

PROLINE

MF12S

DEEP FRYER
FRITEUSE
FRITUURPAN
FRIGGITRICE
FREIDORA
FRITOVACÍ HRNEC
FRITOVACÍ HRNIEC



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 ISTRUZIONI OPERATIVE

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 NÁVOD K OBSLUZE

 NÁVOD NA OBSLUHU

Catalogue

Language of introduction	Page
English - - - - -	GB1—GB3
French - - - - -	FR4—FR7
Dutch - - - - -	NL8—NL11
Italy - - - - -	IT12—IT14
Espa - - - - -	ES15—ES18
✓ Cesko - - - - -	CZ19—CZ21
Slovenskyjazyk/Slovenčina - - - - -	SK22—SK24

WARNINGS

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance must not be immersed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Unplug from the power socket when not in use and before cleaning.
- Allow to cool before removing or replacing any parts and before cleaning.
- **CAUTION:** Serious burns may result from the appliance being pulled off the counter top. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter where it may be grabbed by children or become entangled by the user.
- The appliance becomes hot while frying; do not touch the hot surface, use handles and gloves.
- Never operate the appliance with the oil level below the minimum mark or above the maximum mark.
- Stand the appliance on a stable flat surface before use.
- This appliance has a thermal safety device, in case of thermostat failure the electrical circuit has an automatic cut-out, thus preventing overheating.
- Do not open the lid during frying.
- The oil in this appliance will stay hot for some time after it has been switched off. **CAUTION:** Do not move the appliance until it has cooled down to room temperature; **RISK OF SERIOUS BURNS.**
- To ensure safe operation, oversized food and utensils must not be inserted into the appliance.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

PARTS

- 1 Lid release button
- 2 Thermostat knob
- 3 Indicator light
- 4 Oil container
- 5 Frying basket handle
- 6 Lid
- 7 Carrying handles



OPERATION

Clean the appliance before first use (See 'Cleaning' chapter.)

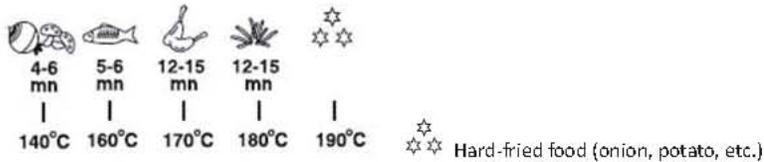
Filling with Oil or Fat

Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat.

1. Place the fryer on a stable level surface.
2. Fill the oil container with oil or fat.
 - The oil level must always be between the maximum and minimum marks shown on the oil container wall.
 - Always use suitable oils and fats which can withstand high temperatures.
 - Do not mix oils or fats of different types or with used cooking oil.

Frying

1. Plug the appliance in.
2. Set the thermostat knob to the desired temperature depending on what you are going to fry.
 - The red indicator light will be illuminated.
 - For the required temperature and time, please refer to the illustration on the appliance; temperatures and times shown are for reference only.



- When the red indicator light goes off, the fryer has reached the set temperature.
 - During the frying cycle, the red indicator light will switch ON and OFF as the temperature rises and falls due to the thermostat control.
3. Put your desired food into the fryer basket and slowly lower the basket into the oil. Care has to be taken that the oil level does not rise too close to the edge of the oil container when the fryer basket is inserted, in case it does, please take out some food from the basket.

CAUTION: Lowering the basket too quickly or introducing wet food could cause the oil to explode or spatter; Risk of serious burns.
 4. Close the lid.
 5. When the food is cooked, turn the thermostat knob anticlockwise to the 'OFF' position, the red indicator light will go off.

NOTE:

- Do not overfill the basket. This will cause a drop of oil temperature and will affect the frying quality. The **maximum amount of French fries** to be fried in one batch is **500 g**.
- Do not keep the oil at high temperature for long periods of time. This will have an effect on the oil quality.
- Set the thermostat knob to the lowest temperature while performing different frying cycles.

During and after frying

Beware of hot steam and possible hot oil splashing during frying.

When the food is cooked, open the lid by pressing the lid release button, raise the basket out of the oil container and gently shake it to drain the remaining oil from the food.

CAUTION: Hot steam or splashing oil can suddenly be emitted from the appliance when opening the lid.

CLEANING

Unplug the appliance before cleaning.

Allow the oil to cool down to room temperature. After use oil keeps its temperature for a long period of time. During the cooling down period ensure that the appliance is placed in a safe area where nobody can accidentally move it.

Do not attempt to move or carry the appliance while the oil is still hot.

Clean the lid, basket and container in hot water with warm soapy water. Rinse them with fresh water and dry them thoroughly.

Clean the housing with a damp cloth. Never use aggressive or abrasive cleaners to clean the outside.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of hot clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

NOTE:

- Make sure the oil container is completely dry before adding new oil or heating up oil, water in hot oil can lead to hot oil splashing.
- Dispose of the used oil in an environmentally friendly way.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50Hz
1000W

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

ADVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne doit pas être immergé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Attendez que l'appareil ait refroidi avant de lui retirer ou de lui ajouter un accessoire, et avant de le nettoyer.
- **ATTENTION:** Il y a un risque de brûlures graves si l'appareil tombe du plan de travail parce que l'on a tiré sur son cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un plan de travail, car un enfant risque de le saisir ou quelqu'un peut se prendre dedans.
- L'appareil devient très chaud pendant la cuisson. Ne touchez pas ses surfaces chaudes, utilisez les poignées et des maniques.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec un niveau d'huile inférieur au niveau minimum ou supérieur au niveau maximum indiqués.
- Posez l'appareil sur une surface plane et stable avant de l'utiliser.
- Cet appareil intègre un dispositif de sécurité thermique: en cas de défaillance du thermostat, l'alimentation électrique est automatiquement coupée pour éviter une surchauffe.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.
- L'huile contenue dans cet appareil reste brûlante un certain temps après que l'appareil a été éteint. **ATTENTION:** Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi jusqu'à la température ambiante. **RISQUE DE BRÛLURES GRAVES.**
- Pour permettre une utilisation non dangereuse, ne mettez pas d'ustensile ni d'aliment trop volumineux dans l'appareil.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.

DESCRIPTION

- ❶ Bouton de déverrouillage du couvercle
- ❷ Bouton du thermostat
- ❸ Voyant
- ❹ Cuve
- ❺ Poignée du panier
- ❻ Couvercle
- ❼ Poignées de transport



UTILISATION

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois (voir le chapitre «Nettoyage»).

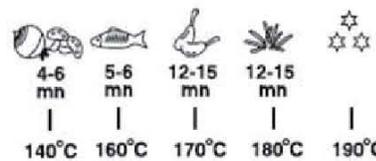
Remplir l'appareil d'huile ou de matière grasse

Ne mettez pas l'appareil en marche avant de l'avoir rempli d'huile ou de matière grasse.

1. Placez la friteuse sur une surface stable et horizontale.
2. Remplissez la cuve d'huile ou de matière grasse.
 - Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les marques maximum et minimum présentes sur la paroi interne de la cuve.
 - Utilisez toujours des huiles et des matières grasses appropriées pouvant résister à de hautes températures.
 - N'utilisez pas simultanément des huiles ou des matières grasses de types différents, ou de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.

Frيره

1. Branchez l'appareil dans une prise électrique.
2. Réglez le bouton du thermostat sur la température désirée en fonction des aliments que vous voulez frire.
 - Le voyant rouge s'allume.
 - Pour connaître la température et la durée de cuisson requises, consultez les illustrations présentes sur l'appareil. Les températures et durées de cuisson indiquées ne sont fournies qu'à titre indicatif.



Aliments difficiles à frire (oignons, pommes de

terre, etc.)

- Quand le voyant rouge s'éteint, cela indique que l'huile a atteint la température sélectionnée.
- Pendant la cuisson, le voyant rouge s'allume et s'éteint plusieurs fois selon l'action de contrôle et de maintien de la température du thermostat.

3. Mettez les aliments à frire dans le panier, puis abaissez-le lentement dans l'huile.

Veillez à ce que le niveau d'huile ne monte pas jusqu'à trop s'approcher du rebord de la cuve quand vous abaissez le panier. Le cas échéant, sortez une partie des aliments du panier.

ATTENTION: Abaisser le panier trop rapidement ou introduire des aliments mouillés dans l'huile peut provoquer des projections d'huile violentes ou explosives. Risque de brûlures graves.

4. Fermez le couvercle.

5. Lorsque les aliments sont cuits, tournez le bouton du thermostat dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la position «OFF» (arrêt), le voyant rouge s'éteint.

REMARQUE:

- Ne remplissez pas le panier excessivement, car cela provoque une baisse de la température de l'huile et affecte la qualité de la cuisson. **La quantité maximale de frites** que vous pouvez frire en une seule fois est de **500g**.
- Ne maintenez pas l'huile à haute température pendant longtemps, car cela nuit à sa qualité.
- Réglez le bouton du thermostat sur la température la plus basse lorsque vous effectuez plusieurs cycles de cuisson.

Pendant et après la cuisson

Faites attention à la vapeur d'eau brûlante et aux projections d'huile brûlante pendant la cuisson.

Une fois les aliments cuits, ouvrez le couvercle en appuyant sur son bouton de déverrouillage, puis soulevez le panier hors de la cuve d'huile et secouez-le doucement pour évacuer l'huile restante des aliments.

ATTENTION: De la vapeur brûlante ou des projections d'huile peuvent sortir subitement de l'appareil lorsque vous ouvrez son couvercle.

NETTOYAGE

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Laissez l'huile refroidir jusqu'à la température ambiante. Après utilisation, l'huile reste brûlante pendant longtemps. Pendant le refroidissement, veillez à ce que l'appareil soit placé dans un endroit sûr où personne ne risque de le déplacer accidentellement.

Ne déplacez pas et ne transportez pas l'appareil quand l'huile qu'il contient est encore chaude.

Nettoyez le couvercle, le panier et la cuve à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produit nettoyant agressif ou abrasif pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude propre et un détergent doux lors du nettoyage de surfaces entrant en contact avec les aliments.

Il est impératif de toujours respecter des pratiques d'hygiène alimentaire appropriées pour vous prémunir contre les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.

REMARQUE:

- Assurez-vous que la cuve d'huile est complètement sèche avant d'ajouter de l'huile ou de faire chauffer de l'huile, car la présence d'eau dans de l'huile brûlante peut provoquer des projections d'huile brûlantes.
- Jetez l'huile usagée d'une manière respectueuse de l'environnement.

REMPACEMENT DU FILTRE

1. Retirez la grille du couvercle.
2. Retirez le filtre usagé.
3. Nettoyez la grille avec un chiffon humide.
4. Assemblez un nouveau filtre.
5. Remontez la grille.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Valeurs nominales: 220-240V ~ 50Hz
1000W

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le manuel d'utilisation. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor andere doeleinden of toepassingen worden gebruikt, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Laat het snoer vervangen door de fabrikant, monteur of gelijksoortig bevoegd persoon als deze is beschadigd, om risico's te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruikers (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen omtrent het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd toezicht over kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
- Dompel dit apparaat niet onder.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen af te halen of te vervangen en voor reiniging.
- **OPGELET:** U kunt ernstige brandwonden oplopen als het apparaat van het aanrecht wordt getrokken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, kinderen kunnen er aan trekken of de gebruiker kan er in verstrikt raken.
- Het apparaat wordt heet wanneer deze in werking is. Raak het hete oppervlak niet aan, gebruik de handvatten en handschoenen.
- Gebruik het apparaat nooit als het olieniveau zich onder de minimum markering of boven de maximum markering bevindt.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak alvorens deze te gebruiken.
- Dit apparaat is uitgerust met een thermisch veiligheidsmechanisme. In geval van een defect aan de thermostaat wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld om oververhitting te vermijden.
- Open het deksel niet tijdens het frituren.
- De olie in dit apparaat blijft gedurende een bepaalde periode na het uitschakelen heet. **OPGELET:** Verplaats dit apparaat pas eenmaal de olie tot kamertemperatuur is afgekoeld; **RISICO OP BRANDWONDEN.**
- Om een veilige werking te waarborgen, plaats geen buitensporige hoeveelheid voedsel of keukengerei in de frituurpan.
- Het gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant kan letsel veroorzaken.

ONDERDELEN

- 1 Deksel-ontgrendelingsknop
- 2 Thermostaatknop
- 3 Controlelampje
- 4 Oliereservoir
- 5 Hendel van frietmand
- 6 Deksel
- 7 Draaghandvatten



WERKING

Maak het apparaat schoon voor eerste gebruik (Zie het hoofdstuk 'Reiniging').

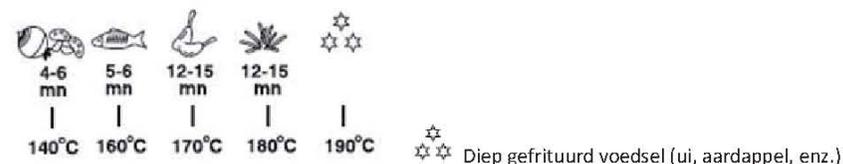
Met olie of vet vullen

Schakel het apparaat pas in eenmaal deze met olie of vet is gevuld.

1. Plaats de frituurpan op een stabiel en vlak oppervlak.
2. Vul het oliereservoir met olie of vet.
 - Het olieniveau dient zich altijd tussen de maximum en minimum markering te bevinden, zoals aangegeven op de wand van het oliereservoir.
 - Gebruik altijd gepaste oliën en vetten die tegen hoge temperaturen bestand zijn.
 - Meng geen verschillende soorten oliën of vetten of met gebruikte bakolie.

Frituren

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Stel de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in naar gelang de etenswaar die u wilt frituren.
 - Het rode controlelampje brandt.
 - Voor de vereiste temperatuur en tijd, zie de tekening op het apparaat. De aangegeven temperaturen en tijden dienen alleen ter referentie.



- De frituurpan heeft de ingestelde temperatuur bereikt eenmaal het rode controlelampje dooft.
 - Tijdens het frituren wordt het rode controlelampje afwisselend in- of uitgeschakeld om de temperatuur door middel van de thermostaatregeling constant te houden.
3. Plaats uw gewenst voedsel in de frituurmand en laat de mand langzaam in de olie zakken. Controleer of het olieniveau zich niet te dicht tegen de rand van het oliereservoir bevindt wanneer de frituurmand in de frituurpan wordt gebracht. Als dit het geval is, haal een hoeveelheid voedsel uit de mand.

OPGELET: Het te snel laten zakken van de mand of het inbrengen van nat voedsel kan leiden tot ontploffing of gespat van de olie; Risico op ernstige brandwonden.

4. Sluit het deksel.
5. Eenmaal het voedsel is gebakken, draai de thermostaatknop tegen de klok in naar de 'OFF' (UIT) positie. Het rode controlelampje dooft.

OPMERKING:

- Vul de mand niet teveel. Dit zal een val van de olietemperatuur veroorzaken en de kwaliteit van het frituren beïnvloeden. De **maximum hoeveelheid friet** in één frituurbeurt is **500 g**.
- Houd de olie niet gedurende een lange periode op een hoge temperatuur. Dit zal de oliekwaliteit aantasten.
- Stel de thermostaatknop op de laagste temperatuur in wanneer u verschillende frituurbeurten uitvoert.

Tijdens en na het frituren

Let tijdens het frituren op voor hete stoom en mogelijk gespat van hete olie.

Eenmaal het voedsel is gebakken, open het deksel door op de deksel-ontgrendelingsknop te drukken, haal de mand uit het oliereservoir en schud deze voorzichtig uit om de resterende olie van het voedsel te verwijderen.

OPGELET: Hete stoom of spattende olie kan plotseling uit het apparaat komen wanneer het deksel wordt geopend.

REINIGING

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Laat de olie tot kamertemperatuur afkoelen. De temperatuur van de olie is na gebruik gedurende een lange periode hoog. Tijdens het afkoelen, zorg dat het apparaat in een veilige ruimte is geplaatst zodat deze niet per ongeluk verplaatst wordt.

Probeer niet om de frituurpan te verplaatsen of te dragen wanneer de olie nog heet is.

Maak het deksel, mand en reservoir schoon in warm zeepwater. Spoel deze vervolgens met schoon water af en droog grondig.

Maak de behuizing schoon met een vochtige doek. Maak de buitenkant nooit schoon met agressieve of schurende schoonmaakmiddelen

Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen regelmatig schoon om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te vermijden. Het is aanbevolen om deze oppervlakken schoon te maken met warm, schoon water en een beetje mild schoonmaakmiddel.

Voer op elke moment de juiste praktijken voor voedingshygiëne uit om een mogelijke voedselvergiftiging of kruisverontreiniging te vermijden.

OPMERKING:

- Zorg dat het oliereservoir volledig droog is alvorens nieuwe olie toe te voegen of olie op te warmen. Water in hete olie kan leiden tot gespat van hete olie.
- Gooi de gebruikte olie op een milieuvriendelijke manier weg.

DE FILTER VERVANGEN

1. Haal het rooster van het deksel.
2. Verwijder de gebruikte filter.

3. Maak het rooster schoon met een vochtige doek.
4. Installeer een nieuwe filter.
5. Maak het rooster opnieuw aan het deksel vast.

SPECIFICATIES

Vermogen: 220-240V~ 50Hz
1000W

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die zich kunnen voordoen door een productverbetering of –ontwikkeling.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 07/02/2012

ATTENZIONE

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un uso domestico e non va utilizzato per nessun altro scopo o applicazione non domestica o commerciale.
- Se il cavo di alimentazione è difettoso deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente incaricato o persone di qualifica simile per evitare ogni rischio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o senza esperienza e conoscenza del prodotto, se non supervisionate e istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il prodotto.
- L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando non è in uso e prima di pulirlo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di togliere o sostituire parti e prima di pulirlo.
- **ATTENZIONE** : Rischio di ustioni durante il sollevamento dell'apparecchio dal piano cottura. Non lasciare che il cavo penda da bordi o altre posizioni da cui possa essere tirato da un bambino o costituire un intralcio per le persone.
- L'apparecchio si riscalda durante la cottura. Utilizzare guanti e presine per toccare le superfici.
- Non azionare mai l'apparecchio se il livello dell'olio è al di sotto del livello minimo o al di sopra del livello massimo.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile prima dell'utilizzo.
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza termico, in caso di errori del termostato il circuito elettrico si interromperà automaticamente per evitare il surriscaldamento.
- Non aprire il coperchio durante la frittura.
- L'olio contenuto nell'apparecchio rimarrà caldo anche dopo che l'apparecchio è stato spento. **ATTENZIONE** : Non spostare l'apparecchio fino a che non si è raffreddato a temperatura ambiente; **RISCHIO DI USTIONI**.
- Per garantire sicurezza durante l'utilizzo, non introdurre utensili o alimenti troppo grandi nell'apparecchio.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può causare ferite.

PARTI

- ❶ Pulsante rilascio coperchio
- ❷ Manopola del termostato
- ❸ Spia luminosa
- ❹ Contenitore dell'olio
- ❺ Maniglia del cestello
- ❻ Coperchio
- ❼ Manopole di trasporto



FUNZIONAMENTO

Pulire l'applicazione prima del primo utilizzo (Cfr. capitolo "Pulizia").

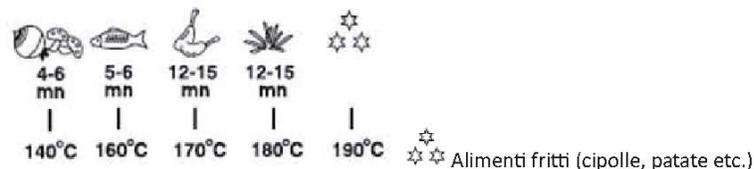
Riempire con olio o grassi

Non accendere l'apparecchio prima di averlo riempito con olio o grassi.

1. Posizionare la friggitrice su una superficie piana e stabile.
2. Riempire il contenitore dell'olio con olio o grassi.
 - Il livello dell'olio deve essere sempre compreso tra le indicazioni di massimo/minimo presenti sulla parete del contenitore.
 - Utilizzare sempre oli adatti e grassi in grado di reggere alte temperature.
 - Non mescolare oli e grassi di tipi differenti tra di loro o con olio usato.

Friggere

1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
2. Impostare il termostato alla temperatura desiderata in base a ciò che si desidera friggere.
 - La spia luminosa rossa si accenderà.
 - Per informazioni sui tempi e sulle temperature, fare riferimento alle illustrazioni presenti sull'apparecchio; i tempi e le temperature sono indicati a puro titolo informativo.



- Quando la spia rossa si spegne, la friggitrice ha raggiunto la temperatura impostata.
 - Durante il ciclo di frittura, la spia rossa si accenderà e si spegnerà a seconda dei cambiamenti di temperatura per via del controllo termostato.
3. Inserire gli alimenti nel cestello e calarlo lentamente nell'olio. Controllare che il livello dell'olio non ecceda il bordo del contenitore quando il cestello viene calato all'interno: nel caso ciò si verifichi, rimuovere l'olio in eccesso.

ATTENZIONE : Abbassare troppo velocemente il cestello o introdurre cibo congelato causa forti schizzi di olio: rischio di ustioni gravi.
 4. Chiudere il coperchio.
 5. Quando gli alimenti sono pronti, ruotare la manopola del termostato in posizione 'OFF', la spia rossa si spegne.

NOTA BENE:

- Non riempire eccessivamente il cestello. Ciò potrebbe causare un calo della temperatura dell'olio, peggiorando la qualità della frittura. La **quantità massima di patate fritte** da introdurre per volta è **500 g**.
- Non tenere l'olio caldo ad alte temperature per troppo tempo. Ciò altererebbe la qualità dell'olio.
- Impostare il termostato alla temperatura più bassa in caso di differenti cicli di frittura.

Durante e dopo la frittura

Prestare attenzione al calore sprigionato e ai possibili schizzi durante la frittura.

Quando gli alimenti sono pronti, aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio, sollevare il cestello dall'olio e agitarlo con delicatezza per scolare l'olio restante.

ATTENZIONE : Quando viene tolto il coperchio l'apparecchio può sprigionare calore o schizzi d'olio.

PULIZIA

Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.

Lasciare che l'olio si raffreddi a temperatura ambiente. L'olio rimane caldo a lungo dopo l'utilizzo. Durante il raffreddamento, assicurarsi che l'apparecchio sia collocato in un luogo sicuro dove nessuno possa accidentalmente spostarlo.

Non spostare o trascinare l'apparecchio quando l'olio è ancora caldo.

Lavare il coperchio, il cestello e il contenitore in acqua calda insaponata. Risciacquare con acqua fredda e asciugare con cura.

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi.

Le superfici in contatto con il cibo devono essere pulite regolarmente per evitare la contaminazione tra diversi alimenti, si raccomanda l'utilizzo di detergenti neutri per la pulizia delle superfici che entrano in contatto con il cibo.

Attenersi sempre alle norme igieniche per evitare il rischio di avvelenamenti e contaminazioni.

NOTA:

- Assicurarsi che il contenitore dell'olio sia completamente asciutto prima di aggiungere olio o scaldarlo, la presenza di acqua insieme a olio caldo può generare schizzi.
- Smaltire l'olio usato nel rispetto di tutte le normative vigenti.

SOSTITUIRE IL FILTRO

1. Separare la protezione dal coperchio.
2. Rimuovere il filtro usato.
3. Pulire la protezione con un panno umido.
4. Inserire un nuovo filtro.
5. Inserire la protezione.

SPECIFICHE TECNICHE

Potenza nominale: 220-240 V~ 50 Hz
1000W

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

ADVERTENCIAS

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico y, por lo tanto, no deberá utilizarse para ningún otro propósito ni para ninguna otra aplicación, como por ejemplo, un uso no doméstico o en entornos comerciales.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio técnico, o por una persona calificada para ello. De esta manera se evitarán riesgos innecesarios.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas o niños con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan la experiencia o conocimientos necesarios, a menos sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de forma conjunta con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
- Este aparato no debe sumergirse en el agua.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Siempre debe desenchufar el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
- Déjelo enfriar antes de sacar o reemplazar cualquiera de sus piezas o antes de limpiarlo.
- **PRECAUCIÓN:** Se pueden sufrir quemaduras graves al tirar el aparato del poyo de la cocina. No deje el cable colgando del borde de la mesa o del poyo de la cocina porque lo podrían agarrar los niños o el usuario se podría enredar con él.
- El aparato se calienta cuando está friendo. No toque las superficies calientes; use los agarres y guantes.
- No use nunca el aparato cuando el nivel del aceite se encuentra por debajo de la marca mínima o por encima de la señal de máximo.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable antes de usarlo.
- Este aparato posee un dispositivo de seguridad térmico que desconecta el circuito automáticamente en caso de fallar el termostato para evitar un sobrecalentamiento.
- No abra la tapa cuando esté utilizando el aparato.
- El aceite de este aparato permanece caliente por un tiempo después de haberlo apagado. **PRECAUCIÓN:** No mueva el aparato hasta que se haya enfriado a temperatura ambiente. **RIESGO DE SUFRIR QUEMADURAS SERIAS.**
- Para asegurarse de que el funcionamiento es seguro, no introduzca alimentos o utensilios demasiado grandes dentro del aparato.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones.

PARTES

- ❶ Botón de apertura de la tapa
- ❷ Mando del termostato
- ❸ Testigo luminoso
- ❹ Cuba de aceite
- ❺ Mango de la cesta de freír
- ❻ Tapa
- ❼ Asas



FUNCIONAMIENTO

Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez (Consulte la sección "Limpieza".)

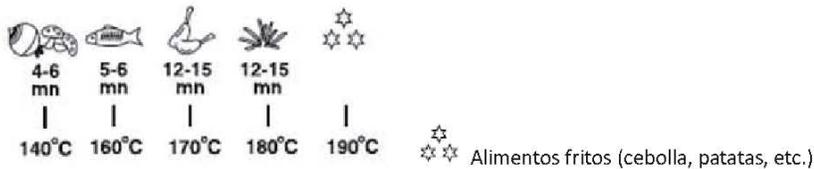
Llenado de la cuba con aceite o grasa

No encienda el aparato antes de haberlo llenado de aceite o grasa.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
2. Llene la cuba con aceite o grasa.
 - El aceite debe estar siempre entre los niveles mínimo y máximo que se señalan en la pared de la cuba.
 - Utilice siempre un aceite o grasa adecuados que pueden soportar altas temperaturas.
 - No mezcle aceites o grasas de diferente tipo y no los mezcle con aceites usados.

Instrucciones de freír

1. Enchufe el aparato.
2. Seleccione la temperatura con el mando del termostato de acuerdo a los alimentos que vaya a freír.
 - El testigo rojo se iluminará.
 - Consulte la ilustración para determinar la temperatura y tiempo de fritura. Las temperaturas y tiempos se muestran solo a modo de referencia.



- Cuando se apaga el testigo rojo, quiere decir que la freidora ha alcanzado la temperatura elegida.
 - Durante el ciclo de fritura, el testigo rojo se enciende y se apaga según suba o baje la temperatura controlada por el termostato.
3. Coloque en la cesta de la freidora los alimentos que desea freír e introduzca la cesta con cuidado en el aceite.

Tenga cuidado de que el aceite no suba demasiado hasta acercarse al borde de la cuba cuando introduzca la cesta. En tales casos, retire una parte de los alimentos de la cesta.

PRECAUCIÓN: Si baja la cesta rápidamente o sumerge alimentos húmedos, el aceite puede derramarse o salpicar, con el consiguiente riesgo de que se produzcan quemaduras serias.

4. Cierre la tapa.
5. Una vez que los alimentos están fritos, gire el mando del termostato en sentido antihorario a la posición **OFF** (apagado) y el testigo rojo se apagará.

NOTA:

- No cargue demasiado la cesta. Esto hará que la temperatura del aceite baje y arruinará la calidad de la fritura. La **máxima cantidad de patatas fritas** que se pueden freír de una vez es de **500g**.
- No mantenga el aceite a una temperatura muy alta por mucho tiempo. Esto deteriora la calidad del aceite.
- Seleccione la temperatura mínima con el mando del termostato entre una fritura y la siguiente.

Durante y después de la fritura

Preste atención a los vapores calientes y a posibles salpicaduras de aceite que se podrían producir durante la cocción.

Una vez que los alimentos están fritos, abra la tapa pulsando el botón de apertura, retire la cesta de la cuba del aceite y sacúdala con cuidado para escurrir el aceite sobrante de los alimentos.

PRECAUCIÓN: Al abrir la tapa de la freidora puede escapar vapor caliente o salpicar aceite.

LIMPIEZA

Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Deje enfriar el aceite a temperatura ambiente. El aceite mantiene su temperatura durante bastante tiempo después de usarlo. Mientras se está enfriando el aceite, el aparato debe estar en un lugar seguro donde nadie pueda moverlo por accidente.

No incline o intente mover el aparato mientras el aceite todavía está caliente.

Limpie la tapa, la cesta y la cuba del aceite con agua jabonosa caliente. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos bien.

Limpie la carcasa con un paño húmedo. No use nunca productos de limpieza abrasivos para limpiar la carcasa del aparato.

Se deben limpiar regularmente las superficies que entran en contacto con los alimentos para evitar que se produzca una contaminación cruzada entre los distintos tipos de alimentos. Recomendamos usar agua caliente y limpia con un detergente suave para limpiar las superficies que se han manchado con los alimentos.

Siga siempre prácticas apropiadas de higiene al tratar con alimentos para evitar intoxicaciones alimentarias o una contaminación cruzada de alimentos.

NOTA:

- Verifique que la cuba del aceite está completamente seca antes de añadir aceite nuevo o antes de calentarlo. El agua mezclada con aceite caliente puede provocar salpicaduras de aceite caliente.
- Deseche el aceite usado de una manera respetuosa con el medio ambiente.

REEMPLAZO DEL FILTRO

1. Separe la rejilla de la tapa.
2. Retire el filtro usado.

3. Limpie la rejilla con un paño húmedo.
4. Coloque un nuevo filtro.
5. Vuelva a colocar la rejilla en su sitio.

ESPECIFICACIONES

Valores nominales de tensión y potencia: 220-240V~ 50Hz
1000W

Nos disculpamos de antemano por cualquier molestia debida a inconsistencias menores en las instrucciones, que pueden ocurrir como resultado de la mejora y desarrollo continuos en el aparato.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 07/02/2012

VAROVÁNÍ

- Příklad je určen k použití v domácnosti a nesmí se používat k žádným jiným účelům nebo jiným způsobem, jako např. používání mimo domácnosti nebo ke komerčním účelům.
- Poškozený napájecí kabel musí vyměnit výrobce, servisní technik či jiná kvalifikovaná osoba.
- Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tyto osoby nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně použití spotřebiče ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Děti musejí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Příklad není určen k ovládní pomocí externího časovače ani pomocí samostatného systému dálkového ovládní.
- Tento spotřebič nesmí být ponořen.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Odpojte přístroj z elektrické zásuvky, pokud se nepoužívá a před jeho čištěním.
- Nechte spotřebič vychladnout před přesunováním nebo výměnou součástek a před čištěním.
- **POZOR:** Při převrnutí zařízení může dojít ke vzniku vážných popálenin. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj stolu nebo pultu, kde by ho mohly zachytit děti nebo uživatel.
- Příklad se při smažení zahřívá. Nedotýkejte se horkých ploch, použijte rukojeti a rukavice.
- Nikdy nepoužívejte přístroj s hladinou oleje pod minimální nebo nad maximální značkou.
- Před použitím postavte přístroj na pevný rovný povrch.
- Tento přístroj má tepelné bezpečnostní zařízení. V případě selhání termostatu se automaticky rozepte elektrický obvod a zabraňuje tak přehřátí.
- Neotvírejte víko během smažení.
- Olej v tomto zařízení zůstane po vypnutí ještě nějakou dobu horký. **POZOR:** Nepohybujte zařízením, dokud nevychladne na pokojovou teplotu. **NEBEZPEČÍ VÁŽNÝCH POPÁLENIN.**
- Pro zajištění bezpečného provozu se nesmí příliš velké jídlo a nádoby vkládat do přístroje.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem zařízení, může způsobit zranění.

DÍLY

- ① Tlačítko pro uvolnění víka
- ② Knoflík termostatu
- ③ Kontrolka
- ④ Olejová nádrž
- ⑤ Rukojeť košíku na smažení
- ⑥ Víko
- ⑦ Madla



POUŽITÍ

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. (viz kapitola "Čištění")

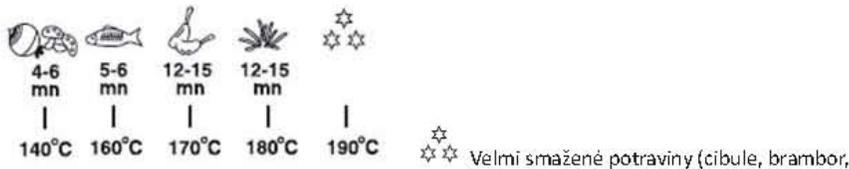
Plnění oleje nebo tuku

Nezapínejte přístroj, dokud není naplněný olejem nebo tukem.

- Umístěte fritézu na rovný a suchý povrch.
- Naplňte olejovou nádobu olejem nebo tukem.
 - Hladina oleje musí být mezi maximální a minimální značkou uvedenou na stěně olejové nádoby.
 - Vždy používejte vhodné oleje a tuky, které odolávají vysokým teplotám.
 - Nemíchejte oleje nebo tuk různých typů nebo s použitým stolním olejem.

Smažení

- Zapojte přístroj.
- Nastavte knoflík termostatu na požadovanou teplotu v závislosti na tom, co budete smažit.
 - Rozsvítí se červená kontrolka.
 - Pro požadovanou teplotu a čas, viz obrázek na zařízení; uvedené teploty a časy jsou pouze orientační.



- atd.)
 - Když červená kontrolka zhasne, fritéza dosáhla nastavené teploty.
 - Během cyklu smažení se červená kontrolka zapíná nebo vypíná podle toho, jak teplota stoupá a klesá kvůli termostatu.
- Dejte požadované jídlo do koše fritézy a pomalu spusťte koš do oleje.

Pozor, aby hladina oleje nevystoupala příliš blízko k okraji nádoby s olejem po vložení fritovacího koše. V případě, že ano, vyndejte nějaké jídlo z košíku.

POZOR: Příliš rychle spuštění koše, nebo použití mokrého jídla může způsobit výbuch nebo rozstříknutí oleje. Nebezpečí vážných popálenin.
 - Víko uzavřete.
 - Když se uvaří jídlo, otočte knoflík termostatu proti směru hodinových ručiček na 'OFF' (VYP) pozici. Červená kontrolka zhasne.

POZNÁMKA:

- Nepřeplyňte koš. Způsobí to pokles teploty oleje a to pak bude mít vliv na kvalitu smažení. **Maximální množství hranolků** ke smažení v jedné dávce je **500 g**.
- Nenechávejte olej na vysoké teplotě po dlouhou dobu. Ovlivňuje to kvalitu oleje.
- Nastavte knoflík termostatu na nejnižší teplotu při provádění různých cyklů smažení.

V průběhu a po smažení

Dejte si pozor při smažení na horké výpary a případné postříkání horkým olejem.

Po uvaření jídla otevřete víko stisknutím tlačítka, vyberte koš z nádoby s olejem a jemně protřepejte, aby se odstranil zbývající olej z potravin.

POZOR: Při otevření může najednou dojít k úniku horké páry a stříkajícího oleje z přístroje.

ČIŠTĚNÍ

Odpojte přístroj z elektrické sítě před čištěním.

Nechte olej vychladnout na pokojovou teplotu. Po použití si olej ještě po dlouhou dobu udržuje svou teplotu. Během chlazení zajistěte, aby zařízení bylo umístěno v bezpečném prostoru, kde se nemůže nikdo náhodně pohybovat.

Nepokoušejte se přemísťovat, nebo přenášet zařízení, pokud je olej ještě horký.

Očistěte víko, koš a nádobu s horkou mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou a důkladně osušte. Kryt očistěte pomocí vlhkého hadříku. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky na čištění povrchů.

Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být pravidelně čištěny, aby se zabránilo křížové kontaminaci z různých druhů potravin. Doporučuje se používání teplé čisté vody s jemným mycím prostředkem při ošetřování povrchů, které přicházejí do styku s potravinami. Správná hygienická praxe se musí dodržovat za všech okolností, aby se zabránilo možnosti vzniku otravy jídlem / křížové kontaminaci.

POZNÁMKA:

- Ujistěte se, že nádoba s olejem je úplně suchá před přidáním nového oleje nebo ohříváním oleje. Voda v rozpáleném oleji může způsobit postříkání horkým olejem.
- Použitý olej odstraňte šetrně k životnímu prostředí.

Výměna filtru

- Odpojte mřížku z víka.
- Vyjměte použitý filtr.
- Mřížku očistěte pomocí vlhkého hadříku.
- Vložte nový filtr.
- Připojte mřížku.

TECHNICKÁ DATA

Charakteristiky: 220-240 V~ 50Hz
1000W

Omlouváme se za případné potíže způsobené drobnými nesrovnalostmi v této příručce, ke kterým může dojít v důsledku inovace a úprav výrobku.

VAROVANIA

- Prístroj je určený na použitie v domácnosti a nesmie sa používať na žiadne iné účely alebo iným spôsobom, ako napr. používanie mimo domácnosti alebo na komerčné účely.
- Aby sa predišlo riziku, poškodený sieťový kábel musí vymeniť výrobca, servisný technik či iná kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené, čo sa týka použitia spotrebiča, zo strany osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
- Dozrite na to, aby sa deti so zariadením nehrali.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič nesmie byť ponorený.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Odpojte spotrebič z elektrickej zásuvky, ak ho nepoužívate a pred jeho čistením.
- Nechajte spotrebič vychladnúť pred jeho premiestnením, výmenou súčiastky a pred čistením.
- **VAROVANIE:** Pri prevrhnutí zariadenia môže dôjsť ku vzniku vážnych popálenín. Nedovoľte, aby kábel visel cez okraj stola alebo pultu, kde by ho mohli zachytiť deti alebo používatelia.
- Spotrebič sa pri používaní zahrieva. Nedotýkajte sa horúcich plôch, použite rukoväte a rukavice.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič s hladinou oleja pod minimálnou alebo nad maximálnou značkou.
- Pred použitím postavte spotrebič na pevný rovný povrch.
- Tento spotrebič má tepelné bezpečnostné zariadenie. V prípade zlyhania termostatu sa elektrický obvod automaticky rozopne a zabraňuje tak prehriatiu.
- Neodstraňujte veko počas vyprážania.
- Olej v tomto zariadení zostáva po vypnutí ešte nejaký čas horúci. **POZOR:** Nehýbte zariadením, kým olej nevychladne na izbovú teplotu. **NEBEZPEČENSTVO VÁŽNYCH POPÁLENÍ.**
- Pre zaistenie bezpečnej prevádzky sa nesmú príliš veľké potraviny a riad vkladať do spotrebiča.
- Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom zariadenia, môže spôsobiť zranenie.

SÚČIASTKY

- ① Tlačidlo pre uvoľnenie veka
- ② Gombík termostatu
- ③ Kontrolka
- ④ Olejová nádrž
- ⑤ Rukoväť košíka na vyprážanie
- ⑥ Veko
- ⑦ Držadlá



POUŽITIE

Vyčistite spotrebič pred prvým použitím. (pozrite kapitola "Čistenie")

Plnenie oleja alebo tuku

Nezapínajte spotrebič, pokiaľ ste do neho nenaliali olej alebo tuk.

1. Položte fritézu na stabilnú rovnú plochu.
2. Naplňte olejovú nádobu olejom alebo tukom.
 - Hladina oleja musí byť vždy medzi maximálnou a minimálnou značkou, ktorá sa nachádza na stene olejovej nádoby.
 - Vždy používajte vhodné oleje a tuky, ktoré odolávajú vysokým teplotám.
 - Nemiešajte oleje alebo tuky rôznych typov alebo s použitým stolovým olejom.

Vyprážanie

1. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
2. Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu v závislosti na tom, čo budete vyprážať.
 - Červená kontrolka sa rozsvieti.
 - Pre požadovanú teplotu a čas si pozrite nákres na spotrebiči; teploty a časy majú len informatívny charakter.



- Ak červená kontrolka zhasne, fritéza dosiahla nastavenú teplotu.
- Počas fritovania sa červená kontrolka zapína a vypína, podľa toho, ako teplota klesá a stúpa pri ovládaní termostatom.

3. Vložte požadované jedlo do koša fritézy a pomaly spustite kôš do oleja. Dajte pozor, aby hladina oleja nestúpila príliš blízko k okraju nádoby s olejom po vložení fritovacieho koša. Ak áno, vyberte časť jedla z košíka.

VAROVANIE: Príliš rýchle spustenie košíka, alebo fritovanie mokrého jedla môže spôsobiť výbuch alebo vystreknutie oleja. Hrozí nebezpečenstvo vážnych popálenín.

4. Zatvorte veko.
5. Po uvarení jedla otočte gombíkom termostatu proti smeru hodinových ručičiek na pozíciu 'OFF' (VYP). Červená kontrolka zhasne.

POZNÁMKA:

- Kôš neprepĺňajte. Spôsobí to pokles teploty oleja a ovplyvní sa kvalita vyprážania. **Maximálne množstvo hranolčekov** na vypráženie v jednej dávke je **500 g**.
- Nenechávajte príliš dlho olej na vysokej teplote. Má to vplyv na kvalitu oleja.
- Nastavte gombík termostatu na najnižšiu teplotu pri vykonávaní rôznych cyklov vyprážania.

V priebehu a po vyprážíaní

Pri vyprážíaní si dajte pozor na horúce výpary a prípadné postriekanie horúcim olejom.

Po uvarení jedla otvorte veko stlačením uvoľňovacieho tlačidla, vyberte kôš z nádoby s olejom a jemne zatrasťte, aby sa odstránil zvyšný olej z potravín.

VAROVANIE: Pri otvorení veka môže dôjsť k náhlemu úniku horúcich výparov a striekajúceho oleja z prístroja.

Čistenie

Odpojte prístroj pred čistením.

Nechajte olej vychladnúť na izbovú teplotu. Po použití si olej ešte dlho udržiava svoju teplotu. Počas ochladzovania zabezpečte, aby bolo zariadenie umiestnené do bezpečného priestoru, kde sa nikto nemôže náhodne pohybovať.

Nepokúšajte sa spotrebič premiestňovať, alebo prenášať, kým je olej ešte horúci.

Očistite veko, kôš a nádobu v horúcej saponátovej vode. Vypláchnite ich čistou vodou a dôkladne osušte. Kryt prístroja čistíte iba vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prostriedky na čistenie vonkajších plôch.

Povrchy prichádzajúce do styku s potravinami musia byť pravidelne čistené, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii z rôznych druhov potravín. Odporúča sa používanie teplej čistej vody s jemným čistiacim prostriedkom pri ošetrovaní povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.

Je potrebné za každých okolností dodržiavať správnu hygienickú prax, aby sa zabránilo možnosti vzniku otravy jedlom alebo krížovej kontaminácii.

POZNÁMKA:

- Uistite sa, že nádoba s olejom je úplne suchá pred pridaním nového oleja alebo ohrievaním oleja. Voda v rozpálenom oleji môže viesť k vystreknutiu horúceho oleja.
- Použitý olej odstráňte spôsobom, ktorý je šetrný k životnému prostrediu.

VÝMENA FILTRA

1. Odpojte mriežku z veka.
2. Vyberte použitý filter.
3. Mriežku vyčistite vlhkou handričkou.
4. Vložte nový filter.
5. Pripojte mriežku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Charakteristiky: 220-240 V~ 50Hz
1000W

Ospravedlňujeme sa za prípadné ťažkosti spôsobené drobnými nejasnosťami v tejto príručke, ku ktorým môže dôjsť v dôsledku inovácie a úprav výroby.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 07/02/2012