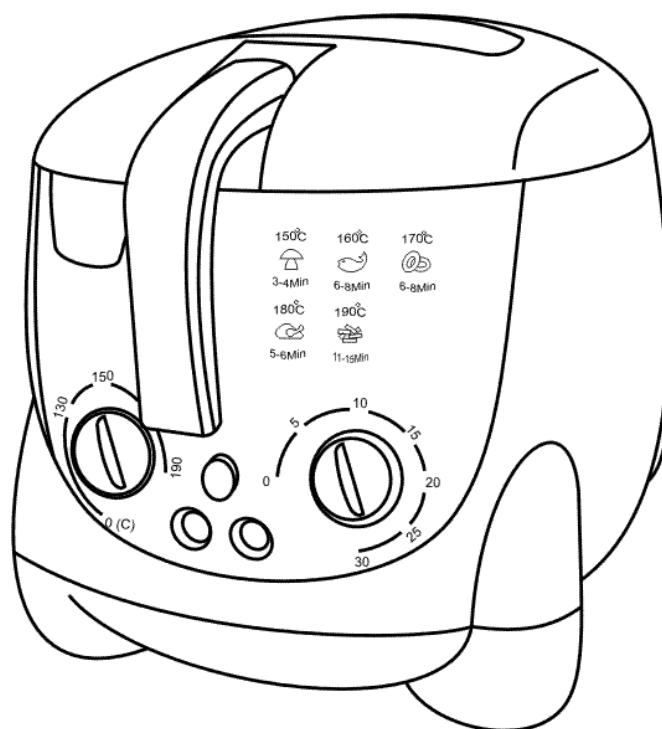


GB	DEEP FRYER.....	4
RUS	ФРИТЮРНИЦА.....	5
CZ	FRITÉZA.....	6
BG	ФРИТЮРНИК.....	7
PL	FRYTKOWNICA.....	8
RO	FRIPTEUZĂ.....	9
UA	ФРИТЮРНИЦЯ.....	10
SCG	ФРИТЕЗА.....	11
EST	FRITÜÜR.....	13
LV	TAUKVĀRES KATLS.....	14
LT	FRITIŪRINĖ.....	15
H	BURGONYASŰTŐ, FRITTELÉS.....	16
KZ	ФРИТЮРНИЦА.....	17
CR	FRITEZA.....	18
D	FRITTEUSE.....	19



GB DESCRIPTION

1. Basket handle
2. Basket
3. Lid open button
4. Indicator light
5. Temperature pilot lamp
6. Viewing window
7. Housing
8. Cooking instruction
9. Timer
10. Temperature control knob 130 – 190 °C
11. Removable oil tank
12. On/Off Switch (POWER)

CZ POPIS

1. Rukojeť koše
2. Fritovací koš
3. Otevírací tlačítko
4. Světelný ukazatel provozu
5. Světelný ukazatel nahřívání
6. Průzor
7. Těleso spotřebiče
8. Praktické rady
9. Časovač
10. Nastavitelný termostat 130 – 190 °C
11. Snímatelná nádoba na olej
12. Vypínač (POWER)

PL OPIS

1. Uchwyt kosza
2. kosz na fryturę
3. Przycisk otwarcia pokrywy
4. Wskaźnik świetlny pracy
5. Wskaźnik świetlny nagrzania
6. Wziernik
7. Obudowa
8. Zalecenia dotyczące przyrządzenia potraw
9. Zegar
10. Regulowany termostat 130 – 190 °C
11. Zdemontowany pojemnik na olej
12. Wyłącznik (POWER)

UA опис

1. Ручка кошика
2. Кошик для фритюру
3. Кнопка відкриття кришки
4. Світловий індикатор роботи
5. Світловий індикатор нагріву
6. Оглядове вікно
7. Корпус
8. Рекомендації по приготуванню на корпусі
9. Таймер
10. Регульований термостат 130 – 190 °C
11. Знімна ємність для олії
12. Вимикач (POWER)

EST KIRJELDUS

1. Korvikäepide
2. Fritüüri korv
3. Kaane avamisnupp
4. Töötamise märgutuli
5. Kuumenduse märgutuli
6. Vaateaken
7. Korpus
8. Ettevalmistamise nõuanded
9. Taimer
10. Reguleeritav termostaat 130 – 190 °C
11. Eemaldatav anum õli jaoks
12. Lüliti (POWER)

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Ручка корзины
2. Корзина для фритюра
3. Кнопка открытия крышки
4. Световой индикатор работы
5. Световой индикатор нагрева
6. Смотровое окно
7. Корпус
8. Рекомендации по приготовлению
9. Таймер
10. Регулируемый термостат 130 – 190 °C
11. Съёмная емкость для масла
12. Выключатель (POWER)

BG ОПИСАНИЕ

1. Дръжка на коша
2. Кош за пържене
3. Бутон за отваряне на капака
4. Светещ индикатор на работа
5. Светещ индикатор на нагряване
6. Прозорче
7. Корпус
8. Препоръки за готвене
9. Таймер
10. Регулиращ се термостат 130 – 190 °C
11. Свалящ се съд за олио
12. Изключвател (POWER)

RO DESCRIERE

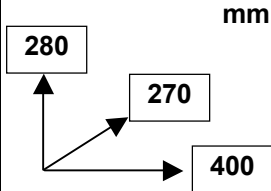
1. Manerul cosului
2. Cos pentru friptura
3. Buton de deschidere al capacului
4. Indicator luminos de functionare
5. Indicator luminos de incalzire
6. Vizor
7. Corp
8. Indicatii de preparare
9. Temporizator
10. Termostat reglabil 130 – 190 °C
11. Vas detasabil pentru ulei
12. Intrerupator (POWER)

SCG опис

1. Дршка корпице
2. Корпица за уље
3. Дугме отварања поклопца
4. Светлосни индикатор рада
5. Светлосни индикатор загревања
6. Прегледан прозор
7. Кућиште
8. Препоруке око кувања
9. Тајмер
10. Подешљиви термостат 130 – 190 °C
11. Посуда за уље с могућношћу скидања
12. Прекидач (POWER)

LV APRAKSTS

1. Groza rokturis
2. Tautkāres grozs
3. Vāciņa atvēršanas poga
4. Darba gaismas indikators
5. Uzsilšanas gaismas indikators
6. Skatlodziņš
7. Korpus
8. Gatavošanas rekomendācijas
9. Taimeris
10. Regulējams termostats 130 – 190 °C
11. Noņemama tilpne eļļai
12. Slēdzis (POWER)

~ 230 / 50 Hz	1800 W	4.6 / 5.2 kg	
----------------------	---------------	---------------------	---

LT APRAŠYMAS

1. Krepšelis rankena
2. Krepšelis fritiūriui
3. Mygtukas dangčio atidarymui
4. Šviesos darbo indikatorius
5. Šviesos įkaitimo indikatorius
6. Stebėjimo langelis
7. Korpusas
8. Rekomendacijos gaminiui
9. Taimeris
10. Reguliuojamas termostatas 130 – 190 °C
11. Nuimama talpa aliejui
12. Jungiklis (POWER)

KZ СИПАТТАМА

1. Кәрзеңкенің тұтқасы
2. Фритюраға арналған кәрзеңке
3. Қақпақ ашатын ноқат
4. Жұмыстың жарықты индикаторы
5. Қызудың жарықты индикаторы
6. Байқау терезесі
7. Тұлға
8. Даярлық ұсыныстары
9. Таймер
10. 130–190° C-қа реттелетін термостат
11. Майға арналған алмалы-салмалы сиым
12. Ажыратқыш (POWER)

D GERÄTEBESCHREIBUNG

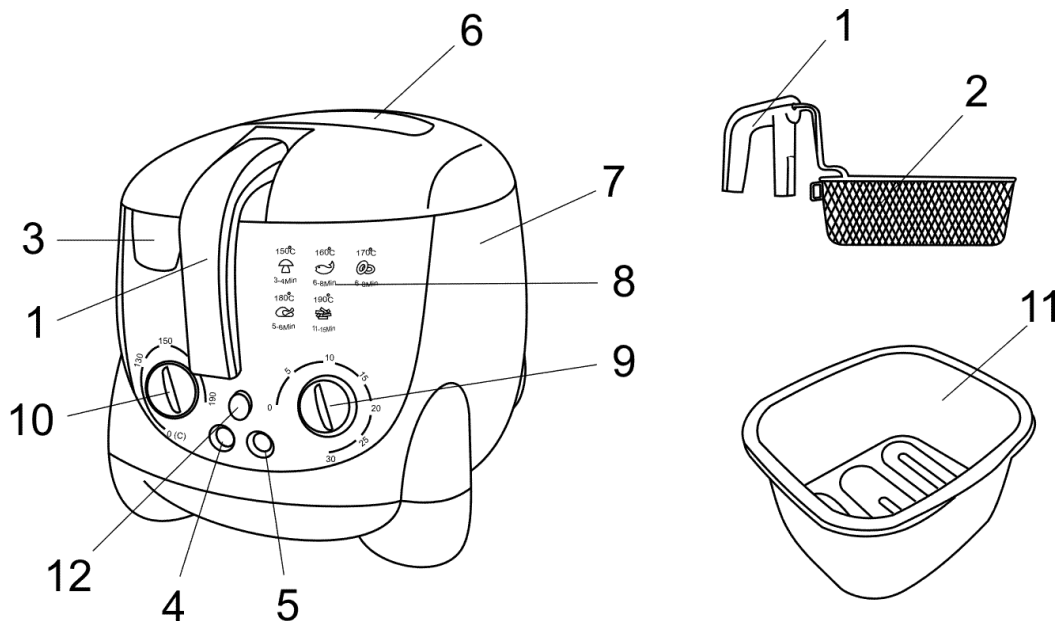
1. Korbgriff
2. Fritierkorb
3. Deckelknopf
4. Betriebskontrollleuchte
5. Heizkontrollleuchte
6. Sichtfenster
7. Gehäuse
8. Zubereitungstipps
9. Zeitschaltuhr
10. Regulierbares Thermostat 130 – 190 °C
11. Abnehmbares Ölgefäß
12. Ein-/Ausschalter (POWER)

H LEÍRÁS

1. A kosár fogantyúja
2. Kosár
3. A fedél nyitó gombja
4. Működési jelzőlámpa
5. Melegedési jelzőlámpa
6. Figyelőablak
7. Készülékház
8. Javaslatok az elkészítéshez
9. Időmérő
10. 130 – 190 °C szabályozható hőszabályzó
11. Levehető olajtartály
12. Főkapcsoló (POWER)

CR OPIS

1. Drška košarice
2. Posuda za ulje
3. Tipka otvaranja poklopca
4. Svjetlosni indikator rada
5. Svjetlosni indikator grijanja
6. Nadzorni otvor
7. Tijelo
8. Preporuke u vezi s kuhanjem
9. Vremenski prekidač
10. Podesivi termostat 130 – 190 °C
11. Posuda za ulje s mogućnošću skidanja
12. Prekidač (POWER)



GE INSTRUCTION MANUAL

WARNING!

SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FAT FRYER BEING PULLED OFF FROM A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.

Do not use expanding cords!

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read all instruction manuals before use and save it for future references.
- Before first switching on check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- For home use only. Do not use for industrial purposes. Use the appliance only for its intended use.
- Do not use outdoors or in damp area.
- Do not immerse the appliance and cord in water or other liquids.
- Never pull the cord while disconnecting from the power outlet; instead, grasp the plug only and pull to disconnect.
- Do not allow the cord to touch sharp edges and hot surfaces.
- Always unplug appliance from the power supply when not in use.
- Do not operate the appliance with damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. To avoid the risk of electric shock, do not disassemble the appliance; take it to a service center for examination, repair or mechanical adjustment.
- **Close supervision is necessary when the appliance is used near children.**
- Do not leave appliance unattended while operating.

CAUTION:

- To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.
- Do not cover the appliance when in use.
- The oil in the deep fryer will stay hot for some time after it is switched off. Never attempt to move your deep fryer until it is completely cool.
- **Before use, always ensure that the oil tank is positioned correctly in the deep fryer body. The max/min level marks should be at the back of the deep fryer.** Otherwise safety lock will not allow switching appliance on.
- Never connect the deep fryer to the power supply without placing oil in the oil tank first.
- If using solid fat, melt it gently in a separate pan then pour into the oil tank before switching on the deep fryer. Do not melt the solid fat in the frying basket as this may damage the deep fryer.
- Never operate deep fryer with oil level below the Minimum mark or above the Maximum mark.
- Be careful not to touch those surfaces of the deep fryer which become hot when you are cooking, e.g. at or near joint of the lid and body.
- Never attempt to pour hot oil out of the deep fryer; allow cooling first.
- On completion of frying and before opening the lid, always raise the basket and wait a few seconds to allow steam pressure to subside.
- Always dry food before frying so even a little amount of moisture can cause the hot oil to froth excessively.
- If oil has ignited, switch off and unplug appliance immediately then cover it with dense (inflammable if available) cloth.

NEVER QUENCH A FIRE WITH WATER!

USING YOUR DEEP FRYER

- Before first using, remove the frying basket, oil tank and lid. Wash these by hand in hot soapy water. Wipe the exterior and interior of the body with a damp cloth.

REMOVING THE BASKET

- The convenient basket handle allows the operator to rise or lower the basket into the oil with the closed lid.

OPENING THE LID

- To unlock the detachable lid press button, so spring-loaded lid will rise up.

REMOVING THE LID

- For easy cleaning, lift the lid to the vertical position, and remove from the housing with a straight upward "pull".
- The lid is fitted with permanent filter system, which collects drops of oil and fumes from the steam as it passes through the filter. After several cooking sessions, approximately 60 times, the filter should be replaced.

TEMPERATURE PILOT LIGHT

- It will light automatically while the temperature keeps rising, and go out when the set temperature is reached.

POWER PILOT LIGHT

- It will light automatically when appliance is switched on.

FRYING

- Pour ~2.5 liters of good quality oil into the cooking vessel of the deep fryer. The level of the oil must be between the two marks: MAX & MIN on the wall of the vessel.
- Use only a good quality vegetable oil for deep-frying. Deep frying food in butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended because of lower smoking temperature.
- Plug in at the mains, set the thermostat to the required temperature and timer - to the required cooking time.
- Press On/Off (POWER) button to start frying.
- The indicator light will go out when the set temperature is reached.
- With the basket outside the deep fryer add the products (as dry as possible) into the basket and slowly lower the handle (which lowers the basket and food into the oil). Close the lid.
- Do not add liquids or wet food to cooking oil, even small amount of water will cause oil to spatter.
- Be sure to dry all products before frying.
- When food is cooked, lift the handle (this will lift the basket and food out of the oil) and wait a few seconds before opening the lid. This allows the steam pressure to subside and drain oil, but care should still be taken when opening the lid, as some steam may still release.
- Open the lid, remove the basket from the fryer, and empty the food.
- Set the temperature dial to the minimum position.
- Unplug the appliance.

FRY GUIDE

- Place uniform sized products into the basket so that they were fried evenly.
- Select the temperature for deep-frying, taking into account the food to be cooked. As a guide, foods that have been precooked in some way need a higher temperature and less cooking time than products, which are completely raw.

MAINTENANCE AND CARE

- The power supply should be disconnected before cleaning.
- Make sure the appliance and the oil are completely cool.

WARNING:

- Oil or fat retains its temperature for a long while after use.
- Oil should be filtered after each use.
- Detach the lid, wash and dry it.
- After draining the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with a damp cloth and a little washing up liquid and finally with dry cloth.
- Remove oil tank, wash and dry it.
- The exterior can be cleaned with a damp cloth.
- Never use abrasives, organic solvents and aggressive chemicals.

- The basket can be washed in warm soapy water.
- Remove the used filter and replace with a new one after approximately 60 frying sessions.
- When storing the fryer, loosely coil the power cord around the cord storage. Wrap at the back of the body.

STORAGE

- Switch off and unplug the appliance. Ensure the oil heater is completely cool.
- Complete all requirements of chapter MAINTENANCE AND CARE.
- Keep the appliance in a dry cool place.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПАСНО! ПАДЕНИЕ ПРИБОРА МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ СЕРЬЕЗНЫЕ ТРАВМЫ И ОЖОГИ, ПОЭТОМУ СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ШНУР ПИТАНИЯ НЕ СВИСАЛ С КРАЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ И БЫЛ НА НЕДОСЯГАЕМОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАССТОЯНИИ.

Не включайте прибор с удлинительным шнуром!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений или в условиях повышенной влажности.
- Не погружайте прибор или шнур питания в воду или другие жидкости.
- При отключении прибора от сети питания держите рукой за вилку, не тяните за шнур питания.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он не используется.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также, если он подвергся воздействию жидкостей, упал или был поврежден каким-либо другим образом. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор, при необходимости обращайтесь в сервисный центр.
- **Будьте особенно внимательны, если около работающего прибора находятся дети!**
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ:

- Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте фритюрницу одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
- Ничем не накрывайте работающий прибор.
- Масло во фритюрнице остается горячим ещё долго после ее выключения. Не переносите фритюрницу, пока она полностью не остынет.
- **Перед началом работы удостоверьтесь, что емкость для масла установлена правильно: отметки MIN/MAX должны быть сзади.** В противном случае сработает защитная блокировка, и прибор не включится.
- Запрещается подключать прибор к электросети без масла внутри.
- Твердый жир для жарки растапливайте на отдельной сковороде (и наливайте его во фритюрницу до её включения), а не в емкости для фритюра, чтобы не повредить ее покрытие.
- Следите, чтобы уровень масла в емкости для фритюра был не ниже минимальной и не выше максимальной отметки.
- Будьте осторожны, не касайтесь горячих частей фритюрницы, например соединения крышки и корпуса.
- Никогда не сливайте масло, пока оно горячее, а дайте ему предварительно остыть.
- По окончании жарки, перед тем, как открыть крышку и вытащить корзину, подождите несколько секунд, чтобы вышел пар.
- Загружайте по возможности сухие продукты, поскольку попадание даже малого количества влаги в горячее масло приводит к образованию горячих брызг!
- В случае возгорания масла немедленно выключите прибор и отключите его от электросети, после чего накройте плотной (по возможности негорючей) тканью.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ОГОНЬ ВОДОЙ!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Перед первым использованием прибора тщательно вымойте корзину и внутреннюю емкость фритюрницы раствором мягкого моющего средства, промойте и вытрите насухо.

КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРА

- Удобная ручка корзины для фритюра позволяет поднимать или опускать корзину при закрытой крышке.

КНОПКА ОТКРЫТИЯ КРЫШКИ

- Нажмите соответствующую кнопку, крышка фритюрницы откроется и поднимется.

СЪЕМНАЯ КРЫШКА

- Для удобства очистки, крышку можно снять. Откройте и установите её вертикально, после чего потяните строго вверх. Чтобы установить крышку, действуйте в обратном порядке.
- В крышке фритюрницы находится фильтр для улавливания брызг масла, дыма и неприятных запахов. Заменяйте фильтр примерно после каждых 60 использований. Для этого откройте крышку отсека угольного фильтра и смените его.

СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА

- Автоматически загорается при нагреве и гаснет при достижении установленной температуры.

СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ.

- Загорается при включении прибора.

РАБОТА

- Залейте в емкость для фритюра ~2,5 литра масла хорошего качества так, чтобы его уровень находился между максимальной и минимальной отметками внутри емкости.
- Рекомендуется использовать только высококачественное растительное масло (подсолнечное или кукурузное). Старайтесь не готовить на маргарине, оливковом или сливочном масле и животных жирах, поскольку они подгорают и начинают дымиться при низкой температуре.
- Подключите прибор к электросети и задайте требуемую температуру и продолжительность жарки регулируемым термостатом и таймером соответственно.
- Нажмите выключатель (POWER) для начала работы.
- При этом загорится световой индикатор работы, показывающий, что идет нагрев масла. По достижении установленной температуры индикатор нагрева погаснет.
- Загрузите в поднятую корзину продукты (по возможности сухие) и медленно опустите корзину в масло. Закройте крышку.
- Не добавляйте мокрые продукты или воду в горячее масло, поскольку даже незначительное количество влаги приводит к образованию горячих брызг!
- Высушите продукты перед жаркой.
- По окончании приготовления поднимите корзину, и, прежде чем открывать крышку, немного подождите, чтобы снизилось давление пара, стекла масло и конденсат.
- Нажмите кнопку открытия крышки и извлеките корзину с готовыми продуктами.
- Установите регулируемый термостат в минимальное положение.
- Отключите прибор от электросети.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Чтобы продукты равномерно прожарились, порежьте их на одинаковые кусочки.
- Уже готовые продукты следует обжаривать при более высокой температуре, но в течение меньшего времени.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой отключите фритюрницу от электросети.
- Убедитесь, что фритюрница и масло полностью остыли.

ВНИМАНИЕ:

- Масло и жир долго остаются горячими!
- Фильтруйте масло после каждой жарки.
- Снимите крышку, вымойте и просушите ее.
- После слива масла протрите внутреннюю поверхность сначала промокательной бумагой, затем влажной тканью с моющим средством, после чего вытрите насухо.
- Извлеките емкость для масла, вымойте и высушите ее.
- Снаружи фритюрницу протирайте влажной, а затем сухой тканью.
- Не используйте абразивные чистящие средства, органические растворители и агрессивные химические вещества.
- Вымойте корзину теплой водой с моющим средством, промойте и вытрите насухо.
- Примерно после каждых 60 жарок заменяйте фильтр для улавливания неприятных запахов, установленный в крышке.
- На задней стенке имеется приспособление для наматки шнура питания. После использования фритюрницы рекомендуется аккуратно сматывать шнур.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

VAROVÁNÍ! SPADNUTÍ SPOTŘEBIČE MŮŽE ZPŮSOBIT ZÁVAŽNÉ ÚRAZY A POPÁLENINY A PROTO DBEJTE NA TO, ABY NAPÁJECÍ KABEL NEVISEL NA OKRAJI PRACOVNÍ PLOCHY A BYL NEDOSAŽITELNÝ PRO DĚTI.

Nezapínejte spotřebič s prodlužovacím kabelem!

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pro zamezení poruch si tento Návod k použití pečlivě přečtěte. Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit škodu na majetku nebo zranění uživatele.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Používejte pouze v domácnosti. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorách a chraňte jej před vlhkem.
- Neponořujte přístroj ani napájecí kabel do vody nebo do jiných tekutin.
- Při vytažování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahejte za kabel.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem nebo zástrčkou, a také po tom, co spadl nebo byl poškozen jakýmkoliv jiným způsobem. Pro zamezení úrazu elektrickým proudem nesmíte sami provádět jakékoliv opravy přístroje. Pokud je to nutno, obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- **Budte opatrní, když používáte přístroj v blízkosti dětí!**
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.

VAROVÁNÍ:

- Pro zamezení přetížení napájecí sítě nezapojte fritovací ventilátor současně s jinými výkonnými elektrickými přístroji do též elektrické sítě.
- Ničím nepřikrývejte spotřebič za provozu.
- Olej ve fritovacím hrnci ještě dlouho po vypnutí zůstává horký. Nepřenášejte fritovací hrnec, než úplně nevychladne.
- **Před začátkem provozu přezkontrolujte, že je nádoba na olej nainstalována správně: nápisy MIN/MAX musí být vzadu.** Jinak se spustí ochranné blokování a přístroj se zapne.
- Tvrdý tuk pro smažení tavte na zvláštní panvi (a nalévejte do fritovacího hrnce před jeho zapnutím), nikoli v nádobě na fritování, abyste nepoškodili její povrch.
- Dbejte na to, aby hladina oleje v nádobě na fritování nebyla nižší, než minimální, anebo vyšší, než maximální ryska.
- Budte opatrní a nesáhejte na ohřáté části fritovacího hrnce, například na spojení krytu a tělesa spotřebiče.
- Nikdy nevylévejte olej, pokud je ještě horký, nechte ho, aby vychladl.
- Po ukončení fritování, než otevřete kryt a vytáhněte koš, počkejte několik vteřin, aby vyšla pára.
- Pokud je to možné, dávejte do fritovacího hrnce suché potraviny, protože i menší množství vody v horkém oleji způsobí tvoření horkých pršek!
- Začne-li olej hořet, okamžitě vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě, po čemž jej zakryjte silnou (pokud je to možné, nehořlavou) látkou.
- **V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEZALÉVEJTE OHEŇ VODOU!**

POUŽITÍ FRITOVACÍHO HRNCE

- Před prvním použitím spotřebiče dobře vymyjte koš a vnitřní nádobu fritovacího hrnce roztokem mycího prostředku, opláchněte je a utřete do sucha.

FRITOVACÍ KOŠ

- Praktická rukojeť fritovacího koše dovoluje zvedat a spouštět koš, když kryt je zavřený.

OTEVÍRACÍ TLAČÍTKO

- Stiskněte/otočte tlačítko, kryt fritovacího hrnce se otevře a zvedne.

SNÍMATELNÝ KRYT

- Pro snadné čištění se dá sejmut kryt. Otevřete a dejte ho do vertikální polohy, po čemž ho popotáhněte přesně nahoru. Pro nastavení krytu postupujte opačně.
- V krytu fritovacího hrnce je filtr na pršky oleje, kouř a nepříjemné zápachy. Vyměňujte filtr po každých 60 použitích. Pro výměnu otevřete kryt prostoru na uhelný filtr a vyměňte ho.

SVĚTELNÝ UKAZATEL NAHŘÍVÁNÍ

- Automaticky se rozsvítí při nahřívání a zhasne, až dosáhne nastavené teploty.

SVĚTELNÝ UKAZATEL NAPÁJENÍ.

- Rozsvítí se při zypnutí spotřebiče.

PROVOZ

- Nalijte do nádoby na fritování ~2,5 litru oleje dobré kvality, aby jeho hladina byla mezi minimální a maximální ryskami uvnitř nádoby.
- Doporučujeme používat pouze vysoce kvalitní rostlinný (slunečnicový nebo kukuřičný) olej. Nepoužívejte pro fritování margarín nebo máslo a živočišný tuk, protože se připalují a začínají čadit při nízké teplotě.
- Zapojte spotřebič do elektrické sítě a nastavte potřebnou teplotu a dobu fritování pomocí nastavitelného termostatu a časovače.
- Stiskněte "POWER" pro začátek přípravy.
- Při tom se rozsvítí světelný ukazatel provozu, které ukazuje, že se olej nahřívá. Až zvolená teplota bude dosažena ukazatel nahřívání zhasne.
- Do zvednutého koše dejte potraviny (pokud je to možné, suché), pak a současně pomalu ponořte koš do oleje.
- Nedávejte mokré potraviny nebo vodu do horkého oleje, protože i menší množství vody v horkém oleji způsobí tvoření horkých pršek!
- Osušte potraviny před fritováním.