



INSTRUCTION MANUAL

DEEP FRYER



MODEL **B30202ABPT**

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING
THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

CONTENTS

EN	001-007
ES	008-014
PL	015-021
IT	022-028
DE	029-035
NL	036-042
FR	043-049
PT	050-056
HU	057-063
SK	064-070
SV	071-077
CS	078-084
EL	085-091
RO	092-098
DA	099-105
NO	106-112

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ==

Basic safety precautions must always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
2. Warning: Keep this appliance out of reach of children, especially when it is working or cooling down.
3. Caution: Hot surface. 
4. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been fully instructed on the safe use of the appliance and any hazards involved. Children should not be permitted to play with the appliance.
5. If the product or its power cord is damaged, it must be replaced by a power cord or an assembly available from the manufacturer or professionals.
6. Indoor use only.
7. Make sure that the voltage on the nameplate matches the voltage of your mains electricity.
8. Never immerse this appliance in any liquid.
9. Cleaning and maintaining the appliance must

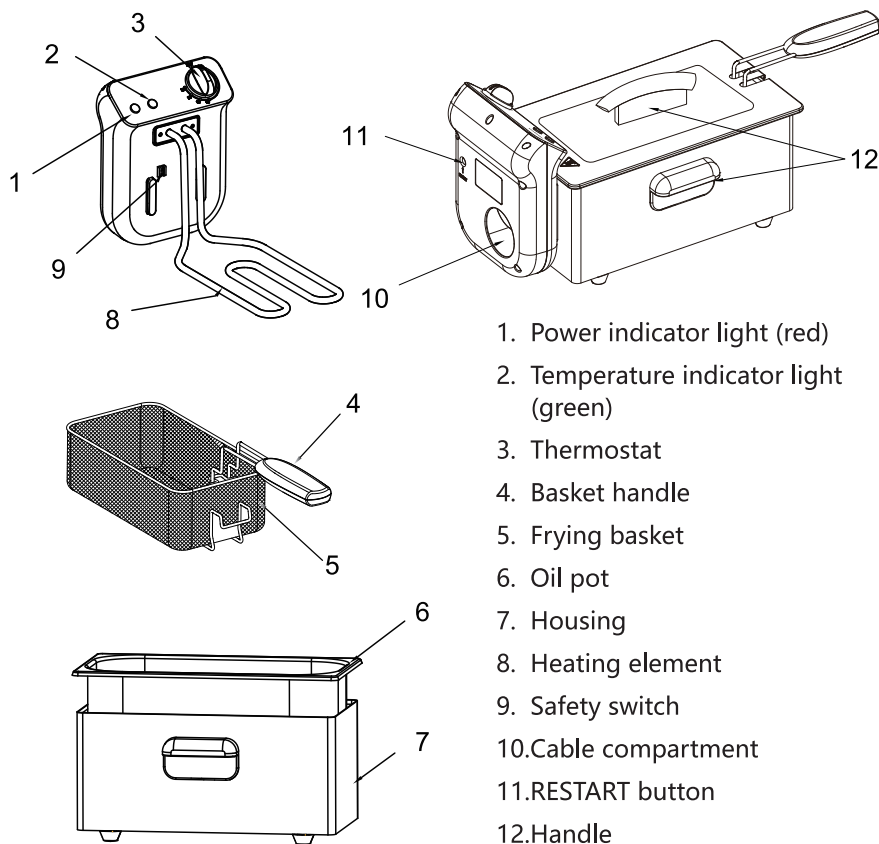
not be done by children.

10. Cooking appliances should be in a stable position with the handles positioned in a manner that they prevent the spillage of the hot liquid.
11. When unplug, pull the plug itself from the power socket, never pull the lead.
12. To avoid fire hazards, do not leave the appliance working unattended.
13. Always using the appliance on a table or stable surface.
14. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner and do not place it in a heated oven.
15. Only turn on the appliance when it is filled with appropriate amount of oil.
16. Extreme caution must be taken when moving the appliance when it contains hot oil or another hot liquid.
17. The use of accessories is not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

SPECIFICATIONS

Model No.	B30202ABPT (DF-301H)
Voltage	220-240 V ~
Frequency	50-60Hz
Power	2200 W
Filling capacity	3L

OVERVIEW OF THE COMPONENTS

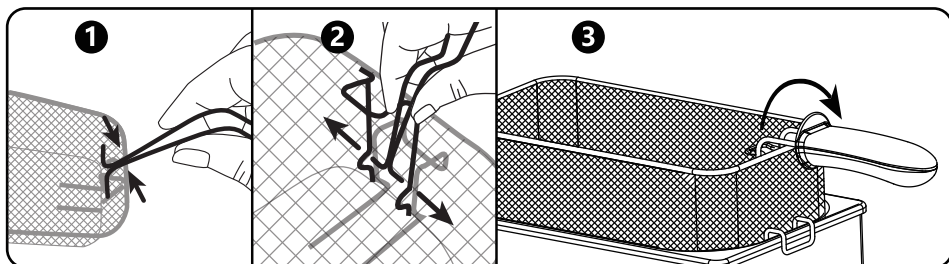


PRECAUTIONS FOR USE

1. First, remove all packaging from the appliance. Then, place it on a flat and stable surface, such as a kitchen platform. Keep it away from combustible materials.
2. The heating element can be immersed in water. but it is not dishwasher safe. Do not wet the electric unit.
3. Before the first use, clean the lid, frying basket and housing with warm water and a little washing-up liquid, then wipe dry carefully.

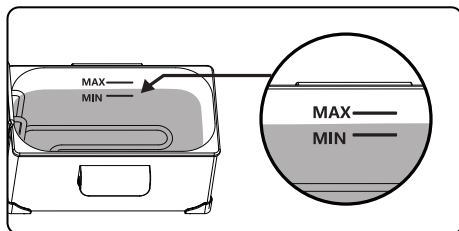
Assemble instructions

- Hold the handle and squeeze the handle ends together.
- Place the handle ends in the small holes near the bottom of the frying basket and release your grip.
- Pull the handle toward the basket wall until it clicks into place.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off and that the control lamps are off.
2. Pull the connecting cable out of the cable compartment.
3. Open the lid of the deep fryer.
4. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (MAX. 3 L). The level of the oil must be between the minimum and maximum levels.



5. Insert the plug into a power socket. The red control lamp will switch on. Set the desired temperature by turning the thermostat. The green control lamp will switch on.

6. Once the set temperature has been reached, the green control lamp will switch off. Carefully place the frying basket containing the items to be fried into the hot oil.
7. The green control lamp will switch on and off several times during the frying process. This is normal and indicates that the temperature is being controlled and maintained by the thermostat. Once the frying time has elapsed (the frying times can be found on the reference menu), please remove the frying basket.
8. Let the oil drip from the fried food.
9. To switch off the appliance, turn the thermostat to the OFF position and remove the plug from the socket. Coil the mains lead and store it in the cable compartment.

Overheating protection

- If you accidentally switch on the deep fryer when it contains no oil or fat or if the temperature becomes too high during the frying process, the overheating protection (safety switch) will turn on automatically. Should this happen, then the appliance cannot be used and must be unplugged.
- Once the appliance has cooled down completely, press the RESTART button on the rear of the control element to restart the deep fryer. The RESTART button must be pressed with a plastic or wooden object that is the least 4 cm long.

TIPS FOR USE

1. Always remove any food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries).
2. After using the appliance several times, you should change the oil.
3. Fats and oils must be heated to high temperatures. Do not use margarine, olive oil or butter as these fats are not suitable for frying and will start to smoke at low temperatures.

WARNING: If you use fat, first cut it into small pieces. Turn the thermostat to a low temperature and slowly add the pieces. Once the fat has melted and the correct oil level has been reached, you may set the thermostat to the desired temperature. Under no circumstances should you place the fat directly into the deep frying basket.

4. Please note that the safety switch turns on when the control element is inserted into the guiding mechanism.
5. Choose the right frying temperature and check the condition of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-cooked foods require a higher temperature than raw foods.
6. When frying dough-like foods, scrape off the excess dough and place the pieces carefully into the oil.
7. The deep frying basket must not be more than 2/3 (two-thirds) full. Do not overfill the frying basket.
8. Dry damp foods with a kitchen paper before frying.

CAUTION: Ingredients that are too moist (e.g. frozen chips) may generate large amounts of foam, which can cause the oil to overflow.

REFERENCE MENU

The frying times given in this table are only intended for reference.

FOOD TYPE	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)
Shrimp	130°C	2-4
Mushrooms	150°C	3-5
Crumbed chicken	170°C	12-14
Fishcakes	170°C	3-5
Fillets	170°C	5
Onions	190°C	2-4
French fries	190°C	8-10
Potato chips	190°C	10-15

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes
The appliance is not working	Check the mains connection.
	Check the position of the thermostat.
	The appliance is fitted with a safety switch that prevents the heater from being switched on accidentally. Check whether the safety switch is activated correctly.
	Check the RESTART button.

CLEANING AND MAINTAINANCE

1. Always remove the plug from the mains socket and wait for the appliance to cool down before cleaning.
2. Clean the housing after use with a slightly damp cloth.
3. To change the oil, remove the oil pot and pour the oil out from the side.
4. Clean the oil pot, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Do not immerse them in water.
5. The deep frying basket can be cleaned in the usual way using soapy water.

6.Do not use a wire brush or other abrasive objects.

7.Do not use any acidic or abrasive detergents.

STORAGE

Before storage, make sure all parts are clean and dry. Store the appliance in a clean, dry place.

DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used appliance, please use return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

Warranty: Consumer, who have purchased the product from a distributor in Europe, enjoy the relevant legal rights under the Code of Consumer Rights. Professional clients can benefit from the guarantee provided by the Civil Code.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Al utilizar aparatos eléctricos deben seguirse siempre unas precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

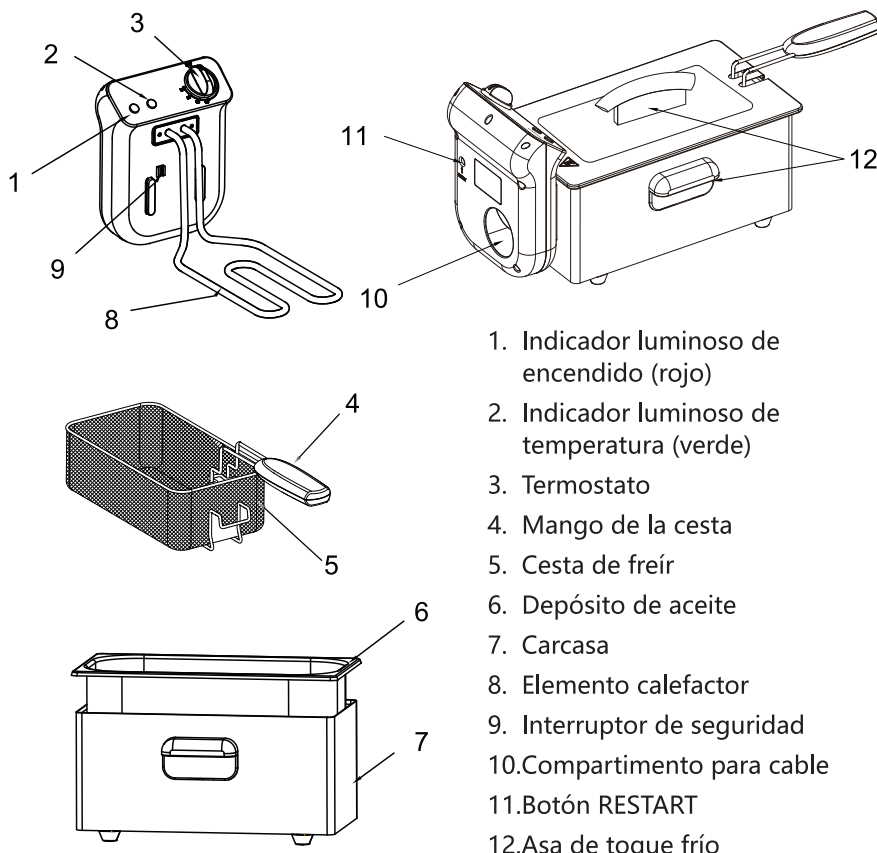
1. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
2. Advertencia: Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños, especialmente cuando esté funcionando o enfriándose.
3. Precaución: Superficie caliente. 
4. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones completas sobre el uso seguro del aparato y los peligros que conlleva. No debe permitirse que los niños jueguen con el aparato.
5. Si el producto o su cable de alimentación están dañados, deben ser sustituidos por un cable de alimentación o un conjunto disponible a través del fabricante o de profesionales.
6. Uso exclusivo en interiores.
7. Asegúrese de que el voltaje de la placa de características coincide con el voltaje de su red eléctrica.

8. No sumerja nunca este aparato en ningún líquido.
9. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños.
10. Los aparatos de cocina deben estar en una posición estable con las asas colocadas de forma que impidan el derrame del líquido caliente.
11. Al desenchufar, tire del propio enchufe de la toma de corriente, nunca del cable.
12. Para evitar riesgos de incendio, no deje el aparato funcionando sin vigilancia.
13. Utilice siempre el aparato sobre una mesa o superficie estable.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente y no lo coloque en un horno caliente.
15. Encienda el aparato sólo cuando esté lleno con la cantidad adecuada de aceite.
16. Extrema las precauciones al mover el aparato cuando contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
17. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
18. Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso doméstico.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo No.	B30202ABPT (DF-301H)
Voltaje	220-240 V ~
Frecuencia	50-60Hz
Potencia	2200 W
Capacidad de llenado	3L

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

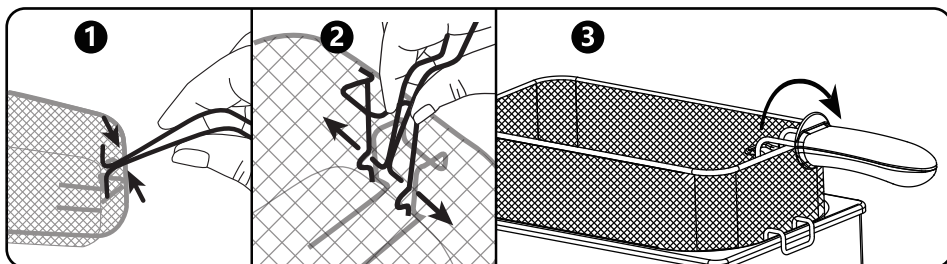


PRECAUCIONES DE USO

1. En primer lugar, retire todo el embalaje. A continuación, coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, como una encimera de cocina. Manténgalo alejado de materiales combustibles.
2. La resistencia (elemento calefactor) puede sumergirse en agua, pero no es apta para el lavavajillas. No moje la unidad eléctrica.
3. Antes del primer uso, limpie la tapa, la cesta de freír y la carcasa con agua tibia y un poco de detergente líquido, y séquelas con cuidado.

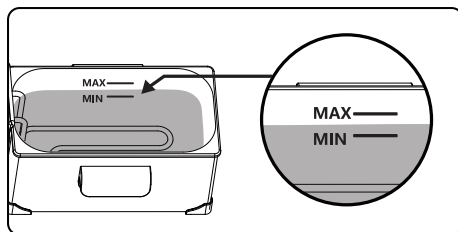
Instrucciones de montaje

- Sujete el asa de toque frío y apriete los extremos entre sí.
- Coloque los extremos del asa en los pequeños orificios situados cerca del fondo de la cesta de freír y suelte el mango.
- Tire del asa hacia la pared de la cesta hasta que encaje en su sitio.



INSTRUCCIONES DE USO

1. Asegúrese de que el aparato está desenchufado y apagado y de que los indicadores luminosos están apagados.
2. Extraiga el cable de conexión del compartimento de cables.
3. Abra la tapa de la freidora.
4. Retire la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (MÁX. 3 L). El nivel del aceite debe estar entre los niveles mínimo y máximo.



5. Inserte el enchufe en una toma de corriente. El piloto rojo de control se encenderá. Ajuste la temperatura deseada girando el termostato. El piloto verde de control se encenderá.
6. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el piloto verde se apagará. Coloque con cuidado la cesta de fritura que contiene los alimentos a freír en el aceite caliente.

7. El piloto verde se encenderá y apagará varias veces durante el proceso de fritura. Esto es normal e indica que la temperatura está siendo controlada y mantenida por el termostato. Una vez transcurrido el tiempo de fritura (los tiempos de fritura se encuentran en el menú de referencia), retire la cesta de fritura.
8. Deje que el aceite gotee de los alimentos fritos.
9. Para apagar el aparato, gire el termostato a la posición OFF (apagado) y desenchúfelo de la toma de corriente. Enrolle el cable de alimentación y guárdelo en el compartimento para cables.

Protección contra sobrecalentamiento

- Si enciende accidentalmente la freidora cuando no contiene aceite o grasa o si la temperatura sube demasiado durante el proceso, la protección contra sobrecalentamiento (interruptor de seguridad) se activará automáticamente. Si esto ocurre, el aparato no podrá utilizarse y deberá desenchufarse.
- Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, pulse el botón RESTART situado en la parte posterior del elemento de control para volver a poner en marcha la freidora. El botón RESTART debe pulsarse con un objeto de plástico o madera de al menos 4 cm de longitud.

CONSEJOS DE USO

1. Retire siempre los restos de alimentos que queden en el aceite (por ejemplo, trozos de patatas fritas).
2. Después de utilizar el aparato varias veces, debe cambiar el aceite.
3. Las grasas y los aceites deben calentarse a altas temperaturas. No utilice margarina, aceite de oliva o mantequilla, ya que estas grasas no son adecuadas para freír y empezarán a humear a bajas temperaturas.

ADVERTENCIA: Si utiliza grasa, córtela primero en trozos pequeños. Ponga el termostato a baja temperatura y añada lentamente los trozos. Una vez que la grasa se haya derretido y se haya alcanzado el nivel correcto de aceite, puede ajustar el termostato a la temperatura deseada. En ningún caso introduzca la grasa directamente en la cesta de fritura.

4. Tenga en cuenta que el interruptor de seguridad se enciende cuando el elemento de control se inserta en el mecanismo de guía.
5. Elija la temperatura de fritura adecuada y compruebe el estado de los alimentos que va a freír. Como regla general, los alimentos precocinados requieren una temperatura más alta que los crudos.
6. Al freír alimentos pastosos, raspe el exceso de masa y coloque los trozos con cuidado en el aceite.
7. La cesta de freír no debe estar llena más de 2/3 (dos tercios). No llene en exceso la cesta de freír.
8. Seque los alimentos húmedos con papel de cocina antes de freírlos.

PRECAUCIÓN: Los ingredientes demasiado húmedos (por ejemplo, patatas fritas congeladas) pueden generar grandes cantidades de espuma, lo que puede provocar el desbordamiento del aceite.

TABLA DE REFERENCIA

Los tiempos de fritura indicados en esta tabla son únicamente para referencia.

ALIMENTOS	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min.)
Gambas	130°C	2-4
Champiñones	150°C	3-5
Pollo empanado	170°C	12-14
Pastelitos de pescado	170°C	3-5
Filetes	170°C	5
Cebolla	190°C	2-4
Patatas fritas	190°C	8-10
Patatas en rodajas (chips)	190°C	10-15

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas
La freidora no funciona.	Compruebe la conexión a la red eléctrica.
	Compruebe la posición del termostato.
	El aparato está equipado con un interruptor de seguridad que impide que se encienda accidentalmente. Compruebe si el interruptor de seguridad está correctamente activado.
	Compruebe el botón RESTART.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1.Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente y espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- 2.Limpie la carcasa después del uso con un paño ligeramente humedecido.
- 3.Para cambiar el aceite, retire el depósito de aceite y vierta el aceite por el lateral.
- 4.Limpie el depósito de aceite, la tapa y la carcasa con un paño húmedo y detergente doméstico si es necesario. No los sumerja en agua.

5. La cesta de freír puede limpiarse de la forma habitual con agua jabonosa.
6. No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
7. No utilice detergentes ácidos o abrasivos.

ALMACENAMIENTO

Antes de guardar el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas. Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

RECICLAJE



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden hacerse cargo de este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

GARANTÍA: Los consumidores que hayan adquirido el producto a un distribuidor en Europa gozan de los derechos legales pertinentes en virtud del Código de Derechos del Consumidor. Los clientes profesionales pueden beneficiarse de la garantía prevista por el Código Civil.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

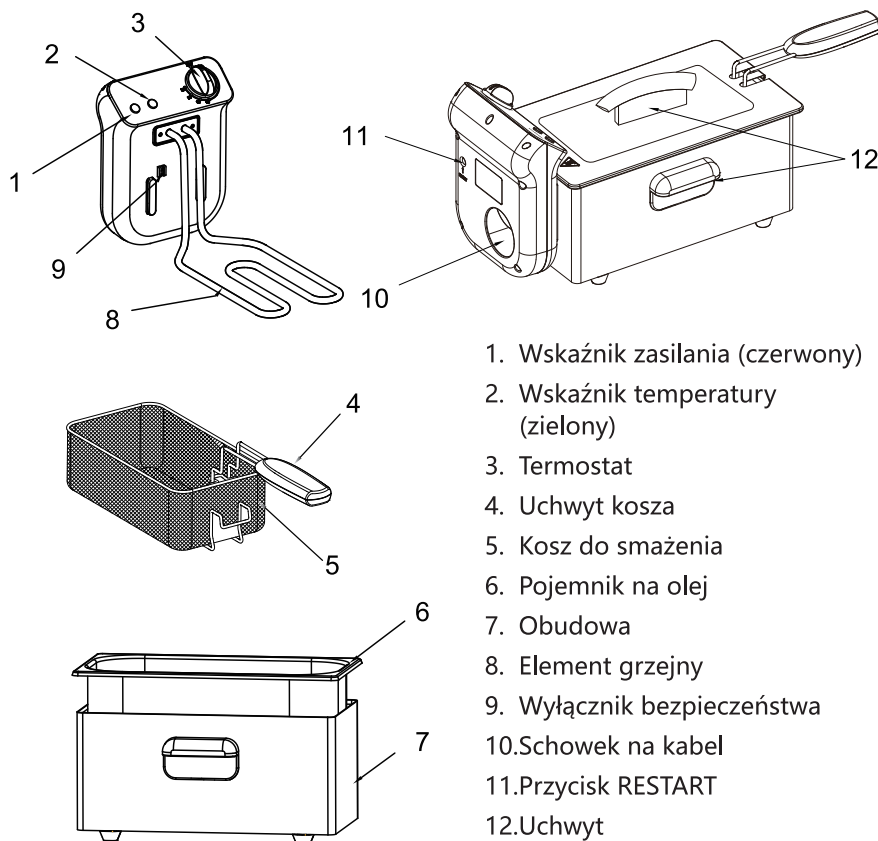
1. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
2. Ostrzeżenie: Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, zwłaszcza gdy pracuje lub stygnie.
3. Uwaga: Gorąca powierzchnia. 
4. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały w pełni poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i wszelkich związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
5. Jeśli produkt lub jego przewód zasilający są uszkodzone, należy je wymienić na przewód zasilający lub zespół dostępny u producenta lub specjalistów.
6. Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
7. Upewnij się, że napięcie na tabliczce znamionowej

- odpowiada napięciu sieci elektrycznej.
8. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w cieczy.
 9. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.
 10. Urządzenia do gotowania powinny znajdować się w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi w sposób zapobiegający rozlaniu gorącego płynu.
 11. Podczas odłączania należy ciągnąć za samą wtyczkę z gniazda zasilania, nigdy nie ciągnąć za przewód.
 12. Aby uniknąć ryzyka pożaru, nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
 13. Zawsze używaj urządzenia na stole lub stabilnej powierzchni.
 14. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego i nie umieszczaj go w rozgrzanym piekarniku.
 15. Urządzenie należy włączać dopiero po napełnieniu go odpowiednią ilością oleju.
 16. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, gdy zawiera ono gorący olej lub inny gorący płyn.
 17. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.

SPECYFIKACJA

Nr modelu	B30202ABPT (DF-301H)
Napięcie	220-240 V ~
Częstotliwość	50-60 Hz
Moc	2200 W
Pojemność	3 l

PRZEGLĄD KOMPONENTÓW

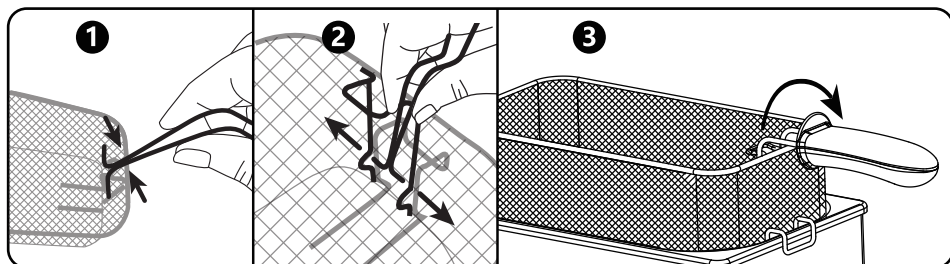


ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1. Najpierw należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania. Następnie umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, takiej jak blat kuchenny. Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.
2. Element grzejny można zanurzać w wodzie, ale nie można go myć w zmywarce. Nie wolno moczyć urządzenia elektrycznego.
3. Przed pierwszym użyciem wyczyść pokrywę, kosz do smażenia i obudowę ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzyj do sucha.

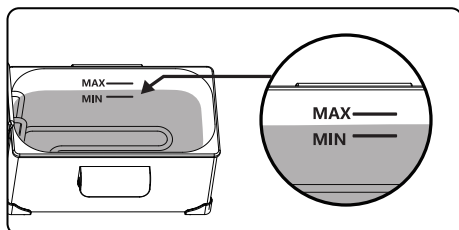
Instrukcje montażu

- Przytrzymaj uchwyt i ściśnij jego końce.
- Umieść końce uchwyty w małych otworach w pobliżu dna kosza do smażenia i zwolnij uchwyt.
- Pociągnij uchwyt w kierunku ściany kosza, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i wyłączone, a lampki kontrolne są wyłączone.
2. Wyciągnij kabel ze schowka na kabel.
3. Otwórz pokrywę frytkownicy.
4. Wyjmij kosz do smażenia i napełnij pojemnik olejem lub tłuszczem (maks. 3 l). Poziom oleju musi znajdować się pomiędzy poziomem minimalnym i maksymalnym.
5. Podłącz wtyczkę do gniazda zasilania. Włączy się czerwona lampka kontrolna. Ustaw żądaną temperaturę, obracając termostat. Włączy się zielona lampka kontrolna.
6. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zielona lampka kontrolna wyłączy się. Ostrożnie umieść kosz do smażenia zawierający produkty, które mają być smażone, w gorącym oleju.



7. Zielona lampka kontrolna będzie włączać się i wyłączać kilka razy podczas procesu smażenia. Jest to normalne i wskazuje, że temperatura jest kontrolowana i utrzymywana przez termostat. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia można znaleźć w menu referencyjnym) należy wyjąć kosz do smażenia.

8. Niech olej ocieknie z usmażonego jedzenia.

9. Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić termostat w pozycji OFF i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Zwinąć przewód zasilający i schować go w schowku.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeśli frytkownica zostanie przypadkowo włączona, gdy nie zawiera oleju ani tłuszczu, lub jeśli podczas smażenia temperatura stanie się zbyt wysoka, automatycznie włączy się zabezpieczenie przed przegrzaniem (wyłącznik bezpieczeństwa). W takim przypadku urządzenie nie może być używane i musi zostać odłączone od zasilania.
- Po całkowitym ostygnięciu urządzenia naciśnij przycisk RESTART z tyłu elementu sterującego, aby ponownie uruchomić frytkownicę. Przycisk RESTART należy nacisnąć plastikowym lub drewnianym przedmiotem o długości co najmniej 4 cm.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1. Należy zawsze usuwać wszelkie resztki jedzenia znajdujące się w oleju (np. kawałki frytek).

2. Po kilkukrotnym użyciu urządzenia należy wymienić olej.

3. Tłuszcze i oleje są podgrzewane do wysokich temperatur. Nie używaj margaryny, oliwy z oliwek ani masła, ponieważ tłuszcze te nie nadają się do smażenia i zaczną dymić już w niskich temperaturach.

OSTRZEŻENIE: Jeśli używasz stałego tłuszczu, najpierw pokrój go na małe kawałki. Ustaw termostat na niską temperaturę i powoli dodawaj kawałki. Po roztopieniu tłuszczu i osiągnięciu odpowiedniego poziomu oleju można ustawić termostat na żadaną temperaturę. W żadnym wypadku nie należy umieszczać tłuszczu bezpośrednio w koszu do smażenia.

4. Należy pamiętać, że wyłącznik bezpieczeństwa włącza się, gdy element sterujący jest włożony do mechanizmu prowadzącego.

5. Wybierz odpowiednią temperaturę smażenia i sprawdź stan smażonej żywności. Zasada jest, że wstępnie obrobiona termicznie żywność wymaga wyższej temperatury niż żywność surowa.

6. Podczas smażenia potraw przypominających ciasto należy zeskrobać nadmiar ciasta i ostrożnie włożyć kawałki do oleju.

7. Kosz do smażenia nie może być napełniony w więcej niż w 2/3 (dwóch trzecich). Nie należy przepełniać kosza do smażenia.

8. Przed smażeniem osusz wilgotną żywność papierem kuchennym.

UWAGA: Zbyt wilgotne składniki (np. mrożone frytki) mogą generować duże ilości piany, co może spowodować przełanie się oleju.

MENU

Czasy smażenia podane w tej tabeli mają jedynie charakter informacyjny.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	TEMPERATURA (°C)	CZAS (min)
Krewetki	130°C	2-4
Grzyby	150°C	3-5
Kurczak w panierce	170°C	12-14
Ciastka rybne	170°C	3-5
Filety	170°C	5
Cebula	190°C	2-4
Frytki	190°C	8-10
Chipsy ziemniaczane	190°C	10-15

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny
Urządzenie nie działa	Sprawdź połączenie sieciowe.
	Sprawdź położenie termostatu.
	Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który zapobiega przypadkowemu włączeniu nagrzewnicy. Sprawdź, czy wyłącznik bezpieczeństwa jest prawidłowo włączony.
	Sprawdź przycisk RESTART.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Po użyciu wyczyść obudowę lekko wilgotną szmatką.
3. Aby wymienić olej, należy wyjąć pojemnik na olej i wylać olej.
4. Pojemnik na olej, pokrywę i obudowę należy czyścić wilgotną ściereczką i w razie potrzeby domowym detergentem. Nie zanurzać ich w wodzie.
5. Kosz do smażenia można czyścić w zwykły sposób, używając wody z mydłem.

6. Nie używaj szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.

7. Nie używaj żadnych kwasowych lub ściernych detergentów.

PRZECHOWYWANIE

Przed schowaniem należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche. Urządzenie należy przechowywać w czystym i suchym miejscu.

UTYLIZACJA



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki odpadów lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Gwarancja: Konsumentom, którzy nabyli produkt od dystrybutora w Europie, przysługują odpowiednie uprawnienia wynikające z Kodeksu Praw Konsumenta. Klienci profesjonalni mogą skorzystać z gwarancji przewidzianej w kodeksie cywilnym.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ==

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
2. Avvertenza: Tenere questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini, specialmente durante l'uso o mentre si raffredda.
3. Attenzione: Superficie calda. 
4. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenze, se supervisionati o adeguatamente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui rischi associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
5. Se il prodotto o il suo cavo di alimentazione sono danneggiati, devono essere sostituiti con un cavo o un assemblaggio fornito dal produttore o da un tecnico qualificato.
6. Solo per uso interno.
7. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete elettrica domestica.
8. Non immergere mai questo apparecchio in

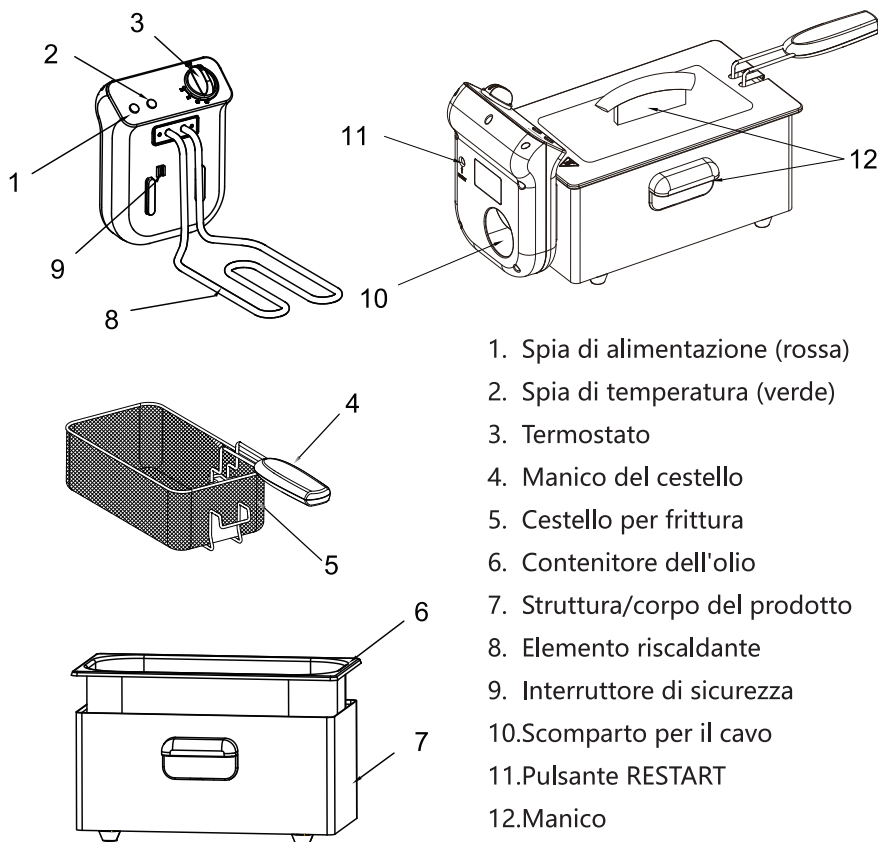
alcun liquido.

9. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini.
10. Gli apparecchi da cucina devono essere posizionati in modo stabile, con i manici orientati in modo da prevenire la fuoriuscita di liquidi caldi.
11. Quando si scollega, tirare la spina direttamente dalla presa, mai il cavo.
12. Per evitare rischi di incendio, non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito.
13. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piatta.
14. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi, né in un forno caldo.
15. Accendere l'apparecchio solo quando è riempito con la quantità appropriata di olio.
16. Prestare estrema attenzione quando si sposta l'apparecchio mentre contiene olio caldo o altri liquidi caldi.
17. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio potrebbe causare lesioni.

SPECIFICHE

Modello N°	B30202ABPT (DF-301H)
Voltaggio	220-240 V ~
Frequenza	50-60Hz
Potenza (Wattaggio)	2200 W
Capacità	3L

PANORAMICA DEL PRODOTTO

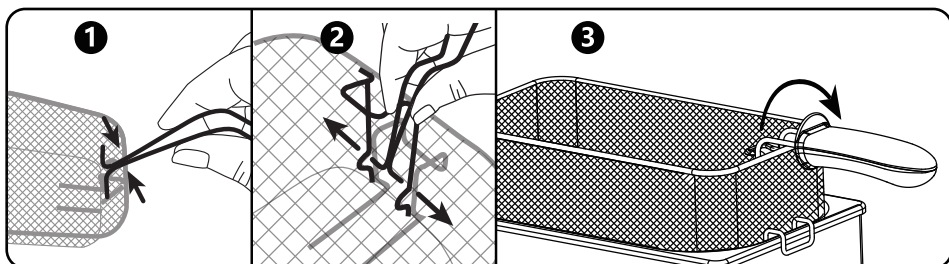


PRECAUZIONI D'USO

1. Rimuovere prima di tutto l'imballaggio dall'apparecchio. Quindi, posizionarlo su una superficie piana e stabile, come un piano di lavoro in cucina, tenendolo lontano da materiali combustibili.
2. L'elemento riscaldante può essere immerso in acqua, ma non è lavabile in lavastoviglie. Non bagnare l'unità elettrica.
3. Prima del primo utilizzo, pulire il coperchio, il cestello per frittura e la struttura con acqua tiepida e un po' di detergente per piatti, quindi asciugarli accuratamente.

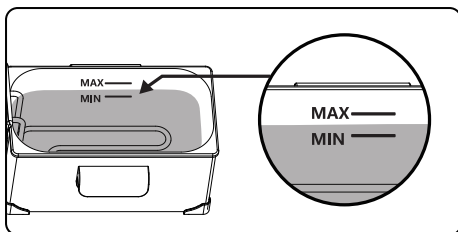
Istruzioni di montaggio

- Tenere il manico e premere le estremità del manico insieme.
- Inserire le estremità del manico nei piccoli fori vicino al fondo del cestello per frittura e rilasciare la presa.
- Tirare il manico verso la parete del cestello fino a quando non scatta in posizione.



ISTRUZIONI PER L'USO

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica, spento e che le spie di controllo siano spente.
2. Estrarre il cavo di alimentazione dallo scomparto.
3. Aprire il coperchio della friggitrice.
4. Rimuovere il cestello per la frittura e riempire il contenitore con olio o grasso (MAX. 3 L). Il livello dell'olio deve essere compreso tra i livelli minimo e massimo.
5. Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo rossa si accenderà. Impostare la temperatura desiderata girando il termostato. La spia di controllo verde si accenderà.
6. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di controllo verde si spegnerà. Posizionare con attenzione il cestello con gli alimenti da friggere nell'olio caldo.



7. Durante il processo di frittura, la spia di controllo verde si accenderà e si spegnerà più volte. Questo è normale e indica che la temperatura è regolata e mantenuta dal termostato. Al termine del tempo di frittura (consultare i tempi di riferimento nel menù), rimuovere il cestello per frittura.
8. Lasciare sgocciolare l'olio dagli alimenti fritti.
9. Per spegnere l'apparecchio, ruotare il termostato sulla posizione OFF e scollegare la spina dalla presa. Avvolgere il cavo e riporlo nello scomparto.

Protezione da surriscaldamento

- Se la friggitrice viene accesa accidentalmente senza olio o grasso, oppure se la temperatura diventa troppo alta durante il processo di frittura, la protezione contro il surriscaldamento (interruttore di sicurezza) si attiverà automaticamente. In tal caso, l'apparecchio non sarà utilizzabile e dovrà essere scollegato.
- Una volta che l'apparecchio si è raffreddato completamente, premere il pulsante RESTART sul retro dell'elemento di controllo per riavviare la friggitrice. Premere il pulsante RESTART utilizzando un oggetto di plastica o legno lungo almeno 4 cm.

SUGGERIMENTI PER L' USO

1. Rimuovere sempre eventuali residui di cibo presenti nell'olio (ad esempio, pezzi di patatine fritte).
2. Dopo diversi utilizzi dell'apparecchio, l'olio deve essere sostituito.
3. I grassi e gli oli devono essere riscaldati a temperature elevate. Non utilizzare margarina, olio d'oliva o burro poiché non sono adatti per la frittura e inizieranno a fumare a temperature basse.

ATTENZIONE: Se si utilizza grasso solido, tagliarlo prima in piccoli pezzi. Impostare il termostato a una temperatura bassa e aggiungere lentamente i pezzi. Una volta sciolto il grasso e raggiunto il livello corretto, è possibile impostare il termostato alla temperatura desiderata. Non inserire mai direttamente il grasso nel cestello per frittura.

4. L'interruttore di sicurezza si attiva quando l'elemento di controllo è inserito nel meccanismo di guida.
5. Scegliere la temperatura di frittura corretta e verificare le condizioni degli alimenti da friggere. Una regola generale è che i cibi precotti richiedono una temperatura più alta rispetto ai cibi crudi.
6. Per i cibi a base di impasto, rimuovere l'impasto in eccesso e immergere con cura i pezzi nell'olio.
7. Il cestello per frittura non deve essere riempito per più di 2/3 (due terzi) della sua capacità. Non sovraccaricare il cestello.
8. Asciugare i cibi umidi con carta da cucina prima di friggerli.

ATTENZIONE: Gli ingredienti troppo umidi (ad esempio, patatine surgelate) possono generare grandi quantità di schiuma, causando il traboccamento dell'olio.

MENU' DI RIFERIMENTO

I tempi di frittura indicati in questa tabella sono solo a scopo di riferimento.

TIPO DI ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)
Gamberetti	130°C	2-4
Funghi	150°C	3-5
Pollo impanato	170°C	12-14
Polpette di pesce	170°C	3-5
Filetti	170°C	5
Cipolle	190°C	2-4
Papatine fritte	190°C	8-10
Chips di patate	190°C	10-15

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa
L'apparecchio non funziona	Verificare la connessione alla rete elettrica.
	Controllare la posizione del termostato.
	L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce l'accensione accidentale dell'elemento riscaldante. Controllare che l'interruttore di sicurezza sia attivato correttamente.
	Controllare il pulsante RESTART.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.
2. Pulire la struttura esterna con un panno leggermente umido dopo l'uso.
3. Per cambiare l'olio, rimuovere il contenitore dell'olio e svuotarlo dal lato.
4. Pulire il contenitore dell'olio, il coperchio e la struttura con un panno umido e, se necessario, un detergente per uso domestico. Non immergerli in acqua.
5. Il cestello per frittura può essere lavato normalmente con acqua e sapone.

6. Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.

7. Non utilizzare detergenti acidi o abrasivi.

CONSERVAZIONE

Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte. Conservare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati da uno smaltimento non controllato, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il prodotto usato, utilizzare i sistemi di raccolta o contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato. Il prodotto verrà riciclato in modo ecocompatibile.

Garanzia: I consumatori che hanno acquistato il prodotto da un distributore in Europa godono dei diritti legali pertinenti previsti dal Codice del Consumo. I clienti professionali possono beneficiare della garanzia prevista dal Codice Civile.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen müssen bei der Verwendung von Elektrogeräten immer beachtet werden, einschließlich der folgenden :

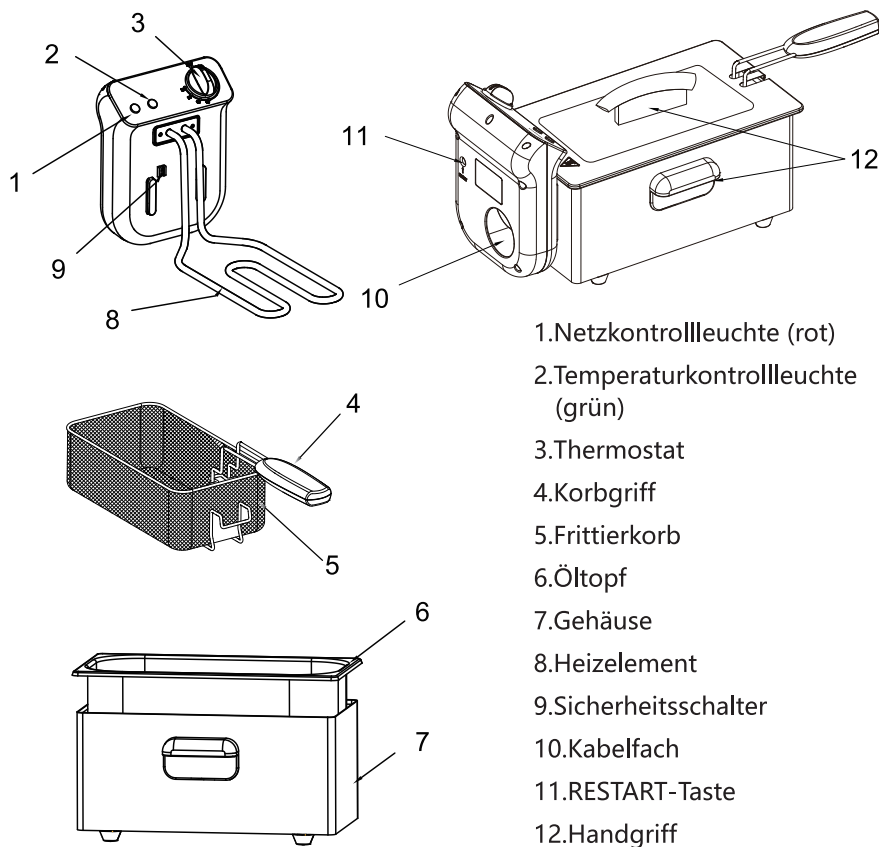
1. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
2. Warnung: Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf, insbesondere wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
3. Vorsicht! Heiße Oberfläche. 
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren unterrichtet wurden. Kindern sollte es nicht gestattet werden, mit dem Gerät zu spielen.
5. Wenn das Produkt oder sein Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein beim Hersteller oder bei Fachleuten erhältliches Netzkabel oder eine Baugruppe ersetzt werden.
6. Nur für den Innenbereich.

7. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
8. Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten ein.
9. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
10. Die Kochgeräte sollten stabil stehen und die Griffe so angebracht sein, dass sie das Verschütten der heißen Flüssigkeit verhindern.
11. Ziehen Sie beim Ausstecken den Stecker selbst aus der Steckdose, niemals am Kabel.
12. Um Brandgefahren zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
13. Verwenden Sie das Gerät immer auf einem Tisch oder einer stabilen Oberfläche.
14. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern und stellen Sie es nicht in einen beheizten Ofen.
15. Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn es mit der entsprechenden Ölmenge gefüllt ist.
16. Wenn das Gerät heißes Öl oder eine andere heiße Flüssigkeit enthält, muss es mit äußerster Vorsicht bewegt werden.
17. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.

SPEZIFIKATIONEN

Modell Nr.	B30202ABPT (DF-301H)
Spannung	220-240 V ~
Frequenz	50-60 Hz
Strom	2200 W
Füllmenge	3 L

ÜBERSICHT ÜBER DIE KOMPONENTEN

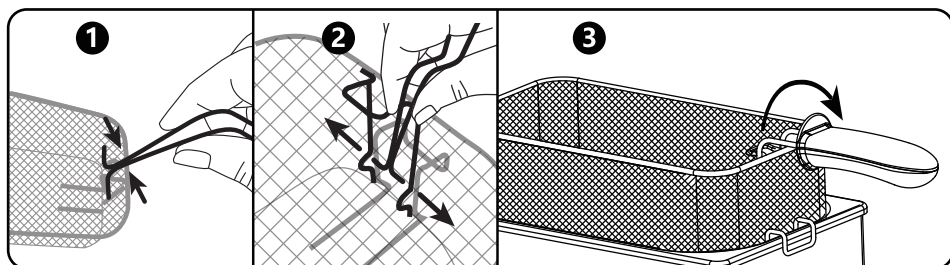


VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie zunächst die gesamte Verpackung des Geräts. Stellen Sie es dann auf eine ebene und stabile Fläche, wie z. B. eine Küchenplattform. Halten Sie es von brennbaren Materialien fern.
2. Das Heizelement kann in Wasser getaucht werden, ist aber nicht spülmaschinenfest. Machen Sie das Elektrogerät nicht nass.
3. Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb und das Gehäuse vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel und wischen Sie sie anschließend sorgfältig trocken.

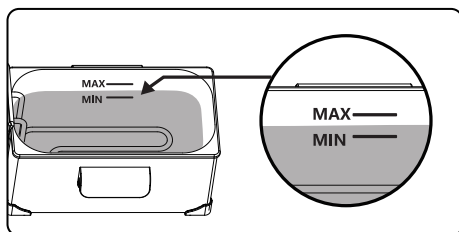
Anweisungen für den Zusammenbau

- Halten Sie den Griff fest und drücken Sie die Griffenden zusammen.
- Stecken Sie die Griffenden in die kleinen Löcher am Boden des Frittierkorbs und lassen Sie den Griff los.
- Ziehen Sie den Griff in Richtung Korbwand, bis er einrastet.



BETRIEBSANLEITUNG

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgesteckt und ausgeschaltet ist und dass die Kontrolllampen ausgeschaltet sind.
2. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus dem Kabelfach heraus.
3. Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und füllen Sie den Behälter mit Öl oder Fett (MAX. 3 L). Der Ölstand muss zwischen dem Mindest- und dem Höchststand liegen.



5. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Thermostats ein. Die grüne Kontrollleuchte schaltet sich ein.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte aus. Legen Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Öl.

7. Die grüne Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittiervorgangs mehrmals ein und aus. Das ist normal und zeigt an, dass die Temperatur durch den Thermostat kontrolliert und gehalten wird. Wenn die Frittierzeit abgelaufen ist (die Frittierzeiten finden Sie in der Referenzspeisekarte), nehmen Sie bitte den Frittierkorb heraus.
8. Lassen Sie das Öl von den frittierten Speisen abtropfen.
9. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Thermostat auf die Position OFF und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel auf und legen Sie es in das Kabelfach.

Überhitzungsschutz

- Wenn Sie die Fritteuse versehentlich einschalten, obwohl sie kein Öl oder Fett enthält, oder wenn die Temperatur während des Frittiervorgangs zu hoch wird, schaltet sich der Überhitzungsschutz (Sicherheitsschalter) automatisch ein. In diesem Fall kann das Gerät nicht benutzt werden und muss vom Netz getrennt werden.
- Wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist, drücken Sie die RESTART-Taste auf der Rückseite des Bedienelements, um die Fritteuse neu zu starten. Die RESTART-Taste muss mit einem Kunststoff- oder Holzgegenstand von mindestens 4 cm Länge gedrückt werden.

TIPPS FÜR DIE VERWENDUNG

1. Entfernen Sie immer alle im Öl verbliebenen Lebensmittel (z. B. Pommes frites).
2. Nach mehrmaligem Gebrauch des Geräts sollten Sie das Öl wechseln.
3. Fette und Öle müssen auf hohe Temperaturen erhitzt werden. Verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter, da diese Fette nicht zum Braten geeignet sind und schon bei niedrigen Temperaturen zu rauchen beginnen.

WARNUNG: Wenn Sie Fett verwenden, schneiden Sie es zuerst in kleine Stücke. Drehen Sie den Thermostat auf eine niedrige Temperatur und geben Sie die Stücke langsam hinzu. Sobald das Fett geschmolzen ist und der richtige Ölstand erreicht ist, können Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Geben Sie das Fett unter keinen Umständen direkt in den Frittierkorb.

4. Bitte beachten Sie, dass sich der Sicherheitsschalter einschaltet, wenn das Bedienelement in die Führung eingeführt wird.
5. Wählen Sie die richtige Frittiertemperatur und prüfen Sie den Zustand der zu frittiierenden Lebensmittel. Als Faustregel gilt, dass vorgekochte Lebensmittel eine höhere Temperatur benötigen als rohe Lebensmittel.
6. Beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig abkratzen und die Stücke vorsichtig in das Öl geben.
7. Der Frittierkorb darf nicht mehr als 2/3 (zwei Drittel) voll sein. Füllen Sie den Frittierkorb nicht zu voll.
8. Trocknen Sie feuchte Lebensmittel vor dem Braten mit einem Küchenpapier ab.

ACHTUNG: Zu feuchte Zutaten (z. B. gefrorene Pommes frites) können eine große Menge Schaum erzeugen, der das Öl zum Überlaufen bringen kann.

REFERENZSPEISEKARTE

Die in dieser Tabelle angegebenen Frittierzeiten dienen nur als Anhaltspunkt.

NAHRUNGSMITTELTYP	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min)
Krabben	130°C	2-4
Pilze	150°C	3-5
Paniertes Huhn	170°C	12-14
Fischfrikadellen	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Zwiebeln	190°C	2-4
Pommes frites	190°C	8-10
Kartoffelchips	190°C	10-15

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursachen
Das Gerät funktioniert nicht	Überprüfen Sie den Netzanschluss.
	Überprüfen Sie die Position des Thermostats.
	Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der ein unbeabsichtigtes Einschalten des Heizgeräts verhindert. Prüfen Sie, ob der Sicherheitsschalter richtig aktiviert ist.
	Prüfen Sie die Schaltfläche RESTART.

REINIGUNG UND

1. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
2. Reinigen Sie das Gehäuse nach dem Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.
3. Zum Wechseln des Öls nehmen Sie den Ölbehälter ab und gießen das Öl seitlich aus.
4. Reinigen Sie den Öltopf, den Deckel und das Gehäuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und Haushaltsreiniger. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein.

5. Der Frittierkorb kann auf die übliche Weise mit Seifenwasser gereinigt werden.
6. Verwenden Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
7. Verwenden Sie keine säurehaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel.

LAGERUNG

Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.

ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

GEWÄHRLEISTUNG: Verbraucher, die das Produkt bei einem Händler in Europa gekauft haben, genießen die entsprechenden gesetzlichen Rechte nach dem Verbrauchergesetzbuch. Gewerbliche Kunden können von der im Bürgerlichen Gesetzbuch vorgesehenen Garantie profitieren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Een aantal veiligheidsmaatregelen dienen te worden gevolgd bij het gebruik van elektrische apparaten, waaronder:

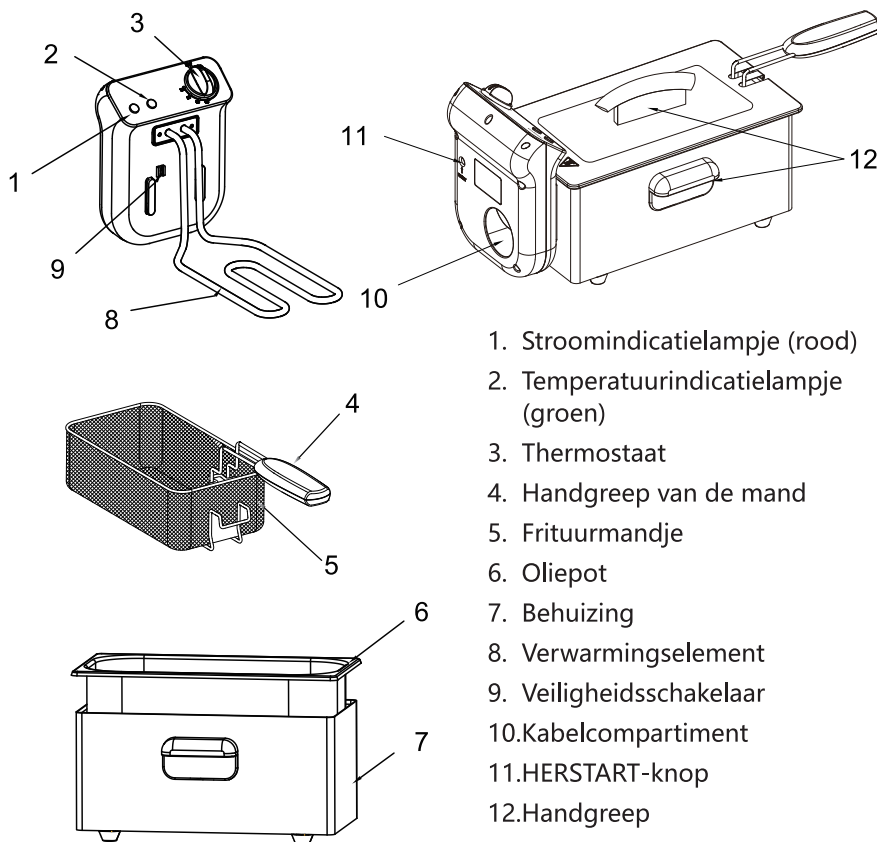
1. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
2. Waarschuwing: Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen, vooral wanneer het werkt of afkoelt.
3. Opgelet: heet oppervlak. 
4. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, als ze onder toezicht staan of volledig zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en eventuele gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
5. Als het product of het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een netsnoer of een onderdeel dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of professionals.
6. Alleen voor gebruik binnenshuis.
7. Zorg ervoor dat de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van uw netstroom.

8. Dompel dit apparaat nooit onder in een vloeistof.
9. Het schoonmaken en onderhouden van het apparaat mag niet door kinderen worden gedaan.
10. Kooktoestellen moeten stabiel staan en de handgrepen moeten zo geplaatst zijn dat er geen hete vloeistof kan morsen.
11. Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan alleen de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan de kabel.
12. Laat het apparaat niet onbeheerd werken om brandgevaar te voorkomen.
13. Gebruik het apparaat altijd op een tafel of stabiele ondergrond.
14. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander en plaats het niet in een verwarmde oven.
15. Schakel het apparaat alleen in als het is gevuld met de juiste hoeveelheid olie.
16. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat wanneer het hete olie of een andere hete vloeistof bevat.
17. Het gebruik van accessoires wordt niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat en kan letsel veroorzaken.

SPECIFICATIES

Modelnr.	B30202ABPT (DF-301H)
Spanning	220-240 V ~
Frequentie	50-60Hz
Vermogen	2200 W
Vullend vermogen	3 L

OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN



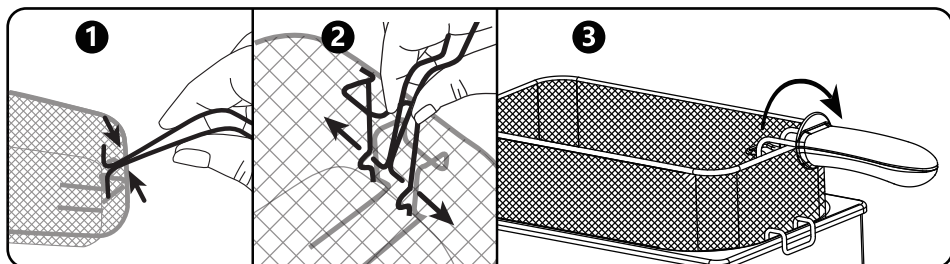
1. Stroomindicatielampje (rood)
2. Temperatuurindicatielampje (groen)
3. Thermostaat
4. Handgreep van de mand
5. Frituurmandje
6. Oliepot
7. Behuizing
8. Verwarmingselement
9. Veiligheidsschakelaar
10. Kabelcompartiment
11. HERSTART-knop
12. Handgreep

VOORZORGSMaatregelen bij gebruik

1. Verwijder eerst alle verpakkingen van het apparaat. Plaats het vervolgens op een vlakke en stabiele ondergrond, zoals een keukenplatform. Houd het uit de buurt van brandbare materialen.
2. Het verwarmingselement kan in water worden ondergedompeld, maar het is niet vaatwasmachinebestendig. Maak de elektrische eenheid niet nat.
3. Reinig voor het eerste gebruik het deksel, de frituurmand en de behuizing met warm water en een beetje afwasmiddel en veeg vervolgens voorzichtig droog.

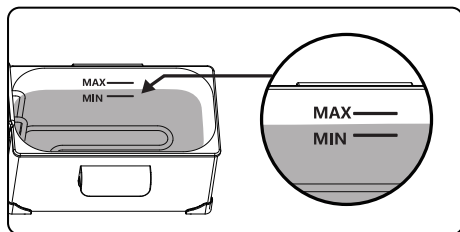
Montage-instructies

- Houd de handgreep vast en druk de uiteinden van de handgreep samen.
- Plaats de uiteinden van de handgrepen in de kleine gaten aan de onderkant van de frituurmand en laat uw greep los.
- Trek de hendel naar de mandwand totdat deze op zijn plaats klikt.



BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld en uitgeschakeld en dat de controlelampjes uit zijn.
2. Trek het netsnoer uit het snoercompartiment.
3. Neem het deksel van de friteuse.
4. Verwijder de frituurmand en vul de bak met olie of vet (MAX. 3 L). Het oliepeil moet tussen het minimum- en het maximumniveau liggen.



5. Steek de stekker in een stopcontact. Het rode controlelampje gaat branden. Stel de gewenste temperatuur in door aan de thermostaat te draaien. Het groene controlelampje gaat branden.
6. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, zal het groene controlelampje uitgaan. Plaats de frituurmand met de te frituren items voorzichtig in de hete olie.

7. Het groene controlelampje gaat tijdens het frituren meerdere keren aan en uit. Dit is normaal en geeft aan dat de temperatuur wordt geregeld en stabiel blijft door de thermostaat. Zodra de frituurtijd is verstreken (de frituurtijden zijn te vinden op het referentiemenu), verwijdt u de frituurmand.
8. Laat de olie uit het gefrituurde voedsel druipen.
9. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de thermostaat in de UIT-stand en haalt u de stekker uit het stopcontact. Rol het netsnoer op en berg deze op in het kabelcompartiment.

Beveiliging tegen oververhitting

- Als u de friteuse per ongeluk inschakelt wanneer deze geen olie of vet bevat of als de temperatuur tijdens het frituren te hoog wordt, gaat de oververhittingsbeveiliging (veiligheidsschakelaar) automatisch aan. Mocht dit gebeuren, dan kan het apparaat niet worden gebruikt en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Zodra het apparaat volledig is afgekoeld, drukt u op de HERSTART-KNOP aan de achterkant van het bedieningselement om de friteuse opnieuw te starten. De HERSTARTKNOP moet worden ingedrukt met een plastic of houten voorwerp van minimaal 4 cm lang.

GEBRUIKSTIPS

1. Verwijder altijd al het voedsel dat in de olie achterblijft (bijv. stukjes friet).
2. Nadat u het apparaat meerdere keren hebt gebruikt, moet u de olie verversen.
3. Vetten en oliën moeten worden verhit tot hoge temperaturen. Gebruik geen margarine, olijfolie of boter omdat deze vetten niet geschikt zijn om te bakken en bij lage temperaturen rookvorming veroorzaken.

WAARSCHUWING: Als U vet gebruikt, snijd het dan eerst in kleine stukjes. Zet de thermostaat op een lage stand en voeg de stukken langzaam toe. Zodra het vet is gesmolten en het juiste oliepeil is bereikt, kunt u de thermostaat op de gewenste temperatuur instellen. In geen geval mag U het vet direct in de frituurmand leggen.

4. Houd er rekening mee dat de veiligheidsschakelaar wordt ingeschakeld wanneer het bedieningselement in het geleidingsmechanisme wordt gestoken.
5. Kies de juiste baktemperatuur en controleer de staat van het te frituren voedsel. Een vuistregel is dat voorgekookt voedsel een hogere temperatuur vereist dan rauw voedsel.
6. Schraap bij het bakken van deegachtig voedsel het overtollige deeg weg en leg de stukjes voorzichtig in de olie.
7. De frituurmand mag niet meer dan 2/3 (tweederde) vol zijn. Doe de frituurmand niet te vol.
8. Dep vochtig voedsel droog met keukenpapier voordat u het bakt.

LET OP: ingrediënten die te vochtig zijn (bijv. diepvriesfriet) kunnen grote hoeveelheden schuim veroorzaken, waardoor de olie kan overstromen.

REFERENTIEMENU

De frituurtijden in deze tabel zijn alleen bedoeld als referentie.

TYPE VOEDSEL	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (min.)
Garnalen	130°C	2-4
Paddenstoelen	150°C	3-5
Kip in paneermeel	170°C	12-14
Viskoekjes	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Uien	190°C	2-4
Friet	190°C	8-10
Aardappelschijfjes (chips)	190°C	10-15

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken
Het apparaat werkt niet	Controleer de netaansluiting.
	Controleer de stand van de thermostaat.
	Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar die voorkomt dat de verwarmers per ongeluk wordt ingeschakeld. Controleer of de veiligheidsschakelaar correct is geactiveerd.
	Controleer de HERSTARTKNOP.

REINIGING EN ONDERHOUD

- 1.Haal altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
- 2.Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.
- 3.Om de olie te verversen, verwijdt u de oliepot en giet u de olie uit de zijkant.
- 4.Reinig de oliepot, het deksel en de behuizing indien nodig met een vochtige doek en een huishoudelijk reinigingsmiddel. Dompel ze niet onder water.
- 5.De frituurmand kan op de gebruikelijke manier worden gereinigd met zeepsop.

6. Gebruik geen draadborstels of andere schurende materialen.

7. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen

OPSLAG

Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze opbergt. Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats.

AFVOER



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu, of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op een verantwoorde manier recyclen om het duurzame hergebruik van grondstoffen te bevorderen. Gelieve gebruik te maken van retour- en ophaalsystemen, indien u uw gebruikte apparaat wilt retourneren. Of neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. Ze kunnen dit product gebruiken voor milieuvriendelijke recycling.

Garantie: Consumenten die het product bij een distributeur in Europa hebben gekocht, genieten de relevante wettelijke rechten onder de Code voor Consumentenrechten. Zakelijke klanten kunnen gebruik maken van de garantie die het Burgerlijk Wetboek biedt.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

1. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
2. Avertissement : Tenez cet appareil hors de portée des enfants, en particulier lorsqu'il fonctionne ou refroidit.
3. Attention : Surface chaude. 
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions complètes sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et sur les dangers éventuels qu'il présente. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil.
5. Si le produit ou son cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou un assemblage disponible auprès du fabricant ou des professionnels.
6. Utilisation à l'intérieur uniquement.
7. Assurez-vous que la tension indiquée sur la

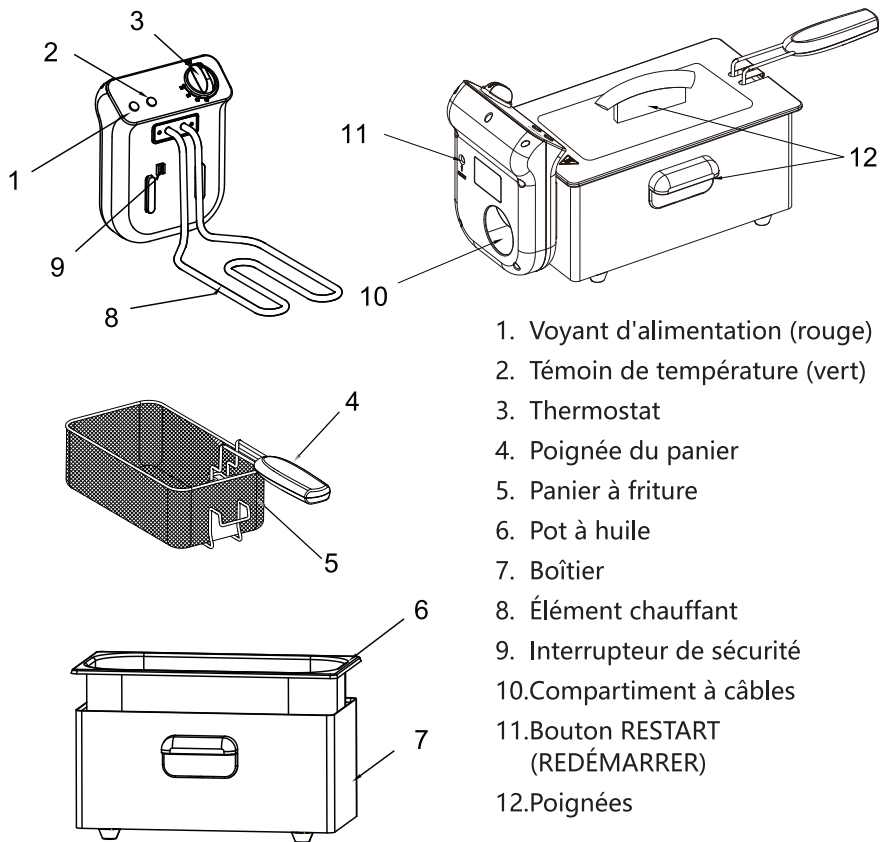
plaque signalétique correspond à la tension de votre réseau électrique.

8. Ne jamais immerger cet appareil dans un liquide.
9. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
10. Les appareils de cuisson doivent se trouver dans une position stable et les poignées doivent être placées de manière à empêcher le liquide chaud de se répandre.
11. Lorsque vous débranchez l'appareil, retirez la fiche elle-même de la prise de courant, ne tirez jamais sur le câble.
12. Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
13. Utilisez toujours l'appareil sur une table ou une surface stable.
14. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud et ne le placez pas dans un four chauffé.
15. Ne mettez l'appareil en marche que lorsqu'il est rempli de la quantité d'huile appropriée.
16. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
17. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle No.	B30202ABPT (DF-301H)
Tension	220-240 V ~
Fréquence	50-60Hz
Puissance	2200 W
Capacité du pot	3L

SCHÉMA DES PIÈCES

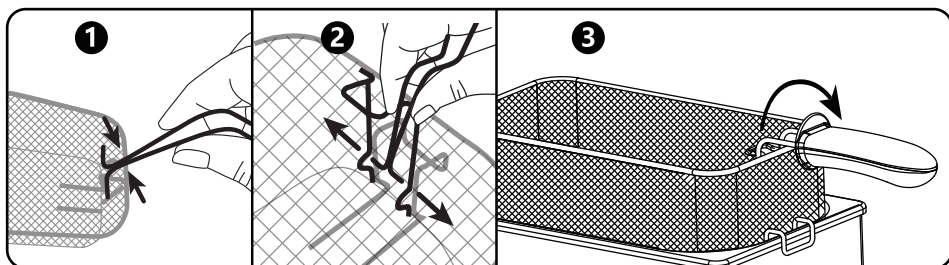


PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

1. Retirez tout d'abord l'emballage. Placez ensuite l'appareil sur une surface plane et stable, telle qu'un plan de travail de cuisine. Tenez l'appareil éloigné des matériaux combustibles.
2. L'élément chauffant peut être immergé dans l'eau, mais il ne passe pas au lave-vaisselle. Ne mouillez pas l'unité électrique.
3. Avant la première utilisation, nettoyez le couvercle, le panier à friture et le boîtier avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis essuyez soigneusement.

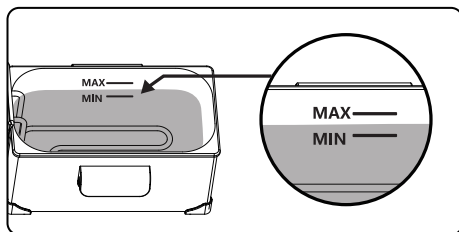
Instructions d'assemblage

- Tenez la poignée et serrez les extrémités de la poignée l'une contre l'autre.
- Placez les extrémités de la poignée dans les petits trous situés près du fond du panier à friture et relâchez votre prise.
- Tirez la poignée vers la paroi du panier jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



MODE D'EMPLOI

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et éteint et que les voyants de contrôle sont éteints.
2. Retirez le câble de connexion du compartiment à câbles.
3. Ouvrez le couvercle de la friteuse.
4. Retirez le panier de friture et remplissez le récipient d'huile ou de graisse (MAX. 3 L). Le niveau de l'huile doit se situer entre les niveaux minimum et maximum.



5. Branchez l'appareil sur une prise de courant. Le voyant de contrôle rouge s'allume. Réglez la température souhaitée en tournant le thermostat. Le voyant de contrôle vert s'allume.
6. Une fois la température réglée atteinte, le témoin vert s'éteint. Placez délicatement le panier à friture contenant les aliments à frire dans l'huile chaude.

7. Le témoin vert s'allume et s'éteint plusieurs fois pendant le processus de friture. Ce phénomène est normal et indique que la température est contrôlée et maintenue par le thermostat. Une fois le temps de friture écoulé (les temps de friture sont indiqués dans le menu de référence), retirez le panier de friture.
8. Filtrez l'huile des aliments frits.
9. Pour éteindre l'appareil, mettez le thermostat sur la position OFF et débranchez la fiche de la prise de courant. Enroulez le câble d'alimentation et rangez-le dans le compartiment à câbles.

Protection contre la surchauffe

- Si vous mettez accidentellement la friteuse en marche alors qu'elle ne contient pas d'huile ou de graisse ou si la température devient trop élevée pendant le processus de friture, la protection contre la surchauffe (interrupteur/dispositif de sécurité) se met automatiquement en marche. Dans ce cas, l'appareil ne peut pas être utilisé et doit être débranché.
- Une fois que l'appareil a complètement refroidi, appuyez sur la touche RESTART située à l'arrière de l'élément de commande pour redémarrer la friteuse. Le bouton RESTART doit être enfoncé à l'aide d'un objet en plastique ou en bois d'au moins 4 cm de long.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Retirez toujours les aliments restés dans l'huile (par exemple, les morceaux de frites).
2. Après plusieurs utilisations de l'appareil, vous devez changer l'huile.
3. Les graisses et les huiles doivent être chauffées à haute température. N'utilisez pas de margarine, d'huile d'olive ou de beurre, car ces matières grasses ne conviennent pas à la friture et commencent à fumer à basse température.

ATTENTION: Si vous utilisez de la graisse, coupez-la d'abord en petits morceaux. Réglez le thermostat sur une température basse et ajoutez lentement les morceaux. Une fois que la graisse a fondu et que le niveau d'huile est correct, vous pouvez régler le thermostat sur la température souhaitée. Vous ne devez en aucun cas placer la graisse directement dans le panier de friture.

4. Veuillez noter que l'interrupteur/le dispositif de sécurité s'enclenche lorsque l'élément de commande est inséré dans le mécanisme de guidage.
5. Choisissez la bonne température de friture et vérifiez l'état des aliments à frire. En règle générale, les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
6. Lorsque vous faites frire des aliments de type pâteux, grattez l'excédent de pâte et placez les morceaux avec précaution dans l'huile.
7. Le panier de friture ne doit pas être rempli à plus de 2/3 (deux tiers). Ne le remplissez pas trop.
8. Séchez les aliments humides avec du papier absorbant avant de les faire frire.

ATTENTION : Les ingrédients trop humides (par exemple, les frites surgelées) peuvent générer de grandes quantités de mousse, ce qui peut faire déborder l'huile.

MENU DE RÉFÉRENCE

Les durées de friture indiquées dans le tableau ci-dessous ne sont données qu'à titre indicatif.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min.)
Crevettes	130°C	2-4
Champignons	150°C	3-5
Poulet pané	170°C	12-14
Poissons panés	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Oignons	190°C	2-4
Frites	190°C	8-10
Chips de pommes de terre	190°C	10-15

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier le raccordement au réseau.
	Vérifier la position du thermostat.
	L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche la mise en marche accidentelle du chauffage. Vérifiez que l'interrupteur de sécurité est correctement activé.
	Vérifier le bouton de réinitialisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez toujours la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.
2. Nettoyez le boîtier après utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
3. Pour vidanger l'huile, retirez le pot à huile et versez l'huile par le côté.
4. Nettoyez le pot à huile, le couvercle et le boîtier à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent ménager si nécessaire. Ne les plongez pas dans l'eau.
5. Le panier à friture peut être nettoyé de la manière conventionnelle avec de l'eau savonneuse.

6.N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.

7.N'utilisez pas de détergents acides ou abrasifs.

RANGEMENT

Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

RECYCLAGE



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez ce produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il peut reprendre ce produit pour le recycler en toute sécurité pour l'environnement.

GARANTIE: Les consommateurs qui ont acheté le produit auprès d'un distributeur en Europe bénéficient des droits légaux prévus par le Code des droits des consommateurs. Les clients professionnels peuvent bénéficier de la garantie prévue par le Code Civil.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

As precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas quando se utilizam aparelhos elétricos, incluindo as seguintes:

1. O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
2. Aviso: Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças, especialmente quando está a funcionar ou a arrefecer.
3. Atenção: Superfície quente. 
4. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham sido totalmente instruídas sobre a utilização segura do aparelho e quaisquer perigos envolvidos. . Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.
5. Se o produto ou o seu cabo de alimentação estiverem danificados, devem ser substituídos por um cabo de alimentação ou um conjunto disponível pelo fabricante ou por profissionais.
6. Apenas para uso interno.
7. Certifique-se de que a tensão na placa de

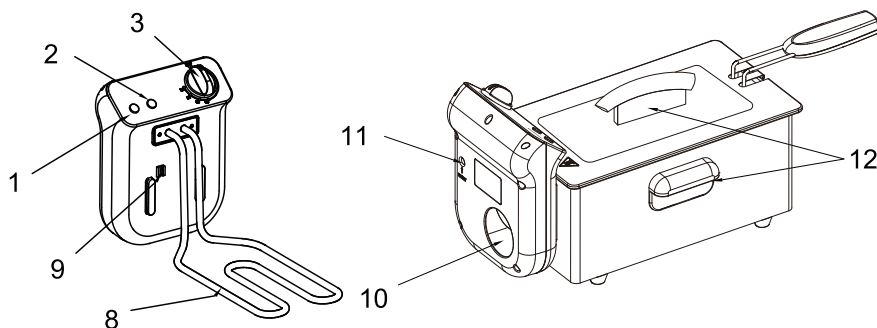
características corresponde à tensão da sua rede elétrica.

8. Nunca mergulhe este aparelho em qualquer líquido.
9. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças.
10. Os aparelhos de cozinha devem estar numa posição estável, com as pernas posicionadas de forma a evitar o derrame do líquido quente.
11. Ao desligar, puxe a ficha da tomada, nunca puxe o cabo.
12. De modo a evitar riscos de incêndio, não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
13. Utilize sempre o aparelho sobre uma mesa ou superfície estável.
14. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente e não o coloque num forno aquecido.
15. Ligue o aparelho apenas quando estiver cheio com a quantidade de óleo adequada.
16. Deve-se ter extremo cuidado ao mover o aparelho quando este contém óleo quente ou outro líquido quente.
17. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos.

ESPECIFICAÇÕES

Modelo No.	B30202ABPT (DF-301H)
Tensão	220-240 V ~
Frequência	50-60Hz
Potência	2200 W
Capacidade de enchimento	3L

VISÃO GERAL DOS COMPONENTES



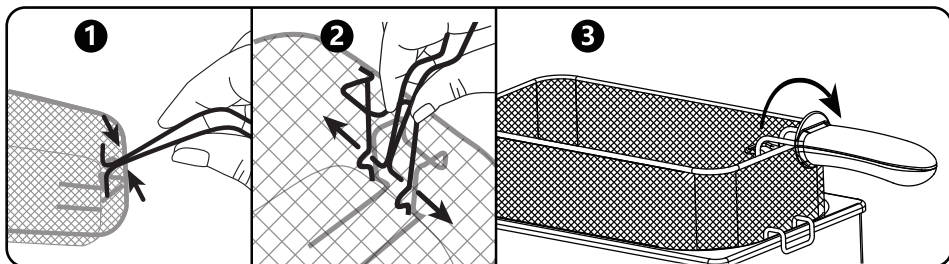
1. Luz indicadora de alimentação (vermelha)
2. Luz indicadora de temperatura (verde)
3. Termóstato
4. Pega do cesto
5. Cesto de fritura
6. Pote de óleo
7. Caixa
8. Elemento de aquecimento
9. Interruptor de segurança
10. Compartimento dos cabos
11. Botão Reiniciar
12. Pega

PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Em primeiro lugar, retirar todas as embalagens do aparelho. Em seguida, coloque-o numa superfície plana e estável, como um estrado de cozinha. Mantenha-o afastado de materiais combustíveis.
2. O elemento de aquecimento pode ser mergulhado em água, mas não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Não molhe a unidade eléctrica.
3. Antes da primeira utilização, limpe a tampa, o cesto de fritar e a caixa com água morna e um pouco de detergente para a loiça e, em seguida, seque cuidadosamente.

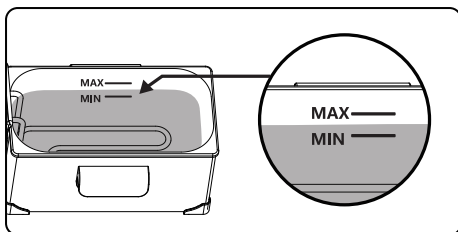
Instruções de montagem

- Segurar a pega e apertar as extremidades da pega.
- Coloque as extremidades da pega nos pequenos orifícios perto do fundo do cesto de fritar e solte a pega.
- Puxe a pega em direção à parede do cesto até encaixar no lugar.



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente e que as luzes de controlo estão apagadas.
2. Puxe o cabo de ligação para fora do compartimento dos cabos.
3. Abra a tampa da fritadeira.
4. Retire o cesto de fritura e encha o recipiente com óleo ou gordura (MÁX. 3 L). O nível do óleo deve situar-se entre os níveis mínimo e máximo.



5. Introduzir a ficha numa tomada eléctrica. A luz vermelha de controlo acende-se. Regule a temperatura desejada rodando o termóstato. A luz de controlo verde acende-se.
6. Quando a temperatura definida for atingida, a lâmpada de controlo verde desliga-se. Colocar cuidadosamente no óleo quente o cesto de fritura que contém os objectos a fritar.

7. A luz de controlo verde acende-se e apaga-se várias vezes durante o processo de fritura. Isto é normal e indica que a temperatura está a ser controlada e mantida pelo termóstato. Uma vez decorrido o tempo de fritura (os tempos de fritura podem ser consultados no menu de referência), retire o cesto de fritura.
8. Deixe escorrer o óleo dos alimentos fritos.
9. Para desligar o aparelho, coloque o termóstato na posição DESLIGAR e retire a ficha da tomada. Enrole o cabo de alimentação e guarde-o no compartimento dos cabos.

Proteção contra o sobreaquecimento

- Se ligar acidentalmente a fritadeira sem óleo ou gordura ou se a temperatura se tornar demasiado elevada durante o processo de fritura, a proteção contra sobreaquecimento (interruptor de segurança) liga-se automaticamente. Se isto acontecer, o aparelho não pode ser utilizado e deve ser desligado da corrente eléctrica.
- Quando o aparelho tiver arrefecido completamente, prima o botão RESTART na parte de trás do elemento de controlo para reiniciar a fritadeira. O botão RESTART deve ser premido com um objeto de plástico ou de madeira que tenha pelo menos 4 cm de comprimento.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

1. Retire sempre os restos de comida que se encontram no óleo (por exemplo, pedaços de batatas fritas).
2. Depois de utilizar o aparelho várias vezes, é necessário mudar o óleo.
3. As gorduras e os óleos devem ser aquecidos a altas temperaturas. Não utilize margarina, azeite ou manteiga, pois estas gorduras não são adequadas para fritar e comecem a deitar fumo a baixas temperaturas.

AVISO: Se utilizar gordura, corte-a primeiro em pedaços pequenos. Ajuste o termóstato para uma temperatura baixa e adicione os pedaços lentamente. Assim que a gordura derreter e o nível correto de óleo for atingido, pode ajustar o termóstato para a temperatura desejada. Em nenhuma circunstância deve colocar a gordura diretamente no cesto de fritura.

4. Note que o interruptor de segurança liga quando o elemento de controlo é inserido no mecanismo de guia.
5. Escolha a temperatura correta para fritar e verifique as condições dos alimentos a fritar. Uma regra geral é que os alimentos pré-cozinhados requerem uma temperatura mais elevada do que os alimentos crus.
6. Ao fritar alimentos com consistência de massa, raspe o excesso de massa e coloque os pedaços cuidadosamente no óleo.
7. O cesto de fritura não deve estar mais de 2/3 (dois terços) cheio. Não encha demasiado o cesto de fritura.
8. Seque os alimentos húmidos com papel de cozinha antes de os fritar.

ATENÇÃO: Ingredientes muito húmidos (por exemplo, batatas fritas congeladas) podem gerar grandes quantidades de espuma, o que pode fazer com que o óleo transborde.

MENU DE REFERÊNCIA

Os tempos de fritura indicados nesta tabela servem apenas como referência.

TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)
Camarão	130°C	2-4
Cogumelos	150°C	3-5
Frango panado	170°C	12-14
Bolinhos de peixe	170°C	3-5
Filetes	170°C	5
Cebolas	190°C	2-4
Batatas fritas	190°C	8-10
Batata frita	190°C	10-15

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis
O aparelho não está a funcionar	Verificar a ligação à rede eléctrica.
	Verificar a posição do termostato.
	O aparelho está equipado com um interruptor de segurança que impede que o aquecedor seja ligado acidentalmente. Verificar se o interruptor de segurança está corretamente ativado.
	Verificar o botão REINICIAR.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 1.Retirar sempre a ficha da tomada de corrente e esperar que o aparelho arrefeça antes de o limpar.
- 2.Após a utilização, limpar a caixa com um pano ligeiramente humedecido.
- 3.Para mudar o óleo, retire o recipiente do óleo e deite o óleo pela parte lateral.
- 4.Limpe o pote do óleo, a tampa e a caixa com um pano húmido e, se necessário, com detergente doméstico. Não os mergulhe em água.
- 5.O cesto de fritar pode ser limpo da forma habitual, com água e sabão.

6. Não utilize uma escova de arame ou outros objectos abrasivos.

7. Não utilizar detergentes ácidos ou abrasivos.

ARMAZENAMENTO

Antes de o guardar, certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas. Guarde o aparelho num local limpo e seco.

DISPOSIÇÃO



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o retalhista onde o produto foi comprado. Este pode levar o produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

Garantia: Os consumidores que adquiriram o produto num distribuidor na Europa beneficiam dos direitos legais relevantes ao abrigo do Código dos Direitos do Consumidor. Os clientes profissionais podem beneficiar da garantia prevista no Código Civil.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ==

Az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat, beleértve a következőket:

1. A készülék külső időzítővel vagy különálló távirányítóval nem használható.
2. Figyelmeztetés: Tartsa a készüléket a gyermekektől távol, különösen használat közben, illetve, amikor a készülék lehűlése folyamatban van.
3. Vigyázat: Forró felület. 
4. A készüléket használhatják 8 évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, valamint megfelelő tudással vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek, de csak kizárólag felügyelet mellett, illetve abban az esetben, ha a készülék biztonságos kezeléséről mindenre kiterjedő tájékoztatást kaptak, és tisztában vannak minden, a használatához kapcsolódó kockázattal. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
5. Ha a termék vagy a tápkábel megsérül, akkor a gyártótól vagy szakembertől beszerezhető tápkábelre vagy szerelvényre lehet kicserélni.
6. Kizárólag beltéri használatra.
7. Győződjön meg arról, hogy a készülék adattábláján feltüntetett feszültség megegyezik a

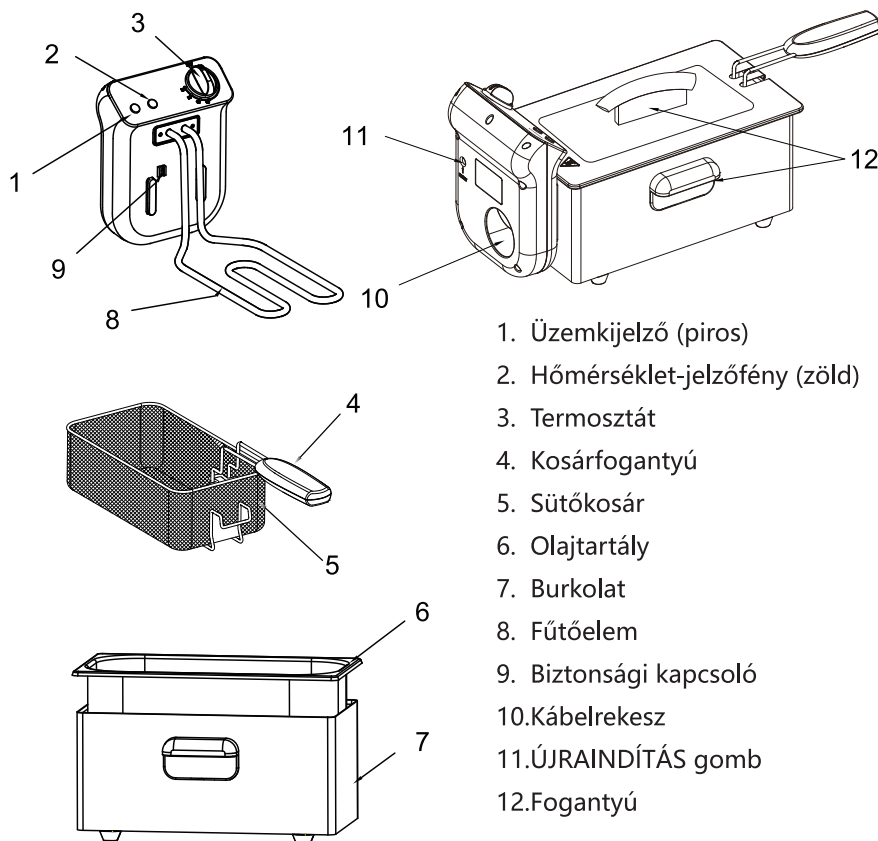
hálózati áram feszültségével.

8. Soha ne merítse a készüléket semmilyen folyadékba.
- 9.A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik.
- 10.A sütőkészüléket stabilan kell elhelyezni, illetve a fogantyúnak úgy kell állnia, hogy megakadályozza a forró folyadék kiömlését.
- 11.Amikor kihúzza a csatlakozódugaszt, a dugaszt fogva húzza ki a hálózati aljzatból, soha ne húzza a vezetéket.
- 12.A tűzveszély elkerülése érdekében soha ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- 13.Mindig asztalon vagy stabil felületen elhelyezve használja a készüléket.
- 14.Ne helyezze a készüléket forró gázégőre vagy elektromos főzőlapra, illetve ezek közelébe, és ne helyezze működő sütőbe.
- 15.Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha az megfelelő mennyiségű olajjal van feltöltve.
- 16.Rendkívül óvatosan járjon el a készülék mozgatásakor, amikor forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
- 17.A nem a készülék gyártója által javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.

MŰSZAKI ADATOK

Modellszám	B30202ABPT (DF-301H)
Feszültség	220-240 V ~
Frekvencia	50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2200 W
Feltöltési űrtartalom	3 liter

A KÉSZÜLÉK RÉSZEINEK ÁTTEKINTÉSE

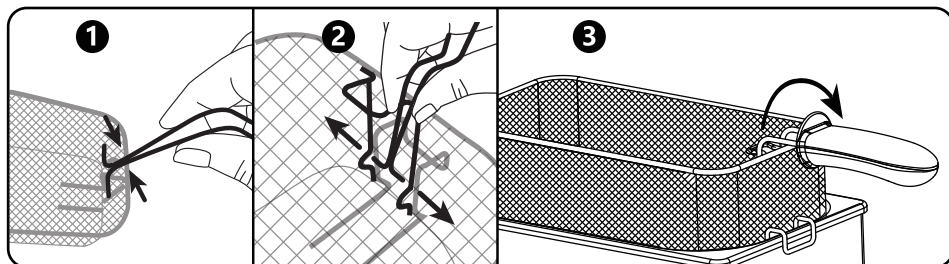


A HASZNÁLATTAL KAPCSOLATOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

1. Először vegye ki az összes csomagolóanyagot a készülékből. Ezután helyezze a készüléket sík és stabil felületre, például a konyhapultra. Az éghető anyagoktól tartsa távol.
2. A fűtőelem vízbe meríthető, de mosogatógépben nem mosható. Ne nedvesítse be az elektromos egységet.
3. Az első használat előtt tisztítsa meg a fedelet, a sütőkosarat és a burkolatot meleg vízzel és kevés mosogatószerrel, majd törölje szárazra.

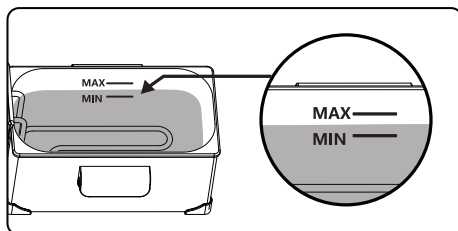
Összeszerelési útmutató

- Tartsa a fogantyút, és szorítsa össze a fogantyú végeit.
- Helyezze a fogantyú végeit a sütőkosár alsó részéhez közel található kis nyílásokba, és engedje el a fogantyú szorítását.
- Húzza a fogantyút a kosár fala felé, amíg a helyére nem kattann.



KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék csatlakozódugasa ki van húzva a hálózati aljzatból és ki van kapcsolva, és a jelzőfények nem világítanak.
2. Húzza ki a csatlakozókábelt a kábelrekeszből.
3. Nyissa ki az olajsütő fedelét.
4. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsse fel a tartályt olajjal vagy zsírral (MAX. 3 liter tölthető bele). Az olaj szintjének a „min” és a „max.” szint jelzése között kell lennie.



5. Csatlakoztassa a csatlakozódugaszt a hálózati aljzatba. A piros jelzőfény kigyullad. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a termosztát elforgatásával. A zöld jelzőfény kigyullad.
6. A beállított hőmérséklet elérése után kialszik a zöld jelzőfény. Óvatosan helyezze a megsütendő ételeket tartalmazó sütőkosarat a forró olajba.

7.A zöld jelzőfény a sütés folyamán többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a termosztát szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet. A sütési idő letelte után (a sütési idők a referenciamenü részben találhatók) vegye ki a sütőkosarat a készülékből.

8.Várja meg, hogy az olaj lecsöpögjön a megsült ételről.

9.A készülék kikapcsolásához fordítsa a termosztátot OFF (ki) állásba, és húzza ki a csatlakozódugaszt a hálózati aljzatból. Tekerje fel a hálózati vezetékét, és tárolja a kábelrekeszben.

Túlmelegedés elleni védelem

- Ha véletlenül bekapcsolja az olajsütőt, amikor az nem tartalmaz olajat vagy zsírt, vagy ha a sütés során a hőmérséklet túl magasra emelkedik, a túlmelegedés elleni védelem (biztonsági kapcsoló) automatikusan bekapcsol. Ha ez történik, a készüléket nem lehet használni, és ki kell húzni a csatlakozódugaszt a hálózati aljzatból.
- Miután a készülék teljesen lehűlt, nyomja meg az ÚJRAINDÍTÁS gombot a vezérlőelem hátsó részén az olajsütő újraindításához. Az ÚJRAINDÍTÁS gombot egy legalább 4 cm hosszú, műanyagból vagy fából készült tárggyal kell megnyomni.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

1.Mindig távolítsa el az olajban maradt ételeket (pl. a sültkrumpli-darabokat).

2.A készülék többszöri használata után ki kell az olajat cserélni.

3.A zsírokat és olajokat magas hőmérsékletre kell felmelegíteni. Ne használjon a készülékben margarint, olívaolajat vagy vaját, mivel ezek a zsírok nem alkalmasak a sütésre, és alacsony hőmérsékleten füstolni kezdenek.

FIGYELEM: Ha zsírt használ, először vágja apró darabokra. Fordítsa a termosztátot alacsony hőmérsékletre, és lassan adagolja a zsírdarabokat. Miután a zsír megolvadt és elérte a megfelelő olajsíntet, beállíthatja a termosztátot a kívánt hőmérsékletre. Semmiképpen ne helyezze a zsírt közvetlenül az olajsütő kosarába.

4.Felhívjuk figyelmét, hogy a biztonsági kapcsoló bekapcsol, amikor a vezérlőelemet behelyezik a vezetőszerkezetbe.

5.Válassza ki a megfelelő sütési hőmérsékletet, és ellenőrizze a sütni kívánt étel állapotát. Általános szabály, hogy az előfőzött ételek elkészítéséhez magasabb hőmérsékletre van szükség, mint a nyers ételek esetében.

6.Tésztafélék sütésekor kaparja le a felesleges tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.

7.Az olajsütő sütőkosara legfeljebb 2/3-ig (kétharmad) lehet tele. Ne töltse túl a sütőkosarat.

8.Szárítsa meg a nedves ételeket konyhai papírral sütés előtt.

VIGYÁZAT: A túl nedves összetevők (pl. fagyasztott sültkrumpli) nagy mennyiségű habosodást okoznak, ami az olaj túlsordulását eredményezheti.

REFERENCIAMENÜ

A táblázatban megadott sütési idők csak referenciaként szolgálnak.

ÉTEL TÍPUSA	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐ (perc)
Rák	130°C	2-4
Gomba	150°C	3-5
Panírozott csirkehús	170°C	12-14
Panírozott halpogácsa	170°C	3-5
Filé	170°C	5
Vöröshagyma	190°C	2-4
Sültburgonya	190°C	8-10
Burgonyacsipsz	190°C	10-15

HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok
A készülék nem működik.	Ellenőrizze az elektromos hálózathoz való csatlakozást.
	Ellenőrizze a termosztát beállítását.
	A készülék biztonsági kapcsolóval van felszerelve, amely megakadályozza a sütőkészülék véletlen bekapcsolását. Ellenőrizze, hogy a biztonsági kapcsoló megfelelően van-e aktiválva.
	Ellenőrizze az ÚJRÁINDÍTÁS gombot.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 1.Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugaszt a hálózati aljzatból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
- 2.Használat után enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a burkolatot.
- 3.Az olaj cseréjéhez vegye ki az olajtartályt, és öntse ki az olajat az oldalán.
- 4.Az olajtartályt, a fedelet és a burkolatot szükség esetén nedves ruhával és mosogatószerrel tisztítsa meg. Ne merítse vízbe ezeket.
- 5.Az olajsütő sütőkosara a szokásos módon tisztítható mosogatószeres vízben tisztítható.

6. Ne használjon drótkefét vagy más súroló hatású tárgyakat.

7. Ne használjon savas vagy súroló hatású tisztítószeret.

TÁROLÁS

Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze tiszta és száraz. Tiszta, száraz helyen tárolja a készüléket.

HULLADÉKKEZELÉS



Ez a jelzés azt mutatja, hogy a termék nem helyezhető a háztartási hulladékba. Az ellenőrizetlen hulladékártalmatlanításból eredő esetleges környezeti károk vagy emberi egészségkárosodás megelőzése érdekében a termék hulladékkezelését felelősségteljesen kell végezni, az anyagi erőforrások fenntartható újrahasznosításának elősegítése érdekében. A használt készülék hulladékkezeléséhez használja a hulladékgyűjtő rendszereket, vagy vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől beszerezte a terméket. A kereskedők gondoskodnak a termék környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékkezeléséről.

Jótállás: Azok a fogyasztók, akik a terméket egy európai forgalmazótól vásárolták meg, a fogyasztóvédelmi törvény által biztosított jogokkal rendelkeznek. A kereskedelmi ügyfelek a Polgári Törvénykönyvben foglalt garanciában részesülhetnek.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov sa musia vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

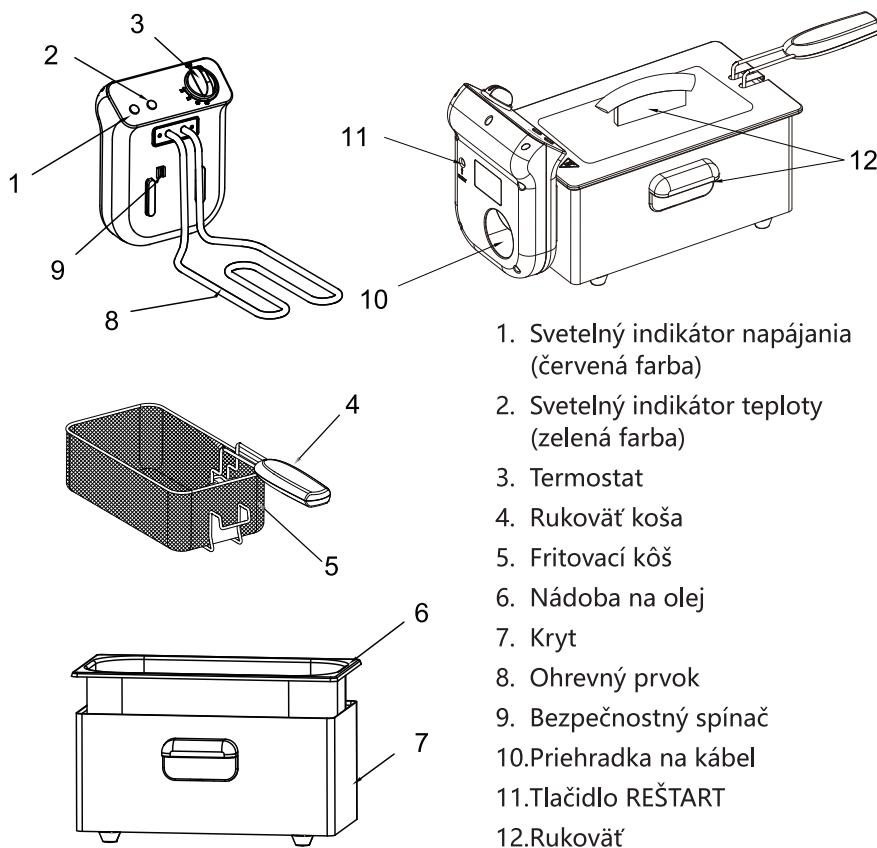
1. Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
2. Pozor: Tento spotrebič uchovávejte mimo dosahu detí, najmä keď pracuje alebo chladne.
3. Upozornenie: Horúci povrch. 
4. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dozorom alebo boli plne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a o všetkých súvisiacich nebezpečenstvách. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
5. Ak je výrobok alebo jeho napájací kábel poškodený, musí sa nahradiť napájacím káblom alebo súpravou, ktorá je k dispozícii u výrobcu alebo odborníkov.
6. Výrobok je určený len na použitie v interiéri.
7. Uistite sa, že napätie na výrobnom štítku zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete.
8. Tento spotrebič nikdy neponárajte do žiadnej kvapaliny.

9. Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti.
10. Spotrebiče na varenie musia byť v stabilnej polohe, s rúčkami umiestnenými tak, aby sa zabránilo vyliatiu horúcej kvapaliny.
11. Pri odpájaní vytiahnite samotnú zástrčku zo zásuvky, nikdy neťahajte za kábel.
12. Aby ste zabránili nebezpečenstvu požiaru, nenechávajte spotrebič pracovať bez dozoru.
13. Spotrebič vždy používajte na stole alebo stabilnom povrchu.
14. Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti a neumiestňujte ho do vyhrievanej rúry.
15. Spotrebič zapnite až vtedy, keď je naplnený príslušným množstvom oleja.
16. Pri premiestňovaní spotrebiča, ktorý obsahuje horúci olej alebo inú horúcu kvapalinu, je potrebné postupovať mimoriadne opatrne.
17. Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom spotrebiča, môže spôsobiť poranenia.

ŠPECIFIKÁCIE

Č. modelu	B30202ABPT (DF-301H)
Napätie	220 až 240 V ~
Frekvencia	50 až 60 Hz
Výkon	2200 W
Objem na naplnenie	3 l

PREHĽAD KOMPONENTOV

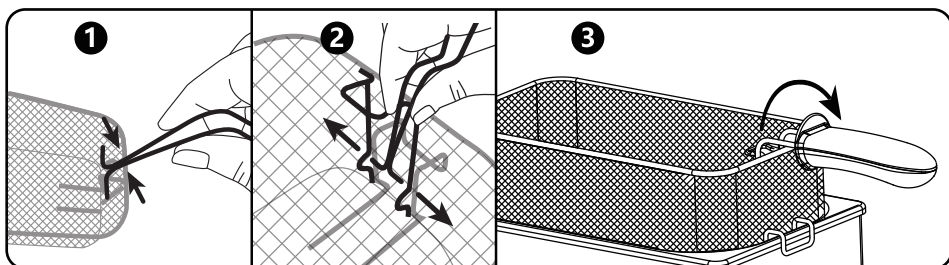


BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRI POUŽÍVANÍ

1. Najprv odstráňte zo spotrebiča všetky obaly. Potom ho položte na rovný a stabilný povrch, napríklad na kuchynskú dosku. Uchovávajte ho mimo dosahu horľavých materiálov.
2. Ohrevný prvok je možné ponoriť do vody, ale nie je možné ho umývať v umývačke riadu. Elektrickú jednotku nenamáčajte.
3. Pred prvým použitím vyčistite veko, fritovací kôš a kryt teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a potom ich starostlivo utrite do sucha.

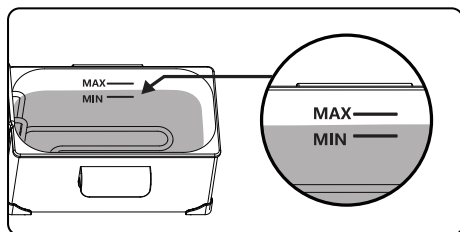
Pokyny na montáž

- Držte rukoväť a stlačte jej konce k sebe.
- Konce rukoväti vložte do malých otvorov v blízkosti dna fritovacieho koša a uvoľnite rukoväť.
- Ťahajte rukoväť smerom k stene koša, kým nezacvakne v správnej polohe.



NÁVOD NA OBSLUHU

1. Uistite sa, že je spotrebič odpojený od elektrickej siete a vypnutý a že sú svetelné indikátory nesvietia.
2. Vytiahnite pripojovací kábel z priehradky na kábel.
3. Otvorte veko fritézy.
4. Vyberte fritovací kôš a naplňte nádobu olejom alebo tukom (MAX. 3 l). Hladina oleja musí byť medzi minimálnou a maximálnou hladinou.



5. Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky. Rozsvieti sa červený svetelný indikátor. Otáčaním termostatu nastavte požadovanú teplotu. Rozsvieti sa zelený svetelný indikátor.
6. Po dosiahnutí nastavenej teploty zelená svetelný indikátor zhasne. Do horúceho oleja opatrne vložte fritovací kôš s položkami, ktoré sa majú vysmážať.

7. Zelený svetelný indikátor sa počas fritovania niekoľkokrát rozsvieti a zhasne. Je to normálne a znamená to, že termostat reguluje a udržiava teplotu. Po uplynutí času fritovania (časy fritovania nájdete v ponuke s odporúčaniami) vyberte fritovací kôš.

8. Nechajte olej z vysmážaných potravín odkvapkať.

9. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte termostat do polohy vypnutia OFF a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Sieťový kábel zviňte a uložte ho do priehradky na kábel.

Ochrana proti prehriatiu

- Ak náhodou zapnete fritézu, keď v nej nie je olej alebo tuk, alebo ak sa teplota počas fritovania zvýši, automaticky sa zapne ochrana proti prehriatiu (bezpečnostný spínač). Ak sa tak stane, spotrebič sa nemôže používať a musí sa odpojiť od elektrickej siete.
- Po úplnom vychladnutí spotrebiča stlačte tlačidlo REŠTART na zadnej strane ovládacieho prvku, čím fritézu znovu spustíte. Tlačidlo REŠTART musí byť stlačené plastovým alebo dreveným predmetom dlhým najmenej 4 cm.

TIPY NA POUŽÍVANIE

1. Vždy odstráňte všetky potraviny, ktoré zostali v oleji (napr. kúsky hranolčekov).
2. Po niekoľkonásobnom použití spotrebiča by ste mali olej vymeniť.
3. Tuky a oleje sa musia zahrievať na vysoké teploty. Nepoužívajte margarín, olivový olej ani maslo, pretože tieto tuky nie sú vhodné na vysmážanie a pri nízkych teplotách sa z nich začne dymiť.

POZOR: Ak používate tuk, najprv ho nakrájajte na malé kúsky. Nastavte termostat na nízku teplotu a pomaly pridávajte kúsky. Po rozpustení tuku a dosiahnutí správnej hladiny oleja môžete nastaviť termostat na požadovanú teplotu. V žiadnom prípade nekladajte tuk priamo do fritovacieho koša.

4. Upozorňujeme, že bezpečnostný spínač sa zapne, keď je ovládaci prvok vložený do vodiaceho mechanizmu.
5. Zvoľte správnu teplotu vysmážania a kontrolujte stav vysmážaných potravín. Platí pravidlo, že predvarené potraviny si vyžadujú vyššiu teplotu ako surové potraviny.
6. Pri vysmázaní potravín podobných cestám zoškrabte prebytočné cesto a kúsky opatrne vložte do oleja.
7. Fritovací kôš nesmie byť plný viac ako do 2/3 (dvoch tretín). Fritovací kôš nepreplňujte.
8. Pred vysmázaním osušte vlhké potraviny kuchynským papierom.

UPOZORNENIE: Príliš vlhké ingrediencie (napr. mrazené lupienky) môžu vytvárať veľké množstvo peny, ktorá môže spôsobiť pretečenie oleja.

PONUKA S ODPORÚČANIAMÍ

Časy vysmážania uvedené v tejto tabuľke sú len orientačné.

TYP POTRAVINY	TEPLOTA (°C)	ČAS (min)
Krevety	130°C	2-4
Huby	150°C	3-5
Obalované kuracie mäso	170°C	12-14
Rybie koláčky	170°C	3-5
Filé	170°C	5
Cibuľa	190°C	2-4
Zemiakové hranolčky	190°C	8-10
Zemiakové lupienky	190°C	10-15

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny
Spotrebič nefunguje.	Skontrolujte sieťové pripojenie.
	Skontrolujte polohu termostatu.
	Spotrebič je vybavený bezpečnostným spínačom, ktorý zabráňuje náhodnému zapnutiu ohrevu. Skontrolujte, či je bezpečnostný spínač správne aktivovaný.
	Skontrolujte tlačidlo REŠTART.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a počkajte, kým spotrebič vychladne.
2. Po použití vyčistite kryt slabo navlhčenou handričkou.
3. Ak chcete vymeniť olej, vyberte nádobu na olej a olej vylejte z boku.
4. V prípade potreby vyčistite nádobu na olej, veko a kryt vlhkou handričkou a čistiacim prostriedkom pre domácnosť. Neponárajte ich do vody.
5. Fritovací kôš môžete čistiť bežným spôsobom pomocou saponátovej vody.

6.Nepoužívajte drôtenú kefu ani iné abrazívne predmety.

7.Nepoužívajte žiadne kyslé alebo abrazívne čistiace prostriedky.

SKLADOVANIE

Pred uskladnením sa uistite, že sú všetky časti čisté a suché. Spotrebič skladujte na čistom a suchom mieste.

ZNEŠKODŇOVANIE



Toto označenie znamená, že tento výrobok sa nemá likvidovať spolu s iným odpadom z domácnosti. Aby sa zabránilo možnému ohrozeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia nekontrolovaným zneškodnením odpadu, výrobok zodpovedne recyklujte s cieľom podporiť udržateľné opätovné použitie materiálových zdrojov. Ak chcete používaný spotrebič vrátiť, využite systémy vrátenia alebo zberu alebo sa obráťte na maloobchodného predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Môže od vás výrobok prevziať na vykonanie recyklovania, ktoré je pre životné prostredie bezpečné.

Záruka: Spotrebitelia, ktorí si výrobok zakúpili od distribútora v Európe, majú príslušné zákonné práva podľa kódexu práv spotrebiteľov. Profesionálni klienti môžu využiť záruku, ktorú poskytuje občiansky zákonník.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER =

Grundläggande säkerhetsåtgärder måste alltid följas vid användning av elektriska apparater, inklusive följande:

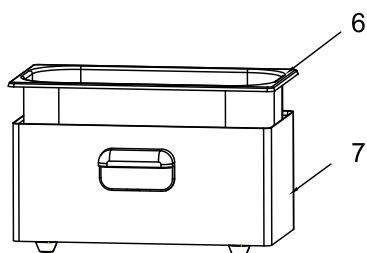
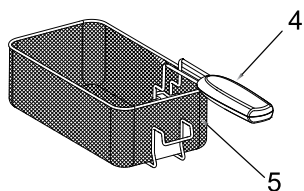
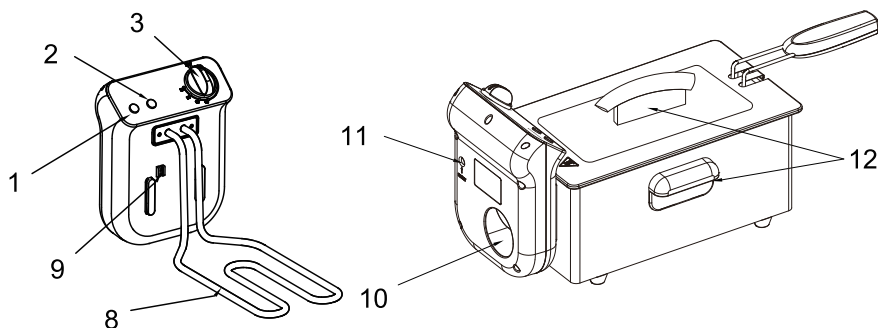
1. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
2. Varning: Förvara apparaten utom räckhåll för barn, särskilt när den är i drift eller kyls ned.
3. Försiktigt: Varm yta. 
4. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har fått fullständiga instruktioner om säker användning av apparaten och eventuella faror som kan uppstå. Barn får inte tillåtas att leka med apparaten.
5. Om produkten eller dess nätsladd är skadad måste den ersättas med en nätsladd eller en enhet som finns tillgänglig hos tillverkaren eller hos fackmän.
6. Endast för inomhusbruk.
7. Se till att spänningen på typskylten överensstämmer med spänningen i elnätet.
8. Sänk aldrig ner apparaten i vätska.
9. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn.

10. Köksredskap ska stå stabilt med handtagen placerade så att de förhindrar spill av het vätska.
11. När du drar ut kontakten ska du dra ut själva kontakten ur eluttaget, dra aldrig i kabeln.
12. För att undvika brandfara, lämna inte apparaten i drift utan uppsikt.
13. Använd alltid apparaten på ett bord eller en stabil yta.
14. Placera inte apparaten på eller i närheten av en varm gas- eller elbrännare och placera den inte i en uppvärmd ugn.
15. Sätt endast på apparaten när den är fylld med lämplig mängd olja.
16. Var ytterst försiktig när du flyttar apparaten om den innehåller het olja eller annan het vätska.
17. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka personskador.

SPECIFIKATIONER

Modellnr.	B30202ABPT (DF-301H)
Spänning	220–240 V ~
Frekvens	50–60 Hz
Effekt	2 200 W
Fyllningskapacitet	3 liter

ÖVERSIKT ÖVER KOMPONENTERNA



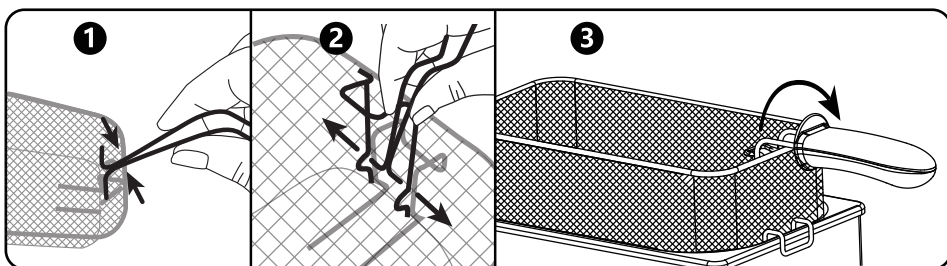
1. Indikatorlampa för strömförsörjning (röd)
2. Indikatorlampa för temperatur (grön)
3. Termostat
4. Korgens handtag
5. Friteringskorg
6. Oljekanna
7. Hölje
8. Värmeelement
9. Säkerhetsbrytare
10. Kabelutrymme
11. Knapp för omstart
12. Handtag

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER VID ANVÄNDNING

1. Ta först bort alla förpackningar från apparaten. Placera den sedan på en plan och stabil yta, t.ex. en köksbänk. Håll den borta från brännbara material.
2. Värmeelementet kan sänkas ned i vatten, men det tål inte maskindisk. Blöt inte ner den elektriska enheten.
3. Före första användningen ska du rengöra locket, friteringskorgen och höljet med varmt vatten och lite diskmedel och sedan torka av dem noggrant.

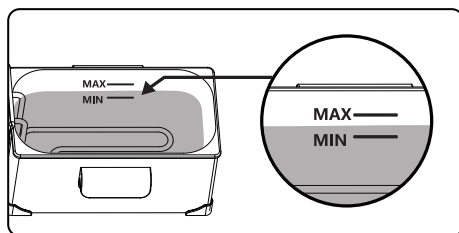
Monteringsanvisningar

- Håll i handtaget och pressa ihop handtagets ändar.
- Placera handtagets ändar i de små hålen nära botten av friteringskorgen och släpp greppet.
- Dra handtaget mot korgväggen tills det klickar på plats.



BRUKSANVISNING

1. Se till att apparaten är frånkopplad och avstängd och att kontrolllamporna är släckta.
2. Dra ut anslutningskabeln ur kabelfacket.
3. Öppna locket på fritösen.
4. Ta bort friteringskorgen och fyll behållaren med olja eller fett (max. 3 liter). Oljenivån måste ligga mellan minimi- och maximinivåerna.



5. Sätt i stickkontakten i ett eluttag. Den röda kontrolllampan tänds. Ställ in önskad temperatur genom att vrida på termostaten. Den gröna kontrolllampan tänds.
6. När den inställda temperaturen har uppnåtts släcks den gröna kontrolllampan. Lägg försiktigt ner fritöskorgen med det som ska friteras i den heta oljan.

7. Den gröna kontrolllampan tänds och släcks flera gånger under friteringsprocessen. Detta är normalt och indikerar att temperaturen kontrolleras och upprätthålls av termostaten. När friteringstiden har gått ut (tiderna finns på referensmenyn), ta bort friteringskorgen.
8. Låt oljan droppa från den friterade maten.
9. Stäng av apparaten genom att vrida termostaten till OFF-läget (av) och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Linda upp nätkabeln och förvara den i kabelutrymmet.

Skydd mot överhettning

- Om du av misstag slår på fritösen när den inte innehåller någon olja eller fett eller om temperaturen blir för hög under friteringsprocessen, slås överhettningsskyddet (säkerhetsbrytaren) på automatiskt. Om detta skulle inträffa kan apparaten inte användas och måste kopplas från eluttaget.
- När apparaten har svalnat helt trycker du på RESTART-knappen (omstart) på baksidan av kontrollelementet för att starta om fritösen. RESTART-knappen måste tryckas in med ett plast- eller träföremål som är minst 4 cm långt.

TIPS FÖR ANVÄNDNING

1. Ta alltid bort matrester som finns kvar i oljan (t.ex. pommes frites-bitar).
2. När du har använt apparaten flera gånger bör du byta olja.
3. Fetter och oljor måste upphettas till höga temperaturer. Använd inte margarin, olivolja eller smör eftersom dessa fetter inte är lämpliga för fritering och börjar ryka redan vid låga temperaturer.

WARNING: Om du använder fett ska du först skära det i små bitar. Vrid termostaten till en låg temperatur och tillsätt bitarna långsamt. När fett har smält och rätt oljenivå har uppnåtts kan du ställa in termostaten på önskad temperatur. Placera under inga omständigheter fett direkt i fritöskorgen.

4. Observera att säkerhetsbrytaren slås på när manöverelementet förs in i styrmekanismen.
5. Välj rätt friteringstemperatur och kontrollera skicket på det som ska friteras. En tumregel är att förkokta livsmedel kräver högre temperatur än råa livsmedel.
6. När du friterar degliknande livsmedel, skrapa bort överflödiga deg och lägg bitarna försiktigt i oljan.
7. Fritöskorgen får inte vara mer än 2/3 (två tredjedelar) full. Fyll inte på för mycket i fritöskorgen.
8. Torka fuktiga livsmedel med hushållspapper innan du friterar dem.

OBSERVERA: Ingredienser som är för fuktiga (t.ex. frysta chips) kan generera stora mängder skum, vilket kan leda till att oljan rinner över.

REFERENSMENY

De frityrtider som anges i denna tabell är endast avsedda som referens.

TYP AV LIVSMEDEL	TEMPERATUR (°C)	TID (min)
Räkor	130°C	2-4
Svamp	150°C	3-5
Findelad kyckling	170°C	12-14
Fiskfrikadeller	170°C	3-5
Filéer	170°C	5
Lök	190°C	2-4
Pommes frites	190°C	8-10
Potatischips	190°C	10-15

FELSÖKNING

Problem	Möjliga orsaker
Apparaten fungerar inte	Kontrollera nätanslutningen.
	Kontrollera termostatets läge.
	Apparaten är utrustad med en säkerhetsbrytare som förhindrar att värmaren slås på av misstag. Kontrollera att säkerhetsbrytaren är korrekt aktiverad.
	Kontrollera knappen RESTART (omstart).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget och vänta tills apparaten har svalnat innan du rengör den.
2. Rengör höljet efter användning med en lätt fuktad trasa.
3. För att byta olja tar du bort oljekannan och häller ut oljan från sidan.
4. Rengör oljekannan, locket och höljet med en fuktig trasa och eventuellt hushållsrengöringsmedel. Sänk inte ner dem i vatten.
5. Fritöskorgen kan rengöras på vanligt sätt med diskvatten.

6. Använd inte stålborste eller andra slipande föremål.

7. Använd inga sura eller slipande rengöringsmedel.

FÖRVARING

Se till att alla delar är rena och torra före förvaring. Förvara apparaten på en ren och torr plats.

AVYTTRING



Denna märkning anger att denna produkt inte ska kastas tillsammans med annat hushållsavfall. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, återvinn den på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av materialresurser. För att lämna tillbaka din använda apparat, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot produkten för miljösäker återvinning.

Garanti för produkten: Konsumenter som har köpt produkten från en distributör i Europa åtnjuter de relevanta lagliga rättigheterna enligt lagen om konsumenträttigheter. Professionella kunder kan dra nytta av den garanti som föreskrivs i civillagen.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

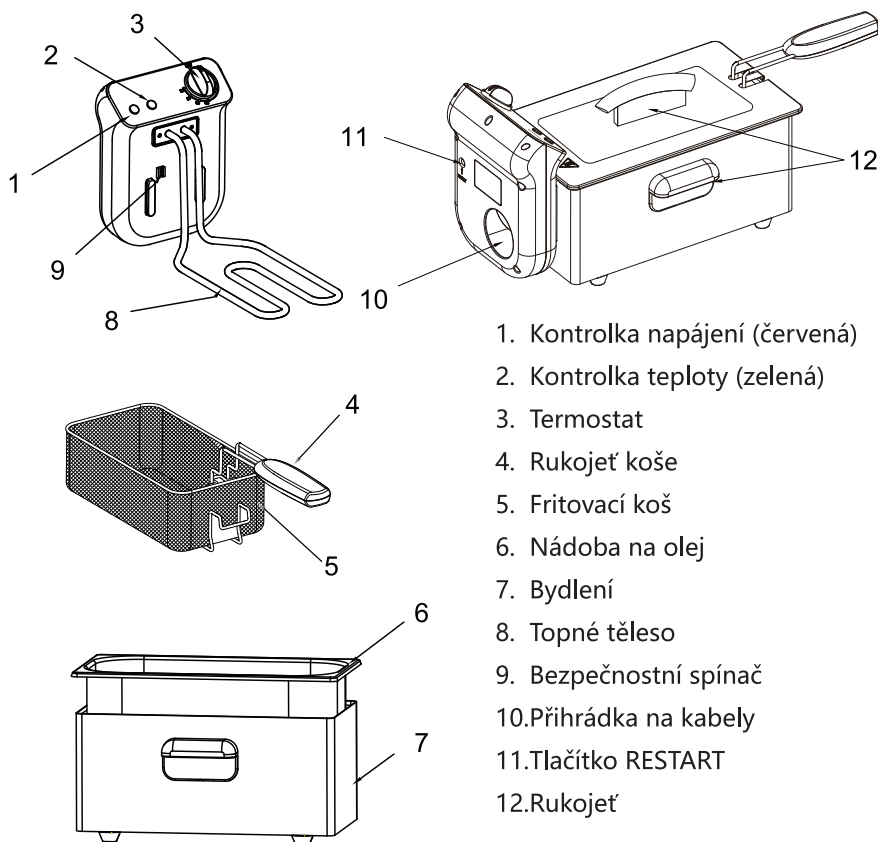
1. Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
2. Varování: Udržujte tento spotřebič mimo dosah dětí, zejména když pracuje nebo chladne.
3. Upozornění: Horký povrch. 
4. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jestliže byly plně poučeny o bezpečném používání spotřebiče a o případných rizicích. Děti by si se spotřebičem neměly hrát.
5. Pokud je výrobek nebo jeho napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen napájecím kabelem nebo sestavou, která je k dispozici u výrobce nebo odborníků.
6. Pouze pro vnitřní použití.
7. Ujistěte se, že napětí na výrobním štítku odpovídá napětí vaší elektrické sítě.
8. Tento spotřebič nikdy neponořujte do žádné kapaliny.
9. Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.

10. Varné díly spotřebiče by měly být ve stabilní poloze s rukojeťmi umístěnými tak, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.
11. Při odpojování táhněte přímo za zástrčku a vytáhněte ji tak ze zásuvky, nikdy netahejte za přívodní kabel.
12. Abyste zabránili nebezpečí požáru, nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
13. Spotřebič vždy používejte na stole nebo stabilním povrchu.
14. Spotřebič nestavte na horký plynový nebo elektrický hořák ani do jeho blízkosti a neumísťujte jej do rozehráté trouby.
15. Spotřebič zapněte pouze tehdy, když je naplněn odpovídajícím množstvím oleje.
16. Při přenášení spotřebiče s horkým olejem nebo jinou horkou kapalinou je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
17. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.

SPECIFIKACE

Model č.	B30202ABPT (DF-301H)
Napětí	220–240 V ~
Frekvence	50–60Hz
Výkon	2 200 W
Objem	3 l

PŘEHLED SOUČÁSTÍ

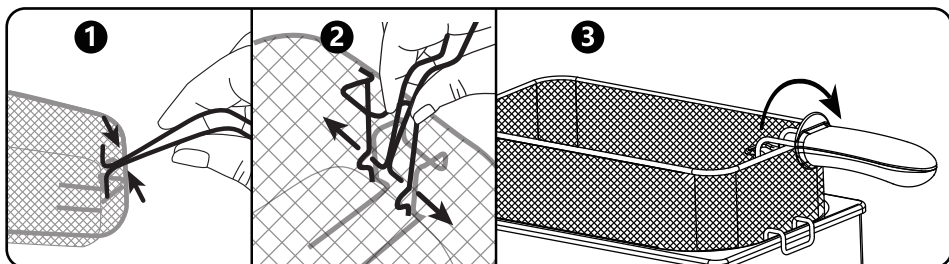


BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO POUŽITÍ

1. Nejprve ze spotřebiče odstraňte všechny obaly. Poté jej položte na rovný a stabilní povrch, například na kuchyňskou linku. Udržujte jej mimo dosah hořlavých materiálů.
2. Topné těleso lze ponořit do vody, ale nelze jej mýt v myčce nádobí. Elektrickou jednotku nenamáčajte.
3. Před prvním použitím vyčistěte víko, fritovací koš a kryt teplou vodou s trochou přípravku na nádobí a poté jej pečlivě otřete do sucha.

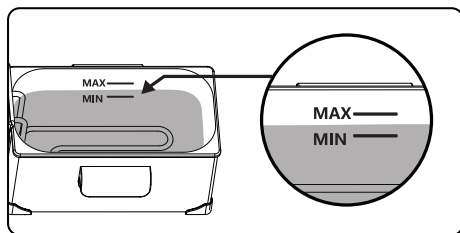
Pokyny k sestavení

- Uchopte rukojeť a stiskněte její konce k sobě.
- Umístěte konce rukojeti do malých otvorů u dna fritovacího koše a konce uvolněte.
- Táhněte rukojeť směrem ke stěně koše, dokud nezapadne na místo.



NÁVOD K OBSLUZE

1. Ujistěte se, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě, vypnut a že jsou zhasnuté kontrolky.
2. Vytáhněte připojovací kabel z přihrádky na kabely.
3. Otevřete víko fritézy.
4. Vyměňte fritovací koš a naplňte nádobu olejem nebo tukem (max. 3 l). Hladina oleje musí být mezi minimální a maximální úrovní.



5. Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky. Rozsvítí se červená kontrolka. Otáčením termostatu nastavte požadovanou teplotu. Rozsvítí se zelená kontrolka ohřevu.
6. Po dosažení nastavené teploty zelená kontrolka zhasne. Do horkého oleje opatrně vložte fritovací koš se smaženým pokrmem.

7. Zelená kontrolka se během fritování několikrát rozsvítí a zhasne. To je normální a znamená to, že si spotřebič reguluje teplotu a udržuje ji termostatem. Po uplynutí doby fritování (dobu fritování najdete v sekci pokrmů a doporučení ohledně fritování) vyjměte fritovací koš.
8. Nechte odkapat olej ze smažených potravin.
9. Chcete-li spotřebič vypnout, otočte termostat do polohy OFF a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Síťový kabel smotejte a uložte do přihrádky na kabely.

Ochrana proti přehřátí

- Pokud fritézu omylem zapnete, když v ní není žádný olej nebo tuk, nebo pokud je teplota během fritování příliš vysoká, automaticky se zapne ochrana proti přehřátí (bezpečnostní spínač). Pokud se tak stane, spotřebič nelze používat a je nutné jej odpojit od sítě.
- Po úplném vychladnutí spotřebiče stiskněte tlačítko RESTART na zadní straně ovládacího prvku, čímž fritézu znovu spustíte. Tlačítko RESTART je třeba stisknout plastovým nebo dřevěným předmětem o délce nejméně 4 cm.

TIPY NA POUŽITÍ

1. Vždy vyjměte všechny potraviny, které zůstaly v oleji (např. kousky hranolků).
2. Po několikerém použití spotřebiče byste měli olej vyměnit.
3. Ztužené tuk a olej se musí zahřát na vysokou teplotu. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo, protože tyto tuky nejsou vhodné pro smažení a při nízkých teplotách se z nich začne kouřit.

UPOZORNĚNÍ: Pokud používáte ztužený tuk, nakrájejte ho nejprve na malé kousky. Nastavte termostat na nízkou teplotu a pomalu přidávejte další kousky tuku. Po rozpuštění tuku a dosažení správné hladiny oleje můžete nastavit termostat na požadovanou teplotu. V žádném případě nekládejte tuk přímo do fritovacího koše.

4. Upozorňujeme, že když je ovládací prvek zasunut do vodicího mechanismu, zapne se bezpečnostní spínač.
5. Zvolte správnou teplotu smažení a zkontrolujte stav smažených potravin. Platí pravidlo, že předvařené potraviny vyžadují vyšší teplotu než syrové potraviny.
6. Při smažení těstových potravin seškrábněte přebytečné těsto a kousky opatrně vložte do oleje.
7. Fritovací koš nesmí být plný více než ze 2/3 (dvou třetin). Fritovací koš nepřepĺňujte.
8. Před smažením osušte vlhké potraviny kuchyňským papírem.

UPOZORNĚNÍ: Příliš vlhké ingredience (např. mražené lupínky) mohou vytvářet velké množství pěny, která může způsobit přetečení oleje.

POKRMY A DOPORUČENÍ OHLEDNĚ FRITOVÁNÍ

Doby smažení uvedené v této tabulce jsou pouze orientační.

TYP POTRAVINY	TEPLOTA (°C)	ČAS (min)
Krevety	130°C	2-4
Houby	150°C	3-5
Drobené kuře	170°C	12-14
Rybí koláčky	170°C	3-5
Filé	170°C	5
Cibule	190°C	2-4
Hranolky	190°C	8-10
Bramborové lupínky	190°C	10-15

NEJČASTĚJŠÍ PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ

Problém	Možné příčiny
Spotřebič nefunguje	Zkontrolujte síťové připojení.
	Zkontrolujte polohu termostatu.
	Spotřebič je vybaven bezpečnostním spínačem, který zabraňuje náhodnému zapnutí ohřívače. Zkontrolujte, zda je bezpečnostní spínač správně aktivován.
	Zkontrolujte tlačítko RESTART.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až spotřebič vychladne.
2. Po použití vyčistěte kryt mírně navlhčeným hadříkem.
3. Chcete-li vyměnit olej, vyjměte nádobu na olej a olej z boku vylijte.
4. V případě potřeby vyčistěte nádobu na olej, víko a kryt vlhkým hadříkem a čisticím prostředkem pro domácnost. Neponořujte je do vody.
5. Fritovací koš lze čistit obvyklým způsobem pomocí mýdlové vody.

6.Nepoužívejte drátěný kartáč ani jiné brusné předměty.

7.Nepoužívejte žádné kyselé nebo abrazivní čisticí prostředky.

SKLADOVÁNÍ

Před uskladněním se ujistěte, že jsou všechny díly čisté a suché. Spotřebič skladujte na čistém a suchém místě.

LIKVIDACE



Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován společně s ostatními odpady z domácnosti. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně a podpořte tak udržitelné opětovné využívání materiálových zdrojů. Pro vrácení použitého spotřebiče využijte systémy zpětného odběru a sběru nebo se obraťte na prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Ti mohou tento výrobek převzít k ekologicky bezpečné recyklaci.

Záruka: Spotřebitelé, kteří zakoupili výrobek od distributora v Evropě, mají příslušná práva podle Kodexu práv spotřebitelů. Profesionální zákazníci mohou využít záruky stanovené občanským zákoníkem.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ==

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών πρέπει πάντα να ακολουθούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων :

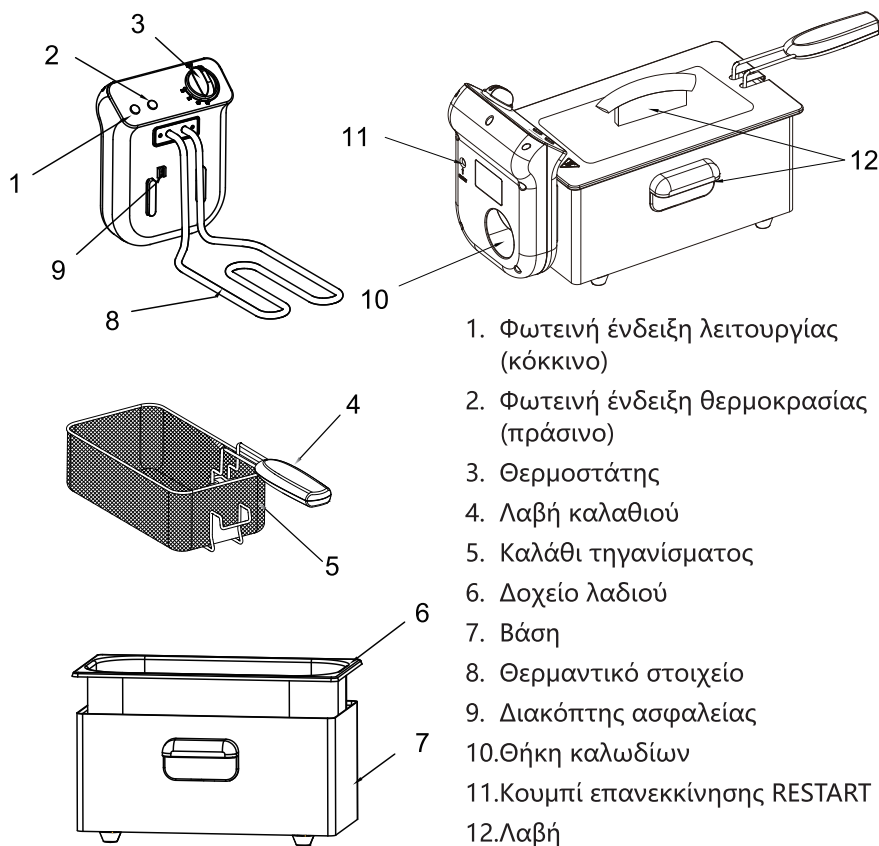
1. Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
2. Προειδοποίηση: Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά, ειδικά όταν λειτουργεί ή ενώ κρυώνει.
3. Προσοχή: Καυτή επιφάνεια. 
4. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει πλήρη καθοδήγηση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους τυχόν κινδύνους που ενέχει. Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
5. Εάν το προϊόν ή το καλώδιο τροφοδοσίας του έχει υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα καλώδιο τροφοδοσίας ή σύστημα που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή ανάλογους επαγγελματίες.
6. Μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
7. Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πλάκα αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού σας δικτύου.

8. Ποτέ μην βυθίζετε αυτή τη συσκευή σε οποιοδήποτε υγρό.
9. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά.
10. Οι συσκευές μαγειρέματος πρέπει να βρίσκονται σε σταθερή θέση, με τις λαβές τοποθετημένες έτσι ώστε να εμποδίζουν τη διαρροή του καυτού υγρού.
11. Όταν βγάζετε το φιν από την πρίζα, τραβήξτε το ίδιο το φιν από την πρίζα και ποτέ μην τραβάτε το καλώδιο.
12. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
13. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε τραπέζι ή σταθερή επιφάνεια.
14. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυτές εστίες κουζίνας αερίου ή ηλεκτρικές εστίες και μην την τοποθετείτε σε θερμό φούρνο.
15. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή μόνο όταν είναι γεμάτη με την κατάλληλη ποσότητα λαδιού.
16. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής όταν αυτή περιέχει καυτό λάδι ή άλλο καυτό υγρό.
17. Η χρήση αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο αριθ.	B30202ABPT (DF-301H)
Τάση	220-240 V ~
Συχνότητα	50-60Hz
Ισχύς	2200 W
Χωρητικότητα	3L

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

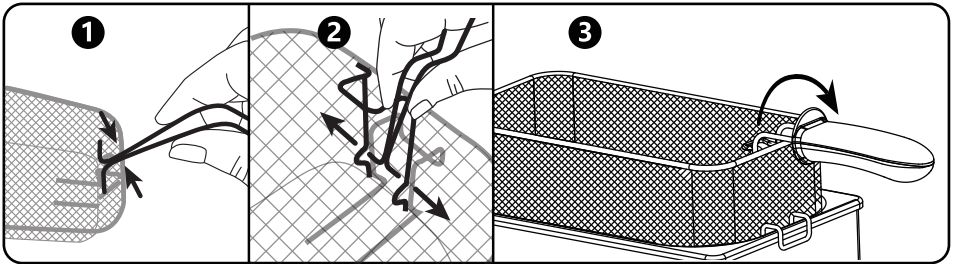


ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Αρχικά, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή. Στη συνέχεια, τοποθετήστε την σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, όπως έναν πάγκο κουζίνας. Κρατήστε την μακριά από εύφλεκτα υλικά.
2. Το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να βυθιστεί στο νερό, αλλά δεν είναι ασφαλές για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Μην βρέχετε την ηλεκτρική μονάδα.
3. Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε το καπάκι, το καλάθι τηγανίσματος και τη βάση με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα προσεκτικά.

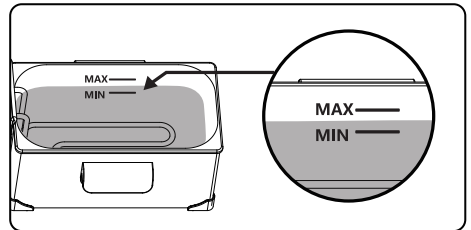
Οδηγίες συναρμολόγησης

- Κρατήστε τη λαβή και πιέστε τα άκρα της λαβής μεταξύ τους.
- Τοποθετήστε τα άκρα της λαβής στις μικρές οπές κοντά στη βάση του καλάθι τηγανίσματος και αφήστε τη λαβή σας.
- Τραβήξτε τη λαβή προς το τοίχωμα του καλάθι μέχρι να κουμπώσει στη θέση της.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα και απενεργοποιημένη και ότι οι φωτεινές ενδείξεις είναι σβηστές.
2. Βγάλτε το καλώδιο σύνδεσης από τη θήκη καλωδίων.
3. Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας.
4. Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος και γεμίστε το δοχείο με λάδι ή λίπος (ΕΩΣ 3 L). Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται μεταξύ της ελάχιστης και της μέγιστης ένδειξης στάθμης.
5. Τοποθετήστε το φιν σε μια πρίζα ρεύματος. Η κόκκινη φωτεινή ένδειξη θα ανάψει. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον θερμοστάτη. Η πράσινη φωτεινή ένδειξη θα ανάψει.
6. Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία ρύθμισης, η πράσινη φωτεινή ένδειξη σβήνει. Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος που περιέχει τα τρόφιμα προς τηγάνισμα μέσα στο καυτό λάδι.



7. Η πράσινη φωτεινή ένδειξη θα ανάψει και θα σβήσει αρκετές φορές κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δείχνει ότι η θερμοκρασία ελέγχεται και διατηρείται από τον θερμοστάτη. Μόλις περάσει ο χρόνος τηγανίσματος (οι χρόνοι τηγανίσματος βρίσκονται στον ενδεικτικό πίνακα), αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος.

8. Αφήστε το λάδι να στάξει από το τηγανητό φαγητό.

9. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση OFF και βγάλτε το φιν από την πρίζα. Τυλίξτε το καλώδιο του δικτύου και αποθηκεύστε το στη θήκη καλωδίων.

Προστασία από την υπερθέρμανση

- Εάν κατά λάθος ενεργοποιήσετε τη φριτέζα ενώ δεν περιέχει λάδι ή λίπος ή εάν η θερμοκρασία γίνει πολύ υψηλή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος, η προστασία υπερθέρμανσης (διακόπτης ασφαλείας) θα ενεργοποιηθεί αυτόματα. Εάν συμβεί αυτό, τότε η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί και πρέπει να αποσυνδεθεί από την πρίζα.
- Μόλις η συσκευή κρυώσει εντελώς, πατήστε το κουμπί RESTART στο πίσω μέρος του στοιχείου ελέγχου για να επανεκκινήσετε τη φριτέζα. Το κουμπί RESTART πρέπει να πατηθεί με ένα πλαστικό ή ξύλινο αντικείμενο μήκους τουλάχιστον 4 cm.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Αφαιρείτε πάντα τα τρόφιμα που παραμένουν στο λάδι (π.χ. κομμάτια από τηγανιτές πατάτες).
- Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αρκετές φορές, θα πρέπει να αλλάξετε το λάδι.
- Τα λίπη και τα έλαια πρέπει να θερμαίνονται σε υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε μαργαρίνη, ελαιόλαδο ή βούτυρο, καθώς αυτά τα λίπη δεν είναι κατάλληλα για τηγάνισμα και θα αρχίσουν να δημιουργούν καπνό σε χαμηλές θερμοκρασίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν χρησιμοποιήσετε λίπος, κόψτε το πρώτα σε μικρά κομμάτια. Γυρίστε τον θερμοστάτη σε χαμηλή θερμοκρασία και προσθέστε σιγά-σιγά τα κομμάτια. Μόλις λιώσει το λίπος και επιτευχθεί η σωστή στάθμη λαδιού, μπορείτε να ρυθμίσετε τον θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τοποθετείτε το λίπος απευθείας στο καλάθι τηγανίσματος.

- Λάβετε υπόψη ότι ο διακόπτης ασφαλείας ενεργοποιείται όταν το στοιχείο ελέγχου εισάγεται στον μηχανισμό καθοδήγησης.
- Επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος και ελέγξτε την κατάσταση του φαγητού που πρόκειται να τηγανιστεί. Ένας γενικός κανόνας είναι ότι τα προμαγειρεμένα τρόφιμα απαιτούν υψηλότερη θερμοκρασία από τα ωμά τρόφιμα.
- Όταν τηγανίζετε τρόφιμα με υφή ζύμης, αφαιρέστε την περισσευούμενη ζύμη και τοποθετήστε τα κομμάτια προσεκτικά στο λάδι.
- Το καλάθι τηγανίσματος δεν πρέπει να γεμίζει περισσότερο από τα 2/3 (δύο τρίτα). Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος.
- Στεγνώστε τα βρεγμένα τρόφιμα με χαρτί κουζίνας πριν από το τηγάνισμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα πολύ νωπά συστατικά π.χ. κατεψυγμένα τσιπς) μπορεί να δημιουργήσουν μεγάλες ποσότητες αφρού, οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν υπερχειλίση του λαδιού.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ

Οι χρόνοι τηγανίσματος που δίνονται σε αυτόν τον πίνακα προορίζονται μόνο για ενδεικτική χρήση.

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)
Γαρίδες	130°C	2-4
Μανιτάρια	150°C	3-5
Κοτόπουλο πανέ	170°C	12-14
Ψαροκροκέτες	170°C	3-5
Φιλέτα	170°C	5
Κρεμμύδια	190°C	2-4
Πατάτες τηγανιτές	190°C	8-10
Πατατάκια	190°C	10-15

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Ελέγξτε τη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Ελέγξτε τη θέση του θερμοστάτη.
	Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με διακόπτη ασφαλείας που εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση του θερμαντικού στοιχείου. Ελέγξτε αν ο διακόπτης ασφαλείας έχει ενεργοποιηθεί σωστά.
	Ελέγξτε το κουμπί επανεκκίνησης RESTART.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βγάξτε πάντα το φιν από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει η συσκευή πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίστε τη βάση μετά τη χρήση με ένα ελαφρώς νωπό πανί.
- Για να αλλάξετε το λάδι, αφαιρέστε το δοχείο λαδιού και αδειάστε το λάδι από το πλάι.
- Καθαρίστε το δοχείο λαδιού, το καπάκι και τη βάση με ένα νωπό πανί και οικιακό απορρυπαντικό, εάν είναι απαραίτητο. Μην τα βυθίζετε σε νερό.

5. Το καλάθι τηγανίσματος μπορεί να πλυθεί κανονικά χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο.
6. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή άλλα λειαντικά αντικείμενα.
7. Μην χρησιμοποιείτε όξινα ή λειαντικά απορρυπαντικά.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Πριν από την αποθήκευση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε καθαρό και στεγνό μέρος.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Η σήμανση αυτή υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα. Για να αποφύγετε πιθανές επιπτώσεις στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, ανακυκλώστε το με υπευθυνότητα για να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης από όπου αγοράστηκε το προϊόν. Αυτοί μπορούν να παραλάβουν το προϊόν αυτό για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.

Εγγύηση: Ο καταναλωτής ο οποίος έχει αγοράσει το προϊόν από διανομέα στην Ευρώπη απολαμβάνει τα σχετικά νόμιμα δικαιώματα σύμφωνα με τον Κώδικα Δικαιωμάτων Καταναλωτή. Οι επαγγελματίες πελάτες μπορούν να επωφεληθούν από την εγγύηση που παρέχει ο Αστικός Κώδικας.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Pentru siguranța dumneavoastră, respectați întotdeauna următoarele măsuri de precauție atunci când folosiți aparate electrice:

1. Aparatul nu este conceput să funcționeze prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
2. Avertisment: Nu lăsați acest aparat la îndemâna copiilor, mai ales atunci când este în funcțiune sau se răcește.
3. Atenție: Suprafață fierbinte. 
4. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de minimum 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite pe deplin cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și la pericolele implicate. Copiilor nu trebuie să li se permită să se joace cu aparatul.
5. Dacă produsul sau cablul de alimentare al acestuia sunt deteriorate, trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare sau un ansamblu corespunzător, furnizat de către producător sau profesioniști în domeniu.
6. Se utilizează numai în spații interioare.
7. Asigurați-vă că tensiunea menționată pe plăcuța de identificare a produsului corespunde

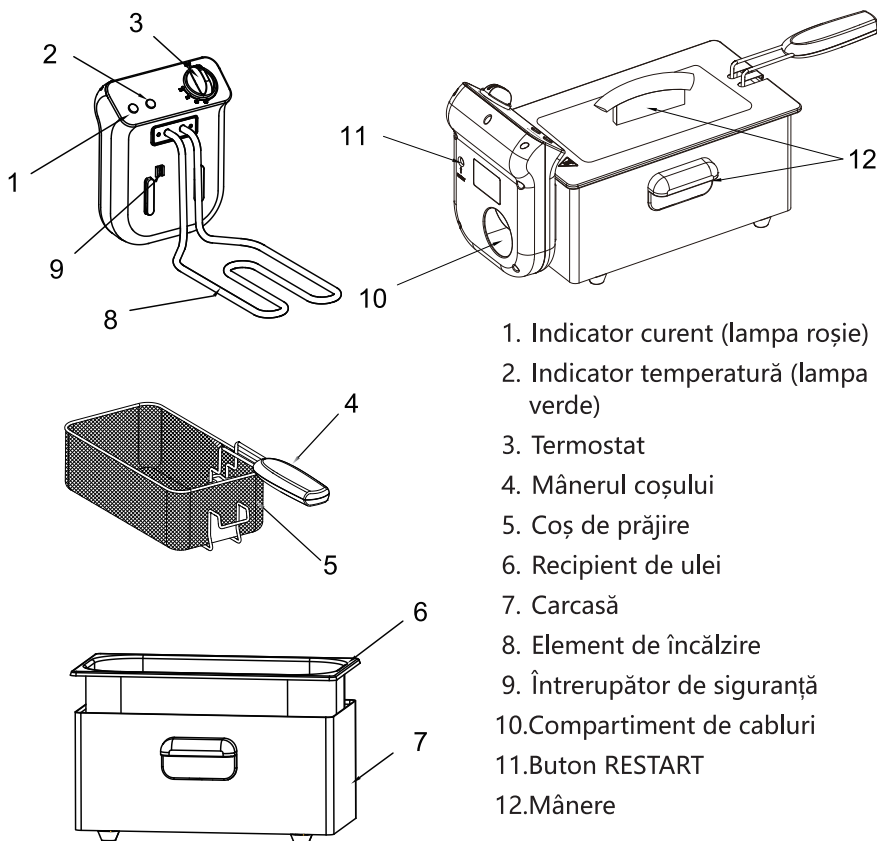
cu tensiunea rețelei electrice.

8. Nu scufundați niciodată acest aparat în vreun lichid.
9. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de către copii.
10. Aparatele de gătit trebuie să fie amplasate pe o suprafață stabilă, cu mânerele poziționate astfel încât să împiedice vărsarea lichidului fierbinte.
11. La deconectare, scoateți ștecherul din priză, nu trageți niciodată direct de cablu.
12. Pentru a evita riscurile de incendiu, nu lăsați aparatul în funcțiune nesupravegheat.
13. Utilizați întotdeauna aparatul pe o masă, pe blat sau altă suprafață stabilă.
14. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz fierbinte și nu îl plasați într-un cuptor încălzit.
15. Porniți aparatul numai atunci când este umplut cu cantitatea corespunzătoare de ulei.
16. Manevrați cu mare grijă aparatul atunci când acesta conține ulei fierbinte sau alt lichid fierbinte.
17. Utilizarea accesoriilor care nu sunt explicit recomandate de către producătorul aparatului poate cauza răniri.

SPECIFICAȚII

Model nr.	B30202ABPT (DF-301H)
Tensiune	220-240 V ~
Frecvență	50-60Hz
Putere	2200 W
Capacitatea de umplere	3L

PREZENTARE GENERALĂ A COMPONENTELOR

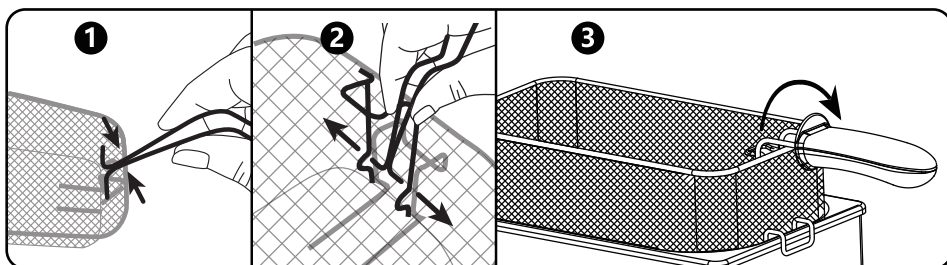


PRECAUȚII ÎN UTILIZARE

- 1.În primul rând, înlăturați toate ambalajele de pe aparat. Apoi, așezați-l pe o suprafață plană și stabilă, precum un blat de bucătărie. Păstrați aparatul la distanță de materiale inflamabile.
- 2.Elementul de încălzire poate fi scufundat în apă, dar nu este sigur pentru mașina de spălat vase. Nu udați unitatea electrică.
- 3.Înainte de prima utilizare, curățați capacul, coșul de prăjire și carcasa cu apă caldă și puțin detergent de vase, apoi ștergeți cu grijă.

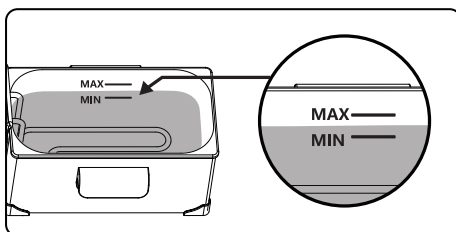
Instrucțiuni de asamblare

- Apucați și strângeți ambele brațe metalice ale mânerului.
- Introduceți brațele mânerului în găurile din zona inferioară a coșului de prăjire și eliberați mânerul.
- Trageți mânerul spre peretele coșului până când se fixează în poziție.



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- 1.Asigurați-vă că aparatul este scos din priză și oprit și că lămpile de control sunt stinse.
- 2.Scoateți cablul de conectare din compartimentul pentru cabluri.
- 3.Deschideți capacul friteuzei.
- 4.Scoateți coșul de prăjire și umpleți recipientul cu ulei sau grăsime (MAX. 3 L). Nivelul uleiului trebuie să se situeze între marcasele minim și maxim.



- 5.Introduceți ștecherul în priză și se va aprinde lampa roșie de control. Setati temperatura dorită prin rotirea termostatlui și se va aprinde lampa verde de control.
- 6.Odată ce temperatura setată este atinsă, lampa verde de control se stinge. Așezați cu grijă în uleiul fierbinte coșul de prăjire unde ați pus alimentele de prăjit.

7. Lampa verde de control se va aprinde și stinge de mai multe ori în timpul procesului de prăjire. Acest lucru este normal și indică faptul că temperatura este controlată și menținută de termostat. După ce trece timpul de prăjire (vedeți meniul de referință), scoateți coșul de prăjire.
8. Lăsați să se scurgă uleiul de pe mâncarea prăjită.
9. Pentru a opri aparatul, rotiți termostatul în poziția OFF și scoateți ștecherul din priză. Înfășurați cablul de alimentare și depozitați-l în compartimentul pentru cabluri.

Protecție la supraîncălzire

- Dacă porniți accidental friteuza când aceasta nu conține ulei sau grăsimi sau dacă temperatura devine prea ridicată în timpul procesului de prăjire, protecția la supraîncălzire (întrerupătorul de siguranță) se va activa automat. Dacă se întâmplă acest lucru, aparatul nu poate fi utilizat și trebuie scos din priză.
- După ce aparatul s-a răcit complet, apăsați butonul RESTART, situat pe partea din spate a elementului de control, pentru a reporni friteuza. Butonul RESTART trebuie apăsat cu un obiect din plastic sau lemn cu o lungime de cel puțin 4 cm.

INDICAȚII PENTRU UTILIZARE

1. Întotdeauna îndepărtați orice resturi de alimente rămase în ulei (de exemplu, bucăți de cartofi prăjiți).
2. După ce utilizați friteuza de mai multe ori, trebuie să schimbați uleiul.
3. Grăsimile și uleiurile trebuie încălzite la temperaturi ridicate. Nu utilizați margarină, ulei de măsline sau unt, deoarece aceste grăsimi nu sunt potrivite pentru prăjire și vor începe să fumege la temperaturi reduse.

AVERTISMENT: Dacă folosiți grăsimi în stare solidă, mai întâi tăiați-o în bucăți mici. Porniți termostatul la o temperatură scăzută și adăugați încet bucățile. Odată ce grăsimea s-a topit și s-a atins nivelul corect, puteți seta termostatul la temperatura dorită. În niciun caz nu puneți grăsimea direct în coșul de prăjire.

4. Rețineți că întrerupătorul de siguranță se activează atunci când elementul de control este introdus în mecanismul de ghidare.
5. Alegeți temperatura corectă de prăjire și verificați starea alimentelor care urmează a fi prăjite. O regulă generală este că alimentele pre-gătite necesită o temperatură mai ridicată decât alimentele crude.
6. Atunci când prăjiți alimente asemănătoare aluatului, înlăturați excesul de aluat și așezați-le cu grijă în ulei.
7. Coșul de prăjire nu trebuie să fie mai mult de 2/3 (două treimi) plin. Nu îl umpleți la maximum.
8. Uscați alimentele umede cu hârtie de bucătărie înainte de prăjire.

ATENȚIE: Ingredientele care sunt prea umede (de exemplu, chipsuri congelate) pot genera cantități mari de spumă, ceea ce poate provoca revărsarea uleiului.

MENIU DE REFERINȚĂ

Timpii de prăjire indicați în acest tabel au doar scop de referință.

ALIMENT	TEMPERATURĂ (°C)	TIMP (minute)
Creveți	130°C	2-4
Ciuperci	150°C	3-5
Pui în pesmet	170°C	12-14
Prăjeli de pește	170°C	3-5
Fileuri	170°C	5
Ceapă	190°C	2-4
Cartofi prăjiți	190°C	8-10
Chipsuri din cartofi	190°C	10-15

PROBLEME ȘI SOLUȚII

Problema	Cum să procedați
Aparatul nu funcționează	Verificați conexiunea la rețea.
	Verificați poziția termostatului.
	Aparatul este prevăzut cu un comutator de siguranță care împiedică pornirea accidentală a sistemului de încălzire. Verificați dacă întrerupătorul de siguranță este activat corect.
	Verificați butonul RESTART.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- 1.Scoateți întotdeauna ștecherul din priză și așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- 2.După utilizare, curățați carcasa cu o cârpă ușor umedă.
- 3.Pentru a schimba uleiul, scoateți recipientul și turnați uleiul din lateral.
- 4.Curățați recipientul de ulei, capacul și carcasa cu o cârpă umedă și detergent de uz casnic, dacă este necesar. Nu le scufundați în apă.
- 5.Coșul de prăjire poate fi curățat în mod obișnuit, cu apă și detergent de vase.

6. Nu utilizați perii de sârmă sau alte obiecte abrazive.

7. Nu utilizați detergenți acizi sau abrazivi.

DEPOZITARE

Înainte de depozitare, asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate. Depozitați aparatul într-un loc curat și uscat.

ELIMINAREA DEȘEURILOR



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune asupra mediului sau a sănătății umane din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați aparatul în mod responsabil pentru a promova utilizarea sustenabilă a resurselor materiale. Pentru a returna aparatul uzat, vă rugăm să apelați la programele dedicate de colectare sau să contactați comerciantul cu amănuntul de unde l-ați achiziționat. Acesta poate prelua produsul în vederea reciclării în condiții de siguranță pentru mediu.

Garanție: Consumatorii care au achiziționat produsul de la un distribuitor din Europa beneficiază de drepturile legale aplicabile, conform legislației în vigoare privind drepturile consumatorilor. Clienții profesionali pot beneficia de garanția prevăzută de Codul Civil.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER =

Grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger skal altid følges, når du bruger elektriske apparater, herunder følgende:

1. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
2. Advarsler: Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn, især når det er i brug eller under afkøling.
3. Forsigtig: Varm overflade. 
4. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet grundigt instrueret i en sikker brug af apparatet og eventuelle risici forbundet dermed. Børn må ikke lege med apparatet.
5. Hvis produktet eller dets strømledning er beskadiget, skal det udskiftes med en strømledning eller en samling, der kan fås hos producenten eller fagfolk.
6. Kun til indendørs brug.
7. Sørg for, at spændingen på typeskiltet stemmer overens med spændingen i dit el-net.
8. Nedsæk aldrig dette apparat i nogen form for væske.
9. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må

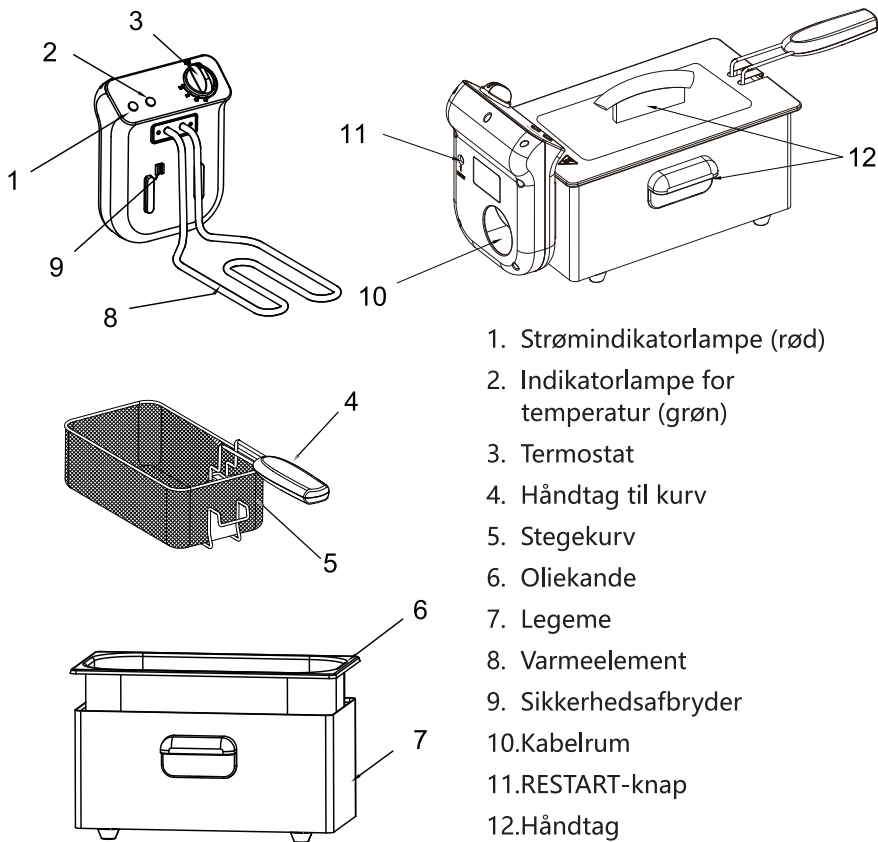
ikke udføres af børn.

10. Kogeapparater skal stå stabilt med håndtagene anbragt således, at der forhindres spild af den varme væske.
11. Når du trækker stikket ud, skal du trække selve stikket ud af stikkontakten, du må aldrig trække i ledningen.
12. For at undgå brandfare må du ikke lade apparatet være i brug uden opsyn.
13. Brug altid apparatet på et bord eller en stabil overflade.
14. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller el-brænder, og anbring det ikke i en opvarmet ovn.
15. Tænd kun for apparatet, når det er fyldt med en passende mængde olie.
16. Der skal udvises stor forsigtighed ved flytning af apparatet, når det indeholder varm olie eller anden varm væske.
17. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan medføre personskader.

SPECIFIKATIONER

Model nr.	B30202ABPT (DF-301H)
Spænding	220-240 V ~
Frekvens	50-60 Hz
Kraft	2200 W
Påfyldningskapacitet	3L

OVERSIGT OVER KOMPONENTERNE

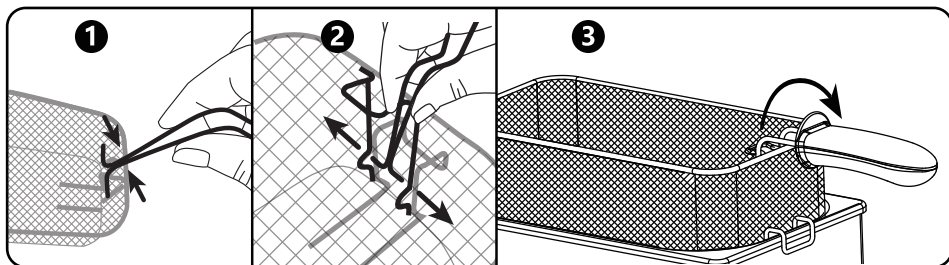


FORHOLDSREGLER VED BRUG

1. Fjern først al emballage fra apparatet. Derefter anbringes det på en flad og stabil overflade, f.eks. en køkken-bordplade. Hold det væk fra brændbare materialer.
2. Varmeelementet kan nedsænkes i vand, men det tåler ikke opvaskemaskine. Den elektriske enhed må ikke gøres våd.
3. Før første brug rengøres låg, stegekurv og legeme med varmt vand og lidt opvaskemiddel, og tørres derefter omhyggeligt af.

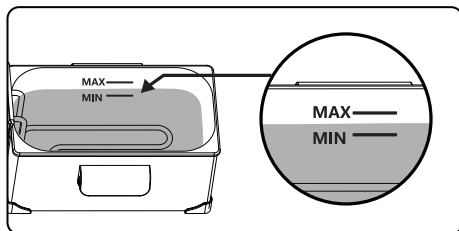
Samlingsinstruktioner

- Hold i håndtaget, og pres håndtagets ender sammen.
- Anbring håndtagets ender i de små huller i bunden af stegekurven, og slip grebet.
- Træk håndtaget ind mod kurvens væg, indtil det klikker på plads.



BETJENINGSVEJLEDNING

1. Sørg for, at stikket er taget ud af stikkontakten og apparatet er slukket, og at kontrollamperne er slukket.
2. Træk tilslutningskablet ud af kabelrummet.
3. Åbn låget på frituregryden.
4. Fjern stegekurven, og fyld beholderen med olie eller fedt (MAX. 3 L). Olieniveauet skal være mellem minimums- og maksimumsniveauet.



5. Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde kontrollampe tændes. Indstil den ønskede temperatur ved at dreje på termostaten. Den grønne kontrollampe tændes.
6. Når den indstillede temperatur er nået, slukker den grønne kontrollampe. Læg forsigtigt stegekurven med de ting, der skal steges, ned i den varme olie.

7. Den grønne kontrollampe vil tænde og slukke flere gange under stegningen. Det er normalt og viser, at temperaturen kontrolleres og opretholdes af termostaten. Når stegetiden er udløbet (stegetiderne findes i referencemenueen), skal du tage stegekurven op.
8. Lad olien dryppe af den stegte mad.
9. For at slukke for apparatet skal du dreje termostaten til positionen OFF og tage stikket ud af stikkontakten. Strømledningen rulles sammen, og opbevares i kabelrummet.

Beskyttelse mod overophedning

- Hvis du ved et uheld tænder for frituregryden, når den ikke indeholder olie eller fedt, eller hvis temperaturen bliver for høj under fritureprocessen, slår overophedningsbeskyttelsen (sikkerhedsafbryderen) automatisk fra. Hvis dette sker, kan apparatet ikke bruges og skal tages ud af stikkontakten.
- Når apparatet er kølet helt af, skal du trykke på RESTART-knappen på bagsiden af kontrolelementet for at genstarte frituregryden. RESTART-knappen skal trykkes ind med en plast- eller trægenstand, der er mindst 4 cm lang.

TIPS TIL BRUG

1. Fjern altid madrester i olien (f.eks. stykker af pommes frites).
2. Når du har brugt apparatet flere gange, skal olien udskiftes.
3. Fedtstoffer og olier skal opvarmes til høje temperaturer. Brug ikke margarine, olivenolie eller smør, da disse fedtstoffer ikke egner sig til stegning og vil begynde at ryge ved lave temperaturer.

ADVARSEL: Hvis du bruger fedt, skal du først skære det i små stykker. Drej termostaten til en lav temperatur, og tilsæt langsomt stykkerne. Når fedtet er smeltet, og det korrekte olieniveau er nået, kan du indstille termostaten til den ønskede temperatur. Du må under ingen omstændigheder lægge fedtstoffet direkte i friturekurven.

4. Vær opmærksom på, at sikkerhedsafbryderen tændes, når kontrolelementet sættes ind i styremekanismen.
5. Vælg den rigtige stegetemperatur, og tjek tilstanden af den mad, der skal steges. En tommelfingerregel er, at forkogte fødevarer kræver en højere temperatur end rå fødevarer.
6. Når du steger dejlignende fødevarer, skal du skrabe den overskydende dej af og placere stykkerne forsigtigt i olien.
7. Stegekurven må ikke være mere end 2/3 (to tredjedele) fuld. Overfyld ikke friturekurven.
8. Tør fugtige fødevarer af med køkkenrulle før stegning.

FORSIGTIG: Ingredienser, der er for fugtige (f.eks. frosne chips), kan danne store mængder skum, som kan få olien til at flyde over.

REFERENCE MENU

Stegetiderne i denne tabel er kun vejledende.

FØDEVARETYPE	TEMPERATUR (°C)	TID (min.)
Rejer	130°C	2-4
Svampe	150°C	3-5
Smuldret kylling	170°C	12-14
Fiskefrikadeller	170°C	3-5
Fileter	170°C	5
Løg	190°C	2-4
Pommes frites	190°C	8-10
Kartoffelchips	190°C	10-15

FEJLFINDING

Problem	Mulige årsager
Apparatet fungerer ikke	Kontroller strømtilslutningen.
	Kontroller termostatens position.
	Apparatet er udstyret med en sikkerhedsafbryder, der forhindrer, at varmeapparatet tændes ved et uheld. Kontrollér, om sikkerhedsafbryderen er aktiveret korrekt.
	Kontroller knappen RESTART.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- 1.Tag altid stikket ud af stikkontakten, og vent på, at apparatet køler af, før du rengør det.
- 2.Rengør legemet efter brug med en let fugtig klud.
- 3.Når olien skal udskiftes, skal du fjerne oliebeholderen og hælde olien ud fra siden.
- 4.Rengør oliekannden, låget og legemet med en fugtig klud og husholdningsrengøringsmiddel, hvis det er nødvendigt. Nedsænk dem ikke i vand.

5. Stegekurven kan rengøres på normal vis med sæbevand.
6. Brug ikke stålborste eller andre slibende genstande.
7. Brug ikke syreholdige eller slibende rengøringsmidler.

OPBEVARING

Sørg for, at alle dele er rene og tørre før opbevaring. Opbevar apparatet på et rent og tørt sted.

BORTSKAFFELSE



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere dit brugte apparat skal du bruge de tilgængelige returnerings- og indsamlingssystemer eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt med til miljø sikker genbrug.

Garanti: Forbrugere, der har købt produktet fra en forhandler i Europa, kan håndhæve de relevante juridiske rettigheder i henhold til kodeksen for forbrugerrettigheder. Professionelle kunder kan påberåbe sig drage den garanti, der er vedtaget i den gældende civilretlige lovgivning.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER =

Grunnleggende sikkerhetsregler må alltid følges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

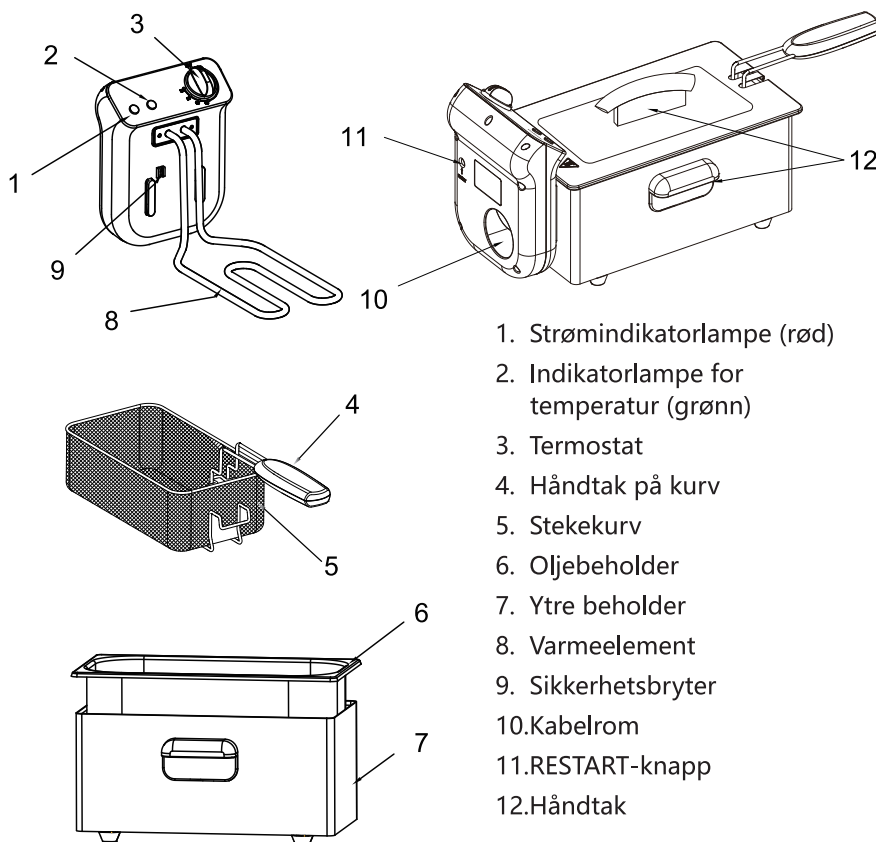
1. Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
2. Advarsel: Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn, spesielt når det er i drift eller kjøler seg ned.
3. Forsiktig: Varm overflate. 
4. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under oppsyn eller har fått grundig opplæring i sikker bruk av apparatet og eventuelle farer som kan oppstå. Barn skal ikke få lov til å leke med apparatet.
5. Hvis produktet eller strømledningen er skadet, må det erstattes av en strømledning eller en enhet som er tilgjengelig fra produsenten eller fagfolk.
6. Kun til innendørs bruk.
7. Kontroller at spenningen på typeskiltet stemmer overens med spenningen på strømnettet.
8. Senk aldri dette apparatet ned i væske.
9. Rengjøring og vedlikehold av apparatet må ikke utføres av barn.

- 10.Kokeapparater skal stå stabilt med håndtakene plassert på en slik måte at de hindrer søl av varm væske.
- 11.Når du trekker ut støpselet, skal du trekke selve støpselet ut av stikkontakten; aldri trekke i ledningen.
- 12.For å unngå brannfare må du ikke la apparatet være i drift uten tilsyn.
- 13.Bruk alltid apparatet på et bord eller et stabilt underlag.
- 14.Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, og ikke plasser det i en oppvarmet ovn.
- 15.Slå bare på apparatet når det er fylt med riktig mengde olje.
- 16.Vær ytterst forsiktig når du flytter apparatet når det inneholder varm olje eller annen varm væske.
- 17.Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten av apparatet, kan føre til personskader.

SPESIFIKASJONER

Modellnr.	B30202ABPT (DF-301H)
Spennning	220–240 V ~
Frekvens	50–60 Hz
Strøm	2200 W
Fyllkapasitet	3 L

OVERSIKT OVER KOMPONENTENE

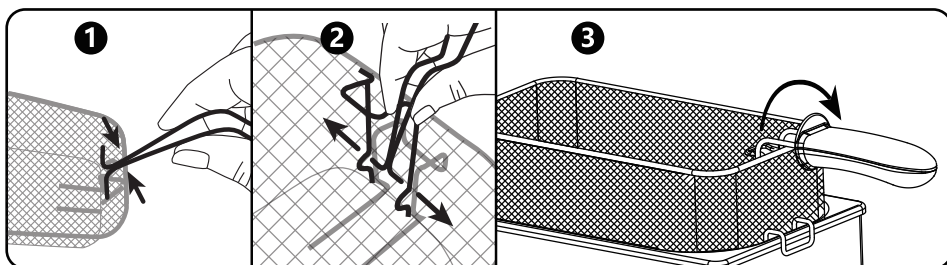


FORHOLDSREGLER FOR BRUK

1. Fjern først all emballasje fra apparatet. Plasser det deretter på et flatt og stabilt underlag, f.eks. en kjøkkenbenk. Hold den borte fra brennbare materialer.
2. Varmeelementet kan senkes ned i vann, men tåler ikke oppvaskmaskin. Ikke fukt den elektriske enheten.
3. Rengjør lokket, stekekurven og den ytre beholderen med varmt vann og litt oppvaskmiddel før første gangs bruk, og tørk deretter forsiktig av.

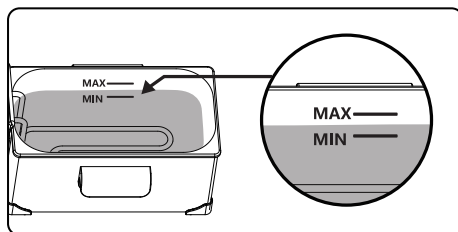
Monteringsinstruksjoner

- Hold i håndtaket og klem håndtaksendene sammen.
- Plasser håndtaksendene i de små hullene nær bunnen av stekekurven, og slipp grepet.
- Trekk håndtaket mot kurvveggen til det klikker på plass.



BRUKSANVISNING

1. Sørg for at støpselet er trukket ut og slått av, og at indikatorlampene er slukket.
2. Trekk tilkoblingskabelen ut av kabelrommet.
3. Åpne lokket på friturekokeren.
4. Fjern stekekurven og fyll beholderen med olje eller fett (MAKS 3 L). Oljenivået må ligge mellom minimums- og maksimumsnivået.



5. Sett støpselet inn i en stikkontakt. Den røde indikatorlampen tennes. Still inn ønsket temperatur ved å vri på termostaten. Den grønne indikatorlampen vil slå seg på.
6. Når den innstilte temperaturen er nådd, slukkes den grønne indikatorlampen. Legg stekekurven med det som skal stekes forsiktig ned i den varme oljen.

7. Den grønne indikatorlampen vil lyse og slukke flere ganger i løpet av stekeprosessen. Dette er normalt og indikerer at temperaturen kontrolleres og opprettholdes av termostaten. Når steketiden er utløpt (steketidene finner du på referansemenyen), tar du ut stekekurven.
8. La oljen dryppe fra den stekte maten.
9. For å slå av apparatet, vri termostaten til OFF-stillingen og trekk støpselet ut av stikkontakten. Kveil opp strømledningen og oppbevar den i kabelrommet.

Beskyttelse mot overoppheting

- Hvis du ved et uhell slår på frityrgryten når den ikke inneholder olje eller fett, eller hvis temperaturen blir for høy under stekeprosessen, vil overopphetingsvernet (sikkerhetsbryteren) slå seg på automatisk. Hvis dette skjer, kan ikke apparatet brukes og må trekkes ut av stikkontakten.
- Når apparatet er helt avkjølt, trykker du på RESTART-knappen på baksiden av kontrollelementet for å starte frityrgryten på nytt. RESTART-knappen må trykkes inn med en gjenstand av plast eller tre som er minst 4 cm lang.

TIPS FOR BRUK

1. Fjern alltid matrester i oljen (f.eks. pommes frites-biter).
2. Etter at du har brukt apparatet flere ganger, bør du skifte olje.
3. Fett og oljer må varmes opp til høy temperatur. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør, da disse fettstoffene ikke egner seg til steking og vil begynne å ryke allerede ved lave temperaturer.

ADVARSEL: Hvis du bruker fett, må du først kutte det i små biter. Sett termostaten på lav temperatur og tilsett bitene sakte. Når fett har smeltet og riktig oljenivå er nådd, kan du stille termostaten på ønsket temperatur. Du må under ingen omstendigheter legge fett direkte i stekekurven.

4. Vær oppmerksom på at sikkerhetsbryteren slår seg på når betjeningsselementet settes inn i styremekanismen.
5. Velg riktig steketemperatur og sjekk tilstanden til maten som skal stekes. En tommelfingerregel er at ferdiglagede matvarer krever høyere temperatur enn rå matvarer.
6. Når du steker deiglignende matvarer, skrapes du av overflødig deig og legger bitene forsiktig ned i oljen.
7. Stekekurven må ikke være mer enn 2/3 (to tredjedeler) full. Ikke overfyll stekekurven.
8. Tørk fuktige matvarer med kjøkkenpapir før steking.

FORSIKTIG: Ingredienser som er for fuktige (f.eks. fryst chips) kan danne store mengder skum, noe som kan føre til at oljen renner over.

REFERANSEMENY

Steketidene som er oppgitt i denne tabellen er kun ment som referanse.

MATVARETYPE	TEMPERATUR (°C)	TID (min)
Reker	130°C	2-4
Sopp	150°C	3-5
Panert kylling	170°C	12-14
Fiskekaker	170°C	3-5
Fileter	170°C	5
Løk	190°C	2-4
Pommes frites	190°C	8-10
Chips	190°C	10-15

FEILSØKING

Problem	Mulige årsaker
Apparatet fungerer ikke	Kontroller strømtilkoblingen.
	Kontroller termostatens posisjon.
	Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som forhindrer at varmeapparatet slås på ved et uhell. Kontroller om sikkerhetsbryteren er riktig aktivert.
	Kontroller RESTART-knappen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det.
2. Rengjør den ytre beholderen med en lett fuktig klut etter bruk.
3. For å skifte olje tar du av oljebeholderen og heller ut oljen fra siden.
4. Rengjør oljebeholderen, lokket og den ytre beholderen med en fuktig klut og eventuelt husholdningsvaskemiddel. Ikke senk dem ned i vann.
5. Stekekurven kan rengjøres på vanlig måte med såpevann.

6. Ikke bruk stålbørste eller andre slipende gjenstander.

7. Ikke bruk sure eller slipende rengjøringsmidler.

OPPBEVARING

Sørg for at alle deler er rene og tørre før oppbevaring. Oppbevar apparatet på et rent og tørt sted.

AVHENDING



Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall. For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse som følge av ukontrollert avfallshåndtering, må du resirkulere det på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere det brukte apparatet kan du bruke retur- og innsamlingssystemer eller kontakte forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot produktet for miljøvennlig resirkulering.

Garanti: Forbrukere som har kjøpt produktet fra en distributør i Europa, har de relevante juridiske rettighetene i henhold til forbrukerrettighetsloven. Næringsdrivende kunder kan dra nytte av garantien som er gitt av kjøpsloven.



AIGOITALIA SRL
VIA QUINTINO SELLA 7, 20900 MONZA (MB)
P.IVA:11451750969



[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)
SERVICE_EU@AIGOSTAR.COM
MADE IN CHINA

