

FRITÉZA FT 1012



FT 1012 - NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ (CZ)
FT 1012 - NÁVOD K OBSLUHU A ÚDRŽBE (SK)
FT 1012 - INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI (PL)
FT 1012 - HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSOK (HU)
FT 1012 - MANUAL DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE (RO)

DŮLEŽITÉ INFORMACE

- Zkontrolujte, zda napětí na štítku přístroje odpovídá napětí ve Vaší elektrické síti. K připojení do sítě je nutná zásuvka 230V/16A, normalizovaná dle ČSN EN.
- Přístroj je určen pro tepelnou přípravu potravin **pouze v domácnosti**.
- Přístroj umístěte na rovný, pevný a suchý podklad tam, kde nehrozí jeho převrnutí.
- Při provozu nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru. Obzvláště dávejte pozor v přítomnosti dětí!
- Nikdy nemanipulujte se zapnutým přístrojem!
- Přístroj nikdy nezapojte přes časový spínač nebo jakýkoliv jiný dálkový ovládací systém.
- Přívodní kabel nesmí být veden přes ostrou hranu a nesmí se dotýkat horkých předmětů.
- Neprovozujte přístroj s viditelně poškozeným kabelem.
- Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem.
- Závady na elektrické části přístroje neopravujte sami. Opravu vždy svěťte odbornému servisu.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě a uskladněte jej na suchém a bezprašném místě.
- Před výměnou příslušenství musí být přístroj vždy vypnutý.

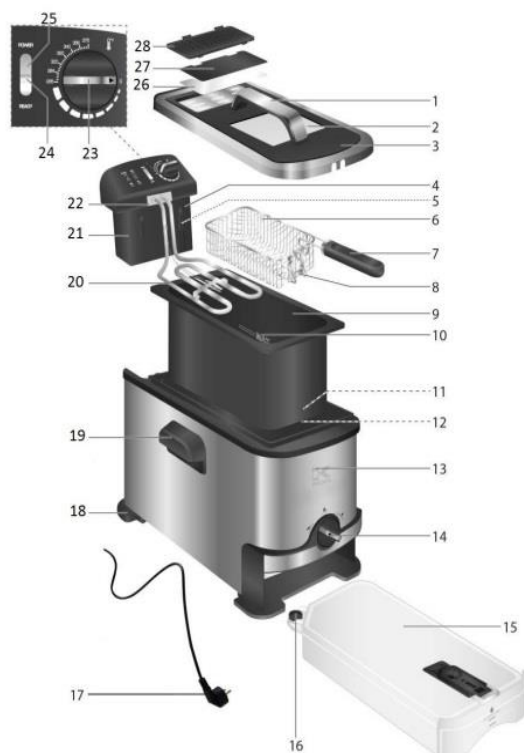
TECHNICKÁ DATA

Jmenovité napětí: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Příkon 2000W

Teplota nastavitelná až do 265 ° C

Kapacita: 3 litrů



1. Držák krytu
2. Okno (náhled)
3. Kryt
4. Tlačítko RESET
5. Bezpečnostní spínač
6. Koš na smažení
7. Držák koše
8. Háček na koš
9. Miska na olej
10. Označení hladiny oleje
11. Kryt olejového filtru
12. Vypouštěcí ventil oleje
13. Základna
14. Ovládací knoflík pro filtraci
15. Olejová nádrž
16. Kryt olejové nádrže
17. Napájecí kabel
18. Protiskluzové nohy
19. Boční rukojeť
20. Ponorné topné těleso
21. Ovládací panel
22. Gumové těsnicí deska
23. Ovládač teploty
24. Indikátor připravenosti (zelený)
25. Indikátor zapnutí (modrý)
26. Bílý tukový filtr
27. Uhlíkový filtr
28. Kryt filtru



PŘED POUŽITÍM

- Rozbalte přístroj a jeho příslušenství, poté toto příslušenství umyjte a otřete.
- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Zkontrolujte obsah balení, abyste se ujistili, že obsahuje všechny prvky a jsou nepoškozené. Nepoužívejte zařízení, pokud je nekompletní nebo vypadá poškozené.

MONTÁŽ

Podívejte se na obrázky:

- Umístěte přístroj na čistý, plochý a tepelně odolný povrch.
- Před použitím zařízení se ujistěte, že:

Držák koše (7) je zajištěn v koši (6).

Pro zajištění držáku koše (7) na místě zmáčkněte tyče a vložte je mezi sloty.

Konce tyčí zasuněte do držáku koše (6) a rukojeť (7) zatlačte dozadu (obrázky a a b). Nekombinujte žádným jiným způsobem (ilustrace c).

Olejová vana (9) je zajištěna ve správné poloze s krytem olejového filtru (11) a olejový ventil (12) na stejné straně jako knoflík olejového filtru (14) (Obr. D). Zkontrolujte, zda je kryt olejového filtru (11) v olejové vaně (9).

Ovládací panel (21) se nachází na připojovací desce na zadní straně skříně (13). Dbejte na to, aby drážky na spojovací desce byly ve vodící kolejnici panelu ovládání (ilustrace e).

POZOR: Vaše zařízení je vybaveno bezpečnostním spínačem (5) na ovládacím panelu (21). Pokud není ovládací panel (21) správně umístěn, zařízení nebude fungovat.

- Nesprávná montáž může vést k nestabilitě přístroje a může se stát příčinou zranění.
- Gumová těsnicí deska (22) zabraňuje úniku horké páry ze spodní strany pokrytí. Nesnažte se ji odstranit.

POUŽITÍ

- Toto zařízení lze použít ke smažení pokrmů, jako jsou hranolky, kuře nebo ryby (viz: Doporučené doby vaření a teploty).

- Umístěte přístroj na čistý, plochý a tepelně odolný povrch. Při použití zařízení na dřevěné povrchy použijte žáruvzdorný materiál rohože na ochranu dřeva před poškozením.

Zajistěte minimální vzdálenost od zařízení nejméně 15 cm od ostatních předmětů, skříní a stěn.

- Zkontrolujte, zda je nádoba na olej (15) instalována, prázdná a uvnitř stroje, knoflík ovládání filtrace oleje (14) je v poloze LOCK a kryt olejového filtru (11) je uvnitř olejové vany (9).

Poté vlijte do olejové vany (9) vhodný olej na vaření (obr. F).

- Nalejte trochu oleje na vnitřní stranu okénka (2), abyste zabránili kondenzaci.

- Kryt (3) nasadte na přístroj (13).

- Zkontrolujte, zda je knoflík regulace teploty (23) v poloze 0.

- Otočte regulátorem teploty (14) na požadovanou teplotu (viz Doporučené doby vaření a teploty) (Obr. J). Indikátor POWER (25) se rozsvítí, což znamená, že se přístroj zahřívá.

Po dosažení nastavené teploty se rozsvítí indikátor READY (24).

Nebezpečí popálení!

- Nikdy nepoužívejte olejovou vanu (9), když se ohřívá nebo je horká. Vždy nechte přístroj zcela vychladnout. Nemíchejte nový a starý olej.

POZOR: Minimální kapacita (MIN) je 1,9 litru, maximální kapacita (MAX) je 3 litry oleje.

Ujistěte se, že hladina oleje zůstává mezi značkami MIN a MAX (10).

- Nikdy nedovolte, aby se napájecí kabel (17) dostal do kontaktu s krytem (3) nebo skříní zařízení (13) během jejího používání (obrázek H).

- Při odebrání potravin nebo demontáži příslušenství věnujte zvláštní pozornost.

Nikdy se nedotýkejte víka (3) ani krytu přístroje (13), když je zařízení připojeno a zapnuto nebo bezprostředně po jeho použití.

Přibližný čas potřebný k dosažení nastavené teploty:

Nastavená teplota (° C)	Čas (minuty)
130	Asi 7
150	Kolem 8
170	Kolem 10
190	Kolem 13

• Po zahřátí oleje sejměte víko (3). Koš (6) položte na čistý, plochý a tepelně odolný povrch. Naplňte koš (6) jídlem (obrázek k). Koš (6) nepřetěžujte (obr. K).

POZOR!

Nesmažte potraviny bez koše (6) (obrázek 1). Koš (6) nenaplňujte více než polovinou. Z důvodu příliš mnoho potravin nadměrné pění a následně překročení maximální hladiny během provozu. Potraviny umístěné v přístroji musí být suché. V případě smažení zmrazené potraviny, jako jsou hranolky nebo kuřecí křídélka, musí být odstraněny Částice ledu ze zmrazených potravin před smažením zabrání přetečení olej.

- Koš (6) opatrně spusťte do olejové vany (9) (ilustrace n).
- Olejovou vanu (9) zakryjte víkem (3) (obrázek o). Zajistěte, aby zapuštěné části krytu (3) správně zapadly do držáku koše (7) a silikonové těsnicí desky (22).

POZOR: Při smažení čerstvě nakrájených brambor a potravin s vysokým obsahem vlhkosti pomalu spusťte koš do oleje. Pokud se olej převaří nebo nadměrně pění, koš několik sekund zvedněte a znovu spusťte. Tyto kroky opakujte, dokud není koš ponořen bez nadměrného pění. Nepokládejte víko (3) na spotřebič při smažení čerstvě řezané brambory nebo jiné výrobky s vysokým obsahem vlhkosti.

- Po uplynutí doby smažení odstraňte víko (3).
- Pomocí rukojeti (7) zvedněte koš (6) a zavěste ho na hák (8) na okraji olejové nádrže. (9) (obr. P).
- Přebytečný olej nechte několik sekund odtékat z koše (6), aby se odstranil přebytečný olej.
- Pomocí rukojeti (7) opatrně zvedněte koš (6) a vložte jídlo do teplovzdušné misky, která byla obložena papírovou utěrkou, aby se zachytil zbývající olej.
- Koš (6) položte na čistý, plochý a tepelně odolný povrch. • Po ukončení vaření otočte knoflíkem pro regulaci teploty (23) do polohy 0 a vytáhněte zástrčku (17) ze zásuvky ve zdi.

Tabulka pečení a grilování

Níže uvedené seznamy časů je třeba považovat za orientační, protože v závislosti na okolnostech se mohou měnit.

Mražené hranolky	190°C	8-12 min
Čerstvé hranolky	190°C	8-10 min
Kousky masa	190°C	10-14 min
Kuřecí křídélka	190°C	10-14 min
Obalované ryby	170°C	3-5 min
Mořské plody	170°C	3-5 min

FILTROVÁNÍ OLEJE

Po každém použití olej přefiltrujte. Filtrovaný olej skladujte správně (viz Skladování oleje).

- Po vypnutí spotřebiče vyčkejte nejméně 3 hodiny, než olej vychladne, v závislosti na nastavení zvoleném během používání. Čím teplejší je olej, tím více času potřebuje k dosažení nízké teploty.
- Filtrování oleje po každém použití pomůže prodloužit životnost oleje na smažení, ale měl by být zlikvidován, pokud se kvalita oleje po opakovaném použití zhorší. Odhadujeme, že olej by se měl běžně měnit po každých 10 použitích).
- Zkontrolujte, zda je olejová nádrž (15) smontovaná, prázdná a uvnitř spotřebiče.
- Když se olej ochladí na pokojovou teplotu, otočte ovládací knoflík pro filtraci oleje (14) do polohy FILTER OIL (obr. R). Olej bude kapat do olejové nádrže (15). Kryt olejového filtru (11) zastaví zbytky potravin, nečistoty v olejové nádrži (15).
- Když byl veškerý olej filtrován: Otočte knoflíkem olejového filtru (14) do polohy LOCK, pokud nádoba zůstane uvnitř stroje. Otočte knoflíkem olejového filtru (14) do polohy UNLOCK, pokud se má nádoba vyjmout ze spotřebiče.

VYPRÁZDŇOVÁNÍ OLEJOVÉ NÁDRŽE

Filtrovaný olej lze skladovat ve vhodné nádobě (viz Skladování oleje).

- Vyšroubujte zátku (16) na olejové nádrži (15) (obrázek s).
- Pomalu naplňte obsah olejové nádrže (15) do vhodné nádoby nebo olejové vany (9).

POZOR: Před vypuštěním oleje do olejové vany (9) zkontrolujte, zda je ovládací knoflík olejového filtru (14) v poloze UNLOCK. Nádržku na olej (15) nakloňte postupně (vertikálně), aby se zabránilo úniku ze strany nádoby. Olej může být skladován v olejové vaně (9), uvnitř fritězy nebo na jiném chladném, suchém místě (viz Skladování oleje).

- Matici (16) našroubujte zpět do olejové nádrže (15).
- Zásobník oleje (15) zasuněte zpět do zařízení a otočte knoflíkem pro filtraci oleje (14) do polohy LOCK, abyste zajistili olejovou nádržku (15) na místě (obrázek t).

UCHOVÁVÁNÍ OLEJE

• Použitý zchlazený olej neskladujte v chladničce. Zvolte vhodné místo, které není vystaveno slunečnímu záření. Po otevření lahve lze olej v zásadě skladovat po dobu 3 měsíců. Dodržujte také pokyny výrobce pro skladování oleje.

ČIŠTĚNÍ

- Vyjměte držák koše (7) z koše (6).
- Vyjměte ovládací panel (21) z olejové vany (9). Opatrně vyčistěte ovládací panel (21) a ponorný ohříváč (20) vlhkým hadříkem.
- Kryt olejového filtru (11) vytáhněte z olejové vany (9) a vyjměte misku (9) z pouzdra (13).
- Otevřete kryt olejového filtru (28) a odstraňte černobílé filtry (26, 27) (obrázek u).
- Kryt přístroje (13) vyčistěte vlhkým hadříkem.
- Víko (3), koš (6), držák koše (7), pánev (9) a víko olejového filtru (11) umyjte horkou mýdlovou vodou nebo myčkou. Opatrně opláchněte a osušte.
- Po vyčištění a před použitím přístroje důkladně osušte všechny části.
- Pokud je třeba vyčistit olejovou nádrž (15), před čištěním se ujistěte, že je prázdná (viz Vyprázdnění olejové nádrže). Omyjte ho horkou mýdlovou vodou nebo myčkou. Opatrně opláchněte a osušte.
- Filtry (26, 27) čistěte každé 3 měsíce nebo po každých 12 použitích horkou mýdlovou vodou. Nečistěte v myčce.
- Před použitím všechny části a povrchy důkladně osušte. Před připojením zařízení do zásuvky ve zdi se ujistěte, že všechny části a povrchy jsou zcela suché. I malé množství vody může způsobit vážné postříkání horkým olejem.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

1. Dodavatel na výrobek poskytuje záruku v délce 24 měsíců ode dne prodeje konečnému spotřebiteli.
2. Záruka se vztahuje pouze na vady vzniklé prokazatelně následkem vadného materiálu, chybné konstrukce nebo špatného provedení při výrobě.
3. Záruka se nevztahuje na vady způsobené kupujícím:
 - při dopravě
 - mechanickým poškozením (např. upadnutím spotřebiče)
 - nevhodnou a neodbornou instalací a obsluhou v rozporu s návodem k obsluze
 - nevhodným použitím v rozporu s návodem k obsluze
 - připojením spotřebiče k síti s jiným napětím a kmitočtem než je na spotřebiči uvedeno nebo k vadné elektrické instalaci
 - zásahem do spotřebiče v průběhu záruční doby
 - nedostatečným a chybným ošetřováním
4. Záruka zcela zaniká:
 - při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
 - při provádění oprav a úprav spotřebiče osobou jinou než autorizovaným servisem
5. Pro uplatnění záruky je nutné předložit řádně vyplněný záruční list s vyznačeným datem prodeje, opatřený razítkem prodejny a podpisem prodejce doplněný popisem vady.

!!! DŮLEŽITÉ !!!

Některé Vámi zjištěné vady mohou být vadami zákaznickými a proto ještě než výrobek odešlete nebo odnesete na reklamaci, kontaktujte obchodníka, u něhož jste výrobek zakoupili nebo telefonní linku pro zákazníky +420 545 213 738, 740.

Záruční opravy zajišťuje firma:

EXIHAND, spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO

tel./fax : +420 545 213 738, 740

e-mail: reklamace@exihand.cz

EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDACE

Obalový materiál (obal výrobku) i jeho jednotlivé části jsou označeny symboly materiálů, z kterých jsou tyto části obalu vyrobeny.

Obalový materiál je možné podle těchto symbolů třídit a poté odevzdat ve sběrných střediscích k opětovnému využití (recyklaci).

Nevyhazujte jej do běžného odpadu!!!

Troubu po ukončení její životnosti předejte k likvidaci do recyklačních středisek k tomu určených.

Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučujeme po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí. Přístroj tak bude nepoužitelný.

Informujte se laskavě u prodejce o recyklačním středisku, na které je možné se obrátit.

Distributor:

EXIHAND spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO

tel/fax:: +420 545 213 738,740

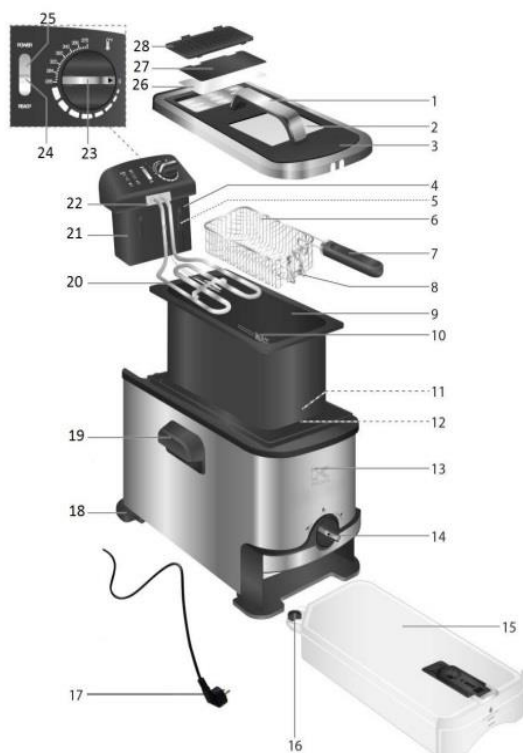
e-mail : info@exihand.cz

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

- Skontrolujte, či napätie na typovom štítku kávovara zodpovedá napätiu vo vašej sieti. Na pripojenie k sieti sa vyžaduje zásuvka 230V/16A, štandardizovaná podľa ČSN EN.
- Prístroj je určený na tepelnú prípravu potravín **len v domácnosti**.
- Prístroj umiestnite na plochý, pevný a suchý podklad, kde nie je riziko prevrhnutia.
- Nikdy nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru. Zvlášť dávajte pozor na prítomnosť detí!
- Nikdy nemanipulujte so zapnutým prístrojom.
- Prístroj nikdy nezapájate cez časový spínač alebo akýkoľvek iný diaľkový riadiaci systém.
- Napájací kábel nesmie viesť cez ostrý okraj a nesmie sa dotýkať horúcich predmetov.
- Neprevádzkujte kávovar s viditeľne poškodeným napájacím káblom.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom.
- Neopravujte zistené defekty v elektrických častiach spotrebiča sami. Túto opravu zverte špecializovanej službe.
- Výrobca nie je zodpovedný za škodu spôsobenú nesprávnym používaním.
- Ak prístroj nepoužívate, odpojte ho od elektrickej siete a uskladnite ho na suchom a bezprašnom mieste.
- Pred výmenou príslušenstva je nutné, aby bol prístroj vždy vypnutý.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie: 220-240V ~ 50 / 60Hz
Príkon: 2000W
Teplota nastaviteľná až do 265 ° C
Objem: max 3 litre



1. Držiak kryta
2. Okno (náhľad)
3. Veko kryta
4. Tlačidlo RESET
5. Bezpečnostný spínač
6. Kôš na smaženie
7. Držiak koša
8. Háčik na kôš
9. Olejová vaňa
10. Označenie hladiny oleja
11. Kryt olejového filtra
12. Vypúšťací ventil oleja
13. Skriňa prístroja
14. Ovládacie tlačidlo pre filtráciu
15. Olejová nádrž
16. Kryt olejovej nádrže
17. Napájací kábel
18. Protišmykové nohy
19. Bočná rukoväť
20. Ponorné nahrievacie teleso
21. Panel ovládania
22. Gumová tesniaca doska
23. Regulátor teploty
24. Indikátor pripravenosti (zelený)
25. Indikátor zapnutia (modrý)
26. Biely tukový filter
27. Uhlíkový filter
28. Kryt filtra



PRED POUŽITÍM

- Rozbalte prístroj a jeho príslušenstvo, potom toto príslušenstvo umyte a utrite.
- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Skontrolujte obsah balenia a uistite sa, či obsahuje všetky prvky a sú nepoškodené. Nepoužívajte prístroj, ak je neúplný alebo vyzerá poškodený.

MONTÁŽ

Pozrite obrázky:

- Umiestnite prístroj na čistý, plochý a tepelne odolný povrch.
- Pred použitím prístroja sa uistite, či:

Držiak koša (7) je zaistený v koši (6).

Na zabezpečenie držiaka koša (7) na mieste stlačte tyče a vložte ich medzi sloty.

Konce tyčí zasunte do držiaka koša (6) a rukoväť (7) zatlačte dozadu (obrázky a a b). Nekombinujte žiadnym iným spôsobom (obrázok c).

Nádoba na olej (9) je zabezpečená v správnej polohe s krytom olejového filtra (11) a olejový ventil (12) na tej istej strane ako gombík olejového filtra (14) (obr. d). Skontrolujte, či je kryt olejového filtra (11) v olejovej vani (9).

Ovládací panel (21) sa nachádza na pripájacej doske na zadnej strane skrine (13). Dbajte, aby drážky na spojovacej doske boli vo vodiacej koľajnici ovládacieho panelu (obrázok e).

POZOR: Vaše zariadenie je vybavené bezpečnostným spínačom (5) na ovládacom paneli (21). Ak nie je ovládací panel (21) správne umiestnený, zariadenie nebude fungovať.

- Nesprávna montáž môže viesť k nestabilite prístroja a môže sa stať príčinou zranenia.
- Gumová tesniaca doska (22) zabraňuje úniku horúcej pary zo spodnej strany. Nepokúšajte sa ju odstrániť.

POUŽITIE

- Toto zariadenie sa môže použiť na vyprážanie jedál, ako sú hranolčeky, kurčatá alebo ryby (pozri: Odporúčané časy varenia a teploty).

- Umiestnite prístroj na čistý, plochý a tepelne odolný povrch. Ak sa používa zariadenie na drevené povrchy, použite žiaruvzdorný materiál na ochranu dreva pred poškodením.

Zabezpečiť minimálnu vzdialenosť od zariadenia najmenej 15 cm od ostatných predmetov, skriniek a stien.

- Skontrolujte nádobu na olej (15) či je nainštalovaná, prázdna a vnútri stroja. Gombík ovládania filtrácie oleja (14) je v polohe LOCK a kryt olejového filtra (11) je vnútri olejovej vane (9).

Potom nalejte do olejovej vany (9) vhodný olej na varenie (obr. f).

- Trochu oleja naliať na vnútornú stranu okienka (2) na zabránenie kondenzácie.

- Veko (3) nastrčte na skrinku prístroja (13).

- Skontrolujte, či je gombík na reguláciu teploty (23) v polohe 0.

- Otočte regulátorom teploty (23) na požadovanú teplotu (pozri Odporúčané časy varenia a teploty) (Obr. j). Indikátor POWER (25) sa rozsvieti, čo znamená, že sa prístroj zahrieva.

Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rozsvieti indikátor READY (24).

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy nepoužívajte olejovú vanu (9), keď sa zahrieva alebo je horúca. Vždy nechajte prístroj úplne vychladnúť. Nemiešajte nový a starý olej.

POZOR: Minimálna kapacita (MIN) je 1,9 litra, maximálna kapacita (MAX) je 3 litry oleja.

Uistite sa, či hladina oleja zostáva medzi značkami MIN a MAX (10).

- Nikdy nedovoľte, aby sa napájací kábel (17) sa dostal do kontaktu s vekom (3) alebo skriňou prístroja (13) behom používania (obrázok h).

- Venujte osobitnú pozornosť pri odoberaní potravín alebo demontážou príslušenstva.

Nikdy sa nedotýkajte veka (3) ani skrinky prístroja (13), keď je zariadenie pripojené a zapnuté alebo bezprostredne po jeho použití.

Približný čas potrebný na dosiahnutie nastavenej teploty:

Nastavená teplota (° C)	Čas (minúty)
130	Asi 7
150	Okolo 8
170	Okolo 10
190	Okolo 13

- Po zahriatí oleja zložte veko (3). Kôš (6) položte na čistý, plochý a tepelne odolný povrch. Naplňte kôš (6) jedlom (obrázok k). Kôš (6) nepreťažujte (obr. k).

POZOR!

Nesmažte potraviny bez koša (6) (obrázok 1). Kôš (6) naplňte maximálne do polovice kapacity. Nadmerné množstvo potravín môže následne prekročiť maximálnu hladinu oleja počas prevádzky. Potraviny umiestnené v prístroji musia byť suché. V prípade smaženia mrazenej potraviny, ako sú hranolčeky alebo kuracie krídla, najskôr odstráňte kúsky ľadu.

- Kôš (6) opatrne vložte do olejovej vane (9) (obrázok n).
- Olejovú vanu (9) zakryte vekom (3) (obrázok o). Zaisťte, aby zapustené časti veka (3) správne zapadli do držiaka koša (7) a gumovej tesniacej dosky (22).

POZOR: Pri smažení čerstvo nakrájaných zemiakov a potravín s vysokým obsahom vlhkosti pomaly spustíte kôš do oleja. Ak sa olej prevarí alebo nadmerne pení, koš na niekoľko sekúnd zdvihnite a znova spustíte. Tieto kroky opakujte, kým nie je kôš ponorený bez nadmerného penenia. Nedávajte veko (3) na spotrebič pri smažení čerstvo rezaných zemiakov a potravín s vysokým obsahom vlhkosti.

- Po ubehnutí času smaženia odstráňte veko (3).
- Pomocou rukoväte (7) zdvihnite kôš (6) a zavesíte ho na hák (8) na okraji olejovej vane (9) (obr. p).
- Prebytočný olej nechajte niekoľko sekúnd vytekať z koša (6).
- Pomocou rukoväte (7) opatrne zdvihnite kôš (6) a vložte jedlo do teplovzdornej misky, ktorá je pokrytá papierovou utierkou na zachytenie zostávajúceho oleja.
- Kôš (6) položte na čistý, plochý a tepelne odolný povrch.
- Po ukončení varenia otočte gombíkom na reguláciu teploty (23) do polohy „0“ a vytiahnite zástrčku (17) zo zásuvky vo stene.

Odporúčané časy varenia a teploty

Nasledujúce zoznamy časových úsekov považujte za orientačné, pretože v závislosti od okolností sa môžu meniť.

Mrazené hranolčeky	190°C	8-12 min
Čerstvé hranolčeky	190°C	8-10 min
Kusky mäsa	190°C	10-14 min
Kuracie krídla	190°C	10-14 min
Obalené ryby	170°C	3-5 min
Morské plody	170°C	3-5 min

FILTROVANIE OLEJA

Po každom použití prefiltrujte olej. Prefiltrovaný olej správne skladujte (viz Skladovanie oleja).

- Po vypnutí spotrebiča počkajte najmenej 3 hodiny, kým sa olej ochladí, v závislosti od nastavenia počas používania. Čím teplejší je olej, tým viac času potrebuje na dosiahnutie nízkej teploty.
- Filtrácia oleja po každom použití pomôže predĺžiť životnosť oleja na vyprážanie. Avšak mal by sa zlikvidovať keď sa kvalita oleja po opakovanom použití zhorší. Odhadujeme, že olej by sa mal obvykle meniť po každých 10 použitíach.
- Skontrolujte, či je olejová nádrž (15) zmontovaná, prázdna a vnútri spotrebiča.
- Keď sa olej ochladí na izbovú teplotu, otočte ovládacie tlačidlo na filtráciu oleja (14) do polohy FILTER OIL (obr. r). Olej bude kvapkať do olejovej nádrže (15). Kryt olejového filtra (11) zastaví zvyšky potravín a nečistoty v olejovej nádrži (15).
- Po prefiltrovaní všetkého oleja: Otočte gombíkom olejového filtra (14) do polohy LOCK, Ak nádoba zostane vo vnútri stroja. Otočte gombíkom olejového filtra (14) do polohy UNLOCK, ak sa má nádoba vybrať zo spotrebiča.

VYPRÁZDNENIE OLEJOVEJ NÁDRŽE

Filtrovaný olej sa môže skladovať vo vhodnej nádobe (pozri Uchovávanie oleja).

- Vyskrutkujte zátku (16) na olejovej nádrži (15) (obrázok s).
- Pomaly naplňte obsah olejovej nádrže (15) do vhodnej nádoby alebo olejovej vane (9).

POZOR: Pred vypustením oleja do olejovej vany (9) skontrolujte, či je ovládací gombík olejového filtra (14) v polohe UNLOCK. Olejovú nádrž (15) nahnúte postupne (vertikálne), aby sa zabránilo úniku zo strany nádoby. Olej sa môže skladovať v olejovej vani (9), vnútri fritézy alebo na inom chladnom, suchom mieste (pozri Skladovanie oleja).

- Maticu (16) naskrutkujte späť do olejovej nádrže (15).
- Zásobník oleja (15) vložte späť do zariadenia a otočte gombíkom na filtráciu oleja (14) do polohy LOCK, na zabezpečenie olejovej nádržky (15) na miesto (obrázok t).

UCHOVÁVANIE OLEJA

• Použitý schladený olej neuchovávajte v chladničke. Vyberte vhodné miesto, ktoré nie je vystavené slnečnému žiareniu. Po otvorení fľaše sa olej môže v zásade skladovať počas 3 mesiacov. Dodržiavajte aj pokyny výrobcu pre skladovanie oleja.

ČISTENIE

- Vyberte držiak koša (7) z koša (6).
- Vysunte ovládací panel (21) z olejovej vany (9). Opatrne vyčistite ovládací panel (21) a ponorné ohrievacie teleso (20) vlhkou handričkou.
- Kryt olejového filtra (11) vytiahnite z olejovej vany (9) a vyberte miskú zo skrine prístroja (13).
- Otvorte kryt olejového filtra (28) a odstráňte čiernobiele filtre (26, 27) (obrázok u).
- Skriň prístroja (13) očistite vlhkou handričkou..
- Veko (3), kôš (6), držiak koša (7), olejovú vaňu (9) a kryt olejového filtra (11) umyte horúcou mydlovou vodou alebo v umývačke riadu. Opatrne opláchnite a osušte.
- Po vyčistení a pred použitím prístroja dôkladne osušte všetky časti.
- Ak je potrebné očistiť olejovú nádrž (15), pred čistením sa presvedčte, či je prázdna (pozri Vyprázdňovanie olejovej nádrže). Umyte ho teplou mydlovou vodou alebo v umývačke riadu. Opatrne opláchnite a osušte.
- Filtre (26, 27) čistite každé 3 mesiace alebo po 12 použitíach horúcou mydlovou vodou. Nečistite v umývačke riadu.
- Pred použitím dôkladne osušte všetky časti a povrchy. Pred pripojením zariadenia k zásuvke sa uistite, či sú všetky časti a povrchy úplne suché. I malé množstvo vody môže spôsobiť vážne postriekanie horúcim olejom.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

1. Dodávateľ poskytne záruku na tovar 24 mesiacov od dátumu predaja konečnému spotrebiteľovi.
2. Záruka sa vzťahuje len na vady vyplývajúce z chybného materiálu, chybnej konštrukcie alebo zlého dizajnu vo výrobe.
3. Záruka sa nevzťahuje na vady spôsobené kupujúcim:
 - počas prepravy
 - mechanickým poškodením (napr. pádom spotrebiča)
 - nevhodnou a neodbornou inštaláciou a prevádzkou v rozpore s návodom na obsluhu
 - nesprávnym použitím v rozpore s návodom na obsluhu
 - pripojením spotrebiča k elektrickej sieti s rôznym napätím a frekvenciou, než je uvedené na spotrebiči alebo k chybnej elektrickej inštalácii
 - zásahom do spotrebiča počas záručnej doby
 - nedostatočnou a nesprávnou starostlivosťou
4. Záruka úplne zaniká:
 - pri používaní spotrebiča inak ako v domácnosti
 - pri vykonávaní opráv a úprav spotrebiča osobou, ktorá nie je autorizovaným servisom
5. Aby bolo možné uplatniť záruku, je potrebné predložiť riadne vyplnený záručný list s vyznačeným dátumom predaja, opatrený pečiatkou predajne a podpisom predávajúceho spolu s popisom vady.

!!! DÔLEŽITÉ !!!

Niektoré vady, ktoré ste zistili, môžu byť chybami zákazníka, a preto pred tým, ako odošlete alebo odnesiete produkt na reklamáciu, sa najprv obráťte na obchodníka, u ktorého ste zakúpili produkt alebo zákaznícku telefónnu linku +420 545 213 738, 740.

Záručné opravy poskytuje spoločnosť:

EXIHAND, spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO, CZ

tel./fax : +420 545 213 738, 740

e-mail: reklamace@exihand.cz

EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDÁCIA

Obalový materiál (balenie výrobku) a ich časti sú označené symbolmi materiálov, z ktorých sú tieto časti obalu vyrobené. Obalový materiál sa potom môže triediť podľa týchto symbolov v zberných centrách na opakované použitie (recykláciu).

Nelikvidujte ho v normálnom odpade!!!

Po skončení životnosti zariadenia odovzdajte spotrebič na likvidáciu do recyklačného strediska.

Ak má byť spotrebič trvale vyradený, odporúča sa po odpojení od napájacieho zdroja zo siete odrezať prírodnú šnúru.

Zariadenie tak bude nepoužiteľné.

Informujte sa prosím u Vašej obecnej správy o recyklačnom stredisku, ktoré je možné kontaktovať.

Distribútor:

EXIHAND, spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO, CZ

tel/fax: +420 545 213 738, 740

e-mail : info@exihand.cz

www.exihand.cz

WAŻNE INFORMACJE

- Prosimy sprawdzić, czy napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w Państwa sieci. Do podłączenia do sieci konieczna jest gniazdko 230V/16A zgodne z normą EN.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowania ciepłych dań **jedynie w gospodarstwach domowych**.
- Urządzenie umieścić na równej, stabilnej i suchej powierzchni, tam gdzie nie grozi jego przewrócenie.
- Nigdy nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Należy zachować szczególną uwagę w obecności dzieci!
- Nigdy nie wolno przemieszczać włączonego urządzenia!
- Urządzenia nigdy nie wolno włączać przez włącznik czasowy lub inny zdalny system sterowania.
- Przewód zasilający nie może być prowadzony przez ostre krawędzie i nie powinien dotykać rozgrzanych powierzchni.
- Nie wolno użytkować urządzenia z uszkodzonym, w widoczny sposób, przewodem zasilającym.
- Należy używać jedynie akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Nie wolno samodzielnie naprawiać elektrycznych części urządzenia. Naprawę należy powierzyć specjalistycznemu serwisowi.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane przez nieprawidłowe użytkowanie.
- Jeśli urządzenie jest nieużywane, należy odłączyć je od sieci i przechowywać w suchym i niezakurzonym miejscu.
- Przed wymianą akcesoriów urządzenie należy zawsze wyłączyć.

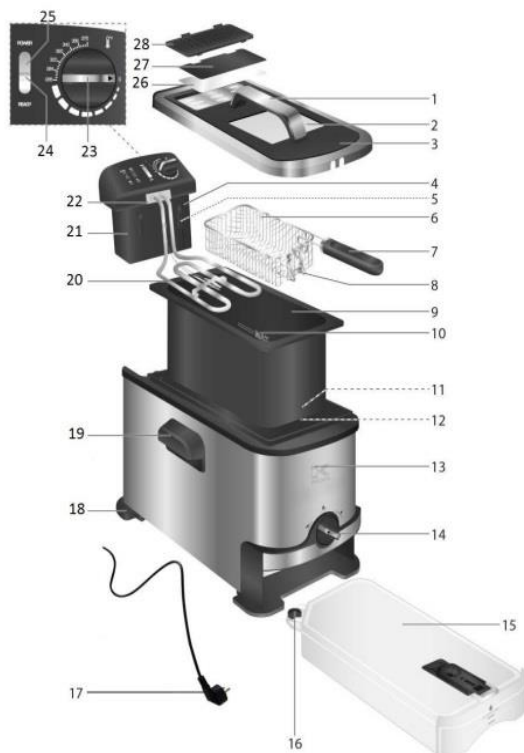
DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Pobór mocy 2000W:

Temperatura regulowana do 265°C

Wydajność: 3 litry



1. Uchwyt osłony
2. Okno (wgląd)
3. Pokrywa
4. Przycisk RESET
5. Wyłącznik bezpieczeństwa
6. Kosz do smażenia
7. Uchwyt kosza
8. Haczyk na kosz
9. Miska na olej
10. Oznaczenie poziomu oleju
11. Osłona filtra oleju
12. Zawór do spuszczenia oleju
13. Podstawa
14. Przełącznik do filtracji
15. Zbiornik oleju
16. Pokrywa zbiornika oleju
17. Przewód zasilający
18. Przeciwpślizgowe nóżki
19. Uchwyt boczny
20. Zanurzana grzałka
21. Panel sterowania
22. Gumowa uszczelka
23. Regulator temperatury
24. Wskaźnik gotowości (zielony)
25. Wskaźnik włączenia (niebieski)
26. Biały filtr tłuszczowy
27. Filtr węglowy
28. Osłona filtra



PRZED UŻYCIEM

- Rozpakować urządzenie i jego akcesoria, następnie te akcesoria umyć i wytrzeć.
- Usunąć wszystkie części opakowania.
- Skontrolować zawartość opakowania i upewnić się, że zawiera wszystkie części i nie są one uszkodzone. Nie używać urządzenia, jeśli jest niekompletne lub wygląda na uszkodzone.

MONTAŻ

Proszę spojrzeć na rysunki:

- Postawić urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że:

Uchwyt kosza (7) jest zamocowany w koszu (6).

W celu zamocowania uchwyty kosza (7) na miejscu zacisnąć pręty i włożyć je między prowadnice.

Końce prętów wsunąć w uchwyty kosza (6), a rączkę (7) przesunąć do tyłu (rysunki a i b). Nie łączyć w żaden inny sposób (rysunek c).

Miska na olej (9) jest zabezpieczona w prawidłowej pozycji wraz z osłoną filtra oleju (11), a zawór oleju (12) po tej samej stronie co przycisk filtra oleju (14) (rys. D). Należy sprawdzić, czy osłona filtra oleju (11) jest w misce olejowej (9).

Panel sterowania (21) znajduje się na podłączanej płycie w tylnej części podstawy (13). Należy dbać o to, aby uchwyty na płycie połączeniowej były prowadnicach panelu sterowania (rysunek e).

UWAGA: Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa (5) na panelu sterowania (21). Jeśli panel sterowania (21) nie został prawidłowo osadzony, urządzenie nie będzie działać.

- Nieprawidłowy montaż może spowodować, że całe urządzenie będzie niestabilne i może to być przyczyną urazu.
- Gumowa uszczelka (22) zapobiega wydostawaniu się gorącej pary z dolnej części pokrywy. Nie wolno jej usuwać.

SPOSÓB UŻYCIA

- Urządzenie to można wykorzystać do smażenia potraw, takich jak frytki, drób lub ryby (patrz Zalecane czasy przygotowania i temperatury).

- Postawić urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na temperaturę powierzchni. Używając urządzenia ustawionego na drewnianej powierzchni, należy zastosować podkładkę z ognioodpornego materiału, aby chronić drewno przed uszkodzeniem.

Należy zachować minimalną odległość – co najmniej 15 cm - urządzenia od pozostałych przedmiotów, szafek i ścian.

- Należy sprawdzić, czy wewnątrz urządzenia jest zainstalowany pusty zbiornik oleju (15), przełącznik filtracji (14) jest ustawiony w pozycji LOCK, a osłona filtra oleju (11) jest wewnątrz miski olejowej (9).

Następnie wlać do miski oleju (9) odpowiedni olej do smażenia (rys. F).

- Nalać trochę oleju na wewnętrzną stronę okienka (2), aby zapobiec kondensacji.

- Nasadzić pokrywę (3) na podstawę urządzenia (13).

- Sprawdzić, czy pokrętko regulacji temperatury (23) jest w pozycji 0.

- Ustawić regulatorem temperatury (14) wymaganą temperaturę (patrz zalecane czasy przygotowania i temperatury) (rys. J).

Wskaźnik POWER (25) się zaświeci, co oznacza, że urządzenie się rozgrzewa.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury zaświeci się kontrolka READY (24).

Uwaga ryzyko poparzenia!

- Nigdy nie wolno używać miski na olej (9), gdy się rozgrzewa lub jest gorąca. Zawsze należy odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie. Nie mieszać starego i nowego oleju.

UWAGA: Minimalna ilość oleju (MIN) to 1,9 litra, maksymalna pojemność (MAX) to 3 litry oleju.

Należy się upewnić, że poziom oleju jest między oznaczeniami MIN i MAX (10).

- Należy zwracać uwagę, aby nigdy przewód zasilający (17) nie dotykał pokrywy (3) lub podstawy urządzenia (13), gdy urządzenie jest użytkowane (rysunek H).

- Wyjmując potrawy lub demontując urządzenie, należy zachować szczególną ostrożność.

Nigdy nie wolno dotykać pokrywy (3) ani podstawy urządzenia (13), gdy urządzenie jest podłączone i włączone oraz bezpośrednio po jego użyciu.

Orientacyjne czasy potrzebne do osiągnięcia ustawionej temperatury:

Ustawiona temperatura (°C)	Czas (minuty)
130	około 7
150	około 8
170	około 10
190	około 13

- Po rozgrzaniu oleju zdjąć pokrywę (3). Kosz (6) położyć na czystej, płaskiej i odpornej na działanie temperatury powierzchni. Napełnić kosz (6) produktami (rysunek K). Kosza (6) nie wolno nadmiernie obciążać (rys. K).

UWAGA!

Nie smażyć potraw bez kosza (6) (rysunek 1). Kosza (6) nie można napełniać bardziej niż do połowy. Zbyt duże napełnienie kosza może spowodować nadmierne pienienie, a następnie przekroczenie maksymalnego poziomu oleju. Produkty umieszczane we frytkownicy powinny być suche. W przypadku smażenia zamrożonych potraw, takich jak frytki lub skrzydełka drobiowe, należy usunąć z nich części lodu, co zapobiegnie przelaniu się oleju.

- Kosz (6) należy ostrożnie wpuścić do miski olejowej (9) (rysunek N).
- Miskę olejową (9) zakryć pokrywą (3) (rysunek O). Należy zwrócić uwagę, aby otwory osłony (3) prawidłowo osiadły na uchwyście kosza (7) oraz silikonowej uszczelce (22).

UWAGA: Przy smażeniu świeżo pokrojonych ziemniaków i produktów spożywczych zawierających dużo wilgoci należy bardzo wolno opuszczać kosz do oleju. Jeśli olej się zagotuje lub nadmiernie się pieni, kosz należy podnieść na kilka sekund i ponownie go opuścić. Kroki te należy powtórzyć, zanim kosz nie zanurzy się całkowicie bez nadmiernego pienienia. Nie nakładać pokrywę (3) na urządzenie przy smażeniu świeżo ciętych ziemniaków lub innych wilgotnych produktów.

- Po upływie czasu smażenia zdjąć pokrywę (3).
- Za pomocą ręczki (7) unieść kosz (6) i zawiesić go na haku (8) na brzegu miski olejowej. (9) (rys. P).
- Należy odczekać kilka sekund, aż z kosza (6) odcieknie nadmiar oleju.
- Za pomocą uchwyty (7) ostrożnie podnieść kosz (6) i włożyć jedzenie do naczynia odpornego na działanie temperatury i wyłożonego papierowym ręcznikiem, aby wsiąknął w niego pozostały olej.
- Kosz (6) położyć na czystej, płaskiej i odpornej na działanie temperatury powierzchni.
- Po zakończeniu smażenia przekręcić pokrętkę regulatora temperatury (23) do pozycji 0 i wyjąć wtyczkę (17) z gniazdka w ścianie.

Tabela pieczenia i grillowania

Niżej podane czasy należy uważać za orientacyjne, ponieważ w zależności od sytuacji mogą się zmieniać.

Mrożone frytki	190°C	8-12 min
Świeże frytki	190°C	8-10 min
Kawałki mięsa	190°C	10-14 min
Skrzydółka drobiowe	190°C	10-14 min
Panierowana ryba	170°C	3-5 min
Owoce morza	170°C	3-5 min

FILTROWANIE OLEJU

Po każdym użyciu przefiltrować olej. Filtrowany olej należy odpowiednio przechowywać (patrz Przechowywanie oleju).

- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać co najmniej 3 godziny, aż olej ostygnie, w zależności od ustawień wybranych w trakcie używania. Im bardziej rozgrzany jest olej, tym więcej czasu potrzebuje na osiągnięcie niskiej temperatury.
- Filtrowanie oleju po każdym użyciu pomoże przedłużyć żywotność oleju do smażenia, ale powinno się go zlikwidować, gdy jakość oleju po wielokrotnym użyciu się pogorszy. Szacujemy, że olej powinien być wymieniany zawsze po 10 użyciach).
- Sprawdzić, czy zbiornik oleju (15) jest zmontowany, pusty i znajduje się wewnątrz urządzenia.
- Gdy olej wystygnie do temperatury pokojowej, obrócić przełącznik filtracji oleju (14) do pozycji FILTER OIL (rys. R). Olej będzie skapywać do zbiornika oleju (15). Oslona filtra oleju (11) zatrzyma resztki produktów i zanieczyszczenia w zbiorniku oleju (15).
- Gdy cały olej został przefiltrowany: Obrócić przełącznik filtra oleju (14) do pozycji LOCK, jeśli zbiornik pozostanie wewnątrz urządzenia. Obrócić przełącznik filtra oleju (14) do pozycji UNLOCK, jeśli zbiornik ma zostać wyjęty z urządzenia.

OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA OLEJU

Przefiltrowany olej można przechowywać w odpowiednim zbiorniku (patrz Przechowywanie oleju).

- Odkręcić zatyczkę (16) na zbiorniku oleju (15) (rysunek s).
- Powoli przelać zawartość zbiornika oleju (15) do odpowiedniego naczynia lub miski na olej (9).

UWAGA: Przed spuszczeniem oleju do miski na olej (9) należy sprawdzić, czy przełącznik filtra oleju (14) jest w pozycji UNLOCK. Zbiornik oleju (15) przechylać stopniowo (w pionie), aby zapobiec wyciekowi z boku zbiornika. Olej może być przechowywany w misce olejowej (9), wewnątrz frytkownicy lub w innym chłodnym, suchym miejscu (patrz Przechowywanie oleju).

- Nakrętkę (16) nakręcić ponownie na zbiornik oleju (15).
- Zbiornik oleju (15) wsunąć z powrotem do urządzenia i przekręcić pokrętło filtracji oleju (14) do pozycji LOCK, aby zabezpieczyć zbiornik oleju (15) na miejscu (rysunek t).

PRZECHOWYWANIE OLEJU

• Użytego wystudzonego oleju nie należy przechowywać w lodówce. Proszę wybrać odpowiednie miejsce, które nie jest wystawione na bezpośrednie promienie słoneczne. Po otwarciu butelki olej można zasadniczo przechowywać przez okres 3 miesięcy. Należy przestrzegać zaleceń producenta dotyczących przechowywania oleju.

CZYSZCZENIE

- Wyjąć uchwyt kosza (7) z kosza (6).
 - Wyjąć panel sterowania (21) z miski na olej (9). Ostrożnie wyczyścić panel sterowania (21) i zanurzoną grzałkę (20) przy użyciu wilgotnej szmatki.
 - Oslonę filtra oleju (11) wyjąć z miski olejowej (9), a następnie wyjąć miskę (9) z podstawy (13).
 - Otworzyć osłonę filtra oleju (28) i usunąć czarnobiałe filtry (26, 27) (rysunek u).
 - Podstawę urządzenia (13) oczyścić wilgotną szmatką.
 - Pokrywę (3), kosz (6), uchwyt kosza (7), miskę (9) i pokrywę filtra oleju (11) umyć gorącą wodą z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Dokładnie wypłukać i osuszyć.
 - Po wyczyszczeniu i przed użyciem urządzenia dokładnie wysuszyć wszystkie części.
 - Jeśli trzeba wyczyścić zbiornik oleju (15), przed czyszczeniem należy się upewnić, że jest pusty (patrz Opróżnianie zbiornika oleju).
- Umyć go wodą z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Dokładnie wypłukać i osuszyć.
- Filtry (26, 27) czyścić co 3 miesiące lub zawsze po 12. użyciu, używając gorącej wody z płynem do mycia naczyń. Nie wolno myć w zmywarce.
 - Przed użyciem wszystkie części i powierzchnie dokładnie wysuszyć. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka należy się upewnić, że wszystkie części i powierzchnie są całkowicie suche. Nawet mała ilość wody może spowodować niebezpieczne opryskanie gorącym olejem.

WARUNKI GWARANCJI

1. Dostawca udziela na wyrób 24-miesięcznej gwarancji liczonej od dnia jego sprzedaży końcowemu użytkownikowi.
2. Gwarancja obejmuje jedynie wady powstałe, w sposób udokumentowany, w następstwie wad materiałów, błędów konstrukcyjnych lub nieprawidłowego wykonania w czasie produkcji.
3. Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych przez kupującego:
 - w czasie transportu
 - w wyniku uszkodzeń mechanicznych (np. w wyniku upadku urządzenia)
 - w wyniku nieprawidłowej i niefachowej instalacji i obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi
 - w wyniku użycia niezgodnego z instrukcją obsługi
 - w wyniku podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej o innym napięciu i częstotliwości niż podano na urządzeniu lub do wadliwej instalacji elektrycznej
 - w wyniku ingerencji w urządzenie w trakcie okresu gwarancji
 - wskutek nieodpowiedniej i złej konserwacji
4. Gwarancja całkowicie traci ważność:
 - w przypadku zastosowania urządzenia w innych warunkach niż w gospodarstwie domowym
 - w przypadku przeprowadzania napraw i przeróbek urządzenia przez inną osobę niż autoryzowany serwis
5. W celu skorzystania z gwarancji należy przedłożyć prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną, z wpisaną datą sprzedaży, z pieczęcią punktu sprzedaży i podpisem sprzedawcy, zawierającą opis wady.

!!! WAŻNE !!!

Niektóre stwierdzone przez Państwa wady mogą być wadami klienckimi i dlatego, zanim prześlą Państwo lub odniosą wyrób w celu reklamacji, prosimy o kontakt ze sprzedającym, u którego został zakupiony lub o kontakt z linią obsługi klienta +420 545 213 738, 740.

Naprawy gwarancyjne zapewnia firma:

EXIHAND, spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO

tel./fax : +420 545 213 738, 740

e-mail: reklamace@exihand.cz

LIKWIDACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA

Materiał opakowaniowy (opakowanie produktu) oraz jego poszczególne części są oznaczone symbolami materiałów, z których zostały wykonane.

Materiał opakowaniowy można zgodnie z tymi symbolami oddać do punktu zbioru odpadów w celu ich ponownego wykorzystania (recyklingu).

Nie wolno wrzucać do zwykłych śmieci!!!!

Urządzenie po zakończeniu żywotności należy przekazać do likwidacji w punkcie recyklingu odpadów.

Jeśli urządzenie ma zostać całkowicie zlikwidowane, zalecamy, po odłączeniu go od zasilania, odcięcie przewodu zasilającego. W ten sposób urządzenie stanie się niezdadne do użytku.

Prosimy o sprawdzenie w miejscowym urzędzie gminy, gdzie znajduje się najbliższy punkt recyklingu odpadów.

Dystrybutor:

EXIHAND spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO

tel/fax.: +420 545 213 738,740

e-mail : info@exihand.cz

FONTOS INFORMÁCIÓK

- Ellenőrizze, hogy a típustáblán szereplő feszültség megegyezik-e az ön elektromos hálózatának feszültségével. A hálózathoz való csatlakoztatáshoz a ČSN EN szabvány szerint szabványosított 230 V / 16A aljzat szükséges.
- A készüléket csak háztartási főzéshez szánják.
- Helyezze a gépet sík, szilárd és száraz felületre, ahol nincs veszélye a felborulásának.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Különös óvatossággal kell eljárni gyermekek jelenlétében!
- Soha ne mozgassa a gépet bekapcsolt állapotban!
- Soha ne csatlakoztassa az készüléket időzítőn vagy más távirányító szerkezeten keresztül.
- Tilos a hálózati kábelt éles éleken keresztül vezetni illetve nem érintkezhet forró tárgyakkal.
- Ne használja a gépet láthatólag sérült hálózati kábellel.
- Csak a gyártó által ajánlott kiegészítőket használjon.
- Ne javítsa egyedül a készülék elektromos részeinek a meghibásodását. A javítást bízza mindig szakszervizre.
- A gyártó nem felel a nem megfelelő használat által okozott károkért.
- Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót és tárolja száraz és por mentes helyen.
- A kiegészítők cserélésekor mindig kapcsolja ki a készüléket.

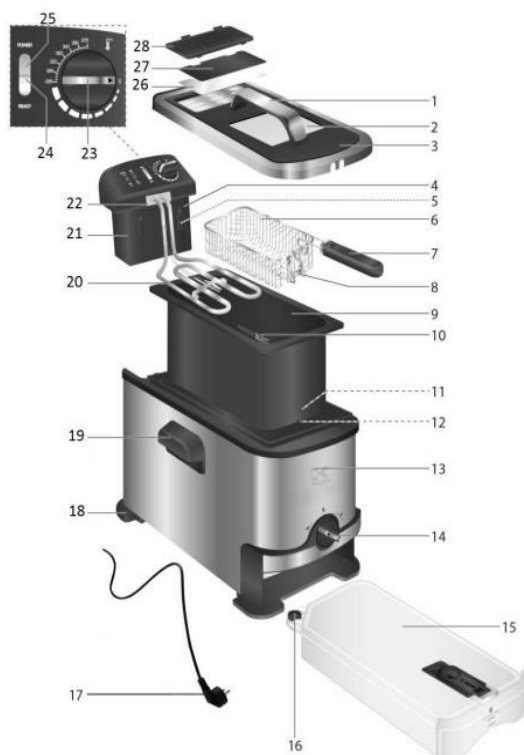
MŰSZAKI ADATOK

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

Teljesítmény: 2000W

Állítható hőmérséklet max. 265 ° C

Kapacitás: 3 liter



1. Fedő tartója
2. Ablak
3. Fedő
4. RESET gomb
5. Biztonsági kapcsoló
6. Sütőkosár
7. Kosár tartója
8. Kampó a kosárra
9. Olajteknő
10. Olaj szintjének jelzése
11. Olajszűrő fedele
12. Olajleeresztő szelep
13. Alapzat
14. Szűrés irányítógombja
15. Olajtartály
16. Olajtartály fedele
17. Hálózati kábel
18. Csúszásgátló talpak
19. Oldalsó fogantyú
20. Merülő fűtőtest
21. Vezérlőpult
22. Gumi tömítő lemez
23. Hőszabályozó
24. Elkészültség mutatója (zöld)
25. Bekapcsolás mutatója (kék)
26. Fehér zsírszűrő
27. Szénszűrő
28. Szűrő fedele



HASZNÁLAT ELŐTT

- Csomagolja ki az készüléket és tartozékait, majd mossa le és törölje le őket.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy az összes elemét tartalmazza-e és sértetlen-e. Ne használja a készüléket, ha hiányos vagy sérült.

ÖSSZESZERELÉS

Nézze meg a képeket:

- Helyezze a készüléket egy tiszta, sima és hőálló felületre.
- A gép használata előtt ellenőrizze, hogy:

A kosártartó (7) a kosárba (6) van rögzítve.

A kosártartó (7) rögzítéséhez nyomja meg a rudakat és helyezze őket a rések közé.

Helyezze be a rudak végét a kosártartóba (6), és tolja hátra a fogantyút (7) (a és b ábra). Ne kominálja semilyen más módon (c ábra).

Az olajteknő (9) a helyére van rögzítve, az olajszűrő fedelével (11) és az olajszeleppel (12) ugyanazon az oldalon, mint az olajszűrő gomb (14) (D. ábra). Ellenőrizze, hogy az olajszűrő fedele (11) az olajteknőben (9) van-e.

A vezérlőpanel (21) a csatlakozólemezen található, a ház hátoldalán (13). Győződjön meg arról, hogy az összekötő lemez hornyai a kezelőpanel vezetősínében vannak (e ábra).

VIGYÁZAT: A gép biztonsági kapcsolóval (5) van felszerelve a vezérlőpanelen (21). Ha a vezérlőpanel (21) nincs megfelelően elhelyezve, az eszköz nem fog működni.

- A nem megfelelő felszerelés instabilitást okozhat és sérüléseket okozhat.
- A gumi tömítőlemez (22) megakadályozza, hogy a forró gőz kiszivároгjon a burkolat alján. Ne próbálja meg eltávolítani.

HASZNÁLAT

- Ez a készülék olyan ételek sütésére használható, mint például burgonyaszirom, csirke vagy hal (lásd: Ajánlott főzési idő és hőmérséklet).
 - Helyezze a készüléket egy tiszta, sima és hőálló felületre. Ha a gépet felfelületeken használja, használjon hőálló anyagot, hogy megvédje a fát a sérülésektől.
 - Tartsa legalább 15 cm távolságra más tárgyaktól, szekrényektől és falaktól.
 - Ellenőrizze, hogy az olajtartály (15) be van-e szerelve, üres és a gép belsejében, az olajsűrű vezérlőgombja (14) LOCK helyzetben van, és az olajsűrű fedele (11) az olajteknőben (9) van-e.
 - Ezután öntsön megfelelő főzőolajat az olajteknőbe (9) (F ábra).
 - Öntsön bele egy kis olajat az ablak belsejébe (2), hogy elkerülje a kondenzációt.
 - Helyezze a fedelet (3) a készülékre (13).
 - Ellenőrizze, hogy a hőmérsékletszabályozó gomb (23) 0-helyzetben van.
 - Fordítsa a hőmérsékletszabályozót (14) a kívánt hőmérsékletre (lásd az ajánlott főzési időket és hőmérsékleteket) (J ábra).
- A POWER jelzőfény (25) kigyullad, jelezve, hogy a készülék melegszik.
A beállított hőmérséklet elérésekor a READY jelzőfény (24) kigyullad.

Égési sérülések veszélye!

- Soha ne használja az olajteknőt (9) fűtött vagy meleg állapotban. Mindig hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön. Ne keverje össze az új és a régi olajat.

FIGYELEM: A minimális kapacitás (MIN) 1,9 liter, a maximális kapacitás (MAX) 3 liter olaj.

Ügyeljen arra, hogy az olajsínt a MIN és a MAX jelölések között maradjon (10).

- Használat közben soha ne hagyja, hogy a tápkábel (17) érintkezésbe kerüljön a tokkal (3) vagy a készülék házával (13) (H ábra).
 - Az élelmiszerek eltávolításakor vagy a kiegészítők eltávolításakor különösen figyelmesnek kell lenni.
- Soha ne érintse meg a fedelet (3) vagy az eszköz fedelét (13), amikor az eszköz csatlakoztatva van és be van kapcsolva vagy közvetlenül használat után.

A beállított hőmérséklet eléréséhez szükséges hozzávetőleges idő:

Beállított hőmérséklet (° C)	Idő (perc)
130	Kb 7
150	Kb 8
170	Kb 10
190	Kb 13

- Az olaj felmelegedése után vegye le a fedelet (3). Helyezze a kosarat (6) tiszta, lapos és hőálló felületre. Töltse meg a kosarat (6) étellel (k ábra). Ne töltse túl a kosarat (6) (K ábra).

VIGYÁZAT!

Ne süssünk ételeket kosár nélkül (6) (1. ábra). Ne töltse fel a kosarat (6) több mint felével. A túl sok étel miatt túlzott habzás keletkezhet és ennek következtében működés közben a maximális szint meghaladása. A készülékbe helyezett ételeknek száraznak kell lenniük. Fagyasztott ételek, például sült krumpli vagy csirkeszárny sütése esetén a sütés előtt a jégreszecskeket el kell távolítani a fagyasztott ételekről, hogy megakadályozzák az olaj túlcserulását.

- Óvatosan engedje le a sütőkosarat (6) az olajteknőbe (9) (n ábra).
- Fedje le az olajteknőt (9) a fedéllel (3) (o ábra). Győződjön meg arról, hogy a fedő (3) mélyedései megfelelően illeszkednek a kosártartóba (7) és a szilikon tömítőlaphoz (22).

VIGYÁZAT: Frissen vágott burgonyát és magas nedvességtartalmú ételt sütve lassan engedje le a kosarat olajba. Ha az olaj forr vagy túl habos, emelje fel és engedje le néhány másodpercre a kosarat. Ismételje meg ezeket a lépéseket mindaddig, amíg a kosár túlzott habzás nélkül nem merül. Frissen vágott burgonya vagy egyéb termék sütésekor ne tegye a fedelet (3) a készülékre.

- A sütés ideje után vegye le a fedelet (3).
- A fogantyúval (7) emelje fel a kosarat (6), és akassza rá az olajtartály (9) szélén lévő kampóra (8) (P ábra).
- Hagyja, hogy néhány másodpercig a fölösleges olaj kiszivároгjon a kosárból (6).
- A fogantyúval (7) óvatosan emelje fel a kosarat (6), és helyezze az ételt a hőálló tábla, amelyet papír törülközővel bélelt a maradék olaj elfogásához.
- Helyezze a kosarat (6) tiszta, lapos és hőálló felületre. • A főzés után fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot (23) 0-helyzetbe és húzza ki a dugót (17) a hálózathoz.

Grillezés és sütés táblázata

Az alábbi időlistákat irányadónak kell tekinteni, mivel azok a körülményektől függően változhatnak.

Fagyasztott hasáburgonya	190°C	8-12 min
Friss hasáburgonya	190°C	8-10 min
Húsdarabok	190°C	10-14 min
Csirkeszárny	190°C	10-14 min
Rántott hal	170°C	3-5 min
Tenger gyümölcsei	170°C	3-5 min

OLAJ SZŰRÉSE

Szűrje le az olajat minden használat után. Tárolja megfelelően a szűrt olajat (lásd az Olajtárolás).

- A készülék kikapcsolása után várjon legalább 3 órát, amíg az olaj kihűl, attól függően, hogy milyen a beállítás a használat során. Minél melegebb az olaj, annál több időt vesz igénybe az alacsony hőmérséklet elérése.
- Az olaj szűrése minden felhasználás után meghosszabbítja a sütőolaj élettartamát, de azt el kell dobni, ha az olaj minősége ismételt használat után romlik. Becsléseink szerint az olajnak általában tíz felhasználás után cserélnie kell.
- Ellenőrizze, hogy az olajtartály (15) össze van-e szerelve, üres-e és a készülék belsejében van-e.
- Amikor az olaj szobahőmérsékletre lehűlt, fordítsa az olajszűrő vezérlőgombját (14) FILTER OIL helyzetbe (R ábra). Az olaj csöpög az olajtartályba (15). Az olajszűrő fedele (11) felfogja az élelmiszermaradványokat és a szennyeződéseket az olajtartályban (15).
- Az összes olaj kiszűrése után: Ha az edény a gép belsejében marad, fordítsa az olajszűrő gombot (14) LOCK helyzetbe. Forgassa az olajszűrő gombot (14) UNLOCK helyzetbe, ha a tartályt ki kell venni a készülékből.

OLAJTARTÁLY ÜRÍTÉSE

A szűrt olajat megfelelő tartályban lehet tárolni (lásd az Olaj tárolása).

- Csavarja le az olajtartály (15) dugóját (16) (S ábra).
- Lassan töltse át az olajtartály tartalmát (15) egy megfelelő tartályba vagy olajteknőbe (9).

VIGYÁZAT: Mielőtt az olajat az olajteknőbe (9) engedné, ellenőrizze, hogy az olajsűrű vezérlőgombja (14) UNLOCK helyzetben van-e. Döntse fokozatosan (függőlegesen) az olajtartályt (15), a tartály oldaláról történő szivárgás megakadályozása érdekében. Az olajat az olajteknőben tárolhatjuk (9), a sütőben vagy más hűvös, száraz helyen (lásd az Olaj tárolása).

- Csavarja vissza az anyát (16) az olajtartályba (15).
- Csúsztassa vissza az olajtartályt (15) a gépbe, és forgassa az olajsűrű gombot (14) LOCK helyzetbe az olajtartály (15) rögzítéséhez (t ábra).

OLAJ TÁROLÁSA

• Ne tároljon használt hűtött olajokat hűtőszekrényben. Válasszon megfelelő helyet, amely nincs kitéve napfénynek. A palack kinyitása után az olajat elvileg 3 hónapig lehet tárolni. Vegye figyelembe a gyártó olajraktározási útmutatásait is.

TISZTÍTÁS

- Vegye ki a kosár tartóját (7) a kosárból (6).
- Vegye ki a vezérlőpultot (21) az olajteknőből (9). Óvatosan tisztítsa meg a vezérlőpultot (21) és a merülő fűtőtestet (20) nedves ronggyal.
- Az olajfilter fedelét (11) vegye ki az olajteknőből (9) és vegye ki a tálat (9) a tokból (13).
- Nyissa ki az olajsűrű fedelét (28) és távolítsa el a feketefehér szűrőket (26, 27) (u kép).
- A készülék fedelét (13) nedves ronggyal tisztítsa.
- A fedőt (3), kosarat (6), kosár tartóját (7), olajteknőt (9) és az olajsűrű fedelét (11) mossa meg forró szappanos vízzel, vagy tegye mosogatógépbe. Óvatosan öblítse le és szárítsa meg.
- Tisztítás után használat előtt alaposan szárítsa meg a gép minden részét.
- Ha szükséges az olajtartályt tisztítani (15), tisztítás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy üres (lásd Olajtartály kiürítése). Mossa meg meleg szappanos vízzel vagy mosogatógépben. Óvatosan öblítse le és szárítsa meg.
- A szűrőket (26, 27) 3 havonta tisztítsa meleg szappanos vízzel, vagy minden 12 használat után. Ne tisztítsa mosogatógépben.
- Használat előtt minden alkatrészt alaposan szárítsa meg. Hálózatra csatlakoztatás előtt bizonyosodjon meg, hogy minden felület teljesen száraz. Még kis vízmennyiség is forró olaj fröccsenést okozhat.

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

1. A vállalkozó 24 hónapos garanciát vállal a termékre a végső fogyasztónak történő eladás napjától kezdve.
2. A jótállás csak azokra a hibákra vonatkozik, amelyeket hibás anyag, hibás szerkezet vagy nem megfelelő gyártási folyamat eredményeként bizonyítottak.
3. A garancia nem vonatkozik a vevő által okozott hibákra:
 - Szállítás közben
 - Mechanikai sérülések (pl. a fogyasztó elejtése)
 - Nem megfelelő és nem szakember általi üzembe helyezés illetve nem a használati útmutató szerinti kezelés
 - Nem megfelelő használat, ellenben a használati útmutatóval
 - a készülék hálózati csatlakoztatásával a készüléken feltüntetett feszültségtől és frekvenciától eltérő feszültséggel vagy hibás elektromos berendezéssel
 - beavatkozás a készülékbe a jótállási időszak alatt
 - nem elegendő és helytelen ápolás
4. A jótállás teljes mértékben megszűnik:
 - A fogyasztó háztartáson kívüli használatával
 - Készülék módosításával illetve javításával más, mint márkaszervizben
5. A garancia igényléséhez be kell mutatni egy megfelelően kitöltött garanciakártyát, amelyen szerepel az eladás dátuma, üzlet pecsétje és eladó aláírása, csatolva a hiba leírását.

!!! FONTOS !!!

A talált hibák némelyike vásárlói hiba lehet, ezért mielőtt a terméket reklamálná, kérjük forduljon a kereskedőhöz, ahol a terméket vásárolta, vagy az ügyfélszolgálatához +420 545 213 738, 740.

Jótállásos szervizt intézi:

EXIHAND, spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO

tel./fax : +420 545 213 738, 740

e-mail: reklamace@exihand.cz

KÖRNYEZETBARÁT MEGSEMMISÍTÉS

A csomagolóanyag (termékcsomagolás) és annak egyes részei azon anyagok szimbólumaival vannak megjelölve, amelyekből a csomagolás készülnek.

A csomagolóanyagot ezután ezeknek a szimbólumoknak megfelelően lehet osztályozni a gyűjtőközpontokban újrafelhasználás (újrahasznosítás) céljából.

Ne dobja a hulladékba.

Élettartamának végén vigye az újrahasznosító központba ártalmatlanítás céljából.

Ha a készüléket véglegesen ki szeretné vonni a forgalomból, azt javasoljuk, miután az áramellátó kábelt kicsatlakoztatta a hálózathoz, vágja el a vezetékét. Ez a készüléket használhatatlanná teszi.

Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal az újrahasznosítási központtal kapcsolatban.

Forgalmazza:

EXIHAND spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO

tel/fax: +420 545 213 738,740

e-mail : info@exihand.cz

INFORMAȚII IMPORTANTE

- Verificați dacă tensiunea rețelei corespunde cu tensiunea specificată pe aparat. Pentru conectarea la rețea este necesară o priză de 230V/16A, normată conform ČSN EN.
- Aparatul este destinat pentru prepararea termică a alimentelor **doar în scopuri casnice**.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană, fixă și uscată unde nu există pericolul de a se răsturna.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat. Acordați o atenție deosebită în prezența copiilor!
- Nu manipulați niciodată aparatul atunci când este conectat la rețea!
- Nu conectați niciodată aparatul prin intermediul temporizatorului sau a unui alt sistem de telecomandă.
- Cablul de alimentare nu trebuie să treacă peste margini tăioase și nici să se atingă de obiecte fierbinți.
- Nu utilizați niciodată aparatul dacă cablul este vizibil deteriorat.
- Utilizați doar accesorii recomandate de către producător.
- Nu reparați niciodată singur componentele electrice ale aparatului. Contactați întotdeauna un service profesional.
- Producătorul nu răspunde pentru daunele provocate de utilizarea incorectă a aparatului.
- Atunci când nu este folosit, deconectați aparatul și depozitați-l într-un loc uscat, fără praf.
- Aparatul trebuie întotdeauna oprit înainte de a schimba accesoriile.

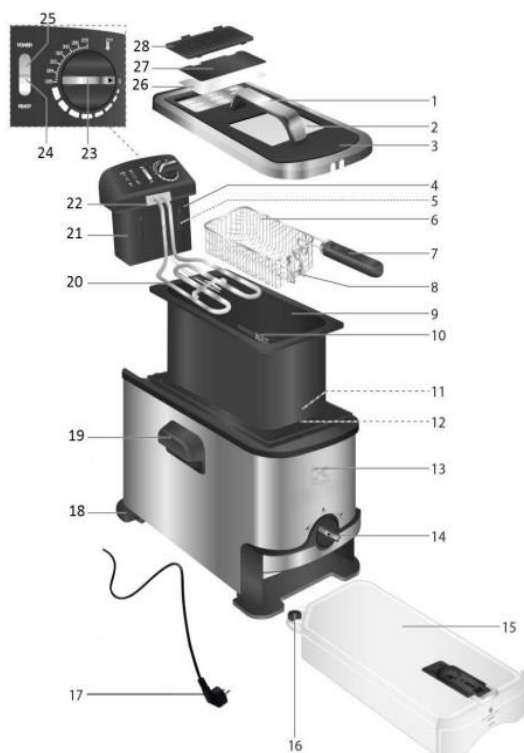
DATE TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Putere: 2000W

Temperatura reglabilă până la 265 °C

Capacitate: 3 litri



1. Mâner capac
2. Geam (vizor)
3. Capac
4. Buton RESET
5. Comutator siguranță
6. Coș ptr. prăjit
7. Mâner coș
8. Cârlig ptr. coș
9. Vas ulei
10. Indicare nivel ulei
11. Capac filtru ulei
12. Orificiu evacuare ulei
13. Corp
14. Buton control filtrare
15. Recipient ulei
16. Dop recipient ulei
17. Cablu alimentare
18. Picioare antiderapante
19. Mâner lateral
20. Încălzitor imersie
21. Panou control
22. Placă cauciuc etanșare
23. Buton reglare temperatură
24. Indicator „gata,, (verde)
25. Indicator „pornit,, (albastru)
26. Filtru alb grăsime
27. Filtru carbon
28. Capac filtru



ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Despachetați aparatul și accesoriile acestuia, apoi spălați-le și ștergeți-le.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Verificați conținutul pachetului pentru a vă asigura că acesta conține toate elementele și că nu sunt deteriorate. Nu folosiți aparatul dacă este incomplet sau pare a fi deteriorat.

ASAMBLARE

Priviți imaginile:

- Așezați dispozitivul pe o suprafață curată, plată și rezistentă la căldură.
- Înainte de a folosi aparatul, asigurați-vă că:

Mânerul coșului (7) este fixat la coș (6).

Pentru a fixa mânerul coșului (7), apăsați barele în locul respectiv și introduceți-le între fante.

Introduceți capetele barelor în suportul coșului (6) și împingeți în spate mânerul (7) (figurile a și b). Nu combinați în niciun alt mod (figura c).

Vasul de ulei (9) este fixat în poziție corectă cu capacul filtrului de ulei (11) și orificiul de evacuare al uleiului (12) pe aceeași parte cu butonul de control al filtrului de ulei (14) (figura d). Verificați dacă, capacul filtrului de ulei (11) se află în vasul de ulei (9).

Panoul de control (21) este amplasat pe placa de conectare și partea din spate a corpului (13). Asigurați-vă că, canelurile de pe placa de conectare se află în șina de ghidare a panoului de control (figura e).

ATENȚIE: Aparatul Dvs. este echipat cu un comutator de siguranță (5) pe panoul de control (21). Dacă panoul de control (21) nu este poziționat corect, aparatul nu va funcționa.

- Montarea necorespunzătoare poate duce la instabilitatea aparatului și poate provoca vătămări.
- Placa de cauciuc de etanșare (22) nu permite ca aburul fierbinte să iasă prin partea inferioară a capacului. Nu încercați să o îndepărtați.

UTILIZARE

Acest aparat poate fi folosit pentru prăjirea alimentelor, cum ar fi cartofi pai, pui sau pește (vezi: Timpul și temperaturile de gătit recomandate).

- Așezați aparatul pe o suprafață curată, plată și rezistentă la căldură. Atunci când folosiți mașina pe suprafețe din lemn, utilizați un material rezistent la căldură pentru a proteja lemnul împotriva deteriorării.

Păstrați cel puțin 15 cm distanță între aparat și celelalte obiecte, dulapuri și pereți.

- Verificați dacă recipientul de ulei (15) este instalat, gol și se află în interiorul mașinii, butonul de control al filtrului de ulei (14) este în poziția LOCK și capacul filtrului de ulei (11) se află în interiorul vasului de ulei (9).

Apoi turnați uleiul adecvat pentru gătit în vasul de ulei (9) (figura f).

- Turnați puțin ulei pe partea interioară a geamului (2) pentru a preveni condensarea.

- Așezați capacul (3) pe aparat (13).

- Verificați dacă butonul de setare a temperaturii (23) este în poziția 0.

- Rotiți butonul de reglare a temperaturii (14) la temperatura dorită (vezi Timpul și temperaturile de gătit recomandate) (figura j). Indicatorul POWER (25) se aprinde pentru a indica faptul că aparatul se încălzește.

După ce atinge valoarea temperaturii setate, indicatorul READY (24) se aprinde.

Pericol de arsuri!

- Nu folosiți niciodată vasul de ulei (9) în timpul încălzirii sau dacă este cald. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet. Nu amestecați ulei proaspăt și vechi.

ATENȚIE: Capacitatea minimă (MIN) este de 1,9 litri, capacitatea maximă (MAX) este de 3 litri de ulei. Asigurați-vă că nivelul uleiului rămâne între marcasele MIN și MAX (10).

- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare (17) să intre în contact cu capacul (3) sau cu corpul aparatului (13), în timp ce îl folosiți (figura h).

- Aveți grijă deosebită atunci când scoateți mâncarea sau demontați accesoriile.

Nu atingeți niciodată capacul (3) sau corpul aparatului (13), în timp ce aparatul este conectat și pornit sau imediat după utilizarea acestuia.

Timp aproximativ necesar pentru a atinge temperatura setată:

Temperatura setată (° C)	Timp (minute)
130	aproximativ 7
150	circa 8
170	circa 10
190	circa 13

- După încălzirea uleiului, scoateți capacul (3). Așezați coșul (6) pe o suprafață curată, plată și rezistentă la căldură. Puneți în coș (6) alimentul dorit (figura k). Nu supraîncărcați coșul (6) (figura k).

ATENȚIE!

Nu prăjiți alimentele fără coș (6) (figura 1). Nu umpleți coșul (6) mai mult de jumătate, deoarece multe alimente fac spumă excesiv și depășesc nivelul maxim de funcționare a aparatului când nu este supravegheat. Alimentele introduse în aparat trebuie să fie uscate. În cazul prăjirii alimentelor congelate, cum ar fi cartofii pai sau aripile de pui, particulele de gheață trebuie îndepărtate de pe alimentele congelate înainte de prăjire, pentru a preveni revărsarea uleiului peste nivel.

- Introduceți cu grijă coșul (6) în vasul de ulei (9) (figura n).
- Acoperiți vasul de ulei (9) cu capacul (3) (figura o). Asigurați-vă că părțile încorporate ale capacului (3) se potrivesc corect pe canelura coșului (7) și pe placa de etanșare de silicon (22).

ATENIE: Când prăjiți cartofi proaspăt tăiați și alimentele cu un conținut ridicat de umiditate, coborâți încet coșul în ulei. Dacă uleiul fierbe sau face spumă în mod excesiv, ridicați coșul pentru câteva secunde și apoi coborâți-l din nou. Repetați acești pași până când coșul este scufundat și nu mai face spumă excesivă. Nu așezați capacul (3) pe aparat când prăjiți cartofi proaspăt tăiați sau alte alimente cu un conținut ridicat de umiditate.

După ce a trecut timpul de prăjire, scoateți capacul (3).

- Ridicați coșul (6) cu ajutorul mânerului (7) și fixați-l pe cârligul (8) de pe marginea vasului de ulei (9) (figura p).
- Lăsați câteva secunde să se scurgă excesul de ulei din coș (6) pentru a îndepărta excesul de ulei.
- Ridicați cu atenție coșul (6) cu ajutorul mânerului (7) și așezați mâncarea preparată într-un vas termorezistent, în care puneți un prosop de hârtie pentru a îndepărta surplusul de ulei.
- Așezați coșul (6) pe o suprafață curată, plată și rezistentă la căldură.
- După ce ați terminat de gătit, rotiți butonul de setare a temperaturii (23) în poziția 0 și scoateți ștecherul (17) din priză.

Tabel pentru coacere și grătar

Lista intervalelor de timp de mai jos trebuie considerată ca fiind orientativă, deoarece timpul poate varia în funcție de situație.

Cartofi pai congelați	190°C	8-12 min
Cartofi pai proaspeți	190°C	8-10 min
Bucățele de carne	190°C	10-14 min
Aripioare de pui	190°C	10-14 min
Pește pane	170°C	3-5 min
Fructe de mare	170°C	3-5 min

FILTRAREA ULEIULUI

Filtrați uleiul după fiecare utilizare. Depozitați corect uleiul filtrat (vezi Păstrarea uleiului).

- După oprirea aparatului, așteptați cel puțin 3 ore pentru ca uleiul să se răcească, în funcție de setarea selectată în timpul utilizării. Cu cât este mai cald uleiul, cu atât este nevoie de mai mult timp pentru a ajunge la o temperatură scăzută.
- Filtrarea uleiului după fiecare utilizare va ajuta la prelungirea duratei de viață a uleiului de prăjit, dar trebuie eliminat dacă calitatea uleiului se deteriorează după o utilizare repetată. Estimăm că uleiul ar trebui să se schimbe în mod normal după 10 utilizări.
- Verificați dacă recipientul de ulei (15) este montat, gol și în interiorul aparatului.
- Când uleiul s-a răcit la temperatura camerei, rotiți butonul de control al filtrului de ulei (14) în poziția FILTER OIL (figura r). Uleiul se va scurge în recipientul de ulei (15). Capacul filtrului de ulei (11) oprește reziduurile alimentare și murdăria din recipientul de ulei (15).
- După ce s-a filtrat tot uleiul: rotiți butonul de filtrare a uleiului (14) în poziția LOCK, în cazul în care recipientul rămâne în interiorul aparatului. Rotiți butonul de filtrare a uleiului (14) în poziția UNLOCK, în cazul în care recipientul urmează să fie scos din aparat.

GOLIREA RECIPIENTULUI DE ULEI

Uleiul filtrat poate fi păstrat într-un recipient adecvat (vezi Păstrarea uleiului).

- Deșurubați dopul (16) de la rezervorul de ulei (15) (figura s)
- Turnați încet conținutul recipientului de ulei (15) într-un vas adecvat sau în vasul de ulei (9).

ATENȚIE: Asigurați-vă că butonul de control al filtrului de ulei (14) este în poziția UNLOCK înainte de a scurge uleiul în vasul de ulei (9). Înclinați treptat (vertical) recipientul de ulei (15) pentru a preveni scurgerile din vasul de ulei. Uleiul poate fi păstrat în vasul de ulei (9), în frigider sau în alt loc răcoros și uscat (vezi Păstrarea uleiului).

- Înșurubați dopul (16) înapoi la recipientul de ulei (15).
- Introduceți înapoi în aparat recipientul de ulei (15) și rotiți butonul pentru filtrarea uleiului (14) în poziția LOCK, pentru a fixa recipientul de ulei (15) la locul său (figura t).

PĂSTRAREA ULEIULUI

• Nu păstrați în frigider uleiul folosit și răcit. Alegeți un loc potrivit care nu este expus la lumina soarelui. După deschiderea sticlei, uleiul poate fi păstrat în principiu timp de 3 luni. Respectați de asemenea instrucțiunile producătorului pentru depozitarea uleiului.

CURĂȚARE

- Scoateți mânerul coșului (7) de la coș (6).
- Scoateți panoul de control (21) din vasul de ulei (9). Curățați cu grijă panoul de control (21) și încălzitorul imersibil (20) cu o cârpă umedă.
- Scoateți capacul filtrului de ulei (11) de pe vasul de ulei (9) și scoateți vasul (9) din corp (13).
- Deschideți capacul filtrului de ulei (28), scoateți filtrul alb și negru (26, 27) (figura u).
- Curățați capacul aparatului (13) cu o cârpă umedă.
- Spălați capacul (3), coșul (6), mânerul coșului (7), vasul (9) și capacul filtrului de ulei (11) cu apă fierbinte cu detergent sau în mașina de spălat vase. Clătiți-le și uscați-le cu atenție.
- După curățare și înainte de utilizarea aparatului, uscați cu atenție toate părțile componente ale acestuia.
- În cazul în care este necesar să se curețe și recipientul de ulei (15), asigurați-vă mai întâi că acesta este gol (a se vedea Golirea recipientului de ulei). Spălați-l cu apă fierbinte și detergent sau în mașina de spălat vase. Clătiți-l și uscați-l cu atenție.
- Curățați filtrele (26, 27) o dată la 3 luni sau la fiecare a 12-a utilizare cu apă fierbinte și detergent. Nu spălați în mașina de spălat vase.
- Uscați bine toate părțile componente și suprafețele înainte de utilizare. Înainte de a conecta aparatul la priza din perete, asigurați-vă că toate părțile componente și suprafețele sunt complet uscate. Chiar și o cantitate mică de apă poate provoca stropiri periculoase cu ulei fierbinte.

CONDIȚII DE GARANȚIE

1. Furnizorul acordă pentru acest produs o garanție de 24 de luni de la data vânzării produsului către consumatorul final.
2. Garanția se aplică numai pentru defectele apărute la material, construcție sau defectele din fabricație.
3. Garanția se aplică numai pentru defectele apărute la material, construcție sau defectele din fabricație:
 - în timpul transportului
 - defectelor mecanice (de exemplu, cădere)
 - instalarea și utilizarea necorespunzătoare, contrar manualului de utilizare
 - utilizarea necorespunzătoare, contrar manualului de utilizare
 - conectarea aparatului la o rețea cu tensiune și frecvență diferită față de cea indicată pe aparat sau la o instalație electrică defectă
 - intervenția asupra aparatului în timpul perioadei de garanție
 - îngrijirea insuficientă și incorectă
4. Garanția expiră complet:
 - serviseți atunci când utilizați aparatul într-un alt mod decât în cel casnic
 - dacă se efectuează reparații și modificări ale aparatului de către o altă persoană decât cea autorizată de către un service
5. Pentru a se aplica garanția este necesar să se prezinte certificatul de garanție completat în mod corect cu data vânzării, ștampila magazinului și semnătura vânzătorului, însoțit de descrierea defecțiunii

!!! IMPORTANT !!!

Unele dintre defectele constatate de Dvs. pot fi așa-numite defecte ale clienților și de aceea, înainte de a trimite sau a aduce produsul la reclamație, contactați dealerul comercial de unde ați achiziționat produsul sau linia telefonică pentru clienți +420 545 213 738, 740.

Reparațiile în garanție le asigură firma:

EXIHAND, spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO

tel./fax : +420 545 213 738, 740

e-mail: reklamace@exihand.cz

ELIMINARE ECOLOGICĂ

Materialul de ambalare (ambalajul produsului) și piesele sale individuale sunt marcate cu simboluri ale materialelor din care sunt fabricate aceste părți ale ambalajului.

Materialul de ambalare poate fi apoi sortat conform acestor simboluri la centrele de colectare pentru reutilizare (reciclare).

Nu le aruncați împreună cu deșeurile obișnuite!!!

După terminarea duratei de viață, predați friteuza pentru a fi eliminată la un centru de reciclare.

Dacă aparatul trebuie scos definitiv din funcțiune, recomandăm să îi tăiați cablul de alimentare după ce l-ați deconectat de la rețeaua electrică. În acest mod, aparatul nu mai poate fi utilizat.

Vă rugăm să întrebați autoritatea locală despre centrul de reciclare pe care îl puteți contacta..

Distribuitor:

EXIHAND spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO

tel/fax.: +420 545 213 738,740

e-mail : info@exihand.cz

ZÁRUČNÍ LIST

číslo

Výrobce	KALORIK
Datum vyskladnění	
Záruční doba	24 měsíců

VYPLNÍ PRODEJNA	
Název výrobku	Fritéza
Typ	FT 1012
Výrobní číslo	
Datum prodeje	
	razítko - podpis

ZÁZNAM O ZÁRUČNÍCH OPRAVÁCH			
Do opravy předáno dne	Opraveno dne	Předmět opravy	Podpis