

LERAN®

Руководство по эксплуатации

Фритюрница

Модель:

DF 2550

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.
Только для домашнего использования.

Содержание

Меры безопасности	3
Описание прибора	4
Подготовка к использованию	5
Использование прибора	7
Советы по приготовлению	8
Обслуживание и очистка	9
Технические характеристики	9
Дополнительная информация.....	10
Гарантийные условия	11

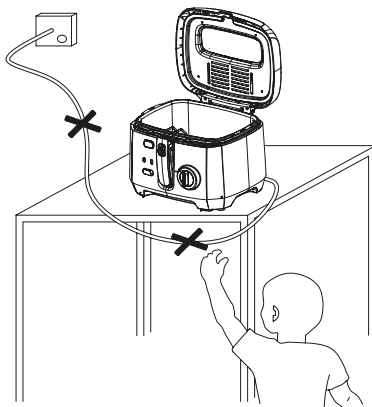
Меры безопасности

НЕ ТЯНИТЕ ПРИБОР ЗА ШНУР ПИТАНИЯ.

ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.

ГОРЯЧЕЕ МАСЛО ИЗ ФРИТЮРНИЦЫ МОЖЕТ ПРИЧИНИТЬ СЕРЬЕЗНЫЕ ОЖОГИ. ПРОСЛЕДИТЕ ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ ИГРАЛИ С КАБЕЛЕМ ПИТАНИЯ ИЛИ ЧТОБЫ ЗА НЕГО НИКТО НЕ ЗАЦЕПИЛСЯ, Т.К. ЭТО МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ОПРОКИДЫВАНИЕ ПРИБОРА.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР С УДЛИНИТЕЛЕМ.



При использовании электроприборов следует всегда соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Этот прибор не должен использоваться детьми от 0 до 8 лет. Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под постоянным наблюдением. Этим устройством могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний, если им предоставили надзор или инструкции относительно безопасного использования устройства и они понимали связанные с этим опасности. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей возрасте до 8 лет. Чистка и обслуживание пользователя не должны производиться детьми.
2. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистом с аналогичной квалификацией, во избежание опасности.
3. Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
4. Прибор предназначен для использования только в помещении.
5. Никогда не погружайте прибор в воду.
6. Данный прибор предназначен для ис-

пользования исключительно в бытовых целях.

7. Фритюрница должна располагаться в устойчивом положении, чтобы избежать пролива горячего масла.
8. Поверхность фритюрницы может нагреваться во время использования.
9. Температура доступных поверхностей может быть очень высокой во время работы прибора.
10. Подробнее о том, как очистить поверхность, соприкасающуюся с продуктами или маслом, см. В части «очистка и техническое обслуживание».

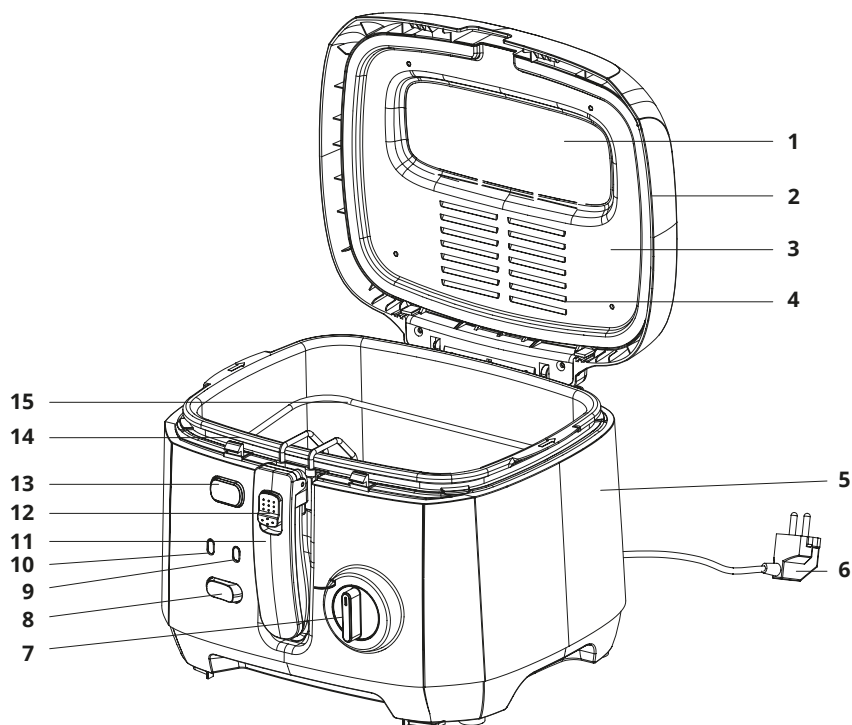
Хранение и транспортировка:

1. Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте.
2. Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждение.

Данное устройство соответствует директивам ЕС по электромагнитной совместимости и отвечает самым современным техническим требованиям безопасности.

Сохраните эти инструкции для будущего пользования.

Описание прибора



1. Смотровое окно

2. Крышка

3. Крышка фильтра

4. Фильтр

5. Корпус

6. Шнур питания

7. Ручка термостата

8. Включатель

9. Индикатор температуры

10. Индикатор питания

11. Ручка корзины

12. Кнопка блокировки ручки

13. Кнопка открывания крышки

14. Чаша для масла

15. Корзина

Подготовка к использованию

Перед первым использованием фритюрницы тщательно вымойте чашу для масла и корзину теплой мыльной водой. Тщательно высушите алюминиевую чашу.

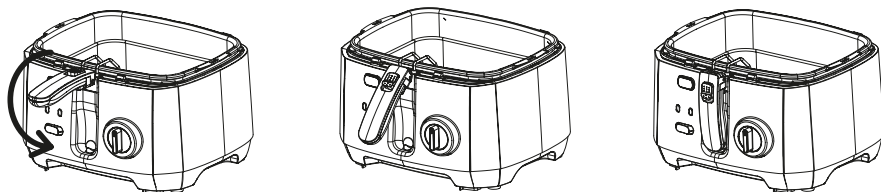
Не используйте фритюрницу без масла. Фритюрница выйдет из строя при сухом нагреве.

Эта фритюрница оснащена термозащитным устройством. В случае отказа термостата электрическая цепь имеет автоматический выключатель, предотвращающий перегрев.

В случае наличия протечек масла из фритюрницы, пожалуйста, свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели фритюрницу.

Чтобы обеспечить безопасную работу, во фритюрницу нельзя наливать чрезмерное количество масла и перегружать корзину продуктами.

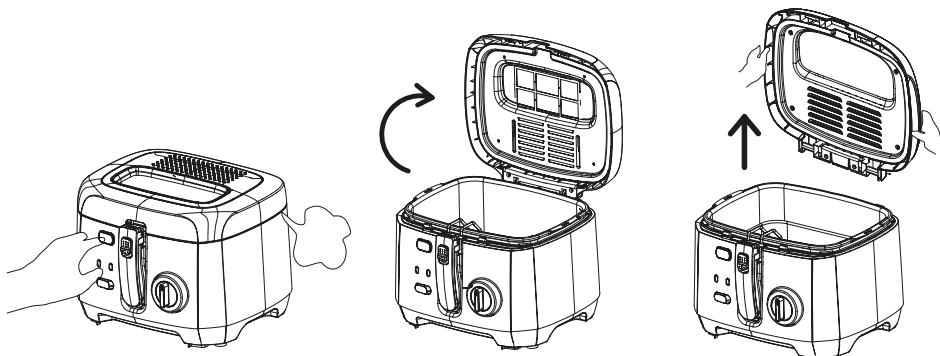
Складывание ручки корзины



Кнопка открывания крышки

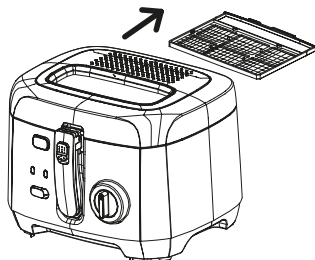
Специальная кнопка позволяет безопасно и просто открыть крышку. Нажмите кнопку, и крышка фритюрницы автоматически откроется. Будьте аккуратнее, не наклоняйтесь над фритюрницей при открывании крышки во избежание ожога горячим паром.

Чтобы снять крышку, поместите её в вертикальное положение и потяните вверх.



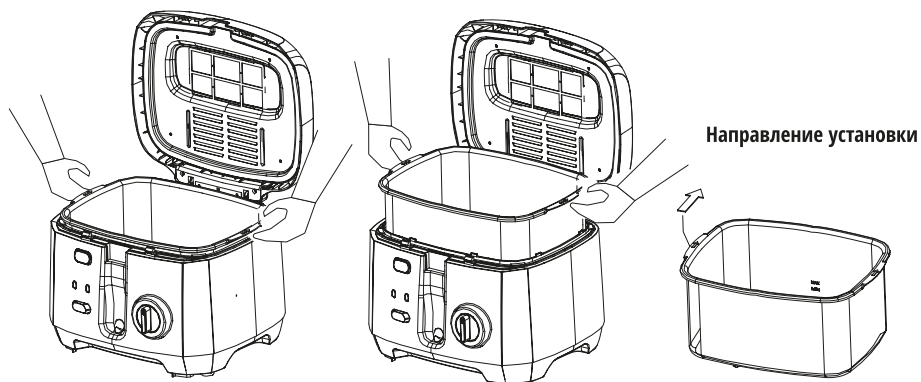
Фильтр

Крышка оснащена выдвижным фильтром, периодически очищайте его.



Установка чаши

1. Откройте крышку фритюрницы.
2. Выньте чашу и залейте / слейте масло. Дождитесь полного остывания масла!



Смотровое окно

Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность смотрового окна, чтобы предотвратить образование конденсата и иметь возможность наблюдать процесс приготовления.

Ручка термостата и индикаторы

Термостат имеет три температурных режима, 150°, 170° и 190°C, что обеспечивает выбор нужной температуры для приготовления определенных блюд.

При достижении заданной температуры, автоматически загорится индикатор температуры.

Индикатор включения автоматически загорится, при подключении прибора к сети.

Использование прибора

1. Снимите корзину с ручкой.
2. Залейте 2–2,5 литра масла во фритюрницу. Уровень масла должен находиться между уровнем MAX и MIN, отмеченным на поверхности чаши.

! Для жарки во фритюре используйте только растительное масло хорошего качества. Не рекомендуется использовать маргарин, оливковое масло или животный жир.



1. Смажьте смотровое окно небольшим количеством масла, для избежания запотевания.
2. Подключите прибор в сеть и установите термостат на требуемую температуру. Индикатор питания загорится, если чаша для масла правильно установлена. Индикатор температуры будет гореть при включении и гаснуть в процессе нагревания, а затем снова загорится при достижении заданной температуры.
3. Добавьте продукты (как можно более сухие) в корзину.

Не перегружайте корзину продуктами.

Поместите еду одинакового размера в корзину так, чтобы она готовилась равномерно.

Обязательно высушите все продукты перед жаркой.

4. Поместите корзину обратно во фритюрницу. Снимите ручку и закройте крышку. Поверните ручку корзины вниз, чтобы корзина и продукты были погружены в масло.

! Не добавляйте воду или влажные продукты в растительное масло. Даже небольшое количество воды может вызвать разбрызгивание масла.

5. После приготовления нажмите на кнопку разблокировки крышки, чтобы открыть её, и выньте корзину из масла. Переложите готовую еду в отдельное блюдо. Слейте масло после его полного остывания.

Советы по приготовлению

1. Используйте металлические кухонные щипцы с изолированными ручками.
2. При жарке следует соблюдать осторожность, особенно когда рядом находятся дети.
3. Выберите требуемую температуру, исходя из выбранного продукта. Предварительно приготовлена пища нуждается в более высокой температуре и меньшем времени приготовления. Сырая пища требует большего времени приготовления и меньшей температуры.

Таблица приготовления

Продукт	Темп. режим	Время
Грибы	170 °С	3-5 мин
Куриные наггетсы	190 °С	10-14 мин
Креветки	170 °С	3-5 мин
Рыбные наггетсы	170 °С	3-5 мин
Филе	170 °С	5 мин
Луковые кольца	190 °С	2-4 мин
Картофель фри	190 °С	8-12 мин
Картофельные чипсы	190 °С	12-18 мин

Время приготовления указанное в этой таблице, приведено только для справки.

Обслуживание и очистка

1. Убедитесь перед чисткой и обслуживанием, что фритюрница выключена.
2. Дайте маслу остыть.



Осторожно: не перемещайте фритюрницу и ее содержимое, пока они полностью не остынут.

3. Если фритюрница не используется регулярно, рекомендуется хранить масло после охлаждения в контейнере, предпочтительно в холодильнике или другом прохладном месте. Откройте крышку и снимите чашу. Отфильтруйте масло через мелкое сито в контейнер, чтобы удалить частицы пищи из масла.
4. Опорожните фритюрницу и протрите внутреннюю часть чаши бумажным полотенцем, затем протрите влажной тканью, смоченной в мыльной воде. Протрите влажной тканью и дайте ей высохнуть.



Предупреждение: Никогда не погружайте нагревательный элемент в воду и не чистите эти части под проточной водой.

6. Регулярно очищайте внешнюю часть фритюрницы влажной тканью и протирайте ее мягким и чистым полотенцем.



Примечание: не используйте абразивные моющие средства.

7. Очистите корзину и ручку в теплой мыльной воде. Тщательно высушите перед повторным использованием.
8. Полностью высушите прибор перед хранением.
9. Когда фритюрница не используется, храните прибор в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей,
10. Если вы не используете прибор в течение длительного времени, храните в оригинальной упаковке, чтобы избежать его загрязнения.

Технические характеристики

Фритюрница предназначена для жарки продуктов во фритюрном масле. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Мощность: 1800 Вт

Напряжение: 220-240 В; ~50-60 Гц

Объем: 2,5 л

Дополнительная информация

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

Срок службы: 2 года со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

Специальные условия реализации не установлены.

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр.

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro в разделе «Установка и ремонт». Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Утилизация изделия

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Срок службы товара — 2 года.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата изготовления: _____

Дата продажи: « ___ » _____ 20 ___ года

Подпись продавца
(без печати действительна)

МП

Произведено в Китае компанией NINGBO BIYI ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD.
Адрес: NO.88 YUZHAOJIANG ROAD, CHENG DONG DEVELOPMENT AREA, YUYAO, ZHEJIANG, CHINA.
Сделано по заказу ООО «Леран»;
Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Пушкина, д. 65, пом. 6.
Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro
в разделе «Установка и ремонт»

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755

www.leran.pro