

HYUNDAI

DF 256S



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

Fritéza / Fritéza / Frytownica / Deep Fryer / Olajsütő

CE

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

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu v domácnosti a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Přístroj není určen pro venkovní použití. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly. Přístroj není určen ke hraní.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj“.

SPECIÁLNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO TENTO PŘÍSTROJ

- Před použitím zkontrolujte, že se napětí v místní elektrické síti shoduje s hodnotou napětí uvedenou na štítku přístroje.
- Tento spotřebič musí být zapojen do řádně uzemněné zásuvky.
- Povrch fritézy je při provozu horký. Nedotýkejte se ho, vyhněte se tak možnosti popálení. Používejte rukojeti nebo držadla.
- Abyste se chránili před úrazem elektrickým proudem, neponořujte přístroj, síťovou šňůru nebo zástrčky do vody nebo jiné kapaliny.
- Pokud je přístroj používán v blízkosti dětí, je vyžadována zvýšená pozornost.
- Pokud přístroj nepoužíváte nebo před čištěním, odpojte jej ze zásuvky. Před vkládáním nebo vyjímáním částí a před čištěním ponechte přístroj vychladnout.
- Nenechávejte síťovou šňůru viset přes hrany desky stolu nebo pracovní plochy nebo dotýkat se horkých ploch.
- Nepokládejte přístroj na horká plynová nebo elektrická topidla nebo do jejich blízkosti, nebo do rozehřáté trouby.
- Přenášení fritézy s horkým olejem věnujte vysokou pozornost.
- Před odpojením posuňte ovladač do polohy „OFF“, a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné než určené použití.
- Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová, nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- Spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání.

Tyto pokyny uchovejte pro pozdější použití.

Přístroj je určen POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ a podobné účely. Uvnitř přístroje nejsou žádné součásti, které by mohl opravit uživatel. Nepokoušejte se přístroj opravovat.

VAROVÁNÍ: Nepoužívejte prodlužovací šňůru.

POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ

- P1 Odnímatelné víko
- P2 Průhledové okénko
- P3 Fritovací koš
- P4 Vnější obal
- P5 Tlačítko pro uvolnění víka
- P6 Rukojeť
- P7 Kontrolka provozu POWER
- P8 Nastavitelný termostat / hlavní vypínač



PŘÍPRAVA FRITÉZY PRO POUŽITÍ

Zkontrolujte, zda je fritéza odpojena ze zásuvky. FRITOVACÍ KOŠ umyjte v horké mýdlové vodě a vytřete do sucha. Hadříkem navlhčeným v mýdlovém roztoku otřete vnitřní a vnější části fritézy a víka. Poté vytřete do sucha. Fritéza je nyní připravena k použití.

UPOZORNĚNÍ: Fritézu, šňůru nebo zástrčky neponořujte do vody.

UPOZORNĚNÍ: Před použitím odstraňte z fritovacího koše obalové plasty.

POUŽÍVÁNÍ FRITÉZY

POZNÁMKA: Nikdy fritézu nezapínejte, pokud je prázdný ZÁSOBNÍK NA OLEJ. Fritézu používejte vždy na plochem, tepelně odolném povrchu.

POUŽITÍ OLEJE NEBO TUKU

- 1) Otevřete horní víko.
- 2) Zvedněte koš pomocí rukojeti.
- 3) Nalijte přibližně 2,5 litrů oleje nebo vložte 1,2 kg tuku do nádoby fritézy (hladina musí být vždy mezi oběma ryskami na stěně nádoby).
- 4) Pokud použijete kostku tuku, před umístěním do nádoby ho rozdělte na menší kusy.
- 5) Nastavte termostat na 140 °C (červená kontrolka se rozsvítí). Tuk potřebuje zhruba 8 minut pro rozpuštění.
- 6) Nikdy se nepokoušejte o rozpuštění tuku v košíku.

VAŘENÍ

- 1) Zapojte fritézu do napájení.
- 2) Nastavte termostat teploty na požadovanou teplotu v závislosti na tom, co budete vařit, kontrolka ohřevu „POWER“ se rozsvítí.
- 3) Když je kontrolka „POWER“ zhasne (po cca. 5-7 minuty) olej fritézy dosáhl odpovídající teploty. Otevřete víko.
- 4) Připevněte rukojeť do košíku
- 5) Dejte jídlo do fritovacího koše.
- 6) Pomalu vložte koš do oleje, sledujte hladinu oleje a pěny. Vhodné je udržovat tuto hladinu u rysky „MAX“ v nádobě. Odejměte rukojeť. Zavřete víko.
- 7) Když je jídlo uvařené, otočte termostatem proti směru hodinových ručiček do polohy „OFF“, kontrolka ohřevu „POWER“ zhasne. Odpojte fritézu ze sítě napájení. Otevřete víko. Připevněte rukojeť na košíku (v horní části koše těla), zvedněte koš s jídlem. a nechte okapat olej.
- 8) Při vaření bude kontrolka ohřevu „POWER“ v různých intervalech svítit a zhasínat, podle aktuální teploty oleje.

PRAKTICKÉ RADY

1. Oleje a tuky

- Vždy používejte oleje a tuky, které obstojí vysoké teploty.
- Nemíchejte různé druhy oleje nebo tuku.
- Olej nebo tuk vyměňte, když po vaření začne být hnědý.

2. Příprava jídla

- Bez ohledu na používaný recept, musí být potraviny dokonale suché: Tímto způsobem předejdete přetékání oleje nebo tuku a prodloužíte jeho životnost.
- Při přípravě jídel z brambor (hranolky, brambůrky atd.) je po nakrájení umyjte studenou vodou pro odstranění škrobu. Opatrně je vysušte. Tím se zamezíte jejich slepení.

3. Vaření

- Nepřepíňujte koše. To způsobí, že teplota rychle oleje klesá a způsobuje, že potraviny nejsou křehce usmažené.
- Neudržujte olej při vysoké teplotě dlouhou dobu. Tím olej ztrácí své vlastnosti.
- Při prodlevě mezi dalším vařením nastavte termostat teploty na nejnižší teplotu.
- Nenechávejte uvařené jídlo v koši pro okapání oleje příliš dlouho. Olejové výparu mohou ovlivnit křehkost, potraviny změkknou
- Zmrazené potraviny můžete vařit i bez předchozího rozmražení.

4. Po vaření

- Olej nebo tuk můžete ponechat v uzavřené fritéze i s fritovacím košem. Olej nebude ztrácet své vlastnosti.
- Tuk nebo olej pravidelně vyměňte po cca 20 použitích.

ČIŠTĚNÍ FRITÉZY

**VAROVÁNÍ: NEJPRVE VŽDY NASTAVTE TERMOSTAT DO POLOHY „OFF“, A PAK VYTÁH-
NĚTE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY.**

UPOZORNĚNÍ: Neponořujte síťovou šňůru do vody nebo do jiné kapaliny.

- 1) Fritézu vypněte.
- 2) Síťovou šňůru odpojte ze zásuvky a ponechte úplně vychladnout.
- 3) Vnější obal fritézy a víka vyčistěte mírně navlhčeným hadříkem.
UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte drsné hubky nebo alkohol.
- 4) Vyjměte FRITOVACÍ KOŠ. Omyjte jej v horké mýdlové vodě. Opláchněte a důkladně vysušte.
- 5) Fritézu skladujte s uzavřeným VÍKEM pro uchování kvality oleje.
- 6) Při výměně oleje využijte možnosti pro vyčištění vnitřní části fritézy. Odstraňte VÍKO, vylejte olej a zlikvidujte ho správným způsobem.

UPOZORNĚNÍ: Jednotku fritézy (vnější obal) nikdy neponořujte do vody nebo neumývejte pod tekoucí vodou.

POZNÁMKA: Před vyprazdňováním ZÁSOBNÍKU NA OLEJ nebo čištěním VÍKO vždy sundejte.

UPOZORNĚNÍ: Před opětovným zapnutím fritézy se ujistěte o správné poloze víka.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Problém	Možná příčina	Řešení
Je cítit nepříjemný zápach.	1/ Olej je již hodně použitý. 2/ Použitý olej není vhodný pro smažení.	1/ Vyměňte olej po každém dvacátém použití. 2/ Používejte kvalitní rostlinný olej nebo olej vhodný na smažení.
Pod okraji víka uniká pára.	1/ Víko není řádně uzavřeno. 2/ Těsnění ve víku je poškozeno.	1/ Ujistěte se, zda je víko řádně uzavřeno. 2/ Vyměňte těsnění ve víku.
Olej přetekl.	1/ Hladina oleje je vyšší než je povolené maximum. 2/ V košíku je velké množství potravin. 3/ Potraviny jsou příliš mokré.	1/ Odeberte olej ať je hladina na požadované úrovni. 2/ Zkontrolujte množství potravin. 3/ Před vařením osušte potraviny.
Potraviny nejsou dostatečně osmažené.	1/ Teplota smažení je nízká. 2/ V košíku je velké množství potravin.	1/ Nastavte teplotu na vyšší stupeň. 2/ Zkontrolujte množství potravin.
Hranolky nejsou odděleny od sebe.	Brambory před smažením nebyly opláchnuty vodou.	Propláchněte brambory vodou před smažením.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Fritéza
- Kapacita 2,5 litry oleje
- Nádoba z nepřilnavého povrchu pro snadné čištění
- Plynule regulovatelný termostat
- Velké průhledové okénko
- Světelná kontrolka provozu
- Příkon 1600 W
- Napětí: 230 V ~ 50 Hz
- Rozměry: 33 x 24 x 30 cm
- Hmotnost: 2,3 kg

Změna technické specifikace vyhrazena.



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

Informace o ochraně životního prostředí

Udělalí jsme to nejlepší pro snížení množství obalů a zajistili jsme jejich snadné rozdělení na 3 materiály: lepenka, papírová drť a roztažený polyetylén. Tento přístroj obsahuje materiály, které mohou být po demontáži specializovanou společností recyklovány. Dodržujte prosím místní nařízení týkající se nakládání s balíci materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.

Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Po ukončení životnosti odevzdejte prosím výrobek nebo baterii (pokud je přiložena) v příslušném místě zpětného odběru, kde bude provedena recyklace tohoto elektrozařízení a baterií. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují místa zpětného odběru vysloužilého elektrozařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem nebo baterií či akumulátorem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte vysloužilé elektrozařízení a baterie / akumulátory do domovního odpadu.

Informace o tom, kde je možné vysloužilé elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obecním úřadě nebo na webu www.elektrowin.cz. Informace o tom, kde můžete zdarma odevzdat použité baterie nebo akumulátory, získáte také u vašeho prodejce, na obecním úřadě a na webu www.ecobat.cz.

Dovozce zařízení je registrován u kolektivního systému Elektrowin a.s. (pro recyklaci elektrozařízení) a u kolektivního systému ECOBAT s.r.o. (pro recyklaci baterií a akumulátorů).

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

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Používajte tento prístroj výhradne pre súkromnú potrebu a pre stanovené účely. Tento prístroj nie je určený pre komerčné použitie. Nepoužívajte ho v otvorenom priestore (s výnimkou prístroja, ktorý je pre používanie vonku určený). Chráňte ho pred horúčavou, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (v žiadnom prípade ho neponárajte do kvapalín) a stykom s ostrými hranami. Nepoužívajte prístroj v prípade, že máte vlhké ruky. Ak dôjde k navlhčeniu alebo k namočeniu prístroja, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Vyvarujte sa styku s vodou.
- Prístroj vypnite a vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte len za zástrčku, nikdy nie za kábel), ak nebudete prístroj používať, ak chcete namontovať príslušenstvo, prístroj vyčistiť alebo v prípade poruchy.
- Prístroj nesmie zostať v prevádzke bez dozoru. Ak musíte pracovisko opustiť, vždy prístroj vypnite, resp. vytiahnite zástrčku zo zásuvky (vždy ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel).
- Ak chcete ochrániť deti pred rizikami spojenými s elektrickými prístrojmi, postarajte sa o to, aby kábel nevisel dole a deti na prístroj nedosiahli.
- Pravidelne kontrolujte prístroj a prívodný kábel z hľadiska poškodenia. Ak prístroj vykazuje nejakú závalu, neuvádzajte ho do prevádzky.
- Neopravujte prístroj vlastnými silami, ale vždy vyhľadajte autorizovaného opravára. Ak chcete eliminovať riziká, nechajte poškodený prívodný kábel nahradiť káblom z rovnakými hodnotami a to len výrobcom, naším servisom pre zákazníkov alebo inou kvalifikovanou osobou.
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Rešpektujte prosím nasledujúce „Špeciálne bezpečnostné pokyny pre tento prístroj“.

ŠPECIÁLNE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE TENTO PRÍSTROJ

- Pred použitím skontrolujte, že je napätie v miestnej elektrickej sieti rovnaké, ako uvedené na štítku prístroja.
- Tento spotrebič musí byť zapojený do správne uzemnenej zásuvky.
- Povrch fritézy je pri prevádzke horúci. Nedotýkajte sa ho, vyhnete sa tak možnosti popálenia. Používajte rukoväte alebo držadlá.
- Aby ste sa chránili pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte prístroj, sieťovú šnúru alebo zástrčky do vody alebo inej kvapaliny.
- Pokiaľ je prístroj používaný v blízkosti detí, je vyžadovaná zvýšená pozornosť.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate alebo pred čistením, odpojte ho zo zásuvky. Pred vkladáním alebo vyberaním častí a pred čistením nechajte prístroj vychladnúť.
- Nenechávajte sieťovú šnúru visieť cez hrany dosky stolu alebo pracovnej plochy alebo dotýkať sa horúcich plôch.
- Nepokladajte prístroj na horúce plynové alebo elektrické ohrievače alebo do ich blízkosti, alebo do rozohriatej rúry.
- Prenášaniu fritézy s horúcim olejom venujte vysokú pozornosť.
- Pred odpojením otočte ovládač do polohy „OFF“, a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nepoužívajte prístroj pre iné než určené použitie.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí), čím fyzická, zmyslová, alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúsenosti a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na ne nebude dohliadané alebo pokiaľ neboli inštruovaný ohľadne použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že si nebudú so spotrebičom hrať.
- Spotrebič nie je určený pre činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.

Tieto pokyny uchovajte pre neskoršie použitie.

Prístroj je určený IBA PRE DOMÁCE POUŽITIE a podobné účely. Vnútri prístroja nie sú žiadne súčasti, ktoré by

mohol opraviť užívateľ. Nepokúšajte sa prístroj opravovať.

VAROVANIE: Nepoužívajte predlžovaciu šnúru.

POPIS OVLÁDACÍCH PRVKOV

- P1 Odnímateľné veko
- P2 Priehľadové okienko
- P3 Fritovací kôš
- P4 Vonkajší obal
- P5 Tlačidlo pre uvoľnenie veka
- P6 Rukoväť
- P7 Kontrolka prevádzky POWER
- P8 Nastaviteľný termostat / hlavný vypínač



PRÍPRAVA FRITÉZY PRE POUŽITIE

Skontrolujte, či je fritéza odpojená zo zásuvky. FRITOVACÍ Kôš umyte v horúcej mydlovej vode a utrite do sucha. Utierkou navlhčenou v mydlovom roztoku utrite vnútorné a vonkajšie časti fritézy a veka. Potom utrite do sucha. Fritéza je teraz pripravená na použitie.

UPOZORNENIE: Fritézu, šnúru alebo zástrčky neponárajte do vody.

UPOZORNENIE: Pred použitím odstráňte z fritovacieho koša obalové plasty.

POUŽÍVANIE FRITÉZY

POZNÁMKA: Nikdy fritézu nezapínajte, pokiaľ je prázdny ZÁSOBNÍK NA OLEJ. Fritézu používajte vždy na plochom, tepelne odolnom povrchu.

POUŽÍVANIE FRITÉZY

POUŽITIE OLEJA ALEBO TUKU

- 1) Otvorte horné veko.
- 2) Zdvihnite kôš pomocou rukoväte.
- 3) Nalejte približne 2,5 litra oleja alebo vložte 1,2 kg tuku do nádoby fritézy (hladina musí byť vždy medzi oboma ryskami na stene nádoby).
- 4) Ak použijete kocku tuku, pred umiestnením do nádoby, rozdeľte ho na menšie kusy.
- 5) Nastavte termostat na 140 °C (červená kontrolka sa rozsvieti). Tuk potrebuje približne 8 minút na rozpustenie.
- 6) Nikdy sa nepokúšajte o rozpustenie tuku v košíku.

VARENIE

- 1) Zapojte fritézu do napájania.
- 2) Nastavte termostat teploty na požadovanú teplotu v závislosti na tom, čo budete variť, kontrolka ohrevu „POWER“ sa rozsvieti.
- 3) Keď kontrolka „POWER“ zhasne (po cca. 5-7 minútach) olej fritézy dosiahol zodpovedajúcu teplotu. Otvorte veko.
- 4) Pripevnite rukoväť do košíka.
- 5) Dajte jedlo do fritovacieho koša.
- 6) Pomaly vložte kôš do oleja, sledujte hladinu oleja a peny. Vhodné je udržiavať túto hladinu u rysky „MAX“ v nádobe. Odoberte rukoväť. Zatvorte veko.
- 7) Keď je jedlo uvarené, otočte termostatom proti smeru hodinových ručičiek do polohy „OFF“, kontrolka ohrevu „POWER“ zhasne. Odpojte fritézu zo siete napájania. Otvorte veko. Pripevnite rukoväť na košíku (v hornej časti koša tela), zdvihnite kôš s jedlom a nechajte odkvapkať olej.
- 8) Pri varení bude kontrolka ohrevu „POWER“ v rôznych intervaloch svietiť a zhasínať, podľa aktuálnej teploty oleja.

PRAKTICKÉ RADY

1. Oleje a tuky

- Vždy používajte oleje a tuky, ktoré obstoja vysoké teploty.
- Nemiešajte rôzne druhy oleja alebo tuku.
- Olej alebo tuk vymeňte, keď po varení začne byť hnedý.

2. Príprava jedla

- Bez ohľadu na použitý recept, musia byť potraviny dokonale suché: Týmto spôsobom predídete pretekaniu oleja alebo tuku a predĺžite jeho životnosť.
- Pri príprave jedál zo zemiakov (hranolky, zemiakové lupienky a. t. d.) ich po nakrájaní umyte studenou vodou pre odstránenie škrobu. Opatrne ho vysušte. Tým zamedzíte ich zlepeniu.

3. Varenie

- Neprepĺňajte kôš. To spôsobí, že teplota oleja rýchlo klesá a spôsobuje, že potraviny nie sú krehko usmažené.
- Neudržiujte olej pri vysokej teplote dlhú dobu. Tým olej stráca svoje vlastnosti.
- Pri oneskorení medzi ďalším varením nastavte termostat teploty na najnižšiu teplotu.
- Nenechávajte uvarené jedlo v koši pre Odkvapkanie oleja príliš dlho. Olejové výpary môžu ovplyvniť krehkosť, potraviny zmäknú.
- Zmrazené potraviny môžete variť aj bez predchádzajúceho rozmrazenia.

4. Po varení

- Olej alebo tuk môžete ponechať v uzavretej fritéze i s fritovacím košom. Olej nebude strácať svoje vlastnosti.
- Tuk alebo olej pravidelne vymeňte po cca 20 použitíach.

ČISTENIE FRITÉZY

VAROVANIE: NAJPRV VŽDY NASTAVTE TERMOSTAT DO POLOHY „OFF“, A POTOM VYTI-AHNITE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY.

UPOZORNENIE: Neponárajte sieťovú šnúru do vody alebo do inej kvapaliny.

- 1) Fritézu vypnete.
- 2) Sieťovú šnúru odpojte zo zásuvky a nechajte úplne vychladnúť.
- 3) Vonkajšiu časť fritézy a veka vyčistite mierne navlhčenou utierkou.
UPOZORNENIE: Nepoužívajte drsné hubky alebo alkohol.
- 4) Vyberte FRITOVACÍ Kôš. Umyte ho v horúcej mydlovej vode. Opláchnite a dôkladne vysušte.
- 5) Fritézu skladujte s uzavretým VEKOM pre uchovanie kvality oleja.
- 6) Pri výmene oleja využite možnosti pre vyčistenie vnútornej časti fritézy. Odstráňte VEKO, vylejte olej a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

UPOZORNENIE: Plastovú vonkajšiu časť fritézy nikdy neponárajte do vody alebo neumývajte pod tečúcou vodou.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Problém	Možná príčina	Riešenie
Je cítiť nepríjemný zápach.	1/ Olej je už veľmi použitý.	1/ Vymeňte olej po každom dvadsiatom použití.
	2/ Použitý olej nie je vhodný na smaženie.	2/ Používajte kvalitný rastlinný olej alebo olej vhodný na smaženie.
Pod okrajmi veka uniká para.	1/ Veko nie je riadne uzavreté.	1/ Uistite sa, či je veko riadne uzavreté.
	2/ Tesnenie vo veku je poškodené.	2/ Vymeňte tesnenie vo veku.
Olej pretiekol.	1/ Hladina oleju je vyššia než je povolené maximum.	1/ Odoberte olej nech je hladina na požadovanej úrovni.
	2/ V košíku je veľké množstvo potravín.	2/ Skontrolujte množstvo potravín.
	3/ Potraviny sú príliš mokré.	3/ Pred varením osušte potraviny.
Potraviny nie sú dostatočne osmažené.	1/ Teplota smaženia je nízka.	1/ Nastavte teplotu na vyšší stupeň.
	2/ V košíku je veľké množstvo potravín.	2/ Skontrolujte množstvo potravín.
Hranolky nie sú oddelené od seba.	zemiaky pred smažením neboli opláchnuté vodou.	Prepláchnite zemiaky vodou pred smažením.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Fritéza
- Kapacita 2,5 l oleja
- Nádoba s povrchom proti pripáleniu pre jednoduché čistenie
- Plynulo nastaviteľný termostat
- Veľký priezor
- Svetelné kontrolka provozu
- Príkon: 1600 W
- Napätie: 230 V ~ 50 Hz
- Rozmery: 33 x 24 x 30 cm
- Hmotnosť: 2,3 kg

Zmena technickej špecifikácie vyhradená.



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

Informácie o ochrane životného prostredia

Urobili sme to najlepšie pre zníženie množstva obalov a zaistili sme ich jednoduché rozdelenie na 3 materiály: lepenka, papierová drť a roztriahnutý polyetylén. Tento prístroj obsahuje materiáli, ktoré môžu byť po demontáži špecializovanou spoločnosťou recyklované. Dodržujte prosím miestne nariadenia týkajúce sa nakladania s baliacimi materiálmi, vybitými batériami a starým zariadením.

Likvidácia starého elektrozariadenia a použitých batérií a akumulátorov



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Po skončení životnosti odovzdajte prosím výrobok alebo batériu (ak je priložená) v príslušnom mieste spätného odberu, kde bude vykonaná recyklácia tohto elektrozariadenia a batérií. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú miesta spätného odberu odsľúženého elektrozariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môže v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom alebo batériou, alebo akumulátorom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte odsľúžené elektrozariadenie a batérie / akumulátory do domového odpadu.

Informácie o tom, kde je možné odsľúžené elektrozariadenie zadarmo odložiť, získate u vášho predajcu, na obecnom úrade alebo na webe www.envidom.sk. Informácie o tom, kde môžete bezplatne odovzdať použité batérie alebo akumulátory, získate aj u vášho predajcu, na obecnom úrade a na webe www.sewa.sk.

Dovozca zariadenia je registrovaný u kolektívneho systému ENVIDOM (pre recykláciu elektrozariadení) au kolektívneho systému SEWA, a.s. (pre recykláciu batérií a akumulátorov).

Szanowny kliencie, dziękujemy Ci za zakup naszego produktu. Przed wprowadzeniem tego urządzenia do eksploatacji bardzo uważnie przeczytaj Instrukcję obsługi i wraz z kartą gwarancyjną, paragonem fiskalnym (asygnatą) i według możliwości także z opakowaniem i wewnętrzną zawartością opakowania dobrze schowaj.

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to używać wyłącznie dla prywatnego zapotrzebowania i dla określonych celów. Urządzenie to nie jest przeznaczone dla używania komercyjnego.
- Urządzenie chronić przed ciepłem, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (w żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia do cieczy) i kontaktem z ostrymi krawędziami. Nie używać urządzenia w wypadku, że mają Państwo wilgotne ręce. Jeżeli dojdzie do zwilżenia lub namoczenia urządzenia, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Strzec się przed kontaktem z wodą.
- Wyłączyć urządzenie i zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąć tylko wtyczkę, nigdy nie za kabel), jeżeli nie będą Państwo używać urządzenia, jeżeli będą Państwo chcieli zamontować wyposażenie, wyczyścić urządzenie lub w wypadku awarii.
- Urządzenie nie może być eksploatowane bez nadzoru. Jeżeli muszą Państwo opuścić miejsce pracy, zawsze wyłączyć urządzenie, ewentualnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (zawsze ciągnąć wtyczkę, nigdy nie za kabel).
- Aby ochronić dzieci przed ryzykiem połączonym z urządzeniami elektrycznymi, dopilnować, aby kabel nie wisiał na dół i dzieci nie dosięgły na urządzenie.
- Regularnie kontrolować urządzenie i kabel doprowadzający z punktu widzenia uszkodzenia. Jeżeli urządzenie wykazuje usterki, nie wprowadzać do eksploatacji.
- W wypadku nie zadziałania lub niewłaściwej czynności, wyłączyć urządzenie i nie próbować go naprawiać własnymi siłami. Zwrócić się do autoryzowanego serwisu i zażądać oryginalne części zamienne. Nie dotrzymanie wyżej wymienionych wskazówek może mieć wpływ na bezpieczeństwo urządzenia odbiorczego.
- Prosimy, aby Państwo respektowali następujący rozdział „Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tego urządzenia“.

SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA TEGO URZĄDZENIA

- Przed użyciem sprawdzić, że napięcie w miejscowej sieci jest jednakowe jak jest przedstawione na etykiecie urządzenia.
- Urządzenie musi być podłączone do prawidłowo uziemionego gniazda elektrycznego.
- Powierzchnia frytkownicy jest podczas pracy gorąca. Nie dotykaj jej, aby uniknąć zagrożenia oparzenia. Używać rączki lub uchwytu.
- Aby zapobiec przed porażeniem prądu elektrycznego, nie wolno zanurzać urządzenia, sznury sieciowej lub gniazdka do wody lub innej cieczy.
- Jeżeli jest urządzenie używane w pobliżu dzieci, wymagana jest podwyższona ostrożność.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem, wyłączyć go z gniazdka. Przed wkładaniem lub wyjmowaniem części i przed czyszczeniem pozostawić urządzenie wystygnąć.
- Nie wolno pozostawiać sieciowej sznury, aby zwisała przez krawędzie deski stołu lub powierzchni roboczej lub dotykać się gorących powierzchni.
- Nie wolno ustawiać urządzenia na gorących gazowych lub elektrycznych grzejnikach lub w ich bliskości lub do rozgrzanego piekarnika.
- Przy przenoszeniu frytkownicy z gorącym olejem należy dbać szczególnej ostrożności.
- Przed wyłączeniem obrócić urządzenie sterujące do pozycji „OFF“, a potem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie używać urządzenia dla innych niż przeznaczonych celów.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (i dzieci), których zdolności fizyczne, umysłowe, lub intelektualne lub brak doświadczenia i wiadomości zabraniają używać urządzenie w sposób bezpieczny, jeżeli nie są pod dozorem lub nie były pouczone o zastosowaniu urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być pod dozorem, żeby nie mogły bawić się z urządzeniem.

Instrukcje te należy przechować!

Urządzenie jest przeznaczone TYLKO DLA UŻYTKU GOSPODARSTWA DOMOWEGO.

Wewnątrz urządzenia nie ma żadnych części, które użytkownik może w razie uszkodzenia naprawiać samodzielnie. Nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać sznur przedłużający!

OPIS ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

- P1 Zdejmowane wieko
- P2 Okienko do wglądu
- P3 Kosz
- P4 Zewnętrzna osłona
- P5 Przycisk zwolnienia wieka
- P6 Rękojeść
- P7 Kontrolka eksploatacji POWER
- P8 Ustawiany termostat / główny wyłącznik



Przygotowanie frytownicy do używania

Sprawdzić, czy jest frytownica wyłączona z gniazdka. KOSZ FRYTOWNICY umyć w gorącej wodzie mydlanej i wytrzeć do sucha. Szmatką nawilżoną w roztworze mydlanym wytrzeć wewnętrzne i zewnętrzne części frytownicy i pokrywy. Potem wytrzeć do sucha. Frytownica jest teraz przygotowana do używania.

OSTRZEŻENIE: Frytownicę, sznur lub wtyczki nie zanurzać do wody.

OSTRZEŻENIE: Przed użyciem usunąć z kosza frytownicy opakowania plastikowe.

UŻYWANIE FRYTOWNICY

NOTATKA: Nigdy nie włączać frytownicy, jeżeli jest pusty ZBIRONIK NA OLEJ. Frytownicę używać zawsze na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.

UŻYWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

- 1) Otwórz górną pokrywę.
- 2) Podnieś kosz za pomocą rękojeści.
- 3) Nalej około 2,5 litra oleju lub włóż 1,2 kg tłuszczu do pojemnika frytkownicy (poziom musi być zawsze między dwoma kreskami na ścianie naczynia).
- 4) W przypadku korzystania z kostek tłuszczu, przed ich umieszczeniem do pojemnika należy je podzielić na mniejsze kawałki.
- 5) Ustaw termostat na 140 ° (zaświeci się czerwony wskaźnik). Aby tłuszcz się roztopił potrzeba około 8 minut.
- 6) Nigdy nie należy rozpuścić tłuszczu w koszyku.

SMAŻENIE

- 1) Podłącz frytkownicę do zasilania.
- 2) Ustaw termostat temperatury na daną temperaturę w zależności od tego, co będziesz smażyć, zaświeci się kontrolka ogrzania „POWER“.
- 3) Gdy kontrolka „POWER“ zgaśnie (po ok. 5-7 minutach) olej w frytkownicy osiągnął odpowiednią temperaturę. Otwórz pokrywę.
- 4) Przymocuj rękojeść do koszyka.
- 5) Włóż potrawę do kosza.
- 6) Powoli włóż koszyk do oleju, pilnuj poziomu oleju i pianki. Właściwe jest utrzymanie tego poziomu na linii „MAX“ w pojemniku. Wyjmij rękojeść. Zamknij pokrywę.
- 7) Gdy jedzenie jest gotowe, przekręć pokrętło termostatu w lewo na pozycję „OFF“, zgaśnie kontrolka ogrzewania „POWER“. Odłącz frytkownicę z sieci elektrycznej. Otwórz pokrywę. Przymocuj rękojeść do koszyka (w górnej części kosza), podnieś kosz z jedzeniem, aby wykałał olej.
- 8) Podczas smażenia kontrolka ogrzewania „POWER“ w różnych odstępach czasu świeci się i wyłącza, w zależności od aktualnej temperatury oleju.

PRAKTYCZNE RADY

1. Oleje i tłuszcze

- Zawsze należy stosować oleje i tłuszcze odporne na wysokie temperatury.
- Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
- Wymień olej lub tłuszcz, gdy po smażeniu jest brązowy.

2. Przygotowanie potraw

- Niezależnie od zastosowanej receptury, potrawy muszą być idealnie suche: w ten sposób można uniknąć wylania oleju lub tłuszczu i przedłużyć jego żywotność.
- Podczas przygotowywania posiłków z ziemniaków (frytki, chipsy, itp.), należy je po rozkrojeniu, przemyć zimną wodą, aby usunąć skrobię. Dokładnie wysuszyć. Zapobiegnie to ich sklejanemu.

3. Smażenie

- Nie przepelniaj kosza. To powoduje, że temperatura oleju spada szybko i sprawia, że smażone jedzenie nie jest kruche.
- Nie utrzymuj oleju w wysokiej temperaturze przez długi czas. Olej tak traci swoje właściwości.
- W przerwie między następnym smażeniem ustaw termostat temperatury na najniższą
- Nie zostawiaj usmażonego jedzenia w koszu zbyt długo. Opary oleju mogą mieć wpływ na kruchość żywności, potrawa zmięknie.
- Mrożonki jest możliwe smażyć bez poprzedniego rozmrażania.

4. Po smażeniu

- Olej lub tłuszcz można pozostawić w zamkniętej frytkownicy i z koszykiem. Olej nie straci swoich właściwości.
- Tłuszcz lub olej wymieniaj regularnie po 20 użyciach.

CZYSZCZENIE FRYTOWNICY

OSTRZEŻENIE: NAJPIERW ZAWSZE NALEŻY USTAWIĆ TERMOSTAT DO POZYCJI „OFF“, A POTEM WYCIĄGNĄĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA.

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzać sznury sieciowej do wody lub do innej cieczy.

- 1) Wyłączyć frytownicę.
- 2) Sznur sieciowy wyłączyć z gniazdka i pozostawić zupełnie wystygnać.
- 3) Zewnętrzną obudowę frytownicy i pokrywy wyczyścić lekko nawilżoną szmatką.
OSTRZEŻENIE: Nie używać szorstkich gąbek lub alkoholu.
- 4) Wyjąć KOSZ FRYTOWNICY. Umyć w gorącej wodzie mydlanej. Opłukać i dokładnie osuszyć.
- 5) Frytownicę składować z zamkniętą POKRYWĄ, aby zachować jakość oleju.
- 6) Podczas wymiany oleju wykorzystać możliwość dla czyszczenia wewnętrznej części frytownicy. Usunąć POKRYWĘ, wylać olej a zlikwidować go właściwym sposobem.

OSTRZEŻENIE: Plastikową zewnętrzną część frytownicy nigdy nie zanurzać do wody lub nie umywać pod bieżącą wodą.

NOTATKA: Przed opróżnieniem ZBIORNIKA NA OLEJ lub czyszczeniem POKRYWĘ zawsze zdjąć.

OSTRZEŻENIE: Przed ponownym włączeniem frytownicy, upewnić się, że pokrywa znajduje się w właściwej pozycji.

USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Czuć nieprzyjemny zapach.	1/ Olej jest już bardzo zużyty.	1/ Wymień olej po każdym dwudziestym użyciu wymień.
	2/ Użyty olej nie jest odpowiedni do smażenia.	2/ Używaj olej roślinny wysokiej jakości lub olej odpowiedni do smażenia.
Spod wieka unika para.	1/ Wieko nie jest dobrze zamknięte.	1/ Upewnij się, czy wieko jest dobrze zamknięte.
	2/ Uszczelka wieka jest uszkodzona.	2/ Wymień uszczelkę wieka.
Olej przecieka.	1/ Poziom oleju jest wyższy niż dozwolone maksimum.	1/ Odlej olej, żeby był na odpowiednim poziomie.
	2/ W koszyku jest za duża ilość potrawy.	2/ Skontroluj ilość potrawy.
	3/ Potrawy są zbyt mokre.	3/ Przed smażeniem potrawę osusz.
Potrawa nie jest dostatecznie usmażona.	1/ Temperatura smażenia jest za niska.	1/ Ustaw temperaturę na wyższy stopień.
	2/ W koszyku jest duża ilość potrawy.	2/ Skontroluj ilość potrawy.
Frytki są sklezione.	Ziemniaki przed smażeniem nie były wypłukane w wodzie.	Przed smażeniem wypłucz ziemniaki w wodzie.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Frytownica
- Pojemność 2,5 litry oleju
- Pojemnik do frytowania z nie klejącej się powierzchni dla łatwego czyszczenia
- Płynnie ustawialny termostat
- Wielkie okienko podglądowe
- Czujnik świetlny – eksploatacji
- Pobór mocy: 1600 W
- Napięcie: 230 V ~ 50 Hz
- Rozmiary: 33 x 24 x 30 cm
- Waga: 2,3 kg

Zmiana specyfikacji technicznej produktu zastrzeżona przez producenta.

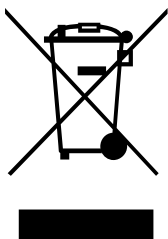


OSTRZEŻENIE: ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCZU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNAZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ. W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁ ODBIORCASAMODZIELNIE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

Informacje o ochronie środowiska naturalnego

Wykonaliśmy to najlepsze, aby obniżyć ilość opakowań i stwierdziliśmy ich łatwe rozdzielenie na 3 materiały: tektura, masa papierowa i rozciągnięty polietylen. Urządzenie to zawiera materiały, które mogą być po demontażu utylizowane wyspecjalizowaną spółką. Prosimy, aby Państwo dotrzymywali miejscowe przepisy dotyczące obchodzenia się z papierami pakowymi, wyładowanymi bateriami i starymi urządzeniami.

Likwidacja zużytego sprzętu elektrycznego / elektronicznego oraz utylizacja baterii i akumulatorów



Ten symbol znajdujący się na produkcie, jego wyposażeniu lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie można obchodzić jak z odpadami domowymi.

Kiedy urządzenie lub bateria / akumulator będą nadawały się do wyrzucenia prosimy, aby Państwo przewieźli ten produkt na odpowiednie miejsce zbiorcze, gdzie zostanie przeprowadzona jego utylizacja

Na terenie Unii Europejskiej oraz w innych europejskich krajach znajdują się miejsca zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii i akumulatorów.

Dzięki zapewnieniu właściwej utylizacji produktów mogą Państwo zapobiec możliwym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Mogłyby one wystąpić w wypadku nieodpowiedniego postąpienia z odpadami elektronicznymi i elektrycznymi lub zużytymi bateriami i akumulatorami.

Utylizacja materiałów pomaga chronić źródła naturalne. Z tego powodu, prosimy nie wyrzucać starych elektrycznych i elektronicznych urządzeń oraz akumulatorów i baterii razem z odpadami domowymi.

Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został produkt kupiony.

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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose.
- This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician.
- To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions for this unit".

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS UNIT

- Operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- This appliance must be earthed.
- The surface is hot when frying. Never touch the fryer before it's cooled to avoid scald, use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse unit, cord or plugs in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
- To disconnect, turn control to „OFF“, then remove plug from wall outlet.
- Do not appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical. Sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Save these instructions

This appliance is for household use only. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

WARNING: Do not use an extension cord.

DESCRIPTION OF THE CONTROLS

- P1 Removable lid
- P2 View window
- P3 Frying basket
- P4 Unit cover
- P5 Lid release button
- P6 Handle
- P7 POWER light
- P8 Adjustable thermostat / Power switch



PREPARING YOUR FRYER FOR USE

Make sure fryer is unplugged: Wash the FRYING BASKET in hot soapy water and wipe dry thoroughly. Wipe the interior, exterior surfaces and LID with a damp soapy cloth. Towel dry thoroughly. Your fryer is now ready to use.

CAUTION: Do not immerse fryer, cord, or pugs in water.

CAUTION: Please remove plastic from fryer basket before using.

USE YOUR DEEP FRYER

NOTE: Never turn on the fryer with an empty OIL RESERVOIR. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface. Plug the cord into the outlet.

INTRODUCING THE OIL OR FAT

- 1) Open the top lid.
- 2) Lift the basket using the handle.
- 3) Place approximately 2,5 liters of oil or 1,2 kg of hard fat into the fryer body (the level must always be between the two marks on the oil container wall).
- 4) If you use blocks of fat, cut them into pieces before placing them in the body.
- 5) Set switch of the temperature controller to 140 °C (the red Indicator light comes on). To melt the fat needs roughly 8 minutes.
- 6) Never attempt to melt fat in the basket.

COOKING

- 1) Plug in the fryer.
- 2) Set the temperature controller to the desired temperature depending on what you are going to cook, the indicator "POWER" comes on.
- 3) When the indicator "POWER" goes out (after approx. 5-7 minutes) the fryer has reached the corresponding temperature. Open the top lid.
- 4) Attach the handle into basket.
- 5) Put the food in the basket.
- 6) Lower the basket into the oil slowly; watching the oil level and foam in order to keep them from reaching the fringe of the oil container confirming the oil level is appropriate. Detach the handle. Close the lid.
- 7) When the food is cooked, turn anticlockwise the temperature controller to the position "OFF"; the indicator "POWER" goes out. Unplug the fryer or shut the power socket. Open the lid. Attach the handle to basket's support (at the top of the basket's body), raise the basket and drain the oil.
- 8) When cooking, the temperature controller will heat or stop heating according to the set temperature; the "POWER" indicator light will flicker.

PRACTICAL ADVICE

1. Oils and fats

- Always use oil and fats which can withstand high temperature.
- Do not mix different types of oil or fat.
- Change the oil or fat when it becomes brown after cooking.

2. Preparing the food

- Whatever the recipe used, the food must be perfectly dry: this will avoid overflowing and make the oil or fat last longer.
- When preparing potato-based food (chips, crisps, etc.), cut them up and then wash them in cold water to remove the starch. Dry them carefully. This will stop them sticking together.

3. Cooking

- Do not overfill the basket. This will cause the oil temperature dropping and make the food greasy.
- Do not keep the oil at high temperature for long periods. This will make it lose its properties.
- Set the temperature controller to the lowest temperature while waiting between two batches.

- Do not leave the cooked food in the basket in the draining position too long. The vapors could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Frozen food can be cooked in the basket without being defrosted.

4. After cooking

- Oil or fat can be left in the fryer with its basket and lid on. It will not lose its properties.
- Change the fat or oil regularly, after approximately 20 batches.

CLEANING

WARNING: ALWAYS TURN CONTROL TO „OFF“ THEN DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET.

- 1) Switch unit off
- 2) Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
- 3) Clean the outside of the fryer and LID with a damp cloth.
Caution: Do not use abrasive pads or alcohol.
- 4) Remove FRYING BASKET. Wash the FRYING BASKET in hot soapy water. Rinse and towel dry carefully.
- 5) Store your fryer with the LID closed to preserve the oil.
- 6) When changing the oil, take the opportunity to clean the inside of the fryer. Remove LID, pour out oil and discard properly.

CAUTION: Never immerse the plastic exterior of the fryer in water, or wash in running water.

NOTE: Always remove LID before emptying the OIL RESERVOIR or cleaning.

CAUTION: Ensure that lid is in place and secure to operation of unit.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Release of unpleasant Odors	1/ The oil is deteriorated.	1/ Change the oil every 20 times.
	2/ This oil is un suitable for deep frying	2/ Use a good quality vegetable oil or other oil suitable for deep frying
Release of steam from under edge of the lid	1/ The lid is not closed properly.	1/ Make sure the lid is fully closed
	2/ The wind tight rubber ring is damaged	2/ Replace the wind tight rubber ring
Overflow of the oil	1/ The oil volume is higher than the maximum level.	1/ Decrease oil proper volume
	2/ The frying food is too much	2/ Reference to the quantity.
	3/ The food is too wet.	3/ Dry the food before frying
Food is not crispy on outside	1/ The frying temperature is too low	1/ Adjust the temperature to proper level
	2/ The frying food is too much	2/ Reference to the quantity
Sticking of the French fries	The potato slice is not wash with clean water	Wash and thoroughly before frying

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Deep fryer
- Capacity 2,5 l of oil
- Oil tank with non- stick coating
- Continuously adjustable thermostat
- Large viewing window
- Power indicator light
- Power drain: 1600 W
- Power supply: 230 V ~ 50 Hz
- Size: 33 x 24 x 30 cm
- Weight: 2,3 kg

We reserve the right to change technical specifications.



WARNING: Do not use this product near water, in wet areas to avoid fire or injury of electric current. Always turn off the product when you don't use it or before a revision. There aren't any parts in this appliance which are reparable by consumer. Always appeal to a qualified authorized service. The product is under a dangerous tension.

Old electrical appliances, used batteries and accumulators disposal



This symbol appearing on the product, on the product accessories or on the product packing means that the product must not be disposed as household waste. When the product/ battery durability is over, please, deliver the product or battery (if it is enclosed) to the respective collection point, where the electrical appliances or batteries will be recycled. The places, where the used electrical appliances are collected, exist in the European Union and in other European countries as well. By proper disposal of the product you can prevent possible negative impact on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product or battery/ accumulator. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore, please, do not throw the old electrical appliances and batteries/ accumulators in the household waste. Information, where it is possible to leave the old electrical appliances for free, is provided at your local authority, at the store where you have bought the product. Information, where you can leave the batteries and accumulators for free, is provided to you at the store, at your local authority.

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

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

- A készüléket kizárólag saját célra, rendeltetésszerűen használja. A készülék nem alkalmas kereskedelmi célú használatra.
- Ne használja nyitott térben (a kinti használatra készült berendezések kivételével). Óvja a hőtől, közvetlen napsugárzástól, nedvességtől (semmi esetre ne merítse folyadékba), valamint az éles szögletes tárgyakkal való érintkezéstől.
- Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülék nedves vagy vizes lesz, azonnal húzza ki a csatlakozót az aljzatból. Kerülje a vízzel való érintkezést.
- Ha nem használja készüléket, vagy szeretne tartozékot felszerelni, kicserélni a készüléket, ill. meghibásodás esetén a készüléket kapcsolja ki és mindig húzza ki a csatlakozót az aljzatból (mindig a dugónál, ne a kábelnél fogva húzza).
- A készülék nem maradhat működésben felügyelet nélkül. Ha el kell hagynia a helyiséget, mindig kapcsolja ki a készüléket, illetve húzza ki a csatlakozót az aljzatból (mindig a dugónál, ne a kábelnél fogva húzza).
- A gyermek elektromos készülékekkel kapcsolatos kockázatoktól való megóvása érdekében gondoskodjon arról, hogy a kábel ne lógjon le, és gyermekek ne érhék el a készüléket.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a készülék vagy a hálózati kábel. Ne használja a készüléket, ha valamilyen hibát észlel rajta.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket, forduljon megfelelően szakképzett szerelőhöz. A kockázatok elkerülése érdekében a sérült csatlakozókábelt azonos paraméterekkel rendelkező kábelre cseréltesse ki, mindig a gyártóval, ügyfélszolgálati szervizünkkel vagy egyéb szakképzett szerelővel.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Kérjük tartsa „A készülékkel kapcsolatos speciális biztonsági szabályokat”:

A KÉSZÜLÉKKEL KAPCSOLATOS SPECIÁLIS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a helyi elektromos hálózati feszültség megegyezik-e a készülék címkéjén szereplő feszültség értékével.
- A készüléket megfelelően földelt elektromos aljzatba csatlakoztassa.
- Az olajsütő felülete működés közben forró. Ne érintse meg, hogy elkerülje az esetleges égési sérüléseket. Használja a fogantyúkat.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a hálózati kábelt vagy a csatlakozó dugót vízbe vagy más folyadékba.
- Ha a készüléket gyermekek közelében használja, fokozott figyelemre van szükség.
- Ha nem használja a készüléket, ill. tisztítás előtt húzza ki az aljzatból. A készüléket az egyes részek behelyezése vagy kivétele előtt és tisztítás előtt hagyja kihűlni.
- Ne hagyja a hálózati kábelt az asztallap vagy munkafelület élein keresztül lógni vagy forró felületekkel érintkezni.
- Ne helyezze a készüléket forró gáz-vagy elektromos hőforrásokra vagy azok közelébe vagy bekapcsolt sütőbe.
- Ha az olajsütőben forró olaj van, legyen óvatos a készülék áthelyezésével.
- A hálózati kábelt való kihúzás előtt a főkapcsolót (gombot) fordítsa el „OFF” helyzetbe, és ezt követően húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
- A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célra.

- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (gyermeket beleértve), akik testi, érzékelési vagy szellemi alkalmatlansága, vagy a tapasztalat-, ill. tudáshiánya megakadályozza a készülék biztonságos használatát, hacsak nem felügyelet alatt használják a készüléket, vagy ha a biztonságukért felelős személytől nem kaptak megfelelő felvilágosítást a készülék használatára vonatkozóan.
- Ügyeljen, hogy a gyermekek ne játszhassak a készülékkel.

Őrizze meg ezt az útmutatót

A készülék KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA alkalmas. A készülék belsejében nincsenek olyan részek, amelyeket a felhasználó meg tudna javítani. Ne próbálja a készüléket megjavítani. **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használjon hálózati hosszabbítót.

A VEZÉRLŐELEMÉK LEÍRÁSA

- P1 Levehető fedél
P2 Átlátszó ablak
P3 Fritőzkosár
P4 Külső borítás
P5 Fedélnyitó gomb
P6 Fogantyú
P7 Üzemjelző lámpa
P8 Beállítható termosztát / főkapcsoló



AZ OLAJSÜTŐ ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATHOZ

Ellenőrizze, hogy a kábel ki van-e húzva az aljzatból. A FRITŐZKOSARAT mossa el forró szappanos vízben, és törölje szárazra. A szappanos oldattal átnedvesített kendővel törölje át az olajsütő és a fedél belső és külső részeit, majd törölje szárazra. A készülék készen áll a használatra.

FIGYELMEZTETÉS: A készüléket, kábelt vagy a csatlakozó dugót ne merítse vízbe.

FIGYELMEZTETÉS: Használat előtt távolítsa el a fritőzkosár műanyag csomagolását.

AZ OLAJSÜTŐ HASZNÁLATA

MEGJEGYZÉS: Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha üres az OLAJTARTÓ EDÉNY. Az olajsütőt mindig sík, hőálló felületen használja.

OLAJ VAGY ZSÍR HASZNÁLATA

- 1) Nyissa fel a fedelet.
- 2) A fogantyú segítségével emelje fel a kosarat.
- 3) Öntsön az olajtartó edénybe körülbelül 2,5 liter olajat, vagy helyezzen bele 1,2 kg zsírt (a szintnek mindig az edény falán levő két karcolat között kell lennie).
- 4) Ha zsírkockát használ, az edénybe való helyezése előtt ossza fel azt kisebb darabokra.
- 5) Állítsa be a termosztátot 140 °C-ra (a piros kontrollégő kigyullad). Nagyjából 8 percre van szükség a zsír felolvadásához.
- 6) Soha ne olvasszon zsírt a kosárban.

SÜTÉS

- 1) Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
- 2) A termosztátot állítsa a szükséges hőfokra - attól függően, hogy mit fog sütni-, a melegítés „POWER” kontrollégő kigyullad.
- 3) Ha a „POWER” kontrollégő kialszik (kb. 5-7 perc múlva) az olaj elérte a megfelelő hőmérsékletet. Nyissa fel a fedelet.
- 4) Rögzítse a fogantyút a kosárhoz.
- 5) Helyezze az ételt a fritőzkosárba.
- 6) Lassan helyezze a kosarat az olajba, figyelje az olaj és a hab szintjét, ez az edényben a „MAX” karcolatig lehet. Vegye le a fogantyút. Zárja le a fedelet.
- 7) Ha az étel megsült, fordítsa el a termosztát gombot az óramutató járásával ellentétes irányban „OFF” helyzetbe, a „POWER” melegítés kontrollégő kialszik. Húzza ki a hálózati kábelt, a működés „POWER” kontrollégője kialszik. Nyissa fel a fedelet. Rögzítse a kosárhoz a fogantyúját (a kosár felső részén), emelje fel a kosarat az étellel, és hagyja lecsepegni az olajat.
- 8) Sütés közben a „POWER” kontrollégő az olaj aktuális hőmérsékletének megfelelően különböző intervallumokban világít, ill. kialszik.

GYAKORLATI TANÁCSOK

1. Olajak és zsírok

- Magas sütési hőmérsékleten használható olajat, ill. zsírt használjon.
- Ne keverje a különböző fajtájú olajokat vagy zsírokat.
- Az olajat vagy zsírt cserélje ki, ha a sütés után barnára színeződik.

2. Ételek készítése

- Az alkalmazott receptre való tekintet nélkül az élelmiszereknek tökéletesen száraznak kell lenniük: Ily módon elkerülheti az olaj vagy zsír túlcsepegtetését, és meghosszabbítja az élettartamát.

- Burgonyaételek készítésekor (hasábburgonya, burgonyaszírom, stb.) a burgonyát a keményítő eltávolítása céljából mossa át hideg vízben. Óvatosan szárítsa meg. Ezáltal megakadályozza a darabok összetapadását.

3. Sütés

- Ne töltse túl a kosarat. Ez azt eredményezi, hogy az olaj hőmérséklete hirtelen csökken, és az élelmiszerek nem sülnek omlósra.
- Ne tartsa hosszú ideig magas hőfokon az olajat. Ettől az olaj elveszíti tulajdonságait.
- Két sütés közötti hosszabb időtartam esetén a hőmérséklet termosztátot állítsa a legalacsonyabb hőfokra.
- A megsült ételt ne hagyja túl sokáig a lecsepegtető kosárban. Az olajgőz befolyásolhatja az omlósságot, az élelmiszerek megpuhulnak.
- A mélyhűtött élelmiszereket előzetes kiolvasztás nélkül is megsütheti.

4. Sütés után

- Az olajat vagy zsírt a fritőzkosárral együtt az olajsütőben hagyhatja. Az olaj nem fogja elveszíteni a tulajdonságait.
- Kb. 20 használat után cserélje ki az olajat, ill. zsírt.

AZ OLAJSÜTŐ TISZTÍTÁSA

FIGYELMEZTETÉS: ELŐSZÖR MINDIG ÁLLÍTSA A TERMOSZTÁTOT „OFF” HELYZETBE, MAJD HÚZZA KI A CSATLAKOZÓ DUGÓT AZ ALJZATBÓL.

FIGYELMEZTETÉS: Ne merítse a hálózati kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

- 1) Kapcsolja ki az olajsütőt.
- 2) Húzza ki a hálózati kábelt, és hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
- 3) Az olajsütő és a fedél külső borítását enyhén benedvesített ruhával tisztítsa meg.
FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon érdes szivacsot vagy alkoholt.
- 4) Emelje ki a FRITŐZKOSARAT. Mossa el forró szappanos vízben. Öblítse át, és alaposan szárítsa meg.
- 5) Az olaj minőségének megőrzése érdekében tartsa zárva a FEDELET.
- 6) Az olaj cseréjekor tisztítsa ki a készülék belsejét. Távolítsa el a FEDELET, az olajat ne öntse ki, ill. az előírásoknak megfelelően kezelje.

FIGYELMEZTETÉS: Az olajsütő egységet (belső borítás) soha ne merítse vízbe, és ne mossa le folyóvíz alatt.

MEGJEGYZÉS: Az OLAJTARTÓ EDÉNY kiürítése vagy tisztítás előtt a FEDELET mindig vegye le.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék újbóli bekapcsolása előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a fedél megfelelő helyzetben van-e.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Kellemetlen szag érezhető.	1/ Az olaj már nagyon elhasználódott. 2/ Az olaj nem alkalmas a sütéshez.	1/ Minden huszadik használat után cserélje ki az olajat. 2/ Jó minőségű növényi olajat, ill. a sütéshez megfelelő olajat használjon.
A fedél alatt szivárog a pára.	1/ A fedél nincs rendesen lecukva. 2/ Megsérült a tető tömítése.	1/ Győződjön meg róla, hogy a fedél rendesen le van-e csukva. 2/ Cserélje ki a fedél tömítését.
Az olaj túlcsondult.	1/ Az olaj szintje a maximálisan megengedettnél magasabban van. 2/ A kosárban nagy mennyiségű élelmiszer van. 3/ Az élelmiszerek túlságosan vizesek.	1/ Merjen le az olajból, hogy az olajsint az előírt szinten legyen. 2/ Ellenőrizze az élelmiszer mennyiségét. 3/ Sütés előtt szárítsa meg az élelmiszereket.
Az élelmiszerek nincsenek eléggé megsütve.	1/ A sütés hőfoka alacsony. 2/ A kosárban túl nagy mennyiségű élelmiszer van.	1/ Állítsa magasabbra a hőfokot. 2/ Ellenőrizze az élelmiszer mennyiségét.
A hasábburgonya darabjai összeragadtak.	A burgonya a sütés előtt nem volt vízzel leöblítve.	Sütés előtt öblítse le vízzel a burgonyát.

MŰSZAKI ADATOK

- Olajsütő
- Kapacitása 2,5 liter olaj
- Könnyen tisztítható tapadásmentes felületű edény
- Folyamatosan szabályozható termosztát
- Nagy átlátszó ablak
- Be- és kikapcsolást jelző fény
- Felvett teljesítmény 1600 W
- Feszültség: 230 V ~ 50 Hz
- Méretek: 33 x 24 x 30 cm
- Tömeg: 2,3 kg

A műszaki jellemzők módosításának joga fenntartva.



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

Környezetvédelmi információk

Megtettünk lehető legjobb a csomagolóanyagok mennyiségének csökkentése érdekében: lehetővé tettük azok egyszerű szétválasztását 3 anyagra: kartonpapír, papírzúzalék és olvasztott polipropilén. A készülék olyan anyagokat tartalmaz, amelyek szétszerelés után speciális üzemekben újrahasznosíthatók. Kérjük, tartsa be a csomagolóanyagok, kimerült elemek és régi berendezések kezelésére vonatkozó helyi előírásokat.

Használt elektromos berendezések, elemek és akkumulátorok megsemmisítése



Ez a jel a készüléken, annak tartozékain vagy csomagolásán azt jelöli, hogy ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal azonos módon kezelni. Élettartamának letelte után a terméket vagy az elemet (amennyiben tartalmaz) adja le az illetékes hulladékgyűjtő helyen, ahol az elektromos berendezést és elemet újrahasznosítják. Az Európai Unióban és a többi európai államban vannak gyűjtőhelyek a kiszolgált elektromos berendezések számára. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével nagyban hozzájárul a nem megfelelő

hulladékkezelés által a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető kockázatok megelőzéséhez. Az anyagok újrafeldolgozásával megőrizhetők természeti erőforrásaink. Ezért kérjük, ne dobja a kiszolgált elektromos berendezést és elemet/akkumulátort a háztartási hulladék közé. A kiszolgált elektromos berendezések ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkért forduljon eladójához, a községi hivatalhoz. A használt elemek és akkumulátorok ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkat szintén az eladójától, a községi hivaltaltól.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

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

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

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

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

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

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

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

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: www.hyundai-electronics.cz

Případně další dotazy zasílejte na info@hyundai-electronics.cz

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

Typ výrobku: **DF 256S**

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

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

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

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

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originálny nákupný doklad, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

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

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

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

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: www.hyundai-electronics.cz

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte info@hyundai-electronics.cz

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

Typ prístroja: **DF 256S**

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

WARUNKI GWARANCJI

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

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

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

Kontakt w sprawach serwisowych: iRepair, Tel. (071) 7234534, Fax. (071) 7336344, internet: www.irepair.eu, e-mail: info@irepair.eu

Nazwa: DF 256S	Pieczeńć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:

POZNÁMKY / NOTATKY / NOTES / MEGJEGYZÉS:

HYUNDAI