

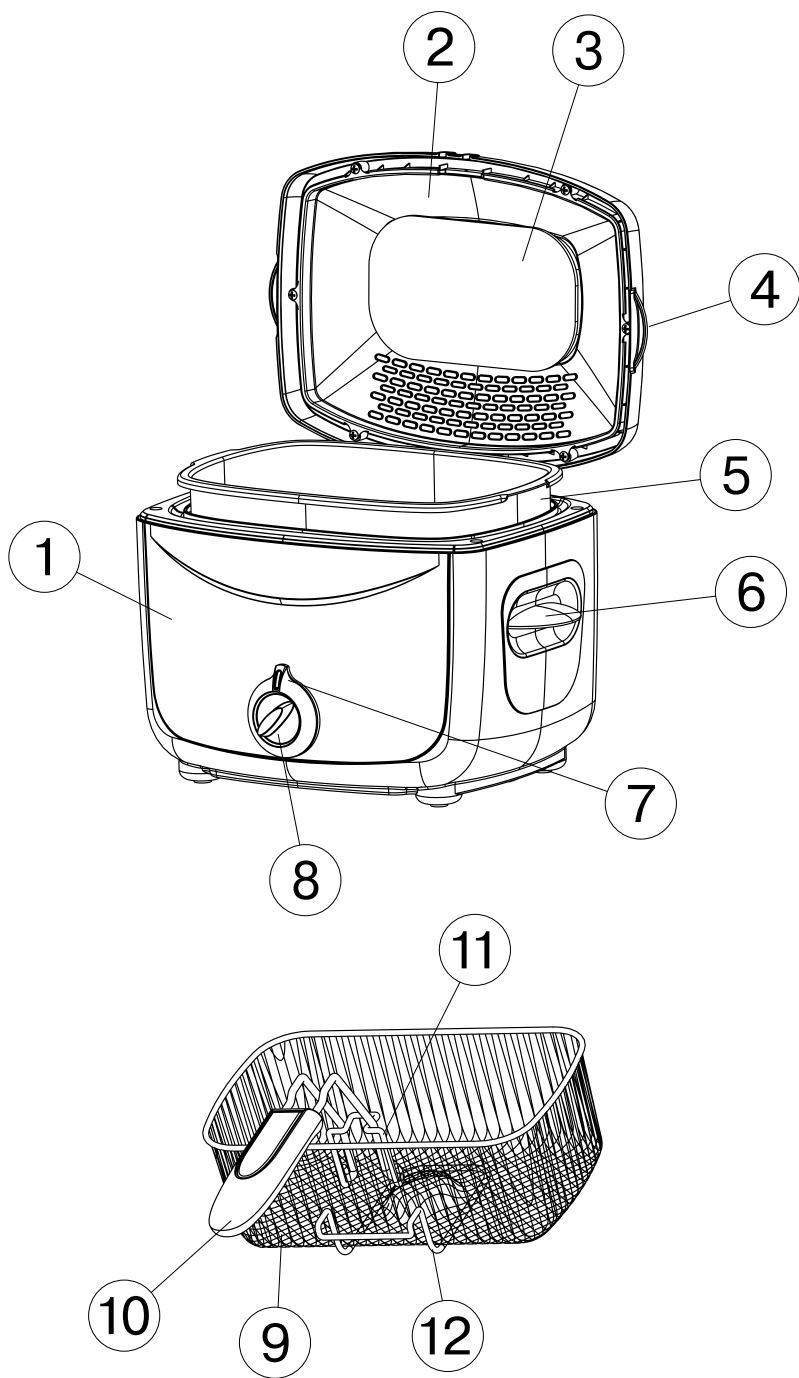
VT-1536

Deep fryer

Фритюрница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	7
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 Інструкція па эксплуатацыі	32
UZ Фойдаланиш қоидалари	36



DEEP FRYER

Instruction manual

Description

1. Body
2. Removable lid
3. Viewing window
4. Lid opening handles
5. Removable bowl for oil
6. Handles for carrying the deep fryer
7. Operating indicator
8. Temperature control
9. Basket for products
10. Removable basket handle
11. Basket handle clamp
12. Support for placing on the bowl

WARNING:

IN CASE OF FALLING DOWN 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 these instructions carefully before using the deep fryer. Keep this instruction during the whole operation period. Use the unit only for its intended purposes as described in this manual. Improper usage of the unit can lead to its damage; do harm to a user or his/her property.

- Before plug in the appliance, make sure that your home electricity supply corresponds to the voltage specified on the unit.
- The power cord is equipped with a "euro plug"; insert it into the socket with a secure grounding.
- In order to avoid risk of electric shock or fire, do not use adapters when connecting the unit to the socket.
- Place the unit on the flat stable heat-resistant surface in a way that the access to the power socket is easy.
- Use the unit in places with good ventilation. To avoid fire do not place the unit

near the curtains or draperies, do not cover it during the operation.

- Do not place the unit near inflammable objects, carton, paper or plastic.
- Provide that the power cord does not hang over the table, contact hot surfaces or sharp edges.
- Do not use the unit outdoors.
- Do not switch on the unit if there is no oil in the bowl.
- Never leave the operating unit unattended, and in case when oil for frying does not cool off.
- Do not bend over the unit in order to avoid burns.
- Do not leave the lid opened during operation of the unit.
- Be careful: during operation the body of the unit heats up, do not touch hot surfaces.
- Provide that the oil level in the deep fryer is not below the minimum mark and is not above the maximum mark.
- When operating with hot oil use only heat-resistant kitchen accessories with thermally insulated handles.
- Never pour out hot oil, let it cool off.
- If possible put dry ingredients into the unit, as even if little water gets into hot oil, it will lead to splashing of oil.
- Do not overload the unit with products. It can lead to their burning.
- In case of oil burning, unplug the unit and cover with a thick, non-burning cloth if possible.

NEVER POUR OUT WATER ON FIRE!

- Do not move the unit until oil for frying does not cool off completely. Use handles on the body of the unit to carry the unit.
- Unplug the unit before cleaning or when you do not use it.
- When disconnecting the unit from a socket, do not pull the cord; hold the plug with your hand.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the unit near a kitchen sink; do not subject it to moisture.
- In order to avoid the risk of electric shock do not immerse the power cord, the

ENGLISH

power plug or the unit into water or other liquids. If it happens, **DO NOT TOUCH** the unit, unplug it immediately and apply to the authorized service center for testing or repair.

- Periodically check the integrity of the power cord.
- Do not use the unit if the power cord or the power plug is damaged, in case of malfunction, and if the unit fell down. Do not try to repair the unit yourself. For repair apply to the authorized service center.
- 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 instructions on safety measures and information about danger, which can be caused by improper usage of the unit.
- The deep fryer is intended for household usage only.

BEFORE USING THE UNIT FOR THE FIRST TIME

Unpack the unit.

Wipe the outer and the inner surfaces of the body (1) with a soft damp cloth, then wipe dry.

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

Thoroughly wash the removable parts: the lid (2), the bowl for oil (5), the basket (9) and the basket handle (10) with warm water and a neutral detergent.

Place the lid (2) and the bowl for oil (5).

Assemble the basket for frying:

- Press the ends of the handle (10) together and insert them into the loops of the clamp (11), move the handle (10) to the clamp (11) and fix it until a click.

COOKING PRODUCTS

Viewing window

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

Temperature control

The temperature control (8) provides maintenance of oil temperature in the bowl (5),

temperature range from 130°C to 190°C gives wide possibilities for cooking of different products.

Operating indicator

Green color of the indicator (7) indicates that the power plug is inserted into the socket.

Red color of the indicator indicates that the preset oil temperature in the bowl (5) is reached.

Place the deep fryer on the dry stable heat-resistant surface.

Insert the bowl for oil (5) into the body of the deep fryer (1).

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

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

It is recommended to use high-quality purified oils (sunflower, corn) and not to use margarine or butter, as they do not endure high temperature.

Insert the plug into the socket and select the necessary temperature mode, by turning the temperature control handle (8) to the required temperature indication (see the "Cooking recommendations" section). When the oil heats up to the required temperature, the red indicator (7) will light up.

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 as possible ice from them).

Open the lid (2), holding the handles (4). Carefully immerse the basket (9) into the bowl with oil (5) and close the lid (2).

After cooking of products, switch off the unit, by turning the temperature control handle (8) anticlockwise until bumping. Slowly open the lid (2), holding the handles (4). In order 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 it on the edge of the bowl (5), using the support (12). Let the surplus oil flow into the bowl (5) after that take the ready product from the basket (9)

into the corresponding cookware.

Note:

- ***You can use mixture of animal and vegetables as a deep in accordance with the recommended recipes.***

USEFUL TIPS

Oil

Use plant oil of high quality, purified oil is preferred.

Pour oil only into the cold bowl.

Filter oil after each usage.

Perform filtration of oil in the following way:

- After cooking of products, switch off the unit and let it cool down completely.
- Put filter paper or a thin cotton cloth into a metal sieve or a strainer and filter oil.

Do not mix up different types of oil.

At long intervals between cooking of products portions, switch off the unit, by turning the temperature control handle (8) anticlockwise until bumping.

Products, which contain much water (for instance, potato), should be fried with longer intervals, periodically taking out the basket and shaking the content of the basket

After frying of a portion of chips, 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, has unpleasant taste or odor, as well as if it darkened or became dense.

If you use the unit seldom, store oil or 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 purified plant oil (for instance, sunflower or corn).

When frying several types of products put firstly products, which require lower processing temperature.

Before frying a new portion of products wait 3-5 minutes for oil to heat up to a required temperature. When the indicator (7) becomes red, start cooking a new portion of products. If products have been preliminary heat treated as a rule they require higher temperature of frying and less cooling time than raw products.

Products cooking table

Products	Temperature	Weight (g.)	Approximate frying time (min.)
Shrimps	130	200	3~5
Onion	140	100	3~4
Mushrooms	140	150	6~8
Fish fillet	150	250	5~6
Fish fillet battered	150	250	6~8
Fish cakes	150	250	6~8
Meat lump	170	250	7~10
Steak	170	250	7~10
Pieces of chicken fillet in rusk flour	180	300	7~10
Thin potato chips	190	300	8~10

Chips

To make tasty crisp chips, follow the recommendations:

Cut potato in approximately 0,5 mm slices. Do not use new potato.

Rinse the cut potato under a cold water jet (it will prevent several slices from sticking during cooking).

Dry cut and washed potato, using a clean dish-towel.

Frozen products

Frozen products should be completely defrosted preliminary, to avoid splashing of hot oil.

Set oil heating temperature according to the mark 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 until oil heats up to the preset temperature and the indicator (7) lights up red.

ENGLISH

CLEANING AND CARE

The heating element and the bottom of the oil bowl (5) should be clean, otherwise smoke and specific odor of burning oil can appear.

Unplug the unit and wait until the unit body (1) and oil cool off completely.

Remove the basket (9) and disconnect the handle (10).

Remove the bowl for oil (5); pour out used oil in the corresponding bowl.

Important:

- Do not pour out oil into the sink; utilize it together with other household waste.
- Oil, suitable for further usage should be filtered and stored for further usage.

Remove the lid (2).

Thoroughly wash the removable parts: the lid (2), the bowl for oil (5), the basket (9) and the basket handle (10) with warm water and a neutral detergent.

Do not use abrasive cleaners and metal brushes.

Wipe the outer and inner surface of the body (1) with a wet soft cloth, and then wipe dry.

Wipe dry the lid (2) and place it on the unit.

Provide that water does not get on the heating element of the unit.

Do not wash the lid (2) in a dish wash machine.

Warning:

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

STORAGE

Clean the unit before taking it away for storage.

Keep the unit in a dry cool place out of reach of children.

Specifications

Power supply: 220-240V ~ 50Hz

Power: 1500W

Oil capacity: 1,5l.

Manufacturer reserves the right to modify the appliance without prior notice

Life time of appliance 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 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

FRITEUSE

Bedienungsanleitung

Beschreibung

1. Gehäuse
2. Abnehmbarer Deckel
3. Sichtfenster
4. Griffe für die Deckelöffnung
5. Abnehmbarer Ölbehälter
6. Tragegriffe
7. Betriebsanzeiger
8. Temperaturregler
9. Schale für Nahrungsmittel
10. Abnehmbarer Griff der Schale
11. Fixiervorrichtung des Griffs der Schale
12. Halter für die Aufstellung auf den Behälter

WARNUNG:

BEIM ABSTURZ DER FRITEUSE 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.

SICHERHEITSSMAßNAHMEN

Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Nutzung der Friteuse aufmerksam durch und bewahren sie diese Betriebsanleitung während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Übergangsstücke beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz, um Brandoder Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf der stabilen hitzebeständigen Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird.
- Nutzen Sie das Gerät nur in den Orten

mit einer ausreichenden Lüftung. Um das Brandrisiko zu vermeiden, ist es nicht gestattet, das Gerät neben Vorhängen oder Gardinen aufzustellen und es während des Betriebs abzudecken.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten, 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 außerhalb der Räumlichkeiten zu benutzen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät einzuschalten, wenn das Öl im Gerät fehlt.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt oder wenn das Öl fürs Braten noch nicht abgekühlt ist.
- Beugen Sie sich nicht über dem Gerät, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Lassen Sie nie den Deckel des Geräts während seines Betriebs offen.
- Seien Sie vorsichtig: Während des Betriebs wird das Gehäuse des Geräts stark erhitzt, berühren Sie nie heiße Stellen des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass der Ölstand im Gerät nicht unter die Grenzlinie sinkt und die Grenzlinie nicht übersteigt.
- Bei der Verwendung vom heißen Öl nutzen Sie nur hitzebeständiges Küchenzubehör mit wärmeisolierten Handgriffen.
- Gießen Sie nie das Öl ab, solange es heiß ist, lassen Sie es abkühlen
- Laden Sie nach der Möglichkeit trockene Nahrungsmittel in die Friteuse, weil das Gelangen sogar einer kleinen Menge ins Öl zu dessen Abspritzen führen kann.
- Es ist nicht gestattet, die Friteuse mit Nahrungsmitteln zu überlasten. Es kann zu ihrer Entflammung führen.
- Bei der Entzündung von Öl, schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und decken Sie es mit einem dichten, aber nach der Möglichkeit nichtentflammaren Stoff.

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

- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu transportieren, bevor das Öl fürs Braten kom-

plett abgekühlt wird. Nutzen Sie den Griff am Gehäuse des Geräts, um es zu transportieren.

- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen oder vor der Reinigung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abschalten vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie es am Stecker.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu nutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie nie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschlagrisiko zu vermeiden. Wenn es trotzdem der Fall ist, **BERÜHREN SIE AUF KEINEN FALL** das Gerät, schalten Sie es sofort vom Stromnetz ab und danach holen Sie es aus dem Wasser. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundenservicedienst, um das Gerät zu prüfen und zu reparieren.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit das Netzkabel und den Netzstecker.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Versuchen Sie es nicht, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenservicedienst, 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, es sei denn ihnen eine angemessene und verständliche Anweisung über die sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren seiner falschen Nutzung durch die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Die Friteuse ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

VOR DER ERSTNUTZUNG DES GERÄTS

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus.

Wischen Sie die Innen- und Außenoberfläche des Gehäuses (1) mit einem feuchten, danach mit einem trockenen Tuch.

Warnung: Lassen Sie nicht zu, dass das Wasser ins Heizelement des Geräts eindringt.

Abnehmbare Teile: der Deckel (2), der Ölbehälter (5), die Schale (9) und der Griff der Schale (10) müssen mit warmem Wasser und neutralem Waschmittel sorgfältig abgewaschen werden.

Stellen Sie den Deckel (2) und den Ölbehälter (5) auf.

Bauen Sie die Schale fürs Braten auf:

- Drücken Sie die Griffe (10) zusammen und setzen Sie diese in die Öffnungen der Fixiervorrichtung (11) ein, ziehen Sie den Griff (10) an die Fixiervorrichtung (11) und befestigen Sie diese bis zum Einrasten.

ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN

Sichtfenster

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

Temperaturregler

Der Temperaturregler (8) gewährleistet die Temperaturhaltung von Öl im Behälter (5), der Temperaturbereich zwischen 130°C und 190°C bietet verschiedene Möglichkeiten für die Zubereitung verschiedener Nahrungsmittel.

Betriebsanzeiger

Die grüne Farbe des Indikators (7) zeigt, dass der Stecker des Netzkabels in die Steckdose eingeschaltet ist.

Die rote Farbe des Indikators (5) zeigt, dass die notwendige Öltemperatur im Behälter (5) erreicht wurde.

Stellen Sie die Friteuse auf eine trockene, stabile und wärmebeständige Oberfläche auf. Setzen Sie den Ölbehälter (5) ins Gehäuse der Friteuse (1) ein.

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

Gießen Sie 1-1,5 Liter Öl hoher Qualität in den Ölbehälter (5) so ein, dass der Füllstand von Öl zwischen dem minimalen und maximalen Grenzen an der inneren Seite des Behälters (5) liegt und schließen Sie den Deckel (2) zu. Es wird empfohlen, nur hochwertiges raffi-

niertes Pflanzenöl (Sonnenblumenöl, Maisöl) und keine Margarine oder kein Milchbutter zu nutzen, weil diese hohe Temperaturen nicht aushalten.

Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose und wählen Sie die passende Temperaturstufe, indem Sie den Temperaturregler (8) in die notwendige Position stellen (siehe den Abschnitt „Empfehlungen für die Zubereitung“). Wenn das Öl bis zur eingestellten Temperatur aufgeheizt wird, leuchtet der Anzeiger (7) rot auf. Legen Sie die notwendige Menge von Nahrungsmitteln in die Schale (9) ein (Nahrungsmittel sollen trocken sein; falls sie eingefroren sind, schütteln Sie davon je möglich mehr Eis.

Öffnen Sie den Deckel (2), halten Sie sich dabei an den Griffen (4). Tauchen Sie die Schale (9) in den Ölbehälter (5) vorsichtig ein und schließen Sie den Deckel (2) zu.

Schalten Sie das Gerät nach der Beendigung der Zubereitung von Nahrungsmitteln aus, drehen Sie dabei den Temperaturregler (8) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Öffnen Sie langsam den Deckel (2), halten Sie sich dabei an den Griffen (4). Beugen Sie sich nicht über die Friteuse und halten Sie Ihre Hände nicht über dem Ölbehälter (5), um Verbrühungen durch den heißen Dampf zu vermeiden.

Halten Sie sich an den Griff (10), nehmen Sie die Schale mit fertigen Nahrungsmitteln heraus und stellen Sie diese an den Rand des Behälters (5), nutzen Sie dabei den Halter (12). Lassen Sie den Ölüberschuss in den Behälter (5) abtropfen, danach legen Sie fertiges Produkt aus der Schale (9) in ein passendes Geschirr.

Anmerkung:

- Als Frittüre kann das Gemisch von tierischen und pflanzlichen Fetten gemäß den empfohlenen Rezepten verwendet werden.

NUTZHINWEISE

Öl

Nutzen Sie nur hochwertiges Pflanzenöl, vor-

wiegend raffiniert

Gießen Sie das Öl nur in einen kalten Behälter ein.

Filtern Sie das Öl jedes Mal nach der Nutzung.

Filtern Sie das Öl folgendermaßen:

- Schalten Sie das Gerät nach der Zubereitung von Nahrungsmitteln vom Stromnetz ab und lassen Sie das Öl komplett abkühlen.
- Legen Sie das Filterpapier oder einen dünnen Stoff aus Baumwolle in den Metallsieb oder einen Durchschlag ein und filtern Sie das Öl.

Es ist nicht gestattet, verschiedene Ölarten zusammen durchzumischen.

Schalten Sie die Friteuse aus, wenn Sie längere Pausen bei der Zubereitung von Nahrungsmittelportionen machen, drehen Sie dabei den Temperaturregler (8) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt (z.B. Kartoffeln) werden am besten mit kleinen Pausen gebraten, ab und zu nehmen Sie die Schale heraus und schütteln Sie den Inhalt der Schale.

Entfernen Sie Ölreste gleich nach der Zubereitung einer Portion Chips, dadurch können Sie die Haltbarkeit von Öl erhöhen.

Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus (ca. nach der 8-12maligen Nutzung).

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 die Friteuse selten nutzen, bewahren Sie Öl oder Fett in geschlossenen Plastikoder Glasbehältern in einem kühlen Ort (am besten im Kühlschrank) auf.

Es ist nicht gestattet, das Öl in der Friteuse aufzubewahren.

Empfehlungen nach der Zubereitung

Nutzen Sie nur hochwertiges raffiniertes Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl oder Maisöl).

Beim Braten einiger Nahrungsmittel laden Sie in erster Linie Lebensmittel, die bei niedriger Temperatur bearbeitet werden sollen.

DEUTSCH

Warten Sie 3-5 Minuten vor dem Braten einer neuen Portion von Nahrungsmitteln ab, damit das Öl bis zur notwendigen Temperatur erhitzt. Leuchtet der Betriebsanzeiger (7) rot auf, beginnen Sie mit der Bearbeitung der neuen Portion von Nahrungsmitteln.

Vorher thermisch bearbeitete Nahrungsmittel brauchen in der Regel höhere Brattemperatur und weniger Zeit für die Zubereitung als rohe Nahrungsmittel.

Tabelle der Zubereitung von Nahrungsmitteln

Nahrungsmittel	Temp ratur	Gewicht (g)	Garzeit (Min.)
Schrimps	130	200	3~5
Zwiebel	140	100	3~4
Pilze	140	150	6~8
Fischfilet	150	250	5~6
Fischfilet im Backteig	150	250	6~8
Fischfrikadellen	150	250	6~8
Stückfleisch	170	250	7~10
Steak	170	250	7~10
Hühnerfiletstücke in Panierbrösel	180	300	7~10
Dünne Kartoffelchips	190	300	8~10

Chips

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

Schneiden Sie Kartoffeln in Scheiben mit der Dicke ca. 0,5 mm. Nutzen Sie keine Frischekartoffeln.

Spülen Sie die geschnittenen Kartoffeln unter kaltem Wasserstrom (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 komplett 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 der Anzeiger (7) rot aufleuchtet.

REINIGUNG UND PFLEGE

Passen Sie auf die Sauberkeit des Heizelements und des Bodens des Ölbehälters auf.

Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und warten Sie ab, bis das Gehäuse der Friteuse (1) und das Öl komplett abgekühlt werden.

Nehmen Sie die Schale (9) heraus und trennen Sie den Griff (10) ab.

Nehmen Sie den Ölbehälter (5) heraus, gießen Sie das verbrauchte Öl in ein passendes Geschirr ab.

Wichtig:

- Es ist nicht gestattet, das Öl in den Waschbecken abzugießen, entsorgen Sie es mit anderen Haushaltsabfällen.
- Das für die weitere Nutzung geeignete Öl muss filtriert und bis zur nächsten Nutzung gelagert werden.

Nehmen Sie den Deckel (2) ab.

Abnehmbare Teile: der Deckel (2), der Ölbehälter (5), die Schale (9) und der Griff der Schale (10) müssen mit warmem Wasser und neutralem Waschmittel sorgfältig abgewaschen werden.

Es ist nicht gestattet, Metallbürsten und Abrasivmittel zu benutzen.

Wischen Sie die Innen- und Außenoberfläche des Gehäuses (1) des Geräts mit einem feuchten, danach mit einem trockenen Tuch.

Wischen Sie den Deckel (2) mit einem trockenen Tuch ab und stellen Sie ihn auf die Friteuse 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 Gerät, das Netzkabel oder die Steckdose des Geräts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

AUFBEWAHRUNG

Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es komplett reinigen. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und für Kinder unzugänglichem Ort auf.

Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 220-240V, ~ 50 Hz

Leistung: Leistung 1500W

Max. Ölmenge: 1,5 Liter

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 Jahre.

Der Produzent behält sich das Recht vor, die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorankündigung zu ändern.

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 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

ФРИТЮРНИЦА

Руководство по эксплуатации

Описание

1. Корпус
2. Съёмная крышка
3. Смотровое окно
4. Ручки для открытия крышки
5. Съёмная чаша для масла
6. Ручки для переноски фритюрницы
7. Индикатор работы
8. Регулятор температуры
9. Корзина для продуктов
10. Съёмная ручка корзины
11. Фиксатор ручки корзины
12. Кронштейн для установки на чашу

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара или поражения электрическим током, не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой 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, а также не накрывайте его во время работы.

- Не располагайте прибор вблизи легковоспламеняющихся веществ, бумаги, картона и пластика.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями, или острыми кромками кухонной мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не включайте прибор при отсутствии масла в чаше.
- Никогда не оставляйте без присмотра прибор в процессе работы, а также в случае, если масло для жарки еще 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.
- При работе с горячим маслом используйте только термостойкие кухонные принадлежности с теплоизолированными ручками.
- Никогда не сливайте масло, пока 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, отключите прибор от сети и накройте плотной, по возможности негорючей, тканью.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ОГОНЬ ВОДОЙ!

- Не перемещайте прибор, пока масло для жарки полностью не остыло. Для переноса устройства используйте ручки на корпусе.
- Отключайте устройство от сети перед чисткой или в случае, если Вы им не пользуетесь.
- При отключении вилки сетевого шнура из 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 его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, **НЕ БЕРИТЕСЬ** за прибор, немедленно отключите его от электросети и только после этого достаньте прибор из воды. Обратитесь в авторизованный 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 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 использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном пользовании.
- Фритюрница предназначена только для бытового использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките устройство из упаковки.

Внешние и внутренние поверхности корпуса (1) протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.

Предупреждение: не допускайте попадания воды на нагревательный элемент прибора.

Съемные детали: крышку (2), чашу для масла (5), корзину (9) и ручку корзины (10) тщательно промойте теплой водой с использованием нейтрального моющего средства.

Установите крышку (2) и чашу для масла (5).

Соберите корзину для жарки:

- Сжав концы ручки (10) вставьте их в петли фиксатора (11), отведите ручку (10) к фиксатору (11) и закрепите ее до щелчка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Смотровое окно

Что бы избежать запотевания смотрового окна (3) смажьте внутреннюю поверхность стекла растительным маслом.

Регулятор температуры

Регулятор температуры (8) обеспечивает поддержание температуры масла в чаше (5), диапазон температур от 130°C до 190°C предоставляет широкие возможности для приготовления различных продуктов.

Индикатор работы

Зеленый цвет индикатора (7) указывает на то, что вилка сетевого шнура воткнута в розетку. Красный цвет индикатора указывает на достижение установленной температуры масла в чаше (5).

Установите фритюрницу за сухую устойчивую теплостойкую поверхность.

Вставьте чашу для масла (5) в корпус фритюрницы (1).

Внимание: использовать прибор без чаши для масла строго запрещено.

Залейте в чашу (5) 1-1,5 литра масла хорошего качества так, чтобы уровень масла находился между минимальной и максимальной отметками на внутренней стороне чаши (5) и закройте крышку (2).

Рекомендуется использовать только высококачественные рафинированные растительные масла (подсолнечное, кукурузное) и не использовать маргарин или сливочное масло, так как они не выдерживают повышенной температуры.

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и выберите необходимый температурный режим, повернув ручку регулятора температуры (8) до необходимого обозначения температуры (см. пункт «Рекомендации по приготовлению»). Когда масло нагреется до установленной температуры, то загорится индикатор (7) красного цвета.

Загрузите в корзину (9) необходимое количество продуктов (продукты должны быть сухими, если продукты замороженные, то поставьте их в морозильную камеру, чтобы они были заморожены). После того как продукты будут заморожены, то поставьте их в корзину (9) и закройте крышку (2).

Откройте крышку (2), держась за ручки (4). Осторожно погрузите корзину (9) в чашу с маслом (5) и закройте крышку (2).

По окончании приготовления продуктов, выключите устройство, повернув ручку регулятора температуры (8) против часовой стрелки до упора. Медленно откройте крышку (2),

держась за ручки (4). Во избежание получения ожога горячим паром, не наклоняйтесь над фритюрницей и не держите руки над чашей с маслом (5).

Держась за ручку (10), выньте корзину с готовыми продуктами и установите ее на край чаши (5), используя кронштейн (12). Дайте излишкам масла стечь в чашу (5) после чего выложите готовый продукт из корзины (9) в соответствующую посуду.

Примечание:

- В качестве фритюра можно использовать смесь животных и растительных жиров в соответствии с рекомендуемыми рецептами.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Масло

Используйте растительное масло высокого качества, предпочтительно рафинированное. Наливайте масло только в холодную чашу. Фильтруйте масло после каждого использования.

Производите фильтрацию масла следующим способом:

- После приготовления продуктов отключите прибор от 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 выключите фритюрницу, повернув ручку регулятора температуры (8) против часовой стрелки до упора.

Продукты с большим содержанием воды (например, картофель) лучше жарить с небольшими интервалами, периодически вынимая корзину и встряхивая содержимое корзины.

После жарки порции чипсов 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 емкостях 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 (7) загорится красным 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.

Таблица приготовления продуктов

Продукты	Температура	Вес (гр.)	Приблизительное время жарки (мин.)
Креветки	130	200	3~5
Лук	140	100	3~4
Грибы	140	150	6~8
Рыбное филе	150	250	5~6
Рыбное филе в кляре	150	250	6~8
Рыбные котлеты	150	250	6~8
Мясо кусковое	170	250	7~10
Стейк	170	250	7~10
Кусочки куриного филе в сухарях	180	300	7~10
Тонкие картофельные чипсы	190	300	8~10

Чипсы

Чтобы получить вкусные хрустящие чипсы, следуйте рекомендациям:

Нарежьте 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).

Промойте нарезанный и промытый картофель, промокнув его чистым кухонным полотенцем.

Замороженные продукты

Замороженные продукты необходимо предварительно полностью разморозить, чтобы избежать брызг горячего масла.

Установите температуру нагрева масла согласно маркировке на упаковке продукта. Если подобных указаний нет, установите температуру приготовления 190°C.

Прежде, чем приступить к приготовлению следующей порции продуктов, дождитесь, пока масло нагреется до установленной температуры и индикатор (7) загорится красным цветом.

ЧИСТКА И УХОД

Следите за чистотой нагревательного элемента и днища чаши для масла (5), в противном случае возможно появление дыма и специфического запаха горящего масла.

Отключите устройство от сети и дождитесь полного остывания корпуса фритюрницы (1) и масла.

Выньте корзину (9) и отсоедините ручку (10).

Выньте чашу для масла (5), использованное масло слейте в подходящую посуду.

Важно:

- Не сливайте масло в раковину, а утилизируйте его вместе с другими бытовыми отходами.
- Масло, пригодное для дальнейшего использования необходимо профильтровать и сохранить для следующего использования.

Снимите крышку (2).

Съемные части: крышку (2), чашу для масла (5), корзину (9) и ручку корзины (10) вымойте горячей 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, сетевого шнура или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

Перед тем, как убрать прибор на хранение, произведите его чистку.

Храните прибор в сухом прохладном месте недоступном для детей.

Технические характеристики

Напряжение: 220-240В ~ 50Гц

Мощность: 1500Вт

Объем масла: 1,5л.

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

Срок службы – 5 лет



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

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

ФРИТЮР ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

Пайдалану бойынша басшылық

Сипаттамасы

1. Корпус
2. Шешілмелі қақпақ
3. Қарауға арналған саңылау
4. Қақпақты ашуға арналған саптар
5. Майға арналған шешілмелі ыдыс
6. Фритюр пісіруге арналған ыдыстың тасымалдауға арналған саптары
7. Жұмыс істеу көрсеткіші
8. Температура реттегіші
9. Азық-түлікке арналған көрзеңке
10. Көрзеңкенің шешілмелі сабы
11. Көрзеңке сабының бекіткіші
12. Ыдысқа орнатуға арналған кронштейн

САҚТАНДЫРУ:

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Фритюр пісіруге арналған ыдысты 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.
- Құрылғыны түзу, тұрақты ыстыққа шыдамды бетке 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.
- Фритюр пісіруге арналған ыдыстың қақпағын жұмыс уақытында ашық қалдырмаңыз.
- Сақ болыңыз: жұмыс уақытында аспап корпусы қатты қызады, ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.
- Фритюр пісіруге арналған ыдыстағы 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 фритюр пісіруге арналған ыдысқа құрғақ азық-түлікті салыңыз, себебі ылғалдың біршама бөлігінің ыстық майға тиюі оның шашырауына әкеледі.
- Фритюр пісіруге арналған ыдысты 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, будан тартпаңыз, ал айыртетіктен қолмен ұстаңыз.
- Желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны асханалық қолжуғыштың тікелей

қасында пайдаланбаңыз, оған ылғалдың әсерін 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 бетіңізбен 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.
- Фритюр пісіруге арналған ыдыс тек тұрмыста пайдалануға арналған.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны қорабынан шығарыңыз.

Корпустың (1) ішкі және сыртқы беттерін жұмсақ дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

Ескерту: аспаптың қыздырғыш элементіне судың тиюіне жол бермеңіз.

Шешілмелі бөлшектерін: қақтақты (2), майға арналған ыдысты (5), көрзеңкені (9) және көрзеңке сабын (10) бейтарап жұмсақ жуғыш заты бар жылы сумен жақсылап жуыңыз.

Қақтақты (2) және майға арналған ыдысты (5) орнатыңыз.

Қуыруға арналған көрзеңкені құрастырыңыз:

- Саптың (10) шеттерін қысып оларды бекіткіштері (11) ілгектерге салыңыз, сапты (10) бекіткішке (11) апарыңыз және оны шыртылға дейін бекітіңіз.

АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ӨЗІРЛЕУ

Қарауға арналған саңылау

Қарауға арналған саңылаудың (3) терлемейуі үшін әйнектің ішкі бетін өсімдік майымен жағыңыз.

Температура реттегіші

Температура реттегіші (8) ыдыстағы (5) майдың температурасын сақтауды қамтамасыз етеді, 130°C дан 190°C-ға дейінгі температура ауқымы әртүрлі азық-түліктерді өзірлеу үшін кең мүмкіндіктерді ұсынады.

Жұмыс істеу көрсеткіші

Көрсеткіштің (7) жасыл түсі желілік баудың айыртетігі ашалыққа салынғанын білдіреді.

Көрсеткіштің қызыл түсі ыдыстағы (5) май белгіленген температураға жеткенін көрсетеді.

Фритюр пісіруге арналған ыдысты құрғақ тұрақты жылуға төзімді бетке орнатыңыз.

Майға арналған ыдысты (5) фритюр жасауға арналған ыдыстың корпусына(1) салыңыз.

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

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

Тек жоғары сапалы рафинадталған өсімдік майын (күнбағыс, жүгері) пайдалану ұсынылады және маргаринді сары майды пайдалануға ұсынылмайды себебі олар жоғары температураға шыдамайды.

Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз және температура реттегішінің сабын (8) қажетті температура белгілеуіне дейін бұрап, қажетті температуралық режимді таңдаңыз («Өзірлеу бойынша ұсыныстар» тармағын қар.). Май белгіленген температураға дейін қызғанда, қызыл түсті көрсеткіш (7) жанады.

Көрзеңкеге (9) азық-түліктің қажетті көлемін жүктеңіз (азық-түлік құрғақ болуы керек, егер азық-түлік мұздатылған болса онда олардан неғұрлым көбірек мұзды сілкіуге тырысыңыз).

Саптардан (4) ұстап, қақтақты (2) ашыңыз. Көрзеңкені (9) майы бар ыдысқа (5) батырыңыз және қақтақты (2) жабыңыз.

Азық-түлікті пісіріп болғаннан кейін, температура реттегішінің сабын (8) сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұрап, құрылғыны сөндіріңіз. Саптардан (4) ұстап, қақтақты (2) баяу ашыңыз. Ыстық бұға күйіп қалмау үшін фритюр пісіруге арналған ыдысқа төнбеңіз және майға арналған ыдыстың (5) үстінде қолыңызды ұстамаңыз.

Саптардан (10) ұстап, дайын азық-түлігі бар

көрзеңкені шығарыңыз оны кронштейнді (12) пайдаланып, ыдыстың (5) шетіне орнатыңыз. Артық майдың ыдысқа (5) ағуына уақыт беріңіз содан кейін дайын азық-түлікті көрзеңкеден (9) сәйкес ыдысқа салыңыз.

Ескерту:

- Фритюр ретінде жануарлар және өсімдік майларын ұсынылатын мәзірлеу тәсілдеріне сәйкес пайдалануға болады.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Май

Жоғары сапалы, әсіресе рафинадталған өсімдік майын пайдаланыңыз.

Майды тек суық ыдысқа 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 дуршлакқа сүзетін қағазды немесе жұқа мақта матаны салыңыз және майды сүзіңіз.

бірнеше майдың түрін араластырмаңыз.

Азық-түлік бөліктерін әзірлеудің арасында ұзақ үзілістер болса, температура реттегішін (8) сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұрап, фритюр пісіруге арналған ыдысты сөндіріңіз.

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 фритюр пісіруге арналған ыдысты сирек пайдалансаңыз, майды немесе тоң майды жабық пластик немесе шыны ыдыстарда салқын жерде (мүмкіндігінше тоңазытқышта) сақтаңыз. Майды фритюр пісіруге арналған ыдыста сақтамаңыз.

Әзірлеу 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 жүктеніз.

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.

Азық-түлікті әзірлеу кестесі

Азық-түлік	Температура	Салмақ (гр.)	Қуырудың шамамен уақыты (мин.)
Шаяндар	130	200	3~5
Пияз	140	100	3~4
Саңырауқұлақтар	140	150	6~8
Балық еті	150	250	5~6
Кларадағы балық еті	150	250	6~8
Балық котлеталары	150	250	6~8
Кесекті ет	170	250	7~10
Стейк	170	250	7~10
Кепкен нандағы тауық етінің бөліктері	180	300	7~10
Жұқа картоп чипстері	190	300	8~10

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 сіндіріп 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 көрсеткіштер болмаса, пісіру температурасын 190°C етіп белгілеңіз.

Азық-түліктің келесі бөлігін пісіруге кіріскенге дейін, майдың белгіленген температураға дейін қызуын және көрсеткіш (7) қызыл түспен жанғанға дейін күтіңіз.

ТАЗАЛАНУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ

Қыздырғыш элементтің және майға арналған ыдыстың (5) бет тазалығын сақтаңыз, кері

жағдайда түтіннің және күйіп жанқан майдың иісі пайда болады.

Құрылғыны желіден ажыратыңыз және фритюр пісіруге арналған ыдыстың корпусының (1) және майдың толық салқындауын күтіңіз.

Кәрзеңкені (9) шығарыңыз және саты (10) босатып алыңыз.

Майға арналған ыдысты (5) шығарыңыз, пайдаланған майды сәйкес құйып алыңыз.

Маңызды:

- Майды қолжуғышқа 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 (5), кәрзеңкені (9) және кәрзеңке сабын (10) 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 фритюр пісіруге арналған ыдыстың 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.

Техникалық сипаттамалары

Кернеуі: 220-240В ~ 50Гц

Қуаты: 1500Вт

Май көлемі: 1,5л.

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.

CE

Бұл тауар EMC – жағдайларға

сәйкес келеді негізгі

Міндеттемелер 89/336/EEC

Дерективаның ережелеріне

енгізілген Төменгі Ережелердің

Реттелуі (73/23 EEC)

Құралдың қызмет ету мерзімі 5 жыл

FRITEUZĂ

Ghid de utilizare

Descriere

1. Corp
2. Capac detașabil
3. Fereastră panoramică
4. Mânere deschidere capac
5. Vas detașabil pentru ulei
6. Mânere pentru transportarea friteuzei
7. Indicator pentru controlul funcționării
8. Reglор temperatură
9. Coș pentru alimente
10. Mânere detașabil pentru coș
11. Fixator mâner coș
12. Consolă pentru montare pe vas

AVERTISMENT:

ÎN CAZ DE CĂDERE A FRITEUZEI ULEIUL ÎNCINS POATE PROVOCA ARSURI GRAVE, AVEȚI GRIJĂ CA CABLUL DE ALIMENTARE SĂ NU ATÂRNE PESTE SUPRAFAȚA DE LUCRU ȘI SĂ NU FIE LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Înainte de folosirea friteuzei citiți cu atenție ghidul de utilizare și păstrați-l pe întreaga durată de funcționare a aparatului. Utilizați aparatul doar în scopurile menționate în acest ghid. Utilizarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia sau cauzarea prejudiciilor consumatorului sau proprietății acestuia.

- Înainte de a porni aparatul asigurați-vă că tensiunea de funcționare a acestuia corespunde cu tensiunea din rețeaua electrică.
- Cordonul de alimentare este prevăzut cu fișă de standard european; conectați doar la o priză cu pământare sigură.
- Pentru a evita producerea unui incendiu nu folosiți piese intermediare la cuplarea aparatului cu priza de rețea.
- Poziționați aparatul pe o suprafață plană, fermă și termorezistentă în așa fel, încât accesul la priza de rețea să nu fie blocat.
- Folosiți aparatul doar în încăperi bine ventilate. Pentru a evita aprinderea nu poziționați aparatul în apropiere de perdele și draperii și nu îl acoperiți în timp ce funcționează.

- Nu poziționați aparatul lângă substanțe ușor inflamabile, hârtie, carton sau plastic.
- Nu lăsați cordonul de alimentare să atârne peste masă, ferțiți de contactul cu suprafețe fierbinți sau muchii ascuțite.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Nu porniți aparatul dacă vasul nu conține ulei.
- Nu lăsați friteuza nesupravegheată când aceasta funcționează sau dacă uleiul pentru prăjit este fierbinte.
- Pentru a nu vă opări la aburii emiși nu vă aplecați de asupra aparatului.
- Nu lăsați capacul friteuzei deschis în timpul funcționării acesteia.
- Aveți grijă: în timpul funcționării corpul aparatului atinge temperaturi înalte, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Nivelul uleiului trebuie menținut între marcasele de nivel minim și maxim indicate în interiorul vasului friteuzei.
- În timp ce lucrați cu uleiul încins folosiți doar ustensile de bucătărie termorezistente cu mânere termoizolante.
- Niciodată nu goliti vasul de ulei dacă acesta este încins, permiteți-i să se răcească.
- Este preferabil să introduceți în friteuză alimente uscate, deoarece nimerirea chiar și a unei cantități mici de apă în uleiul încins duce la împrôscarea cu uleiul fierbinte.
- 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 o pânză groasă și, preferabil, neinflamabilă.

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 corp.
- Deconectați aparatul de la rețea înainte de curățare, sau dacă nu îl folosiți.
- Aparatul se scoate din priză trăgând de fișă și nu de cablul de alimentare.
- Nu atingeți fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Nu folosiți aparatul lângă chiuveta de bucătărie, nu 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 acesta a căzut de la înălțime. 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 dezabilități.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu dezabilități decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată de către persoana responsabilă de siguranța lor.
- Friteuza este destinată numai pentru uz casnic.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți aparatul din ambalaj.

Ștergeți cu o cârpă moale și umedă suprafețele exterioare și interioare ale corpului (1), după care ștergeți cu o cârpă uscată.

Avertisment: feriți elementul de încălzire al aparatului de contactul cu apa.

Piese detașabile: spălați bine capacul (2), vasul pentru ulei (5), coșul (9) și mânerul coșului (10) în apă caldă cu detergent neutru.

Instalați capacul (2) și vasul pentru ulei (5).

Asamblați coșul pentru prăjire:

- Strângând capetele mânerului (10) introduceți-le în ochiurile fixatorului (11), duceți mânerul (10) spre fixator (11) și fixați până la clic.

PREPARAREA ALIMENTELOR

Fereastra panoramică

Pentru a preveni condensarea ferestrei panoramice (3) ungeți partea interioară a sticlei cu ulei vegetal.

Reglul temperaturii

Reglul temperaturii (8) asigură menținerea tem-

peraturii uleiului în vasul pentru ulei (5), diapazonul temperaturilor care este cuprins între 130°C și 190°C oferă largi posibilități de preparare a alimentelor de orice fel.

Indicator pentru controlul funcționării

Culoarea verde a indicatorului (7) indică că fișa cablului de alimentare este introdusă în priză.

Culoarea roșie a indicatorului indică atingerea temperaturii setate a uleiului în vas (5).

Așezați friteuza pe o suprafață uscată, stabilă și termorezistentă.

Montați vasul pentru ulei (5) în corpul friteuzei (1).

Atenție: este strict interzisă folosirea aparatului fără vasul pentru ulei.

Turnați în vas (5) 1-1,5 litri de ulei de calitate bună astfel, încât nivelul uleiului să se situeze între marcasele de nivel minim și nivel maxim indicate în interiorul vasului (5) și închideți capacul (2).

Se recomandă folosirea unor uleiuri vegetale rafinate de înaltă calitate (de floarea soarelui, porumb) și nu folosiți margarină sau unt, deoarece acestea nu suportă temperaturi înalte.

Introduceți fișa cablului de alimentare în priză și selectați regimul de temperatură necesar rotind mânerul reglului de temperatură (8) până la indicația necesară a temperaturii (vezi punctul „Recomandări de preparare”). De îndată ce uleiul va atinge temperatura setată se va aprinde indicatorul (7) de culoare roșie.

Umpleți coșul (9) cu cantitatea necesară de alimente (alimentele trebuie să fie uscate, dacă alimentele sunt congelate străduiți-vă să înlăturați de pe ele cât mai multă gheață).

Deschideți capacul (2), ținându-l de mâner (4). Scufundați cu grijă coșul (9) în vasul cu ulei (5) și închideți capacul (2).

După utilizare opriți aparatul rotind mânerul reglului de temperatură (8) în sens contrar acelor de ceasornic până la limită. Deschideți încet capacul (2), ținând de mâner (4). Pentru a evita arsurile de la aburii fierbinți nu vă aplecați de asupra friteuzei și nu țineți mâinile de asupra vasului cu ulei (5).

Ținând de mâner (10), scoateți coșul cu alimentele preparate și instalați-l pe marginea vasului (5), folosind consola (12). Permiteți excesului de ulei să se scurgă în vasul (5), după care scoateți alimentul preparat din coș (9) și așezați-l într-un vas corespunzător.

Remarcă:

- Puteți folosi în calitate de bază pentru prăjit un amestec de grăsimi vegetale și animale în corespundere cu rețetele recomandate.

SFATURI UTILE

Uleiul

Utilizați un ulei vegetal de înaltă calitate, preferabil rafinat.

Turnați ulei doar în vasul rece.

Filtrați uleiul după fiecare utilizare.

Filtrați uleiul în felul următor:

- După prepararea alimentelor deconectați aparatul de la rețea și lăsați uleiul să se răcească complet.
- Așezați hârtia filtrantă sau o pânză subțire de bumbac în sita de metal sau strecurătoare și filtrați uleiul.

Nu amestecați diferite tipuri de ulei.

În caz de intervale de durată între prepararea porțiilor de alimente opriți friteuza rotind mânerul reglului de temperatură (8) în sens contrar acelor de ceasornic până la limită.

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 chipsuri înlăturați de îndată resturile de alimente din ulei pentru a prelungi durata de folosire a uleiului.

Înlocuiți cu regularitate uleiul (aproximativ după 8-12 utilizări).

Uleiul trebuie înlocuit dacă acesta începe să se buble la încălzire, are un gust sau miros neplăcut și dacă s-a înnegrit sau s-a îngroșat.

Dacă folosiți rar friteuza, păstrați uleiul sau grăsi-mea în recipiente de plastic sau sticlă închise la un loc răcoros (preferabil în frigider)

Nu păstrați uleiul în friteuză.

Recomandări de preparare

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 mică 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 (7) va arde cu lumină roșie începeți să prăjiți o nouă porție de alimente.

Dacă alimentele au fost prelucrate termic în prealabil, de regulă, acestea necesită o temperatură mai ridicată de prăjire și o durată mai mică de preparare decât cele crude.

Tabel de preparare a alimentelor

Alimente	tempe-ratura	Greutate (g)	Timp aproximativ de prăjire (min.)
Creveți	130	200	3~5
Ceapă	140	100	3~4
Ciuperci	140	150	6~8
Fileu de pește	150	250	5~6
Fileu de pește în aluat	150	250	6~8
Părjoale de pește	150	250	6~8
Bucăți de carne	170	250	7~10
Steic	170	250	7~10
Bucăți de fileu de găină în pesmeți	180	300	7~10
Chipsuri subțiri din cartofi	190	300	8~10

Chipsuri

Pentru a obține chipsuri gustoase și crocante urmați următoarele recomandări:

Tăiați cartofii în felii cu o grosime de circa 0,5 mm.

Nu folosiți cartofi noi.

Clătiți cartofii tăiați sub jet de apă rece (acest lucru va preveni alipirea bucăților între ele în timpul preparării).

Uscați cartofii tăiați și spălați cu ajutorul unui prosop curat de bucătărie.

Alimentele congelate

Alimentele congelate trebuie dezghețate în prealabil pentru a evita împroșcarea cu ulei încins.

Setați 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 (7) va arde cu lumină roșie.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Mențineți elementul de încălzire și fundul vasului pentru ulei (5) în stare curată, în caz contrar este posibilă apariția unui fum și miros specific de ulei ars.

Deconectați aparatul de la rețea și așteptați până corpul friteuzei (1) și uleiul se vor răci complet.

Extrageți coșul (9) și scoateți mânerul (10).

Extrageți vasul pentru ulei (5), uleiul folosit turnați-l într-un vas potrivit.

Important:

- Nu turnați uleiul în chiuvetă, dar utilizați-l împreună cu resturile menajere.
- Uleiul care este bun pentru o folosire ulterioară trebuie filtrat și păstrat până la următoarea utilizare.

Scoateți capacul (2).

Părțile detașabile: spălați capacul (2), vasul pentru ulei (5), coșul (9) și mânerul coșului (10) în apă caldă cu detergent neutru.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau perii metalice.

Ștergeți partea exterioară și cea interioară a corpului (1) cu o cârpă moale umedă, după care ștergeți cu una uscată.

Ștergeți capacul (2) cu o cârpă uscată și montați-l pe friteuză.

Ferțiți elementul de încălzire de contactul cu apa.

Nu spălați capacul (2) în mașina de spălat vase.

Avertisment:

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

PĂSTRARE

Curățați aparatul înainte de depozitare.

Păstrați aparatul la un loc răcoros inaccesibil pentru copii.

Specificații tehnice

Tensiune: 220-240V ~ 50Hz

Putere: 1500W

Capacitate ulei: 1,5l.

Durata de funcționare – 5 ani

Gwarancji

Szczegółowe warunki gwarancji, można otrzymać w punkcie sprzedaży, w którym nabyliście Państwo dane urządzenie. W przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych, należy okazać rachunek lub fakturę poświadczające zakup.

Dany wyrób jest zgodny z wymaganiami odnośnie elektromagnetycznej kompatybilności, przewidzianej dyrektywą 89/336/EEC Rady Europy oraz przepisem 73/23 EEC o niskowoltowych urządzeniach.



FRITÉZA

Návod k použití

Popis

1. Korpus
2. Snímatelní víko
3. Pozorováček
4. Držáky pro otevření víka
5. Snímatelní nádrže pro olej
6. Držáky pro přenošení fritézy
7. Indikátor provozu
8. Regulátor teploty
9. Koš do produktů
10. Snímatelný držák koše
11. Fixátor držáku koše
12. Konzola pro montování na nádrže

vystraha:

VPŘÍPADEPADNUTÍFRITÉZYHORKÝOLEJ MŮŽE ZPŮSOBIT VAŽNÉ SPALENINY, PROTO SLEDITE, ABY SÍTOVÝ KABEL NE SKLANEL SE Z OKRAJÍ PROVOZNÍ PLOCHY A BYL NA NEPŘÍSTUPNÉ DÁLCE OD DĚTI.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před využitím fritézy pozorně pročtete návod k použití a chráníte její přes celý čas provozu. Využívejte vybavení jen do jeho přímého účelu, jak uvedeno v dané směrnici. Nesprávné zacházení s přístroji může vést k jejímu poškození, zavinění škody uživateli nebo jeho majetku.

- Přesvědčte se, že pracovní napětí přístroje odpovídá napětí sítě ve vašem domě.
- Sít'ová šňůra zaopatřená « eurozástrčkou », spínejte její v zásuvku, obsahující spolehlivý kontakt uzemnění.
- V zamezení rizika vzniku požáru a úderu elektrického proudu, nepoužívejte mezikusů při zapojení přístroje do elektrické zásuvky.
- Stavte přístroj na pravidelný, stálý teplovzdorný povrch tak, aby dostup do síťové zástrčky byl volný.
- Použijte vybavení v místech s dobrou ventilací. V zamezení vznícení v žádném případě ne stavte vybavení vedle závěsů

nebo záclon i ne prostírejte jeho během práce.

- Ne stavte přístroj vedle hořlavých látek, papíru, kartonu a plastiku.
- Ne dopouštějte visení síťové šňůry se stolu, a také její styku s horkými povrchy, a také ostrými hrany kuchyňského nábytku.
- Nepoužívejte přístroji vně prostorů.
- Ne spouštějte přístroj při nedostatku oleje v nádrži.
- Nikdy ne nenechávejte pracující přístroj bez dozoru, a také v případech, kdy olej ještě ne ochladnul po smažení.
- V zamezení spálenin párou ne sklánějte se nad přístroji.
- Ne nechávejte otevřením víko fritézy během provozu.
- Dejte pozor: během práce kryt přístroje silně ohřívá se, ne dotýkejte se horkých povrchů.
- Pozorujte, aby úroveň oleje ve fritéze byla mezi minimální i maximální značkou.
- Během práce s horkým oleji užívejte jenom teplovzdorné kuchyňské příslušenství s tepelně izolovanými držáky.
- Nikdy ne scezujte olej, pokud on je horký, dejte mu ochladnout.
- Dle možností tankujte do fritézy suché produkty, protože popadání dokonce i malého množství vlahy ve vroucí olej vede do rozprašování oleji.
- Ne přetahejte fritézu produkty. To může vést k vzplanutí.
- V případě vzplanutí oleje odpojte přístroj od sítě a zakryjte tuhou, dle možnosti nehořlavou tkaninou.

V ŽÁDNÍM PŘÍPADU NE ZALÍVEJTE PLAMEN VODOU!

- Ne přesunujte přístroje, zatím olej do smažení plně ne ochladne. Do přenošení vybavení užívejte držáků na pouzdru.
- Odpojte přístroj od elektrické sítě, není-li použijete jeho, a také před čištěním.
- Při odpojení zástrčky síťové šňůry od zásuvky ne natahujte za šňůru, držte za zástrčku rukou.
- Ne berte za zástrčku síťové šňůry mokrým rukama.

- Nepoužívejte vybavení v bezprostřední blízkosti od kuchyňského umyvadla, ne vystavějte působení vláh.
- V zamezení úderu elektrickým proudem ne ponořujte síťovou šňůru, síťovou vidlici nebo sám přístroj do vody nebo další kapaliny. Pokud to je došlo, **NE BERTE SE** za přístroj, bez meškání odpojte jeho od sítě i obraťte se v autorizované servisní středisko pro kontrolu nebo opravu přístroje.
- Diskontinuálně kontrolujte celistvost síťové šňůry i zástrčky.
- Nesmí využívat vybavení při poškození síťové vidlice nebo šňůry, pokud ono pracuje s vynecháváním, a také za jeho pádu. Ne pokoušejte samostatně opravovat vybavení. Za všechny dotazy oprav obraťte se v autorizované servisní středisko.
- Předepsané vybavení ne slouží pro použití děti i lidmi s omezenými možnostmi.
- Předepsané vybavení ne slouží pro použití děti i lidmi s omezenými možnostmi, pokud jen jim ne dány, osobou, odpovídající za jejich bezpečnost, vyhovující i jasný jim předpisy o bezpečném používání vybavení i těch nebezpečí, které může vznikát při jeho nesprávném používání.
- Fritéza je určená jenom pro domácnostní použití

PŘED PVNÍM POUŽITÍM

Vyndejte vybavení z obalu.

Vnější a vnitřné povrchy korpusu (1) vyčistíte měkkou vlhkou látkou, poté vytřete dosucha.

Upozornění: ne dopouštějte dopadu vody na topný prvek přístroje.

Snímatelné části: víko (2), nádrže do oleje (5), koš (9) i držák koše (10) pečlivě omyjte teplou vodou s přidavkem neutrálního mycího prostředku.

Smontujte víko (2) i nádrže do oleje (5).

Sestavte koš:

- Stisknův konce držáků (10) vložte jejich do smyček fixátoru (11), odvrátíte držák (10) k fixátoru (11) a upevníte její do cvaknutí.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

Pozorováček

Aby vyhnout pocení pozorováčku (3) natřete vnitřní povrch okna rostlinným olejem.

Regulátor teploty

Regulátor teploty (8) zajišťuje udržování teploty oleje v nádrži (5), rozsah teploty od 130°C do 190°C dává rozsáhlé možnosti do přípravování různých potravin.

Indikátor provozu

Zelená barva indikátoru (7) vzkazuje na to, že zástrčka síťové šňůry zasažena do zásuvky.

Červená barva indikátoru ukazuje na dosažení stanovené teploty oleje v nádrži (5).

Vložte fritézu na suchý stálý teplovzdušný povrch.

Vložte nádrže do oleje (5) v korpus fritézy (1).

Pozor: užívat přístroje bez nádrže pro olej je striktně zakázáno.

Nalijte do nádrže (5) 1-1,5 litrů oleje dobré kvality tak, aby úroveň oleje pochyboval mezi maximální a minimální značkou na vnitřní straně nádrže (5) i přikryjte víko (2).

Doporučuje se užití jenom vysoce kvalitních rostlinných olejů (slunečnicový, kukuřičný) i ne užívat margarínu nebo máslo, protože oni ne snáší vysoké teploty.

Vložte zástrčku síťové šňůry do zásuvky a vyberte potřebný teplotní režim, obracením kliky regulátoru teploty (8) do nutné hodnoty teploty (viz. táčku «Rekomendace do hotování»). Kdy olej ohřeje se do stanovené teploty, to vzplane indikátor (7) červeně barvy.

Naložte do koše (9) potřebné množství produktů (produkty musejí být suché, jestli produkty jsou mrazené, pokoušejte setřást z nich co možná nejvíce ledu).

Odkryjte víko (2), držič za držáky (4). Obezpečně zabořte koš (9) do nádrže s olejem (5) i zavřete víko (2).

Za skončení hotování vypnete vybavení, obracením kliky regulátoru teploty (8) proti směru hodinových ručiček na doraz. Pomalu odkryjte víko (2), držič za držáky (4). V zamezení popálenin horkou párou ne skloníte se nad fritézu a ne držíte se ruce nad nádrži s olejem (5).

Držič za kliku (10), vytáhnete koš s hotovými

produkty a ustavte její na okraj nádrže (5), užívajíc konzole (12). Dejte nadbytku oleje odtéci do nádrže (5) pote vyklid'te hotový produkt z koše (9) do odpovídající nádoby.

Poznámka:

- Jako fritu je možné užít směs animálních a rostlinných tuků souhlasné doporučovaným návodom.

UŽITEČNÉ ŘADY

Olej

Vykořist'ujte rostlinný olej vysoké kvality, přednostně, rafinovaný.

Nalívejte olej jen do chladné nádrže.

Filtrujte olej za každého využití.

Vakuujte filtrování oleje takto:

- Za hotování odpojte přístroj od sítě a dejte oleji ochladnout úplně.
- Vložte filtrující papír nebo tenkou bavlnu látku v metalické síto nebo cedník a sced'te olej.

Ne míchejte různé druhy olejů.

Při dlouhých intervalech mezi hotováním porci produktů vypnete fritézu, obracením klíky regulátoru teploty (8) proti směru hodinových ručiček na doraz.

Potraviny s velkým obsahem vody (např., brambory) vhodné smažit s nevelkými intervaly, periodické vyjímajíc koš a třeslic obsah koše.

Za smažení porce chips odstraňujte pozůstatky produktů z oleje honem, takto je možné prodlužit životnost oleje.

Regulárně vykonajte změnu oleje (přibližně za 8-12 výkonů).

Olej je potřebné změnit, když on začíná bublat při náhřevu, má nepříjemnou chuť nebo vůněa takž jesli on zčerněl nebo zhoustnul.

Jesli Vy užívujete fritézu jen zřídka, chraňte olej nebo tuk v zakrytých plastikových nebo sklených nádobách v chladném místě (v chladničce).

Ne držíte olej v fritéze

Rekomendace do hotování

Vykorigujte vysoce kvalitní rostlinný olej (např. slunečnickový nebo kukuřičný).

Při smažení několik druhů produktů poprvé nakládejte produkty, vymáhající nižší teploty přetvarování.

Do smažení nové porce produktů počkejte 3-5 minut proto, aby olej ohřál se do potřebné teploty. Kdy indikátor (7) vzplane červeným, začínejte s hotováním nové porce produktů. Když produkty byli podrobené předběžnému teplotnímu ohrabování, zpravidla jím je potřebná vysoká teplota smažení a menší čas hotování.

Tabulka hotování

Produkty	Teplota	Masa (g)	Přibližný čas smažení (min.)
Krevety	130	200	3~5
Cibule	140	100	3~4
Hřiby	140	150	6~8
Rybí fileť	150	250	5~6
Rybí fileť v lesonu	150	250	6~8
Rybí kotlety	150	250	6~8
Maso kousky	170	250	7~10
Stake	170	250	7~10
Kousky filetu slepice v suchary	180	300	7~10
Tenké bramborové čipsy	190	300	8~10

Chips

Aby dostat chutné chrupavé chipsy, řid'te rekomendací:

Nakrojíte brambory na kroužky tloušťkou cca 0,5 mm. Ne uživejte mladých bramborů.

Opláchněte řezané brambory pod proudem chladné vody (to odvrátí slepení jednotlivých kusů během hotování).

Vysušíte pokračení a promyté brambory, promoknuv jejich čistým ručníkem.

Mrazené produkty

Mrazené produkty je nutné předběžně plně rozmrazit, aby vyhnout stříků horkého oleji.

Ustavte teplotu ohřevu oleje shodné označení na obalu produktu. Když taký označení nejsou, ustavte teplotu hotování cca 190°C.

Předtím jak přistoupit do hotování, počkejte až olej ohřeje se do stanovené teploty a indikátor (7) vzplane červeným.

ČIŠTĚNÍ A OBSLUHA

Kontrolujte čistotu topného prvku a dna nádrží do oleje (5), jinak je možný výskyt dýmu a specifické vůně hořického oleje.

Odpojte vybavení od sítě a počkejte, až korpus fritézy (1) a olej úplně ochladnou.

Vytáhněte koš (9) i odpojte držák (10).

Vytne nádrže do oleje (5), využitý olej sced'te do odpovědného nádobí.

Důležité:

- Ne lijte olej do výlevky, a uklizujte její s jinými domácími odpady.
- Olej, vhodný do dalšího využití, je nutné odfiltrovat a uschovat pro budoucí vykořisťování.

Odstraníte víko (2).

Snímatelné části: víko (2), nádrže do oleje (5), koš(9) i držák koše (10) pečlivě omyjte teplou vodou s přídavkem neutrálního mycího prostředku.

Ne užívejte abraziv a ocelových kartáčů.

Pouzdro (1) s vnější a vnitřní strany protřete měkkou vlhkou látkou, pote vytřete dosucha.

Víko (2) vytřete dosucha a vložte na fritézu.

Pozorujte, aby voda ne dostala na topný prvek vybavení.

Nelze myt víko (2) v myčce.

Výstraha:

Nikdy ne ponořujte korpus, síťovou šňůru nebo zástrčku síťové šňůry ve vodu nebo jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

Před tím jak uschovat přístroj do skladování, vykonajte její čištění.

Chraňte vybavení v suchém chladném místě, nepřístupném pro děti.

Technické charakteristiky

Napětí: 220-240V ~ 50Hz

Výkon: 1500W

Kapacita oleje: 1,5l.

Životnost – 5 let

Záruka

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



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.

ФРИТЮРНИЦЯ

Керівництво по експлуатації

Опис

1. Корпус
2. Знімна кришка
3. Оглядове вікно
4. Ручки для відкриття кришки
5. Знімна ємність для олії
6. Ручки для перенесення фритюрниці
7. Індикатор роботи
8. Регулятор температури
9. Кошик для продуктів
10. Знімна ручка кошика
11. Фіксатор ручки кошика
12. Кронштейн для установки на ємність

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 НЕДОСЯЖНІЙ ДЛЯ ДІТЕЙ ВІДСТАНІ.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням фритюрниці уважно прочитайте інструкцію по експлуатації та зберігайте її протягом усього терміну експлуатації. Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням, як викладено в даному керівництві. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, заподіяння шкоди користувачу або його майну.

- Перед включенням у мережу переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі мережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі або ураження електричним струмом, не використовуйте перехідники при підключенні пристрою до електричної розетки.
- Розміщуйте пристрій на рівній, стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до розетки був вільним.
- Використовуйте пристрій у місцях з гарною 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 пластику.
- 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 масла в ємності.
- Ніколи не залишайте без нагляду прилад в процесі роботи, а також у випадку, якщо масло для смаження ще не охоллоло.
- Щоб уникнути опіку паром не нахиляйтеся 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 масла у фритюрниці був не нижче мінімальної позначки, і не вище максимальної.
- При роботі з гарячим маслом використовуйте тільки термостійкі кухонні прилади з теплоізолюваними ручками.
- Ніколи не зливайте масло, поки воно гаряче, дайте йому охолонути.
- По можливості завантажуйте у фритюрницю сухі продукти, оскільки потрапляння навіть невеликої кількості вологи в гарячу олію призводить до розбризкування масла.
- Не перевантажуйте фритюрницю продуктами. Це може призвести до її 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 масло для смаження повністю не охоллоло. 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 мережного шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся пристроєм в безпосередній близькості від кухонної

раковини, не піддавайте його впливу вологості.

- 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 дистансьте прилад з води. Зверніться в авторизований сервісний центр для перевірки або ремонту приладу.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Заборонається використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо він працює з переборами, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань звертайтеся ремонту 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, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не дано відповідні і зрозумілі їм інструкції про безпечне використання пристрою і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному користуванні.
- Фритюрниця призначена тільки для побутового використання.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вийміть прилад з упаковки.

Зовнішні та внутрішні поверхні корпусу (1) протріть м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо.

Попередження: не допускайте попадання води на нагрівальний елемент приладу.

Зніміть деталі: кришку (2), ємність для олії (5), кошик (9) і ручку корзини (10) ретельно промийте теплою водою з використанням нейтрального миючого засобу.

Встановіть кришку (2) і ємність для олії (5). Зберіть кошик для смаження:

- Стиснувши кінці ручки (10) вставте їх у петлі фіксатора (11), відведіть ручку (10) до фіксатора (11) і закріпіть її на кляцання.

ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Оглядове вікно

Щоб уникнути запотівання оглядового вікна (3) змстіть внутрішню поверхню скла рослинним

маслом.

Регулятор температури

Регулятор температури (8) забезпечує підтримку температури масла в ємності (5), діапазон температур від 130°C до 190°C надає широкі можливості для приготування різних продуктів.

Індикатор роботи

Зелений колір індикатора (7) вказує на те, що вилка мережного шнура встроєлена в розетку. Червоний колір індикатора вказує на досягнення встановленої температури масла в ємності (5).

Встановіть фритюрницю за суху стійку теплостійку поверхню.

Вставте ємність для олії (5) в корпус фритюрниці (1).

Увага: використовувати прилад без ємності для масла суворо заборонено.

Залейте в ємність (5) 1-1,5 літра олії гарної якості так, щоб рівень масла знаходився між мінімальною і максимальною відмітками на внутрішній стороні ємності (5) і закрийте кришку (2).

Рекомендується використовувати тільки високоякісні рафіновані рослинні олії (соняшникова, кукурудзяна) і не використовувати маргарин або вершкове масло, тому що вони не витримують підвищеної температури.

Вставте вилку мережного шнура в розетку і виберіть необхідний температурний режим, повернувши ручку регулятора температури (8) до необхідного позначення температури (див. пункт «Рекомендації з приготування»). Коли олія нагріється до встановленої температури, то зажевіє індикатор (7) червоного кольору.

Завантажте до кошика (9) необхідну кількість продуктів (продукти повинні бути сухими, якщо продукти заморожені, то постарайтеся скинути з них якомога більше льоду).

Відкрийте кришку (2), тримаючись за ручки (4). Обережно занурте кошик (9) в ємність з маслом (5) і закрийте кришку (2).

Після закінчення приготування продуктів, вимкніть пристрій, повернувши ручку регулятора температури (8) проти годинникової стрілки до упору. Повільно відкрийте кришку (2), тримаючись за ручки (4). Щоб уникнути отримання опіку гарячим паром, не нахилийтеся над фритюрницею і не тримайте руки над ємністю з маслом (5).

Тримаючись за ручку (10), вийміть кошик з готовими продуктами і встановіть його на край ємності (5), використовуючи кронштейн (12).

Дайте лишкам масла стекти в ємність (5) після чого викладіть готовий продукт з кошика (9) у відповідний посуд.

Примітка:

- В якості фритюру можна використовувати суміш тваринних і рослинних жирів у відповідності з рекомендованими рецептами.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Масло

Використовуйте рослинне масло високої якості, переважно рафіноване.

Наливайте масло тільки в холодну ємність.

Фільтруйте масло після кожного використання. Проводьте фільтрацію масла наступним способом:

- Після приготування продуктів відключіть прилад від мережі і дайте маслу повністю охолонути.
- Помістіть фільтруючий папір або тонку бавовняну тканину в металеве сито або друшляк і процідіть масло.

Не змішуйте різні види масел.

При тривалих інтервалах між приготуванням порцій продуктів вимкніть фритюрницю, повернувши ручку регулятора температури (8) проти годинникової стрілки до упору.

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 масла відразу, таким чином можна продовжити термін служби масла.

Регулярно проводьте заміну масла (приблизно після 8-12 застосувань).

Масло необхідно замінити, якщо воно починає пугиритися при нагріванні, має неприємний смак або запах, а також, якщо воно потемніло або стало густим.

Якщо Ви використовуєте фритюрницю рідко, зберігайте масло або жир в закритих пластикових або скляних ємностях в прохолодному місці (переважно в холодильнику).

Не зберігайте масло 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 обробки.

Перед смаженням нової порції продуктів почекайте 3-5 хвилин для того, щоб масло нагрілося до потрібної температури. Коли індикатор (7) загориться червоним кольором, приступайте до приготування нової порції продуктів.

Якщо продукти піддавалися попередньої термічної обробки, як правило, їм потрібна вища температура смаження і менший час готування, ніж сирим.

Таблиця приготування продуктів

Продукти	Температура	Вага (гр.)	Приблизний час смаження (мін.)
Креветки	130	200	3~5
Цибуля	140	100	3~4
Гриби	140	150	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	250	7~10
Стейк	170	250	7~10
Шматочки курячого філе в сухарях	180	300	7~10
Тонкі картопляні чіпси	190	300	8~10

Чіпси

Щоб отримати смачні хрусткі чіпси, дотримуйтеся рекомендацій:

Наріжте картоплю кружками товщиною приблизно 0,5 мм. Не використовуйте молоду картоплю.

Обполосніть нарізану картоплю під струменем холодної води (це запобіжить злипанню окремих шматочків під час приготування).

Промийте нарізану і промиту картоплю, промокнувши її чистим кухонним рушником.

Заморожені продукти

Заморожені продукти необхідно попередньо повністю розморозити, щоб уникнути бризок гарячого масла.

Встановіть температуру нагрівання масла відповідно до маркування на упаковці продукту. Якщо подібних вказівок немає, встановіть температуру приготування 190 °C.

Перш, ніж приступити до приготування наступної порції продуктів, дочекайтеся, поки масло нагріється до встановленої температури і індикатор (7) загориться червоним кольором.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Слідкуйте за чистотою нагрівального елемента і днища ємності для масла (5), в іншому випадку можлива поява диму і специфічного запаху палаючого масла.

Вимкніть пристрій від мережі і дочекайтеся повного охолодження корпусу фритюрниці (1) і масла.

Вийміть корзину (9) і від'єднайте ручку (10).

Вийміть ємність для олії (5), використане масло злийте в підходящий посуд.

Важливо:

- Не зливайте масло в раковину, а утилізуйте його разом з іншими побутовими відходами.
- Масло, придатне для подальшого використання необхідно профільтрувати і зберегти для наступного використання.

Зніміть кришку (2).

Зніміть частини: кришку (2), ємність для олії (5), кошик (9) і ручку корзини (10) вимийте гарячою 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 прилад на зберігання, зробіть його чистку.

Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці недоступному для дітей.

Технічні характеристики

Напруга: 220-240В ~ 50 Гц

Потужність: 1500В т

Обсяг масла: 1,5 л.

Термін служби 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 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

ФРЫЦЮРНИЦА

Кіраўніцтва па эксплуатацыі

Апісанне

1. Корпус
2. Здымнае вечка
3. Назіральнае акно
4. Ручкі для адкрыцця вечка
5. Здымная ёмістасць для алею
6. Ручкі для пераноскі фрыцюрніцы
7. Індыкатар працы
8. Рэгулятар тэмпературы
9. Кошкы для прадуктаў
10. Здымная ручка кошыка
11. Фіксатар ручкі кошыка
12. Кранштэйн для ўсталёўкі на ёмістасць

ПАПЯРЭДЖАННЕ:

У ВЫПАДКУ ПАДЗЕННЯ ФРЫЦЮРНИЦЫ 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 БЯСПЕКИ

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, прычынёнаму шкоды карыстачу ці яго маёмасці.

- Перад уключэннем у сетку пераканайцеся, што працоўная напруга прыбора адпавядае напрузе сеткі.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкаяй»; уключаўце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зазімлення.
- У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару ці паразы электрычным токам, не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падлучэнні прылады да электрычнай разетки.
- Змяшчайце прыладу на роўнай, устойлівай цёплаўстойлівай паверхні так, каб доступ да сеткавай разетки быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй. У пазбяганне ўзгарання ні ў якім разе не змяшчайце прыладу побач з запавесамі ці фіранкамі, а

таксама не накрывайце яе падчас працы.

- Не размяшчайце прыбор зблізку лёгкаўзгаральных рэчываў, паперы, кардона і пластыку.
- Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, а таксама яго кантакту з гарачымі паверхнямі, ці вострымі беражкамі кухоннай мэблі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Не ўключаўце прыбор пры адсутнасці масла ў ёмістасці.
- Ніколі не пакідаўце прыбор падчас працы, а таксама ў выпадку, калі алей для смажання яшчэ не астыў.
- У пазбяганне апёку парай не нахіляйцеся над прыборам.
- Не пакідаўце адкрытым вечка фрыцюрніцы, падчас яе працы.
- Будзьце асцярожныя: падчас працы корпус прыбора моцна награвеаецца, не дакранаўцеся да гарачых паверхняў. Сачыце за тым, каб узровень масла ў фрыцюрніцы быў не ніжэй мінімальнай адзнакі, і не вышэй максімальнай.
- Пры працы з гарачым алеем выкарыстоўвайце толькі тэрмаўстойлівыя кухонныя прыналежнасці з цёплаізаляванымі ручкамі.
- Ніколі не злівайце масла, пакуль яно гарачае, дайце яму астыць.
- Па магчымасці загрузжайце ў фрыцюрніцу сухія прадукты, паколькі трапленне нават невялікай колькасці вільгаці ў гарачае масла прыводзіць да распырсквання масла.
- Не перагружайце фрыцюрніцу прадуктамі. Гэта можа прывесці да іх узгарання.
- У выпадку ўзгарання алею, адключыце прыбор ад сеткі і накрыйце шчыльнай, па магчымасці негаручай тканінай.

НІ Ў ЯКІМ РАЗЕ НЕ ЗАЛІВАЙЦЕ АГОНЬ ВАДОЙ!

- Не перасоўвайце прыбор, пакуль алей 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 разетки, не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку рукой.
- Не бярэцеся за вілку сеткавага шнура мокрыві рукамі.

- Не карыстайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не падвяргайце яе ўздзеянню вільгаці.
- У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у ваду 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.
- Перыядычна 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, не дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным карыстанні.
- Фрыцюрніца прызначана толькі для побытавага выкарыстання.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Выміце прыладу з пакавання.

Вонкавыя і ўнутраныя паверхні корпуса (1) пратрыце мяккай вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.

Папярэджанне: не дапушчайце траплення вады на награвальны элемент прыбора.

Здымныя дэталі: вечка (2), ёмістасць для алею (5), кошык (9) і ручку кошыка (10) старанна прамойце цёплай вадой з выкарыстаннем нейтральнага мыльнага сродку.

Усталюйце вечка (2) і ёмістасць для масла (5).

Збярыце кошык для смажання:

- Сцснуйшы канцы ручкі (10) устаўце іх у завесы фіксатара (11), адвядзіце ручку (10) да фіксатара (11) і замацуйце яе да пстрычкі.

ПРЫГАТАВАННЕ ПРАДУКТАЎ

Назіральнае акно

Каб пазбегнуць запацявання назіральнага акна (3) вышмаруйце ўнутраную паверхню шкла алею.

Рэгулятар тэмпературы

Рэгулятар тэмпературы (8) забяспечвае падтрыманне тэмпературы алею ў ёмістасці (5), дыяпазон тэмператур ад 130 °C да 190°C прадастаўляе шырокія магчымасці для прыгатавання розных прадуктаў.

Індыкатар працы

Зялёны колер індыкатара (7) паказвае на тое, што вілка сеткавага шнура ўваткнута ў разетку. Чырвоны колер індыкатара паказвае на дасягненне ўсталяванай тэмпературы масла ў ёмістасці (5).

Усталюйце фрыцюрніцу за сухую ўстойлівую цеплаўстойлівую паверхню.

Устаўце ёмістасць для масла (5) у корпус фрыцюрніцы (1).

Увага: выкарыстоўваць прыбор без ёмістасці для масла строга забаронена.

Залейце ў ёмістасць (5) 1-1,5 літра масла добрай якасці так, каб узровень масла знаходзіўся паміж мінімальнай і максімальнай адзнакамі на ўнутраным боку ёмістасці (5) і зачыніце вечка (2).

Рэкамендуецца выкарыстоўваць толькі высака якасцяныя рафінаваныя алеі (сланечнікавае, кукурузнае) і не выкарыстоўваць маргарын ці сметанковае масла, бо яны не вытрымліваюць падвышанай тэмпературы.

Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку і абярыце неабходны тэмпературны рэжым, павярнуўшы ручку рэгулятара тэмпературы (8) да неабходнага пазначэння тэмпературы (гл. пункт «Рэкамендацыі па прыгатаванні»). Калі алеі нагрэецца да ўсталяванай тэмпературы, тады загарыцца індыкатар (7) чырвонага колеру.

Загрузіце ў кошык (9) неабходную колькасць прадуктаў (прадукты павінны быць сухімі, калі прадукты замарожаныя, тады паспрабуйце стрэсці з іх якая больш лёду).

Адкрыйце вечка (2), трымаючыся за ручкі (4). Асцярожна пагрузіце кошык (9) у ёмістасць з маслам (5) і зачыніце вечка (2).

Па канчатку прыгатавання прадуктаў, выключыце прыладу, павярнуўшы ручку рэгулятара тэмпературы (8) супраць гадзіннікавай стрэлкі да ўпора. Павольна адкрыйце вечка (2), трымаючыся за ручкі (4). У пазбяганне атрымання апёку гарачай парай, не нахіляйцеся над фрыцюрніцай і не трымайце рукі над ёмістасцю

з алеем (5).

Трымаючыся за ручку (10), выміце кошык з гатовымі прадуктамі і ўсталойце яго на край ёмістасці (5), выкарыстоўваючы кранштэйн (12). Дайце лішкам масла сцячы ў ёмістасць (5) пасля чаго выкладзіце гатовы прадукт з кошыка (9) у адпаведны посуд.

Нататка:

- У якасці фрыцюру можна выкарыстоўваць сумесь жывёльных і раслінных тлушчаў у адпаведнасці з рэкамендуемымі рэцэптамі

КАРЫСНЫЯ РАДЫ

Алей

Выкарыстоўвайце алей высокай якасці, пераважна рафінаваны.

Налівайце алей толькі ў халодную ёмістасць. Фільтруйце алей пасля кожнага выкарыстання. Рабіце 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 сіта ці друшляк і працэдуіце алей.

Не змешвайце розныя тыпы алею.

Пры працяглых інтэрвалах паміж падрыхтоўкай порцый прадуктаў выключыце фрыцюрніцу, павярнуўшы ручку рэгулятара тэмпературы (8) супраць гадзіннікавай стрэлкі да ўпора.

Прадукты з вялікім утрыманнем вады (напрыклад, бульба) лепш смажыць з невялікімі інтэрваламі, перыядычна вымаючы кошык і падтрасаючы змесціва кошыка.

Пасля смажання порцыі чыпсаў выдаляйце рэшткі прадуктаў з алею адразу, такім чынам можна пadoўжыць тэрмін службы алею.

Рэгулярна рабіце замену алею (прыблізна пасля 8-12 ужыванняў).

Алей неабходна замяніць, калі ён пачынае тапырыцца пры награванні, мае непрыемны густ 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 прыхалодным месцы (пераважна ў халадзільніку).

Не захоўвайце алей ў фрыцюрніцы.

Рэкамендацыі па прыгатаванню

Выкарыстоўвайце высакаякасны рафінаваны

алей (напрыклад, сланечнікавы ці кукурузны).

Пры смажэнні некалькіх тыпаў прадуктаў у першую чаргу загрузайце прадукты, якія патрабуюць меншай тэмпературы апрацоўкі.

Перад смажэннем новай порцыі прадуктаў пачакайце 3-5 хвілін для таго, каб масла нагрэлася да патрэбнай тэмпературы. Калі індыкатар (7) загарыцца чырвоным колерам, прыступайце да прыгатавання новай порцыі прадуктаў.

Калі прадукты падвяргаліся папярэдняй тэрмічнай апрацоўцы, як правіла, ім патрабуецца больш высокая тэмпература смажання і меншы час падрыхтоўкі, чым волкім.

Табліца падрыхтоўкі прадуктаў

Прадукты	Тэмпература	Вага (гр.)	Прыблізны час смажання (мін.)
Крэветкі	130	200	3~5
Цыбуля	140	100	3~4
Грыбы	140	150	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	250	7~10
Стэйк	170	250	7~10
Кавалачкі курынай паляндвіцы ў сухарах	180	300	7~10
Тонкія бульбяныя чыпсы	190	300	8~10

Чыпсы

Каб атрымаць смачныя хрумсткія чыпсы, прытрымлівайцеся рэкамендацый:

Нарэжце бульбу кружжамі таўшчыняй прыблізна 0,5 мм. Не выкарыстоўвайце маладую бульбу. Апаласніце нарэзаную бульбу пад брoўей халоднай вады (гэта прадухіліць зліпанне асобных кавалачкаў падчас падрыхтоўкі).

Прасушыце нарэзаную і прамытую бульбу, папрамакаўшы яе чыстым кухонным ручніком.

Замарожаныя прадукты

Замарожаныя прадукты неабходна папярэдне цалкам размарозіць, каб пазбегнуць пырсак гарачага масла.

Усталойце тэмпературу нагрэву масла паводле маркіроўкі на пакаванні прадукта. Калі падобных указанняў няма, усталойце тэмпературу падрыхтоўкі 190°C.

Перш, чым прыступіць да падрыхтоўкі наступнай порцыі прадуктаў, дачакайцеся, пакуль масла нагрэецца да ўсталяванай тэмпературы і індыкатар (7) загарыцца чырвоным колерам.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

Сачыце за чысцінёй награвальнага элемента і дна ёмістасці для алею (5), у адваротным выпадку магчыма з'яўленне дыму і спецыфічнага паху падпаленага алею.

Адключыце прыладу ад сеткі і дачакайцеся поўнага астывання корпуса фрыцюрніцы (1) і алею.

Выміце кошык (9) і адлучыце ручку (10).

Выміце ёмістасць для алею (5), скарыстаны алей злейце ў падыходны посуд.

Важна:

- Не злівайце масла ў ракавіну, а ўтылізуйце яго разам з іншымі побытавымі адходамі.
- Масла, прыдатнае для далейшага выкарыстання неабходна прафільтраваць і захаваць для наступнага выкарыстання.

Зніміце вечка (2).

Здымныя часткі: вечка (2), ёмістасць для алею (5), кошык (9) і ручку кошыка (10) вымойце гарачай вадой з выкарыстаннем нейтральнага мыйнага сродку.

Не выкарыстоўвайце абразіўныя мыйныя сродкі і металічныя шчоткі.

Корпус (1) з вонкавага і ўнутранага боку пратрыце мяккай вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.

Вечка (2) вытрыце насуха і ўсталойце 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.

Тэхнічныя характарыстыкі

Напруга: 220-240В ~ 50Гц

Магутнасць: 1500Вт

Аб'ём масла: 1,5л.

Гарантыя

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



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

Тэрмін службы 5 гадоў

FRITYUR

Ishlatish qoidalari

Asosiy qismlari

1. Korpusi
2. Yechiladigan qopqoq
3. Qarash oynagi
4. Qopqoqni ochish dastagi
5. Olinadigan yog' idish
6. Frityurni ko'tarish dastagi
7. Ishlayotganini ko'rsatish chirog'i
8. Haroratni o'zgartirish murvati
9. Masalliq solinadigan savat
10. Savatning yechiladigan qopqog'i
11. Savat dastagi mahkamlagichi
12. Idishga qo'yish uchun kronshteyn

OGOHLANTIRISH:

FRITYUR TUSHIB KETSA QIZIB TURGAN YOG' QATTIQ KUYDIRISHI MUMKIN, SHUNING UCHUN ELEKTR SHNURI FRITYUR ISHLAB TURGAN JOYDAN OSILIB TURMASLIGI, BOLALARNING QO'LI YETMAYDIGAN, ULAR BOSIB OLMAYDIGAN JOYDAN O'TISHI KERAK.

XAVFSIZLIK QOIDALARI

Ishlatishdan oldin frityurni ishlatish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing, frityurni ishlatgan vaqtangizda qoidalarini saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat mo'ljallangan maqsadiga qarab, qo'llanmasida aytilgandek ishlatib. Jihoz noto'g'ri ishlatilganda buzilishi, foydalanuvchi lat yeyishi yoki mulkiga zarar yetishi mumkin.

- Elektrga ulashdan oldin jihoz ishlaydigan elektr quvvati elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Evropa standartidagi vilka qo'yilgan; uni faqat yer bilan yaxshi tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi, tok urmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni tekis, qo'zg'olmaydigan, issiqqa chidamli va rozetka qo'l uzatish oson joyga qo'ying.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyga qo'ying. Yonib ketmasligi uchun hech

qachon jihozni parda, matolar oldiga qo'ymang, ishlayotgan vaqtida ustini yopib qo'ymang.

- Jihozni tez yonadigan moddalar, qog'oz, karton, plastik oldiga qo'ymang.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, issiq joylarga yoki o'tkir burchaklarga tegmasin.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Idishiga yog' solinmagan jihozni ishlatmang.
- Hech qachon ishlayotgan yoki o'chirilgan bo'lsa ham ichidagi yog'i sovumagan jihozni qarovsiz qoldirmang.
- Bug' kuydirmasligi uchun jihozning ustida boshingizni egmang.
- Ishlayotgan frityurning qopqog'ini ochib qo'ymang.
- Ehtiyot bo'ling: ishlayotgan vaqtida jihozning korpusi qizib ketadi, issiq joylariga qo'lingizni tekkizmang.
- Frityurdagi yog' eng kam ko'rsatgichidan kam va eng ko'p ko'rsatgichidan ko'p bo'lmasligiga qarab turing.
- Issiq yog' bilan ishlaganda dastagi issiqqa chidamli oshxona asboblari ishlatib.
- Hech qachon issiq yog'ni boshqa idishga quymang, oldin sovushini kutib turing.
- Imkon boricha frityurga solingan masalliq quruq bo'lishi kerak, chunki ozgina bo'lsa ham suvi bor masalliq issiq yog'ga solinsa yog' sachrab ketadi.
- Frityurga masalliqni ko'p solmang, chunki bu uning yonib ketishiga sabab bo'lishi mumkin.
- Yog' yonib ketsa jihozni elektrdan uzib qo'ying va ustini qalin, iloji bo'lsa, yonmaydigan mato bilan yoping.

HECH QACHON OLOVNING USTIGA SUV SEPMANG!

- Yog' sovumaguncha jihozni joyidan olmang. Jihozni ko'targanda korpusidagi dastagidan ushlang.
- Tozalashdan oldin va agar ishlatmayotgan bo'lsangiz jihozni elektrdan ajratib qo'ying.
- Elektrdan ajratganda shnuridan emas, vilkasidan ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Jihozni oshxonadagi idish yuvgich yoniga qo'ymang, suv tekkizmang.

- Elektr toki urmasligi uchun elektr shnurini, elektr vilkasini yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Shunday bo'lganda jihozni **USHLAMANG**, darhol elektrdan ajratib oling, shundan keyingina uni suvdan olsa bo'ladi. Jihozni tekshirtirish va ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Elektr vilkasi bilan shnuri sozligini doim tekshirib turing.
- Elektr shnuri, vilkasi shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Ushbu jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlar ishlatishi uchun mo'ljallanmagan.
- Jihoz bolalar yoki imkoniyati cheklangan insonlar ishlatishi uchun mo'ljallanmagan, ularning xafsizligi uchun javob beradigan insonlar jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini, noto'g'ri ishlatganda qanday xavf bo'lishini sodda va tushunarli qilib o'rgatgan hollar bu qoidadan mustasno qilinadi.
- Frityur faqat uy sharoitida ishlatishga mo'ljallangan.

BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

Jihozni qutisidan chiqarib oling.

Jihoz korpusining (1) usti va ich tomonini yumshoq nam mato bilan arting, keyin quriguncha artib oling.

Ogohlantirish: jihozning qizitadigan elementiga suv tekkmang.

Yechiladigan qismlari: qopqog'i (2), yog' idish (5), savat (9) va savat dastagini (10) mo'tadil yuvish vositalarini ishlatib iliq suvda yuving.

Qopqog'i (2) bilan yog' idishini (5) qo'ying.

Quyidagi usul bilan masalliq qovuriladigan savatini yig'ing:

- Dastaki (10) uchlarini qising, ularni mahkamlagich (11) ilmog'iga kiriting, dastakni (10) mahkamlagich (11) tomonga o'tkazing va shiqillagan ovoz eshitilguncha qotiring.

MASALLIQNI PISHIRISH

Qarash oynagi

Qarash oynagi (3) terlamasligi uchun oynaning

ichki tomoniga o'simlik yog'i surib qo'ying.

Haroratni o'zgartirish murvati

Haroratni o'zgartirish murvati (8) idishdagi (5) yog' haroratini 130°C dan 190°C darajagacha o'zgartirib turli taomlar pishirish imkonini beradi.

Ishlayotganini ko'rsatish chirog'i

Ko'rsatish chirog'ining (7) yashil yonishi elektr vilkasi rozetkaga ulanganini bildiradi.

Ko'rsatish chirog'i qizil yonsa yog' idishdagi (5) yog' kerakli haroratgacha qizigan bo'ladi.

Frityurni quruq, qo'zg'olmaydigan va issiqqa chidamli joyga qo'ying.

Yog' idishni (5) frityur korpusiga (1) qo'ying.

Diqqat: yog' idish qo'yilmagan jihozni ishlatish qattiqan ta'qiqlanadi.

Yog' idishiga (5) 1-1,5 litr yaxshi sifatli yog' quying, yog' miqdori idish (5) ichidagi eng kam belgisi bilan eng ko'p belgisi o'rtasida bo'lishi kerak, so'ng qopqog'ini (2) yoping.

Faqat yuqori sifatli, tozalangan yog' (pista, makkajo'xori yog'i) ishlatishni tavsiya qilamiz, margarin, sariyog' ishlatmang, sababi ularni baland haroratda ishlatib bo'lmaydi.

Elektr vilkasini rozetkaga ulang, haroratni o'zgartirish murvatini (8) kerakli haroratga burab qo'ying («Ovqat pishirish haqidagi tavsiyalar» bo'limiga qarang). Yog' kerakli haroratgacha qiziganidan keyin ko'rsatish chirog'i (7) qizil bo'lib yonadi. – Savatga (9) masalliqni soling (masalliq quruq bo'lishi kerak, agar muzlatilgan bo'lsa iloji boricha ko'proq muzini tushirishga harakat qiling).

Dastagini (4) ushlab qopqog'ini (2) oching.

Savatni (9) sekin yog' idishga (5) tushiring va qopqog'ini (2) yoping.

Masalliq pishganidan keyin haroratni o'zgartirish murvatini (8) oxirigacha soat miliga teskari aylantirib jihozni o'chiring. Dastagidan (4) ushlab qopqog'ini (2) oching. Bug' kuydimasligi uchun frityur ustida boshingizni egmang, qo'lingizni yog' idish (5) ustiga olib kelmang.

Dastagidan (10) ushlab masalliq pishgan savatni chiqarib oling va kronshteynini (ilgagini) (12) ishlatib uni idish (5) chetiga qo'ying. Ortiqcha yog' idishga (5) oqib ketishini kutib turing, shundan keyin pishgan masalliqni savatdan (9) idishga oling.

Eslatma:

- Agar reseptda shunday deb tavsiya qilingan

bo'lsa, qovurish uchun mol va o'simlik yog'lari aralashmasini ishlatish mumkin.

FOYDALI MASLAHATLAR

Yog'

Sifati yuqori, tozalangan o'simlik yog'ini ishlatilg.

Yog'ni faqat sovuq idishga quyung.

Har safar ishlatilganidan keyin yog'ni filtrlab oling.

Yog' bunday filtrlanadi:

- Taom pishirilganidan keyin jihozni elektrdan ajratib qo'ying, yog' sovushini kutib turing.
- Filtrlaydigan qog'oz yoki yuqa paxtali matoni metall elak yoki durshlagga solib yog'ni o'tkazib oling.

Har xil yog'ni aralashtirmang.

Agar bitta taom ulushi bilan ikkinchisini pishirish o'rtasidagi vaqt ko'p bo'lsa haroratni o'zgartirish murvatini (8) oxirigacha soat miliga teskari burab frityurni o'chiring.

Tarkibida suv ko'p bo'ladigan mahsulot (misol uchun, kartoshkani) ulushlarini pishirish o'rtasidagi vaqtni kamaytirib, vaqti-vaqti bilan savatda pishayotgan masalliqni silkitib pishirgan yaxshi.

Chips qovurilishi bilan uni yog'dan olish kerak, shunda yog'ni ko'proq ishlatish mumkin.

Yog'ni doim almashtirib turing (taxminan 8-12 marta ishlatilganidan keyin almashtiriladi).

Qiziganda pufak chiqarayotgan, hidi yoki mazasi yoqimsiz bo'lib qolgan, qoraygan, quyulib qolgan yog'ni almashtirish kerak.

Agar frityurni kam ishlatsangiz yog' yoki moyini yopiq plastik, shisha idishga solib, qorong'i joyga (sovuqgichga qo'yish yaxshiroq bo'ladi) qo'yib saqlang.

Yog'ni frityurning o'ziga solib saqlamang.

Taom pishirish borasidagi maslahatlar

Sifati baland, tozalangan o'simlik yog'ini (misol uchun, pista yoki makkajo'xori yog'ini) ishlatilg. Bir necha masalliqni qovurganda oldin pastroq haroratda pishadiganini qovurib oling.

Keyingi masalliqni qovurishdan oldin, yog' kerakli haroratgacha qizishi uchun, 3-5 daqiqa kutib turing. Ko'rsatish chirog'i (7) qizil yonganda keyingi masalliqni qovurishga o'ting.

Oldin qizdirib olingan masalliq xomiga qaraganda balandroq haroratda qovuriladi, lekin tezroq pishadi.

Masalliqni qovurish jadvali

Masalliq	Harorat C	Og'irligi (gr.)	Taxminan qovuriladigan vaqti (daqiqa)
Krevetka	130	200	3~5
Piyoz	140	100	3~4
Qo'ziqorin	140	150	6~8
Lahm baliq go'shti	150	250	5~6
Klyardagi lahm baliq go'shti	150	250	6~8
Baliq kotleti	150	250	6~8
To'g'ralgan go'sht	170	250	7~10
Steyk	170	250	7~10
Tolqonga belangan lahm tovuq go'shti	180	300	7~10
Yuqa to'g'ralgan kartoshka chipsi	190	300	8~10

Chips

Chips mazali va kursillaydigan bo'lishi uchun quyidagi tavsiyalarga amal qiling:

Kartoshkani dumaloq, qalinligini taxminan 0,5 mm qilib to'g'rang. Yangi kartoshka ishlatmang. To'g'ralgan kartoshkani oqib turgan sovuq suvda yuvib oling (shunday qilsa qovurilayotgan kartoshka bir-biriga yopishib qolmaydi).

To'g'ralgan, yuvilgan kartoshka suvini toza oshxona sochig'iga shimdirib oling.

Muzlagan masalliqlar

Issiq yog' sachramasligi uchun muzlagan masalliqni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.

Masalliq o'ramidagi ko'rsatmaga qarab yog' haroratini belgilang. Agar harorat ko'rsatilmagan bo'lsa qovurish haroratini 190 °C darajaga qo'ying.

Keyingi masalliqni qovurishdan oldin yog' belgilangan haroratgacha qizishini, ko'rsatish chirog'i (7) qizil yonishini kutib turing.

TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

Qizitish elementlari bilan yog' idish (5) osti toza bo'lishiga qarab turing, aks xolda qiziyotgan yog' tutab, noxush hid chiqishi mumkin.

Jihozni elektrdan ajratib oling, frityur korpusi (1) bilan yog' sovushini kutib turing.

Savatni (9) chiqarib oling, dastakni (10) ajrating.

YOg' idishni (5) chiqarib oling, ishlatilgan yog'ni birorta idishga quying.

Quyidagilarga ahamiyat bering:

- YOg'ni idish yuvgichga to'kmang, uni maishiy chiqindilarga qo'shib axlatga tashlang.
- YAna ishlatish mumkin bo'lgan yog'ni filtdan o'tkazib, olib qo'yish kerak.

Qopqoqni (2) oling.

Yechiladigan qismlari: qopqoq (2), yog' idish (5), savat (9), savat dastagini (10) issiq suvda, mo'tadil yuvish vositasi bilan yuvib oling.

Qirib tozalaydigan vositalar, metall cho'tka ishlatmang.

Korpusi (1) sirtini va ichki tomonini yumshoq nam mato bilan tozalab, keyin quriguncha artib oling.

Qopqoqni (1) quriguncha artib, frityurga qo'ying. Jihozning qizitish elementlariga suv tegmasligi kerak.

Qopqoqni (2) idish yuvadigan mashinada yuvish ta'qiqlanadi.

Ogohlantirish:

Hech qachon frityur korpusini, elektr shnurini, elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

SAQLASH:

Saqlashga olib qo'yishdan oldin jihozni tozalab oling.

Jihozni quruq, salqin va bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'yib saqlang.

Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan quvvati: 220-240V ~ 50Hz

Quvvati: 1500 W

Yog' sig'imi: 1,5l.

Jihozning ishlash muddati 5 yil

Кафолат шартлари

Ушбу жиҳозга кафолат бериш масаласида ҳудудий дилер ёки ушбу жиҳоз харид қилинган компанияга мурожаат қилинг. Касса чеки ёки харидни тасдиқловчи бошқа бир молиявий ҳужжат кафолат хизмати бериш шarti ҳисобланади.



Ушбу жиҳоз 89/336/ЯЕС

Кўрсатмаси асосида белгиланган

ва Қувват кучини белгилаш

Қонунида (73/23 ЕЭС) айtilган

ЯХС талабларига мувофиқ келади.

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.

BG

Датата на производство на изделието е посочена в серийния номер на таблица с технически данни. Серийният номер е единадесетзначно число, първите четири цифри на което означават датата на производство. Например, серийният номер 0606xxxxxxx означава, че изделието е било произведено през юни (шести месец) 2006 година.

HU

A termékgyártás dátuma szerepel a műszaki adatok táblázatában levő sorozatszámban. Sorozatszám ez a tizenegy jegyből álló szám, amelynek első négy jегye a gyártás dátumát jelent. Például, 0606xxxxxxx sorozatszám azt jelent, hogy a terméket 2006. év júliusában (hatodik hónapjában) gyártották.

RO

Data fabric rii este indicat n num rul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Num rul de serie reprezint un num r din unsprezece cifre, primele patru cifre indic nd data fabric rii. De exemplu, dac num rul de serie este 0606xxxxxxx, nseamn c produsul dat a fost fabricat n iunie (luna a asea) 2006.

PL

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w ktorej pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowany w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

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

Data vytváření výrobu je uvedena v sériovém čísle na tabulce s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například, sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že výrobek byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UZ

Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойи) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.

