



FryTastic®

(NL)

INTELLIGENTE TECHNOLOGIE

Smelten van vast vet
Zeer precieze temperatuurcontrole

EXTRA VEILIGHEID

Automatische uitschakeling na
2 uren niet-gebruik

GEBRUIKSVRIENDELIJK

Push-Turn-Confirm bediening
Geluidsignaal
Helder verlichte display
Eenvoudig te reinigen display

(F)

TECHNOLOGIE INTELLIGENTE

Fondre la graisse solide
Contrôle très précis de la température

EXTRA SÉCURITÉ

Débranchement automatique après
2 heures de non-utilisation

FACILE À L'USAGE

Commande Push-Turn-Confirm
Signal sonore
Ecran clairement illuminé
Ecran facile à nettoyer

(GB)

SMART TECHNOLOGY

Melting solid fat
Very precise temperature control

EXTRA SAFETY

Automatic shut off after
2 hours of non-use

USER FRIENDLY

Push-Turn-Confirm operation
Sound signal
Brightly lit display
Easy to clean display

(D)

INTELLIGENTE TECHNOLOGIE

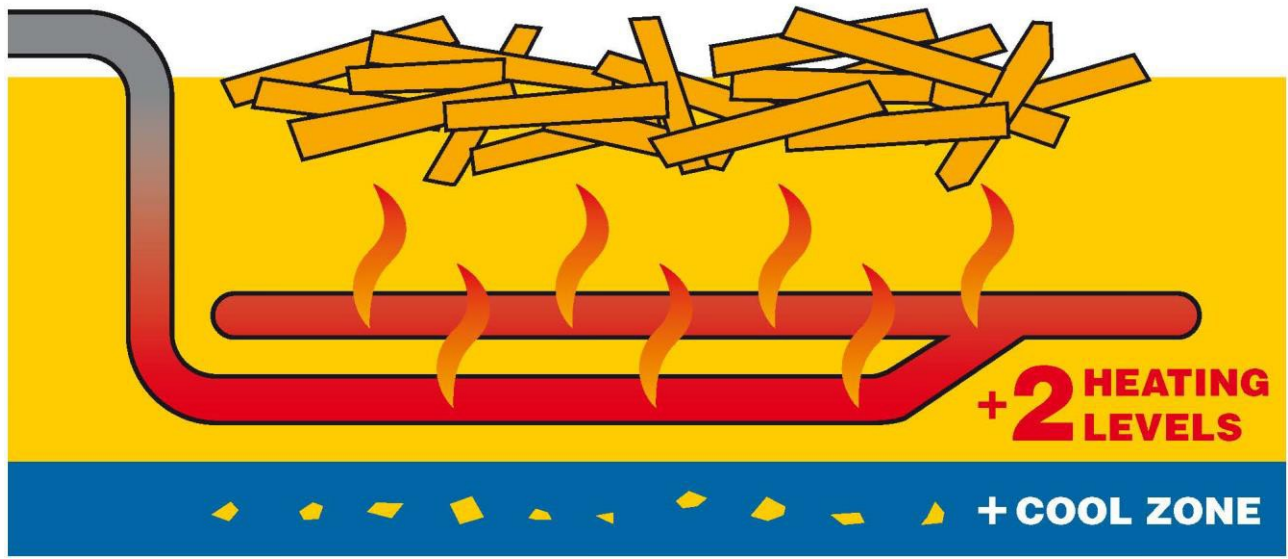
Schmelzen von festem Fett
Sehr genauen Temperaturkontrolle

EXTRA SICHERHEIT

Auto Ausschaltung nach
2 Stunden nicht-Gebrauch

BENUTZERFREUNDLICH

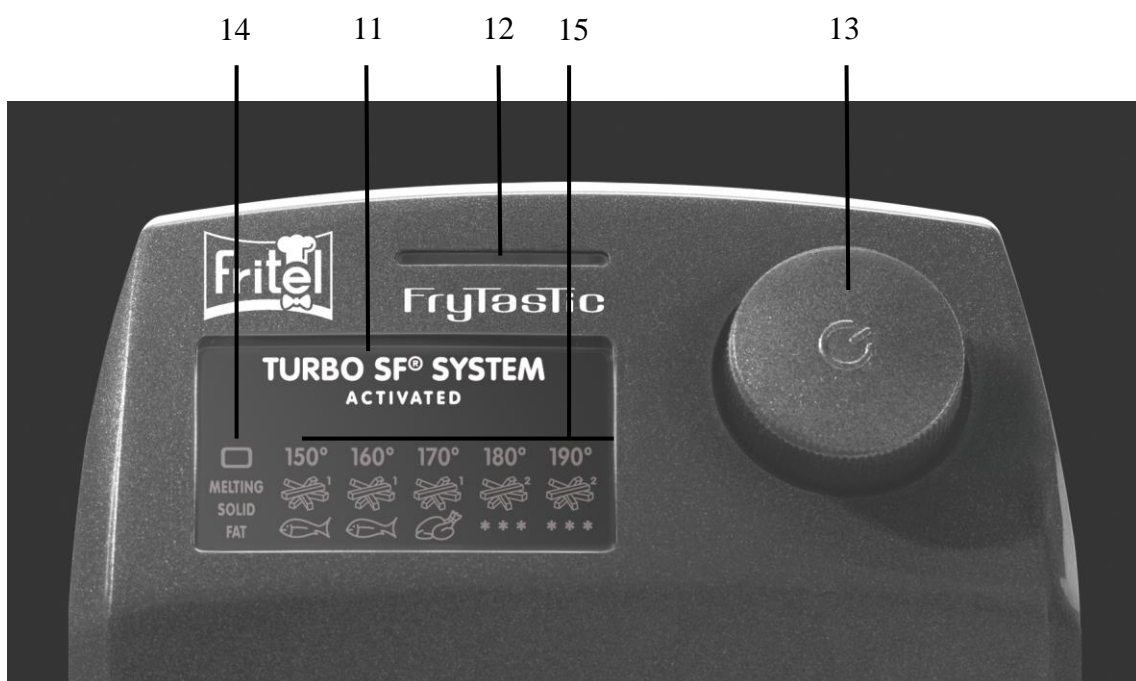
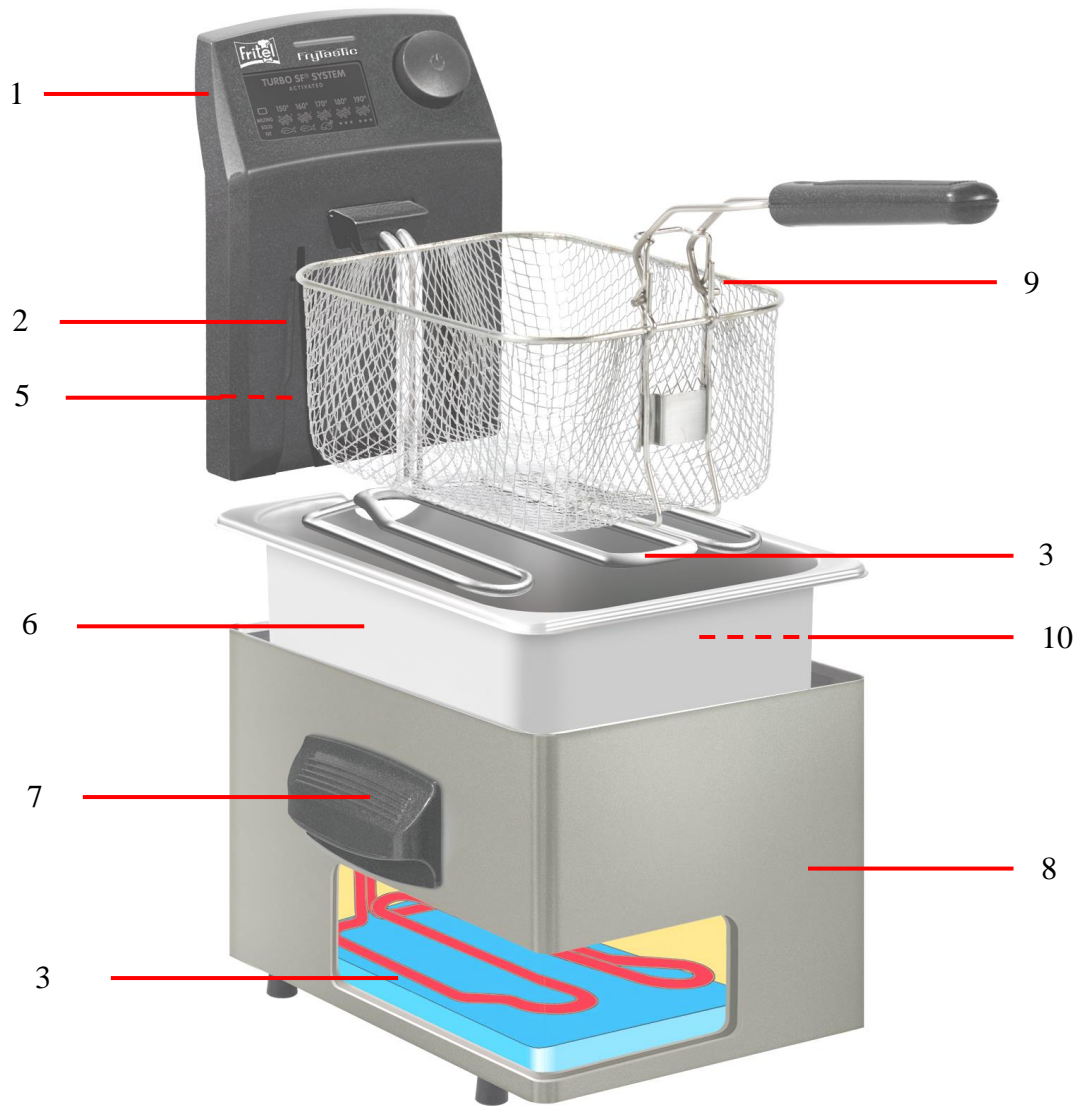
Push-Turn-Confirm Bedienung
Tonsignal
Hell illuminiertes Display
Einfach zu reinigen Display



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

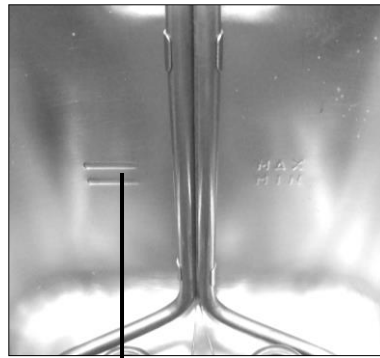
Figyelmesen olvassa el a felhasználói útmutatót, a készülék használata előtt.
Az útmutatót gondosan őrizze meg!

RÉSZEK





16



17



4

TERMÉKLEÍRÁS

1. Frytastic Vezérlőpanel
2. Csúsztató mélyedés a csúsztató elemnek
3. Melegítőelem TURBO SF® rendszerrel
4. Csúsztató
5. Kábeltároló
6. Rozsdamentes acél tál
7. COOL TOUCH fogantyú a készülékházon
8. Készülékház
9. Sütő kosár fogantyúval
10. Felfüggesztési horog a sütőkosár számára
11. Megvilágított kijelző
12. Ellenőrző lámpa piros-zöld
13. Hőszabályzó gomb
14. Főzősír olvasztó pozíció
15. 5 hőmérséklet pozíció
16. 2 reset (visszaállítás)-gomb
17. Minimum - Maximum olaj szint jelzés

Fig. A



Fig. B



Fig. C



Fig. D



Fig. E



Fig. F



Fig. G



Fenntartjuk a jogot műszaki változások végrehajtására.

Gratulálunk! Ön egy kiváló minőségű olajsütőt, amelynek használata sok örömet szerez majd Önnek. További információkért és hasznos tippekért javasoljuk, hogy tekintse meg honlapunkat: www.FRITEL.com. Mindazon személyek, akik nem olvasták a felhasználói útmutatóban leírtakat, nem használhatják ezt az olajsütőt. Figyeljen oda a jótállási feltételekre!

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Ezt az olajsütőt az Európai CE biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották. Mint az összes háztartási elektromos készülék esetében, a balesetek és/vagy az Ön olajsütője károsodásának elkerülése érdekében a szükséges óvintézkedéseket meg kell tenni.



FIGYELEM! Égési sérülés veszélye! A készülék használata során felülete felforrósodik. Csak a fogantyúkat vagy a vezérlőgombokat érintse meg, amikor a készülék működésben van.

- **FIGYELEM!** A készülék felülete a készülék kikapcsolása után is forró marad, ami égési sérülést okozhat. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket mielőtt elmozdítaná, megtisztítaná vagy elrakná.
- Ez a készülék 0 év és 8 év közötti gyermekek által nem használható. Ezt a készüléket 8 éves kornál idősebb gyermekek csak állandó felügyelet mellett használják. Ezt a készüléket azzal a feltétellel használhatják csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek, ha ezt felügyelet mellett teszik, a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő utasításokat kaptak és értik a készülék használatával járó kockázatokat. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt a 8 éven aluli gyermekektől. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- A főzőberendezéseket stabil helyzetben kell elhelyezni, a fogantyúkat (ha van ilyen) pedig állítsa olyan helyzetbe, hogy a forró folyadékok kiömlését elkerülje.
- Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt a 8 éven aluli gyermekektől.

Ez a készülék rendeltetésszerűen csak háztartásban és ehhez hasonló környezetben használható mint például:

- üzletek, irodák és egyéb munka környezetek személyzeti konyhája;
- hétvégi házak;
- ügyfelek által hotelekben, motelekben és egyéb hasonló lakókörnyezetekben;
- "szoba reggelivel" típusú vendéglátóhelyeken.

- Ezt a készüléket rendeltetésszerűen szobahőmérsékleten kell használni. **SOHA** NE használja a készüléket a szabadban.
- **SOHA** ne érintse meg az olajsütő forró részeit. Csak a fogantyúkhöz és a hőszabályzó gombhoz érjen.
- Egy sérült tápkábel áramütést okozhat. **SOHA NE** használja a készüléket ha sérült, leesett vagy hibás működést mutat, vagy ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült. Mindezekben az esetekben juttassa vissza a készüléket kereskedőjéhez vagy egy elismert vevőszolgálathoz.
- **SOHA** ne érintse meg nedves kézzel a melegítőelemet, az elektromos kábelt vagy a csatlakozót, és **SOHA** ne merítse ezeket vízbe vagy más folyadékba. Ezeket csak nedves ronggyal tisztítsa. Ha mégis vizesek lennének, akkor azonnal húzza ki a hálózati kábel csatlakozóját az aljzatból.
- **SOHA** ne használjon külön időzítő kapcsolót vagy távvezérlőt.
- Azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót: használat után, vagy amikor a készülék NINCS használatban, ha a készülék nem működik megfelelően, és a készülék tisztításakor.
- Az olajsütőt csak 230 V AC feszültségen használja.
- A törvényes biztonsági előírásoknak megfelelően az olajsütőt mindig földeléléssel ellátott aljzathoz kell csatlakoztatni.
- A Ön saját biztonsága érdekében az olajsütő csak akkor fog működni, ha helyesen van összeszerelve. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megfelelően van összeszerelve.
- A olajsütőt csak élelmiszerek sütésére használja.
- **SOHA** ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, és **SOHA** ne mozgassa működés közben.
- **MINDIG** helyezze a készüléket szilárd és vízszintes alapra, például konyhapultra vagy asztalra úgy, hogy a készülék ne mozogjon, vagy ne boruljon le.
- **SOHA** NE helyezze az elektromos hálózati tápkábelt hőforrások, mint például tűzhelyek, fűtőtestek, hőszugárzók vagy sütők közelébe.

- **SOHA** ne helyezze a készüléket függönyök, fali dekoráció, ruházat, törölköző vagy más gyúlékony tárgyak közelébe.
- **SOHA** ne mozgassa az olajsütőt amíg az olaj vagy a sütőzsír forró.
- Az olajnak teljesen ki kell húlnie a fogantyúk összecsukása, vagy az olajsütő szétszerelése előtt.
- **SOHA** ne húzza magát a kábelt, hanem mindig csak a csatlakozódugót.
- **MINDIG** helyezze a készüléket közel az áramhálózati aljzathoz, és közvetlenül az aljzatba csatlakoztassa a készüléket. **MINDIG** teljesen tekerje ki a tápkábelt. **SOHA** ne használjon hosszabbító kábeleket vagy csatlakozókat.
- **SOHA** ne tekerje a tápkábelt az olajsütő köré, **SOHA** ne hajlítsa és ne nyomja meg. **SOHA** ne hagyja a tápkábelt az asztal vagy a konyhapult szélén lelógni.
- **SOHA** ne használja más készülék vagy márka kiegészítőit.
- A javításokat csak hivatalos javítóműhely vagy szerviz központ hajthatja végre.

2. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el a csomagolóanyagot és az összes címkét.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol gyermekektől.
- Ellenőrizze, hogy nincs-e sérülés az olajsütőn vagy a tápkábelben. Ha bármilyen sérülést észlel, ne használja az olajsütőt és juttassa vissza kereskedőjéhez.
- Az olajsütő első használata előtt tisztítsa meg a tálát és a kosarat (lásd a 4.3. pontot).
- Szerelje össze az olajsütőt, ebben a sorrendben: tál – vezérlőpanel melegítőelemmel - kosár
- Tisztítsa meg a tálát és a kosarat
- Szerelje össze az olajsütőt, ebben a sorrendben: tál – vezérlőpanel melegítőelemmel -kosár.
- Mindig olyan módon helyezze a tálát a házba, hogy a felfüggesztő horog (10) az olajsütő elülső részén legyen.
- Ellenőrizze, hogy a csúsztató elemek (4) pontosan illeszkednek-e az erre a célra kialakított (a panel hátlapon) mélyedésekbe (2) .
- Győződjön meg róla, hogy a teljesítménytáblán feltüntetett feszültség megegyezik az Ön otthonának hálózata főfeszültségével.

3. FRYTASTIC OLajsütő HASZNÁLATA

3.1 Az első használat

3.1.1. Sütőolaj használata

1. Távolítsa el a fedelet és a kosarat
2. Töltse fel az olajsütőt olajjal a tál belsejében feltüntetett (17) MIN és a MAX jelzés közötti szintig. **FIGYELMEZTETÉS: SOHA** ne kapcsolja be/melegítse fel az olajsütőt olaj **NÉLKÜL** vagy **NEM ELEGENDŐ** mennyiségű olajjal. Ha így cselekszik, az olajsütő véglegesen megsérülhet. **SOHA** ne hagyjon vizet a rozsdamentes acél tálban, amikor olajjal vagy főzőzsírral tölti fel. Az olaj mennyiségének mindig MIN és MAX szint között kell lennie, ellenkező esetben a biztonsági hőszabályzó kikapcsol. Csak sütéshez/magas hőmérsékletű felhasználáshoz megfelelő olajat használjon.
3. Ezután kövesse a 3.2, 1.pontban leírt utasításokat.

3.1.2. Szilárd zsír használata

Ezzel a programmal a sütési zsír elolvad az előre meghatározott, speciális elektronikus eljárás szerint, biztonságos és szabályozott módon.

1. Távolítsa el a fedelet és a kosarat.
2. Vágja a zsírt apró darabokra és szórja a darabkákat a melegítőelemre, elosztva ennek teljes felületén (F. ábra).
3. Teljesen tekerje le a tápkábelt, és dugja be a csatlakozót az aljzatba.
4. Nyomja be a hőszabályzó gombot 2 másodpercig (A ábra). A kijelzőn megjelenik a «Turbo SF System Activated» (TURBO SF Rendszer Aktiválva) felirat és egy hangjelzés hallható.
5. A kijelzőn megjelenik a «Melting Solid Fat» (Szilárd zsír olvasztása) felirat (14).
6. Nyomja meg a hőszabályzó gombot a megerősítéshez (C ábra). A piros lámpa (D ábra) kigyúl és a zsír elkezd olvadni.
Vigyázat: ha NEM nyomja meg a hőszabályzó gombot 15 másodpercen belül a kijelző visszatér az előző beállításhoz. (Ebben az esetben: Turbo SF System Activated - TURBO SF Rendszer Aktiválva)
7. Amikor a zsír teljesen megolvadt a piros lámpa zöldre vált, és egy hangjelzés hallható (E ábra).
8. Ezután kövesse a 3.2 pontban valamint 4. pontban leírtakat.

3.2. Második és azt követő használatok

1. Teljesen tekerje le a tápkábelt és dugja be a csatlakozót az aljzatba.
2. Nyomja be a hőszabályzó gombot 2 másodpercig (A ábra). A kijelzőn megjelenik a «Turbo SF System Activated» (TURBO SF Rendszer Aktiválva) felirat és egy hangjelzés hallható.
3. A kijelzőn megjelenik a «Melting Solid Fat» (Szilárd zsír olvasztása) felirat (14).
4. Állítsa a hőszabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre (B ábra).
Vigyázat: ha sütőzsírt használ: ELŐBB kövesse az alábbi utasításokat, mielőtt a hőszabályzó gombját a kívánt hőmérsékletre fordítja:
 - Fúrjon a melegítőelem mélységéig néhány lyukat a zsírba egy fakanál segítségével (G ábra).
 - Nyomja meg a hőszabályzó gombot a megerősítéshez (C ábra). A piros lámpa (D ábra) kigyúl és a zsír elkezd olvadni. Amikor a zsír teljesen megolvadt a piros lámpa zöldre vált, és egy hangjelzés hallható (E ábra).
5. Nyomja meg a hőszabályzó gombot a megerősítéshez (C ábra). A piros lámpa (D. ábra) kigyúl és piros marad a felmelegedés ideje alatt.
Vigyázat: ha NEM nyomja meg a hőszabályzó gombot 15 másodpercen belül, a kijelző visszatér az előző beállításhoz.
6. Az olaj/zsír elérte a kívánt hőmérsékletet. A piros lámpa zöldre vált, és egy hangjelzés hallható. (E ábra).
Megjegyzés: sütés közben bármikor módosíthatja a hőmérsékletet:
 - Állítsa a hőszabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre.
 - A kiválasztott hőmérséklet villog.
 - Nyomja meg a hőszabályzó gombot a megerősítéshez (C ábra). A piros lámpa kigyúl (D ábra). Ha nem nyomja meg a termosztát gombot 15 másodpercen belül, a kijelző visszaáll az előző beállításra.
 - Az olaj/zsír elérte a kívánt hőmérsékletet. A piros lámpa zöldre vált ha magasabb hőmérsékletet választ ki, vagy a zöld lámpa zölden marad, ha alacsonyabb hőmérsékletet választ ki. Hangjelzés hallható (E ábra).
7. A kosarat max. 2/3-áig töltsé fel élelmiszerral, amelyet előzőleg megszáritott.
Optimális sütési eredmény eléréséhez az alábbi mennyiségeket ajánljuk:
 - Fagyasztott hasábburgonya: Töltsé fel a kosarat max. 2/3-áig

- Friss hasábburgonya: max. 150 gr./1 liter olaj vagy 900 gr. szilárd zsír
- Kényes készítmények esetén, mint a krokettek, halak...: csak a tál alját fedje le.

Vigyázat: a veszélyes fröccsenések elkerülése érdekében mindig távolítsa el a fagyasztott burgonyáról a felesleges jeget.

FIGYELMEZTETÉS: SOHA ne függesse fel a fagyasztott termékekkel töltött kosarat az olaj fölé, amíg az nincs 130 ° C-os hőmérsékletre felmelegedve. Ez veszélyes kifröccsenést okoz.

8. A kosarat óvatosan merítse az olajba vagy a zsírba, hogy az élelmiszerben lévő víznek lehetősége legyen elpárologni.
FONTOS: Az olaj károsodásának elkerülése érdekében **SOHA** ne adagoljon sót vagy fűszereket sütés közben. SOHA ne olvassa ki a lefagyasztott élelmiszert sütés előtt
9. Olajsütő porvédő fedéllel: **SOHA** ne használja az olajsütőt sütésre fedővel lefedve, és **SOHA** ne melegítse fel vagy hűtse le az olajsütőt fedővel lefedve.
Olajsütő szűrőfedéllel: a sütés fedéllel az olajsütőn megengedett.
10. Sütés után húzza fel a kosarat, és függesse fel a horogra.
11. Az olajsütő kikapcsolása: tartsa benyomva a hőszabályzó gombot körülbelül 5 másodpercig. A lámpa kikapcsol, és egy hangjelzés hallható.
12. Húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból.
Állítsa vissza a hőszabályzó gombot a legalacsonyabb hőmérséklet pozícióba, és húzza ki a csatlakozót.
2 óra működési (a hőszabályzó gomb használata) szünet után az olajsütő kikapcsol. Áramkimaradás vagy egyéb olyan meghibásodás esetén, amely az áramellátás megszakítását vonja maga után, az olajsütő teljesen kikapcsol. Az olajsütő **NEM** indul újra, ha az áramellátás helyre állt.
13. Csak akkor hajtsa vissza a kosár fogantyúját, amikor az olaj teljesen lehűlt.
Végül tekerje fel a kábelt és helyezze a kábel tartóba.

3.3. Sütési idő és hőmérsékletek

A táblázatban feltüntetett főzéshez szükséges hőfok és idő hozzávetőleges és függ a sütni kívánt étel mennyiségétől illetve egyéni ízléstől

| Burgonya ételek | Idő | Hőfok | Hal ételek | Idő | Hőfok |
|---|------------|--------------|--------------------------|------------|--------------|
| Hasábburgonya, elősütés | 3-5 perc | 150-170C° | Rántott halfilé | 3-4 perc | 150-170C° |
| Hasábburgonya, második sütés | 2-3 perc | 190C° | Nyelvhal | 3-5 perc | 150-170C° |
| Mélyfagyasztott hasábburgonya | 2-4 perc | 190C° | Pisztráng, tőkehal | 3-5 perc | 150-170C° |
| Burgonyacsipsz | 3-4 perc | 190C° | Panírozott ételek | Idő | Hőfok |
| Édes ételek | Idő | Hőfok | Burgonyakrokkett | 3-4 perc | 190C° |
| Pudinggal töltött fánk | 3-5 perc | 190C° | Sajtkrokkett | 2-4 perc | 190C° |
| Fánk | 5-6 perc | 190C° | Rák- és halkrokkett | 3-4 perc | 190C° |
| *A sütési hőfok függ a burgonya idényétől fajtájától. | | | Húsgolyók | 3-4 perc | 190C° |

Pontosítás az elősütött hasáb burgonyára vonatkozóan: A friss hasábburgonya elősütését 150 ° C-on javasoljuk. FIGYELEM: az újburgonya több vizet tartalmaz, ezért ebben az esetben az elősütést 170 ° C-on javasoljuk. Azonban ha idősebb burgonyát használ, akkor a burgonya aranybarnává/színezetté válik már az első sütési ciklus során.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

4.1. A szilárd zsír kicserélése

Javasoljuk, hogy az olajsütő használata után azonnal cserélje le a zsírt, amíg az még mindig folyékony. Hagyja a zsírt lehűlni amennyire csak lehetséges. Ezután öntse át a zsírt egy tároló edénybe. Vigyázat: a sütőzsír még mindig forró, ezért égési sérülés veszélye áll fent! Legyen óvatos.

Ha úgy dönt, hogy a zsírt azután cseréli le, hogy teljesen megszilárdult, kövesse az alábbi lépéseket:

1. Dugja be a csatlakozódugót az aljzatba.
2. Nyomja be a hőszabályzó gombot 2 másodpercig. (Fig.A). A kijelzőn megjelenik a «Turbo SF System Activated» (TURBO SF Rendszer Aktiválva) felirat és egy hangjelzés hallható.
3. A kijelzőn megjelenik a «Melting Solid Fat» (Szilárd zsír olvasztása) felirat (14).
4. Fúrjon a melegítőelem mélységéig néhány lyukat a zsírba egy fakanál segítségével (G ábra).
5. Nyomja meg a hőszabályzó gombot a megerősítéshez (C ábra). A piros lámpa (D ábra) kigyúl és a zsír elkezd olvadni. Vigyázat: ha NEM nyomja meg a hőszabályzó gombot 15 másodpercen belül, a kijelző visszatér az előző beállításhoz.
FIGYELMEZTETÉS: SOHA ne hagyja felügyelet nélkül az olajsütőt amíg az működésben van. Amikor a zsír folyékonyvá vált kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót. Először távolítsa el a kosarat, majd a vezérlőpanelt. Öntse óvatosan a megolvadt zsírt egy tároló edénybe. A zsírt ne dobja el, hanem vigye el konténer parkba vagy egy gyűjtőhelyre.
6. Most tisztítsa meg az olajsütőt: lásd 4.3 pontot.
7. Új sütési zsír hozzáadása: lásd a 3.1.2. pontot.

4.2. A sütőolaj cseréje

1. Hagyja a sütőolajat legalább szobahőmérsékletre lehűlni.
2. Először távolítsa el a kosarat, majd a vezérlőpanelt. Óvatosan öntse az olajat egy edénybe.
3. A zsírt ne dobja el, hanem vigye el konténer parkba vagy egy gyűjtőhelyre.

4.3. Tisztítás

1. Húzza ki a csatlakozót és hagyja teljesen lehűlni az olajsütőt, mielőtt szétszereli. Először távolítsa el a kosarat, majd a vezérlőpanelt a melegítőelemmel és azután a tálat.
2. - **SOHA** ne merítse a vezérlőpanelt vízbe vagy más folyadékba. Csak nedves törülközővel tisztítsa.

A rozsdamentes acél ház, rozsdamentes acél fedél és rozsdamentes acél tál tisztítható mosogatógépben vagy mosogatószeres forró vízben. Mindazonáltal azt javasoljuk, hogy a rozsdamentes acél részeket mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa meg, arra való tekintettel, hogy a mosogatógépben alkalmazott agresszív tisztítószeres befolyásolhatják a rozsdamentes acél fényességét.

-Mind a szintetikus házat mind a szintetikus tetőt lehet mosogatógépben vagy forró vízben mosogatószerrel tisztítani.

-Fontos: a festett fém házat és a festett fém tetőt csak forró vízben mosogatószerrel szabad tisztítani. A mosogatógépben történő tisztítás esetén előfordulhatnak elszíneződések

a tisztítószerekben használt agresszív vegyi anyagok hatásának eredményeként.
-A kosarat mosogatószeres forró vízben mosogatókefe segítségével tisztítsa.
SOHA ne hagyja a kosarat vízben ázni, annak érdekében, hogy elkerülje annak rozsdásodását.

3. Ha gyorsan, könnyedén és biztonságosan kívánja megtisztítani olajsütőjét, javasoljuk, hogy használja a FRITEL olajsütő tisztítószert. Töltse meg az olajsütőtálat + 40° C-os meleg vízzel és adagoljon hozzá mintegy 10 kupaknyi FRITEL olajsütők tisztítására készült tisztítószert. A terméket +/- 20 percig kell áztatni, ezután üresítse ki az olajsütőtálat. Alaposan öblítse le és törölje át egy puha törölkendővel. Az FRITEL olajsütő tisztítószerek természetes enzimeket tartalmaznak, tehát környezetbarátak, biológiailag lebomlóak és nem toxikusak. A FRITEL olajsütő tisztítószer alkalmazható minden anyag esetében, így például rozsdamentes acél, szintetikus anyagok, zománc stb. esetében is.

5. TIPPEK HIBÁS MŰKÖDÉS ESETÉN

Ha az alábbi problémák közül valamelyiket észleli, ne használja a készüléket. Menjen végig a következő ellenőrző listán:

1. Az ellenőrző lámpa villog vagy az olajsütő nem kapcsolható be/ki:
 - Húzza ki a csatlakozót és dugja vissza
 - Próbálkozzon újra
2. Egyetlen hőmérséklet sem gyullad ki
 - Állítsa a hőszabályzó gombot ismét a kívánt hőmérsékletre (ábra B).
 - Nyomja meg a hőszabályzó gombot a megerősítéshez.
3. A biztonsági hőszabályzó fúj:
 - Először hagyja lehűlni az olajsütőt, majd nyomja meg a reset (visszaállítás) gombot (16). Az olajsütő újra készen áll a használatra.
4. Az olajsütő **nem** melegszik fel:
 - A biztonsági hőszabályzó működése megszakad: Nyomja meg a 2 reset (visszaállítás) gombot (16)
 - A mikrokapcsoló megszakad: A vezérlőpanel nincs megfelelően beillesztve a csúsztatóelemekre, a tál helytelenül van felszerelve, vagy az egyik csúsztatóelem sérült. Az első két esetben: szerelje össze helyesen az olajsütőt. Az utolsó esetben: jegyezze fel a tápkábel tárolóban található adatokat, majd forduljon kereskedőjéhez.
5. Az olaj füstöl vagy túlforr:
 - Az olaj/zsír régi és minősége leromlott: Cserélje ki az olajat/zsírt
 - A kiválasztott hőmérséklet túl magas: Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet
 - A sült étel túl sok vizet vagy túl sok felesleges jeget tartalmaz.
6. A sült étel túl zsíros:
 - Az olaj/zsír régi és minősége leromlott: Cserélje ki az olajat/zsírt.
 - A kiválasztott hőmérséklet túl alacsony: Válasszon magasabb hőmérsékletet
7. Ha a tápkábel sérült,
 - Azonnal vigye vissza olajsütőjét annak eladási helyére.

Ha még mindig nem oldotta meg a problémát, kérjük vegye fel a kapcsolatot kereskedőjével.

6. JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

Az Ön törvényes jótállásra való jogosultsága a vásárlás napján kezdődik. Törvényes jótállási időszak: 2 év. Annak érdekében, hogy törvényes jótállási jogát érvényesíthesse, kérjük tartsa meg a vásárlást igazoló számlát.

A jótállás kiterjesztése 2 évről 10 évre:

- * Regisztrálja készülékét a <https://www.dunartis.hu/tudnivalok-a-termekregisztracirol-es-garanciaido-kiterjesztesrol> weboldalon és... minden kész!
- * A kiterjesztett jótállásra vonatkozó összes feltétel honlapunkon van feltüntetve.



A jótállás feltételei:

- A jótállás ingyenesen fedezi azon alkatrészek javítását és/vagy cseréjét, amelyeket műszaki osztályunk meghibásodottnak talált és amelyeknél a meghibásodás, hibás anyagok-, tervezés-, vagy gyártás következménye.
- A jótállás csak az eredeti felhasználóra érvényes.
- A szállítás mindkét irányban a vevőt terheli.
- A jótállás csak a vásárlást igazoló számla benyújtásával érvényes.
- Jótállásra nem lehet hivatkozni normális kopás, karcolódás és horpadás esetében.

A jótállás érvényét veszti a következő esetekben:

- Helytelen csatlakoztatás, pl. elektromos feszültség.
- Rendellenes használat, helytelen használat vagy üzleti jellegű használat.
- Hiányos vagy nem megfelelő gondozás.
- A készüléken végrehajtott módosítások és javítások esetében olyan személyek által akik részünkről, mint gyártó erre nem rendelkeztek felhatalmazással.
- Ha az azonosító számokat/ sorozatszámokat módosítják vagy eltávolítják.
- Ha a használati útmutató utasításait nem tartották be.

7. KÖRNYEZET

 A készüléket élettartama végén ne a szokásos háztartási hulladék közé dobja, hanem adja át egy hivatalos gyűjtőhelyen újrahasznosítás céljából. Ezzel segít  óvni a környezetet.

8. FELELŐSSÉG

A fogyasztó(k) és harmadik felek részéről semmilyen körülmények között sem terhelhető a gyártó olyan jellegű kötelezettségekkel amelyek a használati útmutatóban meghatározott biztonsági előírások be nem tartásából erednek. Ezen biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása a termék felhasználója által, vagy bármely más személy által aki nem tartja be ezeket a biztonsági előírásokat, megóvja a gyártót minden olyan jellegű felelősségtől, amely ennek következményeként felmerülhet.