



## **RU - Фритюрница**

*Перевод оригинального руководства*

## **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

### **Общие предупреждения**

- Дети в возрасте от 0 до 8 лет не могут пользоваться этим электроприбором. Дети в возрасте от 8 лет и старше могут пользоваться этим электроприбором только под постоянным присмотром. Лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только при том условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором.
- Дети не должны исполнять очистку и уход, осуществляемые пользователем.
- Храните прибор и его кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.
- Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.
- Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

- Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях и аналогичных помещениях, таких как:
  - кухонные уголки в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - в сельском хозяйстве;
  - для постояльцев гостиниц, мотелей и в других гостиничных заведениях;
  - в заведениях, предоставляющих услуги ночлега и завтрака.
- Электроприбор необходимо установить в устойчивом положении, а ручки расположить так, чтобы горячие жидкости не могли пролиться.
- Во время работы корпус прибора, фритюрная емкость, фритюрная корзинка и внутренняя часть крышки – очень горячие!

#### Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке. Не используйте удлинительный кабель.
- Не подключайте кабель питания электроприбора к розетке и не отсоединяйте его от розетки мокрыми руками.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с водой или влагой.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от розетки. Это может повредить кабель питания или розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки возьмитесь за саму вилку кабеля питания и аккуратно потяните.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в профессиональной мастерской. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте корпус электроприбора, его кабель питания и вилку кабеля в воду или другие жидкости.
- Всегда выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети по окончании эксплуатации.

#### Надлежащее использование прибора

- Прибор предназначен для обжаривания пищевых продуктов во фритюре. Он не предназначен для кипячения жидкостей. Не используйте его в тех целях, для которых он не предназначен.
- Данный электроприбор предназначен только для применения в помещениях. Никогда не пользуйтесь ей на открытом воздухе или в производственной среде.
- Данный электроприбор необходимо использовать только в соответствии с указаниями, приведенными в данном руководстве по применению.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями, содержащимися в комплекте.



#### Предупреждение:

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасной ситуации

- Не используйте прибор для обогрева помещения!
- Если вы не пользуетесь прибором, оставляете его без присмотра, а также перед чисткой и переноской обязательно отсоединяйте прибор от розетки. Никогда не перемещайте прибор во время работы.
- Не используйте электроприбор если он работает неправильно, падал на землю, погружался в воду или поврежден любым иным способом. Передайте его в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.
- Не включайте прибор с установленной емкостью, в которой нет фритюра.
- Не кладите во фритюрную емкость никаких предметов, кроме корзинки.
- Запрещается каким-либо образом обрабатывать поверхность прибора – например, наклеивать на нее самоклеящиеся обои, пленку и т. д.

#### Размещение прибора

- Прибор используйте только на ровной, сухой, чистой, стабильной и термостойкой поверхности.
- Не пользуйтесь прибором вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, полотенца для посуды и т.п.

- Не ставьте прибор на край стола, крыло раковины, неустойчивую, наклонную или неровную поверхность, электрическую или газовую плиту и другие источники тепла, а также рядом с ними.
- Во время работы прибора вокруг него должно быть свободное пространство не менее 15 см для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Не кладите на прибор какие-либо предметы и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не ставьте прибор рядом с предметами и поверхностями, которые могут быть повреждены паром – например, стены, кухонные шкафчики, буфеты, картины, шторы, – а также под ними. Выделяющийся пар может повредить их.

### Безопасность использования

- Прежде, чем залить фритюр в прибор, убедитесь, что все его части полностью сухие. Также, позаботьтесь о том, чтобы все продукты перед их помещением во фритюрницу были сухими. В противном случае горячий фритюр будет разбрызгиваться наружу.
- Особенно будьте осторожны с замороженными продуктами. Удалите все кусочки льда. Чем больше льда остается на продуктах, тем больше разбрызгивается фритюр.
- Старый или загрязненный фритюр при перегреве может самовоспламениться. Своевременно меняйте фритюр. В случае возгорания выньте вилку из розетки и перекройте горячему фритюру кислород, накрыв фритюрницу покрывалом.



#### Предупреждение:

Для тушения фритюрницы ни в коем случае не используйте воду!

- Никогда не наполняйте фритюрницу выше отметки «MAX» и ниже отметки «MIN». Каждый раз, включая фритюрницу, следите за тем, чтобы в емкости было достаточно фритюра.
- Никогда не включайте фритюрницу, если в емкости вообще нет фритюра. В противном случае может произойти перегрев.
- В процессе использования должно быть обеспечено достаточное пространство для циркуляции воздуха над прибором и около него. Не накрывайте прибор и не блокируйте его вентиляционное отверстие.
- Не оставляйте электроприбор без присмотра во время работы.
- Во время работы прибора крышка должна быть плотно закрыта. Не кладите на крышку любые предметы (напр. кухонную рукавицу, полотенца), которые бы могли закрыть отверстие для отвода пара.
- Следите, чтобы отверстие для выхода пара не было направлено на материалы, чувствительные к теплу, на вас или других людей. Горячий пар может вызвать серьезные ожоги.
- При обжаривании во фритюре не касайтесь мест, из которых выделяется горячий пар: можно обжечься и ошпариться.
- Открывая крышку, будьте осторожны, чтобы на вас не попал горячий пар.
- Во время работы не помещайте руки во внутреннее пространство прибора.
- Предотвратите контакт с горячим паром, который выходит из вентиляционных отверстий во время работы прибора.
- Температура доступных поверхностей во время работы прибора может быть высокой. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. В противном случае можно обжечься. Для снятия и переноски нагретой фритюрной корзинки используйте ручку.
- Следите за тем, чтобы на вилку и на розетку не попадали брызги воды или другой жидкости, а также не был направлен поток горячего пара, выходящего из прибора. Если это произошло, выключите автоматический выключатель электроэнергии, подающей ток к розетке, а затем тщательно высушите розетку и вилку кабеля перед дальнейшим использованием.
- Не кладите нагретую фритюрную корзинку на поверхности, чувствительные к теплу.

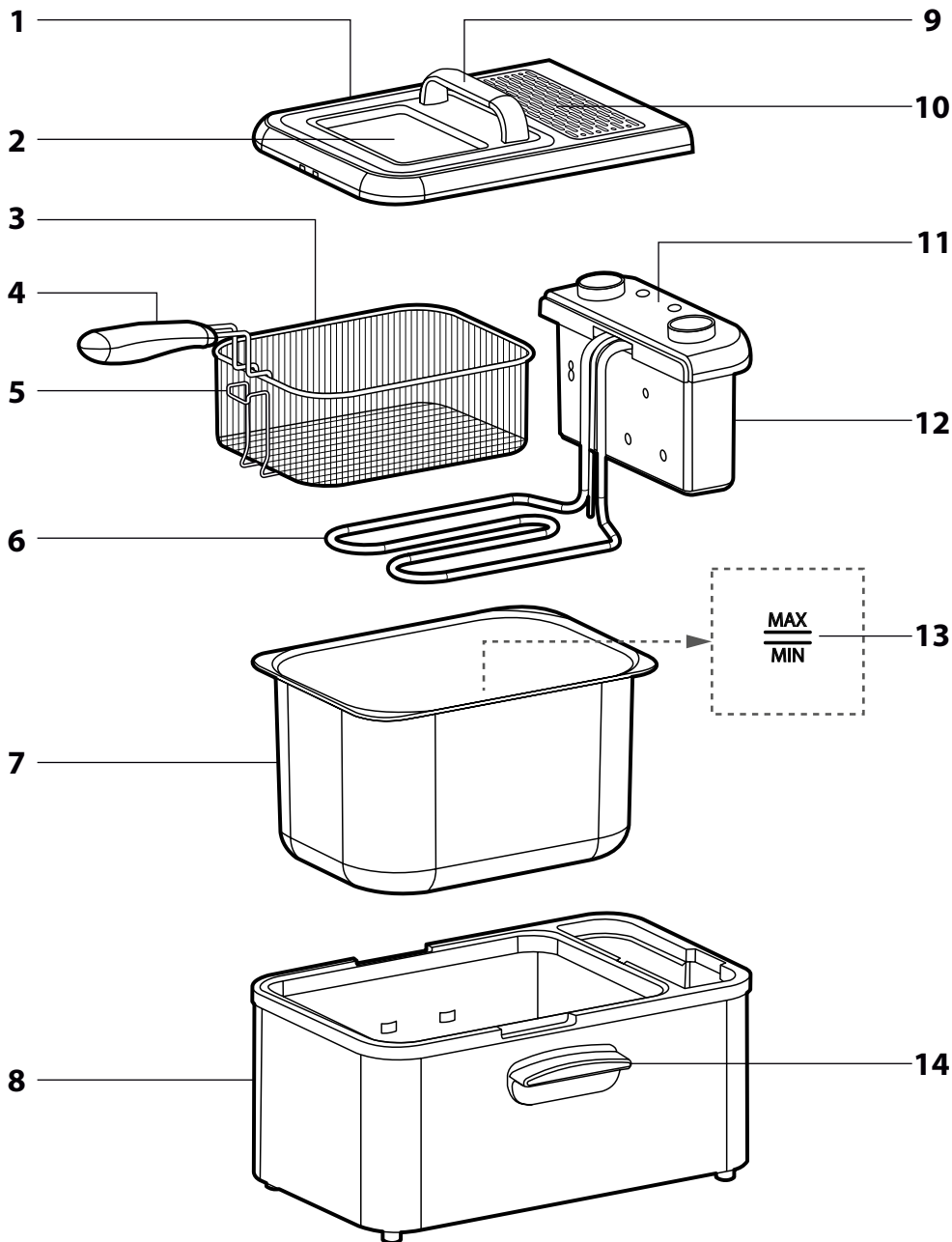
### Обращение с прибором и его частями

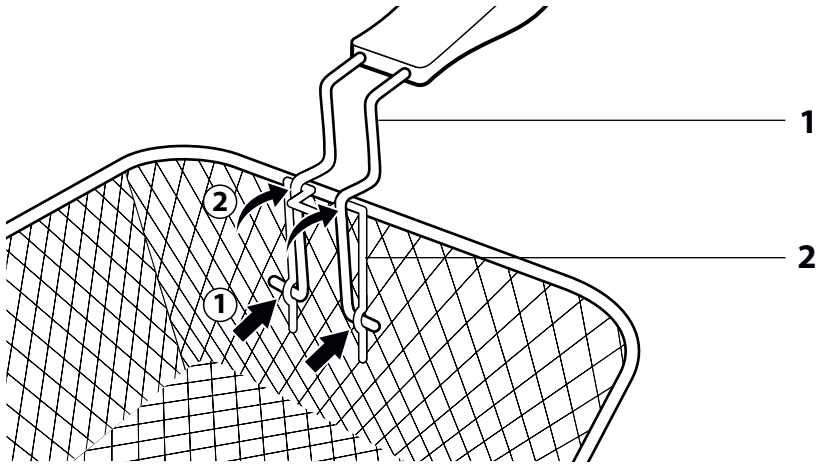
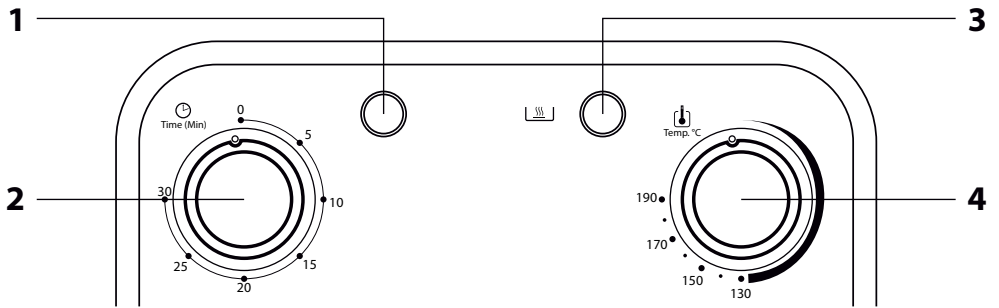
- Завершив работу, всегда обращайтесь с прибором так, чтобы не касаться его корпуса или других частей, остающихся горячими под воздействием остаточного тепла.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям электроприбора. Выключив прибор и отсоединив его от электрической розетки, используйте ручки корпуса для подъема и переноса. В целях повышенной безопасности рекомендуется использовать кухонные прихватки.
- Следует быть особенно осторожными при переносе фритюрной корзинки, наполненной горячими продуктами.

### Безопасность в процессе ухода

- Перед чисткой дайте прибору полностью остыть.
- Регулярно чистите прибор после каждого использования, как описано в разделе «Уход и чистка». Не проводите никакого другого технического обслуживания прибора, за исключением чистки, описанной в разделе «Уход и чистка».
- Корпус прибора не рассчитан на мытье в посудомоечной машине.
- Не мойте электроприбор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.

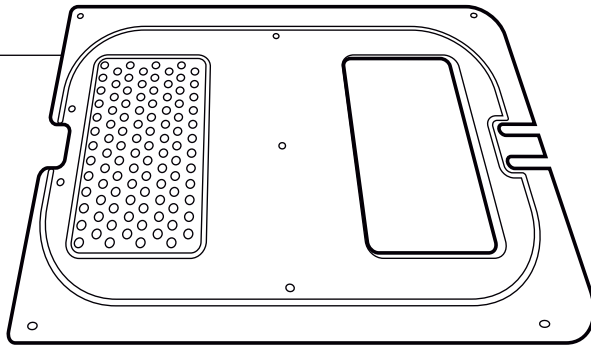
A



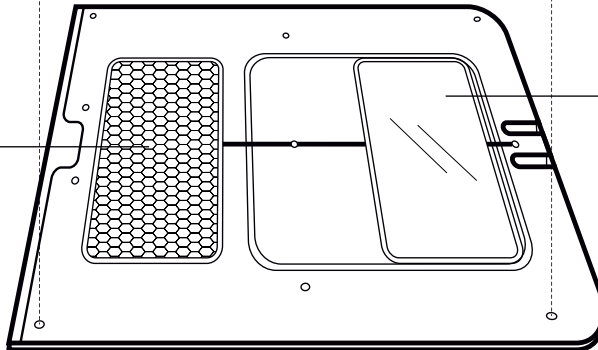
**B****C**

D

1



2



3

# RU Фритюрница

## Руководство по эксплуатации

- Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичной бытовой техники. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните это руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не выбросить какую-нибудь часть устройства, прежде чем найдете все его части. Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

### ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- |                                                                     |                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A1</b> Крышка                                                    | <b>A10</b> Вентиляционные отверстия                                                                                        |
| <b>A2</b> Смотровое окошко для полного контроля приготовления блюда | <b>A11</b> Элементы управления                                                                                             |
| <b>A3</b> Фритюрная корзинка из хромированной стали                 | <b>A12</b> Нагревательный блок                                                                                             |
| <b>A4</b> Съемная ручка корзинки                                    | <b>A13</b> Отметки минимального и максимального уровня фритюра                                                             |
| <b>A5</b> Стационарный хромированный корзинки для стока фритюра     | <b>A14</b> Ручки корпуса                                                                                                   |
| <b>A6</b> Нагревательный элемент                                    | Эти ручки термоизолирующие, они предотвращают ожоги и позволяют переносить горячий работающий прибор без защитных перчаток |
| <b>A7</b> Фритюрная емкость                                         |                                                                                                                            |
| <b>A8</b> Корпус фритюрницы                                         |                                                                                                                            |
| <b>A9</b> Ручка крышки                                              |                                                                                                                            |

- |                                                                     |                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>B1</b> Стержни ручки                                             | <b>B2</b> Крепление стержней                                              |
| <b>C1</b> Индикатор работы                                          | <b>C4</b> Поворотный регулятор температуры                                |
| <b>C2</b> Поворотный таймер                                         | Позволяет настроить температуру приготовления во фритюре от 130 до 190 °C |
| Позволяет настроить время приготовления во фритюре от 5 до 30 минут |                                                                           |
| <b>C3</b> Индикатор таймера                                         |                                                                           |
| <b>D1</b> Накладная пластина крышки                                 | <b>D3</b> Смотровое стекло                                                |
| <b>D2</b> Металлический фильтр                                      |                                                                           |

### НАЗНАЧЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Эта фритюрница предназначена исключительно для обжаривания продуктов в подходящем растительном масле или жидком жире. Она не предназначена для твердого жира, нагрева воды или других жидкостей или для варки продуктов прямо во фритюрной емкости, без фритюра.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием вымойте горячей водой со средством для мытья посуды крышку **A1**, фритюрную корзинку **A3** с ручкой **A4** и фритюрную емкость **A7**. Затем сполосните их чистой водой и тщательно насухо вытрите мягким полотенцем. Корзинку фритюрницы можно мыть в посудомоечной машине.
- Слегка увлажненным полотенцем очистите внутренние и внешние части фритюрницы, затем вытрите их насухо. Ни в коем случае не погружайте фритюрницу в воду или другие жидкости!

### ПРИМЕНЕНИЕ

#### ПОДГОТОВКА ФРИТЮРНИЦЫ К ДЕЙСТВИЮ

- Расположите фритюрницу на подходящей ровной поверхности, где до нее не могут дотянуться дети. Всегда направляйте ручки фритюрницы так, чтобы кто-нибудь, задев за них, не сбросил фритюрницу, не опрокинул ее или не разлил находящуюся в ней горячую жидкость.
- Если вы хотите поставить фритюрницу на плиту под вытяжку, следите за тем, чтобы плита была выключена.
- Выньте фритюрную корзинку и прикрепите к ней ручку **A4**, сжав пальцами стержни ручки **B1** и вставив выгнутые концы в отверстия креплений корзинки **B2**. Затем, слегка нажав, зафиксируйте стержни в креплении. Раздастся щелчок.
- Вставьте сухую пустую фритюрную емкость **A7** в корпус фритюрницы. Вставьте в емкость нагревательный блок **A12** с нагревательным элементом **A6**.
- Налейте во фритюрную емкость фритюр (растительное масло, жидкий или растопленный жир) до отметки «MAX». Используйте только такое растительное масло или жир, которые четко маркированы как «непаяющиеся» и подходят для фритюра. Эту информацию вы найдете на упаковке или этикетке.



#### Предупреждение:

Никогда не наливайте в емкость фритюр выше отметки «MAX» и ниже отметки «MIN».

Никогда не лейте во фритюрную емкость какие-либо жидкости – например, воду.

Никогда не смешивайте друг с другом разные виды жира или растительного масла. Это может привести к тому, что содержимое вытечет из фритюрницы.

- Очистите верхний край фритюрной емкости и, по мере необходимости, другие части, которые загрязнились во время наполнения.

### ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

- В общем продукты нарезают на кусочки одинакового размера, чтобы они готовились равномерно.
- Если продукты, предназначенные для обжаривания во фритюре, влажные, – сначала высушите их. Посыпайте продукты специями лишь после того, как обжарите их во фритюре, и не делайте это над фритюрной емкостью или в процессе обжаривания.
- Если вы собираетесь обжаривать панированные продукты, следите за тем, чтобы они были покрыты панировочными сухарями равномерно и тщательно отряхивайте лишние крошки, поскольку, оставшись во фритюре, они испортят его.
- Некоторые продукты – например, пончики, – можно обжаривать прямо во фритюрной емкости, без использования корзинки.
- Крупные продукты – например, цыплят, – следует разрезать пополам. Это поможет не ошпариться, когда вы будете вынимать их из корзинки.
- Не кладите друг на друга слишком много продуктов, поскольку они могут слипнуться.
- Удалите лишний лед из замороженных продуктов, поскольку из-за этого может привести к чрезмерному кипению масла.
- Не наполняйте корзинку более, чем до половины, иначе температура фритюра снизится, и результат ухудшится.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ

- Вилку кабеля питания подключите в розетку эл. сети.
- Установите регулятор **C4** на нужную температуру. Загорится индикатор работы **C1**. После достижения нужной температуры индикатор погаснет; разогрев длится приблизительно 10 минут.
- Медленно вставьте корзинку с продуктами во фритюрную емкость. Затем установите крышку, и можете начинать приготовление. В процессе приготовления из крышки может выделяться пар. Это нормально и не является неисправностью.
- Поворотным таймером **C2** можно настроить время приготовления. Загорится индикатор **C3**. Таймер начнет отсчитывать время, и после истечения нужного интервала раздастся звуковой сигнал. Индикатор **C3** погаснет.



#### Примечание:

Информацию о подходящей температуре можно найти на этикетке продукта или в таблице, приведенной в этом руководстве.



#### Предупреждение:

При приготовлении продуктов, содержащих большое количество воды, а также замороженных продуктов опускать корзинку во фритюр медленно. Это предотвратит избыточное кипение.

- В процессе приготовления рекомендуется время от времени перемешивать продукты, чтобы они не слиплись. За ходом приготовления можно наблюдать через смотровое отверстие в крышке.



#### Примечание:

Для поддержания нужной температуры фритюра термостат будет автоматически включаться и выключаться. Соответственно, будет вспыхивать и гаснуть индикатор работы.



#### Предупреждение:

Во время приготовления фритюрница и крышка очень горячие. Если необходимо переместить работающую фритюрницу, следует использовать кухонные прихватки и брать фритюрницу только за ручки **A15**.

- После завершения приготовления поверните регулятор в положение «выключено». Снимите крышку так, чтобы не соприкоснуться с горячим паром; приподнимите корзинку над уровнем фритюра и подвесьте его за стационарную ручку **A5** в положение разгрузки. Дайте лишнему маслу стечь с продуктов.



#### Предупреждение:

После завершения приготовления во фритюре никогда не касайтесь корзинки, поскольку она очень горячая! Поднимайте корзинку из фритюрницы только держась за ручку корзинки.

- Оставьте фритюрницу остывать без крышки, чтобы не образовывался конденсат.
- После того, как масло стечет, переложите приготовленные во фритюре продукты в подходящую посуду. Рекомендуется проложить посуду впитывающей кухонной бумагой.

## Таблица рекомендуемых значений времени и температуры

- Как правило, для рассыпчатых продуктов (овощи, рыба) рекомендуется использовать более низкую температуру, а для замороженных продуктов (картофель фри, курица и т.д.) – более высокую.



### Примечание:

Приведенные значения времени и температуры носят только информативный характер.

Продукт	Температура (°C)	
Грибы	150	
Луковые колечки	150	
Кабачок	150	
Курица	160	
Фондю из пармезана	170	
Сырные крокеты	170	
Рыба	170	
Рыбные палочки	180	
Жареные креветки	180	
Жареный сыр	180	
Пончики	190	
Картофель (замороженный) фри	Этап 1	170
	Этап 2	190
Мясные/рыбные/картофельные крокеты	190	

### Советы по приготовлению во фритюре

- При приготовлении во фритюре более легких продуктов, таких как картофель фри, выбирайте повышенную температуру. Напротив, при приготовлении более плотных продуктов – например, куриные окорочка или колеты, – выбирайте низкую температуру, чтобы они пропеклись равномерно.
- Картофель фри стоит обжаривать в два этапа. На первом этапе обжаривайте его 5–10 минут при температуре 170 °C, затем дайте остыть. На втором этапе обжаривайте его 2–4 минуты при температуре 190 °C.
- При приготовлении продуктов разного типа начните с тех, которые требуют более низкой температуры.
- При приготовлении предварительно обжаренных продуктов используйте более высокую температуру и короткое время, по сравнению с сырыми продуктами.

### Очистка фритюра от неприятного запаха

- Некоторые продукты – например, рыба, – могут сообщать фритюру неприятный запах. Его можно нейтрализовать следующим способом:
  - нагрейте фритюр до 160 °C
  - положите во фритюр несколько веточек петрушки или два ломтика хлеба
  - подождите, пока не перестанут образовываться пузырьки, затем подходящим инструментом извлеките петрушку или хлеб

### Защита от перегрева

- Фритюрница оснащена защитным предохранителем от перегрева, защищающим ее от поломки. Если температура фритюрницы чрезмерно повышается – например, в результате длительного использования или по причине случайного включения без фритюра, – то автоматически срабатывает предохранитель от перегрева. Фритюрница отключится. Отсоедините фритюрницу от электрической розетки и дайте ей остыть. Обратитесь в профессиональную ремонтную мастерскую, чтобы заменить предохранитель. Не меняйте предохранитель самостоятельно.



### Предупреждение:

Даже несмотря на то, что у фритюрницы есть защита от перегрева, не включайте его пустой, без фритюра. Неправильное использование фритюрницы может неблагоприятно сказаться на ее работоспособности и сроке службы.

### Обращение с фритюром

- Если фритюрница не используется регулярно, рекомендуется переливать остывший фритюр в закрытые бутылки или другие емкости и держать в холодильнике или в прохладном месте. Наливайте фритюр в бутылки через мелкое ситечко, чтобы отфильтровать частички продуктов.



### Предостережение:

Во избежание ожогов перед тем, как переливать фритюр, обязательно дайте ему достаточно остыть.

- Не требуется менять фритюр после каждого использования. Если вы готовите преимущественно картофель фри и фильтруете фритюр, то его можно использовать от 8 до 10 раз. Не используйте один и тот же фритюр дольше 6 месяцев.
- Всегда меняйте фритюр в следующих случаях:
  - у него коричневый цвет, он с самого начала неприятно пахнет или дымится – в нем слишком много воды. Высокую концентрацию воды в масле или жире можно определить по большим пузырькам и каплям воды, водяному пару или быстрому увеличению фритюра в объеме. Если концентрация воды во фритюре велика, то масло или жир может резко выделиться, что представляет значительную опасность для пользователя и находящихся поблизости людей.

- Чтобы заменить фритюр, действуйте следующим образом:

- приготовьте емкость подходящего объема
- отключите фритюрницу от розетки
- откиньте крышку, выньте корзину, возьмите фритюрницу за ручки корпуса и перелейте фритюр в подготовленную емкость



### Предостережение:

Замену фритюра производите только после того, как он полностью остынет. Если использовался загустевший жир, то он должен быть еще достаточно жидкий, чтобы его можно было вылить.

- Никогда не выливайте использованный фритюр в бытовую канализацию. В разных муниципалитетах утилизация растительных масел и жиров регулируется по-разному. Узнать о вариантах утилизации можно в местном органе самоуправления.
- Чтобы профильтровать фритюр, действуйте следующим образом:
  - отключите фритюрницу от розетки
  - перелейте полностью остывшую жидкость из фритюрной емкости в другой контейнер подходящего объема
  - вымойте фритюрную емкость и тщательно вытрите ее
  - залейте фритюр обратно через подходящий бумажный фильтр

## ЧИСТКА И УХОД



### Предупреждение:

Перед каждой чисткой и уходом обязательно отключайте фритюрницу от розетки и давайте ей полностью остыть.



### Предупреждение:

Корпус фритюрницы, кабель питания и нагревательный элемент не рассчитаны на мытье в посудомоечной машине. Не опрыскивайте их водой или другой жидкостью и не погружайте в воду или другие жидкости.

- Рекомендуется чистить фритюрницу сразу после того, как она остынет, чтобы остатки пищи не заосохли. В этом случае их будет сложнее удалить.
- Каждый раз после использования протирайте корпус фритюрницы и нагревательный блок с нагревательным элементом мягкой влажной тряпкой, кабель питания протирайте сухой тряпкой.
- Крышку, фритюрную корзину с ручкой, миску для растительного масла и фритюрную емкость вымойте в горячей воде со средством для мытья посуды, сполосните и тщательно вытрите мягким полотенцем. Корзину фритюрницы можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите корпус фритюрницы изнутри бумажными салфетками; значительную грязь можно удалить смоченной мягкой губкой, а затем вытереть насухо.
- В случае сильного загрязнения фильтра **D2** или стекла смотрового окошка **D3** отвинтите накладную пластину **D1** с нижней части крышки, вымойте фильтр и стекло в горячей воде со средством для мытья посуды, сполосните и тщательно вытрите мягким полотенцем. Верните об эти детали на свои места и привинтите обратно накладную пластину.



### Предупреждение:

Для чистки корпуса или фритюрной емкости никогда не используйте химические средства, проволочную губку для посуды, металлические мочалки или чистящие средства с абразивными компонентами, поскольку они могут повредить эти части.

- Каждый раз, слив фритюр, удаляйте проливишиеся капли и остатки от предыдущей готовки.

## ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как поместить фритюрницу на хранение, дайте ей полностью остыть и отсоедините от розетки; прибор должен быть чистым и сухим.
- Соберите фритюрницу аналогично тому, как это делается для использования, и установите крышку.
- Затем положите фритюрницу в чистое, сухое и хорошо вентилируемое место, недоступное для детей.



### Предупреждение:

Берегите хранящуюся фритюрницу от воздействия экстремальных температур, прямых солнечных лучей, повышенной влажности и не храните ее в условиях повышенного пылеобразования. Не кладите на хранящуюся фритюрницу какие-либо предметы.

## РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

- Если прибор не функционирует так, как это описано в руководстве по эксплуатации, проверьте нижеприведенный список наиболее частых проблем и устраните неполадку. Если ваша проблема не описана в списке или ее не удастся устранить, выключите прибор, выньте вилку кабеля питания из розетки и обратитесь в квалифицированную ремонтную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь починить прибор самостоятельно.

Проблема	Возможная причина	Решение
Фритюрница не работает	Фритюрница не включена в розетку.	Убедитесь, что вилка кабеля питания вставлена в электрическую розетку.
	Вы не включили фритюрницу, не настроили температуру.	Поворотным регулятором включите фритюрницу и задайте ей определенную температуру.
	Фритюрница перегрелась, и сработала защита.	Подождите несколько минут, пока фритюрница не остынет, и попытайтесь снова включить ее. В случае необходимости обратитесь в профессиональную ремонтную мастерскую.
Продукты недостаточно подготовлены.	Задана слишком низкая температура.	Увеличьте температуру поворотным регулятором
	Во фритюрной корзине слишком много продуктов.	Выньте часть продуктов.
Ломтики свежего картофеля не хрустят.	Продукты содержат остатки льда или слишком много влаги.	Перед приготовлением удалите остатки льда и хорошо просушите продукты.
	Насколько хрустящими будут ломтики свежего картофеля – зависит от количества растительного масла и воды.	Тщательно просушите ломтики картофеля перед приготовлением. Нарезайте их на меньшие кусочки и добавьте больше растительного масла по мере необходимости.
Фритюр слишком пенится в процессе приготовления.	Продукты содержат остатки льда или слишком много влаги.	Перед приготовлением удалите остатки льда и хорошо просушите продукты.
	Фритюр не подходит для приготовления.	Используйте растительное масло или жир, подходящие для фритюра.
	Фритюр используется слишком долго.	Замените фритюр.
Фритюр издает неприятный запах	Фритюр несвежий.	Замените фритюр.
	Фритюр не подходит для приготовления.	Используйте растительное масло или жир, подходящие для фритюра. Не комбинируйте различные типы растительного масла или жира.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения ..... 230 В переменного тока  
Номинальная частота ..... 50/60 Гц  
Номинальная мощность ..... 2400 Вт  
Объем фритюрной емкости ..... 3,2 л / 1,4 кг ломтиков картофеля  
Размеры (высота x ширина x глубина): ..... 220 мм x 265 мм x 360 мм  
Масса ..... 3 кг

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

## УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

## УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или в сопроводительной документации означает, что после завершения эксплуатации электрические и электронные товары не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в предназначенные пункты сбора отходов.

В качестве альтернативы в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах можно вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового продукта.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации обратитесь в местные инстанции или ближайший пункт сбора отходов.

Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

## Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

## Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Это изделие отвечает всем распространяющимся на него основным требованиям директив ЕС.