

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FR-114

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Перед использованием электроприбора внимательно прочитайте руководство пользователя и сохраните его на будущее.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая фритюрница ENDEVER FR-114 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	4
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	4
ОПИСАНИЕ	6
ТЕРМОСТАТ И ИНДИКАТОР	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
РЕЦЕПТЫ	10
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
ХРАНЕНИЕ	12
УТИЛИЗАЦИЯ	13
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	13

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Фритюрница:

- Корпус
- Контейнер, состоящий из металлической корзины с ручкой
- Съёмная чаша

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 2000 Вт

Напряжение: 220-240В, 50/60 Гц

Объем масла: 2,5л

Температура приготовления: 150-190°C

Материал корпуса: пластик

Габаритные размеры: 30,5*28,8*22,2 см

Длина шнура: 1 м

Вес нетто: 2,61 кг

Цвет: черный/стальной

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Регулировка температуры приготовления
- Съёмная крышка
- Съёмная чаша
- Прозрачное окошко на крышке
- Индикатор работы и нагрева
- Корзина для фритюра с ручкой
- Антипригарное покрытие чаши
- Система фильтров против запаха и жира
- Защита от перегрева
- Кнопка блокировки

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Перед подключением прибора к источнику питания проверьте, соответствуют ли характеристики тока значению, указанному на паспортной табличке прибора. Подключайте прибор только к розетке с заземлением.

2. Если шнур питания поврежден, обратитесь для его замены в отдел послепродажного обслуживания или к любому квалифицированному специалисту во избежание риска получения травм.

3. Отключайте шнур питания от сети сразу после окончания работы, а также перед чисткой, техническим обслуживанием или установкой аксессуаров.

4. Не помещайте прибор, шнур питания и штекер в воду и другие жидкости.

5. Перед первым использованием промойте все аксессуары горячей мыльной водой. Сполосните и тщательно просушите.

6. Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Прибор разрешается использовать детям старше 8 лет под постоянным присмотром взрослых. Прибор разрешается использовать

лицам, не обладающим достаточными знаниями о его эксплуатации, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, при условии, что им разъяснили особенности безопасного использования прибора и возможные риски. Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми.

7. Держите прибор и шнур питания вне зоны доступа детей младше 8 лет.

8. Электрическое и электронное оборудование является объектом раздельного сбора отходов. Не выбрасывайте остатки электрического и электронного оборудования вместе с несортированными бытовыми отходами. Обеспечьте раздельный сбор. О системах и местах раздельного сбора отходов (центрах переработки мусора, местах сбора утиля) можно узнать у местного дистрибьютера или в местной администрации. Сдавая отработавший прибор на переработку, вы вносите свой вклад в сохранение окружающей среды и собственного здоровья.

9. Информацию о том, как чистить поверхность от остатков пищи, смотрите в разделе «Чистка и техобслуживание».

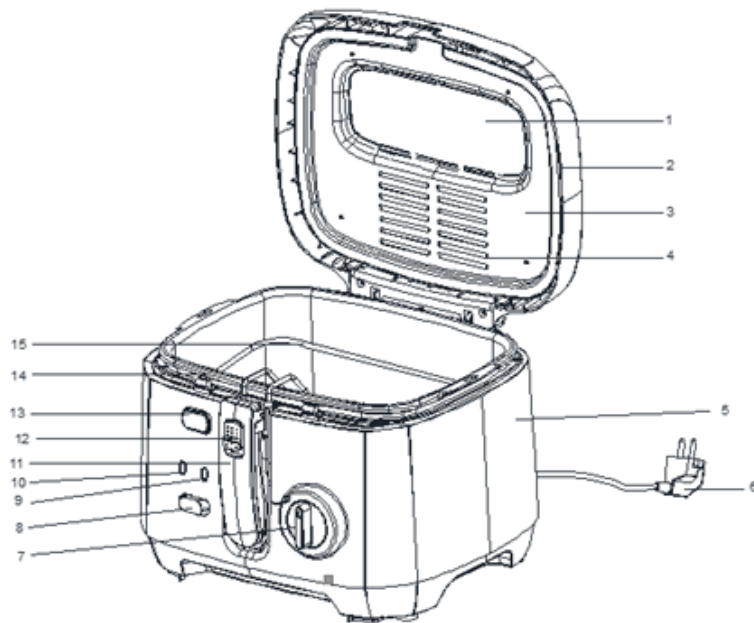
10. Прибор не предназначен для совместного использования с внешним таймером или пультом дистанционного управления.

11. Прибор предназначен для использования в домашних или бытовых условиях.

12. Во избежание переливания горячей жидкости прибор должен стоять на плоской устойчивой горизонтальной поверхности.

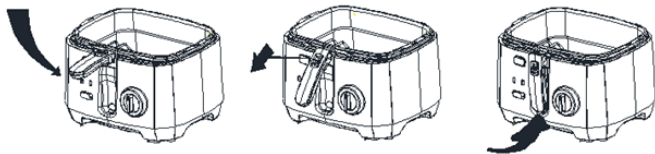
ОПИСАНИЕ

1. Смотровое окошко
2. Крышка
3. Внутренняя крышка
4. Система фильтра
5. Корпус
6. Шнур питания
7. Регулятор температуры
8. Переключатель
9. Индикатор работы
10. Индикатор питания
11. Ручка корзины
12. Фиксатор ручки
13. Кнопка для открывания крышки
14. Чаша
15. Корзина



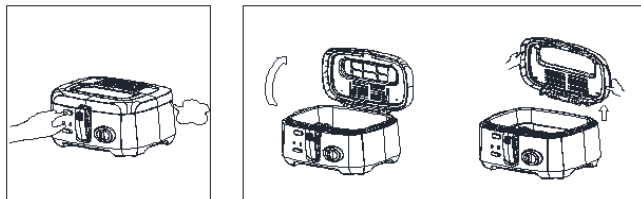
РУЧКА КОРЗИНЫ

Корзина не двигается, когда вы складываете ручку



КНОПКА ОТКРЫВАНИЯ КРЫШКИ

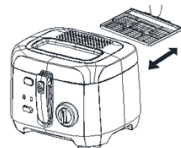
Специальная кнопка открывания крышки позволяет открывать крышку намного проще и безопаснее. Нажмите на кнопку, и крышка автоматически откроется. Таким образом, во время приготовления во фритюрнице будет выходить пар, что позволит избежать ожогов пальцев.



Чтобы снять крышку, поднимите ее в вертикальное положение и потяните вверх.

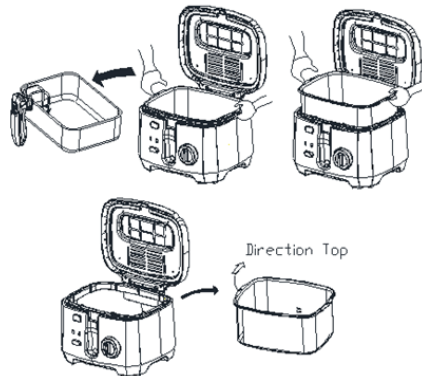
СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ

Крышка оснащена системой фильтрации, при очистке фильтра вынимайте его.



СЪЕМНАЯ ЧАША

Для того, чтобы слить масло из чаши, выньте корзину. Далее вытащите чашу и слейте масло.



СМОТРОВОЕ ОКНО

Смажьте внутреннюю поверхность смотрового окна маслом, чтобы предотвратить образование конденсата и контролировать процесс приготовления.

ТЕРМОСТАТ И КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Термостат можно устанавливать на различные значения температуры, при этом 150°C, 170°C, 190°C, что обеспечивает оптимальную температуру для приготовления пищи.

ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ будет автоматически гореть, пока температура продолжает повышаться, и погаснет при достижении заданной температуры.

ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ загорается автоматически, когда прибор подключен к сети.

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тип продукта	Температура, °C	Время, мин.
Грибы	170°C	3-5
Курица в панировке	190°C	10-14
Креветки	170°C	3-5
Рыба	170°C	3-5
Филе	170°C	5
Лук	190°C	2-4
Картофель фри	190°C	8-12
Картофельные чипсы	190°C	12-18

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Во избежание опасностей, пожалуйста, проверьте (после распаковки) комплектность прибора и отсутствие повреждений во время транспортировки. Не используйте его, если у вас есть какие-либо сомнения, но свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов. Адрес сервисного обслуживания можно найти в наших гарантийных условиях и на гарантийном талоне.

- Осторожно извлеките прибор из упаковки.
- Удалите все упаковочные материалы.
- Удалите оставшуюся упаковочную пыль с прибора и его компонентов, следуя инструкциям, приведенным в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Поместите прибор рядом с розеткой, обеспечив свободный доступ к нему.

Установите прибор на ровную, сухую, нескользящую и термостойкую поверхность. Поверхность должна легко очищаться, поскольку не всегда можно избежать брызг.

1. Снимите корзину с ручкой.
2. Налейте во фритюрницу 2-2,5 литра масла. Уровень масла должен находиться между максимальным и минимальным уровнями, указанными на поверхности формы.

УРОВЕНЬ МАСЛА

Для жарки во фритюре используйте только растительное масло хорошего качества. Сли-



вочное масло, маргарин, оливковое масло или животные жиры использовать не рекомендуется, так как это может привести к выделению дыма.

Не смешивайте разные типы масла и жира.

Меняйте масло/жир регулярно или, когда они потемнеют после жарки (примерно 20 жарок).

ВНИМАНИЕ! Не растапливайте жир в корзине. Не добавляйте воду или влажные продукты, так как это может спровоцировать разбрызгивание масла или жира.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подключите прибор к электросети и установите регулятор на требуемую температуру (см. справочное меню). Индикатор питания будет гореть, если фритюрница правильно подсоединена. Индикатор температуры будет гореть при включении в розетку и гаснуть при нагревании устройства, а затем снова включаться при достижении заданной температуры.

Примерно через 5-7 минут масло во фритюрнице нагреется до необходимой температуры.

Не используйте фритюрницу без масла и жира. В результате нагрева пустая фритюрница может повредиться или сломаться.

Откройте крышку и установите корзину на чашу в положение для

стекания масла в чашу. Поместите в корзину продукты питания (насколько возможно сухие).

ВНИМАНИЕ! Не заполняйте корзину больше, чем на 2/3 ее объема.

Приподнимите корзину и установите ее так, чтобы корзина погрузилась в масло. Разблокируйте ручку корзины с помощью фиксатора и сложите ее, а затем закройте крышку.

ВНИМАНИЕ! Не добавляйте в растительное масло воду и мокрые продукты. Даже небольшое количество воды может привести к разбрызгиванию масла.

По истечении времени, необходимого для приготовления, откройте крышку, разложите ручку и поместите корзину в положение для стекания масла.

Выключите прибор и отключите его от источника питания.

ПРИМЕЧАНИЕ. Независимо от рецепта продукты должны быть полностью сухими – это позволит избежать стекания жира, и одну порцию масла можно будет использовать дольше.

При приготовлении блюд из картофеля (картофель фри, чипсы и т.п.) порежьте его и положите в воду, чтобы уменьшить содержание крахмала, затем тщательно обсушите. Так кусочки картофеля не будут слипаться друг с другом.

В горячее масло погружайте только металлическую посуду с изолированными ручками.

Чтобы все готовилось равномерно, кладите в корзину одинаковые кусочки продуктов и не перегружайте ее. Перед жаркой хорошо просушите продукты.

Не нагревайте масло слишком долго, чтобы оно не теряло свои свойства.

Между двумя партиями жарки переключайте термостат на минимальное значение температуры.

Не оставляйте жареные продукты слишком долго в корзине, находящейся в верхнем положении, пар может размягчить их.

Продукты быстрой заморозки можно сразу помещать в корзину без предварительного размораживания.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор от источника питания
2. Дайте маслу или жиру остыть. После того, как чаша полностью остынет, освободите ее от всего содержимого. Для чистки можно отсоединить крышку в открытом положении, потянув ее вверх.
3. Для очистки прибора снаружи используйте сухую или, при необхо-

димости, умеренно влажную, хорошо отжатую ткань. Затем вытрите насухо.

Внимание: Не перемещайте фритюрницу и содержимое, пока оно полностью не остынет.

4. Если фритюрница используется нерегулярно. Рекомендуется хранить масло или жир после охлаждения в контейнере, предпочтительно в холодильнике или другом прохладном месте. Откройте крышку и достаньте чашу. Отфильтруйте масло или жир через мелкое сито в емкость, чтобы удалить из масла или жира пищевые частицы.

5. Если во фритюрнице содержится твердый жир, дайте ему застыть во фритюрнице, а жир храните во фритюрнице.

6. Опорожните фритюрницу и протрите внутреннюю часть чаши бумажным полотенцем, затем протрите влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Протрите влажной тканью и дайте ей высохнуть.

Примечание: Не используйте абразивные моющие средства.

7.Промойте корзину и ручку в теплой мыльной воде. Тщательно высушите перед повторным использованием.

8.Полностью высушите перед хранением.

9.Храните прибор в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей, когда фритюрница не используется.

10.Храните в упаковке, если не используете в течение длительного времени, чтобы избежать загрязнения.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru

 **8(800) 5555-88-3**



ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технологии Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3, 6 этаж, офис 631

ИМПОРТЕР: ООО «ВЛКГрупп» 141009, Московская область, г. Мытищи, ул. Карла Маркса, д. 4, помещ. 126

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 12 месяцев со дня продажи.

Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной.

Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потре-

бителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

ВНИМАНИЕ! Установленный производителем срок службы прибора составляет два года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска продукта.