

VT-1537 W

Deep fryer

Фритюрница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	8
RUS Инструкция по эксплуатации	12
KZ Пайдалану нұсқасы	16
RO/MD Instrucțiune de exploatare	20
CZ Návod k použití	24
UA Інструкція з експлуатації	28
BEL Инструкция па эксплуатацыі	32
UZ Foydalanish qoidalari	36



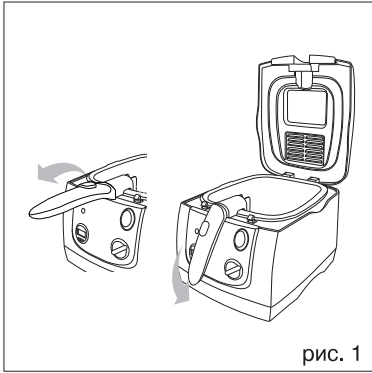


рис. 1

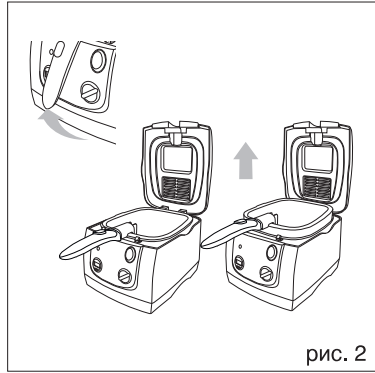


рис. 2

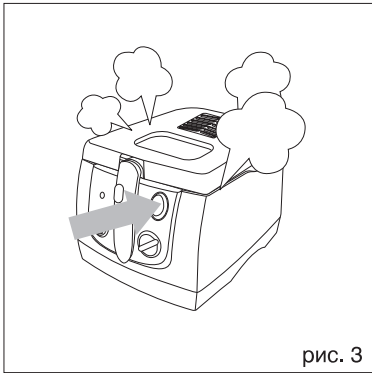


рис. 3

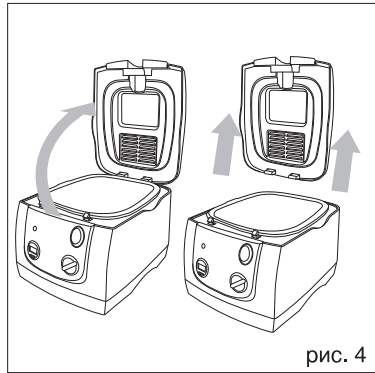


рис. 4

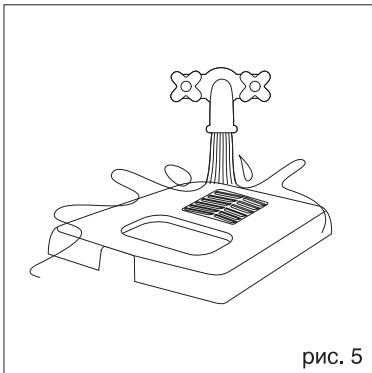


рис. 5

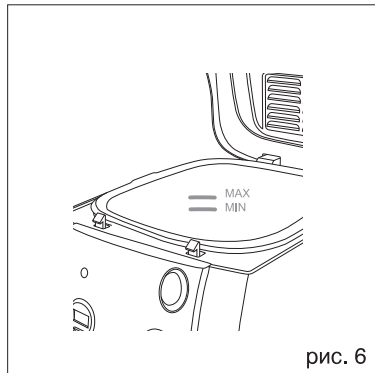


рис. 6

ENGLISH

DEEP FRYER

The deep fryer is intended for frying different food (mostly potatoes, vegetables, meat, fish, dough, mushrooms) in hot fat or vegetable oil (frying fat).

DESCRIPTION

1. Body
2. Removable lid
3. Viewing window
4. Removable bowl for oil
5. Operation indicator
6. Timer
7. Temperature control knob
8. Lid opening button
9. Food basket
10. Folding basket handle
11. Handle lock button

WARNING:

IN CASE OF FALLING OF THE DEEP FRYER HOT OIL CAN LEAD TO SERIOUS BURNS, THAT IS WHY PROVIDE THAT THE POWER CORD DOES NOT HANG OVER 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 for intended purposes only, as specified in this 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.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- 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 and plastic.
- Do not let the power cord hang from the table or 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 burns by hot steam, do not bend over the unit.
- Do not leave the deep fryer lid open during operation.
- Be careful: the unit body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces.
- Ensure that oil level in the deep fryer is not below the minimal mark and not above the maximal mark.
- When operating 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 even if little moisture gets into hot oil, it will lead to splashing of oil.
- Do not overload the unit with products. It may lead to their burning.
- In case of oil burning, unplug the unit and cover it with a thick, non-burning cloth if possible.

NEVER POUR WATER ON FIRE!

- Do not move the unit until the frying oil cools down completely. Use handles on the body of the unit to carry it.
- Unplug the unit before cleaning or when you do not use it.
- When disconnecting the power plug, 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 next to a kitchen sink; do not expose it 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 it happened DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately and only after that you may take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.
- Check power cord and plug integrity periodically.
- You must not use the unit when the power plug or cord is damaged, when the unit malfunctions or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

- 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!
- Keep the unit out of reach of children.

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.

- Unpack the unit completely and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use the unit in case of damages.
- Before switching the unit on make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.
- Wipe the outer and inner surfaces of the unit body (1) with a soft damp cloth and then wipe dry.

Warning: provide that water does not get on the heating element of the unit.

- Holding the lid (2) with your hand, open it by pressing the button (8).
- Wash the removable parts: the lid (2), the bowl for oil (4), the basket (9) thoroughly with warm water and a neutral detergent.
- Dry the bowl for oil (4) thoroughly and install it into the process chamber.

Viewing window

To avoid weeping of the viewing window (3) lubricate the inner surface with vegetable oil.

Temperature control knob

The temperature control knob (7) provides maintenance of oil temperature in the bowl (4), temperature range from 130 to 190°C gives wide possibilities for cooking of different products.

Operation indicator

Red color of the indicator (5) indicates that the unit is operating in heating mode. Green color of the indicator indicates that the preset oil temperature in the bowl (4) is reached.

Timer

Use the timer button (6) to set the operation time and cooking process stop time. The operation time is shown on the timer display.

COOKING

- Set the deep fryer on a dry, stable heat-resistant surface.
- Insert the bowl for oil (4) into the deep fryer body (1).

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

- Fill the bowl (4) with about 2,5 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 (4) and close the lid (2).

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; you will hear a sound signal and the display of the timer (6) will light up.
- Set the heating temperature by setting the control knob (7) to the necessary digital indication (see «Cooking recommendations» section).
- Set the operation time by pressing the timer (6) button consequently. Several seconds after the installation the unit will start heating up, the indicator (5) will light up red, and the indications on the display will be flashing.
- When the oil heats up to the required temperature, the indicator (5) will light up green.
- Unfold the basket handle (10).
- Put the necessary quantity of products into the basket (9) (products should be dry, if products are frozen, then try to shake off as much ice from them as possible).
- Holding the lid (2) with your hand, open it by pressing the button (8).
- Carefully immerse the basket (9) into the bowl with oil (4) and firmly close the lid (2).
- Immerse the basket (9) into the oil. To do this press the button (11) and move the handle (10) smoothly into vertical position.
- Repeating sound signal will inform you that the preset cooking time is out and the unit was switched off.

Note:

- **If you need to continue cooking, repeat the timer settings with the button (6).**
- **If you want to switch the unit off before the set time, press and hold the button (6) till the indications on the display change to zero (the indicator (5) will go out).**

ENGLISH

- Lift the basket (9) by setting the handle (10) to the vertical position and let the surplus oil flow down.
- Holding the lid (2) with your hand, open it by pressing the button (8). To avoid getting of burns by hot steam, do not bend over the deep fryer and do not hold the hands above the bowl with oil (5).
- Holding the handle (10), remove the basket with ready products and put the ready products into the corresponding cookware.
- Turn the temperature control knob (7) to the left till bumping and unplug the unit.
- Let the unit cool down.

TIPS

Oil

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

- Pour oil into the bowl (4) before switching the unit on.
- Filter oil after each usage.

Perform filtration of oil in the following way:

- After cooking products 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 and holding the button (6) till the indications on the display change to zero (the indicator (5) will go out).
- Products with high content of water (for instance, potatoes), should be fried in small intervals, periodically taking out the basket and shaking the content of the basket.
- After frying of a portion of products, remove the remaining of products from the oil immediately, this way you can prolong service life of oil.
- Regularly change oil (approximately after 8-12 applications).
- 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 bowls 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, at first put products, which require lower processing temperature.

- Before frying a new portion of products wait 3-5 minutes for oil to heat up to the required temperature. When the indicator (5) becomes green, start cooking a new portion of products.
- If products have been preliminarily heat treated, as a rule, they require higher temperature of frying and less cooking time than raw products.

Cooking time

Products	Temperature °C	Weight (g.)	Approximate frying time (min.)
Shrimps	130	250	3~5
Onions	140	150	3~4
Mushrooms	140	300	6~8
Fish fillets	150	250	5~6
Fish fillet battered	150	250	6~8
Fish cakes	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 (the indicator (5) lights green). Watch the cooking process and correct the cooking time by yourself.

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 several slices from sticking during cooking).
- Dry 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 package of the product. 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 oil heats up to the preset temperature and the indicator (5) lights up green.

CLEANING AND CARE

- Keep the heating element and the bottom of the bowl for oil (4) clean, otherwise smoke and specific odor of burning oil can appear.
- Unplug the unit and wait till the deep fryer body (1) and the oil cool down completely.
- Remove the basket (9).
- Remove the bowl for oil (4); pour out used oil in the suitable bowl.

Important:

- *Do not pour out oil into the sink; utilize it together with other household waste.*
- *Oil, which is suitable for further usage, should be filtered and stored for further usage.*
- Remove the lid (2).
- Wash the removable parts: the lid (2), the bowl for oil (4) and the basket (9) with warm water and neutral detergent.
- Do not use abrasives and metal brushes.
- Clean the unit body (1) from the inside and outside with a soft damp cloth and then wipe dry.
- Wipe the lid (2) dry and place it on the deep fryer.
- Provide that no liquid gets on the heating element of the unit.
- Do not wash the lid (2) 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.
Food basket – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Power: 1800-2000 W
Oil capacity: 2.5 L
Heating temperature 130°C-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 Fett oder Pflanzenöl (Fritüre) bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Abnehmbarer Deckel
3. Sichtfenster
4. Abnehmbarer Ölbehälter
5. Betriebskontrolleuchte
6. Timer
7. Temperaturregler
8. Taste der Deckelöffnung
9. Korb für Nahrungsmittel
10. Klappbarer Korbgriff
11. Sperrtaste des Griffs

WARNUNG:

BEIM ABSTURZ DES FRITTIERGERÄTS KANN DAS HEISSE ÖL STARKE VERBRÜHUNGEN VERURSACHEN, DESWEGEN ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS NETZKABEL VOM RAND DER ARBEITSFLÄCHE NICHT FREI HÄNGT UND FÜR KINDER NICHT ERREICHBAR 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 das 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 Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- 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 an die elektrische Steckdose, um Brandrisiko zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz, um Brand- oder Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, stabile 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 und Plastik aufzustellen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt, 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 einzuschalten, wenn das Öl im Behälter fehlt.
- 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 Dampfverbrühungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Deckel des Frittiergeräts während seines Betriebs nicht offen.
- Seien Sie vorsichtig: Während des Betriebs wird das Gerätegehäuse stark erhitzt, berühren Sie die heiße Oberflächen des Geräts nicht.
- Achten Sie darauf, dass der Ölstand im Frittiergerät nicht unter der minimalen Marke und nicht über der maximalen 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 nach Möglichkeit 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 von Öl trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und decken Sie es mit einem dichten, aber nach Möglichkeit nichtentflammaren Stoff ab.

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

- Es ist nicht gestattet, das Gerät umzustellen, bevor das Öl fürs Frittieren 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 der 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**, aber trennen Sie es sofort vom Stromnetz

ab und erst danach holen Sie es aus dem Wasser. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät zu prüfen und zu reparieren.

- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit das Netzkabel und den Netzstecker auf Ganzheit.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.

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 Gerät vollständig aus und entfernen Sie alle Aufkleber, die den Betrieb des Geräts 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 Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Wischen Sie die Innen- und Außenoberflächen des Gehäuses (1) zuerst mit einem weichen und feuchten, und danach mit einem trockenen Tuch ab.

Warnung: lassen Sie nicht zu, dass das Wasser aufs Heizelement des Geräts gelangt.

- Machen Sie den Deckel (2) auf, indem Sie ihn halten und die Taste (8) drücken.
- Abnehmbare Teile: der Deckel (2), der Ölbehälter (4) und der Korb (9) müssen mit warmem Wasser und einem neutralen Waschmittel sorgfältig abgewaschen werden.
- Trocknen Sie den Ölbehälter (4) gründlich ab und stellen Sie ihn in die Arbeitskammer auf.

Sichtfenster

Um das Beschlagen des Sichtfensters (3) zu vermeiden, schmieren Sie die innere Oberfläche des Fensters mit Pflanzenöl.

Temperaturregler

Der Temperaturregler (7) gewährleistet die Temperaturhaltung von Öl im Behälter (4), der Temperaturbereich zwischen 130 °C und 190°C bietet breite Möglichkeiten für die Zubereitung verschiedener Nahrungsmittel.

Betriebskontrolleuchte

Die rote Farbe der Betriebskontrolleuchte (5) zeigt, dass das Gerät im Erhitzungsbetrieb läuft. Die grüne Farbe der Betriebskontrolleuchte zeigt, dass die notwendige Öltemperatur im Behälter (4) erreicht wurde.

Timer

Benutzen Sie die Taste des Timers (6) zur Einstellung der Betriebszeit und Unterbrechung der Zubereitung. Die Betriebszeit wird auf dem Bildschirm des Timers angezeigt.

NAHRUNGSMITTELZUBEREITUNG

- Stellen Sie das Frittiergerät auf eine trockene standfeste und wärmebeständige Oberfläche auf.
- Setzen Sie den Ölbehälter (4) ins Gehäuse des Frittiergeräts (1) ein.

Achtung: Es ist nicht gestattet, das Gerät ohne Ölbehälter zu benutzen.

- Gießen Sie ungefähr 2,5 Liter Öl hoher Qualität in den Ölbehälter (4) so ein, dass der Füllstand von Öl zwischen der minimalen und maximalen Marke an der inneren Seite des Behälters (4) liegt, und schließen Sie den Deckel (2) zu.

Anmerkung:

- *Es ist empfohlen, nur hochwertiges raffiniertes Pflanzenöl (Sonnenblumenöl, Maisöl) und keine Margarine oder kein Milchbutter zu benutzen, weil diese hohe Temperaturen nicht aushalten.*
- *Als Frittüre kann das Gemisch von tierischen und pflanzlichen Fetten gemäß den empfohlenen Rezepten verwendet werden.*
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, dabei ertönt ein Tonsignal und leuchtet die Beleuchtung des Bildschirms des Timers (6) auf.
- Stellen Sie die Erhitzungstemperatur ein, indem Sie den Griff des Temperaturreglers (7) bis zum notwendigen Zahlenwert drehen (siehe den Paragraph „Empfehlungen zur Zubereitung“).
- Stellen Sie die Betriebszeit, indem Sie die Taste des Timers (6) konsequent drücken. Nach einigen Sekunden nach der Einstellung beginnt das Gerät sich zu erhitzen, die Betriebskontrolleuchte (5) wird rot leuchten, und die Angaben auf dem Bildschirm werden blinken.
- Wenn das Öl bis zur eingestellten Temperatur aufgeheizt wird, leuchtet die Betriebskontrolleuchte (5) grün.
- Machen Sie den Griff (10) des Korbs für Nahrungsmittel auf.
- Legen Sie die notwendige Menge von Nahrungsmitteln in den Korb (9) ein (die Nahrungsmittel

DEUTSCH

sollen trocken sein, falls die Nahrungsmittel eingefroren sind, schütteln Sie davon so viel Eis wie möglich ab).

- Machen Sie den Deckel (2) auf, indem Sie ihn halten und die Taste (8) drücken.
- Senken Sie vorsichtig den Korb (9) in den Behälter mit Öl (4) und schließen Sie den Deckel (2) dicht zu.
- Tauchen Sie den Korb (9) ins Öl ein. Drücken Sie dafür die Taste (11) und stellen Sie den Griff (10) in die senkrechte Position stoßfrei um.
- Wiederholendes Tonsignal zeugt, dass die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist und sich das Gerät ausgeschaltet hat.

Anmerkung:

- Falls Sie die Zubereitung fortsetzen müssen, wiederholen Sie die Einstellung des Timers mittels der Taste (6).
- Falls Sie das Gerät früher als die eingestellte Zeit ausschalten möchten, drücken und halten Sie die Taste (6) bis zum Rücksetzen der Angaben auf dem Bildschirm (die Betriebskontrolleuchte (5) erlischt).
- Heben Sie den Korb (9), indem Sie den Griff (10) in die senkrechte Position stellen, und lassen Sie den Ölüberschuss abtropfen.
- Machen Sie den Deckel (2) auf, indem Sie ihn halten und die Taste (8) drücken. Beugen Sie sich über dem Frittiergerät nicht und halten Sie Ihre Hände über dem Ölbehälter (4) nicht, um Verbrühungen durch den heißen Dampf zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Korb mit den fertigen Nahrungsmitteln heraus, indem Sie den Griff (10) halten, legen Sie die fertigen Nahrungsmittel in ein passendes Geschirr aus.
- Drehen Sie den Temperaturregler (7) nach links bis zum Anschlag und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.

NUTZHINWEISE

Öl

Benutzen Sie nur hochwertiges Pflanzenöl, vorwiegend raffiniert.

- Gießen Sie das Öl in den Behälter (4) vor der Einschaltung des Geräts ein.
- Filtrieren Sie das Öl jedes Mal nach der Nutzung.

Filtern Sie das Öl folgendermaßen:

- Trennen Sie das Gerät nach der Zubereitung von Nahrungsmitteln vom Stromnetz ab und lassen Sie das Öl völlig abkühlen.
- Legen Sie das Filterpapier oder einen dünnen Stoff aus Baumwolle in den Metallsieb oder einen Durchschlag ein und filtrieren Sie das Öl.
- Mischen Sie verschiedene Ölartern nicht zusammen.
- Schalten Sie das Frittiergerät aus, wenn Sie längere Pausen bei der Zubereitung von Nahrungsmittelportionen machen, indem Sie die Taste (6) bis zum Rücksetzen der Angaben auf dem Bildschirm

drücken und halten (die Betriebskontrolleuchte (5) erlischt).

- Die 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 bei niedriger Temperatur bearbeitet werden sollen.
- Warten Sie 3-5 Minuten vor dem Braten einer neuen Portion von Nahrungsmitteln ab, damit das Öl bis zur notwendigen Temperatur erhitzt. Leuchtet die Betriebskontrolleuchte (5) grün, beginnen Sie mit der Zubereitung der neuen Portion von Nahrungsmitteln.
- Thermisch vorbearbeitete Nahrungsmittel brauchen in der Regel höhere Frittieremperatur und weniger Zeit für die Zubereitung, als rohe Nahrungsmittel.

Zubereitungszeit

Nahrungsmittel	Temperatur, °C	Gewicht (g)	Ungefähre Frittierzeit (Min.)
Krevetten	130	250	3~5
Zwiebel	140	150	3~4
Pilze	140	300	6~8
Fischfilet	150	250	5~6
Fischfilet im Backteig	150	250	6~8
Fischfrikadellen	150	250	6~8
Stückfleisch	170	400	7~10
Steak	170	250	7~10
Hühnerfiletstücke in Panierbrösel	180 190	300 300	7~10 8~10
Pommes frites	190	700	10~12

Anmerkung: In der Tabelle ist die Zubereitungszeit von Nahrungsmitteln in erhitztem Öl angegeben (die Betriebskontrolleuchte (5) leuchtet grün). Passen Sie auf die Zubereitung auf und korrigieren Sie die Zubereitungszeit selbständig.

Chips

Um schmackhafte knusprige Chips zu bekommen, befolgen Sie die Empfehlungen:

- Schneiden Sie Kartoffeln in Scheiben mit der Dicke ca. 0,5 mm. 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 der Nahrungsmittelverpackung. Wenn solche Hinweise auf der Verpackung nicht angegeben sind, stellen Sie die Zubereitungstemperatur auf 190°C.
- Bevor Sie mit der Zubereitung der nächsten Portion der Nahrungsmittel beginnen, warten Sie ab, bis das Öl bis zur eingestellten Temperatur aufgeheizt wird und die Betriebskontrolleuchte (5) grün leuchtet.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Passen Sie auf die Sauberkeit des Heizelements und des Bodens des Ölbehälters (4) auf, andernfalls kann Rauch und ein typischer Geruch von brennendem Öl entstehen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und warten Sie ab, bis das Gehäuse des Frittiergeräts (1) und das Öl komplett abgekühlt werden.
- Nehmen Sie den Korb (9) heraus.
- Nehmen Sie den Ölbehälter (4) 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 filtriert und bis zur nächsten Nutzung gelagert werden.*
- Nehmen Sie den Deckel (2) ab.
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile: der Deckel (2), der Ölbehälter (4) und den Korb (9) 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 (1) des Geräts zuerst mit einem weichen und feuchten und danach mit einem trockenen Tuch ab.
- Trocknen Sie den Deckel (2) ab und stellen Sie ihn aufs Frittiergerät auf.
- Achten Sie bitte darauf, dass das Wasser aufs Heizelement des Geräts nicht gelangt.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel (2) 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: 220-240 V ~ 50 Hz
Leistung: 1800-2000 W
Ölfassungsvermögen : 2,5 l
Aufheiztemperatur: 130°C-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 обжарки различных продуктов (преимущественно картофеля, овощей, мяса, рыбы, теста, грибов) в горячем жире или в растительном масле (во фритюре).

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Съёмная крышка
3. Смотровое окно
4. Съёмная ёмкость для масла
5. Индикатор работы
6. Таймер
7. Регулятор температуры
8. Кнопка открытия крышки
9. Корзина для продуктов
10. Складная ручка корзины
11. Кнопка-фиксатор ручки

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 сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь в том, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Во избежание риска возникновения пожара или поражения электрическим током не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплостойкой 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 прибор 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 прибор вне помещений.
- Не включайте прибор при отсутствии масла в ёмкости.
- Никогда не оставляйте без присмотра прибор в процессе работы, а также в случае, если масло для жарки ещё не остыло.
- Во избежание ожога паром не наклоняйтесь над прибором.
- Не оставляйте открытой крышку фритюрницы во время её работы.
- Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы уровень масла во фритюрнице был не ниже минимальной отметки и не выше максимальной отметки.
- 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 прибор от электросети и накройте плотной, по возможности негорючей, тканью.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ОГОНЬ ВОДОЙ!

- Не перемещайте прибор 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 прибор воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или в любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к прибору, немедленно отключите его от электросети и только после этого можно достать прибор из воды. Обратитесь в авторизованный (уполномо-

ченный) сервисный центр для проверки или ремонта прибора.

- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.

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 (1) протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.

Предупреждение: не допускайте попадания воды на нагревательный элемент прибора.

- Придерживая крышку (2) рукой, откройте её, нажав на кнопку (8).
- Съёмные детали - крышку (2), ёмкость для масла (4), корзину (9) - тщательно промойте тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства.
- Тщательно просушите ёмкость для масла (4) и установите её в рабочую камеру.

Смотровое окно

Во избежание запотевания смотрового окна (3) смажьте внутреннюю поверхность стекла растительным маслом.

Регулятор температуры

Регулятор температуры (7) обеспечивает поддержание температуры масла в ёмкости (4), диапазон температур от 130 до 190°С предоставляет широкие возможности для приготовления различных продуктов.

Индикатор работы

Красный цвет индикатора (5) указывает на то, что устройство находится в режиме разогрева. Зелёный цвет индикатора указывает на достижение установленной температуры масла в ёмкости (4).

Таймер

Используйте кнопку таймера (6) для настройки времени работы и остановки процесса приготовления. Время работы отражается на дисплее таймера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Установите фритюрницу на сухой устойчивой плоской поверхности.
- Вставьте ёмкость для масла (4) в корпус фритюрницы (1).

Внимание: Использовать прибор без ёмкости для масла строго запрещено.

- Залейте в ёмкость (4) около 2,5 литров масла хорошего качества так, чтобы уровень масла находился между минимальной и максимальной отметками на внутренней стороне ёмкости (4), и закройте крышку (2).

Примечание:

- **Рекомендуется использовать только высококачественные 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, раздастся звуковой сигнал, загорится подсветка дисплея таймера (6).
- Установите температуру нагрева, повернув ручку регулятора температуры (7) до необходимого цифрового обозначения (см. пункт «Рекомендации по приготовлению»).
- Установите время работы, последовательно нажимая на кнопку таймера (6). Через несколько секунд после установки устройство начнет разогреваться, индикатор (5) будет гореть красным цветом, а показания на дисплее будут мигать.
- Когда масло нагреется до установленной температуры, индикатор (5) будет гореть зелёным цветом.
- Раскройте ручку (10) корзины для продуктов.

РУССКИЙ

- Загрузите в корзину (9) необходимое количество продуктов (продукты должны быть сухими, если продукты замороженные, то постарайтесь стряхнуть с них как можно больше льда).
- Придерживая крышку (2) рукой, откройте её, нажав на кнопку (8).
- Осторожно погрузите корзину (9) в ёмкость с маслом (4) и плотно закройте крышку (2).
- Опустите корзину (9) в масло. Для этого нажмите на кнопку-фиксатор (11) и плавно переведите ручку (10) в вертикальное положение.
- Повторяющийся звуковой сигнал сообщит о том, что установленное время приготовления истекло и устройство выключилось.

Примечание:

- Если необходимо продолжить приготовление, повторите настройку таймера с помощью кнопки (6).
- Если вы хотите выключить устройство раньше установленного времени, нажмите и удерживайте кнопку (6) до обнуления показаний на дисплее (индикатор (5) погаснет).
- Поднимите корзину (9), переведя ручку (10) в вертикальное положение, и дайте излишкам масла стечь.
- Придерживая крышку (2) рукой, откройте её, нажав на кнопку (8). Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над фритюрницей и не держите руки над ёмкостью с маслом (4).
- Держась за ручку (10), извлеките корзину с готовыми продуктами, выложите готовые продукты в соответствующую посуду.
- Поверните регулятор температуры (7) влево до упора и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте устройству остыть.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Масло

Используйте растительное масло высокого качества, предпочтительно рафинированное.

- Наливайте масло в ёмкость (4) до включения прибора.
- Фильтруйте масло после каждого использования.

Производите фильтрацию масла следующим способом:

- После приготовления продуктов отключите прибор 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 и удерживая кнопку (6) до обнуления показаний на дисплее (при этом индикатор (5) погаснет).
- Продукты с большим содержанием воды (например, картофель) лучше жарить с небольшими

- интервалами, периодически вынимая корзину 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 (5) будет гореть зелёным цветом, 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.

Время приготовления

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

Примечание: В таблице указано время приготовления продуктов в разогретом масле (индикатор (5) горит зелёным цветом). Следите за процессом приготовления и корректируйте время приготовления самостоятельно.

Чипсы

Чтобы получить вкусные хрустящие чипсы, выполните следующие рекомендации:

- Нарезьте картофель кружками толщиной приблизительно 0,5 мм. Не используйте молодой картофель.
- Ополосните нарезанный картофель под струей 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° С.
- Прежде чем приступить к приготовлению следующей порции продуктов, дождитесь, пока масло нагреется до установленной температуры и индикатор (5) будет гореть зелёным цветом.

ЧИСТКА И УХОД

- Следите за чистотой нагревательного элемента и днища ёмкости для масла (4), в противном случае возможно появление дыма и специфического запаха горящего масла.
- Отключите устройство от электрической сети и дождитесь полного остывания корпуса фритюрницы (1) и масла.
- Извлеките корзину (9).
- Извлеките ёмкость для масла (4), 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 (2).
- Съёмные части - крышку (2), ёмкость для масла (4) и корзину (9) - вымойте тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства.
- Не используйте абразивные моющие средства и металлические щетки.

- Корпус (1) с внешней и внутренней стороны протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Крышку (2) вытрите насухо и установите на фритюрницу.
- Следите за тем, чтобы вода не попадала на нагревательный элемент устройства.
- Запрещено мыть крышку (2) в посудомоечной машине.

Предупреждение:

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

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать прибор на хранение, произведите его чистку.
- Храните прибор 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: 220-240 В ~ 50 Гц
Мощность: 1800–2000 Вт
Объем масла: 2,5 л
Температура нагрева: 130-190°С

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

Срок службы прибора – 5 лет



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

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

ҚАЗАҚША

ФРИ ПІСІРГІШ

Фри пісіргіш өртүрлі тағамдарды (әсіресе, картопты, көкөністерді, етті, балықты, қамырды, саңырауқұлақтарды) ыстық жануар майында немесе өсімдік майында қуыруға арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Корпус
2. Шешілмелі қақпақ
3. Қарауға арналған саңылау
4. Майға арналған шешілмелі ыдыс
5. Жұмыс істеу көрсеткіші
6. Таймер
7. Температура реттегіші
8. Қақпақты ашу батырмасы
9. Тағамдарға арналған көрзеңке
10. Көрзеңкенің бүгілмелі сабы
11. Саптың батырма-бекіткіші

САҚТАНДЫРУ:

ФРИ ПІСІРГІШТІҢ ҚҰЛАУЫ ЖАҒДАЙЫНДА ЫСТЫҚ МАЙ КҮРДЕЛІ КҮЙІКТЕРГЕ ӘКЕЛУІ МҮМКІН, СОНДЫҚТАН ЖЕЛІЛІК БАУДЫҢ ЖҰМЫС БЕТІНІҢ ШЕТІНЕН САЛБЫРАМАУЫН ЖӘНЕ БАЛАЛАРДЫҢ ҚОЛЫ ЖЕТПЕЙТІН АРАҚАШЫҚТЫҚТА БОЛУЫН ҚАДАҒАЛАҢЫЗ.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Фри пісіргішті пайдалану алдында нұсқаулықты зейін қойып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны берілген басшылықта көрсетілгендей тек оның тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның сынуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян әкелуі мүмкін.

- Желіге қосу алдында, аспаптың кернеуі желідегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «евроайыртетікпен» жабдықталған; оны сенімді жерлендіру түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Өрт тәуекеліне немесе электр тоғы соққысына жол бермеу үшін, құрылғыны электр ашалығына қосқанда ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Өрттің пайда болу тәуекелін болдырмас үшін құрылғыны электрлік розеткаға қосқан кезде өткізуші тоқ құралдарын пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны түзу, тұрақты ыстыққа шыдамды бетке, желілік айыртетікке еркін жетуге болатандай етіп орналастырыңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетісі бар жерде пайдаланыңыз. Жануға жол бермеу үшін ешбір жағдайда құрылғыны перделер мен шымылдықтардың қасында орналастырмаңыз, сонымен қатар оны жұмыс уақытында бүркеп жаппаңыз.
- Аспапты жеңіл тұтанатын заттардың, қағаздың, картонның және пластиктің қасында орналастырмаңыз.
- Желілік баудың үстелден салбырауына, сонымен қатар оның асханалық жиһаздың ыстық

беттерімен, немесе үшкір шеттерімен жанасуына жол бермеңіз.

- Аспапты бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Ыдыста май болмаса аспапты іске қоспаңыз.
- Ешқашан жұмыс процесінде, сонымен қатар, егер қуыруға арналған май суымаған жағдайда аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Будан күйік алуға жол бермеу үшін аспапқа төнбеңіз.
- Фри пісіргіштің қақпағын жұмыс уақытында ашық қалдырмаңыз.
- Сақ болыңыз: жұмыс уақытында аспап корпусы қатты қызады, ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.
- Фри пісіргіштегі майдың деңгейі минималды белгіден аз болмауын, және максималды белгіден жоғары болмауын бақылаңыз.
- Ыстық маймен жұмыс істегенде тек ыстықтан оқшауланған саптары бар термотұрақты асханалық жабдықтарды пайдаланыңыз.
- Майды ыстық күйінде төкпеңіз, оған салқындауға уақыт беріңіз.
- Мүмкіндігінше фри пісіргішке құрғақ азық-түлікті салыңыз, себебі ылғалдың біршама бөлігінің ыстық майға тиюі оның шашырауына әкеледі.
- Фри пісіргішті азық-түлікпен асыра жүктемеңіз. Бұл олардың тұтануына әкелуі мүмкін.
- Майдың тұтануы жағдайында, аспапты желіден ажыратыңыз және қалың, мүмкіндігінше жанбайтын матамен жабыңыз.

ЕШБІР ЖАҒДАЙДА ОТҚА СУДЫ ҚҰЙМАҢЫЗ!

- Қуыруға арналған май толық суығанға дейін құрылғыны тасымалдамаңыз. Құрылғыны тасымалдау үшін копустағы саптарды пайдаланыңыз.
- Тазалау алдында немесе егер сіз аспапты пайдаланбаған жағдайда оны желіден ажыратыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан ажыратқан жағдайда, баудан тартпаңыз, ал айыртетіктен қолмен ұстаңыз.
- Желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны асханалық қолжуғыштың тікелей қасында пайдаланбаңыз, оған ылғалдың өсерін тигізбеңіз.
- Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін желілік бауды, желілік айыртетікті немесе аспаптың өзін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Егер осылай болғанда, аспапты ҰСТАМАҢЫЗ, оны жедел желіден ажыратыңыз және содан кейін ғана судан шығарыңыз. Аспапты тексеру немесе жөндеу үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Мезгілімен желілік бау мен айыртетіктің тұтастығын тексеріп тұрыңыз.
- Желілік айыртетік немесе бау бүлінген жағдайда, егер ол іркілістермен жұмыс істесе, сонымен

қатар оның құлауы жағдайында құрылғыны пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіншебін жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу туралы барлық сұрақтар бойынша туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Берілген құрылғыны балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына рұқсат етілмейді.
- Берілген құрылғыны балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына, егер олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен оларға аспапты қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса рұқсат етілмейді.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен қаптармен немесе үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тұншығу қауіпі бар!
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдау немесе сақтау кезінде оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес уақыт бойы ұстау керек.

- Құрылғыны толық қорабынан шығарыңыз, құрылғының жұмыс істеуіне кедергі болатын кез-келген жапсырмаларды жойыңыз.
- Құрылғының тұтастығын тексеріңіз, бұзылулар болған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында, электрлік желідегі кернеу құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Корпусың (1) ішкі және сыртқы беттерін жұмсақ дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

Ескерту: аспаптың қыздырғыш элементіне судың тиюіне жол бермеңіз.

- Қақпақты (2) қолыңызбен ұстап, батырмаға (8) басып, оны ашыңыз.
- Шешілмелі бөлшектерін: қақпақты (2), майға арналған ыдысты (4), көрзеңкені (9) бейтарап жұмсақ жуғыш заты бар жылы сумен жақсылап жуыңыз.
- Майға арналған ыдысты (4) жақсылап құрғатыңыз және оны жұмыс камерасына орнатыңыз.

Қарауға арналған саңылау

Қарауға арналған саңылаудың (3) терлеуі үшін ейнектің ішкі бетін өсімдік майымен жағыңыз.

Температура реттегіші

Температура реттегіші (7) ыдыстағы (4) майдың температурасын сақтауды қамтамасыз етеді, 130 дан 190°C-ға дейінгі температура ауқымы әртүрлі азық-түліктерді әзірлеу үшін кең мүмкіндіктерді ұсынады.

Жұмыс істеу көрсеткіші

Көрсеткіштің (5) қызыл түсі құрылғы қыздыру процесінде екенін білдіреді. Көрсеткіштің жасыл түсі ыдыстағы (4) май белгіленген температураға жеткенін көрсетеді.

Таймер

Таймер (6) батырмасын жұмыс уақытын баптау және дайындау процесін тоқтату үшін пайдаланыңыз. Жұмыс уақыты таймер дисплейінде көрсетіледі.

ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ

- Фри пісіргішті құрғақ тұрақты жылуға төзімді бетке орнатыңыз.
- Майға арналған ыдысты (4) фри пісіргіштің корпусына(1) салыңыз.

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

- Ыдысқа (4) 2,5 литр сапасы жақсы майды, ыдыстың (4) ішкі жағындағы минималды және максималды белгілеулердің арасында болатындай етіп құйыңыз және қақпақты (2) жабыңыз.

Ескерту:

- **Тек жоғары сапалы рафинадалған өсімдік майын (күнбағыс, жүгері) пайдалану ұсынылады және маргаринді сары майды пайдалануға ұсынылмайды себебі олар жоғары температураға шыдамайды.**
- **Фритюр ретінде жануар және өсімдік майлардың қоспасын ұсынылатын дайындау әдістеріне сәйкес пайдалануға болады**
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз, дыбыстық сигнал шығады, және таймер (6) дисплейінің көмескілеуі жанады.
- Температура реттегішінің сабын (7) қажетті температура белгілеуіне дейін бұрап, қажетті температуралық режимді таңдаңыз («Әзірлеу бойынша ұсыныстар» тармағын қар.).
- Таймер (6) батырмасын кезектеп басып, жұмыс уақытын белгілеңіз. Белгіленгеннен құрылғы бірнеше секундтан кейін құрылғы қыза бастайды, көрсеткіш (5) қызыл түспен жанады, ал дисплейдегі көрсеткіштер жанып-сөнеді.
- Май белгіленген температураға дейін қызғанда, көрсеткіш (5) жасыл түспен жанады.
- Тағамдарға арналған көрзеңкенің сабын (10) ашыңыз.
- Көрзеңкеге (9) азық-түліктің қажетті көлемін жүктеңіз (азық-түлік құрғақ болуы керек, егер азық-түлік мұздатылған болса онда олардан неғұрлым көбірек мұзды сілкіуге тырысыңыз).
- Қақпақты (2) қолыңызбен ұстап, батырмаға (8) басып, оны ашыңыз.
- Көрзеңкені (9) майы бар ыдысқа (4) батырыңыз және қақпақты (2) жабыңыз.

ҚАЗАҚША

- Көрзеңкені (9) майға салыңыз. Бұл үшін батырмаға (11) басыңыз және қолсапты (10) баяу тік күйіне ауыстырыңыз.
- Қайталанатын дыбыстық сигнал белгіленген дайындау уақыты біткенін және құрылғының сөнгенін хабарлайды.

Ескерту:

- Егер дайындауды жалғастыру керек болса таймерді батырмамен (6) баптаңыз.
- Егер Сіз құрылғыны белгіленген уақыттан ерте сөндіргіңіз келсе, дисплейде көрсетілімдер нөлденгенге дейін батырманы (6) басып сөндіріңіз (көрсеткіш (5) сөнеді).
- Сапты (10) тік күйіне ауыстырып, көрзеңкені (9) көтеріңіз, майдың артығының ағуына беріңіз.
- Қақпақты (2) қолыңызбен ұстап, батырмаға (8) басып, оны ашыңыз. Ыстық бұға күйіп қалмау үшін фри пісіргішке төнбеңіз және майы бар ыдыстың (4) үстінен қолыңызды ұстамаңыз.
- Қолсаптан (10) ұстап, дайын тағамдары бар көрзеңкені шығарыңыз, дайын тағамдарды сәйкес ыдысқа салыңыз.
- Температура реттегішін (7) солға тірелгенге дейін бұраңыз және желілік баудың айыретігін ашалақтан суырыңыз.
- Құрылғыға салқындауға беріңіз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Май

Жоғары сапалы, әсіресе рафинадталған өсімдік майын пайдаланыңыз.

- Майды тек суық ыдысқа (4) құйыңыз.
- Әрбір пайдаланғаннан кейін майды сүзіңіз.

Майды сүзуді келесі әдіспен жүзеге асырыңыз:

- Азық-түлікті пісіріп болғаннан кейін аспапты сөндіріңіз және майдың салқындауына уақыт беріңіз.
- Металл елекке немесе дуршлаққа сүзетін қағазды немесе жұқа мақта матаны салыңыз және майды сүзіңіз.
- Бірнеше майдың түрін араластырмаңыз.
- Үлестерді өзірлеудің арасында ұзақ үзілістер кезінде фри пісіргішті дисплейде көрсетілімдер нөлденгенге дейін батырманы (6) басып сөндіріңіз (көрсеткіш (5) сөнеді).
- Суы көп азық-түлікті (мысалы, картопты) біршама үзілістермен, мерзімімен көрзеңкені шығарып және көрзеңкедегі заттарды сілкіп қуырған дұрыс.
- Чипстер бөлігін қуырғаннан кейін азық-түліктің қалдықтарын майдан бірден жойыңыз, осылайша майдың қызмет етуін ұзартуға болады.
- Мезгілімен майды айырбастап тұрыңыз (шамамен 8-12 пайдаланудан кейін).
- Майды, егер ол қыздырғанда көбіктене бастаса, жағымсыз дәмі мен иісі болса, сонымен қатар, егер қарайған немесе қою болса айырбастау қажет.
- Егер Сіз фри пісіргішті сирек пайдалансаңыз, майды немесе тоң майды жабық пластик немесе

- шыны ыдыстарда салқын жерде (мүмкіндігінше тоңазытқышта) сақтаңыз.
- Майды фри пісіргіште сақтамаңыз.

Өзірлеу бойынша ұсыныстар

- Жоғары сапалы рафинадталған өсімдік майын (мысалы, күнбағыс немесе жүгері) пайдаланыңыз.
- Азық-түліктің бірнеше түрін қуырғанда бірінші кезекте өңдеудің төмен температурасын қажет ететін азық-түлікті жүктеңіз.
- Азық-түліктің жаңа бөлігін қуырар алдында май қажетті температураға дейін қызу үшін 3-5 минут күте тұрыңыз. Көрсеткіш (7) қызыл түспен жанғанда, азық-түліктің жаңа бөлігін пісіруге кірісіңіз.
- Егер азық-түлік алдын-ала ыстықпен өңделсе, әдетте, оларға анағұрлым жоғары қуыру температурасы және аз уақыт қажет.

Дайындау уақыты

Тағамдар	Температура °C	Салмағы (гр.)	Қуырудың шамамен уақыты (мин.)
Шаяндар	130	250	3~5
Пияз	140	150	3~4
Саңырауқұлақтар	140	300	6~8
Балық еті	150	250	5~6
Клярдағы балық еті	150	250	6~8
Балық котлеталары	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 қызған майда (көрсеткіш (5) жасыл түспен жанғанда) дайындау уақыты көрсетілген. Дайындау процесін бақылаңыз және дайындау уақытын өз бетіңізбен реттеңіз.

Чипстер

Дәмді қыртылдақ чипстерді жасау үшін, ұсыныстарды орындаңыз:

- Картопты шамамен қалыңдығы 0,5 мм дөңгелектермен тураңыз. Жас картопты пайдаланбаңыз.
- Туралған картопты суық сумен шайыңыз (бұл жеке бөліктердің пісіру уақытында жабысуына жол бермейді).
- Туралған және жуылған картопты таза асханалық сүлгімен сіңдіріп кептіріңіз.

Мұздатылған азық-түлік

- Ыстық майдың шашырауына жол бермеу үшін мұздатылған азық-түлікті алдын-ала еріту қажет.

- Майды қыздыру температурасын азық-түліктің қорабындағы белгілеуге сәйкес орнатыңыз. Егер ондай көрсеткіш болмаса, пісіру температурасын 190°C етіп белгілеңіз.
- Азық-түліктің келесі бөлігін пісіруге кіріскенге дейін, майдың белгіленген температураға дейін қызуын және көрсеткіш (5) жасыл түспен жанғанға дейін күтіңіз.

ТАЗАЛАНУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Қыздырғыш элементтің және майға арналған ыдыстың (4) бет тазалығын сақтаңыз, кері жағдайда түтіннің және күйіп жанқан майдың иісі пайда болады.
- Құрылғыны желіден ажыратыңыз және фри пісіргіштің корпусының (1) және майдың толық салқындауын күтіңіз.
- Көрзеңкені (9) шығарыңыз.
- Майға арналған ыдысты (4) шығарыңыз, пайдаланған майды сәйкес құйып алыңыз.

Маңызды:

- *Майды қолжұғышқа төкпеңіз ал басқа тұрмыстық қоқыстармен өңдеңіз.*
- *Келесі пайдалануға жарамды майды сүзу және келесі пайдалануға сақтау қажет.*
- Қақпақты (2) шешіңіз.
- Шешілмелі бөлшектерін: қақпақты (2), майға арналған ыдысты (4) және көрзеңкені (9) бейтарап жұмсақ жуғыш заты бар жылы сумен жақсылап жуыңыз.
- Қажайтын жуғыш заттар мен металл қылшақтарды пайдаланбаңыз.
- Корпустың (1) ішкі және сыртқы беттерін жұмсақ дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Қақпақты (2) құрғатып сүртіңіз және фритюр пісіруге арналған ыдысқа орнатыңыз.
- Құрылғының қыздырғыш элементіне судың тиюіне жол бермеңіз.
- Қақпақты (2) ыдыс жуатын машинада жууға тыйым салынады.

Сақтандыру:

Ешқашан фри пісіргіштің корпусын, желілік бауын немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады.

САҚТАЛУЫ

- Аспапты сақтауға қойғанға дейін оны тазалауды жүзеге асырыңыз.
- Аспапты құрғақ салқын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Майға арналған ыдысы бар фри пісіргіш – 1 дн.
Тағамдарға арналған көрзеңке – 1 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кернеуі: 220-240В, ~50Гц
Қуаты: 1800–2000Вт
Май көлемі: 2,5л.
Қызу температурасы: 130°C-190°C

Өндіруші аспаптың сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Құрылғының қызмет ету 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 diverselor alimente (în special a cartofilor, legumelor, cărnii, peștelui, aluatului, ciupercilor) în grăsime sau ulei fierbinte (friteur).

DESCRIERE

1. Carcasă
2. Capac detașabil
3. Fereastră de vizualizare
4. Recipient detașabil pentru ulei
5. Indicator pentru controlul funcționării
6. Timer
7. Reglaj temperatură
8. Buton deschidere capac
9. Coș pentru alimente
10. Mâner pliabil al coșului
11. Buton fixator al mânerului

AVERTIZARE:

ÎN CAZ DE CĂDERE A FRITEUZEI ULEIUL FIERBİNTE 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. Utilizați aparatul doar în scopul pentru care a fost creat așa cum este descris în acest ghid. Operarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia sau cauzarea de prejudicii consumatorului sau 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 prevăzut cu fișă de tip «euro»; conectați doar la o priză prevăzută cu împământare sigură.
- Pentru a evita producerea unui incendiu nu folosiți piese intermediare atunci când cuplați aparatul la priza electrică.
- Pentru a evita producerea unui incendiu sau electrocutarea nu folosiți piese intermediare atunci când cuplați aparatul la priza electrică.
- Poziționați aparatul pe o suprafață plană, fermă și rezistentă la temperaturi înalte în așa fel, încât accesul la priza de rețea să nu fie blocat.
- Folosiți aparatul doar în încăperi cu o bună ventilație. 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 porniți aparatul dacă recipientul 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 carcasa aparatului se încălzește tare, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Nivelul uleiului în friteuză trebuie menținut între marcasele de nivel minim și de nivel maxim.
- Utilizați doar ustensile de bucătărie rezistente la temperaturi înalte cu mână izolate termic.
- Niciodată nu goliți recipientul de ulei dacă acesta este încă 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 supraîncărcați 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.

NU TURNAȚI NICI ÎNTR-UN CAZ APĂ PESTE FOC!

- Nu mutați aparatul până uleiul pentru prăjit nu se va răci complet. Pentru a muta aparatul folosiți mânerul de pe carcasă.
- Deconectați aparatul de la rețea înainte de curățare, sau dacă nu îl folosiți.
- 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.
- Periodic verificați integritatea cablului de alimentare și a fișei.
- Nu utilizați aparatul dacă este deteriorată fișa, cablul de alimentare, dacă există nereguli în funcționare, sau dacă acesta a căzut. Nu reparați singuri aparatul. Pentru probleme de reparație apelați la un centru service autorizat.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu dizabilități.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu dizabilități decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare de către persoana responsabilă cu siguranța lor privind folosirea sigură a aparatului și riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.

- Din motive de siguranță a 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 de ambalare! Pericol de asfixiere!**
- Păstrați aparatul la un loc inaccesibil pentru copii.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

În caz de transportare sau păstrare a aparatului la temperaturi joase acesta trebuie ținut la temperatura camerei minim două ore.

- Desfaceți complet ambalajele și îndepărtați orice etichete care ar împiedica funcționarea aparatului.
- Verificați integritatea aparatului, dacă există deteriorări nu utilizați aparatul.
- Înainte de a pune în funcțiune aparatul asigurați-vă că tensiunea rețelei electrice corespunde tensiunii de lucru a aparatului.
- Ștergeți suprafețele interioare și exterioare ale carcasei (1) cu un material umed, apoi ștergeți până la uscare.

Avertizare: nu permiteți pătrunderea apei pe elementul de încălzire al aparatului.

- Menținând capacul (2) cu mâna, deschideți-l apăsând pe butonul (8).
- Spălați bine piesele detașabile: capacul (2), recipientul pentru ulei (4), coșul (9) în apă caldă utilizând un agent de curățare neutru.
- Uscați bine recipientul pentru ulei (4) și instalați-l în camera activă.

Fereastra de vizualizare

Pentru a evita condensarea ferestrei de vizualizare (3) ungeți suprafața interioară a sticlei cu ulei vegetal.

Reglor de temperatură

Reglorul de temperatură (7) asigură menținerea temperaturii uleiului în recipient (4), diapazonul de temperaturi cuprins între 130 și 190°C oferă posibilități largi pentru prepararea diferitor alimente.

Indicator pentru controlul funcționării

Culoarea roșie a indicatorului (5) indică că aparatul se află în regimul de încălzire. Culoarea verde a indicatorului indică atingerea temperaturii setate a uleiului în recipient (4).

Timer

Utilizați butonul timer-ului (6) pentru setarea timpului de funcționare și oprirea procesului de preparare. Timpul de funcționare este afișat pe display-ul timer-ului.

PREPARAREA ALIMENTELOR

- Plasați friteuza pe o suprafață uscată, stabilă, rezistentă la temperaturi înalte.
- Introduceți recipientul pentru ulei (4) în carcasa friteuzei (1).

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

- Turnați în recipient (4) circa 2,5 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 (4) și închideți capacul (2).

Atenție:

- **Se recomandă să utilizați numai uleiuri vegetale rafinate de înaltă calitate (de floarea soarelui, porumb) și să nu utilizați margarina sau untul, 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, va răsună un semnal sonor și se va aprinde iluminarea display-ului timer-ului (6).
- Setează temperatura încălzirii rotind mânerul reglului (7) până la indicația cifrică necesară (vezi punctul «Recomandări privind găteirea»).
- Setează timpul de preparare apăsând consecutiv butonul timer-ului (6). Peste câteva secunde după setare aparatul va începe să se încălzească, indicatorul (5) va arde cu lumină roșie, iar indicațiile de pe display vor clipi.
- De îndată ce uleiul se va încălzi până la temperatura setată, indicatorul (5) va arde cu culoare verde.
- Desfaceți mânerul (10) coșului pentru alimente.
- Introduceți în coș (9) cantitatea necesară de alimente (alimentele trebuie să fie uscate, dacă alimentele sunt congelate, atunci încercați să scuturați de pe acestea cât mai multă gheață).
- Menținând capacul (2) cu mâna, deschideți-l, apăsând pe butonul (8).
- Introduceți cu atenție coșul (9) în recipientul cu ulei (4) și închideți etanș capacul (2).
- Introduceți coșul (9) în ulei. Pentru aceasta apăsați pe butonul (11) și mutați lent mânerul (10) în poziție verticală.
- Semnalul sonor repetat va comunica că timpul de preparare setat a expirat și aparatul s-a oprit.

Remarcă:

- **Dacă este necesar să continuați găteirea repetați setarea timer-ului cu butonul (6).**
- **Dacă doriți să opriți aparatul mai devreme de timpul setat apăsați îndelung butonul (6) până la aducerea la zero a indicațiilor pe display (indicatorul (5) se va stinge).**
- Ridicați coșul (9), mutând mânerul (10) în poziție verticală și permiteți ca excesul de ulei să se scurgă.
- Menținând capacul (2) cu mâna deschideți-l apăsând pe butonul (8). Pentru a nu vă opări cu aburii emiși nu vă aplecați de asupra friteuzei și nu țineți mâinile de asupra recipientului cu ulei (4).

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Ținând de mâner (10), scoateți coșul cu alimentele găsite, așezați alimentele preparate într-un vas potrivit.
- Rotiți reglorul de temperatură (7) în stânga până la capăt și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Permiteți aparatului să se răcească.

SFATURILE UTILE

Uleiul

Utilizați ulei vegetal de calitate înaltă, preferabil rafinat.

- Turnați uleiul în recipient (4) până la pornirea aparatului.
- 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.
- În caz de intervale îndelungate între prepararea porțiilor de alimente opriți friteuza apăsând îndelung butonul (6) până la aducerea la zero a indicațiilor de pe display (indicatorul (5) se va stinge).
- 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.
- Înclocuiți cu regularitate uleiul (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 (5) va arde cu lumină verde, începeți să prăjiți o nouă porție de alimente.
- Dacă alimentele au fost prelucrate termic în prealabil, de regulă, acestea necesită o temperatură mai înaltă de prăjire și o durată mai mică de preparare decât cele crude.

Tempul de preparare

Alimentele	Temperatura °C	Greutate (gr.)	Temp. aproximativ de prăjire (min.)
Creveți	130	250	3~5
Ceapă	140	150	3~4
Ciuperci	140	300	6~8
Fileu de pește	150	250	5~6
Fileu de pește în făină și ou	150	250	6~8
Pârjoale de pește	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 preparare a alimentelor în uleiul încălzit (indicatorul (5) arde în culoare verde). Urmăriți procesul de preparare și corectați timpul de preparare singuri.

Cipsuri

Pentru a obține cipsuri gustoase și crocante urmați recomandările:

- Taiți cartofii felii cu grosimea de circa 0,5 mm. Nu folosiți cartofi noi.
- Clătiți cartofii tăiați sub jet de apă rece (acest lucru va preveni lipirea bucăților între ele în timpul preparării).
- Uscați cartofii tăiați și spălați cu ajutorul unui prosop curat de bucătărie.

Alimente congelate

- Alimentele congelate trebuie dezghețate complet în prealabil pentru a evita stropirea cu uleiul încins.
- Setati 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, iar indicatorul (5) va arde cu lumină verde.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Păstrați elementul de încălzire și fundul recipientului pentru ulei (4) curate, în caz contrar este posibilă apariția fumului și a unui miros specific de ulei ars.
- Deconectați aparatul de la rețea și așteptați până carcasa friteuzei (1) și uleiul se vor răci complet.
- Scoateți coșul (9).
- Scoateți recipientul pentru ulei (4), turnați uleiul utilizat într-un vas potrivit.

Important:

- Nu turnați uleiul în chiuvetă, acesta trebuie gestionat împreună cu alte deșeuri casnice.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- *Uleiul care poate fi utilizat în continuare trebuie filtrat și păstrat pentru următoarea utilizare.*
- Scoateți capacul (2).
- Spălați părțile detașabile: capacul (2), recipientul pentru ulei (4) și coșul (9) în apă caldă cu utilizarea unui agent de curățare neutru.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi și perii metalice.
- Ștergeți carcasa (1) pe partea exterioară și interioară cu un material umed, apoi ștergeți până la uscare.
- Ștergeți capacul (2) până la uscare și instalați-l pe friteuză.
- Aveți grijă ca apa să nu pătrundă pe elementul de încălzire al aparatului.
- Este interzisă spălarea capacului (2) în mașina de spălat vase.

Avertizare:

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 la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

CONȚINUT PACHET

Friteuză cu recipient pentru ulei – 1 buc.

Coș pentru alimente – 1 buc.

Instrucțiune – 1 buc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 220-240V, ~50Hz

Putere: 1800–2000 W

Capacitate ulei: 2,5l.

Temperatură încălzire: 130°C-190°C

Producătorul își rezervă dreptul să modifice specificațiile tehnice ale aparatului fără preaviz.

Termenul 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).

FRITÉZA

Fritéza je určena ke smažení různých potravin (především brambor, zeleniny, ovoce, masa, ryb, těsta, hub) v horkém tuku nebo rostlinném oleji (fritovacím oleji).

POPIS

1. Plášť
2. Odnímatelné víko
3. Pozorovací okénko
4. Odnímatelná nádoba na olej
5. Kontrolka provozu
6. Časovač
7. Regulátor teploty
8. Tlačítko otevírání víka
9. Fritovací koš
10. Skládací rukojeť koše
11. Tlačítko fixátor rukojeti

UPOZORNĚNÍ:

V PŘÍPADĚ SPADNUTÍ FRITÉZY HORKÝ OLEJ MŮŽE ZPŮSOBIT VÁŽNÁ POPÁLENÍ, PROTO DBEJTE, ABY PŘÍVODNÍ KABEL NEVISEL VOLNĚ PŘES OKRAJ PRACOVNÍ DESKY STOLU A BYL V NEDOSTUPNÉ VZDÁLENOSTI OD DĚTÍ.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím fritézy si pozorně přečtěte tuto příručku a uschovejte si ji po celou dobu životnosti přístroje. Používejte přístroj pouze pro účely, k nimž je určen, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné zacházení s přístrojem může způsobit jeho poruchu, škodu na zdraví uživatele nebo na jeho majetku.

- Před zapnutím přístroje se přesvědčte, že provozní napětí přístroje odpovídá napětí v síti.
- Přívodní kabel je vybaven vidlicí s uzemněním, zapojte ji do řádně uzemněné zásuvky.
- Aby se zabránilo požáru nepoužívejte adaptéry pro připojení přístroje k elektrické zásuvce.
- Aby se zabránilo požáru nebo úrazu elektrickým proudem nepoužívejte adaptéry pro připojení přístroje k elektrické zásuvce.
- Umíst'ujte přístroj na rovném stabilním teplovzdušném povrchu, tak abyste měli snadný přístup ke síťové zásuvce.
- Používejte přístroj v místech s dobrým větráním. Aby nedošlo k vzplanutí, v žádném případě neumíst'ujte přístroj vedle záclon a závěsů, a také ho nepřekrývejte za provozu.
- Neumíst'ujte přístroj v blízkosti hořlavých látek, papíru, kartonu a plastu.
- Nedopouštějte aby přívodní kabel volně visel přes okraj stolu, dotýkal se horkých povrchů nebo ostrých hran kuchyňského nábytku.
- Nepoužívejte přístroj vně budovy.
- Nezapínejte přístroj bez oleje v nádobě.
- Spotřebič nikdy nenechávejte v chodu bez dozoru a také dokud fritovací olej nevychladí.

- Aby nedošlo k popaření horkou párou nenakládejte se nad přístrojem.
- Nenechávejte za provozu otevřené víko fritézy.
- Buďte opatrní: za provozu se plášť přístroje silně zahřívá, nedotýkejte se horkých povrchů.
- Dbejte, aby hladina oleje ve fritéze neklesala pod minimální značku a nepřesahovala maximální značku.
- Při zacházení s horkým olejem používejte jenom teplovzdušné kuchyňské příslušenství s nezahřívajícími se rukojetěmi.
- Nikdy nevylijte olej, dokud je horký, nechte ho vychladnout.
- Dle možnosti vkládejte do fritézy jenom suché potraviny, neboť pokud se do horkého oleje dostane alespoň malé množství vody, může to způsobit rozstříkávání oleje.
- Nepřeplňujte fritézu potravinami. To by mohlo vést jejich vzplanutí.
- V případě vzplanutí oleje, odpojte přístroj od elektrické sítě a přikryjte ho silnou pokud je možno nehořlavou látkou.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEHASTE OHEŇ VODOU!

- Nepřenášejte přístroj, dokud olej zcela nevychladne. K přenášení přístroje použijte rukojeť na tělese přístroje.
- Odpojte přístroj od sítě před čištěním a pokud ho nepoužíváte.
- Při odpojování vidlice přívodního kabelu od elektrické zásuvky netahejte za kabel, držte se za vidlici.
- Nedotýkejte se vidlice přívodního kabelu mokřými rukama.
- Nepoužívejte přístroj v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, nevystavujte ho působení vlhkosti.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nepoškozujte přívodní kabel, vidlici přívodního kabelu ani samotný přístroj do vody nebo jakékoli jiné kapaliny. Pokud by se tak stalo, NEDOTÝKEJTE SE přístroje, okamžitě odpojte ho od elektrické sítě a teprve potom můžete vyndat přístroj z vody. Obrat'te se na autorizované servisní středisko pro kontrolu a případnou opravu přístroje.
- Pravidelně kontrolujte přívodní kabel a vidlici, za nejsou poškozeny.
- Nikdy nepoužívejte přístroj pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici, má přerušovaný chod, a také po jeho spadnutí. Nikdy se nepokoušejte přístroj samostatně opravit. Pokud objevíte poruchu obrat'te se na autorizované servisní středisko.
- Tento spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými schopnostmi.
- Tento spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými schopnostmi, pokud

osoba odpovědná za jejich bezpečnost jim nedá odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a nepoučí je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.

- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dohledu igelitové sáčky, použité při balení.
- **Upozornění!** Nedovolujte dětem si hrát s igelitovými sáčky nebo balicími fóliemi. **Nebezpečí zadušení!**
- Skladujte přístroj mimo dosah dětí.

PŘÍSTROJ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Po přepravování nebo skladování přístroje při nízké teplotě je třeba ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Vyjměte přístroj a odstraňte veškeré nálepky, překážející provozu přístroje.
- Zkontrolujte zda přístroj není poškozen, pokud objevíte poškození, přístroj nepoužívejte.
- Před zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Vnější a vnitřní povrch pláště přístroje (1) otřete měkkým lehce navlhčeným hadříkem, pak utřete do sucha.
- Upozornění: nedopouštějte aby se voda dostala na topné těleso přístroje.
- Přidržte víko (2) rukou a otevřete ho stisknutím tlačítka (8).
- Odnímatelné součástky: víko (2), nádobu na olej (4), koš (9) důkladně umyjte vodou s použitím neutrálního mycího prostředku.
- Důkladně osušte nádobu na olej (4) a vložte ji do komory v plášti přístroje.

Pozorovací okénko

Aby nedošlo k zamlžení pozorovacího okénka (3) namažte vnitřní stranu skla rostlinným olejem.

Regulátor teploty

Regulátor teploty (7) zabezpečuje udržování teploty v nádobě (4), rozmezí teplot od 130 do 190°C dává velké možnosti pro přípravu různých pokrmů.

Kontrolka provozu

Červená barva kontrolky (5) ukazuje, že přístroj je v režimu zahřívání. Zelená barva svědčí, že olej v nádobě (4) dosáhl nastavené teploty.

Časovač

Použijte tlačítko časovače (6) pro nastavení doby provozu a zastavení procesu přípravy. Doba provozu se zobrazuje na displeji časovače.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

– Postavte fritézu na suchý stabilní teplovzdorný povrch.

– Vložte nádobu na olej (4) do tělesa fritézy (1).

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

– Nalijte do nádoby (4) přibližně 2,5 litru kvalitního oleje tak aby hladina oleje byla mezi maximální a minimální značkou na vnitřní straně nádoby (4) a zavřete víko (2).

Poznámka:

- **Doporučujeme používat jenom vysoce kvalitní rafinované rostlinné oleje (slunečnicový, kukuričový) a nepoužívat margarínu ani máslo, protože ty nevydrží zvýšenou teplotu.**
- **Jako fritovací tuk lze použít směs živočišných a rostlinných tuků dle doporučených receptů.**
- Zapojte vidlici přívodního kabelu do zásuvky, ozve se zvukový tón a rozsvítí se podsvícení displeje časovače (6).
- Nastavte teplotu zahřátí otočením regulátoru (7) k požadovanému číselnému označení (viz kapitolu Doporučení k přípravě).
- Nastavte dobu provozu opakovanými stisknutími tlačítka časovače (6). Několik vteřin po nastavení se přístroj začne zahřívát, kontrolka (5) bude svítit červeně a údaje na displeji budou blikat.
- Až se olej zahřeje na požadovanou teplotu, kontrolka (5) začne svítit zeleně.
- Rozevřete rukojeť (10) fritovacího koše.
- Vložte do koše (9) potřebné množství potravin (potraviny musí být suché, pokud jsou potravinami zmrazené, snažte se odstranit z nich co nejvíce ledu).
- Přidržte víko (2) rukou a otevřete ho stisknutím tlačítka (8).
- Opatrně vložte koš do nádoby s olejem (4) a těsně uzavřete víko (2).
- Ponořte koš (9) do oleje. Udělejte to stisknutím tlačítka (11) a pomalým převedením rukojeti (10) do svislé polohy.
- Opakující se zvukový tón oznámí, že nastavená doba přípravy vypršela a přístroj se vypnul.

Poznámka:

- **Pokud je třeba pokračovat v přípravě, opakujte nastavení časovače (6).**
- **Pokud chcete vypnout přístroj před uplynutím nastavené doby, stiskněte a podržte tlačítko (6) dokud se údaje na displeji nevyvlnují (kontrolka (5) zhasne).**
- Zvedněte koš (9) převedením rukojeti (10) do svislé polohy a nechte přebytek oleje odkapat.
- Přidržte víko (2) rukou a otevřete ho stisknutím tlačítka (8). Aby nedošlo k popaření horkou párou nenaklánějte se a nad fritézou a nedržte ruce nad nádobou s olejem (4)

ČESKÝ

- Držte se za rukojeť (10) a vyndejte koš s přípravnými potravinami, vyložte připravené potraviny do odpovídající nádoby.
- Otočte regulátor teploty (7) doleva na doraz a vyndejte vidlici přívodního kabelu ze zásuvky.
- Nechte přístroj vychládnout.

UŽITEČNÉ RADY

Olej

Používejte jenom vysoce kvalitní rostlinný olej, nejlépe rafinovaný.

- Nalívejte olej do nádoby (4) před zapnutím přístroje.
- Filtrujte olej po každém použití.

Pravidelně filtraci oleje tímto způsobem:

- Po ukončení přípravy pokrmů vypněte přístroj a nechte olej zcela vychládnout.
- Vložte filtrační papír nebo tenkou bavlněnou látku do kovového síta nebo cedníku a proced'te olej.
- Nemíchejte různé druhy olejů.
- Při delších přestávkách v přípravě porcí pokrmů vypněte fritézu stisknutím a podržením tlačítka (6), až se údaje na displeji vynulují (kontrolka (5) zhasne).
- Potraviny s velkým obsahem vody smažte s malými přestávkami, pravidelně vyndávejte koš a přetřepujte obsah koše.
- Po ukončení smažení porce pokrmu hned odstraňte zbytky potravin z oleje, tím můžete prodloužit dobu použitelnosti oleje.
- Pravidelně vyměňujte olej (přibližně po 8-12 použitích).
- Olej je třeba vyměnit, pokud začíná bublat při zahřívání, má nepříjemnou chuť nebo zápach, a také pokud ztmavne nebo zhoustne.
- Pokud nepoužíváte fritézu často, přechovávejte olej v uzavřených plastových nebo skleněných nádobách v chladném místě (nejlíp v ledničce).
- Nepřechovávejte olej ve fritéze.

Doporučení k přípravě

- **Používejte jenom vysoce kvalitní rafinovaný rostlinný olej (například slunečnicový, kukuřičný).**
- Při smažení několika druhů potravin vkládejte nejdřív potraviny, které vyžadují menší teplotu zpracování.
- Před smažením další várky vyčkejte 3-5 minut, aby se olej zahřál na potřebnou teplotu. Až se kontrolka (5) rozsvítí zeleně, můžete začít s přípravou další várky potravin.
- Pokud potraviny byly předem tepelně zpracovány, zpravidla potřebují vyšší teplotu smažení a menší dobu přípravy, než syrové.

Doba přípravy

Potraviny	Teplota °C	Váha (g)	Přibližná doba smažení (min.)
Krevety	130	250	3~5
Cibule	140	150	3~4
Houby	140	300	6~8
Rybí filé	150	250	5~6
Obalení rybí filé	150	250	6~8
Rybí karbanátky	150	250	6~8
Maso na kousky	170	400	7~10
Steak	170	250	7~10
Kousky kuřecího filé v strouhance	180	300	7~10
	190	300	8~10
Hranolky	190	700	10~12

Poznámka: V tabulce je uvedena doba přípravy potravin v rozeřtátém oleji (kontrolka (5) svítí zeleně). Kontrolujte proces přípravy a upravujte dobu přípravy.

Chipsy

Pokud chcete připravit chutné křupavé chipsy, dodržte tato doporučení:

- Nakrájejte brambory na kroužky o tloušťce přibližně 0,5 mm. Nepoužívejte nové brambory.
- Opláchněte nakrájené brambory proudem studené vody (zabrání to slepení jednotlivých kroužků během přípravy).
- Osušte nakrájené a umyté brambory osušte, například čistou kuchyňskou utěrkou.

Zmrazené potraviny

- Zmrazené potraviny je třeba předem zcela rozmrazit, aby nedošlo k rozstříkávání horkého oleje.
- Nastavte teplotu zahřívání oleje dle pokynů na obalu potravin. Pokud takové pokyny nejsou, nastavte teplotu přípravy 190°C.
- Než začnete s přípravou další várky potravin, vyčkejte až se olej zahřeje na nastavenou teplotu a kontrolka (5) bude svítit zeleně.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Dohlížejte na čistotu topného tělesa a dna nádoby na olej (4), v opačném případě se může objevit kouř a specifický pach připáleného oleje.
- Odpojte přístroj od elektrické sítě a vyčkejte, až se plášť fritézy (1) a olej zcela vychládnou.
- Vyndejte koš (9).
- Vyndejte nádobu na olej (4), použitý olej přelijte do vhodné nádoby.

Důležité upozornění:

- **Nevylívejte olej do dřezu, využijte ho spolu s jiným komunálním odpadem.**
- **Olej vhodný pro další použití je třeba přefiltrovat a uschovat pro pozdější použití.**
- Sundejte víko (2).

- Odnímatelné součástky: víko (2), nádobu na olej (4), koš (9) důkladně umyjte vodou s použitím neutrálního mycího prostředku.
- Nepoužívejte abrazivní mycí prostředky ani kovové drátěnky.
- Plášť (1) otřete z vnější a z vnitřní strany měkkým lehce navlhčeným hadříkem a utřete do sucha.
- Víko (2) utřete do sucha a nasad'te na fritézu.
- Dbejte na to, aby se voda nedostala na topné těleso přístroje.
- Nikdy nemyjte víko (2) v myčce nádobí.

Upozornění:

Nikdy neponořujte těleso fritézy, přívodní kabel ani vidlici přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

- Než uložíte přístroj na delší dobu, proveďte jeho čištění.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

OBSAH BALENÍ

Fritéza s nádobou na olej – 1 kus
 Fritovací koš – 1 kus
 Příručka – 1 kus

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIK

Napájení: 220-240V ~50Hz
 Příkon: 1800–2000 W
 Objem oleje: 2,5 l
 Teplota zahřátí: 130°C-190°C

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístroje bez předchozího oznámení.

Životnost přístroje - 5 let

Záruka

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

CE *Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/CE Evropské komise o nízkonapět'ových přístrojích.*

УКРАЇНЬСКА

ФРИТЮРНИЦЯ

Фритюрниця призначена для обсмажування різноманітних продуктів (переважно, картоплі, овочів, м'яса, риби, тіста, грибів) в гарячому жиру або в рослинній олії (фритюрі).

ОПИС

1. Корпус
2. Знімна кришка
3. Оглядове вікно
4. Знімна ємність для олії
5. Індикатор роботи
6. Таймер
7. Регулятор температури
8. Кнопка відкриття кришки
9. Кошик для продуктів
10. Складна ручка кошика
11. Кнопка-фіксатор ручки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

У РАЗІ ПАДІННЯ ФРИТЮРНИЦІ ГАРЯЧЕ МАСЛО МОЖЕ ЗАПОДІЯТИ СЕРЬОЗНІ ОПІКИ, ТОМУ СТЕЖТЕ ЗА ТИМ, ЩОБ МЕРЕЖНИЙ ШНУР НЕ ЗВИСАВ З КРАЮ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ І БУВ НА НЕДОСЯЖНИЙ ДЛЯ ДІТЕЙ ВІДСТАНІ.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням фритюрниці уважно прочитайте інструкцію по експлуатації та зберігайте її протягом усього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даному керівництві. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням у мережу переконайтесь, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі електричної мережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні приладу до електричної розетки.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі або ураження електричним струмом, не використовуйте перехідники при підключенні пристрою до електричної розетки.
- Розміщуйте пристрій на рівній, стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до мережевої 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 речовин, паперу, картону і пластика.

- Не допускайте звисання мережевого шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями, або гострими кромками кухонних меблів.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не вмикайте 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 охолочила.
- Щоб уникнути опіку паром не нахилийтеся над приладом.
- Не залишайте відкритою кришку фритюрниці під час її роботи.
- Будьте обережні: під час роботи корпус приладу сильно нагрівається, не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Слідкуйте за тим, щоб рівень олії у фритюрниці був не нижче мінімальної позначки і не вище максимальної.
- При роботі з гарячою олією використовуйте тільки термостійкі кухонні прилади 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 загоряння олії, відключіть прилад від мережі і накрийте щільною, по можливості негорючою, тканиною.

НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ВОГОНЬ ВОДОЮ!

- Не переміщуйте прилад, поки олія для смаження повністю не охолочила. Для перенесення пристрою використовуйте ручки на корпусі.
- Вимикайте пристрій від мережі перед чищенням або у випадку, якщо Ви їм не користуєтесь.
- При відключенні вилки мережевого шнура з 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 його впливу вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам прилад у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ БЕРІТЬСЯ за прилад, негайно вимкніть його від електромережі і тільки після цього дістаньте прилад з води. Зверніться в авторизований сервісний центр для перевірки або ремонту приладу.

- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями. У виняткових випадках особа, відповідальна за їхню безпеку, має дати відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання приладу і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.
- **Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. Загроза ядухи!**
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

- Повністю розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклеї, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Перед включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Зовнішні та внутрішні поверхні корпусу (1) протріть м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо.

Попередження: не допускайте попадання води на нагрівальний елемент приладу.

- Притримуючи кришку (2) рукою, відкрийте її, натиснувши на кнопку (8).
- Знімні деталі: кришку (2), ємність для олії (4) та кошик (9) ретельно промийте теплою водою з використанням нейтрального миючого засобу.
- Ретельно просушіть ємність для олії (4) та установіть її в робочу камеру.

Оглядове вікно

Щоб уникнути запотівання оглядового вікна (3) змастіть внутрішню поверхню скла рослинною олією.

Регулятор температури

Регулятор температури (7) забезпечує підтримку температури олії в ємності (4), діапазон температур від 130°C до 190°C надає широкі можливості для приготування різних продуктів.

Індикатор роботи

Червоний колір індикатора (5) вказує на те, що пристрій знаходиться у режимі розігріву. Зелений колір індикатора вказує на досягнення встановленої температури олії в ємності (4).

Таймер

Використовуйте кнопку таймера (6) для налаштування часу роботи та припинення процесу приготування. Час роботи відображається на дисплеї таймера.

ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

- Встановіть фритюрницю за суху стійку теплостійку поверхню.
- Вставте ємність для олії (4) в корпус фритюрниці (1).

Увага: Використовувати прилад без ємності для олії суворо заборонено.

- Залийте в ємність близько 2,5 літра олії гарної якості так, щоб рівень олії знаходився між мінімальною і максимальною відмітками на внутрішній стороні ємності (4) і закрийте кришку (2).

Примітка:

- **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, при цьому прозвучить звуковий сигнал і засвітиться підсвічування дисплея таймера (6).
- Установіть температуру нагріву, повернувши ручку регулятора (7) до необхідного цифрового позначення (див. пункт «Рекомендації з приготування»).
- Установіть час роботи, послідовно натискаючи кнопку таймера (6). Через декілька секунд після установлення пристрій почне розігріватися, індикатор (5) буде світитися червоним кольором, а показання на дисплеї будуть блимати.
- Коли олія нагріється до встановленої температури, індикатор (5) буде світитися зеленим кольором.
- Розкрийте ручку (10) кошика для продуктів.
- Завантажте до кошика (9) необхідну кількість продуктів (продукти повинні бути сухими, якщо

УКРАЇНЬСКА

- продукти заморожені, то постарайтеся скинути з них якомога більше льоду).
- Притримуючи кришку (2) рукою, відкрийте її, натиснувши на кнопку (8).
- Обережно занурте кошик (9) в ємність з олією (4) і щільно закрийте кришку (2).
- Опустіть кошик (9) в олію. Для цього натисніть на кнопку (11) та плавно переведіть ручку (10) у вертикальне положення.
- Повторюваний звуковий сигнал повідомить про те, що встановлений час приготування закінчився і пристрій вимкнувся.

Примітка:

- Якщо необхідно продовжити приготування, повторіть настроювання таймера кнопкою (6).
- Якщо Ви хочете вимкнути пристрій раніше встановленого часу, натисніть і утримуйте кнопку (6) до обнулення показань на дисплеї (індикатор (5) погасне).
- Підніміть кошик (9), перевівши ручку (10) у вертикальне положення, та дайте надлишкам олії стекти.
- Притримуючи кришку (2) рукою, відкрийте її, натиснувши на кнопку (8). Щоб уникнути отримання опіку гарячим паром, не нахиляйтеся над фритюрницею і не тримайте руки над ємністю з олією (4).
- Тримайтеся за ручку (10), вийміть кошик з готовими продуктами і викладіть готові продукти у відповідний посуд.
- Поверніть регулятор температури (7) наліво до упору і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.
- Дайте пристрою остигнути.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Олія

Використовуйте рослинну олію високої якості, переважно рафіновану.

- Наливайте олію в ємність (4) до включення приладу.
- Фільтруйте олію після кожного використання.

Проводьте фільтрацію масла наступним способом:

- Після приготування продуктів відключіть прилад від 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 вимкніть фритюрницю, натиснувши та утримуючи кнопку (6) до обнулення показань на дисплеї (індикатор (5) погасне).
- Продукти з великим вмістом води (наприклад, картопля) краще смажити з невеликими інтервалами, періодично виймаючи кошик і струшуючи вміст кошика.

- Після смаження порції чіпсів 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 пазиритися 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 (5) загориться зеленим кольором, 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.

Час приготування

Продукти	Температура	Вага (г)	Приблизний час смаження (хв.)
Креветки	130	250	3~5
Цибуля	140	150	3~4
Гриби	140	300	6~8
Рибне філе	150	250	5~6
Рибне філе в клярі	150	250	6~8
Рибні котлети	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 фрі	190	700	10~12

Примітка: У таблиці вказаний час приготування продуктів у розігрітій олії (індикатор (5) світиться зеленим кольором). Наглядайте за процесом приготування та коректуйте час приготування самостійно.

Чіпси

Щоб отримати смачні хрусткі чіпси, дотримуйтеся рекомендацій:

- Наріжте картоплю кружками товщиною приблизно 0,5 мм. Не використовуйте молоді картоплі.
- 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 подібних вказівок немає, встановіть температуру приготування 190 °С.
- Перш, ніж приступити до приготування наступної порції продуктів, дочекайтеся, поки олія нагріється до встановленої температури і індикатор (5) загориться зеленим кольором.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Слідкуйте за чистотою нагрівального елемента і днища ємності для масла (4), в іншому випадку можлива поява диму і специфічного запаху палячої олії.
- Вимкніть пристрій від мережі і дочекайтеся повного охолодження корпусу фритюрниці (1) і олії.
- Вийміть кошик (9).
- Вийміть ємність для олії (4), використане масло 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.
- Зніміть кришку (2).
- Знімі частини: кришку (2), ємність для олії (4) та кошик (9) вимийте теплою водою з використанням нейтрального миючого засобу.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби та металеві щітки.

- Корпус (1) з зовнішньої і внутрішньої сторони протріть м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо.
- Кришку (2) витріть насухо і встановіть на фритюрницю.
- Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла на нагрівальний елемент пристрою.
- Заборонено мити кришку (2) 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.
- Зберігайте 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

Напруга: 220-240 В, ~50 Гц
Потужність: 1800–2000 Вт
Об'єм олії: 2,5 л
Температура нагріву: 130°C-190°C

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

Термін служби приладу – 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.



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

БЕЛАРУСКАЯ

ФРЫЦЬОРНИЦА

Фрыцюрніца прызначана для абсмажвання разнастайных прадуктаў (пераважна бульбы, гародніны, мяса, рыбы, цеста, грыбоў) у гарачым тлушчы ці алеі (фрыцюрцы).

АПІСАННЕ

1. Корпус
2. Здымнае вешка
3. Назіральнае акно
4. Здымная ёмістасць для алею
5. Індыкатар працы
6. Таймер
7. Рэгулятар тэмпературы
8. Кнопка адкрыцця вешка
9. Кошык для прадуктаў
10. Складная ручка кошыка
11. Кнопка-фіксатар ручкі

ПАПЯРЭДЖАННЕ:

У ВЫПАДКУ ПАДЗЕННЯ ФРЫЦЬОРНИЦЫ ГАРАЧЫ АЛЕЙ МОЖА ПРЫЧЫНІЦЬ СУР'ЁЗНЫЯ АПЁКІ, ТАМУ САЧЫЦЕ ЗА ТЫМ, КАБ СЕТКАВЫ ШНУР НЕ ЗВІСАЎ З КРАЮ 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 дадзеным кіраўніцтве. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычыннення шкоды карыстанчу ці яго маёмасці.

- Перад уключэннем у сетку пераканайцеся, што працоўнае напружанне прыбора адпавядае напружанню сеткі.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зацяжнення.
- Каб пазбегнуць рызыкі ўзнікнення пажару, не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падключэнні прылады да электрычнай разеткі.
- Каб пазбегнуць рызыкі ўзнікнення пажару ці паражэння электрычным токам, не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падключэнні прылады да электрычнай разеткі.
- Размяшчайце прыладу на роўнай, устойлівай цепластойкай паверхні так, каб доступ да сеткавай разеткі быў свабодным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй. Каб пазбегнуць ўзгарання, ні ў якім разе не размяшчайце прыладу побач са шторамі ці фіранкамі, а таксама не накрывайце яе падчас працы.
- Не размяшчайце прыбор зблізку лёгкаўзгаральных рэчываў, паперы, кардона і пластыка.

- Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, а таксама яго кантакту з гарачымі паверхнямі, ці вострымі кантамі кухоннай мэблі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Не ўключайце прыбор пры адсутнасці алею ў ёмістасці.
- Ніколі не пакідайце без нагляду прыбор падчас працы, а таксама ў выпадку, калі алеі для смажання яшчэ не астыў.
- Каб пазбегнуць алёку парай, не нахіляйцеся над прыборам.
- Не пакідайце адкрытым вешка фрыцюрніцы падчас яе працы.
- Будзьце асцярожныя: падчас працы корпус прыбора моцна награвеаецца, не дакранайцеся да гарачых паверхняў.
- Сачыце за тым, каб узровень алею ў фрыцюрніцы быў не ніжэй мінімальнай адзнакі і не вышэй максімальнай.
- Пры працы з гарачым алеем выкарыстоўвайце толькі тэрмастойлівае кухоннае прыладдзе з цеплаізаляванымі ручкамі.
- Ніколі не злівайце алеі, пакуль ён гарачы, дайце яму астыць.
- Па магчымасці загрузайце ў фрыцюрніцу сухія прадукты, паколькі трапленне 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, адключыце прыбор ад сеткі і накрыйце шчыльнай, па магчымасці негаручай, тканню.

НІ ў ЯКІМ РАЗЕ НЕ ЗАЛІВАЙЦЕ АГОНЬ ВАДОЙ!

- Не перасоўвайце прыбор, пакуль алеі для смажання цалкам не астыў. Для пераносу прылады выкарыстоўвайце ручкі на корпусе.
- Адключайце прыладу ад сеткі перад чысткай ці ў выпадку, калі Вы ёй не карыстаецеся.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з 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 падвяргаўце яе ўздзеянню вільгаці.
- Каб пазбегнуць ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у вадку ці любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, НЕ БЯРЫЦЕСЯ за прыбор, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і толькі пасля гэтага дастаньце прыбор з вады. Звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр для праверкі ці рамонту прыбора.
- Перакладна правярайце цэласнасць сеткавага шнура і вілкі.

- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобай, якая адказвае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспехах, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.
- **Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці плёнкай. Небяспека ўдушша!**
- Захоўвайце прыладу ў месцы недаступным для дзяцей.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

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

- Цалкам распакуйце прыладу і зніміце любыя наклейкі, якія замінаюць працы прылады.
- Праверце цэласнасць прылады, пры наяўнасці пашкодванняў не карыстайцеся прыладай.
- Перад ўключэннем пераканайцеся, што напружанне электрычнай сеткі адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Знешнія і ўнутраныя паверхні корпуса (1) пратрыце мяккай вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.

Папярэджанне: не дапушчайце траплення вады на награвальны элемент прыбора.

- Прытрымваючы вэчка (2) рукой, адкрыўце яго, націснуўшы на кнопку (8).
- Здымныя дэталі: вэчка (2), ёмістасць для алею (4), кошык (9) старанна прамыйце цёплай вадой з выкарыстаннем нейтральнага мыйнага сродку.
- Старанна прасушыце ёмістасць для алею (4) і ўстанавіце яе ў працоўную камеру.

Назіральнае акно

Каб пазбегнуць запацявання назіральнага акна (3), змажце ўнутраную паверхню шкла алеем.

Рэгулятар тэмпературы

Рэгулятар тэмпературы (7) забяспечвае падтрыманне тэмпературы алею ў ёмістасці (4), дыяпазон тэмператур ад 130 да 190°C надае шырокія магчымасці для прыгатавання розных прадуктаў.

Індыкатар працы

Чырвоны колер індыкатара (5) паказвае на тое, што прылада знаходзіцца ў рэжыме разагравання. Зялёны колер індыкатара паказвае на дасягненне ўстаноўленай тэмпературы алею ў ёмістасці (4).

Таймер

Выкарыстоўвайце кнопку таймера (6) для настройкі часу працы і прыпынку працэсу прыгатавання. Час працы адлюстроўваецца на дысплеі таймера.

ПРЫГАТАВАННЕ ПРАДУКТАЎ

- Устанавіце фрыцюрніцу за сухую ўстойлівую цеплаўстойлівую паверхню.
- Устаўце ёмістасць для алею (4) у корпус фрыцюрніцы (1).

Увага: Выкарыстоўваць прыбор без ёмістасці для алею строга забаронена.

- Заліце ў ёмістасць (4) каля 2,5 літраў алею добрай якасці так, каб узровень алею знаходзіўся паміж мінімальнай і максімальнай адзнакамі на ўнутраным боку ёмістасці (4) і зачыніце вэчка (2).

Нататка:

- **Рэкамендуецца выкарыстоўваць толькі высакаякасныя рафінаваныя алеі (сланечнікавыя, кукурузны) і не выкарыстоўваць маргарын ці слівачнае масла, бо яны не вытрымліваюць павышанай тэмпературы.**
- **У якасці фрыцюру можна выкарыстоўваць сумесь жывёльных і раслінных тлушчаў у адпаведнасці з рэкамендуемымі рэцэптамі.**
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, раздасца гукавы сігнал, і загарыцца падсвятленне дысплея таймера (6).
- Устанавіце тэмпературу нагрэву, павярнуўшы ручку рэгулятара (7) да неабходнага лічбавага пазначэння (гл. пункт «Рэкамендацыі па прыгатаванню»).
- Устанавіце час працы, паслядоўна націскаючы кнопку таймера (6). Праз некалькі секунд пасля ўстаноўкі прылада пачне разагравання, індыкатар (5) будзе гарэць чырвоным колерам, а сведчанні на дысплеі міргаць.
- Калі алеі нагрэецца да ўстаноўленай тэмпературы, індыкатар (5) будзе гарэць зялёным колерам.
- Расчыніце ручку (10) кошыка для прадуктаў.
- Загрузіце ў кошык (9) неабходную колькасць прадуктаў (прадукты павінны быць сухімі, калі прадукты замарожаныя, то паспрабуйце стрэсці з іх як мага больш лёду).
- Прытрымваючы вэчка (2) рукой, адкрыўце яго, націснуўшы на кнопку (8).

БЕЛАРУСКАЯ

- Асцярожна пагрузіце кошык (9) у ёмістасць з алеем (4) і шчыльна зачыніце вэчка (2).
- Апусціце кошык (9) у алей. Для гэтага націсніце на кнопку (11) і плаўна перавядзіце ручку (10) у вертыкальнае становішча.
- Гукавы сігнал, які паўтараецца, паведаміць аб тым, што ўстаноўлены час прыгатавання прайшоў і прылада выключылася.

Нататка:

- Калі неабходна працягнуць прыгатаванне, паўтарыце настройку таймера кнопкай (6).
- Калі Вы жадаеце выключыць прыладу раней устаноўленага часу, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (6) да абнулення сведчанняў на дысплеі (індыкатар (5) загасне).
- Падніміце кошык (9), перамясціўшы ручку (10) у вертыкальнае становішча і дайце лішкам алею сцячы.
- Прытрымваючы вэчка (2) рукой, адкрыце яго, націснуўшы на кнопку (8). Каб пазбегнуць апёку гарачай парай, не нахіляйцеся над фрыцюрніцай і не трымайце рукі над ёмістасцю з алеем (4).
- Трымаючыся за ручку (10), дастаньце кошык з гатовымі прадуктамі, выкладзіце гатовыя прадукты ў адпаведны посуд.
- Павярніце рэгуляр тэмпературы (7) налева да ўпора і выцягніце вілку сеткавага шнура з разетки.
- Дайце прыладзе астыць.

КАРЫСНЫЯ ПАРАДЫ

Алей

Выкарыстоўвайце алей высокай якасці, пераважна рафінаваны.

- Налівайце алей ў ёмістасць(4) да ўключэння прыбора.
- Фільтруйце алей пасля кожнага выкарыстання.

Ажыццяўляйце фільтраванне алею наступным спосабам:

- Пасля прыгатавання прадуктаў адключыце прыбор ад сеткі і дайце алею цалкам астыць.
- Змясціце фільтруючую паперу ці тонкую баваўняную тканіну ў металічнае сита ці друшляк і працэдуіце алей.
- Не змешвайце розныя тыпы алею.
- Пры працяглых інтэрвалах паміж прыгатаваннем порцый прадуктаў выключаўце фрыцюрніцу, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку (6) да абнулення сведчанняў на дысплеі (індыкатар (5) загасне).
- 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 ці пах, а таксама, калі ён пацямнеў ці стаў густым.
- Калі Вы выкарыстоўваеце фрыцюрніцу рэдка, захоўвайце алей ці тлушч у зачыненых пластыкавых ці шклянках ёмістасцях у прахалодным месцы (пераважна ў халадзільніку).
- Не захоўвайце алей ў фрыцюрніцы.

Рэкамендацыі па прыгатаванні

- Выкарыстоўвайце высака якасны рафінаваны алей (напрыклад, сланечнікавы ці кукурузны).
- Пры смажанні некалькіх тыпаў прадуктаў у першую чаргу загрузайце прадукты, якія патрабуюць меншай тэмпературы апрацоўкі.
- Перад смажаннем новай порцыі прадуктаў пачакайце 3-5 хвілін для таго, каб алей нагрэўся да патрэбнай тэмпературы. Калі індыкатар (5) будзе гарэць зялёным колерам, прыступайце да прыгатавання новай порцыі прадуктаў.
- Калі прадукты падвяргаліся папярэдняй тэрмічнай апрацоўцы, як правіла, ім патрабуецца больш высокая тэмпература смажання і меншы час прыгатавання, чым сырым.

Час прыгатавання

Прадукты	Тэмпература	Вага (гр.)	Прыблізны час смажання (хвіл.)
Крэветкі	130	250	3~5
Цыбуля	140	150	3~4
Грыбы	140	300	6~8
Рыбная паляндвіца	150	250	5~6
Рыбная паляндвіца ў кляры	150	250	6~8
Рыбныя катлеты	150	250	6~8
Мяса кускавое	170	400	7~10
Стэйк	170	250	7~10
Кавалачкі	180	300	7~10
курунай паляндвіцы ў сухарах	190	300	8~10
Бульба фры	190	700	10~12

Нататка: У табліцы паказаны час прыгатавання прадуктаў у разагрэтым алеі (індыкатар (5) гарыць зялёным колерам). Сачыце за працэсам прыгатавання і карэктуйце час прыгатавання самастойна.

Чыпсы

Каб атрымаць смачныя хрумсткія чыпсы, прытрымлівайцеся рэкамендацый:

- Нарэжце бульбу кружкамі таўшчынёй прыблізна 0,5 мм. Не выкарыстоўвайце маладую бульбу.
- Апаласніце нарэзаную бульбу пад струменем халоднай вады (гэта прадухіліць зліпанне асобных кавалачкаў падчас прыгатавання).
- Прасушыце нарэзаную і прамытую бульбу, прамакнўшы яе чыстым кухонным ручніком.

Замарожаныя прадукты

- Замарожаныя прадукты неабходна папярэдне цалкам размарозіць, каб пазбегнуць пырсака гарачага алею.
- Устанавіце тэмпературу нагрэву алею паводле маркіроўкі на пакаванні прадукта. Калі падобных указанняў няма, устанавіце тэмпературу прыгатавання 190°C.
- Перш, чым прыступіць да прыгатавання наступнай порцыі прадуктаў, дачакайцеся, пакуль алей нагрэецца да ўстаноўленай тэмпературы і індыкатар (5) будзе гарэць зялёным колерам.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Сачыце за чысцінёй награвальнага элемента і дна ёмістасці для алею (4), у адваротным выпадку магчыма з'яўленне дыму і спецыфічнага паху падпаленага алею.
- Адключыце прыладу ад сеткі і дачакайцеся поўнага астывання корпуса фрыцюрніцы (1) і алею.
- Дастаньце кошык (9).
- Дастаньце ёмістасць для алею (4), скарыстаны алей зліце ў прыдатны посуд.

Важна:

- *Не злівайце алей ў ракавіну, а ўтылізуйце яго разам з іншымі бытавымі адходамі.*
- *Алей, прыдатны для далейшага выкарыстання неабходна прафільтраваць і захаваць для наступнага выкарыстання.*
- Зніміце вечка (2).
- Здымныя часткі: вечка (2), ёмістасць для алею (4) і кошык (9) вымыйце цёплай вадой з выкарыстаннем нейтральнага мыйнага сродку.
- Не выкарыстоўвайце абразіўныя мыйныя сродкі і металічныя шчоткі.
- Корпус (1) са знешняга і ўнутранага боку пратрыце мяккай вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.

- Вечка (2) вытрыце насуха і ўстанавіце на фрыцюрніцу.
- Сачыце за тым, каб вада не трапляла на награвальны элемент прылады.
- Забаронена мыць вечка (2) у посудамыйнай машыне.

Папярэджанне:

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

ЗАХОЎВАННЕ

- Перад тым, як прыбраць прыбор на захоўванне, зрабіце яго чыстку.
- Захоўвайце прыбор у сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

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

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Напружанне: 220-240В ~50Гц
Магутнасць: 1800–2000 Вт
Аб'ём алею: 2,5л.
Тэмпература нагрэву: 130°C-190°C

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

Тэрмін службы прыбора - 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.



O'ZBEKCHA

FRITYUR

Frityur turli masalliqni (asosan kartoshka, sabzavot, go'sht, baliq, xamir va qo'ziqorinni) qizigan jonivor moyi yoki o'simlik yog'ida (frityurda) qovurishga mo'ljallangan

QISMLARI

1. Korpusi
2. Olinadigan qopqoq
3. Qaraydigan oyna
4. Olinadigan yog' idish
5. Ishlayotganini ko'rsatadigan chiroq
6. Taymer
7. Haroratni o'zgartiradigan murvat
8. Qopqoqni ochadigan tugma
9. Masalliq solinadigan savat
10. Savatning yig'iladigan dastagi
11. Savat dastagini mahkamlaydigan tugma

OGOHLANTIRISH:

Frityur ag'darilib ketsa qizigan yog' qattiq kuydirishi mumkin, **SHUNING UCHUN Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasLIGIGA, bolalarning qo'li YETMAYDIGAN JOYDA Bo'LISHIGA QARAB TURING.**

EHTIYOT CHORALARI

Frityurni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, jihoz ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat bevosita maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatning. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi 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 birlashtirilgan; uni faqat yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Yong'in chiqmasligi, tok urmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni tekis, issiqqa chidamli joyga, rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan qilib qo'ying.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlatning. YOng'in chiqmasligi uchun jihozni hecham deraza yoki eshik pardalari yaqiniga qo'ymang, ishlayotganda ustini yopib qo'ymang.
- Jihozni tez yonadigan ashyolar, qog'oz, karton va plastik yaqiniga qo'ymang.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, qizigan yuzalarga yoki mebel 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.
- Ishlayotganda frityur qopqog'ini ochib qo'ymang.

- Ehtiyot bo'ling: ishlayotganda jihoz korpusi qizib ketadi, uning qizigan yuzalariga qo'l tekkizmang.
- Frityurdagi yog' eng kam chizig'idan pastga tushib ketmasligi va eng ko'p chizig'idan oshib ketmasligiga qarab turing.
- Qizigan yog'ga faqat issiqqa chidamli, dastagi issiq o'tkazmaydigan oshxona asboblari ishlatning.
- Hech qachon qizigan yog'ni qo'yib olmang, sovushini kutib turing.
- Iloji boricha frityurga quruq masalliq soling, sababi ozgina bo'lsa ham suv tegsa qizigan yog' sachrab ketadi.
- Frityurga ortiqcha masalliq solmang. Masalliq yonib ketishi mumkin.
- Yog' yonib ketsa jihozni elektrdan ajratib qo'ying, 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 faqat korpusidagi dastagidan ushlab ko'taring.
- Tozalashdan oldin yoki ishlatilmayotgan bo'lsa jihozni 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 oshxona idish yuvgichiga yaqin qo'yib ishlatmang, suv tekkizmang.
- Tok urmasligi uchun elektr shnurini, elektr vilkasini va jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Jihoz suvga tushib ketgan bo'lsa unga QO'L TEKKIZMANG, tez elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni suvdan olsa bo'ladi. Tekshirish yoki tuzatirish uchun jihozni vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Elektr shnuri bilan vilkasini butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan yoki tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz tuzatishga harakat qilmang. Tuzatirish uchu vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihoz bolalar yoki imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- 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!**

- Jihozni bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

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

- Jihozni qutisidan oling, ishlashiga xalaqit beradigan yelimlangan yorliqlarini olib tashlang.
- Shikastlanmaganini qarab ko'ring, biror joyi shikastlangan bo'lsa jihozni ishlatmang.
- Ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Korpusining (1) ichi bilan sirtini yumshoq nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quring.

Ogohlantirish: jihoz qizitgichiga suv tekkizmang.

- Qopqog'ini (2) ushlab tugmasini (8) bosib oching.
- Olinadigan qismlari: qopqog'i (2), yog' idishi (4) va savatini (9) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda tozalab yuving.
- Yog' idishini (4) yaxshilab quritib ish bo'lmasiga qo'ying

Qaraladigan oyna

Qaraladigan oyna (3) terlamasligi uchun oynaga ich tomonidan o'simlik yog'i surib qo'ying.

Haroratni o'zgartiradigan murvat

Haroratni o'zgartiradigan murvat (7) idishdagi (4) yog' haroratini 130 darajadan 190°C darajagacha o'zgartirib pishiriladigan ovqat xilini ko'paytirish imkonini beradi.

Ishlayotganini ko'rsatish chirog'i

Chiroq (5) qizil yonsa jihoz qiziyotgan bo'ladi. Chiroqning yashil yonishi idishdagi (4) yog' belgilangan haroratgacha qiziganini bildiradi.

Taymer

Taymer (6) tugmasi bilan jihoz ishlaydigan vaqtni o'zgartirish, ovqat pishishini to'xtatish mumkin. Belgilab qo'yilgan vaqt taymer displeyida ko'rinib turadi.

OVQAT PISHIRISH

- Frityurni quruq, qimirlamaydigan, issiqqa chidamli joyga qo'ying.
- Yog' idishini (4) frityur korpusi (1) ichiga soling.
- Diqqat: Jihozni yog' idishini qo'ymasdan ishlatish qat'iyon ta'qiqlanadi.**
- Yog' idishiga (4) taxminan 2,5 litr sifati yaxshi yog' quyung, quyilgan yog' idish (4) ichidagi kam chizig'i bilan ko'p chizig'ining o'rtasida bo'lishi kerak, qopqog'ini (2) yoping.

Eslatma:

- **Faqat yuqori sifatli 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 aralashirib ishlatma bo'ladi**

- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, ovoz eshitilib taymer (6) displeyi yorishadi.
- Murvatini (7) kerakli raqamga burab yog' qiziydigan haroratni belgilab qo'ying («Tayyorlash haqidagi tavsiyalar» bo'limida aytilgan).
- Taymer (6) tugmasini ketma-ket bosib ishlaydigan vaqtini belgilab qo'ying. Vaqt belgilanganidan keyin bir necha daqiqa o'tgach jihoz qiziy boshlaydi, chirog'i (5) qizil yonadi, displeydagi ko'rsatgich esa o'chib-yonib turadi.
- Yog' belgilangan haroratgacha qiziganidan keyin chirog'i (5) yashil yonib turadi.
- Masalliq solinadigan savat dastagini (10) oching.
- Savatga (9) pishiriladigan masalliqni soling (masalliq quruq bo'lishi kerak, agar masalliq muzlagan bo'lsa iloji boricha ko'proq muzini qoqib tushirishga harakat qiling).
- Qopqog'ini (2) ushlab tugmasini (8) bosib oching.
- Ehtiyot bo'lib savatni (9) yog' idishga (4) tushiring, qopqog'ini (2) zich yopib qo'ying.
- Savatni (9) yog'ga soling. Buning uchun tugmasini (11) bosib dastagini (10) ohista tik qilib qo'ying.
- Qaytarib eshitilayotgan ovoz belgilab qo'yilgan vaqt tugaganini bildiradi, so'ng jihoz o'chadi.

Eslatma:

- **Agar yana ovqat pishirish kerak bo'lsa tugmasini bosib taymerni (6) keyingi ovqat pishadigan vaqtga o'tkazib qo'ying.**
- **Agar jihozni belgilab qo'yilgan vaqtdan oldin o'chirmoqchi bo'lsangiz displeydagi ko'rsatgich nolga tushguncha tugmasini (6) bosib ushlab turing (chirog'i (5) o'chadi).**
- Dastagini (10) tik qilib savatni (9) ko'taring, masalliqdagi yog' oqib tushishini kutib turing.
- Qopqog'ini (2) ushlab tugmasini (8) bosib oching. Issiq bug' kuydirmasligi uchun frityur ustiga engashmang, qo'lingizni yog' idish (4) ustiga keltirmang.
- Dastagidan (10) ushlab pishgan masalliq solingan savatni chiqarib oling, pishgan masalliqni idishga oling.
- Haroratni o'zgartiradigan murvatini (7) chapga oxirigacha burab qo'ying, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Jihoz sovushini kutib turing.

FOYDALI MASLAHAT

Yog'

Faqat yuqori sifatli, iloji boricha tozalangan, o'simlik yog'i ishlatung.

- Yog'ni idishga (4) jihozni ishlatishdan oldin soling.
- Ishlatilganidan keyin har safar yog'ni filtrlab oling.

Yog' quyidagicha filtrlanadi:

- **Ovqat pishganidan keyin jihozni elektrdan ajratib qo'ying, yog' to'liq sovushini kutib turing.**

O'ZBEKCHA

• **Fitrlaydigan qog'ozni 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 displeydagi ko'rsatgich nolga tushguncha tugmasini (6) bosib friturning o'chiring (chirog'i (5) o'chadi).
- 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, shunda yog'ni ko'proq ishlatilishga yetadi.
- Yog'ni 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 friturning kam ishlatilgan yog' yoki moyini yo-piq plastik yoki shisha idishga solib salqin joyga olib qo'ying (iloji bo'lsa, sovutgichga olib qo'yish kerak).
- Yog'ni friturning o'ziga solib olib qo'ymang.

Ovqat pishirish borasidagi tavsiyalar

- Yuqori sifatli tozalangan o'simlik yog'i ishlat-ing (masalan, pista yoki jo'xori yog'i).
- Bir necha xil masalliq qovuriladigan bo'lsa oldin pastroq haroratda pishadigan masalliqni pishirib oling.
- Keyingi masalliq ulushini qovurishdan oldin, 3-5 daqiqa yog' belgilangan haroratgacha qizishini kutib turing. Chirog'i (5) yashil yonganda keyingi masalliq ulushini pishirsangiz bo'ladi.
- Chala pishirib olingan masalliq xom masalliqqa qaraganda balandroq haroratda va kamroq vaqtda pishadi.

Ovqat pishish vaqti

Masalliq	Harorat °C	Og'irligi (gr.)	Taxminan qovuriladigan vaqti (daqqa)
Krevetka	130	250	3~5
Piyoz	140	150	3~4
Qo'ziqorin	140	300	6~8
Baliq lahmi	150	250	5~6
Klyardagi baliq lahmi	150	250	6~8
Baliq kotleti	150	250	6~8
Go'sht bo'lagi	170	400	7~10
Steyk	170	250	7~10
Tolqon sepilgan tovuq lahm go'shti	180 190	300 300	7~10 8~10
Qovurilgan kartoshka	190	700	10~12

Eslatma: Jadvalda masalliqning qizigan yog'da pishadigan vaqti ko'rsatilgan (chirog'i (5) yashil yonadi). Ovqat pishishiga qarab turing, pishadigan vaqtni o'zingiz to'g'rilab qo'ying.

Chips

Chips qarsildoq bo'lib chiqishi uchun quyidagi maslahatga amal qiling:

- Kartoshkani qalinligi taxminan 0,5 mm dan dumaloq qilib 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 qilib qo'ying.
- Keyingi masalliq ulushini qovurishdan oldin yog' belgilangan haroratgacha qizishini kutib turing, yog' qiziganda chirog'i (5) yashil yonadi.

TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

- Qizigich bilan yog' idish (4) osti toza bo'lishiga qarab turing, yo'qsa kuyayotgan yog'dan tutun va hid chiqadi.
- Jihozni elektrdan ajratib, friturning qorpusi (1) bilan yog' to'liq sovushini kutib turing.
- Savatni (9) oling.
- Yog' idishini (4) oling, ishlatilgan yog'ni birorta idishga quyung.

Muhim ma'lumot:

- *Yog'ni idish yuvigichga to'kmang, boshqa maishiy chiqindiga qo'shib axlatga tashlang.*
- *Keyin ishlatilsa bo'ladigan yog'ni fitrlab, olib qo'yish kerak.*
- Qopqog'ini (2) oching.
- Olinadigan qismlari: qopqog'i (2), yog' idishi (4) va savatini (9) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuvung.
- Qirib tozalaydigan vosita, metall cho'tka ishlatmang.
- Korpusi (1) sirti bilan ichini yumshoq nam mato bilan artib, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Qopqog'ini (2) quritib artib, friturning qo'yung.
- Jihoz qizitgichiga suv tekkmang.
- Qopqog'ini (2) idish yuvadigan mashinada yuvish ta'qiqlanadi.

Ogohlantirish:

Hech qachon friturning 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'yning.

TO'PLAMI

Yog' idishli frityur – 1 dona.

Masalliq solinadigan savat – 1 dona.

Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATI

Ishlaydigan tok kuchi: 220-240V, ~50Hz

Quvvati: 1800–2000 W

Yog' sig'imi: 2,5 l

Qizitish harorati: 130°C-190°C

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

Jihoz ishlaydigan muddat – 5 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan 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.

