

sinbo

SDF 3822 FRİTÖZ

KULLANMA KILAVUZU

TR

EN

FR

NL

ES

AR

HR

RU





РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ ФРИТЮРНИЦЫ SDF 3822

ВСТУПЛЕНИЕ

Фритюрница модели SDF 3822, фритюрница с максимальной вместимостью резервуара для масла 1.0 литра, предназначена для обжарки в раскаленном масле различных пищевых продуктов, разработана только для домашнего применения.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

В процессе пользования электроприборами необходимо всегда соблюдать основные правила техники безопасности, включая приведенные ниже:

1. Прочитать все инструкции и сохранить руководство.
2. Во избежание риска поражения электрическим током, не погружать в воду или иную жидкость шнур питания, вилку или пластиковый корпус.
3. Будьте очень осторожны при использовании электроприбором вблизи детей. Никогда не разрешайте пользоваться этим устройством детям.
4. На время когда прибором не пользуются и перед процедурами по очистке, обязательно отключите прибор от электросети. Прежде чем присоединить или отсоединить детали и до начала процедур по очистке, подождать полного остывания прибора.
5. Не пытаться включить прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой, при наличии сбоев в работе и неисправности, после падения на пол или наличии повреждения. Для осмотра и ремонта прибора, вернуть прибор в заводской центр обслуживания.
6. Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных заводом-изготовителем, в противном случае это может стать причиной несчастного случая.
7. Не пользоваться на открытых площадках.
8. Не допускать свисания шнура питания с края стола или стойки и контакта с горячей поверхностью.
9. Не устанавливать прибор поблизости от газовой или электрической плиты или около или внутри духовки.
10. Не помещать внутри или вблизи фритюрницы такие легко воспламеняемые материалы, как бумага, картон, пластик и т.п.
11. Не переносить фритюрницу с находящимся внутри горячим маслом или другой горячей жидкостью, если такое перемещение фритюрницы с находящимся внутри горячим маслом или другой горячей жидкостью будет необходимым условием, соблюдать



большую осторожность.

12. Пользоваться фритюрницей только в целях назначения и не применять к примеру для кипячения воды.

13. Никогда не включать фритюрницу при отсутствии резервуара для масла или в то время, когда в резервуаре нет масла.

14. Не включать фритюрницу если уровень масла находится ниже минимальной или выше максимальной отметки для масла.

15. Не пытаться слить масло когда фритюрница и масло еще горячие, обязательно подождать остывания.

16. Перед закладкой продуктов обязательно удалить остатки влаги, не лить воду и не бросать мокрые продукты в раскаленное масло. Вода, смешиваясь с горячим маслом, образует брызги.

17. Большие куски продуктов могут стать причиной возникновения пожара, поэтому перед закладыванием во фритюрницу, их следует измельчить.

Сохраните это руководство

Этот прибор рассчитан только для домашнего применения.

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

До включения устройства в розетку, необходимо убедиться в том, что параметры электросети вашего дома соответствуют параметрам электросети, указанным на заводской табличке прибора.

Номинальное напряжение: 230В AC 50 Гц

Номинальная мощность: 900 Ватт

SDF 3822 ХАРАКТЕРИСТИКА ФРИТЮРНИЦЫ

1. Вместимость масляного резервуара 0,6 - 1,0 литра

2. 4-этапный регулируемый термостат

3. Не нагревающийся внешний корпус

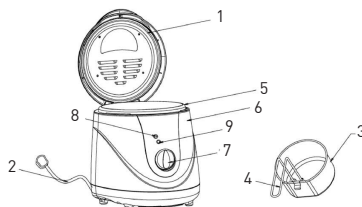
4. Система легкой очистки: крышка и корзина фритюрницы могут разъединяться

5. Красный и зеленый световой индикаторы готовности фритюрницы к работе.



SDF 3822 ХАРАКТЕРИСТИКА ФРИТЮРНИЦЫ

1. Крышка
2. Шнур питания
3. Корзина для жаренья
4. Ручка корзины
5. Съёмный резервуар для масла
6. Пластиковый корпус
7. Термостат для настройки температуры
8. Световой индикатор мощности
9. Индикатор готовности



ПОДГОТОВКА ФРИТЮРНИЦЫ К ПРИМЕНЕНИЮ

Фритюрница должна устанавливаться на чистую, сухую, ровную, неподвижную и теплостойкую поверхность таким образом, чтобы она не находилась на краю стола или стойки.

Убедиться в том, что вилка фритюрницы не включена в розетку, затем отсоединить корзину для жаренья, масляный резервуар и крышку, помыть их в горячей воде с моющим средством, протереть увлажненной тканью наружную и внутреннюю поверхность корпуса фритюрницы.

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПЛАСТИКОВЫЙ КОРПУС ФРИТЮРНИЦЫ В ВОДУ.

Тщательно просушить все части фритюрницы, установить на место масляный резервуар, корзину и крышку.

Нижнюю часть резервуара для приготовления пищи и нагревательные пластины необходимо всегда поддерживать в чистоте, не допускать скопления в этих местах посторонних веществ. В противном случае понижается эффективность нагревания и сокращается срок службы фритюрницы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Открыть крышку.

Вынуть корзину и отставить в сторону.

В масляный резервуар залить масло, следя за тем чтобы уровень масла находился между отметками MIN и MAX. Пользуйтесь только растительным маслом хорошего качества, например, арахисовым, чистым кукурузным, подсолнечным.



Слегка накрыть крышкой.

Включить вилку в розетку электросети с напряжением 230 вольт. Автоматически загорится светодиод зеленого цвета, что означает подачу энергии на прибор.

Установить регулятор температуры на желаемый уровень. Загорится светодиод красного цвета, что означает начало нагревания. В конце этого руководства даются советы по приготовлению продуктов во фритюрнице.

Предварительное нагревание: Предварительное нагревание масла необходимо для достижения заданной температуры жаренья. Этот процесс занимает около 10 минут.

По возможности, стараться закладывать в корзину сухие продукты и не закладывать слишком большое количество за один раз (идеальный вариант 1/4 и 1/2 от объема корзины). Если в корзину поместить сразу большое количество продуктов, температура масла станет ниже идеальной температуры для приготовления, в результате чего продукты больше необходимого пропитаются маслом и не будут хрустящими и легкими. Открыть крышку, держа корзину за ручку, медленно погрузить в резервуар с кипящим маслом.

Аккуратно накрыть крышкой и оставить на заданное время жаренья.

После достаточной прожарки открыть крышку. **ПРИМЕЧАНИЕ:** в момент открывания крышки наружу выходит горячий пар, поэтому следует соблюдать осторожность, чтобы не подвергнуться его воздействию.

Вынуть корзину с продуктами из масляного резервуара, посыпать готовые продукты солью и приправами.

Для закладки последующей партии продуктов повторить процедуры, описанные выше. После применения, перевести выключатель в положение **ВЫКЛЮЧЕНО**, вынуть вилку из розетки.

СОВЕТЫ ПО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эти советы приведены только в качестве примера, на практике время и температура приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от толщины и количества продуктов и вкусовых предпочтений.

Продукты	Температура масла (0)	Время приготовления
Грибы	130	6-8
Креветки	130	3-5
Филе рыбы	150	5-6



СОВЕТЫ ПО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Панированное филе рыбы	150	6-8
Рыбные крокеты или рыбные котлеты		
Ломти мяса	170	7-10
Стейк	170	7-10
Картофель соломкой, тонкие ломтики	190	8-10
Картофель соломкой, толстые ломтики	190	10-12

1. Для приготовления продуктов в раскаленном масле, необходимо обязательно применять масло хорошего качества. Для этого идеально подходят кукурузное, арахисовое, растительное или рапсовое масло. Никогда не используйте во фритюрнице сливочное масло, маргарин или оливковое масло.

2. Для правильной настройки температуры, необходимо принимать во внимание вид продуктов, а также то обстоятельство, что предварительно обработанные продукты обычно готовятся при более высоких температурах по сравнению с сырыми продуктами.

3. Для сохранения формы этих продуктов, желательно поджаривать в небольшом количестве.

ЧИСТКА ФРИТЮРНИЦЫ

Перед началом процесса очистки, убедиться в том, что выключатель стоит в позиции выключено, прибор отсоединен от электросети и фритюрница полностью остыла.

1. Убрать с корпуса крышку. Держа корзину за ручку, вынуть корзину из масляного резервуара. Корзину вымыть в горячей воде с моющим средством, затем тщательно просушить.

2. Чтобы отсоединить масляный резервуар и вылить масло, следует подождать полного остывания фритюрницы. Налить в резервуар горячей воды и добавить немного моющего средства. Для мойки деталей фритюрницы не пользоваться металлической мочалкой для мытья посуды. После мытья протереть сухой тканью.

Масло рекомендуется менять после 5-6 применений или после 2 недель отстоявания.

3. Крышку вымыть в горячей воде с моющим средством. Прополоскать в чистой воде, затем вытереть насухо.

4. Наружную поверхность корпуса протереть увлажненной тканью.

Не погружать корпус фритюрницы в воду или любую другую жидкость.



Made in P.R.C.
İmal Yılı : 2010

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE -
**SGS-CSTC Standards Technical
Services Co., Ltd.**

198 Kezhu Rd., Scientech Park,
Guangzhou Economic & Technology
Development District, Guangzhou
LVDGLES0090501545HS



EEE Yönetmeliğine uygundur.