

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...»

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

- Беритесь за фритюр только за предусмотренные для этого ручки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы фритюра его крышка должна быть крепко закрыта.

- Для наполнения корзинки вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.
- **Внимание:** никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкипеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушите языки пламени при помощи влажной тряпки.

Введение

Фритюр оснащен регулируемым термостатом, что позволяет подобрать температуру в соответствии с особенностями продукта предназначенного для поджаривания.

Для того, чтобы оптимально и надежно пожалуйста внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Электроснабжение

Прибор разрешается включать только в розетку с 230 В , 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Во фритюре находится фритюрный короб с ручкой. Выньте все предметы из фритюра. Ручка вставляется в фритюрный короб.
2. Рекомендуется промыть крышку, корпус и все принадлежности, как это описано в главе «Чистка».

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте **остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку)**. После **8-10 раз необходимо менять масло.**
2. Жир для фритюра должен **выдерживать высокую** температуру. Для поджаривания **во фритюре используйте только высококачественное масло или жир. Избегайте использовать маргарин, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят** для фритюра, так как они начинают **дымить уже при незначительных** температурах. Чтобы удержать **образование акриламида** в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, **крупы**) **на минимуме** при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° C (доп. 175° C). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.
3. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты,

прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.

4. Если масло или жир еще горячие, томи в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
6. Не переполняйте фритюрную корзинку.
7. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

Эксплуатация / порядок работы

Поджаривание во фритюре

1. Уводите в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Откройте крышку.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".

Пожалуйста соблюдайте это важное указание!

Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.

Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Закройте крышку. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается контрольная лампочка «POWER».
5. Отрегулируйте при помощи регулятора необходимую температуру. Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.
6. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла.
7. Теперь откройте крышку и осторожно опустите фритюрный короб с продуктами во фритюр. Отсоедините ручку от фритюрного короба.
8. Закройте крышку.
9. По окончании времени приготовления (время поджаривания стоит на упаковке продукта или в рецепте), осторожно откройте крышку (Будьте внимательны, возможен выброс горячего пара!). Выньте фритюрный короб при помощи ручки.
10. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.

Фондю

Важное примечание! Данное изделие не предназначено для приготовления сырного или

шоколадного фондю. Эти продукты могут воспламениться » «опиться во фритюре или выкипеть из него.

1. Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Крышка снимается вверх. Для этого откройте ее и снимите с шарнира на корпусе.
3. Выньте фритюрный короб и наполните сытость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен наводиться между метками "Min" и "Max".

Пожалуйста соблюдайте это важное указание!

Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.

Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Вставьте держатель вилок.
5. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с i 230 В, 50 Гц. Загорается контрольная лампочка "TOMER".
6. Поверните регулятор температуры на 130* С Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установлена температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет. При помощи деревянной палочки (деревянной ложки) можно проверить достигнута ли правильная температура: на погруженной в ~~мню~~ деревянной палочке должны образовываться и подниматься вверх маленькие воздушные пузырьки. Также можно опустить в масло кусочек подготовленного продукта. Если образуются пузырьки, то масло достигло нужной температуры.
7. Нанизайте кусочки мяса на вилки и опустите их в жир. Поджаривание длится около 4-7 минут, в зависимости от толщины кусочков мяса. Это означает, чем меньше кусочки, тем быстрее они прожариваются.

ВНИМАНИЕ: Осторожно опустите подготовленные продукты в масло. Будьте осторожны, так как вы работаете с открытой кастрюлей и брызги масла не предотвратимы. Для начала промокните все продукты полотенцем.

8. При помощи регулятора подберите температуру так, чтобы кусочки поджаривались с легким кипением.

После работы

Чтобы выключить электроприбор установите сначала регулятор температуры в положение OFF/ВЫКЛ., а затем выньте вилку из розетки.

Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

Чистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1 -2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Слейте использованное масло через край.
4. Не погружайте прибор в воду.
5. Крышку можно оттянуть вверх. Это облегчает очистку.
6. Для смены фильтра, оттяните вверх кожух, находящийся на крышке фритюра.
7. Протрите емкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой с применением, в случае необходимости, домашних моющих средств. В воду не опускать!
8. Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в моющем растворе.
9. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.

Это надение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату! Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные . ремни, запасные пульта управления, запасные зубные щетки, пыльные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или

замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.