

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veuillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

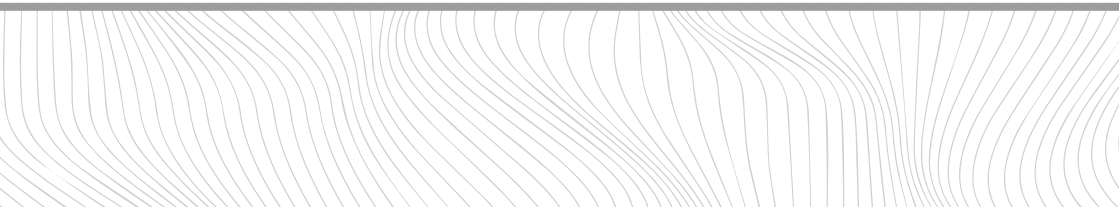
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghie.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

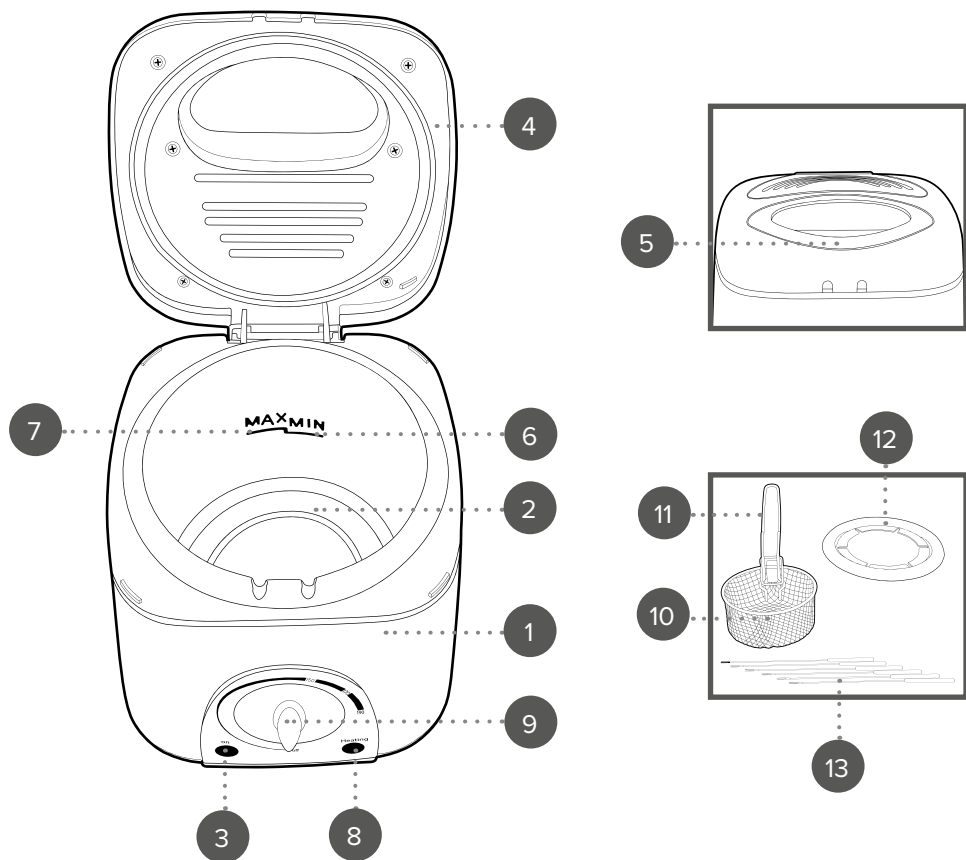


Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

User manual

Deep fat fryer and fondue



UK ONLY

To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.usgic.com/progress and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.progresscookshop.com.

EN 	Description of parts	ES 	Descripción de las partes
1.	Deep fat fryer main unit	1.	Unidad principal de la freidora de aceite profundo
2.	Cooking chamber	2.	Cámara de cocción
3.	Power indicator light	3.	Luz indicadora de encendido
4.	Lid	4.	Tapa
5.	Lid handle	5.	Asa de la tapa
6.	Min. fill line (1 L)	6.	Línea de llenado mínimo (1 L)
7.	Max. fill line (1,2 L)	7.	Línea de llenado máximo (1,2 L)
8.	Heat indicator light	8.	Luz indicadora de calor
9.	Temperature control dial	9.	Selector de control de temperatura
10.	Frying basket	10.	Cesta para freír
11.	Frying basket handle	11.	Asa de la cesta para freír
12.	Fork holder	12.	Soporte para tenedores
13.	Fondue forks (qty. 6)	13.	Tenedores para fondue (cant. 6)
FR 	Description des pièces	PT 	Descrição das partes
1.	Unité principale de la friteuse à graisse profonde	1.	Unidade principal da fritadeira elétrica
2.	Chambre de cuisson	2.	Câmara de cozedura
3.	Voyant lumineux d'alimentation	3.	Luz indicadora de energia
4.	Couvercle	4.	Tampa
5.	Poignée du couvercle	5.	Pega da tampa
6.	Ligne de remplissage min. (1 L)	6.	Linha de enchimento mín. (1 L)
7.	Ligne de remplissage max. (1,2 L)	7.	Linha de enchimento máx. (1,2 L)
8.	Voyant lumineux de chauffe	8.	Luz indicadora de aquecimento
9.	Bouton de réglage de la température	9.	Selector de controlo de temperatura
10.	Panier de friture	10.	Cesto de fritura
11.	Poignée du panier de friture	11.	Pega do cesto de fritura
12.	Support de fourchettes	12.	Suporte para garfos
13.	Fourchettes à fondue (qté. 6)	13.	Garfos de fondue (qtde. 6)
NL 	Beschrijving van de onderdelen	IT 	Descrizione delle parti
1.	Hoofdeenheid van de diepvrituurpan	1.	Unità principale della friggitrice ad immersione
2.	Kookkamer	2.	Camera di cottura
3.	Stroomindicatielampje	3.	Spia indicatrice di accensione
4.	Deksel	4.	Coperchio
5.	Dekselgreep	5.	Manico del coperchio
6.	Min. vulstreep (1 L)	6.	Linea di riempimento min. (1 L)
7.	Max. vulstreep (1,2 L)	7.	Linea di riempimento max. (1,2 L)
8.	Verwarmingsindicatorlampje	8.	Spia luminosa di riscaldamento
9.	Temperatuurregelknop	9.	Manopola di regolazione della temperatura
10.	Frituurmand	10.	Cestello per friggere
11.	Frituurmandgreep	11.	Manico del cestello per friggere
12.	Vorkhouder	12.	Portaforchette
13.	Fonduevorken (aantal 6)	13.	Forchette per fonduta (q.tà 6)
DE 	Beschreibung der Teile	PL 	Opis elementów
1.	Fritteusen-Haupteinheit	1.	Główna jednostka frytkownicy olejowej
2.	Garkammer	2.	Komora gotowania
3.	Betriebskontrollleuchte	3.	Lampka kontrolna zasilania
4.	Deckel	4.	Pokrywa
5.	Deckelgriff	5.	Uchwyt pokrywy
6.	Min.-Füllstand (1 l)	6.	Linia minimalnego napełnienia (1 L)
7.	Max.-Füllstand (1,2 l)	7.	Linia maksymalnego napełnienia (1,2 L)
8.	Heizkontrollleuchte	8.	Lampka kontrolna temperatury
9.	Temperaturregler	9.	Pokrętko regulacji temperatury
10.	Frittierkorb	10.	Kosz do smażenia
11.	Griff des Frittierkorbs	11.	Uchwyt kosza do smażenia
12.	Gabelhalter	12.	Uchwyt na widełce
13.	Fonduegabeln (6 Stück)	13.	Widelce do fondue (ilość 6)

Dos and don'ts



Ensure the oil or fondue ingredients are filled above the min. fill line and does not exceed the max. fill line.
Allow frozen foods to thaw to room temperature before frying for best results.



Do not pour oil directly down the sink.
Do not fry large quantities of food at the same time.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, turn the temperature control dial to the off position, then switch off and unplug the deep fat fryer from the mains power supply. Allow it to fully cool.

STEP 1: Once the deep fat fryer and oil have cooled thoroughly, carefully dispose of the oil into a container; do not pour the oil directly down the sink.

STEP 2: If storing the oil for future use, make sure that it is strained to remove any residual food particles, then transfer it into a tightly sealed container and refrigerate.

STEP 3: Wipe the deep fat fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 4: Clean the fondue forks, fork holder, frying basket and handle in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the deep fat fryer or its accessories, as this could cause damage.



NOTE: The deep fat fryer should be cleaned after every use. The deep fat fryer main unit and its accessories are not suitable for dishwasher use.



CAUTION: Allow the deep fat fryer to cool fully before carrying out any cleaning.



WARNING: Do not move the deep fat fryer until the oil or liquid fat has cooled. Do not refrigerate the deep fat fryer to store oil or fondue ingredients.

Oil levels and maintenance

Always make sure that the oil level reaches the minimum fill mark before using the deep fat fryer.

Do not use butter, margarine, lard or olive oil in the cooking chamber, as these ingredients are not suitable for deep fat frying.

The cooking chamber will hold approx. 1 litres of oil at the minimum level and 1.2 litres at the maximum level.

Always check that any reused oil is strained to remove residual food particles.



NOTE: It is recommended to change the oil after every 8–10 uses. The oil will require changing more frequently when frying foods in batter.



WARNING: It is important to replace the oil if any of the following is noticed: there is an unpleasant odour to the oil; there is excessive smoking during heating; the oil is dark in colour.

Instructions for use
Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the deep fat fryer main unit and its accessories following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the deep fat fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the deep fat fryer during use. It is advised to run the deep fat fryer for approx. 10 minutes before first use; this will prevent the initial smoke or odour from affecting the taste of the food.

Using as a deep fat fryer

STEP 1: Place the deep fat fryer onto a flat, stable, heat-resistant surface.

STEP 2: Before connecting to the mains power supply, remove the frying basket and gradually pour oil into the cooking chamber, ensuring the oil is over the min. fill line and does not exceed the max. fill line.

STEP 3: Plug in and switch on the deep fat fryer at the mains power supply.

STEP 4: Turn the temperature control dial clockwise to select the desired temperature between 150–190 °C and close the lid using the handle. The heat indicator light will illuminate to signal that the deep fat fryer is heating up.

Once the desired temperature has been reached, the heat indicator light will switch off.

STEP 5: Prepare the ingredients that are to be cooked.

STEP 6: Insert the frying basket handle into the frying basket by squeezing the tongs and inserting the ends into the basket slot. Release the handle so it rests within the basket.

STEP 7: Place the prepared ingredients into the frying basket and slowly lower it into the oil using the frying basket handle, which will rest within the slots on the cooking chamber. Close the lid using the handle.

STEP 8: Open the lid using the handle to determine whether the food is cooked. Once frying is complete, carefully lift the frying basket out of the cooking chamber using the frying basket handle and place the fried food onto a dry paper towel; this will absorb some of the excess oil from the food.

STEP 9: Turn the temperature control dial in an anticlockwise direction to the off position and then switch off and unplug the deep fat fryer from the mains power supply.



NOTE: During use the power indicator light will remain illuminated. The heat indicator light will cycle on and off to signal that the deep fat fryer is maintaining the selected temperature.



CAUTION: Check that all of the accessories are completely dry before filling the cooking chamber with oil or liquid fat. Never fill above the max. fill line marked on the inside of the cooking chamber. Take great care when lowering food into the hot oil as it is likely to spit. Heat-resistant oven gloves are recommended.



WARNING: Always dry food before frying to prevent any oil from frothing, spitting or exploding. Exercise caution during cooking; the deep fat fryer may emit steam. Do not move the deep fat fryer until the oil or liquid fat has cooled.

Using as a fondue maker

STEP 1: Place the deep fat fryer onto a flat, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.

STEP 2: Fill the cooking chamber with the desired ingredients. Do not exceed the max. fill line.

STEP 3: Place the fork holder on top of the cooking chamber so that it is seated securely.

STEP 4: Plug in and switch on the deep fat fryer at the mains power supply. The power indicator light will illuminate to indicate the deep fat fryer is powered.

STEP 5: Turn the temperature control dial clockwise to the desired temperature. The heat indicator light will illuminate to indicate the deep fat fryer is heating up.

STEP 6: Once the desired temperature is reached, the heat indicator light will switch off. Use the fondue forks to dip food into the pot for cooking. Rest the fondue forks on the fork holder during cooking.

STEP 7: Once the food is cooked, carefully remove the fondue forks.

STEP 8: To turn the deep fat fryer off, turn the temperature control dial in an anticlockwise direction to the off position, then switch off and unplug from the mains power supply.



NOTE: During use, the power indicator light will remain illuminated. The heat indicator light will cycle on and off to signal that the deep fat fryer is maintaining the selected temperature.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The deep fat fryer will not operate.	The deep fat fryer is not connected to the mains power supply.	Plug in and switch on the deep fat fryer at the mains power supply.
	The fuse has blown.	Replace the fuse.
There is excessive smoke being emitted from the oil.	The oil has become contaminated due to excessive use.	Change the oil.
The oil is spitting or there is excessive frothing.	The food contains too much water.	Check that the food contains as little water as possible before placing it into the oil e.g. dry chips with a kitchen towel before cooking.
Ingredients will not melt in the cooking chamber.	The temperature is set too low.	Increase the temperature using the temperature control dial.
The food is burnt.	The temperature is set too high.	Decrease the temperature using the temperature control dial.

Storage

Before storing in a cool, dry place, check that the deep fat fryer is cool, clean and dry. Never wrap the cord tightly around the deep fat fryer; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6753FP

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 850–950 W

Power consumption (off mode): 0.3 W

Cooking times

The following is a guideline for frying certain types of foods. Most frozen food will give temperature recommendations and frying times, which can also be followed. This is a guideline only and frying should always be monitored. Always check food is thoroughly cooked before serving.

Food	Temperature	Approx. cooking time
Fresh		
Batter covered mushrooms	150 °C	6–8 minutes
Onion rings	180 °C	4–5 minutes
Raw chips	190 °C	9–11 minutes
Chicken legs	180 °C	15–20 minutes
Raw battered fish	170 °C	6–8 minutes
Fresh fish sticks	160 °C	5–8 minutes
Doughnuts	190 °C	3–4 minutes

Frozen		
Frozen chicken nuggets	190 °C	3–5 minutes
Frozen shrimp	190 °C	4–7 minutes
Frozen chips	170/190 °C	8–12 minutes
Frozen breaded cheese sticks	190 °C	2–3 minutes

Recipes

Classic cheese fondue

Ingredients

For the fondue:

150 g firm Alpine-style cheese (e.g. Gruyère)
150 g Fontina cheese
150 g Gouda cheese
1 clove garlic, finely chopped
240 ml dry white wine (e.g. Sauvignon Blanc)

Assorted dipping foods:

Boiled new potatoes, halved or quartered
Broccoli or cauliflower florets, lightly steamed
Asparagus tips, lightly steamed
Button mushrooms, stems removed

Method

Grate the cheeses into a large mixing bowl. Stir in the cornflour until the cheeses are thoroughly coated. Add the wine, garlic and lemon juice to the fondue pot and heat gently until simmering. Slowly add the cheese mixture to the fondue pot and stir well until the cheese has melted and the fondue has a smooth consistency. Stir in the brandy, mustard and nutmeg. Serve with an assortment of dipping food.

2 tbsp cornflour
1 tbsp lemon juice
1 tbsp brandy (e.g. Kirsch)
1 tsp Dijon mustard
1/8 tsp nutmeg

Cherry tomatoes
Sliced apples (e.g. Granny Smith)
Cooked sausages, sliced
French, sourdough or pumpernickel bread, cubed

Classic chocolate fondue

Ingredients

For the fondue:

200 g plain chocolate, cubed
100 ml double cream
Assorted dipping foods:
Marshmallows
Fresh fruit (e.g. strawberries, bananas, blackberries, mango)

Method

Add the chocolate to the fondue pot and heat gently until melted. Slowly add the cream to the fondue pot and stir well until combined and the fondue has a smooth consistency. Serve with an assortment of dipping food.

Dried fruit (e.g. apricots, figs, dates)
Biscuits or cookies
Doughnuts
Pretzels

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire



Assurez-vous que l'huile ou les ingrédients de fondue soient remplis au-dessus de la ligne de remplissage min. et ne dépassent pas la ligne de remplissage max.
Laissez les aliments congelés décongeler à température ambiante avant de les frire pour de meilleurs résultats.



Ne versez pas l'huile directement dans l'évier.
Ne faites pas frire de grandes quantités de nourriture en même temps.

Entretien et maintenance

Avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, tournez le bouton de réglage de la température sur la position d'arrêt, puis éteignez et débranchez l'unité principale de la friteuse à graisse profonde de l'alimentation électrique principale. Laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : Une fois que l'unité principale de la friteuse à graisse profonde et l'huile ont complètement refroidi, éliminez soigneusement l'huile dans un récipient ; ne versez pas l'huile directement dans l'évier.

ÉTAPE 2 : Si vous conservez l'huile pour une utilisation future, assurez-vous qu'elle est filtrée pour éliminer les particules alimentaires résiduelles, puis transférez-la dans un récipient hermétiquement fermé et réfrigérez.

ÉTAPE 3 : Essuyez l'unité principale de la friteuse à graisse profonde avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.

ÉTAPE 4 : Nettoyez les fourchettes à fondue, le support de fourchettes, le panier de friture et la poignée dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. N'utilisez jamais de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de tampons à recurer pour nettoyer la friteuse à graisse profonde ou ses accessoires, car cela pourrait causer des dommages.



REMARQUE : La friteuse à graisse profonde doit être nettoyée après chaque utilisation. L'unité principale de la friteuse à graisse profonde et ses accessoires ne conviennent pas pour une utilisation au lave-vaisselle.



ATTENTION : Laissez la friteuse à graisse profonde refroidir complètement avant de procéder à tout nettoyage.



ATTENTION : Ne déplacez pas l'unité principale de la friteuse à graisse profonde tant que l'huile ou la graisse liquide n'a pas refroidi. Ne réfrigérez pas l'unité principale de la friteuse à graisse profonde pour stocker l'huile ou les ingrédients de fondue.

Niveaux d'huile et entretien

Assurez-vous toujours que le niveau d'huile atteint la ligne de remplissage min. avant d'utiliser la friteuse à graisse profonde.

Ne pas utiliser de beurre, de margarine, de saindoux ou d'huile d'olive dans la chambre de cuisson, car ces ingrédients ne conviennent pas à la friture à graisse profonde.

La chambre de cuisson contiendra environ 1 litre d'huile au niveau minimum et 1,2 litre au niveau maximum.

Vérifiez toujours que toute huile réutilisée est filtrée pour enlever les particules alimentaires résiduelles.



REMARQUE : Il est recommandé de changer l'huile après chaque 8 à 10 utilisations. L'huile devra être changée plus fréquemment lors de la friture d'aliments en pâte à frire.



AVERTISSEMENT : Il est important de remplacer l'huile si l'un des éléments suivants est remarqué : l'huile dégage une odeur désagréable ; il y a une fumée excessive pendant le chauffage ; l'huile est de couleur foncée.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

Avant de brancher à l'alimentation secteur, nettoyez l'unité principale de la friteuse à graisse profonde et ses accessoires en suivant les instructions de la section intitulée « Entretien et maintenance ».



REMARQUE : Lors de la première utilisation de l'unité principale de la friteuse à graisse profonde, une légère fumée ou odeur peut être dégagée. Cela est normal et disparaîtra rapidement. Assurez-vous d'une ventilation suffisante autour de l'unité principale de la friteuse à graisse profonde pendant l'utilisation. Il est conseillé de faire fonctionner l'unité principale de la friteuse à graisse profonde pendant environ 10 minutes avant la première utilisation ; cela empêchera la fumée ou l'odeur initiale d'affecter le goût des aliments.

Utilisation comme friteuse à graisse profonde

ÉTAPE 1 : Placez l'unité principale de la friteuse à graisse profonde sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

ÉTAPE 2 : Avant de brancher à l'alimentation secteur, retirez le panier de friture et versez progressivement de l'huile dans la chambre de cuisson ; en veillant à ce que l'huile dépasse la ligne de remplissage min. et ne dépasse pas la ligne de remplissage max.

ÉTAPE 3 : Branchez et allumez l'unité principale de la friteuse à graisse profonde à l'alimentation secteur.

ÉTAPE 4 : Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée entre 150–190 °C et fermez le couvercle à l'aide de la poignée. Le voyant lumineux de chauffe s'allumera pour indiquer que l'unité principale de la friteuse à graisse profonde est en train de chauffer.

Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant lumineux de chauffe s'éteindra.

ÉTAPE 5 : Préparez les ingrédients à cuire.

ÉTAPE 6 : Insérez la poignée du panier de friture dans le panier de friture en serrant les pinces et en insérant les extrémités dans la fente du panier. Relâchez la poignée pour qu'elle repose à l'intérieur du panier.

ÉTAPE 7 : Placez les ingrédients préparés dans le panier de friture et abaissez-le lentement dans l'huile en utilisant la poignée du panier de friture, qui reposera dans les fentes de la chambre de cuisson. Fermez le couvercle en utilisant la poignée.

ÉTAPE 8 : Ouvrez le couvercle en utilisant la poignée pour vérifier si les aliments sont cuits. Une fois la friture terminée, soulevez délicatement le panier de friture hors de la chambre de cuisson en utilisant la poignée du panier de friture et placez les aliments frits sur un papier absorbant sec ; cela absorbera une partie de l'excès d'huile des aliments.

ÉTAPE 9 : Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'arrêt, puis éteignez et débranchez l'unité principale de la friteuse à graisse profonde de l'alimentation secteur.



REMARQUE : Pendant l'utilisation, le voyant lumineux d'alimentation restera allumé. Le voyant lumineux de chauffe s'allumera et s'éteindra pour indiquer que l'unité principale de la friteuse à graisse profonde maintient la température sélectionnée.



ATTENTION : Vérifiez que tous les accessoires sont complètement secs avant de remplir la chambre de cuisson avec de l'huile ou de la graisse liquide. Ne remplissez jamais au-dessus de la ligne de remplissage max. marquée à l'intérieur de la chambre de cuisson. Faites très attention lorsque vous plongez les aliments dans l'huile chaude car elle risque de gicler. Il est recommandé d'utiliser des gants de four résistants à la chaleur.



AVERTISSEMENT : Séchez toujours les aliments avant de les faire frire pour éviter que l'huile ne mousse, ne crache ou n'explose. Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la friteuse à graisse profonde peut émettre de la vapeur. Ne déplacez pas la friteuse à graisse profonde tant que l'huile ou la graisse liquide n'a pas refroidi.

Utilisation comme appareil à fondue

ÉTAPE 1 : Placez l'unité principale de la friteuse à graisse profonde sur une surface plane et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

ÉTAPE 2 : Remplissez la chambre de cuisson avec les ingrédients souhaités. Ne dépassez pas la ligne de remplissage max.

ÉTAPE 3 : Placez le support de fourchettes sur le dessus de la chambre de cuisson de manière à ce qu'il soit bien en place.

ÉTAPE 4 : Branchez et allumez l'unité principale de la friteuse à graisse profonde à l'alimentation électrique principale. Le voyant lumineux d'alimentation s'allumera pour indiquer que l'unité principale de la friteuse à graisse profonde est alimentée.

ÉTAPE 5 : Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée. Le voyant lumineux de chauffe s'allumera pour indiquer que l'unité principale de la friteuse à graisse profonde chauffe.

ÉTAPE 6 : Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant lumineux de chauffe s'éteindra. Utilisez les fourchettes à fondue pour plonger les aliments dans le pot pour la cuisson. Posez les fourchettes à fondue sur le support de fourchettes pendant la cuisson.

ÉTAPE 7 : Une fois les aliments cuits, retirez soigneusement les fourchettes à fondue.

ÉTAPE 8 : Pour éteindre la friteuse à graisse profonde, tournez le bouton de réglage de la température dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'arrêt, puis éteignez et débranchez de l'alimentation secteur.



REMARQUE : Pendant l'utilisation, le voyant lumineux d'alimentation restera allumé. Le voyant lumineux de chauffe s'allumera et s'éteindra pour indiquer que la friteuse à graisse profonde maintient la température sélectionnée.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à huile ne fonctionne pas.	La friteuse à huile n'est pas branchée à la prise secteur.	Branchez la friteuse à huile à la prise secteur et mettez-la sous tension.
	Le fusible a sauté.	Remplacez le fusible.
Une quantité excessive de fumée se dégage de l'huile.	L'huile est devenue impropre à l'utilisation à cause d'un usage excessif.	Changez l'huile.
L'huile gicle ou il y a une formation excessive de mousse.	Les aliments contiennent trop d'eau.	Vérifiez que les aliments contiennent le moins d'eau possible avant de les plonger dans l'huile, par exemple en essuyant les frites avec du papier absorbant avant la cuisson.
Les ingrédients ne fondent pas dans la cuve de cuisson.	La température est réglée trop basse.	Augmentez la température à l'aide de la molette de réglage de la température.
Les aliments sont brûlés.	La température est réglée trop élevée.	Diminuez la température à l'aide de la molette de réglage de la température.

Stockage

Avant de ranger dans un endroit frais et sec, vérifiez que l'unité principale de la friteuse à graisse profonde est froide, propre et sèche. Ne jamais enrouler le cordon fermement autour de l'unité principale de la friteuse à graisse profonde ; enroulez-le lâchement pour éviter causant des dommages.

Caractéristiques techniques

Code produit : EK6753FP
Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz
Sortie : 850–950 W
Consommation électrique (mode éteint) : 0,3 W

Temps de cuisson

Ce qui suit est un guide pour la friture de certains types d'aliments. La plupart des aliments surgelés fourniront des recommandations de température et des temps de cuisson, qui peuvent également être suivis.
Ce n'est qu'un guide et la friture doit toujours être surveillée. Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits avant de servir.

Aliments	Température	Temps de cuisson approximatif
Frais		
Champignons enrobés de pâte à frire	150 °C	6 à 8 minutes
Rondelles d'oignon	180 °C	4 à 5 minutes
Frites crues	190 °C	9 à 11 minutes
Cuisses de poulet	180 °C	15 à 20 minutes
Poisson cru enrobé de pâte à frire	170 °C	6 à 8 minutes
Bâtonnets de poisson frais	160 °C	5 à 8 minutes
Beignets	190 °C	3 à 4 minutes
Surgelés		
Nuggets de poulet surgelés	190 °C	3 à 5 minutes
Crevettes surgelées	190 °C	4 à 7 minutes
Frites surgelées	170/190 °C	8 à 12 minutes
Bâtonnets de fromage panés surgelés	190 °C	2 à 3 minutes

Recettes

Fondue au fromage classique

Ingrédients

Pour la fondue :

150 g de fromage à pâte ferme de style alpin (par exemple, Gruyère)
150 g de fromage Fontina
150 g de fromage Gouda
1 gousse d'ail, finement hachée
240 ml de vin blanc sec (par exemple, Sauvignon Blanc)

Assortiment d'aliments à tremper :

Pommes de terre nouvelles bouillies, coupées en deux ou en quartiers
Fleurttes de brocoli ou de chou-fleur, légèrement cuites à la vapeur
Pointes d'asperges, légèrement cuites à la vapeur
Champignons de Paris, pieds enlevés

Méthode

Râpez les fromages dans un grand bol à mélanger. Incorporez la féculé de maïs jusqu'à ce que les fromages soient bien enrobés. Ajoutez le vin, l'ail et le jus de citron dans le caquelon à fondue et chauffez doucement jusqu'à frémissement. Ajoutez lentement le mélange de fromage dans le caquelon à fondue et remuez bien jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que la fondue ait une consistance lisse. Incorporez le brandy, la moutarde et la noix de muscade. Servez avec un assortiment de nourriture à tremper.

2 c. à soupe de féculé de maïs
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de brandy (par ex. Kirsch)
1 c. à café de moutarde de Dijon
1/8 c. à café de muscade

Tomates cerises
Pommes tranchées (par exemple Granny Smith)
Saucisses cuites, tranchées
Pain français, au levain ou pumpernickel, en cubes

Fondue au chocolat classique

Ingédients

Pour la fondue :

200 g de chocolat nature, en cubes

100 ml de crème double

Assortiment d'aliments à tremper :

Guimauves

Fruits frais (par exemple fraises, bananes, mûres, mangue)

Méthode

Ajoutez le chocolat dans le caquelon à fondue et chauffez doucement jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez lentement la crème dans le caquelon à fondue et remuez bien jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que la fondue ait une consistance lisse. Servez avec un assortiment de nourriture à tremper.

Fruits secs (par exemple abricots, figues, dattes)

Biscuits ou cookies

Beignets

Bretzels

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen



Zorg ervoor dat de olie of fondue-ingrediënten boven de min. vulstreep worden gevuld en de max. vulstreep niet wordt overschreden. Laat bevroren voedsel ontdooien tot kamertemperatuur voordat u gaat frituren voor het beste resultaat.



Giet geen olie direct in de gootsteen.
Bak niet te grote hoeveelheden voedsel tegelijk.

Verzorging en onderhoud

Voordat u begint met schoonmaken of onderhoud, zet u de temperatuurregelaar in de uit-stand, schakel vervolgens uit en haal de stekker van de hoofdeenheid van de diepvrituurpan uit het stopcontact. Laat het volledig afkoelen.

STAP 1: Zodra de hoofdeenheid van de diepvrituurpan en de olie volledig zijn afgekoeld, giet u de olie voorzichtig in een container; giet de olie niet direct in de gootsteen.

STAP 2: Als u de olie bewaart voor toekomstig gebruik, zorg er dan voor dat deze gezeefd wordt om eventuele achtergebleven voedseldeeltjes te verwijderen, en giet het vervolgens in een goed afgesloten container en zet het in de koelkast.

STAP 3: Veeg de hoofdeenheid van de diepvrituurpan af met een zachte, vochtige doek en droog grondig.

STAP 4: Reinig de fonduevorken, vorkhouder, frituurmand en greep in warm, zeepsop, spoel ze vervolgens af en droog grondig.

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen om de diepvrituurpan of zijn accessoires schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.



OPMERKING: De diepvrituurpan moet na elk gebruik worden schoongemaakt. De hoofdeenheid van de diepvrituurpan en zijn accessoires zijn niet geschikt voor gebruik in de vaatwasser.



LET OP: Laat de diepvrituurpan volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.



WAARSCHUWING: Verplaats de diepvrituurpan niet voordat de olie of het vloeibare vet is afgekoeld. Zet de diepvritruse niet in de koelkast om olie of fondue-ingrediënten in te bewaren.

Oliepeil en onderhoud

Zorg er altijd voor dat het oliepeil de min. vulstreep bereikt voordat u de diepvrituurpan.

Gebruik geen boter, margarine, reuzel of oliefolie in de kookkamer, aangezien deze ingrediënten niet geschikt zijn voor diepvrituren.

De kookkamer zal ongeveer 1 liter olie bevatten op het minimale niveau en 1,2 liter op het maximale niveau.

Controleer altijd of hergebruikte olie gezeefd is om achtergebleven voedseldeeltjes te verwijderen.



OPMERKING: Het wordt aanbevolen om de olie na elke 8–10 keer gebruik te vervangen. De olie moet vaker worden vervangen bij het frituren van voedsel in beslag.



WAARSCHUWING: Het is belangrijk om de olie te vervangen als een van de volgende zaken wordt opgemerkt: er is een onaangename geur aan de olie; er is overmatige rookontwikkeling tijdens het verwarmen; de olie is donker van kleur.

Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

Voordat u de stroomvoorziening aansluit, reinigt u de hoofdeenheid van de diepvrituurpan en de accessoires volgens de instructies in de sectie genaamd „Onderhoud en verzorging”.



OPMERKING: Bij het eerste gebruik van de diepvrituurpan kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de diepvrituurpan tijdens gebruik. Het wordt aangeraden om de diepvrituurpan ongeveer 10 minuten te laten draaien voordat u deze voor het eerst gebruikt; dit voorkomt dat de eerste rook of geur de smaak van het voedsel beïnvloedt.

Gebruiken als diepvrituurpan

STAP 1: Plaats de diepvrituurpan op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond.

STAP 2: Voordat u verbinding maakt met de netvoeding, verwijdert u de frituurmand en giet u geleidelijk olie in de kookkamer; zorg ervoor dat de olie boven de min. vulstreep is en niet de max. vulstreep overschrijft.

STAP 3: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de diepvrituurpan in bij de netvoeding.

STAP 4: Draai de temperatuurregelaar met de klok mee om de gewenste temperatuur tussen 150–190 °C te selecteren en sluit het deksel met behulp van de dekselgreep. Het verwarmingsindicatorlampje zal oplichten om aan te geven dat de diepvrituurpan aan het opwarmen is.

Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, zal het verwarmingsindicatorlampje uitschakelen.

STAP 5: Bereid de ingrediënten voor die gekookt moeten worden.

STAP 6: Plaats de frituurmandgreep in de frituurmand door de tang samen te knijpen en de uiteinden in de mandgleuf te steken. Laat de greep los zodat deze in de mand rust.

STAP 7: Plaats de voorbereide ingrediënten in de frituurmand en laat deze langzaam in de olie zakken met behulp van de frituurmandgreep, die in de sleuven van de kookkamer zal rusten. Sluit het deksel met behulp van de greep.

STAP 8: Open het deksel met behulp van de greep om te bepalen of het voedsel gaar is. Zodra het frituren is voltooid, til voorzichtig de frituurmand uit de kookkamer met behulp van de frituurmandgreep en plaats het gefrituurde voedsel op een droge papieren handdoek; dit zal een deel van de overtollige olie van het voedsel absorberen.

STAP 9: Draai de temperatuurregelknop linksom naar de uit-stand en schakel vervolgens de diepvrituurpan uit en haal de stekker uit het stopcontact.



OPMERKING: Tijdens gebruik blijft het stroomindicatielampje branden. Het verwarmingsindicatorlampje zal aan- en uitgaan om aan te geven dat de diepvrituurpan de gekozen temperatuur handhaaft.



LET OP: Controleer of alle accessoires volledig droog zijn voordat u de kookkamer vult met olie of vloeibaar vet. Vul nooit boven de Max. vulstreep die aan de binnenkant van de kookkamer is gemarkeerd. Wees zeer voorzichtig bij het laten zakken van voedsel in de hete olie, aangezien het waarschijnlijk zal spatten. Hittebestendige ovenhandschoenen worden aanbevolen.



WAARSCHUWING: Droog voedsel altijd voordat u het frituurt om te voorkomen dat olie gaat schuimen, spatten of exploderen. Wees voorzichtig tijdens het koken; de diepvrituurpan kan stoom afgeven. Verplaats de diepvrituurpan niet voordat de olie of het vloeibare vet is afgekoeld.

Gebruiken als fondue machine

STAP 1: Plaats de diepvrituurpan op een vlakke, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

STAP 2: Vul de kookkamer met de gewenste ingrediënten. Overschrijd de max. vulstreep niet.

STAP 3: Plaats de voorhouder bovenop de kookkamer zodat deze stevig vastzit.

STAP 4: Steek de stekker in het stopcontact en zet de hoofdeenheid van de diepvrituurpan aan bij de netvoeding. Het stroomindicatielampje zal oplichten om aan te geven dat de diepvrituurpan is ingeschakeld.

STAP 5: Draai de temperatuurregelknop met de klok mee naar de gewenste temperatuur. Het verwarmingsindicatorlampje zal oplichten om aan te geven dat de diepvrituurpan aan het opwarmen is.

STAP 6: Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, zal het verwarmingsindicatorlampje uitschakelen. Gebruik de fonduevorken om voedsel in de pan te dopen voor het koken. Laat de fonduevorken tijdens het koken op de voorhouder rusten.

STAP 7: Zodra het voedsel gaar is, verwijder voorzichtig de fonduevorken.

STAP 8: Om de diepvrituurpan uit te schakelen, draai de temperatuurregelknop in een antiklokwijszin naar de uitstand, schakel vervolgens uit en haal de stekker uit het stopcontact.



OPMERKING: Tijdens gebruik blijft het stroomindicatielampje branden. Het verwarmingsindicatorlampje zal aan- en uitgaan om aan te geven dat de diepvrituurpan de geselecteerde temperatuur handhaaft.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De frituse werkt niet.	De frituse is niet aangesloten op het lichtnet.	Steek de stekker van de frituse in het stopcontact en zet het apparaat aan.
	De zekering is doorgebrand.	Vervang de zekering.
Er komt overmatige rook vrij uit de olie.	De olie is vervuild geraakt door overmatig gebruik.	Ververs de olie.
De olie spat of er treedt overmatige schuimvorming op.	Het voedsel bevat te veel water.	Controleer dat het voedsel zo min mogelijk water bevat voordat u het in de olie plaatst; dep bijvoorbeeld friet droog met keukenpapier vóór het bereiden.
De ingrediënten smelten niet in de kookruimte.	De temperatuur is te laag ingesteld.	Verhoog de temperatuur met behulp van de temperatuurregelknop.
Het voedsel is aangebrand.	De temperatuur is te hoog ingesteld.	Verlaag de temperatuur met behulp van de temperatuurregelknop.

Opslag

Voordat u het opbergt op een koele, droge plaats, controleer of de diepvrituurpan koel, schoon en droog is. Wikkel het snoer nooit strak rond de diepvrituurpan; wikkel het losjes om te voorkomen schade veroorzaken.

Specificaties

Productcode: EK6753FP

Spanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgang: 850–950 W

Stroomverbruik (uitgeschakelde modus): 0,3 W

Kook tijden

Het volgende is een richtlijn voor het frituren van bepaalde soorten voedsel. De meeste diepvriesproducten geven temperatuuraanbevelingen en frituurtijden aan, die ook gevolgd kunnen worden.
Dit is slechts een richtlijn en frituren moet altijd in de gaten gehouden worden. Controleer altijd of het voedsel goed gaar is voordat het wordt geserveerd.

Voedsel	Temperatuur	Geschatte bereidingstijd
Vers		
Champignons in beslag	150 °C	6–8 minuten
Uienringen	180 °C	4–5 minuten
Rauwe friet	190 °C	9–11 minuten
Kippenbouten	180 °C	15–20 minuten
Rauwe vis in beslag	170 °C	6–8 minuten
Verse vissticks	160 °C	5–8 minuten
Donuts	190 °C	3–4 minuten
Diepvries		
Diepvries kipnuggets	190 °C	3–5 minuten
Diepvriesgarnalen	190 °C	4–7 minuten
Diepvriesfriet	170/190 °C	8–12 minuten
Diepvries gepaneerde kaassticks	190 °C	2–3 minuten

Recepten

Klassieke kaasfondue

Ingrediënten

Voor de fondue:

150 g stevige kaas in Alpenstijl (bijv. Gruyère)
150 g Fontina kaas
150 g Goudse kaas
1 teentje knoflook, fijngehakt
240 ml droge witte wijn (bijv. Sauvignon Blanc)

Diverse diphapjes:

Gekookte nieuwe aardappelen, gehalveerd of in kwarten
Broccoliroosjes of bloemkoolroosjes, licht gestoomd
Aspergepunten, licht gestoomd
Champignons, stelen verwijderd

Methode

Rasp de kazen in een grote mengkom. Roer de maïzena erdoor tot de kazen volledig bedekt zijn. Voeg de wijn, knoflook en citroensap toe aan de fonduepan en verwarm zachtjes tot het suddert. Voeg langzaam het kaasmengsel toe aan de fonduepan en roer goed tot de kaas is gesmolten en de fondue een gladde consistentie heeft.
Roer de brandewijn, mosterd en nootmuskaat erdoor. Serveer met een assortiment van dipgerechten.

2 eetlepels maïzena
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel brandewijn (bijv. Kirsch)
1 theelepel Dijonmosterd
1/8 tl nootmuskaat

Kerstomaten
Gesneden appels (bijv. Granny Smith)
Gekookte worstjes, gesneden
Frans, zuurdesem of roggebrood, in blokjes gesneden

Klassieke chocoladefondue

Ingrediënten

Voor de fondue:

200 g pure chocolade, in blokjes
100 ml slagroom

Diverse diphapjes:

Marshmallows
Vers fruit (bijv. aardbeien, bananen, bramen, mango)
Gedroogd fruit (bijv. abrikozen, vijgen, dadels)

Methode

Voeg de chocolade toe aan de fonduepan en verwarm voorzichtig tot het gesmolten is. Voeg langzaam de room toe aan de fonduepan en roer goed tot alles is gemengd en de fondue een gladde consistentie heeft. Serveer met een assortiment van dipgerechten.

Biscuitjes of koekjes
Donuts
Pretzels

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Was man tun und lassen sollte



Stellen Sie sicher, dass das Öl oder die Fonduezutaten über den Min.-Füllstand eingefüllt werden und den Max.-Füllstand nicht überschreiten.
Lassen Sie tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren vollständig auf Zimmertemperatur auftauen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.



Gießen Sie Öl nicht direkt in den Ausguss.
Frittieren Sie keine großen Mengen an Lebensmitteln gleichzeitig.

Pflege und Wartung

Bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen, stellen Sie den Temperaturregler auf die Aus-Position, schalten Sie die Fritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Nachdem die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, entsorgen Sie das Öl vorsichtig in einem geeigneten Behälter. Gießen Sie das Öl niemals direkt in den Ausguss.

SCHRITT 2: Wenn Sie das Öl für eine spätere Verwendung aufbewahren möchten, filtern Sie es unbedingt, um verbleibende Speisereste zu entfernen. Füllen Sie das Öl anschließend in einen fest verschlossenen Behälter um und lagern Sie es im Kühlschrank.

SCHRITT 3: Wischen Sie die Fritteusen-Haupteinheit mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich.

SCHRITT 4: Reinigen Sie die Fonduegabeln, den Gabelhalter, den Frittierkorb und den Griff in warmem Seifenwasser. Spülen Sie anschließend alle Teile sorgfältig ab und trocknen Sie sie gründlich.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Fritteuse oder das Zubehör zu reinigen, da dies zu Beschädigungen führen kann.



HINWEIS: Die Fritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Die Fritteusen-Haupteinheit und das Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet.



VORSICHT: Lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



WARNUNG: Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder flüssige Fett vollständig abgekühlt ist. Stellen Sie die Fritteuse nicht in den Kühlschrank, um Öl oder Fonduezutaten aufzubewahren.

Ölstand und Wartung

Stellen Sie vor jeder Verwendung sicher, dass der Ölstand mindestens den Min.-Füllstand erreicht. Fritteuse.

Verwenden Sie in der Garkammer weder Butter, Margarine, Schmalz noch Olivenöl, da diese Zutaten nicht zum Frittieren geeignet sind.

Die Garkammer fasst etwa 1 Liter Öl bei minimalem Füllstand und 1,2 Liter bei maximalem Füllstand.

Überprüfen Sie stets, dass wiederverwendetes Öl filtriert wurde, um verbleibende Speisereste zu entfernen.



HINWEIS: Es wird empfohlen, das Öl nach jeweils 8–10 Anwendungen zu wechseln. Beim Frittieren von Lebensmitteln in Backteig muss das Öl häufiger gewechselt werden.



WARNUNG: Es ist wichtig, das Öl zu wechseln, wenn Folgendes festgestellt wird: Das Öl hat einen unangenehmen Geruch, entwickelt beim Erhitzen übermäßig viel Rauch oder ist dunkel gefärbt.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Fritteusen-Haupteinheit und das Zubehör vor dem Anschluss an das Stromnetz gemäß den Hinweisen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt schnell nach. Sorgen Sie während des Gebrauchs für eine ausreichende Belüftung rund um die Fritteuse. Es wird empfohlen, die Fritteuse vor dem ersten Gebrauch etwa 10 Minuten leer laufen zu lassen. So verhindern Sie, dass eventueller Anfangsrauch oder Geruch den Geschmack der Speisen beeinträchtigt.

Verwendung als Fritteuse

SCHRITT 1: Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

SCHRITT 2: Entfernen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz den Frittierkorb und gießen Sie das Öl nach und nach in die Garkammer. Achten Sie darauf, dass der Ölstand über dem Min.-Füllstand liegt und den Max.-Füllstand nicht überschreitet.

SCHRITT 3: Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein.

SCHRITT 4: Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zwischen 150 und 190 °C auszuwählen, und schließen Sie den Deckel mit dem Griff. Die Heizkontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Fritteuse aufheizt.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Heizkontrollleuchte.

SCHRITT 5: Bereiten Sie die Zutaten vor, die zubereitet werden sollen.

SCHRITT 6: Befestigen Sie den Griff am Frittierkorb, indem Sie die Zangen zusammendrücken und die Enden in die Aufnahme des Korbs einsetzen. Lassen Sie den Griff los, sodass er sicher im Korb einrastet.

SCHRITT 7: Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Frittierkorb und senken Sie diesen langsam mit dem Griff in das Öl ab, sodass der Griff in den Aussparungen der Garkammer aufliegt. Schließen Sie den Deckel mit dem Deckelgriff.

SCHRITT 8: Öffnen Sie den Deckel mit dem Griff, um zu prüfen, ob das Essen gar ist. Nach Abschluss des Frittiervorgangs heben Sie den Frittierkorb vorsichtig mit dem Griff aus der Garkammer und legen das frittierte Lebensmittel auf ein trockenes Papiertuch; so wird überschüssiges Öl aus den Speisen aufgenommen.

SCHRITT 9: Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position und schalten Sie anschließend die Fritteuse aus. Ziehen Sie danach den Netzstecker.



HINWEIS: Während des Betriebs bleibt die Betriebskontrollleuchte dauerhaft eingeschaltet. Die Heizkontrollleuchte schaltet sich regelmäßig ein und aus und signalisiert damit, dass die Fritteuse die gewählte Temperatur hält.



VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass sämtliches Zubehör vollständig trocken ist, bevor Sie die Garkammer mit Öl oder flüssigem Fett befüllen. Füllen Sie niemals über den an der Innenseite der Garkammer gekennzeichneten Max.-Füllstand hinaus. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Öl geben, da es spritzen kann. Es wird empfohlen, hitzebeständige Ofenhandschuhe zu verwenden.



WARNUNG: Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren stets gründlich ab, um ein Aufschäumen, Spritzen oder Überkochen des Öls zu verhindern. Seien Sie während des Kochens vorsichtig; aus der Fritteuse kann Dampf austreten. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder flüssige Fett vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 1: Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche in einer für den Benutzer angenehmen Arbeitshöhe.

SCHRITT 2: Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Garkammer. Überschreiten Sie dabei nicht den Max.- Füllstand.

SCHRITT 3: Setzen Sie den Gabelhalter oben auf die Garkammer, sodass er sicher aufliegt.

SCHRITT 4: Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Fritteuse mit Strom versorgt wird.

SCHRITT 5: Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die Heizkontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Fritteuse aufheizt.

SCHRITT 6: Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Heizkontrollleuchte. Tauchen Sie die Lebensmittel zum Garen mit den Fonduegabeln in den Topf. Legen Sie die Fonduegabeln während des Kochens auf den Gabelhalter ab.

SCHRITT 7: Sobald die Speisen gar sind, nehmen Sie die Fonduegabeln vorsichtig heraus.

SCHRITT 8: Um die Fritteuse auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie anschließend den Netzstecker.



HINWEIS: Während des Betriebs bleibt die Betriebskontrollleuchte dauerhaft eingeschaltet. Die Heizkontrollleuchte schaltet sich regelmäßig ein und aus und signalisiert damit, dass die Fritteuse die gewählte Temperatur hält.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Die Fritteuse ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Tauschen Sie die Sicherung aus.
Aus dem Öl tritt übermäßig viel Rauch aus.	Das Öl ist durch übermäßigen Gebrauch verunreinigt.	Wechseln Sie das Öl.
Das Öl spritzt oder schäumt stark.	Die Lebensmittel enthalten zu viel Wasser.	Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vor dem Einlegen in das Öl möglichst wenig Wasser enthalten, z. B. indem Sie Pommes Frites vor dem Garen mit einem Küchentuch abtrocknen.
Die Zutaten schmelzen nicht in der Garkammer.	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler.
Die Speisen sind angebrannt.	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	Reduzieren Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler.

Stellen Sie vor der Aufbewahrung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass die Fritteuse abgekühlt, sauber und trocken ist. Wickeln Sie das Netzkabel niemals straff um die Fritteuse, sondern legen Sie es locker, um Beschädigungen zu vermeiden.

Produktcode: FK6753EP

Leistung: 850–950 W

Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 0.3 W

Die nachfolgenden Angaben dienen als Richtwerte für das Frittieren bestimmter Lebensmittel. Für die meisten Tiefkühlprodukte finden Sie zudem Temperatur- und Zeitangaben auf der Verpackung, an denen Sie sich ebenfalls orientieren können.

Dies sind lediglich Richtwerte – der Frittiervorgang sollte stets beaufsichtigt werden. Kontrollieren Sie vor dem Servieren immer, ob die Speisen vollständig durchgegart sind.

Lebensmittel	Temperatur	Ungefähre Garzeit
Frisch		
Champignons im Backteig	150 °C	6–8 Minuten
Zwiebelringe	180 °C	4–5 Minuten
Rohe Pommes Frites	190 °C	9–11 Minuten
Hähnchenschenkel	180 °C	15–20 Minuten
Roher Fisch im Backteig	170 °C	6–8 Minuten
Frische Fischstäbchen	160 °C	5–8 Minuten
Krapfen	190 °C	3–4 Minuten
Tiefgekühlt		
Tiefgeköhlte Chicken Nuggets	190 °C	3–5 Minuten
Tiefgeköhlte Garnelen	190 °C	4–7 Minuten
Tiefgeköhlte Pommes Frites	170/190 °C	8–12 Minuten
Tiefgeköhlte panierte Käsesticks	190 °C	2–3 Minuten

Rezepte
Klassisches Käsefondue

Zutaten

Für das Fondue:

150 g fester Alpkäse (z. B. Gruyère)
150 g Fontina käse
150 g Gouda
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
240 ml trockener Weißwein (z. B. Sauvignon Blanc)

Verschiedene Zutaten zum Eintauchen:

Gekochte junge Kartoffeln, halbiert oder geviertelt
Brokkoli- oder Blumenkohlrischen, leicht gedämpft
Spargelspitzen, leicht gedämpft
Champignons, Stiele entfernt

Zubereitung

Reiben Sie die Käsesorten in eine große Rührschüssel. Rühren Sie die Speisestärke unter, bis der gesamte Käse gleichmäßig bedeckt ist. Geben Sie den Wein, den Knoblauch und den Zitronensaft in den Fonduetopf und erhitzen Sie alles behutsam, bis es leicht köchelt. Geben Sie die Käsemischung nach und nach in den Fonduetopf und rühren Sie dabei gut um, bis der Käse geschmolzen ist und das Fondue eine cremige Konsistenz erreicht hat. Rühren Sie den Obstbrand, Senf und Muskatnuss unter. Servieren Sie das Fondue mit einer Auswahl an Zutaten zum Eintauchen.

2 EL Speisestärke
1 EL Zitronensaft
1 EL Obstbrand (z. B. Kirschwasser)
1 TL Dijon-Senf
1/8 TL Muskatnuss

Kirschtomaten
Apfelscheiben (z. B. Granny Smith)
Gekochte Würstchen, in Scheiben geschnitten
Französisches Baguette, Sauerteig- oder Pumpernickelbrot, gewürfelt

Klassisches Schokoladenfondue

Zutaten

Für das Fondue:

200 g Zartbitterschokolade, gewürfelt
100 ml Schlagsahne

Verschiedene Zutaten zum Eintauchen:

Marshmallows
Frisches Obst (z. B. Erdbeeren, Bananen, Brombeeren, Mango)
Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen, Feigen, Datteln)

Kekse oder Plätzchen
Krapfen
Brezeln

Zubereitung

Geben Sie die Schokolade in den Fonduetopf und erhitzen Sie sie vorsichtig, bis sie geschmolzen ist.
Geben Sie die Sahne nach und nach in den Fonduetopf und rühren Sie gut um, bis alles vermischt und das Fondue eine cremige Konsistenz erreicht hat.
Servieren Sie das Fondue mit einer Auswahl an Zutaten zum Eintauchen.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Qué se debe y no se debe hacer



Asegúrese de que el aceite o los ingredientes para fondue estén por encima de la línea de llenado mínimo y no excedan la línea de llenado máximo.
Permita que los alimentos congelados se descongelen a temperatura ambiente antes de freírlos para obtener los mejores resultados.



No vierta aceite directamente por el fregadero.
No fría grandes cantidades de comida al mismo tiempo.

Cuidado y mantenimiento

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, gire el selector de control de temperatura a la posición de apagado, luego apague y desconecte la unidad principal de la freidora de aceite profundo de la fuente de alimentación principal. Permita que se enfríe completamente.

PASO 1: Una vez que la freidora de aceite profundo y el aceite se hayan enfriado completamente, deseche el aceite cuidadosamente en un recipiente; no vierta el aceite directamente por el fregadero.

PASO 2: Si va a almacenar el aceite para uso futuro, asegúrese de colarlo para eliminar cualquier partícula de comida residual, luego transfíralo a un recipiente herméticamente cerrado y refrigérela.

PASO 3: Limpie la unidad principal de la freidora de aceite profundo con un paño suave y húmedo y séquela completamente.

PASO 4: Limpie los tenedores para fondue, soporte para tenedores, cesta para freír y asa en agua tibia y jabonosa, luego enjuague y seque completamente.

Never use detergents de limpieza duros o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aceite profundo o sus accesorios, ya que esto podría causar daños.



NOTA: La freidora de aceite profundo debe limpiarse después de cada uso. La unidad principal de la freidora de aceite profundo y sus accesorios no son aptos para el uso en lavavajillas.



PRECAUCIÓN: Permita que la freidora de aceite profundo se enfríe completamente antes de realizar cualquier limpieza.



ADVERTENCIA: No mueva la freidora de aceite profundo hasta que el aceite o la grasa líquida se haya enfriado. No refrigere la freidora de aceite profundo para almacenar aceite o ingredientes para fondue.

Niveles de aceite y mantenimiento

Siempre asegúrese de que el nivel de aceite alcance la línea de llenado mínimo antes de usar la freidora de aceite profundo.

No utilice manteca, margarina, manteca de cerdo o aceite de oliva en la cámara de cocción, ya que estos ingredientes no son adecuados para freír en la freidora de aceite profundo. La cámara de cocción contendrá aproximadamente 1 litro de aceite en el nivel mínimo y 1.2 litros en el nivel máximo.

Siempre verifique que cualquier aceite reutilizado se haya colado para eliminar las partículas de comida residuales.



NOTA: Se recomienda cambiar el aceite después de cada 8–10 usos. El aceite necesitará ser cambiado más frecuentemente al freír alimentos rebosados.



ADVERTENCIA: Es importante reemplazar el aceite si se nota cualquiera de los siguientes: hay un olor desagradable en el aceite; hay un exceso de humo durante el calentamiento; el aceite está oscuro.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectar a la fuente de alimentación principal, limpie la unidad principal de la freidora de aceite profundo y sus accesorios siguiendo las instrucciones en la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».



NOTA: Cuando use la freidora de aceite profundo por primera vez, puede emitirse un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aceite profundo durante su uso. Se recomienda hacer funcionar la freidora de aceite profundo durante aproximadamente 10 minutos antes del primer uso; esto evitará que el humo o el olor inicial afecten el sabor de la comida.

Uso como freidora de aceite profundo

PASO 1: Coloque la freidora de aceite profundo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

PASO 2: Antes de conectar a la fuente de alimentación principal, retire la cesta para freír y vierta gradualmente aceite en la cámara de cocción; asegurándose de que el aceite esté por encima de la línea de llenado mínimo y no exceda la línea de llenado máximo.

PASO 3: Enchufe y encienda la freidora de aceite profundo en la fuente de alimentación principal.

PASO 4: Gire el selector de control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura deseada entre 150–190 °C y cierre la tapa utilizando el asa. La luz indicadora de calor se iluminará para señalar que la freidora de aceite profundo se está calentando.

Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada, la luz indicadora de calor se apagará.

PASO 5: Prepare los ingredientes que se van a cocinar.

PASO 6: Inserte el asa de la cesta para freír en la cesta para freír apretando las pinzas e insertando los extremos en la ranura de la cesta. Suelte el asa para que descansa dentro de la cesta.

PASO 7: Coloque los ingredientes preparados en la cesta para freír y bájele lentamente en el aceite usando el asa de la cesta para freír, que descansará dentro de las ranuras de la cámara de cocción. Cierre la tapa usando el asa.

PASO 8: Abra la tapa usando el asa para determinar si la comida está cocida. Una vez que la fritura esté completa, levante cuidadosamente la cesta para freír de la cámara de cocción usando el asa de la cesta para freír y coloque la comida frita sobre una toalla de papel seca; esto absorberá parte del exceso de aceite de la comida.

PASO 9: Gire el selector de control de temperatura en dirección antihoraria hasta la posición de apagado y luego apague y desenchufe la unidad principal de la freidora de aceite profundo de la fuente de alimentación principal.



NOTA: Durante el uso, la luz indicadora de encendido permanecerá iluminada. La luz indicadora de calor se encenderá y apagará para indicar que la unidad principal de la freidora de aceite profundo está manteniendo la temperatura seleccionada.



PRECAUCIÓN: Verifique que todos los accesorios estén completamente secos antes de llenar la cámara de cocción con aceite o grasa líquida. Nunca llene por encima de la línea de llenado máximo marcada en el interior de la cámara de cocción. Tenga mucho cuidado al bajar los alimentos en el aceite caliente, ya que es probable que salpique. Se recomiendan guantes de horno resistentes al calor.



ADVERTENCIA: Siempre seque los alimentos antes de freírlos para evitar que el aceite haga espuma, salpique o explote. Tenga cuidado durante la cocción; la freidora de aceite profundo puede emitir vapor. No mueva la freidora de aceite profundo hasta que el aceite o la grasa líquida se haya enfriado.

Uso como aparato para fondue

PASO 1: Coloque la unidad principal de la freidora de aceite profundo sobre una superficie plana y resistente al calor, a una altura que sea cómoda para el usuario.

PASO 2: Llene la cámara de cocción con los ingredientes deseados. No exceda la línea de llenado máximo.

PASO 3: Coloque el soporte para tenedores en la parte superior de la cámara de cocción de manera que quede bien asegurado.

PASO 4: Enchufe y encienda la unidad principal de la freidora de aceite profundo en el suministro eléctrico principal. La luz indicadora de encendido se iluminará para indicar que la freidora de aceite profundo está encendida.

PASO 5: Gire el selector de control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada. La luz indicadora de calor se iluminará para indicar que la freidora de aceite profundo se está calentando.

PASO 6: Una vez que se alcanza la temperatura deseada, la luz indicadora de calor se apagará. Use los tenedores para fondue para sumergir los alimentos en la olla para cocinar. Descanse los tenedores para fondue en el soporte para tenedores durante la cocción.

PASO 7: Una vez que la comida esté cocida, retire con cuidado los tenedores para fondue.

PASO 8: Para apagar la freidora de aceite profundo, gire el selector de control de temperatura en dirección contraria a las agujas del reloj hasta la posición de apagado, luego apague y desconecte de la fuente de alimentación principal.



NOTA: Durante el uso, la luz indicadora de encendido permanecerá iluminada. La luz indicadora de calor se encenderá y apagará para indicar que la freidora de aceite profundo está manteniendo la temperatura seleccionada.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aceite no funciona.	La freidora de aceite no está conectada a la red eléctrica.	Enchufe la freidora de aceite y enciéndala desde la toma de corriente.
	El fusible se ha fundido.	Sustituya el fusible.
El aceite está emitiendo una cantidad excesiva de humo.	El aceite se ha contaminado por un uso excesivo.	Cambie el aceite.

Problema	Posible causa	Solución
El aceite está salpicando o presenta una cantidad excesiva de espuma.	Los alimentos contienen demasiada agua.	Compruebe que los alimentos contengan la menor cantidad de agua posible antes de introducirlos en el aceite; por ejemplo, seque las patatas fritas con papel de cocina antes de cocinarlas.
Los ingredientes no se derriten en la cámara de cocción.	La temperatura está ajustada demasiado baja.	Aumente la temperatura utilizando el selector de control de temperatura.
Los alimentos están quemados.	La temperatura está ajustada demasiado alta.	Disminuya la temperatura utilizando el selector de control de temperatura.

Almacenamiento

Antes de guardar en un lugar fresco y seco, verifique que la freidora de aceite profundo esté fría, limpia y seca. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor de la freidora de aceite profundo; enróllalo holgadamente para evitar causando daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6753FP
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 850–950 W
Consumo de energía (modo apagado): 0.3 W

Tiempos de cocción

La siguiente es una guía para freír ciertos tipos de alimentos. La mayoría de los alimentos congelados proporcionarán recomendaciones de temperatura y tiempos de fritura, que también se pueden seguir. Esto es solo una guía y la fritura siempre debe ser supervisada. Siempre verifique que la comida esté completamente cocida antes de servir.

Alimentos	Temperatura	Tiempo de cocción aprox.
Fresco		
Champiñones rebozados	150 °C	6–8 minutos
Aros de cebolla	180 °C	4–5 minutos
Patatas crudas	190 °C	9–11 minutos
Muslos de pollo	180 °C	15–20 minutos
Pescado fresco rebozado	170 °C	6–8 minutos
Palitos de pescado fresco	160 °C	5–8 minutos
Rosquillas	190 °C	3–4 minutos
Congelado		
Nuggets de pollo congelados	190 °C	3–5 minutos
Gambas congeladas	190 °C	4–7 minutos
Patatas fritas congeladas	170/190 °C	8–12 minutos
Palitos de queso empanados congelados	190 °C	2–3 minutos

Recetas

Fondue clásico de queso

Ingredientes

Para la fondue:

150 g de queso firme estilo alpino (por ejemplo, Gruyère)
150 g de queso Fontina
150 g de queso Gouda
1 diente de ajo, finamente picado
240 ml de vino blanco seco (por ejemplo, Sauvignon Blanc)

Variedad de alimentos para mojar:

Papas nuevas hervidas, cortadas a la mitad o en cuartos
Floretes de brócoli o coliflor, ligeramente cocidos al vapor
Puntas de espárragos, ligeramente cocidas al vapor
Champiñones de botón, sin tallos

Método

Ralla los quesos en un tazón grande para mezclar. Incorpora la maicena hasta que los quesos estén completamente cubiertos. Añade el vino, el ajo y el jugo de limón a la olla para fondue y caliénta suavemente hasta que hierva a fuego lento. Añade lentamente la mezcla de queso a la olla para fondue y remueve bien hasta que el queso se haya derretido y la fondue tenga una consistencia suave. Añade el brandy, la mostaza y la nuez moscada. Sirve con una variedad de alimentos para mojar.

2 cucharadas de harina de maíz
1 cucharada de jugo de limón
1 cucharada de brandy (por ejemplo, Kirsch)
1 cucharadita de mostaza de Dijon
1/8 cucharadita de nuez moscada

Tomates cherry
Manzanas en rodajas (por ejemplo, Granny Smith)
Salchichas cocidas, en rodajas
Pan francés, de masa madre o pumpernickel, en cubos

Fondue de chocolate clásico

Ingredientes

Para la fondue:

200 g de chocolate negro, en cubos
100 ml de nata doble

Variedad de alimentos para mojar:

Malvaviscos
Fruta fresca (por ejemplo, fresas, plátanos, moras, mango)
Fruta seca (por ejemplo, albaricoques, higos, dátiles)

Bizcochos o galletas
Donas
Pretzels (bretzels)

Método

Adãde el chocolate a la olla para fondue y calienta suavemente hasta que se derrita. Añãde lentamente la crema a la olla para fondue y remueve bien hasta que se combine y la fondue tenga una consistencia suave. Sirve con una variedad de alimentos para mojar.

PT | Mantenha as instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer



Certifique-se de que o óleo ou os ingredientes do fondue estão acima da linha de enchimento mín. e não excedem a linha de enchimento máx. Permita que os alimentos congelados descongelem à temperatura ambiente antes de fritar para obter os melhores resultados.



Não deite óleo diretamente no lava-loiça.
Não frite grandes quantidades de alimentos ao mesmo tempo.

Cuidado e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, rode o selector de controlo de temperatura para a posição de desligado, depois desligue e retire a unidade principal da fritadeira elétrica da alimentação elétrica principal. Deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 1: Depois de a unidade principal da fritadeira elétrica e o óleo terem arrefecido completamente, deite cuidadosamente o óleo num recipiente; não despeje o óleo diretamente no lavatório.

PASSO 2: Se armazenar o óleo para uso futuro, certifique-se de que é coado para remover quaisquer partículas de alimentos residuais, depois transfira-o para um recipiente bem fechado e refrigere.

PASSO 3: Limpe a unidade principal da fritadeira elétrica com um pano macio e húmido e seque completamente.

PASSO 4: Limpe os garfos de fondue, suporte para garfos, cesto de fritura e pega em água morna com sabão, depois enxague e seque completamente.

Nunca use detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar a fritadeira elétrica ou os seus acessórios, pois isso pode causar danos.



NOTA: A fritadeira elétrica deve ser limpa após cada utilização. A unidade principal da fritadeira elétrica e os seus acessórios não são adequados para uso em máquina de lavar louça.



CUIDADO: Deixe a fritadeira elétrica arrefecer completamente antes de realizar qualquer limpeza.



AVISO: Não mova a fritadeira elétrica até que o óleo ou gordura líquida tenha arrefecido. Não refrigere a unidade principal da fritadeira elétrica para armazenar óleo ou ingredientes de fondue.

Níveis de óleo e manutenção

Certifique-se sempre de que o nível de óleo atinge a linha de enchimento mín. antes de usar a fritadeira elétrica.

Não utilize manteiga, margarina, banha ou azeite na câmara de cozedura, pois estes ingredientes não são adequados para fritura em fritadeira elétrica.

A câmara de cozedura conterá aprox. 1 litro de óleo no nível mínimo e 1,2 litros no nível máximo.

Verifique sempre se o óleo reutilizado é coado para remover partículas de alimentos residuais.



NOTA: Recomenda-se mudar o óleo após cada 8–10 utilizações. O óleo necessitará de ser mudado com mais frequência ao fritar alimentos com polme.



AVISO: É importante substituir o óleo se for notado algum dos seguintes: há um odor desagradável no óleo; há fumo excessivo durante o aquecimento; o óleo está escuro.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à fonte de alimentação principal, limpe a unidade principal da fritadeira elétrica e os seus acessórios seguindo as instruções na seção intitulada «Cuidados e manutenção».



NOTA: Ao usar a unidade principal da fritadeira elétrica pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. Assegure uma ventilação suficiente ao redor da unidade principal da fritadeira elétrica durante o uso. É aconselhável utilizar a unidade principal da fritadeira elétrica por aproximadamente 10 minutos antes do primeiro uso; isto evitará que o fumo ou odor inicial afetem o sabor dos alimentos.

Utilização como fritadeira elétrica

PASSO 1: Coloque a unidade principal da fritadeira elétrica sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor.

PASSO 2: Antes de ligar à fonte de alimentação principal, remova o cesto de fritura e despeje gradualmente óleo na câmara de cozedura; garantindo que o óleo esteja acima da linha de enchimento mín. e não exceda a linha de enchimento máx.

PASSO 3: Ligue a unidade principal da fritadeira elétrica à fonte de alimentação principal e ligue-a.

PASSO 4: Rode o selector de controlo de temperatura no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar a temperatura desejada entre 150–190 °C e feche a tampa usando a pega. A luz indicadora de aquecimento acender-se-á para sinalizar que a unidade principal da fritadeira elétrica está a aquecer.

Quando a temperatura desejada for atingida, a luz indicadora de aquecimento desligar-se-á.

PASSO 5: Prepare os ingredientes que vão ser cozinhados.

PASSO 6: Insira a pega do cesto de fritura no cesto de fritura apertando as pinças e inserindo as extremidades na ranhura do cesto. Solte a pega para que fique apoiada dentro do cesto.

PASSO 7: Coloque os ingredientes preparados no cesto de fritura e baixe-o lentamente no óleo utilizando a pega do cesto de fritura, que ficará apoiada nas ranhuras da câmara de cozedura. Feche a tampa utilizando a pega.

PASSO 8: Abra a tampa utilizando a pega para determinar se a comida está cozida. Uma vez concluída a fritura, levante cuidadosamente o cesto de fritura da câmara de cozedura utilizando a pega do cesto de fritura e coloque a comida frita sobre um papel toalha seco; isto irá absorver parte do excesso de óleo da comida.

PASSO 9: Rode o selector de controlo de temperatura no sentido anti-horário para a posição de desligado e, em seguida, desligue e desconecte a unidade principal da fritadeira elétrica da fonte de alimentação principal.



NOTA: Durante a utilização, a luz indicadora de energia permanecerá acesa. A luz indicadora de aquecimento acender-se-á e apagar-se-á para sinalizar que a unidade principal da fritadeira elétrica está a manter a temperatura selecionada.



ATENÇÃO: Verifique se todos os acessórios estão completamente secos antes de encher a câmara de cozedura com óleo ou gordura líquida. Nunca encha acima da linha de enchimento máx. marcada no interior da câmara de cozedura. Tenha muito cuidado ao mergulhar alimentos no óleo quente, pois é provável que este salpique. Recomenda-se o uso de luvas de forno resistentes ao calor.



AVISO: Seque sempre os alimentos antes de fritar para evitar que o óleo espume, salpique ou exploda. Tenha cuidado durante a cozedura; a fritadeira elétrica pode emitir vapor. Não mova a fritadeira elétrica até que o óleo ou a gordura líquida tenha arrefecido.

Utilização como aparelho de fondue

PASSO 1: Coloque a unidade principal da fritadeira elétrica sobre uma superfície plana e resistente ao calor, a uma altura que seja confortável para o utilizador.

PASSO 2: Encha a câmara de cozedura com os ingredientes desejados. Não exceda a linha de enchimento máx.

PASSO 3: Coloque o suporte para garfos em cima da câmara de cozedura de modo a que fique bem encaixado.

PASSO 4: Ligue e ligue a unidade principal da fritadeira elétrica na fonte de alimentação principal. A luz indicadora de energia acenderá para indicar que a unidade principal da fritadeira elétrica está ligada.

PASSO 5: Rode o selector de controlo de temperatura no sentido dos ponteiros do relógio até à temperatura desejada. A luz indicadora de aquecimento acenderá para indicar que a unidade principal da fritadeira elétrica está a aquecer.

PASSO 6: Quando a temperatura desejada for atingida, a luz indicadora de aquecimento desligará. Utilize os garfos de fondue para mergulhar a comida no pote para cozinhar. Descanse os garfos de fondue no suporte para garfos durante a cozedura.

PASSO 7: Quando a comida estiver cozida, remova cuidadosamente os garfos de fondue.

PASSO 8: Para desligar a unidade principal da fritadeira elétrica, rode o selector de controlo de temperatura no sentido anti-horário até à posição de desligado, depois desligue e retire da tomada de alimentação principal.



NOTA: Durante a utilização, a luz indicadora de energia permanecerá iluminada. A luz indicadora de aquecimento acender-se-á e apagar-se-á para indicar que a unidade principal da fritadeira elétrica está a manter a temperatura selecionada.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
A fritadeira de imersão não funciona.	A fritadeira de imersão não está ligada à corrente elétrica.	Ligue a fritadeira de imersão à corrente elétrica e ligue o aparelho.
	O fusível queimou.	Substitua o fusível.
Está a ser libertada uma quantidade excessiva de fumo pelo óleo.	O óleo ficou contaminado devido ao uso excessivo.	Substitua o óleo.
O óleo está a salpicar ou há espuma em excesso.	Os alimentos contêm demasiada água.	Certifique-se de que os alimentos contêm o mínimo de água possível antes de os colocar no óleo; por exemplo, seque as batatas fritas com papel de cozinha antes de cozinhar.
Os ingredientes não derretem na câmara de cozedura.	A temperatura está regulada demasiado baixa.	Aumente a temperatura utilizando o botão de controlo de temperatura.
Os alimentos estão queimados.	A temperatura está regulada demasiado alta.	Reduza a temperatura utilizando o botão de controlo de temperatura.

Armazenamento

Antes de armazenar num local fresco e seco, verifique se a unidade principal da fritadeira elétrica está fria, limpa e seca.

Nunca enrole o fio apertadamente à volta da unidade principal da fritadeira elétrica; enrole-o de forma solta para evitar causando danos.

Especificações

Código do produto: EK6753FP

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 850–950 W

Consumo de energia (modo desligado): 0,3 W

Tempos de cozedura

A seguir encontra-se uma orientação para fritar certos tipos de alimentos. A maioria dos alimentos congelados fornecerá recomendações de temperatura e tempos de fritura, que também podem ser seguidos.

Está é apenas uma orientação e a fritura deve ser sempre monitorizada. Verifique sempre se os alimentos estão bem cozinhados antes de servir.

Alimentos	Temperatura	Tempo aproximado de cozedura
Fresco		
Cogumelos panados	150 °C	6–8 minutos
Anéis de cebola	180 °C	4–5 minutos
Batatas cruas	190 °C	9–11 minutos
Pernas de frango	180 °C	15–20 minutos
Peixe cru panado	170 °C	6–8 minutos

Alimentos	Temperatura	Tempo aproximado de cozedura
Palitos de peixe frescos	160 °C	5–8 minutos
Bolas de Berlim	190 °C	3–4 minutos
Congelado		
Nuggets de frango congelados	190 °C	3–5 minutos
Camarão congelado	190 °C	4–7 minutos
Batatas fritas congeladas	170/190 °C	8–12 minutos
Palitos de queijo panados congelados	190 °C	2–3 minutos

Receitas

Fondue de queijo clássico

Ingredientes

Para o fondue:

150 g de queijo firme tipo Alpino (por exemplo, Gruyère)
150 g de queijo Fontina
150 g de queijo Gouda
1 dente de alho, finamente picado
1 colher de chá de mostarda Dijon
1/8 colher de chá de noz-moscada

Alimentos variados para mergulhar:

Batatas novas cozidas, cortadas ao meio ou em quartos
Floretes de brócolos ou couve-flor, ligeiramente cozidos a vapor
Pontas de espargos, ligeiramente cozidas a vapor
Cogumelos champignon, caules removidos

Método

Rale os queijos para uma tigela de mistura grande. Misture a farinha de milho até que os queijos estejam completamente cobertos. Adicione o vinho, o alho e o sumo de limão ao tacho de fondue e aqueça suavemente até começar a ferver. Adicione lentamente a mistura de queijo ao tacho de fondue e mexa bem até o queijo derreter e o fondue ter uma consistência suave. Envolva o brandy, a mostarda e a noz-moscada. Sirva com uma variedade de alimentos para mergulhar.

240 ml de vinho branco seco (por exemplo, Sauvignon Blanc)
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de sumo de limão
1 colher de sopa de aguardente (por exemplo, Kirsch)

Tomates cereja
Maças fatiadas (por exemplo, Granny Smith)
Salsichas cozidas, fatiadas
Pão francês, de massa azeda ou de pumpernickel, cortado em cubos

Fondue de chocolate clássico

Ingredientes

Para o fondue:

200 g de chocolate simples, em cubos
100 ml de natas espessas
Alimentos variados para mergulhar:
malvaviscos
Fruta fresca (por exemplo, morangos, bananas, amoras, manga)

Método

Adicione o chocolate ao tacho de fondue e aqueça suavemente até derreter. Adicione lentamente o creme ao tacho de fondue e mexa bem até combinar e o fondue ter uma consistência suave. Sirva com uma variedade de alimentos para mergulhar.

Fruta seca (por exemplo, alperces, figos, tâmaras)
Biscoitos ou bolachas
rosquinhas
Bretzéis

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.

Cosa fare e cosa non fare



Assicurarsi che l'olio o gli ingredienti per la fonduta siano riempiti sopra la linea di riempimento min. e non superino la linea di riempimento max. Lasciare che i cibi surgelati si scongelino a temperatura ambiente prima di friggerli per ottenere i migliori risultati.



Non versare l'olio direttamente nel lavandino.
Non friggere grandi quantità di cibo contemporaneamente.

Cura e manutenzione

Prima di tentare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, girare la manopola di regolazione della temperatura in posizione di spegnimento, quindi spegnere e scollegare l'unità principale della friggitrice ad immersione dall'alimentazione di rete. Lasciare raffreddare completamente.

PASSO 1: Una volta che la friggitrice ad immersione e l'olio si sono raffreddati completamente, smaltire con cura l'olio in un contenitore; non versare l'olio direttamente nel lavandino.

PASSO 2: Se si intende conservare l'olio per un uso futuro, assicurarsi che sia filtrato per rimuovere eventuali residui di cibo, quindi trasferirlo in un contenitore ben sigillato e refrigerare.

PASSO 3: Pulire l'unità principale della friggitrice ad immersione con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

PASSO 4: Pulire le forchette per fonduta, il portaforchette, il cestello per friggere e il manico in acqua calda e saponata, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

Non utilizzare mai detersivi o spugne abrasive per pulire l'unità principale della friggitrice ad immersione o i suoi accessori, poiché potrebbero causare danni.



NOTA: La friggitrice ad immersione deve essere pulita dopo ogni utilizzo. L'unità principale della friggitrice ad immersione e i suoi accessori non sono adatti per l'uso in lavastoviglie.



ATTENZIONE: Lasciare che la friggitrice ad immersione si raffreddi completamente prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.



ATTENZIONE: Non spostare l'unità principale della friggitrice ad immersione finché l'olio o il grasso liquido non si sono raffreddati. Non refrigerare l'unità principale della friggitrice ad immersione per conservare l'olio o gli ingredienti per la fonduta.

Livelli dell'olio e manutenzione

Assicurarsi sempre che il livello dell'olio raggiunga il segno di riempimento minimo prima di utilizzare la friggitrice ad immersione.

Non utilizzare burro, margarina, strutto o olio d'oliva nella camera di cottura, poiché questi ingredienti non sono adatti per la frittura ad immersione.

La camera di cottura conterrà circa 1 litro di olio al livello minimo e 1,2 litri al livello massimo.

Controllare sempre che l'olio riutilizzato sia filtrato per rimuovere i residui di particelle alimentari.



NOTA: Si raccomanda di cambiare l'olio dopo ogni 8–10 utilizzi. L'olio dovrà essere cambiato più frequentemente quando si friggono alimenti in pastella.



ATTENZIONE: È importante sostituire l'olio se si nota uno dei seguenti: l'olio ha un odore sgradevole; c'è un eccessivo fumo durante il riscaldamento; l'olio è di colore scuro.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare all'alimentazione elettrica, pulire l'unità principale della friggitrice ad immersione e i suoi accessori seguendo le istruzioni nella sezione intitolata «Cura e manutenzione».



NOTA: Quando si utilizza la friggitrice ad immersione per la prima volta, potrebbe essere emesso un leggero fumo o odore. Questo è normale e si attenuerà presto. Assicurarsi di avere una ventilazione sufficiente intorno alla friggitrice ad immersione durante l'uso. Si consiglia di far funzionare la friggitrice ad immersione per circa 10 minuti prima del primo utilizzo; questo impedirà al fumo o odore iniziale di influire sul sapore del cibo.

Utilizzo come friggitrice ad immersione

PASSO 1: Posizionare l'unità principale della friggitrice ad immersione su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

PASSO 2: Prima di collegare l'alimentazione principale, rimuovere il cestello per friggere e versare gradualmente l'olio nella camera di cottura; assicurandosi che l'olio superi la linea di riempimento min. e non superi la linea di riempimento max.

PASSO 3: Collegare e accendere l'unità principale della friggitrice ad immersione all'alimentazione principale.

PASSO 4: Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario per selezionare la temperatura desiderata tra 150–190 °C e chiudere il coperchio utilizzando il manico. La spia luminosa di riscaldamento si illuminerà per segnalare che l'unità principale della friggitrice ad immersione si sta riscaldando.

Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia luminosa di riscaldamento si spegnerà.

PASSO 5: Preparare gli ingredienti che devono essere cotti.

PASSO 6: Inserire il manico del cestello per friggere nel cestello per friggere stringendo le pinze e inserendo le estremità nella fessura del cestello. Rilasciate il manico in modo che si appoggi all'interno del cestello.

PASSO 7: Posizionate gli ingredienti preparati nel cestello per friggere e abbassatelo lentamente nell'olio utilizzando il manico del cestello per friggere, che si appoggerà nelle fessure della camera di cottura. Chiudete il coperchio utilizzando il manico.

PASSO 8: Aprite il coperchio utilizzando il manico per determinare se il cibo è cotto. Una volta completata la frittura, sollevate con attenzione il cestello per friggere dalla camera di cottura utilizzando il manico del cestello per friggere e posizionate il cibo fritto su un tovagliolo di carta asciutto; questo assorbirà parte dell'olio in eccesso dal cibo.

PASSO 9: Ruotate la manopola di regolazione della temperatura in senso antiorario fino alla posizione di spegnimento, quindi spegnete e scollegate l'unità principale della friggitrice ad immersione dall'alimentazione elettrica principale.



NOTA: Durante l'uso la spia indicatrice di accensione rimarrà illuminata. La spia luminosa di riscaldamento si accenderà e spegnerà per segnalare che l'unità principale della friggitrice ad immersione sta mantenendo la temperatura selezionata.



ATTENZIONE: Verificare che tutti gli accessori siano completamente asciutti prima di riempire la camera di cottura con olio o grasso liquido. Non riempire mai oltre la linea di riempimento max. segnata all'interno della camera di cottura. Fai molta attenzione quando immergi il cibo nell'olio caldo poiché potrebbe schizzare. Si raccomandano guanti da forno resistenti al calore.



ATTENZIONE: Asciugare sempre il cibo prima di friggere per evitare che l'olio faccia schiuma, schizzi o esploda. Esercitare cautela durante la cottura; l'unità principale della friggitrice ad immersione potrebbe emettere vapore. Non spostare l'unità principale della friggitrice ad immersione finché l'olio o il grasso liquido non si è raffreddato.

Utilizzo come apparecchio per fonduta

PASSO 1: Posizionare l'unità principale della friggitrice ad immersione su una superficie piana e resistente al calore, ad un'altezza comoda per l'utente.

PASSO 2: Riempire la camera di cottura con gli ingredienti desiderati. Non superare la linea di riempimento max.

PASSO 3: Posizionare il portaforchette sopra la camera di cottura in modo che sia fissato saldamente.

PASSO 4: Collegare e accendere l'unità principale della friggitrice ad immersione all'alimentazione elettrica principale. La spia indicatrice di accensione si illuminerà per indicare che l'unità principale della friggitrice ad immersione è alimentata.

PASSO 5: Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario fino alla temperatura desiderata. La spia luminosa di riscaldamento si illuminerà per indicare che l'unità principale della friggitrice ad immersione si sta riscaldando.

PASSO 6: Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia luminosa di riscaldamento si spegnerà. Utilizzare le forchette per fonduta per immergere il cibo nella pentola per la cottura. Appoggiare le forchette per fonduta sui portaforchette durante la cottura.

PASSO 7: Una volta cotto il cibo, rimuovere con cura le forchette per fonduta.

PASSO 8: Per spegnere la friggitrice ad immersione, ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso antiorario fino alla posizione di spegnimento, quindi spegnere e scollegare dalla rete elettrica.



NOTA: Durante l'uso, la spia indicatrice di accensione rimarrà illuminata. La spia luminosa di riscaldamento si accenderà e spegnerà ciclicamente per segnalare che la friggitrice ad immersione sta mantenendo la temperatura selezionata.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
----------	-----------------	-----------

La friggitrice ad immersione non si avvia.	La friggitrice ad immersione non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la friggitrice ad immersione alla presa di corrente e accenderla.
	Il fusibile è saltato.	Sostituire il fusibile.
Dall'olio fuoriesce una quantità eccessiva di fumo.	L'olio si è contaminato a causa di un utilizzo eccessivo.	Sostituire l'olio.
L'olio sta schizzando oppure si forma troppa schiuma.	Gli alimenti contengono troppa acqua.	Verificare che gli alimenti contengano la minor quantità possibile di acqua prima di immergerli nell'olio; ad esempio, asciugare le patatine con carta da cucina prima della cottura.
Gli ingredienti non si sciolgono nella camera di cottura.	La temperatura impostata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura utilizzando il selettore di regolazione della temperatura.
Gli alimenti sono bruciati.	La temperatura impostata è troppo alta.	Ridurre la temperatura utilizzando il selettore di regolazione della temperatura.

Stoccaggio

Prima di riporla in un luogo fresco e asciutto, verificare che l'unità principale della friggitrice ad immersione sia fredda, pulita e asciutta. Non avvolgere mai il cavo strettamente attorno all'unità principale della friggitrice ad immersione; avvolgerlo in modo lasco per evitare causare danni.

Caratteristiche

Codice prodotto: EK6753FP
Input: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Output: 850-950 W
Consumo energetico (modalità spenta): 0,3 W

Tempi di cottura

La seguente è una guida per friggere determinati tipi di alimenti. La maggior parte degli alimenti surgelati fornirà raccomandazioni sulla temperatura e tempi di frittura, che possono anche essere seguiti. Questa è solo una linea guida e la frittura deve essere sempre monitorata. Controllare sempre che il cibo sia completamente cotto prima di servire.

Alimenti	Temperatura	Tempo di cottura approssimativo
Fresco		
Funghi in pastella	150 °C	6-8 minuti
Anelli di cipolla	180 °C	4-5 minuti
Patatine crude	190 °C	9-11 minuti
Cosce di pollo	180 °C	15-20 minuti
Pesce crudo in pastella	170 °C	6-8 minuti
Bastoncini di pesce freschi	160 °C	5-8 minuti
Ciambelle	190 °C	3-4 minuti
Surgelato		
Nuggets di pollo surgelati	190 °C	3-5 minuti
Gamberetti surgelati	190 °C	4-7 minuti
Patatine surgelate	170/190 °C	8-12 minuti
Bastoncini di formaggio impanati surgelati	190 °C	2-3 minuti

Ricette

Fonduta di formaggio classica

Ingredienti

Per la fonduta:

150 g di formaggio a pasta dura tipo alpino (ad es. Gruyère)
150 g di formaggio Fontina
150 g di formaggio Gouda
1 spicchio d'aglio, finemente tritato
240 ml di vino bianco secco (es. Sauvignon Blanc)

Cibi assortiti da intingere:

Patate novelle bollite, tagliate a metà o in quarti
Cimette di broccoli o cavolfiori, leggermente cotte a vapore
Punte di asparagi, leggermente cotte a vapore
Funghi champignon, gambi rimossi

Metodo

Grattugia i formaggi in una grande ciotola per mescolare. Mescola l'amido di mais fino a quando i formaggi sono completamente ricoperti. Aggiungi il vino, l'aglio e il succo di limone al pentolino per fonduta e riscalda delicatamente fino a quando sobbolle. Aggiungi lentamente la miscela di formaggio al pentolino per fonduta e mescola bene fino a quando il formaggio si è sciolto e la fonduta ha una consistenza liscia. Mescola il brandy, la senape e la noce moscata. Servire con un assortimento di cibi da intingere.

2 cucchiaini di maizena
1 cucchiaio di succo di limone
1 cucchiaio di brandy (ad es. Kirsch)
1 cucchiaino di senape di Digione
1/8 cucchiaino di noce moscata

Pomodori ciliegini
Mele a fette (ad es. Granny Smith)
Salsicce cotte, a fette
Pane francese, a lievitazione naturale o pumpernickel, a cubetti

Fonduta di cioccolato classica

Ingredienti

Per la fonduta:

200 g di cioccolato fondente, a cubetti

100 ml di panna doppia

Cibi assortiti da intingere:

Marshmallow

Frutta fresca (ad es. fragole, banane, more, mango)

Frutta secca (ad es. albicocche, fichi, datteri)

Biscotti o cookies

Ciambelle

Pretzel

Metodo

Aggiungere il cioccolato al pentolino per fonduta e riscaldare delicatamente fino a quando non si scioglie.

Aggiungere lentamente la panna al pentolino per fonduta e mescolare bene fino a quando non è combinata e la fonduta ha una consistenza liscia.

Servire con un assortimento di cibi da intingere.

PL I Proszę zachować instrukcje do przyszłego odniesienia.

„Co robić, a czego nie robić”



Upewnij się, że olej lub składniki fondue są napełnione powyżej linii minimalnego napełnienia i nie przekraczają linii maksymalnego napełnienia. Pozwól, aby mrożone produkty rozmroziły się do temperatury pokojowej przed smażeniem, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Nie wlewaj oleju bezpośrednio do zlewu.
Nie smaż dużych ilości jedzenia jednocześnie.

Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, ustaw pokrętkę regulacji temperatury w pozycji wyłączzonej, następnie wyłącz i odłącz główną jednostkę frytkownicy olejowej od zasilania sieciowego. Pozwól jej całkowicie ostygnąć.

KROK 1: Po całkowitym ostygnięciu głównej jednostki frytkownicy olejowej i oleju, ostrożnie przełącz olej do pojemnika; nie wlewaj oleju bezpośrednio do zlewu.

KROK 2: Jeśli przechowujesz olej do przyszłego użycia, upewnij się, że jest on przefiltrowany w celu usunięcia resztek cząstek jedzenia, a następnie przelej go do szczelnie zamkniętego pojemnika i schłódź w lodówce.

KROK 3: Wytrzyj główną jednostkę frytkownicy olejowej miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

KROK 4: Umyj widelce do fondue, uchwyt na widelce, kosz do smażenia i uchwyt w ciepłej, mydlanej wodzie, następnie spłucz i dokładnie osusz.

Nigdy nie używaj ostrych lub ściernych detergentów czyszczących ani zmywaków do czyszczenia głównej jednostki frytkownicy olejowej lub jej akcesoriów, ponieważ może to spowodować uszkodzenie.



UWAGA: Główna jednostka frytkownicy olejowej powinna być czyszczona po każdym użyciu. Główna jednostka frytkownicy olejowej i jej akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.



UWAGA: Pozwól, aby główna jednostka frytkownicy olejowej całkowicie ostygła przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czyszczenia.



UWAGA: Nie przesuwaj głównej jednostki frytkownicy olejowej, dopóki olej lub płynny tłuszcz nie ostygnie. Nie przechowuj głównej jednostki frytkownicy olejowej w lodówce do przechowywania oleju lub składników fondue.

Poziomy olej i konserwacja

Zawsze upewnij się, że poziom oleju osiąga linię minimalnego napełnienia przed użyciem

Główna jednostka frytkownicy olejowej.

Nie używaj masła, margaryny, smalcu ani oliwy z oliwek w komorze gotowania, ponieważ te składniki nie nadają się do głębokiego smażenia.

Komora gotowania pomieści około 1 litra oleju na minimalnym poziomie i 1,2 litra na maksymalnym poziomie.

Zawsze sprawdzaj, czy używany ponownie olej jest przefiltrowany w celu usunięcia resztek cząstek jedzenia.



UWAGA: Zaleca się wymianę oleju po każdych 8–10 użyciach. Olej będzie wymagał częstszej wymiany podczas smażenia potraw w cieście.



OSTRZEŻENIE: Ważne jest, aby wymienić olej, jeśli zauważysz którekolwiek z następujących: olej ma nieprzyjemny zapach; podczas podgrzewania występuje nadmierne dymienie; olej jest ciemny.

Instrukcje użytkowania

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do zasilania sieciowego wyczyść główną jednostkę frytkownicy olejowej i jej akcesoria zgodnie z instrukcjami w sekcji zatytułowanej „Pielęgnacja i konserwacja”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia głównej jednostki frytkownicy olejowej może wydobywać się lekki dym lub zapach. Jest to normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół głównej jednostki frytkownicy olejowej podczas użytkowania. Zaleca się uruchomienie głównej jednostki frytkownicy olejowej na około 10 minut przed pierwszym użyciem; zapobiegnie to wpływowi początkowego dymu lub zapachu na smak jedzenia.

Użytkowanie jako frytkownica olejowa

KROK 1: Umieść główną jednostkę frytkownicy olejowej na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni.

KROK 2: Przed podłączeniem do zasilania sieciowego, wyjmij kosz do smażenia i stopniowo wlej olej do komory gotowania; upewnij się, że olej znajduje się powyżej linii minimalnego napełnienia i nie przekracza linii maksymalnego napełnienia.

KROK 3: Podłącz i włącz główną jednostkę frytkownicy olejowej do zasilania sieciowego.

KROK 4: Obróć pokrętkę regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żądaną temperaturę w zakresie 150–190 °C i zamknij pokrywę, używając uchwyty. Lampka kontrolna temperatury zaświeci się, sygnalizując, że frytkownica tłuszczowa się nagrzewa.

Gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura, lampka kontrolna temperatury wyłączy się.

KROK 5: Przygotuj składniki, które mają być gotowane.

KROK 6: Włóż uchwyt kosza do smażenia i kosza do smażenia, ściskając szczytce i wkładając końce do szczeliny kosza. Zwolnij uchwyt, aby spoczął w koszu.

KROK 7: Umyć przygotowane składniki w koszu do smażenia i powoli opuść go do oleju, używając uchwyty kosza do smażenia, który spocznie w szczelinach komory gotowania. Zamknij pokrywę, używając uchwyty.

KROK 8: Otwórz pokrywę, używając uchwyty, aby sprawdzić, czy jedzenie jest gotowe. Po zakończeniu smażenia ostrożnie wyjmij kosz do smażenia z komory gotowania, używając uchwyty kosza do smażenia, i umieść usmażone jedzenie na suchym papierowym ręczniku. To pochłonie część nadmiaru oleju z jedzenia.

KROK 9: Obróć pokrętkę regulacji temperatury w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji wyłączzonej, a następnie wyłącz i odłącz główną jednostkę frytkownicy olejowej od zasilania sieciowego.



UWAGA: Podczas użytkowania lampka kontrolna zasilania pozostanie włączona. Lampka kontrolna temperatury będzie się włączać i wyłączać, sygnalizując, że główna jednostka frytkownicy olejowej utrzymuje wybraną temperaturę.



UWAGA: Upewnij się, że wszystkie akcesoria są całkowicie suche przed napełnieniem komory gotowania olejem lub płynnym tłuszczem. Nigdy nie napełniaj powyżej linii maksymalnego napełnienia oznaczonej wewnątrz komory gotowania. Zachowaj szczególną ostrożność przy opuszczaniu jedzenia do gorącego oleju, ponieważ może przyskać. Zaleca się używanie rękawic odpornych na wysoką temperaturę.



OSTRZEŻENIE: Zawsze osusz jedzenie przed smażeniem, aby zapobiec pienieniu się, przyskaniu lub eksplozji oleju. Zachowaj ostrożność podczas gotowania; główna jednostka frytkownicy olejowej może emitować parę. Nie przesuwaj głównej jednostki frytkownicy olejowej, dopóki olej lub płynny tłuszcz nie ostygnie.

Używanie jako urządzenie do fondue

KROK 1: Umieść główną jednostkę frytkownicy olejowej na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, na wysokości wygodnej dla użytkownika.

KROK 2: Napełnij komorę gotowania pożądanymi składnikami. Nie przekraczaj linii maksymalnego napełnienia.

KROK 3: Umieść uchwyt na widelce na górze komory gotowania, aby był pewnie zamocowany.

KROK 4: Podłącz i włącz główną jednostkę frytkownicy olejowej do zasilania sieciowego. Lampka kontrolna zasilania zaświeci się, aby wskazać, że główna jednostka frytkownicy olejowej jest zasilana.

KROK 5: Przekręć pokrętkę regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej temperatury. Lampka kontrolna temperatury zaświeci się, aby wskazać, że główna jednostka frytkownicy olejowej nagrzewa się.

KROK 6: Po osiągnięciu żądanej temperatury lampka kontrolna temperatury wyłączy się. Użyj widelców do fondue, aby zanurzyć jedzenie w garnku do gotowania. Oprzyj widelce do fondue na uchwycie na widelce podczas gotowania.

KROK 7: Po ugotowaniu jedzenia, ostrożnie wyjmij widelce do fondue.

KROK 8: Aby wyłączyć główną jednostkę frytkownicy olejowej, obróć pokrętkę regulacji temperatury w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji wyłączzonej, następnie wyłącz i odłącz od zasilania sieciowego.



UWAGA: Podczas użytkowania lampka kontrolna zasilania będzie świecić. Lampka kontrolna temperatury będzie się włączać i wyłączać, sygnalizując, że główna jednostka frytkownicy olejowej utrzymuje wybraną temperaturę.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Frytkownica nie jest podłączona do zasilania sieciowego.	Podłącz frytkownicę do gniazdka i włącz zasilanie.
	Bezpiecznik się przepalił.	Wymień bezpiecznik.
Z oleju wydobywa się nadmierna ilość dymu.	Olej został zanieczyszczony na skutek zbyt częstego używania.	Wymień olej.
Olej przyska lub nadmiernie się pieni.	Produkt zawiera zbyt dużo wody.	Upewnij się, że produkty zawierają możliwie jak najmniej wody przed umieszczeniem ich w oleju, np. osusz frytki papierowym ręcznikiem przed smażeniem.
Składniki nie topią się w komorze smażenia.	Temperatura jest ustawiona zbyt nisko.	Zwiększ temperaturę, obracając pokrętkę regulacji temperatury.
Produkt jest przypalony.	Temperatura jest ustawiona zbyt wysoko.	Obniż temperaturę, obracając pokrętkę regulacji temperatury.

Przechowywanie

Przed przechowywaniem w chłodnym, suchym miejscu, upewnij się, że główna jednostka frytkownicy olejowej jest chłodna, czysta i sucha. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół głównej jednostki frytkownicy olejowej; owiń go luźno, aby uniknąć powodując uszkodzenia.

Specyfikacje

Kod produktu: EK6753FP
220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc: 850–950 W
Zużycie energii (tryb wyłączony): 0,3 W

Czas gotowania

Poniżej znajduje się wskazówka dotycząca smażenia niektórych rodzajów żywności. Większość mrozonek podaje zalecenia dotyczące temperatury i czasu smażenia, które również można stosować.
To jest tylko wskazówka i smażenie powinno być zawsze monitorowane. Zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane przed podaniem.

Żywność	Temperatura	Orientacyjny czas smażenia
Świeże		
Pieczarki w cieście	150 °C	6–8 minut
Krążki cebulowe	180 °C	4–5 minut
Surowe frytki	190 °C	9–11 minut
Udka z kurczaka	180 °C	15–20 minut
Surowa ryba w cieście	170 °C	6–8 minut
Świeże paluszki rybne	160 °C	5–8 minut
Pączki	190 °C	3–4 minuty
Mrożone		
Mrożone nuggetsy z kurczaka	190 °C	3–5 minut
Mrożone krewetki	190 °C	4–7 minut
Mrożone frytki	170/190 °C	8–12 minut
Mrożone panierowane paluszki serowe	190 °C	2–3 minuty

Przepisy
Klasyczne fondue serowe

Składniki

Do fondue:

150 g twardego sera alpejskiego (np. Gruyère)
150 g sera Fontina
150 g sera Gouda
1 ząbek czosnku, drobno posiekany
240 ml wytrawnego białego wina (np. Sauvignon Blanc)

Różnorodne jedzenie do zanurzania:

Gotowane młode ziemniaki, przekrojone na połówki lub ćwiartki
Różyczki brokułów lub kalafiora, lekko gotowane na parze
Korciówki szparagów, lekko gotowane na parze
Pieczarki typu „button”, bez trzonków

Metoda

Zetrzyj sery do dużej miski do mieszania. Wymieszaj z mąką kukurydzianą, aż sery będą dokładnie pokryte. Dodaj wino, czosnek i sok z cytryny do garnka do fondue i podgrzewaj delikatnie, aż zacznie delikatnie wrzeć. Powoli dodawaj mieszankę serową do garnka do fondue i dobrze wymieszaj, aż ser się rozpuści, a fondue będzie miało gładką konsystencję. Wymieszaj z brandy, musztardą i gałką muszkatołową. Podawaj z wyborem jedzenia do maczania.

2 łyżki mąki kukurydzianej
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka brandy (np. Kirsch)
1 łyżeczka musztardy Dijon
1/8 łyżeczki gałki muszkatołowej

Pomidory koktajlowe
Pokrojone jabłka (np. Granny Smith)
Ugotowane kielbaski, pokrojone
Chleb francuski, na zakwasie lub pumpernikiel, pokrojony w kostkę

Klasyczne fondue czekoladowe

Składniki

Do fondue:

200 g czekolady gorzkiej, pokrojonej w kostkę
100 ml śmietany kremówki

Różnorodne jedzenie do zanurzania:

Planki
Świeże owoce (np. truskawki, banany, jeżyny, mango)
Suszone owoce (np. morele, figi, daktyle)

Metoda

Dodaj czekoladę do garnka do fondue i podgrzewaj delikatnie, aż się rozpuści. Powoli dodaj śmietanę do garnka do fondue i dobrze wymieszaj, aż składniki się połączą i fondue będzie miało gładką konsystencję. Podawaj z wyborem jedzenia do maczania.

Herbatniki lub ciasteczka
Pączki
Precele

Progress Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Progress guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.progresscookshop.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/progress and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.progresscookshop.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/progress and register your product within 30 days of purchase.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customerservice@progresscookshop.com. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur guarantee.upplc.com/progress et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkelijk materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customerservice@progresscookshop.com. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar guarantee.upplc.com/progress en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservice@progresscookshop.com. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu guarantee.upplc.com/progress und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservice@progresscookshop.com. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upplc.com/progress y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail customerservice@progresscookshop.com. Para ser elegível para a garantia prolongada, aceda a guarantee.upplc.com/progress e registre o seu produto até 30 dias após a compra.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customerservice@progresscookshop.com. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/progress e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

PL | W przypadku pojawienia się wad roboczych lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customerservice@progresscookshop.com. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę guarantee.upplc.com/progress i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

©Progress trademark. All rights reserved.

CD050925/MD000000/V1