



DE // Bedienungsanleitung



Fritteuse

Modell: DF-11006 (DF-301A)
79070398

MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32, 82104
Bratislava II – Ružinov, Slowakei
www.moebelix.com
info@moebelix.at



**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und
bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anweisungen sowie die Garantiekarte, den Kaufbeleg und, sofern möglich, die Schachtel samt der Innenverpackung auf. Wenn Sie das Gerät Dritten zur Verfügung stellen, geben Sie ebenso die Bedienungsanleitung an diese weiter.
2. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und den beschriebenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für gewerbliche Nutzung bestimmt. Jede Verwendung dieses Geräts, die als nicht bestimmungsgemäß gilt, kann zu Schäden am Gerät oder sogar zu Verletzungen führen.
3. Halten Sie das Produkt fern von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, hoher Luftfeuchtigkeit und scharfen Kanten.

4. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts, sondern verwenden Sie die dafür vorgesehenen Griffe.



Die Oberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden.

5. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Trennen Sie das Gerät umgehend vom Stromnetz, wenn es feucht oder nass sein sollte.
6. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeit. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
7. Wird das Gerät von Kindern bzw. in der Nähe von Kindern verwendet, ist es notwendig, es zu beaufsichtigen.

8. Schalten Sie das Gerät zur Reinigung und Aufbewahrung stets aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie stets am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenn das Gerät Funktionsstörungen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist, bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zu einer autorisierten Servicestelle.
10. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
11. Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- bzw. Arbeitsflächenkante hängt und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
13. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden sowie in oder in der Nähe von Backöfen.
14. Im Umgang mit einem Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist größte Vorsicht geboten.
15. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät beim Verlassen des Raums immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
16. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 12 Jahren verwendet werden. Das Gerät darf von Kindern ab 12 Jahren verwendet werden, solange sie dabei durchgehend von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von

Kindern unter 12 Jahren auf. Dieses Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden.

17. Kochgeräte sollten stabil stehen und die Griffe (falls vorhanden) so positioniert sein, dass es nicht zum Verschütten heißer Flüssigkeiten kommen kann.

18. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, dessen Vertriebspartner oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

19. Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

20. Dieses Gerät verfügt über eine CE-Kennzeichnung, entspricht der EMV-Richtlinie und wurde gemäß den neuesten sicherheitstechnischen Standards entwickelt.

21. Das Gerät darf zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

22. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in Bereichen wie den Folgenden bestimmt:

- Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfen;
- Hotels, Motels und andere Wohneinrichtungen (zur Verwendung durch Gäste);
- Frühstückspensionen.

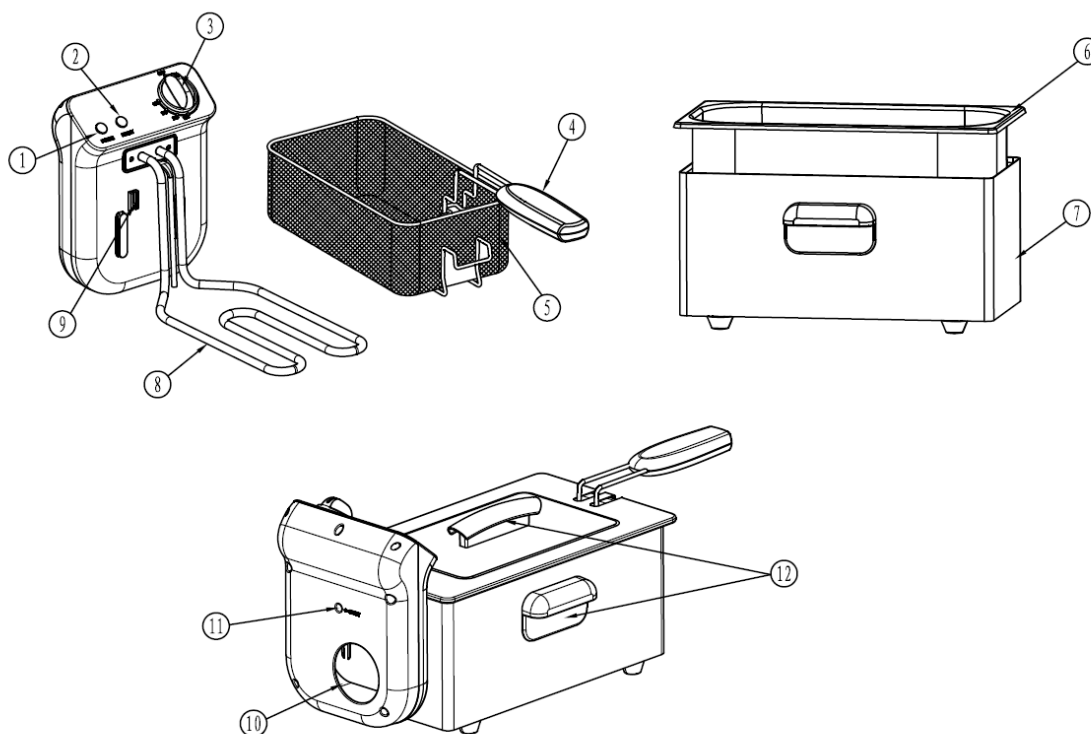
23. VORSICHT: Um ein unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltvorrichtung wie eine Zeitschaltuhr und verbinden Sie es nicht mit einem Stromkreis, welcher regelmäßig durch eine Vorrichtung ein- und ausgeschaltet wird.

24.  Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen des LFGB und ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

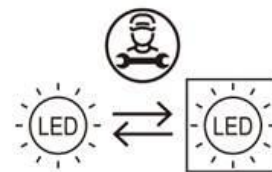
25.  Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch und den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

26.  Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr! Einige Oberflächen des Geräts können während des Betriebs und auch für einige Zeit nach dem Ausschalten noch heiß sein. Beachten Sie dies, wenn Sie das Gerät anfassen! Während des Betriebs und beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen.

BESTANDTEILE



1. Betriebs-Kontrollleuchte (rot) // 2. Temperatur-Kontrollleuchte (grün) // 3. Thermostat // 4. Frittierkorbgriff // 5. Frittierbehälter // 6. Ölbehälter // 7. Gehäuse // 8. Heizelement // 9. Sicherheitsschalter // 10. Kabelfach // 11. NEUSTART-Taste // 12. Griff



TECHNISCHE DATEN

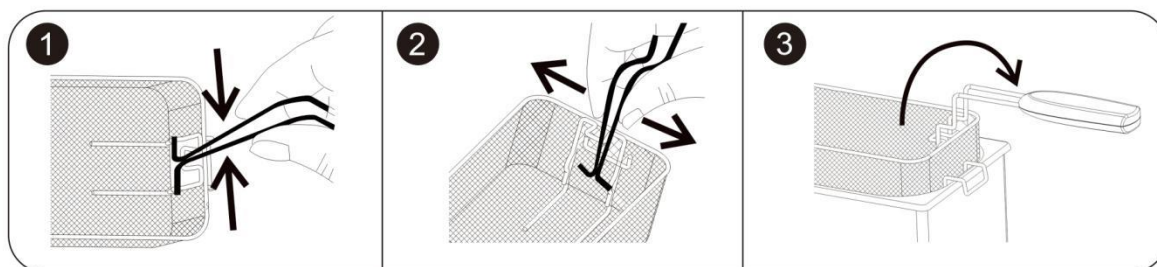
Nennleistung	220–240 V Wechselstrom, 50/60 Hz, 2000 W
Wenn ausgeschaltet	≤ 0,5 W
Fassungsvermögen	max. 3 l
Einstellbare Temperatur	130–190 °C
Kontrollleuchten	Neon-Leuchtmittel, 220 V Wechselstrom, 50/60 Hz, 0,22 W. Das Leuchtmittel ist nicht durch den Benutzer austauschbar.
Schutzklasse gegen elektrischen Schlag	Klasse I
Schutzart	IPX0
Netzkabellänge	70 cm

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie zunächst die Verpackung. Öffnen Sie anschließend den Deckel der Fritteuse. In der Fritteuse befindet sich ein Frittierkorb. Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.

Bringen Sie den Griff korrekt am Frittierkorb an.

- Halten Sie den Griff fest und drücken Sie die Enden des Griffs zusammen.
- Führen Sie die Enden des Griffs in die kleinen Ösen unterhalb am Frittierkorb ein und lassen Sie sie los.
- Ziehen Sie den Griff in Richtung Korbwand, bis er hörbar einrastet.



2. Es wird dringend empfohlen, den Deckel, den Ölbehälter und den Frittierkorb vor dem ersten Gebrauch gemäß den Anweisungen im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“ dieser Bedienungsanleitung zu reinigen.

3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach heraus.

4. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

5. Der Netzstecker darf nur mit einer ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose mit einer Spannung von 220–240 V Wechselstrom und einer Frequenz von 50–60 Hz verbunden werden.

6. Die Gesamtleistungsaufnahme dieses Geräts kann bis zu 2000 W erreichen. Bei dieser Anschlussleistung wird eine separate Stromversorgung empfohlen, die durch einen 10-A-Leitungsschutzschalter gesichert ist.

Überlastung vermeiden

- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses einen Querschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie für dieses Gerät keine Verteilersteckdose, da dies zu einer Überlastung führen kann.

Überhitzungsschutz

- Wenn Sie die Fritteuse versehentlich einschalten, während sich kein Öl oder Fett darin befindet, oder wenn die Temperatur während des Frittiervorgangs zu hoch ansteigt, wird automatisch der Überhitzungsschutz (Sicherheitsschalter) aktiviert. Tritt dieser Fall ein, kann das Gerät nicht weiterverwendet werden und muss vom Stromnetz getrennt werden.
- Nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, drücken Sie die NEUSTART-Taste auf der Rückseite des Bedienelements, um die Fritteuse wieder in Betrieb zu nehmen. Die NEUSTART-Taste kann nur mithilfe eines mindestens 4 cm langen Kunststoff- oder Holzgegenstand betätigt werden.

VERWENDUNGSHINWEISE

1. Achten Sie darauf, sämtliche im Öl zurückgebliebenen Reste von Lebensmitteln zu entfernen (z. B. Stücke von Pommes frites).

Wechseln Sie das Öl, nachdem Sie das Gerät einige Male verwendet haben. Es wird empfohlen, hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett zu verwenden.

2. 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 es bereits bei niedrigen Temperaturen zur Rauchentwicklung kommt. Es wird empfohlen, flüssiges Frittieröl zu verwenden.

WARNUNG: Wenn Sie festes Fett verwenden, schneiden Sie es zunächst in kleine Stücke. Stellen Sie eine niedrige Temperatur ein und geben Sie die Stücke schrittweise hinein. Sobald das Fett geschmolzen ist und der richtige Füllstand erreicht ist, können Sie die zum Frittieren benötigte höhere Temperatur einstellen. Geben Sie das Fett unter keinen Umständen direkt in den Frittierkorb.

3. Um den Acrylamidgehalt in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) zu reduzieren, sollte die Temperatur beim Frittieren 170 °C (oder 175 °C) nicht überschreiten.

Außerdem sollte die Frittierzeit so kurz wie möglich gehalten werden oder bis die Speisen eine goldbraune Farbe erreicht haben.

4. Beachten Sie, dass der Sicherheitsschalter aktiviert wird, wenn das Steuerelement in den Führungsmechanismus eingesetzt wird.

5. Wählen Sie die richtige Temperatur zum Frittieren und überprüfen Sie den Zustand der zu frittierenden Lebensmittel. Vorgegarte Lebensmittel müssen bei höheren Temperaturen frittiert werden als rohe.

6. Tragen oder bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl oder Fett darin noch heiß ist.

7. Beim Frittieren von teigigen Lebensmitteln, kratzen Sie den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Frittieröl.

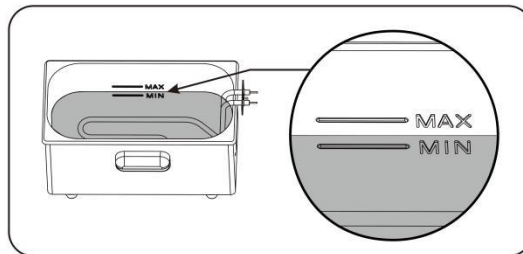
8. Der Frittierkorb darf nicht mehr als zu zwei Dritteln befüllt werden. Achten Sie darauf, den Frittierkorb nicht zu überfüllen.

9. Trocknen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Tuch, bevor Sie sie in das Frittieröl geben.

VORSICHT: Beim Frittieren von Zutaten, die viel Feuchtigkeit enthalten (z. B. gefrorene Pommes frites), können sich große Mengen Schaum bilden, wodurch das Frittieröl überlaufen kann.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, der Netzstecker nicht mit dem Stromnetz verbunden ist und die Kontrollleuchten ausgeschaltet sind.
2. Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse.
3. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und füllen Sie den Behälter mit Öl oder Fett (max. 3 l).
Der Ölstand muss zwischen den Markierungen für den minimalen und maximalen Füllstand liegen.



4. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose mit einer Spannung von 220–240 V Wechselstrom und einer Frequenz von 50–60 Hz. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Stellen Sie die Temperatur mithilfe des Temperaturreglers ein. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät beginnt aufzuheizen.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Kontrollleuchte und das Gerät ist bereit zum Frittieren. Geben Sie den Frittierkorb mit den zu frittierenden Lebensmitteln darin vorsichtig in das heiße Öl. Die grüne Kontrollleuchte blinkt während des Frittiervorgangs mehrmals. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur durch den Thermostat geregelt und konstant gehalten wird. Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist (die Zubereitungszeiten finden Sie auf den Lebensmittelverpackungen oder in der Einstellungstabelle), nehmen Sie den Frittierkorb heraus.
7. Lassen Sie das Öl von den frittierten Speisen abtropfen.
8. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Regler in die Position „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel auf und bewahren Sie es im Kabelfach auf.

EINSTELLUNGSTABELLE

Die in dieser Tabelle angegebenen Einstellungen für Temperatur und Zubereitungszeit dienen lediglich als Richtwerte.

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR (°C)	ZUBEREITUNGSZEIT (Minuten)
Garnelen	130 °C	2–4
Pilze	150 °C	3–5
Paniertes Hähnchen	170 °C	12–14
Fischfrikadellen	170 °C	3–5
Filetstücke	170 °C	5
Zwiebeln	190 °C	2–4
Pommes frites	190 °C	8–10
Kartoffelchips	190 °C	10–15

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Nehmen Sie zum Ölwechseln den Ölbehälter ab und gießen Sie das Öl seitlich aus. Reinigen Sie den Ölbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem Haushaltsreiniger. Tauchen Sie die Bestandteile nicht in Wasser.
- Der Frittierkorb kann mit Seifenwasser gereinigt werden.

VORSICHT:

- Verwenden Sie keine Drahtbürsten oder andere scheuernde Gegenstände.
- Verwenden Sie keine säurehaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen zum Reinigen in Wasser getaucht werden.

BEHEBEN VON STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursachen
Das Gerät funktioniert nicht.	Überprüfen Sie den Netzanschluss.
	Überprüfen Sie die Position des Reglers.
	Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der ein ungewolltes Einschalten des Heizelements verhindert. Überprüfen Sie, ob der Sicherheitsschalter korrekt aktiviert ist.
	Überprüfen Sie die NEUSTART-Taste.

ENTSORGUNG

	Das hier angeführte und auf dem Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Gerät als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft wurde. Es darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushalts- oder Gewerbeabfällen entsorgt werden. Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte (2012/19/EU) wurde eingeführt, um Geräte unter Anwendung der optimalen zur Verfügung stehenden Verwertungs- und Recyclingverfahren wiederzuverwerten. So werden gefährliche Substanzen korrekt gehandhabt, der Umwelteinfluss minimiert und Deponien vermieden. Für Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten, kontaktieren Sie bitte Ihre örtlichen Behörden.
---	---



HU // Használati útmutató



Olajsütő

Modell: DF-11006 (DF-301A)
79070398

MX Logistika SL, spol. s r. o.,
Rožňavská 32, 82104
Bratislava II – Ružinov, Szlovákia
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Az első használat előtt kérjük, gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Az elektromos készülékek használata közben a következő alapvető biztonsági tudnivalókat kell betartani:

1. Használat előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót. Őrizze meg ezeket az utasításokat, a jótállási jegyet, a bizonylatot, és ha lehetséges, a dobozt és a belső csomagolást is! Ha harmadik fél rendelkezésére bocsátja a terméket, a használati útmutatót is adja át neki.
2. A készüléket kizárólag magánhasználatra, és a leírt célra szánták. A készüléket nem ipari használatra tervezték. A készülék nem rendeltetésszerű használata a készülék megrongálódásához, sőt sérülésekhez is vezethet.
3. Tartsa távol a terméket hőforrásoktól, közvetlen napfénytől, magas páratartalomtól és éles szélektől.
4. Ne érintse meg a forró felületeket, hanem használja az erre a célra szolgáló fogantyúkat.

A készülék felülete használat közben felforrósodhat.



5. Ne érjen a készülékhez nedves kézzel. Azonnal válassza le a készüléket a hálózatról, ha nedves vagy vizes lett.
6. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a hálózati kábelt, a hálózati csatlakozót vagy a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba. Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
7. Ha a készüléket gyermekek használják vagy gyermekek közelében használják, azt felügyelni kell.
8. Tisztításhoz és tároláshoz mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati kábelt.
9. Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a csatlakozó megsérült. Ha a készülék

meghibásodik, vagy bármilyen módon megsérül, vigye el ellenőrzésre, javításra vagy beállításra egy hivatalos szervizbe.

10. Nem a gyártó által ajánlott tartozékok használata sérülésekhez vezethet.

11. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

12. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le asztal-, ill. munkalap pereméről, és ne érintkezzen forró felületekkel.

13. Ne helyezze a készüléket gáz- vagy villanytűzhelyre, sütőbe vagy ezek közelébe.

14. A forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülékkel rendkívül óvatosan bánjon.

15. Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Ha elhagyja a helyiséget, mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból.

16. 12 éven aluli gyermekek nem használhatják a készüléket. A készüléket 12 éves vagy annál idősebb gyermekek is használhatják, amennyiben mindig felnőtt felügyelete alatt állnak. A készüléket korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű személyek vagy tapasztalatlan és tájékozatlan személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyel rájuk, vagy ha tájékoztatták őket a biztonságos használatról, és tisztában vannak a használat veszélyeivel. A készüléket és a hálózati kábelt 12 éven aluli gyermekektől távol tárolja. Ezt a készüléket gyermekek nem tisztíthatják vagy tarthatják karban.

17. A főzőedényeknek stabilan kell állniuk, és a fogantyúknak (ha vannak) úgy kell elhelyezkedniük, hogy a forró folyadékok ne ömölhessenek ki.

18. Ha a hálózati kábel sérült, a gyártóval, értékesítési partnerrel vagy hasonlóan képzett szakemberrel cseréltesse ki, hogy elkerülje a veszélyeket.

19. Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

20. Ez a készülék CE-jelöléssel rendelkezik, megfelel az EMC-irányelvnek, és a legújabb biztonsági szabványoknak megfelelően fejlesztették ki.

21. A készüléket tisztítás céljából nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

22. A készülék háztartási célra és a következő helyeken használható:

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek dolgozói konyhájában;
- gazdaságokban;
- szállodákban, motelekben és egyéb szálláshelyeken (vendégek általi használatra)
- reggeliző panziókban.

23. FIGYELEM: A hőmérséklet-határoló véletlen visszaállítása által keletkező veszélyek elkerülése érdekében a készüléket nem szabad külső időzítő készülékkel, pl. időkapcsolóval üzemeltetni vagy olyan áramkörre kapcsolni, amelyet egy külső kapcsoló rendszeresen ki- és bekapcsol.



24. Ez a készülék megfelel az LFGB (élelmiszerekről és állateledelekről szóló német törvénykönyv) követelményeinek, és alkalmas élelmiszerekkel való érintkezésre.

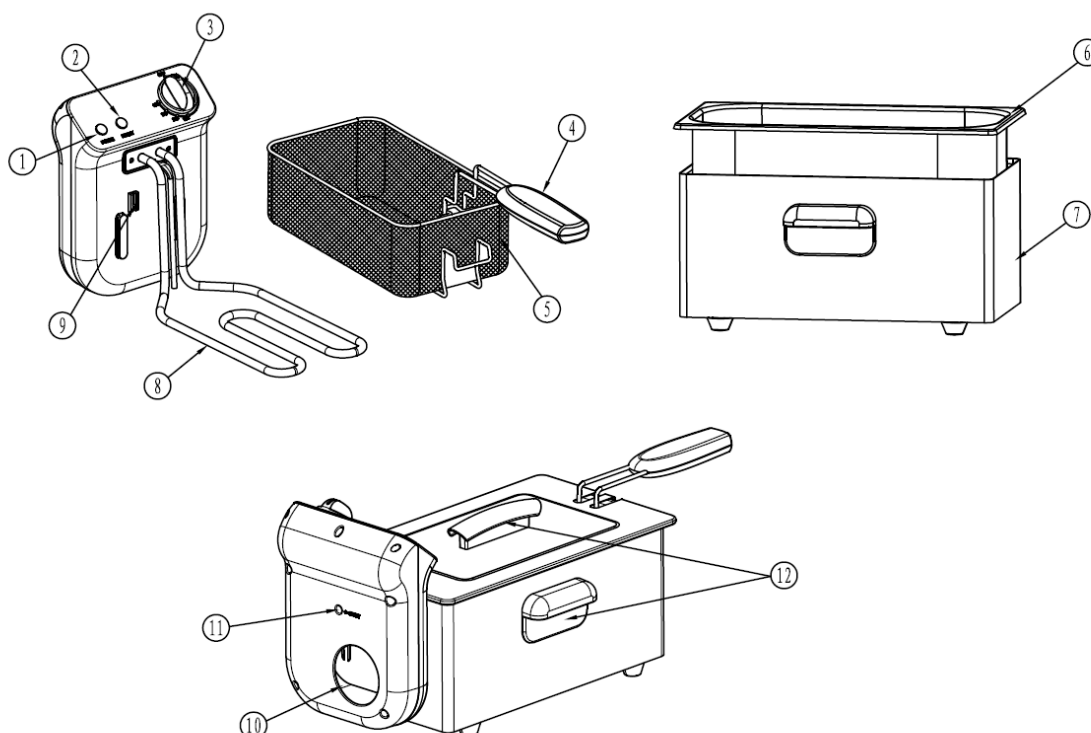


25. Ez a termék csak háztartási és beltéri használatra alkalmas. Ne használja a készüléket a szabadban.

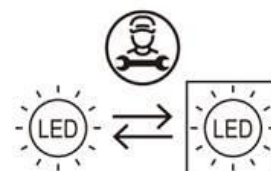


26. Sérülés- és tűzveszély áll fenn! A készülék egyes felületei működés közben és a kikapcsolás után még egy ideig forróak lehetnek. Ezt tartsa szem előtt a készülék használatakor! Működés közben és a fedél kinyitásakor forró gőz távozhat.

A TERMÉK RÉSZEI



1. Üzemjelző lámpa (piros) // 2. Hőmérsékletjelző lámpa (zöld) // 3. Termosztát // 4. Sütőkosár fogantyú // 5. Sütőtartály // 6. Olajtartály // 7. Készülékház // 8. Fűtőelem // 9. Biztonsági kapcsoló // 10. Kábeltartó rekesz // 11. Újraindító gomb // 12. Markolat



MŰSZAKI ADATOK

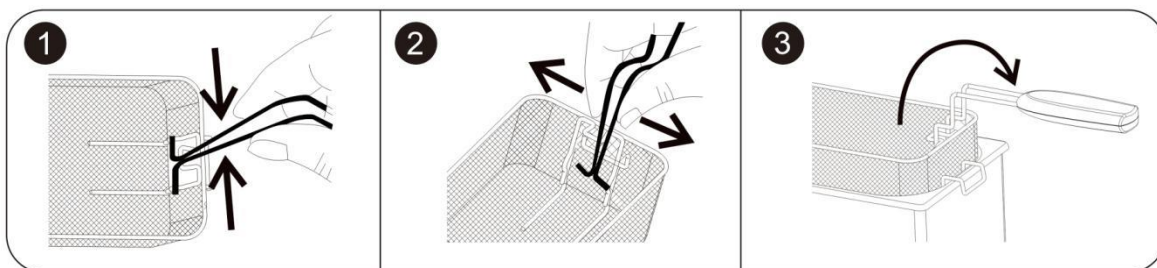
Névleges teljesítmény	220–240 V váltakozó áram, 50/60 Hz, 2000 W
Kikapcsolva	≤ 0,5 W
Úrtartalom	max. 3 liter
Állítható hőmérséklet	130-190 °C
Ellenőrzőlámpák	Neon izzó, 220 V váltakozó áram, 50/60 Hz, 0,22 W. A fényforrást a felhasználó nem cserélheti ki.
Áramütés elleni érintésvédelmi osztály	I. osztály
Védettség	IPX0
Hálózati kábel hossza	70 cm

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Először távolítsa el a csomagolást. Ezután nyissa ki az olajsütő fedelét. Az olajsütőben van egy sütőkosár. Távolítson el minden tárgyat az olajsütőből.

Rögzítse a fogantyút megfelelően a sütőkosárhoz.

- Tartsa erősen a fogantyút, és nyomja össze a végeit.
- Helyezze a fogantyú végeit a sütőkosár alatti mélyedésekbe, majd engedje el őket.
- Húzza a fogantyút a kosár belseje felé, amíg hallhatóan be nem kattann.



2. Az első használat előtt feltétlenül tisztítsa meg a fedelet, az olajtartályt és a sütőkosarat a jelen használati útmutató „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” című fejezetében található utasítások szerint.

3. Húzza ki a hálózati kábelt a kábeltartó rekeszből.

4. Győződjön meg arról, hogy a készülék típustábláján megadott feszültség megfelel a helyi hálózati feszültségnek.

5. A hálózati csatlakozót csak megfelelően felszerelt és földelt, 220-240 V AC feszültségű és 50-60 Hz frekvenciájú konnektorba szabad csatlakoztatni.

6. A készülék teljes energiafogyasztása elérheti a 2000 W-ot. Ennél a csatlakozási teljesítménynél egy 10 A-es megszakítóval védett külön áramellátás ajánlott.

Kerülje a túlterhelést

- Ha hosszabbító kábelt használ, annak legalább 1,5 mm² keresztmetszetűnek kell lennie.
- Ne használjon elosztót ehhez a készülékhez, mert ez túlterheléshez vezethet.

Túlhevülés elleni védelem

• Ha véletlenül bekapcsolja az olajsütőt, amikor nincs benne olaj vagy zsír, vagy ha a sütési folyamat során a hőmérséklet túl magasra emelkedik, a túlmelegedés elleni védelem (biztonsági kapcsoló) automatikusan működésbe lép. Ha ez bekövetkezik, a készüléket nem lehet tovább használni, és le kell választani a hálózatról.

• Miután a készülék teljesen lehűlt, nyomja meg a vezérlőpanel hátulján található újraindító gombot az olajsütő újraindításához. Az újraindító gombot csak egy legalább 4 cm hosszú műanyagból vagy fából készült tárgy segítségével lehet megnyomni.

HASZNÁLAT

1. Ügyeljen arra, hogy eltávolítsa az olajban maradt ételmaradékokat (pl. sült krumpli darabokat).

Néhány használat után cserélje ki az olajat a készülékben. Ajánlott jó minőségű sütőolajat vagy sütőzsírt használni.

2. A zsírokat és olajokat magas hőmérsékletre kell hevíteni. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vaját, mivel ezek nem alkalmasak sütésre, és alacsony hőmérsékleten is füstölnek. Ajánlott folyékony sütőolajat használni.

FIGYELEM: Ha szilárd zsiradékot használ, azt először vágja apró darabokra. Állítson be alacsony hőmérsékletet, és fokozatosan adja hozzá a darabokat. Amint a zsír megolvadt és elérte a megfelelő szintet, beállíthatja a sütéshez szükséges magasabb hőmérsékletet. A zsírt semmilyen körülmények között ne öntse közvetlenül a sütőkosárba.

3. A keményítőtartalmú élelmiszerek (burgonya, gabonafélék) akrilamid-tartalmának csökkentése érdekében a sütési hőmérséklet nem haladhatja meg a 170 °C-ot (vagy a 175 °C-ot).

Ezenkívül a sütési időt a lehető legrövidebbre kell csökkenteni, vagy addig kell sütni, amíg az ételek aranybarnára nem sülnek.

4. Vegye figyelembe, hogy a biztonsági kapcsoló aktiválódik, ha a vezérlőelemet behelyezik a vezetőmechanizmusba.

5. Válassza ki a megfelelő sütési hőmérsékletet, és ellenőrizze a sütni kívánt ételek állapotát. Az előfőzött ételeket magasabb hőmérsékleten kell sütni, mint a nyers ételeket.

6. Ne hordozza és ne mozgassa a sütőt, ha az olaj vagy zsír még forró benne.

7. Tésztás ételek sütésekor kaparja le a felesleges tésztát, és óvatosan tegye a darabokat a sütőolajba.

8. A sütőkosarat legfeljebb kétharmadig szabad megtölteni. Ügyeljen arra, hogy ne töltse túl a sütőkosarat.

9. A nedves ételeket törölje szárazra egy ruhával, mielőtt a sütőolajba teszi őket.

FIGYELEM: A magas nedvességtartalmú alapanyagok (pl. fagyasztott sült krumpli) sütésekor nagy mennyiségű hab keletkezhet, ami a sütőolaj túlcordulásához vezethet.

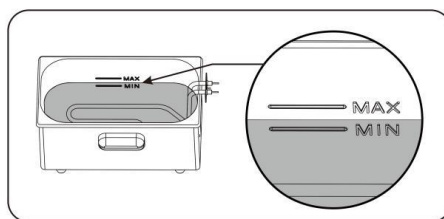
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, a hálózati csatlakozó nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, és a jelzőlámpák nem világítanak.

2. Nyissa ki az olajsütő fedelét.

3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsen meg a tartályt olajjal vagy zsírral (max. 3 liter).

Az olajsíntnek a minimum és maximum jelzések között kell lennie.



4. Dugja a hálózati csatlakozót 220-240 V AC feszültségű és 50-60 Hz frekvenciájú konnektorba. A piros ellenőrzőlámpa felviláglik. A hőfokszabályozó segítségével állítsa be a hőmérsékletet. A zöld jelzőlámpa kigyullad, és a készülék elkezd melegedni.

5. Amint a beállított hőmérsékletet elérte, a zöld jelzőlámpa kialszik, és a készülék készen áll a sütésre. Óvatosan merítse a forró olajba a sütőkosarat a benne lévő ételekkel. A zöld jelzőlámpa a sütési folyamat során többször villog. Ez normális, és azt jelzi, hogy a hőmérsékletet a termosztát szabályozza és állandóan tartja. Amikor letelt a sütési idő (a sütési időket az élelmiszer csomagolásán vagy a beállítások táblázatában találja), vegye ki a sütőkosarat.

7. Hagyja, hogy az olaj lecsöpögjön a megsült ételről.

8. A készülék kikapcsolásához tekerje a szabályzót „OFF” állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Tekerje fel a hálózati kábelt, és tárolja a kábeltartó rekeszben.

TÁBLÁZAT A BEÁLLÍTÁSHOZ

A táblázatban megadott hőmérséklet- és sütési időbeállítások csak tájékoztató jellegűek.

ÉLELMISZER	HŐMÉRSÉKLET (°C)	ELKÉSZÍTÉSI IDŐ (perc)
Garnéla	130 °C	2-4
Gomba	150 °C	3-5
Rántott csirke	170 °C	12-14
Halpogácsa	170 °C	3-5
Filédarabok	170 °C	5
Hagyma	190 °C	2-4
Hasábburgonya	190 °C	8-10
Burgonyachips	190 °C	10-15

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

FIGYELEM! A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja kihűlni a készüléket.

- Tisztítsa meg a készülékházat enyhén nedves ronggyal.
- Az olajcseréhez vegye ki az olajtartályt, és öntse ki az olajat. Tisztítsa meg az olajtartályt, a fedelet és a készülékházat nedves ronggyal és szükség esetén háztartási tisztítószerrel. Ne merítse vízbe az alkatrészeket.
- A sütőkosár szappanos vízzel tisztítható.

FIGYELEM:

- Ne használjon drótkéfét vagy más súroló tárgyat.
- Ne használjon savas vagy súroló tisztítószeret.
- Tisztításhoz soha ne merítse vízbe a készüléket.

ZAVARELHÁRÍTÁS

Zavar	Lehetséges okok
A készülék nem működik	Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.
	Ellenőrizze a szabályozó helyzetét.
	A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva, amely megakadályozza a fűtőelem véletlen bekapcsolását. Ellenőrizze, hogy a biztonsági kapcsoló helyesen van-e bekapcsolva.
	Ellenőrizze az újraindító gombot.

ÁRTALMATLANÍTÁS

	Az itt és a terméken található szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket az elektromos vagy elektronikai készülékekhez sorolták. A terméket élettartama végén nem szabad háztartási vagy kereskedelmi hulladékkal együtt kidobni. Az európai irányelv (2012/19/EU), amely az elektromos készülékek és tartozékaik megsemmisítését szabályozza, azt hivatott biztosítani, hogy a készülékek a rendelkezésre álló legjobb újrahasznosítási módszerekkel kerüljenek feldolgozásra. Így a veszélyes anyagokat megfelelően kezelik, a környezetre gyakorolt hatás csökken, és nem keletkeznek új szemétlerakók. További információkért az elektromos és elektronikai készülékek helyes ártalmatlanításáról forduljon a helyi hatóságokhoz.
---	---



BG // Ръководство за експлоатация



Фритюрник

Модел: DF-11006 (DF-301A)
79070398

MX Logistika SL spol. s. r. o.,
Rožňavská 32, 82104
Братислава II – Ружинов, Словакия.
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Преди употреба на уреда внимателно прочетете тази ниструкция за употреба и я запазете за бъдещи справки.

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди употребата на електрически уреди обърнете внимание на следните основни указания за безопасност:

1. Преди употреба внимателно прочетете инструкциите за експлоатация. Запазете тези инструкции, гаранционната карта, документа за покупката и, ако е възможно, кутията и вътрешната опаковка. Когато предоставяте уреда на трети лица, предайте им и ръководството за употреба.
2. Продуктът е предназначен само за лична употреба с описаната цел. Този уред не е предназначен за промишлена употреба. Всяко използване на този уред, което се счита за неправилно, може да доведе до повреда на уреда или дори до нараняване.
3. Пазете продукта от източници на топлина, пряка слънчева светлина, висока влажност и остри ръбове.

4. Не докосвайте горещите повърхности на уреда, а използвайте предвидените за целта дръжки.



Повърхностите могат да се нагорещят по време на работа.

5. Не използвайте уреда с мокри ръце. Ако уредът се навлажни или намокри, незабавно го изключете от електрическата мрежа.
6. За да избегнете риска от токов удар, не потапяйте хранващия кабел, щепсела или уреда във вода или друга течност. Никога не потапяйте уреда във вода или в други течности.
7. Ако уредът се използва от деца съотв. близо до деца, е необходимо наблюдение.
8. Винаги изключвайте уреда за почистване и съхранение и изваждайте щепсела от контакта. Винаги дърпайте щепсела, а не хранващия кабел.
9. Не използвайте уреда, ако хранващият кабел или щепселът са увредени. Ако

уредът се повреди или е повреден по някакъв начин, отнесете го в оторизиран сервизен център за проверка, ремонт или настройка.

10. Използването на принадлежности, които не се препоръчват от производителя, може да доведе до наранявания.

11. Използвайте само оригинални резервни части.

12. Уверете се, че захранващият кабел не виси върху ръб на маса или на работна площ и не влиза в контакт с горещи повърхности.

13. Не поставяйте уреда върху или в близост до газови или електрически печки, както и във или в близост до фурни.

14. При боравене с уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности, е необходимо изключително внимание.

15. Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Когато напускате помещението, винаги изключвайте уреда и издърпвайте щепсела от контакта.

16. Този уред не бива да се използва от деца под 12 години. Уредът може да се използва от деца на възраст 12 и повече години, при условие че те са под постоянния надзор на възрастен. Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности. Съхранявайте уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 12 години. Този уред не трябва да се почиства или поддържа от деца.

17. Уредите за готвене трябва да са стабилни, а дръжките (ако има такива) трябва да са разположени така, че да не могат да се разливат горещи течности.

18. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, дистрибутора или от специализиран персонал с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

19. Уредът не бива да се управлява с помощта на външен таймер или отделно дистанционно управление.

20. Този уред е с етикет СЕ, отговаря на изискванията на Директивата за електромагнитна съвместимост и е разработен в съответствие с най-новите стандарти за безопасност.

21. Уредът не трябва да се потапя във вода или други течности за почистване.

22. Уредът е предназначен за употреба в домакинството и на места като следните:

- кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди;
- ферми;
- хотели, мотели и други места за настаняване (за ползване от гости);
- пансиони със закуска.

23. ВНИМАНИЕ: За да се избегне неволно нулиране на защитата срещу прегряване, не използвайте уреда чрез външен времеви механизъм, като например таймер, и не го свързвайте към електрическа верига, която периодично се включва и изключва от устройство.

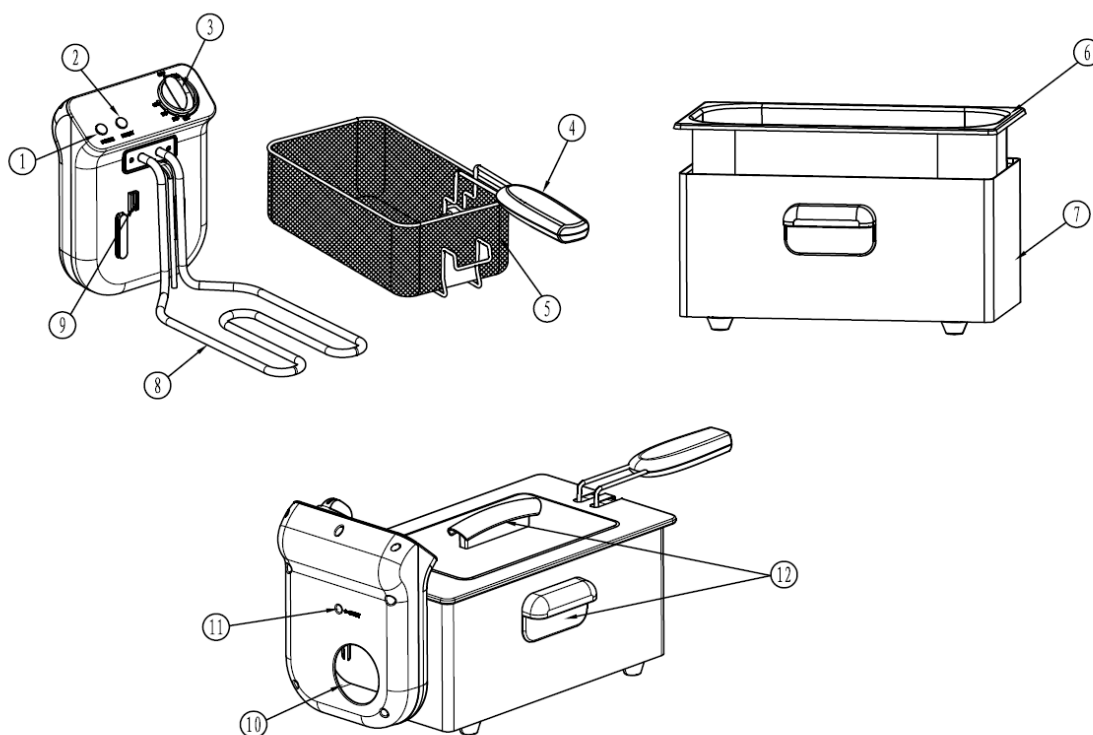
24.  Този уред отговаря на изискванията на LFGB и е подходящ за контакт с храни.

25.  Този продукт е предназначен само за употреба в домакинството и на закрито. Не използвайте уреда на открито.

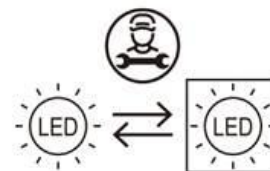


26. Съществува опасност от нараняване и пожар! Някои повърхности на уреда може да останат горещи по време на работа и известно време след изключване. Имайте го предвид, когато боравите с уреда! По време на работа и при отваряне на капака може да излезе гореща пара.

СЪСТАВНИ ЧАСТИ



1. Контролна лампичка за работа (червена) // 2. Контролна лампичка за температурата (зелена) // 3. Термостат // 4. Дръжка на кошницата за пържене // 5. Съд за пържене // 6. Резервоар за олио // 7. Корпус // 8. Нагревателен елемент // 9. Защитен прекъсвач // 10. Отделение за кабела // 11. Копче за РЕСТАРТ // 12. Дръжка



ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

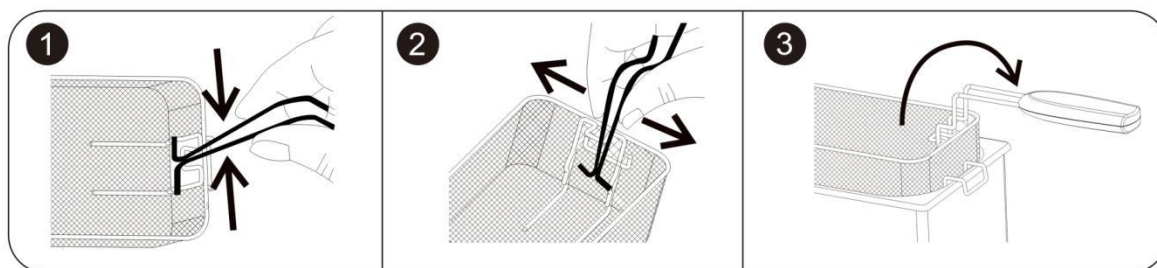
Номинална мощност	220 - 240 V променлив ток, 50/60 Hz, 2000 W
В изключено състояние	$\leq 0,5 \text{ W}$
Вместимост	макс. 3 л
Регулируема температура	130-190 °C
Контролни лампички	Източник на неонова светлина, 220 V променлив ток, 50/60 Hz, 0,22 W. Източникът на светлина не може да се заменя от потребителя.
Клас на защита срещу токов удар	клас I
Вид защита	IPX0
дължина на захранващия кабел	70 см

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Първо извадете опаковката. След това отворете капака на фритюрника. Във фритюрника има кошница за пържене. Извадете всички предмети от фритюрника.

Прикрепете правилно дръжката към кошницата за пържене.

- Дръжте дръжката здраво и притиснете краищата на дръжката един към друг.
- Вкарайте краищата на дръжката в малките отвори под кошницата за пържене и ги освободете.
- Издърпайте дръжката към стената на кошницата, докато чуете щракване на място.



2. Силно се препоръчва да почистите капака, съда за масло и кошницата за пържене преди първата употреба в съответствие с инструкциите в раздел "ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА" на тези инструкции за употреба.

3. Издърпайте захранващия кабел от отделението за кабели.

4. Уверете се, че напрежението, посочено на табелката на уреда, съответства на напрежението в местната електрическа мрежа.

5. Щепселът на електрическата мрежа може да се свързва само към правилно монтиран и заземен контакт с напрежение 220 - 240 V AC и честота 50-60 Hz.

6. Общата консумация на енергия на този уред може да достигне до 2000 W. При такъв свързан товар се препоръчва отделно захранване, което е защитено с прекъсвач 10 A.

Избягвайте претоварване

- Ако използвате удължител, той трябва да има сечение най-малко 1,5 мм².
- Не използвайте разпределителен контакт за този уред, тъй като това може да доведе до претоварване.

Защита от прегряване

- Ако случайно включите фритюрника, когато в него няма масло или мазнина, или ако температурата се повиши твърде много по време на процеса на пържене, защитата от прегряване (предпазен превключвател) се активира автоматично. Ако това се случи, уредът не може да се използва повече и трябва да се изключи от електрическата мрежа.
- След като уредът се охлади напълно, натиснете бутона РЕСТАРТ на гърба на контролния панел, за да рестартирате фритюрника. Бутонът РЕСТАРТ може да се задейства само с пластмасов или дървен предмет с дължина най-малко 4 см.

УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

1. Уверете се, че сте отстранили всички остатъци от храна, останали в олиото (напр. парченца чипс). Сменете олиото, след като сте използвали уреда няколко пъти. Препоръчително е да използвате висококачествено олио за пържене или мазнина за пържене.

2. Мазнините и олиото трябва да се нагряват до високи температури. Не използвайте маргарин, зехтин или масло, тъй като тези мазнини не са подходящи за пържене и при тях се образува дим дори при ниски температури. Препоръчва се използването на течено масло за пържене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако използвате твърда мазнина, първо я нарежете на малки парчета. Задайте ниска температура и постепенно добавете парчетата. След като мазнината се разтопи и се достигне подходящото ниво, можете да зададете по-високата температура, необходима за пържене. Никога и при никакви обстоятелства не изливайте мазнината директно в кошницата за пържене.

3. За да се намали съдържанието на акриламид в храните с нишесте (картофи, зърнени храни), температурата не трябва да надвишава 170 °C (или 175 °C) при пържене.

Освен това времето за пържене трябва да бъде възможно най-кратко или докато храната придобие златистокафяв цвят.

4. Обърнете внимание, че предпазният превключвател се активира, когато елементът за управление е поставен в направляващия механизъм.

5. Изберете правилната температура за пържене и проверете състоянието на храната, която ще се пържи. Предварително приготвената храна трябва да се пържи при по-високи температури, отколкото суровата.

6. Не пренасяйте и не премествайте фритюрника, ако олиото или мазнината в него са все още горещи.

7. Когато пържите тестени храни, остържете излишното тесто и внимателно поставете парчетата в олиото за пържене.

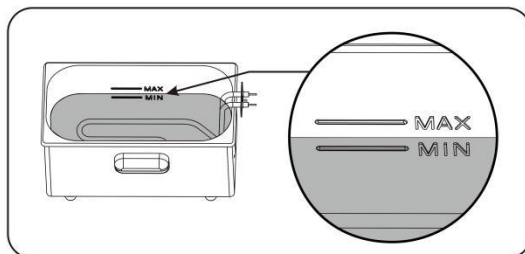
8. Кошницата за пържене не трябва да се пълни повече от две трети. Внимавайте да не препълните кошницата.

9. Подсушете влажната храна с кърпа, преди да я поставите в олиото за пържене.

ВНИМАНИЕ: При пържене на съставки, които съдържат много влага (напр. замразени чипсове), може да се образува голямо количество пяна, което може да доведе до преливане на олиото за пържене.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1. Уверете се, че уредът е изключен, щепселът не е свързан към електрическата мрежа и контролните лампи са изключени.
2. Отворете капака на фритюрника.
3. Извадете кошницата за пържене и напълнете съда с олио или мазнина (максимум 3 л).
Нивото на олиото трябва да е между маркировките за минимално и максимално ниво.



4. Свържете щепсела на захранващата мрежа към контакт с напрежение 220 - 240 V AC и честота 50-60 Hz. Червената контролна лампичка светва. Настройте температурата с помощта на регулатора на температурата. Зелената контролна лампичка светва и уредът започва да се загрева.
5. Щом зададената температура бъде достигната, зелената контролна лампичка угасва и уредът е готов за пържене. Внимателно поставете кошницата за пържене с храната, която ще се пържи в нея, в горещото олио. Зелената контролна лампичка мига няколко пъти по време на процеса на пържене. Това е нормално и показва, че температурата се регулира и поддържа постоянна от термостата. След изтичане на времето за приготвяне (времето за приготвяне може да се намери на опаковката на храната или в таблицата с настройки), извадете кошницата за пържене.
7. Оставете олиото да изтече от пържената храна.
8. За да изключите уреда, завъртете управлението в положение "OFF" и изключете щепсела от контакта. Навийте захранващия кабел и го приберете в отделението за кабели.

ТАБЛИЦА ЗА НАСТРОЙКА

Настройките на температурата и времето за готвене, дадени в тази таблица, са само ориентировъчни.

ХРАНИТЕЛЕН ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ (минути)
Скариди	130 °C	2-4
Гъби	150 °C	3-5
Панирано пиле	170 °C	12-14
Рибни кексчета	170 °C	3-5
Парчета филе	170 °C	5
Лук	190 °C	2-4
Пържени картофи	190 °C	8-10
Картофени чипсове	190 °C	10-15

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.

- Почистете корпуса на устройството с леко влажна кърпа.
- За да смените олиото, извадете контейнера за олио и излейте олиото отстрани. Почистете контейнера за олио, капака и корпуса с влажна кърпа и, ако е необходимо, с домакински почистващ препарат. Не потапяйте съставните части във вода.
- Кошницата за пържене може да се почиства със сапунена вода.

ВНИМАНИЕ:

- Не използвайте телени четки или други абразивни предмети.
- Не използвайте киселинни или абразивни почистващи препарати.
- Уредът в никакъв случай не трябва да се потапя във вода с цел почистване.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Неизправност	Възможни причини
Уредът не работи.	Проверете връзката с електрическата мрежа.
	Проверете позицията на контролера.
	Уредът е оборудван с предпазен превключвател, който предотвратява неволното включване на нагревателния елемент. Проверете дали предпазният превключвател е правилно активиран.
	Проверете бутона РЕСТАРТ.

ИЗХВЪРЛЯНЕ

	Показаният тук и изображеният върху уреда символ означава, че той е класифициран като електрическо и електронно оборудване. След изтичане на експлоатационния му живот уредът не трябва да се изхвърля заедно с битови или промишлени отпадъци. Директивата на ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (2012/19/ЕС) беше въведена, за да се позволи повторно използване на оборудването, като се прилагат възможно най-добрите процеси за оползотворяване и рециклиране. По този начин опасните вещества се обработват правилно, въздействието върху околната среда се свежда до минимум и се избягва образуването на депа. За информация относно правилното изхвърляне на отпадъци от електрическо и електронно оборудване, моля обърнете се към Вашите местни институции.
---	---



FR // Mode d'emploi



Friteuse

Modèle : DF-11006 (DF-301A)
79070398

MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32, 82104
Bratislava II – Ružinov, Slovaquie
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Veuillez lire attentivement et intégralement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le en vue d'une utilisation ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation. Conservez ces instructions ainsi que la carte de garantie, le reçu d'achat et, si possible, l'emballage d'origine avec sa protection intérieure. Lorsque vous prêtez l'appareil à des tiers, transmettez-leur également le mode d'emploi.
2. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique et à l'usage décrit. Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Toute utilisation de cet appareil non conforme à l'usage prévu peut entraîner des dommages ou même des blessures.
3. Tenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, d'une forte humidité et des bords tranchants.

4. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil, utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.



Les surfaces peuvent devenir extrêmement chaudes pendant l'utilisation.

5. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique s'il est humide ou mouillé.
6. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez ni le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
7. Si l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance est nécessaire.
8. Éteignez toujours l'appareil avant le nettoyage ou le rangement et débranchez la fiche de la prise secteur. Tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble d'alimentation

9. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé. En cas de dysfonctionnement ou de dommage, adressez l'appareil à un centre de service agréé pour vérification, réparation ou réglage.
10. L'utilisation des accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
11. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
12. Assurez-vous que le câble d'alimentation ne dépasse pas du bord d'une table ou d'un plan de travail, et qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
13. Ne placez pas l'appareil sur, dans ou à proximité d'une cuisinière à gaz, d'une cuisinière électrique ou d'un four.
14. L'utilisation d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds requiert une grande prudence.
15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise de courant lorsque vous quittez la pièce.
16. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 12 ans. L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 12 ans, à condition qu'ils soient en permanence sous la surveillance d'un adulte. L'appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 12 ans. Cet appareil ne doit pas être nettoyé ou entretenu par des enfants.
17. Les appareils de cuisson doivent être posés de manière stable, et les poignées (le cas échéant) orientées de façon à éviter tout risque de renversement de liquides chauds.

18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

19. L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou une télécommande séparée.

20. Cet appareil porte le marquage CE, est conforme à la directive CEM et a été conçu selon les dernières normes de sécurité.

21. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ni dans aucun autre liquide pour le nettoyage.

22. L'appareil est destiné à l'usage domestique ou à des domaines similaires tels que les suivants :

- cuisines pour le personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- fermes ;
- Hôtels, motels et autres hébergements (à l'usage des clients) ;
- chambres d'hôtes.

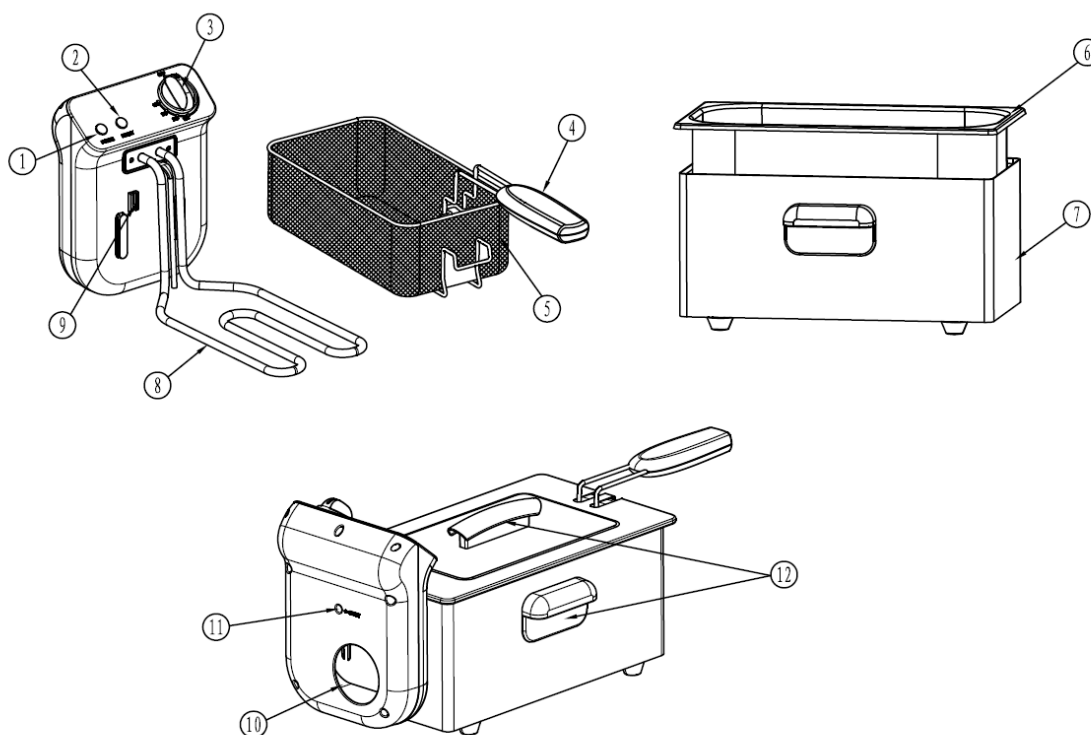
23. ATTENTION : Afin d'éviter toute réinitialisation involontaire du limiteur de température de sécurité, n'utilisez pas l'appareil avec un dispositif de minuterie externe, tel qu'un programmateur, et ne le raccordez pas à un circuit électrique commandé régulièrement par un dispositif de mise sous/hors tension.

24.  Cet appareil est conforme aux exigences de la LFGB et convient au contact avec les aliments.

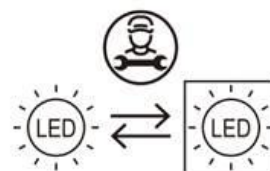
25.  Ce produit est destiné exclusivement à un usage domestique et en intérieur. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

26.  Il existe un risque de blessure et d'incendie ! Certaines surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et rester chaudes pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil ! Pendant le fonctionnement et lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper.

COMPOSANTS



1. Voyant de fonctionnement (rouge) // 2. Voyant de température (vert) // 3. Thermostat // 4. Poignée du panier de friture // 5. Panier de friture // 6. Cuve de friture // 7. Boîtier // 8. Élément chauffant // 9. Interrupteurs de sécurité // 10. Compartiment câble // 11. Touche RESET // 12. Poignée



DONNÉES TECHNIQUES

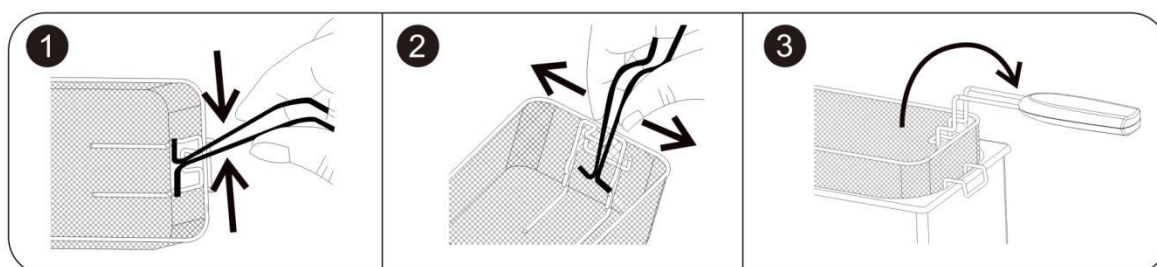
Puissance nominale	220-240 V courant alternatif, 50/60 Hz, 2000 W
Hors tension	≤ 0,5 W
Capacité	max. 3 l
Température réglable	130 -190 °C
Voyant lumineux	Ampoule néon, 220 V courant alternatif, 50/60 Hz, 0,22 W. L'ampoule ne peut pas être remplacée par l'utilisateur.
Classe de protection contre les chocs électriques :	classe I
Type de protection	IPX0
longueur du câble d'alimentation	70 cm

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Retirez d'abord l'emballage. Ouvrez ensuite le couvercle de la friteuse. La friteuse est équipée d'un panier de friture. Retirez tous les objets de la friteuse.

Fixez correctement la poignée au panier de friture.

- Tenez fermement la poignée et pressez les extrémités de la poignée l'une contre l'autre.
- Insérez les extrémités de la poignée dans les petits œillets situés sous le panier à friture et relâchez-les.
- Tirez la poignée vers la paroi du panier jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.



2. Il est fortement recommandé de nettoyer le couvercle, le réservoir d'huile et le panier à friture avant la première utilisation, conformément aux instructions de la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » de ce mode d'emploi.

3. Sortez le câble d'alimentation du compartiment prévu à cet effet.

4. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension du réseau local.

5. La fiche secteur ne doit être branchée que sur une prise correctement installée et reliée à la terre, délivrant une tension alternative de 220–240 V et une fréquence de 50–60 Hz.

6. La puissance totale absorbée par cet appareil peut atteindre 2000 W. Pour cette puissance de raccordement, il est recommandé d'utiliser une alimentation électrique dédiée, protégée par un disjoncteur de 10 A.

Évitez toute surcharge.

- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section minimale de 1,5 mm².
- N'utilisez pas de multiprise avec cet appareil, car cela peut entraîner une surcharge.

Protection contre la surchauffe

- Si vous allumez accidentellement la friteuse sans huile ou graisse, ou si la température devient trop élevée pendant la friture, la protection contre la surchauffe (interrupteur de sécurité) s'active automatiquement. Dans ce cas, l'appareil ne peut plus être utilisé et doit être débranché du secteur.

Une fois l'appareil complètement refroidi, appuyez sur la touche REDEMARRER située à l'arrière du panneau de commande pour remettre la friteuse en service. La touche RESET ne peut être actionnée qu'à l'aide d'un objet en plastique ou en bois d'au moins 4 cm de long.

CONSIGNES D'UTILISATION

1. Veillez à retirer tous les résidus d'aliments restés dans l'huile (par ex. morceaux de frites).

Remplacez l'huile après avoir utilisé l'appareil plusieurs fois. Il est recommandé d'utiliser une huile ou une graisse de friture de qualité supérieure.

2. Les huiles et graisses doivent être portées à haute température. N'utilisez pas de margarine, d'huile d'olive ni de beurre, car ces matières grasses ne sont pas adaptées à la friture et dégagent de la fumée à basse température. Il est recommandé d'utiliser une huile de friture liquide.

AVERTISSEMENT : Si vous utilisez de la graisse solide, coupez-la d'abord en petits morceaux.

Réglez l'appareil à basse température et ajoutez les morceaux progressivement. Une fois que la graisse a fondu et que le niveau de remplissage correct est atteint, vous pouvez régler la température plus élevée nécessaire à la friture. Ne versez en aucun cas la graisse directement dans le panier de friture.

3. Pour réduire la teneur en acrylamide dans les aliments riches en amidon (pommes de terre, céréales), la température de friture ne doit pas dépasser 170 °C (ou 175 °C).

De plus, le temps de friture doit être réduit au minimum, ou limité dès que les aliments prennent une teinte dorée.

4. Veillez à ce que l'interrupteur de sécurité soit activé une fois le bouton de commande inséré dans le mécanisme de guidage.

5. Choisissez la température appropriée pour la friture et vérifiez l'état des aliments à frire. Les aliments précuits doivent être frits à des températures plus élevées que les aliments crus.

6. Ne transportez ni ne déplacez la friteuse lorsque l'huile ou la graisse qu'elle contient est encore chaude.

7. Lors de la friture d'aliments enrobés de pâte, grattez l'excédent de pâte et plongez les morceaux délicatement dans l'huile de friture.

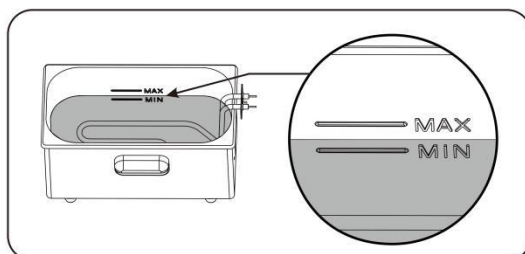
8. Le panier de friture ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité. Veillez à ne pas surcharger le panier de friture.

9. Séchez les aliments humides avec un chiffon avant de les plonger dans l'huile de friture.

ATTENTION : Lors de la friture d'ingrédients riches en humidité (par exemple des frites surgelées), une formation importante de mousse peut se produire, pouvant entraîner un débordement de l'huile de friture.

MODE D'EMPLOI

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint, que la fiche n'est pas branchée sur le secteur et que les voyants lumineux sont éteints.
2. Ouvrez le couvercle de la friteuse.
3. Retirez le panier de friture et remplissez la cuve avec de l'huile ou de la graisse (max. 3 L).
Le niveau d'huile doit se situer entre les repères de niveau minimum et maximum.



4. Branchez la fiche dans une prise de courant de 220–240 V en courant alternatif, à une fréquence de 50–60 Hz. Le voyant de contrôle rouge s'allume. Réglez la température à l'aide du régulateur de température. Le voyant vert s'allume et l'appareil commence à chauffer.
5. Une fois la température réglée atteinte, le voyant vert s'éteint et l'appareil est prêt à frire. Plongez délicatement le panier avec les aliments à frire dans l'huile chaude. Le voyant de contrôle vert clignote à plusieurs reprises pendant le processus de friture. Cela est normal et indique que la température est régulée et maintenue constante par le thermostat. Lorsque le temps de cuisson est écoulé (indiqué sur les emballages ou dans le tableau des réglages), retirez le panier de friture.
7. Laissez l'huile s'égoutter des aliments frits.
8. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton sur la position « OFF » et débranchez la fiche de la prise secteur. Enroulez le cordon d'alimentation et rangez-le dans le compartiment prévu à cet effet.

TABLEAU DES RÉGLAGES

Les réglages de température et de temps de cuisson indiqués dans ce tableau ne sont donnés qu'à titre indicatif.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (minutes)
Crevettes	130 °C	2 à 4
Champignons	150 °C	3 à 5
Poulet pané	170 °C	12 à 14
Croquettes de poisson	170 °C	3 à 5
Morceaux de filet de poisson	170 °C	5
Oignons	190 °C	2 à 4
Frites	190 °C	8 à 10
Chips de pommes de terre	190 °C	10 à 15

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Débranchez la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié.
- Pour changer l'huile, retirez le réservoir d'huile et versez l'huile sur le côté. Nettoyez le réservoir d'huile, le couvercle et le boîtier avec un chiffon humidifié et, si nécessaire, avec un produit détergent ménager. Ne plongez pas les composants dans l'eau.

Le panier de friture peut être nettoyé à l'eau savonneuse.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ni d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de détergents acides ou abrasifs.
- L'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau pour le nettoyage.

DÉPANNAGE

Défaut	Causes possibles
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez le raccordement électrique.
	Vérifiez la position du bouton de réglage.
	L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche toute mise en marche involontaire de l'élément chauffant. Vérifiez que l'interrupteur de sécurité est correctement activé.
	Vérifiez la touche RESET.

ELIMINATION

	Le symbole illustré ici et apposé sur l'appareil signifie que ce dernier est classé comme équipement électrique ou électronique. En fin de vie, il ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers ou industriels. La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (2012/19/UE) a été introduite pour recycler des produits à base des meilleures opérations disponibles de valorisation et de recyclage. Ainsi, les substances dangereuses sont traitées correctement, l'impact environnemental est minimisé et les décharges sont évitées. Pour plus de renseignements sur la mise au rebut correcte des équipements électriques et électroniques, veuillez contacter vos autorités locales.
---	---



IT // Manuale d'uso



Friggitrice

Modello: DF-11006 (DF-301A)
79070398

MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32, 82104
Bratislava II – Ružinov, Slovacchia
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente questo manuale, che va conservato per eventuali consultazioni future.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

Per l'utilizzo di apparecchi elettrici è necessario prendere in considerazione le seguenti indicazioni di sicurezza:

1. Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere attentamente il manuale d'uso. Conservare queste istruzioni, la scheda di garanzia, la prova di acquisto e, se possibile, la scatola insieme alle parti interne della confezione. Nel cedere l'apparecchio a terzi è necessario fornire anche il manuale d'uso a corredo.

2. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico, per gli scopi descritti. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale. Qualsiasi uso improprio di questo apparecchio può causare danni all'apparecchio stesso o addirittura lesioni.

3. Tenere il prodotto lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità elevata e spigoli vivi.

4. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio, ma utilizzare le apposite maniglie.

Durante il funzionamento le superfici possono surriscaldarsi molto.



5. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se si presenta umido o bagnato staccare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente.

6. Per prevenire il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Evitare di immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

7. Se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o in presenza di bambini, questi vanno costantemente sorvegliati.

8. Per la pulizia e lo stoccaggio, spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa. Afferrare sempre la spina, non tirare il cavo di alimentazione.

9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se

l'apparecchio non funziona o è danneggiato in qualsiasi modo, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per un controllo, una riparazione o una regolazione.

10. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare lesioni.

11. Utilizzare solo ricambi originali.

12. Controllare che il cavo non penda dai bordi del tavolo o del piano di lavoro e che non entri a contatto con superfici molto calde.

13. Evitare di posizionare l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di piani cottura a gas o elettrici o di forni.

14. Nel maneggiare qualsiasi apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti è necessaria la massima cautela.

15. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Prima di lasciare la stanza spegnere l'aspirapolvere e staccare la spina dalla presa di corrente.

16. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore a 12 anni.

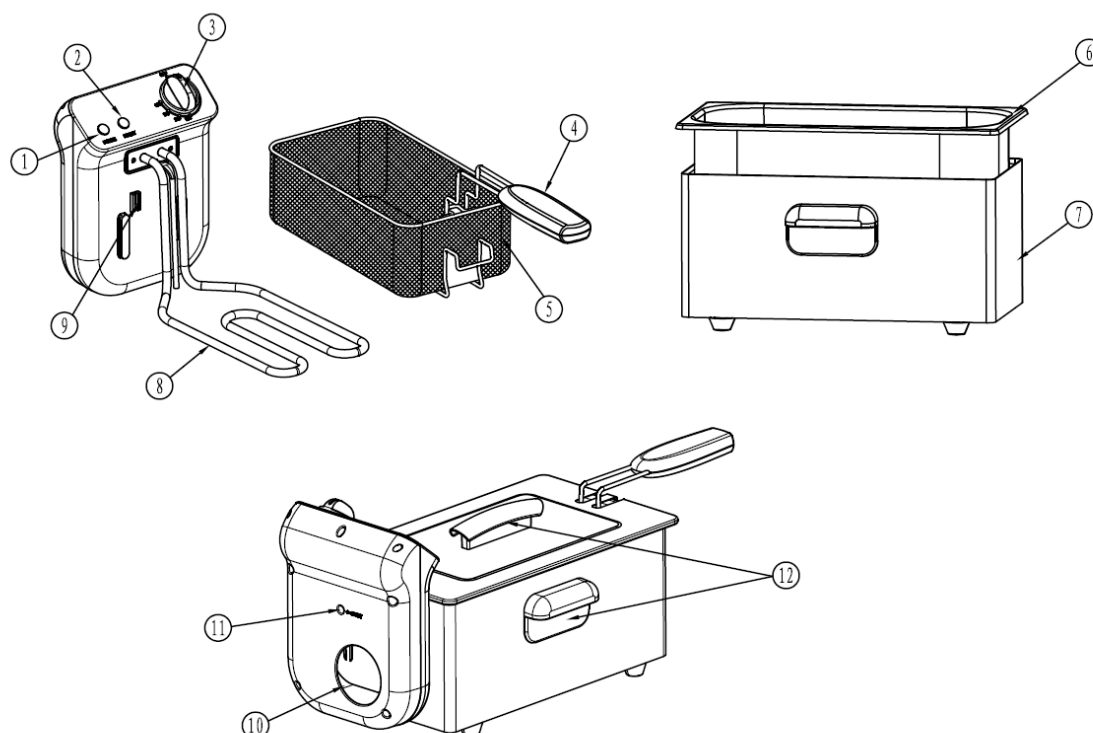
L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dai 12 anni di età, purché sorvegliati costantemente da un adulto. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, oppure prive di esperienza e conoscenze in merito, solo sotto sorveglianza o dopo che saranno state istruite sull'uso sicuro del dispositivo e dei pericoli legati allo stesso. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 12 anni. Questo apparecchio non deve essere pulito o sottoposto a manutenzione da parte di bambini.

17. Gli apparecchi da cottura devono essere stabili e le maniglie (se presenti) devono essere posizionate in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.

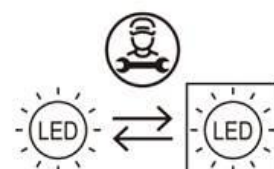
18. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal distributore o da personale qualificato per evitare possibili pericoli.

19. L'apparecchio non deve essere collegato a un timer esterno o a un telecomando a parte.
20. Questo apparecchio è dotato di marcatura CE, è conforme alla direttiva EMC ed è stato sviluppato in conformità ai più recenti standard di sicurezza.
21. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi per la pulizia.
22. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e nei seguenti ambiti:
- cucinotti di aziende, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - aziende agricole;
 - alberghi, motel e altre strutture residenziali (ad uso degli ospiti);
 - bed and breakfast.
23. ATTENZIONE: Per evitare il rischio di resettare accidentalmente il limitatore di temperatura di sicurezza, non azionare l'apparecchio tramite un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, e non collegarlo a un circuito che viene inserito e disinserto regolarmente tramite un dispositivo.
24.  Questo apparecchio soddisfa i requisiti del LFGB (codice alimentare tedesco) ed è adatto al contatto con gli alimenti.
25.  Questo prodotto è destinato unicamente all'uso domestico e in interni. Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto.
26.  Pericolo di lesioni e incendio! Alcune superfici dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi durante l'esercizio e rimanere calde per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento. Tenerlo presente quando maneggiate il dispositivo! Durante l'esercizio e quando si apre il coperchio potrebbe fuoriuscire vapore caldo.

COMPONENTI



1. Spia di funzionamento (rossa) // 2. Spia della temperatura (verde) // 3. Termostato // 4. Maniglia del cestello di frittura // 5. Contenitore // 6. Oliera // 7. Corpo del macinacaffè // 8. Elemento riscaldante // 9. Interruttore di sicurezza // 10. Vano portacavo // 11. Pulsante riavvio // 12. Impugnatura



DATI TECNICI

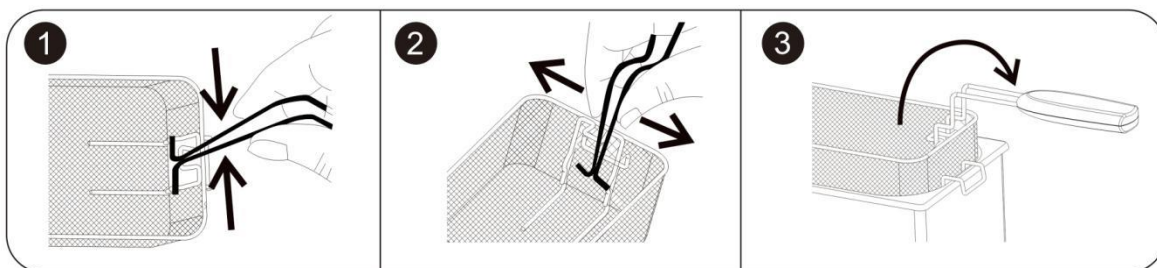
Potenza nominale	Corrente alternata 220–240 V, 50/60 Hz, 2000 W
Quando è spento	≤ 0,5 W
Capacità	max. 3 l
Temperatura regolabile	130–190 °C
Spie	Sorgente luminosa al neon, corrente alternata 220 V, 50/60 Hz, 0,22 W. La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente.
Classe di protezione contro le scosse elettriche:	Classe I
Grado di protezione	IPX0
lunghezza cavo d'alimentazione	70 cm

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

1. Per prima cosa rimuovere la confezione. Quindi, aprire il coperchio della friggitrice. Nella friggitrice è presente un cestello di frittura. Rimuovere tutti gli oggetti dalla friggitrice.

Corretta applicazione dell'impugnatura sul cestello di frittura.

- Tenere saldamente l'impugnatura e premerne le due estremità.
- Inserire le estremità dell'impugnatura nelle piccole asole sotto il cestello di frittura, quindi rilasciare.
- Tirare l'impugnatura in direzione della parete del cestello fino a sentire lo scatto in posizione.



2. Si raccomanda vivamente di pulire il coperchio, il serbatoio dell'olio e il cestello di frittura prima del primo utilizzo seguendo le istruzioni riportate nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE" delle presenti istruzioni per l'uso.

3. Estrarre il cavo di alimentazione dal vano portacavo.

4. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.

5. La spina può essere collegata solo a una presa di corrente correttamente installata e dotata di messa a terra, con una tensione di 220-240 V CA e una frequenza di 50-60 Hz.

6. Il consumo totale di energia di questo apparecchio può arrivare a 2000 W. Con questo carico collegato, si consiglia un'alimentazione separata, protetta da un interruttore automatico da 10 A.

Prevenzione del sovraccarico

- Se si utilizza un cavo di prolunga, questo deve avere una sezione di almeno 1,5 mm².
- Non utilizzare una presa di distribuzione per questo apparecchio, poiché ciò potrebbe causare un sovraccarico.

Protezione da surriscaldamento

- Se si accende accidentalmente la friggitrice quando non c'è olio o grasso o se la temperatura sale troppo durante il processo di frittura, la protezione da surriscaldamento (interruttore di sicurezza) si attiva automaticamente. In tal caso, l'apparecchio non può più essere utilizzato e deve essere scollegato dalla rete elettrica.

- Una volta che l'apparecchio si è raffreddato completamente, premere il pulsante di riavvio sul retro del pannello di controllo per riavviare la friggitrice. Il pulsante di riavvio può essere azionato solo con un oggetto di plastica o di legno lungo almeno 4 cm.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Assicurarsi di rimuovere tutti i residui di cibo rimasti nell'olio (ad es. pezzi di patatine).

Cambiare l'olio dopo aver utilizzato l'apparecchio alcune volte. Si consiglia di utilizzare olio o grasso una frittura di qualità.

2. Grassi e oli devono essere riscaldati ad alte temperature. Non utilizzare margarina, olio d'oliva o burro, poiché questi grassi non sono adatti alla frittura e producono fumi anche a basse temperature. Si consiglia di utilizzare olio di frittura liquido.

AVVERTENZA: Se si utilizza grasso solido, tagliarlo prima in piccoli pezzi. Impostare una temperatura bassa e aggiungere i vari pezzi gradualmente. Non appena il grasso si è sciolto ed è stato raggiunto il livello corretto, è possibile impostare una temperatura più alta necessaria per la frittura. Non versare mai il grasso direttamente nel cestello di frittura.

3. Per ridurre il contenuto di acrilammide negli alimenti amidacei (patate, cereali), la temperatura non deve superare rispettivamente i 170 °C o i 175 °C quando si frigge.

Inoltre, il tempo di frittura deve essere il più breve possibile e limitato fino al momento in cui il cibo raggiunge un colore marrone dorato.

4. Tenere presente che l'interruttore di sicurezza si attiva quando l'elemento di comando è inserito nel meccanismo di guida.

5. Selezionare la temperatura corretta per la frittura e controllare le condizioni dell'alimento da friggere. Gli alimenti precotti devono essere fritti a temperature più elevate rispetto a quelli crudi.

6. Non trasportare o spostare la friggitrice se l'olio o il grasso al suo interno sono ancora caldi.

7. Quando si friggono alimenti pastosi, raschiare la pastella in eccesso e posizionare con cura i pezzi nell'olio di frittura.

8. Il cestello di frittura non deve essere riempito per più di due terzi. Fare attenzione a non riempire eccessivamente il cestello di frittura.

9. Asciugare gli alimenti umidi con un panno prima di metterli nell'olio di frittura.

ATTENZIONE: Quando si friggono ingredienti che contengono molta umidità (ad esempio, patatine fritte surgelate), si può formare una grande quantità di schiuma che può far traboccare l'olio di frittura.

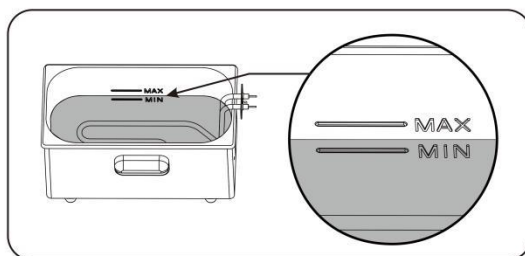
ISTRUZIONI PER L'USO

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento, che la spina non sia collegata all'alimentazione e che le spie siano spente.

2. Aprire il coperchio della friggitrice.

3. Estrarre il cestello di frittura e riempire il serbatoio con olio o grasso (max. 3 l).

Il livello dell'olio deve essere compreso tra le tacche di livello minimo e massimo.



4. Collegare la spina di rete a una presa con tensione di 220-240 V CA e frequenza di 50-60 Hz. La spia rossa si accende. Impostare la temperatura con l'apposito regolatore. La spia verde si accende e l'apparecchio inizia a riscaldarsi.

5. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, la spia verde si spegne e l'apparecchio è pronto per la frittura. Posizionare delicatamente il cestello di frittura con l'alimento da friggere nell'olio caldo. La spia verde lampeggia più volte durante il processo di frittura. Questo comportamento è normale e indica che la temperatura viene regolata e mantenuta costante dal termostato. Una volta trascorso il tempo di preparazione (i tempi di preparazione sono riportati sulla confezione degli alimenti o nella tabella delle impostazioni), rimuovere il cestello di frittura.

7. Lasciar sgocciolare l'olio dal cibo fritto.

8. Per spegnere l'apparecchio, ruotare il comando in posizione "OFF" e scollegare la spina dalla presa di corrente. Avvolgere il cavo di alimentazione e riporlo nel vano cavi.

TABELLA DELLE REGOLAZIONI

Le impostazioni della temperatura e del tempo di preparazione indicate in questa tabella sono puramente indicative.

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DI PREPARAZIONE (minuti)
Gamberi	130 °C	2-4
Funghi	150 °C	3-5
Pollo impanato	170 °C	12-14
Tortini di pesce	170 °C	3-5
Filetti	170 °C	5
Cipolle	190 °C	2-4
Patate fritte	190 °C	8-10
Patatine fritte	190 °C	10-15

PULIZIA E CURA

AVVERTENZA: Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno leggermente umido.
- Per sostituire l'olio, rimuovere il serbatoio dell'olio e versare l'olio di lato. Pulire il serbatoio dell'olio, il coperchio e l'alloggiamento con un panno umido e, se necessario, con un detergente domestico. Non immergere alcun componente in acqua.
- Il cestello di frittura può essere pulito con acqua e sapone.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti acidi o abrasivi.
- In nessuna circostanza immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalia	Possibili cause
Il prodotto non funziona.	Controllare il collegamento alla rete elettrica.
	Controllare la posizione della manopola di regolazione.
	L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce l'accensione involontaria dell'elemento riscaldante. Verificare che l'interruttore di sicurezza sia attivato correttamente.
	Controllare il pulsante di riavvio.

SMALTIMENTO

 	Il simbolo riportato qui e sulla piastra indica che la piastra è stata classificata come apparecchio elettrico o elettronico. Al termine della sua vita utile, la piastra non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici o commerciali. La Direttiva UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (2012/19/UE) è stata introdotta per recuperare i prodotti utilizzando i migliori processi di recupero e riciclo attualmente disponibili. Questo assicura la corretta gestione delle sostanze pericolose, un minimo impatto sull'ambiente ed evita inoltre il conferimento in discarica dei rifiuti. Per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche o elettroniche, contattare le autorità locali.
--	--