

**DEEP OIL FRYER  
INSTRUCTION MANUAL****FRITTEUSE  
BEDIENUNGSANLEITUNG****FRYTKOWNICA  
INSTRUKCJA OBSŁUGI****FRIPTEUZĀ  
MANUAL DE UTILIZARE****SKRUDINTUVAS  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA****TAUKVĀRES KATLS  
LIETOŠANAS PAMĀCĪBA****ФРИТЮРНИК  
УПЪТВАНЕ ЗА  
ИЗПОЛЗВАНЕ****FRITEZA  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU****FRITEUSE  
MODE D'EMPLOI****ФРИТЮРНИЦЯ  
ІНСТРУКЦІЯ З  
ЕКСПЛУАТАЦІЇ****FREIDORA  
MANUAL DE  
INSTRUCCIONES****FRIGGITRICE  
MANUALE DI ISTRUZIONI****ЛЕГКО ОЧИЩАЕМАЯ  
ФРИТЮРНИЦЯ  
ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ****لمقلاة الفلى العميق  
دليل التعليمات**

ENGLISH.....	PAGE 2	LATVIAN.....	LPP. 12	ESPAÑOL.....	PÁGINA. 22
DEUTSCH.....	SEITE 4	БЪЛГАРСКИ.....	СТР. 14	ITALIANO.....	PAGINA 24
POLSKI.....	STRONA 6	SCG/CRO/B.I.H. .	STRANA 16	РУССКИЙ.....	СТР. 26
ROMÂNĂ.....	PAGINA 8	FRANÇAIS.....	PAGE 18	العربية.....	الصفحة 29
LIETUVIU K.....	P. 10	УКРАЇНСЬКА.....	СТОР. 20		

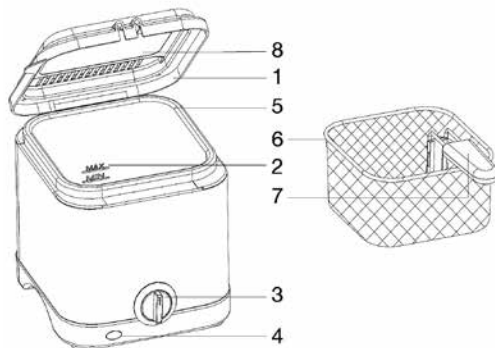
**Danke für den Kauf eines  
ORIGINAL Produktes von****Nur ECHT mit diesem****Thank you for buying  
an ORIGINAL Product of****Only GENUINE with this****Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА  
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО  
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ****только подлинники с ЭТИМ**

## INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing this fryer.

### MAIN COMPONENTS

1. Cover
2. Maximum Oil Level
3. Temperature control
4. Power light
5. Oil compartment
6. Basket
7. Basket handle
8. Viewing window



### CAUTION

- Please read this instructions before use.
- Ensure that the voltage on the specification plate is the same as in the mains supply at your home.
- Ensure that the oil is within the maximum and minimum marks in the compartment when in use.
- Keep out of reach of children.
- Do not leave unattended when unit is switched on.
- A thermal device automatically cuts off power supply in case of a fault.
- Always allow the oil to cool of before moving the fryer, as hot oil can cause serious burns.
- Do not use if the mains cord or plug is damaged, it must be replaced by an qualified service agents as special tools and parts are required to repair the unit.
- Never plug the fryer before adding oil or fat, if you do the thermal safety device will operate and stop the appliance from working
- Do not allow the cord to hang over the counter top. Do not use an extension lead with the fryer.
- 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 instruction 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.

### OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the deep fryer on a stable flat surface.
- Fill the frying bowl (oil pot) with fresh cooking oil. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures. Ensure the oil is above the Min mark and below the Max mark, seen on the inside of the bowl.
- Plug the heater into the wall socket and switch on the wall socket.
- Turn the rotary thermostat to the temperature setting required.
- The 'Power on' light will glow.

- Place the food in the frying basket, and slowly lower the basket into the oil. Place the lid onto the unit.
- When the food is finished cooking, lift the lid of the unit. Be careful when removing the lid, as hot steam may be emitted. Lift the basket out of the oil to drain, using the basket handle. Once the oil is drained, serve as desired.
- Always unplug the deep fat fryer after use.
- Recommend the temperature setting for your reference: onion 130°C, spring-roll 150°C, fish and shrimp 170°C, drumstick 180°C, potato 190°C.

### CARE AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance when cleaning.
- Clean the out side of the fryer and the lip with a damp cloth.
- Detach the handle from the basket, wash the basket with hot water or washing-up liquid, rinse and dry carefully.
- Never immerse the appliance in water to wash it.

### CAUTION

- Whatever the recipe used, the food must be perfectly dry, this will avoid overflowing and make the oil or fat last longer.
- Never inject the water into bottom lid; Never connect the power when flyer body is empty.
- If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by specialized people. Non-specialized people are not permitted to dismantle or repair the appliance.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

### MAIN PARAMETER:

Rated Voltage: 230V AC  
 Rated Frequency: 50Hz  
 Rated Power: 900W

### Environment friendly disposal

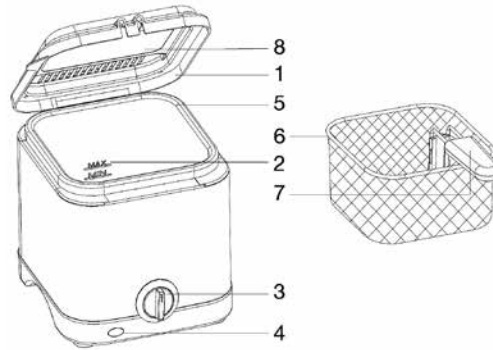
You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für diese Fritteuse entschieden haben.

### HAUPTBESTANDTEILE

1. Deckel
2. Max. Ölstand
3. Temperatur Kontrollregler
4. Kontrolllampe
5. Ölbehälter
6. Korb
7. Korbhenkel
8. Sichtfenster



### VORSICHT

- Bitte lesen Sie die Instruktionen vor Inbetriebnahme
- Stellen Sie sicher, dass die angegebene Spannung mit ihrer Hausspannung übereinstimmt
- Achten Sie darauf, dass Sie die in der Fritteuse angegebene Ölmenge nicht überschreiten
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein
- Nehmen Sie das Gerät vom Strom, falls Sie es nicht benutzen
- Bewahren Sie das Gerät für Kinder unerreichbar auf
- Lassen Sie das Gerät nie ungeachtet während es in Betrieb ist
- Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch aus
- Lassen Sie das Öl zuerst abkühlen, bevor Sie es entfernen, da es im heißen Zustand schwere Verbrennungen verursachen kann
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Anwendung
- Benutzen Sie die Fritteuse nicht, falls das Hauptkabel beschädigt ist. In diesem Falle lassen Sie es sofort von einem Fachmann ersetzen, da nur spezielle Teile zulässig sind
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie Öl oder Fett hereingelassen haben, falls Sie es doch machen, schaltet sich das Gerät auf Grund einer thermalen Sicherheitsvorrichtung nicht ein
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Arbeitsfläche herabhängen. Benutzen Sie auch kein Erweiterungskabel.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

### BEDIENUNGSANLEITUNG

- Platzieren Sie die Fritteuse auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Füllen Sie den Frittierbehälter (Ölbehälter) mit frischem Speiseöl. Butter, Margarine, Olivenöl oder tierische Fette werden aufgrund der geringen

Verdampfungstemperaturen (Qualmerzeugung) nicht empfohlen. Stellen Sie sicher, dass das Öl über der Minimum-Marke und unter der Maximum-Marke steht, die Sie auf der Innenseite des Behälters sehen.

- Stecken Sie das Netzkabel der Fritteuse in die Steckdose und schalten Sie die Steckdose ein.
- Drehen Sie den Thermostat-Drehschalter auf die erforderliche Temperatureinstellung.
- Das „Einschalten“-Licht leuchtet.
- Legen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb, und senken Sie den Korb langsam in das Öl. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
- Wenn das Frittiergut gar ist, heben Sie den Deckel des Gerätes an. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel anheben, da heißer Dampf freigesetzt werden kann. Heben Sie den Frittierkorb am Korbgriff aus dem Öl und lassen Sie das Öl ablaufen. Sobald das Öl abgelaufen ist, können Sie wie gewünscht servieren.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch der Fritteuse immer den Netzstecker.
- Empfohlene Temperatureinstellungen: Zwiebeln 130°C, Frühlingsrolle 150°C, Fisch und Garnelen 170°C, Hähnchenkeulen 180°C und Pommes Frites 190°C.

### PFLEGE UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker.
- Reinigen Sie die Fritteuse außen sowie den Deckel mit einem feuchten Tuch.
- Nehmen Sie den Handgriff vom Frittierkorb ab und waschen den Frittierkorb heiß ab. Anschließend bitte gut abspülen und abtrocknen.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser ein.

### VORSICHT

- Die Speisen sollten stets trocken sein, wenn sie in die Fritteuse gegeben werden, damit ein Überlaufen vermieden wird und das Öl länger frisch bleibt.
- Geben Sie keinesfalls Wasser in die Fritteuse. Betreiben Sie die Fritteuse keinesfalls leer.
- Ein beschädigtes Gerät muss von einem autorisierten Kundendienst repariert werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.

### TECHNISCHE DATEN:

Netzanschluss:	AC 230V
Frequenz:	50Hz
Leistung:	900W

### Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz!

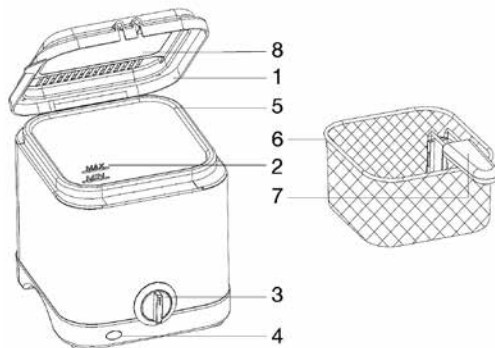
Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dziękujemy za wybranie niniejszej frytkownicy.

### CZĘŚCI GŁÓWNE

1. Pokrywa (zdejmowana)
2. Maksymalny poziom oleju
3. Regulator kontrolujący temperaturę
4. Lampka kontrolna
5. Zbiornik na olej
6. Kosz
7. Uchwyt na kosz
8. Okienko



### UWAGA

- Przed rozpoczęciem użytkowania dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Upewnić się czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku sieciowym.
- Uważać, żeby nie przekroczyć ilości oleju wlewane do frytkownicy.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, odłączyć je od prądu.
- Nie dopuszczać do urządzenia dzieci.
- Nie pozostawiać urządzenia bez dozoru, jeśli jest włączone.
- Urządzenie wyłącza się automatycznie przy przegrzaniu.
- Przed usunięciem oleju z urządzenia odczekać aż ostygnie, ponieważ gorący olej może spowodować poważne szkody i oparzenia.
- Podczas użytkowania nie ruszać urządzeniem.
- Nie używać urządzenia, jeśli główny kabel jest uszkodzony. W takim przypadku należy niezwłocznie udać się do punktu serwisowego, gdzie dostępne są części zamienne.
- Nie włączać urządzenia przed wlaniem oleju lub tłuszczu; jeśli jednak olej nie zostanie wlany, urządzenie się nie włączy.
- Uważać, żeby kabel nie wisiał nad stołem, lub inną powierzchnią roboczą. Nie używać przedłużacza.
- Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Ustawić frytkownicę na stabilnej płaskiej powierzchni.
- Nalać świeży olej kuchenny do miski (naczynia oleju). Nie zaleca się stosowania masła, margaryny, oliwy z oliwek lub tłuszczu zwierzęcego ze względu na ich niską temperaturę spalania. Upewnić się, że poziom oleju jest wyższy niż oznaczenie minimum i niższy niż oznaczenie maksimum umieszczone wewnątrz miski.
- Podłączyć nagrzewnicę do gniazdka ściennego i włączyć gniazdko ścienne.
- Przekręcić termostat obrotowy na wymagane ustawienie temperatury.
- Zapali się lampka „Zasilanie”.
- Włożyć żywność do kosza do smażenia i powoli włożyć kosz w olej. Założyć pokrywkę na urządzenie.
- Po zakończeniu smażenia potrawy należy zdjąć pokrywkę z urządzenia. Podczas zdejmowania pokrywy zachować ostrożność, ponieważ może buchnąć gorąca para. Wyjąć kosz trzymając za uchwyt i odczekać, aż ścieknie olej. Po ścieknięciu oleju podać w wybrany sposób. °C
- Po użyciu zawsze odłączać frytkownicę od sieci.
- Sugerowane ustawienia temperatury: cebula 130°C, sajgonki 150°C, ryby i krewetki 170°C, udko 180°C, ziemniaki 190°C.

### UTRZYMANIE I CZYSZCZENIE

- Podczas czyszczenia odłącz urządzenie od prądu.
- Stronę zewnętrzną frytkownicy oraz jej pokrywkę czyścić wilgotną szmatką.
- Odłączyć rączkę od koszyka, umyć koszyk w gorącej wodzie lub płynem do mycia naczyń, opłucz i dokładnie wysusz.
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie, by je umyć.

### OSTROŻNIE

- Bez względu na wykorzystywany przepis, żywność musi być całkowicie sucha; zapobiegnie to przepiętnieniu i przedłuży przydatność oleju, czy tłuszczu.
- Nigdy nie wlewaj do spodniej pokrywy wody; nigdy nie podłączaj zasilania, jeśli frytkownica jest pusta.
- Jeśli urządzenie się zepsuje lub pojawi się uszkodzenie, w celu naprawy należy się zwrócić do wykwalifikowanego personelu. Osobie nieupoważnionej nie wolno rozkładać, ani naprawiać urządzenia.
- Nie należy pozwolić, by kabel zasilania zwiisał ze stołu lub blatu, ani by dotykał gorących powierzchni.

### DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 230V AC  
 Częstotliwość znamionowa: 50Hz  
 Moc nominalna: 900W

### Utylizacja przyjazna środowisku

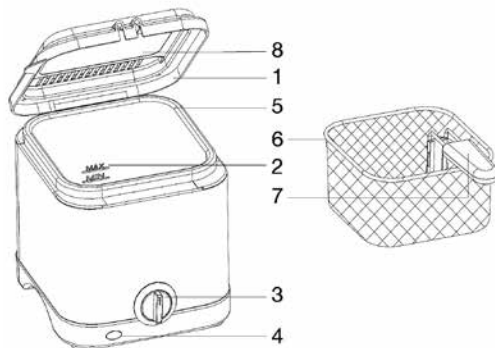
Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekazać uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

## MANUAL DE UTILIZARE

Vă mulțumim că ați ales această friteuză.

### COMPONENTE PRINCIPALE

1. Capac
2. Nivel maxim de ulei
3. Întrerupător pentru reglarea temperaturii
4. Lumina care indică starea de funcționare
5. Compartimentul pentru ulei
6. Coș
7. Mâner pentru coș
8. Fereastra de verificare



### ATENȚIE

- Vă rugăm citiți instrucțiunile înainte de utilizare.
- Asigurați-vă că voltajul de pe placa de specificații este același ca și în circuitul de alimentare din locuința dumneavoastră.
- Asigurați-vă că uleiul este între marcasele limitei minime și maxime în compartiment, în timpul utilizării.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este în stare de funcționare.
- Un dispozitiv termic întrerupe automat alimentarea în caz de defecțiune.
- Întotdeauna lăsați ca uleiul să se răcească înainte de a muta prăjitorul, deoarece uleiul fierbinte poate provoca arsuri grave.
- Nu folosiți aparatul în cazul în care cablul principal sau fișa de contact sunt deteriorate, întrucât trebuie înlocuite de agenți calificați de servicii, fiind nevoie de unelte și piese speciale pentru repararea aparatului.
- Nu introduceți în priză aparatul înainte de a pune ulei sau grăsime, în caz contrar, dispozitivul de siguranță termică va intra în funcțiune și va opri aparatul din funcționare.
- Nu lăsați cablul să atârne peste pult (dulapul de bucătărie). Nu folosiți prelungitor în cazul prăjitorului.
- Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiența și de cunoașterea produsului (inclusiv copii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest aparat.

### INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Puneți friteuza pe o suprafață plană și stabilă.
- Umpleți cuva (oala de ulei) cu ulei de bucătărie proaspăt. Nu se recomandă untul, margarina, uleiul de măsline sau untura din cauza temperaturii scăzute la care emană fum. Asigurați-vă că uleiul depășește marcajul Min și că se situează sub marcajul Max din interiorul cuvei.
- Cuplați elementul de încălzire la priza de perete și porniți priza de perete.

- Rotiți termostatul la treapta de temperatură necesară.
- Indicatorul „Pornire” se va aprinde.
- Puneți alimentele în coșul friteuzei și coborâți lent coșul în ulei. Puneți capacul pe unitate.
- Când alimentele au fost preparate, ridicați capacul de pe unitate. Aveți grijă când scoateți capacul deoarece se poate emana abur fierbinte. Cu ajutorul mânerului coșului, scoateți coșul din ulei pentru a-i permite să se scurgă. Odată ce uleiul s-a scurs, serviți după preferințe.
- După folosire scoateți întotdeauna friteuza din priză.
- Temperatură recomandată orientativă: ceapă 130°C, rului de primăvară 150°C, pește și creveți 170°C, pulpe inferioare 180°C, cartofi 190°C.

### ÎNTREȚINERE ȘI ÎNGRIJIRE

- Scoateți aparatul din priză în cazul curățării.
- Curățați exteriorul friteuzei și marginea cu o cârpă umedă.
- Desfaceți mânerul din coș, spălați coșul cu apă fierbinte sau detergent de vase, clătiți și uscați cu grijă.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă pentru a-l spăla.

### ATENȚIE

- Indiferent de rețeta folosită, alimentele trebuie să fie complet uscate; astfel, se va evita revărsarea uleiului și uleiul sau grăsimea vor rezista mai mult.
- Se interzice introducerea apei în porțiunea inferioară; Nu cuplați niciodată la alimentarea electrică când corpul friteuzei este gol.
- În caz de defecțiuni sau deteriorări, aparatul va fi supus reparațiilor efectuate de către personal calificat. Se interzice dezasambarea sau repararea aparatului de către neavizați.
- Nu lăsați cablul să atârne liber peste marginea unei mese sau a unei tejghele, și nici să atingă suprafețele fierbinți.

### SPECIFICAȚII

Tensiune nominală	230V CA
Frecvență nominală	50Hz
Putere nominală	900W

Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului!

Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

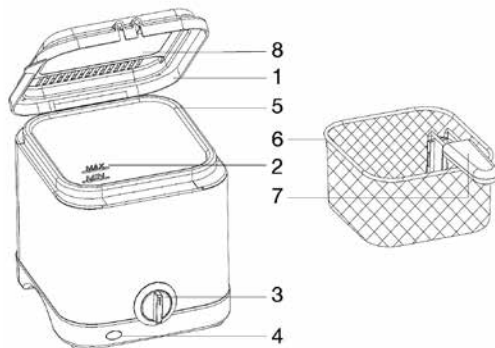


## NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Dėkojame, kad pasirinkote šį keptuvą.

### PAGRINDINĖS KONSTRUKCIJOS DALYS

1. Dangtelis
2. Maksimalus alyvos lygis
3. Temperatūros reguliatorius
4. Kontrolinė lemputė
5. Aliejaus rezervuaras
6. Sietas
7. Sieto rankena
8. Kontrolinis langelis



### DĖMESIO

- Prieš naudodami prietaisą perskaitykite jo naudojimo instrukcijas
- Įsitikinkite, ar ant prietaiso nurodyta elektros įtampa atitinka jūsų namuose naudojamą elektros įtampą
- Būkite atsargūs ir nepilkite į skrudintuvą daugiau aliejaus nei nurodyta
- Jokiu būdu nedėkite prietaiso į vandenį
- Jei prietaiso nenaudojate, atjunkite jį nuo elektros tinklo
- Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje
- Jokiu būdu nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros
- Per daug įkaitęs prietaisas išsijungia automatiškai
- Prieš išpildami aliejų leiskite jam atvėsti, nes karštas aliejus gali smarkiai nuplikyti
- Įjungto prietaiso nejudinkite
- Jei pagrindinis kabelis pažeistas, skrudintuvo nenaudokite. Tokiu atveju jį turi pakeisti kvalifikuotas elektrikas, nes naudojamos specialios detalės
- Neįjunkite prietaiso, kol nepripylėte į rezervuarą aliejaus ar riebalų, o jei vis dėlto prietaisą bandote įjungti, dėl terminio apsauginio įtaiso veikimo prietaisas neįsijungs
- Nepalikite kabelio virš veikiančio skrudintuvo. Be to, nenaudokite ilgintuvo.
- Šį įrenginį draudžiama naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.

### NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJOS

- Gruzdintuvę laikykite ant stabilaus ir lygaus paviršiaus.
- Skrudinimo indą (talpą aliejui) pripildykite šviežiu, kepimui skirtu aliejumi. Nerekomenduojama naudoti sviesto, margarino, alyvų aliejaus arba gyvulinių riebalų, nes jie dega mažesnėse temperatūrose. Įsitikinkite, kad aliejus yra virš žymos inde, nurodančios minimalų kiekį, ir žemiau žymos, nurodančios maksimalų kiekį.
- Prietaisą įjunkite į elektros lizdą ir įjunkite.

- Termostatą pasukite, kol nustatysite norimą temperatūrą.
- Įsižiūrėkite lemputę „Įjungta“.
- Maistą dėkite į kepimui skirtą tinklėlį ir jį lėtai dėkite į aliejų. Uždėkite dangtį.
- Kai maistas baigs gamintis, atidarykite dangtį. Dangtį nuimkite atsargiai, nes gali garuoti karšti garai. Naudodamiesi kepimui skirtu tinkleliu rankena, išimkite jį iš aliejaus, kad nusaustų. Kai nuo maisto nulašės aliejus, galima servuoti.
- Po naudojimosi visada ištraukite gruzdintuvės laidą iš elektros lizdo.
- Rekomenduojame šiuos temperatūros nustatymus: svogūnai 130°C, blynėliai su įdaru 150°C, žuvis ir krevetės 170°C, vištienos šlaunelės 180°C, bulvės 190°C.

### PRIETAISO PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prietaisą būtinai jį išjunkite iš maitinimo.
- Išorinę keptuvo dalį ir dangtį valykite drėgnu skudurėliu.
- Atjunkite rankeną nuo krepšelio, krepšelį išplaukite karštu vandeniu ar plovimo skysčiu, gerai nuskalaukite ir palikite išdžiūti.
- Jokiais būdais į vandenį nemerkitė paties prietaiso.

### ĮSPĖJIMAI

- Koks bebūtų receptas ar gaminamas valgis, atminkite, kad maistas turi būti sausas – taip išvengsite alyvos išbėgimo, o riebalai bus tinkamesni maisto gaminimui ilgesnį laiką.
- Niekada nepilkite vandens į aliejaus indą; Niekada neįjunkite prietaiso į maitinimo tinklą jei jame nėra aliejaus ar riebalų.
- Jei prietaisas sugestų ar būtų apgadintas, jį turi remontuoti specialistas. Ne specialistams prietaiso ardyti ar remontuoti neleidžiama.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų ties aštriais kampais ir nesiliestų prie įkaitusių paviršių.

### TECHNINIAI DUOMENYS

Darbinė įtampa	230V AC
Darbinė įtampa	50Hz
Darbinė galia	900W

### Aplinkai saugus išmetimas

Jūs galite padėti saugoti aplinką!

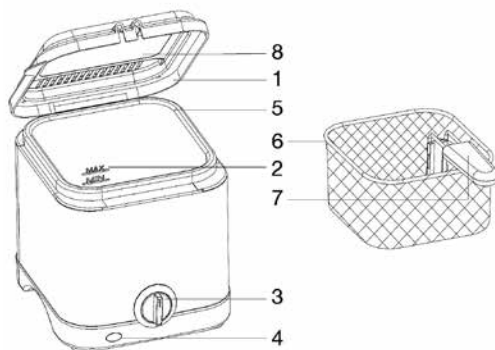
Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

## LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Paldies, ka izvēlējāties šo cepšanas ierīci.

### GALVENĀS SASTĀVDAĻAS

1. Vāks
2. Max eļļas līmenis
3. Temperatūras regulators
4. Kontrolspuldzīte (ierīces darbības kontrolspuldzīte, temperatūras kontrolspuldzīte)
5. Eļļas trauks
6. Siets
7. Sieta rokturis
8. Kontroles lodziņš



### UZMANĪBU

- Pirms sākat lietot ierīci, lūdzu, izlasiet lietošanas pamācībā ietvertos norādījumus
- Pārliecinieties, vai lietošanas pamācībā minētais spriegums atbilst Jūsu lokālajam spriegumam
- Uzmanieties, lai netiktu pārsniegts katlā norādītais eļļas daudzums
- Nekādā gadījumā nemērciet ierīci ūdenī
- Kad ierīce netiek lietota, atvienojiet to no elektrotīkla
- Uzglabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā
- Neatstājiet ierīci tās darbības laikā bez uzraudzības
- Ierīces pārkaršanas gadījumā tā automātiski izslēdzas
- Pirms izlejiet eļļu no katla, ļaujiet tai vispirms atdzist, lai izvairītos no apdegumiem
- Nepārvietojiet ierīci tās darbības laikā
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts ierīces strāvas vads. Šādā gadījumā nekavējoši vērsieties pie labošanas speciālista, lai apmainītu bojāto vadu pret lietošanai piemērotu strāvas vadu, jo šādu ierīču labošanai nepieciešamas speciālas detaļas
- Neieslēdziet ierīci, pirms katlā nav ielieta eļļa. Ja Jūs ierīci tomēr mēģināt ieslēgt, iebūvētās termālās drošības sistēmas dēļ tā neieslēgsies
- Nodrošiniet, strāvas lai vads nešķērsotu darba virsmas apmales. Neizmantojiet arī pagarinātājus.
- Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
- Bērnus jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

## LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

- Novietojiet taukvāres katlu uz stabilas, līdzenas virsmas.
- Vārīšanas traukā (eļļas katlā) iepildiet svaigu pārtikas eļļu. Nav ieteicams izmantot sviestu, margarīnu, olīveļļu un dzīvnieku taukus to zemās dūmošanas temperatūras dēļ. Pārliecinieties, ka eļļas līmenis ir starp atzīmēm „Min” un „Max” trauka iekšpusē.
- Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Pagrieziet termostatu uz vēlamo temperatūras iestatījumu.
- Iedegsies ieslēgta stāvokļa lampiņa.
- Ievietojiet produktus sietā un sieta lēnām ievietojiet eļļā. Uzlieciet ierīcei vāku.
- Kad ēdiens ir gatavs, paceliet ierīces vāku. Noņemot vāku, esiet uzmanīgs – iespējama karsta tvaika izdalīšanās. Izmantojot sieta rokturi, izceliet sieta no eļļas un noteciniet. Kad eļļa ir notecināta, ēdiens ir gatavs pasniegšanai.
- Pēc lietošanas vienmēr izraujiet taukvāres katla kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Ieteicamie temperatūras iestatījumi jūsu uzturam: sīpoli 130°C, pildītās pankūkas 150°C, zivs un garšvielas 170°C, stilbiņš 180°C, kartupeļi 190°C.

### KOPŠANA UN REMONTS

- Veicot tīrīšanu, atslēdziet ierīci.
- Tīriet cepšanas ierīces korpusu un maliņas ar mitru drānu.
- Demontējiet rokturi no groza, nomazgājiet grozu ar karstu ūdeni vai šķidro tīrīšanas līdzekli, noskalojiet un uzmanīgi noslaukiet.
- Lai izmazgātu ierīci, nekad to nemērciet ūdenī.

### UZMANĪBAI

- Lai kāda tiktu lietota recepte, pārtikai jābūt ideāli sausai, tas ļaus izvairīties no pārplūšanas un ļaus ilgāk saglabāties eļļai vai taukiem.
- Nekad neieteciniet ūdeni caur augšējo vāku, kā arī neieslēdziet ierīci, ja tā ir tukša.
- Ja ir bojājums vai defekti, ierīci jānodod remontēt speciālistam. Nespeciālisti nedrīkst jaukt vai remontēt ierīci.
- Neļaujiet ierīces vadam nokarāties gar galdu vai letes malu, vai pieskarties karstām virsmām.

### TEHNISKAIS RAKSTUROJUMS

Nominālspriegums: maiņstrāva 230V

Nominālā frekvence: 50Hz

Nominālā Jauda: 900W

### Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces

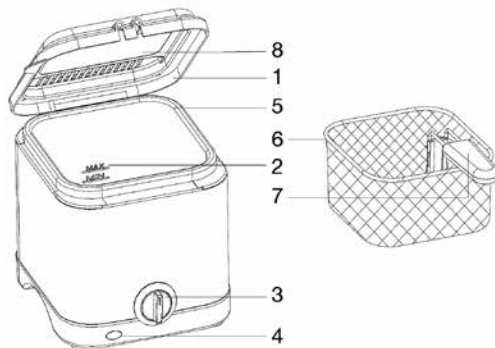
Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi! Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

## УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

Благодарим, че закупихте този фритюрник

### ГЛАВНИ СЪСТАВНИ ЧАСТИ

1. Капак
2. Мах нивото на маслото
3. Регулатор за контролиране на температурата
4. Контролна лампа
5. Резервоар за мазнината
6. Кошница
7. Дръжка на кошницата
8. Прозорче



### ВНИМАНИЕ

- Моля, прочетете инструкциите преди употреба.
- Уверете се, че посоченото напрежение съвпада с наличното в дома Ви.
- Внимавайте количеството мазнина да не надхвърля отбелязаното в уреда.
- Никога не потапяйте фритюрника във вода.
- Изключвайте уреда от електрическата мрежа когато не го ползвате.
- Съхранявайте уреда на място, недостъпно за деца.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- В случай на прегряване уредът се самоизключва автоматически.
- Преди да отстраните мазнината, оставете я да изстине, тъй като в горещо състояние тя може да предизвика тежки изгаряния.
- Не местете уреда по време на работа.
- Не използвайте фритюрника, ако шнурът е повреден. В такъв случай погрижете се шнурът да бъде незабавно сменен от специалист, защото се допускат само специални резервни части.
- Не включвайте уреда преди да сте сложили олио или друга мазнина в резервоара. Ако това все пак се случи, уредът няма да се включи поради вграденото термично устройство за сигурност.
- Не оставяйте шнура да виси извън работния плот. Също така не ползвайте шнур-продължител.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
- Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

### РАБОТНИ ИНСТРУКЦИИ

- Поставете фритюрника върху равна повърхност.
- Напълнете купата (за олио) с прясно олио за пържене. Не се препоръчва масло, маргарин, зехтин или животинска мас, поради по-ниската температура на запалване. Уверете се, че олиото е над отметката за минимум и под отметката за максимум, гледано отстрани на купата.
- Включете нагревателя в стенния контакт и превключете контакта.
- Завъртете въртящия се термостат на желаната температурна настройка.

- Задейства светлинният индикатор за захранване.
- Поставете храната в кошницата за пържене и внимателно я наклонете в олиото. Поставете капака върху съда.
- Когато храната се приготви, свалете капака на модула. Внимавайте при отстраняване на капака, тъй като излиза пара. Извадете кошницата с дръжката от олиото и оставете да се отцеди. След като олиото се отцеди, сервирайте.
- Винаги изключвайте фритюрника след употреба.
- Справка за препоръчителните температури на приготвяне: лук 130°C, пролетни рула 150°C, риба и скариди 170°C, пилешки бутчета 180°C, картофи 190°C.

### ПОДДРЪЖКА И ГРИЖИ

- Преди почистване изключвайте уреда от захранването.
- Почиствайте външната страна на фритюрника и капака с навлажнена кърпа.
- Отстранете дръжката от кошницата, измийте кошницата с гореща вода или почистващ препарат, изплакнете и подсушете.
- Никога не потапяйте уреда във вода, за да го измиете.

### ВНИМАНИЕ

- Независимо от използваната рецепта, храната трябва да бъде напълно суха. Това ще предотврати преливане и ще удължи периода за използване на мазнината.
- Никога не впръсквайте вода в долния капак. Никога не свързвайте към захранването, когато тялото на фритюрника е празно.
- При наличие на счупване или повреда, уредът трябва да бъде ремонтиран от специалист. Не се позволява разглобяване или ремонтване на уреда от неспециалисти.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на маса или тезгях или да се допира до горещи повърхности.

### ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение: 230V AC  
 Номинална честота: 50Hz  
 Номинална мощност: 900W

### Съобразено с околната среда изхвърляне

Можете да помогнете да защитим околната среда!

Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

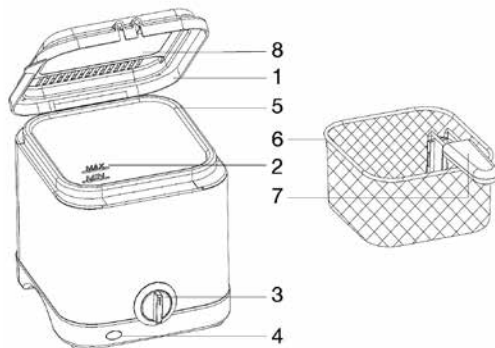


## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Hvala Vam što ste odabrali ovu fritezu.

### GLAVNI SASTAVNI DELOVI

1. Poklopac
2. Max razina ulja
3. Kontrolni regulator temperature
4. Kontrolna lampica (kontrolna lampica uključeno, kontrolna lampica temperature)
5. Posuda za ulje
6. Korpa
7. Drška za korpu
8. Prozorčić



### PAŽNJA

- Molimo Vas da pre puštanja u rad pročitate uputstva
- Uverite se, da dati napon odgovara Vašem naponu u domaćinstvu.
- Vodite računa da zadata količina ulja u fritezi ne bude prekoračena.
- Nikada nemojte da potapate aparat u vodu.
- Ako ne koristite aparat, isključite ga iz struje.
- Aparat čuvajte van domašaja dece.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora kada je uključen.
- Kod pregrevanja se aparat automatski isključuje.
- Pustite da se ulje prvo ohladi, pre nego što ga izvadite, jer dok je vruće ono može da prouzrokuje opekotine.
- U toku korišćenja ne poterajte aparat.
- Nemojte da koristite fritezu ako je glavni kabl oštećen. U tom slučaju neka ga odmah eni samo specijalni delovi,
- Ne uključujte aparat pre nego što u njega stavite ulje ili mast, a ako to ipak učinite, aparat se zbog termalnog sigurnosnog uređaja neće uključiti.
- Nemojte nikada da ostavljate kabl da visi preko radne površine. Nemojte da koristite ni produžni kabl.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

### UPUTSTVO ZA RUKOVANJE

- Postavite fritezu na ravnu, stabilnu površinu.
- Napunite činiju za prženje (posuda za ulje) svežim jestivim uljem. Ne preporučuju se buter, margarin, maslinovo ulje i životinjska mast zbog toga što dime na nižim temperaturama. Vodite računa da ulje bude sipano iznad oznake za minimum i ispod oznake za maksimum koje se nalaze u unutrašnjosti činije.
- Uključite utikač u utičnicu u zidu.
- Okrenite rotacioni termometar na željenu temperaturu.

- Upaliće se signalna lampica.
- Stavite namirnice u korpu friteze i polako spuštajte korpu u ulje. Stavite poklopac na uređaj.
- Kada hrana bude spremna, podignite poklopac uređaja. Vodite računa kad podižete poklopac jer može doći do pojave vruće pare. Hvatajući za ručicu, izvucite korpu da se iscedi ulje. Nakon što oceite ulje, poslužite jelo.
- Uvek izvucite utikač friteze iz utičnice nakon upotrebe.
- Preporučena podešavanja temperature: crni luk 130°C, prolećne rolnice 150°C, riba i račići 170°C, bataci 180°C, krompir 190°C.

### ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Pre čišćenja isključite uređaj sa električne mreže.
- Ivicu i spoljašnju stranu uređaja prebrišite vlažnom krpom.
- Skinite ručicu sa korpe, operite korpu toplom vodom i sredstvom za pranje sudova, a zatim isperite i pažljivo osušite.
- Uređaj nikada ne uranjajte u vodu kako biste ga oprali.

### OPREZ

- Koji god recept da koristite namirnice moraju biti u potpunosti suve, to će sprečiti prelivanje i produžiti vek ulja ili masti.
- Nikada ne ubacujte vodu u donji poklopac; Nikada ne priključujte na mrežu kada je telo friteze prazno.
- Ako se javi kvarovi ili oštećenja, uređaj moraju da poprave specijalizovane osobe. Nespecijalizovanim osobama nije dozvoljeno rastavljanje ili popravljanje uređaja.
- Ne ostavljajte kabl da visi preko ivice stola ili radne površine, niti da dodiruje vrele površine.

### TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	230VAC
Nazivna frekvencija	50Hz
Nazivna snaga	900W

### Ekološko odlaganje otpada

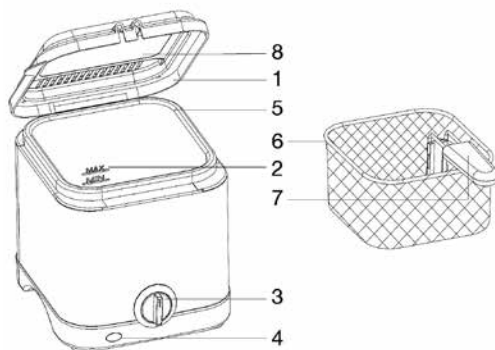
Možete pomoći zaštiti okoline! Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

## MODE D'EMPLOI

Nous vous félicitons pour votre choix de cette friteuse.

### ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

1. Couvercle
2. Le niveau d'huile maximum
3. Régulateur de contrôle de la température
4. Voyant de contrôle
5. Cuve à huile
6. Panier
7. Anse panier
8. Fenêtre



### MISE EN GARDE

- Veuillez lire les instructions avant la mise en marche.
- Assurez-vous que la tension indiquée correspond à la tension de votre foyer.
- Veillez à ne pas dépasser la quantité d'huile indiquée dans la friteuse.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- En cas de surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Laissez refroidir l'huile avant de la retirer: l'huile chaude peut provoquer de graves brûlures.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- N'utilisez pas la friteuse si le câble d'alimentation est endommagé. Dans ce cas, faites-le remplacer immédiatement par un spécialiste car seules des pièces spéciales sont autorisées.
- Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'avoir mis de l'huile ou de la graisse. Dans le cas contraire, l'appareil ne se met pas en marche en raison d'un dispositif de sécurité thermique.
- Ne laissez pas le câble pendre sur une surface de travail. N'utilisez également aucune rallonge.
- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

### INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Placez la friteuse sur une surface plate et stable.
- Remplissez le bac à frire (pot d'huile) avec de l'huile de friture fraîche. Le beurre, la margarine, l'huile d'olive ou la graisse animale ne sont pas recommandés du fait de leur température de combustion inférieure. Assurez-vous que l'huile est

au-dessus du niveau minimum et en dessous du niveau maximum, visibles à l'intérieur du bol.

- Branchez l'appareil dans une prise murale et activez la prise murale.
- Tournez la molette de thermostat sur la température de votre choix.
- L'indicateur « allumé » s'allumera.
- Placez la nourriture dans le panier à friture, et abaissez doucement le panier dans l'huile. Placez le couvercle sur l'unité.
- Lorsque la nourriture est cuite, soulevez le couvercle de l'unité. Faites attention lorsque vous enlevez le couvercle, car de la vapeur chaude pourrait être émise. Soulevez le panier hors de l'huile pour égoutter, en utilisant la poignée du panier. Une fois l'huile égouttée, servez à votre convenance.
- Débranchez toujours la friteuse après utilisation.
- Pour votre référence, voici quelques températures recommandées : oignon 130°, rouleau de printemps 150°, poisson et crevette 170°, pilon 180°, pomme de terre 190°.

### PRECAUTIONS D'UTILISATION ET MAINTENANCE

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse et le couvercle avec un chiffon doux légèrement humide.
- Détachez la manche du panier, nettoyez le panier à l'eau chaude et un détergent liquide, rincez et laissez sécher.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le laver.

### ATTENTION

- Pour n'importe quelle recette utilisée, les aliments doivent être parfaitement secs, ceci pour éviter le débordement et pour maintenir l'huile propre et durer donc plus longtemps.
- Ne mettez jamais de l'eau dans le couvercle inférieur, et ne faites jamais fonctionner la friteuse à vide.
- Si l'appareil comporte des fissures ou dommages quelconque, il doit être réparé par une personne qualifiée. Les personnes non qualifiées ne doivent pas démonter ou réparer l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude

### SPECIFICATIONS :

Tension nominale :	230V AC
Fréquence nominale :	50Hz
Puissance nominale :	900W

Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement !

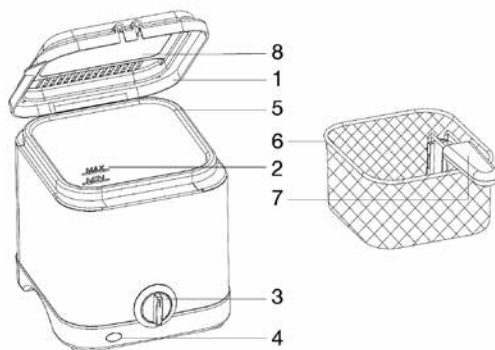
Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо за вибір саме цієї сковорідки

### ОСНОВНІ ЧАСТИНИ

1. Кришка
2. Максимальний рівень масла
3. Термостат
4. Індикатор живлення
5. Чашка для олії
6. Корзинка
7. Ручка корзинки
8. Віконце



### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед тим, як користуватись приладом.
- Перевірте, що вказана на приладі напруга відповідає напрузі в розетці.
- Слідкуйте за тим, щоб під час роботи приладу рівень олії був між позначками максимального та мінімального рівнів.
- Тримайте прилад далі від дітей.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Термозапобіжник автоматично відключає живлення в разі поломки.
- Завжди дочекайтесь, доки олія вистигне пере тим, як переставляти прилад, оскільки гарячою олією можна сильно обпектись.
- Не користуйтесь приладом, якщо його шнур живлення або штепсель пошкоджені. Їх повинен замінити спеціаліст, оскільки для цього необхідні спеціальні інструменти та запасні частини.
- Ніколи не вмикайте прилад в розетку перед тим, як налити олію або смалець, інакше термозапобіжник заблокує прилад.
- Шнур живлення не повинен звисати зі столу. Не користуйтесь подовжувачем, щоб увімкнути прилад.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

### ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

- Помістіть фритюрницю на стійку рівну поверхню.
- Заповніть резервуар для обсмажування свіжою олією для смаження. Не рекомендується використовувати масло, маргарину, оливкову олію та тваринний жир, оскільки вони мають низьку температуру димоутворення. Рівень олії повинен бути вище позначки Min та нижче позначки Max на боковій стінці резервуара.
- Під'єднайте фритюрницю до настінної розетки.
- Поверніть термостат на потрібне значення температури.
- Засвітиться індикатор живлення.

- Помістіть їжу у кошик для обсмажування та повільно опустіть кошик в олію. Закрийте кришку пристрою.
- Після завершення приготування їжі підніміть кришку. Будьте особливо обережні під час відкривання кришки, оскільки з під неї може вирватись гаряча пара! Вийміть кошик із олії та утримуючи його за ручку дайте олії стекти. Після стікання олії їжа готова до сервування.
- Завжди від'єднуйте фритюрницю від електричної розетки після використання.
- Рекомендовані настройки температури для приготування продуктів: цибуля 130°C, млинці 150°C, риба та креветки 170°C, курячі лапки 180°C, картопля 190°C.

### ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

- Під час чистки відключіть шнур живлення пристрою від розетки.
- Зовнішню стінку сковорідки та кришку витирайте вологою ганчіркою.
- Від'єднайте ручку від кошика, мийте його гарячою водою або рідиною для миття посуду, а тоді обережно споліскуйте та просушіть сковорідку.
- Забороняється занурювати даний прилад у воду, щоб помити його.

### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- При приготуванні будь-якої страви необхідно, щоб їжа достатньо сухою, це дозволить уникнути переливання, а олія та жир довше будуть придатними.
- Ніколи не наливайте воду у сковорідку; Ніколи не включаєте прилад, коли сковорідка порожня.
- При виникненні будь-яких ушкоджень приладу його повинні ремонтувати лише фахівці. Не дозволяйте, щоб люди без належного досвіду розбирали чи ремонтували прилад.
- Не дозволяйте, щоб шнур сковорідки звисав через край стола або торкався до гарячих поверхонь.

### ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальна напруга: 230В  
 Номинальна частота: 50Гц  
 Номинальна потужність: 900Вт

### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

#### Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля!

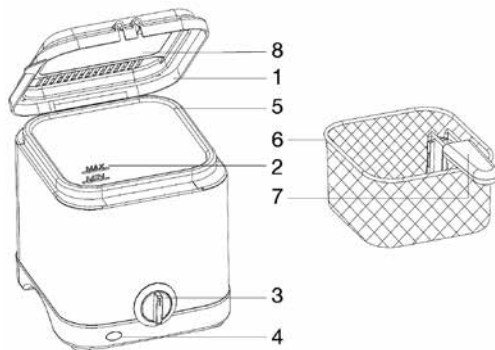
Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

Gracias por elegir esta freidora.

### COMPONENTES PRINCIPALES

1. Tapa
2. El nivel del aceite Max
3. Control de temperatura
4. Luz de encendido
5. Compartimento del aceite
6. Cesta
7. Asa de la cesta
8. Ventana de visionado



### PRECAUCIÓN

- Por favor, lea estas instrucciones antes de usarla.
- Asegúrese que la tensión de la placa de especificación es la misma que la de la corriente eléctrica de su hogar.
- Asegúrese que el aceite está entre las marcas máxima y mínima en la compartimento cuando la use.
- Manténgala fuera del alcance de los niños.
- No la deje desatendida cuando esté conectada.
- Un dispositivo térmico corta de forma automática la alimentación en caso de fallo.
- Deje siempre que se enfríe el aceite antes de mover la freidora, ya que el aceite caliente puede causar graves quemaduras.
- No la use si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños: debe repararlo un agente del servicio técnico cualificado ya que se necesitan herramientas y piezas especiales para reparar la unidad.
- Nunca conecte la freidora si añadir aceite o grasa; si lo hace el dispositivo de seguridad térmico se pondrá en funcionamiento y detendrá el aparato.
- Nunca deje que el cable de alimentación cuelgue por la parte superior de la encimera. Nunca use un cable de extensión con la freidora.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos o experiencia, a menos que hayan recibido supervisión o formación en lo referente al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Debería supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.

### INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Coloque la freidora sobre una superficie plana y estable.
- Llene el recipiente de freír (depósito de aceite) con aceite de cocina limpio. No se recomienda mantequilla, margarina o grasa animal debido a sus temperaturas humeantes bajas. Asegúrese que el aceite se encuentra por encima de la marca Min y por debajo de la marca Max, que se puede ver en el interior del recipiente.
- Enchufe el calentador en la toma de pared y el enchufe en una toma de pared.
- Gire el termostato rotatorio a la temperatura que requiera.
- La luz 'Encendido' se iluminará.

- Coloque los alimentos en la cesta de freír, y lentamente baje la cesta hasta el aceite. Coloque la tapa en la unidad.
- Cuando los alimentos hayan terminado de cocinarse, levante la tapa de la unidad. Tenga cuidado cuando retire la tapa, ya que se puede emitir vapor caliente. Retire la cesta del aceite para que éste se drene, usando el asa de la cesta. Una vez que el aceite se drene, sírvalo como desee.
- Desenchufe siempre la freidora tras su uso.
- Recomendación de configuración de la temperatura para su referencia: cebolla 130°C, rollito de primavera 150°C, pescado y gambas 170°C, muslos 180°C, patata 190°C.

### CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato cuando lo limpie.
- Limpie el exterior de la freidora y la tapa con un paño húmedo.
- Separe el asa de la cesta y lave la cesta con agua caliente o líquido para vajillas, aclárela y séquela cuidadosamente.
- Nunca sumerja el aparato en agua para lavarlo.

### PRECAUCIÓN

- Cuando se usen recetas, los alimentos deben estar perfectamente secos; esto evitará que se desborden y que el aceite o la grasa durante más tiempo.
- Nunca inyecte agua en la tapa inferior; nunca conecte la alimentación cuando la carcasa de la freidora esté vacía.
- Si se produce cualquier avería o daño, personas especializadas deben reparar el aparato. No se permite a aquellas personas no especializadas desmontar o reparar el aparato.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, o toque superficies calientes.

### PRINCIPALES PARÁMETROS:

Tensión nominal:	230V CA
Frecuencia nominal:	50Hz
Potencia nominal:	900W

### Eliminación cumpliendo con el medio ambiente

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

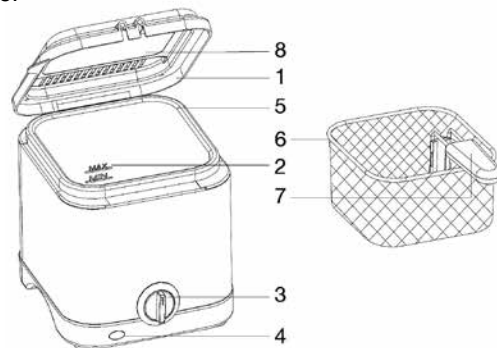
Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

## MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per aver scelto queste friggitrici.

### COMPONENTI PRINCIPALI

1. Coperchio
2. Livello olio massimo
3. Regolatore della temperatura
4. Spia di accensione
5. Compartimento olio
6. Cestello
7. Impugnatura cestello
8. Finestra di ispezione



### ATTENZIONE

- Leggere queste istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che la tensione sulla piastrina delle specifiche sia la stessa della rete della propria abitazione.
- Assicurarsi che l'olio sia tra i segni massimo e minimo nel compartimento quando in uso.
- Tenere fuori dalla portata di bambini.
- Non lasciare incustodito quando l'unità è accesa.
- Un dispositivo termico interrompe automaticamente l'alimentazione in caso di guasto.
- Consentire sempre all'olio di raffreddarsi prima di spostare la friggitrice, in quanto l'olio caldo può causare ustioni gravi.
- Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, essi devono essere sostituiti da un agente dell'assistenza qualificato in quanto attrezzi e parti speciali sono necessarie per la riparazione dell'unità.
- Non collegare mai la friggitrice prima di aggiungere olio o grasso, se lo si fa il dispositivo di sicurezza termico si aziona e arresta il dispositivo.
- Non consentire al cavo di pendere dal tavolo. Non utilizzare una prolunga con la friggitrice.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.

### ISTRUZIONI OPERATIVE

- Porre la friggitrice su una superficie piana stabile.
- Riempire la ciotola di frittura (pentola olio) con olio per friggere fresco. Burro, margarina, olio di oliva o grasso animale non è raccomandato a causa delle basse temperature di fumo. Assicurarsi che l'olio sia al di sopra del segno Min e al di sotto del segno Max, visti all'interno della ciotola.

- Collegare il bollitore alla presa a muro e accendere la presa.
- Portare il termostato all'impostazione della temperatura desiderata.
- La spia 'Power on' si accende.
- Porre gli alimenti nel cestello di frittura e abbassare lentamente il cestello nell'olio. Porre il coperchio sull'unità.
- Quando gli alimenti sono cotti, sollevare il coperchio dell'unità. Prestare attenzione quando si rimuove il coperchio, in quanto può essere emesso vapore caldo. Sollevare il cestello dall'olio per scolare, usando l'impugnatura del cestello. Una volta che l'olio è scolato, servire come desiderato.
- Scollegare sempre la friggitrice dopo l'uso.
- Impostazioni di temperatura raccomandate per proprio riferimento: cipolla 130°C, involtini primavera 150°C, pesce e gamberi 170°C, cosce di pollo 180°C, patate 190°C.

### CURA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio per la pulizia.
- Pulire la parte esterna della friggitrice e il bordo con un panno umido.
- Staccare l'impugnatura dal cestello, lavare il cestello con acqua calda o detergente, sciacquare e asciugare con cura.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per lavarlo.

### ATTENZIONE

- Indipendentemente dalla ricetta usata, gli alimenti devono essere perfettamente asciutti, ciò eviterà il trabocco e assicurerà che olio o il grasso duri più a lungo.
- Non versare acqua nel coperchio inferiore; non collegare all'alimentazione quando il corpo della friggitrice è vuoto.
- Se c'è un guasto o danno, il dispositivo deve essere riparato da personale specializzato. Personale non specializzato non può smontare o riparare il dispositivo.
- Il cavo di alimentazione non deve penzolare dal bordo del tavolo e non deve circondare o toccare superfici calde.

### PARAMETRI PRINCIPALI:

Tensione nominale:	230V CA
Frequenza nominale:	50Hz
Potenza nominale:	900W

### SMALTIMENTO ECOLOGICO

Contribuiamo a proteggere l'ambiente! Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

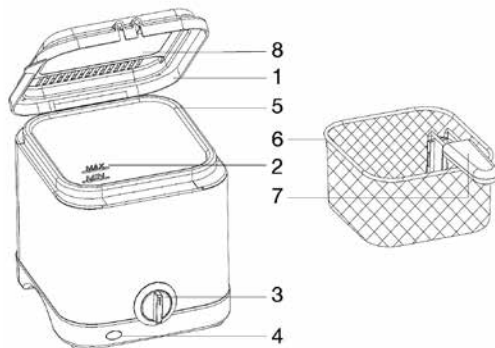


## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Спасибо за выбор фритюрницы.

### ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

1. Снимаемая крышка
2. Максимальный уровень масла
3. Ползунок контроля температуры
4. Диод питания
5. Чаша для масла
6. Корзинка
7. Ручка корзинки
8. Визуальное окно



### ВНИМАНИЕ

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед использованием
- Удостоверьтесь, что напряжение в сети питания соответствует напряжению указанному на спецификационной панели
- Во время пользования удостоверьтесь, что уровень масла в чаше находится между минимальной и максимальной границей
- Никогда не опускайте прибор в воду.
- После пользования всегда отключайте прибор.
- Не подпускайте детей к прибору.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Термальное устройство безопасности автоматически отключает прибор в случае неисправности.
- Перед перемещением фритюрницы подождите, пока масло охладится; горячее масло вызывает серьезные ожоги.
- Не перемещайте фритюрницу во время пользования.
- Не пользуйтесь прибором при поврежденном кабеле или вилке питания. Поврежденный кабель должен быть починен только квалифицированным персоналом, поскольку для этого необходимо специальное оборудование и запчасти.
- Никогда не включайте фритюрницу без залитого масла или жира; в противном случае сработает термальный механ. низм безопасности и отключите прибор.
- Не проводите кабель питания по поверхности стола. Не подключайте фритюрницу через удлинитель.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Установите фритюрницу на ровную устойчивую поверхность.
- Налейте свежее растительное масло в жарочную камеру (резервуар для масла). Не рекомендуется использовать сливочное масло, маргарин, оливковое масло, а также жиры животного происхождения, поскольку они имеют низкую температуру точки дымообразования. Убедитесь, что уровень масла находится между отметками «Min» и «Max», нанесенными на внутреннюю стенку жарочной камеры.
- Подключите фритюрницу к электросети, включив вилку электрошнура в сетевую розетку.
- С помощью поворотного терморегулятора задайте нужную температуру.
- На корпусе фритюрницы загорится лампочка индикации включения.
- Поместите продукты в жарочную корзину и медленно опустите ее в жарочную камеру фритюрницы, заполненную маслом. Закройте фритюрницу крышкой.
- По завершении готовки, откройте крышку фритюрницы. Крышку фритюрницы открывают осторожно, чтобы не обжечься выходящим из под нее горячим паром. С помощью специальной ручки извлеките жарочную корзину из камеры, дайте стечь горячему маслу. Подайте приготовленное блюдо к столу.
- После завершения работы следует отключить фритюрницу от сети.
- Рекомендуемые установки температуры для приготовления продуктов: лук 130°C, фаршированные блинчики 150°C, рыба и креветки 170°C, куриные ножки 180°C, картофель 190°C.

### УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите устройство от сети перед очисткой.
- Протрите внешние поверхности фритюрницы и крышку влажной тканью.
- Отсоедините ручку от корзины, промойте корзину в горячей воде со средством для мытья посуды, сполосните чистой водой и вытрите насухо.
- Никогда не погружайте устройство в воду.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- Независимо от выбранного рецепта, продукты должны быть сухими, это позволит избежать переливов и продлит срок использования масла.
- Берегите нижнюю поверхность фритюрницы от воды, не подключайте фритюрницу к сети, без масла.
- в случае обнаружения повреждений, устройство необходимо отремонтировать в специализированной мастерской. Не разбирайте фритюрницу и не допускайте выполнение ремонта неспециалистами.
- Не допускайте свисания сетевого кабеля с края стола или стойки и попадания его на горячие поверхности.

### СПЕЦИФИКАЦИИ

Номинальное напряжение: 230В  
Номинальная мощность: 900Вт

Номинальная частота: 50Гц

### Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

### Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

### СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

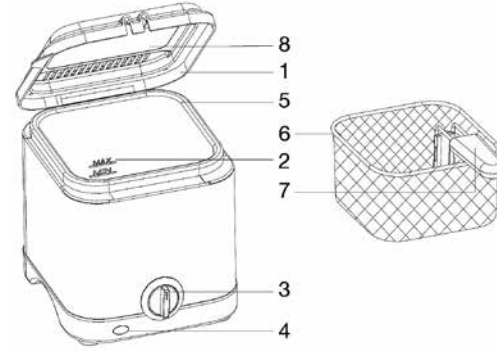
### Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

### دليل التعليمات

شكراً لاختيارك لهذه المقلاة.



### المكونات الرئيسية

1. الغطاء
2. مستوى الزيت ماكس
3. التحكم في درجة الحرارة
4. مصباح بيان القدرة الكهربائية
5. مكان الزيت
6. مصفاة
7. مقبض المصفاة
8. نافذة الملاحظة

### تحذير

- يرجى قراءة هذه التعليمات، وذلك قبل استخدام الجهاز.
- تأكد من أن الجهد الكهربائي المدون على لوحة الجهاز، متوافق مع مصدر القدرة الكهربائية في منزلك.
- تأكد من وجود الزيت فيما بين علامتي الحد الأقصى والحد الأدنى في مكان وضع الزيت؛ وذلك عند استخدام المقلاة.
- حافظ على الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تترك الوحدة دون مراقبة عندما تكون في حالة التشغيل.
- في حالة حدوث خلل: يقوم جهاز حراري بالفصل الأوتوماتيكي لمصدر القدرة الكهربائية.
- دائماً، اترك الزيت حتى يبرد، وذلك قبل نقل المقلاة؛ حيث أن الزيت الساخن قد يتسبب في حروق خطيرة.
- لا تستخدم المقلاة في حالة وجود تلف في سلك التوصيل بمصدر القدرة الكهربائية أو في القابس (الفيشة)؛ حيث يجب استبدالهما عن طريق وكيل خدمة مؤهل، وذلك لأن إصلاح الوحدة يتطلب استخدام معدات وقطع غيار خاصة.
- لا توصل المقلاة بمصدر القدرة الكهربائية قبل إضافة الزيت أو الدهن، وإلا فسوف يعمل جهاز السلامة الحراري ويوقف المقلاة عن العمل.
- لا تترك سلك التوصيل بمصدر القدرة الكهربائية معلقاً فوق المنضدة، وكذلك لا تستخدم وصلة تمديد لتوصيل المقلاة بمصدر التيار الكهربائي.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية، والحسية أو الذهنية أو نقص في المعرفة ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيههم فيما يتعلق باستخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.

### تعليمات التشغيل

- ضع المقلاة العميقة على سطح مستو ومتزن.
- املا سلطانية القلي(وعاء الزيت)بزيت الطهي الطازج. لا يوصى باستخدام الزيت، أو السمن، أو زيت الزيتون أو الدهون الحيوانية في عملية القلي؛ وذلك نتيجة لانخفاض درجات حرارة التدخين الخاصة بهذه المواد. تأكد أن مستوى الزيت فوق علامة الحد الأدنى وأسفل علامة الحد الأقصى، حيث يمكن مشاهدة العلامتين على السطح الداخلي للسلطانية.

- قم بتوصيل سخان إلى مقبس الحائط (سوكت) الخاص بمصدر التيار الكهربائي، وضع مقبس الحائط في وضع التشغيل.
- قم بلف الترموستات الدوار إلى درجة الحرارة المطلوبة .
- سوف يتوهج مصباح بيان توصيل التيار الكهربائي.
- ضع الطعام في سلة القلي، واغمر السلة ببطيء في الزيت. ضع الغطاء على الوحدة.
- ارفع غطاء الوحدة، وذلك بعد الانتهاء من طهي الطعام، وكن حذراً عند رفع الغطاء، حيث من الممكن أن ينبعث البخار الساخن. ارفع السلة خارج الزيت لتصفية الزيت، وذلك باستخدام مقبض السلة، وقم بتقديم الطعام، وذلك بعد تصفية الزيت.
- قم دائماً بفصل المقلاة العميقة من مصدر التيار الكهربائي، وذلك بعد الانتهاء من الاستخدام.
- نوصي بإعدادات الحرارة التالية كمرجع لك: البصل 130 درجة مئوية، سبرنج رول 150 درجة مئوية، الأسماك والجمبري 170 درجة مئوية، أرجل الدجاج 180 درجة مئوية، البطاطس 190 درجة مئوية.

### العناية والصيانة

- أفضل قابس (فيشة) الجهاز من مقبس (بريزة) مصدر القدرة الكهربائية، وذلك قبل بدء التنظيف.
- نظف السطح الخارجي للمقلاة والغطاء بقطعة من القماش المبلل.
- افصل المقبض من المصفاة، واغسل المصفاة بالماء الساخن أو بسائل غسيل، ثم اشطف وجفف بعناية.
- لا تغمر - أبداً - المقلاة في الماء بغرض غسلها.

### تحذير

- أياً كانت الوصفة الغذائية المستخدمة؛ فإنه يجب تجفيف الطعام بشكل جيد، حيث من شأن ذلك أن يمنع انسكاب الزيت أو الدهن؛ وكذلك إطالة عمر استخدام الزيت.
- لاتحرق الماء أبداً من خلال غطاء القاع؛ كما لا يجب أيضاً توصيل المقلاة بمصدر الجهد الكهربائي عندما تكون المقلاة فارغة.
- في حالة وجود أي كسر أو تلف، فإنه يجب إصلاح المقلاة بواسطة أشخاص متخصصين. غير مرخص للأشخاص غير المتخصصين بترك أو إصلاح المقلاة.
- لا تترك السلك معلقاً حول أطراف الطاولة أو المنضدة، أو ملامساً للأسطح الساخنة.

### البارامترات الرئيسية:

الجهد الكهربائي المقنن:	تيار متردد 230 فولت
التردد المقنن:	50 هرتز
القدرة المقننة:	900 وات

### التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

يمكنك المساعدة في حماية البيئة!  
رجاء تذكر احترام القوانين المحلية: سلم الأجهزة الكهربائية التي لاتعمل إلى مركز مناسب للتخلص من المخلفات.