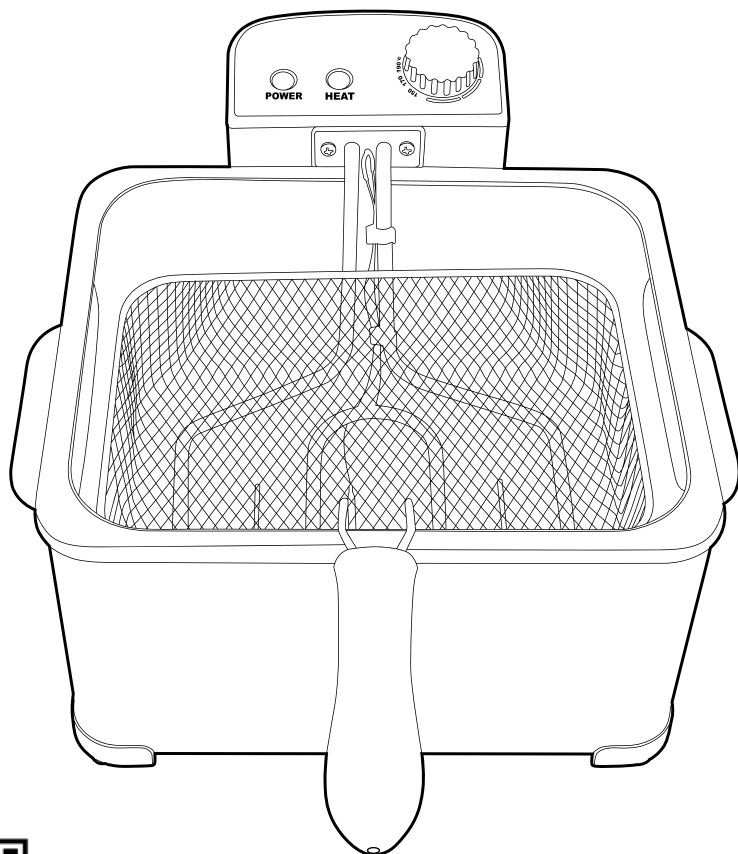


# User manual

Deep fat fryer



#### UK ONLY

To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit [guarantee.uaglc.com/progress](http://guarantee.uaglc.com/progress) and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit [www.progresscookshop.com](http://www.progresscookshop.com).

**progress**  
since 1931

# 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**

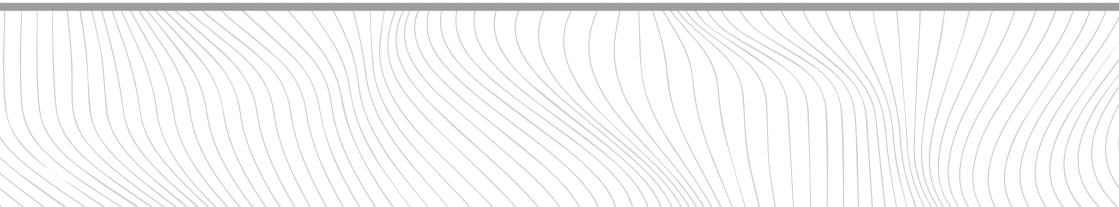
Leia atentamente

**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").

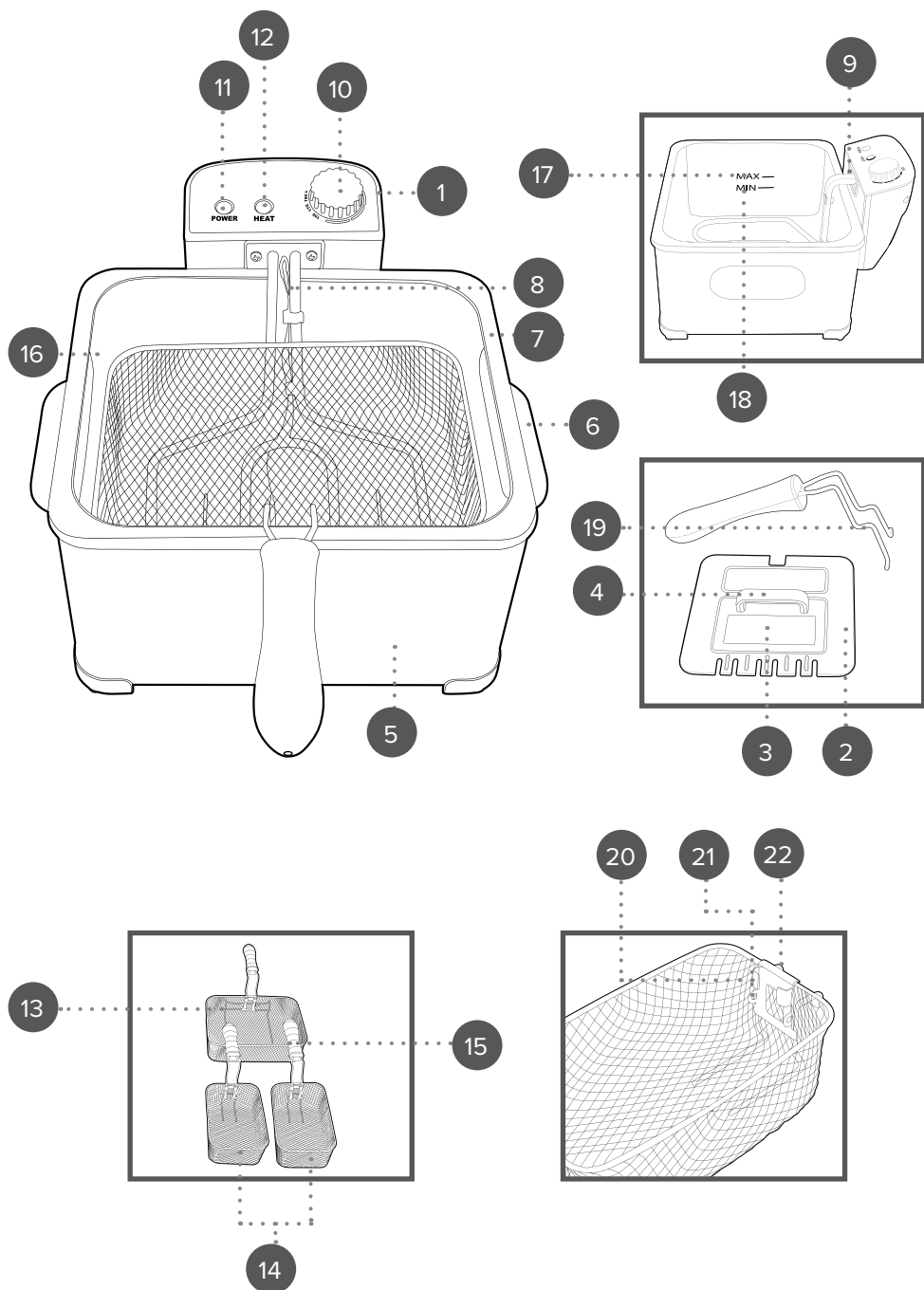
### **PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych**

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



**EN** | Description of parts

1. Deep fat fryer main unit
2. Removable lid
3. Viewing window
4. Lid handle
5. Deep fat fryer housing
6. Cool touch handles
7. Cooking chamber
8. Heating element
9. Heating element holder
10. Adjustable temperature control
11. Power indicator light
12. Heat indicator light
13. Large frying basket
14. Small frying basket
15. Frying basket handle
16. Cooking chamber
17. Min. fill mark (3,7 L)
18. Max. fill mark (5 L)
19. Frying basket handle prongs
20. Frying basket upper slots
21. Frying basket lower slots
22. Frying basket mounting hook

**FR** | Description des pièces

1. Unité principale de la friteuse
2. Couvercle amovible
3. Fenêtre d'observation
4. Poignée de couvercle
5. Coque de la friteuse
6. Poignées isolantes
7. Chambre de cuisson
8. Élément chauffant
9. Support de l'élément chauffant
10. Bouton de réglage de la température
11. Voyant d'alimentation
12. Voyant de chauffe
13. Grand panier à friture
14. Petit panier à friture
15. Poignée du panier à friture
16. Chambre de cuisson
17. Repère de remplissage minimal (3,7 l)
18. Repère de remplissage maximal (5 l)
19. Broches de la poignée du panier à friture
20. Fentes supérieures du panier à friture
21. Fentes inférieures du panier à friture
22. Crochet de montage du panier à friture

**NL** | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeunit van de friteuse
2. Verwijderbaar deksel
3. Kijkvenster
4. Dekselgreep
5. Behuizing van de friteuse
6. Cool touch-handgrepen
7. Frituurbak
8. Verwarmingselement
9. Houder van het verwarmingselement
10. Variabele temperatuurregeling
11. Voedingsindicatorlampje
12. Verwarmingsindicatielampje
13. Grote frituurmand
14. Kleine frituurmand
15. Handvat frituurmand
16. Frituurbak
17. Min. vulmarkering (3,7 l)
18. Max. vulmarkering (5 l)
19. Handvat van frituurmand
20. Bovenste sleuven van frituurmand
21. Onderste sleuven van frituurmand
22. Montagehaken voor frituurmand

**DE** | Beschreibung der Teile

1. Haupteinheit der Fritteuse
2. Abnehmbarer Deckel
3. Sichtfenster
4. Deckelgriff
5. Fritteusegehäuse
6. Cool-Touch-Griffe
7. Kochkammer
8. Heizelement
9. Heizelementhalterung
10. Einstellbare Temperaturregelung
11. Betriebskontrollleuchte
12. Wärmeanzeigeleuchte
13. Großer Frittierkorb
14. Kleiner Frittierkorb
15. Griff des Frittierkorbs
16. Kochkammer
17. Min. Füllhöhe (3,7 L)
18. Max. Füllhöhe (5 l)
19. Zacken des Frittierkorbgriffs
20. Obere Schlitz des Frittierkorbs
21. Untere Schlitz des Frittierkorbs
22. Einhängenhaken des Frittierkorbs

**ES** | Descripción de las piezas

1. Unidad principal de la freidora de aceite
2. Tapa extraíble
3. Ventana de visualización
4. Asa de la tapa
5. Carcasa de la freidora
6. Asas de tacto frío
7. Cámara de cocción
8. Resistencia
9. Soporte de la resistencia
10. Control regulable de temperatura
11. Indicador de encendido
12. Indicador de temperatura
13. Cesta de freír grande
14. Cesta de freír pequeña
15. Asa de la cesta de freír
16. Cámara de cocción
17. Marca de llenado mínimo (3,7 l)
18. Marca de llenado máximo (5 l)
19. Puntas del asa de la cesta de freír
20. Ranuras superiores de la cesta de freír
21. Ranuras inferiores de la cesta de freír
22. Gancho de montaje para cesta de freír

**PT** | Descrição das peças

1. Unidade principal da fritadeira com óleo
2. Tampa amovível
3. Janela de visualização
4. Pega da tampa
5. Estrutura da fritadeira com óleo
6. Pegas frias ao toque
7. Câmara de cozedura
8. Elemento de aquecimento
9. Suporte do elemento de aquecimento
10. Controlo de temperatura ajustável
11. Luz indicadora de alimentação
12. Luz indicadora de aquecimento
13. Cesto de fritar grande
14. Cesto de fritar pequeno
15. Pega do cesto de fritar
16. Câmara de cozedura
17. Marca de enchimento mín. (3,7 L)
18. Marca de enchimento máx. (5 L)
19. Garras da pega do cesto de fritar
20. Ranhuras superiores do cesto de fritar
21. Ranhuras inferiores do cesto de fritar
22. Gancho de montagem do cesto de fritar

**IT** | Descrizione dei componenti

1. Unità principale della friggitrice
2. Coperchio rimovibile
3. Finestra di controllo
4. Maniglia del coperchio
5. Alloggiamento della friggitrice
6. Manici termoisolanti
7. Vano di cottura
8. Elemento riscaldante
9. Supporto dell'elemento riscaldante
10. Controllo della temperatura regolabile
11. Spia di alimentazione
12. Spia di riscaldamento
13. Cestello grande
14. Cestello piccolo
15. Manico del cestello
16. Vano di cottura
17. Livello di riempimento minimo (3,7 l)
18. Livello massimo (5 litri)
19. Attacchi del manico del cestello
20. Fessure superiori del cestello
21. Fessure inferiori del cestello
22. Gancio di montaggio del cestello

**PL** | Opis części

1. Jednostka główna frytownicy
2. Zdejmowana pokrywa
3. Okienko kontrolne
4. Uchwyt pokrywy
5. Obudowa frytownicy
6. Nienagrzewające się uchwyty
7. Komora frytownicy
8. Element grzejny
9. Uchwyt elementu grzejnego
10. Regulator temperatury
11. Kontrolka zasilania
12. Kontrolka nagrzewania
13. Duży kosz do smażenia
14. Mały kosz do smażenia
15. Uchwyt kosza do smażenia
16. Komora frytownicy
17. Znacznik minimalnego napełnienia (3,7 l)
18. Znacznik maksymalnego napełnienia (5 l)
19. Wypustki uchwytu kosza do smażenia
20. Górne gniazda kosza do smażenia
21. Dolne gniazda kosza do smażenia
22. Hak montażowy kosza do smażenia

EN | Please retain instructions for future reference.

## Dos and don'ts

### DO:

Allow the oil to completely cool before draining or cleaning the deep fat fryer.  
Dry all food items thoroughly before frying to prevent oil splatter  
Clean the deep fat fryer regularly to maintain performance and prevent build-up of food residue

### DON'T:

Fill the cooking chamber with oil past the max. fill mark  
Move the deep fat fryer while it contains hot oil  
Mix different types of oil.  
Dispose of oil down the sink – use a sealed container and follow local disposal guidelines.  
Move the deep fat fryer until the oil or liquid fat has cooled.  
Refrigerate the deep fat fryer to store oil.

## Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, turn the temperature control dial to the off position and 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 in a container; do not pour the oil down a 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 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 each use. The deep fat fryer is not suitable for dishwasher use.



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

## 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 deep fat fryer, as these ingredients are not suitable for deep fat frying.  
The deep fat fryer will hold approx. 3.7 litres of oil at the minimum level and 5 litres at the maximum level.  
Always check that any reused oil is strained to remove residual food particles.



**NOTE:** The oil will require changing more frequently when frying foods in batter.



**CAUTION:** 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 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.

## Using the 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; do not exceed the max. fill line.  
**STEP 3:** Plug in and switch on the deep fat fryer at the mains power supply.  
**STEP 4:** Set the adjustable temperature control to between 150–190 °C and gently place the lid on top. The power and heat indicator light will illuminate to signal that the deep fat fryer is heating up. The heat indicator light will turn off once the set temperature has been reached.  
**STEP 5:** Prepare the ingredients that are to be cooked.  
**STEP 6:** To insert the frying basket handle, squeeze the prongs and insert them through the frying basket lower slots.  
**STEP 7:** Once inserted, pull the frying handle in a backwards direction then release so that the prongs are securely fitted in the upper slots.  
**STEP 8:** Place the prepared ingredients into the frying basket and slowly lower it into the oil using the frying basket handle and then close the lid.  
**STEP 9:** Open the lid using the lid 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 hang the frying basket on the edge of the cooking chamber; this will allow any excess oil to drip into the cooking chamber.  
**STEP 10:** Turn the adjustable temperature control to the 'off' position and then switch off and unplug the deep fat fryer from the mains power supply.  
**STEP 11:** Place the fried food from the frying basket onto a dry paper towel; this will absorb some of the excess oil from the food.



**NOTE:** During use the heat indicator will cycle on and off to signal that the deep fat fryer is maintaining the temperature.



**CAUTION:** Check that all of the accessories are completely dry before filling the deep fat fryer with oil or liquid fat. Moisture can cause the fat to spit. 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:** Never place water or wet objects into hot oil. 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. Hot oil can cause serious injury. Never allow hot oil to come into contact with skin.

### Overheating protection

To ensure safe operation, the deep fat fryer is equipped with an overheating protection system.

If the appliance is switched on without any oil or fat inside, or if the oil temperature becomes excessively high during use, the overheating protection (safety switch) will activate automatically. When this occurs, the fryer will shut off and cannot be used until reset. Always unplug the appliance immediately in this case.

Allow the fryer to cool down completely before attempting to reset it.

To reset the appliance, press the **"RESET"** button located on the rear of the control unit. Use a non-metallic object (plastic or wooden) that is at least 4 cm in length to press the button.

### Cooking charts

| Food                    | Temp. (°C) | Weight (g) | Approx. cooking time |
|-------------------------|------------|------------|----------------------|
| Prawns                  | 150        | 250        | 3–5 mins             |
| Onion                   | 150        | 150        | 3–4 mins             |
| Mushrooms               | 150        | 300        | 6–8 mins             |
| Fish fillet             | 150        | 250        | 5–6 mins             |
| Fish fillet in batter   | 150        | 400        | 6–8 mins             |
| Fish cakes or balls     | 150        | 400        | 6–8 mins             |
| Sliced meat             | 170        | 400        | 7–10 mins            |
| Steak                   | 170        | 400        | 7–10 mins            |
| Chicken strips          | 180        | 500        | 7–10 mins            |
| French fries (1st time) | 190        | 500        | 6–10 mins            |
| French fries (2nd time) | 190        | 250        | 3–5 mins             |

### Troubleshooting

| Problem                                              | Possible cause                                        | Solution                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 deep fat fryer e.g. dry chips with a kitchen towel before cooking. |

### Storage

Before storing in a cool, dry place, check that the deep fat fryer is cool, clean and dry.

### Specifications

Product code: EK6669

Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Output: 2000 W

Power consumption (off mode): 0.5 W

**FR** | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

### À faire et à ne pas faire

#### À FAIRE :

Laissez l'huile refroidir complètement avant de vider ou de nettoyer la friteuse.

Séchez soigneusement tous les aliments avant de les frire afin d'éviter les éclaboussures d'huile.

Nettoyez régulièrement la friteuse pour conserver ses performances et éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

#### À NE PAS FAIRE :

Remplir la chambre de cuisson d'huile au-delà du repère de remplissage maximal.

Déplacer la friteuse alors qu'elle contient de l'huile chaude.

Mélanger différents types d'huiles.

Jeter l'huile dans l'évier (vous devez utiliser un récipient scellé et suivre les consignes de mise au rebut locales).

Déplacer la friteuse tant que l'huile ou la graisse liquide n'a pas refroidi.

Placer la friteuse au réfrigérateur pour conserver l'huile.

## Entretien et maintenance

Avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance de la friteuse, tournez le bouton de réglage de la température sur la position d'arrêt, puis éteignez et débranchez la friteuse de l'alimentation secteur. Laissez-la refroidir complètement.

**ÉTAPE 1 :** une fois que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi, videz soigneusement l'huile dans un récipient. Ne la versez pas dans l'évier.

**ÉTAPE 2 :** si vous souhaitez conserver l'huile pour une utilisation ultérieure, assurez-vous de la filtrer pour éliminer les résidus d'aliments. Transférez-la ensuite dans un récipient hermétique et placez-le au réfrigérateur.

**ÉTAPE 3 :** essuyez l'unité principale de la friteuse avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

**ÉTAPE 4 :** nettoyez le panier à friture et sa poignée à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer la friteuse ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.



**REMARQUE :** la friteuse doit être nettoyée après chaque utilisation. La friteuse ne passe pas au lave-vaisselle.



**ATTENTION :** laissez la friteuse refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

## Niveaux d'huile et entretien

Veillez toujours à ce que le niveau d'huile atteigne le repère de remplissage minimum avant d'utiliser la friteuse.

N'utilisez pas de beurre, de margarine, de saindoux ou d'huile d'olive dans la friteuse, car ces ingrédients ne sont pas adaptés à la grande friture.

La friteuse a une capacité d'huile minimale d'environ 3,7 litres et une capacité maximale d'environ 5 litres.

Vérifiez toujours que l'huile réutilisée est filtrée pour éliminer les résidus d'aliments.



**REMARQUE :** l'huile doit être changée plus fréquemment lors de la cuisson d'aliments enrobés de pâte à frire.



**ATTENTION :** il est important de changer l'huile si elle dégage une odeur désagréable, si la friteuse dégage beaucoup de fumée lorsqu'elle chauffe et si l'huile est foncée.

## Mode d'emploi

### Avant la première utilisation

Avant de brancher la friteuse sur l'alimentation secteur, nettoyez-la en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



**REMARQUE :** lors de la première utilisation de la friteuse, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la friteuse pendant l'utilisation pour une bonne ventilation.

### Utilisation de la friteuse

**ÉTAPE 1 :** placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

**ÉTAPE 2 :** avant de brancher la friteuse sur l'alimentation secteur, retirez le panier à friture et versez progressivement de l'huile dans la chambre de cuisson. Veillez à ne pas dépasser le repère de remplissage maximal.

**ÉTAPE 3 :** branchez la friteuse sur l'alimentation secteur, puis allumez-la.

**ÉTAPE 4 :** à l'aide du bouton de réglage de la température, réglez la friteuse sur une température comprise entre 150 et 190 °C et placez délicatement le couvercle par-dessus. Les voyants d'alimentation et de chauffe s'allument pour indiquer que la friteuse chauffe. Le voyant de chauffe s'éteint une fois la température réglée atteinte.

**ÉTAPE 5 :** préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

**ÉTAPE 6 :** pour insérer la poignée du panier à friture, serrez les broches ensemble et insérez-les dans les fentes inférieures du panier à friture.

**ÉTAPE 7 :** une fois insérée, tirez la poignée du panier à friture vers l'arrière, puis relâchez afin que les broches se fixent correctement dans les fentes supérieures.

**ÉTAPE 8 :** placez les ingrédients préparés dans le panier à friture et abaissez-le lentement dans l'huile à l'aide de la poignée du panier à friture puis fermez le couvercle.

**ÉTAPE 9 :** ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée de couvercle pour regarder si les aliments sont cuits. Une fois la friture terminée, soulevez délicatement le panier à friture pour le sortir de la chambre de cuisson à l'aide de sa poignée, et suspendez le panier à friture sur le bord de la chambre de cuisson. Cela permettra à l'excédent d'huile de s'écouler dans la chambre de cuisson.

**ÉTAPE 10 :** tournez le bouton de réglage de la température sur la position « off », puis éteignez et débranchez la friteuse de l'alimentation secteur.

**ÉTAPE 11 :** déplacez les aliments frits depuis le panier à friture sur une feuille de papier absorbant sèche. Cela permettra d'absorber une partie de l'excédent d'huile des aliments.



**REMARQUE :** pendant l'utilisation, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint pour indiquer que la friteuse se maintient à la température.



**ATTENTION :** vérifiez que tous les accessoires sont complètement secs avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide. L'humidité peut faire gicler la graisse. Ne remplissez jamais la friteuse au-dessus du repère de remplissage maximal situé à l'intérieur de la chambre de cuisson. Faites très attention lorsque vous abaissez les aliments dans l'huile chaude car elle risque de grésiller. Nous recommandons le port de gants de cuisine résistants à la chaleur.



**AVERTISSEMENT :** ne mettez jamais de l'eau ou d'objets humides dans de l'huile chaude. Séchez toujours les aliments avant de les frire pour éviter que l'huile ne mousse, ne crépote ou ne gicle. Faites preuve de prudence pendant la cuisson. La friteuse peut émettre de la vapeur. Ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile ou la graisse liquide n'a pas refroidi. L'huile chaude peut entraîner des blessures graves. Ne laissez jamais de l'huile chaude entrer en contact avec la peau.

Protection contre la surchauffe

Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, la friteuse est équipée d'un système de protection contre la surchauffe. Si l'appareil est allumé sans huile ni graisse à l'intérieur, ou si la température de l'huile devient excessivement élevée pendant l'utilisation, la protection contre la surchauffe (interrupteur de sécurité) s'active automatiquement. Lorsque cela se produit, la friteuse s'éteint et ne peut pas être utilisée tant qu'elle n'a pas été réinitialisée. Dans ce cas, vous devez toujours débrancher l'appareil immédiatement. Laissez la friteuse refroidir complètement avant d'essayer de la réinitialiser. Pour réinitialiser l'appareil, appuyez sur le bouton « RESET » situé à l'arrière de l'unité. Utilisez un objet non métallique (en plastique ou en bois) d'une longueur d'au moins 4 cm pour appuyer sur le bouton.

Tableaux de cuisson

| Aliment                            | Température (°C) | Poids (g) | Temps de cuisson approx. |
|------------------------------------|------------------|-----------|--------------------------|
| Crevettes                          | 150              | 250       | 3 à 5 min                |
| Oignon                             | 150              | 150       | 3 à 4 min                |
| Champignons                        | 150              | 300       | 6 à 8 min                |
| Filet de poisson                   | 150              | 250       | 5 à 6 min                |
| Filet de poisson enrobé de pâte    | 150              | 400       | 6 à 8 min                |
| Croquettes ou boulettes de poisson | 150              | 400       | 6 à 8 min                |
| Tranches de viande                 | 170              | 400       | 7 à 10 min               |
| Steak                              | 170              | 400       | 7 à 10 min               |
| Bâtonnets de poulet                | 180              | 500       | 7 à 10 min               |
| Frites fines (1re fois)            | 190              | 500       | 6 à 10 min               |
| Frites fines (2de fois)            | 190              | 250       | 3 à 5 min                |

Dépannage

| Problème                                         | Cause possible                                                  | Solution                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'huile dégage une fumée excessive.              | L'huile a été contaminée en raison d'une utilisation excessive. | Changez l'huile.                                                                                                                                                        |
| L'huile grésille ou mousse de manière excessive. | Les aliments contiennent trop d'eau.                            | Vérifiez que les aliments contiennent le moins d'eau possible avant de les placer dans la friteuse (par exemple, séchez les frites avec un torchon) avant de les cuire. |

Stockage

Vérifiez que la friteuse est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

Spécifications

Code produit : EK6669  
Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz  
Sortie : 2 000 W  
Consommation énergétique (mode arrêt) : 0,5 W

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Laat de olie volledig afkoelen voordat u de friteuse aflat of schoonmaakt.  
Droog alle etenswaren goed voordat u ze gaat frituren om oliespatten te voorkomen  
Maak de friteuse regelmatig schoon om de prestaties te behouden en aangekoekte voedselresten te voorkomen

NIET DOEN:

Vul de frituurbak niet tot boven de maximale vulmarkering met olie  
Verplaats de friteuse niet terwijl deze hete olie bevat  
Meng niet verschillende soorten olie.  
Voer de olie niet af via de gootsteen – gebruik een bak of fles die kan worden afgesloten en volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.  
Verplaats de friteuse pas als de olie of het vloeibare vet is afgekoeld.  
Zet de friteuse niet in de koelkast om de olie te bewaren.

Verzorging en onderhoud

Voordat u de friteuse schoonmaakt of onderhoudt, draait u de temperatuurregelaar naar de uitstand, schakelt u de friteuse uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat hem volledig afkoelen.  
**STAP 1:** Wanneer de friteuse en de olie grondig zijn afgekoeld, gooit u de olie voorzichtig weg in een bak. Giet de olie niet in de gootsteen.  
**STAP 2:** Als u de olie opslaat voor toekomstig gebruik, zorg er dan voor dat deze wordt gefilterd om eventuele voedselresten te verwijderen. Breng de olie vervolgens over naar een goed afgesloten bak en bewaar deze in de koelkast.  
**STAP 3:** Veeg de hoofdunit van de friteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog hem grondig af.  
**STAP 4:** Maak de frituurmand en het handvat schoon in een warm sopje, spoel ze goed schoon en droog ze grondig af.  
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de friteuse of bijbehorende accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.



**OPMERKING:** De fritusee moet na elk gebruik worden schoongemaakt. De fritusee is niet geschikt voor in de vaatwasmachine.



**LET OP:** Laat de fritusee volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

### Oliefpeil en onderhoud

Zorg er altijd voor dat het oliepeil de minimale vulmarkering bereikt voordat u de fritusee gebruikt. Gebruik geen boter, margarine, reuzel of olijfolie in de fritusee, omdat deze niet geschikt zijn voor frituren. De fritusee bevat ongeveer 3,7 liter olie op het minimale niveau en 5 liter op het maximale niveau. Controleer altijd of eventuele hergebruikte olie is gefilterd zodat voedselresten zijn verwijderd.



**OPMERKING:** De olie moet vaker worden ververset als u etenswaren in beslag frituurt.



**LET OP:** Het is belangrijk om in de volgende situaties de olie te vervangen: de olie ruikt onaangenaam, de olie geeft overmatige rook af tijdens het verhitten, de olie is donker van kleur.

### Gebruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

Maak de fritusee schoon volgens de instructies in het gedeelte "**Verzorging en onderhoud**" voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



**OPMERKING:** Wanneer u de fritusee voor de eerste keer gebruikt, kan deze lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de fritusee tijdens gebruik.

### De fritusee gebruiken

**STAP 1:** Plaats de fritusee op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak.

**STAP 2:** Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, verwijdt u de frituurmand en giet u de olie rustig in de frituurbak. Overschrijd de maximale vullijn niet.

**STAP 3:** Steek de stekker van de fritusee in het stopcontact en schakel het apparaat in.

**STAP 4:** Stel de temperatuurknop in op een temperatuur tussen 150 en 190 °C en plaats het deksel voorzichtig op het apparaat. Het voedings- en hitte-indicatielampje gaat branden om aan te geven dat de fritusee aan het opwarmen is. Het hitte-indicatielampje gaat uit wanneer de benodigde temperatuur is bereikt.

**STAP 5:** Bereid de ingrediënten voor die u wilt bereiden.

**STAP 6:** Om het handvat van de frituurmand te plaatsen, knijpt u de uitsteeksel samen en plaatst u ze in de onderste sleuven van de frituurmand.

**STAP 7:** Zodra de frituurmand geplaatst is, trekt u het handvat naar achteren en laat u hem los zodat de pinnen stevig in de bovenste sleuven zitten.

**STAP 8:** Plaats de voorbereide etenswaren in de frituurmand en laat de mand langzaam in de olie zakken met behulp van het handvat. Sluit vervolgens de deksel.

**STAP 9:** Open het deksel met de handgreep om te bepalen of het voedsel klaar is. Als het frituren klaar is, tilt u de frituurmand voorzichtig uit de frituurbak met behulp van het handvat en hangt u de frituurmand aan de rand van de frituurbak. Zo kan de overtollige olie in de frituurbak druipen.

**STAP 10:** Draai de temperatuurregelaar naar de 'off'-stand, schakel de fritusee uit en haal de stekker uit het stopcontact.

**STAP 11:** Leg de gefrituurde etenswaren uit de frituurmand op een droge keukenpapertje. Hierdoor wordt wat van de overtollige olie uit de etenswaren geabsorbeerd.



**OPMERKING:** Tijdens het gebruik gaat het verwarmingslampje aan en uit om aan te geven dat de fritusee de geselecteerde temperatuur in stand houdt.



**LET OP:** Controleer of alle accessoires volledig droog zijn voordat u de fritusee met olie of vloeibaar vet vult. Vocht kan ervoor zorgen dat het vet spat. Vul nooit tot boven de maximale vullijn aan de binnenkant van de frituurbak. Wees zeer voorzichtig wanneer u voedsel in de hete olie doet, omdat het waarschijnlijk zal spetteren. Hittebestendige ovenhandschoenen worden aanbevolen.



**WAARSCHUWING:** Plaats nooit water of natte voorwerpen in hete olie. Droog etenswaren altijd voordat u ze gaat frituren om te voorkomen dat de olie opschuimt, spettert of explodeert. Wees voorzichtig tijdens het frituren, want de fritusee kan stoom afgeven. Verplaats de fritusee pas als de olie of het vloeibare vet is afgekoeld. Hete olie kan ernstig letsel veroorzaken. Laat hete olie nooit in contact komen met de huid.

### Oververhittingsbeveiliging

Voor een veilige werking is de fritusee uitgerust met een oververhittingsbeveiligingssysteem.

Als het apparaat wordt ingeschakeld zonder olie of vet in het apparaat, of als de olietemperatuur tijdens gebruik te hoog wordt, wordt de oververhittingsbeveiliging (veiligheidsschakelaar) automatisch geactiveerd. Wanneer dit gebeurt, wordt de fritusee uitgeschakeld en kan deze niet worden gebruikt totdat deze is gereset. Haal in dat geval altijd onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Laat de fritusee volledig afkoelen voordat u deze reset.

Om het apparaat te resetten, drukt u op de knop "**RESET**" aan de achterkant van het bedieningspaneel. Gebruik een niet-metalen voorwerp (kunststof of hout) met een lengte van ten minste 4 cm om de knop in te drukken.

## Bereidingsgrafieken

| Etenswaar                 | Temperatuur (°C) | Gewicht (g) | Geschatte kooktijd |
|---------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Garnalen                  | 150              | 250         | 3–5 minuten        |
| Ui                        | 150              | 150         | 3–4 minuten        |
| Champignons               | 150              | 300         | 6–8 minuten        |
| Visfilet                  | 150              | 250         | 5–6 minuten        |
| Visfilet in beslag        | 150              | 400         | 6–8 minuten        |
| Viskoekjes of -balletjes  | 150              | 400         | 6–8 minuten        |
| In plakken gesneden vlees | 170              | 400         | 7–10 minuten       |
| Biefstuk                  | 170              | 400         | 7–10 minuten       |
| Kipreepjes                | 180              | 500         | 7–10 minuten       |
| Frites (1e keer)          | 190              | 500         | 6–10 minuten       |
| Frites (2e keer)          | 190              | 250         | 3–5 minuten        |

## Problemen oplossen

| Probleem                              | Mogelijke oorzaak                          | Oplossing                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Er komt overmatige rook uit de olie.  | De olie is vervuld door overmatig gebruik. | Ververs de olie.                                                                                                                                           |
| De olie spat of er is te veel schuim. | Het eten bevat te veel water.              | Controleer of het voedsel zo weinig mogelijk water bevat voordat u het in de frituse doet. Droog patat bijvoorbeeld af met keukenpapier vóór het frituren. |

## Opbergen

Controleer of de frituse afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

## Specificaties

Productcode: EK6669

Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitgangsspanning: 2000 W

Stroomverbruik (uit): 0,5 W

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

## Wichtig beim Umgang

### WAS SIE TUN SOLLTEN:

Lassen Sie das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie die Fritteuse entleeren oder reinigen.

Trocknen Sie alle Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich, um Ölspritzer zu vermeiden.

Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig, um die Leistung zu erhalten und die Ansammlung von Lebensmittelmüllständen zu verhindern.

### WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Die Kochkammer über die maximale Füllhöhe mit Öl füllen.

Die Fritteuse bewegen, während sie heißes Öl enthält.

Verschiedene Ölsorten mischen.

Öl im Spülbecken entsorgen – verwenden Sie einen versiegelten Behälter und befolgen Sie die örtlichen Entsorgungsrichtlinien.

Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder flüssige Fett abgekühlt ist.

Die Fritteuse kühl stellen, um Öl zu lagern.

## Pflege und Wartung

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, drehen Sie den Temperaturregler in die Stellung „off“, schalten Sie die Fritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

**SCHRITT 1:** Nachdem die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, entsorgen Sie das Öl vorsichtig in einem Behälter. Gießen Sie das Öl nicht in ein Spülbecken.

**SCHRITT 2:** Falls Sie das Öl für eine spätere Verwendung aufbewahren, stellen Sie sicher, dass Sie es abseihen, um Lebensmittelmüllreste zu entfernen. Füllen Sie es anschließend in einen fest verschlossenen Behälter um und stellen Sie es kühl.

**SCHRITT 3:** Wischen Sie die Haupteinheit der Fritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

**SCHRITT 4:** Reinigen Sie den Frittierkorb und den Griff in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung der Fritteuse oder ihres Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.



**HINWEIS:** Die Fritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Die Fritteuse ist nicht spülmaschinenfest.



**ACHTUNG:** Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

## Ölstand und Wartung

Stellen Sie immer sicher, dass der Ölstand die Markierung für die Mindestfüllhöhe erreicht, bevor Sie die Fritteuse verwenden. Verwenden Sie keine Butter, Margarine, kein Schmalz oder Olivenöl in der Fritteuse, da diese nicht für das Frittieren geeignet sind. Die Fritteuse hat eine Mindestfüllhöhe von ca. 3,7 Litern Öl und eine Maximalfüllhöhe von 5 Litern. Achten Sie immer darauf, dass Sie bei wiederverwendetem Öl Lebensmittelreste durch Abseihen entfernen.



**HINWEIS:** Beim Frittieren von Lebensmitteln in Teig muss das Öl häufiger gewechselt werden.



**ACHTUNG:** Das Öl muss gewechselt werden, wenn eines der folgenden Anzeichen auftritt: Das Öl riecht unangenehm. Während des Erhitzens wird übermäßig Rauch produziert. Das Öl ist dunkel.

## Gebrauchsanweisung

### Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Fritteuse an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie sie gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



**HINWEIS:** Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend Belüftung rund um die Fritteuse.

## Verwendung der Fritteuse

**SCHRITT 1:** Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche.

**SCHRITT 2:** Nehmen Sie vor dem Anschließen an das Stromnetz den Frittierkorb heraus und gießen Sie langsam Öl in die Kochkammer. Beachten Sie dabei die Maximalfüllhöhe.

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

**SCHRITT 4:** Stellen Sie den Temperaturregler auf 150–190 °C ein und legen Sie den Deckel vorsichtig auf. Die Kontrollleuchte für Strom und Hitze leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Fritteuse aufheizt. Die Hitzekontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

**SCHRITT 5:** Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie zubereiten möchten.

**SCHRITT 6:** Um den Griff des Frittierkorbs einzusetzen, drücken Sie die Zacken zusammen, und führen Sie sie durch die unteren Schlitz des Frittierkorbs.

**SCHRITT 7:** Ziehen Sie nach dem Einsetzen den Griff nach hinten und lassen Sie ihn dann los, sodass die Zacken sicher in den oberen Schlitz sitzen.

**SCHRITT 8:** Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Frittierkorb und senken Sie ihn langsam mit dem Griff des Frittierkorbs in das Öl ab und schließen Sie den Deckel.

**SCHRITT 9:** Öffnen Sie den Deckel mit dem Deckelgriff, um festzustellen, ob die Lebensmittel gar sind. Heben Sie den Frittierkorb nach Abschluss des Garvorgangs mithilfe des Frittierkorbgriffs vorsichtig aus der Kochkammer und hängen Sie den Frittierkorb an die Kante der Kochkammer. Dadurch kann überschüssiges Öl in die Kochkammer tropfen.

**SCHRITT 10:** Drehen Sie den Temperaturregler in die Stellung „off“, schalten Sie die Fritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**SCHRITT 11:** Legen Sie die frittierten Speisen aus dem Frittierkorb auf ein trockenes Papiertuch. Dadurch wird ein Teil des überschüssigen Öls aufgesaugt.



**HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die Wärmeanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass die Fritteuse die Temperatur hält.



**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass alle Zubehöerteile vollständig trocken sind, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett füllen. Feuchtigkeit kann dazu führen, dass das Fett spritzt. Überschreiten Sie niemals die Maximalfüllhöhe, die auf der Innenseite der Kochkammer angegeben ist. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Öl geben, da es wahrscheinlich spritzen wird. Hitzebeständige Ofenhandschuhe werden empfohlen.



**WARNUNG:** Lassen Sie niemals Wasser oder nasse Gegenstände in Kontakt mit heißem Öl kommen. Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren, um zu verhindern, dass das Öl schäumt, spritzt oder explodiert. Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da die Fritteuse Dampf abgibt. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder flüssige Fett abgekühlt ist. Heißes Öl kann zu schweren Verletzungen führen. Lassen Sie niemals heißes Öl in Kontakt mit der Haut kommen.

## Überhitzungsschutz

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, ist die Fritteuse mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, ohne dass sich Öl oder Fett im Inneren befindet, oder wenn die Öltemperatur während des Betriebs zu hoch wird, wird der Überhitzungsschutz (Sicherheitsschalter) automatisch aktiviert. In diesem Fall schaltet sich die Fritteuse aus und kann erst nach dem Zurücksetzen wieder verwendet werden. Ziehen Sie in diesem Fall immer sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie versuchen, sie zurückzusetzen.

Um das Gerät zurückzusetzen, drücken Sie die Taste „RESET“ auf der Rückseite der Steuerungseinheit. Drücken Sie die Taste mit einem nichtmetallischen Gegenstand (Kunststoff oder Holz), der mindestens 4 cm lang ist.

## Zubereitungstabellen

| Lebensmittel | Temperatur (°C) | Gewicht (g) | Durchschn. Garzeit |
|--------------|-----------------|-------------|--------------------|
| Garnelen     | 150             | 250         | 3–5 Min.           |
| Zwiebel      | 150             | 150         | 3–4 Min.           |
| Pilze        | 150             | 300         | 6–8 Min.           |
| Fischfilet   | 150             | 250         | 5–6 Min.           |

| Lebensmittel               | Temperatur (°C) | Gewicht (g) | Durchschn. Garzeit |
|----------------------------|-----------------|-------------|--------------------|
| Fischfilet im Teigmantel   | 150             | 400         | 6–8 Min.           |
| Fischkuchen oder -bällchen | 150             | 400         | 6–8 Min.           |
| Geschnittenes Fleisch      | 170             | 400         | 7–10 Min.          |
| Steak                      | 170             | 400         | 7–10 Min.          |
| Hähnchenstreifen           | 180             | 500         | 7–10 Min.          |
| Pommes Frites (1. Mal)     | 190             | 500         | 6–10 Min.          |
| Pommes Frites (2. Mal)     | 190             | 250         | 3–5 Min.           |

Fehlerbehebung

| Problem                                             | Mögliche Ursache                                     | Lösung                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Öl gibt übermäßig Rauch ab.                     | Das Öl ist durch übermäßige Verwendung verunreinigt. | Wechseln Sie das Öl.                                                                                                                                                                          |
| Das Öl spritzt oder es kommt zu übermäßigem Schaum. | Die Lebensmittel enthalten zu viel Wasser.           | Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel so wenig Wasser wie möglich enthalten, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Trocknen Sie z. B. Pommes frites vor dem Garen mit einem Küchentuch ab. |

Aufbewahrung

Bevor Sie die Fritteuse an einem kühlen, trockenen Ort verstauen, stellen Sie sicher, dass sie abgekühlt, sauber und trocken ist.

Technische Daten

Produktcode: EK6669  
Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz  
Ausgangsleistung: 2.000 W  
Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 0,5 W

**PT |** Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

**O QUE FAZER:**

Deixar o óleo arrefecer completamente antes de esvaziar ou limpar a fritadeira com óleo.  
Secar bem todos os alimentos antes de fritar para evitar salpicos de óleo  
Limpar a fritadeira com óleo regularmente para manter o desempenho e evitar a acumulação de resíduos de alimentos

**O QUE NÃO FAZER:**

Encher a câmara de cozedura com óleo além da marca de enchimento máximo  
Movimentar a fritadeira com óleo enquanto contém óleo quente  
Misturar diferentes tipos de óleo.  
Eliminar o óleo no lava-loiça – utilize um recipiente fechado e siga as orientações de eliminação locais.  
Mover a fritadeira de local até que o óleo ou a gordura líquida tenham arrefecido.  
Refrigerar a fritadeira para armazenar óleo.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, rode o botão de controlo da temperatura para a posição de desligado e, em seguida, desligue a fritadeira com óleo e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe-a arrefecer completamente.

**PASSO 1:** Assim que a fritadeira e o óleo arrefecerem completamente, deite cuidadosamente o óleo num recipiente; não verta o óleo no lava-loiça.

**PASSO 2:** Se guardar o óleo para utilização futura, certifique-se de que está coado para remover quaisquer partículas residuais de alimentos e, em seguida, transfira-o para um recipiente hermeticamente fechado e coloque no frigorífico.

**PASSO 3:** limpe a unidade principal da fritadeira com óleo com um pano macio e humedecido, e deixe secar completamente.

**PASSO 4:** lave o cesto de fritar e a pega em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a fritadeira com óleo ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos.



**NOTA:** a fritadeira com óleo deve ser limpa após cada utilização. A fritadeira com óleo não é adequada para utilização na máquina de lavar loiça.



**CUIDADO:** deixe a fritadeira com óleo arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza.

Níveis de óleo e manutenção

Certifique-se sempre de que o nível de óleo atinge a marca de enchimento mínimo antes de utilizar a fritadeira com óleo.  
Não utilize manteiga, margarina, banha de porco ou azeite na fritadeira com óleo, uma vez que estes ingredientes não são adequados para fritar em óleo/gordura abundante.  
A fritadeira com óleo tem capacidade para aproximadamente 3,7 litros de óleo no nível mínimo e 5 litros no nível máximo.  
Confirme sempre que o óleo reutilizado está coado para remover partículas residuais de alimentos..



**NOTA:** o óleo terá de ser mudado com mais frequência quando fritar alimentos em massa.



**CUIDADO:** é importante substituir o óleo se alguma das seguintes situações for observada: óleo com odor desagradável; fumo excessivo durante o aquecimento; óleo com cor escura.

## Instruções de utilização

### Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a fritadeira com óleo seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



**NOTA:** ao utilizar a fritadeira com óleo pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da fritadeira com óleo durante a utilização.

### Utilizar a fritadeira com óleo

**PASSO 1:** coloque a fritadeira com óleo numa superfície plana, estável e resistente ao calor.

**PASSO 2:** antes de ligar à tomada elétrica, retire o cesto de fritar e verta gradualmente o óleo na câmara de cozedura; não exceda a linha de enchimento máximo.

**PASSO 3:** insira a ficha na tomada elétrica e ligue a fritadeira com óleo.

**PASSO 4:** regule o controlo de temperatura ajustável para entre 150 °C e 190 °C e coloque cuidadosamente a tampa em cima. A luz indicadora de alimentação e temperatura acende-se para indicar que a fritadeira com óleo está a aquecer. A luz indicadora de temperatura apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.

**PASSO 5:** prepare os ingredientes a cozinhar.

**PASSO 6:** para inserir a pega do cesto de fritar, aperte as garras e introduza-as pelas ranhuras inferiores do cesto de fritar.

**PASSO 7:** depois de a inserir, puxe a pega de fritar para trás e, em seguida, solte-a para que as garras fiquem bem encaixadas nas ranhuras superiores.

**PASSO 8:** coloque os ingredientes preparados no cesto de fritar e baixe-o lentamente para o óleo utilizando a pega do cesto de fritar, e, em seguida, feche a tampa.

**PASSO 9:** abra a tampa utilizando a pega da tampa para determinar se os alimentos estão cozinhados. Quando a fritura estiver concluída, retire cuidadosamente o cesto de fritar da câmara de cozedura utilizando a pega do cesto de fritar e pendure o cesto de fritar na extremidade da câmara de cozedura; isto permitirá que o óleo em excesso pingue para a câmara de cozedura.

**PASSO 10:** rode o controlo de temperatura ajustável para a posição "off" e, em seguida, desligue a fritadeira com óleo e retire a ficha da tomada elétrica.

**PASSO 11:** coloque os alimentos fritos do cesto de fritar sobre papel de cozinha seco; isto irá absorver algum do excesso de óleo dos alimentos.



**NOTA:** durante a utilização, o indicador de aquecimento acende-se e apaga-se para indicar que a fritadeira com óleo está a manter a temperatura selecionada.



**CUIDADO:** verifique se todos os acessórios estão completamente secos antes de encher a fritadeira com óleo ou com gordura líquida. A humidade pode fazer com que a gordura salpique. Nunca ultrapasse a linha de enchimento máx. marcada no interior da câmara de cozedura. Tenha muito cuidado ao baixar os alimentos para o óleo quente, pois é provável que salpiquem. Recomenda-se a utilização de luvas resistentes ao calor.



**AVISO:** nunca coloque água ou objetos molhados em óleo quente. Seque sempre os alimentos antes da fritura para evitar que o óleo faça espuma, salpique ou expluda. Tenha cuidado durante a preparação; a fritadeira com óleo pode emitir vapor. Não tente mudar a fritadeira de local até que o óleo ou a gordura líquida tenham arrefecido. O óleo quente pode provocar ferimentos graves. Nunca deixe que o óleo quente entre em contacto com a pele.

### Proteção contra sobreaquecimento

Para garantir um funcionamento seguro, a fritadeira com óleo está equipada com um sistema de proteção contra sobreaquecimento.

Se o aparelho for ligado sem qualquer óleo ou gordura no interior, ou se a temperatura do óleo se tornar excessivamente elevada durante a utilização, a proteção contra sobreaquecimento (interruptor de segurança) é ativada automaticamente. Quando isto ocorrer, a fritadeira desliga-se e não pode ser utilizada até ser reposta. Neste caso, desligue sempre o aparelho da corrente imediatamente.

Deixe a fritadeira arrefecer completamente antes de a tentar reiniciar.

Para reiniciar o aparelho, prima o botão "**RESET**" localizado na parte posterior da unidade de controlo. Utilize um objeto não metálico (plástico ou madeira) com pelo menos 4 cm de comprimento para premir o botão.

### Tabela de tempos de preparação

| Alimentos                  | Temperatura (°C) | Peso (g) | Tempo de preparação aproximado |
|----------------------------|------------------|----------|--------------------------------|
| Camarões                   | 150              | 250      | 3 a 5 min.                     |
| Cebola                     | 150              | 150      | 3 a 4 min.                     |
| Cogumelos                  | 150              | 300      | 6 a 8 min.                     |
| Filetes de peixe           | 150              | 250      | 5 a 6 min.                     |
| Filetes de peixe em massa  | 150              | 400      | 6 a 8 min.                     |
| Bolinhos ou bolas de peixe | 150              | 400      | 6 a 8 min.                     |
| Carne fatiada              | 170              | 400      | 7 a 10 min.                    |
| Bife                       | 170              | 400      | 7 a 10 min.                    |

| Alimentos                | Temperatura (°C) | Peso (g) | Tempo de preparación aproximado |
|--------------------------|------------------|----------|---------------------------------|
| Tiras de frango          | 180              | 500      | 7 a 10 min.                     |
| Batatas fritas (1.ª vez) | 190              | 500      | 6 a 10 min.                     |
| Batatas fritas (2.ª vez) | 190              | 250      | 3 a 5 min.                      |

Resolução de problemas

| Problema                                        | Possível causa                                             | Solução                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O óleo está a emitir fumo em excesso.           | O óleo está contaminado devido a uma utilização excessiva. | Mude o óleo.                                                                                                                                                                         |
| O óleo está a salpicar ou tem demasiada espuma. | Os alimentos contêm demasiada água.                        | Verifique se os alimentos contêm o mínimo de água possível antes de os colocar na fritadeira com óleo; por exemplo, seque as batatas fritas com um pano de cozinha antes da fritura. |

Armazenamento

Antes de guardar num local fresco e seco, verifique se a fritadeira com óleo está fria, limpa e seca.

Especificações

Código do produto: EK6669  
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz  
Saída: 2000 W  
Consumo de energia (modo desligado): 0,5 W

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Deje que el aceite se enfríe del todo antes de drenarlo o limpiar la freidora.  
Seque bien todos los alimentos antes de freírlos para evitar salpicaduras de aceite  
Limpie la freidora con regularidad para mantener el rendimiento y evitar la acumulación de restos de alimentos

QUÉ NO HACER:

No llene la cámara de cocción con aceite por encima de la marca de llenado máximo  
No mueva la freidora mientras contenga aceite caliente  
No mezcle diferentes tipos de aceite.  
No deseché el aceite por el fregadero; utilice un recipiente sellado y siga las directrices locales de eliminación de residuos.  
No mueva la freidora de aceite hasta que el aceite o la grasa líquida se hayan enfriado.  
No utilice la freidora de aceite para refrigerar el aceite sobrante.

Cuidados y mantenimiento

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, gire el dial de control de la temperatura a la posición de apagado y, a continuación, apague y desenchufe la freidora de aceite de la red eléctrica. Deje que se enfríe por completo.  
**PASO 1:** Una vez que la freidora y el aceite se hayan enfriado completamente, deseché con cuidado el aceite en un recipiente; no lo vierta en el fregadero.  
**PASO 2:** Si va a guardar el aceite para utilizarlo en el futuro, asegúrese de colarlo para eliminar los restos de alimentos que pueda tener. A continuación, viértalo en un recipiente con sellado hermético y refrigérelo.  
**PASO 3:** Limpie la unidad principal de la freidora de aceite con un paño suave y húmedo, y séquela bien.  
**PASO 4:** Limpie la cesta de freír y el asa con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos bien.  
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aceite o sus accesorios, ya que podrían causar daños.



**NOTA:** La freidora de aceite debe limpiarse después de cada uso. La freidora de aceite no es apta para el lavavajillas.



**PRECAUCIÓN:** Deje que la freidora de aceite se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

Niveles de aceite y mantenimiento

Antes de utilizar la freidora, asegúrese siempre de que el nivel de aceite alcanza la marca de llenado mínimo.  
No utilice mantequilla, margarina, manteca de cerdo ni aceite de oliva en la freidora, ya que estos ingredientes no son adecuados para freír en abundancia.  
La freidora tiene una capacidad aproximada de 3,7 litros de aceite en el nivel mínimo y de 5 litros en el nivel máximo.  
Compruebe siempre que el aceite reutilizado esté colado para evitar que tenga restos de alimentos.



**NOTA:** Si se frien alimentos con masa, el aceite deberá cambiarse con más frecuencia.



**PRECAUCIÓN:** Es importante sustituir el aceite si se observa alguna de las siguientes situaciones: el aceite desprende un olor desagradable, se genera un humo excesivo cuando se calienta o el aceite es de color oscuro.

Instrucciones de uso  
Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la freidora de aceite siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Cuidados y mantenimiento".



**NOTA:** Cuando utilice la freidora de aceite por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Deje que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aceite durante su uso.

Uso de la freidora de aceite

- PASO 1:** Coloque la freidora de aceite en una superficie estable, plana y resistente al calor.
- PASO 2:** Antes de conectarla a la red eléctrica, retire la cesta de freír y vierta gradualmente aceite en la cámara de cocción sin superar la marca de llenado máximo.
- PASO 3:** Conecte la freidora de aceite a la corriente eléctrica.
- PASO 4:** Ajuste el control regulable de temperatura entre 150 y 190 °C, y coloque suavemente la tapa en la parte superior. La luz indicadora de encendido y de temperatura se iluminará para indicar que la freidora de aceite se está calentando. El indicador de temperatura se apagará cuando el dispositivo haya alcanzado la temperatura programada.
- PASO 5:** Prepare los ingredientes que va a cocinar.
- PASO 6:** Para insertar el mango de la cesta para freír, apriete las puntas e insértelas a través de las ranuras inferiores de la cesta para freír.
- PASO 7:** Una vez insertadas, tire del mango para freír hacia atrás y luego suéltelo para que las puntas queden bien ajustadas en las ranuras superiores.
- PASO 8:** Coloque los ingredientes preparados en la cesta de freír, sumérjalos lentamente en el aceite usando el asa de la cesta de freír y cierre luego la tapa.
- PASO 9:** Abra la tapa utilizando el asa para determinar si se han cocinado los alimentos. Una vez que haya terminado de freír, levante con cuidado la cesta de freír para sacarla de la cámara de cocción utilizando el asa de la cesta de freír y cuélguela en el borde de la cámara de cocción; esto permitirá que el exceso de aceite gotee en la misma cámara.
- PASO 10:** Gire el control regulable de temperatura hasta la posición "off" y, a continuación, apague y desenchufe la freidora de aceite de la corriente eléctrica.
- PASO 11:** Coloque los alimentos fritos sobre papel de cocina seco. Así se absorberá parte del exceso de aceite de los alimentos.



**NOTA:** Durante el uso, el indicador de temperatura se encenderá y apagará para señalar que la freidora de aceite mantiene la temperatura.



**PRECAUCIÓN:** Compruebe que todos los accesorios estén completamente secos antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida. La humedad puede hacer que la grasa salpique. No llene nunca la cámara de cocción por encima de la marca de llenado máximo de su interior. Tenga mucho cuidado al introducir los alimentos en el aceite caliente, ya que es probable que salpiquen. Se recomienda utilizar guantes para horno resistentes al calor.



**ADVERTENCIA:** No añada agua ni objetos húmedos al aceite caliente. Seque siempre los alimentos antes de freírlos para evitar que el aceite forme espuma, salpique o explote. Tenga cuidado durante el cocinado, ya que la freidora de aceite puede expulsar vapor. No mueva la freidora de aceite hasta que el aceite o la grasa líquida se hayan enfriado. El aceite caliente puede provocar lesiones graves. No permita que el aceite caliente entre en contacto con la piel.

Protección contra sobrecalentamiento

Para garantizar que funciona con seguridad, la freidora de aceite está equipada con un sistema de protección contra sobrecalentamiento. Si el aparato se enciende sin aceite o grasa en su interior, o si la temperatura del aceite aumenta excesivamente durante su uso, la protección contra sobrecalentamiento (interruptor de seguridad) se activará automáticamente. Cuando esto ocurra, la freidora se apagará y no podrá utilizarse hasta que se restablezca. Desenchufe siempre el aparato de forma inmediata en este caso. Deje que la freidora se enfríe completamente antes de intentar restablecerla. Para restablecer el aparato, pulse el botón "RESET" situado en la parte posterior de la unidad de control. Utilice un objeto no metálico (de plástico o madera) de una longitud mínima de 4 cm para presionar el botón.

Tablas de cocción

| Alimentos                            | Temperatura (°C) | Peso (g) | Tiempo aproximado de cocción |
|--------------------------------------|------------------|----------|------------------------------|
| Gambas                               | 150              | 250      | 3–5 minutos                  |
| Cebolla                              | 150              | 150      | 3–4 minutos                  |
| Champiñones                          | 150              | 300      | 6–8 minutos                  |
| Filete de pescado                    | 150              | 250      | 5–6 minutos                  |
| Filete de pescado rebocado (en masa) | 150              | 400      | 6–8 minutos                  |
| Pasteles o bolas de pescado          | 150              | 400      | 6–8 minutos                  |
| Carne en láminas                     | 170              | 400      | 7–10 minutos                 |
| Filete                               | 170              | 400      | 7–10 minutos                 |
| Tiras de pollo                       | 180              | 500      | 7–10 minutos                 |
| Patatas fritas (1.ª vez)             | 190              | 500      | 6–10 minutos                 |
| Patatas fritas (2.ª vez)             | 190              | 250      | 3–5 minutos                  |

| Problema                                     | Causa posible                                         | Solución                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aceite despiden un humo excesivo.         | El aceite se ha contaminado debido a un uso excesivo. | Cambie el aceite.                                                                                                                                                                            |
| El aceite salpica o hay un exceso de espuma. | Los alimentos contienen demasiada agua.               | Compruebe que los alimentos contengan la menor cantidad de agua posible antes de colocarlos en la freidora. Por ejemplo, seque las patatas fritas con un paño de cocina antes de cocinarlas. |

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, compruebe que la freidora de aceite esté fría, limpia y seca.

Especificaciones

Código de producto: EK6669  
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz  
Salida: 2000 W  
Consumo de energía (modo apagado): 0,5 W

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Lasciare raffreddare completamente l'olio prima di svuotare o pulire la friggitrice.  
Asciugare accuratamente tutti gli alimenti prima della frittura per evitare schizzi d'olio.  
Pulire la friggitrice regolarmente per garantirne il corretto funzionamento ed evitare l'accumulo di residui

COSA NON FARE

Non riempire il vano di cottura con olio oltre il livello massimo indicato  
Non spostare la friggitrice mentre è ancora pieno di olio caldo  
Non mescolare diversi tipi di olio.  
Non smaltire l'olio nel lavandino: utilizzare un contenitore sigillato e seguire le linee guida locali per lo smaltimento.  
Non spostare la friggitrice fino a quando l'olio o il grasso liquido non si sono raffreddati.  
Non riporre la friggitrice in frigorifero per conservare l'olio.

Cura e manutenzione

Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, ruotare la manopola di regolazione della temperatura in posizione "Off", quindi spegnere la friggitrice e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare completamente.  
**PASSAGGIO 1:** Una volta che la friggitrice e l'olio si sono raffreddati, smaltire con cautela l'olio in un contenitore; non versare l'olio nel lavandino.  
**PASSAGGIO 2:** Se si conserva l'olio per riutilizzarlo in futuro, assicurarsi di filtrarlo per rimuovere eventuali residui di cibo, quindi trasferirlo in un contenitore ben sigillato e riporlo in frigorifero.  
**PASSAGGIO 3:** pulire l'unità principale della friggitrice con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.  
**PASSAGGIO 4:** lavare il cestello e il manico con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.  
Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive per la pulizia della friggitrice o dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.



**NOTA:** la friggitrice deve essere pulita dopo ogni utilizzo. La friggitrice non è lavabile in lavastoviglie.



**ATTENZIONE:** lasciare raffreddare completamente la friggitrice prima di procedere alla pulizia.

Livelli dell'olio e manutenzione

Assicurarsi sempre che il livello dell'olio raggiunga il segno di riempimento minimo prima di utilizzare la friggitrice elettrica.  
Non utilizzare burro, margarina, strutto o olio d'oliva nella friggitrice, poiché questi ingredienti non sono adatti per la frittura a immersione.  
La friggitrice contiene circa 3,7 litri di olio al livello minimo e 5 litri al livello massimo.  
Controllare sempre che l'olio riutilizzato non contenga residui di cibo.



**NOTA:** l'olio deve essere sostituito più frequentemente quando si friggono i cibi in pastella.



**ATTENZIONE:** è importante sostituire l'olio se si nota una delle seguenti condizioni: l'olio ha un odore sgradevole; durante il riscaldamento viene prodotto troppo fumo; l'olio è scuro.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la friggitrice all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione **"Cura e manutenzione"**.



**NOTA:** al primo utilizzo, la friggitrice potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio durante l'utilizzo.

Uso della friggitrice

- PASSAGGIO 1:** collocare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- PASSAGGIO 2:** prima di collegare la friggitrice all'alimentazione, rimuovere il cestello e versare gradualmente l'olio nel vano di cottura, accertandosi di non superare il livello massimo.
- PASSAGGIO 3:** collegare la friggitrice all'alimentazione elettrica e accenderla.
- PASSAGGIO 4:** impostare il controllo della temperatura regolabile tra 150 e 190 °C e posizionare delicatamente il coperchio sulla parte superiore. La spia di alimentazione si accende per segnalare che la friggitrice è in fase di riscaldamento. Una volta raggiunta la temperatura richiesta, la spia si spegne.
- PASSAGGIO 5:** preparare gli ingredienti da cucinare.
- PASSAGGIO 6:** per inserire il manico del cestello, stringere gli attacchi e inserirli nelle fessure inferiori del cestello.
- PASSAGGIO 7:** una volta inseriti, tirare il manico all'indietro, quindi rilasciarlo in modo che gli attacchi siano fissati saldamente nelle fessure superiori.
- PASSAGGIO 8:** posizionare gli ingredienti e immergere lentamente il cestello nell'olio utilizzando il manico, quindi chiudere con il coperchio.
- PASSAGGIO 9:** aprire il coperchio sollevandolo con l'apposita maniglia per verificare se il cibo è cotto. Al termine della frittura, estrarre con cautela il cestello dal vano di cottura utilizzando l'apposito manico e appendere il cestello al bordo del vano in modo che l'olio in eccesso sgoccioli via.
- PASSAGGIO 10:** ruotare il controllo della temperatura regolabile in posizione "Off", spegnere la friggitrice e scollegarla dall'alimentazione elettrica.
- PASSAGGIO 11:** adagiare il fritto su carta assorbente asciutta per eliminare l'olio in eccesso.



**NOTA:** durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la friggitrice sta mantenendo la temperatura impostata.



**ATTENZIONE:** verificare che tutti gli accessori siano completamente asciutti prima di versare nella friggitrice olio o grasso liquido. L'umidità può causare schizzi di grasso. Non superare mai il livello massimo di riempimento indicato all'interno del vano di cottura. Prestare la massima attenzione quando si immerge il cibo nell'olio caldo per evitare schizzi. Si consiglia di indossare guanti da forno resistenti al calore.



**AVVERTENZA:** non versare mai acqua né immergere oggetti bagnati nell'olio bollente. Asciugare sempre gli alimenti prima della cottura per evitare schizzi d'olio o la formazione di schiuma. Prestare attenzione durante la cottura; la friggitrice potrebbe emettere vapore. Spostare la friggitrice solo quando l'olio o il grasso liquido si sono raffreddati. L'olio bollente può causare lesioni gravi. Evitare che l'olio bollente venga a contatto con la pelle.

Protezione da surriscaldamento

Per garantire un funzionamento sicuro, la friggitrice è dotata di un sistema di protezione da surriscaldamento. Se l'apparecchio viene acceso senza olio o grasso all'interno, o se la temperatura dell'olio aumenta eccessivamente durante l'utilizzo, la protezione da surriscaldamento (interruttore di sicurezza) si attiva automaticamente. La friggitrice si spegne e non può essere utilizzata fino al ripristino. Quando questo si verifica, scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice prima di avviare il ripristino. Per ripristinare l'apparecchio, premere il pulsante **"RESET"** presente sul retro dell'unità di controllo. Per premere il pulsante, utilizzare un oggetto non metallico (plastica o legno) lungo almeno 4 cm.

Tabelle di cottura

| Alimento                        | Temp. (°C) | Peso (g) | Tempo di cottura approssimativo |
|---------------------------------|------------|----------|---------------------------------|
| Gamberi                         | 150        | 250      | 3-5 min                         |
| Cipolla                         | 150        | 150      | 3-4 min                         |
| Funghi                          | 150        | 300      | 6-8 min                         |
| Filetto di pesce                | 150        | 250      | 5-6 min                         |
| Filetto di pesce pastellati     | 150        | 400      | 6-8 min                         |
| Polpette di pesce               | 150        | 400      | 6-8 min                         |
| Affettato                       | 170        | 400      | 7-10 min                        |
| Bistecche                       | 170        | 400      | 7-10 min                        |
| Bastoncini di pollo             | 180        | 500      | 7-10 min                        |
| Patatine fritte (prima volta)   | 190        | 500      | 6-10 min                        |
| Patatine fritte (seconda volta) | 190        | 250      | 3-5 min                         |

Risoluzione dei problemi

| Problema                                 | Possibile causa                                   | Soluzione                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'olio emette troppo fumo.               | L'olio è contaminato a causa di un uso eccessivo. | Sostituire l'olio.                                                                                                                                 |
| Schizzi di olio o formazione di schiuma. | Il cibo contiene troppa acqua.                    | Accertarsi che gli alimenti siano più asciutti possibile prima di inserirli nella friggitrice, ad esempio asciugare le patatine con un canovaccio. |

Come riporre il prodotto

Prima di riporre la friggitrice in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia fredda, pulita e asciutta.

## Specifiche

Codice prodotto: EK6669

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 2000 W

Consumo energetico (modalità off): 0,5 W

**PL** I Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

## Zalecenia i ograniczenia

### ZALECENIA:

Przed opróżnieniem lub czyszczeniem frytownicy poczekaj, aż olej całkowicie ostygnie.

Przed smażeniem dokładnie wysusz wszystkie potrawy, aby zapobiec rozpryskiwaniu oleju.

Regularnie czyść frytownicę, aby utrzymać urządzenie w dobrej kondycji i zapobiec gromadzeniu się resztek jedzenia.

### OGRANICZENIA:

Nie napełniać komory olejem powyżej oznaczenia maksymalnego poziomu napełnienia.

Nie przenosić frytownicy, gdy wewnątrz znajduje się gorący olej.

Nie mieszać różnych rodzajów oleju.

Nie wlewać oleju ze zlewu — użyć szczelnego pojemnika i postępować zgodnie z lokalnymi wytycznymi dotyczącymi utylizacji.

Nie ruszać frytownicą dopóki olej lub płynny tłuszcz nie ostygnie.

Nie zamykać frytownicy w lodówce w celu przechowywania oleju.

### Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji ustaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji „OFF”, a następnie wyłącz frytownicę i odłącz ją od zasilania sieciowego. Poczekaj, aż ostygnie.

**KROK 1:** Po całkowitym ostygnięciu frytownicy i oleju delikatnie wylej olej z pojemnika. Nie wlewaj go do zlewu.

**KROK 2:** W przypadku przechowywania oleju w celu jego użycia w przyszłości pamiętaj, aby usunąć z niego wszelkie pozostałości jedzenia, a następnie przelej olej do szczelnego pojemnika i przechowuj w lodówce.

**KROK 3:** Przetrzyj jednostkę główną frytownicy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

**KROK 4:** umyj kosz do smażenia oraz uchwyt w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła, a następnie wypłucz i dokładnie osusz.

Do czyszczenia frytownicy nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.



**UWAGA:** frytownicę należy wyczyścić po każdym użyciu. Frytownica nie nadaje się do mycia w zmywarce.



**PRZESTROGA:** przed czyszczeniem odczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie.

## Poziom oleju i konserwacja

Przed użyciem frytownicy zawsze upewnij się, że poziom oleju sięga znaku minimalnego napełnienia.

Nie używaj masła, margaryny, smalcu ani oliwy z oliwek w frytownicy, ponieważ składniki te nie nadają się do smażenia w głębokim tłuszczu.

Frytownica mieści ok. 3,7 litra oleju na poziomie minimalnym i 5 litrów na poziomie maksymalnym.

Zawsze należy sprawdzać, czy ponownie używany olej jest odczodzony, aby nie znajdowały się w nim resztki jedzenia.



**UWAGA:** olej będzie wymagał częstszej wymiany w przypadku smażenia potraw w panierce.



**PRZESTROGA:** w następujących sytuacjach ważne jest, aby wymienić olej: nieprzyjemny zapach oleju, nadmierne wydzielanie dymu podczas podgrzewania, olej ma ciemny kolor.

## Instrukcja obsługi

### Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść frytownicę zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Konserwacja”.



**UWAGA:** przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia w trakcie korzystania z frytownicy.

## Korzystanie z frytownicy

**KROK 1:** umieść frytownicę na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

**KROK 2:** przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyjmij kosz do smażenia i stopniowo wlewaj olej do komory frytownicy. Nie przekraczaj linii maksymalnego napełnienia.

**KROK 3:** podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.

**KROK 4:** ustaw pokrętko regulacji temperatury na wartość od 150 do 190°C i delikatnie umieść pokrywę na górze. Zaświeci się kontrolka zasilania i nagrzewania, sygnalizując nagrzewanie się frytownicy. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zgaśnie.

**KROK 5:** przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

**KROK 6:** aby włożyć uchwyt kosza do smażenia, ściśnij wypustki i wsuń je przez dolne otwory kosza.

**KROK 7:** po włożeniu pociągnij uchwyt do tyłu, a następnie puść go, aby bolce zostały pewnie zamocowane w górnych szczelinach.

**KROK 8:** umieść przygotowane składniki w koszu do smażenia i powoli zanurz go w oleju za pomocą uchwytu kosza i zamknij pokrywę.

**KROK 9:** otwórz pokrywę, korzystając z jej uchwytu, aby sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. Po zakończeniu smażenia ostrożnie wyjmij kosz z komory smażenia za pomocą uchwytu i zawieś kosz na krawędzi komory smażenia; umożliwi to spłynięcie nadmiaru oleju do komory smażenia.

**KROK 10:** ustaw regulator temperatury w położeniu „off”, a następnie wyłącz frytownicę i odłącz ją od zasilania sieciowego.

**KROK 11:** umieść smażone jedzenie na suchym ręczniku papierowym, który pochłonie nadmiar oleju z pożywienia.



**UWAGA:** w trakcie korzystania z urządzenia lampka kontrolna będzie włączać się i gasnąć, aby zasygnalizować, że frytownica utrzymuje wybraną temperaturę.



**PRZESTROGA:** Przed napełnieniem frytownicy olejem lub płynnym tłuszczem upewnij się, że wszystkie akcesoria są całkowicie suche. Wilgoć może powodować rozpryskiwanie tłuszczu. Nigdy nie napełniaj urządzenia powyżej maksymalnego poziomu oznaczonego po wewnętrznej stronie komory frytownicy. Należy zachować szczególną ostrożność podczas zanurzania jedzenia w gorącym oleju, ponieważ może to spowodować rozprysk tłuszczu. Zaleca się stosowanie termoodpornych rękawic kuchennych.



**OSTRZEŻENIE:** nigdy nie należy wlewać wody ani wkładać mokrych przedmiotów do gorącego oleju. Zawsze osuszaj jedzenie przed smażeniem, aby zapobiec spienianiu, rozpryskiwaniu oraz wybuchowi oleju. Zachowuj ostrożność podczas smażenia; frytownica może emitować parę, nie ruszaj frytownicą dopóki olej lub płynny tłuszcz nie ostygnie. Gorący olej może spowodować poważne obrażenia. Nie należy dopuścić do kontaktu gorącego oleju ze skórą.

#### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Aby zapewnić bezpieczną obsługę, frytownica jest wyposażona w system ochrony przed przegrzaniem.

Jeśli urządzenie zostanie włączone bez oleju lub tłuszczu w środku albo jeśli temperatura oleju stanie się zbyt wysoka podczas użytkowania, zabezpieczenie przed przegrzaniem (wyłącznik bezpieczeństwa) wyłączy się automatycznie. W takim przypadku frytownica wyłączy się i nie będzie można jej używać do momentu zresetowania. W takim przypadku należy zawsze natychmiast wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

Zanim spróbujesz zresetować frytownicę, poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Aby zresetować urządzenie, naciśnij przycisk „RESET” znajdujący się z tyłu jednostki sterującej. Naciśnięcie przycisku niemetalem (plastikiem lub drewnianym) o długości co najmniej 4 cm.

Tabela gotowania

| Potrawa                    | Temperatura °(C) | Masa (g) | Przybliżony czas gotowania |
|----------------------------|------------------|----------|----------------------------|
| Krewetki                   | 150              | 250      | 3–5 min                    |
| Cebula                     | 150              | 150      | 3–4 min                    |
| Grzyby                     | 150              | 300      | 6–8 min                    |
| Filety rybne               | 150              | 250      | 5–6 min                    |
| Filety rybne w cieście     | 150              | 400      | 6–8 min                    |
| Ciastka lub kulki rybne    | 150              | 400      | 6–8 min                    |
| Mięso w plastrach          | 170              | 400      | 7–10 min                   |
| Stek                       | 170              | 400      | 7–10 min                   |
| Paski z kurczaka           | 180              | 500      | 7–10 min                   |
| Frytki (pierwsze smażenie) | 190              | 500      | 6–10 min                   |
| Frytki (drugie smażenie)   | 190              | 250      | 3–5 min                    |

#### Rozwiązywanie problemów

| Problem                                      | Możliwa przyczyna                                          | Rozwiązanie                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Z oleju wydobywa się nadmierny dym.          | Olej został zanieczyszczony z powodu nadmiernego używania. | Wymień olej.                                                                                                                                                  |
| Olej się rozpryskuje lub nadmiernie spienia. | Jedzenie zawiera zbyt dużo wody.                           | Przed włożeniem jedzenia do frytownicy należy upewnić się, że w produkcie spożywczym znajduje się jak najmniej wody, np. frytki osuszyć ręcznikiem kuchennym. |

#### Przechowywanie

Przed schowaniem frytownicy w chłodnym, suchym miejscu należy sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne, czyste i suche.

#### Dane techniczne

Kod produktu: EK6669

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 2000 W

Zużycie energii (tryb wyłączenia): 0,5 W

## 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](http://www.progresscookshop.com). To be eligible for the extended guarantee, go to [guarantee.upplc.com/progress](http://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](http://www.progresscookshop.com). To be eligible for the extended guarantee, go to [guarantee.upplc.com/progress](http://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](mailto:customerservice@progresscookshop.com). Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur [guarantee.upplc.com/progress](http://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 gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via [customerservice@progresscookshop.com](mailto:customerservice@progresscookshop.com). Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar [guarantee.upplc.com/progress](http://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](mailto:customerservice@progresscookshop.com). Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu [guarantee.upplc.com/progress](http://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](mailto:customerservice@progresscookshop.com). Para acceder a la garantía ampliada, vaya a [guarantee.upplc.com/progress](http://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](mailto:customerservice@progresscookshop.com). Para ser elegível para a garantia prolongada, aceda a [guarantee.upplc.com/progress](http://guarantee.upplc.com/progress) e registe 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](mailto:customerservice@progresscookshop.com). Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina [guarantee.upplc.com/progress](http://guarantee.upplc.com/progress) e registrare il prodotto entro 30 giorno dalla data di acquisto.

**PL** | W przypadku pojawienia się wad robocizny 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](mailto:customerservice@progresscookshop.com). Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę [guarantee.upplc.com/progress](http://guarantee.upplc.com/progress) i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

CD200525/MD000000/V1