

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veuillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

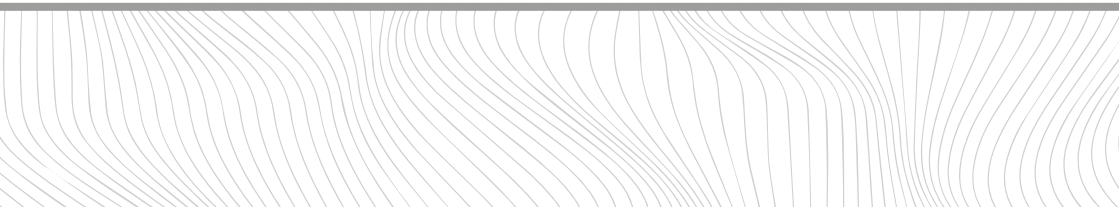
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



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



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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



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



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

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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



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



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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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



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



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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



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



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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



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



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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



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



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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



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



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

**EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment**

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

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

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

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

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

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

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

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

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

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

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

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

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

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

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

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

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

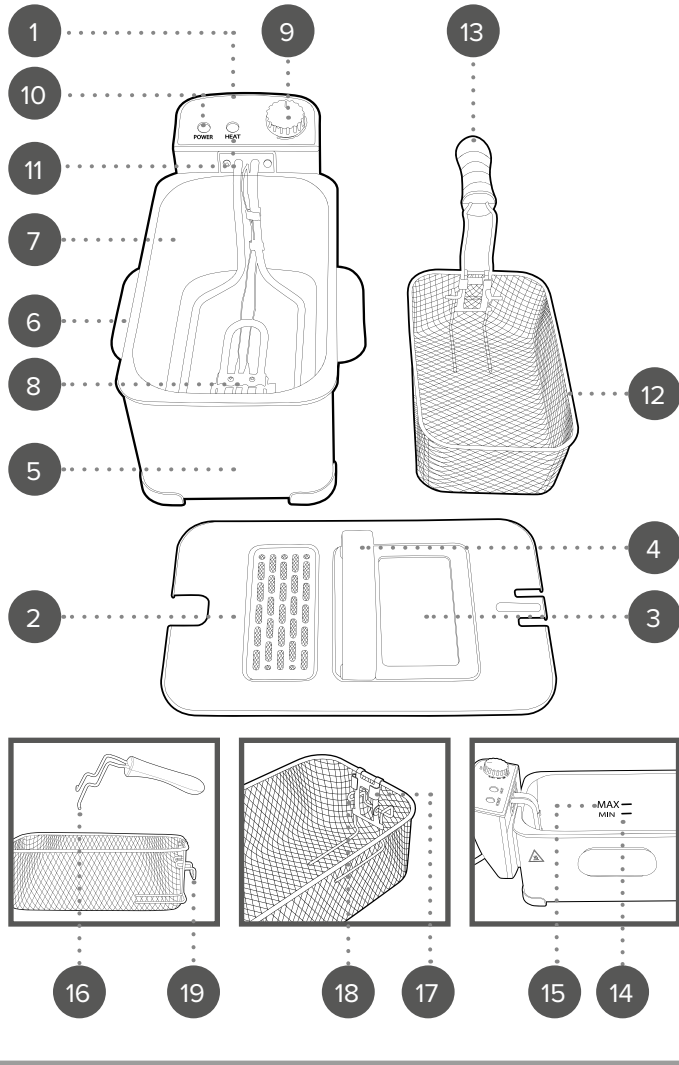


Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

User manual

Deep fat fryer



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/MD000000V1



UK ONLY
To claim your extended warranty, scan the QR code
to register your product and register your
product within 30 days of purchase.
For any further queries, visit www.progresscookinghelp.com.

progress
1951

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: EK6668

Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Output: 2000 W

Power consumption (off mode): 0.5 W

FR I Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

A FAIRE :
Laissez l'huile refroidir complètement avant de vider ou de nettoyer la friteuse.
Séchez soigneusement tous les aliments avant de les faire 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 le récipient 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 2,25 litres et une capacité maximale d'environ 3 litres.

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

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. Great 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.

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

EN I Please read instructions for future reference.

Do's 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

DONT:

Fill the cooking pot 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. 2.25 litres of oil at the minimum level and 3 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.

ES	Descripción de las piezas
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.	Adjustable temperature control
10.	Power indicator light
11.	Heat indicator light
12.	Frying basket
13.	Frying basket handle
14.	Min. fill mark (2.25 L)
15.	Max. fill mark (3 L)
16.	Frying basket handle prongs
17.	Frying basket upper slots
18.	Frying basket lower slots
19.	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 latérales
7.	Chambre de cuisson
8.	Élément chauffant
9.	Bouton de réglage de la température
10.	Voyant d'alimentation
11.	Voyant de chauffe
12.	Panier à friture
13.	Poignée du panier à friture
14.	Repère de remplissage minimal (2,25 l)
15.	Repère de remplissage maximal (3 l)
16.	Broches de la poignée du panier à friture
17.	Fentes supérieures du panier à friture
18.	Fentes inférieures du panier à friture
19.	Crochet de montage du panier à friture

NL	Beschrijving van onderdelen
1.	Hoofdeenheid der friteuse
2.	Verwijderbaar deksel
3.	Kijkvenster
4.	Dekselgreep
5.	Behuizing van de friteuse
6.	Cool touch-handgrepen
7.	Frituurbak
8.	Verwarmingselement
9.	Variable temperatuurregeling
10.	Vosdingindicatielampje
11.	Verwarmingsindicatielampje
12.	Frituurmand
13.	Handvat frituurmand
14.	Min. vulmarkering (2,25 l)
15.	Maximale vulmarkering (3 l)
16.	Handvat van frituurmand
17.	Bovenste sleuven van frituurmand
18.	Onderste sleuven van frituurmand
19.	Montagehaken voor frituurmand

DE	Beschreibung der Teile
1.	Haupteinheit der Fritteuse
2.	Abnehmbares Deckel
3.	Sichtfenster
4.	Deckelgriff
5.	Fritteusegehäuse
6.	Cool-Touch-Griffe
7.	Kochkammer
8.	Heizelement
9.	Einstellbare Temperaturregelung
10.	Betriebskontrollleuchte
11.	Wärmearbeitsleuchte
12.	Frittierkorb
13.	Griff des Frittierkorbs
14.	Min. Füllhöhe (2,25 l)
15.	Max. Füllhöhe (3 l)
16.	Zacken des Frittierkorbgriffs
17.	Oberer Schlitze des Frittierkorbs
18.	Untere Schlitze des Frittierkorbs
19.	Einhängehaken des Frittierkorbs

	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 à l'aide de la poignée du panier à friture.

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 fire pour éviter que l'huile ne mousse, ne crépîte ou ne gicle. Faites preuve de prudence pendant la cuisson. La friteuse peut émettre de la vapeur. Ne placez 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 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
Battonnets de poulet	180	500	7 à 10 min
Frites fines (tre 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 : EK6668

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 2 000 W

Consommation énergétique (mode arrêt) : 0,5 W

NL I Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Laat de olie volledig afkoelen voordat u de friteuse aflaat 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 pan niet tot boven het maximum vulmarkering met olie

Le tabelle di queste Fritturee volutamente abbilano, 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.

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.
Fischfilet im Teigmantel	150	400	6–8 Min.
Fischkuchen oder -bällchen	150	400	6–8 Min.
Geschchnittenes 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.

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.

Bevor Sie die Fritteuse an einem kühlen, trockenen Ort verstauen, stellen Sie sicher, dass sie abgekühlt, sauber und trocken ist.
Technische Daten Produktcode: EK6668 Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz Eingangsleistung: 2.000 W Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 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.
Asegure 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

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Lasciare raffreddare completamente l'olio prima di svuotarlo o pulire la friggitrice.
Assicurare 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 recipiente 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 frigritrice contiene circa 2,25 litri di olio al livello minimo e 3 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.

No mezcle diferentes tipos de aceite.
No desheche el aceite por el refrigerador: 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 sobrioado.

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, desheche 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 refrigérello.

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 2,25 litros de aceite en el nivel mínimo y de 3 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.

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 sollevando 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 finto 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. Assicurare 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.

	AVVERTENZA: non versare mai acqua né immergere oggetti bagnati nell'olio bollente. Assicurare 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.
Nei apparecchi 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.

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
Polpetta 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

PASO 8: Coloque los ingredientes preparados en la cesta de freír, sumérjelos 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 (interrupor 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.

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 rebozado (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

Patatine fritte (prima volta)	190	500	6–10 min
Patatine fritte (seconda volta)	190	250	3–5 min

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: EK6668
Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Uscita: 2000 W
Consumo energetico (modalità off): 0,5 W

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

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 napędzaj garnika olejem powyżej oznaczenia maksymalnego poziomu napełnienia. Nie przeność frytownicy, gdy wewnątrz znajduje się gorący olej.

Nie mieszcz różnych rodzajów oleju.
Nie wlewać oleju ze zlewu — użyj szczytowego pojarki i postępować zgodnie z lokalnymi wytycznymi dotyczącymi utylizacji.

Nie ruszać frytownicę dopóki olej lub płynny tłuszcz nie ostygnie.
Nie zamykać frytownicy w lodówce w celu przechowywania oleju.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji ustaw pokrętkę 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 wlewać go zlewu.
KROK 2: W przypadku przechowywania oleju w celu jego użycia w przyszłości pamiętaj, aby usunąć z niego wszelkie pozostałości jedzenia, a następnie przelać olej do szczytowego pojemnika i przechować w lodówce.

KROK 3: przetrzyj jednostkę główną frytownicy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.
KROK 4: opróżnij kosz do smażenia oraz uchwyć 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.

Problema	Causa posible	Solución
El aceite despidie 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: EK6668
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Salida: 2000 W
Consumo de energía (modo apagado): 0,5 W

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Deixe o óleo aquecer completamente antes de esvaziar ou limpar a fritadeira com óleo.
Seque bem todos os alimentos antes de fritar para evitar salpicos de óleo
Limp e a fritadeira com óleo regularmente para manter o desempenho e evitar a acumulação de resíduos de alimentos

O QUE NÃO FAZER:

Encher a panela 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 de tomada elétrica.

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.