

GB	DEEP FRYER .....	4
RUS	ФРИТЮРНИЦА .....	5
CZ	FRITÉZA .....	6
BG	ФРИТЮРНИК .....	8
PL	FRYTKOWNICA .....	9
RO	FRIPTEUZĂ .....	10
UA	ФРИТЮРНИЦЯ .....	12
SCG	ФРИТЕЗА .....	13
EST	FRITÜÜR .....	14
LV	TAUKVĀRES KATLS .....	16
LT	FRITIŪRINĖ .....	17
H	BURGONYASÜTŐ, FRITTELÉS .....	18
KZ	ФРИТЮРНИЦА .....	20
CR	FRITEZA .....	21
D	FRITTEUSE .....	22

## GB DESCRIPTION

1. Basket handle
2. Basket fixing button
3. Lid open button
4. Indicator light
5. Temperature pilot lamp
6. Viewing window
7. Housing
8. Cooking instruction
9. Temperature control knob 150 – 190 °C
10. Filter system
11. Removable oil tank

## CZ POPIS

1. Rukojeť koše
2. Tlačítko fixující koš
3. Otevírací tlačítko
4. Světelný ukazatel provozu
5. Světelný ukazatel nahřívání
6. Průzor
7. Těleso spotřebiče
8. Praktické rady
9. Nastavitelný termostat 150 – 190 °C
10. Systém filtrů
11. Snímatelná nádoba na olej

## PL OPIS

1. Uchwyt kosza
2. Zatrzaśnik ustalający kosza
3. Przycisk otwarcia pokrywy
4. Wskaźnik świetlny pracy
5. Wskaźnik świetlny nagrzania
6. Wziernik
7. Obudowa
8. Zalecenia dotyczące przyrządzenia potraw
9. Regulowany termostat 150 – 190 °C
10. Układ filtrów
11. Zdejmowany pojemnik na olej

## UA ОПИС

1. Ручка кошика
2. Кнопка фіксації кошика
3. Кнопка відкриття кришки
4. Світловий індикатор роботи
5. Світловий індикатор нагріву
6. Оглядове вікно
7. Корпус
8. Рекомендації по приготуванню на корпусі
9. Регульований термостат 150 – 190 °C
10. Система фільтрів
11. Знімна ємність для олії

## EST KIRJELDUS

1. Korvikäepide
2. Korvi fikseerimisnupp
3. Kaane avamisnupp
4. Töötamise märgutuli
5. Kuumenduse märgutuli
6. Vaateaken
7. Korpus
8. Ettevalmistamise nõuanded
9. Reguleeritav termostaat 150 – 190 °C
10. Filtrite süsteem
11. Eemaldatav anum õli jaoks

## RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Ручка корзины
2. Кнопка фиксации корзины
3. Кнопка открытия крышки
4. Световой индикатор работы
5. Световой индикатор нагрева
6. Смотровое окно
7. Корпус
8. Рекомендации по приготовлению
9. Регулируемый термостат 150 – 190 °C
10. Система фильтров
11. Съёмная емкость для масла

## BG ОПИСАНИЕ

1. Дръжка на коша
2. Бутон за фиксиране на коша
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. Регулиращ се термостат 150 – 190 °C
10. Система за филтрация
11. Свалящ се съд за олио

## RO DESCRIERE

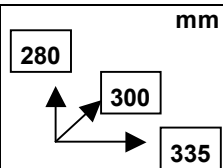
1. Manerul cosului
2. Buton de fixare a cosului
3. Buton de deschidere al capacului
4. Indicator luminos de functionare
5. Indicator luminos de incalzire
6. Vizor
7. Corp
8. Indicatii de preparare
9. Termostat reglabil 150 – 190 °C
10. Sistem de filtre
11. Vas detasabil pentru ulei

## SCG ОПИС

1. Дршка корпице
2. Дугме за фиксирање корпице
3. Дугме отварања поклопца
4. Светлосни индикатор рада
5. Светлосни индикатор загревања
6. Прегледан прозор
7. Кућиште
8. Препоруке око кувања
9. Подешљиви термостат 150 – 190 °C
10. Систем за филтрирање
11. Посуда за уље с могућношћу скидања

## LV APRAKSTS

1. Groza rokturis
2. Groza fiksācijas poga
3. Vāciņa atvēršanas poga
4. Darba gaismas indikators
5. Uzsilšanas gaismas indikators
6. Skatlodziņš
7. Korpus
8. Gatavošanas rekomendācijas
9. Regulējamais termostats 150 – 190 °C
10. Filtru sistēma
11. Noņemama tīpne eļļai

~ 230V / 50 Hz	1600 W	3.6 / 3.8 kg	
----------------	--------	--------------	---

## LT APRAŠYMAS

1. Krepšelis rankena
2. Mygtukas fiksuojantis krepšelį
3. Mygtukas dangčio atidarymui
4. Šviesos darbo indikatorius
5. Šviesos įkaitimo indikatorius
6. Stebėjimo langelis
7. Korpusas
8. Rekomendacijos gaminimui
9. Reguliuojamas termostatas 150 – 190 °C
10. Filtru sistema
11. Nuimama talpa aliejui

## KZ СИПАТТАМА

1. Кәрзеңкенің тұтқасы
2. Кәрзеңкені бекіту ноқаты
3. Қақпақ ашатын ноқат
4. Жұмыстың жарықты индикаторы
5. Қызудың жарықты индикаторы
6. Байқау терезесі
7. Тұлға
8. Даярлық ұсыныстары
9. 150–190° C-қа реттелетін термостат
10. Сүзгілердің жүйесі
11. Майға арналған алмалы-салмалы сиым

## D GARÄTEBESCHREIBUNG

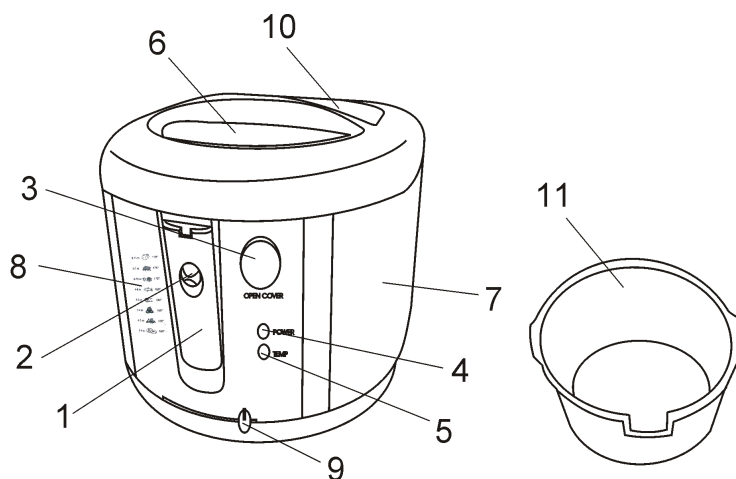
1. Korbgriff
2. Knopf für Korbfixierung
3. Deckelknopf
4. Betriebskontrollleuchte
5. Heizkontrollleuchte
6. Sichtfenster
7. Gehäuse
8. Zubereitungstipps
9. Regulierbares Thermostat 150 – 190 °C
10. Filtersystem
11. Abnehmbares Ölgefäß

## H LEÍRÁS

1. A kosár fogantyúja
2. Kosárrögzítő gomb
3. A fedél nyitó gombja
4. Működési jelzőlámpa
5. Melegedési jelzőlámpa
6. Figyelőablak
7. Készülékház
8. Javaslatok az elkészítéshez
9. 150 – 190 °C szabályozható hőszabályzó
10. Szűrőrendszer
11. Levehető olajtartály

## CR OPIS

1. Drška košarice
2. Tipka za učvršćenje košarice
3. Tipka otvaranja poklopca
4. Svjetlosni indikator rada
5. Svjetlosni indikator grijanja
6. Nadzorni otvor
7. Tijelo
8. Preporuke u vezi s kuhanjem
9. Podesivi termostat 150 – 190 °C
10. Sustav filtriranja
11. Posuda za ulje s mogućnošću skidanja



## **GB** 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 an 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.
- To lift the deep fryer use the provided handle and grips at the sides.
- Before use, always ensure that the oil tank is positioned correctly in the deep fryer body. The max/min level indicators should be at the back of the deep fryer.
- 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 to 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 (flammable 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 hotsoapy 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.
- Lift the handle "up", which raises and locks the basket, in the horizontal position.
- Push the handle release button; gently lower the handle and the basket lowers into the cooling vessel.

### **OPENING THE LID**

- To unlock the detachable lid press led open button  OPEN COVER, 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 condensation tray (for catching moisture when the lid is up) is the hinge section of the lid.
- 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.
- Slide the knob to set the best temperature suitable for the food to be fried.

### **TEMP – TEMPERATURE PILOT LIGHT**

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

### **POWER - POWER PILOT LIGHT**

- It will light automatically when plugging to AC electric outlet.

### **FRYING**

- Press the lid open button (the lid will open). Lift the basket handle to the horizontal position and fix it. Remove the basket from the deep fryer.
- Pour between 2-2.2 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. The indicator light will go out when the set temperature is reached.
- With the basket outside the deep fryer, and the handle locked in the horizontal position, 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 you food is cooked, lift the handle making sure it locks in the horizontal position (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 released.
- Open the lid, remove the basket from the fryer, and empty the food.

### **FRY GUIDE AND TEMPERATURE CHART**

- Place uniform sized products into the basket so that they will wok 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.
- These frying times are intended as a guide only and should be adjusted to suit quantity or thickness of food and you owe taste.

Product	Temperature, °C	Cooking time, minutes
Chips	190	18-24
Fish	170	6-10
Fresh cod or haddock in batter	190	10-18

Product	Temperature, °C	Cooking time, minutes
Frozen cod or haddock in batter	170	18-25
Frozen plaice	190	10-16
Frozen hamburgers	150	5-8
Chicken portions (small) in crumbs	170	15-20
Chicken portions (large) in crumbs	170	20-30
Fresh chicken drumsticks in crumbs	170	15
Frozen veal escalope	170	5-8

#### MAINTENANCE AND CARE

- The power supply should be disconnected before cleaning.
- Make sure cool the oil is 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.
- 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.

#### 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 удлинителем шнура!**

#### 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 держитесь 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.
- При переноске берите фритюрницу за ручку и боковые захваты.
- Перед началом работы удостоверьтесь, что корзина установлена правильно: отметки MIN/MAX должны быть внутри неё.
- 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.
- Поднимите ручку вверх, при этом корзина поднимется и зафиксируется в горизонтальном положении.
- Нажмите кнопку фиксации корзины и аккуратно опустите её вниз - корзина погрузится в емкость для масла.

#### КНОПКА ОТКРЫТИЯ КРЫШКИ

- Нажмите кнопку "OPEN COVER", крышка фритюрницы откроется и поднимется.

#### СЪЁМНАЯ КРЫШКА

- Для удобства очистки, крышку можно снять. Откройте и установите её вертикально, после чего потяните строго вверх. Чтобы установить крышку, действуйте в обратном порядке.
- Крышка фритюрницы устроена таким образом, чтобы скопившийся на ней конденсат стекал в отсек для сбора, расположенный на задней стенке прибора. Чтобы очистить контейнер, просто извлеките его и удалите воду.

- 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.

- Для каждого продукта установите соответствующую температуру.

#### TEMP – СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА

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

#### POWER – СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ

- Загорается при включении прибора в электросеть.

#### РАБОТА

- Нажмите кнопку открытия крышки. Поднимите ручку корзины и зафиксируйте её в горизонтальном положении. Извлеките корзину из фритюрницы.
- Залейте в емкость для фритюра 2-2.2 литра масла хорошего качества так, чтобы его уровень находился между максимальной и минимальной отметками внутри емкости.
- Рекомендуется использовать только высококачественное растительное (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. При этом загорится световой индикатор работы, показывающий, что идет нагрев масла. По достижении установленной температуры индикатор нагрева погаснет.
- Загрузите в поднятую корзину с зафиксированной ручкой продукты (по возможности сухие) и, нажав кнопку фиксации, 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, зафиксируйте ручку в горизонтальном положении и, прежде чем открывать крышку, немного подождите, чтобы снизилось давление пара, стекли масло и конденсат.
- Нажмите кнопку открытия крышки и извлеките корзину с готовыми продуктами.

#### 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.
- В таблице приведены примерные температура и продолжительность приготовления различных продуктов. Следует учитывать, что время приготовления зависит от количества и толщины продуктов, а также от Ваших вкусов:

Продукт	Температура, °C	Время приготовления, минуты
Картофель	190	18-24
Рыба	170	6-10
Свежая рыба в кляре (треска или пикша)	190	10-18
Замороженная рыба в кляре (треска или пикша)	170	18-25
Замороженная камбала	190	10-16
Замороженные рубленые бифштексы	150	5-8
Курятина в сухарях (маленькие порции)	170	15-20
Курятина в сухарях (большие порции)	170	20-30
Куриные ножки в сухарях	170	15
Замороженные телячьи отбивные	170	5-8

#### 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.
- 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.

#### 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 vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahajte 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.
- **Buďte 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.