Wł.-Wyl./Start-Stop migła.
 - Grzałka wyłącza się.
 - Symbol wentylatora świeci się tak dugo, aż wentylator się wyłączy.
- Alternatywnie można przerwać proces gotowania, wyjmując kosz z pojemnikiem do smażenia.
- Aby kontynuować proces gotowania, ponownie krótko dotknąć przycisku Wł.-Wyl./Start-Stop lub wsunąć kosz z pojemnikiem do smażenia z powrotem do urządzenia.
 - Grzałka i wentylator znów się włączają.
 - Wyświetlany czas będzie dalej odliczany.

Przedwczesne zakończenie procesu gotowania

- Aby przedwcześnie zakończyć proces gotowania i wyłączyć panel sterowania, dotknąć przycisku Wł.-Wył./Start-Stop na ok. 2 sekundy.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Koniec procesu gotowania

Po upływie ustawionego czasu rozlega się kilka krótkich sygnałów dźwiękowych.

Wskaźniki na panelu sterowania zgasną, z wyjątkiem przycisku Wł.-Wył./Start-Stop i symbolu wentylatora.

Grzałka wyłącza się automatycznie.

Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas. Symbol wentylatora świeci się tak długo, aż wentylator się wyłączy.



Ostrożnie!

Urządzenie, kosz i pojemnik do smażenia są bardzo gorące. Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Chwytać kosz do smażenia tylko za uchwyty.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania kosza do smażenia, może wydostać się gorąca para.
- Używać rękawic kuchennych lub uchwytów na garnki.

- Wyciągnąć ostrożnie z urządzenia kosz do smażenia z pojemnikiem, trzymając za uchwyty.
- Położyć pojemnik na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni.

- Przesunąć pokrywę ochronną przycisku od blokującego do przodu.
- Nacisnąć przycisk odblokowujący i wyjąć z pojemnika kosz do smażenia.
- Wyjąć produkty z kosza do smażenia.
- Jeśli nie będą smażone kolejne produkty, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać do całkowitego ostygnięcia frytkownicy wraz z osprzętem.

Zalecenia dotyczące przygotowywania produktów

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

Ziemniaki i frytki	Waga (w gramach)	Czas (w minutach)	Temperatura (w stopniach Celsjusza)	Uwagi
Smażone placki ziemniaczane	200	15 - 18	180	
Cienkie frytki mrożone	500	25	190	obrócić/potrzepać*
Grube frytki mrożone	300 - 400	25	200	obrócić/potrzepać*
Frytki surowe * (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Dodać 1/2 łyżki oleju** obrócić/potrzepać*
Zapiekanka ziemniaczana	500	20 - 25	200	użyć odpowiedniej formy żaroodpornej

Mięso, drób, ryby i owoce morza	Waga (w gramach)	Czas (w minutach)	Temperatura (w stopniach Celsjusza)	Uwagi
Ryba	100 - 400	10 - 18	180	
Krewetki	100 - 400	8 - 15	180	
Stek wołowy	100 - 350	12 - 20	200	nagrzać
Kotlet wieprzowy	100 - 400	10 - 15	200	nagrzać
Udka z kurczaka	100 - 500	20 - 25	180	
Pierś z kurczaka	100 - 500	20 - 25	180	
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	100 - 500	15 - 20	200	obrócić/potrzepać

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

**Dodać trochę oleju do surowych ziemniaków i warzyw, aby były chrupiące i nie klejały się. Najpierw pokroić produkty, a następnie dodać olej. Olej jest następnie rozprowadzany na przeciętych powierzchniach poprzez mieszanie. Wylać nadmiar oleju przed umieszczeniem produktów spożywczych w koszu do smażenia.

Deser / Warzywa	Waga (w gramach)	Czas (w minutach)	Temperatura (w stopniach Celsjusza)	Uwagi
Babka (9 sztuk po 28 g)	28 g x 9	15	160	użyć odpowiedniej foremkę żaroodpornej
Muffiny	300	8 - 15	200	
Sajgonki	100 - 400	12 - 20	200	obrócić/potrzepać*
Warzywa	100 - 400	10 - 15	160	Dodać 1/2 łyżki oleju** obrócić/potrzepać*
Panierowany ser	100 - 400	20 - 25	180	

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

**Dodać trochę oleju do surowych ziemniaków i warzyw, aby były chrupiące i nie sklejały się. Najpierw pokroić produkty, a następnie dodać olej. Olej jest następnie rozprowadzany na przeciętych powierzchniach poprzez mieszanie. Wyłączyć nadmiar oleju przed umieszczeniem produktów spożywczych w koszu do smażenia.

Wskazówka:

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

Wskazówki

- Jedzenie w małych kawałkach wymaga zwykle trochę krótszego czasu gotowania niż większe kawałki.
- Przekąski przygotowywane zwykle w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy na gorące powietrze.
- Używać gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowej roboty.
- Do przygotowywania ciast lub zapiekanki ziemniaczanej używać formy do pieczenia lub żaroodpornej miski. Podobnie, jeśli przygotowywane są potrawy łatwo rozpadające się lub nadziewane.

- Frytownicy na gorące powietrze można również używać do odgrzewania. Ustawić temperaturę np. na 10 minut na 150 °C.

Wskazówka dotycząca akrylamidu

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

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

Czyszczenie i pielęgnacja

Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić urządzenie i wszystkie akcesoria. Resztki produktów spożywczych najłatwiej usunąć zaraz po ostygnięciu.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem ze względu na wilgoć.
Urządzenia

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



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie!

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

Uwaga!

- Nie wolno nigdy czyścić urządzenia, stosując środki czyszczące lub rozpuszczalniki, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie lub zanieczyć produkty spożywcze podczas następnego użycia.
- Nie używać gąbek do szorowania ani ściernych środków czyszczących, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia i jego akcesoriów.

Uwaga!

- Nie zeskrobywać twardymi przedmiotami przypalonej resztek produktów spożywczych. Mogliby to spowodować uszkodzenie elementów wyposażenia oraz urządzenia.
- Nie czyścić wnętrza urządzenia sprayem do piekarnika, ponieważ nie jest możliwe usunięcie pozostałości ze spiral.

Czyszczenie urządzenia

- Należy dopilnować, aby wtyczka była wyjęta z gniazda sieciowego, a urządzenie było całkowicie wystudzone.
- Wyjąć pojemnik do smażenia z koszem z urządzenia.
- Wytrzeć wewnętrzną część przestrzeni do smażenia za pomocą miękkiej gąbki i niewielkiej ilości gorącej wody.
- Wnętrze urządzenia należy czyścić zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można nanieść na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń.
- Znajdujące się na grzałkach zanieczyszczenia i resztki pokarmów można ostrożnie usuwać za pomocą szczoteczek.
- Następnie przetrzeć urządzenie szmatką zwilżoną czystą wodą.
- Zewnętrzne części i panel obsługi czyścić wyłącznie za pomocą miękkiej, lekko nawilżonej ściereczki.
- Starannie wysuszyć urządzenie wewnętrz i na zewnątrz.

Czyszczenie pojemnika i kosza do smażenia

Uwaga!

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

- Pojemnik i kosz do smażenia myć za pomocą miękkiej ściereczki, w ciepłej wodzie, z użyciem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Następnie spłukać czystą wodą.
- Następnie starannie wysuszyć części.

Przechowywanie (rys. 6)

- Przed odłożeniem na miejsce przechowywania dokładnie oczyścić urządzenie oraz akcesoria i odczekać aż całkowicie wyschną.
- Umieścić pojemnik do smażenia wraz z koszem w urządzeniu.
- Przewód zasilający można luźno nawinąć na zwijarce do kabla z tyłu urządzenia.
- Przechowywać urządzenie i elementy wyposażenia w czystym, suchym i wolnym od kurzu miejscu.

Rozwiązańia w przypadku problemów z działaniem urządzenia

Problem	Mögliche przyczyny	Rozwiązańie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest wsadzona do gniazdka.	Włożyć wtyczkę do nieszkodzonego, właściwie zamontowanego gniazdku sieciowego ze stykiem ochronnym.
	Nie został uruchomiony przycisk Wł.-Wyl./Start-Stop.	Uruchomić proces gotowania za pomocą przycisku Wł.-Wyl./Start-Stop.
	Pojemnik do smażenia z koszem nie jest wsadzony lub jest wsadzony niedokładnie.	Prawidłowo wsadzić pojemnik do smażenia z koszem do urządzenia.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wyciągnąć wtyczkę sieciową. Nie używać już urządzenia. Należy zwrócić się do autoryzowanej stacji naprawczej.
Potrawy nie są usmażone.	Za dużo jedzenia w koszu do smażenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia w koszu do smażenia.
	Temperatura smażenia jest zbyt mała.	Ustawić wyższą temperaturę smażenia.
	Czas smażenia jest zbyt krótki.	Ustawić dłuższy czas smażenia.
Potrawy są usmażone nierównomiernie.	Produkty znajdują się zbyt blisko siebie.	Niektóre produkty, jak np. frytki, należy obrócić/wstrząsnąć po upływie połowy czasu smażenia. Obrócić produkty. Wstrząsnąć koszem do smażenia.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiążanie
Nie można wsunąć pojemnika z koszem do smażenia do urządzenia.	Kosz do smażenia nie jest w pełni wsunięty do pojemnika do smażenia.	Włożyć kosz do smażenia prawidłowo do pojemnika do smażenia. Podczas wkładania blokada musi zatrzasnąć się wydając dźwięk.
Z urządzenia wydobywa się para.	Jest to zjawisko normalne podczas procesu smażenia.	---
Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Produkty są zbyt tłuste.	Gdy bardzo tłuste potrawy są podgrzewane, tłuszcz skapuje do pojemnika do smażenia i przypala się. Nie smażyć na głębokim tłuszczu potraw, które są bardzo tłuste.
	W koszu do smażenia lub w pojemniku znajdują się jeszcze pozostałości tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Pozostałości tłuszczu spalają się. Po każdym użyciu czyścić kosz i pojemnik do smażenia.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Ziemniaki są za mokre.	Świeżo pokrojone, surowe frytki najpierw wysuszyć, a następnie skropić niewielką ilością oleju.
	Ziemniaki są pokrojone w zbyt duże kawałki.	Pokroić ziemniaki na mniejsze kawałki.
Świeże frytki są nierównomiernie usmażone.	Pokrojone, surowe frytki nie zostały wystarczająco namoczone w wodzie.	Świeżo pokrojone, surowe frytki włożyć na jakiś czas do wody w celu usunięcia skrobi z ich powierzchni. Następnie odsączyć i wysuszyć papierem kuchennym.
	Użyty gatunek ziemniaków nie nadaje się do smażenia we frytkownicy.	Używać świeżych, twardych ziemniaków.
Po wyjęciu pojemnika do smażenia z koszem urządzenie kontynuuje pracę.	Wadliwy wyłącznik bezpieczeństwa 26 lub inny wadliwy element.	Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Nie wolno dalej korzystać z urządzenia. Należy zwrócić się do producenta.
Wyświetlane są kody błędów.	- E01: Zwarzcie w termistorze NTC - E02: Otwarty obwód w termistorze NTC	Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Nie wolno dalej korzystać z urządzenia. Należy zwrócić się do producenta.

Utylizacja

Utylizacja opakowania

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

Utylizacja zużyciego sprzętu

Jeśli urządzenie ma nie być dalej używane, należy bezpłatnie przekazać je do publicznego punktu odbioru zużyciego 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 zużyciego 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 współudziału 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 prowadzi 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-H0201
Napięcie	220-240 V~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	1400 W
Poziom hałasu	64 dB(A)
Maksymalna pojemność produktów do smażenia	ok. 3,5 litra
Wymiary	wysokość x szerokość x głębokość ok. 31,0 x 28,5 x 35,0 cm



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 alegeti un produs cu un raport calitate-preț excelent care vă va aduce multe satisfacții.

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

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

Pachetul de livrare

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

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

Nu puneti în funcțiune aparatul dacă acesta este deteriorat!

În cazul defectării contactați un magazin Kaufland.

Siguranță

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.

Simboluri și semnificația lor



Citiți instrucțiunile de folosire!



Atenție! Suprafețe fierbinți!



Pericol de electrocutare!



Simbol general de semnalizare a pericolului!



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

Utilizarea conform destinației

- Utilizați aparatul numai pentru prăjirea alimentelor adecvate pentru prăjire, proaspete sau pentru prăjirea produselor pregătite congelate (de ex. cartofi prăjiți, colțunași cu cartofi, pachetele de primăvară, inele de calamar, nuggets de pui, șnițel etc.).
- Friteuza cu aer cald nu este destinată utilizării cu ulei sau grăsime pentru prăjit. Din cauza aerului cald, uleiul, grăsimea și alte lichide se pot aprinde. Nu introduceți niciodată ulei, grăsime sau alte lichide în recipientul pentru prăjire.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea în scopuri profesionale.
- Folosiți aparatul numai pentru domeniul de utilizare descris și cu accesoriiile 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.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca rănirea gravă.

Siguranța copiilor și a persoanelor



Avertizare!

Pericol de sufocare pentru copii atunci când se joacă cu materiale de ambalare!

- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajele produsului.

- Aceste aparate pot fi utilizate de copiii cu vîrstă peste 8 ani, precum și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea care trebuie efectuate de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vîrstă peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Mențineți aparatul și cablul de conexiune departe de accesul copiilor cu vîrstă sub 8 ani.

Aspecte generale privind siguranță



Precăutie!

Pe parcursul funcționării, suprafețele aparatului și ale accesoriilor care pot fi atinse se pot încinge foarte puternic. Pericol de arsuri!

- Nu atingeți aceste suprafețe și zonele din preajma acestora.
- Utilizați numai mânerul și butoanele senzorului de pe panoul de control.
- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie sau șervețe atunci când manevrați aparatul fierbinte!
- Nu introduceți mâinile în spațiul pentru gătit atunci când aparatul este fierbinte!
- Lăsați aparatul să se răcească după utilizare, înainte de a-l curăța sau transporta.



Precăutie!

Aburul fierbinte poate scăpa în timpul funcționării. Pericol de arsuri!

- În timpul funcționării, mențineți distanța față de orificiul de evacuare a aburului de pe partea din spate a aparatului. Aburul evacuat poate provoca arsuri!
- La scoaterea recipientului pentru prăjire și a coșului pentru prăjire, este posibil ca aburul fierbinte ieșit să cauzeze arsuri. Aveți grijă ca față și mâinile să nu se afle direct deasupra aparatului.
- Uscați întotdeauna bine alimentele înainte de prăjire, pentru a evita acumularea de abur excesiv. Îndepărtați pojghița de gheăță și gheăța din alimentele congelate.

- Aparatul trebuie verificat periodic cu privire la eventuale deteriorări. Aparatul nu trebuie utilizat atunci când cablul de alimentare, carcasa, sau ușa din sticlă sunt defecte.
- Cablul de alimentare trebuie verificat periodic cu privire la eventuale deteriorări. În situația în care cablul de alimentare este deteriorat, nu mai este permisă utilizarea în continuare a aparatului.
- În cazul defectării cablului de alimentare, în vederea evitării pericolelor, acesta se va înlocui numai de către un centru autorizat de reparații.

- Acest aparat 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 în aşa fel încât să existe suficient spațiu pentru circulația aerului. Distanța de la peretele din spate al aparatului la alte obiecte trebuie să fie de cel puțin 30 cm și de la peretii lateralni de cel puțin 10 cm. Asigurați-vă că spațiul de deasupra aparatului rămâne liber.
- Aparatul nu trebuie încorporat în mobilier sau într-un dulap. În caz contrar nu este posibilă o ventilare suficientă și se poate declanșa un incendiu sau aparatul poate fi deteriorat. Aparatul trebuie utilizat numai de sine stătător.
- Așezați aparatul întotdeauna pe o suprafață stabilă, uscată, plană și termorezistentă. Suprafața de sub aparat se poate decolora și poate suferi deteriorări. În cazul în care aveți dubii, utilizați suplimentar o placă termorezistentă.
- Nu așezați aparatul în imediata apropiere a unor surse de apă, de ex. lângă chiuvetă, cuve de spălare sau în pivnițe umede. În caz contrar există pericol de electrocutare.
- Nu așezați aparatul pe fețe de masă sau materiale textile cu fibre dense.
- Aparatul nu se va amplasa pe o suprafață fierbinte sau în apropierea unei surse de căldură.
- Nu utilizați niciodată aparatul sub dulapuri suspendate, în apropiere de perdele sau de alte obiecte inflamabile.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului.
- Asigurați-vă că nu este suspendat cablul de alimentare, astfel încât nimeni să nu se prindă în acesta și să distrugă friteuza.
- Nu amplasați niciodată obiecte pe aparat fierbinte și nu îl acoperiți. Există pericol de incendiu!
- Nu uscați niciodată obiecte textile sau alte obiecte pe, deasupra sau în aparat. Există pericol de incendiu!
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe durata funcționării.

- Țineți copiii și animalele de companie departe de aparat, atunci când acesta este în uz sau în faza de răcire.
- Nu mișcați și nu deplasați aparatul atât timp cât acesta este încă fierbinte.
- Nu umpleți excesiv coșul pentru prăjire. Alimentele pentru prăjire introduse în exces pot să ia foc în contact cu elementul de încălzire din partea superioară a spațiului de gătit. Asigurați-vă că mâncarea care trebuie prăjită nu ieșe peste marginea superioară a coșului de prăjit.
- Nu introduceți niciodată ulei, grăsime sau alte lichide în recipientul pentru prăjire. Din cauza aerului cald, uleiul, grăsimea și alte lichide se pot aprinde.
- Aparatul se va utiliza numai cu accesoriile livrate.
- Utilizarea echipamentelor de gătit, prăjire, preparare la grătar poate produce fum care poate fi periculos pentru animalele mici (de exemplu păsări) cu un sistem respirator deosebit de sensibil. Vă recomandăm să nu țineți păsări în bucătărie.
- Nu introduceți niciodată coșul pentru prăjire fără recipientul pentru prăjire în aparat. În caz contrar, alimentele se vor arde.
- Așezați întotdeauna recipientul fierbinte pentru prăjire și coșul pentru prăjire pe un suport termorezistent.
- În cazul în care se formează fum în exces, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Așteptați până când fumul s-a disipat înainte de a scoate recipientul pentru prăjire din aparat.
- Opriți aparatul după fiecare utilizare și scoateți ștecărul din priză.
- Opriți aparatul de fiecare dată înaintea curățării și deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înaintea curățării sau depozitării.
- Asigurați-vă că nu picură apă pe cablul de alimentare sau pe ștecăr.
- Asigurați-vă în carcasa aparatului nu ajung lichide.
- Aparatul și cablul de alimentare cu ștecăr nu se vor introduce niciodată în apă sau în alte lichide și nu se vor curăța sub jet de apă!
- Aparatul nu trebuie curățat cu un aparat cu aburi
- Aparatul nu trebuie spălat în mașina de spălat vase.
- Respectați indicațiile din secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.

Amplasarea aparatului

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă (de ex. un blat de lucru din oțel inoxidabil sau blat de lucru dintr-un material natural precum granitul).
- Așezați aparatul în aşa fel încât să existe suficient spațiu pentru circulația aerului. Distanțele minime de la aparat la perete sau alte obiecte trebuie respectate după cum urmează:
 - în spate: 30 cm
 - lateral: 10 cm.

Asigurați-vă că spațiul de deasupra aparatului rămâne liber.

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 înmuiua picioarele din plastic. Dacă este cazul, așezați sub aparat o bază antiderapantă, termorezistență.

Curățarea înaintea primei utilizări

Înainte de prima punere în funcțiune, este necesară curățarea temeinică a aparatului și a accesoriilor.

- Curățați aparatul și accesoriile conform descrierii din secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt complet uscate după curățare.
- Utilizați aparatul câteva minute la temperatură maximă, fără alimente, pentru a elimina reziduurile datorate producției.
- Oprîți aparatul și scoateți ștecărul din priză.
- Lăsați aparatul să se răcească complet.
- Curățați din nou aparatul și accesoriile conform descrierii din secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.

Indicație: În ciuda unei curățări temeinice, la prima încălzire poate apărea o cantitate redusă de fum și miros. Acest lucru este normal și nu este periculos. Pentru a asigura o ventilație suficientă, deschideți de exemplu o fereastră.

Înaintea primei puneri în funcțiune

Îndepărțarea materialului de ambalare

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

Descrierea afişajului de comandă (imaginea 2)

Taste cu senzor (imaginea 2a)

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

Tasta	Funcția	Descriere
	Selectarea programelor configurate în prealabil	<ul style="list-style-type: none"> - Atingeți tasta în mod repetat pentru a comuta între programele presestate - Programul selectat este indicat de simbolul programului intermitent
	Reducerea temperaturii/ Reducerea timpului de gătire	<ul style="list-style-type: none"> - Prin atingerea repetată a tastei, poate fi redusă temperatura în etape de 5 °C până la minim 80 °C. - Prin atingerea repetată a tastei, poate fi redus timpul de gătire în etape de 1 minut până la minim 1 minut.
	Pornire/oprire Start/Stop	<ul style="list-style-type: none"> - Pentru activarea afişajului de comandă, acţionaţi tasta. - Pentru a opri, atingeţi tasta timp de cca 2 secunde. - După configurarea temperaturii dorite și a timpului de gătire sau după selectarea unui program configuraț în prealabil, atingeți din nou tasta, pentru a iniția procesul de gătit. - Pentru a opri un proces de gătit care a început deja, atingeți din nou tasta. - Pentru a continua procesul de gătire oprit, atingeți din nou tasta.
	Creșterea temperaturii/ Prelungirea timpului de gătire	<ul style="list-style-type: none"> - Prin atingerea repetată a tastei, poate fi redusă temperatura în etape de 5 °C până la maximum 200 °C. - Prin atingerea repetată a tastei, poate fi prelungit timpul de gătire în etape de 1 minut până la maxim 60 de minute.
	Afișare temperatură/timp	Comutarea înainte și înapoi între afișarea temperaturii și a timpului

- Atingeți tastele cu senzor cu buricul degetului, nu cu vârful degetului.

Tastele cu senzor reacționează la atingere, nu este necesară apăsarea.

Atunci când aparatul identifică o atingere, se emite un semnal sonor.

- Aveți grijă ca tastele cu senzor să fie permanent curate, uscate și să nu fie acoperite de alte obiecte.

Afișaje (îmaginea 2b)

Afișajele de pe panoul de comandă au următoarele semnificații:

Simbol	Funcție de afișare	Descriere
	Ventilatorul este activ	Dacă este oprit un proces de gătit sau panoul de comandă, ventilatorul continuu să funcționeze aproximativ 50 de secunde pentru a răci aparatul. Simbolul se stinge după oprirea ventilatorului.
	Elementul de încălzire este activ	Simbolul se stinge dacă este atinsă temperatura configurată și se aprinde la loc dacă aparatul continuă să încălzească.
190 °C	Afișarea temperaturii configurate, de exemplu 190 °C	Temperatura este afișată alternativ cu timpul de gătire configurat.
15 min	Afișarea timpului de gătire selectat, de exemplu 15 minute	Timpul de gătire este afișat alternativ cu temperatura configurată. Pe parcursul procesului de gătit, timpul este contorizat în jos.

Programe presetate (îmaginea 2c)

Dacă selectați unul dintre programele presetate, sunt propuse automat referitoare la timpul de gătire presetat și temperatură. Puteți schimba aceste programe în orice moment folosind tastele cu senzori pentru temperatură și timp de gătit.

Indicație:

Temperaturile configurate în prealabil și timpii de gătire reprezintă doar valori medii și se impune adaptarea acestora, în caz de necesitate. Deoarece ingredientele diferă ca urmare a originii, dimensiunii, temperaturii și calității, pot exista diferențe cu privire la temperaturile și duratele efective de gătit.

Asigurați-vă în mod obligatoriu că, în special carne, peștele și carne de pasăre sunt păstrunse bine.

Simbol	Program	Temperatură presetată	Timp de gătire presetat
	Cartofi prăjiți	200 °C	20 de minute
	Bacon/ Șuncă	180 °C	10 minute
	Pui	180 °C	22 de minute
	Crevetă	180 °C	12 minute
	Fripturi / Cotlete	200 °C	15 minute
	Produse de patiserie/ Prăjitură	160 °C	15 minute
	Legume	170 °C	22 de minute
	Pește	180 °C	14 minute

Scoaterea și introducerea recipientului/coșului pentru prăjire



Precăutie!

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

- Asigurați-vă că această clapetă de protecție este întotdeauna împinsă peste tasta de blocare, pentru ca tasta de deblocare să nu poată fi acționată accidental și recipientul pentru prăjire să nu poată cădea.

Scoaterea recipientului pentru prăjire și a coșului pentru prăjire (îmaginea 3 + 4)

- Scoateți coșul pentru prăjire din recipientul pentru prăjire din aparat trăgând de mâner (îmaginea 3).
- Așezați recipientul pentru prăjire pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- Împingeți capacul de protecție pentru tasta de deblocare înainte (îmaginea 4/1).
- Apăsați butonul de deblocare (îmaginea 4/2) și scoateți coșul pentru prăjire în sus din recipientul pentru prăjire (îmaginea 4/3).

Introducerea recipientului pentru prăjire și a coșului pentru prăjire (îmaginea 3 + 4)

- Împingeți capacul de protecție peste tasta de deblocare (îmaginea 4/1). Astfel se prevede ca butonul de deblocare să fie apăsat accidental și astfel recipientul pentru prăjire să poată cădea.
- Așezați coșul pentru prăjire în aşa fel în recipientul pentru prăjire, încât canelura de pe mânerul coșului pentru prăjire să se potrivească în decupajul de pe recipientul pentru prăjire și apoi să se fixeze cu un sunet specific (îmaginea 4/3).
- Tineți coșul pentru prăjire împreună cu recipientul pentru prăjire de mâner și introduceți-l în aparat (îmaginea 3).
- Asigurați-vă că coșul de prăjit, inclusiv recipientul pentru prăjit, este împins complet.

Indicație:

Procesul de gătit poate fi pornit numai atunci când coșul de prăjit, care este blocat pe recipientul pentru prăjit, este complet împins înăuntru. În caz contrar, senzorul de pornire-pornire/Start-Stop va clipi până când coșul de prăjit cu recipientul pentru prăjit este împins complet.

Introducerea alimentelor pentru prăjit (imagină **5**)

Atenție!

Nu umpleți excesiv coșul pentru prăjire. Alimentele pentru prăjire introduse în exces pot să ia foc în contact cu elementul de încălzire din partea superioară a spațiului de gătit.

- Asigurați-vă că mâncarea care trebuie prăjită nuiese peste marginea superioară a coșului de prăjit.
- Introduceți alimentele pentru prăjit în coșul pentru prăjire.
- Asigurați-vă că fixarea și blocarea coșului pentru prăjire în recipientul pentru prăjire s-a realizat în mod corespunzător. A se vedea secțiunea „Scoaterea și introducerea recipientului/coșului pentru prăjire”.
- Așezați coșul pentru prăjire umplut împreună cu recipientul pentru prăjire în aparat.

Pornirea și oprirea aparatului

Pornirea

- Țineți coșul de prăjit, care este blocat de recipientul pentru prăjit, de mâner și introduceți-l în aparat.
- Introduceți ștecarul numai într-o priză cu împământare instalată corespunzător și ne-deteriorată.
 - Se aude un semnal sonor.
 - Toate simbolurile afișajului de comandă se aprind pentru scurt timp.
 - Ulterior se aprinde simbolul pentru tasta de pornire-oprire/start-stop.
- Porniți procesul de gătit printr-o scurtă acționare a tastei de pornire-oprire/start-stop.
 - Se aude un semnal sonor.
 - Tastele cu senzor și simbolurile programe-

lor presetate sunt afișate pe panoul de control.

- În plus, o temperatură setată din fabrică (de exemplu, 190 °C) și timpul (de exemplu, 15 min) clipesc alternativ.

Oprirea

- Pentru a opri panoul de control, atingeți tasta de pornire-oprire/start-stop timp de aproximativ 2 secunde.
 - Se aude un semnal sonor.
 - Afișajele de pe panoul de control se sting, cu excepția tastelor de pornire-oprire/start-stop.
- Pentru a opri anticipat aparatul, scoateți ștecarul din priză.
 - Afișajele tastei pornire-oprire/start-stop se sting.

Modificarea temperaturii și a timpului de gătire

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

După pornirea panoului de comandă, temperatura setată din fabrică (de exemplu, 190 °C) și timpul (de exemplu, 15 min) clipesc alternativ.

- Atingeți tasta de afișare a temperaturii/timpului pentru a comuta între °C și minute.
 - Atingeți tastele + și - pentru a seta temperatura și/sau timpul de gătit dorit.
- Valorile care pot fi setate sunt:
- Temperatura între 80 °C până la 200 °C în etape de câte 5 °C.
 - Timp de gătire: între 1 și 60 de minute în pași de câte 1 minut.

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

Indicație:

- Acționarea de scurtă durată a tastelor cu senzori + și - de mai multe ori determină creșterea, respectiv reducerea valorilor în etape.
- Atingerea fără întrerupere determină modificarea rapidă în sus resp. în jos.

Indicație: Puteți modifica temperatura și timpul de gătire în orice moment în timpul funcționării, așa cum este descris mai sus.

Indicație: În măsura în care nu este acționată nicio tastă pe parcursul unui interval de 1 minut, panoul de comandă se oprește din nou și se impune efectuarea din nou a configurațiilor.

Selectarea programelor preselectate

- Porniți panoul de control cu tasta pornire-oprire/start-stop.
- Atingeți succesiv pentru scurt timp tasta Meniu, până când clipește simbolul pentru programul dorit.
- Clipesc alternativ pe panoul de control temperatură preselecțiată și timpul de gătire pentru programul în cauză.
- Modificați, dacă este cazul, temperatura și timpul de gătire sugerate.

Indicație: În măsura în care nu este acționată nicio tastă pe parcursul unui interval de 1 minut, panoul de comandă se oprește din nou și se impune efectuarea din nou a configurațiilor.

Indicație: Puteți modifica temperatura și timpul de gătire în orice moment în timpul funcționării, așa cum este descris mai sus.

Inițierea procesului de gătit

Indicație:

Procesul de gătit poate fi pornit numai atunci când coșul de prăjit, care este blocat pe recipientul pentru prăjit, este complet împins înăuntru. În caz contrar, senzorul de pornire-pornire/ Start-Stop va clipi până când coșul de prăjit cu recipientul pentru prăjit este împins complet.

- Puneți mâncarea care trebuie prăjită în coșul de prăjit.
- Împingeți complet coșul de prăjit, care este blocat pe recipientul pentru prăjit, în aparat.
- Porniți panoul de control cu tasta pornire-oprire/start-stop.
- Configurați temperatura și timpul de gătire dorite sau selectați un program presetat.
- Inițializați procesul de gătit printr-o scurtă acționare a tastei de pornire-oprire/start-stop.
 - Simbolurile pentru elementul de încălzire și ventilator apar pe afișaj.
 - Valorile setate pentru temperatura setată și timpul de gătire clipesc alternativ pe panoul de comandă.
 - Pe parcursul procesului de gătit, timpul este contorizat în jos.
 - Simbolul pentru elementul de încălzire se stinge dacă este atinsă temperatura configurață și se aprinde la loc dacă aparatul continuă să încalzească.

Întreruperea/finalizarea procesului de gătit

Întreruperea procesului de gătit

- Pentru a întrerupe procesul de gătit, atingeți scurt tasta de pornire-oprire/start-stop.
 - Afişarea timpului şi a temperaturii este realizată alternativ.
 - Simbolul pornit-oprit/start-stop luminează intermitent.
 - Elementul de încălzire se opreşte.
 - Simbolul ventilatorului rămâne aprins, până când se opreşte ventilatorul.
- Alternativ, puteţi întrerupe procesul de gătit îndepărând coşul de prăjire împreună cu recipientul pentru prăjit.
- Pentru a continua procesul de gătit, atingeți din nou pentru scurt timp tasta de pornire-oprire/start-stop sau împingeți coșul de prăjit cu recipientul pentru prăjit înapoi în aparat.
 - Elementul de încălzire și ventilatorul se aprind din nou.
 - Afişajul intervalului de timp continuă să numere înapoi.

Oprirea anticipată a operațiunii de gătire

- Pentru a finaliza anticipat un proces de gătit și pentru a opri panoul de control, mențineți apăsată tasta de pornire-oprire/start-stop aproximativ 2 secunde.
- Pentru a opri anticipat aparatul, scoateți ștecarul din priză.

Finalizarea procesului de gătit

După ce s-a scurs timpul stabilit, se aud câteva sunete scurte de semnal.

Afișajele de pe panoul de control se sting, cu excepția tastelor de pornire-oprire/start-stop și simbolul ventilatorului.

Elementul de încălzire se oprește automat.

Ventilatorul mai funcționează scurt timp. Simbolul ventilatorului rămâne aprins, până când se oprește ventilatorul.



Precauție!

Aparatul și coșul pentru prăjire cu recipientul pentru prăjire sunt foarte fierbinți. Pericol de arsuri!

- Țineți coșul pentru prăjire numai de mâner.
- Aveți grijă când scoateți coșul de prăjit, poate fi evacuat abur fierbinte.
- Folosiți mănuși pentru cupitor sau suporturi pentru oale.

- Scoateți cu atenție coșul pentru prăjire din recipientul pentru prăjire din aparat trăgând de mâner.
- Așezați recipientul pentru prăjire pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- Împingeți capacul de protecție pentru tasta de deblocare înainte.
- Apăsați butonul de deblocare și scoateți coșul pentru prăjire în sus din recipientul pentru prăjire.
- Scoateți alimentele din coșul pentru prăjit.
- Dacă nu doriți să mai prăjiți și alte alimente, scoateți ștecarul din priză și lăsați aparatul și accesorile să se răcească complet.

Recomandări de preparare

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

Cartofi și cartofi prăjiți	Greutate (grame)	Timp (minute)	Temperatură (°C)	Observație
Turte din cartofi prăjiți	200	15 - 18	180	
Cartofi prăjiți subțiri, congelăți	500	25	190	întoarceți/agitați*
Cartofi prăjiți groși, congelăți	300 - 400	25	200	întoarceți/agitați*
Cartofi prăjiți * (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Adăugați 1/2 lingură de ulei** întoarceți/agitați*
Cartofi gratinați	500	20 - 25	200	folosiți o formă adecvată, rezistentă la căldură

Carne, păsări de curte, pește și fructe de mare	Greutate (grame)	Timp (minute)	Temperatură (°C)	Observație
Pește	100 - 400	10 - 18	180	
Crevetă	100 - 400	8 - 15	180	
Friptură de vită	100 - 350	12 - 20	200	preîncălzire
Cotlet de porc	100 - 400	10 - 15	200	preîncălzire
Copane de pui	100 - 500	20 - 25	180	
Piept de pui	100 - 500	20 - 25	180	
Nuggets de pui, congelat	100 - 500	15 - 20	200	întoarceți/agitați

Desert/Legume	Greutate (grame)	Timp (minute)	Temperatură (°C)	Observație
Brioșe (9 bucăți a 28 g fiecare)	28 g x 9	15	160	folosiți forme adecvate, rezistente la căldură
Brioșe	300	8 - 15	200	
Pachețele de primăvară	100 - 400	12 - 20	200	întoarceți/agitați*
Legume	100 - 400	10 - 15	160	Adăugați 1/2 lingură de ulei** întoarceți/agitați*
Cașcaval pane	100 - 400	20 - 25	180	

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

**Adăugați puțin ulei la cartofii și legumele crude pentru a-i face crocant și să nu se lipească. Mai întâi tăiați alimentele și apoi adăugați uleiul. Uleiul este apoi distribuit pe suprafețele tăiate prin agitare. Se toarnă excesul de ulei înainte de a pune mâncarea în coșul de prăjit.

Indicație:

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

Sugestii:

- Alimentele în bucăți mici necesită în mod normal un timp de gătit mai scurt decât bucațiile mai mari.
- Gustările pregătite în mod normal la cuptor, pot fi preparate și la friteuza cu aer cald.
- Utilizați aluat gata frământat pentru a prepara rapid și ușor gustări umplute. Aluatul gata frământat necesită un timp mai scurt de coacere în comparație cu aluatul de casă.
- Utilizați o formă de copt sau vase rezistente la foc dacă preparați prăjitură sau un cartof gratinată. Procedați în acest mod și când preparați alimente ușor casante sau umplute.
- Puteți utiliza friteuza cu ard cald și în scop de încălzire. Configurați de ex. temperatura pentru un interval de 10 minute la 150 °C.

Indicație privind acrilamida:

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

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

Curățarea și îngrijirea

Aparatul și accesoriile trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare. Resturile de alimente pot fi îndepărtate cel mai ușor imediat după răcire.

**Alertă!**

Pericol de electrocutare din cauza umezelii!

Aparatul

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

**Precăutie!**

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încinse!

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

Atenție!

- Nu curățați niciodată aparatul și accesoriile cu agentii de curățare sau solventi, deoarece aceștia pot deteriora aparatul sau pot afecta alimentele la următoarea utilizare.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor aparatului și ale accesoriilor, nu utilizați bureți abrazivi și nici substanțe de curățare abrazive.

Atenție!

- Nu răzujiți resturile arse de alimente cu obiecte dure. În acest mod, accesorii și aparatul pot suferi deteriorări.
- Curățați cuptorul cu un spray pentru cuptoare, deoarece reziduurile de pe tijele de încălzire nu se mai pot îndepărta.

Curățarea aparatului

- Asigurați-vă că ștecarul este scos din priză și că aparatul s-a răcit complet.
- Scoateți recipientul pentru prăjit și coșul pentru prăjit din aparat.
- Ștergeți suprafețele interioare ale spațiului dedicat gătirii cu un burete moale și puțină apă caldă.
- Curățați cuptorul cu o lavetă ușor umezită. Dacă este necesar, puteți să puneți pe lavetă un detergent delicat.
- Puteți îndepărta impuritățile sau resturile de alimente de pe rezistențele de încălzire cu grijă, cu o perie de vase.
- Clătiți apoi cu o lavetă umezită cu apă curată.
- Curățați suprafețele exterioare și panoul de comandă numai cu o lavetă moale, ușor umezită.
- Uscați cu grijă aparatul și la interior și la exterior.

Curățarea recipientului pentru prăjire și a coșului pentru prăjire**Atenție!**

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

- Curățați recipientul pentru prăjire și coșul pentru prăjire cu o lavetă moale în apă caldă, cu un detergent de vase delicat.
- Clătiți apoi temeinic cu apă curată.
- Uscați după aceea accesorii cu grijă.

Depozitarea (îmaginea 6)

- Curățați temeinic aparatul și accesorii și lăsați toate componentele să se usuce complet înainte de a le depozita.
- Introduceți recipientul pentru prăjit cu coșul de prăjit în aparat.
- Puteți infășura liber cablul de alimentare de pe bobina de pe partea din spate a aparatului.
- Depozitați aparatul și accesorii într-un loc curat, uscat și fără praf.

Asistență în caz de defectiuni

Problemă	Cauze posibile	Asistență
Aparatul nu funcționează.	Ștecarul nu este introdus în priză.	Cuplați ștecherul într-o priză nedeteriorată, instalată în mod corespunzător.
	Tasta de pornire-oprire/start-stop nu a fost actionată.	Inițiați procesul de gătit cu tasta de pornire-oprire/start-stop.
	Recipientul pentru prăjire cu coșul pentru prăjit nu este introdus sau nu este introdus complet.	Introduceți recipientul pentru prăjire cu coșul pentru prăjit corect în aparat.
	S-a declanșat protecția la supraîncălzire.	Deconectați ștecarul de la rețea. Nu mai folosiți aparatul. Contactați un centru de reparări autorizat.
Alimentele nu sunt gătite.	Prea multă mâncare în coșul de prăjit.	Reduceți cantitatea de alimente din coșul de prăjit.
	Temperatura de gătire este prea redusă.	Setați o temperatură de gătire mai mare.
	Timpul de gătire este prea scurt.	Setați un timp de gătire mai lung.
Alimentele nu sunt gătite uniform.	Alimentele pentru gătit sunt prea apropiate unele de altele.	Anumite alimente pentru gătit, ca de ex. cartofii prăjiți, ar trebui întoarse/scuturate după trecerea jumătate din timpul de gătire. Întoarceți alimentele. Se agită coșul pentru prăjire.
Recipientul pentru prăjire cu coșul pentru prăjire nu poate fi introdus în aparat.	Coșul de prăjire nu este cuplat complet în recipientul de prăjire.	Introduceți corect coșul de prăjire în recipientul pentru prăjire. La introducere, blocarea în poziție trebuie să se facă cu un clic audibil.
Iese abur din aparat.	Acest lucru este normal în procesul de prăjire.	---
Din aparat iese fum alb.	Alimentele pentru gătit sunt foarte grase.	La încălzirea de alimente pentru gătit cu o concentrație foarte ridicată de grăsimi, se scurge grăsime în recipientul pentru prăjire și se arde. Nu prăjiți alimente foarte grase.
	În coșul pentru prăjire sau recipientul pentru prăjire mai există reziduuri de grăsime de la procesul de gătire anterior.	Reziduurile de grăsime se ard. Curățați coșul pentru prăjire și recipientul pentru prăjire după fiecare utilizare.

Problema	Cauze posibile	Asistență
Cartofii prăjiți proaspeti nu devin crocanți.	Cartofii sunt prea umezi.	Uscați cartofii crudi pentru prăjit și apoi picurați puțin ulei pe ei.
	Cartofii sunt tăiați în bucăți prea mari.	Tăiați cartofii în bucăți mai mici.
Cartofii prăjiți proaspeti sunt prăjiți neuniform.	Cartofii proaspeti pentru prăjit nu au fost înmuiatați în apă suficient.	Lăsați cartofii proaspeti pentru prăjit un timp în apă, la înmuiat, pentru a îndepărta amidonul de la suprafață. Apoi scurgeți cartofii și uscați-i cu un șerbet de bucătărie de hârtie.
	Sortimentul de cartofi utilizat nu este adekvat pentru prăjire.	Utilizați cartofi proaspeti, tari.
Aparatul continuă să funcționeze după ce recipientul pentru prăjire cu coșul de prăjire a fost îndepărtat.	Comutatorul de siguranță 26 defect sau o altă componentă defectă.	Scoateți ștecărul din priză. Nu continuați să utilizați aparatul. În cazul defectării contactați un producător.
Codurile de eroare afișate.	- E01: Scurtcircuit în rezistorul NTC. - E02: Circuit deschis în rezistorul NTC.	Scoateți ștecărul din priză. Nu continuați să utilizați aparatul. În cazul defectării contactați un producător.

Eliminarea

Eliminarea ambalajului

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

Eliminarea aparatelor uzate

 Atunci când nu mai doriți să utilizați aparatul electric, predăți-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 menajare.

Conform directivei europene 2012/19/UE privind deșurile 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 aparatelor uzate și mijloacele auxiliare fără componente electrice.

Indicații suplimentare privind eliminarea

Predați aparatul electric uzat fără a afecta refolosirea sau valorificarea 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 apă și solul.

Date tehnice

Model	DF-H0201
Tensiunea	220-240 V~
Frecvența	50 Hz
Putere	1400 W
Zgomot	64 dB(A)
Cantitatea max. de umplere cu alimente pentru prăjit	cca. 3,5 litri
Dimensiuni	Înălțime x lățime x adâncime cca 31,0 x 28,5 x 35,0 cm



Garanția

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

Sunt exceptate de la garanție daunele provocate ca urmare a nerescpectării 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 priniesie 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 prístroja tretej strane jej odovzdajte aj všetky podklady.

Rozsah dodávky

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

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

Poškodený prístroj neuvádzajte do prevádzky! V prípade poškodenia sa obráťte na niektorú z pobočiek Kaufland.

Bezpečnosť

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

Za účelom bezpečného používania dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

Symboly a ich význam



Prečítajte si návod na obsluhu!



Pozor! Horúce povrchy!



Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!



Všeobecný symbol nebezpečenstva!



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

Použitie v súlade s určením

- Prístroj používajte len na fritovanie čerstvých potravín vhodných na tento účel alebo na úpravu mrazených polotovarových produktov (napr. hranolčekov, pečených zemiakov, jarných roliek, kalmárov, kuracích nugetiek, rezňov a pod.).
- Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na vyprážanie vo fritovacom oleji alebo tuku. Horúci vzduch môže spôsobiť vznietenie oleja, tuku alebo inej tekutiny. Fritovaciu nádobu nikdy neplňte olejom, tukom ani inými tekutinami.
- 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.
- Akékolvek zneužitie môže viest k ťažkým zraneniam.

Bezpečnosť detí a osôb



Výstraha!

Nebezpečenstvo udusenia detí pri hre s obalovým materiálom!

- Obalový materiál vždy uschovávajte mimo dosahu detí.

-
- Tento prístroj smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli nebezpečenstvám spojeným s jeho použitím.
 - Deti sa nesmú s prístrojom hrať.
 - Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú uskutočňovať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
 - Deti mladšie ako 8 rokov by sa nemali zdržiavať v blízkosti prístroja a prípojného vedenia.

Všeobecná bezpečnosť



Varovanie!

Počas prevádzky sa dotykové povrhy prístroja a jeho príslušenstva veľmi zahrejú. Nebezpečenstvo popálenia!

- Nedotýkajte sa týchto povrchov a ich okolia.
- Používajte len existujúcu rukoväť a dotykové tlačidlá ovládacieho panelu.
- Pri manipulácii s horúcim prístrojom používajte vždy rukavice pre sporáky alebo chňapky!
- Keď je prístroj horúci, nesiahajte do priestoru rúry!
- Pred čistením a prenášaním nechajte prístroj po použití najprv úplne vychladnúť!



Varovanie!

Počas prevádzky môže unikať horúca para. Nebezpečenstvo obarenia sa!

- Počas prevádzky dodržiavajte vzdialenosť od otvoru na výstup pary na zadnej strane prístroja. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny!
 - Po odstránení fritovacej nádoby a fritovacieho koša sa môže uvoľniť para, ktorá môže viesť k popáleniu. Dbajte na to, aby ste nemali tvár ani ruky priamo nad zariadením.
 - Pred fritovaním potraviny vždy dôkladne osušte, aby sa zabránilo nadmernej tvorbe pary. Z mrazených potravín odstráňte námrazu a ľad.
- Prístroj sa musí pravidelne kontrolovať na znaky poškodenia. Prístroj sa nesmie používať, keď je poškodený sietový kábel, teleso, ovládací panel alebo diely príslušenstva.
 - Prívodný kábel je nutné pravidelne kontrolovať. Ak je prívodný kábel poškodený, prístroj sa už nesmie používať.
 - V prípade poškodenia sieťového kabla ho smie vymeniť len autorizovaný servis, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
 - Prístroj nie je určený na prevádzku s externými spínacími 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.
- Prístroj umiestnite tak, aby bolo okolo dostatok miesta na cirkuláciu vzduchu. Vzdialenosť od zadnej steny prístroja k iným predmetom musí byť najmenej 30 cm a od bočných stien najmenej 10 cm. Dbajte na to, aby priestor nad prístrojom zostal volhý.
- Prístroj sa nesmie inštalovať do vstavaného nábytku alebo skrine. V opačnom prípade nebude možné dostatočné vetranie a môže vzniknúť požiar alebo poškodenie prístroja. Prístroj sa smie používať len ako volne stojaci.
- Prístroj vždy umiestnite na stabilnú, rovnú a žiaruvzdornú plochu. Plocha pod spodnou časťou zariadenia môže zmeniť farbu a môže sa poškodiť. V prípade pochybností použite dodatočne žiaruvzdornú dosku.
- Prístroj neumiestňujte do bezprostrednej blízkosti vody, napr. na umývadlá, umývacie vane alebo vo vlhkých pivničach. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Prístroj neumiestňujte na obrusy ani textilné výrobky s vysokým vlasom.
- Prístroj sa nesmie umiestňovať na horúcu plochu alebo do blízkosti zdrojov tepla.
- Prístroj nikdy nepoužívajte pod visiacimi skrinkami, vedľa záclon ani iných horľavých predmetov.
- Sietový kábel sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami prístroja.
- Zabezpečte, aby sietový kábel neprevísal, aby sa oň nemohol nikto zachytíť, a tým strhnúť fritézu.
- Na horúci prístroj nekladte žiadne predmety a prístroj nezakrývajte. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nesušte textílie alebo iné predmety na, nad alebo v prístroji. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Ak je prístroj v prevádzke alebo vo fáze ochladzovania, držte ho mimo dosahu detí a domáčich zvierat.
- Prístroj nepremiestňujte ani neprenášajte, kým je ešte horúci.

- Nepreplňujte fritovací kôš. Nadmerné množstvo fritovaných potravín môže spôsobiť požiar kontaktom s ohrevacím prvkom na hornej strane varného priestoru. Dbajte na to, aby fritovacie potraviny nevyčnievali cez horný okraj fritovacieho koša.
- Fritovaciu nádobu nikdy neplňte olejom, tukom ani inými tekutinami. Horúci vzduch môže spôsobiť vznietenie oleja, tuku alebo inej tekutiny.
- Prístroj sa smie prevádzkovať len s dodanými dielmi príslušenstva.
- Pri použití prístrojov na varenie, pečenie, grilovanie a fritovanie môže vzniknúť dym, ktorý môže byť nebezpečný pre malé zvieratá (napr. vtáky) so zvlášť citlivým dýchacím systémom. Odporúčame vám vyhnúť sa chovaniu vtákov v kuchyni.
- Do zariadenia nikdy nedávajte fritovací kôš bez fritovacej nádoby. Jedlo by sa v takom prípade spálilo.
- Horúcu fritovaciu nádobu a horúci fritovací kôš vždy ukladajte na podložku odolnú voči teplu.
- V prípade nadmernej tvorby dymu zariadenie okamžite vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred tým, ako vyberiete fritovaciu nádobu zo zariadenia, počkajte, kým sa neprestane tvoriť dym.
- Prístroj vypnite po každom použití a vytiahnite sietovú zástrčku zo zásuvky.
- Pred každým čistením prístroj vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.
- Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Zabezpečte, aby do sietového kabla alebo sietovej zástrčky nekvapala voda.
- Zabezpečte, aby sa dovnútra prístroja nedostali žiadne tekutiny.
- Prístroj a sietový kábel so zástrčkou nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín a nečistite pod tečúcou vodou!
- Prístroj sa nesmie čistiť parným čističom.
- Prístroj sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Venujte pozornosť odseku „Čistenie a starostlivosť“.

Umiestnenie prístroja

- Prístroj postavte na pevnú, rovnú a žiaruvzdornú plochu (napr. pracovnú platňu z nehrdzavejúcej ocele alebo platňu z prírodného kameňa, ako je žula).
- Prístroj umiestnite tak, aby bolo okolo dosta-
tok miesta na cirkuláciu vzduchu. Musia sa
dodržať minimálne vzdialosti od prístroja
od steny alebo iných predmetov, ako v na-
sledujúcim:

 - vzadu: 30 cm
 - zboku: 10 cm

Dbajte na to, aby priestor nad prístrojom zo-
stal voľný.

- Aby ste odstránili zvyšky súvisiace s výrobou,
prevádzkujte prístroj niekoľko minút bez po-
travín pri najvyššej teplote.
- Prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku
zo zásuvky.
- Nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Znovu vyčistite prístroj a príslušenstvo, ako
je opísané v odseku „Čistenie a starostlivosť“.

Upozornenie: Napriek dôkladnému čisteniu
môže prístriec pri prvom zohriatí k miernemu
vyvolaniu dymu a zápachu. Je to normálne
a nie je to nebezpečné. Pre dostatočné vetra-
nie otvorte napríklad okno.

Pozor!

Prístroj má protišmykové plastové nožičky.
Pri nábytku, ktorý má lakový alebo plastový
povrch, alebo bol ošetrený prostriedkami na
údržbu, nemôže byť vylúčené, že tieto látky
nenapadnú a nezmäkčia plastové nožičky. Prí-
stroj prípadne podložte protišmykovou žiaru-
vzdornou podložkou.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Odstráňte obalový materiál

- Pred prvým použitím odstráňte z prístroja
všetky obalové materiály.

Čistenie pred prvým použitím

Pred prvým uvedením do prevádzky musíte
prístroj a jeho príslušenstvo dôkladne vyčistiť.

- Vyčistite prístroj a príslušenstvo, ako je opísané
v odseku „Čistenie a starostlivosť“.
- Zabezpečte, aby po čistení boli všetky časti
úplne suché.

Opis ovládacieho panela (obrázok 2)

Dotykové tlačidlá (obrázok 2a)

Dotykové tlačidlá na ovládacom paneli majú nasledujúce funkcie:

Tlačidlo	Funkcia	Popis
	Výber predvolených programov	<ul style="list-style-type: none"> - Opakoványm dotykom na tlačidlo prepíname medzi predvolenými programami - Zvolený program je označený blikajúcim symbolom programu
	Zniženie teploty/ Skrátenie času varenia	<ul style="list-style-type: none"> - Opakoványm dotykom tlačidla sa teplota môže znižovať v 5 °C krokoch až na minimálne 80 °C. - Opakoványm dotykom tlačidla sa čas varenia môže skrátiť v 1-minútových krokoch až na minimálne 1 minútu.
	Zapnutie/vypnutie Štart/stop	<ul style="list-style-type: none"> - Na zapnutie ovládacieho panelu sa krátko dotknite tlačidla. - Na vypnutie sa dotknite tlačidla cca na 2 sekundy. - Po nastavení požadovanej teploty a času varenia alebo po výbere prednastaveného programu spustíte proces varenia opäťovným dotknutím tlačidla. - Ak chcete zastaviť naštartovaný proces varenia, znova sa dotknite tlačidla. - Ak chcete pokračovať v zastavenom procese varenia, znova sa dotknite tlačidla.
	Zvýšenie teploty/ Predĺženie času varenia	<ul style="list-style-type: none"> - Opakoványm dotykom tlačidla sa teplota môže zvyšovať v 5 °C krokoch až na minimálne 200 °C. - Dotykom na tlačidlo sa čas varenia môže predĺžiť v 1-minútových krokoch až na maximálne 60 minút.
	Indikátor teploty a času	Prepínanie medzi indikátorom teploty a času

- Dotykové tlačidlá vždy aktivujte bruškami palcov, nie ich špičkami.

Dotykové tlačidlá reagujú na dotyk, nie je potrebný žiadny tlak.

Ked' zariadenie rozpozná dotyk, ozve sa pípnutie.

- Dbajte na to, aby boli dotykové tlačidlá vždy čisté, suché a aby neboli zakryté predmetmi.

Indikátory (obrázok 2b)

Indikátory na ovládacom displeji majú nasledujúci význam:

Symbol	Funkcia zobrazenia	Popis
	Ventilátor je aktívny	Ak je proces varenia zastavený alebo je ovládací panel vypnutý, ventilátor pokračuje v chode cca 50 sekúnd, aby sa prístroj ochladi. Symbol zhasne po vypnutí ventilátora.
	Vyhrievací článok je aktívny	Ked' sa dosiahne nastavená teplota, symbol zhasne a znova sa rozsvieti, ak prístroj dohrieva.
190 °C	Zobrazenie nastavenej teploty, napr. 190 °C	Teplota sa zobrazuje striedavo s nastaveným časom varenia.
15 min	Zobrazenie nastaveného času varenia, napr. 15 minút	Čas varenia sa zobrazuje striedavo s nastavenou teplotou Počas procesu varenia sa odpočítava čas.

Prednastavené programy (obrázok 2c)

Ak vyberiete jeden z prednastavených programov, automaticky sa navrhnu predvolené nastavenia času varenia a teploty, ako aj funkcia otáčania niektorých jedál. Tieto programy môžete kedykoľvek zmeniť pomocou dotykových tlačidiel pre teplotu a čas varenia.

Upozornenie:

Navrhované teploty a časy varenia sú iba priemerné hodnoty a poprípade sa musia upraviť. Kedže prísady sa líšia v závislosti od ich pôvodu, veľkosti, teploty a kvality, skutočné teploty a časy varenia sa môžu odlišovať.

Bezpodmienečne sa uistite, že predovšetkým mäso, ryby a hydina sú dovarené.

Symbol	Program	Pred-nastavené teploty	Prednastavený čas varenia
	Hranolčeky	200 °C	20 minút
	Slanina/ šunka	180 °C	10 minút
	Kurča	180 °C	22 minút
	Garnáty	180 °C	12 minút
	Steaky/ kotlety	200 °C	15 minút
	Pecivo/ koláče	160 °C	15 minút
	Zelenina	170 °C	22 minút
	Rypy	180 °C	14 minút

Vyberanie a vkladanie fritovacej nádoby/fritovacieho koša



Varovanie!

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

- Zabezpečte, aby sa ochranný kryt vždy posúval cez odblokovacie tlačidlo, aby nebolo možné neúmyselné stlačiť odblokovacie tlačidlo a aby fritovacia nádoba nemohla spadnúť.

Vyberanie fritovacej nádoby a fritovacieho koša (obrázok [3] + [4])

- Za rukoväť vytiahnite z prístroja fritovací kôš s fritovacou nádobou (obrázok 3).
- Fritovaciu nádobu postavte na pevnú, rovnú plochu odolnú voči teplu.
- Posuňte ochranný kryt odblokovacieho tlačidla dopredu (obrázok 4/1).
- Stlačte odblokovacie tlačidlo (obrázok 4/2) a vyberte fritovací kôš smerom nahor z fritovacej nádoby (obrázok 4/3).

Vkladanie fritovacej nádoby a fritovacieho koša (obrázok [3] + [4])

- Posuňte ochranný kryt cez odblokovacie tlačidlo (obrázok 4/1). To zabráni neúmyselnému stlačeniu odblokovacieho tlačidla a pádu fritovacej nádoby.

- Vložte fritovací kôš do fritovacej nádoby tak, aby západka na rukoväti fritovacieho koša zapadla do vybrania na fritovacej nádobe a potom počutelne zacvakla (obrázok 4/3).
- Chytte fritovací kôš a fritovaciu nádobu za rukoväť a vložte ju do prístroja (obrázok 3).
- Dbajte na to, aby bol fritovací kôš spolu s fritovacou nádobou úplne zasunutý.

Upozornenie:

Proces varenia je možné spustiť až po úplnom zasunutí fritovacieho koša, ktorý je zablokovaný vo fritovacej nádobe. V opačnom prípade bliká senzorové tlačidlo Zap-Vyp/Štart-Stop dovtedy, kým nie je fritovací kôš s fritovacou nádobou úplne zasunutý.

Vkladanie potravín (obrázok [5])

Pozor!

Nepreplňujte fritovací kôš. Nadmerné množstvo fritovaných potravín môže spôsobiť požiar kontaktom s ohrevacím prvkom na hornej strane varného priestoru.

- Dbajte na to, aby fritovacie potraviny nevyčnievali cez horný okraj fritovacieho koša.
- Potraviny na fritovanie vložte do fritovacieho koša.
- Uistite sa, že je fritovací kôš správne vložený do fritovacej nádoby a zablokovaný. Pozrite odsek „Vyberanie a vkladanie fritovacej nádoby/fritovacieho koša“.
- Naplnený fritovací kôš vložte spolu s fritovacou nádobou do prístroja.

Zapnutie a vypnutie zariadenia

Zapnutie

- Chyťte fritovací kôš zablokovaný s fritovacou nádobou za rukoväť a vložte ju do prístroja.
- Sietovú zástrčku zapojte do nepoškodenej, podľa predpisov nainštalovanej zásuvky s ochranným kontaktom.
 - Zaznie signál.
 - Krátko sa rozsvietia všetky symboly na ovládacom paneli.
 - Napokon sa rozsvieti symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
- Zapnite ovládací panel krátkym dotykom na tlačidlo Zap-Vyp/Štart-Stop.
 - Zaznie signál.
 - Dotykové tlačidlá a symboly predvolených programov sa zobrazia na ovládacom paneli.
 - Okrem toho striedavo bliká výrobcom prednastavená teplota (napr. 190 °C) a čas (napr. 15 min.).

Vypnutie

- Na vypnutie ovládacieho panelu sa dotknite tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop cca na 2 sekundy.
 - Zaznie signál.
 - Indikátory na ovládacom paneli zhasnú, okrem tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
- Ak chcete prístroj úplne vypnúť, vytiahnite elektrickú zástrčku zo zásuvky.
 - Indikátory tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop zhasnú.

Zmena teploty a času varenia

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

Po zapnutí ovládacieho panela striedavo bliká výrobcom prednastavená teplota (napr. 190 °C) a čas (napr. 15 min.).

- Dotknite sa tlačidiela na indikátore teploty a času, aby sa preplo medzi °C a minútami.
- Dotknite sa tlačidiel + a -, aby ste nastavili požadovanú teplotu a/alebo čas varenia.

Nastaviteľné hodnoty sú:

- Teplota v rozsahu od 80 do 200 °C v krokoch po 5 °C.
- Čas varenia v rozsahu od 1 minúty do 60 minút v krokoch po 1 minúte.

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

Upozornenie:

- Opakovany krátky dotyk dotykových tlačidiel + a - spôsobí postupné zvyšovanie, príp. znížovanie hodnôt.
- Dlhšie podržanie tlačidla spôsobí rýchle zvyšovanie alebo znížovanie hodnôt.

Upozornenie: Teplotu a čas varenia môžete počas prevádzky kedykoľvek zmeniť, ako je to opísané vyššie.

Upozornenie: Ak sa do 1 minúty nestlačí žiadne tlačidlo, ovládací panel sa znova vypne a opäť je potrebné vykonať nastavenia.

Výber predvolených programov

- Zapnite ovládací panel tlačidlom Zap-Vyp/Štart-Stop.
- Postupne sa krátko dotknite tlačidla MENU, až sa rozblíká symbol požadovaného programu.
- Na ovládacom paneli striedavo bliká prednastavená teplota a čas varenia príslušného programu.
- V prípade potreby zmeňte odporúčanú teplotu a čas varenia.

Upozornenie: Ak sa do 1 minúty nestlačí žiadne tlačidlo, ovládací panel sa znova vypne a opäť je potrebné vykonať nastavenia.

Upozornenie: Teplotu a čas varenia môžete počas prevádzky kedykoľvek zmeniť, ako je to opísané vyššie.

Spustenie procesu varenia

Upozornenie:

Proces varenia je možné spustiť až po úplnom zasunutí fritovacieho koša, ktorý je zablokovaný vo fritovacej nádobe. V opačnom prípade bliká senzorové tlačidlo Zap-Vyp/Štart-Stop dovtedy, kým nie je fritovací kôš s fritovacou nádobou úplne zasunutý.

- Potraviny na fritovanie vložte do fritovacieho koša.
- Zasuňte fritovací kôš zablokovaný s fritovacou nádobou úplne do prístroja.
- Zapnite ovládací panel tlačidlom Zap-Vyp/Štart-Stop.
- Nastavte požadovanú teplotu a čas varenia alebo zvolte prednastavený program.
- Proces varenia sa spúšta krátkym dotknutím tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.

- Symboly pre vyhrievací článok a ventilátor sa zobrazujú na indikátore.
- Hodnoty nastavenej teploty a času varenia striedavo blikajú na ovládacom paneli.
- Počas procesu varenia sa odpočítava čas.
- Keď sa dosiahne nastavená teplota, symbol pre vyhrievací článok zhasne a znova sa rozsvieti, ak prístroj dohrieva.

Prerušenie/ukončenie procesu varenia

Prerušenie procesu varenia

- Aby sa proces varenia prerušil, krátko sa dotknite tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
- Striedavo sa zobrazujú indikátory času a teploty.
- Bliká symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
- Vyhrievací článok sa vypne.
- Symbol ventilátora zostane svietiť dovtedy, kým sa ventilátor nevypne.
- Proces varenia môžete alternatívne prerušiť aj vybraním fritovacieho koša s fritovacou nádobou.
- Aby proces varenia pokračoval, opäťovne sa krátko dotknite tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop alebo znova zasuňte fritovací kôš s fritovacou nádobou do prístroja.
- Vyhrievací článok a ventilátor sa znova zapnú.
- Zobrazenie času sa odpočítava.

Predčasné ukončenie procesu varenia

- Aby sa proces varenia predčasne ukončil a vypol ovládací panel, dotknite sa tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop cca na 2 sekundy.
- Ak chcete prístroj úplne vypnúť, vytiahnite sietovú zástrčku zo zásuvky.

Koniec procesu varenia

Po uplynutí nastaveného času zaznejú viaceré krátke signalizačné tóny.

Indikátory na ovládacom paneli zhasnú, okrem tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop a symbolu ventilátora.

Vyhrievací článok sa automaticky vypne.

Ventilátor ešte nejaký čas pracuje. Symbol ventilátora zostane svietiť dovtedy, kým sa ventilátor nevypne.



Varovanie!

Prístroj a fritovací kôš s fritovacou nádobou sú veľmi horúce. Nebezpečenstvo popálenia!

- Fritovacieho koša sa vždy dotýkajte iba za rukoväť.
- Pri vyberaní fritovacieho koša budte opatrní, môže unikat horúca para.
- Používajte rukavice alebo chňapku.

- Za rukoväť vytiahnite opatrné z prístroja fritovací kôš s fritovacou nádobou.
- Fritovaciu nádobu postavte na pevnú, rovnú plochu odolnú voči teplu.
- Posuňte ochranný kryt odblokovacieho tlačidla dopredu.
- Stlačte odblokovacie tlačidlo a vyberte fritovací kôš.
- Vyberte suroviny na varenie z fritovacieho koša.
- Ak nechcete fritovať žiadne ďalšie potraviny, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte zariadenie a príslušenstvo úplne vychladnúť.

Odporučania na prípravu

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

Zemiaky a hranolčeky	Hmotnosť (gramy)	Čas (minúty)	Teplota (°C)	Poznámka
Vyprážané zemiakové placky	200	15 – 18	180	
Tenké mrazené hranolčeky	500	25	190	otočit/potriast*
Hrubé mrazené hranolčeky	300 – 400	25	200	otočit/potriast*
Surové hranolky* (8 × 8 mm)	300 – 400	20 – 25	200	Pridajte 1/2 lyžice oleja** otočte/potrasťe*
Gratinované zemiaky	500	20 – 25	200	použite vhodnú, tepelne odolnú formu

* Na rovnometerné fritovanie by ste mali určiť jedlá (napr. hranolky) zhruba v polovici času varenia otočiť alebo nimi potriast.

** Do surových zemiakov a zeleniny pridajte trochu oleja, aby boli chrumbavé a nelepili sa. Potraviny najskôr nakrájajte a potom pridajte olej. Následným miešaním sa olej rozdelí na nakrájané povrchy. Pred vložením potravín do fritovacieho koša vylejte všetok prebytočný olej.

Mäso, hydina, ryby a morské plody	Hmotnosť (gramy)	Čas (minúty)	Teplota (°C)	Poznámka
Ryby	100 - 400	10 - 18	180	
Garnáty	100 - 400	8 - 15	180	
Hovädzí steak	100 - 350	12 - 20	200	predhrievat
Bravčová kotleta	100 - 400	10 - 15	200	predhrievat
Kuracie stehná	100 - 500	20 - 25	180	
Kuracie prsia	100 - 500	20 - 25	180	
Kuracie nugetky, mrazené	100 - 500	15 - 20	200	otočiť/potriať

Dezert/zelenina	Hmotnosť (gramy)	Čas (minúty)	Teplota (°C)	Poznámka
Bábalka (9 kusov po 28 g)	9 × 28 g	15	160	použite vhodnú, tepelne odolnú formičku
Mafin	300	8 - 15	200	
Jarné závitky	100 - 400	12 - 20	200	otočiť/potriať*
Zelenina	100 - 400	10 - 15	160	Pridajte 1/2 lyžice oleja** otočte/potraste*
Obalovaný syr	100 - 400	20 - 25	180	

* Na rovnomenné fritovanie by ste mali určiť jedlá (napr. hranolky) zhruba v polovici času varenia otočiť alebo nimi potriať.

** Do surových zemiakov a zeleniny pridajte trochu oleja, aby boli chrumkavé a neleplili sa. Potraviny najskôr nakrájajte a potom pridajte olej. Následným miešaním sa olej rozdelí na nakrájané povrchy. Pred vložením potravín do fritovacieho koša vylejte všetok prebytočný olej.

Upozornenie:

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

Tipy

- Varenie potravín v malých kúskoch zvyčajne potrebuje trochu kratší čas varenia ako pri väčších kusoch.
- Snacky, ktoré sa bežne prípravujú v rúrach na pečenie, sa môžu prípraviť aj v horúcej teplovzdušnej fritéze.
- Použite hotové cesto na rýchle a jednoducho plnené snacky. Hotové cesto potrebuje kratší čas pečenia ako domáce cesto.

- Pri príprave koláčov alebo gratinovaných zemiakov používajte formu na pečenie alebo ohňovzdornú misu. Takisto, ak prípravujete krehké alebo plnené jedlá.
- Na zohriatie môžete použiť aj teplovzdušnú fritézu. Nastavte napr. na 10 minút teplotu na 150 °C.

Poznámka o akrylamide:

Pri horúcom fritovaní môžu vznikať zdraviu škodlivé látky.

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

Čistenie a starostlivosť

Priestroj a príslušenstvo by sa mali po každom použití dôkladne vyčistiť. Hneď po vychladnutí sa dajú zvyšky jedál odstrániť najľahšie.



Výstraha!

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom následkom vlhkosti!

Priestroj

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



Varovanie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi!

- Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo vždy úplne vychladnúť.

Pozor!

- Nikdy nečistite prístroj a príslušenstvo čistiacimi prostriedkami alebo rozpúšťadlami, pretože tieto môžu prístroj poškodiť alebo kontaminovať potraviny pri nasledujúcom použití.
- Nepoužívajte špongie s drsnou stranou ani abrazívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili povrch prístroja a dielov príslušenstva.

Pozor!

- Neškriabte priepečené zvyšky potravín tvrdými predmetmi. Časti príslušenstva a prístroj sa tým môžu poškodiť.
- Nečistite priestor rúry sprejom na čistenie rúr na pečenie, pretože zvyšky na ohrevacích telesach sa už viac nedajú odstrániť.

Čistenie prístroja

- Uistite sa, či je sietová zástrčka vytiahnutá zo zásuvky a prístroj je úplne vychladnutý.
- Vyberte fritovaciu nádobu a fritovací kôš z prístroja.
- Vnútorné plochy varného priestoru utrite mäkkou hubkou a trochou teplej vody.
- Priestor rúry vyčistite navlhčenou utierkou. Podľa potreby naneste na utierku jemný čistiaci prostriedok.
- Nečistoty alebo zvyšky jedla na ohrevacích prvkoch môžete opatrné odstrániť čistiacou kefkou.
- Potom utrite prístroj utierkou navlhčenou v čistej vode.
- Vonkajšie plochy a ovládací panel čistite len mäkkou, mierne navlhčenou utierkou.
- Starostlivo osuňte prístroj zvnútra a zvonka.

Čistenie fritovacej nádoby a fritovacieho koša

Pozor!

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

- Fritovaciu nádobu a fritovací kôš čistite mäkkou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Následne opláchnite čistou vodou.
- Diely potom dôkladne vysuňte.

Skladovanie (obrázok 6)

- Pred odložením prístroj a príslušenstvo dôkladne vyčistite a všetky časti nechajte úplne vyschnúť.
- Vložte fritovaciu nádobu spolu s fritovacím košom do prístroja.

- Sietový kábel môžete volne navinúť okolo vnutia na kábel na zadnej strane prístroja.
- Skladujte prístroj a príslušenstvo na čistom, suchom a bezprašnom mieste.

Pomoc pri poruchách

Problém	Možné príčiny	Pomoc
Zariadenie nefunguje.	Napájací kábel nie je zapojený.	Zapojte napájací kábel do nepoškodenej, správne nainštalovanej bezpečnostnej zásuvky.
	Tlačidlo Zap-Vyp/Štart-Stop nebolo stlačené.	Spustite proces varenia tlačidlom Zap-Vyp/Štart-Stop.
	Fritovacia nádoba s fritovacím košom nie je alebo nie je úplne zasunutá.	Vložte fritovaciu nádobu s fritovacím košom správne do prístroja.
	Spustila sa ochrana proti prehriatiu.	Vytiahnite sietovú zástrčku. Prístroj viac nepoužívajte. Obráťte sa na autorizovanú servisnú službu.
Jedlo sa nevarí.	Priľiš veľa surovín na varenie vo fritovacom koši.	Zredukujte suroviny na varenie vo fritovacom koši.
	Teplota varenia je príliš nízka.	Nastavte vyššiu teplotu varenia.
	Dĺžka varenia je príliš krátká.	Nastavte väčšiu dĺžku varenia.
Jedlo nie je rovnomerne uvarené.	Suroviny na varenie sú príliš blízko pri sebe.	Niektoré suroviny na varenie, napr. hranolky, by mali byť otočené/potrasené v polovici času varenia. Otočenie surovín na varenie. Potriast fritovacím košom.
Fritovacia nádoba s fritovacím košom sa nedá zasunúť do prístroja.	Fritovací kôš nie je úplne vložený do fritovacej nádoby.	Vložte fritovací kôš správne do fritovacej nádoby. Pri nasadení musí zámok počutelne zacvaknúť na miesto.
Z prístroja uniká para.	Pri procese fritovania je to normálne.	---
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Suroviny na varenie sú veľmi mastné.	Pri ohrevе veľmi mastných surovín na varenie steká do fritovacej nádoby tuk a zhorí. Nefritujte veľmi mastné suroviny na varenie.
	Vo fritovacom koši alebo fritovacej nádobe sú ešte zvyšky tuku z predchádzajúceho procesu varenia.	Zvyšky tukov zhoria. Po každom použití vyčistite fritovací kôš a fritovaciu nádobu.

Problém	Možné príčiny	Pomoc
Čerstvé hranolčeky nie sú chrumkavé.	Zemiaky sú príliš vlhké.	Čerstvo nakrájané, surové hranolčeky vysušte a potom ich pokvapkajte trochou oleja.
	Zemiaky sú narezané na príliš veľké kusy.	Narežte ich na menšie kúsky.
Čerstvé hranolčeky sú opečené nerovnomerne.	Nakrájané, surové hranolčeky neboli dostatočne namočené do vody.	Čerstvo rezané, surové hranolčeky dajte na nejaký čas vo vode, aby sa odstránil škrob z ich povrchu. Potom hranolčeky nechajte odkvapkať a osušte ich papierovou kuchynskou utierkou.
	Použitá odrôda zemiakov nie je vhodná na fritovanie.	Používajte čerstvé, pevné zemiaky.
Prístroj pracuje ďalej aj po vybratí fritovacej nádoby s fritovacím košom.	Chybny bezpečnostný spínač 26 alebo iný chybny komponent.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Prístroj ďalej nepoužívajte. Obráťte sa na výrobcu.
Zobrazia sa chybové kódy.	- E01: Skrat v rezistore NTC. - E02: Otvorený prúdový okruh v rezistore NTC.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Prístroj ďalej nepoužívajte. Obráťte sa na výrobcu.

Likvidácia

Likvidácia obalu

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

Likvidácia starého prístroja

 Ak už elektrický prístroj ďalej nepoužívate, bezplatne ho odovzdajte vo verejnom zbernom dvore pre staré elektrické prístroje. Elektropřístroje 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 recykláciu šetrnú k životnému prostrediu.

Alternatíva recyklácie 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 starý prístroj odovzdaný aj do zberného miesta, ktoré zneškodňuje v súlade s národnými zákonmi o recyklácii 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 recyklácia. Staré elektrické prístroje môžu obsahovať škodlivé látky. Pri nesprávnej manipulácii alebo poškodení prístroja môžu tieto pri jeho neskôrnej recyklácii spôsobiť ujmu na zdraví alebo znečistiť vodné toky či pôdu.

Technické údaje

Model	DF-H0201
Napätie	220 – 240 V~
Frekvencia	50 Hz
Príkon	1400 W
Hluk	64 db(A)
Max. fritovacia kapacita	cca 3,5 litra
Rozmery	Výška × šírka × hĺbka cca 31 × 28,5 × 35 cm



Záruka

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

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

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 описание то и за посочените области на приложение. При предаване на уреда на трети лица предайте им и цялата му документация.

Обхват на доставката

- Корпус на фритюрника с горещ въздух (A)
- Кошница за пържене (B) с дръжка (C) и бутона за отключване (D) с плъзгащо се предпазно капаче
- Съд за пържене (E)
- 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.

Символи и тяхното значение



Прочетете инструкцията за употреба!



Внимание! Горещи повърхности!



Опасност от електрическо напрежение!



Общ символ за опасност!



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

Употреба по предназначение

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

Безопасност на деца и хора



Предупреждение!

Съществува опасност от задушаване на децата при игра с опаковката!

- Непременно дръжте опаковъчния материал далеч от деца.

- Тези уреди могат да се използва от деца на възраст над 8 години, както и хора с намалени физически, сензорни или ментални способности или с недостатъчно опит и/или познания, само под наблюдение или след като са инструктирани относно безопасната им употреба и са разбрали произтичащите от това опасности.
- Деца не трябва да играят с уреда.
- Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8-годишна възраст и не се наблюдават от възрастен.
- Деца под 8 години да се държат далеч от уреда и захранващия кабел.

Общи инструкции за безопасност



Внимание!

По време на работа повърхностите на уреда и принадлежностите, до които може да се допрете, се нагорещяват силно. Опасност от изгаряне!

- Не докосвайте тези повърхности и зоните около тях.
- Използвайте само предвидената дръжка и сензорните бутони на полето за управление.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици или готварски ръкохватки, когато работите с горещия уред!
- Не докосвайте вътрешността на фурната, докато уредът е горещ!
- След употреба оставете уреда да се охлади напълно, преди да го почиствате или транспортирате!



Внимание!

По време на работа може да излиза гореща пара. Опасност от изгаряне!

- По време на работа пазете дистанция от отвора за излизане на пара от задната страна на уреда. Излизащата пара може да доведе до изгаряния!
- При изваждане на съда и кошницата за пържене може да се надигне гореща пара и да доведе до изгаряния. Внимавайте лицето и ръцете да не са директно над уреда.
- Преди пържене подсушавайте добре хранителните продукти, за да избегнете прекомерното образуване на пара. Отстранявайте скрежа и леда от замразените хранителни продукти.

- Уредът трябва да се проверява редовно за признаци на повреда. Уредът не трябва да се използва, ако захранващият кабел, корпусът, полето за управление или принадлежностите са повредени.
- Мрежовият проводник трябва да се проверява редовно за признаци на повреда. Ако мрежовият проводник е повреден, уредът не трябва да се използва.
- Ако захранващият кабел е повреден, той може да бъде заменен само от оторизиран сервис, за да се предотвратят опасности.

- Уредът не е подходящ за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Свързвайте уреда само към електрозахранване, чиито напрежение и честота съответстват на данните от типовия етикет! Типовият етикет се намира на долната страна на уреда.
- Свързвайте уреда само към обезопасен контакт, който не е повреден и е инсталиран в съответствие с изискванията.
- Поставете уреда така, че да има достатъчно място за циркулация на въздуха. Разстоянието от задната стена на уреда до други предмети трябва да е минимум 30 см, а от страничните стени минимум 10 см. Уверете се, че пространството над уреда е празно.
- Уредът не трябва да се поставя във вградени мебели или в шкаф. В противен случай няма да е възможна достатъчна вентилация и може да възникне пожар или повреда на уреда. Уредът трябва да се използва само в свободностоящо положение.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност. Повърхността под дъното на уреда може да се оцвети или повреди. В случай на съмнение допълнително използвайте топлоустойчива плоча.
- Не поставяйте уреда в непосредствена близост до вода, напр. върху мивки, вани или влажни мазета. В противен случай съществува опасност от токов удар.
- Не поставяйте уреда върху покривки или текстил с дълги влакна.
- Уредът не трябва да се поставя върху гореща повърхност или в близост до източник на топлина.
- Никога не използвайте уреда под окачени шкафове, до пердете или други възпламеними предмети.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до горещите части на уреда.
- Уверете се, че захранващият кабел не виси, за да не бъде закачен от някого и така фритюрникът да бъде съборен.
- Не поставяйте предмети върху горещия уред и не покривайте уреда. Съществува опасност от пожар!
- Никога не сушете платове или други предмети върху, над или в уреда. Съществува опасност от пожар!
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.

- Дръжте децата и домашните любимици далеч от уреда, когато той се ползва или се охлажда.
- Не местете уреда и не го пренасяйте, докато е още горещ.
- Не препълвайте кошницата за пържене. Ако продуктът за пържене е твърде много, може да се възпламени при контакт с нагревателния елемент в горната част на отделението за готовене. Уверете се, че продуктът за пържене не стърчи над горния ръб на кошницата за пържене.
- Никога не пълнете съда за пържене с олио, мазнина или други течности. Поради горещия въздух олиото, мазнината и другите течности могат да се запалят.
- Уредът трябва да се използва само с доставените с уреда принадлежности.
- При използване на уреди за варене, пържене и печене може да се образува задимяване, което може да е опасно за малки животни (напр. птици) с особено чувствителна дихателна система. Препоръчваме Ви да не държите птици в кухнята.
- Никога не поставяйте кошницата без съда за пържене в уреда. В противен случай ястията ще изгорят.
- Винаги поставяйте горещите съд и кошница за пържене върху топлоустойчива подложка.
- При прекомерно образуване на дим веднага изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта. Изчакайте димът да се разсее, преди да вадите съда за пържене от уреда.
- След всяка употреба изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта.
- Преди всяко почистване изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта на електрическата мрежа.
- Преди да почиствате или съхранявате уреда, оставете го да се охлади.
- Уверете се, че върху захранващия кабел или щепсела не капе вода.
- Уверете се, че в корпуса на уреда не попадат течности.
- Никога не потапяйте уреда и захранващия кабел с щепсела във вода или други течности и не го почиствайте под течаща вода!
- Уредът не трябва да се почиства с пароструйка.
- Уредът не трябва да се почиства в съдомиялна машина.
- Спазвайте инструкциите в раздел „Почистване и поддръжка“.

Поставяне на уреда

- Поставете уреда върху здрава, равна и устойчива на топлина повърхност (напр. плот от неръждаема стомана или плот от естествен камък, като например гранит).
- Поставете уреда така, че да има достатъчно място за циркулация на въздуха. Минималното отстояние от уреда до стена или други предмети трябва да е както следва:
 - отзад: 30 см
 - отстрани: 10 см.

Уверете се, че пространството над уреда е празно.

Внимание!

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

- Уверете се, че след почистването всички части са напълно сухи.
- Използвайте уреда няколко минути на максимална температура без хранителни продукти, за да отстраните остатъците при производството.
- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- Оставете уреда да се охлади напълно.
- Отново почистете уреда и принадлежностите, както е описано в раздел „Почистване и поддръжка“.

Указание: Въпреки щателното почистване, при първото нагряване може да се появи слаб дим или миризма. Това е нормално и не е опасно. За достатъчно проветряване отворете например прозорец.

Преди първото пускане в експлоатация

Отстраняване на опаковъчния материал

- Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали от уреда.

Почистване преди първата употреба

Преди първото пускане в експлоатация уредът и принадлежностите трябва да бъдат почистени основно.

- Почистете уреда и принадлежностите по начина, описан в раздел „Почистване и поддръжка“.

Описание на пулта за управление (фиг. 2)

Сензорни бутона (фиг. 2a)

Сензорните бутони върху полето за управление имат следните функции:

Бутона	Функция	Описание
	Избиране на предварително настроени програми	<ul style="list-style-type: none"> - Докосвайте бутона неколкократно, за да превключвате между предварителните настройки - Избраната програма се показва чрез мигащия символ на програмата
	Намаляване на температурата/ Намаляване на времето за готовене	<ul style="list-style-type: none"> - Чрез неколкократно докосване на бутона температурата може да се намали на стъпки от по 5°C до минимум 80°C. - Чрез неколкократното докосване на бутона времето на готовене може да се намали на стъпки от по 1 минута до минимум 1 минута.
	Включване/изключване Старт/стоп	<ul style="list-style-type: none"> - За включване на полето за управление натиснете бутона за кратко. - За изключване натиснете бутона за около 2 секунди - След настройката на желаната температура и времето на готовене или след избора на предварително настроената програма докоснете отново бутона, за да стартирате процеса на готовене. - За да спрете започнат процес на готовене, докоснете бутона отново. - За да продължите спрян процес на готовене, докоснете бутона отново.
	Увеличаване на температурата/ Удължаване на времето на готовене	<ul style="list-style-type: none"> - Чрез неколкократно докосване на бутона температурата може да се увеличи на стъпки от по 5°C до максимум 200°C. - Чрез докосване на бутона времето на готовене може да се удължи на интервали от по 1 минута до максимум 60 минути.
	Индикация на температурата/времето	Превключване между индикация на температурата и времето

- Докосвайте сензорните бутони с възглавничките, а не с върховете на пръстите.

Сензорните бутони реагират на докосване, не е необходим натиск.

Когато уредът разпознае докосване, прозвучава сигнален тон.

- Уверете се, че сензорните бутони винаги са чисти, сухи и не са покрити от предмети.

Индикации (фиг. 2б)

Индикациите върху полето за управление имат следното значение:

Символ	Функция за индикация	Описание
	Вентилаторът е активен	Ако процесът на готвене бъде спрян или полето за управление изключено, вентилаторът продължава да работи за около 50 секунди, за да охлади уреда. Символът угасва, след като вентилаторът се е изключил.
	Нагревателят е активен	Символът угасва, ако настроената температура е достигната, и светва отново, ако уредът се нагрява допълнително.
190 °C	Индикация на настроената температура, напр. 190°C	Температурата ще се показва с редуване с настроеното време на готвене.
15 min	Индикация на настроеното време на готвене, напр. 15 минути	Времето на готвене се показва с редуване с настроената температура. По време на готвене времето се отброява на обратно.

Предварително настроени програми (фиг. 2с)

Ако изберете една от предварително настроените програми, предварително зададените настройки за време на готвене и температура се предлагат автоматично. Можете да промените по всяко време тези програми със сензорните бутони за температура и време на готвене.

Указание:

Предлаганите температури и времена на готвене са само средни стойности и трябва да се адаптират при нужда. Тъй като съставките се различават по произход, големина, температура и качество, действителните температури и времена на готвене могат да се различават.

Непременно се убедете, че преди всичко месото, рибата или птиците са добре изпечени.

Символ	Програма	Предварително настроена температура	Предварително настроено време на печене
	Пържени картофи	200 °C	20 минути
	Бекон/шунка	180 °C	10 минути
	Пиле	180 °C	22 минути
	Скариди	180 °C	12 минути
	Стекове/котлети	200 °C	15 минути
	Курабии/сладкиш	160 °C	15 минути
	Зеленчуци	170°C	22 минути
	Риба	180 °C	14 минути

Изваждане и поставяне на съда/кошницата за пържене



Внимание!

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

- Уверете се, че защитното капаче винаги е върху бутона за отключване, за да не може неволно да бъде натиснат бутона за отключване и съдът за пържене да падне.

Изваждане на съда и кошницата за пържене (фиг. 3 + 4)

- Изтеглете кошницата за пържене със съда за пържене за дръжката и я извадете от уреда (фиг. 3).
- Поставете съда за пържене върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност.
- Плъзнете напред защитното капаче за бутона за отключване (фиг. 4/1).
- Натиснете бутона за отключване (фиг. 4/2) и извадете кошницата за пържене нагоре от съда за пържене (фиг. 4/3).

Поставяне на съда и кошницата за пържене (фиг. 3 + 4)

- Плъзнете защитното капаче върху бутона за отключване (фиг. 4/1). Това не позволява неволното натискане на бутона за отключване и падането на съда за пържене.
- Поставете кошницата за пържене в съда така, че фиксаторът върху дръжката на кошницата да влезе в уширението върху съда за пържене и да се чуе щракване (фиг. 4/3).
- Хванете кошницата за пържене със съда за дръжката и я поставете в уреда (фиг. 3).
- Внимавайте кошницата за пържене със съда за пържене да е пъхнат изцяло.

Указание:

Стартирайте процеса на готвене само когато фиксираната със съда за пържене кошница за пържене е пъхната изцяло. В противен случай сензорният бутон вкл. – изкл./старт – стоп мига, докато кошницата за пържене със съда за пържене не е пъхната изцяло.

Пълнене на продукт за пържене (фиг. 5)

Внимание!

Не препълвайте кошницата за пържене. Ако продуктът за пържене е твърде много, може да се възпламени при контакт с нагревателния елемент в горната част на отделението за готове.

- Уверете се, че продуктът за пържене не стърчи над горния ръб на кошницата за пържене.
- Напълнете кошницата за пържене с продукти.
- Уверете се, че кошницата за пържене е правилно фиксирана в съда за пържене. Вижте раздел „Изваждане и поставяне на съда/кошницата за пържене“.
- Поставете напълнената кошница за пържене заедно със съда за пържене в уреда.

Включване и изключване на уреда

Включване

- Хванете фиксираната със съда за пържене кошница за пържене за дръжката и я поставете в уреда.
- Включете щепсела в изправен, инсталиран съобразно предписанията контакт.
 - Прозвучава акустичен сигнал.
 - Всички символи на пулта за управление светват за кратко.
 - След това символът на бутона за включване-изключване/старт-стоп светва.
- Включете полето за управление, като натиснете за кратко бутона за вкл. – изкл./старт – стоп.
 - Прозвучава акустичен сигнал.
 - В полето за управление се показват сен-

зорните бутони и символите на предварително настроените програми.

- Като допълнение, редувайки се, мигат фабрично настроена температура (напр. 190°C) и време (напр. 15 мин).

Изключване

- За да изключите полето за управление, докоснете бутона за вкл. – изкл./старт – стоп за около 2 секунди.
 - Прозвучава акустичен сигнал.
 - Индикациите в полето за управление изгасват с изключение на бутона за вкл. – изкл./старт – стоп.
- За да изключите уреда изцяло, извадете щепсела от контакта.
 - Индикацията на бутона за вкл. – изкл./старт – стоп.

Промяна на температурата и времето на готове

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

След включване на полето за управление мигат, редувайки се, фабрично настроена температура (напр. 190°C) и време (напр. 15 мин).

- Докоснете бутона за индикация на температура/време, за да смените между °C и минути.
- Докоснете бутоните + и -, за да настроите желаната температура и/или времето на готове.

Регулируемите стойности са:

- Температура на стъпки от 5°C в диапазона от 80 до 200°C.

- Време на готвене на стълки от 1 минута в диапазон от 1 до 60 минути.

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

Указание:

- Многоократното кратко докосване на сензорните бутони + и - води до степенно повишаване или намаляване на стойността.
- Трайното натискане води до по-бързо повишаване или понижаване на стойността.

Указание: Може да промените температурата и времето на готвене по всяко време на работа, както е описано по-горе.

Указание: Ако в рамките на 1 минута не се натисне бутон, полето за управление се изключва отново и настройките трябва да се извършат отново.

Избиране на предварително настроени програми

- Включете полето за управление с бутона за вкл. – изкл./старт – стоп.
- Докоснете неколкократно за кратко бутона MENU, докато символът за желаната програма замига.
- В полето за управление се редуват предварително настроената температура и време на готвене за съответната програма.
- При нужда променете предложената температура и време на готвене.

Указание: Ако в рамките на 1 минута не се натисне бутон, полето за управление се изключва отново и настройките трябва да се извършат отново.

Указание: Може да промените температура и времето на готвене по всяко време на работа, както е описано по-горе.

Стартиране на процеса на готвене

Указание:

Стартирайте процеса на готвене само когато фиксираната със съда за пържене кошница за пържене е пъхната изцяло. В противен случай сензорният бутон вкл. – изкл./старт – стоп мига, докато кошницата за пържене със съда за пържене не е пъхната изцяло.

- Поставете продукта за пържене в кошницата за пържене.
- Пъхнете фиксираната със съда за пържене кошница изцяло в уреда.
- Включете полето за управление с бутона за вкл. – изкл./старт – стоп.
- Настройте желаните температура и време на готвене или изберете предварително настроена програма.
- Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона включване-изключване/старт-стоп за кратко.
 - Символите за нагряващия елемент и вентилатора се появяват в индикацията.
 - Стойностите на зададените температура и време на готвене мигат, редувайки се, в полето за управление.
 - По време на готвене времето се отброява на обратно.
 - Символът за нагряващия елемент изгасва, когато настроената температура е достигната, и светва отново, ако уредът дозагрява.

Прекъсване/прекратяване на процеса на готвене

Прекъсване на процеса на готвене

- За да прекъснете процеса на готвене, докоснете за кратко бутона включване-изключване/старт-стоп.
 - Индикациите за време и температура се показват, редувайки се.
 - Символът включване-изключване/старт-стоп мига.
 - Нагряващият елемент се изключва.
 - Символът с вентилатор свети дотогава, докато вентилаторът не се изключи.
- Като алтернатива може да прекратите процеса на готвене, като извадите кошницата за пържене със съда за пържене.
- За да продължите процеса на готвене, докоснете отново за кратко бутона за вкл. – изкл./старт – стоп или пъхнете кошницата за пържене със съда за пържене обратно в уреда.
 - Нагряващият елемент и вентилаторът се включват отново.
 - Индикацията за време продължава да отброява на обратно.

Предварително прекратяване на процеса на готвене

- За предварително прекратяване на процес на готвене и изключване на полето за управление докоснете бутона за вкл. – изкл./старт – стоп около 2 секунди.
- За да изключите уреда изцяло, извадете щепсела от контакта.

Край на процеса на готвене

След изтичане на зададеното време прозвучават няколко акустични сигнала.

Индикациите в полето за управление изгасват с изключение на бутона за вкл. – изкл./старт – стоп и символа за вентилатор.

Нагряващият елемент се изключва автоматично.

Вентилаторът работи още известно време. Символът с вентилатор свети дотогава, докато вентилаторът не се изключи.



Внимание!

Уредът и кошницата за пържене със съда за пържене са много горещи. Опасност от изгаряне!

- Хващайте кошницата за пържене само за дръжката.
- Бъдете внимателни при изваждане на кошницата за пържене, може да излезе гореща пара.
- Използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки.

- Изтеглете внимателно кошницата за пържене със съда за пържене за дръжката и я извадете от уреда.
- Поставете съда за пържене върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност.
- Пълзнете защитното капаче за бутона за отключване напред.
- Натиснете бутона за отключване и извадете кошницата за пържене нагоре от съда за пържене.
- Извадете продукта за пържене от кошницата за пържене.
- Ако не желаете да пържите повече хранителни продукти, изтеглете щепсела от контакта и оставете уреда и принадлежностите да се охладят напълно.

Препоръки за приготвяне

Данните в следните таблици са ориентироъчни. В зависимост от температурата, свойствата на хранителните продукти и др. посочените стойности могат да са различни на практика.

Картофи и пържени картофи	Тегло (грама)	Време (минути)	Температура (°C)	Забележка
Пържени картофени кюфтета	200	15 – 18	180	
Тънки дълбоко замразени картофи	500	25	190	разбъркване/разклаща*
Дебели дълбоко замразени картофи	300 – 400	25	200	разбъркване/разклаща*
Сурови пържени картофи* (8 x 8 mm)	300 – 400	20 – 25	200	Добавете 1/2 с.л. олио** разбъркване/разклаща*
Огретен от картофи	500	20 – 25	200	използвайте подходяща, топлоустойчива форма

Месо, пилешко, риба и морски дарове	Тегло (грама)	Време (минути)	Температура (°C)	Забележка
Риба	100 – 400	10 – 18	180	
Скариди	100 – 400	8 – 15	180	
Говежди стек	100 – 350	12 – 20	200	предварително загряване
Свински котлет	100 – 400	10 – 15	200	предварително загряване
Пилешки бутчета	100 – 500	20 – 25	180	
Пилешки гърди	100 – 500	20 – 25	180	
Пилешки нъгети, дълбоко замразени	100 – 500	15 – 20	200	разбъркване/разклаща

* За равномерно пържене някои ястия (напр. пържени картофи) трябва да се разбъркат или разклатят след половината от времето за готовене.

**Добавете малко олио към суровите картофи и зеленчуци, за да станат по-хрупкави и да не залепват. Първо нарежете хранителните продукти и след това добавете олиото. Като разбъркate накрая, олиото се разпределя върху мястата на разрязване. Отцедете излишното олио, преди да поставите хранителните продукти в кошицата за пържене.

Десерт/зеленчуци	Тегло (грама)	Време (минути)	Температура (°C)	Забележка
Кекс (9 броя по 28 g)	28 g x 9	15	160	използвайте подходящи топлоустойчиви формички
Мъфини	300	8 – 15	200	
Пролетни ролца	100 – 400	12 – 20	200	разбъркване/разклащане*
Зеленчуци	100 – 400	10 – 15	160	Добавете 1/2 с.л. олио** разбъркване/разклащане*
Паниран кашкавал	100 – 400	20 – 25	180	

* За равномерно пържене някои ястия (напр. пържени картофи) трябва да се разбъркат или разклатят след половината от времето за готвене.

**Добавете малко олио към сировите картофи и зеленчуци, за да станат по-хрупкави и да не залепват. Първо нарежете хранителните продукти и след това добавете олиото. Като разбъркate накрая, олиото се разпределя върху местата на разрязване. Отцедете излишното олио, преди да поставите хранителните продукти в кошицата за пържене.

Указание:

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

Съвети

- Хранителните продукти на малки парчета обикновено се нуждаят от по-кратко време на готвене от тези на големи парчета.
- Закуските, които обикновено се приготвят във фурната, могат да се приготвят и във фритюрника, работещ с горещ въздух.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе бързо и лесно закуски с пълнеж. Готовото тесто се нуждае от по-кратко време на печене от домашното тесто.

- Използвайте форма за печене или огнеупорна купа, когато пригответе сладкиши или огretен от картофи. Също така и когато пригответе лесно ронливи или пълнени ястия.
- Можете да използвате фритюрника, работещ с горещ въздух, и за загряване. Настройте температурата за 10 минути до 150°C.

Указание за акриламид:

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

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

Почистване и поддръжка

След всяка употреба уредът и принадлежностите му трябва да се почистват основно. Остатъците от храна най-лесно се отстраняват непосредствено след изстиването.



Предупреждение!

При влага има опасност от токов удар!

Уредът

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



Внимание!

Опасност от изгаряне поради горещи повърхности!

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

Внимание!

- Никога не почиствайте уреда и принадлежностите с почистващи препарати или разтворители, тъй като те могат да повредят уреда или да замърсят хранителните продукти при следващото използване.
- Не използвайте абразивни гъби, нито абразивни почистващи препарати, за да не повредите повърхностите на уреда и неговите принадлежности.

Внимание!

- Не изстъргвайте остатъци от хранителни продукти с твърди предмети. Това може да повреди уреди и неговите части и принадлежности.
- Не почиствайте камерата за готовене със спрей за фурни, тъй като остатъците по нагревателните елементи не могат да бъдат отстранени.

Почистване на уреда

- Уверете се, че щепселт за мрежовото захранване е изваден от контакта и че уредът е изстинал напълно.
- Извадете съда за пържене и кошницата за пържене от уреда.
- Избръшете вътрешните повърхности на отделението за готовене с мека гъба и малко топла вода.
- Почистете камерата за готовене с навлажнена кърпа. При необходимост можете да сложите на кърпата и мек препарат за миене.
- Замърсяванията и остатъците от храна по нагревателните елементи можете да отстраниТЕ внимателно с четка за миене.
- След това избръшете с кърпа, навлажнена с чиста вода.
- Почиствайте външните повърхности и полето за управление с мека, леко навлажнена кърпа.
- Подсушете уреда внимателно отвътре и отвън.

Почистване на съда и кошницата за пържене

Внимание!

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

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

Съхранение (фиг. 6)

- Преди да ги приберете, почистете основно уреда и принадлежностите му и ги оставете напълно да изсъхнат.
- Поставете съда за пържене заедно с кошницата за пържене в уреда.
- Може да навиете хлабаво захранващия кабел от делението за съхраняване на кабела на задната страна на уреда.
- Съхранявайте уреда и принадлежностите на чисто, сухо място без прах.

Помощ при повреди

Проблем	Възможни причини	Помощ
Уредът не функционира.	Щепселт не е пъхнат в контакта.	Пъхнете щепсела в обезопасен контакт, който не е повреден и е инсталиран в съответствие с изискванията.
	Бутона за включване-изключване/старт-стоп не е натиснат.	Стартирайте процеса на готвене с бутона за включване-изключване/старт-стоп.
	Съдът за пържене с кошницата за пържене не е поставен или не е поставен изцяло.	Поставете правилно съда за пържене с кошницата за пържене в уреда.
	Заштитата от прегряване се е задействала.	Извадете щепсела. Не използвайте уреда. Обърнете се към оторизиран сервис.
Ястията не са готови.	Твърде много продукт за готвене в кошницата за пържене.	Намалете количеството продукт за пържене в кошницата за пържене.
	Температурата на готвене е твърде ниска.	Настройте по-висока температура на готвене.
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте по-дълго време за готвене.
Ястията не са равномерно сготвени.	Продуктите за готвене са плътно един върху друг.	Някои продукти за готвене, като напр. пържени картофи, трябва да се разбъркват/разклащат след половината време за готвене. Разбъркайте продуктите за готвене. Разклатете кошницата за пържене.

Проблем	Възможни причини	Помощ
Съдът за пържене с кошницата за пържене не може да се пъхне в уреда.	Кошницата за пържене не е поставена достатъчно добре в съда за пържене.	Поставете правилно кошницата за пържене в съда за пържене. При поставяне фиксирането трябва да щракне.
От уреда излиза пара.	Това е нормално при пържене.	---
От уреда излиза бял пушек.	Продуктът за готвене е много мазен.	При загряване на много мазни продукти за пържене в съда за пържене капе мазнина и изгаря. Не пържете много мазни продукти за готвене.
	В кошницата за пържене или в съда за пържене има остатъци мазнина от предишното готвене.	Остатьците мазнина изгарят. Почиствайте кошницата за пържене и съда за пържене след всяка употреба.
Пресните пържени картофи не стават хрупкави.	Картофите са твърде влажни.	Прясно нарязаните сирови картофи трябва да се изсушат и след това да се поръсят с малко олио.
	Картофите са нарязани на твърде големи парчета.	Нарежете картофите на по-малки парчета.
Пресните пържени картофи са изпържени неравномерно.	Нарязаните сирови картофи не са достатъчно натопени във вода.	Прясно нарязаните картофи се поставят за известно време във вода, за да се отстрани скорбялата от повърхността. След това картофите се отцепждат и се изсушават с кухненска хартия.
	Използваният сорт картофи не е подходящ за пържене.	Използвайте пресни, здрави картофи.
Уредът продължава да работи, след като съдът за пържене с кошницата за пържене е изведен.	Дефектен предпазен прекъсвач 26 или друг дефектен компонент.	Извадете щепсела от контакта. Не използвайте уреда. Обърнете се към производителя.
Показват се кодове за грешка.	- E01: късо съединение в термосъпротивление. - E02: отворена верига в термосъпротивление.	Извадете щепсела от контакта. Не използвайте уреда. Обърнете се към производителя.

Отстраняване на отпадъците

Извърляне 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, resp. според изискванията във Вашата страна.

Извърляне на стар уред

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

Не изхвърляйте електроуреди с битовите отпадъци.

Според европейската Директива 2012/19/EС относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) и прилагането на националното правоизползваните електроуреди трябва да бъдат събираны разделно и рециклирани по щадящ околната среда начин.

Алтернатива за рециклиране на задълженето за връщане:

Собственикът на електроуреда 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-H0201
Напрежение	220 – 240 V~
Честота	50 Hz
Мощност	1400 W
Шум	64 dB(A)
Макс. количество на напълване с продукт за пържене	около 3,5 l
Размери	Височина x ширина x дълбочина около 31,0 x 28,5 x 35,0 cm

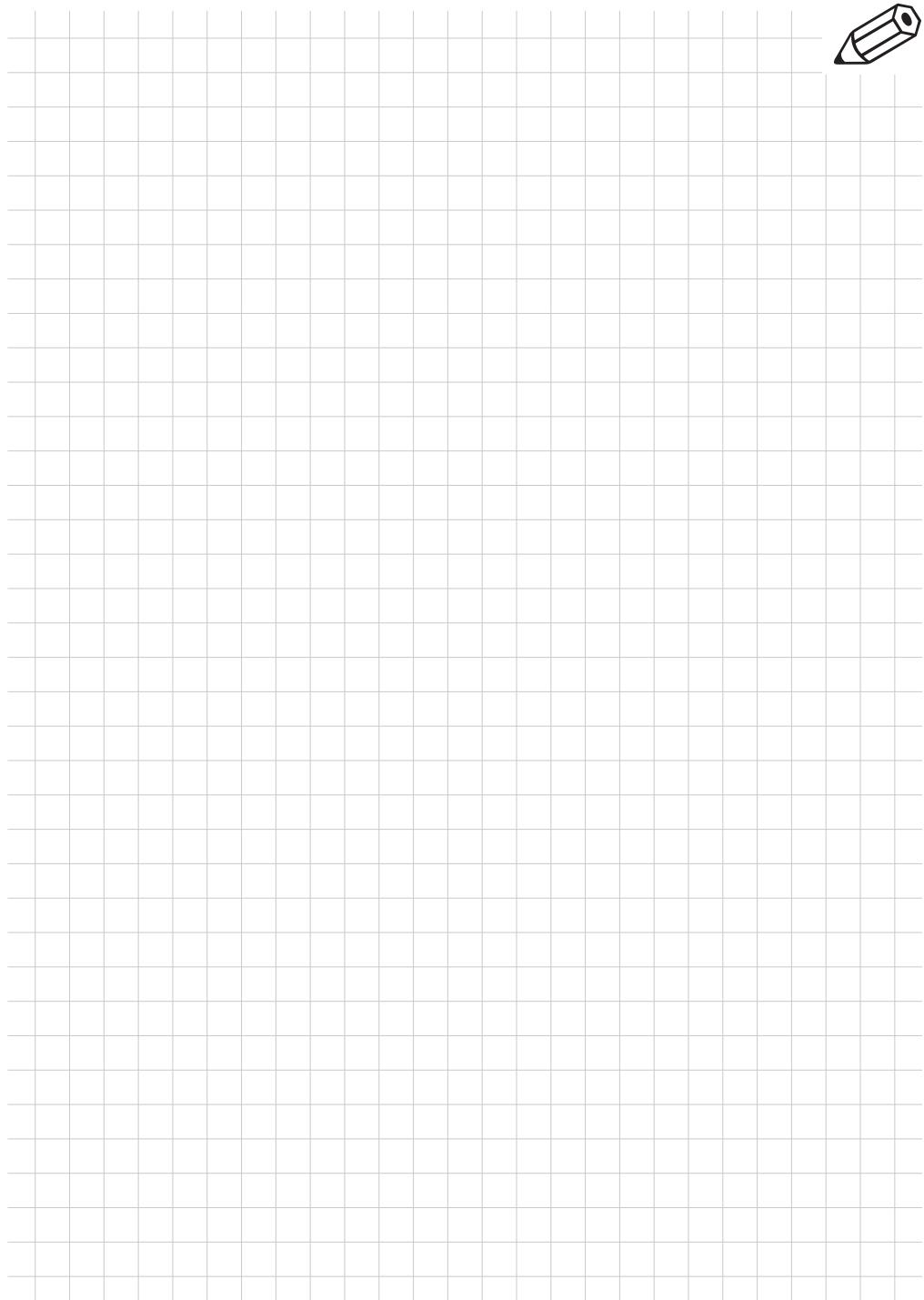


Гаранция

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, собственоръчни ремонти или недостатъчно обслужване и поддръжка.







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



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



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



Czy masz pytania dot. działania tego urządzenia?

Szybką i fachową pomoc otrzymasz dzwoniąc na naszą bezpłatną infolinię:

📞 800 300 062

www.kaufland.pl



Aveți întrebări cu privire la utilizarea aparatului?

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

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

MD: 📞 0800 1 0800 (număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonia din Moldova)

www.kaufland.ro



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



Имате ли въпроси относно използването на уреда?

Бърза и компетентна помощ можете да получите по нашата безплатна сервисна 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** Акуалното ръководство за употреба можете да намерите също на: www.kaufland.bg

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

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

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

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

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



DF-H0201

788 / 1369084 / 3829870