

VT-1539 W

Deep fryer

Фритюрница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	6
RUS Инструкция по эксплуатации	10
KZ Пайдалану нұсқасы	14
RO/MD Instrucțiune de exploatare	18
CZ Návod k použití	22
UA Інструкція з експлуатації	25
BEL Инструкция па эксплуатацыі	29
UZ Foydalanish qoidalari	33



DEEP FRYER

The deep fryer is intended for frying different food products (mostly potatoes, vegetables, meat, fish, dough, mushrooms) in hot frying fat; you can use vegetable oil or cooking fat as frying fat.

Description

1. On/off button
2. Thermostat indicator
3. Temperature control knob
4. Lid opening button
5. Removable bowl for oil
6. Removable basket handle
7. Frying basket
8. Removable lid
9. Viewing window
10. Filter

ATTENTION!

In case of dropping of the deep fryer, hot oil can cause serious burns, that is why provide that the power cord does not hang from the edge of the operating surface and is out of reach of children.

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the deep fryer and keep it for the whole operation period.

Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before plugging the unit in, make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- The power cord is equipped with a "europlug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid risk of fire or electric shock, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation. To avoid fire, never place the unit near blinds or curtains and do not cover it during operation.
- Do not place the unit near inflammable substances, carton, paper or plastic.
- Do not let the power cord hang from the table, the power cord must not come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Do not use the unit outdoors.
- Do not switch the unit on if there is no oil in the bowl.
- Never leave the unit unattended when it is operating and when the frying oil hasn't cooled off.
- To avoid steam burns, do not bend over the unit.
- Do not leave the deep fryer lid open during the unit operation.
- Be careful: the unit body heats up strongly during operation, do not touch its hot surfaces.
- Ensure that the oil level in the deep fryer is not below the minimal mark "MIN" and not above the maximal mark "MAX".
- When working with hot oil, use only heat-resistant kitchen tools with thermally insulated handles.

- Never pour out hot oil, let it cool off.
- If possible, put dry ingredients into the deep fryer, as getting even of a little moisture into hot oil leads to oil splashing.
- Do not overload the unit with food products. It may lead to their inflammation.
- In case of oil inflammation, unplug the unit immediately and cover the unit with a thick and, if possible, non-burning cloth.

NEVER POUR WATER ON FIRE!

- Do not move the unit until the frying oil cools down completely. Use the handles on the body of the unit to carry it.
 - Always unplug the unit before cleaning or when you do not use the deep fryer.
 - When disconnecting the power plug from the mains, do not pull the cord, but hold the plug with your hand.
 - Do not touch the power plug with wet hands.
 - Do not use the unit near the kitchen sink, do not expose the unit to moisture.
 - To avoid electric shock, do not immerse the power cord, the power plug or the unit itself in water or any other liquids. If the unit was dropped into water, DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately, and only after that you may take the unit out of the water. Apply to an authorized service center for testing and repairing the unit.
 - Do not allow children to touch the unit and the power cord during operation.
 - Do not allow children to use the unit as a toy.
 - This unit is not intended for usage by children under 8 years of age. Place the unit out of reach of children under 8 years of age during the operation and cooling down of the deep fryer.
 - Children aged 8 and over as well as disabled persons can use this unit only under supervision of a person who is responsible for their safety, if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
 - Keep the unit out of reach of children.
 - For children safety reasons, do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**
- Check the power cord and plug integrity periodically. Do not use the unit if its body, power plug or power cord have damages.
 - To avoid damages, transport the unit in original package only.
 - Do not repair the unit by yourself. If you find any damages, unplug the unit and apply to an authorized service center.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

ENGLISH

- Unpack the unit completely and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages, do not use it in case of damages.
- Before switching the unit, on make sure that your home mains voltage corresponds to unit operating voltage.
- Wipe the outer and inner surfaces of the unit body with a soft damp cloth and then wipe dry.

Warning: Provide that no water gets into the bowl for oil.

- Holding the lid (8) with your hand, open it by pressing the button (4) (pic. 1).
- Wash the removable parts - the bowl for oil (5), the basket (7) and the lid (8) - thoroughly with warm water and a neutral detergent. Attach the handle (6) to the basket (7). To do this, press the metal legs of the handle (6) together and insert them into the grooves located in the inner part of the basket. Then, with light pressing, fix the handle (6) in the holder on the upper rim of the basket (7).
- Dry the bowl for oil (5) thoroughly and install it into the process chamber.

Viewing window

To avoid weeping of the viewing window (9), lubricate the inner surface with vegetable oil.

Temperature control knob

The temperature control knob (3) provides maintenance of oil temperature in the bowl (5), the temperature range from 130 to 190°C gives wide possibilities for cooking of different products.

Operation indicator

The red color of the indicator (2) shows that the unit is operating in the heating mode. When the indicator goes out, this means that the oil temperature in the bowl set with the control knob (3) is reached.

COOKING

- Set the deep fryer on a dry, stable heat-resistant surface.
- Insert the bowl for oil (5) into the deep fryer body.

Attention: Usage of the unit without the bowl for oil is strictly forbidden.

- Fill the bowl (5) with about 1,6 liters of oil of good quality in such way that the oil level is between the minimal and maximal marks on the inner surface of the bowl (5) and close the lid (8) (pic. 2, 3).

Note:

- **It is recommended to use only high-quality refined vegetable oils (sunflower seed or corn oil) and not to use margarine or butter, as they do not endure high temperature.**
- **You can use a mixture of animal and vegetable fats for frying, according to the recommended recipes.**
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the button (1), the heating indicator (2) will light up.

- Set the heating temperature by turning the temperature control knob (3) to the necessary digital indication (see «Cooking recommendations» section).
- When the oil heats up to the set temperature, the indicator (2) will go out.
- Put the necessary quantity of products into the basket (7) (products should be dry).
- Open the lid of the deep fryer (8). Carefully put the basket into the bowl; avoid splashing. The curves of the handle (6) should tightly embrace the edge of the bowl (5), and the projection on the deep fryer body should be between the two guides of the handle (6). Close the lid.
- After you finish frying, open the removable lid (8) and set the basket in a suitable position to let the excess oil or fat drip off. For this purpose there is a corresponding support on the side surface of the basket under the removable handle (pic. 4).
- Switch the unit off with the button (1) and unplug the unit.

Note:

- **Before repeated frying, wait until vegetable oil or fat reaches the required temperature level each time you put a new portion of food into the unit.**

TIPS

Oil

Use vegetable oil of high quality, refined oil is preferred.

- Pour oil into the bowl (5) before switching the unit on.
- Filter oil after each usage.
- **Perform filtration of oil in the following way: after cooking unplug the unit and let the oil cool down completely; put filter paper or a thin cotton cloth into a metal sieve or a strainer and filter the oil.**

- Do not mix up different types of oil.
- At long intervals between cooking of product portions, switch the deep fryer off by pressing the button (1).
- It is better to fry products with high content of water (for instance, potatoes) in small intervals; take the basket out and shake the content of the basket periodically.
- After frying of a food portion, remove the remaining products from the oil immediately, this way you can prolong the oil life.
- Regularly change oil (approximately after 8-12 uses).
- Oil should be changed if it starts bubbling while heating, if it has unpleasant taste or odor, as well as if it darkened or became dense.
- If you use the deep fryer seldom, store oil or fat in closed plastic or glass containers in a cool place (preferably in a fridge).
- Do not store oil in the deep fryer.

Cooking recommendations

- Use high quality refined vegetable oil (for instance, sunflower seed or corn oil).
- When frying several types of products, put products requiring lower processing temperature first.
- Before frying a new food portion, wait for 3-5 minutes till the oil heats up to the required temperature. When

Frying time

Products	Temperature, °C	Product amount (in grams)	Approximate frying time (in minutes)
Shrimps	130	250	3-5
Onions	140	100	3-4
Mushrooms	140	300	6-8
Fish fillets	150	250	5-6
Fish fillet battered	150	250	6-8
Meat lumps	170	400	7-10
Steak	170	250	7-10
Pieces of chicken fillet in rusk flour	180 190	300 300	7-10 8-10
French fries	190	700	10-12

Note: The table shows time of frying in hot oil. Watch the cooking process and correct the frying time by yourself.

the indicator (2) goes out, start cooking a new portion of products.

- As a rule, heat treated products require higher frying temperature and less cooking time than raw products.

Chips

- To make tasty crisp chips, follow these recommendations: cut potatoes in approximately 0,5 mm thick slices. Do not use new potatoes; rinse the cut potatoes under a cold water jet (it will prevent separate slices from sticking together during cooking); dry the cut and washed potatoes using a clean dish-towel.

Frozen products

- Frozen products should be completely defrosted preliminary to avoid splashing of hot oil.
- Set oil heating temperature as specified on the product package. If there are no such recommendations on the package, set the cooking temperature to 190°C.
- Before starting cooking the next portion of products, wait till the oil heats up to the set temperature and the indicator (2) goes out.

Cleaning and care

- Keep the heating element and the bottom of the bowl for oil (5) clean, otherwise smoke and specific odor of burning oil can appear.
- Unplug the unit and wait till the deep fryer body and the oil cool down completely.
- Remove the basket (7).
- Remove the bowl for oil (5); pour out used oil in a suitable vessel.

Important:

- Do not pour out oil into the sink; dispose of it together with other household waste.
- Oil that is suitable for further usage should be filtered and stored for further usage.
- Remove the lid (8) (pic. 5).
- Wash the removable parts: the lid (8), the bowl for oil (5) and the basket (7) with warm water and neutral detergent.

- Do not use abrasives and metal brushes.
- Clean the unit body from the inside and outside with a soft damp cloth and then wipe dry.
- Wipe the lid (8) dry and place it on the deep fryer (pic. 6).
- Provide that no liquid gets on the heating element of the unit.
- Do not wash the lid (8) in the dishwashing machine.

Warning:

Never immerse the deep fryer body, the power plug or the power cord into water or other liquids.

Storage

- Clean the unit before taking it away for storage.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

Delivery set

Deep fryer with a bowl for oil – 1 pc.
Frying basket – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

Power supply: 240 V ~ 50 Hz
Power: 1550 W
Oil capacity: 1.6 L
Heating temperature: 130-190°C

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 5 years Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

DEUTSCH

FRITTIERGERÄT

Das Frittiergerät ist fürs Frittieren von verschiedenen Nahrungsmitteln (vorwiegend Kartoffeln, Gemüse, Fleisch, Fisch, Teig und Pilzen) in heißem Fritürefett bestimmt, als Fritürefett kann man Pflanzenöl oder Kochfett benutzen.

Beschreibung

1. Ein-/Ausschalttaste
2. Thermostatanzeiger
3. Temperaturregler
4. Taste der Deckelöffnung
5. Abnehmbarer Ölbehälter
6. Abnehmbarer Korbgriff
7. Korb für Nahrungsmittel
8. Abnehmbarer Deckel
9. Sichtfenster
10. Filter

ACHTUNG!

Beim Absturz des Frittiergeräts kann das heiße Öl starke Verbürhungen verursachen, deswegen achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Rand der Arbeitsfläche nicht herabhängt und für Kinder unerreichbar ist.

SICHERHEITSMABNAHMEN

Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Nutzung des Frittiergeräts aufmerksam durch und bewahren sie diese während der ganzen Betriebszeit des Geräts.

Benutzen Sie dieses Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts ans Stromnetz, dass die Betriebsspannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; stecken Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz, um Brand- oder Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, standfeste und hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen. Um Brandrisiko zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in der Nähe von Vorhängen oder Gardinen, bedecken Sie es während des Betriebs nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von leicht entflammaren Stoffen, Papier, Karton oder Plastik aufzustellen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt, sowie heiße Oberflächen oder scharfe Ränder der Küchenmöbel nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät ohne Öl im Behälter einzuschalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs oder wenn das Frittieröl noch nicht abgekühlt ist, nie unbeaufsichtigt.
- Beugen Sie sich über dem Gerät nicht, um Dampfverbürhung zu vermeiden.
- Lassen Sie den Deckel des Frittiergeräts während des Gerätebetriebs nicht offen.
- Seien Sie vorsichtig: während des Betriebs wird das Gehäuse des Geräts stark erhitzt, berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht.
- Achten Sie darauf, dass der Ölstand im Frittiergerät nicht unter der minimalen «MIN»-Marke und nicht über der maximalen «MAX»-Marke liegt.
- Bei der Verwendung vom heißen Öl benutzen Sie nur hitzebeständiges Kochbesteck mit wärmeisolierten Handgriffen.
- Gießen Sie nie das Öl ab, solange es heiß ist, lassen Sie es abkühlen.
- Laden Sie möglichenfalls trockene Nahrungsmittel ins Frittiergerät, weil sogar eine kleine ins Öl gelangte Feuchtigkeitsmenge zu dessen Abspritzen führt.
- Es ist nicht gestattet, das Frittiergerät mit Nahrungsmitteln zu überlasten. Es kann zu ihrer Entflammung führen.
- Bei der Entzündung des Öls trennen Sie das Frittiergerät vom Stromnetz sofort ab und decken Sie das Gerät mit einem dichten, möglichenfalls nichtentflammaren Stoff ab.

ES IST NICHT GESTATTET, DAS FEUER MIT WASSER ZU LÖSCHEN!

- Es ist nicht gestattet, das Gerät umzustellen, bevor das Fritieröl völlig abgekühlt ist. Benutzen Sie die Griffe am Gehäuse zum Tragen des Geräts.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz immer ab, wenn Sie es nicht benutzen oder Reinigung vornehmen möchten.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
- Greifen Sie den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu benutzen und Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Falls es geschah, BERÜHREN SIE das Gerät NICHT, trennen Sie es sofort vom Stromnetz ab und erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser. Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um das Gerät prüfen oder reparieren zu lassen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs nicht berühren.
- Es ist nicht gestattet, Kindern das Gerät als Spielzeug zu geben.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet. Während des Betriebs und des Abkühlens des Frittiergeräts stellen Sie es an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und behinderten Personen nur dann genutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickengefahr!**

- Prüfen Sie die Ganzheit des Netzkabels und des Netzsteckers periodisch. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Gehäuse, der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bei der Feststellung von Beschädigungen trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Packen Sie das Frittiergerät vollständig aus und entfernen Sie alle Aufkleber, die den Gerätebetrieb stören.
- Prüfen Sie die Ganzheit des Geräts; wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht.
- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Wischen Sie die Innen- und Außenoberflächen des Gehäuses mit einem weichen und feuchten, und danach mit einem trockenen Tuch ab.

Warnung: Lassen Sie Wasser in den Ölbehälter nicht gelangen.

- Machen Sie den Deckel (8) auf, indem Sie ihn halten und die Taste (4) drücken (Abb. 1).
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile: den Ölbehälter (5), den Korb (7) und den Deckel (8) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel sorgfältig ab. Schließen Sie den Griff (6) an den Korb (7) an. Dafür pressen Sie die metallischen Klemmen des Griffes (6) zusammen und setzen Sie sie in die Aussparungen, die sich im inneren Teil des Korbes

befinden. Danach befestigen Sie den Griff (6) mit leichtem Drücken im Halter am oberen Rand des Korbes (7).

- Trocknen Sie den Ölbehälter (5) gründlich ab und stellen Sie ihn in die Arbeitskammer auf.

Sichtfenster

Um das Beschlagen des Sichtfensters (9) zu vermeiden, schmieren Sie die innere Oberfläche des Fensters mit Pflanzenöl.

Temperaturregler

Der Temperaturregler (3) gewährleistet die Temperaturhaltung des Öls im Behälter (5), der Temperaturbereich zwischen 130 und 190°C bietet breite Möglichkeiten für die Zubereitung verschiedener Nahrungsmittel.

Betriebskontrolleuchte

Die rote Farbe der Betriebskontrolleuchte (2) zeigt, daß das Gerät im Erhitzungsbetrieb läuft. Wenn die Betriebskontrolleuchte erlischt, ist die mit dem Regler (3) eingestellte Öltemperatur im Behälter (3) erreicht.

NAHRUNGSMITTELZUBEREITUNG

- Stellen Sie das Frittiergerät auf eine trockene standfeste und wärmebeständige Oberfläche auf.
- Setzen Sie den Ölbehälter (5) ins Gehäuse des Frittiergeräts ein.

Achtung: Es ist strengstens untersagt, das Gerät ohne Ölbehälter zu benutzen.

- Gießen Sie ungefähr 1,6 Liter Öl hoher Qualität in den Ölbehälter (5) so ein, dass der Füllstand von Öl zwischen der minimalen und der maximalen Marke an der inneren Seite des Behälters (5) liegt, und schließen Sie den Deckel (8) zu (Abb. 2, 3).

Anmerkungen:

- Es ist empfohlen, nur hochwertiges raffiniertes Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Maisöl) und keine Margarine oder Milchbutter zu benutzen, weil die letzteren hohe Temperaturen nicht aushalten.
- Als Frittüre kann ein Gemisch von tierischen und pflanzlichen Fetten gemäß den empfohlenen Rezepten verwendet werden.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit der Taste (1) ein, dabei leuchtet der Erhitzungsanzeiger (2).
- Stellen Sie die Erhitzungstemperatur ein, indem Sie den Griff des Temperaturreglers (3) bis zum notwendigen Zahlenwert drehen (sehen Sie den Paragraph «Empfehlungen zur Zubereitung»).
- Wenn das Öl bis zur eingestellten Temperatur aufgeheizt wird, erlischt der Anzeiger (2).
- Legen Sie die notwendige Menge Nahrungsmittel in den Korb (7) ein (die Nahrungsmittel sollen trocken sein).
- Machen Sie den Deckel des Frittiergeräts (8) auf. Senken Sie vorsichtig den Korb in den Behälter, dabei vermeiden Sie das Ausspritzen. Dabei müssen die Biegungen des Griffes (6) den Rand des

DEUTSCH

Fritierzeit

Nahrungsmittel	Temperatur, °C	Nahrungsmittelmenge (in Gramm)	Ungefähre Fritierzeit (in Minuten)
Krevetten	130	250	3-5
Zwiebel	140	100	3-4
Pilze	140	300	6-8
Fischfilet	150	250	5-6
Fischfilet im Backteig	150	250	6-8
Stückfleisch	170	400	7-10
Steak	170	250	7-10
Hühnerfiletstücke in Panierbrösel	180	300	7-10
	190	300	8-10
Pommes frites	190	700	10-12

Anmerkung: In der Tabelle ist die Fritierzeit von Nahrungsmitteln in erhitztem Öl angegeben. Passen Sie auf die Zubereitung auf und korrigieren Sie die Fritierzeit selbständig.

- Behälters (5) dicht umfassen, und die Vorsprung am Gehäuse des Frittiergeräts muß sich zwischen den beiden Schienen des Griffes (6) befinden. Schließen Sie den Deckel.
- Nach dem Fritieren öffnen Sie den Deckel (8) und stellen Sie den Korb in eine günstige Position für Öl- und Fettabtropfen auf, um überschüssiges Öl oder Fett zu entfernen. Dafür gibt es eine Stütze an der Seitenfläche des Korbs unter dem abnehmbaren Griff (Abb. 4).
 - Schalten Sie das Gerät mit der Taste (1) aus und trennen Sie es vom Stromnetz ab.

Anmerkung:

- Beim mehrmaligen Fritieren warten Sie ab, bis sich Pflanzenöl oder Fett zur notwendigen Temperatur beim Zugeben jeder neuen Nahrungsmittelportion erhitzt.**

NUTZHINWEISE

Öl

Benutzen Sie nur hochwertiges Pflanzenöl, vorwiegend raffiniert.

- Gießen Sie das Öl in den Behälter (5) vor der Einschaltung des Geräts ein.
- Filtern Sie das Öl nach jeder Nutzung.
- Filtern Sie das Öl folgendermaßen:** trennen Sie das Gerät nach der Nahrungsmittelzubereitung vom Stromnetz ab und lassen Sie das Öl völlig abkühlen; legen Sie Filterpapier oder einen dünnen Baumwollstoff ins Metallsieb oder einen Durchschlag ein und filtern Sie das Öl.
- Mischen Sie verschiedene Ölarten nicht zusammen.
- Bei langen Pausen während der Zubereitung von Nahrungsmittelportionen schalten Sie das Frittiergerät aus, indem Sie die Taste (1) drücken.
- Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt (z.B. Kartoffeln) werden am besten mit kleinen Pausen frittiert, indem Sie den Korb ab und zu herausnehmen und den Inhalt des Korbes schütteln.

- Entfernen Sie die Reste der Nahrungsmittel aus dem Öl gleich nach der Zubereitung einer Portion Nahrungsmittel, dadurch können Sie die Haltbarkeit von Öl erhöhen.
- Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus (ungefähr nach 8-12 Nutzungen).
- Das Öl muss ausgewechselt werden, wenn es bei der Erhitzung zu prickeln beginnt, einen unangenehmen Geschmack oder Geruch hat, oder wenn es dunkel oder dickflüssig geworden ist.
- Falls Sie das Frittiergerät selten benutzen, bewahren Sie Öl oder Fett in geschlossenen Plastik- oder Glasbehältern an einem kühlen Ort (am besten im Kühlschrank) auf.
- Es ist nicht gestattet, das Öl im Frittiergerät aufzubewahren.

Empfehlungen zur Zubereitung

- Benutzen Sie nur hochwertiges raffiniertes Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl oder Maisöl).
- Beim Fritieren einiger Nahrungsmittelarten laden Sie in erster Linie die Nahrungsmittel, die eine niedrigere Temperatur erfordern.
- Warten Sie 3-5 Minuten vor dem Fritieren einer neuen Portion von Nahrungsmitteln ab, damit das Öl bis zur notwendigen Temperatur erhitzt. Wenn der Anzeiger (2) erlischt, gehen Sie zur Zubereitung einer neuen Nahrungsmittelportion über.
- Thermisch vorbearbeitete Nahrungsmittel brauchen in der Regel höhere Frittierer Temperatur und weniger Zeit für die Zubereitung, als rohe Nahrungsmittel.

Chips

- Um schmackhafte knusprige Chips zu bekommen, beachten Sie folgende Empfehlungen: schneiden Sie Kartoffeln in ca. 0,5 mm dicke Scheiben. Benutzen Sie keine jungen Kartoffeln; spülen Sie die geschnittenen Kartoffeln unter dem Kaltwasserstrahl (dies verhindert das Zusammenkleben von einzelnen Kartoffelscheiben während der Zubereitung); trocknen Sie die geschnittenen und gewaschenen Kartoffeln mit einem sauberen Küchentuch leicht ab.

Eingefrorene Nahrungsmittel

- Eingefrorene Nahrungsmittel sollen vorher völlig aufgetaut werden, um das Abspritzen vom heißen Öl zu vermeiden.
- Stellen Sie die Öltemperatur entsprechend der Markierung auf der Nahrungsmittelverpackung. Wenn keine solchen Hinweise auf der Verpackung angegeben sind, stellen Sie die Zubereitungstemperatur auf 190°C.
- Bevor Sie zur Zubereitung der nächsten Portion der Nahrungsmittel übergehen, warten Sie ab, bis das Öl bis zur eingestellten Temperatur aufgeheizt wird und der Anzeiger (2) erlischt.

Reinigung und Pflege

- Passen Sie auf die Sauberkeit des Heizelements und des Bodens des Ölbehälters (5) auf, anderenfalls kann Rauch und ein typischer Geruch brennenden Öls entstehen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und warten Sie ab, bis das Gehäuse des Frittiergeräts und das Öl komplett abgekühlt werden.
- Nehmen Sie den Korb (7) heraus.
- Nehmen Sie den Ölbehälter (5) heraus, gießen Sie das verbrauchte Öl in ein passendes Geschirr ab.

Wichtig:

- Es ist nicht gestattet, das Öl in den Waschbecken abzugießen, entsorgen Sie es mit anderen Haushaltsabfällen.
- Das für die weitere Nutzung geeignete Öl muss filtert und bis zur nächsten Nutzung gelagert werden.
- Nehmen Sie den Deckel (8) ab (Abb. 5).
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile: den Deckel (8), den Ölbehälter (5) und den Korb (7) mit warmem Wasser und einem neutralen Waschmittel ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasivmittel und Metallbürsten zu benutzen.
- Wischen Sie die Innen- und Außenoberfläche des Gehäuses des Geräts mit einem weichen und feuchten und danach mit einem trockenen Tuch ab.
- Trocknen Sie den Deckel (8) ab und stellen Sie ihn aufs Frittiergerät auf (Abb. 6).
- Achten Sie bitte darauf, dass Wasser aufs Heizelement des Geräts nicht gelangt.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel (8) in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

Warnung:

Tauchen Sie nie das Gehäuse des Frittiergeräts, das Netzkabel oder den Netzstecker des Geräts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Aufbewahrung

- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegpacken, reinigen Sie es.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Lieferumfang

Frittiergerät mit Ölbehälter – 1 St.
Korb für Nahrungsmittel – 1 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 240 V ~ 50 Hz
Leistung: 1550 W
Ölfassungsvermögen: 1,6 l
Aufheiztemperatur: 130-190°C

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC - Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

РУССКИЙ

ФРИТЮРНИЦА

Фритюрница предназначена для обжаривания разнообразных продуктов (преимущественно картофеля, овощей, мяса, рыбы, теста, грибов) в горячем фритюре, в качестве фритюра может использоваться растительное масло или кулинарный жир.

Описание

1. Кнопка включения/выключения
2. Индикатор термостата
3. Регулятор температуры
4. Кнопка открытия крышки
5. Съёмная ёмкость для масла
6. Съёмная ручка корзины
7. Корзина для продуктов
8. Съёмная крышка
9. Смотровое окно
10. Фильтр

ВНИМАНИЕ!

В случае падения фритюрницы горячее масло может причинить серьезные ожоги, поэтому следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края рабочей поверхности и был на недосягаемом для детей расстоянии.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием фритюрницы внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните её в течение всего срока эксплуатации.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара или поражения электрическим током не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой, теплоустойчивой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом со шторами или занавесками и не накрывайте его во время работы.
- Не располагайте устройство вблизи легковоспламеняющихся веществ, бумаги, картона или пластика.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, сетевой шнур не должен контактировать с горячими поверхностями или острыми краями кухонной мебели.

- Не используйте устройство вне помещений.
- Не включайте устройство при отсутствии масла в ёмкости.
- Никогда не оставляйте без присмотра устройство в процессе работы, а также в случае, если масло для жарки ещё не остыло.
- Во избежание ожога паром не наклоняйтесь над устройством.
- Не оставляйте открытой крышку фритюрницы во время её работы.
- Будьте осторожны: во время работы корпус устройства сильно нагревается, не затрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы уровень масла во фритюрнице был не ниже минимальной отметки «MIN» и не выше максимальной отметки «MAX».
- При работе с горячим маслом используйте только термостойкие кухонные принадлежности с теплоизолирующими ручками.
- Никогда не сливайте масло, если оно горячее, дайте ему остыть.
- По возможности загружайте во фритюрницу сухие продукты, поскольку попадание даже небольшого количества влаги в горячее масло приводит к разбрызгиванию масла.
- Не перегружайте фритюрницу продуктами. Это может привести к их возгоранию.
- В случае возгорания масла немедленно отключите устройство от электросети и накройте плотной, по возможности негорючей, тканью.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ОГОНЬ ВОДОЙ!

- Не перемещайте устройство до тех пор, пока масло для жарки полностью не остыло. Для переноса устройства используйте ручки на корпусе.
- Обязательно отключайте устройство от электрической сети перед чисткой или в случае, если вы фритюрницей не пользуетесь.
- При отключении вилки сетевого шнура от электрической розетки не тяните за шнур, а держитесь за вилку рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте устройство воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или само устройство в воду или в любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к устройству, немедленно отключите его от электросети и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для проверки или ремонта устройства.
- Не разрешайте детям касаться устройства и сетевого шнура во время работы.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.

- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Устанавливайте устройство во время работы и остывания в месте недоступном для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством, только если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, а также, если им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**

- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура. Не пользуйтесь устройством, если имеются какие-либо повреждения корпуса, сетевого вилки или сетевого шнура.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Полностью распакуйте фритюрницу и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Внешние и внутренние поверхности корпуса протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.

Предупреждение: не допускайте попадания воды в чашу для масла.

- Придерживая крышку (8) рукой, откройте её, нажав на кнопку (4) (рис.1).
- Съёмные детали - ёмкость для масла (5), корзину (7) и крышку (8) тщательно промойте тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства. Присоедините ручку (6) к корзине (7). Для этого сожмите металлические лапки ручки(6)

- и вставьте их в пазы, находящиеся во внутренней части корзины. Далее легким нажатием зафиксируйте ручку(6) в фиксаторе на верхнем ободке корзины (7)
- Тщательно просушите ёмкость для масла (5) и установите её в рабочую камеру.

Смотровое окно

Во избежание запотевания смотрового окна (9) смажьте внутреннюю поверхность стекла растительным маслом.

Регулятор температуры

Регулятор температуры (3) обеспечивает поддержание температуры масла в ёмкости (5), диапазон температур от 130 до 190°C предоставляет широкие возможности для приготовления различных продуктов.

Индикатор работы

Красный цвет индикатора (2) указывает на то, что устройство находится в режиме разогрева. Когда индикатор погаснет, это указывает на достижение установленной регулятором (3) температуры масла в ёмкости.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Установите фритюрницу на сухой устойчивой теплостойкой поверхности.
- Вставьте ёмкость для масла (5) в корпус фритюрницы.

Внимание: Использовать устройство без ёмкости для масла строго запрещено.

- Залейте в ёмкость (5) около 1.6 литров масла хорошего качества так, чтобы уровень масла находился между минимальной и максимальной отметками на внутренней стороне ёмкости (5) и закройте крышку (8) (рис.2,3).

Примечание:

- **Рекомендуется использовать только высококачественные рафинированные растительные масла (подсолнечное, кукурузное) и не использовать маргарин или сливочное масло, так как они не выдерживают повышенной температуры.**
- **В качестве фритюра можно использовать смесь животных и растительных жиров в соответствии с рекомендуемыми рецептами.**
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (1) при этом загорится индикатор нагрева (2).
- Установите температуру нагрева, повернув ручку регулятора температуры (3) до необходимого цифрового обозначения (см. пункт «Рекомендации по приготовлению»).
- Когда масло нагреется до установленной температуры, индикатор (2) погаснет.
- Загрузите в корзину (7) необходимое количество продуктов (продукты должны быть сухими).

РУССКИЙ

Время приготовления

Продукты	Температура, С°	Количество продукта (гр.)	Приблизительное время жарки (в минутах)
Креветки	130	250	3-5
Лук	140	100	3-4
Грибы	140	300	6-8
Рыбное филе	150	250	5-6
Рыбное филе в кляре	150	250	6-8
Мясо кусковое	170	400	7-10
Стейк	170	250	7-10
Кусочки куриного филе в сухарях	180	300	7-10
	190	300	8-10
Картошка фри	190	700	10-12

Примечание: В таблице указано время приготовления продуктов в разогретом масле. Следите за процессом приготовления и корректируйте время приготовления самостоятельно.

- Откройте крышку фритюрницы (8). Осторожно погрузите корзинку внутрь чаши, не допуская разбрызгивания. При этом изгибы ручки (6) должны плотно обхватывать край чаши (5), а выступ на корпусе фритюрницы находится между двух направляющих ручки(6). Закройте крышку.
- По окончании жарки, откройте крышку (8) и установите корзинку в позицию для стекания масла или жира, чтобы удалить их излишки. Для этого на боковой поверхности корзинки, под съёмной ручкой, имеется соответствующая опора (рис.4).
- Выключите устройство кнопкой (1) и отключите устройство от сети.

Примечание:

- При повторной жарке следует дожидаться нагрева растительного масла или жира до необходимой температуры при каждой новой порции продуктов.**

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Масло

Используйте растительное масло высокого качества, предпочтительно рафинированное.

- Наливайте масло в ёмкость (5) до включения устройства.
- Фильтруйте масло после каждого использования.

Производите фильтрацию масла следующим способом:

- После приготовления продуктов отключите устройство от электрической сети и дайте маслу полностью остыть.
- Поместите фильтрующую бумагу или тонкую хлопковую ткань в металлическое сито или дуршлаг и процедите масло.
- Не смешивайте разные виды масел.
- При длительных интервалах между приготовлением порций продуктов выключайте фритюрницу, нажав на кнопку (1).

- Продукты с большим содержанием воды (например, картофель) лучше жарить с небольшими интервалами, периодически вынимая корзинку и встряхивая содержимое корзины.
- После жарки порции продуктов удаляйте остатки продуктов из масла сразу, таким образом можно продлить срок службы масла.
- Регулярно производите замену масла (приблизительно после 8-12 применений).
- Масло необходимо заменить, если оно начинает пузыриться при нагревании, имеет неприятный вкус или запах, а также, если оно потемнело или стало густым.
- Если Вы используете фритюрницу редко, храните масло или жир в закрытых пластиковых или стеклянных ёмкостях в прохладном месте (предпочтительно в холодильнике).
- Не храните масло во фритюрнице.

Рекомендации по приготовлению

- Используйте высококачественное рафинированное растительное масло (например, подсолнечное или кукурузное).
- При жарке нескольких видов продуктов в первую очередь загружайте продукты, требующие меньшей температуры обработки.
- Перед жаркой новой порции продуктов подождите 3-5 минут для того, чтобы масло нагрелось до нужной температуры. Когда индикатор (2) погаснет, приступайте к приготовлению новой порции продуктов.
- Если продукты подвергались предварительной термической обработке, как правило, им требуется более высокая температура жарки и меньшее время приготовления, чем сырым.

Чипсы

Чтобы получить вкусные хрустящие чипсы, выполните следующие рекомендации:

- Нарежьте картофель кружками толщиной приблизительно 0,5 мм. Не используйте молодой картофель.
- Ополосните нарезанный картофель под струёй холодной воды (это предотвратит слипание отдельных кусочков во время приготовления).
- Просушите нарезанный и промытый картофель, промокнув его чистым кухонным полотенцем.

Замороженные продукты

- Замороженные продукты необходимо предварительно полностью разморозить, чтобы избежать брызг горячего масла.
- Установите температуру нагрева масла согласно маркировке на упаковке продукта. Если подобных указаний нет, установите температуру приготовления 190°C.
- Прежде чем приступить к приготовлению следующей порции продуктов, дождитесь, пока масло нагреется до установленной температуры и индикатор (2) погаснет.

Чистка и уход

- Следите за чистотой нагревательного элемента и дна ёмкости для масла (5), в противном случае возможно появление дыма и специфического запаха горящего масла.
- Отключите устройство от электрической сети и дождитесь полного остывания корпуса фритюрницы и масла.
- Извлеките корзину (7).
- Извлеките ёмкость для масла (5), использованное масло слейте в подходящую посуду.

Важно:

- *Не сливайте масло в раковину, а утилизируйте его вместе с другими бытовыми отходами.*
- *Масло, пригодное для дальнейшего использования, необходимо профильтровать и сохранить для последующего использования.*
- Снимите крышку (8) (рис.5).
- Съёмные части - крышку (8), ёмкость для масла (5) и корзину (7) - вымойте тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства.
- Не используйте абразивные моющие средства и металлические щетки.

- Корпус с внешней и внутренней стороны протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Крышку (8) вытрите насухо и установите на фритюрницу (рис.6).
- Следите за тем, чтобы вода не попадала на нагревательный элемент устройства.
- Запрещено мыть крышку (8) в посудомоечной машине.

Предупреждение:

Никогда не погружайте корпус фритюрницы, сетевого шнура или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.

Хранение

- Перед тем как убрать устройство на хранение, произведите его чистку.
- Храните устройство в сухих прохладных местах, недоступных для детей.

Комплект поставки

Фритюрница с ёмкостью для масла – 1 шт.
Корзина для продуктов – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.

Технические характеристики

Электропитание: 240В ~ 50 Гц
Мощность: 1550 Вт
Объем масла: 1,6 л
Температура нагрева: 130-190°C

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства – 5 лет



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

ҚАЗАҚША

ФРИТЮР ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

Фритюр пісіруге арналған ыдыс әртүрлі тағамдарды (көбінесе, картопты, көкөністерді, етті, балықты, қамырды, саңырауқұлақтарды) ыстық фритюрде қуыру үшін арналған, фритюр ретінде өсімдік майы немесе жануар майы пайдаланылуы мүмкін.

Сипаттамасы

1. Қосылу/сөндірілу батырмасы
2. Термостат көрсеткіші
3. Температура реттегіші
4. Қақпақты ашу пернесі
5. Майға арналған шешілмелі ыдыс
6. Себеттің алынбалы тұтқасы
7. Өнімдерді салуға арналған себет
8. Алынбалы қақпақ
9. Қарау терзесі
10. Сүзгі

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Фритюр әзірлейтін ыдыс құлаған кезде ыстық май қатты күйдіріп тастауы мүмкін, сондықтан, желілік шнурдың жұмыс бетінің шетінен салбырап тұруына және балардың қолдары жететін жерде тұруына жол бермеңіз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Фритюр әзірлейтін ыдысты пайдаланбас бұрын, пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны бүкіл пайдалану мерзімі бойы сақтап қойыңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян әкелуі мүмкін.

- Желіге қоспас бұрын құрылғының жұмыс кернеуі электр желісіндегі кернеуге сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Желілік шнур «еврошамен» жабдықталған; оны жерге сенімді қосылған байланысы бар электр розеткасына қосыңыз.
- Өрттің пайда болу немесе электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны электрлік розеткаға қосқан кезде өткізуші тоқ құралдарын пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тұзу тұрақты жылуға төзімді бетте, желілік ашалыққа еркін жетуге болатын етіп орналастырыңыз.
- Құрылғыны желдетісі жақсы жерлерде пайдаланыңыз. Өртенуді болдырмас үшін ешқандай жағдайда құрылғыны шілтерлердің перделердің жанына орналастырмаңыз және ол жұмыс істеп тұрған кезде үстің басқа затпен жаппаңыз.
- Құрылғыны тез тұтанатын заттардың, қағаздың, картонның немесе пластиктің қасына орналастырмаңыз.
- Желілік шнурдың үстелдің үстінен салбырауына жол бермеңіз, желілік шнур ыстық беттерге және ас үй жиһазының өткір жиектеріне тимей тұруы тиіс.
- Құрылғыны бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.

- Ыдыста май болмаса аспапты іске қоспаңыз.
- Жұмыс барысында, сондай-ақ қуыруға арналған май суымаған болса құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Буға күйіп қалмас үшін құрылғының үстіне еңкеймеңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде фритюр әзірлейтін ыдыс қақпағын ашық қалдырмаңыз.
- Абай болыңыз: жұмыс істеп тұрған кезде құрылғының корпусы қатты қызады, ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Фритюр әзірлейтін ыдыстағы май мөлшері төменгі белгіге «MIN» жетпей және жоғары белгіден «MAX» асып тұруын болдырмауды қадағалаңыз.
- Ыстық маймен жұмыс істеген кезде тек жылу өткізбейтін тұтқалары бар термотөзімді ас үй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Май ыстық болса, суымайынша құйып алмаңыз.
- Мүмкіндігінше, фритюр әзірлейтін ыдысқа құрғақ өнімдерді салыңыз, өйткені ыстық майға тіпті болмашы мөлшердегі ылғалдың түсуі майдың шашырауына алып келеді.
- Фритюр әзірлейтін ыдысқа өнімдерді мөлшерден артық толтырмаңыз. Бұл олардың жануына өкеп соғуы мүмкін.
- Май жанған жағдайда фритюр әзірлейтін ыдысты дереу электр желісінен ажыратыңыз да, құрылғының бетін тығыз, мүмкіндігінше жанбайтын, матаны жабыңыз.

ЕШБІР ЖАҒДАЙДА ОТҚА СУ ҚҰЙМАҢЫЗ!

- Қуыруға арналған май толық суымайынша құрылғының орнын ауыстырмаңыз. Құрылғыны жылжыту үшін корпустағы тұтқаларын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны тазалау алдында немесе фритюр әзірлейтін ыдысты пайдаланбайтын болған жағдайда, оны электр желісінен міндетті түрде ажыратыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде шнурдан тартпаңыз, ашаны қолмен ұстап суырыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны ас үйдегі раковинаға тікелей жақын жерде пайдаланбаңыз, құрылғыны ылғалдың әсеріне ұшырауын болдырмаңыз.
- Электр тоғы соққысына бермеу үшін попкорн жасауға арналған ыдыс корпусын, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Егер бұл жағдай орын алса, онда құрылғыға ҚОЛ ТИГІЗБЕҢІЗ, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана құрылғыны судан шығаруға болады. Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жолығыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде балаларға құрылғыны және желілік шнурды ұстауға рұқсат бермеңіз.
- Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.

- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған. Фритюр әзірлейтін ыдыс жұмыс істеген кезде және суыту кезінде 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерде тұруы тиіс.
- 8 жастан үлкен балалар және мүмкіншілігі шектеулі жандар өздерінің қауіпсіздіктеріне жауапты адамдардың қадағалауымен ғана және оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген жағдайда құрылғыны пайдалана алады.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан, қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

Назар аударңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Желілік бау мен желілік айыртетіктің оқшаулануының күйін тұрақты тексеріп тұрыңыз. Корпустың, желілік ашаның немесе желілік шнурдың бүлінген жерлері бар болған жағдайда, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Бұзылуларға жол бермеу үшін құрылғыны тек зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге тыйым салынады. Ақаулар табылған жағдайда құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, рұқсаты бар (үкілетті) сервис орталығына жолығыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Құрылғыны төмен температура кезінде тасымалдаған немесе сақтаған жағдайда оны белме температурасында екі сағаттан кем емес уақыт ұстаған жөн.

- Фритюр әзірлейтін ыдысты қораптан толығымен шығарып алыңыз, құрылғының жұмысына кедергі келтіретін барлық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Құрылғының тұтастығын тексеріңіз, бұзылулар болған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Қосар алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Корпустың ішкі және сыртқы беттерін жұмсақ дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

Сақтандыру: Майға арналған тостаққа судың құйылуына жол мбермеңіз.

- Қақпақты (8) қолыңызбен ұстап, батырмаға (4) басып, оны ашыңыз (сур. 1).
- Алынбалы бөлшектерін – майға арналған ыдысты (5), себетті (7) және қақпақты (8) – бейтарап жуғыш заты қосылған жылы сумен әбден жуыңыз. Тұтқаны (6) себетке (7) жалғаңыз. Бұл үшін

- тұтқаның металл қалақшаларын (6) қысыңыз да оларды себеттің ішіндегі ойықтарға қойыңыз. Әрі қарай сәл басып себеттің (7) жоғарғы жиегіндегі бекіткішке тұтқаны (6) орнатыңыз.
- Майға арналған ыдысты (5) жақсылап құрғатыңыз және оны жұмыс камерасына орнатыңыз.

Қарау терзесі

Қарау терзесінің (9) терлеуін болдырмау үшін терзесінің ішкі бетіне өсімдік майын жағып қойыңыз.

Температура реттегіші

Температура реттегіші (3) ыдыстағы (5) майдың температурасын сақтауды қамтамасыз етеді, 130 дан 190°C-ға дейінгі температура ауқымы әртүрлі азық-түліктерді әзірлеу үшін кең мүмкіндіктерді ұсынады.

Жұмыс көрсеткіші

Көрсеткіштің (2) қызыл түсі құрылғы қызу режимінде екенін білдіреді. Көрсеткіш сөнген кезде реттегіш орнатқан ыдыс ішіндегі температураға (3) қол жеткізілді дегенді білдіреді.

ӨНІМДЕРДІ ӨЗІРЛЕУ

- Фритюр әзірлейтін ыдысты құрғақ орнықты жылуға төзімді бетте орнатыңыз.
- Майға арналған ыдысты (5) фри пісіргіштің корпусына салыңыз.

Назар аударыңыз: Аспапты майға арналған ыдыссыз пайдалануға қатаң тыйым салынады.

- Ыдысқа (5) 1,6 литр сапасы жақсы майды, ыдыстың (5) ішкі жағындағы минималды және максималды белгілеулердің арасында болатындай етіп құйыңыз және қақпақты (8) жабыңыз (сур. 2, 3)

Ескерту:

- **Тек жоғары сапалы тазартылған өсімдік (шемішке, жүгері) майын ғана пайдалануға кеңес беріледі және маргарин немесе сары майды жоғары температураға шыдамайтындықтан пайдаланбау керек.**
- **Фритюр ретінде тоң май мен өсімдік майының қоспасын ұсынылған рецептілермен бірге пайдалануға болады.**
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Батырмасын (1) басып құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде қызу көрсеткіші (2) жанады.
- Температура реттегішінің (3) сабын қажетті температура белгілеуіне дейін бұрап, қажетті температуралық режимді таңдаңыз («Өзірлеу бойынша ұсыныстар» тармағын қар.).
- Май белгіленген температураға дейін қызған кезде көрсеткіші (2) сөніп қалады.
- Себетке (7) өнімдердің қажетті мөлшерін салыңыз (өнімдер құрғақ болуы тиіс).
- Фритюр пісіруге арналған ыдыстың қақпағын (8) ашыңыз. Тостақтың ішіне тостақтарды шашыратып алмай салыңыз. Осы кезде тұтқалар (6) тостақтың жиектерін (5) қатты қысып тұруы тиіс, фритюр әзірлеуге арналған ыдыстың дөңестері тұтқаның

ҚАЗАҚША

Қуыру ұзақтығы

Азық-түлік	Температура, °С	Өнімнің мөлшері (граммен)	Қуырудың шамалас ұзақтығы (минуттармен)
Креветкалар	130	250	3-5
Жуа	140	100	3-4
Саңырауқұлақтар	140	300	6-8
Балықтың сүбе еті	150	250	5-6
Клярдағы балық еті	150	250	6-8
Кесекті ет	170	400	7-10
Стейк	170	250	7-10
Кепкен нандағы тауық етінің бөліктері	180 190	300 300	7-10 8-10
Фри картобы	190	700	10-12

Ескерту: Кестеде өнімдерді қыздырылған майда әзірлеу ұзақтығы көрсетілген. Әзірлеу барысын қадағалаңыз және әзірлеу уақытын өз бетіңізше түзеңіз.

- (6) екі бағыттауышында болады. Қақпақты жабыңыз.
- Қуыру аяқталған соң қақпақты (8) ашыңыз және себетті майлардың артығын ағызып тастау үшін ағу күйіне орнатыңыз. Бұл үшін себеттің бүйір бетінде алынбалы тұтқаның астында тиісті тіреуіш бар (сур. 4).
 - Батырманы (1) басып құрылғыны сөндіріңіз, және құрылғыны желіден ажыратыңыз.

Ескерту:

- **Қайта қуырған кезде өнімдердің әрбір жаңа мөлшеріне арналған өсімдік майы мен тоң майдың қажетті температурға дейін қызғанын күтіңіз.**

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Май

Жоғары сапалы тазартылған майды пайдаланыңыз.

- Майды тек суық ыдысқа (5) құйыңыз.
- Өр пайдаланған сайын майды сүзіп отырыңыз.
- **Майды мынадай тәсілмен сүзіңіз:** өнімдерді әзірлегеннен кейін құрылғыны электр желісінен ажыратып, майды толық суытыңыз; металл елекке немесе дуршлаққа сүзетін қағазды немесе жұқа мақта матаны салыңыз және майды сүзіңіз.
- Өртүлі майларды араластырмаңыз.
- Өнімдердің мөлшерін әзірлеу арасындағы ұзақ уақыт үзіліс жасаған кезде батырманы (1) басып, фритюр әзірлейтін ыдысты өшіріп отырыңыз.
- Құрамында суы көп өнімдерді (мысалы картоп) қуыру кезінде үзіліс арасы ұзақ болмау керек, дайындау арасында себетті шығарып алып, сілкілеп отырған жөн.
- Өнімдердің мөлшері қуырылған соң оның қалдықтарын майдан бірден алып тастап отырыңыз, осылайша, майдың қызмет ету мерзімін ұзартуға болады.
- Майды үнемі ауыстырып отырыңыз (мөлшермен, 8-12 рет пайдаланған соң).

- Май қызған кезде көпірши бастаса оны ауыстыру керек, себебі оның дәмі мен иісі жағымсыз, сондай-ақ ол қарайса немесе қоюланса ауыстыру керек.
- Егер фритюр әзірлейтін ыдыс сирек пайдаланылса, онда өсімдік майын немесе тоң майды жабық пластик немесе шыны ыдыстарға салқын жерде сақтау керек (тоңазытқышта).
- Майды фритюр әзірлейтін ыдыс ішінде сақтамаңыз.

Әзірлеу бойынша кеңестер

- Жоғары сапалы тазартылған өсімдік майын (мысалы, шемішке немесе жүгері) пайдаланыңыз.
- Өнімдердің бірнеше түрін қуырған кезде алдымен аз қызуды қажет ететін өнімдерді салыңыз.
- Өнімнің жаңа мөлшерін қуырмас бұрын, май қажетті температураға дейін қызуы үшін 3-5 минут күтіңіз. Көрсеткіші (2) сөнген кезде өнімнің жаңа мөлшерін әзірлеуге кірісіңіз.
- Егер азық-түлік алдын-ала ыстықпен өңделсе, әдетте, оларға шикі тағамдарға қарағанда анағұрлым жоғары қуыру температурасы және аз уақыт қажет.

Чипсілер

- Дәмді қытырлақ чипсілерді әзірлеу үшін төмендегі кеңестерді орындаңыз: картопты шамамен 0,5 мм жұқалтаң етіп тураңыз. Жас картопты пайдаланбаңыз; туралған картопты суық ағын судың астында шайып жіберіңіз (бұл кейбір тілімдердің әзірлеу кезінде бір біріне жабысып қалуын болдырмайды); туралған және жуылған картопты құрғақ ас үйлік орамалмен сорғытып құрғатыңыз.

Мұздатылған өнімдер

- Мұздатылған өнімдерді алдын ала толығымен жібітіп алу керек, бұл ыстық майдың шашырауына жол бермес үшін қажет.
- Майдың қызу температурасын өнім қаптамасындағы таңбаға сәйкес орнатыңыз. Егер

ондай нұсқаулар болмаса, әзірлеу температурасы 190°C етіп қойыңыз.

- Өнімдердің келесі мөлшерін әзірлеуге кіріспес бұрын, майдың белгіленген температураға дейін қызғанын күтіңіз, бұл кезде көрсеткіші (2) сөніп қалады.

Тазалау және күтім

- Қыздырғыш элементтің және майға арналған ыдыстың (5) түбінің тазалығын сақтаңыз, кері жағдайда түтіннің және күйген майдың иісі пайда болады.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және фритюр әзірлейтін ыдыс корпусының және майдың толық суығанын күтіңіз.
- Себетті (7) шығарып алыңыз.
- Майға арналған ыдысты (5) шығарыңыз, пайдаланған майды сәйкес ыдысқа құйып алыңыз.

Маңызды:

- *Майды раковинаға төкпеңіз, оны басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге жойыңыз.*
- *Әрі қарай пайдалануға жарамды майды сүзіп алып, кейін пайдалану үшін сақтап қойыңыз.*
- Қақпақты (8) шешіңіз (сур. 5).
- Алынбалы бөлшектерді – қақпақты (8), майға арналған ыдысты (5) және себеттің өзін (7) – бейтарап жуғыш заты қосылған жылы сумен әбден жуыңыз.
- Метал ысқыштарды және қажайтын жуғыш құралдарды қолданбаңыз.
- Корпустың ішкі және сыртқы беттерін жұмсақ дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Қақпақты (8) құрғатып сүртіңіз және фри пісіргішке орнатыңыз (сур. 6).
- Құрылғының қыздырғыш элементіне судың тиюіне жол бермеңіз.
- Қақпақты (8) ыдыс жуатын машинада жууға тыйым салынады.

Сақтандыру:

Фритюр әзірлейтін ыдыстың корпусын, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын ешқашан суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

Сақтау

- Құрылғыны сақтауға алып қоймас бұрын, оны тазалап алыңыз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

Жеткізу жинағы

Майға арналған ыдысы бар фри пісіргіш – 1 дн.
Өнімдерге арналған себет – 1 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

Техникалық сипаттары

Электрқорегі: 240 В ~ 50 Гц
Қуаты: 1550 Вт
Май көлемі: 1,6 л
Қызу температурасы: 130-190°C

Өндіруші құрылғылардың сипаттамаларын алдын-ла хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Құрылғының қызмет мерзімі - 5 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



ROMÂNĂ/ Moldovenească

FRITEUZĂ

Friteuza este destinată pentru prăjirea diferitelor alimente (în prioritate cartofelor, legumelor, carnei, peștelui, aluatului, ciupercilor), într-un friteure fierbinte, în calitate de friteure puteți utiliza ulei vegetal sau ulei de culinărie.

Descriere

1. Buton de conectare/deconectare
2. Indicator termostat
3. Regulator de temperatură
4. Buton de deschidere a capacului
5. Vas detașabil pentru ulei
6. Mâner detașabil al coșului
7. Coș pentru alimente
8. Capac detașabil
9. Fereastră de vizualizare
10. Filtru

ATENȚIE!

În caz de cădere a friteuzei uleiul fierbinte poate provoca arsuri grave, de aceea nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe marginea suprafeței de lucru și plasați-l la o distanță inaccesibilă pentru copii.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Înainte de folosirea friteuzei citiți cu atenție ghidul de utilizare și păstrați-l pe întreaga durată de exploatare a aparatului.

Folosiți aparatul conform destinației și în scopurile menționate în prezenta instrucțiune. Utilizarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății lui.

- Înainte de a porni aparatul asigurați-vă că tensiunea de lucru a acestuia corespunde cu tensiunea din rețeaua electrică.
- Cablul de alimentare este dotat cu fișă de tip «euro»; conectați-o doar la prize electrice prevăzute cu împământare.
- Pentru a evita producerea unui incendiu nu folosiți piese intermediare atunci când cuplați aparatul la priza electrică.
- Plăsați dispozitivul pe o suprafață plană, stabilă, astfel încât accesul la priza electrică s-a fie liber.
- Utilizați aparatul doar în locuri cu o bună aerisire. Pentru a evita aprinderea nu plasați aparatul în apropiere de perdele și draperii și nu îl acoperiți în timp ce funcționează.
- Nu plasați aparatul lângă substanțe ușor inflamabile, hârtie, carton sau plastic.
- Nu lăsați cordonul de alimentare să atârne peste masă, feriiți de contactul cu suprafețele fierbinți sau muchiile ascuțite ale mobilierului.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Nu conectați dispozitivul dacă vasul nu conține ulei.
- Niciodată nu lăsați aparatul nesupravegheat când acesta funcționează sau dacă uleiul pentru prăjit este încă fierbinte.
- Pentru a nu vă opări cu aburii emiși nu vă aplecați de asupra aparatului.

- Nu lăsați capacul friteuzei deschis în timpul funcționării acestuia.
- Aveți grijă! În timpul funcționării corpul aparatului atinge temperaturi înalte, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Aveți grijă ca nivelul uleiului în friteuză să fie mai mic de gradația minimă «MIN» și să nu depășească gradația nivelului maxim «MAX».
- Utilizați doar ustensile de bucătărie rezistente la temperaturi înalte cu mâner izolate termic atunci când lucrați cu uleiul fierbinte.
- Niciodată nu goliți recipientul de ulei dacă acesta este încins, permiteți-i să se răcească.
- După posibilitate introduceți în friteuză alimente uscate, deoarece pătrunderea chiar și a unei cantități mici de umezeală în uleiul fierbinte duce la stropirea uleiului.
- Nu supraîncălcați friteuza cu alimente. Acest lucru poate duce la aprinderea lor.
- În caz de aprindere a uleiului, opriți aparatul de la rețea și acoperiți-l cu un material gros, după posibilitate neinflamabil.

NICI ÎNTR-UN CAZ NU STINGEȚI FOCUL CU APĂ!

- Nu mutați aparatul până a uleiul pentru prăjit nu se va răci complet. Pentru a muta aparatul folosiți mânerul de pe carcasă.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de curățare, sau dacă nu folosiți friteuza.
- La deconectarea fișei cablului de alimentare din priză nu trageți de cablu, trageți de fișă.
- Nu atingeți fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Nu folosiți aparatul în apropiere imediată de chiuveta de bucătărie, nu îl expuneți la umiditate.
- Pentru a nu vă electrocuta nu introduceți cablul de alimentare, fișa sau aparatul în apă sau alte lichide. Dacă acest lucru s-a întâmplat NU ATINGEȚI aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică și numai după aceasta scoateți-l din apă. Apelați la un centru service autorizat pentru verificarea sau reparația aparatului.
- Nu permiteți copiilor să se atingă de aparatul și de cablul de alimentare în timpul funcționării mixerului.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii cu vârsta sub 8 ani. În timpul funcționării și răcirii friteuzei aceasta trebuie plasată în locuri inaccesibile pentru copiii sub 8 ani.
- Copiii mai mari de 8 ani sau persoanele cu dizabilități pot utiliza aparatul doar în cazul în care sunt supravegheați de persoana responsabilă cu siguranța lor, care le-a dat instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre pericolele care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Păstrați dispozitivul în locuri neaccesibile pentru copii.
- Din motive de siguranța copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, utilizate în calitate de ambalaj fără supraveghere.

Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula pentru ambalare. Pericol de asfixiere!

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Periodic verificați integritatea cablului de alimentare și a fișei cablului de alimentare. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorată carcasa, fișa sau cablul de alimentare.
- Pentru a evita deteriorarea, transportați dispozitivul doar în ambalajul original.
- Este interzisă repararea dispozitivului de sine stătător. În caz de defecțiuni deconectați aparatul de la rețeaua electrică și apelați la un service autorizat.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

În caz de transportare sau păstrare a aparatului la temperaturi joase este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore.

- Desfaceți complet ambalajele și îndepărtați orice etichete care ar împiedica funcționarea friteuzei.
- Verificați integritatea dispozitivului, nu utilizați dispozitivul la prezența deteriorărilor.
- Înainte de conectare asigurați-vă că voltajul sursei de alimentare corespunde cu cel menționat pe aparat.
- Ștergeți suprafețele interioare și exterioare ale carcasei cu un material umed, apoi ștergeți până la uscare.

Avertisment: Nu permiteți pătrunderea apei în bolul pentru ulei.

- Menținând capacul (8) cu mâna deschideți-l apăsând pe butonul (4) (des. 1).
- Spălați bine piesele detașabile - vasul pentru ulei (5), coșul (7) și capacul (8) - în apă caldă utilizând un agent de curățare neutru. Atașați mânerul (6) la coș (7). Pentru aceasta strângeți brațele metalice ale mânerului (6) și introduceți-le în canelurile amplasate pe partea interioară a coșului. În continuare apăsând ușor fixați mânerul (6) în fixatorul de pe obada superioară a coșului (7).
- Uscați bine recipientul pentru ulei (5) și instalați-l în camera activă.

Fereastră de vizualizare

Pentru a evita condensarea ferestrei de vizualizare (9) ungeți suprafața interioară a sticlei cu ulei vegetal.

Regulator de temperatură

Reglorul de temperatură (3) asigură menținerea temperaturii uleiului în recipient (5), diapazonul de temperaturi cuprins între 130 și 190°C oferă posibilități largi pentru prepararea diferitelor alimente.

Indicator pentru controlul funcționării

Culoarea roșie a indicatorului (2) indică faptul că dispozitivul se află în regim de încălzire. De îndată ce indicatorul se va stinge, acest lucru indică că a fost atinsă temperatura uleiului în recipient setată cu reglorul (3) de temperatură.

PREPARAREA ALIMENTELOR

- Plasați friteuza pe o suprafață uscată, stabilă, rezistentă la temperaturi înalte.
- Introduceți vasul pentru ulei (5) în corpul friteuzei.

Atenție: Este strict interzisă utilizarea aparatului fără recipientul pentru ulei.

- Turnați în recipient (5) circa 1,6 litri de ulei de o calitate bună astfel, încât nivelul uleiului să se situeze între marcajul nivelului minim și cel al nivelului maxim de pe partea interioară a recipientului (5) și închideți capacul (8) (des. 2, 3).

Remarci:

- **Se recomandă să utilizați numai uleiuri vegetale rafinate de înaltă calitate (de floarea soarelui, porumb) și să nu utilizați margarina sau unt, deoarece acestea nu rezistă la temperaturile înalte.**
- **În calitate de friteur puteți utiliza un amestec de grăsimi animale și vegetale în corespundere cu rețetele recomandate.**
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Conectați dispozitivul, apăsând pe butonul (1), indicatorul de lucru (2) se va aprinde.
- Setati temperatura încălzirii rotind mânerul regulatorului de temperatură (3) până la indicația cifrică necesară (vezi punctul «Recomandări privind gătitul»).
- De îndată ce uleiul se va încălzi până la temperatura setată, indicatorul (2) se va stinge.
- Introduceți în coș (7) cantitatea necesară de alimente (alimentele trebuie să fie uscate).
- Deschideți capacul friteuzei (8). Introduceți cu atenție coșul în interiorul bolului fără a permite stropirea. Curburile mânerului (6) trebuie să cuprindă etanș marginea bolului (5), iar ieșitura de pe carcasa friteuzei să se afle între două ghidaje ale mânerului (6). Închideți capacul.
- După încheierea prăjirii deschideți capacul (8) și instalați coșul în poziția de scurgere a uleiului sau grăsimii pentru a îndepărta excesul acestora. În acest scop pe partea laterală a coșului, sub mânerul detașabil este prevăzut un suport corespunzător (des. 4).
- Oprii aparatul apăsând pe butonul (1) și deconectați aparatul de la rețea.

Remarcă:

- **La prăjirea repetată este necesar să așteptați până uleiul sau grăsimea se va încălzi până la temperatura necesară la fiecare nouă porție de alimente.**

SFATURI UTILE

Ulei

Utilizați ulei vegetal de calitate înaltă, preferabil rafinat.

- Turnați uleiul în vas (5) pînă la conectarea dispozitivului.
- Filtrați uleiul după fiecare utilizare.
- **Efectuați filtrarea uleiului în modul următor: după prepararea alimentelor deconectați aparatul de la rețea și permiteți uleiului să se răcească complet; introduceți hârtia filtrantă sau un material subțire de bumbac într-o sită metalică sau strecurătoare și filtrați uleiul.**
- Nu amestecați diferite tipuri de ulei.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Durata prăjirii

Alimentele	Temperatură, °C	Cantitatea alimentului (în grame)	Durata aproximativă a prăjirii (în minute)
Creveți	130	250	3-5
Ceapă	140	100	3-4
Ciuperci	140	300	6-8
Fileu de pește	150	250	5-6
Fileu de pește în liezon	150	250	6-8
Bucăți de carne	170	400	7-10
Steak	170	250	7-10
Bucăți de fileu de găină în pesmeți	180 190	300 300	7-10 8-10
Cartofi pai	190	700	10-12

Remarcă: În tabel este indicat timpul de prăjire a alimentelor în uleiul încălzit. Urmăriți procesul de prăjire și corectați timpul de preparare singuri.

- În caz de intervale îndelungate între prepararea porțiilor de alimente opriți friteuza prin atingerea butonului (1).
- Alimentele cu conținut mare de apă (de exemplu cartofii) este mai bine să le prăjiți cu intervale mici, scoțând periodic coșul și scuturând conținutul acestuia.
- După prăjirea unei porții de alimente înlăturați de îndată resturile de alimente din ulei pentru a prelungi durata de folosire a uleiului.
- Efectuați schimbarea uleiului în mod regulat (aproximativ după 8-12 utilizări).
- Uleiul trebuie înlocuit dacă acesta începe să se bulbuce la încălzire, are un gust sau miros neplăcut și dacă s-a înnegrit sau s-a îngroșat.
- Dacă folosiți rar friteuza, păstrați uleiul sau grăsimea în recipiente de plastic sau sticlă închise la un loc răcoros (preferabil în frigider).
- Nu păstrați uleiul în friteuză.

Recomandări privind gătitul

- Folosiți ulei vegetal rafinat de calitate (de exemplu de floarea soarelui sau de porumb).
- La prăjirea câtorva tipuri de alimente introduceți în primul rând alimentele care necesită o temperatură mai joasă de preparare.
- Înainte de a prăji o nouă porție de alimente așteptați 3-5 minute pentru a permite uleiului să se încălzească până la temperatura necesară. De îndată ce indicatorul (2) se va stinge, începeți să preparați o nouă porție de alimente.
- Dacă alimentele au fost supuse unui tratament termic în prealabil, de regulă, acestea necesită o temperatură de prăjire mai înaltă și timpul de preparare mai mic decât cele crude.

Chipsuri

- Pentru a obține chipsuri gustoase și crocante urmați recomandările: tăiați cartofii felii cu grosimea de circa 0,5 mm. Nu folosiți cartofii noi; clătiți cartofii tăiați sub jet de apă rece (acest lucru va preveni lipirea bucă-

ților între ele în timpul preparării); uscați cartofii tăiați și spălați cu ajutorul unui prosop curat de bucătărie.

Alimentele congelate

- Alimentele congelate trebuie dezghețate complet în prealabil pentru a evita stropirea cu uleiul încins.
- Setează temperatura de încălzire a uleiului în corespundere cu marcajul de pe ambalajul produsului. Dacă nu există astfel de indicații, setați temperatura de încălzire la 190°C.
- Înainte de a prepara următoarea porție de alimente, așteptați până uleiul se va încălzi până la temperatura setată, indicatorul (2) se va stinge.

Curățare și întreținere

- Păstrați elementul de încălzire și fundul vasului pentru ulei (5) în curățenie, în caz contrar este posibilă apariția unui fum și miros specific de uleiul ars.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și așteptați până carcasa friteuzei și uleiul se vor răci complet.
- Scoateți coșul (7).
- Scoateți vasul pentru ulei (5), scurgeți uleiul folosit într-un vas potrivit.

Important:

- *Nu turnați uleiul în chiuvetă, acesta trebuie gestionat împreună cu alte deșeuri casnice.*
- *Uleiul care poate fi utilizat în continuare trebuie filtrat și păstrat pentru următoarea utilizare.*
- Scoateți capacul (8) (des. 5).
- Spălați părțile detașabile - capacul (8), vasul pentru ulei, mânerul (5) și coșul (7) - în apă caldă cu utilizarea unui agent de curățare neutru.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi și perii metalice.
- Ștergeți carcasa pe partea exterioară și interioară cu un material umed, apoi ștergeți până la uscare.
- Ștergeți capacul (8) până la uscare și instalați-l pe friteuza (des. 6).

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Asigurați-vă ca apa să nu nimerescă pe elementul de încălzire al dispozitivului.
- Nu spălați capacul (8) în mașina de spălat vase.

Avertisment:

Niciodată nu scufundați carcasa friteuzei, cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.

Păstrare

- Înainte de a stoca aparatul pentru păstrare efectuați curățarea acestuia.
- Păstrați aparatul în locuri uscate, răcoroase, inaccesibile pentru copii.

Conținut pachet

Friteuză cu vas pentru ulei – 1 buc.

Coș pentru alimente – 1 buc.

Intrucțiune – 1 buc.

Specificații tehnice

Alimentarea electrică: 240 V ~ 50 Hz

Putere: 1550 W

Capacitate ulei: 1,6 l

Temperatura de încălzire: 130-190°C

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile dispozitivelor fără anunțare prealabilă.

Durata de funcționare a aparatului – 5 ani

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 2004/108/EC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (2006/95/EC).

ČESKÝ

FŘITÉZA

Fritéza je určena pro smažení různých produktů (zejména bramborů, zeleniny, masa, ryb, těsta, hub) ve fritovacím oleji, k fritování může být použit rostlinný olej nebo tuk na smažení.

Popis

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Indikátor termostatu
3. Regulátor teploty
4. Tlačítko otevírání víka
5. Vyjímatelná nádoba na olej
6. Odnímatelná rukojeť koše
7. Koš na potraviny
8. Odnímatelná poklice
9. Pozorovací okénko
10. Filtr

UPOZORNĚNÍ!

V případě pádu fritézy horký olej může způsobit silné popáleniny, takže kontrolujte, aby napájecí kabel nevisel přes okraj plochy stolu a byl mimo dosah dětí.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím fritézy si pozorně přečtěte tento návod a zachovejte ho po celou dobu použití.

Spotřebič používejte pouze pro účely, k nimž je určen, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné zacházení může přivést k jeho poškození, poranění uživatele nebo škodu jeho majetku.

- Před zapnutím do sítě přesvědčte se, zda provozní napětí přístroje odpovídá napětí elektrické sítě.
- Přívodní kabel je vybaven vidlicí s uzemněním, zapojte ji do řádné uzemněné zásuvky.
- Aby předejít riziku požáru nebo úrazu elektrickým proudem, nepoužívejte adaptéry pro připojení zařízení k elektrické zásuvce.
- Umístěte přístroj na rovný, stabilní povrch, tepelně odolný, tak aby přístup do zásuvky byl volný.
- Používejte přístroj v místech s dobrým větráním. Aby nedošlo k požáru, v žádném případě neumíst'ujte přístroj v blízkosti závěsů nebo záclon, a také nezakryvejte ho během provozu.
- Neinstalujte přístroj v blízkosti hořlavých předmětů, papíru, kartonu nebo plastu.
- Kabel nesmí se převěšovat přes stůl, a dbejte, aby nedošlo ke kontaktu kabelu s horkými povrchy nebo ostrými hranami kuchyňského nábytku.
- Nepoužívejte přístroj vně budovy.
- Nezapínejte přístroj bez oleje v nádobě.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu, a také v případě, pokud se olej na smažení v nádobě ještě neochladil.
- Aby nedošlo k popálení párou, nenaklánějte se nad spotřebičem.
- Nenechávejte otevřenou poklici fritézy za provozu.
- Buďte opatrní: při práci tělo přístroje se silně ohřívá, nedotýkejte se horkých povrchů.
- Kontrolujte, aby hladina oleje ve fritéze neklesla níž, než minimální značka „MIN“, a nebyla vyšší, než je maximální značka „MAX“.

- Při práci s horkým olejem používejte pouze tepelně odolné kuchyňské doplňky s tepelně izolovanými rukojetěmi.
- Nikdy nevypouštějte olej, pokud je ještě horký, nechte jej vychladnout.
- Podle možnosti vkládejte do fritézy suché potraviny, protože i minimální množství vlhkosti, které se dostalo do horkého oleje, může způsobit jeho stříkání.
- Nepřeplyňujte fritézu potravinami. To může způsobit jejich vznícení.
- V případě vznícení oleje okamžitě odpojte fritézu od elektrické sítě a zakryjte zařízení pevnou, případně nehořlavou látkou.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEZALÍVEJTE OHEŇ VODOU!

- Nepřemísťujte přístroj, pokud olej na smažení zcela nevychladl. K přemístění zařízení používejte držadla k přenášení na těle spotřebiče.
- Vždy odpojte přístroj od elektrické sítě před čištěním, nebo pokud fritézu nepoužíváte.
- Při odpojování vidlice napájecího kabelu od elektrické zásuvky netahejte za napájecí kabel, ale uchopte vidlici napájecího kabelu rukou.
- Nedotýkejte se zástrčky síťového kabelu mokřým rukama.
- Nepoužívejte přístroj v těsné blízkosti kuchyňského dřezu, nevystavujte zařízení působení vlhkosti.
- V zamezení úderu elektrickým proudem ne ponořujte síťovou šňůru, síťovou zástrčku nebo samo vybavení ve vodu nebo jakékoli další kapaliny. Pokud k tomu dojde, NESAHEJTE na spotřebič, okamžitě odpojte jej od elektrické sítě a teprve potom vytáhněte přístroj z vody. obraťte se na autorizované (oprávněné) servisní středisko pro kontrolu nebo opravu přístroje.
- Nedovolujte dětem, aby se dotýkaly přístroje a přívodní kabelu během práce.
- Nedovolujte dětem používat přístroj jako hračku.
- Tento přístroj není určen k používání dětmi mladšími 8 let. Fritéza během provozu a chlazení by neměla být v dosahu dětí do 8 let věku.
- Děti starší 8 let a osoby s omezenými schopnostmi smějí používat přístroj jenom za předpokladu, že jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, která jim podala odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a poučila je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
- Ukládejte zařízení v místech mimo dosah dětí.
- Z důvodu bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky použité při balení.

Pozor! Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky nebo obalovou fólií. Nebezpečí zadušení!

- Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu a zástrčky kabelu. Nepoužívejte přístroj v případě poškození pláště, síťové vidlice nebo napájecího kabelu.
- Aby nedošlo k poškození přepravujte přístroj pouze v původním obalu.
- Je zakázáno opravovat přístroj samostatně. V případě poruchy odpojte přístroj od sítě a obraťte se na nejbližší autorizované (pravomocné) servisní středisko.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE K POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Pokud byl přístroj přepravován nebo skladován při nízké teplotě, je třeba ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Zcela rozbalte spotřebič a odstraňte veškeré nálepky, které brání jeho provozu.
- Kontrolujte neporušenost přístroje, je-li poškozen, nepoužívejte přístroj.
- Před zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Vnější a vnitřní povrch pláště přístroje otřete měkkým lehce navlhčeným hadříkem, pak utřete do sucha.

Varování: Kontrolujte, aby se voda nedostala do nádoby na olej.

- Přidrže víko (8) rukou a otevřete ho stisknutím tlačítka (4) (obr. 1).
- Odnímatelné části - nádobu na olej (5), koš (7) a víko (8) - důkladně opláchněte teplou vodou s použitím jemného čistícího prostředku. Připojte rukojeť (6) ke koši (7). Stlačte k tomu ocelové výstupky rukojeti (6) a vsuňte je do drážek umístěných na vnitřní straně koše. Dále jemným stisknutím upevněte rukojeť (6) ve fixátoru na horním věnci koše (7).
- Důkladně osušte nádobu na olej (5) a vložte ji do komory v plášti přístroje.

Pozorovací okénko

Aby nedocházelo k zapocení pozorovacího okénka (9) natřete vnitřní povrch skla rostlinným olejem.

Regulátor teploty

Regulátor teploty (3) zabezpečuje udržování teploty v nádobě (5), rozmezí teplot od 130 do 190°C dává velké možnosti pro přípravu různých pokrmů.

Kontrolka provozu

Červené světlo indikátoru (2) znamená, že je přístroj v režimu ohřevu. Zhasnutí kontrolky ukazuje, že byla dosažena nastavená regulátorem (3) teplota oleje v nádobě.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

- Umístěte fritézu na suchý, stabilní, tepelně odolný povrch.
- Vložte nádobu na olej (5) do těla fritézy.

Pozor: V žádném případě nepoužívejte přístroj bez nádoby na olej.

- Nalijte do nádoby (5) přibližně 1,6 litru kvalitního oleje tak aby hladina oleje byla mezi maximální a minimální značkou na vnitřní straně nádoby (5) a zavřete víko (8) (obr. 2, 3)

Poznámky:

- **Doporučuje se používat pouze vysoce kvalitní rafinované rostlinné oleje (slunečnicový olej, kukuřičný olej) a nepoužívat margarín nebo máslo, protože nemohou odolat vysokým teplotám.**
- **Pro fritování můžete použít směs živočišných a rostlinných tuků, v souladu s doporučenými recepty.**
- Zapojte vidlici síťového kabelu do elektrické zásuvky.
- Zapněte přístroj tlačítkem (1), rozsvítí se kontrolka ohřevu (2).

- Nastavte teplotu zahřátí otočením regulátoru teploty (3) k požadovanému číselnému označení (viz kapitola Doporučení k přípravě).
- Když olej se zahřeje na nastavenou teplotu, indikátor (2) zhasne.
- Vložte do koše (7), potřebné množství potravin (potraviny musí být suché).
- Otevřete víčko fritézy (8) Opatrně ponorujte kos do misy, tak aby olej nevystříkoval. Při tom záhyby rukojeti (6) musí pevně obepínat kraj nádoby (5), a výstupek na plášti fritézy musí být mezi dvěma ližinami rukojeti (6). Zavřete poklici.
- Po dokončení smažení, otevřete víko (8) a umístěte koš na stékání oleje nebo tuku pro odstranění jejich přebytků. Za tímto účelem na bočním povrchu koše, pod odnímatelnou rukojetí, je příslušná podpora (obr. 4).
- Vypněte přístroj stisknutím tlačítka (1) a odpojte jednotku od sítě.

Poznámka:

- **Při opětovném smažení musíte počkat na ohřev oleje nebo tuku do požadované teploty pro každou novou porci produktů.**

UŽITEČNÉ RADY

Olej

Používejte vysoce kvalitní rostlinný olej, nejlépe rafinovaný.

- Nalijte olej do nádoby (5) před zapnutím přístroje.
- Filtrujte olej po každém použití.

Provádějte filtraci oleje následujícím způsobem: po přípravě potravin odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte olej úplně vychladnout; umístěte filtrační papír nebo tenký bavlněný hadřík do kovového síta nebo cedníku a přecedte olej.

- Nemíchejte různé druhy olejů.
- V dlouhých intervalech mezi přípravou porcí potravin vypněte fritézu zmačknutím tlačítka (1).
- Potraviny s vysokým obsahem vody (např. brambory), je lepší smažit s malými intervaly, s pravidelným vyjmutím koše a protřepáváním obsahu koše.
- Po smažení jedné várky potravin hned odstraňujte zbytky jídla z oleje, tak můžete prodloužit životnost oleje.
- Provádějte pravidelné výměny oleje (po přibližně 8-12 použitích).
- Olej je třeba vyměnit, když začne bublat při zahřátí, má nepřijemnou chuť nebo pach, a také, když ztmavne, nebo když se zhuští.
- Pokud používáte fritézu jen zřídka, skladujte olej nebo tuk v uzavřených plastových nebo skleněných nádobách na chladném místě (nejlépe v chladničce).
- Nepřechovávejte olej ve fritéze.

Doporučení pro smažení

- Používejte pouze vysoce kvalitní rafinovaný rostlinný olej (například, slunečnicový olej nebo kukuřičný olej).
- Při smažení několika druhů potravin především dávejte do koše produkty vyžadující nižší teplotu zpracování.

ČESKÝ

Doba smažení

Potraviny	Teplota, °C	Množství potraviny (v gramech)	Přibližná doba smažení (v minutách)
Krevety	130	250	3-5
Cibule	140	100	3-4
Houby	140	300	6-8
Rybí filé	150	250	5-6
Rybí filé v testičku	150	250	6-8
Kousky masa	170	400	7-10
Řízek	170	250	7-10
Kousky kuřecího filé v strouhance	180 190	300 300	7-10 8-10
Francouzské hranolky	190	700	10-12

Poznámka: V tabulce se ukazuje délka smažení potravin v horkém oleji. Sledujte proces smažení a nastavujte dobu vaření sami.

- Před smažením nové várky potravin počkejte během 3-5 minut, aby olej dosáhl potřebné teploty. Když indikátor (2) zhasne, přejděte k přípravě nové várky potravin.
- Pokud byly produkty podrobeny předběžnému tepelnému zpracování, zpravidla vyžadují vyšší teplotu smažení a kratší trvání vaření, než u syrových potravin.

Chipsy

- Chcete-li získat lahodné křupavé chipsy, dodržujte následující doporučení: nakrájejte brambory na kroužky o tloušťce asi 0,5 mm. Nepoužívejte nové brambory; opláchněte nakrájené brambory pod tekoucí studenou vodou (to zabrání slepení jednotlivých kusů během smažení); vysušte umyté a nakrájené brambory osušovacími čistými kuchyňskými ručníkem.

Zmrazené potraviny

- Mražené potraviny musí být předem úplně rozmražené, aby se předešlo stříknutí horkého oleje.
- Nastavte teplotu ohřevu oleje podle označení na obalu produktu. Pokud nejsou žádné podobné pokyny, nastavte teplotu vaření 190 °C.
- Před zahájením přípravy další várky potravin, počkejte, dokud se olej zahřeje na nastavenou teplotu a indikátor (2) zhasne.

Čištění a údržba

- Udržujte v čistotě topný prvek a dno nádoby na olej (5), jinak by mohlo dojít ke vzniku kouře a zvláštnímu pachu spáleného oleje.
- Odpojte zařízení od sítě a nechte vychladnout tělo fritézy a olej.
- Vyjměte koš (7).
- Vyjměte nádobu na olej (5), vypusťte použitý olej do vhodné nádoby.

Důležité:

- **Nikdy nevy pouštějte olej do dřezu nýbrž zlikvidujte ho s jiným domovním odpadem.**
- **Olej vhodný pro další použití, musí být filtrován a skladován pro další použití.**
- Zavřete víko (8) (obr. 5).
- Odnímatelné části – víko (8), nádobu na olej (5) a koš (7) promyjte teplou vodou s použitím neutrálního mycího prostředku.

- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky a drátěné kartáče.
- Tělo otřete z vnější a z vnitřní strany měkkým lehkým navlhčeným hadříkem a utřete do sucha.
- Poklici (8) otřete dosucha a vraťte na fritézu (obr. 6).
- Dbejte na to, aby se voda nedostala do topného tělesa zařízení.
- Je zakázáno mýt poklici (8) v myčce na nádobí.

Varování:

Nikdy neponořujte tělo fritézy, síťový kabel nebo vidlici síťového kabelu do vody nebo jakýchkoli jiných tekutin.

Skladování

- Před uložením přístroje proveďte jeho čištění.
- Ukládejte přístroj na chladných, suchých místech mimo dosah dětí.

Obsah balení

Fritéza s nádobou na olej – 1 ks.
Košík na potraviny – 1 ks.
Uživatelská příručka – 1 ks.

Technické charakteristiky

Napájení: 240 V ~ 50 Hz
Výkon: 1550 W
Objem oleje: 1,6 l
Teplota ohřevu: 130-190°C

Výrobce si vyhrazuje právo měnit vlastnosti zařízení bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje – 5 let

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.

ФРИТЮРНИЦЯ

Фритюрниця призначена для обсмажування різноманітних продуктів (переважно картоплі, овочів, м'яса, риби, тіста, грибів) в гарячому фритюрі, як фритюр може використовуватися рослинна олія або кулінарний жир.

Опис

1. Кнопка включення / вимикання
2. Індикатор термостата
3. Регулювальник температури
4. Кнопка відкриття кришки
5. Знімна ємність для олії
6. Знімна ручка кошика
7. Кошик для продуктів
8. Знімна кришка
9. Оглядове вікно
10. Фільтр

УВАГА!

У разі падіння фритюрниці гаряче масло може заповдіяти серйозні опіки, тому стежте за тим, щоб мережний шнур не звисав з краю робочої поверхні і був на недосяжній для дітей відстані.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням фритюрниці уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її протягом усього терміну експлуатації.

Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням в мережу переконайтеся в тому, що робоча напруга приладу відповідає напрузі електромережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі або ураження електричним струмом, не використовуйте перехідники при підмиканні пристрою до електричної розетки.
- Розміщуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до розетки був вільним.
- Використовуйте прилад в місцях з хорошою вентиляцією. Щоб уникнути загоряння в жодному разі не розміщуйте пристрій поряд з шторами або фіранками, а також не накривайте його під час роботи.
- Не розташовуйте прилад поблизу легкозаймистих предметів, паперу, картону або пластику.
- Не допускайте звисання мережного шнура зі столу, мережний шнур не має контактувати з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Не вимикайте прилад при відсутності олії в ємності.

- Ніколи не залишайте без нагляду прилад в процесі роботи, а також у випадку, якщо олія для смаження ще не охолочла.
- Щоб уникнути опіку паром не нахилийтеся над приладом.
- Не залишайте відкритою кришку фритюрниці під час роботи пристрою.
- Будьте обережні: під час роботи корпус пристрою сильно нагрівається, не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Слідкуйте за тим, щоб рівень олії у фритюрниці був не нижче мінімальної позначки «MIN» і не вище максимальної позначки «MAX».
- При роботі з гарячою олією використовуйте тільки термостійкі кухонні приладдя з теплоізолюваними ручками.
- Ніколи не зливайте олію, поки вона гаряча, дайте їй охолонути.
- По можливості завантажуйте у фритюрницю сухі продукти, оскільки потрапляння навіть невеликої кількості вологи в гарячу олію призводить до розбризкування олії.
- Не перевантажуйте фритюрницю продуктами. Це може призвести до їх займання.
- У випадку займання олії, негайно від'єднайте фритюрницю від електромережі і накрийте щільною, але, по можливості, негорючою тканиною.

НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ВОГОНЬ ВОДОЮ!

- Не переміщуйте прилад до тих пір, поки олія для смаження повністю не охолочла. Для перенесення пристрою використовуйте ручки на корпусі.
- Завжди вимикайте прилад з електричної мережі перед чищенням, або у випадку, якщо ви фритюрницю не користуєтеся.
- При вимиканні вилки мережевого шнура з електричної розетки не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся приладом в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте пристрій впливу вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам пристрій у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ ТОРКАЙТЕСЯ пристрою, негайно від'єднайте його від електромережі, і лише після цього можна дістати пристрій з води. Зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для перевірки або ремонту пристрою.
- Не дозволяйте дітям торкатися приладу та мережного шнура під час роботи міксера.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років. Фритюрниця під час роботи і охолодження має знаходитися у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.

УКРАЇНЬСКА

- Діти старше 8 років і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише в тому випадку, якщо вони перебувають під доглядом особи, що відповідає за їх безпеку, яка дала їм відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. Загроза ядухи!

- Періодично перевіряйте стан мережевого шнура і вилки мережевого шнура. Не користуйтеся пристроєм, якщо є які-небудь пошкодження корпусу, мережевої вилки або мережевого шнура.
- Щоб уникнути пошкоджень перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. При виявленні несправностей вимкніть пристрій від мережі і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Повністю розпакуйте фритюрницю та видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Перед включенням переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Зовнішні та внутрішні поверхні корпусу протріть м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо.

Попередження: Не допускайте потрапляння води в чашу для олії.

- Притримуючи кришку (8) рукою, відкрийте її, натиснувши на кнопку (4) (рис. 1).
- Знімні деталі - емність для олії (5), кошик (7) та кришку (8) - ретельно промийте теплою водою з використанням нейтрального миючого засобу. Приєднайте ручку (6) до кошика (7). Для цього стисніть металеві лапки ручки (6) та уставьте їх у пази, які знаходяться у внутрішній частині кошика. Далі легким натисненням зафіксуйте ручку (6) у фіксаторі на верхньому ободі кошика (7).
- Ретельно просушіть емність для олії (5) та установіть її в робочу камеру.

Оглядове вікно

Щоб уникнути запотівання оглядового вікна (9) змастіть внутрішню поверхню скла рослинною олією.

Регулювальник температури

Регулятор температури (3) забезпечує підтримку температури олії в ємності (5), діапазон температур від 130°C до 190°C надає широкі можливості для приготування різних продуктів.

Індикатор роботи

Червоний колір індикатора (2) вказує на те, що пристрій знаходиться у режимі розігріву. Коли індикатор погасне, це вказує про досягнення встановленої регулятором (3) температури олії у ємності.

ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

- Встановіть фритюрницю за на сухій, стійкій, теплостійкій поверхні.
- Вставте емність для олії (5) в корпус фритюрниці.

Увага: Використовувати прилад без ємності для олії суворо заборонено.

- Залийте в емність (5) близько 1,6 літра олії гарної якості так, щоб рівень олії знаходився між мінімальною і максимальною відмітками на внутрішній стороні ємності (5) і закрийте кришку (8) (рис. 2, 3).

Примітки:

- **Рекомендується використовувати тільки високоякісні рафіновані рослинні олії (соняшникова, кукурудзяна) і не використовувати маргарин або вершкове масло, тому що вони не витримують підвищеної температури.**
- **Як фритюр можна використовувати суміш тваринних та рослинних жирів відповідно до рекомендованих рецептів.**
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Включите пристрій, натиснувши на кнопку (1), при цьому спалахне індикатор нагріву (2).
- Установіть температуру нагріву, повернувши ручку регулятора температури (3) до необхідного цифрового позначення (див. пункт «Рекомендації з приготування»).
- Коли олія нагріється до встановленої температури, індикатор (2) погасне.
- Завантажте у кошик (7) необхідну кількість продуктів (продукти мають бути сухими).
- Відкрийте кришку фритюрниці (8). Обережно занурте кошик всередину чаші, не допускаючи розбризкування. При цьому згини ручки (6) мають щільно охоплювати край чаші (5), а виступ на корпусі фритюрниці знаходиться між двох напрямних ручки (6). Закрийте кришку.
- Після закінчення смаження відкрийте кришку (8) та встановіть кошик у позицію для стікання олії або жиру, щоб видалити їх надлишки. Для цього на бічній поверхні кошика під знімною ручкою є відповідна опора (рис. 4).

Тривалість смаження

Продукти	Температура, °C	Кількість продукту (у грамах)	Приблизна тривалість смаження (у хвилинах)
Креветки	130	250	3-5
Цибуля	140	100	3-4
Гриби	140	300	6-8
Рибне філе	150	250	5-6
Рибне філе в клярі	150	250	6-8
М'ясо кускове	170	400	7-10
Стейк	170	250	7-10
Шматочки курячого філе в сухарях	180 190	300 300	7-10 8-10
Картопля фри	190	700	10-12

Примітка: У таблиці вказана тривалість смаження продуктів у розігрітій олії. Наглядайте за процесом смаження та корекуйте тривалість приготування самостійно.

- Вимкніть пристрій кнопкою (1) і відключите пристрій від мережі.

Примітка:

- При повторному смаженні слід дочекатися нагріву рослинної олії або жиру до необхідної температури при кожній новій порції продуктів.**

КОРИСНІ ПОРАДИ

Олія

- Використовуйте рослинну олію високої якості, переважно рафіновану.
- Наливайте олію в ємність (5) до вмикання приладу.
- Фільтруйте олію після кожного використання.
- Робіть фільтрацію олії наступним способом:** після приготування продуктів від'єднайте прилад від електричної мережі і дайте олії повністю охолонути; помістіть фільтруючий папір або тонку бавовняну тканину в металеве сито або друшляк і процідіть олію.
- Не змішуйте різні види олій.
- При тривалих інтервалах між приготуванням порцій продуктів вимикайте фритюрницю, натиснувши на кнопку (1).
- Продукти з великим вмістом води (наприклад, картопля) краще смажити з невеликими інтервалами, періодично виймаючи кошик і струшуючи вміст кошика.
- Після смаження порції продуктів видаляйте залишки продуктів з олії відразу, таким чином можна продовжити термін служби олії.
- Регулярно проводьте заміну олії (приблизно після 8-12 застосувань).
- Олію необхідно замінити, якщо вона починає пухиритися при нагріванні, має неприємний смак або запах, а також якщо вона потемніла або стала густою.

- Якщо Ви використовуєте фритюрницю рідко, зберігайте олію або жир в закритих пластикових або скляних ємностях в прохолодному місці (переважно в холодильнику).
- Не зберігайте олію у фритюрниці.

Рекомендації з приготування

- Використовуйте високоякісну рафіновану рослинну олію (наприклад, соняшникову або кукурудзяну).
- При смаженні кількох видів продуктів у першу чергу завантажуйте продукти, що вимагають меншої температури оброблення.
- Перед смаженням нової порції продуктів почекайте 3-5 хвилин для того, щоб олія нагрілася до потрібної температури. Коли індикатор (2) погасне, приступайте до приготування нової порції продуктів.
- Якщо продукти піддавалися попередньої термічної обробки, як правило, їм потрібна вища температура смаження і менший час приготування, ніж сирим.

Чипси

- Щоб отримати смачні хрусткі чипси, дотримуйтеся наступних рекомендацій: наріжте картоплю кружками товщиною приблизно 0,5 мм. Не використовуйте молоду картоплю; обполосніть нарізану картоплю під струменем холодної води (це запобіжить злипанню окремих шматочків під час приготування); просушіть нарізану і промиту картоплю, промокнувши її чистим кухонним рушником.

Заморожені продукти

- Заморожені продукти необхідно попередньо повністю розморозити, щоб уникнути бризок гарячої олії.
- Встановіть температуру нагрівання олії відповідно до маркування на упаковці продукту. Якщо

УКРАЇНЬСКА

подібних вказівок немає, встановіть температуру приготування 190°C.

- Перш, ніж приступити до приготування наступної порції продуктів, дочекайтеся, поки олія нагріється до встановленої температури і індикатор (2) погасне.

Чищення та догляд

- Слідкуйте за чистотою нагрівального елемента і днища ємності для олії (5), в іншому випадку можлива поява диму і специфічного запаху палаючої олії.
- Вимкніть пристрій від мережі і дочекайтеся повного охолодження корпусу фритюрниці і олії.
- Вийміть кошик (7).
- Вийміть ємність для олії (5), використану олію злийте у відповідний посуд.

Важливо:

- **Не зливайте олію в раковину, а утилізуйте її разом з іншими побутовими відходами.**
- **Олію, придатну для подальшого використання, необхідно профільтрувати і зберегти для наступного використання.**
- Закрийте кришку (8) (рис. 5).
- Знімні деталі - кришку (8), ємність для олії (5) та кошик (7) - вимийте теплою водою з використанням нейтрального миючого засобу.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби та металеві щітки.
- Корпус з зовнішньої і внутрішньої сторони протріть м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо.
- Кришку (8) витріть насухо і встановіть на фритюрницю (рис. 6).
- Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла на нагрівальний елемент пристрою.
- Заборонено мити кришку (8) в посудомийній машині.

Попередження:

Ніколи не занурюйте корпус фритюрниці, мережевий шнур або вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини.

Зберігання

- Перед тим, як прибрати пристрій на зберігання, зробіть його чищення.
- Зберігаєте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

Комплект постачання

Фритюрниця з ємністю для олії – 1 шт.
Кошик для продуктів – 1 шт.
Інструкція – 1 шт.

Технічні характеристики

Електроживлення: 240 В ~50 Гц
Потужність: 1550 Вт
Об'єм олії: 1,6 л
Температура нагріву: 130-190°C

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристрою без попереднього повідомлення.

Термін служби пристрою – 5 років

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

CE Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.

ФРЫЦЬОРНИЦА

Фрыцюрніца прызначана для абсмажвання разнастайных прадуктаў (пераважна бульбы, гародніны, мяса, рыбы, цеста, грыбоў) у гарачым фрыцюрцы, у якасці фрыцюрцы можа выкарыстоўвацца алеі або кулінарны тлушч.

Апісанне

1. Кнопка ўключэння/выключэння
2. Індикатар тэрмстата
3. Рэгулятар тэмпературы
4. Кнопка адкрыцця вэчка
5. Здымная ёмістасць для алею
6. Здымная ручка кошыка
7. Кошык для прадуктаў
8. Здымнае вэчка
9. Назіральнае акно
10. Фільтр

ЎВАГА!

У выпадку падзення фрыцюрніцы гарачы алеі можа прычыніць сур'ёзныя апёкі, таму сачыце за тым, каб сеткавы шнур не звісаў з боку працоўнай паверхні і быў на недасягальнай для дзяцей адлегласці.

МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад выкарыстаннем фрыцюрніцы ўважліва прачытайце кіраўніцтва па эксплуатацыі і захоўвайце яго на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычым шкоду карыстачу ці яго маёмасці.

- Перад ўключэннем у электрычную сетку пераканайцеся ў тым, што рабочае напружанне прыбора адпавядае напружанню электрасеткі.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключаючы яе ў электрычную разетку, якая мае надзейны кантакт зазямлення.
- У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару ці паразы электрычным токам, не выкарыстоўвайце пераходнікі пры падлучэнні прылады да электрычнай разеткі.
- Размясціце прыладу на роўнай устойлівай цеплаўстойлівай паверхні так, каб доступ да сеткавай разеткі быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй. Каб пазбегнуць ўзгарання, ні ў якім разе не размяшчайце прыладу побач са шторамі або фіранкамі і не накрывайце яе падчас працы.
- Не размяшчайце прыладу зблізку лёгкаўзгаральных рэчываў, паперы, кардона або пластыка.
- Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, сеткавы шнур не павінен кантактаваць з гарачымі паверхнямі або вострымі кантамі кухоннай мэблі.
- Не выкарыстоўвайце прыладу па-за памышканнямі.

- Не ўключаючы прыбор пры адсутнасці масла ў ёмістасці.
 - Ніколі не пакідайце без нагляду прыладу ў працэсе працы, а таксама ў выпадку, калі алеі для смажання яшчэ не астыў.
 - Каб пазбегнуць апёку парай, не нахіляйцеся над прыборам.
 - Не пакідайце адчыненым вэчка фрыцюрніцы падчас працы прылады.
 - Будзьце асцярожныя: падчас працы корпус прылады моцна награваетца, не дакранайцеся да гарачых паверхняў.
 - Сачыце за тым, каб узровень алею ва фрыцюрніцы быў не ніжэй мінімальнай адзнакі «MIN» і не вышэй максімальнай адзнакі «MAX».
 - Пры працы з гарачым алеем выкарыстоўвайце толькі тэрмаўстойлівае кухоннае прыладдзе з цеплаізаляцыйнымі ручкамі.
 - Ніколі не злівайце масла, пакуль яно гарачае, дайце яму астыць.
 - Па магчымасці загрузайце ў фрыцюрніцу сухія прадукты, паколькі пападанне нават невялікай колькасці вільгаці ў гарачы алеі прыводзіць да распырсквання алею.
 - Не перагружайце фрыцюрніцу прадуктамі. Гэта можа прывесці да іх узгарання.
 - У выпадку ўзгарання алею неадкладна адключыце фрыцюрніцу ад электрасеткі і накрыйце прыладу шчыльнай, па магчымасці негаручай, тканню.
- НІ ў ЯКІМ РАЗЕ НЕ ЗАЛІВАЙЦЕ АГОЊ ВАДОЙ!**
- Не перамяшчайце прыладу датуль, пакуль алеі для смажання цалкам не астыў. Для пераносу прылады выкарыстоўвайце ручкі на корпусе.
 - Абавязкова адключайце прыладу ад электрычнай сеткі перад чысткай або ў выпадку, калі вы фрыцюрніцай не карыстаецеся.
 - Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з электрычнай разеткі не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку рукой.
 - Не бярэцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
 - Не карыстайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не дапускайце ўздзеяння вільгаці.
 - У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, вілку сеткавага шнура ці саму прыладу ў вадку ці любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, НЕ ДАКРАНАЙЦЕСЯ да прылады, неадкладна адключыце яе ад электрасеткі і толькі пасля гэтага можна дастаць прыладу з вады. Зварніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для агляду ці рамонту прылады.
 - Не дазваляйце дзецям дакранацца да прыбора і сеткавага шнура падчас працы міксеры.
 - Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
 - Дадазена прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі малодшай 8 гадоў. Фрыцюрніца падчас працы і астывання павінна

БЕЛАРУСКАЯ

знаходзіцца ў месцах, недаступных для дзяцей, малодшых за 8 гадоў.

- Дзеці старэй 8 гадоў і людзі з абмежаванымі магчымасцямі могуць карыстацца прыладай толькі ў тым выпадку, калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, і калі ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваліся ў якасці пакавання, без нагляду.

Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі або ўпаковачнай плёнкай.
Небяспека ўдушша!

- Перыядычна правярайце стан сеткавага шнура і вілкі сеткавага шнура. Не карыстайцеся прыладай, калі маюцца якія-небудзь пашкоджанні корпуса, сеткавай вілкі або сеткавага шнура.
- Каб пазбегнуць пашкоджанняў, перавозьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы.
- Забараняецца самастойна рамантаваць прыладу. Пры выяўленні няспраўнасцяў адключыце прыладу ад сеткі і звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.

- Цалкам распакуйце фрыцюрніцу і ўдаліце любыя наклейкі, якія замінаюць працы прылады.
- Праверце цэласнасць прылады, пры наяўнасці пашкоджанняў не карыстайцеся прыладай.
- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напруга электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Знешнія і ўнутраныя паверхні корпуса пратрыце мяккай вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.

Папярэджанне: Не дапушчайце траплення вады ў чару для алею.

- Прытрымваючы вэчка (8) рукой, адкрыўце яго, націснуўшы на кнопку (4) (мал. 1).
- Здымныя дэталі - ёмістасць для алею (5), кошык (7) і вэчка (8) - старанна прамыйце цёплай вадой з выкарыстаннем нейтральнага мыючага сродку. Далучыце ручку (6) да кошыка (7). Для гэтага сцісніце металічныя лапкі ручкі (6) і устаўце іх у пазы, змешчаныя ва ўнутранай частцы кошыка. Далей лёгка націскам зафіксуйце ручку (6) ў фіксатары на верхнім вобадзе кошыка (7).

- Старанна прасушыце ёмістасць для алею (5) і ўстанавіце яе ў працоўную камеру.

Назіральнае акно

Каб пазбегнуць запацявання назіральнага акна (9), змажце ўнутраную паверхню шкла алеем.

Рэгулятар тэмпературы

Рэгулятар тэмпературы (3) забяспечвае падтрыманне тэмпературы алею ў ёмістасці (5), дыяпазон тэмператур ад 130 да 190°C надае шырокія магчымасці для прыгатавання розных прадуктаў.

Індикатар працы

Чырвоны колер індикатара (2) паказвае на тое, што прылада знаходзіцца ў рэжыме разагрывання. Калі індикатар загасне, гэта паказвае на дасягненне ўсталяванай рэгулятарам (3) тэмпературы масла ў ёмістасці.

ПРЫГАТАВАННЕ ПРАДУКТАЎ

- Усталюйце фрыцюрніцу на сухой, устойлівай, цеплаўстойлівай паверхні.
- Устаўце ёмістасць для масла (5) у корпус фрыцюрніцы.

Увага: Выкарыстоўваць прыбор без ёмістасці для алею строга забаронена.

- Заліце ў ёмістасць (5) каля 1,6 літраў алею добрай якасці так, каб узровень алею знаходзіўся паміж мінімальнай і максімальнай адзнакамі на ўнутраным боку ёмістасці (5) і зачыніце вэчка (8) (мал. 2, 3).

Нататкі:

- **Рэкамендуецца выкарыстоўваць толькі высака якасныя рафінаваныя алеі (сланечнікавае, кукурузнае) і не выкарыстоўваць маргарын ці сметанковае масла, бо яны не вытрымліваюць падвышанай тэмпературы.**
- **У якасці фрыцюру можна выкарыстоўваць сумесь жывёльных і раслінных тлушчаў у адпаведнасці з рэкамендаванымі рэцэптамі.**
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (1), пры гэтым загарыцца індикатар нагрэву (2).
- Устанавіце тэмпературу нагрэву, павярнуўшы ручку рэгулятара тэмпературы (3) да неабходнага лічбавага пазначэння (гл. пункт «Рэкамендацыі па прыгатаванню»).
- Калі алей нагрэецца да ўсталяванай тэмпературы, індикатар (2) згасне.
- Загрузіце ў кошык (7) неабходную колькасць прадуктаў (прадукты павінны быць сухімі).
- Адкрыўце вэчка фрыцюрніцы (8). Асцярожна пагрузіце кошык унутр чары, не дапушчаючы распырсквання. Пры гэтым выгібы ручкі (6) павінны шчыльна абхапляць край ёмістасці (5), выступ на корпусе фрыцюрніцы павінен

Працягласць смажання

Прадукты	Тэмпература, °С	Колькасць прадукту (у грамах)	Прыблізная працягласць смажання (у хвілінах)
Крэветкі	130	250	3-5
Цыбуля	140	100	3-4
Грыбы	140	300	6-8
Рыбнае філе	150	250	5-6
Рыбнае філе ў кляры	150	250	6-8
Мяса кавалкавае	170	400	7-10
Стэйк	170	250	7-10
Кавалачкі курынага філе ў сухарах	180 190	300 300	7-10 8-10
Бульба фры	190	700	10-12

Нататка: У табліцы паказана працягласць смажання прадуктаў у разгарэтым алеі. Сачыце за працэсам смажання і карэтуіце працягласць прыгатавання самастойна.

- знаходзіцца паміж дзвюма накіроўваемымі ручкі (6). Зачыніце вечка.
- Па заканчэнні смажання адкрыце вечка (8) і ўсталюйце кошык у пазіцыю для сцякання алею або тлушча, каб выдаліць іх лішкі. Для гэтага на бакавой паверхні кошыка, пад здымнай ручкай, маецца адпаведная апора (мал.4).
 - Выключыце прыладу кнопкай (1) і адключыце прыладу ад сеткі.

Нататка:

- Пры паўторным смажэнні варта чакаць нагрэву алею ці тлушчу да неабходнай тэмпературы пры даданні кожнай новай порцыі прадуктаў.**

КАРЫСНЫЯ ПАРАДЫ

Алей

Выкарыстоўвайце алей высокай якасці, пераважна рафінаваны.

- Налівайце алей ў ёмістасць (5) да ўключэння прыбора.
- Фільтруйце алей пасля кожнага выкарыстання.

- Рабіце фільтраванне алею наступным спосабам:** пасля прыгатавання прадуктаў адключыце прыладу ад электрычнай сеткі і дайце алею цалкам астыць; змясціце фільтруючую паперу ці тонкую баваўняную тканіну ў металічнае сіта ці друшляк і працэдзіце алей.

- Не змешвайце розныя тыпы алею.
- Пры працяглых інтэрвалах паміж прыгатаваннем порцыяў прадуктаў выключайце фрыцюрніцу, націснуўшы на кнопку (1).
- Прадукты з вялікім утрыманнем вады (напрыклад, бульба) лепш смажыць з невялікімі інтэрваламі, перыядычна вымаючы кошык і падтрасаючы змесціва кошыка.

- Пасля смажання порцыі прадуктаў выдаляйце рэшткі прадуктаў з алею адразу, такім чынам можна падоўжыць тэрмін службы алею.
- Рэгулярна рабіце замену алею (прыблізна пасля 8-12 ужыванняў).
- Алей неабходна замяніць, калі ён пачынае пузырыцца пры награванні, мае непрыемны смак або пах, а таксама ў тым выпадку, калі ён пацямнеў або стаў густым.
- Калі вы выкарыстоўваеце фрыцюрніцу рэдка, захоўвайце алей або тлушч у зачыненых пластыкавых або шклянках ёмістасцях у прахалодным месцы (пажадана ў халадзільніку).
- Не захоўвайце алей ў фрыцюрніцы.

Рэкамендацыі па прыгатаванні

- Выкарыстоўвайце высака якасны рафінаваны алей (напрыклад, сланечнікавы ці кукурузны).
- Пры смажэнні некалькіх тыпаў прадуктаў у першую чаргу загрузайце прадукты, якія патрабуюць меншай тэмпературы апрацоўкі.
- Перад смажаннем новай порцыі прадуктаў пачакайце 3-5 мінут для таго, каб масла нагрэлася да патрэбнай тэмпературы. Калі індыкатар (2) згасне, прыступайце да прыгатавання новай порцыі прадуктаў.
- Калі прадукты падвяргаліся папярэдняй тэрмічнай апрацоўцы, як правіла, ім патрабуецца больш высокая тэмпература смажання і меншы час падрыхтоўкі, чым волкім.

Чыпсы

- Каб атрымаць смачныя хрумсткія чыпсы, прытрымлівайцеся рэкамендацый: нарэжце бульбу кружкамі таўшчынёй прыблізна 0,5 мм. Не выкарыстоўвайце маладую бульбу; апаласніце нарэзаную бульбу пад бруёй халоднай вады (гэта прадухіліць зліпанне асобных кавалачкаў падчас прыгатавання); прасушыце нарэзаную

БЕЛАРУСКАЯ

і прамытую бульбу, прамакнуўшы яе чыстым кухонным рушніком.

Замарожаныя прадукты

- Замарожаныя прадукты неабходна папярэдне цалкам размарозіць, каб пазбегнуць пырсак гарачага масла.
- Усталойце тэмпературу нагрэву масла паводле маркіроўкі на пакаванні прадукта. Калі падобных указанняў няма, усталойце тэмпературу падрыхтоўкі 190°C.
- Перш чым прыступіць да прыгатавання наступнай порцыі прадуктаў, дачакайцеся, пакуль алей нагрэецца да ўсталяванай тэмпературы, і індикатар (2) згасне.

Чыстка і догляд

- Сачыце за чысцінёй награвальнага элемента і дна ёмістасці для алею (5), у адваротным выпадку магчыма з'яўленне дыму і спецыфічнага паху падпаленага алею.
- Адключыце прыладу ад электрычнай сеткі і дачакайцеся поўнага астывання корпуса фрыцюрніцы і алею.
- Выміце кошык (7).
- Дастаньце ёмістасць для алею (5), скарыстаны алей зліце ў прыдатны посуд.

Важна:

- **Не злівайце масла ў ракавіну, а ўтылізуйце яго разам з іншымі побытавымі адходамі.**
- **Масла, прыдатнае для далейшага выкарыстання неабходна прафільтраваць і захаваць для наступнага выкарыстання.**
- Зніміце вешка (8) (мал.5).
- Здымныя часткі - вешка (8), ёмістасць для алею (5) і кошык (7) - вымойце цёплай вадой з выкарыстаннем нейтральнага мыйнага сродку.
- Не выкарыстоўвайце абразіўныя мыйныя сродкі і металічныя шчоткі.
- Корпус са знешняга і ўнутранага боку пратрыце мяккай вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.
- Вешка (8) вытрыце насуха і ўсталойце на фрыцюрніцу (мал.6).

- Сачыце за тым, каб вада не трапляла на награвальны элемент прылады.
- Забаронена мыць вешка (8) у посудамыйнай машыне.

Папярэджанне:

Ніколі не апускайце корпус фрыцюрніцы, сеткавы шнур або вілку сеткавага шнура ў вадку або любыя іншыя вадкасці.

Захоўванне

- Перад тым як прыбраць прыбор на захоўванне, пачысціце яго.
- Захоўвайце прыладу ў сухіх прахалодных месцах, недаступных для дзяцей.

Камплект пастаўкі

Фрыцюрніца з ёмістасцю для алею - 1 шт.
Кошык для прадуктаў - 1 шт.
Інструкцыя - 1 шт.

Тэхнічныя характарыстыкі

Электрасілкаванне: 240 В ~ 50 Гц
Магутнасць: 1550 Вт
Аб'ём алею: 1,6 л
Тэмпература нагрэву: 130-190°C

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прылады без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прылады – 5 гадоў

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



FRITYUR

Frityr turli masalliqni (asosan kartoshka, sabzavot, go'sht, baliq, xamir va qo'ziqorinni) qizigan yog'da qovurishga mo'ljallangan, qovurishga o'simlik yog'i yoki ovqat moyi ishlatsa bo'ladi.

Asosiy qismlari

1. Ishlatish/o'chirish tugmasi
2. Termostat ishlayotganini ko'rsatadigan chiroq
3. Haroratni o'zgartiradigan murvat
4. Qopqog'ini ochadigan tugma
5. Olinadigan yog' idish
6. Savatning olinadigan dastagi
7. Masalliq solinadigan savat
8. Olinadigan qopqog
9. Qarash oynasi
10. Filtr

DIQQAT!

Frityr ag'darilib ketsa qizigan yog' qattiq kuydirishi mumkin, shuning uchun elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligiga va bolalarning qo'li yetmaydigan joyda bo'lishiga qarab turing.

EHTIYOT CHORALARI

Frityurni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, jihoz ishlatilgan vaqtga qo'llanmasini saqlab olib qo'ying.

Jihozni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatilgan. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchiga yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Elektrga ulashdan oldin jihoz ishlaydigan tok kuchi elektr manbaidagi tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Yevropa standartidagi vilka biriktirilgan; uni yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi yoki tok urmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, issiqqa chidamli joyga qo'ying, rozetkaga qo'l uzatish oson bo'lishi kerak.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlatilgan. Yong'in chiqmasligi uchun jihozni hecham deraza yoki eshik pardalari yaqiniga qo'ymang, ishlayotganda ustini yopmang.
- Jihozni tez yonadigan ashyolar, qog'oz, karton yoki plastik taqiniga qo'ymang.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, qizigan yuzalarga yoki oshxonada mebelining o'tkir qirrasiga tegmasin.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Idishiga yog' solinmagan jihozni ishlatmang.
- Ishlayotganda va qovurishga ishlatilgan yog' xali sovumagan bo'lsa jihozni qarovsiz qoldirmang.
- Bug' kuydirmasligi uchun jihoz ustiga engashmang.
- Jihoz ishlayotganda frityr qopqog'ini ochib qo'ymang.
- Ehtiyot bo'ling: jihoz ishlayotganda korpusi bilan qopqog'i qizib ketadi, uning qizigan yuzalariga qo'l tekkizmang.
- Frityurdagi yog' kamligini bildiradigan «MIN» chizig'idan pastga tushib ketmasligi va ko'pligini bildiradigan «MAX» chizig'idan oshib ketmasligiga qarab turing.

- Qizigan yog'ga faqat issiqqa chidamli, dastagi issiq o'tkazmaydigan oshxonada asboblarini ishlatilgan.
- Qizigan yog'ni aslo quyib olmang, yog' sovushini kutib turing.
- Frityurga solinadigan masalliq iloji boricha quruq bo'lishi kerak, sababi ozgina bo'lsa ham suv tegsa qizigan yog' sachrab ketadi.
- Frityurga ortiqcha masalliq solmang. Masalliq yonib ketishi mumkin.
- Yog' yonib ketsa jihozni tez elektrdan ajratib oling, ustiga qalin, iloji bo'lsa, yonmaydigan, mato tashlab yopib qo'ying.

HECH QACHON OLOVNI SUV SEPIB O'CHIRISHGA HARAKAT QILMANG!

- Qovurishga ishlatilgan yog' to'liq sovumaguncha jihozni joyidan olmang. Jihozni joyidan olganda faqat korpusidagi dastagidan ushlab ko'taring.
- Tozalashdan oldin yoki ishlatilmayotgan bo'lsa frityurni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Jihozni oshxonada idish yuvgichiga yaqin qo'yib ishlatmang, unga suv tekkizmang.
- Tok urmasligi uchun elektr shnuri, vilkasi yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Jihoz suvga tushib ketgan bo'lsa unga aslo QO'L TEKKIZMANG, tez elektrdan ajratib oling, shundan keyingina uni suvdan olsa bo'ladi. So'ng tekshirish yoki tuzatirish uchun jihozni vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihoz ishlayotganda bolalar jihozga bilan elektr shnuriga qo'l tekkizishlariga ruxsat bermang.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihoz 8 yoshdan kichik bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Ishlayotganda va sovuyotganda frityr 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyda turishi kerak.
- 8 yoshdan katta bolalar va imkoniyati cheklangan insonlar faqat ularning xavfsizligi uchun javob beradigan inson qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin.
- Jihozni bolalarning qo'li yetmaydigan joyda saqlang.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**

- Elektr shnuri izolyasiyasi bilan vilkasini vaqti-vaqti bilan tekshirib turing. Korpusi, elektr vilkasi yoki elektr shnuri shikastlangan jihozni ishlatmang.
- Shikastlanmasligi uchun jihozni faqat zavoddan jo'natilgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Jihozni mustaqil ta'mirlash ta'qiqlanadi. Biror joyi buzilgan bo'lsa tuzatirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LLJALLANGAN

O'ZBEKCHA

BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Frityurni qutisidan oling, ishlashiga xalaqit beradigan yelimlangan yoriqlarini olib tashlang.
- Biror joyi shikastlanmaganini tekshirib ko'ring, biror joyi shikastlangan jihozni ishlating.
- Ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Korpusing ichi bilan sirtini yumshoq nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.

Ogohlantirish: Yog' idishiga suv tushirmang.

- Qopqog'ini (8) ushlab tugmasini (4) bosib oching (1-rasm).
- Olinadigan qismlarini – yog' idishini (5), savatini (7) va qopqog'ini (8) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda tozalab yuving. Dastakni (6) savatga (7) biriktiring. Buning uchun dastakning (6) metall tutgichini biriktirib ushlab savat ichidagi ochiq joyga tushiring. So'ng bir oz bosib dastakni (6) savat (7) yuqori gardisidagi mahkamlagichga biriktirib qo'yning.
- Yog' idishini (5) yaxshilab quritib ish bo'lmasiga qo'yning

Qarash oynasi

Terlab ketmasligi uchun qaraladigan oynasiga (9) ichkarisidan yog' surib qo'yning.

Haroratni o'zgartiradigan murvat

Qizishini o'zgartiradigan murvat (3) idishdagi (5) yog' haroratini belgilashga ishlatiladi; yog' qiziydigan haroratni 130 darajadan 190°C darajagacha o'zgartirib pishiriladigan ovqat xilini ko'paytirish mumkin.

Ishlayotganini ko'rsatadigan chiroq qo'yilgan

Chiroq (2) qizil yonsa jihoz qiziyotgan bo'ladi. Chirog'i o'chganda idishdagi yog' murvat (3) burab qo'yilgan haroratgacha qizigan bo'ladi.

OVQAT PISHIRISH

- Frityurni quruq, qimirlamaydigan, issiqqa chidamli joyga qo'yning.
- Yog' idishini (5) frityur korpusi ichiga soling.

Diqqat: Jihozni yog' idishini qo'ymasdan ishlatish qat'iyan ta'qiqlanadi.

- Yog' idishiga (5) taxminan 1,6 litr sifati yaxshi yog' quyning, quyilgan yog' idish (5) ichidagi kam chizig'i bilan ko'p chizig'ining o'rtasida bo'lishi kerak, qopqog'ini (8) yoping (2, 3-rasmlar).

Eslatma:

- *Faqat yuqori sifatlil tozalangan o'simlik yog'i (pista, jo'xori yog'i) ishlatish tavsiya qilinadi, margarin yoki sariyog' ishlatmang; sababi ular baland haroratda ishlatishga to'g'ri kelmaydi.*
- *Reseptdagi tavsiyaga qarab qovurishga jonivor yog'i bilan o'simlik moyini aralashtirib ishlatmas ham bo'ladi.*
- Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Tugmasini (1) bosib jihozni ishlatib, shunda ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (2) yonadi.
- Murvatini (3) kerakli raqamga burab yog' qiziydigan haroratni belgilab qo'yning («Tayyorlash haqidagi tavsiyalar» bo'limida aytilgan).

- Belgilangan haroratgacha qiziganidan keyin termostat ishlayotganini ko'rsatadigan chirog'i (2) o'chadi.
- Savatga (7) pishiriladigan masalliqni soling (masalliq quruq bo'lishi kerak).
- Frityur qopqog'ini (8) oching. Yog'ni sachratmasdan, ehtiyot bo'lib savatni idish ichiga tushiring. Dastakning (6) bukilgan joyi idish (5) chetiga jips birikib turishi, frityur korpusidagi chiqib turgan joy esa dastakdagi (6) ikkita yo'naltirgich o'rtasida bo'lishi kerak. Qopqog'ini yopib qo'yning.
- Masalliq qovurilganidan keyin jihoz qopqog'ini (8) ochib savatni ovqat yog'i silqiydigan qilib ko'tarib qo'yning, ovqatdagi yog' silqib tushishini kutib turing. Buning uchun savat yonidagi, olinadigan dastak ostidagi tirgakni ishlatisiz (4-rasm).
- Tugmasini (1) bosib jihozni o'chiring, jihozni elektrdan ajrating.

Eslatma:

- **Yana ovqat pishiradigan bo'lsangiz masalliqni solishdan oldin yog' yoki moy belgilangan haroratgacha qizishini kutib turing.**

FOYDALI MASLAHAT

Yog'

Faqat yuqori sifatlil, iloji boricha, tozalangan o'simlik yog'i ishlatib.

- Yog'ni idishga (5) jihozni ishlatishdan oldin soling.
- Har safar ishlatilganidan keyin yog'ni filtrlab oling.
- **Yog' quyidagicha filtrlanadi:** ovqat pishganidan keyin jihozni elektrdan ajratib qo'yning, yog' to'liq sovushini kutib turing, filtrlaydigan qog'oz yoki yuqa paxtali matoni temir elak yoki suzgichga solib yog'ni suzib oling.

- Har xil yog'ni qo'shib ishlatmang.
- Ovqat pishirish orasi ko'p bo'lsa tugmani (1) bosib frityurni o'chirib qo'yning.
- Tarkibida suv ko'p bo'ladigan masalliqni (masalan, kartoshkani) vaqt orasini yaqinroq qilib pishiring, vaqti-vaqti bilan savatni chiqarib ichidagi masalliqni silkitib turing.
- Bir ulush masalliq qovurilganidan keyin yog'dagi masalliq qoldig'ini olib tashlang, shunday qilsa yog' ko'proq ishlatisga yetadi.
- Yog'ni vaqtda almashtirib turing (taxminan 8-12 marta ishlatilganidan keyin almashtiriladi).
- Qiziganda ko'pirsa, mazasi yoki hidi noxush bo'lib qolsa, qorayib yoki quyilib qolsa yog'ni almashtirish kerak.
- Agar frityurni kam ishlatsangiz yog' yoki moyini yopiq plastik yoki shisha idishga solib salqin joyga olib qo'yning (iloji bo'lsa, sovutgichga olib qo'yish kerak).
- Yog'ni frityurning o'ziga solib olib qo'ymang.

Ovqat pishirish borasidagi tavsiyalar

- Yuqori sifatlil tozalangan (masalan, pista yoki jo'xori) yog'i ishlatib.
- Bir necha xil masalliq qovuriladigan bo'lsa oldin pastroq haroratda pishadigan masalliqni pishirib oling.
- Keyingi masalliq ulushini qovurishdan oldin 3-5 daqiqa yog' kerakli haroratgacha qizishini kutib turing. Chirog'i (2) o'chgandan keyin keyingi masalliq ulushini pishirsangiz bo'ladi.

Qovuriladigan vaqti

Mahsulot	Harorati, °C	Masalliq miqdori (gramm)	Masalliq taxminan qovuriladigan vaqt (daqiq)
Krevetka	130	250	3-5
Piyoz	140	100	3-4
Qo'ziqorin	140	300	6-8
Baliq lahmi	150	250	5-6
Klyardagi baliq lahmi	150	250	6-8
Go'sht bo'lagi	170	400	7-10
Steyk	170	250	7-10
To'lqon sepilgan tovuq lahm go'shti	180 190	300 300	7-10 8-10
Qovurilgan kartoshka	190	700	10-12

Eslatma: Jadvalda qizigan yog'da ovqat pishadigan vaqt ko'rsatilgan. Pishishiga qarab ovqat pishadigan vaqtni o'zingiz to'g'ri lab qo'ying.

- Chala pishirib olingan masalliq xom masalliqqa qaraganda balandroq haroratda va kamroq vaqtda pishadi.

Chips

- Chips qarsildoq bo'lib pishishi uchun quyidagi maslahatga amal qiling: kartoshkani qalinligi taxminan 0,5 mm dan qilib parraklab to'g'rang. Yangi kartoshka ishlatmang; to'g'ralgan kartoshkani oqib turgan sovuq suvda chayib oling (shunda pishayotgan kartoshka bir-biriga yopishib qolmaydi); to'g'ralgan va yuvilgan kartoshkani toza oshxona sochig'iga o'rab quriting.

Muzlagan masalliq

- Qizigan yog' sachramasligi uchun muzlagan masalliqni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.
- Yog' qiziydigan haroratni masalliq qutisida ko'rsatilgandek qilib qo'yasiz. Agar pishadigan harorati ko'rsatilmagan bo'lsa haroratni 190°C darajaga qo'ying.
- Keyingi masalliq ulushini qovurishdan oldin yog' qo'yilgan haroratgacha qizishini kutib turing, yog' qiziganda chiroq (2) o'chadi.

Tozalash va ehtiyot qilish

- Qizitgich bilan yog' idish (5) osti toza bo'lishiga qarab turing, yo'qsa yog' kuyib tutun yoki hid chiqadi.
- Jihozni elektrdan ajrating, frityur korpusi bilan yog' to'liq sovushini kutib turing.
- Savatini (7) chiqarib oling.
- Yog' idishini (5) chiqaring, ishlatilgan yog'ni birorta idishga quyib oling.

Muhim ma'lumot:

- Yog'ni idish yuvigichga to'kmang, boshqa maishiy chiqindiga qo'shib axlatga tashlang.
- Keyin ishlatsa bo'ladigan yog'ni filtrlab, olib qo'yish kerak.
- Qopqog'ini (8) oling (5-rasm).
- Olinadigan qismlarini - qopqog'ini (8), yog' idishini (5) va savatning (7) o'zini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving.
- Qirib tozalaydigan vosita, metall cho'tka ishlatmang.

- Korpusi sirti bilan ichini yumshoq nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Qopqog'ini (8) quritib arting, frityurga qo'ying (6-rasm).
- Jihoz qizitgichiga suv tekkizmang.
- Qopqog'ini (8) idish yuvadigan mashinada yuvish ta'qiqlanadi.

Ogohlantirish:

Hech qachon frityur korpusi, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

Saqlash

- Saqlab olib qo'yishdan oldin jihozni yaxshilab tozalang.
- Jihozni quruq, salqin va bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

To'plami

Yog' idishli frityur – 1 dona.
Masalliq solinadigan savat – 1 dona.
Qo'llanma – 1 dona.

Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan quvvati: 240 V ~ 50 Hz
Quvvati: 1550 W
Eng ko'p yog' sig'imi: 1,6 l
Qizitish harorati: 130-190°C

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihozning ishlash muddati – 5 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qilingan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013