

HYUNDAI

DF 203



**NÁVOD K POUŽITÍ / NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUKCJA OBSŁUGI / INSTRUCTION MANUAL
HASZNÁLATÍ ÚTMUTATÓ / NAVODILA ZA UPORABO**

**Fritéza / Fritéza / Frytownica / Deep Fryer
Háztartási olajsütő / Cvrtnik**

CE

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

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Nie należy pozostawiać bez nadzoru żelazka podłączonego do sieci elektrycznej!
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód, wtyczka lub urządzenie nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i posiada widoczne oznaki uszkodzenia, posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub jest nieszczelne. W takich przypadkach, zanieś urządzenie do autoryzowanego serwisu celem sprawdzenia funkcji bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Frytownica musi być w stabilnej pozycji, ustawiona tak, aby zapobiec wylaniu się gorącego oleju.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku 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.
- Aby ochronić dzieci przed ryzykiem połączonym z urządzeniami elektrycznymi, dopilnować, aby kabel nie wisił na dół i dzieci nie dosięgły na urządzenie.
- Prosimy, aby Państwo respektowali następujący rozdział „Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tego urządzenia“.

SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA TEGO URZĄDZENIA

- Nie wolno dotykać gorących powierzchni, 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.
- 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.
- W żadnym przypadku nie wolno przenosić frytownicy z gorącym olejem!
- Przed wyłączeniem obrócić urządzenie sterujące do pozycji „O”, a potem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie używać urządzenia dla innych niż przeznaczonych celów.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.

Instrukcje te należy przechować!

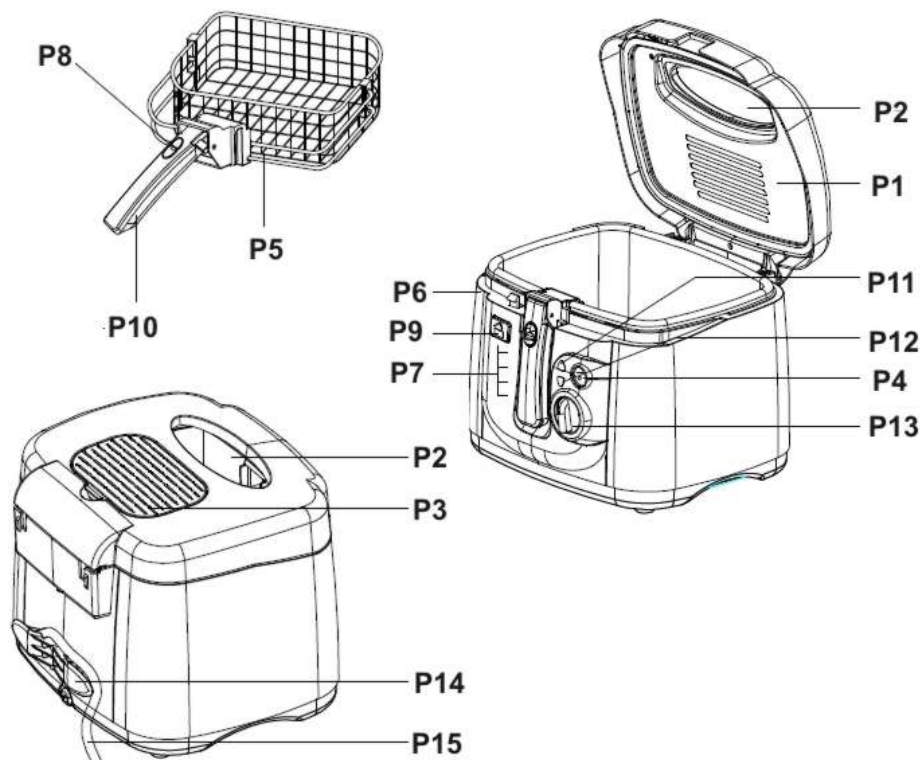
Urządzenie jest przeznaczone TYLKO DLA UŻYTKU GOSPODARSTWA DOMOWEGO.

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	P9	Przycisk zwolnienia wieka
P2	Okienko do wglądu	P10	Składana rękojeść
P3	Zdejmowana osłona filtra	P11	Kontrolka eksploatacji POWER
P4	Główny włącznik	P12	Kontrolka ogrzewania TEMP
P5	Kosz	P13	Ustawiany termostat
P6	Zewnętrzna osłona	P14	Uchwyt do kabla zasilającego
P7	Zasobnik/naczynie na olej	P15	Kabel zasilający
P8	Zamek zwalniający rękojeść		



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 ZBIORNIK NA OLEJ. Frytownicę używać zawsze na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.

- 1) Odbezpieczyć POKRYWĘ przez naciśnięcie PRZYCISKU ZWOLNIENIA POKRYWY.
- 2) Aby wyjąć KOSZ FRYTOWNICY należy pociągnąć za RĄCZKĘ, aż zatrzaśnie się do pozycji poziomej. Do ZBIORNIKA NA OLEJ wlać w przybliżeniu 8 kubków oleju do frytowania. Sprawdź czy poziom oleju znajduje się między znakiem „MIN” i „MAX”.
- 3) Małą ilością oleju przetrzeć wewnętrzną część OKIENKA PODGLĄDU. Przez to można zabronić kondensacji, która zabrania w podglądzie.
- 4) KOSZ FRYTOWNICY włożyć do frytownicy i zanurzyć do oleju. Zwolnić RĄCZKĘ przez posunięcie ZWALNIAJĄCEGO ZAMKU RĄCZKI w kierunku do siebie i wychylić rękojeść w kierunku do zewnętrznej części frytownicy. Zamknąć POKRYWĘ.
- 5) Sprawdzić, czy frytownica została wyłączona i podłączyć sznur sieciowy do wtyczki elektrycznej. Włączenie frytownicy poprzez naciśnięcie przycisku w pozycję „I”. Zaświeci się kontrolka działania P11. Ustaw REGULOWANY TERMOSTAT na żadaną temperaturę. Po osiągnięciu nastawionej temperatury ZHASNE się CZUJNIK TEMP.
- 6) KOSZ FRYTOWNICY podnieść do góry a potem otworzyć POKRYWĘ.
- 7) Pokarm dla frytowania włożyć do KOSZY FRYTOWNICY, zamknąć POKRYWĘ i opuścić rączkę.
OSTRZEŻENIE: Przed włożeniem zmrożonych pokarmów do kosza frytownicy usunąć zbędne kryształki lodu.
- 8) Frytowanie wykonywać według Tabeli do frytowania lub według ulubionego receptu.
- 9) KOSZ FRYTOWNICY wyciągnąć do góry a potem otworzyć OKRYWĘ. Aby usunąć zbędny tłuszcz i utworzyć chrupiące skórki, należy okapać pokarm w KOSZU FRYTOWNICY, potem wyjąć KOSZ za pomocą RĄCZKI a zawartość wysypać na talerz i pozostawić zakryte papierową serwetką przed podawaniem

CZYSZCZENIE FRYTOWNICY

OSTRZEŻENIE: NAJPIERW ZAWSZE NALEŻY USTAWIĆ GŁÓWNY WŁĄCZNIK DO POZYCJI „O”, A POTEM WYCIĄGNAĆ 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.

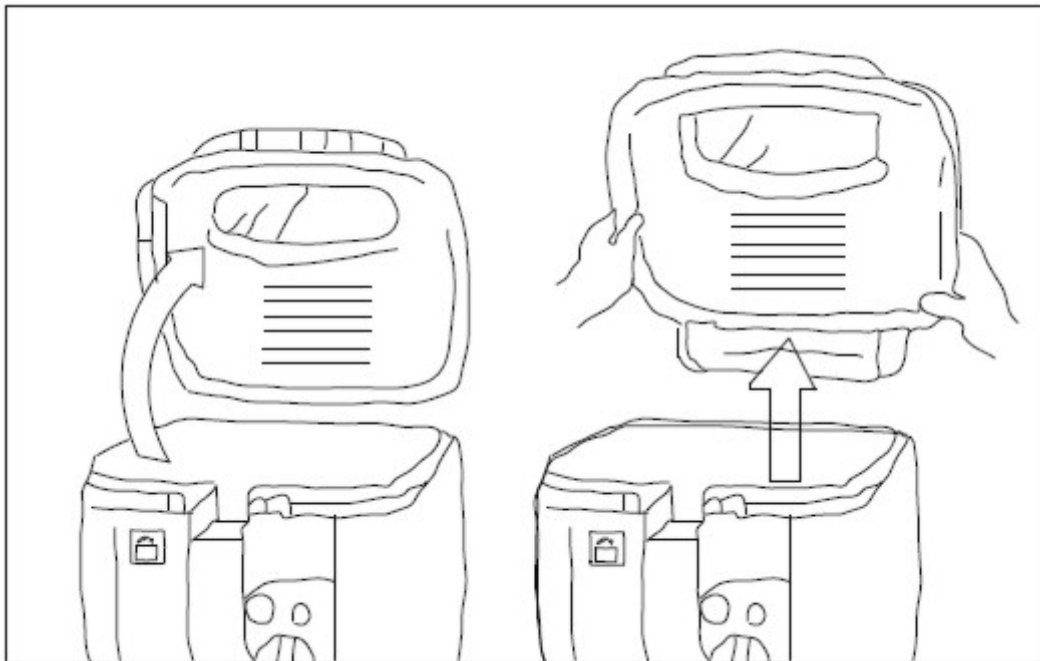
OSTRZEŻENIE: Plastikową zewnętrzną część frytownicy nigdy nie zanurzać do wody lub nie umywać pod bieżącą wodą.

ZDJĘCIE I PONOWNE USADZENIE POKRYWY

OSTRZEŻENIE: Pokrywę należy zdejmować, kiedy jest frytownica wystygnięta. Aby zdjąć pokrywę należy nacisnąć PRZYCISK ZWOLNIENIE POKRYWY i POKRYWA podniesie się do pozycji pionowej. Wyjąć POKRYWĘ przez silne pociągnięcie do góry (rys 1.). Odwrotnym sposobem pokrywa zostanie wrócona do pierwotnej pozycji. Nie zapomnieć mocno docisnąć na pokrywę w pionowym kierunku, aby zapewnić właściwą pozycję. Podczas nasadzania POKRYWY musi być sprężyna POKRYWY wysunięta w kierunku w dół przed metalowym zaciskiem, która jest umieszczona w zewnętrznym opakowaniu frytownicy.

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.



Rys. 1

Zdejmowany i czyszczący filtr

- 1) Otworzyć POKRYWĘ FILTRA.
- 2) FILTR ZAPACHOWY można wyprać w gorącej wodzie mydlanej. Pozostawić wysuszyć na powietrzu.
- 3) Wewnętrzną część pokrywy wytrzeć gąbką nawilżoną w wodzie mydlanej. Oplukać ją o wysuszyć.
- 4) FILTR ZAPACHOWY włożyć na dolną część POKRYWY. Potem przykryć POKRYWĄ FILTRA.
- 5) Wymiana filtra jest zalecana po około 60-ciu zastosowaniach frytkownicy.

Czas frytowania i temperatura

Czasy frytowania przedstawione w tej tabeli są tylko wskazówką i powinny być opracowane według różnej ilości lub grubości pokarmu, aby odpowiadał Państwa apetytu.

Tabela frytkowania, zalecenia dotyczące smażenia

Potrawa	Temperatura oleju °C	Zalecany czas smażenia (min.)
Grzyby	150	3-5
Kawałki kurczaka	170	12-14
Paluszki rybne	170	3-5
Filety	170	5
Cebula	190	2-4
Frytki	170	8-10
Chipsy ziemniaczane	190	2-4

USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Czuć nieprzyjemny zapach.	1/ Filtr jest nasiąknięty.	1/ Wymień lub wyczyść filtr.
	2/ Olej jest już bardzo zużyty.	2/ Wymień olej po każdym dwudziestym użyciu wymień.
	3/ Użyty olej nie jest odpowiedni do smażenia.	3/ 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/ Zmniejszenie ilości żywności.
	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/ Zmniejszenie ilości żywności.
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
- Wielki kosz do frytowania
- Nie zdejmowany pojemnik z powierzchnią nieprzywierającą dla łatwiejszego czyszczenia
- Płynnie ustawialny termostat
- Wielkie okienko podglądowe
- 2 czujniki świetlne – eksploatacji i temperatury
- Pobór mocy: 1800 W
- Napięcie: 230 V ~ 50 Hz
- Rozmiary: 29 x 23,5 x 28 cm
- Waga: 2,6 kg

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi 0,00 W.

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 GNIAZDKA, 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 rozdzielanie 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.

Producent: Hyundai Corporation, Seoul, Korea

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland