

Deep Fryer

SP-1980-Y

INSTRUCTION MANUAL

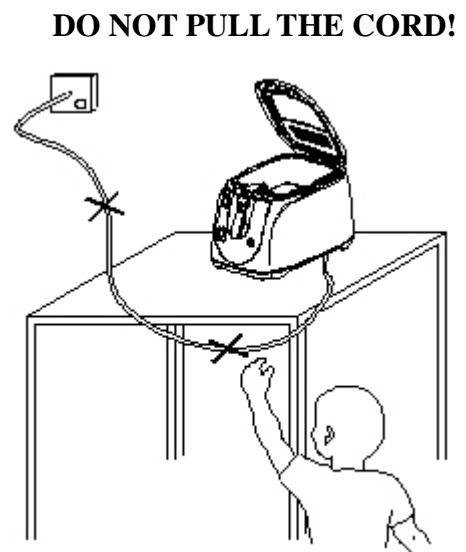
This product is for household use only!

Please read all instructions before use!

WARNING

Serious hot-oil burns may result from the deep fryer being pulled off of a countertop.

Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grasped by children or become entangled with the user.



DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD!

SAFETY GUIDENCE

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug and fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

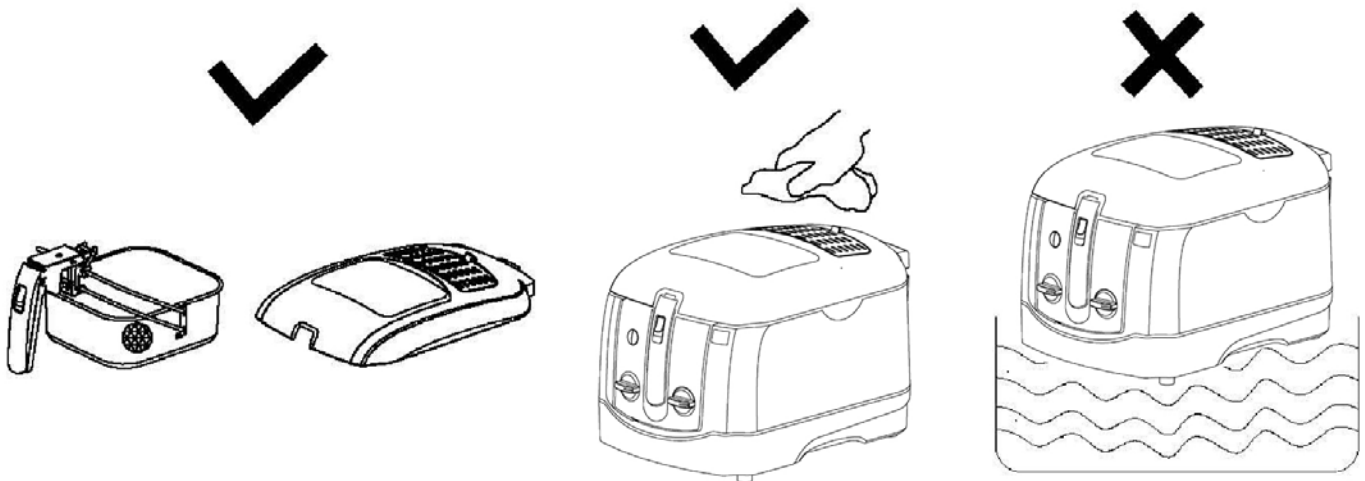
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, should the appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of non-original accessories is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of a table, or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
12. Do not use the deep fryer appliance for other purpose.

This appliance complies with CE-Directives for EMC. It's engineered to the latest safety technical requirements.

The manufacturer reserves the right to make technical changes to the appliance without notice.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

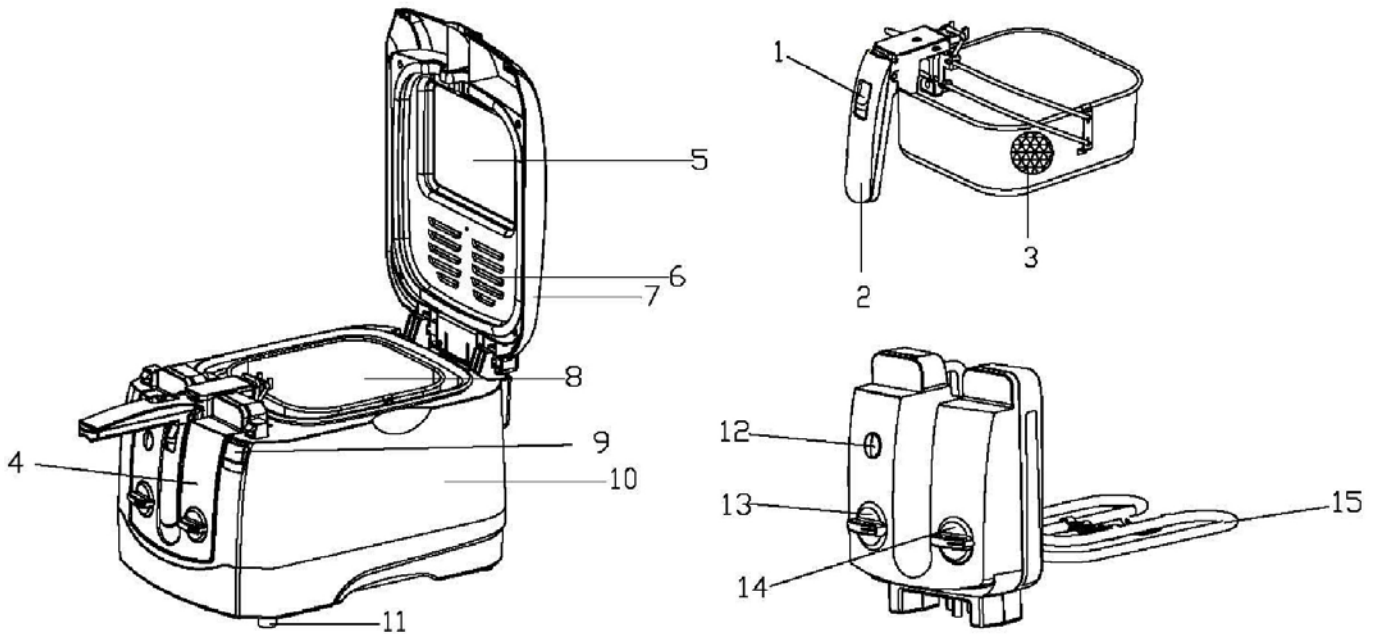
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



NOTE

- Before using the fryer for the first time, wash the pot and basket thoroughly with warm, soapy water, carefully dry the iron pot to maintain the good aesthetic appearance.
- Do not use the fryer without oil or fat. Fryer will be severely damaged if heated dry.
- This fryer has a thermal safety device. In case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cutout, thus preventing overheating.
- Should the fryer leak, please contact the company from which you purchased the fryer.
- To ensure safe operation, excessive food or utensils must not be inserted into the fryer.

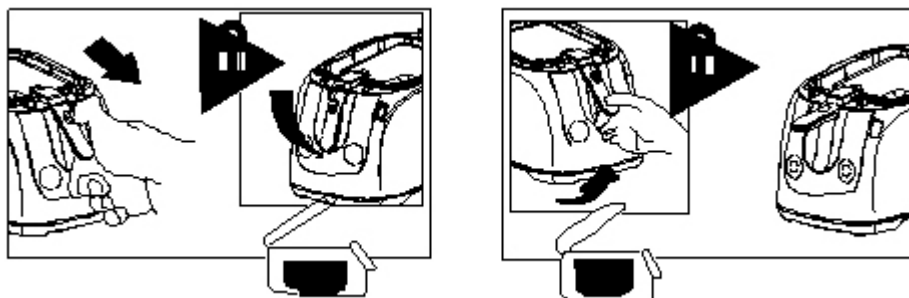
PARTS DESCRIPTION



- | | |
|-------------------|-----------------------|
| 1. BUTTON | 9. LID-RELEASE BUTTON |
| 2. BASKET HANDLE | 10. HOUSING |
| 3. FRY BASKET | 11. PLASTIC FOOT |
| 4. CONTROL PANEL | 12. CHIMNEY |
| 5. VIEWING WINDOW | 13. TIME KNOB |
| 6. FILTER SYSTEM | 14. TEMPERATURE KNOB |
| 7. LID | 15. HEATER |
| 8. OIL POT | |

BASKET HANDLE

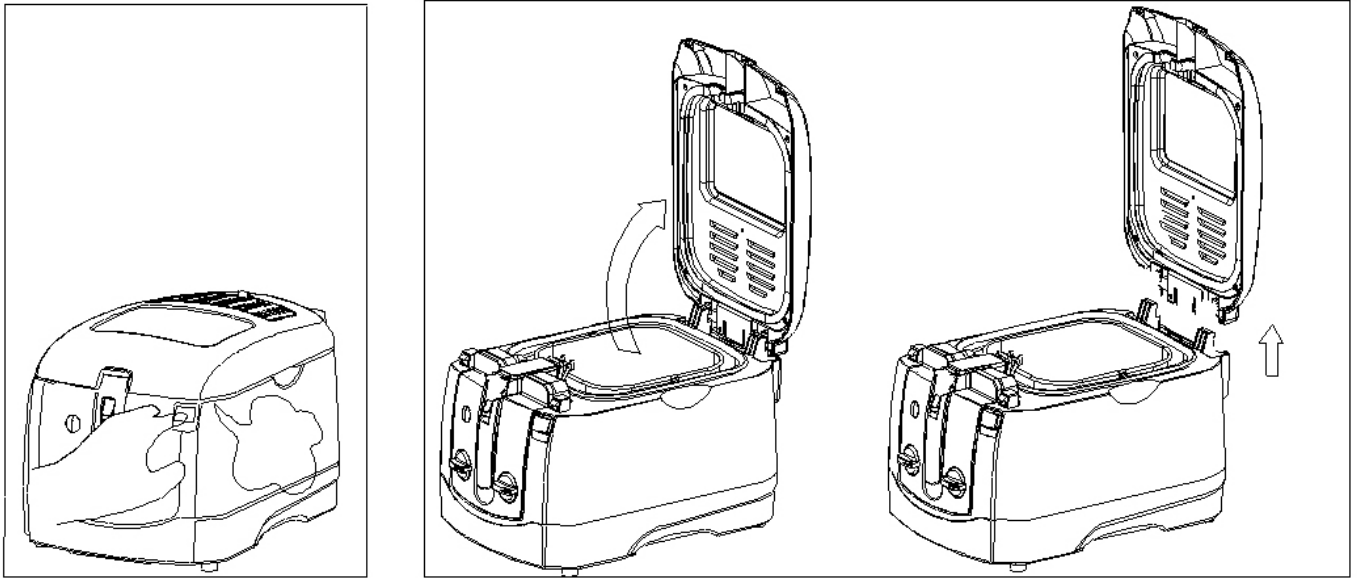
The BASKET HANDLE allows you to raise/lower the basket when the fryer lid is closed.
 Move the handle up to raise the basket up.
 Push the handle down to lower the basket down.



LID-RELEASE BUTTON

The special designed LID-RELEASE BUTTON helps you open the lid much more easily and safely. Push the button, and fry lid will be released automatically. Thus steam will escape from the deep fryer when frying to avoid scalding the fingers.

To remove the lid, lift the lid to a vertical position and pull it upwards.

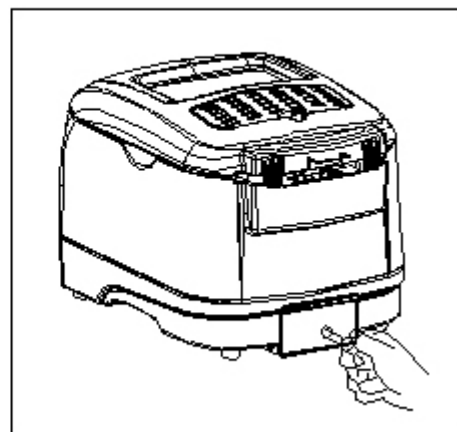
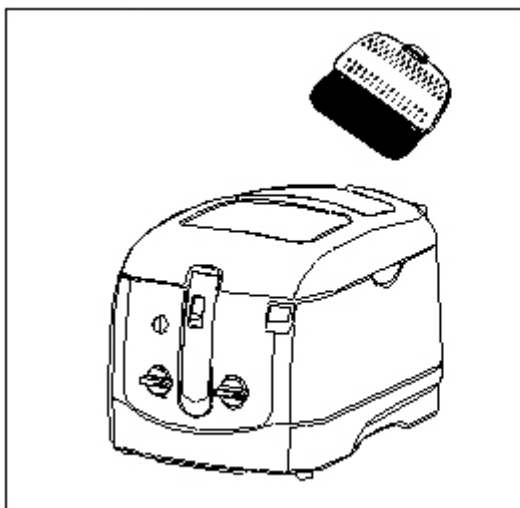


FILTER SYSTEM

The lid is fitted with a permanent filter system, which collects drops of oil from the steam as it passes through the filter. The filter should be replaced after being used for around 60 times.

CORD STORAGE

There is a cord storage compartment in the base. When not in use, the cable can be easily put around the holder.



VIEWING WINDOW

Smear the inner face of the viewing window with the oil to prevent condensation forming and to enable cooking process to be checked.

THERMOSTAT AND PILOT LIGHT

The thermostat is calibrated in steps marked, 130°C, 150°C, 170°C, and 190°C, which offers you the best temperature to suit the food to be fried.

TEMPERATURE LIGHT

Will light automatically while the temperature keeps rising and go out when the set temperature is reached.

POWER LIGHT

It will light automatically when the appliance is plugged.

REFERENCE MENU

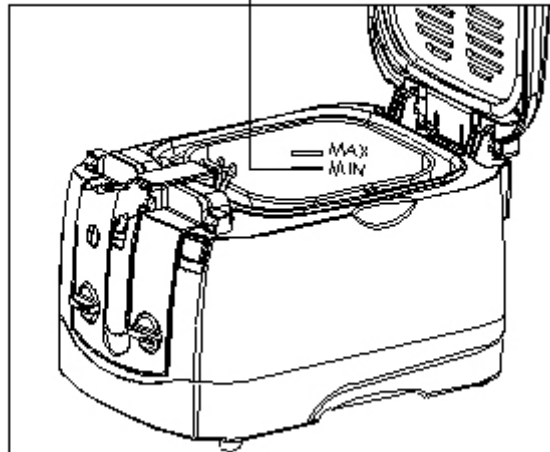
The frying time given in this chart is only for reference.

FOOD TYPE	TEMPERATURE (°C)	TIME (minutes)
Mushrooms	150°C	3-5 min.
Crumbed chicken	170°C	12-14 min.
Whole shrimp	130°C	4-6 min.
Fish cakes	170°C	3-5 min.
Fillets	170°C	5-8 min.
Onion rings	190°C	3-5 min.
French fries	170°C	8-10 min.
Potato chips	190°C	2-4 min.

DEEP FRYER USAGE

1. Remove the basket with the handle from the bracket.
2. Pour between 2.5-3.0 liters of oil into the fryer. The level of oil must be between the MAX and MIN level marked on the inner surface of the pot.
3. Use only good quality vegetable oil or all purpose shortening for deep frying. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures.

MAX. / MIN. LEVEL MARKS



4. Smear the viewing window with a little oil.
5. Plug in the mains and set thermostat to the required temperature (see the reference menu). The temperature light will go out when the set temperature is reached.
6. Add food (as dry as possible) into the basket first.
 - a) Do not overload the basket.
 - b) Place food of uniform size into the basket so that cook evenly.
 - c) Be sure to dry all food before frying.
7. Place the basket back into the fryer. Remove the handle and close the lid. Turn the BASKET knob down to have basket and food immersed in the oil.
 - a) Do not add water or wet stuff to the cooking oil, even small amounts of water will cause oil to spatter.
8. After cooking, lift the basket out of the oil to drain. Push the LID-RELEASE BUTTON to open the lid.

HINTS

1. Use only metal kitchen utensils with insulated handles in hot oil.
2. Carefulness should be taken when frying, especially when children are near by.
3. Taking into account the food type select the temperature for frying. As a general guide, food that has been pre-cooked in some way need a higher temperature and less cooking time than raw food.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. The power supply must be cut before cleaning.
2. Empty the condensation tray.
3. Cool the oil completely. Oil or fat retains its temperature for a long time after use. Do not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.
4. Oil can be reused several times. Get the maximum use from your fryer by always having it ready for use. One way of doing this is to keep the cooled and strained oil inside ready for the next frying session with the lid acting as a dust cover.
5. Oil should be filtered after each use.

6. After draining the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with damp cloth and a little detergent and finally cleaned with a dry cloth.
 - a) The interior of the fryer has a plain aluminum surface. To avoid damage, no abrasives or sharp instruments should be used.
7. The exterior can be cleaned with damp cloth, not to use abrasives or scouring pads.
8. The basket can be washed in warm soapy water.
9. Remove the used filter and replace with a new one after approximately 60 frying sessions.

WARNING

1. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.

Frytkownica

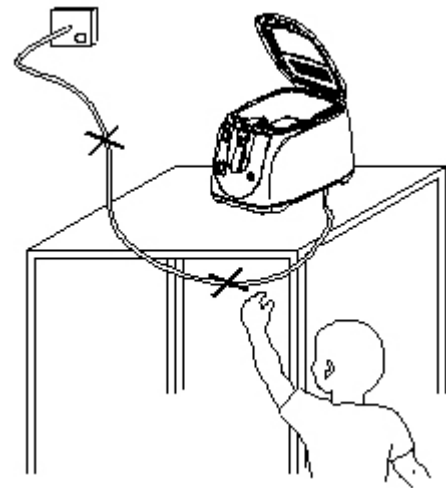
SP-1980-Y

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego!

Proszę przeczytać całą instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania!

NIE CIĄGNIJ ZA PRZEWÓD!



CHRONIĆ PRZED DZIEĆMI!

OSTRZEŻENIE

Poważne oparzenia gorącym olejem mogą być efektem ściągnięcia frytkownicy z powierzchni blatu.

Nie pozwalaj, aby przewód zwisał ponad krawędzią blatu, gdzie może być chwycony przez dzieci lub zaplątać się z użytkownikiem.

NIE WOLNO UŻYWAĆ PRZEDŁUŻACZA!

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych, podstawowe środki ostrożności muszą być przestrzegane zawsze, w tym następujące:

1. Przeczytaj całą instrukcję.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów oraz pokręteł.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie wolno zanurzać kabla, wtyczki i frytkownicy w wodzie ani innych cieczach.
4. Ścisły nadzór jest niezbędny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
5. Urządzenie należy odłączyć, kiedy nie jest używane oraz przed rozpoczęciem czyszczenia. Pozostaw je do ostygnięcia przed założeniem lub demontażem części, oraz przed jego czyszczeniem.

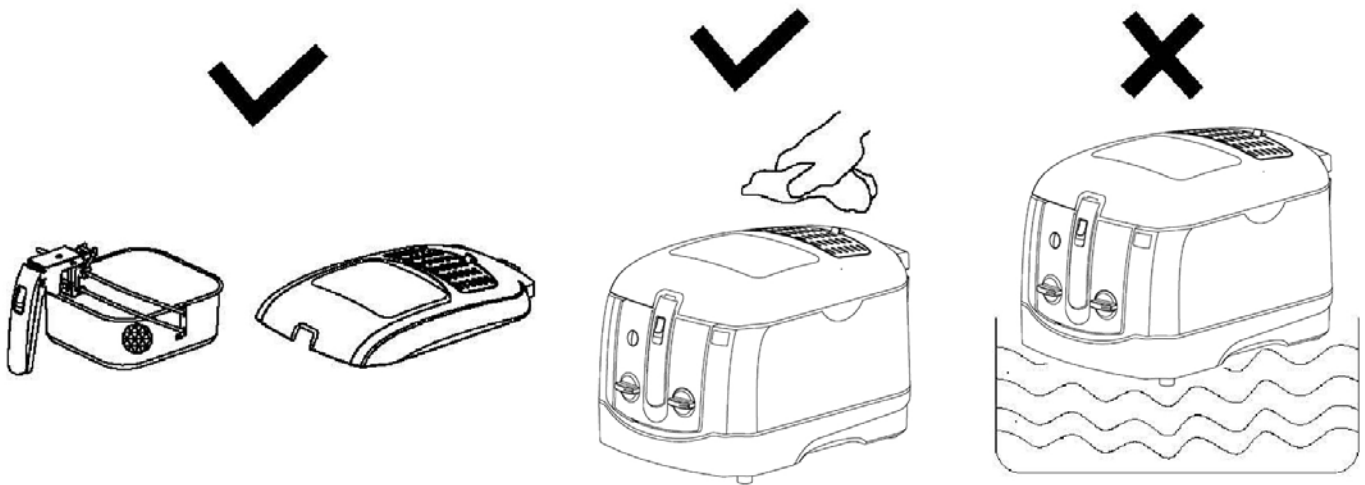
6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, gdy funkcjonuje ono w sposób niepoprawny, lub, jeśli zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób, wówczas należy oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu zbadania, naprawy lub regulacji.
7. Stosowanie akcesoriów nieoryginalnych nie jest zalecane przez producenta urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała użytkownika.
8. Nie używać urządzenia na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego gazu, palnika elektrycznego, lub w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu urządzenie zawierającego gorący olej lub inną gorącą ciecz.
12. Nie należy używać frytkownicy do innych celów niż jest przeznaczona.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywami CE dla LVD/EMC. Jest ono zaprojektowane zgodnie z najnowszymi wymogami technicznymi bezpieczeństwa.

Producent zastrzega sobie prawo do zmian technicznych do urządzenia bez uprzedzenia.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NA PRZYSZŁOŚĆ!

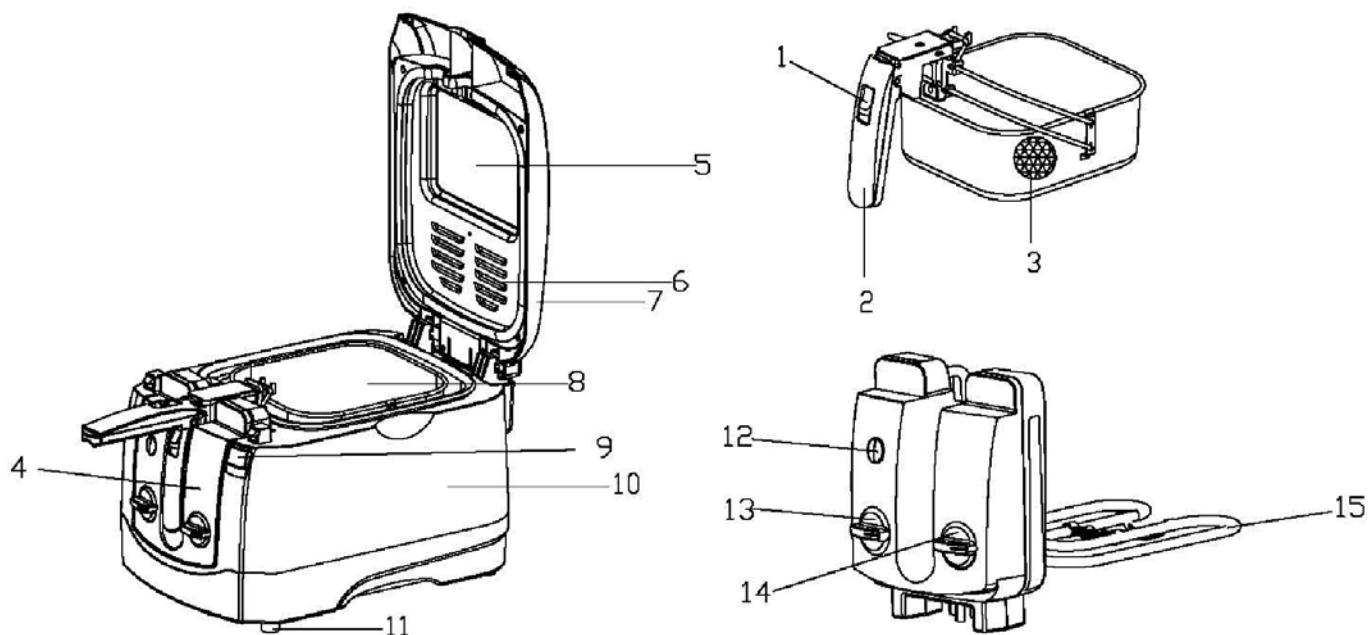
TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.



UWAGA

- Przed użyciem frytkownicy po raz pierwszy, umyj zbiornik i kosz dokładnie ciepłą wodą z płynem do mycia, starannie wysusz stalowy zbiornik w celu utrzymania jego estetycznego wyglądu.
- Nie używa frytkownicy bez oleju lub tłuszczu. Może ona zostać poważnie uszkodzona w razie podgrzewania „na sucho”.
- Ta frytkownica posiada zabezpieczenie termiczne. W przypadku awarii termostatu, obwód elektryczny posiada automatyczny wyłącznik, co zapobiega jej przegrzaniu.
- W przypadku wycieku z frytkownicy, prosimy o kontakt z firmą, w której została zakupiona.
- W celu zapewnienia bezpiecznej pracy, nadmiar jedzenia ani żadne przyrządy nie mogą być wprowadzone do frytkownicy.

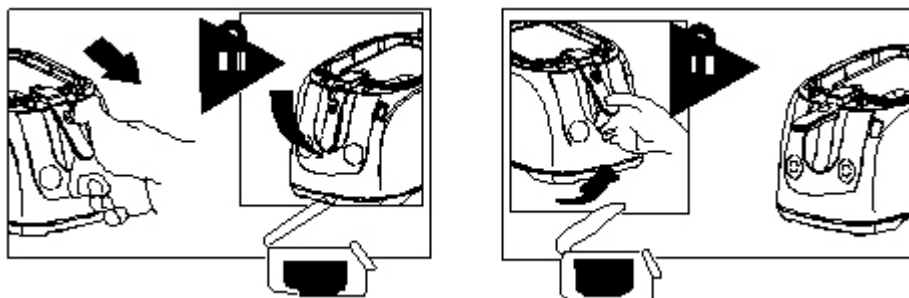
OPIS CZĘŚCI



- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 1. PRZYCISK | 9. KLAWISZ ZWALNIANIA
POKRYWY |
| 2. UCHWYT KOSZA | 10. OBUDOWA |
| 3. KOSZ FRYTOWNICY | 11. PLASTIKOWA NÓŻKA |
| 4. PANEL KONTROLNY | 12. ZAWÓR RE |
| 5. OKIENKO WZIERNIKA | 13. POKRĘTŁO CZASU |
| 6. SYSTEM FILTRÓW | 14. POKRĘTŁO TEMPERATURY |
| 7. POKRYWA | 15. GRZAŁKA |
| 8. ZBIORNIK OLEJU | |

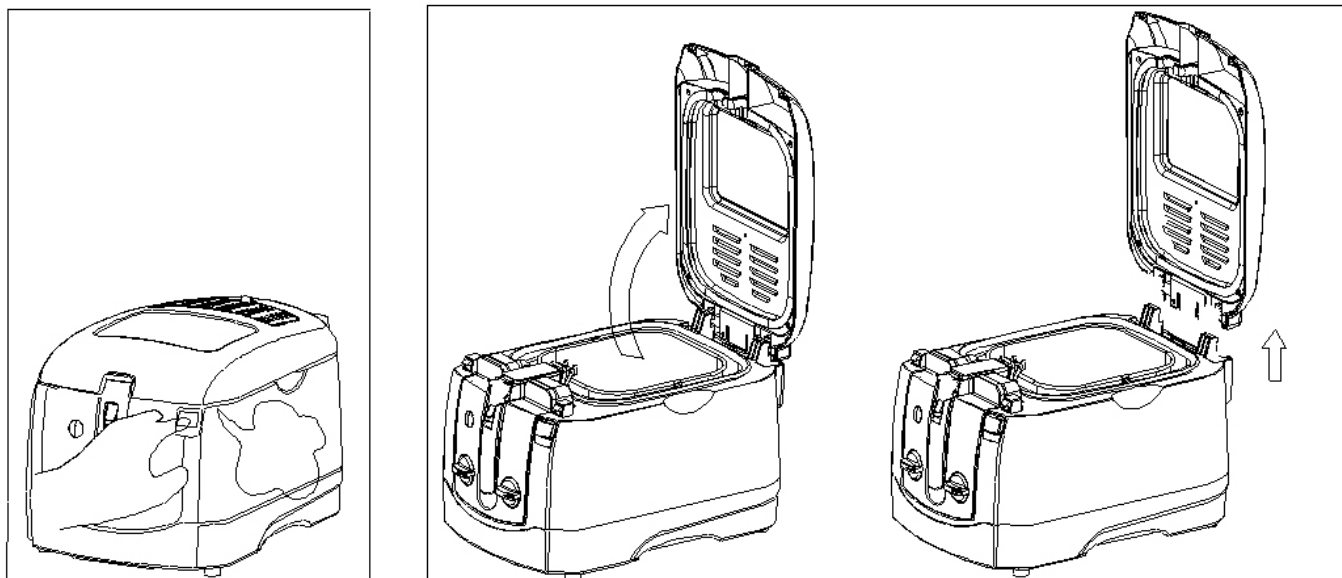
UCHWYT KOSZA

UCHWYT KOSZA pozwala na podnoszenie / obniżenie kosza, gdy pokrywa frytkownicy jest zamknięta. Przesuń uchwyt do góry, aby podnieść kosz. Popchnij uchwyt do dołu, aby opuścić kosz.



PRZYCISK ZWALNIANIA POKRYWY

Specjalnie zaprojektowany PRZYCISK ZWALNIANIA POKRYWY pozwala otworzyć pokrywę bardziej łatwo i bezpiecznie. Naciśnij przycisk a pokrywa frytkownicy zwolni się automatycznie. Tak więc para z frytkownicy powstała podczas smażenia będzie mogła ulecieć tak, aby uniknąć poparzenia palców. Aby zdjąć pokrywę, unieś pokrywę w pozycję pionową i wyciągnij ją w górę.

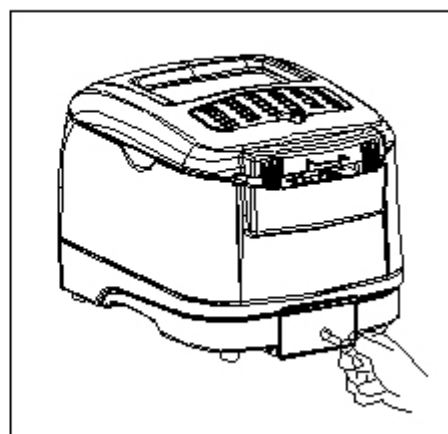
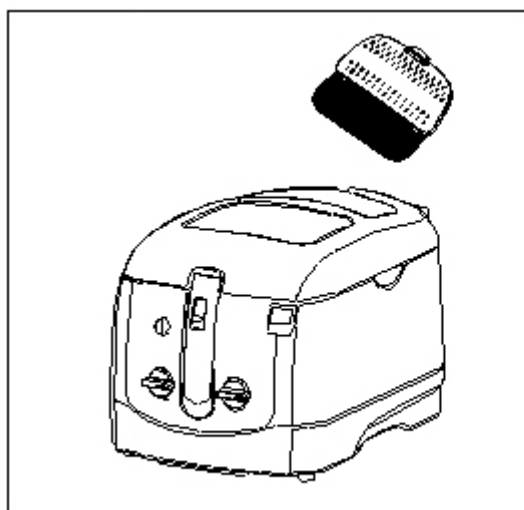


SYSTEM FILTROWANIA

Pokrywa wyposażona jest w stały system filtrów, który gromadzi krople oleju z pary, które przechodzą przez filtr. Filtr powinien być wymieniany po korzystaniu z frytkownicy około 60 razy.

SCHOWEK NA PRZEWÓD

Schówek na przewód znajduje się w podstawie. Jeżeli nie korzystasz z urządzenia, kabel można łatwo owinać wokół uchwytów.



OKIENKO WZIERNIKA

Posmaruj wewnętrzną powierzchnię okienka olejem, aby zapobiec kondensacji pary wodnej, co umożliwia obserwację procesu gotowania.

TERMOSTAT I KONTROLKA OPTYCZNA

Termostat jest skalibrowany tak, aby kolejne kroki oznaczały temperatury 130° C, 150° C, 170° C i 190° C, co zapewnia najlepsze temperatury odpowiednie do smażenia żywności.

KONTROLKA TEMPERATURY

Zapala się automatycznie, gdy temperatura wciąż rośnie i gaśnie, gdy temperatura uzyska wartość nastawioną.

KONTROLKA ZASILANIA

Świeci się ona automatycznie, gdy urządzenie jest podłączone.

ZALECENIA MENU

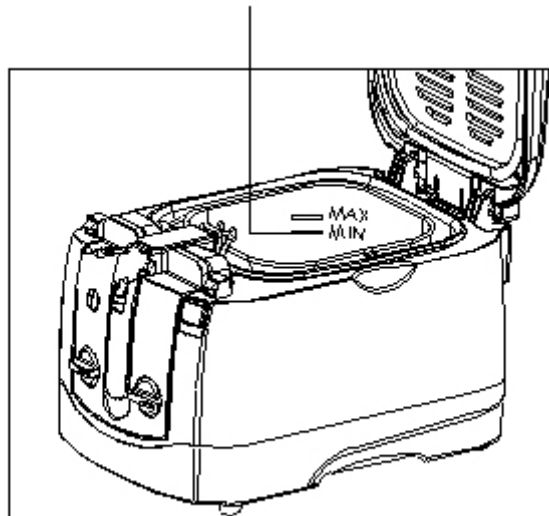
Czas smażenia się w tej tabeli jest tylko punktem odniesienia.

TYP ŻYWNOŚCI	TEMPERATURA (°C)	CZAS (minuty)
Grzyby	150°C	3-5 min.
Panierowany kurczak	170°C	12-14 min.
Całe krewetki	130°C	4-6 min.
Filety rybne	170°C	3-5 min.
Filety	170°C	5-8 min.
Krażki cebuli	190°C	3-5 min.
Frytki	170°C	8-10 min.
Chipsy ziemniaczane	190°C	2-4 min.

UŻYTKOWANIE FRYTKOWNICY

1. Wyjmij kosz z uchwytem z wnętrza zbiornika.
2. Napełnij zbiornik olejem w ilości 2.5-3.0 litra. Poziom oleju musi znajdować się pomiędzy znacznikami poziomu MAX i MIN, które znajdują się na wewnętrznej powierzchni garnka.
3. Używaj tylko dobrej jakości oleju roślinnego oraz skracaj czas głębokiego smażenia. Masło, margaryna, oliwa z oliwek oraz tłuszczy zwierzęcy nie są zalecane ze względu na niższe temperatury palenia.

ZNACZNIKI POZIOMU MAX. / MIN.



4. Posmaruj okienko wziernika niewielką ilością oleju.
5. Podłącz zasilanie i ustaw termostat na wymaganą temperaturę (patrz zalecenia menu). Wskaźnik temperatury zgaśnie po osiągnięciu nastawionej temperatury.
6. Najpierw dodaj żywność (suchą, jeśli jest to możliwe) do kosza.
 - a) Nie przepelniaj kosza.
 - b) Umieszczaj żywność o jednakowej wielkości w koszu, tak, aby równomiernie się gotowała.
 - c) Upewnij się, że całe jedzenie jest suche przed rozpoczęciem smażenia.
7. Umieść kosz we wnętrzu frytkownicy. Zdejmij uchwyt i zamknij pokrywę. Obróć pokrętkę w dół, aby koszyk i żywność zanurzyły się w oleju.
 - a) Nie dodawaj wody ani mokrych składników do oleju, gdyż nawet mała ilość wody powoduje pryskanie oleju.
8. Po ugotowaniu podnieś kosz, aby odsączyć oleju. Naciśnij przycisk zwalniający pokrywę, aby ją unieść.

WSKAZÓWKI

1. Podczas gotowania na gorącym oleju używaj tylko metalowych akcesoriów z izolowanymi uchwytami.
2. Przy smażeniu należy zachować ostrożność, zwłaszcza, gdy w pobliżu są dzieci.
3. Biorąc pod uwagę rodzaj żywności wybierz temperaturę do smażenia. Jako ogólną wskazówkę przyjęć należy, że żywność, która została wstępnie obgotowana w jakiś inny sposób, wymaga wyższej temperatury i mniej czasu gotowania niż surowe jedzenie.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Zasilacz musi być odłączony przed rozpoczęciem czyszczenia.
2. Opróżnij tackę kondensacji.
3. Niech olej całkowicie ostygnie. Olej lub tłuszcz zachowują swoją temperaturę przez długi czas po użyciu. Nie należy przenosić ani przesuwac frytkownicy, gdy jest ona jeszcze gorąca.
4. Olej może być wykorzystywany wielokrotnie. Utrzymuj jego maksymalny poziom by móc korzystać z

frytkownicy, zawsze gotowej do użycia. Jednym ze sposobów jest trzymanie zimnego i przefiltrowanego oleju we wnętrzu zbiornika do następnej sesji smażenia przykrytego pokrywą.

5. Olej powinien być przefiltrowany po każdym użyciu.
6. Po wylaniu oleju, frytkownica powinna być wytarta bibułą, następnie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu i wreszcie do czysta suchą szmatką.
 - a) Wnętrze frytkownicy posiada płaską aluminiową powierzchnię. Aby uniknąć jej uszkodzenia, nie należy stosować materiałów ściernych ani ostrych narzędzi.
7. Zewnątrz można czyścić wilgotną szmatką, nie używając materiałów ściernych ani zmywaków.
8. Koszyk można myć w ciepłej wodzie z płynem.
9. Usunąć zużyty filtr i wymienić go na nowy po około 60 sesjach smażenia.

OSTRZEŻENIE

1. Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, iż nie bawią się urządzeniem.
2. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania za pomocą zewnętrznego zegara lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba, że się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Фритюрник

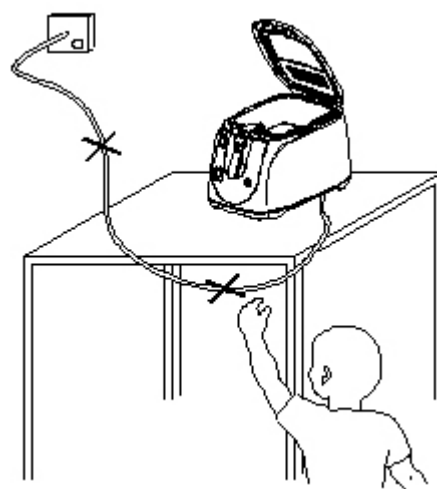
SP-1980-Y

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Този продукт е предназначен само за домашна употреба!

Моля, прочетете всички инструкции внимателно преди първоначална употреба!

НЕ ДЪРПАЙТЕ КАБЕЛА!



ДРЪЖТЕ ДАЛЕЧ ОТ ДЕЦА!

ВНИМАНИЕ

Опасност от сериозни изгаряния от гореща мазнина при падане на уреда от работния плот.

Не позволявайте кабелът да виси от ръба на плота, където може да бъде дръпнат от деца или да се закачи от потребителя.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УДЪЛЖИТЕЛ НА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ!

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При употребата на електрически уреди, трябва да се спазват основни мерки за безопасност, включително следните:

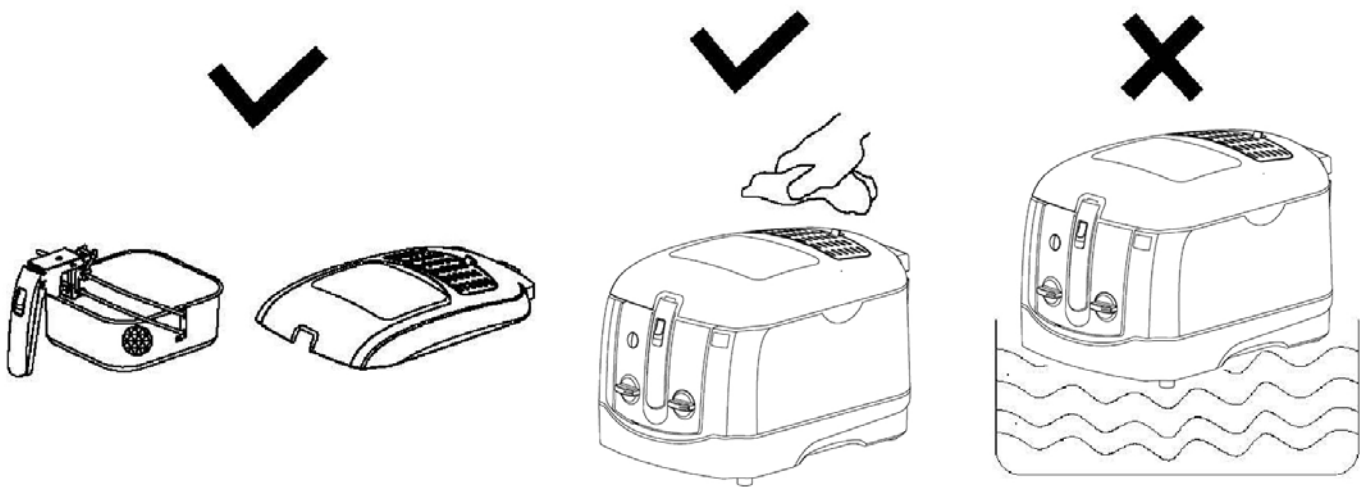
1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките и бутоните.
3. За да се предпазите от електрически шок, не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или други течности.
4. Не оставяйте уреда без надзор, особено ако се използва в близост до деца.
5. Изключвайте захранващия кабел от контакта, когато не ползвате уреда и преди почистване. Оставете уреда да изстине напълно преди да поставите или демонтирате части от него, както и преди почистване.

6. Не използвайте уреда, ако захранващият му кабел е повреден. Ако уредът не работи коректно или е повреден по някакъв начин, върнете го в оторизирания сервизен център за проверка, ремонт или настройка.
7. Не се препоръчва употребата на аксесоари, които не са одобрени от производителя, защото това може да доведе до наранявания на потребителя.
8. Не използвайте уреда на открито.
9. Не допускайте захранващият кабел да виси от ръба на работния плот или да се докосва до горещи повърхности.
10. Не поставяйте уреда върху или в близост да електрически котлони или фурни.
11. Бъдете изключително внимателни, когато местите уреда и в него има гореща мазнина или течност.
12. Използвайте фритюрника само по предназначение.

Този уред отговаря на европейските директиви за ЕМС. При производството му са спазени всички технически изисквания.

Производителят си запазва правото да прави технически промени по уреда, без допълнително уведомление.

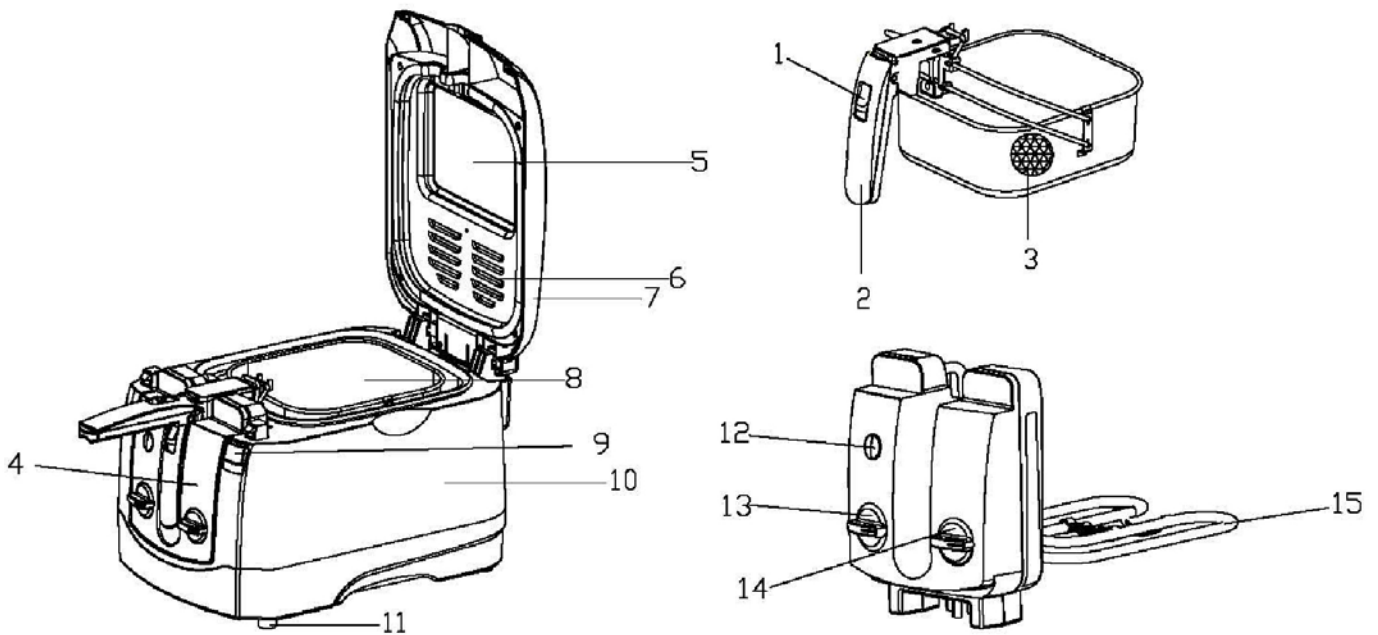
**ЗАПАЗЕТЕ ТОВА РЪКОВОДСТВО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ!
ТОЗИ ПРОДУКТ Е САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.**



ЗАБЕЛЕЖКА

- Преди първоначална употреба на уреда, измийте добре съда за мазнина и телената кошница с топла, сапунена вода. Внимателно подсушете съда за мазнина, за да запазите външния му вид.
- Не използвайте фритюрника без мазнина или олио. Уредът ще се повреди, ако се загрева без мазнина в него.
- Този уред е оборудван с термо-защита. В случай, че термостатът се повреди, електрическата верига на уреда автоматично ще бъде прекъсната, като това ще предотврати прегряването му.
- Ако уредът протече, моля, свържете се оторизирания сервизен център.
- За да осигурите безопасна употреба на уреда, не го препълвайте с храна и не оставяйте кухненски прибори в него.

ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ



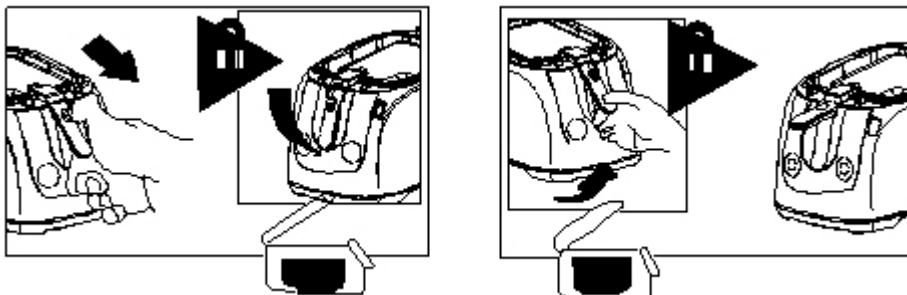
- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1. БУТОН | 9. БУТОН ЗА ОТВАРЯНЕ |
| 2. ДРЪЖКА НА КОШНИЦАТА | 10. КОРПУС |
| 3. КОШНИЦА | 11. ПЛАСТМАСОВО КРАЧЕ |
| 4. ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ | 12. ОТДУШНИК |
| 5. ПРОЗОРЧЕ | 13. ТАЙМЕР |
| 6. ФИЛТЪРНА СИСТЕМА | 14. ТЕРМОРЕГУЛАТОР |
| 7. КАПАК | 15. НАГРЕВАТЕЛ |
| 8. СЪД ЗА МАЗНИНА | |

ДРЪЖКА НА КОШНИЦАТА

ДРЪЖКАТА НА КОШНИЦАТА Ви позволява да спускате и издигате кошницата, когато капакът на фритюрника е затворен.

Издърпайте дръжката нагоре, за да издигнете кошницата.

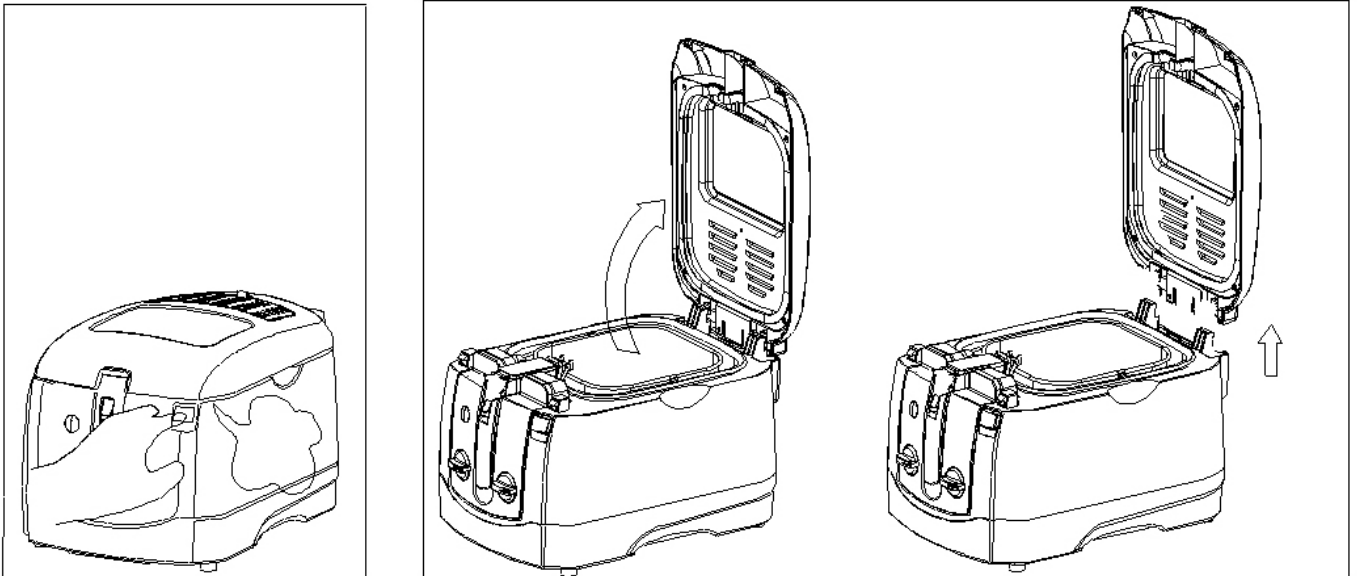
Натиснете дръжката надолу, за да спуснете кошницата.



БУТОН ЗА ОТВАРЯНЕ

БУТОНЪТ ЗА ОТВАРЯНЕ Ви помага да отворите капака на уреда лесно и безопасно. Натиснете бутона и капакът ще се отвори автоматично. Така парата ще излезе от уреда, без да Ви изгори пръстите.

За да демонтирате капака, трябва да го изправите във вертикално положение и да го издърпате нагоре.

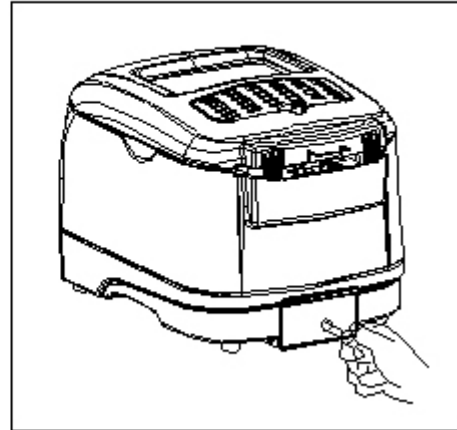
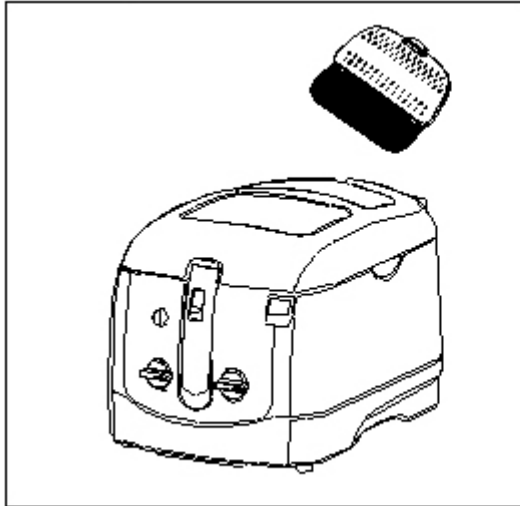


ФИЛТЪРНА СИСТЕМА

В капака на уреда е вградена филтърната система, която събира капчици мазнина от парата, докато тя излиза от уреда. Филтърът трябва да се подменя с нов на всеки 60 използвания на уреда.

СЪХРАНЕНИЕ НА КАБЕЛА

В основата на уреда има отделение за прибиране на кабела. Когато уредът не се използва, кабелът може да се прибира в отделението.



ПРОЗОРЧЕ ЗА НАБЛЮДЕНИЕ

Намажете вътрешната част на прозорчето с мазнина, за да предотвратите кондензирането на водната пара. Така ще можете да наблюдавате процеса на пържене.

ТЕРМОСТАТ И СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР

Термостатът може да се настройва за температури 130°C, 150°C, 170°C и 190°C, което Ви предоставя възможността да сготвите храната при най-подходящата температура.

ИНДИКАТОР ЗА ЗАГРЯВАНЕ

Светва автоматично, когато уредът се загрева и изгасва, когато желаната температура е достигната.

ИНДИКАТОР ЗА ВКЛ./ИЗКЛ.

Светва автоматично, когато уредът е включен в ел. мрежата.

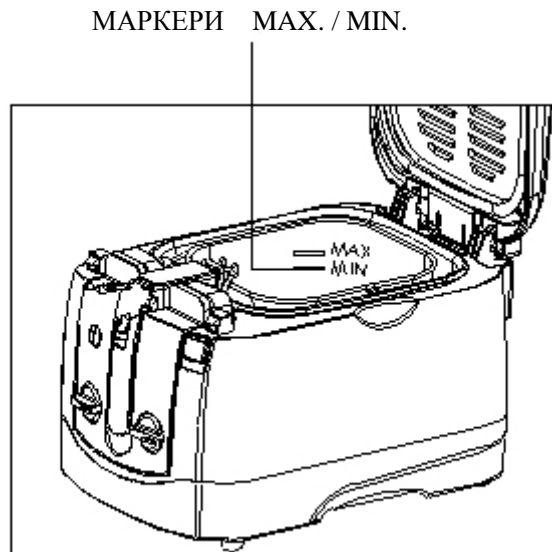
ПОМОЩНО МЕНЮ

Времената за пържене, дадени в таблицата по-долу, са само ориентировъчни.

ХРАНА	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (минути)
Гъби	150°C	3-5 мин.
Панирано пиле	170°C	12-14 мин.
Цели скариди	130°C	4-6 мин.
Рибни кюфтета	170°C	3-5 мин.
Филета	170°C	5-8 мин.
Кръгчета лук	190°C	3-5 мин.
Пържени картофи	170°C	8-10 мин.
Картофен чипс	190°C	2-4 мин.

УПОТРЕБА НА УРЕДА

1. Махнете кошницата с дръжката от скобата.
2. Налейте между 2.5-3.0 литра олио в съда на фритюрника. Нивото на олиото трябва да е между маркерите MAX и MIN, намиращи се от вътрешната страна на съда.
3. Използвайте само висококачествено растително олио за пържене. Масло, маргарин, зехтин или животинска мас не се препоръчват, защото имат по-ниска температура на димене.



4. Намажете прозорчето с малко олио.
5. Включете уреда към ел. мрежата и настройте терморегулатора на желаната температура (вж. Помощно меню). Светлинният индикатор за загряване ще изгасне щом температурата бъде достигната.
6. Първо поставете храната (възможно най-суха) в кошницата.
 - а) Не препълвайте кошницата.
 - б) Поставайте храна с еднакъв размер на парчетата, за да може да се изпържи равномерно.
 - в) Уверете се, че цялата храна е добре подсушена.
7. Поставете кошницата обратно във фритюрника. Махнете дръжката и затворете капака. Натиснете дръжката надолу, за да спуснете кошницата с храната в олиото.
 - а) Не добавяйте вода или мокри продукти към олиото, дори малкото количество вода ще накара олиото да пръска.
8. След като храната се е изпържила, издигнете кошницата от олиото, за да се изцеди. Натиснете БУТОНА ЗА ОТВАРЯНЕ на капака.

СЪВЕТИ

1. Използвайте само метални прибори с топлоизолирани дръжки, за да предотвратите изгаряния.
2. Бъдете внимателни, когато използвате уреда, особено в присъствието на деца.

3. Имайки предвид храната, която ще пържите, изберете подходящата температура. Общо правило е, че храна, която е минала през предварителна термообработка, има нужда от по-висока температура и по-малко време за пържене, отколкото суровата храна.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете уреда от ел. мрежата преди да го почистите.
2. Изпразнете тавичката за кондензираната вода.
3. Олиото трябва да е напълно изстинало. Олиото и другите мазнини задържат топлината си за дълго време след употреба. Не местете уреда, докато е още горещ.
4. Олиото може да се използва няколко пъти. Използвайте уреда пълноценно, като го поддържате винаги в готовност за употреба. Един от начините за това е да държите изстиналото и прецедено олио във фритюрника със затворен капак.
5. Олиото трябва да се прецежда след всяка употреба на уреда.
6. След изливането на олиото, уредът трябва да се забърше с попивателна хартия, след което да се почисти с кърпа, напоена с малко препарат. Накрая уредът трябва да се подсуши със суха кърпа.
 - а) Вътрешната част на уреда има равна алуминиева повърхност. За да избегнете повреда на уреда, не използвайте абразивни или остри инструменти за почистването му.
7. Външната част на уреда може да бъде почистена с влажна кърпа, не използвайте абразивни и телени гъби.
8. Кошницата може да измие със сапунена вода.
9. Подменяйте филтъра с нов на всеки 60 използвания на уреда.

ВНИМАНИЕ

1. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
2. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени с нов от производителя, от оторизирания сервизен център или от друго, квалифицирано за целта лице, за да се избегне риска от злополука.
3. Уредът не е предназначен за употреба в комбинация с външни таймери или дистанционни управления.
4. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни и умствени възможности, или от такива без опит и знания, освен ако не са надзиравани и напътствани от други лица, отговорни за тяхната безопасност.

Фритюрница

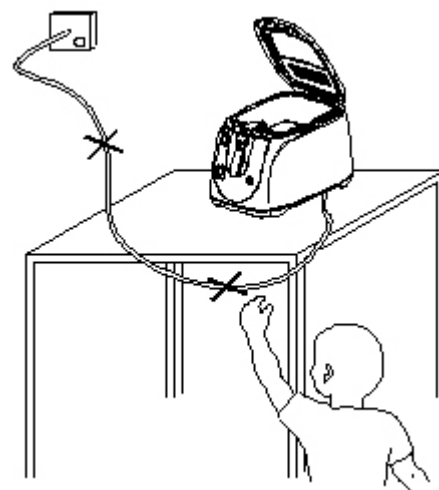
SP-1980-Y

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прибор предназначен только для домашнего использования!

Пожалуйста, прочитайте инструкцию перед использованием!

НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР ПИТАНИЯ!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Серьезные ожоги горячим маслом можно получить, если стянуть фритюрницу со стола.

Не допускайте, чтобы провод свисал с края стола, где он может быть задет детьми или взрослыми.

ДЕРЖИТЕ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ!

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ УДЛИНИТЕЛЬ!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании прибора соблюдать основные меры безопасности, включая следующие:

1. Прочитайте инструкцию полностью.
2. Не касайтесь горячих поверхностей. Используйте ручки и кнопки.
3. Чтобы избежать риска удара электрическим током, не погружайте штепсель, шнур питания и фритюрницу в воду или другие жидкости.
4. Будьте предельно внимательно, когда используете прибор возле детей.
5. Отключайте из розетки, если прибор не используется или перед очисткой. Позвольте остыть прибору, если достаете какие-либо детали и перед очисткой.

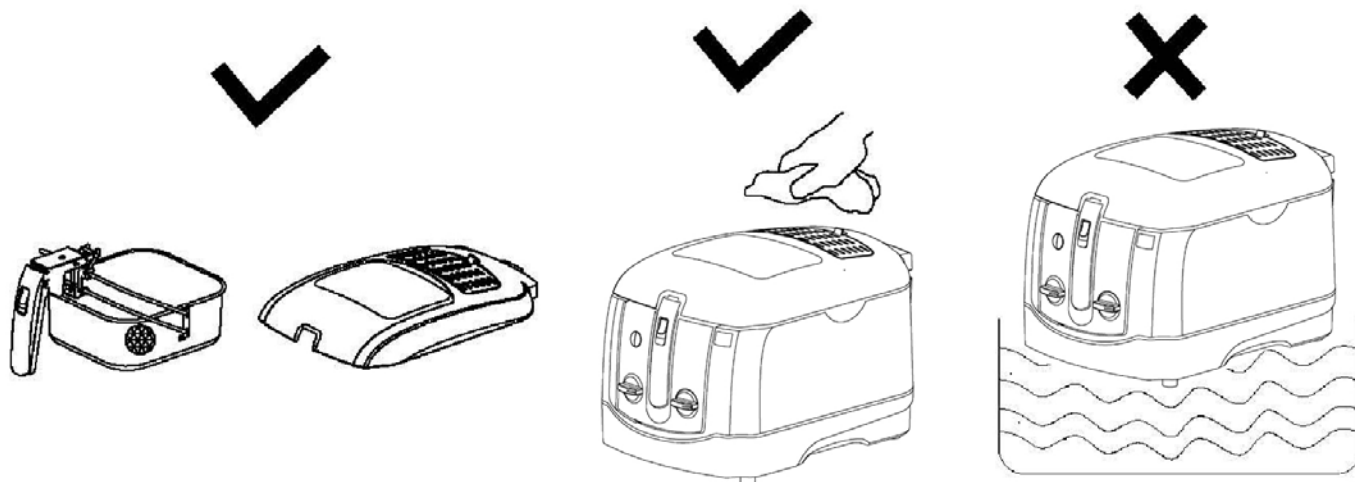
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем, а также при наличии любых других повреждений прибора или некорректной работе. В случае выявления неисправностей обратитесь к квалифицированному специалисту или в авторизованный центр для ремонта или диагностики.
7. Использование неоригинальных аксессуаров может привести к повреждению прибора.
8. Не используйте прибор вне помещения.
9. Не оставляйте шнур питания свисающий с края стола, а также не позволяйте касаться горячих поверхностей.
10. Не располагайте возле нагреваемых объектов, таких как духовки, газовые и электрические плиты.
11. Будьте предельно внимательны, когда передвигаете прибор с горячим маслом.
12. Используйте прибор только по назначению.

Данный прибор соответствует требованиям ЕС для электрических приборов. Он разработан по последним техническим стандартам безопасности.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в устройства без предварительного уведомления.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ СПРАВОК!

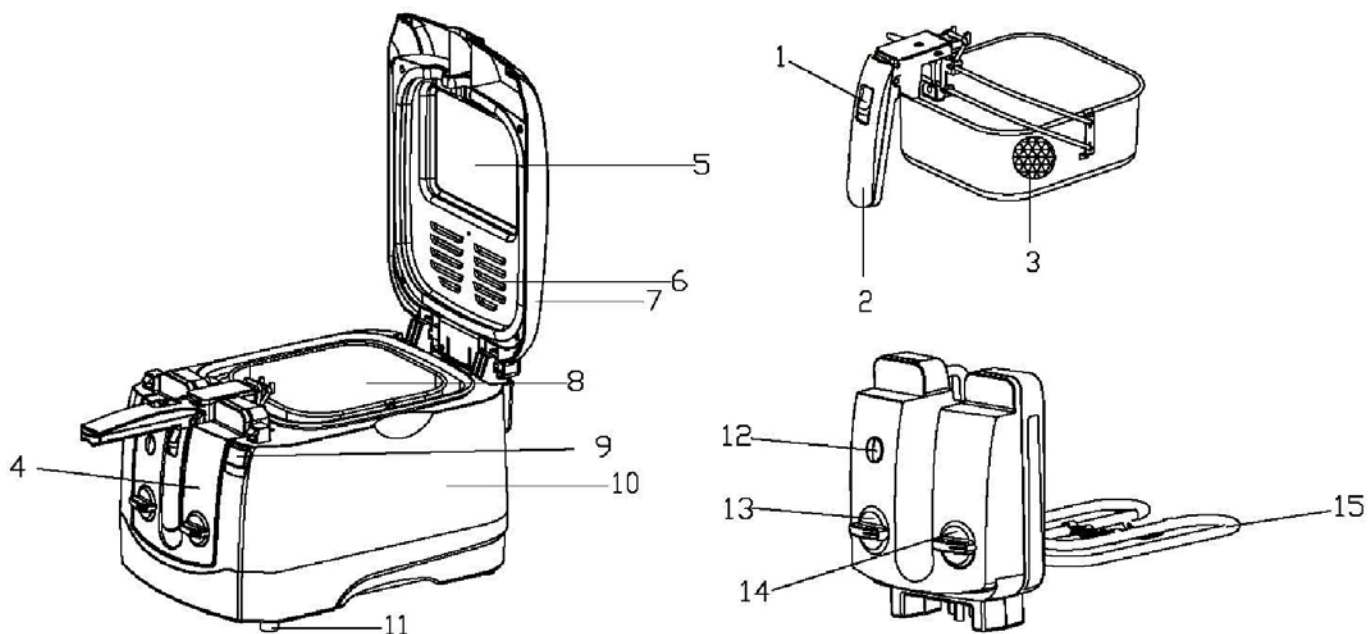
ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Перед использованием фритюрницу в первый раз, вымойте кастрюлю и корзину тщательно теплой мыльной водой, высушите чугунок для поддержания хорошего эстетического вида. Не используйте фритюрницу без масла или жира. Прибор будет поврежден при нагревании сухим.
- Фритюрница имеет устройство безопасности от перегрева. В случае отказа термостата, срабатывает автоматический выключатель, который предотвращает перегрев. Если фритюрница протекает, пожалуйста, свяжитесь с компанией, продавшей Вам прибор. Для обеспечения безопасной работы, предметы или посуда не должна быть помещена во внутрь прибора.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ



- 1. КНОПКА
- 2. РУЧКА КОРЗИНЫ
- 3. КОРЗИНА
- 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
- 5. ОБЗОРНОЕ ОКНО
- 6. СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ
- 7. КРЫШКА
- 8. КОТЕЛОК ДЛЯ МАСЛА

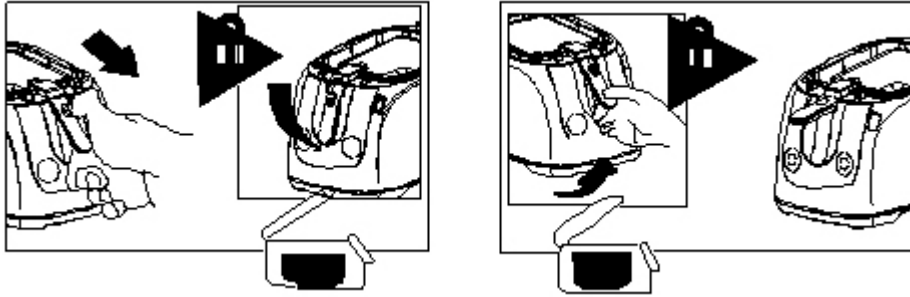
- 9. КНОПКА ДЛЯ КРЫШКИ
- 10. КОРПУС
- 11. ПЛАСТИКОВЫЕ НОЖКИ
- 12. ВЫХОД ДЛЯ ДЫМА
- 13. КНОПКА ТАЙМЕРА
- 14. КНОПКА ТЕМПЕРАТУРЫ
- 15. НАГРЕВАТЕЛЬ

РУЧКА КОРЗИНЫ

Ручка Корзины позволяет поднимать и опускать корзину, когда крышка корзины закрыта.

Чтобы поднять корзину вверх - направьте ручку вверх.

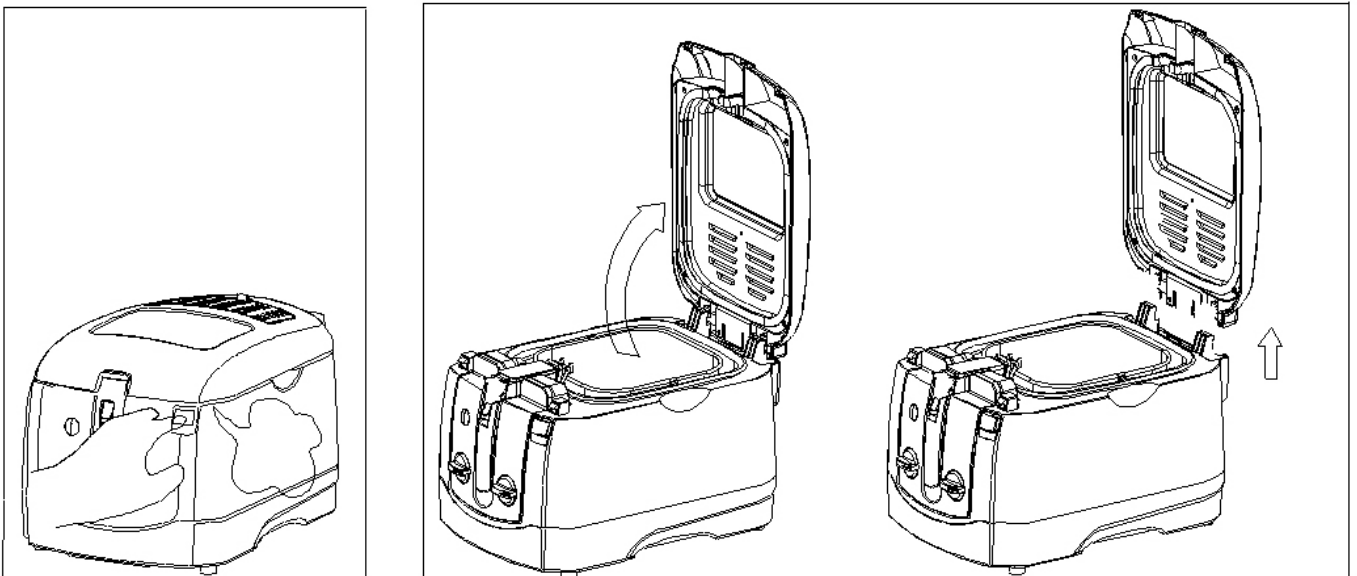
Чтобы опустить – направьте ручку вниз.



КНОПКА ДЛЯ ОТКРЫТИЯ КРЫШКИ

Специально разработанная КНОПКА ДЛЯ КРЫШКИ позволяет легко и безопасно открыть крышку. Нажмите на кнопку, и крышка откроется автоматически. Это позволит избежать ожога пальцев при работе фритюрницы.

Чтобы снять крышку, ее необходимо разместить в вертикальном положении и потянуть кверху.

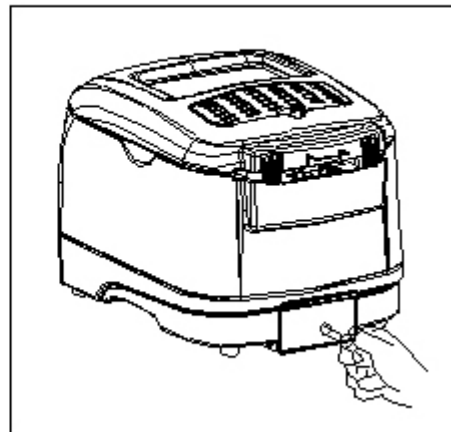
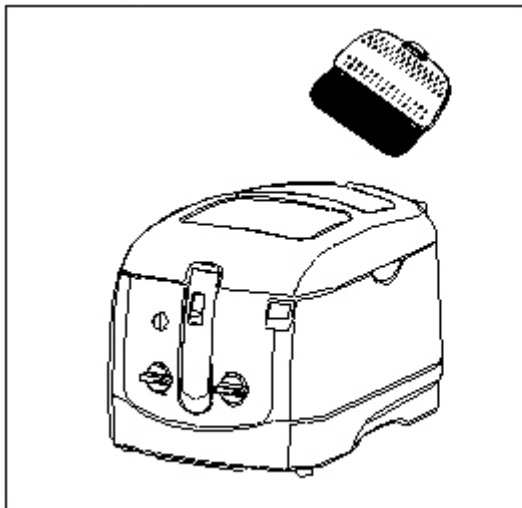


СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ

Крышка оснащена системой постоянной фильтрации, которая позволяет собирать капли масла с паром, когда они проходят через фильтр. Фильтр должен быть заменен после того, как будет использован около 60 раз.

ОТСЕК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ШНУРА ПИТАНИЯ

Отсек для хранения расположен в корпусе прибора. Когда фритюрница не используется, можете обмотать шнур вокруг держателя.



ОКНО ОБЗОРА

Окошко позволяет наблюдать за процессом приготовления, а также дает возможность видеть на какой стадии приготовления находится блюдо.

ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Термостат можно установить на 130°C, 150°C, 170°C, и 190°C, что наиболее благоприятно для приготовления пищи.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ИНДИКАТОР

Загорается при включении и выключается, когда прибор достиг нужной температуры.

ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ

Включается автоматически при подключении прибора в сеть.

МЕНЮ

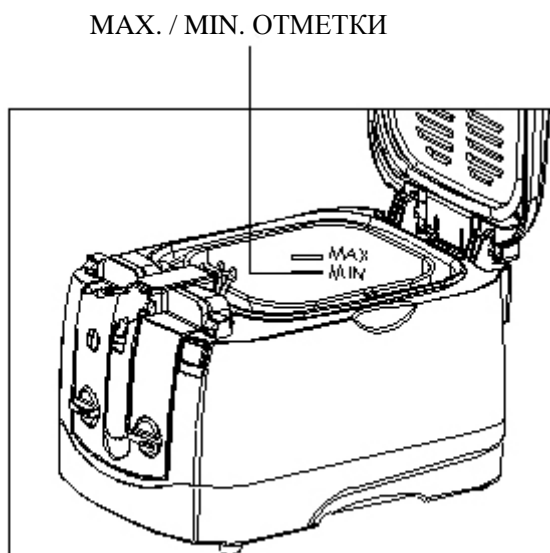
Время жарки приведены в этой таблице только для справки.

ВИД ПРОДУКТОВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (минуты)
Грибы	150°C	3-5 мин.
Курица	170°C	12-14 мин.
Цельные креветки	130°C	4-6 мин.
Рыбные палочки	170°C	3-5 мин.
Филе	170°C	5-8 мин.
Кольца лука	190°C	3-5 мин.

Картофель фри	170°C	8-10 мин.
Картофельные чипсы	190°C	2-4 мин.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ФРИТЮРНИЦЫ

1. Извлеките корзину с помощью ручки для нее.
2. Налейте масло приблизительно 2.5-3.0 литра во фритюрницу. Уровень масла должен быть между максимальной и минимальной отметками внутренней поверхности котелка.
3. Используйте только качественное растительное масло или масло предназначенное специально для жарки во фритюре. Сливочное масло, маргарин, масло оливковое или животные жиры не рекомендуется из-за возникновения дыма при невысоких температурах.



4. Смажьте обзорное окно небольшим количеством масла.
5. Вставьте штепсель в розетку и установите термостат на нужную температуру (смотрите меню). Индикатор температуры загорится и погаснет, когда будет достигнута установленная температура.
6. Добавьте продукты (как можно более сухими) в корзину.
 - а) Не перегружайте корзину.
 - б) Продукты должны быть приблизительно одного размера, чтобы одновременно достигли готовности.
 - в) Убедитесь, что высушили все продукты перед жаркой.
7. Разместите нижнюю часть корзины во фритюрницу. Снимите ручку и закройте крышку. Поверните кнопку корзины к низу, чтобы погрузить корзину с продуктами в масло.
 - а) Не добавляйте воду или влажные продукты в масло, даже небольшое количество воды приведет к появлению брызг масла.
8. После приготовления, поднимите корзину из масла вверх. Нажмите на кнопку открытия

крышки, чтобы открыть ее.

СОВЕТЫ

1. Используйте только железные приборы утвари с изолированными ручками.
2. Будьте очень внимательны, когда используете прибор возле детей.
3. Принимайте во внимание тип продуктов при выборе температуры для жарки. Для полуфабрикатов необходимо меньшее время и температура приготовления, чем для свежих продуктов.

УХОД И ОЧИСТКА

1. Необходимо извлекать шнур питания из розетки каждый раз перед очисткой.
2. Опустошите поднос для конденсата.
3. Позвольте маслу полностью остыть. Масло или жир долго сохраняет температуру после использования. Не передвигайте фритюрницу, если масло не остыло.
4. Масло можно использовать несколько раз. Содержите фритюрницу в состоянии всегда готовом к использованию. Один из способов: закрыть масло крышкой, чтобы пыль не проникала, для последующего использования.
5. Необходимо фильтровать масло после каждого использования.
6. После слива масла необходимо протереть бумагой внутреннюю поверхность фритюрницы, затем тканью с небольшим количеством мягкого моющего средства, затем чистой тканью.
 - а) Внутренняя часть фритюрницы имеет алюминиевое покрытие, поэтому не используйте абразивные средства и острые инструменты, чтобы не поцарапать поверхность.
7. Внешнюю поверхность корпуса можно протереть мягкой тканью моющим средством. Не используйте абразивные и порошковые очистители.
8. Корзины можно вымыть в теплой мыльной воде.
9. Снимите фильтр и замените на новый приблизительно через 60 раз использования.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

1. Убедитесь, что дети не используют прибор в качестве игрушки.
2. Если шнур питания поврежден, то он должен быть заменен производителем или сервисным представителем или квалифицированным специалистом, чтобы избежать получения травм.
3. Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.
4. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.

Фритюрниця

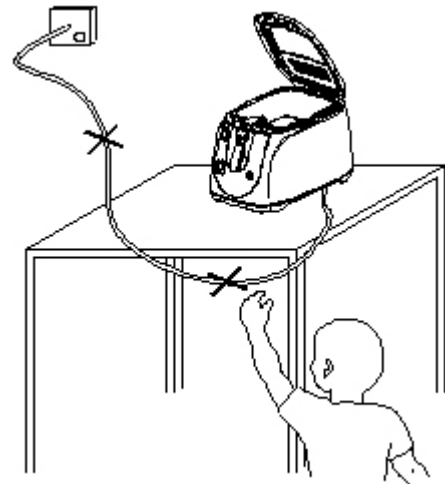
SP-1980-Y

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Прилад призначений тільки для домашнього використання!

Будь ласка, прочитайте інструкцію перед використанням!

**НЕ ТЯГНІТЬ ЗА ШНУР
ЖИВЛЕННЯ!**



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Серйозні опіки гарячим маслом можна одержати, якщо стягти фритюрницю зі стола.

Не допускайте, щоб проведення звисало із краю стола, де він може бути зачеплений дітьми або дорослими.

ТРИМАЙТЕ В НЕДОСТУПНОМУ ДЛЯ ДІТЕЙ МІСЦІ!

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОДОВЖУВАЧА!

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

При використанні приладу дотримувати основних заходів безпеки, включаючи наступні:

1. Прочитайте інструкцію повністю.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки й кнопки.
3. Щоб уникнути ризику удару електричним струмом, не занурюйте штепсель, шнур живлення й фритюрницю у воду або інші рідини.
4. Будьте гранично уважні, коли використовуєте прилад біля дітей.
5. Відключайте з розетки, якщо прилад не використовується або перед очищенням. Дозвольте охолонути приладу, якщо дістаєте які-небудь деталі й перед очищенням.

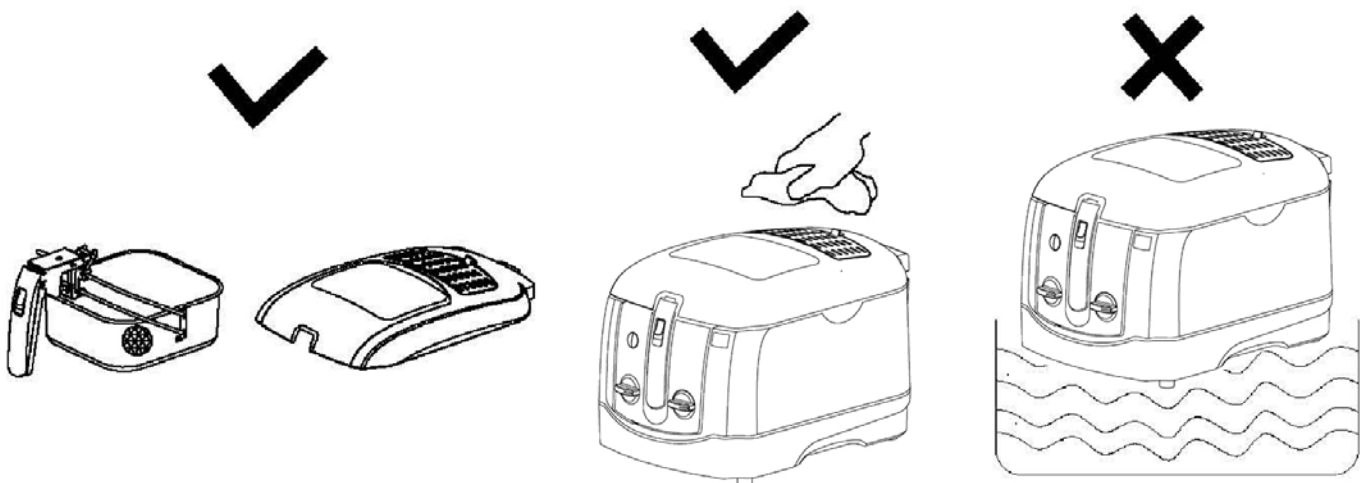
6. Не використовуйте прилад з ушкодженим шнуром живлення або штепселем, а також при наявності будь-яких інших ушкоджень приладу або некоректній роботі. У випадку виявлення несправностей зверніться до кваліфікованого фахівця або в авторизований центр для ремонту або діагностики.
7. Використання неоригінальних аксесуарів може привести до ушкодження приладу.
8. Не використовуйте прилад поза приміщенням.
9. Не залишайте шнур живлення звисаючий із краю стола, а також не дозволяйте торкатись гарячих поверхонь.
10. Не розташовуйте біля об'єктів, що нагріваються, таких як духовки, газові й електричні плити.
11. Будьте гранично уважні, коли пересуваєте прилад з гарячим маслом.
12. Використовуйте прилад тільки по призначенню.

Даний прилад відповідає вимогам ЄС для електричних приладів. Він розроблений по останнім технічних стандартах безпеки.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в пристрої без попереднього повідомлення.

ЗБЕРЕЖІТЬ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ДОВІДОК!

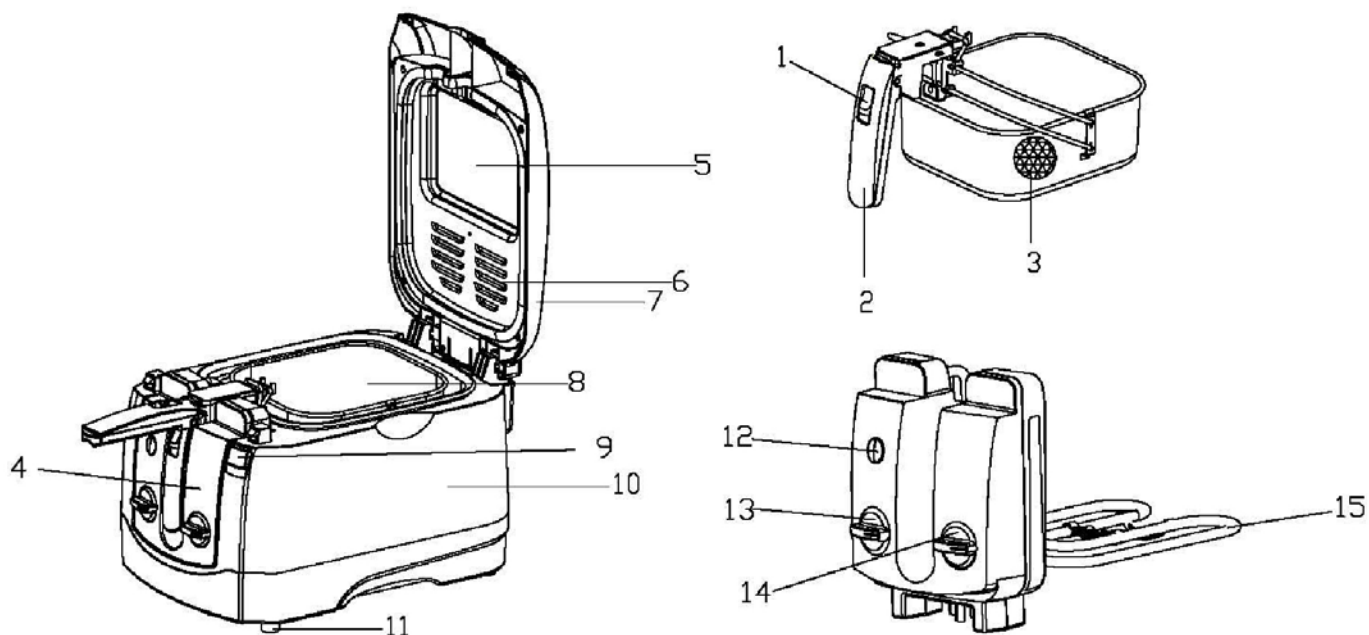
ЦЕЙ ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.



ПРИМІТКА

- Перед використанням фритюрниці в перший раз, вимийте каструлю й кошик ретельно теплою мильною водою, висушіть чавунець для підтримки гарного естетичного виду. Не використовуйте фритюрницю без масла або жиру. Прилад буде ушкоджений при нагріванні сухим.
- Фритюрниця має пристрій безпеки від перегрівання. У випадку відмови термостата, спрацює автоматичний вимикач, який запобігає перегріву. Якщо фритюрниця протікає, будь ласка, зв'яжіться з компанією, що продала Вам прилад. Для забезпечення безпечної роботи, предмети або посуд не повинна бути поміщена в усередину приладу.

ОПИС ДЕТАЛЕЙ



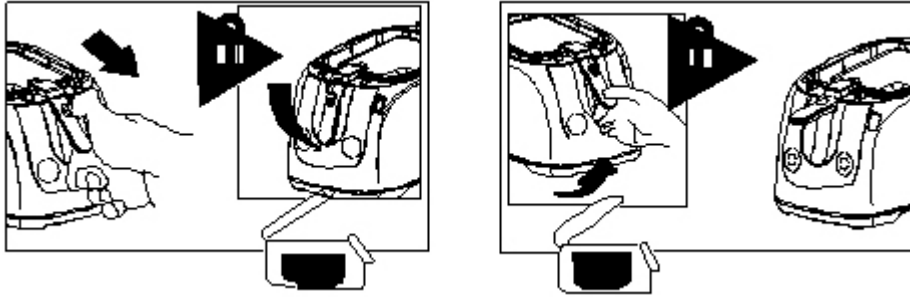
- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. КНОПКА | 9. КНОПКА ДЛЯ КРИШКИ |
| 2. РУЧКА КОШИКА | 10. КОРПУС |
| 3. КОШИК | 11. ПЛАСТИКОВІ НІЖКИ |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ | 12. ВИХІД ДЛЯ ДИМУ |
| 5. ОГЛЯДОВЕ ВІКНО | 13. КНОПКА ТАЙМЕРА |
| 6. СИСТЕМА ФІЛЬТРАЦІИ | 14. КНОПКА
ТЕМПЕРАТУРИ |
| 7. КРИШКА | 15. НАГРІВАЧ |
| 8. КАЗАНОК ДЛЯ МАСЛА | |

РУЧКА КОШИКА

Ручка Кошика дозволяє піднімати й опускати кошик, коли кришка кошика закрита.

Щоб підняти кошик нагору - направте ручку нагору.

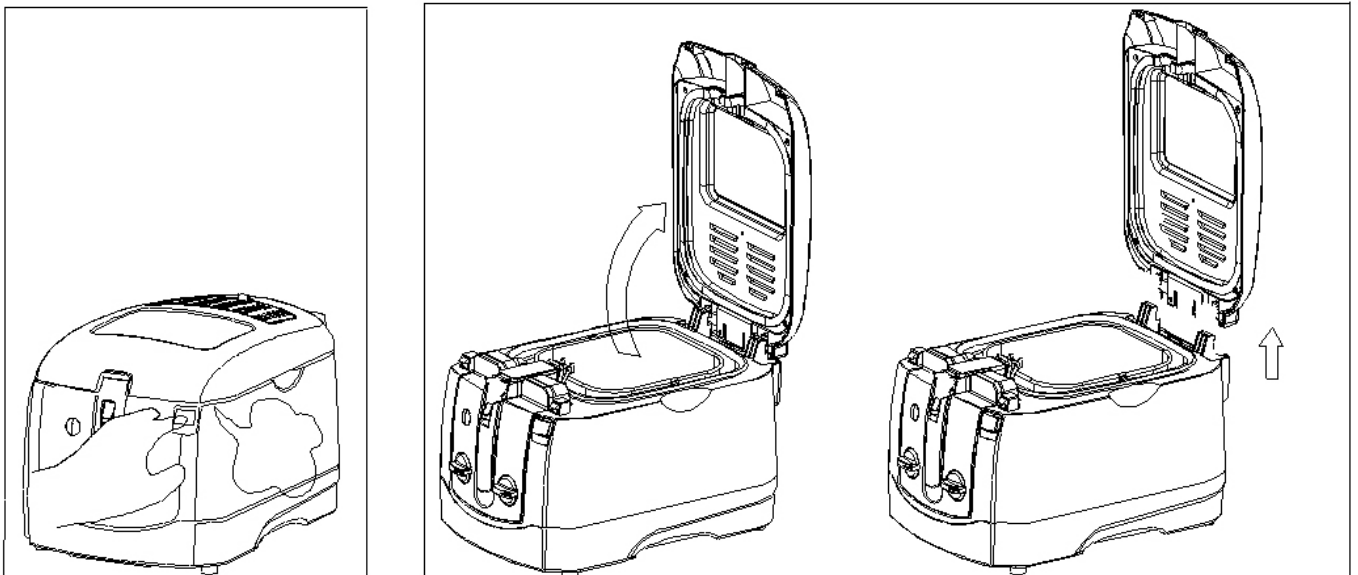
Щоб вилучити – направте ручку вниз.



КНОПКА ДЛЯ ВІДКРИТТЯ КРИШКИ

Спеціально розроблена КНОПКА ДЛЯ КРИШКИ дозволяє легко й безпечно відкрити кришку. Натисніть на кнопку, і кришка відкриється автоматично. Це дозволить уникнути опіку пальців при роботі фритюрниці.

Щоб зняти кришку, її необхідно розмістити у вертикальній положенні й потягнути доверху.

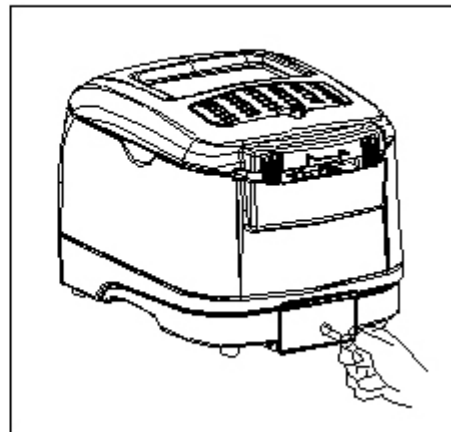
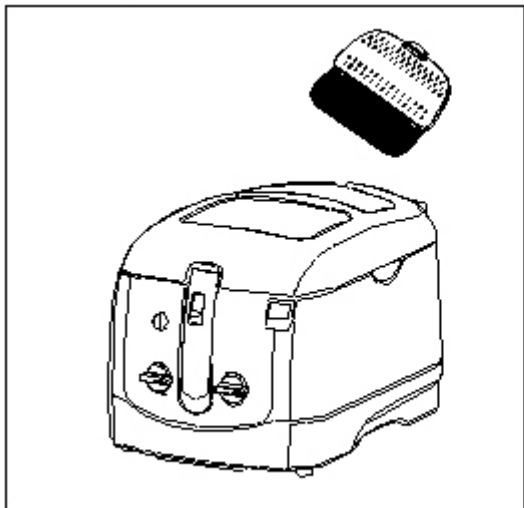


СИСТЕМА ФІЛЬТРАЦІИ

Кришка оснащена системою постійної фільтрації, яка дозволяє збирати краплі масла з пором, коли вони проходять через фільтр. Фільтр повинен бути замінений після того, як буде використаний близько 60 раз.

ВІДСІК ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ШНУРА ЖИВЛЕННЯ

Відсік для зберігання розташований у корпусі приладу. Коли фритюрниця не використовується, можете обмотати шнур навколо тримача.



ВІКНО ОГЛЯДУ

Віконце дозволяє спостерігати за процесом готування, а також дає можливість бачити на якій стадії готування перебуває блюдо.

ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Термостат можна встановити на 130°C, 150°C, 170°C, і 190°C, що найбільше сприятливо для готування їжі.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ІНДИКАТОР

Загоряється при включенні й вимикається, коли прилад досягся потрібної температури.

ІНДИКАТОР ЖИВЛЕННЯ

Включається автоматично при підключенні приладу в мережу.

МЕНЮ

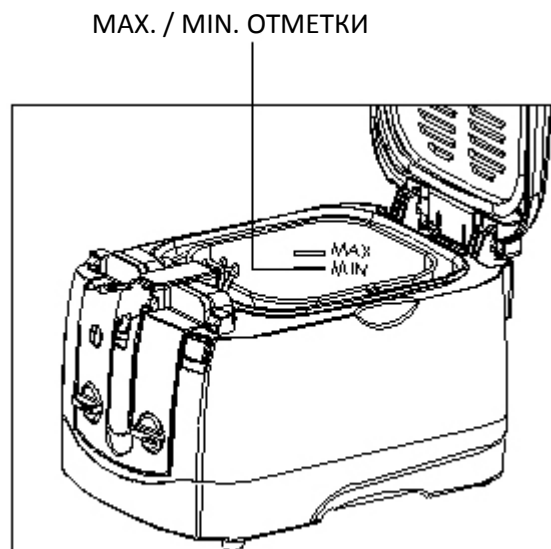
Час жаркий наведені в цій таблиці тільки для довідки.

ВИД ПРОДУКТІВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (хвилини)
Гриби	150°C	3-5 хв.
Курка	170°C	12-14 хв.
Цільні креветки	130°C	4-6 хв.

Рибні палички	170°C	3-5 хв.
Філе	170°C	5-8 хв.
Кільця лука	190°C	3-5 хв.
Картопля фрі	170°C	8-10 хв.
Картопляні чіпси	190°C	2-4 хв.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ФРИТЮРНИЦІ

1. Витягніть кошик за допомогою ручки для неї.
2. Налийте масло приблизно 2.5-3.0 літра у фритюрницю. Рівень масла повинен бути між максимальної й мінімальної оцінками внутрішньої поверхні казанка.
3. Використовуйте тільки якісну рослинну олію або масло призначене спеціально для жаркі у фритюрі. Вершкове масло, маргарин, масло маслинове або тваринні жири не рекомендується через виникнення диму при невисоких температурах.



4. Змажте оглядове вікно невеликою кількістю масла.
5. Вставте штепсель у розетку й установите термостат на потрібну температуру (дивитесь меню). Індикатор температури загориться й згасне, коли буде досягнута встановлена температура.
6. Додайте продукти (як можна більш сухими) у кошик.
 - а) Не перевантажуйте кошик.
 - б) Продукти повинні бути приблизно одного розміру, щоб одночасно досягли готовності.
 - в) Переконайтеся, що висушили всі продукти перед жаркою.
7. Розмістіть нижню частину кошика у фритюрницю. Зніміть ручку й закрийте кришку. Поверніть кнопку кошика до низу, щоб занурити кошик із продуктами в масло.
 - а) Не додавайте воду або вологі продукти в масло, навіть невелика кількість води приведе до появи брызгав масла.

8. Після готування, підніміть кошик з масла наверх. Натисніть на кнопку відкриття кришки, щоб відкрити її.

РАДИ

1. Використовуйте тільки залізні прилади начиння з ізольованими ручками.
2. Будьте дуже уважні, коли використовуєте прилад біля дітей.
3. Беріть до уваги тип продуктів при виборі температури для жарки. Для напівфабрикатів необхідно менший час і температура готування, чому для свіжих продуктів.

ВІДХІД І ОЧИЩЕННЯ

1. Необхідно витягати шнур живлення з розетки щораз перед очищенням.
2. Спустошите підношення для конденсату.
3. Дозвольте маслу повністю охолонути. Масло або жир довго зберігає температуру після використання. Не пересувайте фритюрницю, якщо масло не охолодило.
4. Масло можна використовувати кілька раз. Містите фритюрницю в стані завжди готовим до використання. Один зі способів: закрити масло кришкою, щоб пил не проникав, для наступного використання.
5. Необхідно фільтрувати масло після кожного використання.
6. Після зливу масла необхідно протерти папером внутрішню поверхню фритюрниці, потім тканиною з невеликою кількістю м'якого мийного засобу, потім чистою тканиною.
 - а) Внутрішня частина фритюрниці має алюмінієве покриття, тому не використовуйте абразивні засоби й гострі інструменти, щоб не подряпати поверхню.
7. Зовнішню поверхню корпусу можна протерти м'якою тканиною мийним засобом. Не використовуйте абразивні й порошкові очисники.
8. Кошика можна вимити в теплій мильній воді.
9. Зніміть фільтр і замініте на новий приблизно через 60 раз використання.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Переконаєтесь, що діти не використовують прилад як іграшку.
2. Якщо шнур живлення ушкоджений, то він повинен бути замінений виробником або сервісним представником або кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути одержання травм.
3. Прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремою системою дистанційного керування.
4. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здатностями або з недостатнім досвідом і знаннями, крім випадків контролю або інструктування з питань використання приладу з боку осіб, відповідальних за їхню безпеку.