standart

make your life easier

INSTRUCTION MANUAL / KASUTUSJUHEND / LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

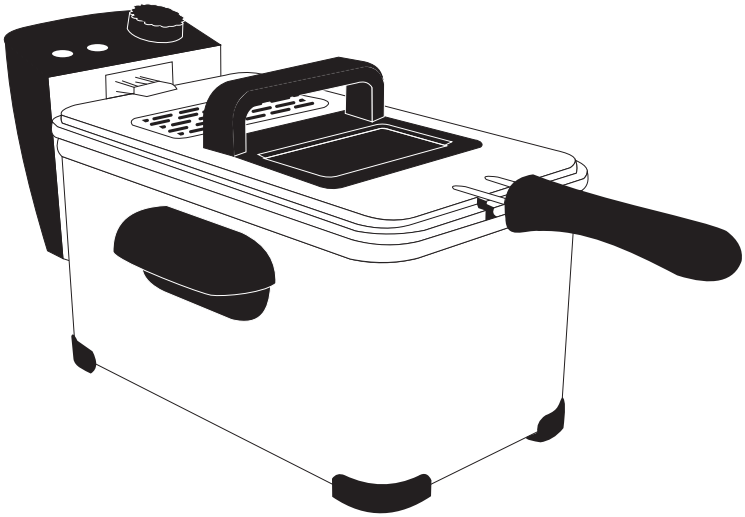
DEEP FRYER
HD3301

EE FRITTER

LV TAUKVĀRES KATLS

LT GRUZDINTUVĖ

RU ФРИТЮРНИЦА

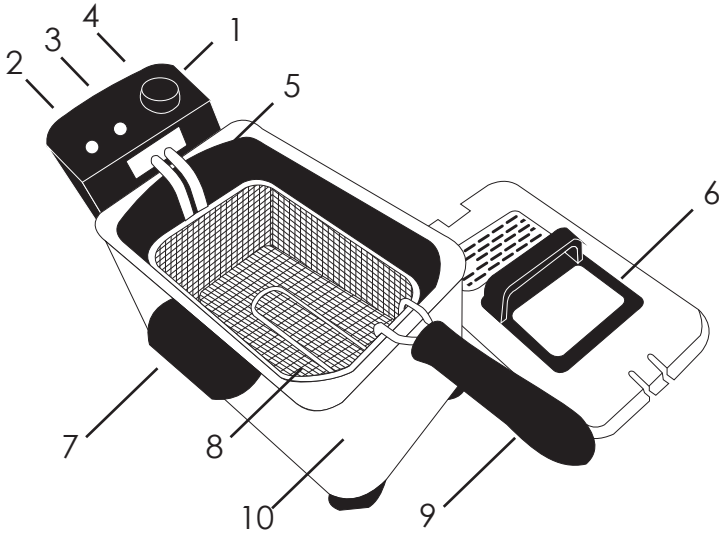


PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP THE INSTRUCTION WELL / LUGEGE JUHENDIT TÄHELEPANELIKULT JA SÄILITAGE SEE / RŪPĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU UN NOVIETOJIET TO DROŠĀ VIETĀ IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ / ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGIAI PASIDĖKITE NAUDOJIMUI ATEITYJE / ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА БУДУЩЕЕ

TECHNICAL SPECIFICATION:

RATED VOLTAGE	**220-240V, ~50/60 Hz**
POWER CONSUME	**2000W**

DESCRIPTION:



1. Control panel	5. Heating element	9. Basket handle
2. Power indicator	6. Cover	10. Housing
3. Heat indicator	7. Casing carrying handle	
4. Temperature control	8. Basket	

SAFETY

BEFORE USE

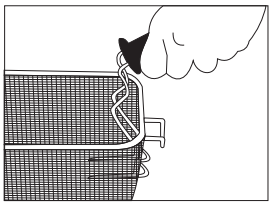
First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.
Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films in the lid and outer case (Please pay attention to environment protection).
Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use.
Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The "open" frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

IMPORTANT SAFEGUARD INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed: Read all instructions.
1. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
2. The socket must be designed that the attached plug will into it.
3. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
4. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
5. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It Is not allowed to modify this product in any way.
6. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
7. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug Itself.
8. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
9. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature;
• before storing away the appliance
• before cleaning or maintenance
• after use
• if you are not going to use it for a long period of time 10.Clean the product itself with a slightly damp cloth.
11. Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for examination, repair or adjustment because special tools are required.
12. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
13. If you assume that the operating of the product without danger is not any longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is not any longer possible, If:
- the product or the power supply cord Is damaged in any way
- the product does not work any longer
- after a longer storage under unfavorable conditions
- after heavy damage through transportation
14. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
15. Never place the deep fryer directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
16. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced

physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

17. Children shall not play with the appliance.
18. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
20. Resent position on the back of control panel.



Fit the handle (9) onto the basket by clipping together the handle's two metal braces, inserting them into the brackets on the inside of the basket and tilting them in against the metal plate. Then loosen the knob on the metal braces, so they are firmly fixed in the bracket, and the black plastic knob on the handle is at right angles to the basket. Check that the handle is fitted correctly be fore you use the basket.

HOW TO OPPERATE THE DEEP FRYER

• Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
• Place the deep fryer on a dry, stable surface.
Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
• Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
• Fill the deep fryer with the desired amount of all or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
• Switch on the deep fat fryer with the thermostat switch. The green indicator light will light up.
• Set the thermostat to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
• The temperature control light shows green. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 15 minutes.
• Use the handle to place the basket in the deep fryer.
• Place the food to be deep-fried into the basket. For best result, put dry food into the basket.
• Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
• The green indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off. and the green indicator light as well.
• Raise the basket again when the frying time has elapsed.
• Raise the basket using the handle to drain the excessive oil.
• After frying let the product drip dry. never shake the basket.
• Switch off the deep fat fryer at the thermostat switch and set the thermostat to

the lowest level(turn the thermostat fully anticlockwise.)
• Remove the plug from the outlet.
• Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
• Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS
• Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil;
• With deep-freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
• When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
• Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °c.
Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees °C. Drain well.

FRYING TABLE
This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Temperature	Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time (minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen
160°C	Homemade chips (first feying cycle), fresh fish	700g 500g	- -	4-5 5-7	- -
170°C	Chicken wings Cheese croquettes Small potatoe fritters Fried vegetables (mushrooms, cauliflowers) Homemade chips (second cycle) max. 175°C Deep-frozen chips max. 175°C	4-6 5 - 10-12 700g -	4-5 4 4 - - 550g	12-15 4-5 - 2-3 3-4 -	15-20 6-7 3-4 - - 5-6
180°C	Spring rolls Chicken nuggets Mini snacks Meat balls (small) Fish fingers Mussels	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20	2 10 10 - 8 15	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5

Term-pera-ture	Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time (minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or de-frost-ed	Deep-frozen
180°C	Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-5	10	3-4	4-5
	Apple rings	5	-	3-4	-
190°C	Potatoe chips	700g	550g	3-4	5-6
	Aubergine slices	600g	-	3-4	-
	Potatoe croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	-	5-6	-
	Baked camembert (breaded)	2-4	-	2-3	-
	Cordon bleu	2	-	4-5	-
	Wiener schnitzel	2	-	3-4	-

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do no mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw on the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the Inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS

- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
- Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.

• Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
• This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
• Never immerse the unit in water.
• Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
• If the deep fryer and lor cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
• Do not try to repair the unit by yourself. neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
• Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
The electrical component is equipped with a safety cut-off. which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

Correct disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from un controlled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of mate rial resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

36-month warranty is provided to STANDART domestic appliances

These appliances are designed for use in household for personal, non-commercial uses.

1. In case of noticing production reject or appliance failure during the warranty period, the manufacturer ensures appliance repair free of charge on condition that the appliance was previously used by observing user manual instructions and there are no preconditions, due to which legal basis for performance of warranty repair would disappear.

2. Warranty is not applied in the following cases:

• for failures, occurring due to incorrect connection of appliances to power network or due to intermittent electricity supply;

• for failures, occurring due to the action of chemical materials;

• for discolouration of the appliance (turning yellow, contamination and similar);

• for failures, occurring when connecting the appliance into power supply, telecommunications, cable networks not conforming to national standards, due to external impact (for instance, due to the action of humidity and temperature), also due to inappropriate handling of the appliance (for instance, cleaning, scouring marks, scratches, or other mechanical damages);

• if noticing attempt to access inside the appliance, also if the appliance is repaired not in a duly authorised service centre;

• if noticing appliance structure or scheme modifications (except for the one's, as described in the user manual);

• if noticing mechanical damages;

• if noticing failures, occurring due to entering of foreign matters, materials, liquids, or animal pests;

• if noticing failures, occurring due to use of non-standard operating materials or spare parts;

• if serial number, stored in the appliance, is modified, erased, or illegible;

• if the appliance, designed for personal (domestic, family) uses, is employed for commercial use, in order to gain profit, for production and other purposes, not conforming to original purpose of use of the appliance;

• in all other cases, when item deficiencies occur due to the fact that the buyer failed to observe the user manual instructions, or item deficiencies were conditioned by the fault of the third parties, or force majeure circumstances;

• for operating parts of appliance, for instance, for batteries and accumulators.

3. Warranty can be terminated, if:

• appliance was repaired by the person or company not duly authorised by seller's service centre.

• if appliance was evidently knowingly damaged.

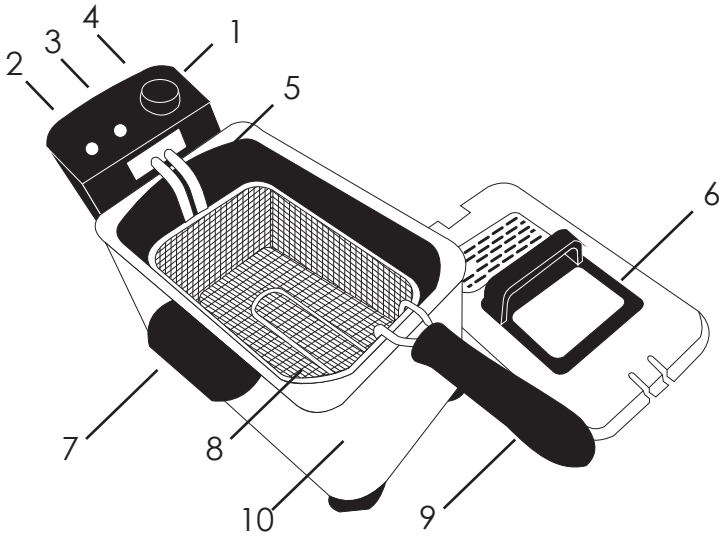
4. Warranty becomes non valid, if payment slip or other purchase evidencing document is not provided.

5. Manufacturer is not considered liable for damages, emergencies, loss caused to people, animals, asset, if conditioned by user's fault, ignorance, failure to observe user manual instructions, or due to incorrect connection of the appliance.

PARAMEETRITE ANDMED:

PINGENÄITAJAD	**220-240V, ~50/60 Hz**
ENERGIATARBIMINE	**2000W**

KIRJELDUS:



1. Juhtpaneel	5. Kütteelement	9. Frittimiskorvi käepide
2. Toiteindikaator	6. Kaas	10. Korpus
3. Kuumuse indikaator	7. Raami kandmiseks mõeldud käepide	
4. Temperatuuriregulaator	8. Frittimiskorv	

OHUTUS

ENNE KASUTAMIST

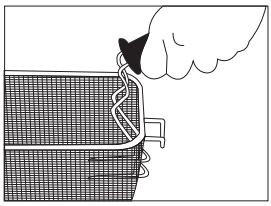
Enne kasutamist lugege kasutusjuhend läbi ning hoidke tuleviku tarbeks alles. Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
Enne kasutamist eemaldage pakkematerjal; eemaldage kaanele ning välisküljele paigaldatud kaitsekiled (järgides seejuures keskkonnakaitsenõudeid).
Seejärel peske tarvikuid ja fritterit soojas vees. Enne kasutamist veenduge, et fritter on täiesti kuiv. Veenduge, et elektrilised osad jääksid kuivaks. Fritter on varustatud reguleeritava termostaadi ja märguandetuledega. Nn avatud frittimissüsteem tagab professionaalse tulemuse ning muudab puhastamise lihtsaks.

OLULISED KAITSEMEETMED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida elementaarseid ettevaatusabinõusid. Lugege kõik juhised läbi.
1. Toodet tohib kasutada üksnes vastavalt hinnatud teabele, mis on esitatud reitingumärgisel.
2. Pistikupesa peab vastama fritteri pistikule.
3. Toode on mõeldud kasutamiseks vaid siseruumides! See ei sobi välitingimustes kasutamiseks.
4. Vältige toote kokkupuudet liigse mustuse ja niiskusega.
5. Toote kasutamine mis tahes muul moel, kui käesolevas juhendis kirjeldatu, võib viia lühise, tulekahju või muude ohtudeni. Toote mis tahes kohandamine on keelatud.
6. Ärge kunagi ühendage pistikut ega eemaldage seda vooluvõrgust märgade kätega.
7. Ärge kunagi eemaldage pistikut pistikupesast seda juhtmest tõmmates. Tõmmake alati pistikut ennast.
8. Paigaldamise/puhastamise ajal pidage alati silmas, et te ei pigistaks ega kahjustaks toitejuhet.
9. Eemaldage seade alati vooluvõrgust ning laske sel jahtuda toatemperatuurini:
• enne seadme mujal hoiustamist;
• enne seadme puhastamist või hooldamist;
• pärast kasutamist;
• kui plaanite kasutada seadet pika aja vältel.
10. Puhastage toodet kergelt niiske lapiga.
11. Ärge kunagi asendage kahjustunud toitejuhet ise. Kui toitejuhe on kahjustunud või tootel esineb rike, siis võtke toote ülevaatuseks, parandamiseks või kohandamiseks ühendust volitatud elektriku/teeninduskeskusega, kuna selleks on vaja eritööriistasid.
12. Veenduge, et toitejuhe ei puutuks kokku ühegi liigset kuumust eraldava osaga.
13. Kui arvate, et toote ohutu kasutamine ei ole enam võimalik, siis veenduge, et toode eemaldataks vooluvõrgust ning selle kasutamine lõpetataks. Toote ohutu kasutamine ei ole enam võimalik järgmistel juhtudel:
- toote toitejuhe on kahjustunud;
- toode ei tööta enam;
- toodet on pikka aega hoiustatud ebasoodsates tingimustes;
- toode on transpordi käigus tõsiselt kahjustada saanud.
14. Ärge kunagi kastke juhet ega seadet vette ega muusse vedelikku.
15. Ärge kunagi asetage fritterit nurkadesse ega tuleohtlike materjalide alla, nagu näiteks kardinad, kapid jne.
16. 8-aastased ja vanemad lapsed tohivad seadet kasutada üksnes pideva järelevalve all. Seadet võivad inimesed, kellel on vähenenud füüsiline, meeleline

või vaimne võimekus või puuduvad kasutamiseks vajalikud kogemused või teadmised, kui nende tegevust jälgitakse või neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise ja sellega kaasnevate ohtude kohta. Hoidke seadet ja selle juhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada.

17. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
18. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimise süsteemiga.
19. Kui toitejuhe on kahjustunud, siis tuleb ohu vältimise otstarbel lasta see asendada tootjal, tema teenuseosutajal või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
20. Tooteasendi lähtestamine juhtpaneeli tagaküljel.



Paigaldage käepide (9) frittimiskorvi külge, haakides kokku käepideme kaks metallklambrit ning lükates need frittimiskorvi aasadesse ning kallutades käepidet selliselt, et see jääks vastu metallplaati. Seejärel lõdvendage metallk lambrite kinnitusnuppu nii, et klambrid oleksid kindlalt aasades ning käepideme must plastnupp oleks korvi suhtes õige nurga all. Enne frittimiskorvi kasutamist veenduge, et käepide on õigesti paigaldatud.

FRITTERI KASUTAMINE

• Ärge kunagi lülitage fritterit sisse, kui see ei ole täidetud õli või rasvaga, kuna see võib masinat kahjustada. Samuti ärge lisage fritterisse muid vedelikke, nagu näiteks vett, ega muid aineid.
• Asetage fritter kuivale ja kindlale pinnale.
Kuna fritter muutub kasutamise ajal kuumaks, siis tuleb veenduda, et see ei paikneks teistele esemetele liiga lähedal.
• Eemaldage fritterilt kaas ning võtke tarvikud välja.
• Täitke fritter soovitud hulga õli või rasvaga. Veenduge, et fritter on täidetud vähemalt seadme siseküljel märgitud miinimumtasemeni ning mitte üle maksimumtaseme. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame mitte segada omavahel erinevat tüübi õlisid.
• Lülitage fritter sisse termostaadilülitit kasutades. Seejärel süttib roheline indikaatortuli.
• Seadke termostaat soovitud temperatuurile, mis on sobilik tootele, mida soovite frittida. Lähtuge temperatuuritabelist.
• Temperatuuriregulaatori tuli on roheline. Õli/rasv saavutab soovitud temperatuuri umbes 10–15 minuti jooksul.
• Hoidke käepidemest ja asetage frittimiskorv fritterisse.
• Asetage frititav toit frittimiskorvi. Parimate tulemuste saavutamiseks asetage frittimiskorvi kuiv toit.
• Laske frittimiskorv õlisse aeglaselt, et vältida liigset mullitamist.
• Kui teie valitud temperatuur on saavutatud, siis roheline indikaatortuli kustub. Oodake alati seni, kuni teie valitud temperatuur on saavutatud. Termostaadituli kustub ning süttib korduvalt, tagades seeläbi õli püsimise valitud temperatuuril. Ka roheline indikaatortuli toimib samamoodi.
• Kui frittimisaeg on täis, siis tõstke frittimiskorv taas üles.
• Üleliigse õli kurnamiseks tõstke frittimiskorvi käepidemest hoides üles.

• Laske tootel pärast frittimist kuivaks tilkuda. Ärge kunagi raputage frittimiskorvi.
• Lülitage fritter termostaadilülitist välja ning seadke termostaat kõige madalamale tasemele (keerates termostaati täispöörde võrra vastupäeva).
• Eemaldage pistik pistikupesast.
• Loputage käepide ja frittimiskorv pärast kasutamist ning kuivatage hoolikalt.
• Kui fritter on täielikult jahtunud, võite frittimiskorvi taas seadmesse asetada ning hoiustamiseks ära panna. Hoiustage fritterit kaanetatult pimedas ja kuivas kohas. Sellisel juhul võite õli ja frittimiskorvi ladustamise ajaks fritterisse jätta.

NÕUANDED FRITTIMISEKS
• Kasutage ühe liitri õli kohta maksimaalselt 200 grammi friikartuleid.
• Külmutatud toodete korral kasutakse maksimaalselt 100 grammi, kuna need jahutavad kiiresti õli. Raputage külmutatud tooteid esmalt kraanikausi kohal üleliigse jää eemaldamiseks.
• Värsketest kartulitest valmistatud friikartulite kasutamisel kuivatage kartuleid peale pesu, vältimaks vee sattumist õlisse.
• Frittige friikartuleid kahes etapis. Esimene etapp (eelfrittimine): 5–10 minutit 170 °C juures.
Teine etapp (lõplik frittimine): 2–4 minutit 190 °C juures. Nõrutage hoolikalt.

FRITTIMISTABEL
Käesolevas tabelis on esitatud toiduainete kogused ja nõutud temperatuur ja frittimisaeg. Kui tootepakendil esitatud väärtused erinevad tabelis esitatust, siis tuleb järgida pakendil toodud juhiseid.

Temperatuur	Tooteliik	Maksimaalne kogus tsükli kohta		Frittimisaeg (minutites)	
		Värske	Külmutatud	Värske või üles sulatatud	Külmutatud
160°C	Isevalmistatud friikartulid (esimene frittimistsükkel)	700g	-	4-5	-
	värske kala	500g	-	5-7	-
170°C	Kanatiivad	4-6	4-5	12-15	15-20
	Juustukroketid	5	4	4-5	6-7
	Väikesed kartulikoogikesed	-	4	-	3-4
	Frititud köögiviljad (seened, lillkapsas)	10-12	-	2-3	-
	Isevalmistatud friikartulid (teine frittimistsükkel) max 175 °C	700g	-	3-4	-
	Külmutatud friikartulid max. 175°C	-	550g	-	5-6

Temperatuur	Tooteliik	Maksimaalne kogus tsükli kohta		Frittimisaeg (minutites)	
		Värske	Külmutatud	Värske või üles sulatatud	Külmutatud
180°C	Kevadrullid	3	2	6-7	10-12
	Kananagitsad	10-12	10	3-4	4-5
	Minisuupisted	10-12	10	3-4	4-5
	Lihapallid (väiksed)	8-10	-	3-4	4-5
	Kalapulgad	8-10	8	3-4	4-5
	Rannakarbid	15-20	15	3-4	4-5
	Kalmaarirõngad taignas	10-12	10	3-4	4-5
	Kala taignas	10-12	10	3-4	4-5
	Krevetid	10-12	10	3-4	4-5
	Õunarõngad	5	-	3-4	-
190°C	Kartulikrõpsud	700g	55 0g	3-4	5-6
	Baklažaaniviilud	600g	-	3-4	-
	Kartulikroketid	5	4	4-5	6-7
	Liha-/kalakroketid	5	4	4-5	6-7
	Sõõrikud	4-5	-	5-6	-
	Küpsetatud Camemberti juust (paneeritud)	2-4	-	2-3	-
	Cordon bleu	2	-	4-5	-
	Viini šnitsel	2	-	3-4	-

ÕLI VAHETAMINE

Enne õli vahetamist veenduge, et fritter ja õli on täielikult jahtunud (eemaldage pistik pistikupesast!). Vahetage õli regulaarselt. Õli tuleb kindlasti vahetada, kui see muutub tumedaks või hakkab teisiti lõhnama. Õli tuleb kindlasti vahetada iga kümne kasutuskorra järel. Vahetage kogu õli korraga; ärge segage omavahel vana ja uut õli. Kasutusest kõrvaldatud õli koormab keskkonda. Ärge kõrvaldage seda koos tavaprügiga, vaid järgige teie piirkonnas tegutseva jäätmekoguja suuniseid.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Puhastage fritterit regulaarselt nii seest kui ka väljast.
- Puhastage fritteri väliskülge esmalt niiske lapiga ning seejärel kuivatage see pehme ja puhta lapiga.
- Ärge kasutage kunagi abrasiivpuhastusvahendeid ega pesukäsnasid.
- Frittimiskorvi ja käepidet võib puhastada soojas seebivees. Enne fritteri uuesti kasutamist veenduge, et see on täiesti kuiv.
- Õli vahetamise ajal võite puhastada ka fritteri sisemust. Tühjendage fritter ning puhastage selle sisemus esmalt paberkäterätiga ning seejärel seebivette kastetud lapiga. Seejärel tõmmake sisemus üle niiske lapiga ning laske sel täielikult kuivada.
- Kõiki osasid peale elektriliste osade võib puhastada sooja seebiveega. Enne kasutamist veenduge, et fritter on täiesti kuiv.
- Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.

NÕUANDED

• Asetage fritter alati kindlale pinnale ning hoidke eemal tuleohtlikest materjalidest.
• Veenduge, et fritter ei paikneks töötava pliidiraua läheduses ega peal.
• Täitke fritter enne kasutamist nõutud ulatuses õli või rasvaga.
• Ärge kasutage kunagi fritterit ilma õli või rasvata, kuna see võib masinat kahjustada.
• Ärge liigutage fritterit kunagi töötamise ajal. Õli muutub väga kuumalt ning te võite end põletada. Ärge liigutage fritterit enne, kui see on täielikult jahtunud.
• Fritterit kaitseb termiline ohutusseade, mis lülitab masina ülekuumenemise korral automaatselt välja.
• Ärge kunagi kastke üksust vette.
• Ärge jätke fritterit kasutamisel kunagi valveta. Tagage laste turvalisus fritteri läheduses.
• Kui fritter ja selle juhe on kahjustunud, siis peab selle parandama professionaalne teenindusosakond.
• Ärge üritage üksust ise parandada ega vahetada ise kahjustunud juhet. Selleks on vaja eritööriistu.
• Veenduge, et te ei kahjusta kütteelementi. (Ärge painutage ega mõlkige.)
Elektriline komponent on varustatud ohutuskatkestiga, mis tagab, et kütteelement töötab vaid siis, kui see on korrektselt fritteri külge paigaldatud.

Selle toote õige kõrvaldamine



See märgistus näitab, et seda toodet ei tohi kogu ELis kõrvaldada koos teiste kodumajapidamise jäätmetega. Et vältida kontrollimatu jäätmete kõrvaldamisega põhjustatavat või malikku kahju keskkonnale või inimeste tervisele, töödelge see vastutustundlikult ümber, et edendada materiaalsete ressursside säästvat taaskasutust. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage tagasisaatmis- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust edasimüüjaga, kus toode oli ostetud. Nad võivad selle toote võtta keskkonnaohutuks ringlussevõtuks.

GARANTII TINGIMUSED

STANDART kodutehnikale kehtib 36-kuuline garantii

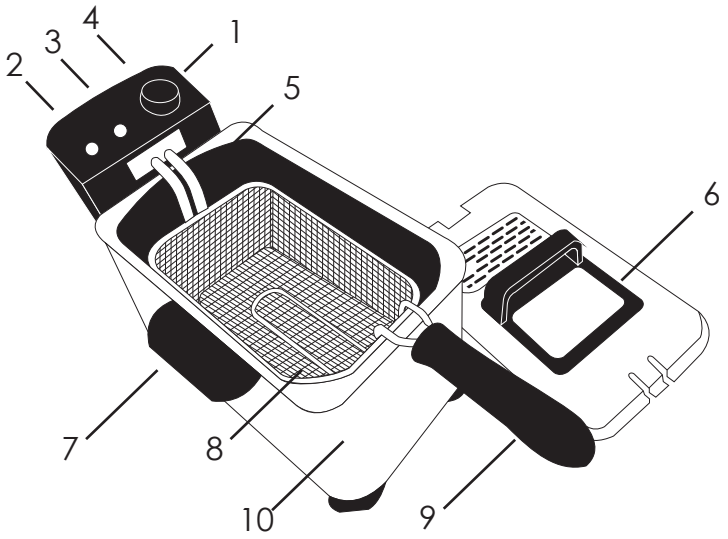
Seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamises isiklikul, mitte kommertseesmärgil.

1. Kui avastate tootmispraagi või kui seade läheb rikki garantii kehtimise ajal, tagab tootja tasuta seadme remondi, kui seadet kasutati seni kasutusjuhendit järgides ja ei ole asjaolusid, mille tõttu ei oleks alust teostada garantiiremonti.
2. Garantii ei kehti:
• riketele, mis tekivad siis, kui seade ei ole nõuetekohaselt ühendatud elektrivõrku või seoses elektrivõrgu häiretega;
• riketele, mis tekivad seoses keemiliste ainete mõjuga;
• seadme värvimuutustele (kollaseks tõmbumisele, saastele jne);
• riketele, mis tekivad, kui ühendada toode riiklikele standarditele mittevastavasse elektrivõrku, telekommunikatsiooni- või kaablivõrku, seoses väliskahjustustega (nt niiskuse ja temperatuuri muutused), kui ei järgita toote kasutusjuhendit (nt valesti tehtud puhastus, kraapimisjäljed, kriimustused või muud mehhaanilised kahjustused);
• kui avastatakse seadme sisemusse tungimise jälgi, samuti siis, kui seadet ei parandata tootja volitatud teeninduses;
• kui avastatakse seadme konstruktsiooni või skeemi muudatusi (välja arvatud need, mis on kirjas kasutusjuhendis);
• kui avastatakse mehhaanilisi kahjustusi;
• kui avastatakse rikkeid, mis tekkisid sellest, et seadme sisemusse sattus kõrvalisi esemeid, materjale, vedelikke või loomi;
• kui leitakse rikkeid, mis tekkisid seoses standarditele mittevastavate ekspluatatsioonimaterjalide või varuosade kasutamisega;
• kui seeria number, mis on tootel, on muudetud, maha kustutatud või kui seda ei õnnestu tuvastada;
• kui seade, mis on ette nähtud isiklikuks (majapidamises, peres) kasutamiseks, on kasutuses ärilistel eesmärkidel, kasu saamise eesmärgil, tootmis- ja muudel eesmärkidel, mis ei vasta tegelikule seadme kasutuseesmärgile;
• kõigil teistel juhtudel, kui eseme puudused tekkisid sellest, et ostja ei järginud kasutusjuhendit või eseme puudused tekkisid kolmandate isikute süül või vääramatu jõu asjaolude tõttu;
• tavalistele kuludetailidele, nt patareidele, akudele.
3. Garantii võib katkeda, kui:
• seadet parandas isik või ettevõte, kes ei ole volitatud teeninduskeskus;
• seadet on ilmselgelt tahtlikult rikutud.
4. Garantii ei kehti, kui ei esitata kassatšekki või muud ostmist tõendavat dokumenti.
5. Tootja ei vastuta avariide ning isikutele, loomadele ja varale tekitatud kahju eest, kui see on tekitatud kasutaja süül kas teadmatusest või seadme kasutusjuhendi mittejärgimisest või seadme valest ühendamisest.

TEHNISKIE PARAMETRI:

NOMINĀLAIS SPRIEGUMS	**220-240V, ~50/60 Hz**
ENERĢIJAS PATĒRIŅŠ	**2000W**

APRAKSTS:



1. Vadības panelis	5. Sildelements	9. Groza rokturis
2. Jaudas indikators	6. Vāks	10. Korpuss
3. Karstuma indikators	7. Rokturis korpusa nešanai	
4. Temperatūras kontrole	8. Grozs	

DROŠĪBA

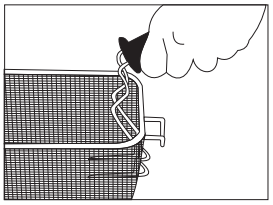
PIRMS LIETOŠANA

Pirms lietošanas izlasiet visas lietošanas instrukcijas un saglabājiet tās vēlākai uzziņai. Lai šo ierīci pievienotu elektrotīklam, izmantojiet tikai iezemētu rozeti.
Pirms pirmās lietošanas reizes noņemiet iepakojuma materiālus un noplēsiet no vāka un korpusa aizsargplēvi (pievērsiet uzmanību vides aizsardzībai).
Nomazgājiet piederumus un iekšējo pannu siltā ūdenī. Pirms ierīces lietošanas kārtīgi nožāvējiet to. Taukvāres katls ir aprīkots ar regulējamu termostatu un indikatorlampiņām. "Atvērta" cepšanas sistēma nodrošina izcilus profesionālus rezultātus un vieglu tīrīšanu.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Lietojot elektriskas ierīces vienmēr jāievēro galvenie drošības pasākumi. Izlasiet visus norādījumus.
1. Šo ierīci var lietot tikai atbilstoši informācijai uz energomarķējuma etiķetes.
2. Rozetei jābūt tādai, kurā var iespraust kontaktdakšu.
3. Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai iekštelpās! Tā nav piemērota lietošanai ārpus telpām.
4. Nepakļaujiet ierīci pārmērīgai netīrumu un mitruma iedarbībai.
5. Šīs ierīces lietošana jebkurā citā veidā nekā šeit aprakstītais var radīt apdraudējumu, piemēram, īsslēgumu, ugunsgrēku utt. Šo ierīci nedrīkst nekādā veidā pārveidot.
6. Nekad nespraudiet kontaktdakšu vai nevelciet ārā no rozetes ar mitrām rokām.
7. Nekad nevelciet kontaktdakšu ārā no rozetes aiz elektrības vada. Vienmēr velciet pašu kontaktdakšu.
8. Ierīces montāžas/tīrīšanas laikā rūpējieties, lai nesabojātu elektrības vadu.
9. Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai:
• pirms nolikšanas glabāties,
• pirms tīrīšanas vai tehniskās apkopes,
• ja zināt, ka to ilgstoši nelietosit.
10. Tīriet ierīci ar mitru drāniņu.
11. Nekad pats(-i) nenomainiet bojāto elektrības vadu. Ja vads ir bojāts vai ierīce nedarbojas pareizi, lūdziet, lai ierīci pārbauda, remontē vai noregulē pilnvarots elektriķis/apkalpošanas centrs, jo šim nolūkam ir nepieciešami īpaši instrumenti.
12. Nodrošiniet, lai elektrības vads nenonāk saskarē ar daļām, kas rada lielu karstumu.
13. Ja uzskatāt, ka ierīces lietošana vairs nav iespējama bez apdraudējuma, nodrošiniet, lai tā būtu atvienota no elektrotīkla un vairs netiktu lietota. Ierīces droša lietošana vairs nav iespējama, ja:
- ierīce vai elektrības vads ir jebkādā veidā bojāts,
- ierīce vairs nedarbojas,
- pēc ilgstošas glabāšanas nelabvēlīgos apstākļos,
- pēc nopietna bojājuma transportēšanas laikā.
14. Nekad neiegremdējiet kontaktdakšu vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
15. Nekad nenovietojiet taukvāres katlu tieši stūrī un zem uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, aizkariem, trauku skapjiem utt.
16. Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja viņi tiek pastāvīgi uzraudzīti. Šo ierīci var lietot cilvēki ir samazinātām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai pieredzes trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir apmācīti, kā droši lietot ierīci un saprot ar to saistītās briesmas. Sargiet ierīci un elektrības vadu no bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un tehnisko apkopi.

17. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
18. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu attālas vadības sistēmu.
19. Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no briesmām, vads ir jānomaina ražotājam, apkalpošanas centra speciālistam vai līdzīgai kvalificētai personai.
20. Atiestatiet stāvokli vadības paneļa aizmugurē.



Uzlieciet rokturi (9) uz groza, saspiežot kopā divas metāla roktura stīpas, ievietojot tās skavās groza iekšpusē un lieciet virzienā pret metāla plāksni. Pēc tam atbrīvojiet pogu uz metāla stīpām, lai tās stingri nostiprinātos skavā, un melnā plastmasas poga uz roktura atrastos taisnā leņķī pret grozu. Pirms groza lietošanas pārbaudiet, vai rokturis ir pareizi nostiprināts.õigesti paigaldatud.

KĀ LIETOT TAUKVĀRES KATLU

• Nekad neieslēdziet taukvāres katlu, ja tajā nav eļļas vai tauku, tādā veidā var sabojāt ierīci. Nelejiet pannā nekādus citus šķidrumus, piemēram, ūdeni vai citas vielas.
• Novietojiet taukvāres katlu uz sausas, stabilas virsmas. Tā kā taukvāres katls lietošanas laikā kļūst karsts, nodrošiniet, lai tas neatrastos tuvu citiem priekšmetiem.
• Noņemiet vāku no taukvāres katla un izņemiet no tā piederumus.
• Piepildiet taukvāres katlu ar vēlamo eļļas vai tauku daudzumu. Nodrošiniet, lai katls būtu piepildīts ne mazāk kā līdz minimālajam līmenim, kas norādīts ierīces iekšpusē. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ieteicam sajaukt kopā dažādus eļļas veidus.
• Ieslēdziet taukvāres katlu ar termostata slēdzi. Iedegsies zaļā indikatorlampiņa.
• Iestatiet termostatu uz temperatūras iestatījumu, kas ir piemērots tam, ko vēlaties vārīt katlā. Skatīt temperatūru tabulu.
• Temperatūras indikatorlampiņa ir zaļa. Eļļa vai tauki tiek uzkarsēti līdz vajadzīgajai temperatūrai 10 līdz 15 minūšu laikā.
• Lai ieliktu grozu taukvāres katlā, lietojiet rokturi,.
• Ielieciet eļļā vārāmos pārtikas produktus grozā. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, lieciet grozā sausus pārtikas produktus.
• Lēni iegremdējiet grozu eļļā, lai novērstu pārmērīgu burbuļošanu.
• Zaļā indikatorlampiņa nodzisīs, kad būs sasniegta izvēlētā temperatūra. Vienmēr gaidiet, kamēr ir sasniegta izvēlētā temperatūra. Lai uzturētu eļļu izvēlētajā temperatūrā, termostats atkārtoti ieslēdzas un izslēdzas. Ieslēdzas un izslēdzas arī zaļā indikatorlampiņa.
• Kad vārīšanas laiks ir beidzies, atkal paceliet grozu uz augšu.
• Izmantojot rokturi, paceliet grozu, lai notecinātu lieko eļļu.
• Pēc vārīšanas ļaujiet pārtikas produktam notecēt sausam. Nekad nekratiet grozu.
• Izslēdziet taukvāres katlu ar termostata slēdzi un iestatiet termostatu uz zemāko līmeni (pagrieziet termostatu līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam).
• Izņemiet kontaktdakšu no rozetes.
• Pēc lietošanas noskalojiet rokturi un grozu, un rūpīgi noslaukiet sausu.
• Kad taukvāres katls ir pilnībā atdzisis, varat ielikt grozu atpakaļ ierīcē un nolikt to glabāties. Glabājiet taukvāres katlu ar aizvērtu vāku, tumšā un sausā vietā. Tādā veidā jūs varat atstāt eļļu un grozu taukvāres katlā, kad to glabājat.

VĀRĪŠANAS PADOMI

• Lietojiet ne vairāk kā 200 gramu frī kartupeļus uz litru eļļas.
• Dziļi saldētus produktus lietojiet ne vairāk kā 100 gramus, jo tie ātri atdziest.

Pakratiet dziļi saldētus produktus virs izlietnes, lai noņemtu lieko ledu.
• Lietojot frī kartupeļus, kas izgatavoti no svaigiem kartupeļiem: pēc mazgāšanas nosusiniet frī kartupeļus, lai ūdens neiekļūtu eļļā.
• Frī kartupeļus vāriet eļļā 2 posmos. Pirmais posms (pirmsvārīšana): 5 līdz 10 min temperatūrā 170°C.
Otrais posms (galīgā vārīšana) 2 līdz 4 min temperatūrā 190°C. Labi noteciniet eļļu.

VĀRĪŠANAS TABULA
Šajā tabulā parādīti pārtikas produktu daudzums, vajadzīgā temperatūra un vārīšanas laiks. Ja norādījumi uz produkta iepakojuma atšķiras no šajā tabulā norādītajām vērtībām, jāievēro norādījumi uz iepakojuma.

Temperatūra	Produkta veids	Maksimālais daudzums uz ciklu		Vārīšanas laiks (min)	
		Svaigs	Dziļi saldēts	Svaigs vai atkausēts	Dziļi saldēts
160°C	Mājās gatavoti frī kartupeļi	700g	-	4-5	-
	(pirmais vārīšanas cikls)	500g	-	5-7	-
	Svaiga zivs				
170°C	Vistas spārniņi	4-6	4-5	12-15	15-20
	Siera kroketes	5	4	4-5	6-7
	Mazi kartupeļu gabaliņi	-	4	-	3-4
	Cepti dārzeņi	10-12	-	2-3	-
	(sēnes, ziedkāposti)				
	Mājās gatavoti frī kartupeļi				
	(otrais vārīšanas cikls)	700g	-	3-4	-
	maks.175°C				
	Dziļi saldēti frī kart. maks.	-	550g	-	5-6
	175°C				
180°C	Pildītas pankūkas	3	2	6-7	10-12
	Vistas gabaliņi	10-12	10	3-4	4-5
	Mini uzkodas	10-12	10	3-4	4-5
	Gaļas bumbiņas (mazas)	8-10	-	3-4	4-5
	Zivju pirkstiņi	8-10	8	3-4	4-5
	Gliemenes	15-20	15	3-4	4-5
	Mīklā cepti kalmāra gredzeni	10-12	10	3-4	4-5
	Mīklā cepta zivs	10-12	10	3-4	4-5
	Garneles	10-12	10	3-4	4-5
	Ābolu gredzeni	5	-	3-4	-
190°C	Frī kartupeļi	700g	550g	3-4	5-6
	Baklažāna šķēles	600g	-	3-4	-
	Kartupeļu kroketes	5	4	4-5	6-7
	Gaļas/zivs kroketes	5	4	4-5	6-7
	Mīklas virtuļi	4-5	-	5-6	-
	Mīklā cepts Kamembērs	2-4	-	2-3	-
	Cordon bleu	2	-	4-5	-
	Vīnes šnicele	2	-	3-4	-

EĻĻAS NOMAINĪŠANA
Pirms eļļas nomainīšanas pārliecinieties, vai taukvāres katls un eļļa ir pilnībā atdzisusi (izņemiet kontaktdakšu no rozetes!). Regulāri nomainiet eļļu. Tas ir noteikti jādara, ja eļļa ir kļuvusi tumša vai tai mainījusies smarža. Jebkurā gadījumā nomainiet eļļu pēc katrām 10 lietošanas reizēm. Nomainiet visu eļļu, nejauciet kopā veco un jauno eļļu. Vidē izlieta atkritumeļļa ir slogs videi. Nelejiet atkritumeļļu atkritumu tvertnē, ievērojiet vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas vadlīnijas.

TĪRĪŠANA UN TEHNISKĀ APKOPE
• Regulāri tīriet taukvāres katlu no iekšpuses un ārpuses.
• Taukvāres katla ārpusi notīriet ar mitru drāniņu un noslaukiet ar mīkstu, tīru drāniņu.
• Nekad nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.
• Grozu un rokturi var tīrīt siltā ziepjūdenī. Pirms lietošanas labi noslaukiet tos.
• Kad nomainât eļļu, varat iztīrīt taukvāres katla iekšpusi. Iztukšojiet taukvāres katlu. Vispirms izslaukiet iekšpusi ar papīra dvieli, pēc tam ar ziepjūdenī samērcētu drāniņu. Pēc tam noslaukiet ar mitru drāniņu un ļaujiet kārtīgi nožūt.
• Visas sastāvdaļas, izņemot elektriskās daļas, var tīrīt ar siltu ziepjūdeni. Pirms lietošanas rūpīgi noslaukiet.
• Nav ieteicams mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.

PADOMI
• Taukvāres katlu vienmēr novietojiet uz stabilas virsmas un tālu no viegli uzliesmojošiem materiāliem.
• Nodrošiniet, lai taukvāres katls neatrastos uz ieslēgtas plīts vai tās tuvumā.
• Pirms taukvāres katla lietošanas tas ir jāpiepilda ar nepieciešamo eļļas vai tauku daudzumu.
• Nekad nelietojiet taukvāres katlu, kad tajā nav eļļas vai tauku, jo tā var sabojāt ierīci.
• Nekad nepārvietojiet taukvāres katlu lietošanas laikā. Eļļa kļūst ļoti karsta, un jūs varat apdedzināties. Pirms taukvāres katla pārvietošanas pagaidiet, kamēr tajā atdziest eļļa.
• Šis taukvāres katls ir aizsargāts ar termisku drošības ierīci, kas izslēdz ierīci, kad tā pārkarst.
• Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī.
• Nekad lietošanas laikā neatstājiet taukvāres katlu bez uzraudzības. Vienmēr nodrošiniet bērnu drošību, ja tie atrodas taukvāres katla tuvumā.
• Ja taukvāres katls un elektrības vads ir bojāts, tie ir jālabo profesionāla apkalpošanas centra speciālistam.
• Nemēģiniet pats(-i) labot ierīci vai nomainīt bojātu elektrības vadu. Šim nolūkam ir nepieciešami īpaši instrumenti.
• Nesabojājiet sildelementu (nelokiet vai nespiediet to).
Elektriskais komponents ir aprīkots ar drošības izslēdzēju, tas nodrošina, ka sildelements darbojas tikai tad, kad ir pareizi ievietots taukvāres katlā.

Produkta pareiza utilizēšana



Šis uz produkta attēlotais simbols nozīmē, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem visā ES teritorijā. Lai novērstu kaitējumu videi vai apdraudējumu cilvēka veselībai neatbildīgi izmestas ierīces dēļ, utilizējiet to atbildīgi, veicinot pienācīgu resursu pārstrādi. Lai atgrieztu ierīci, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmu, vai arī griezieties pie pārdevēja, no kura tika iegādāts produkts. Tas saņemto produktu pārstrādās videi nekaitīgā veidā.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

STANDART sadzīves tehnikai tiek piešķirta 36 mēn. garantija

Minētās ierīces ir piemērotas lietošanai sadzīves apstākļos, personīgā nekomerciālā nolūkā.

1. Konstatējot ierīces ražošanas brāķi vai ierīces bojājumu garantijas darbības laikā, ražotājs garantē bezmaksas ierīces remontu un (vai) nepieciešamu detaļu nomainīšanu, ja ierīce līdz tam tika izmantota ievērojot lietotāja instrukcijas (ierīces lietošanas un glabāšanas noteikumi) un nav šajos noteikumos noteiktu apstākļu, kuru dēļ nebūtu garantijas remonta veikšanas pamata.

2. Garantija netiek piemērota attiecībā uz:

• bojājumiem, kas ir radušies ierīces nepiemērotas pieslēgšanas elektrotīklam vai elektrotīklu bojājumu rezultātā;

• bojājumiem, kas ir radušies ķīmisko vielu iedarbības dēļ;

• ierīces krāsas izmaiņām (dzeltenums, piesārņojums u.tml.);

• bojājumiem, kas ir radušies ierīces ieslēgšanas elektrības tiklā, telekomunikāciju, kabeļu tīklos, kuri neatbilst valsts standartiem, citu ārējo faktoru (piem., mitruma vai temperatūras iedarbības) dēļ, kā arī nepienācīgas ierīces izmantošanas gadījumā (piem. tīrīšanas, skrāpēšanas pazīmes, ieskrāpējumi vai citi mehāniskie bojājumi);

• konstatējot mēģināšanas iekļūt ierīces iekšā pēdas, kā arī ja izstrādājums tika remontēts ne pārdevēja pilnvarotajā servisā;

• konstatējot izstrādājuma konstrukcijas vai shēmas izmaiņas (izņemot aprakstītos lietotāja instrukcijā);

• mehānisko bojājumu konstatēšanas gadījumā;

• konstatējot bojājumus, kuri ir radušies ierīces iekšpusē nokļūstot liekiem priekšmetiem, materiāliem, šķidrumiem vai kukaiņiem;

• bojājumu, kuri ir radušies standartiem neatbilstošu materiālu vai rezerves daļu izmantošanas, gadījumā;

• ja sērijas numurs, kas atrodas izstrādājuma atmiņā, ir manīts, izdzēsts vai to neizdodas konstatēt;

• ja izstrādājums, kas ir domāts personīgai (sadzīves, ģimenes) lietošanai, izmantots uzņēmējdarbības veikšanai peļņas gūšanas, ražošanas vai citu mērķu nolūkā, kuri neatbilst īstam ierīces lietošanas mērķim;

• visos citos gadījumos, kad priekšmeta trūkumi ir radušies tāpēc, ka pircējs nav ievērojis lietotāja instrukcijas, vai priekšmeta trūkumi ir radušies trešo personu vainas vai nepārvaramās varas dēļ;

• parasti nolietojušās ierīces daļām, piem.: baterijām, akumulatoriem.

3. Garantija var būt pārtraukta, ja:

• ierīci remontēja persona vai uzņēmums, pārdevēja nepilnvarots serviss;

• ierīce bija acīmredzami apzināti bojāta.

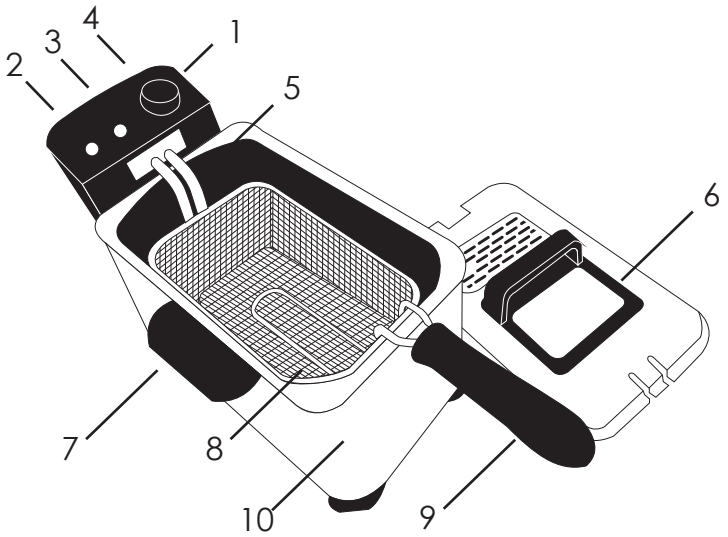
4. Garantija nav derīga, ja netiek uzrādīts kases čeks vai cits iepirkumu apliecinošs dokuments.

5. Ražotājs nenes atbildību par avārijām vai kaitējumu cilvēkiem, dzīvniekiem, mantai, kas ir iestājusies lietotāja vainas dēļ: nezināšanas vai ierīces lietotāja instrukcijas neievērošanas un ierīces pieslēgšanas un uzstādīšanas, kuru izpildīja ne pārdevējā pilnvarotais serviss, dēļ.

TECHNINĖS SĄLYGOS:

VARDINĖ ĮTAMPA	**220–240 V, ~50/60 Hz**
SUNAUDOJAMA GALIA	**2000 W**

APRAŠYMAS:



1. Valdymo skydelis	5. Kaitinimo elementas	9. Krepšio rankena
2. Galios indikatorius	6. Dangtis	10. Korpusas
3. Šilumos indikatorius	7. Korpuso laikymo rankena	
4. Temperatūros indikatorius	8. Krepšys	

SAUGA

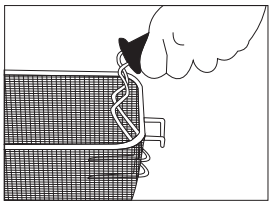
PRIEŠ NAUDOJIMĄ

Prašome prieš naudojimą perskaityti visą instrukciją ir ją išsaugoti ateičiai. Šį prietaisą įjunkite tik į įžemintą lizdą.
Prieš pirmą panaudojimą pašalinkite pakavimo medžiagas: nuimkite apsaugines plėveles nuo dangtelio ir išorinio korpuso (atkreipkite dėmesį į aplinkos apsaugos gaires).
Tada šiltu vandeniu nuplaukite priedus ir vidinį kepimo paviršių. Prieš naudojimą gerai nusausinkite. Užtikrinkite, kad su elektra sąlytį turinčios dalys visada būtų sausos. Šioje gruzdintuvėje yra įrengtas reguliuojamas termostatas ir indikacinės lemputės. Atvira kepimo sistema užtikrina puikius profesionalius rezultatus ir lengvą valymą.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

Naudojant elektros prietaisus, visada reikėtų laikytis bendrųjų saugos taisyklių, įskaitant šias. Perskaitykite visus nurodymus.
1. Šis produktas gali būti naudojamas tik pagal identifikacinėje plokštelėje pateiktą informaciją.
2. Lizdas turi atitikti maitinimo kištuką.
3. Šis produktas yra skirtas naudoti tik patalpoje! Prietaisas nėra tinkamas naudojimui lauke.
4. Saugokite šį produktą nuo pernelyg didelio nešvarumų ir drėgmės poveikio.
5. Šį produktą naudojant kitu būdu nei aprašyta, gali kilti tokių pavojų kaip trumpasis jungimasis, gaisras ar kita. Šio produkto negalima jokiu būdu modifikuoti.
6. Niekada neįjunkite ir neištraukite maitinimo kištuko drėgnomis rankomis.
7. Norėdami atjungti maitinimo kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido. Visada traukite už paties kištuko.
8. Parinkdami pastatymo vietą ar valydami, atkreipkite dėmesį, kad maitinimo laidas nebūtų suspaudžiamas ar pažeidžiamas.
9. Visada, pirma, atjunkite šį prietaisą nuo maitinimo iš tinklo ir leiskite produktui atvėsti iki kambario temperatūros:
• prieš pastatydami prietaisą ilgesniam saugojimui;
• prieš valydami ar atlikdami priežiūros darbus;
• po naudojimo;
• jeigu ketinate prietaiso ilgą laiką nenaudoti.
10. Nuvalykite prietaisą šiek tiek sudrėkinta šluoste.
11. Niekada patys nekeiskite apgadinto maitinimo laido. Veikimo apžiūrai, remontui ar reguliavimui reikalingi specialūs įrankiai.
12. Įsitikinkite, ar maitinimo laidas nesiliečia su jokiomis didelį karštį generuojančiomis dalimis.
13. Jeigu manote, kad produktu toliau naudotis gali būti pavojinga, užtikrinkite, kad jis būtų atjungtas nuo maitinimo iš tinklo ir daugiau nebenaudokite jo. Šio produkto saugus naudojimas toliau nėra galimas, jeigu:
- šis produktas ar jo maitinimo laidas yra kokiu nors būdu apgadinti;
- šis produktas neveikia;
- ilgesnį laiką produktas saugomas esant nepalankioms sąlygoms;
- gabenimo metu buvo padarytas rimtas apgadinimas.
14. Niekada neįmerkite maitinimo kištuko ar paties prietaiso į vandenį ar kitokius skysčius.
15. Niekada nestatykite gilios gruzdintuvės kampuose ir po užsiliepsnojančiomis medžiagomis, tokiomis kaip užuolaidos, spintelės, t. t.

16. Šiuo prietaisu gali naudotis suaugusiojo prižiūrimi vaikai nuo 8 metų ir vyresni. Šį prietaisą galima naudoti asmenims su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar protinėmis galimybėmis, ar nepakankamai patirties, ar žinių turintiems asmenims, jeigu jie prižiūrimi suaugusiojo, instruktuoti apie saugų naudojimo būdą ir suvokia susijusius pavojus. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje. Vaikai negali atlikti valymo ar priežiūros darbų.
17. Vaikai negali žaisti šiuo prietaisu.
18. Šis prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
19. Saugos sumetimais, pažeistą maitinimo laidą privalo keisti gamintojas, aptarnavimo paslaugų tarpininkas ar atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
20. Nustatyta padėtis yra matoma valdymo skydelio gale.



Įstatykite rankeną (9) į krepšį, kartu užspausdami dvi metalines rankenos sankabas: įstatykite jas į laikiklius, esančius krepšio viduje, ir pakelkite jas priešais metalinę plokštelę. Tada atlaisvinkite ant metalinių sankabų esančią rutulinę rankenėlę, kad sankabos būtų tvirtai įtvirtintos, o ant rankenos esanti juoda plastikinė rutulinė rankenėlė būtų išdėstyta statmenai krepšiui. Prieš naudodami krepšį patikrinkite, ar rankena teisingai pritvirtinta.

GRUZDINTUVĖS NAUDOJIMAS
• Niekada neįjunkite gruzdintuvės, jeigu joje nėra aliejaus ar riebalų, nes taip galite apgadinti prietaisą. Nepilkite į kepimo skyrių jokių skysčių, tokių kaip vanduo ar kitų medžiagų.
• Gruzdintuvę pastatykite ant sauso, stabilaus paviršiaus.
Kadangi naudojimo metu gili gruzdintuvė įkaista, įsitikinkite, kad ji nestovėtų per daug arti kitų objektų.
• Nuimkite dangtelį nuo gruzdintuvės ir išimkite priedus.
• Pripilkite į gruzdintuvę norimą kiekį aliejaus ar riebalų. Įsitikinkite, ar įpiltas ne mažesnis nei minimalus ir ne didesnis nei maksimalus kiekis, kurie nurodyti šio prietaiso viduje. Norint užtikrinti geriausius rezultatus, rekomenduojame nemaišyti skirtingų rūšių aliejų.
• Termostato jungikliu įjunkite gilią gruzdintuvę. Įsižiebia žalia indikacinė lemputė.
• Termostatu nustatykite reikalingą temperatūrą, kuri tinka pagal kepamą maistą. Peržiūrėkite temperatūrų lentelę.
• Temperatūros kontrolės lemputė įsižiebia žaliai. Aliejus / riebalai įkaitinami iki reikiamos temperatūros per 10–15 min.
• Rankeną įstatykite krepšį į gruzdintuvę.
• Įdėkite ketinamą kepti maistą į krepšį. Norėdami geriausių rezultatų, į krepšį dėkite sausą maistą.
• Norėdami išvengti per daug intensyvaus burbuliavimo, lėtai nuleiskite krepšį į aliejų.
• Pasiekus nustatytą temperatūrą, žalia indikacinė lemputė išsijungia. Visada palaukite, kol bus pasiekta užduota temperatūra. Norint palaikyti pasirinktą temperatūrą, termostatas pakartotinai įsijungia ir išsijungia. O kartu ir žalia indikacinė lemputė.
• Pasibaigus kepimo laikui, iškelkite krepšį.

• Norėdami nuvarvinti aliejaus likučius, pakelkite krepšį naudodami rankeną.
• Nusausinkite iškeptą maistą. Niekada nekratykite krepšio.
• Gruzdintuvę išjunkite termostato jungikliu ir nustatykite termostatą ties žemiausiu lygiu (pasukite termostatą iki galo ir prieš laikrodžio rodyklę).
• Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
• Po naudojimo kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite rankeną bei krepšį.
• Gruzdintuvei visiškai atvėsus galite atgal įstatyti krepšį ir pastatyti saugojimui.
Gruzdintuvę saugokite su uždarytu dangteliu tamsioje, sausoje vietoje. Tokiu būdu saugodami galite palikti aliejų ir krepšį gruzdintuvėje.

KEPIMO PATARIMAI
• Litrui aliejaus naudokite daugiausia 200 g prancūziškų bulvyčių.
• Naudokite daugiausia 100 g giliai užšaldytų produktų, nes jie greitai atvėsta. Pakratykite giliai užšaldytus produktus virš virtuvės kriauklės ir taip pašalinkite galimus ledo likučius.
• Gruzdintas bulvytes gamindami iš šviežių bulvių: nuplautas bulvytes nusausinkite, kad vandens nepatektų į aliejų.
• Bulvytes kepkite 2 etapais. Pirmas etapas (pirminis apkepimas): 5–10 minučių, esant 170 °C temp.
Antras etapas (galutinis kepimas) 2–4 minutės, esant 190 °C temp. Gerai nuvarvinkite.

Temperatūra	Produkto rūšis	Maksimalus kiekis ciklui		Kepimo trukmė (minutėmis)	
		Šviežias produktas	Užšaldytas produktas	Šviežias ar atitirpintas produktas	Užšaldytas produktas
160° C	Namų gamybos traškučiai (pirmas kepimo ciklas), šviežia žuvis	700 g 500 g	– –	4–5 5–7	– –
170° C	Vištienos sparneliai	4–6	4–5	12–15	15–20
	Sūrio kroketai	5	4	4–5	6–7
	Keptos mažos bulvės	–	4	–	3–4
	Keptos daržovės (grybai, kalafiorai)	10–12	–	2–3	–
	Namų gamybos traškučiai (Antras kepimo ciklas) maks. 175 ° C	700 g	–	3–4	–
	Giliai užšaldyti traškučiai maks. 175 ° C	–	550 g	–	5–6

Tempe-ratūra	Produkto rūšis	Maksimalus kiekis ciklui		Kepimo trukmė (minutėmis)	
		Šviežias produk-tas	Užšaldytas produktas	Šviežias ar atitirpin-tas produk-tas	Užšaldytas produktas
180° C	Suktinukai su daržovėmis	3	2	6–7	10–12
	Vištienos gabalėliai	10–12	10	3–4	4–5
	Mini užkandžiai	10–12	10	3–4	4–5
	Mėsos kukuliai (maži)	8–10	–	3–4	4–5
	Žuvų piršteliai	8–10	8	3–4	4–5
	Midijos	15–20	15	3–4	4–5
	Kalmarų žiedai tešloje	10–12	10	3–4	4–5
	Paniruota žuvis	10–12	10	3–4	4–5
	Krevetės	10–12	10	3–4	4–5
	Obuolių žiedai	5	–	3–4	–
190° C	Bulvių traškučiai	700 g	550 g	3–4	5–6
	Baklažanų riekelės	600 g	–	3–4	–
	Bulvių kroketai	5	4	4–5	6–7
	Mėsos / žuvies kroketai	5	4	4–5	6–7
	Spurgos	4–5	–	5–6	–
	Keptas Kamembero sūris (paniruotas duonos trupiniuose)	2–4	–	2–3	–
	Kepsniai „Cordon bleu“	2	–	4–5	–
	Vienos šnicelis		–	3–4	–

ALIEJAUS KEITIMAS

Prieš keisdami aliejų, įsitikinkite, ar gruzdintuvė ir aliejus iki galo atvėso (ištraukite maitinimo kištuką iš lizdo!). Reguliariai keiskite aliejų. To būtinai reikia, jeigu aliejus patamsėja ir pakinta jo kvapas. Bet kuriuo atveju aliejų reikia keisti vėliausiai po 10 naudojimo kartų. Vienu metu pakeiskite visą aliejų; nemaišykite seno ir naujo aliejaus. Panaudotą aliejų utilizuokite pagal aplinkos apsaugos reikalavimus. Neišmeskite kartu su kitomis buitinėmis atliekomis, vadovaukitės vietos savivaldybės atliekų perdirbimo bendrovės gairėmis.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Reguliariai valykite gilios gruzdintuvės vidų ir išorę.
- Gruzdintuvės išorę valykite drėgna šluoste, o tada nusausinkite švelnia, minkšta šluoste.
- Niekada nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šveistukų.
- Krepšį ir rankeną galima valyti šiltame muiluotame vandenyje. Prieš pakartotinį panaudojimą, gerai nusausinkite.
- Keisdami aliejų, jūs taip pat galite išvalyti gruzdintuvės vidų. Ištuštinkite gruzdintuvę, popieriniu rankšluosčiu išvalykite vidų, tada išvalykite muiluotu vandeniu sudrėkinta šluoste. Galiausiai nušluostykite švaria drėgna šluoste ir leiskite visiškai išdžiūti.
- Visi komponentai, išskyrus elektros dalis, gali būti valomi šiltu muiluotu vandeniu.

Prieš naudojimą gerai nusausinkite.
• Nerekomenduojama valyti indaplovėje.

PATARIMAI
• Gruzdintuvę visada statykite ant stabilaus paviršiaus ir laikykite toliau nuo užsiliepsnojančių medžiagų.
• Įsitikinkite, ar gruzdintuvė nestovi arti ar ant įjungtos kaitlentės.
• Prieš naudojant gruzdintuvę, į ją privalu įpilti reikiamą aliejaus ar riebalų kiekį.
• Niekada neįjunkite gruzdintuvės, jeigu joje nėra aliejaus ar riebalų, nes taip galite apgadinti prietaisą.
• Naudojimo metu niekada nejudinkite gruzdintuvės. Aliejus itin įkaista ir galite nudegti. Norėdami perkelti gruzdintuvę, palaukite kol atvės aliejus.
• Šioje gruzdintuvėje yra įrengtas apsauginis terminis įtaisas, kuriuo prietaisas automatiškai išjungiamas, pasiekus nustatytą temperatūrą.
• Niekada neįmerkite prietaiso į vandenį.
• Niekada nepalikite įjungtos gruzdintuvės be priežiūros. Visada užtikrinkite arti gruzdintuvės esančių vaikų saugumą.
• Elektriniame komponente yra įrengtas apsauginis atjungimo įtaisas, kuriuo užtikrinama, kad kaitinimo elementas gali veikti, tik jeigu šis elementas yra tinkamoje gruzdintuvės padėtyje.
• Nebandykite patys remontuoti šio prietaiso ar apgadinto maitinimo laido. Šiems darbams reikia specialių įrankių.
• Nepažeiskite kaitinimo elemento. (Nesulenkite ir neįlenkite).

Produkto tinkamas utilizavimas



Šis ant produkto pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio produkto negalima išmesti su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES teritorijoje. Norint užkirsti kelią aplinkos žalai ar pavojui žmogaus sveikatai dėl neatsakingai išmesto prietaiso, utilizuokite jį atsakingai skatindami tinkamą išteklių perdirbimą. Norėdami grąžinti prietaisą, naudokite grąžinimo ir surinkimo sistemas arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio buvo įsigytas produktas. Jie gautą produktą perdirbs aplinkai nekenksmingu būdu.

GARANTIJOS SĄLYGOS

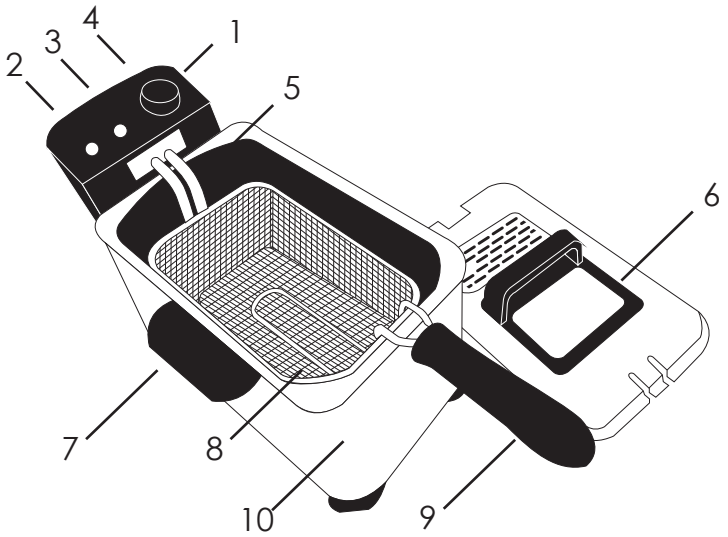
STANDART buitinei technikai suteikiama 36 mėn. garantija

Šie prietaisai skirti naudoti buityje asmeniniais nekomerciniais tikslais.
1. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos ir nėra aplinkybių, dėl kurių būtų pagrindas neatlikti garantinio remonto.
2. Garantija netaikoma:
• gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
• gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;
• prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
• gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), taip pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz., valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
• radus bandymo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;
• radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
• radus mechaninių pažeidimų;
• radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniams daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams;
• radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
• jeigu serijos numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;
• jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
• visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos aplinkybių;
• įprastai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz., baterijoms, akumuliatoriams.
3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:
• prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;
• prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.
4. Garantija negalioja, jei nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas.
5. Gamintojas neatsako už žalą, avarijas, nuostolius žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo, dėl neteisingo prietaiso prijungimo.

ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ:

НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ	**220-240 В, ~50/60 Гц**
ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЩНОСТИ	**2000 Вт**

ОПИСАНИЕ:



1. Панель управления	5. Нагревательный элемент	9. Ручка корзины
2. Индикатор питания	6. Крышка	10. Корпус
3. Индикатор нагрева	7. Ручка корпуса	
4. Контроль температуры	8. Корзина	

БЕЗОПАСНОСТЬ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

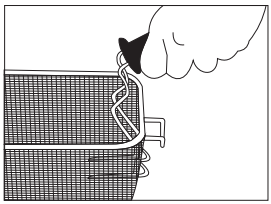
Перед использованием устройства прочитайте данные инструкции и сохраните их для дальнейшего использования. Устройство подключайте только к заземленной розетке.
Перед первым использованием устраните все упаковочные материалы, снимите защитные пленки с крышки и корпуса (обратите внимание на защиту окружающей среды).
Далее промойте теплой водой аксессуары и внутреннюю поверхность.
Перед использованием хорошо высушите. Убедитесь, что электрические части остаются сухими. Фритюрница оснащена регулируемым термостатом и световым индикатором. «Открытая» система жарки обеспечивает профессиональные результаты и легкую чистку.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время использования электрических приборов необходимо придерживаться основных мер предосторожности: прочитайте все инструкции.
1. Этот продукт может использоваться только в соответствии с его номинальной информацией, указанной на этикетке.
2. Розетка должна подходить к штепселю прибора.
3. Данный прибор предназначен только для использования в помещении! Данный прибор не предназначен для использования на улице.
4. Пожалуйста, не допускайте попадания на изделие чрезмерного количества грязи и влаги.
5. Любой другой способ эксплуатации продукта, кроме описанного, может привести
к таким опасностям, как короткое замыкание, пожар или другое. Не разрешается модифицировать данный продукт каким-либо образом.
6. Никогда не подключайте и не отключайте прибор мокрыми руками.
7. При отключении прибора никогда не тяните за шнур питания. Держитесь строго за штепсель.
8. Во время установки / чистки следите, чтобы провод питания не был зажат или поврежден.
9. Всегда отключайте прибор от электропитания и позволяйте ему остыть до комнатной температуры:
• перед его хранением,
• чисткой или техническими работами,
• после использования,
• если вы долгое время не будете использовать прибор
10. Протрите прибор слегка влажной тряпкой.
11. Никогда не пытайтесь сами заменить поврежденный шнур питания. В подобном случае или в случае, если продукт плохо работает, свяжитесь с авторизованным электриком / сервисным центром для обследования, починки или регулировки, так как для этого необходимы специальные инструменты.
12. Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с какими-либо частями, которые выделяют чрезмерное тепло.
13. Если вы предполагаете, что эксплуатация продукта без опасности больше невозможна, пожалуйста, убедитесь, что продукт будет отключен и больше не будет использоваться. Безопасное использование продукта считается невозможным, если:

- продукт или шнур питание каким-либо способом повреждены;
- продукт больше не работает;
- продукт долгое время хранился в неподходящих условиях;
- продукт был сильно поврежден во время транспортировки.

14. Не погружайте устройство, шнур или штепсель в воду или в другую жидкость.
15. Никогда не размещайте фритюрницу прямо в углах и под легковоспламеняющимися материалами, такими как занавески, полки и т. д.
16. Данным прибором могут пользоваться дети с 8 лет и старше, если они находятся под постоянным присмотром. .Данным устройством могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под присмотром или им были предоставлены инструкции о надлежащем использовании прибора, и они понимают о возможном риске. Храните устройство и шнур в недоступном для детей, младше 8 лет, месте. Чистка и работы по техобслуживанию не должны производиться детьми.
17. Дети не должны играть с устройством.
18. Данное устройство не предназначено для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
19. Если провод питания данного прибора поврежден, он должен быть заменен
изготовителем, его сервисным представителем или соответствующим квалифицированным человеком, во избежание опасностей.
20. Перепроверьте положение на задней панели управления.



Установите ручку (9) на корзину, стянув две металлические скобы, вставляя их в кронштейны на внутренней стороне корзины и наклоняя ихк металлической пластине. Затем ослабьте круглый регулятор на металлических скобах, чтобы они надежно закрепились в скобе, а черная пластиковая ручка была расположена под прямым углом к корзине. Перед использованием корзины убедитесь, что ручка установлена правильно.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФРИТЮРНИЦУ

• Никогда не включайте фритюрницу без масла или жира, так как это может повредить прибор. Также, не наливайте какую-либо другую жидкость, такую как вода или другие субстанции, в прибор.
• Установите фритюрницу на сухую, стабильную поверхность.
Так как фритюрница сильно нагревается во время использования, убедитесь, что она не расположена слишком близко к другим объектам.
• Снимите крышку и выньте из фритюрницы аксессуары.
• Наполните фритюрницу желаемым количеством масла или жира.
Убедитесь, что фритюрница наполнена не ниже минимальной и не выше максимальной отметки, указанной на внутренней части прибора. Для наилучшего результата мы рекомендуем не смешивать разные виды масел одновременно.
• Включите фритюрницу переключателем термостата. Загорится зеленый индикатор.
• Установите термостат на нужную температуру, которая подходит для того, что что вы готовите. Смотрите таблицу температур.

• Индикатор температуры загорится зеленым цветом. Жиры достигают нужной температуры за 10-15 минут.
• Воспользуйтесь ручкой, чтобы вставить корзину во фритюрницу.
• Поместите продукты, которые должны прожариться, в корзину. Для наилучшего результата положите продукты сухими.
• Медленно опустите корзину в масло, чтобы избежать больших пузырей.
• Когда установленная температура будет достигнута, зеленый индикатор погаснет. Всегда дождитесь установленной температуры. Для поддержания температуры масла, термостат периодически будет включаться и выключаться. Так же и зеленый индикатор.
• По окончанию времени жарки поднимите корзину.
• Корзину поднимайте при помощи ручки, чтобы стекло все избыточное масло.
• После жарки дайте продукту высохнуть. Никогда не трясите корзину.
• Выключите фритюрницу переключателем термостата, установив его на самый низкий уровень (поверните термостат против часовой стрелки до конца).
• Выньте штепсель из розетки.
• Сполосните ручку и корзину после использования и высушите.
• После того, как фритюрница полностью остынет, можно переместить в нее корзину и убрать прибор на хранение. Храните фритюрницу с закрытой крышкой в темном, сухом месте. Таким способом вы можете оставить корзину и масло во фритюрнице во время хранения.

СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ
• На литр масла используйте максимум 200 г «картофеля фри».
• Если продукт сильно заморожен, используйте максимум 100 г, так как продукты быстро остынут. Встряхните замороженные продукты над раковиной, чтобы стряхнуть лишний лед.
• При использования свежего картофеля для «картофеля фри»: промойте картофель и высушите, чтобы вода не попала в масло.
• Жарьте «картофель фри» в 2 действия. Первый шаг (предварительная прожарка): от 5 до 10 минут при температуре 170 °C.
Второй шаг (конечная прожарка) от 2 до 4 минут при температуре 190 °C.
Удалите излишек масла.

ТАБЛИЦА ЖАРКИ
В данной таблице указаны количество продуктов, требуемая температура и время жарки. Если инструкции на упаковке с продуктом разнятся с информацией, предоставленной в таблице, следуйте указаниям на упаковке.

Температура	Тип продукта	Максимальное количество за раз		Время жарки (минуты)	
		Свежий	Замороженный	Свежий или размороженный	Замороженный
160°C	Домашние чипсы (первая прожарка) Свежая рыба	700г 500г	- -	4-5 5-7	- -

170°C	Куриные крылышки	4-6	4-5	12-15	15-20
	Сырные крекеты	5	4	4-5	6-7
	Драники	-	4	-	3-4
	Жареные овощи (грибы, цветная капуста)	10-12	-	2-3	-
	Домашние чипсы (конечная прожарка) макс. 175 °C	700г	-	3-4	-
	Замороженные чипсы макс. 175 °C	-	550г	-	5-6
180°C	Фаршированные блинчики	3	2	6-7	10-12
	Куриные наггетсы	10-12	10	3-4	4-5
	Мини закуски	10-12	10	3-4	4-5
	Мясные шарики (маленькие)	8-10	-	3-4	4-5
	Рыбные палочки	8-10	8	3-4	4-5
	Моллюски	15-20	15	3-4	4-5
	Кальмаровые кольца в кляре	10-12	10	3-4	4-5
	Рыба в панировке	10-12	10	3-4	4-5
	Креветки	10-12	10	3-4	4-5
	Яблочные кольца	5	-	3-4	-
190°C	Картофельные чипсы	700г	550г	3-4	5-6
	Ломтики баклажана	600г	-	3-4	-
	Картофельные крекеты	5	4	4-5	6-7
	Мясные / рыбные крекеты	5	4	4-5	6-7
	Пончики	4-5	-	5-6	-
	Жареный камамбер (в панировке)	2-4	-	2-3	-
	Кордон блю	2	-	4-5	-
	Шницель по-венски	2	-	3-4	-

СМЕНА МАСЛА

Перед удалением масла убедитесь, что и прибор, и масло полностью остыли (выньте штепсель из розетки!) Масло меняйте регулярно. Это особенно необходимо сделать, если масло стало темным или появился нехороший запах. В любом случае, меняйте масло после каждого 10 использования. Масло меняйте полностью, не смешивайте старое масло с новым. Слитое масло является обременительным для окружающей среды. Не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, а следуйте указаниям муниципального сборщика мусора в вашем районе.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Фритюрницу чистите регулярно и внутри, и снаружи.
- Внешнюю сторону фритюрницы протрите влажной тряпкой и затем мягкой, сухой тряпкой.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства или губки.
- Корзину и ручку можно мыть в теплой, мыльной воде. Перед повторным использованием вытрите насухо.
- Извлекая масло, вы также можете очистить и внутреннюю поверхность

фритюрницы. Опустошите фритюрницу и протрите дно сперва бумажным полотенцем, а далее тряпкой, смоченной мыльной водой. Затем протрите влажной тряпкой и дайте полностью высохнуть.
• Все компоненты, за исключением электрических частей, можно мыть в теплой, мыльной воде. Перед использованием хорошо высушите.
• Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

СОВЕТЫ
• Всегда ставьте фритюрницу на стабильную поверхность, и держите воспламеняемые материалы дальше от прибора.
• Убедитесь, что фритюрница не находится рядом или на включенной горячей плите.
• Перед использованием необходимо заполнить фритюрницу нужным количеством масла или жира.
• Никогда не используйте фритюрницу без масла или жира, так как это может повредить прибор.
• Никогда не перемещайте фритюрницу во время ее использования. Масло очень сильно нагревается, можно обжечься. Перед перемещением фритюрницы подождите пока масло полностью остынет.
• Данная фритюрница оснащена термозащитным устройством, которое автоматически отключает прибор, если он сильно нагревается.
• Никогда не погружайте прибор в воду.
• Во время использования никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра. Обеспечьте безопасность детей, если они находятся рядом с фритюрницей.
• Если фритюрница и шнур питания повреждены, починка должна производиться профессионалом или в сервисном отделении.
• Не пытайтесь починить прибор или заменить шнур питания самостоятельно. Для этого необходимы специальные инструменты.
• Не повредите нагревательный элемент. (Не сгибайте и не вдавливайте). Электрическая часть оснащена предохранительным выключателем, который гарантирует, что нагревательный элемент будет функционировать только тогда, когда элемент правильно установлен на фритюрнице.

Надлежащая утилизация данного продукта



Данная маркировка указывает, что этот продукт нельзя утилизировать с другими бытовыми отходами во всем ЕС. Чтобы предотвратить возможность нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека по причине неконтролируемой утилизации отходов, удаляйте их ответственно, тем самым способствуя стабильному повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системой возврата и сбора отходов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен продукт. Он сможет доставить использованный продукт в нужный пункт для экологически безопасной переработки.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Бытовой технике STANDART предоставляется гарантия на 36 мес.

Данные приборы предназначены для использования в быту, в личных, не коммерческих целях.

1. При обнаружении производственного брака или в случае поломки прибора во время действия гарантии производитель гарантирует бесплатный ремонт прибора, если прибор до этого использовался в соответствии с инструкцией, и нет обстоятельств, по причине которых невозможно было бы произвести гарантийный ремонт.

2. Гарантия не распространяется / применяется:

• на неисправности, возникшие по причине неправильного подключения прибора к электросети или сбоя в электросети;

• на неисправности, возникшие по причине воздействия химических материалов;

• на изменение цвета прибора (пожелтение, загрязнение и т. п.);

• на неисправности, возникшие во время подключения прибора к электросетям, телекоммуникационным сетям, кабельным сетям, не соответствующим государственным стандартам; по причине других внешних воздействий (напр., воздействие влаги, температуры); из-за неправильного обращения с прибором (напр., отметины от чистки или скобления, царапины или другие механические повреждения);

• обнаружив следы проникновения в устройство, а также, если прибор ремонтировался не в производителем уполномоченном сервисе;

• в случае обнаружения изменений в конструкции или схеме прибора (кроме описанных в инструкции по эксплуатации);

• обнаружив механические повреждения;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине проникновения во внутрь прибора посторонних предметов, материалов, жидкостей или животных;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине использования не соответствующих стандартам эксплуатационных материалов или запчастей;

• если серийный номер в памяти прибора изменен, стерт или его невозможно установить;

• если прибор, предназначенный для личного (бытового, семейного) использования, использовался для ведения бизнеса, в целях наживы, в производственных или других целях, не соответствующих истинного предназначения прибора;

• во всех других случаях, когда неисправности прибора возникли из-за того, что покупатель не придерживался инструкции по эксплуатации или неисправности возникли из-за вины третьих лиц или форс-мажорных обстоятельств;

• на обычно изнашивающиеся части прибора, например, батарейкам, аккумуляторам.

3. Гарантия может быть прекращена, если:

• прибор ремонтировался лицом или компанией, не авторизованной сервисом продавца;

• прибор был очевидно сломан нарочно.

4. Гарантия не действительна, если не предоставляется кассовый чек или другой документ, подтверждающий покупку.

5. Производитель не несет ответственность за ущерб, аварии, потери людям, животным, имуществу, произошедшие по вине пользователя, из-за незнания или не соблюдения инструкции прибора, неправильного подключения прибора.

standart

make your life easier

Importer / Importija / Importētājs / Importuotojas / Импортер
UAB „Kesko Senukai Lithuania“ Islandijos pl. 32 B,
LT-51500 Kaunas, tel. +370 700 11 119, *www.senukai.lt*
Импортёр в Республику Беларусь : ООО <<ОМА>>,
пер. Промышленный, д12А/1, к36, 220075, г. Минск
Country of origin / Päritoluriik / Izcelsmes valsts /
Kilmės šalis / Страна производства –
China / Ķīna / Hiina / Kinija / Китай