



SPX Art.-Nr.: 23608

- Ⓐ Edelstahl-Fritteuse
- Ⓛ Friggitrice in acciaio inox
- Ⓗ Rozsdamentes acél olajsütő
- ⒽⓇ Friteza od nehrđajučeg čelika
- ⓈⓁⓁ Friteza iz nerjavečega jekla



- Ⓐ Die Bedienungsanleitung kann unter www.spar.at/bedienungsanleitung als PDF Datei heruntergeladen werden.
- Ⓛ Le istruzioni per l'uso possono essere scaricate in versione PDF dal sito www.spar.at/bedienungsanleitung.
- Ⓗ A használati utasítás PDF fájlként letölthető a www.spar.at/bedienungsanleitung webhelyről.
- ⒽⓇ Upute za uporabu mogu se preuzeti kao PDF datoteka s www.spar.at/bedienungsanleitung.
- ⓈⓁⓁ Navodila za uporabo v obliki PDF datoteke si lahko prenesete iz spletne strani: www.spar.at/bedienungsanleitung.







INHALTSVERZEICHNIS



Sehr geehrte Kundin!
Sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses SIMPEX Produktes. Wie alle Erzeugnisse von SIMPEX, wurde auch dieses Produkt aufgrund neuester technischer Erkenntnisse entwickelt und unter Verwendung zuverlässigster und modernster elektrischer/elektronischer Bauteile hergestellt.

Lesen Sie sich bitte folgende Bedienungsanleitung sorgfältig vor der Inbetriebnahme durch, um durch Bedienungsfehler bedingte Schäden zu vermeiden. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise. Wenn Sie das Gerät an dritte Personen weitergeben, achten Sie bitte darauf diese Bedienungsanleitung beizufügen.

Besten Dank!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
ÜBERSICHT ZU DEN KOMPONENTEN.....	7
BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT	7
VERWENDUNGSZWECK.....	7
INBETRIEBNAHME - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	7
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	8
ANSCHLUSSLEISTUNG.....	8
WARNUNG: ÜBERLASTUNGSGEFAHR	8
TIPPS ZUR BENUTZUNG	8
REINIGUNG UND PFLEGE	9
FEHLERBEHEBUNG – GERÄT ARBEITET NICHT.....	10
TECHNISCHE DATEN	11
FRITTIER-ZEITEN UND TEMPERATUREN	11
DIDI MEIER, KOCH-SHOOTINGSTAR UND HAUBENKOCH AUS SALZBURG EMPFIEHLT:.....	11
GARANTIE UND KUNDENDIENST	12



QA18-0000000263



Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten Sie immer an die Sicherheit denken. Beachten Sie die folgenden Sicherheitsregeln:

A

- Lesen Sie alle Bedienhinweise gründlich durch.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Verwenden Sie immer die vorgesehenen Bedienelemente und Griffe.
- Schutz vor Stromschlag: Kabel, Stecker und Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Eine strenge Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von Kindern oder in Reichweite von Kindern benutzt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen abkühlen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.
- Die Nutzung von Zubehörteilen wird vom Hersteller nicht empfohlen, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Gerät nicht im Freien verwenden.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante hängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von einem heißen Gas- oder Elektroherd oder einem Ofen ab.
- Beim Bewegen von Geräten, die mit heißem Öl oder einer anderen heißen Flüssigkeit gefüllt sind, ist besondere Vorsicht geboten.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn diese unter ständiger Aufsicht stehen. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen, über die sichere Benutzung des Gerätes angewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel unerreichbar für Kindern unter 8 Jahren auf. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder vergleichbar qualifizierten Fachleuten ausgewechselt werden, um jede Unfallgefahr auszuschließen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung gesteuert werden.



A

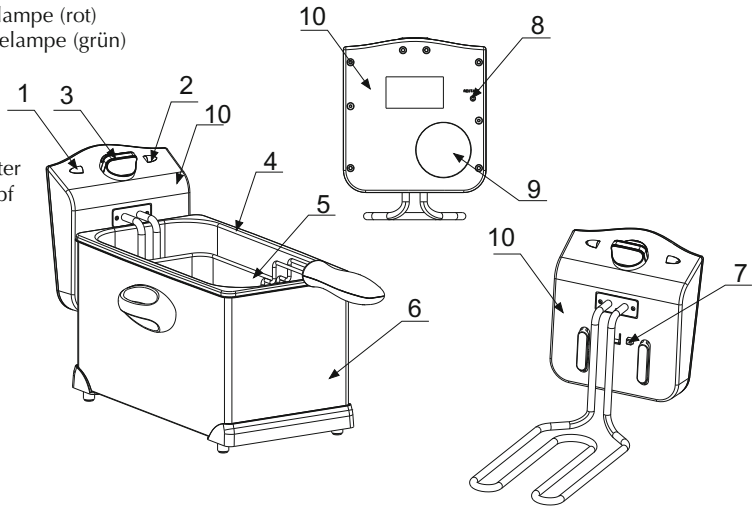
- Dieses Gerät ist nur für die Benutzung in Innenräumen vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nur für die Benutzung im Haushalt zugelassen.
- Gerät niemals unter Wasser tauchen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder in haushaltsähnlichen Bereichen vorgesehen, wie zum Beispiel:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Umgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - Kundenbereiche in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen.
- Kochgeräte sollten immer in einer stabilen Position mithilfe der Griffe (falls vorhanden) gehalten werden, um Verschütten von heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Einige Oberflächen können sich während des Betriebs stark erhitzen!
- Einige frei zugängliche Oberflächen können sehr heiß werden, sobald das Gerät in Betrieb ist.
- Weitere Hinweise zur Reinigung solcher Flächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.



ÜBERSICHT ZU DEN KOMPONENTEN

SIMPEX
Basic

- 1 Betrieb Anzeigelampe (rot)
- 2 Heizung Anzeigelampe (grün)
- 3 Thermostat
- 4 Ölwanne
- 5 Frittierkorb
- 6 Gehäuse
- 7 Sicherheitsschalter
- 8 RESTART – Knopf
- 9 Kabelfach
- 10 Steuergerät



BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT

- Geben Sie niemals Wasser in heißes Öl!
- Öle und Fette können bei Überhitzung entflammen. Denken Sie an die Brandgefahr! Vergessen Sie niemals, das Gerät nach der Benutzung auszuschalten. Drehen Sie den Thermostat auf die niedrigste Stellung und ziehen Sie dann den Netzstecker.
- Bitte betreiben Sie das Gerät nicht an einer Schaltuhr oder an einer ferngesteuerten Steckdose.

VERWENDUNGSZWECK

Dieses Gerät ist zum Frittieren von Lebensmitteln vorgesehen.

Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß eingesetzt werden. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der Weise, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Das Gerät darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Jegliche andere Verwendung dieses Geräts gilt als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch und kann zu Sachschäden oder sogar Personenschäden führen.

INBETRIEBNAHME - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie die Umverpackung. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse. In der Fritteuse finden Sie den Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
- Es wird dringend empfohlen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb schon vor der ersten Benutzung zu reinigen, wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach.
- Bitte stellen Sie sicher, dass der Griff des Frittierkorbes korrekt angebracht ist.
 - Drücken Sie die Drahtenden an der Spitze des Griffes zusammen
 - Setzen Sie die Klammern in die Drahtbügel am Korb ein.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die auf dem Typenschild am Gerät angegebene Spannung mit der bei Ihnen vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Netzstecker nur in eine fachgerecht installierte Netzsteckdose 230 V ~ 50 Hz mit Schutzkontakt stecken.

A

ANSCHLUSSLEISTUNG

Die Gesamtleistung dieses Elektrogeräts beträgt 2000 Watt. Es wird empfohlen, das Gerät nur an Stromkreisen mit einem Leitungsschutzschalter 10 A zu betreiben.

WARNUNG: ÜBERLASTUNGSGEFAHR

- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses einen Leiterquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Das Gerät darf wegen seiner hohen Leistung NICHT über eine Mehrfachsteckdose angeschlossen werden.

TIPPS ZUR BENUTZUNG

- Entfernen Sie immer im Öl verbliebene Lebensmittel (z. B. Pommes frites). Nach mehrmaligem Frittieren sollten Sie das Öl wechseln.

Verwenden Sie nur hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.

- Fette und Öle müssen hoch erhitzenbar sein. Verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter: Diese sind zum Frittieren ungeeignet und fangen bereits bei niedriger Temperatur zu rauchen an. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

WARNUNG: Bitte beachten Sie diese wichtigen Hinweise zum Frittieren mit gehärtetem Fett!

Teilen Sie das Frittierfett in kleinere Blöcke auf. Drehen Sie den Thermostat zunächst auf niedrige Stufe und fügen Sie die Blöcke nach und nach hinzu. Sobald das Fett geschmolzen ist und den richtigen Füllstand erreicht hat, stellen Sie am Thermostat die gewünschte Frittiertemperatur ein.

Gehärtetes Fett nicht in den Frittierkorb legen!

- Beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreideprodukte) kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Die Temperatur beim Frittieren sollte daher nicht mehr als 170 °C (möglicherweise 175 °C) betragen. Frittieren Sie so kurz wie möglich, bis das Frittiergut eine goldgelbe Kruste bekommen hat.
- **Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitsschalter (7) nur dann einen Betrieb zulässt, wenn das Steuergerät in die Führungsschienen eingeschoben wird.
- Wählen Sie eine angemessene Frittiertemperatur und berücksichtigen Sie auch den Zustand des Frittierguts. Frittieren Sie tiefgefrorene Lebensmittel bei höherer Temperatur als rohe Lebensmittel.
- Heben Sie die Fritteuse nicht an oder bewegen sie, solange das enthaltene Öl oder Fett noch heiß ist.
- Wenn Sie Rohteig frittieren, schaben Sie überschüssigen Teig ab und legen Sie die Stücke vorsichtig in das Frittieröl.
- Der Frittierkorb darf nicht mehr als 2/3 gefüllt sein. Nicht überfüllen!
- Trocknen Sie die Oberflächen von feuchten Lebensmitteln ab, bevor Sie diese in die Fritteuse legen.



TIPPS ZUR BENUTZUNG



VORSICHT !

Beim Frittieren von Lebensmitteln mit einem hohen Wassergehalt (z. B. gefrorene Kartoffelscheiben) werden große Mengen Wasserdampf freigesetzt. Es besteht die Gefahr, dass heißes Öl unter ungünstigen Bedingungen übersprudelt.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und ausgeschaltet ist. (Beide Anzeigelampen aus.)
- Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb und füllen Sie die Ölwanne mit Öl oder Fett (max. 3,5 Liter). Der Füllstand muss zwischen der Markierung für Minimum und Maximum liegen.
- Schieben Sie das Steuergerät mit dem Heizelement auf den Führungsschienen in den Frittierbehälter. Stellen Sie sicher, dass die Heiz- und Steuereinheit fest am Gehäuse angebracht ist, da sich das Gerät sonst nicht einschalten lässt.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose 230V/50Hz. Die rote Anzeigelampe „Power“ wird aufleuchten. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Thermostat-Drehknopf (3) ein.
- Die grüne Anzeigelampe (Heizung) leuchtet auf. Sobald die Solltemperatur erreicht ist, erlischt diese Anzeigelampe. Jetzt können Sie das Frittiergut in den Frittierkorb geben und diesen vorsichtig in das heiße Öl/Fett eintauchen.
- Die grüne Anzeigelampe wird während des Frittierens noch mehrfach an- und wieder ausgehen. Das ist normal und zeigt an, dass der Thermostat die vorgegebene Temperatur aufrecht hält. Nach dem Ende der vorgesehenen Frittierdauer entnehmen Sie bitte den Frittierkorb.
- Lassen Sie überschüssiges Öl vom Frittiergut abtropfen.
- Zum Ausschalten der Fritteuse drehen Sie den Knopf am Thermostat in die Stellung OFF und ziehen Sie den Netzstecker. Wickeln Sie das Netzkabel in Spiralform auf und verstauen Sie es im Kabelfach.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Stellen Sie vor dem Reinigen der Fritteuse sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett ausreichend abgekühlt ist.

Vorsicht: Fritteuse und Inhalt nicht bewegen, bevor diese nicht auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

- Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig verwenden, empfehlen wir, das Öl oder Fett in einen separaten Behälter umzufüllen und im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Öffnen Sie den Deckel und entfernen den Frittierkorb. Gießen Sie Öl oder Fett durch ein feinmaschiges Sieb in den Behälter, um Ablagerungen von Lebensmittelresten aus dem Öl oder Fett zu entfernen.
- Wenn Sie gehärtetes Fett zum Frittieren verwenden, lassen Sie das Fett abkühlen und erhärten. Gehärtetes Fett direkt in der Fritteuse aufbewahren. Bitte beachten Sie auch die Hinweise zum „Frittieren mit gehärtetem Fett“.
- Entleeren Sie die Fritteuse und wischen Sie die Innenseite der Ölwanne mit einem Papiertuch aus. Wischen Sie mit einem Tuch und Seifenwasser nach. Wischen Sie schließlich mit einem leicht angefeuchteten Tuch und lassen Sie die Ölwanne vollständig trocknen.

Warnung: Heizelement NIEMALS in Wasser eintauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.

- Reinigen Sie die Außenseite des Gerätes regelmäßig mit einem feuchten Tuch und trocknen diese mit einem weichen und sauberen Handtuch ab.

Achtung: Keine Scheuermittel verwenden!





REINIGUNG UND PFLEGE



- Reinigen Sie Frittierkorb und Griff in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie diese Teile gründlich, bevor Sie sie wieder verwenden.
- Vor der Lagerung alle Teile gründlich trocknen lassen.
- Bei Nichtbenutzung lagern Sie die Fritteuse bitte an einem trockenen, gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagern Sie die Fritteuse am besten in der Originalverpackung, wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen. Auf diese Weise vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz.

A

Ziehen Sie den Netzstecker immer aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Warten Sie immer ab, bis sich das Gerät und sein Inhalt abgekühlt haben.

- Verwenden Sie keine Drahtbürsten oder andere raue Reinigungsmethoden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Gerät niemals zur Reinigung in Wasser eintauchen.

Ölwanne der Fritteuse

- Um das Frittierfett oder Öl zu erneuern, entnehmen Sie die Ölwanne aus dem Gehäuse, und kippen Sie das Öl über eine Seite aus.
- Reinigen Sie die Ölwanne, den Deckel und das Gehäuse mit einem angefeuchteten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Haushaltsreiniger. Das Gerät niemals in Wasser eintauchen!
- Der Frittierkorb kann in gewohnter Weise in Seifenwasser gereinigt werden.

Gehäuse

Zur Reinigung wischen Sie das Gehäuse des Gerätes nach der Benutzung mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

FEHLERBEHEBUNG – GERÄT ARBEITET NICHT

- Prüfen Sie den Netzanschluss.
- Prüfen Sie die Stellung des Thermostat-Drehknopfes.

Andere mögliche Fehlerursachen:

Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter (7). Dieser verhindert, dass sich das Heizelement versehentlich einschaltet. Stellen Sie sicher, dass das Steuergerät richtig eingesetzt wurde.

Überhitzungsschutz

- Wenn Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, obwohl sich kein Öl oder Fett in der Wanne befindet, wird der Überhitzungsschutz ansprechen. Das Gerät ist dann nicht mehr betriebsbereit. Ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Erst nachdem das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist, können Sie durch Betätigen des Knopfes „RESTART“ (8) an der Unterseite des Steuergerätes die Funktion wiederherstellen und Ihre Fritteuse wieder benutzen. Als Hilfsmittel brauchen Sie ein Stäbchen aus Holz oder Plastik, das mindestens 4 cm lang ist.



TECHNISCHE DATEN



Modellbezeichnung:	23608
Stromversorgung:	230 V, 50 Hz
Max. Leistung:	2000 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	max. 3,5 Liter

Dieses Gerät wurde gemäß geltenden EU-Vorschriften für Elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsrichtlinien entwickelt und geprüft und entspricht den Sicherheitsbestimmungen.

Technische Änderungen vorbehalten!



Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ bedeutet:

Schützen Sie unsere Umwelt: Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Bitte geben Sie Elektrogeräte, die Sie nicht mehr verwenden, bei den für die Entsorgung vorgesehenen Sammelstellen zurück. Dies hilft, die negativen Auswirkungen einer falschen Entsorgung auf unsere Umwelt und auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Indem Sie diese Hinweise beachten, tragen Sie zur Wiederverwertung und Rohstoffrückgewinnung von Elektro- und Elektronikgeräten bei. Informationen darüber, wo das Gerät entsorgt werden kann, erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Umweltschutzbehörde.

FRITTIER-ZEITEN UND TEMPERATUREN

Die in dieser Tabelle angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte.

FRITTIERGUT	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Minuten)
Shrimps	130	2 – 4
Mushrooms	150	3 – 5
Paniertes Hähnchen	170	12 – 14
Fischfrikadellen	170	3 – 5
Fischfilets	170	5
Zwiebeln	190	2 – 4
Pommes frites	190	8 – 10
Kartoffelchips	170	12 – 14

DIDI MEIER, KOCH-SHOOTINGSTAR UND HAUBENKOCH AUS SALZBURG EMPFIEHLT:

Frühlingsrolle

Zutatenliste:

- Frühlingsrollenteig
- Eiweiß zum Bestreichen

Für die Füllung:

- 300 g Scampi oder Garnelen, klein geschnitten
- ca. 150 g kleingeschnittenes Gemüse (Karotten, Frühlingszwiebel, Spitzkraut, Stangensellerie, Pilze)
- 1/4 Knoblauchzehe, fein gehackt
- je 1 EL frischen Koriander und Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen und aromatisieren. Frühlingsrollenteig auslegen, Füllung darauf geben, Enden mit Eiweiß bestreichen, straff zu einer Rolle einrollen, nochmals das Ende mit Eiweiß bestreichen (damit es gut hält). Im heißen Fett der SIMPEX Basic Fritteuse 3-4 Minuten goldgelb backen und mit dem Chutney, Sojasoße und Süßsauer-Soße servieren.



A

Wir übernehmen 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

Unser Produkt wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Artikels.

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Sollten sich wider Erwarten Mängel herausstellen, wenden Sie sich bitte an unsere Verkaufsstellen!

Um die Abwicklung für Sie bequem, einfach und schnell durchzuführen bereiten Sie bitte folgende Unterlagen vor:

- a) Name/Adresse/Tel.Nr.
- b) Kassenbon
- c) Gerätedaten (Marke, Typ)
- d) Beschreibung des Mangels

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen sowie Verschleißteile und Verbrauchsmaterial.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantie. Wir empfehlen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, da dort wichtige Hinweise enthalten sind.

Egregio cliente!

Ci congratuliamo con Lei per avere acquistato questo prodotto SIMPEX. Come tutti gli articoli della SIMPEX, anche questo prodotto è stato progettato sulla base delle nozioni tecniche più avanzate e fabbricato utilizzando le componenti elettriche ed elettroniche più affidabili e moderne.

Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio onde evitare danni a causa di errori nell'uso. Attenetevi in particolare ai richiami alla sicurezza. Nel caso in cui l'apparecchio venga passato ad altre persone accertatevi di accludere le presenti istruzioni per l'uso.

Grazie.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA.....	14
PANORAMICA DEI COMPONENTI	17
PARTICOLARI INDICAZIONI DI SICUREZZA PER QUESTO APPARECCHIO ...	17
SCOPO DI UTILIZZO.....	17
MESSA IN FUNZIONE – AL PRIMO UTILIZZO.....	17
COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	18
POTENZA IMPEGNATA	18
ATTENZIONE: PERICOLO DI SOVRACCARICO	18
CONSIGLI PER L'USO.....	18
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	19
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI – MANCATO FUNZIONAMENTO.....	20
DATI TECNICI	21
TEMPI E TEMPERATURE PER FRIGGERE	21
IL CONSIGLIO DI DIDI MEIER, GRANDE CHEF E PREMIATO CUOCO DI SALISBURGO:..	21
GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA	22



QA18-0000000263

Tenere sempre a mente la sicurezza quando si usano apparecchi elettrici. Rispettare le regole di sicurezza di seguito elencate.

- Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre i comandi e i manici previsti.
- Protezione dalle scosse elettriche: non immergere i cavi, la spina e la friggitrice in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria una rigorosa sorveglianza se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o è alla loro portata.
- Estrarre la spina dalla presa se non si sta utilizzando l'apparecchio e prima di pulirlo. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di inserire o rimuovere i componenti.
- Non azionare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è stato danneggiato in qualche modo. Portare l'apparecchio al centro clienti autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o impostare.
- Il produttore sconsiglia l'uso di accessori perché può causare lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciar pendere il cavo di rete dallo spigolo del tavolo né farlo venire in contatto con superfici calde.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA



- Non sistemare l'apparecchio su un fornello a gas o elettrico oppure un forno o nelle loro vicinanze.
- Procedere con estrema cautela quando si spostano apparecchi che contengono olio caldo o altro liquido caldo.
- L'apparecchio non può essere utilizzato dai bambini con meno di 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini con almeno 8 anni se costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con limitata capacità fisica, sensoriale o mentale o che manchino di esperienza e conoscenza soltanto se tali persone sono sotto sorveglianza o se hanno ricevuto istruzioni chiare in merito all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio, comprendendone i pericoli correlati. Custodire l'apparecchio e il suo cavo di rete lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni. La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da bambini.
- Un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da simile persona qualificata, per evitare pericoli di infortunio.
- L'apparecchio non deve essere collegato a un timer esterno oppure un sistema di controllo a distanza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato esclusivamente in ambienti interni.



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA



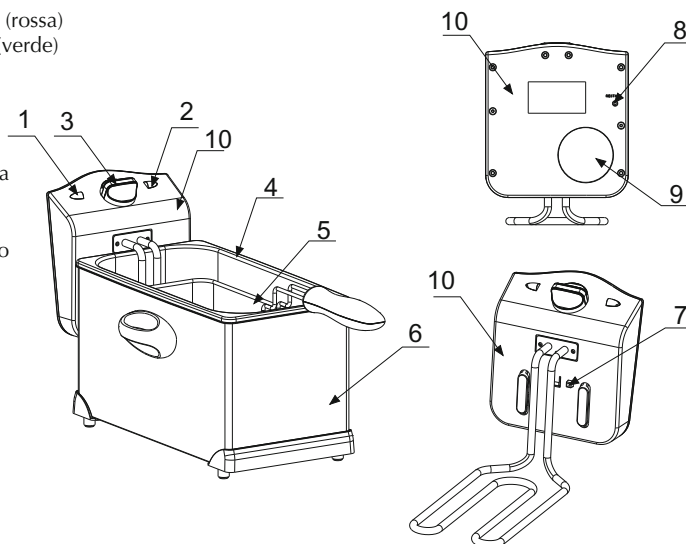
- Questo apparecchio può essere utilizzato esclusivamente in ambienti domestici.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Questo apparecchio può essere utilizzato a livello domestico o in ambiti simili, come per esempio:
 - cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - zone clienti in hotel, motel e altre sistemazioni;
 - aree comuni di bed & breakfast.
- Gli apparecchi dedicati alla cottura devono sempre essere collocati in posizione stabile con l'aiuto dei manici (se presenti), per evitare che i liquidi caldi possano fuoriuscire.
- Alcune superfici possono riscaldarsi molto durante il funzionamento!
- Alcune superfici liberamente accessibili possono diventare molto calde non appena l'apparecchio viene acceso.
- Trovate altre indicazioni per la pulizia di queste superfici che possono entrare a contatto con gli alimenti o l'olio nella sezione «Pulizia e manutenzione».



PANORAMICA DEI COMPONENTI

SIMPEX
Basic

- 1 Spia di funzionamento (rossa)
- 2 Spia di riscaldamento (verde)
- 3 Termostato
- 4 Contenitore per l'olio
- 5 Cestello per friggere
- 6 Alloggiamento
- 7 Interruttore di sicurezza
- 8 Pulsante di RIAVVIO
- 9 Vano per il cavo
- 10 Dispositivo di comando



PARTICOLARI INDICAZIONI DI SICUREZZA PER QUESTO APPARECCHIO

- Non versare mai acqua nell'olio caldo!
- In caso di surriscaldamento, oli e grassi possono incendiarsi. Attenzione al pericolo di incendio! Non dimenticare mai di spegnere l'apparecchio dopo l'uso. Girare il termostato sulla posizione più bassa ed estrarre la spina.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer o con una presa comandata a distanza.

SCOPO DI UTILIZZO

Questo apparecchio è adatto alla frittura di alimenti.

L'apparecchio può essere utilizzato soltanto per lo scopo previsto. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità a quanto riportato nelle presenti istruzioni per l'uso. Non utilizzare l'apparecchio per scopi commerciali.

Ogni altro uso viene considerato improprio e può causare danni a cose o addirittura a persone.

MESSA IN FUNZIONE – AL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere la confezione. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Nella friggitrice si trova il cestello per friggere. Togliere tutti gli oggetti dalla friggitrice.
- Si consiglia vivamente di pulire il coperchio, l'alloggiamento, il contenitore e il cestello già prima del primo utilizzo, come descritto nella sezione «Pulizia e manutenzione».
- Estrarre il cavo dall'apposito vano.
- Verificare che il manico del cestello della friggitrice sia correttamente inserito.
 - Pressare le estremità metalliche nella punta del manico
 - Inserire gli spinotti nella staffa sul cestello.



COLLEGAMENTO ELETTRICO



- Prima della messa in funzione, non dimenticare di verificare che la tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete disponibile.
- Inserire la spina soltanto in una presa di rete (230 V ~ 50 Hz) installata a regola d'arte e dotata di messa a terra.

POTENZA IMPEGNATA

La potenza complessiva di questo elettrodomestico è di 2000 Watt. Si raccomanda di far funzionare l'apparecchio soltanto in un circuito dotato di interruttori automatici per la protezione dalle sovracorrenti da 10 A.

ATTENZIONE: PERICOLO DI SOVRACCARICO

- Se si utilizza una prolunga, deve avere un'area a sezione incrociata di almeno 1,5 mm².
- Essendo molto potente, l'apparecchio NON deve essere collegato a una multipla.

CONSIGLI PER L'USO

- Rimuovere sempre gli alimenti rimasti nell'olio (ad es. patatine fritte). Cambiare l'olio dopo più frittute.

Utilizzare soltanto olio o grasso per friggere di pregiata qualità.

- Grassi e oli devono poter raggiungere temperature elevate. Non utilizzare margarina, olio d'oliva o burro: sono inadatti alla frittura e iniziano a sprigionare fumo già a basse temperature.

Consigliamo di utilizzare olio per friggere liquido.

ATTENZIONE: rispettare le indicazioni di seguito riportate se si frigge con grasso idrogenato!

Suddividere il grasso per friggere in pezzetti. Girare il termostato innanzitutto sul livello più basso e aggiungere i pezzetti poco alla volta. Non appena il grasso si è sciolto e ha raggiunto la giusta fluidità, impostare il termostato sulla temperatura desiderata per friggere.

Non mettere il grasso idrogenato nel cestello per friggere!

- Se si friggono alimenti che contengono amido (patate, prodotti a base di cereali) si può generare acrilammide, dannosa per la salute. Quindi la temperatura per friggere non dovrebbe superare i 170 °C (possibilmente 175 °C). Friggere nel più breve tempo possibile, finché l'alimento non ha una crosticina dorata.
- Attenzione: l'interruttore di sicurezza (7) permette l'azionamento soltanto quando il dispositivo di comando è inserito nelle guide.
- Selezionare un'adeguata temperatura per friggere e tenere sempre sotto controllo le condizioni dell'alimento. Gli alimenti surgelati devono essere fritti a una temperatura superiore rispetto agli alimenti freschi.
- Non sollevare né muovere la friggitrice se contiene ancora olio o grasso caldi.
- Se si frigge un impasto crudo, tagliare via la pasta in eccesso e collocare cautamente il pezzo nell'olio per friggere.
- Non riempire il cestello per più di 2/3. Non riempire troppo!
- Asciugare la superficie di alimenti umidi prima di inserirli nella friggitrice.



CONSIGLI PER L'USO

SIMPEX
Basic

ATTENZIONE!

Quando si friggono alimenti ad alto contenuto di acqua (ad es. patate surgelate), viene prodotta una grande quantità di vapore. In determinate condizioni sfavorevoli, l'olio caldo potrebbe generare spruzzi.

- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete elettrica (entrambe le spie spente).
- Aprire il coperchio della friggitrice.
- Rimuovere il cestello e riempire il contenitore per l'olio con olio o grasso (max. 3,5 litri). Il livello di riempimento deve restare tra l'indicazione di minimo e di massimo.
- Far scorrere il dispositivo di comando con l'elemento riscaldante nelle guide del contenitore della friggitrice. Verificare che l'unità riscaldante e di comando siano saldamente inserite nell'alloggiamento, altrimenti l'apparecchio non si accende.
- Inserire la spina in una presa (230 V/50 Hz). Si illumina la spia rossa «Power». Impostare la temperatura desiderata con la manopola del termostato (3).
- Si accende la spia verde (riscaldamento). Non appena si raggiunge la temperatura, la spia si spegne. Ora è possibile inserire il cibo nel cestello e immergere con cautela quest'ultimo nell'olio/grasso caldo.
- La spia verde si accende e spegne più volte durante la frittura. È normale e indica che il termostato mantiene la temperatura impostata. Al termine del tempo previsto per la frittura, estrarre il cestello.
- Lasciar scolare dal cibo fritto l'olio in eccesso.
- Per spegnere la friggitrice, girare la manopola del termostato in posizione OFF ed estrarre la spina. Avvolgere a spirale il cavo e sistemarlo nell'apposito vano.



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire la friggitrice, verificare che sia spenta e scollegata dalla rete.
- Attendere finché l'olio o il grasso sono raffreddati a sufficienza.

Attenzione: non spostare la friggitrice o il suo contenuto finché non si sono raffreddati a temperatura ambiente.

- Se non si utilizza regolarmente la friggitrice, consigliamo di trasferire l'olio o il grasso in un contenitore separato da riporre in frigorifero o in luogo fresco. Aprire il coperchio e togliere il cestello. Versare l'olio o il grasso attraverso un colino fine nel contenitore, per rimuovere dall'olio o dal grasso depositi di cibo residuo.
- Se per friggere si utilizza del grasso idrogenato, lasciarlo raffreddare e indurire nuovamente. Conservare il grasso idrogenato nella friggitrice. Rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo su come friggere con grasso idrogenato.
- Svuotare la friggitrice e pulire l'interno del contenitore per l'olio con un panno-carta. Lavare con un panno e acqua saponata. Infine ripassare con un panno leggermente inumidito e lasciar asciugare del tutto il contenitore per l'olio.

Attenzione: non immergere MAI l'elemento riscaldante in acqua né tenerlo sotto l'acqua corrente!

- Pulire l'esterno dell'apparecchio regolarmente con un panno umido e asciugarlo con un altro panno pulito e morbido.

Attenzione: non utilizzare abrasivi!



PULIZIA E MANUTENZIONE



- Pulire il cestello e il manico in acqua calda saponata. Asciugare bene queste parti prima di riutilizzarle.
- Lasciar asciugare bene tutti i componenti prima di metterli via.
- In caso di mancato utilizzo, riporre la friggitrice in un luogo asciutto e ben aerato, lontano dalla portata dei bambini.
- Si consiglia vivamente di riporre la friggitrice nella confezione originale se non la si intende utilizzare per un periodo prolungato. Così si evita che si accumulino dello sporco.

Estrarre sempre la spina dalla presa prima di pulire l'apparecchio. Attendere sempre che l'apparecchio e il suo contenuto siano freddi.

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri metodi di pulizia ruvidi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua per pulirlo.

Contenitore per l'olio nella friggitrice

- Per cambiare il grasso o l'olio per friggere, rimuovere l'apposito contenitore dalla friggitrice e versare via l'olio da un lato.
- Pulire il contenitore, il coperchio e l'alloggiamento con un panno umido ed eventualmente un detergente delicato. Non immergere mai l'apparecchio in acqua!
- Il cestello può essere lavato nel modo solito, in acqua saponata.

Alloggiamento

Per pulire l'alloggiamento dell'apparecchio, dopo ogni uso passare un panno leggermente inumidito.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI – MANCATO FUNZIONAMENTO

- Controllare l'alimentazione.
- Controllare la posizione della manopola del termostato.

Altri possibili cause di guasto:

L'apparecchio dispone di un interruttore di sicurezza (7). Esso impedisce all'elemento riscaldante di azionarsi involontariamente. Controllare che il dispositivo di comando sia correttamente inserito.

Protezione anti-surriscaldamento

- Se la friggitrice è stata azionata per errore benché sia priva di olio o grasso nel contenitore, si attiva la protezione anti-surriscaldamento. Così l'apparecchio non funziona più. Estrarre immediatamente la spina.
- Soltanto dopo che l'apparecchio si è del tutto raffreddato è possibile riutilizzare la friggitrice riattivandone il funzionamento grazie all'attivazione del pulsante «RESTART» (8) sulla base del dispositivo di comando. Aiutarsi con un bastoncino di legno o di plastica, lungo almeno 4 cm.



DATI TECNICI



Denominazione del modello: 23608
Alimentazione: 230 V, 50 Hz
Potenza max.: 2000 W
Classe di protezione: I
Capacità: max. 3,5 litri

L'apparecchio è stato sviluppato e verificato in conformità alle direttive UE vigenti in materia di compatibilità elettromagnetica e alle direttive sulla bassa tensione e soddisfa le disposizioni di sicurezza.



Con riserva di modifiche tecniche!

Il simbolo del bidone barrato ricorda di proteggere l'ambiente e di non smaltire gli elettrodomestici con i rifiuti domestici. Restituire gli elettrodomestici che non vengono più utilizzati negli appositi centri di raccolta adibiti al loro smaltimento. Così si contribuisce a evitare le conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana dovute a un errato smaltimento. Rispettando questa indicazione contribuite al riutilizzo e al recupero di materie prime contenute negli elettrodomestici e negli apparecchi elettronici. Rivolgetevi alle autorità locali in materia di ambiente per ricevere informazioni su dove smaltire l'apparecchio.



TEMPI E TEMPERATURE PER FRIGGERE

I tempi indicati in tabella sono soltanto orientativi.

CIBO DA FRIGGERE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (minuti)
Gamberi	130	2 – 4
Funghi	150	3 – 5
Pollo impanato	170	12 – 14
Polpette di pesce	170	3 – 5
Filetto di pesce	170	5
Cipolle	190	2 – 4
Patatine fritte	190	8 – 10
Chips	170	12 – 14

IL CONSIGLIO DI DIDI MEIER, GRANDE CHEF E PREMIATO CUOCO DI SALISBURGO:

Involentino primavera

Ingredienti:

- Impasto per involtino primavera
- Albume da spennellare

Per il ripieno:

- 300 g di scampi o gamberetti, a pezzettini
- ca. 150 g di verdure a tocchetti (carote, cipollotti, cavolo cinese, gambi di sedano, funghi)
- 1/4 di spicchio d'aglio tritato fine
- 1 cucchiaino di coriandolo e 1 di prezzemolo freschi tritati fine

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti e aromatizzare. Stendere la pasta, sistemarvi il ripieno, spennellare le estremità con l'albume d'uovo e avvolgere creando un rotolo ben stretto. Quindi spennellare le estremità con l'albume (per tenere ben chiuso). Cuocere fino a doratura in olio caldo nella friggitrice SIMPEX Basic per 3-4 minuti e servire con chutney, salsa di soia e salsa agro-dolce.



La nostra garanzia vale 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il nostro articolo è stato fabbricato secondo i metodi di produzione più attuali ed è stato sottoposto ad un accurato controllo di qualità. Ci impegniamo a riparare gratuitamente entro il periodo di garanzia ogni difetto di materiale o di fabbricazione. Nel caso in cui, ciò nonostante, Lei dovesse riscontrare dei difetti La preghiamo di rivolgersi ai nostri punti di vendita.

Per darLe modo di risolvere il problema comodamente, semplicemente e velocemente La invitiamo a preparare i seguenti dati:

- a) Nome, indirizzo e numero di telefono
- b) Scontrino di cassa
- c) Dati dell'apparecchio (marca e modello)
- d) Descrizione del difetto

Sono esclusi dalla garanzia i danni dovuti a uso improprio o a usura di componenti o di materiale. Il diritto alla garanzia decade in caso di manipolazione da parte dell'acquirente o di terzi. Eventuali danni dovuti a posizionamento o uso improprio, a installazione o conservazione errate, ad allacciamento o installazione impropri, per cause di forza maggiore o ad altri fattori esterni non sono coperti dalla garanzia. Raccomandiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, dato che in esse sono contenute note importanti.

Tisztelt Vásárlónk!

Szívből gratulálunk e SIMPEX termék megvásárlásához. A SIMPEX többi termékéhez hasonlóan ezt a készüléket is legfrissebb műszaki ismereteink alapján fejlesztettük ki, és a legkorszerűbb, legmegbízhatóbb elektromos/elektronikus alkatrészekből gyártottuk.

Kérjük, mielőtt használatba venné a készüléket, szánjon néhány percet arra, hogy elolvassa ezt a használati útmutatót.

A helytelen használatból eredő károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen az alábbi használati útmutatót, különös tekintettel a biztonsági utasításokra. A készüléket csak a mellékelt használati útmutatóval együtt adja át másoknak.

Köszönjük!

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	24
AZ ALKATRÉSZEK ÁTTEKINTÉSE.....	27
A KÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ...	27
FELHASZNÁLÁSI CÉL	27
HASZNÁLATBA VÉTEL - AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	27
ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS.....	28
CSATLAKOZÁSI TELJESÍTMÉNY	28
FIGYELEM: TÚLTERHELÉS VESZÉLY.....	28
HASZNÁLATI TIPPEK	28
TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	29
HIBAELHÁRÍTÁS – A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK	30
MŰSZAKI ADATOK	31
SÜTÉSI IDŐK ÉS HŐMÉRSÉKLETEK	31
DIDI MEIER SALZBURGI SZTÁRSÉF AJÁNLATA:	31
GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT	32



QA18-0000000263


Elektromos eszközök használata során mindig vegye figyelembe a biztonsági szempontokat. Tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat.

- Olvassa át figyelmesen a használati útmutatót.
- Kerülje a forró felületekkel való érintkezést. Mindig az arra kialakított kezelőelemeket és fogantyúkat használja.
- Áramütés elleni védelem: A kábelt, hálózati csatlakozót és az olajsütőt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Ha a készüléket gyermek használja vagy gyermekek közelében használják, fokozott figyelemre van szükség.
- Ha nem használja, vagy tisztítani szeretné a készüléket, húzza ki a hálózati aljzatból. Az alkatrészek behelyezése vagy eltávolítása előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
- Ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a csatlakozó sérült, a készülék nem megfelelően működik, leesett, vagy egyéb módon meghibásodott. Átnézés, javítás vagy beállítás céljából vigye a készüléket a legközelebbi szakszervizbe.
- A sérülésveszély elkerülése érdekében a gyártó tartozékok használatát nem ajánlja.
- Ne üzemeltesse a szabadban.



- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról és ne érintkezzen forró felülettel.
- A készüléket ne helyezze forró gáz- vagy villanytűzhelyre vagy sütőre, illetve ezek közelébe.
- Forró olajjal vagy más forró folyadékkal teli készülék áthelyezése esetén különös óvatossággal járjon el.
- A készüléket 8 év alatti gyermekek nem használhatják. A készüléket gyermekek csak 8 éves kor felett, állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel vagy nem kellő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek csak felügyelet és a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett, valamint a készülék használatából adódó kockázatok ismeretében használhatják. A készülék és a hálózati kábel 8 év alatti gyermekektől távol tartandó. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik.
- A balesetveszély elkerülése érdekében a sérült hálózati kábel cseréjét csak a gyártó, szakszerviz vagy hasonló szakképzett személy végezheti.
- A készülék nem vezérelhető külső időkapcsoló vagy távirányító segítségével.
- A készülék kizárólag beltéri használatra alkalmas.
- A készülék csak háztartási célra szolgál.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe.



- A készülék kizárólag háztartásban, illetve hasonló területen használható, például:
 - üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájában;
 - félpanziós szálláshelyeken;
 - szállodák, motelek és más lakterek ügyfelek számára fenntartott területein;
 - reggelit is kínáló szálláshelyeken.
- A forró folyadék kifröccsenésének megelőzése érdekében a főzőeszközöket mindig a fogóknál fogva (ha van ilyen), stabilan kell megfogni.
- A készülék felületének egyes részei működés közben felforrósodhatnak.
- A készülék működése közben néhány könnyen hozzáférhető felület felforrósodhat. 
- Az élelmiszerekkel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó további utasítások a „Tisztítás és ápolás” című fejezetben található.

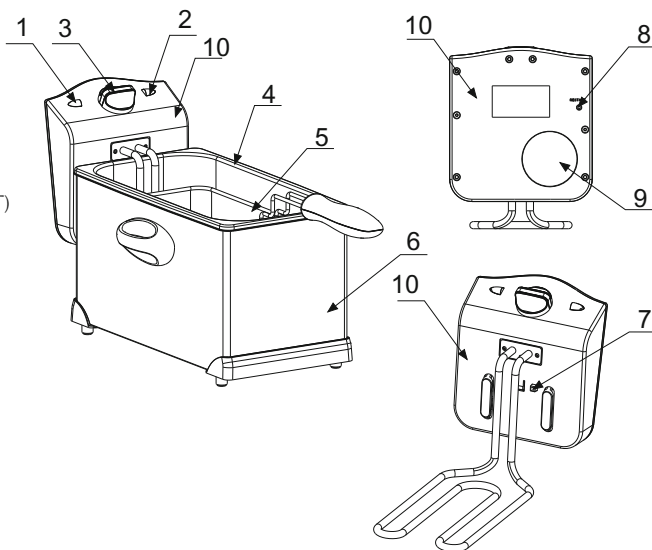


I

AZ ALKATRÉSZEK ÁTTEKINTÉSE

SIMPEX
Basic

- 1 Üzemjelző lámpa (piros)
- 2 Fűtésjelző lámpa (zöld)
- 3 Hőfokszabályozó
- 4 Olajtartály
- 5 Sütőkosár
- 6 Készülékház
- 7 Biztonsági kapcsoló
- 8 Újraindító gomb (RESTART)
- 9 Kábeltartó
- 10 Vezérlőegység



A KÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A forró olajhoz soha ne adjon vizet.
- Túlhevülés esetén az olaj és a zsír lángra kaphat. Tűzveszély állhat fent! Használat után soha ne felejtse el a készüléket kikapcsolni. Fordítsa a hőfokszabályozót a legalacsonyabb állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne működtesse a készüléket időkapcsolóval vagy távirányítású hálózati elosztóról.

FELHASZNÁLÁSI CÉL

A készülék csak élelmiszerek sütésére alkalmas.

A készüléket rendeltetésének megfelelően használja. A készüléket kizárólag a jelen használati útmutatóban meghatározott módon használja. A készülék kereskedelmi célú használatra nem alkalmas.

Az ettől eltérő alkalmazás nem rendeltetésszerű használatnak minősül, és anyagi kárt vagy akár személyi sérülést okozhat.

HASZNÁLATBA VÉTEL - AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el a csomagolást. Vegye le a fedelet az olajsütőről. A sütőkosár az olajsütőben található. Vegyen ki minden tárgyat az olajsütőből.
- A fedelet, a készülékházat, a tartályt és a sütőkosarat ajánlott már az első használat előtt a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint megtisztítani.
- Húzza ki a hálózati kábelt a kábeltartóból.
- Győződjön meg arról, hogy a sütőkosár fogantyúja megfelelően lett felhelyezve.
 - Nyomja össze a fogantyú végén a drótvégeket.
 - Helyezze a kapcsokat a kosáron lévő dróthorgokba.



ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS



- A használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy a készülék típus tábláján szereplő feszültség megegyezik a rendelkezésre álló hálózati feszültséggel.
- A hálózati csatlakozót csak szakszerűen beszerelt aljzathoz csatlakoztassa (230 V ~ 50 Hz védőföldeléssel).

CSATLAKOZÁSI TELJESÍTMÉNY

Az elektromos készülék összteljesítménye 2000 Watt. Ajánljuk, hogy a készüléket csak megszakítóval (10 A) ellátott áramkörön használja.

FIGYELEM: TÚLTERHELÉS VESZÉLYE

- Kizárólag legalább 1,5 mm² vezeték-keresztmetszetű hosszabbító kábelt használjon.
- Nagy teljesítménye miatt a készülék NEM csatlakoztatható hálózati elosztóhoz.

HASZNÁLATI TIPPEK

- Az olajban maradt élelmiszer (pl. hasáburgonyát) mindig vegye ki. Többszöri sütés után cserélje le az olajat.

Csak jó minőségű sütőolajat vagy -zsírt használjon.

- Csak magas hőfokra melegíthető olajat és zsírt használjon, margarint, olívaolajat vagy vaját ne. Ezek nem alkalmasak bő zsíradékban való sütéshez, és már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.

Ajánlatos folyékony sütőolajat használni.

FIGYELEM: Kérjük, tartsa be a hidrogénezett (keményített) zsírral történő sütésre vonatkozó alábbi lényeges utasításokat.

A sütőzsírt vágja fel kisebb darabokra. A hőfokszabályzót először alacsony hőmérsékletre állítsa, majd egyenként tegye a sütőbe a zsírdarabokat. Ha a zsír megolvadt, és elérte a megfelelő töltöttségi szintet, állítsa be a hőfokszabályozón a kívánt sütési hőfokot.

Hidrogénezett zsírt ne tegyen a sütőkosárba!

- Keményítőt tartalmazó élelmiszerek (burgonya, gabonafélék) sütése esetén az egészségre káros akrilamid képződhet. Éppen ezért a sütés közbeni hőmérséklet ne legyen 170 °C -nál (esetlegesen 175 °C -nál) magasabb. A sütés a lehető legrövidebb ideig tartson, míg az élelmiszer aranysárga kérget nem kap.
- **Ügyeljen arra**, hogy a biztonsági kapcsoló (7) csak akkor engedi a készüléket üzemelni, ha a vezérlőegységet felhelyezte a vezetősínekre.
- Válassza ki a megfelelő sütési hőfokot; ennek során vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer állapotát. A fagyasztott élelmiszereket magasabb hőfokon süsse, mint a nyers élelmiszereket.
- Az olajsütőt ne emelje fel vagy helyezze át addig, amíg a benne található olaj vagy zsír forró.
- Nyers tészta sütésekor a felesleges tésztát kaparja le, és helyezze a tésztadarabokat óvatosan a sütőolajba.
- A sütőkosár legfeljebb a 2/3-áig legyen megtöltve. Ne töltse túl!
- A nedves élelmiszerek felületét törölje meg, mielőtt az olajsütőbe helyezi őket.



HASZNÁLATI TIPPEK



VIGYÁZAT!

A magas víztartalmú élelmiszerek (pl. fagyasztott burgonyaszetelek) sütése esetén nagy mennyiségű vízgőz keletkezik. Fennáll annak veszélye, hogy nem megfelelő körülmények között a forró olaj kibugyog.

- Ellenőrizze, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a hálózati aljzattól. (Mindkét jelzőlámpa kikapcsol.)
- Nyissa fel az olajsütő fedelét.
- Vegye ki a sütőkosarat, és töltsen meg olajjal vagy zsírral az olajtartályt (legfeljebb 3,5 liter). A töltési szint a minimum és a maximum jelzés között legyen.
- A fűtőelemet tartalmazó vezérlőegységet tolja a vezetősíneken keresztül a tartályba. Ellenőrizze, hogy a fűtő- és vezérlőegységet megfelelően elhelyezte-e a készülékházban, különben a készülék nem kapcsol be.
- Helyezze a hálózati csatlakozót az aljzatba (230V/50Hz). A piros „Power” üzemjelző lámpa kigyullad. A hőfokszabályzó gomb (3) segítségével állítsa be a kívánt hőfokot.
- A zöld fűtésjelző lámpa kigyullad. Ha a készülék elérte a kellő hőmérsékletet, az üzemjelző lámpa kialszik. Ezután helyezze a sütni kívánt élelmiszert a sütőkosárba, amelyet óvatosan eressen bele a forró olajba/zsírba.
- A sütés során a zöld jelző lámpa többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőfokszabályzó fenntartja a beállított hőfokot. A tervezett sütési idő lejáratá után vegye ki a sütőkosarat.
- Csöpögtesse le a felesleges zsiradékot a megsült élelmiszerről.
- Az olajsütő kikapcsolásához fordítsa a hőfokszabályozón található gombot OFF állásba, majd húzza ki a hálózati csatlakozót. Tekerje fel spirálformában a hálózati kábelt, majd helyezze a kábeltartóba.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Az olajsütő tisztítása előtt ellenőrizze, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a hálózati aljzattól.
- Várja meg, hogy az olaj vagy a zsír megfelelően lehűljön.

Vigyázat! Az olajsütőt és tartalmát ne mozgassa addig, amíg szobahőmérsékletűre nem hűlt.

- Ha nem használja rendszeresen az olajsütőt, tanácsos az olajat vagy a zsírt külön edénybe áttölteni és hűtőszekrényben vagy más hűvös helyen tárolni. Nyissa fel a fedelet, és vegye ki a sütőkosarat. Finom lyukú szűrőn át töltsön olajat vagy zsírt a tartályba, ezzel eltávolíthatja az olajban vagy zsírban lerakódott élelmiszermaradékokat.
- Ha hidrogénezett zsírt használ a sütéshez, hagyja a zsírt lehűlni és megkeményedni. A hidrogénezett zsírt közvetlenül az olajsütőben tárolja. Tartsa be a „Hidrogénezett zsírral történő sütés” fejezet alatt leírtakat is.
- Ūrítse ki az olajsütőt, és papírtörül segítségével törölje ki az olajtartály belsejét. Ezután törölje át egy kendővel és mosogatószeres vízzel. Végül törölje ki egy enyhén benedvesített kendővel, és hagyja teljesen megszáradni.

Figyelem: SOHA ne merítse a fűtőelemet vízbe és ne tisztítsa folyó víz alatt.

- A készüléket rendszeresen törölje át kívülről nedves kendővel, majd szárítsa meg puha és tiszta kendővel.

Figyelem! Ne használjon súrolószert.



TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



- A sütőkosarat és a fogantyút mossa el meleg mosogatószeres vízben, és a következő használat előtt szárítsa meg teljesen.
- Mielőtt elrakja, szárítsa meg teljesen a készüléket.
- A használaton kívüli olajsütőt száraz, jól szellőző helyen, gyermekektől távol tárolja.
- A hosszabb ideig használaton kívüli terméket célszerű eredeti csomagolásában tárolni, így elkerülhető, hogy szennyeződés rakódjon le rajta.

A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót. Mindig várja meg, hogy a készülék és tartalma lehűljön.

- A tisztításhoz ne használjon drótkefét vagy más kevésbé kíméletes tisztítási módszert.
- Ne használjon maró vagy súroló tisztítószeret.
- A tisztítás során soha ne merítse vízbe a készüléket.

Az olajsütő olajtartálya

- A sütőolaj vagy -zsír cseréjéhez vegye ki az olajtartályt a készülékházból, és az egyik oldalon át öntse ki az olajat.
- Nedves kendő és szükség esetén kevés háztartási tisztítószer segítségével tisztítsa meg az olajtartályt, a fedelet és a készülékházat. Soha ne merítse vízbe a készüléket.
- A sütőkosár a megszokott módon, mosogatószeres vízben mosható el.

Készülékház

A készülékházat a használat után törölje át enyhén benedvesített kendővel.

HIBAELHÁRÍTÁS – A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

- Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatva van-e a hálózatra.
- Ellenőrizze a hőfokszabályzó gombjának állását.

Egyéb lehetséges hibaokok:

A készülék biztonsági kapcsolóval (7) rendelkezik. A kapcsoló megakadályozza a fűtőelem véletlenszerű bekapcsolását. Ellenőrizze, hogy a vezérlőegység megfelelően van-e behelyezve.

Túlhevülés elleni védelem

- Ha az olajsütőt véletlenül olaj vagy zsír nélkül kapcsolta be, bekapcsol a túlhevülés elleni védelem. A készülék ekkor üzemképtelenné válik. Azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót.
- A készüléket ezt követően csak azután tudja a vezérlőegység alján található „RESTART” (8) gomb segítségével újraindítani és újra használni, ha a készülék teljesen lehűlt. Az újraindításhoz egy legalább 4 cm hosszú fa vagy műanyag pálcára van szükség.

MŰSZAKI ADATOK



A modell jelölése:	23608
Áramellátás:	230 V / 50 Hz
Max. teljesítmény:	2000 W
Érintésvédelmi osztály:	I
Töltési mennyiség:	max.3,5 liter

A készülék kialakítása és ellenőrzése az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó hatályos uniós előírásoknak és az alacsonyfeszültségű berendezésekről szóló irányelvnek megfelelően történt, a készülék megfelel a biztonsági rendelkezéseknek.



A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

Az „áthúzott hulladékgyűjtő konténer” szimbólum jelentése: Óvja környezetünket: az elektromos készülékeket ne a háztartási szemétkébe dobja. Kiselejtezett elektromos készülékeit az arra kijelölt gyűjtőhelyeken adja le. Ezzel megátalthatók a helytelen ártalmatlanítás negatív környezeti és egészségi hatásai. A fenti utasítás betartásával hozzájárul az elektromos és elektronikai eszközök anyagának újrahasznosításához és a nyersanyagok visszanyeréséhez. Az ártalmatlanító helyekkel kapcsolatban a helyi környezetvédelmi hatóság ad tájékoztatást.

SÜTÉSI IDŐK ÉS HŐMÉRSÉKLETEK

A jelen táblázatban megadott sütési idők csak irányértékek.

A SÜTNI KÍVÁNT ÉLELMISZER	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐ (perc)
Garnélarák	130	2–4
Gomba	150	3–5
Panírozott csirke	170	12–14
Halfásírt	170	3–5
Halfilé	170	5
Hagyma	190	2–4
Hasábburgonya	190	8–10
Burgonyachips	170	12–14

DIDI MEIER SALZBURGI SZTÁRSÉF AJÁNLATA:

Tavaszi tekercs

Hozzávalók:

- Tavaszitekercs-tészta
- Tojásfehérje a kenéshez

A töltelékhez:

- 300 g apróra vágott langusza vagy garnéla
- kb. 150 g apróra vágott zöldség (sárgarépa, újhagyma, csúcsos káposzta, szárzeller, gomba)
- 1/4 fokhagymagerezd, finomra vágva
- 1-1 evőkanál friss koriander és petrezselyem, finomra vágva

Elkészítés:

Keverjük össze minden hozzávalót, és hagyjuk az ízeket összeérni. Hajtogassuk ki a tavaszitekercs-tésztát, tegyük rá a töltelékét, a végeket kenjük meg tojásfehérjével, tekerjük fel szorosan, majd kenjük meg a végeket ismét tojásfehérjével (hogyan jól összetapadjanak). A SIMPEX Basic olajsütőben felforrósított olajban süssük 3-4 perc alatt aranybarnára, majd kínáljuk chutney-val, szójaszósszal és édes-savanyú szósszal.





3 ÉVES JÓTÁLLÁS – a következő szabályok csak Magyarország területén érvényesek

Gyártó/Importőr: SIMPEX Import Export GmbH, Europastraße 3, 5015 Salzburg, Österreich
Forgalmazó: SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft., H-2060 Bicske, SPAR út 0326/1. hrsz.

Termék megnevezése:

Termék típusa/gyártási száma:

Vásárlás időpontja:

Forgalmazó bélyegzőlenyomata: A kiállítás során a képviseletében eljáró személy aláírása:

KIJAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

Az első jótállási/kijavítási igény bejelentésének időpontja:

Hiba oka:

Kijavítás módja:

Termék visszaadás dátuma, aláírás:

Vállalkozás szerint a cikk NEM javítható	8 NAPON BELÜL		időpont és vásárló aláírása:
	cseré	vételár visszatérítés	
Vállalkozás 30 napon belül nem reagál a javításra	cseré	vételár visszatérítés	

Javítási igény száma	Hiba oka	Kijavítás módja	Termék fogyasztó részére való visszaadás dátuma és a fogyasztó aláírása
2. javítási igény			
3. javítási igény			
4. meghibásodás után a vásárló választása szerint:	vételár arányos leszállítása	vállalkozás költségére vagy mással kijavíttatás	8 napon belüli termékcsere
→	vételár visszatérítés		dátuma és a fogyasztó aláírása



GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT



KICSERÉLÉS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

A jótállási/kicserélési igény bejelentésének időpontja:

A termékcseré időpontja:

Jótállási igény esetén vegye fel a kapcsolatot az üzlettel, ahol vásárolta a terméket vagy az alábbi elérhetőségek egyikén:

SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft., H-2060 Bicske, SPAR út 0326/1. hrsz.

E-mail: info@spar.hu

A gyártó értékhatártól függetlenül 3 éves jótállást biztosít a jelen jótállási jegyben említett Simpex termékekre, amennyiben a termékhez tartozó használati és kezelési útmutatásoknak megfelelően, azokat betartva használják őket.

A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetőek, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. A jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthetőek.

A vállalkozás a megfelelő jótállási jegyet elektronikus úton is átadhatja a fogyasztó részére. A fogyasztó részére elektronikusán átadott számla jótállási jegyként akkor fogadható el, ha tartalma megfelel e rendelet jótállási jegyre vonatkozó előírásainak is. A vállalkozás a jótállási jegy elektronikus úton való átadására legkésőbb a termék átadását vagy üzembe helyezését követő napon köteles. Ha a vállalkozás a jótállási jegyet elektronikus dokumentumként nem közvetlen megküldéssel adja át, hanem letöltést biztosító elérési cím formájában bocsátja azt a fogyasztó rendelkezésére, akkor az elektronikus jótállási jegy letölthetőségét a jótállási idő végéig nem szüntetheti meg, a letöltési cím elérhetőségét biztosítani kell. A vállalkozás a jótállási jegy elektronikus úton történő átadására legkésőbb a termék átadását vagy üzembehelyezését követő napon köteles.

A gyártó a vásárlás időpontjától számítva garانتálja, hogy a termékek kivitelezésbeli hibáktól mentesek, a jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadás napjával kezdődik. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadástól számított hat hónapon túl helyezteti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja.

A jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. A jótállási időn belüli meghibásodás esetén, amennyiben a hiba jótállás keretébe tartozik, a vásárló elsősorban – választása szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet kivéve, ha a választott igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a gyártónak vagy a forgalmazónak (együttesen: „vállalkozás”) a másik igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, vagy

- a vételár arányos leszállítását igényelheti, vagy
- a hibát a vállalkozás költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat, ha a forgalmazó vagy a gyártó a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, illetve, ha e kötelezettségének megfelelő határidőn belül a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt, vagy ha a gyártó vagy a forgalmazó nem tett eleget a jogorvoslatnak a fogyasztó érdekeit kímélő módon. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A fogyasztó a kijavítás iránti igényét választása szerint a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén és a vállalkozás által a jótállási jegyben feltüntetett javítószolgálatnál közvetlenül is érvényesítheti.





GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT



A fogyasztó a választott jogáról másikra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a gyártó vagy a forgalmazó (vállalkozás) nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

A jogosult a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a forgalmazóval vagy a gyártóval (vállalkozás) közölni.

A kijavítást vagy kicserélést – a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel – megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve kell elvégezni. A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. Ha a kijavítás vagy a kicserélés időtartama a tizenöt napot meghaladja, akkor a vállalkozás a fogyasztót tájékoztatni köteles a kijavítás vagy a csere várható időtartamáról. A tájékoztatás a fogyasztó előzetes hozzájárulása esetén, elektronikus úton vagy a fogyasztó általi átvétel igazolására alkalmas más módon történik.

A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy a termék részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek a gyártót / forgalmazót (vállalkozást) terhelik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő – így különösen kellék- és termékszavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

Ha a gyártó / forgalmazó (vállalkozás) jótállási kötelezettségének a fogyasztó által érvényesíteni kívánt jogától eltérő módon tesz eleget, ennek indokát a jegyzőkönyvben meg kell adni.

Ha a fogyasztó szavatossági és jótállási igényének megítélésére szakvélemény beszerzése szükséges, a szakvélemény kötelező elemeit a 19/2014.(IV.29.): NGM rendelet melléklete tartalmazza.

Ha a gyártó / forgalmazó (vállalkozás) a fogyasztó szavatossági vagy jótállási igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról – az igény elutasítása esetén az elutasítás indokáról és a békéltető testülethez fordulás lehetőségéről is – öt munkanapon belül, igazolható módon köteles értesíteni a fogyasztót.

A vállalkozás mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a meghibásodás nem rendeltetésszerű használatból, a természetes elhasználódásból, a megfelelő karbantartás hiányából, balesetből, téves használatból, szándékos károkozásból, kereskedelmi használatból származó károokra, és/vagy a gyártón kívüli más fél által okozott károokra vezethető vissza.

A vállalkozás mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a meghibásodás nem rendeltetésszerű használatból, és/vagy karcolásokra, horzsolásokra, valamint más jellegű, a használati útmutatótól eltérő, helytelen, rendeltetésellenes használatra vezethető vissza. A jótállási igény jelen jótállási jeggyel érvényesíthető. Jótállási jegy hiányában, ha a fogyasztó jótállási igényt kíván érvényesíteni, a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot.

Ez a jótállás nem befolyásolja a fogyasztó törvényes jogait az Európai Unión belül.

H



Poštovani kupče!

Čestitamo Vam na kupnji ovog SIMPEX proizvoda. Kao i svi proizvodi SIMPEX-a i ovaj proizvod je razvijen na temelju najnovijih tehničkih spoznaja i proizveden uz uporabu pouzdanih i modernih električnih/elektroničkih komponenti. Prije nego uređaj stavite u pogon, obavezno odvojite nekoliko minuta i pažljivo pročitajte sljedeće upute za uporabu. Pažljivo pročitajte sljedeće upute za rukovanje prije nego upotrijebite proizvod, kako biste izbjegli štete koje bi mogle nastati zbog grešaka u rukovanju. Posebnu pozornost obratite na sigurnosne napomene. Kada ovaj uređaj dajete trećoj osobi ne zaboravite joj dati i ove upute za rukovanje.

Najljepše hvala!

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE	36
PREGLED KOMPONENTI.....	39
POSEBNE SIGURNOSNE NAPOMENE ZA OVAJ UREĐAJ.....	39
NAMJENA	39
STAVLJANJE U FUNKCIJU - PRIJE PRVE UPORABE	39
ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK.....	40
PRIKLJUČNA SNAGA.....	40
UPOZORENJE: OPASNOST OD PREOPTEREĆENJA	40
SAVJETI ZA KORIŠTENJE	40
ČIŠĆENJE I BRIGA O UREĐAJU	41
UKLANJANJE GREŠAKA - UREĐAJ NE RADI.....	42
TEHNIČKI PODACI	43
VREMENA PRŽENJA I TEMPERATURE	43
DIDI MEIER, KUHARSKA ZVJEZDA U USPONU I POZNATI CHEF IZ SALZBURGA PREPORUČA:..	43
JAMSTVO.....	44
SERVISNA SLUŽBA	45



QA18-0000000263

Kod uporabe električnih uređaja uvijek mislite na sigurnost. Molimo poštujujte sljedeća sigurnosna pravila.

- Pažljivo pročitajte upute za rukovanje.
- Ne dodirujte vruće površine. Upotrebljavajte uvijek predviđene upravljačke elemente i ručke.
- Zaštita od strujnog udara: Ne uranjajte fritezu, mrežni kabel i utikač u vodu ili druge tekućine.
- Strogi nadzor je potreban kada se uređaj koristi od strane djece ili u njihovoj blizini.
- Izvucite mrežni utikač iz utičnice kad uređaj nije u uporabi i prije čišćenja. Prije umetanja ili vađenja dijelova ostavite uređaj da se ohladi.
- Ne koristite uređaj kada je oštećen kabel ili utikač, kada uređaj ne radi ispravno ili je oštećen na neki drugi način. Odnosite uređaj na provjeru, popravak ili namještanje u najbliži ovlaštenu servis.
- Uporaba dijelova dodatnog pribora ne preporuča se od strane proizvođača, jer može uzrokovati ozljede.
- Nemojte koristiti uređaj na otvorenom.
- Ne ostavljajte mrežni kabel visjeti preko ruba stola ili u kontaktu s vrućim površinama.
- Ne stavljajte uređaj na ili u blizinu vrućih plinskih plamenika ili električnih ploča za kuhanje, ili u zagrijanu pećnicu.
- Kod pomicanja uređaja, koji su napunjeni vrućim uljem ili drugih vrućim tekućinama, potrebna je posebna pozornost.

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca mlađa od 8 godina. Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, samo ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti, ili one s nedovoljnim iskustvom i znanjem, samo ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute o tome kako sigurno koristiti uređaj i razumiju opasnosti koje im pri tome prijete. Čuvajte uređaj i njegov mrežni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Djeca ne smiju čistiti ili obavljati radove održavanja na uređaju.
- Oštećeni mrežni kabel mora biti zamijenjen od strane proizvođača, stručnog servisa ili stručno kvalificirane osobe, kako bi se izbjegla opasnost od nezgode.
- Ovaj uređaj se ne smije koristiti zajedno s eksternim vremenskim prekidačem ili daljinskim upravljačem.
- Ovaj uređaj je predviđen samo za uporabu u zatvorenim prostorima.
- Ovaj uređaj je predviđen samo za uporaba u kućanstvu.
- Uređaj nikada ne uranjajte u vodu.

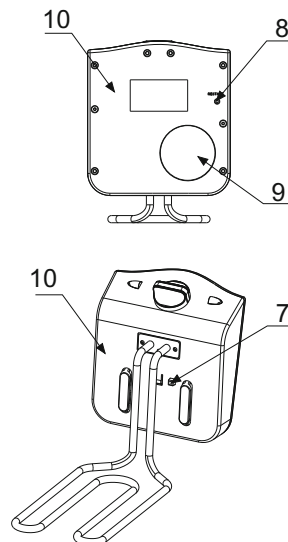
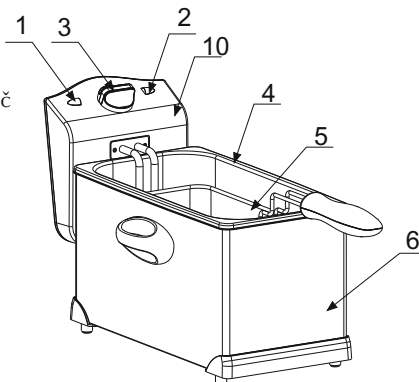
- Ovaj uređaj predviđen je za uporabu u kućanstvu ili u sličnim uvjetima poput:
 - čajne kuhinje u trgovinama, uredima i drugim radnim sredinama;
 - seoskim kućama;
 - u prostorijama gdje borave gosti u hotelima, motelima i drugim smještajnim objektima;
 - smještajne jedinice Bed & Breakfast.
- Ovaj uređaj za pripremu hrane mora uvijek biti u stabilnom položaju pomoću ručki (ako postoje), kako bi se spriječilo prolijevanje vrućih tekućina.
- Neke površine se tijekom rada mogu snažno zagrijati!
- Neke slobodno dostupne površine mogu biti izuzetno vruće, odmah nakon što je uređaj počinje raditi.
- Daljnje upute za čišćenje takvih površina, koja dolaze u doticaj s namirnicama ili uljem, možete pronaći u poglavlju „Čišćenje i njega“.



PREGLED KOMPONENTI

SIMPEX
Basic

- 1 Pokazna lampica za rad uređaja (crvena)
- 2 Pokazna lampica za grijanje (zelen)
- 3 Termostat
- 4 Uljno korito
- 5 Košara friteze
- 6 Kućište
- 7 Sigurnosni prekidač
- 8 Gumb RESTART
- 9 Pretinac za kabel
- 10 Upravljački dio



POSEBNE SIGURNOSNE NAPOMENE ZA OVAJ UREĐAJ

- Nikada ne ulijevajte vodu u vruće ulje!
- Ulja i masti se kod postizanja prevelike temperature mogu zapaliti. Postoji opasnost od požara! Nikada nemojte zaboraviti isključiti uređaj nakon uporabe. Okrenite termostat na najmanju vrijednost i zatim izvucite mrežni utikač.
- Ne koristite ovaj uređaj zajedno s uklopnim satom ili daljinski upravljivom utičnicom.

NAMJENA

Ovaj uređaj je predviđen za prženje namirnica.

Uređaj se smije koristiti samo u svrhu za koju je namijenjen. Koristite uređaj isključivo na način koji je opisan u ovim uputama za uporabu. Uređaj se ne smije koristiti u komercijalne svrhe.

Bilo kakva druga uporaba smatra se nenamjenskom uporabom i može dovesti do materijalnih šteta ili čak do tjelesnih ozljeda.

STAVLJANJE U FUNKCIJU - PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite ambalažu. Uklonite poklopac s friteze. U fritezi možete naći košaru za prženje. Izvadite sve predmete iz friteze.
- Preporučujemo da odmah prije prve uporabe očistite poklopac, kućište, spremnik i košaru friteze za prženje, kako je opisano u poglavlju „Čišćenje i njega“.
- Izvucite strujni kabel iz pretinca za kabel.
- Molimo provjerite da je ručka na košari friteze za prženje ispravno postavljena.
 - Stisnite krajeve žica na vrhu ručke
 - Umetnite kopte u žičani držač na košari.

HR



ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK



- Prije stavljanja uređaja u upotrebu, uvjerite se da na tipskoj pločici uređaja napon odgovara mrežnom naponu vaše utičnice.
- Mrežni utikač utaknite u stručno postavljenu utičnicu od 230 V ~ 50 Hz sa zaštitnim vodičem.

PRIKLJUČNA SNAGA

Ukupna snaga ovog električnog uređaja iznosi 2000 W. Preporučujemo uređaj priključiti na strujni krug koji je osiguran s osiguračem od 10 A.

UPOZORENJE: OPASNOST OD PREOPTEREĆENJA

- Ako koristite produžni kabel, mora imati poprečni presjek od najmanje 1,5 mm².
- Uređaj NE smije zbog svoje visoke snage biti priključen na višestruku utičnicu.

SAVJETI ZA KORIŠTENJE

- Uvijek uklonite ostatke hrane iz ulja za prženje (npr. ostatke pomfrita) Nakon nekoliko završenih postupaka prženja izmijenite ulje.

Koristite isključivo visokokvalitetno ulje za prženje ili mast za prženje.

- Masti i ulja moraju imati svojstvo mogućnosti zagrijavanja na velikim temperaturama. Ne koristite margarin, maslinovo ulje ili maslac: jer te masnoće nisu prikladne za prženje i započinju razvijati dim već na nižim temperaturama.

Preporučamo primjenu tekućih ulja za prženje!

UPOZORENJE: Molimo poštuje važne napomene vezane uz prženje i hidrogenizirane masti.

Razrežite mast za prženje u manje komade. Okrenite termostat najprije na najmanji stupanj i zatim postepeno dodajte jedan po jedan komadić masti za prženje. Nakon što se komadići masti otope i razina rastopljene masti dostigne odgovarajuću razinu, okrenite termostat na željenu temperaturu prženja.

Ne stavljajte stvrdnutu mast u košaru za prženje!

- Kod prženja namirnica koja sadrže škrob (krumpir, žitarice) može nastati za zdravlje štetan akrilamid. Stoga temperatura kod postupka prženje ne bi smjela biti viša od 170 °C (po mogućnosti 175 °C). Pržite namirnicu što je moguće kraće, dok ne dobije zlatnožutu koricu.
- **Molimo poštuje pravilo**, da sigurnosni prekidač (7) smije biti uključen samo kada se upravljački dio nalazi odnosno utaknut je u vodiču.
- Odaberite odgovarajuću temperaturu prženja i obratite pažnju i na stanje namirnice koja se prži. Duboko zamrznute namirnice pržite na višim temperaturama kao sirove namirnice.
- Fritezu ne podižite ili ne pomičite, tako dugo dok ista sadrži ulje ili mast koje još vruće.
- Kada pržite tijesto odstranite suvišno tijesto i pažljivo stavite komade namijenjene prženju u ulje za prženje.
- Košara za prženje ne smije biti napunjena više od 2/3. Nemojte prepuniti košaru!
- Površinu vlažnih namirnica osušite prije nego što takvu namirnicu stavite u fritezu.



SAVJETI ZA KORIŠTENJE



OPREZ !

Kod prženja namirnica s visokim udjelom vode (npr. smrznuti krumpir) oslobađaju se veliki količine vodene pare. Postoji stoga opasnost da se vruće ulje pod nepovoljnim okolnostima počinje kipjeti.

- Uvjerite se da je uređaj odvojen od električne mreže i da je isključen. (Obje pokazne lampice su isključene.)
- Otvorite otvor friteze.
- Izvadite košaru za prženje i napunite uljno korito uljem ili masti (maks. 3,5 litre). Razina napunjenosti mora biti između oznaka za minimum i maksimum.
- Gurnite upravljački dio s grijačem pomoću vodilica u posudu za prženje. Uvjerite se da je jedinica upravljanja s grijačem pravilno postavljena, jer uređaj u protivnom neće moći biti uključen.
- Utaknite mrežni utikač u utičnicu 230V/50Hz. Crvena pokazna lampica „Power“ zasvijetliti će. Namjestite željenu temperaturu pomoću okretnog gumba termostata (3).
- Zelena pokazna lampica (grijanje) zasvijetli. Odmah nakon što je dostignuta namještena temperatura, isključuje se pokazna lampica. Sada možete namirnice koje namjeravate pržiti staviti u košaru za prženje i pažljivo uroniti u vruće ulje/mast.
- Zelena pokazna lampica će se tijekom postupka prženja nekoliko puta uključivati i isključivati. To je normalna pojava i ukazuje na to da se stalno održava namještena temperatura. Nakon završetka previđenog vremena postupka prženja izvadite iz uređaja košaru za prženje.
- Suvišno ulje ostavite da se ocijedi s namirnice koja se pržila.
- Za isključivanje friteze okrenite gumb na termostatu u položaj OFF i izvucite mrežni utikač iz utičnice. Namotajte mrežni kabel i pohranite ga u pretinac za kabel.

ČIŠĆENJE I BRIGA O UREĐAJU

- Prije čišćenja friteze uvjerite se da je uređaj isključen i odvojen od napajanja strujom.
- Pričekajte da se ulje ili mast dovoljno ohlade.

Oprez: Ne pomičite fritezu i njen sadržaj sve dok nisu postigli sobnu temperaturu.

- Ako fritezu ne koristite redovito, preporučujemo da ulje ili mast prelijte u poseban spremnik i pohranite u hladnjak ili na neko drugo hladno mjesto. Otvorite poklopac i izvadite košaru za prženje. Izlijte ulje ili mast preko gustog sita u spremnik, kako biste iz ulja ili masti uklonili eventualne ostatke namirnice koja se pržila.
- Kada koristite hidrogeniziranu mast za prženje, ostavite mast da se ohladi i stvrdne. Stvrdnutu hidrogeniziranu mast ostavite u fritezi. Molimo poštujujte važne napomene vezane uz „Prženje i hidrogenizirane masti“.
- Ispraznite fritezu i obrišite unutarnju stranu uljnog korita papirnatim ubrusom. Nakon toga očistite unutrašnjost krpom i sapunicom. Na kraju obrišite vlažnom krpom i ostavite uljno korito da se u potpunosti osuši.

Upozorenje: Grijač NIKADA ne uranjajte u vodu ili je stavljati pod tekuću u svrhu čišćenja.

- Vanjske površine uređaja redovito čistite vlažnom krpom i zatim iste osušite pomoću suhe i meke krpe.

Pozor: Ne koristite abrazivna sredstva!



ČIŠĆENJE I BRIGA O UREĐAJU



- Očistite košaru friteze i ručku u toploj sapunici. Temeljito osušite ove dijelove prije nego što ih ponovno upotrijebite.
- Prije pohranjivanja uređaja sve njegove dijelove temeljito osušite.
- Kada fritezu ne koristite dulje vrijeme čuvajte istu na suhom i dobro provjetrenom mjestu, izvan dohvata djece.
- Fritezu je najbolje čuvati u originalnom pakiranju, kada uređaj ne namjeravate koristiti dulje vrijeme. Na taj način sprječavate taloženje prašine.

Prije čišćenja uređaja uvijek izvucite utikač iz utičnice. Uvijek pričekajte, dok se uređaj i njegov sadržaj ne ohlade.

- Ne koristiti žičane četke ili druge grube metode čišćenja.
- Ne koristite agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Uređaj u svrhu čišćenja nikada nemojte uranjati u vodu.

Uljna posuda friteze

- Kako biste obnovili ulje ili mast za prženje, izvadite uljno korito iz kućišta uređaja i izlijte ulje iz korita naginjujući korito.
- Očistite uljno korito, poklopac i kućište vlažnom krpom i po potrebi blagim deterđentom. Uređaj nikada ne uranjajte u vodu!
- Košara za prženje se može oprati u uobičajenoj sapunici.

Kućište

U svrhu čišćenja obrišite kućište uređaja nakon uporabe lagano navlaženom krpom.

HR

UKLANJANJE GREŠAKA - UREĐAJ NE RADI

- Provjerite priključak na električnu mrežu.
- Provjerite položaj okretnog gumba termostata.

Drugi mogući uzroci grešaka:

Uređaj raspolože **sigurnosnim prekidačem**(7).
On spriječava da se grijajući element slučajno uključi.
Uvjerite se da je upravljački dio ispravno postavljen.

Zaštita od pregrijavanja

- Ukoliko ste nenamjerno uključili fritezu, a da u njoj nema ulja ili masti, aktivirat će se zaštita od pregrijavanja. Uređaj tada više nije spreman za rad. Odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Tek nakon što je uređaj u potpunosti ohlađen, možete uspostaviti normalnu funkcionalnost friteze aktiviranjem gumba „RESTART“ (8) na donjoj stranici upravljačkog dijela. Kao pomoć pri takvoj ponovnoj aktivaciji potreban nam je štapić od drveta ili plastike, koji je dugačak najmanje 4 cm.

TEHNIČKI PODACI



Oznaka modela:	23608
Napajanje strujom:	230 V, 50 Hz
Maks. snaga:	2000 W
Klasa zaštite:	I
Kapacitet:	maks. 3,5 litre

Ovaj uređaj izrađen je sukladno važećim EU propisima za elektromagnetsku kompatibilnost i sukladno smjernicama o niskom naponu, te je provjeren i odgovara sigurnosnim odredbama.

Zadržavamo pravo na tehničke izmjene!



Simbol „prekrižene kante za otpad“ označava: Zaštite naš okoliš: Električne uređaje ne bacajte u kućni otpad. Električne uređaje koje više ne koristite zbrinite na za to predviđeno mjesto odnosno predajte u reciklažno dvorište. To osigurava izbjegavanje negativnog utjecaja na naš okoliš, kao i na ljudsko zdravlje, u slučaju neodgovarajućeg zbrinjavanja. Poštivajući ove upute pridonosite recikliranju i uporabi električnih i elektroničkih uređaja. Informacije o tome kako se uređaj može zbrinuti možete dobiti od lokalne vlasti koja brine o zaštiti okoliša.

VREMENA PRŽENJA I TEMPERATURE

U ovoj tablici navedena vremena su samo orijentacijske vrijednosti.

NAMIRNICA ZA PRŽENJE	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME (minute)
Škampi	130	2 - 4
Gljive	150	3 - 5
Panirana piletina	170	12 - 14
Ribljí popečci	170	3 - 5
Ribljí fileti	170	5
Luk	190	2 - 4
Pomfrit	190	8 - 10
Čips od krumpira	170	12 - 14

DIDI MEIER, KUHARSKA ZVJEZDA U USPONU I POZNATI CHEF IZ SALZBURGA PREPORUČA:

Proljetna rolada

Popis sastojaka:

- Tijesto za proljetnu roladu
- Bjelance za premazivanje

Punjenje:

- 300 g škampa ili kozica, sitno narezanih
- oko 150 g sitno nasjeckanog povrća (mrkva, mladi luk, šiljasti kupus, celer rebraš, gljive)
- 1/4 češnja češnjaka, sitno nasjeckana
- po 1 veliku žlicu korijandra i peršina, sitno nasjeckanih

Priprema:

Sve sastojke međusobno pomiješajte i začinite. Razvaljati, raširiti tijesto za proljetnu roladu, staviti punjenje, krajeve premazati bjelancem, umotati zategnuto u jednu roladu, još jednom krajeve premazati bjelancem (kako bi dobro držalo). Zatim staviti pržiti u SIMPEX Basic fritezu 3-4 minute dok ne dobije zlatnožutu boju, te zatim izvaditi i servirati uz chuthey, umak od soje i slatko-kiselí umak.





JAMSTVENA IZJAVA

IZJAVLJUJEMO:

- da će proizvod u toku jamstvenog roka raditi besprijekorno, ako ga korisnik koristi shodno njegovoj namjeni i tehničkim uputstvima
- da ćemo na Vaš zahtjev, koji ste predložili u roku valjanosti jamstva, sve kvarove i nedostatke, radi kojih proizvod ne djeluje, popraviti o vlastitom trošku. To ćemo učiniti u roku od 45 dana od podnošenja zahtjeva za popravak. Ako proizvod ne popravimo u navedenom roku, isti ćemo zamijeniti novim. Jamstveni rok produžuje se za onoliko koliko traje popravak proizvoda. Jamstvo počinje teći od dana prodaje na malo, što se dokazuje ovjerenim jamstvenim listom (naziv i sjedište društva koje je proizvod prodalo, pečat, datum prodaje i potpis prodavatelja) uz koji mora biti priložen originalni račun. U protivnom jamstvo nije moguće koristiti.
- Ako je jamstvo Vašeg proizvoda isteklo popravke obavljamo ugradnjom originalnih dijelova uz naplatu, ukoliko ste to prethodno odobrili pisanim putem.
- Servisno održavanje i potrebne rezervne dijelove osiguravamo najmanje 7 godina (vijek trajanja proizvoda)

JAMSTVENI ROK: 36 MJESECI

DAVATELJ JAMSTVA

SPAR Hrvatska d.o.o

Slavonska avenija 50, 10 000 Zagreb

Uvjeti jamstva:

- proizvod je namijenjen isključivo za kućnu uporabu i svaka uporaba koja se ne može definirati kao kućna uporaba poništava jamstvo i davatelj jamstva ne snosi troškove popravka uređaja
- Prodavatelj je dužan o svom trošku prenijeti stvar do servisa i vratiti je kupcu.

Jamstvo ne vrijedi u sljedećim slučajevima:

- kada se ne poštuju upute za upotrebu
- kada proizvod popravi neovlaštena osoba
- kada su ugrađeni neoriginalni dijelovi
- kvarova nastalih mehaničkim oštećenjem (udarci nepažnjom kupca, udar groma, strujni udar, poplava), nemarno korištenje od strane kupca ili čišćenje neodgovarajućim (agresivnim) sredstvima, u kojim slučajevima davatelj jamstva ne snosi troškove popravka uređaja

KUPON 1

Pečat prodajnog mjesta
i potpis

Datum prodaje:

KUPON 2

Pečat prodajnog mjesta
i potpis

Datum prodaje:

CENTRALNI SERVIS ZA HRVATSKU
PUŠIĆ d.o.o.
Vodnjanska 26, 10000 ZAGREB

tel.: 01/3041-801, 3012-802, 3028-226
fax.: 01/3041-800
e-mail: administracija@pusic.hr

ZAGREB
PUŠIĆ d.o.o.
Vodnjanska 26
tel: 01/3028-226
fax: 01/3041-800

VIROVITICA
FRUK d.o.o.
Strossmayerova 23
tel: 033/553-068

VARAŽDIN
ELEKTROMEH.OBRT
MARKOVIĆ
K. Filića 9
tel: 099/212-7360

SPLIT
ANDABAKA COM. d.o.o.
Gundulićeva 10
tel: 021/481-401
fax: 021/481-400

S.BROD
BKS d.o.o.
J.J.Strossmayera 29
tel: 035/203-101

SISAK
ETC SISAK
Trg 22 lipnja 4f
tel: 044/549-500

RIJEKA
EE-KA SERVIS
Baštijanova 30
tel: 051/228-401

POŽEGA
SERVIS ELEKTROHLAD
I. Mažuranića 5
tel: 034/291-125

NOVSKA
SERVIS SENIOR & JUNIOR
I. Meštrovića 11
tel: 098/430-530

N. GRADIŠKA
FRIGO SERVIS
Strossmayerova 18
tel: 035/362-299

KOPRIVNICA
SERVIS KUCHAR
Ludbreški odvojak 14
tel: 048/644-818

BIJELOVAR
KODA d.o.o.
V. Nazora 14
tel: 043/225-245



Spoštovani kupec!

Prisrčno vam čestitamo ob nakupu tega SIMPEX-ovega izdelka. Kot vsi SIMPEX-ovi izdelki je bil tudi ta razvit na podlagi najnovejših tehničnih spoznanj in izdelan z uporabo najzanesljivejših in najsodobnejših električnih/elektronskih sestavnih delov.

Prosimo, vzemite si nekaj minut časa, preden boste začeli napravo uporabljati in preberite naslednje navodilo za uporabo.

Prosimo, da pred prvim obratovanjem naprave skrbno preberete to navodilo za uporabo, s čimer boste preprečili okvare, ki bi nastale zaradi napačne uporabe. Še posebej pazite na varnostne napotke. Če boste napravo posredovali tretjim osebam bodite pozorni na to, da jim boste predali tudi to navodilo za uporabo.

Najlepša hvala!

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA.....	47
PREGLED SESTAVNIH DELOV.....	50
POSEBNA VARNOSTNA NAVODILA ZA TO NAPRAVO	50
PODROČJE UPORABE.....	50
ZAGON - PRED PRVO UPORABO.....	50
ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK	51
PRIKLJUČNA MOČ.....	51
OPOZORILO: NEVARNOST PREOBREMENITVE.....	51
KORISTNI NASVETI ZA UPORABO	51
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.....	52
ODPRAVLJANJE NAPAK – NAPRAVA NE DELUJE.....	53
TEHNIČNI PODATKI.....	54
ČASI IN TEMPERATURE PRIPRAVE V FRITIZI	54
DIDI MEIER, KUHARSKI ZVEZDNIK IN GLAVNI KUHAR IZ SALZBURGA PRIPOROČA:	54
GARANCIJA IN SERVISNA SLUŽBA	55



QA18-0000000263



Pri uporabi električnih naprav vedno pomislite na varnost. Upoštevajte naslednje varnostne predpise:

- Natančno preberite vsa navodila za uporabo.
- Ne dotikajte se vročih površin. Vedno uporabljajte predvidene upravljalne elemente in ročaje.
- Zaščita pred električnim udarom: kabla, vtiča in friteze nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Ko napravo uporabljajo otroci oz. se naprava uporablja v dosegu otrok, je potreben natančen nadzor.
- Ko naprave ne uporabljate in pred čiščenjem naprave izvlecite vtič iz električne vtičnice. Pred vstavljanjem oz. odstranjevanjem delov počakajte, da se naprava ohladi.
- Naprave ne uporabljajte, če sta kabel ali vtič poškodovana, če naprava ne deluje pravilno oz. če je kakorkoli poškodovana. Napravo prinesite v najbližjo pooblaščen servisno delavnico, kjer jo bodo preverili, popravili ali nastavili.
- Uporaba delov pribora, ki jih ne priporoča proizvajalec, lahko povzroči telesne poškodbe.
- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti čez rob mize oz. ga ne puščajte, da se dotika vročih površin.
- Naprave ne postavljajte na ali v bližino vročih plinskih oz. električnih kuhalnih plošč ali pečice.

- Pri premikanju naprav, ki so napolnjene z vročim oljem ali drugo vročo tekočino, je potrebna posebna previdnost.
- Naprave ne smejo uporabljati otroci, mlajši od 8 let. Napravo lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti, če so pod stalnim nadzorom. To napravo lahko uporabljajo osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom oz. so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo možne nevarnosti, ki so povezane z uporabo. Napravo in njen napajalni kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci ne smejo brez nadzora čistiti naprave in izvajati postopkov vzdrževanja.
- Poškodovani napajalni kabel mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali primerljivo strokovno usposobljene osebe, da se izključijo vse nevarnosti nesreče.
- Naprave ni dovoljeno krmiliti z uporabo zunanje stikalne ure ali sistema z daljinskim upravljanjem.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v notranjih prostorih.
- Naprava je primerna samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Naprave nikoli ne potaplajte pod vodo.

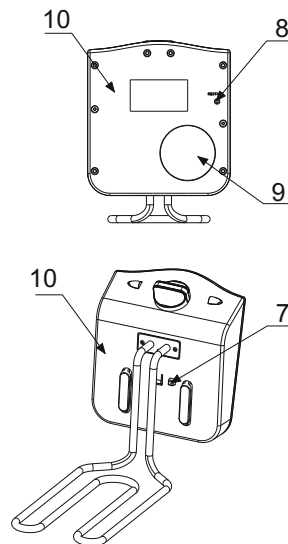
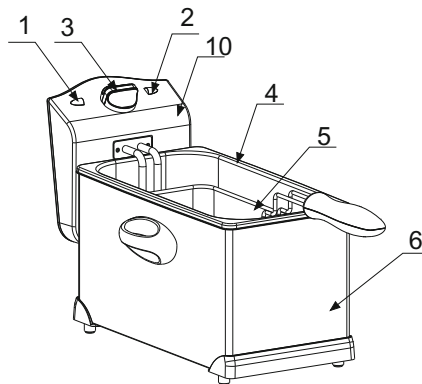
- Tanaprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvu ali za podobne načine uporabe, npr.:
 - v kuhinjah za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - za goste v hotelih, motelih in v drugih stanovanjskih delih;
 - v prenočiščih z zajtrkom.
- Kuhalnike je treba vedno držati v stabilnem položaju z ročajem (če je prisoten), da se izognete razlivanju vročih tekočin.
- Nekatere površine se lahko med delovanjem močno segrejejo!
- Nekatere prosto dostopne površine so lahko zelo vroče, takoj ko naprava začne delovati.
- Dodatna navodila za čiščenje površin, ki prihajajo v stik z živili ali oljem, so na voljo v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.



PREGLED SESTAVNIH DELOV

SIMPEX
Basic

- 1 indikatorna lučka delovanja (rdeča)
- 2 indikatorna lučka gretja (zelen)
- 3 termostat
- 4 posoda za olje
- 5 košara za cvrtje
- 6 ohišje
- 7 varnostno stikalo
- 8 gumb RESTART
- 9 prostor za kabel
- 10 krmilna enota



POSEBNA VARNOSTNA NAVODILA ZA TO NAPRAVO

- Nikoli ne vlivajte vode v vroče olje!
- Pregreta olja in maščobe se lahko vnamejo. Upoštevajte nevarnost požara! Naprave po uporabi nikoli ne pozabite izklopiti. Termostat zavrtite v najnižji položaj in nato izvlecite vtič iz vtičnice.
- Naprave ne uporabljajte s stikalno uro ali z daljinsko krmiljeno vtičnico.

PODROČJE UPORABE

Ta naprava je predvidena za cvrtje živil.

Napravo lahko uporabljate samo za predviden namen. Napravo uporabljajte izključno na način, opisan v teh navodilih za uporabo. Naprave ni dovoljeno uporabljati za profesionalne namene.

Vsaka drugačna uporaba te naprave velja kot nenamenska uporaba in lahko povzroči poškodbe na opremi oz. celo telesne poškodbe.

ZAGON - PRED PRVO UPORABO

- Odstranite zunanjo embalažo. S friteze odstranite pokrov. V fritezi je košara za cvrtje. Iz friteze odstranite vse predmete.
- Močno priporočamo, da pokrov, ohišje, posodo in košaro za cvrtje očistite že pred prvo uporabo, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
- Napajalni kabel izvlecite iz prostora za kabel.
- Poskrbite, da je ročaj košare za cvrtje pravilno nameščen.
- Konca žic na konci ročaja stisnite skupaj.
- Vstavite sponke v žične loke na košari.

OTS



ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK



- Pred prvo uporabo se prepričajte, da se napetost na imenski tablici naprave ujema z omrežno napetostjo v vašem stanovanju.
- Omrežni vtiči priključite samo v pravilno nameščeno električno vtičnico 230 V ~ 50 Hz z zaščitnim vodnikom.

PRIKLJUČNA MOČ

Skupna moč te električne naprave je 2000 W. Priporočamo, da napravo uporabljate v tokokrogih, zaščitnih z odklopniki z zmogljivostjo 10 A.

OPOZORILO: NEVARNOST PREOBREMENITVE

- Če uporabljate podaljšek, mora le-ta imeti najmanjši prerez vodnika 1,5 mm².
- Naprave zaradi njene velike moči NI dovoljeno priključiti v razdelilno vtičnico.

KORISTNI NASVETI ZA UPORABO

- Vedno odstranite živila, ki ostanejo v olju (npr. ocvrti krompirček). Olje morate po večkratnem cvrtju zamenjati.

Uporabljajte samo kakovostno olje ali maščobo za cvrtje.

- Maščobe in olja morajo biti uporabni do visokih temperatur. Ne uporabljajte margarine, oljčnega olja ali masla: Le-ti niso primerni za cvrtje in se iz njih začenja kaditi že pri nizkih temperaturah.

Priporočamo uporabo tekočega olja za cvrtje.

OPOZORILO: Upoštevajte ta pomembna navodila za cvrtje s hidrogenirano maščobo.

Maščobo za cvrtje razdelite v majhne kocke. Termostat najprej zavrtite na nižjo stopnjo in postopoma dodajate bloke. Takoj ko je maščoba stopljena in je doseženo pravilno stanje napoljenosti, s termostatom nastavite zeleno temperaturo cvrtja.

Hidrogenirane maščobe ne vstavljajte v košaro za cvrtje!

- Pri cvrtju živil, ki vsebujejo škrob (krompir, izdelki iz žita) lahko nastaja zdravju škodljiv akrilamid. Temperatura pri cvrtju zato ne sme biti višja od 170 °C (mogoče 175 °C). Cvrite čim manj časa, dokler živilo ne dobi zlato rumene skorje.
- **Upoštevajte**, da varnostno stikalo (7) dopušča delovanje samo, ko je krmilna enota vstavljena v vodilne tračnice.
- Izberite primerno temperaturo cvrtja in upoštevajte tudi stanje živila. Globoko zamrznjena živila cvrite pri višji temperaturi kot surova živila.
- Friteze ne dvigajte ali premikajte, dokler je olje ali maščoba še vedno vroče/a.
- Ko cvrete surovo testo, ostrgajte presežno testo in kose previdno vstavite v olje za cvrtje.
- Košara za cvrtje ne sme biti napolnjena do več kot 2/3. Ne napolnite je preveč!
- Površine vlažnih živil osušite, preden jih vstavite v fritezo.



OTS



KORISTNI NASVETI ZA UPORABO



PREVIDNOST!

Pri cvrtju živil z visoko vsebnostjo vode (npr. zamrznjenih rezin krompirja) se sprosti velika količina vodne pare. Obstaja nevarnost, da vroče olje prekipi pri neugodnih pogojih.

- Zagotovite, da je naprava ločena od električne napetosti in izključena. (Obe indikatorski lučki sta izključeni.)
- Odprite pokrov friteze.
- Odstranite košaro za cvrtje in posodo za olje napolnite z oljem ali maščobo (največ 3,5 l). Stanje napoljenosti mora biti med oznakama za najnižji in najvišji nivo.
- Krmilno enoto z grelnim elementom potisnite na vodilne tračnice v posodi za cvrtje. Zagotovite, da sta grelna in krmilna enota dobro pritrjeni na ohišje, ker se naprava sicer ne more vključiti.
- Omrežni vtič priključite v vtičnico 230 V/50 Hz. Zasveti rdeča indikatorska lučka „Power“. Z vrtljivim gumbom termostata (3) nastavite zeleno temperaturo.
- Zasveti zelena indikatorska lučka (za gretje). Indikatorska lučka ugasne takoj, ko je dosežena zelena temperatura. Živilo lahko nato vstavite v košaro za cvrtje in košaro previdno potopite v vroče olje/maščobo.
- Zelena indikatorska lučka se med cvrtjem še večkrat vklopi in ponovno izklopi. To je normalno in nakazuje, da termostat vzdržuje predpisano temperaturo. Po koncu predvidenega časa cvrtja odstranite košaro za cvrtje.
- Pustite, da presežno olje odteče z živila.
- Za izklop friteze zavrtite gumb na termostatu v položaj OFF in izvlecite vtič iz vtičnice. Napajalni kabel spiralno navijte in ga shranite v prostor za kabel.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem friteze zagotovite, da je naprava izključena in ločena od električne napetosti.
- Počakajte, da se olje ali maščoba dovolj ohladi.

Previdnost: Friteze in vsebine ne premikajte, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.

- Če friteze ne uporabljate redno, priporočamo, da olje oz. maščobo prelijete v ločeno posodo in shranite v hladilniku ali na drugem hladnem mestu. Odprite pokrov in odstranite košaro za cvrtje. Olje ali maščobo nalijte skozi fino cedilo v posodo, da iz olja ali maščobe odstranite nakopičene delce živil.
- Če za cvrtje uporabljate hidrogenirano maščobo, počakajte, da se maščoba ohladi in strdi. Hidrogenirano maščobo shranite neposredno v fritezi. Upoštevajte tudi navodila za „cvrtje s hidrogenirano maščobo“.
- Izpraznite fritezo in s papirnato brisačo obrišite notranjo stran posode za olje. Očistite s krpo in milnico. Nazadnje obrišite z rahlo navlaženo krpo in počakajte, da se posoda za olje povsem posuši.

Opozorilo: Grelnega elementa NIKOLI ne potaplajte v vodo oz. ga ne čistite pod tekočo vodo.

- Zunanjo stran naprave redno čistite z vlažno krpo in jo osušite z mehko in čisto brisačo.

Pozor: Ne uporabljajte abrazivnih čistil!

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



- Košaro za cvrtje in ročaj čistite v topli milnici. Pred ponovno uporabo temeljito osušite te dele.
- Pred shranjevanjem počakajte, da se vsi deli povsem posušijo.
- Ko friteze ne uporabljate, jo shranite na suhem, dobro prezračenem mestu, izven dosega otrok.
- Če friteze dalj časa ne boste uporabljali, je najbolje, da jo shranite v originalni embalaži. Na ta način preprečite kopičenje umazanije.

Pred čiščenjem naprave vedno izvlecite omrežni vtič iz vtičnice. Vedno počakajte, da se naprava in njena vsebina ohladita.

- Ne uporabljajte žičnih ščetk ali drugih grobih načinov čiščenja.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev.
- Naprave za čiščenje nikoli ne potaplajte v vodo.

Posoda za olje v fritezi

- Če želite zamenjati maščobo za cvrtje ali olje, vzemite posodo za olje iz ohišja in olje izlijte prek strani posode.
- Posodo za olje, pokrov in ohišje očistite z navlaženo krpo in po potrebi z blagim gospodinjstvom čistilom. Naprave nikoli ne potaplajte v vodo!
- Košaro za cvrtje lahko ponavadi očistite v milnici.

Ohišje

Ohišje naprave po uporabi obrišite z rahlo navlaženo krpo.

ODPRAVLJANJE NAPAK – NAPRAVA NE DELUJE

- Preverite električni priključek.
- Preverite položaj vrtljivega gumba termostata.

Drugi možni vzroki napak:

Naprava ima **varnostno stikalo** (7).

Le-to preprečuje, da bi se grelni element pomotoma vklopil. Prepričajte se, če je krmilna enota pravilno vstavljena.

Zaščita pred pregrevanjem

- Če pomotoma vklopite fritezo, čeprav se v posodi ne nahaja olje oz. maščoba, se sproži zaščita pred pregrevanjem. Naprava potem ni več pripravljena za delovanje. Vtič takoj izvlecite iz vtičnice.
- Šele po tem, ko je naprava ponovno povsem ohlajena, lahko s pritiskom na gumb „RESTART“ (8) na spodnji strani krmilne enote obnovite funkcijo in ponovno uporabljate fritezo. Kot pripomoček uporabite leseno ali plastično palčko, dolgo najmanj 4 cm.

OTS

TEHNIČNI PODATKI



Oznaka modela:	23608
Napajalna napetost:	230 V, 50 Hz
Največja moč:	2000 W
Razred zaščite:	I
Količina polnjenja:	maks. 3,5 l

Ta naprava je bila razvita in preverjena v skladu z veljavnimi predpisi EU za elektromagnetno združljivost in z nizkonapetostno direktivo ter ustreza varnostnim določilom.



Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb!

Simbol „prečrtanega smetnjaka“ pomeni:

Varujte naše okolje: električnih naprav ne odstranite skupaj z gospodinjstvi odpadki. Električne naprave, ki jih ne uporabljate več, odpeljite na ustrezna zbirališča rabljenih izdelkov. To pomaga preprečiti negativne učinke nepravilnega odstranjevanja na naše okolje in zdravje ljudi. Z upoštevanjem teh navodil prispevate k predelavi in recikliranju električnih in elektronskih naprav. Za informacije o lokacijah, kamor lahko odpeljete rabljene naprave, se obrnite na lokalni oddelek za varstvo okolja.

ČASI IN TEMPERATURE PRIPRAVE V FRITEZI

Časi, ki so navedeni v tej razpredelnici, so orientacijske vrednosti.

ŽIVILO ZA PRIPRAVO V FRITEZI	TEMPERATURA (°C)	ČAS (minut)
Škampi	130	2 – 4
Gobe	150	3 – 5
Paniran piščanec	170	12 – 14
Ribje frikadele	170	3 – 5
Ribji fileji	170	5
Čebula	190	2 - 4
Ocvrti krompirček	190	8 – 10
Krompirjev čips	170	12 – 14

DIDI MEIER, KUHARSKI ZVEZDNIK IN GLAVNI KUHAR IZ SALZBURGA PRIPOROČA:

Spomladanski zavitek

Seznam sestavin:

- testo za spomladanske zavitke
- beljak za premaz

Za nadev:

- 300 g škampov ali kozic, narezanih na majhne koščke
- približno 150 g na drobno narezane zelenjave (korenje, mlada čebula, koničasto zelje, zelena, gobe)
- 1/4 stroka nasekljanega česna
- po 1 jedilno žlico nasekljanega svežega koriandra in peteršilja

Priprava:

Zmešajte vse sestavine in jih aromatizirajte. Razprostrate testo za spomladanske zavitke, po testu namažite nadev, konce premažite z beljakom, trdno zvijte v zavitek in konec ponovno premažite z beljakom (da se dobro prime). Zavitke vstavite v vročo maščobo v fritezo SIMPEX Basic in jih pustite 3-4 minute peči, da postanejo zlato-rumene barve ter jih postrezite z mangovim chutneyem, sojino omako ali sladko-kislo omako.



Naziv izdelka:

Tip izdelka:

Garancijska doba: **36 mesecev**

Podpis in žig prodajalne

Datum prodaje

1. SPAR Slovenija d.o.o. prevzema obveznosti dane v garancijskem listu.
2. Garancijski rok znaša 36 mesecev in začne teči od dne izročitve blaga.
3. Garancijski list velja na območju Republike Slovenije.
4. S tem garancijskim listom SPAR Slovenija d.o.o. jamči, da bo proizvod v garancijskem roku, ob normalni in pravilni uporabi, kot je navedeno v navodilih za uporabo, brezhibno deloval in se obvezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih v primernem roku odstranili pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi.
5. Kupec je dolžan okvaro priglasiti pooblaščenemu servisu in/ali izdelek dostaviti v trgovino.
6. Kupec je dolžan predložiti pooblaščenemu servisu potrjen garancijski list in dokaz o nakupu (račun).
7. V primeru, da proizvod popravila nepooblaščen servis ali tretja oseba, kupec naknadno ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
8. V kolikor proizvoda, ki je v garancijski dobi ni mogoče popraviti v roku 45 dni, ga je prodajalec dolžan zamenjati za novega ali vrniti plačani znesek.
9. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.
10. Dajalec garancije zagotavlja vzdrževanje blaga, nadomestne dele in prikladne aparate, skladno z določili veljavne zakonodaje oz. še 9 (devet) let po izteku garancijskega roka.

Pooblaščen servis:

SerVíc d.o.o.

Celovška cesta 492
SI-1210 Ljubljana Šentvid

Tel: 01/60 10 150



Ⓐ Ⓘ Ⓗ ⒽⒼ ⒸⒾⒶ

Herkunftsland / Paese di provenienza / Származási ország / Zemlja podrijetla / Država izvora:

China / Cina / Čína / Kína / Kína / Kitajska

Importeur / Importato da / Importőr /

Uvoznik / Uvoznik:

SIMPEX Import Export GmbH,
Europastraße 3, 5015 Salzburg, Österreich

Forgalmazó: SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.,
H-2060 Bicske, SPAR út, www.spar.hu

Stavlja na tržište:

SPAR Hrvatska d.o.o., Slavonska avenija 50,
10000 Zagreb, Hrvatska

Prodaja: SPAR Slovenija d.o.o.,

Letališka cesta 26, SI-1000 Ljubljana, Slovenija, www.spar.si