

sinbo

SDF 3830 FRİTÖZ

KULLANMA KILAVUZU



TR

EN

FR

NL

DE

ES

RU

UA

HR

AR

PARÇALARIN İSİMLERİ • PARTS NAME • DESCRIPTION DES PIECES •
 NAMEN VAN DE ONDERDELEN • NAMEN DER TEILE • NOMBRES DE LAS PARTES • ОПИСАНИЕ
 ОПИС • NAZIVI DIJELOVA
 أسماء الأجزاء



Değerli Müşterimiz,

Ürün seçiminde SINBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

**SINBO SDF 3830 FRİTÖZ
KULLANIM KILAVUZU****Değerli Müşterimiz ;**

Bu yüksek kaliteli ürünü satın aldığınız için tebrik ve teşekkür ederiz.

Lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, böylece cihazı olası en iyi şekilde kullanabilirsiniz. Bu kılavuz gerekli tüm talimatı kullanım, temizleme ve cihaz bakımı için tüm tavsiyeleri içermektedir. Eğer bu talimata uyarırsanız, mükemmel bir sonuç elde edersiniz. Size zaman kazandıracak ve sorunlardan kaçınmanızı sağlayacaktır. Umarız bu cihazı büyük bir keyifle kullanırsınız.

Children being supervised not to play with the appliance.

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 the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cihazla oynamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

ÖNEMLİ TEDBİRLER

- Kullanım öncesinde tüm talimatı okuyunuz.
- Sıcak yüzeylere dokumayınız. Tutacakları veya düğmeleri kullanınız.
- Elektrik çarpmasına karşı korunmak için kabloyu, fısı veya cihazı suya ya da başka bir sıvıyla temas ettirmeyiniz.
- Kullanımda değilken veya temizleme öncesinde fişten çekiniz. Parçaları takarken veya sökarken cihazın soğumasını bekleyiniz. Hasar görmüş kablosu veya fısı olan herhangi bir cihazı çalıştırmayınız. Cihaz arıza yaptıktan sonra ya da herhangi bir şekilde zarar gördükten sonra çalıştırmayınız.
- Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuar eklerinin kullanımı yaralanmalara yol açabilir ve garantiyi geçersiz hale getirebilir.
- Diş mekânda veya doğrudan ısı ile temasın yakınında kullanmayınız.
- Kablonun bir masa tezgâhtan sarkmasına , sıcak yüzeylere dokunmasına , sıcak parçalarla teması geçmesine ve ürünü perdelerin, pencerelerin altına yakınlarına yerleştirilmesine izin vermeyiniz.
- Bu cihaz sadece ev içi kullanım amaçlı olup yalnızca amacına göre kullanılmalıdır.
- Cihazın sabit, düzgün bir yüzey üzerine yerleştirilmesi gerekir.
- Bu cihaz gözetimle kullanılan bir cihaz olup bundan dolayı hiçbir zaman AÇIK bırakılmamalıdır. Sıcakken yetiştin gözetimi olmadan basıboş bırakılmamalıdır.
- Bu cihaz, cihazların güvenli kullanılması açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duysusal ya da zihinsel engelli olan kişiler ya da bu konuda deneyimi yeterli eğitim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklardan uzak tutulması gerekir.

İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE BU TALİMATI SAKLAYINIZ

ÖNEMLİ NOT

Cihazda 3 farklı koruma kontrol sistemi bulunmaktadır.

1. Termostat Kontrolü: Cihazın istediğiniz ısı ayarında çalışmasını sağlar.
2. Sigorta Kontrolü: Kullanım hatalarına karşı cihazı koruma moduna alarak kapalı konumda kalmasını sağlar.
3. Reset Fonksiyonu: Cihaz koruma modundayken basıldığı takdirde cihazın tekrar kullanılabilir hale getirilmesini sağlar.

Reset Fonksiyonunun Kullanılması

Cihaz kullanımı esnasında durduysa 10-15 dakika süreyle cihazı soğumaya bırakınız. Cihazın tamamen soğudugundan emin olduğunuzda ürünün arkasında bulunan RESET düğmesine basarak resetleme işlemi yapılabilirsiniz.

PARÇALARIN TANIMI

1. Ayrılabilir üst kapak, 2. Kızartma sepeti, 3. Yukarı ve aşağı butonu, 4. Kızartma Sepeti Tutacağı, 5. Tutacak, 6. Gösterge lambası, 7. Sıcaklık butonu, 8. Güç anahtarı, 9. Kontrol kutusu, 10. Isıtma çubukları, 11. Yapısmaz iç hazne teflonu, 12. Dış kap, 13. Açma butonu, 14. Reset butonu

İşletim ve bakım

- Cihazın tüm paketini açınız.
- Cihazın voltajının evinizdeki ana voltaja karşılık geldiğini kontrol ediniz.
- Nominal voltaj: AC230V, 50Hz,
- Güç: 1850-2200W
- Cihazı düz, sabit bir yüzeye yerleştiriniz ve cihaz etrafında en az 10 cm boşluk bıraktığınızdan emin olunuz. Bu cihaz, bir kabin içine kurulum veya dışarıda kullanım için uygun değildir.
- Bu tür fritöz sadece yağ veya sıvı yağ ile kullanım için uygun olup katı yağ ile kullanım için uygun değildir.
- Katı yağ kullanımı, ısıtıldığında şiddetli şekilde sıçramasına sebep olan katı yağda suyun sıkışması riskine yol açar. Sıvı/katı yağın suyla kirlenmediğinden de emin olunuz örneğin dondurulmuş gıdalar,

bu durum aşırı sıçramaya sebep olacaktır.

- Fritözü sıvı veya katı yağ olmadan kesinlikle kullanmayınız çünkü bu durum cihaza zarar verecektir.
- İç hazne teflonuna su gibi bir sıvıyı kesinlikle dökmeyiniz.

Kullanım

• Aksesuarlar ve iç hazne teflonu sıcak suda ise kullanmadan önce iyice kurutunuz.

Tüm elektrikli parçaların tamamen kuru kalmasını sağlayınız.

• Fritözün kapağını düğmesine basarak açınız (no. 13).

• Cihazı gereken sıvı veya katı yağ miktarıyla doldurunuz. Fritözün iç kısmında gösterildiği üzere cihazın en az minimum seviyeye kadar doldurulduğundan veya maksimum seviyeden fazla doldurulmadığından emin olunuz. En iyi sonuçlar için farklı yağ türlerinin karıştırılmasından kaçınmayı tavsiye ederiz.

• Kızartma sepetini , oluk için butona (no. 3) basarak ve tutacağı (no. 5) aşağı inmesini sağlayarak indiriniz.

• Sıcaklık butonun (no.7) çevirerek kızartmak istediğiniz yiyecek için sıcaklığı seçiniz. Fıski çıkışa yerleştiriniz ve güç anahtarını (nr. 8) I'e ayarlayınız.

• Kırmızı kontrol ışığı (nr. 6) yanacak, yeşil ısıtma-ısıyı ise istenen sıcaklığa ulaşır ulaşmaz yanacaktır.

• Fritözden Kızartma süzgeçini kaldırmak için tutacağını kullanınız.

• Kızartılacak olan yiyeceği kızartma süzgeçine yerleştiriniz. En iyi sonuçlar için yiyeceğin kızartma süzgeçine yerleştirilmeden önce kuru olması gerekir. Sıvı yağın siddetli şekilde yukarı çıkmasına engel olmak için Kızartma süzgeçini sıvı veya katı yağ içine yavaşça daldırınız. Kapağını kapatınız.

• Sıvı yağın doğru sıcaklıkta kalmasını sağlamak için termostat açılıp kapanacaktır. Yeşil gösterge ışığı da açılıp kapanacaktır.

• Kızartma süresi dolduğunda Kızartma süzgeçini kaldırınız ve fritözdeki kancaya asınız, böylece sıvı yağ damlayacaktır.

Kızartma İpuçları

Bir litre yağda en fazla 200 gram parmak patates kızartınız.

-Derin dondurucuda dondurulmuş ürünler yağı hızlı bir şekilde soğuttuğu için tek seferde en fazla 100 gram kızartılmalıdır. Derin dondurucuda dondurulmuş ürünleri lavabo üzerinde sallayarak üzerlerindeki fazla buzu gideriniz.

-Taze patates kullanarak kızartma yapmak için: patatesleri yıkadıktan sonra kurularak yağa su karışmasını önleyiniz.

-Patatesleri 2 aşamada kızartınız. Birinci aşama (ön kızartma): 170 °C'de 5 ile 5 dakika.

İkinci aşama (son kızartma) 175 °C'de 2 ile 4 dakika. İyice süzünüz.

Kızartma Tablosu	Sıcaklık
Balık	170 °C
Parmak balık	180 °C
Peynirli Börek	180 °C
Lokma	190 °C
Dondurulmuş Sosis	190 °C
Tavuk	160 °C
Karides	180 °C

Tabak Kızartma	Sıcaklık
Patates ön kızartma	170 °C
Patates son kızartma	175 °C
Fondü Parmesan	170 °C
Peynir Kroket	170 °C
Et /balık/patates kroket	190 °C

Yağı değiştirmeden önce fritözün ve yağın tamamen soğuması olduğundan emin olunuz (fısı prizden çekiniz). Yağı düzenli olarak değiştiriniz. Rengi koyulaştığında ya da farklı bir koku aldığında yağı mutlaka değiştirilmesi gerekmektedir. Diğer durumlarda yağ her 10 kullanımda bir değiştirilmelidir. Yağı değiştirirken tamamını değiştiriniz, eski ve yeni yağı birbirine karıştırmayınız. Atık yağ çevreye zararlıdır. Kullanılmış yağı normal çöp kutusuna atmayınız, bölgenizdeki evsel atık toplama yönergelerine uyunuz.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız. Bulduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Güç kablusunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.

Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI



Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!

Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan

elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün.

Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- **Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler**
- Fıslını prizden çıkartınız. Cihazın tamamen soğuduğundan emin olunuz.
- Cihazı kesinlikle suya veya diğer sıvıya daldırmayınız.
- Elektrikli parçalar hariç tüm parçalar sıcak sabunlu suda temizlenebilir. Kullanmadan önce iyice kurulayınız.
- Temizlik işleminde bulaşık makinesi kullanmanız tavsiye edilmez.
- Fritözün dış kısmını nemli bir bezle silerek temizledikten sonra yumuşak ve temiz bir bezle kurulayınız.
- Kesinlikle aşındırıcı deterjan kullanmayınız.

BAKIM

- **Periyodik Bakım Gerekirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerekliğine İlişkin Bilgiler**

Cihaz periyodik bakım gerektirmez.

Bu cihaz fazla bakım gerektirmemektedir ve kullanıcı tarafından onarılabilecek hiçbir parçası

Fritöz Kullanım Hususları

Yapılması Gerekenler

- Fritözü sadece evde veya ofis içinde kullanınız.
- Cihazı sadece yiyecek kızartmak için kullanınız.

- Sadece kızartma için uygun olan yağı kullanınız. Bu fritöz için sıvı veya katı yağın uygun olup olmadığını görmek için paketini kontrol ediniz.
- Katı veya sıvı yağ seviyesinin minimumdan yüksek olmasını ve maksimumdan az olmasını sağlayınız böylece minimum ve maksimum çizgisi arasında olacaktır. Eğer fritözde çok fazla katı veya sıvı yağ varsa fritörden tasabilir.
- Kızartma yaparken dikkatli olunuz, kullanıcı ve cihaz arasında yeterli mesafe bırakarak fritözün güvenli olarak kullanıldığından emin olunuz. Ekstra yardıma veya gözetimi ihtiyaç duyan kişilerin fritöze ulaşamayacaklarından emin olunuz.
- Sıvı veya katı yağ başlangıçta kahverengi hale gelince, ısı koktuğunda veya tıttığında değiştiriniz.
- İçinde çok fazla su olduğu zaman sıvı veya katı yağı değiştiriniz. Sıvı veya katı yağdaki yüksek su konsantrasyonunu büyük hava kabarcıkları ve su damlacıkları, su buharıyla sıvı ya da katı yağdaki hızlı yükselmeyle görebilirsiniz. Eğer fritözdeki sıvı yağ konsantrasyonu çok yüksek ise fritözü kullanılar veya fritözün yakınlarında bulunanlar için katı veya sıvı yağın bir patlamayla dışarı çıkma ihtimali olacaktır.
- Maksimum 8 ile 10 kullanım sonrasında sıvı veya katı yağı değiştiriniz.
- Dondurulmuş gıdaların üzerindeki tüm buz (molekülleri) gideriniz. Yiyeceği kuru, temiz bir havluyla sererek ilk olarak kızartılmış yiyeceklerin buzunun çözöldüğünden emin olunuz. Buzun büyük bir kısmı eriginde yiyeceği havluyla kurulaınız.
- Kullanırken fritözün etrafında yeterli boşluk olduğundan emin olunuz.
- Yoğunlaşmaya engel olmak için fritözün üzeri örtölmeden kurumasını sağlayınız. Fritözü kuru, güvenli bir yerde saklayınız.

Yapılmaması Gerekenler

- Yiyecek kabını dışarıda veya nemli bir yerde kesinlikle saklamayınız. Fritözünüzü yağmur veya nemden uzak tutunuz.
- Isınırken fritöz içine yiyecek koymayınız. Fritöz doğru sıcaklığa ulaşınca kadar bekleyiniz.
- Bir kerede çok fazla miktarda yiyecek kızartmayınız.
- Yiyecek kabını ve filtreyi kesinlikle örtmeyiniz.
- Katı veya sıvı yağı ya katmayınız.

Çevre Koruma Yönergeleri

Bu cihaz faydalı ömrünün sonunda çöpe atılmamalıdır, elektrikli ve elektronik ev eşyalarının geri dönüşümü için yerel makamların belirlediği merkezli noktada imha edilmelidir. Cihaz, kullanım kılavuzu ve paketi üzerindeki bu sembol dikkatinizi önemli konulara çeker. Bu cihazda kullanılan malzemelerin geri dönüşümü yapılmalıdır. Kullanılmış ev içi cihazların geri dönüşümünü yaparak çevrenin korunmasına önemli bir katkıda bulunmuş olursunuz. Toplama noktasıyla ilgili bilgiler için yerel yetkili makamlarınıza başvurunuz.

Ambalaj

Ambalaj %100 geri dönüşümlüdür, ambalajı ayrı olarak iade ediniz.

Ürün

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Donanım (WEEE) ile ilgili Avrupa Direktifi 2001/96/EC'ye göre bir işaret ile donanmıştır. Bu ürünün atık için doğru olarak işlem görmesini sağlamakla çevre ve insan sağlığı için olası negatif sonuçların önlenmesine yardımcı olunacaktır.

EC Uygunluk Beyanı

Bu cihaz Düşük Voltaj Direktifi "No 2006/95/ EC" güvenlik amaçları, "EMC Direktifi 2004/108/EC Elektromanyetik Uyumluluk" koruma gerekleri ve Direktif 93/68/EEC gereğince tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

ENGLISH

SINBO SDF 3830 DEEP FRYER INSTRUCTION MANUAL

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product.

Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- 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 the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PARTS DESCRIPTION

1. Detachable top lid, 2. Basket, 3. Up and down button, 4. Basket rest, 5. Handle, 6. Indication lamp
7. Temperature button, 8. Power switch, 9. Control box, 10. Heating element, 11. Fixed bowl, 12. Outer shell, 13. Open button, 14. Reset button

Operation and maintenance

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.
Rated voltage: AC230V, 50Hz,
Power: 1850-2200W
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat.
- Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up. Also ensure that the oil/ fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive spattering.
- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.
- Never pour any liquid, such as water, in the pan.

Use

- Was the accessories and pan in warm water. Dry well before using.
- Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Open the lid of the fryer by pressing button (no. 13).
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advice to avoid mixing different types of oil.
- Drop the frying basket into the flute by pressing button (no. 3) and let the handle (no. 5) come down.
- Select the temperature for the food you wish to fry by turning the temperature button (no. 7). Place the plug into the outlet and set the power switch (nr. 8) to I
- The red control light (nr. 6) will turn on, the green heating-light will turn on as soon as the desired temperature has been reached.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. Close the lid.
- To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The green indicator light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.

Frying Tips

Use a maximum of 200 grams of chips per liter of oil. When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly.

Shake frozen products above the sink to remove excess ice. When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 5 minutes at 170°C. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175°C. Allow the oil to drip off.

Frying Table	Temperature
Fish	170 °C
Fish Fingers	180 °C
Cheese Fritter	180 °C
Doughnut Balls	190 °C
Frozen Sausage	190 °C
Chicken	160 °C
Prawn Fritter	180 °C

Dish Frying	Temperature
Pre-fry chips	170 °C
Final fry chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat/fish/potato croquettes	190 °C

Changing the oil

Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug from the socket). Change the oil regularly.

This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.

Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

Cleaning and maintenance

- Remove the plug from the outlet. Make sure the device has cooled down completely.
- Never immerse the appliance in water or other liquid.
- All the non-electrical part scan be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
- We do not recommend that you wash the parts in the dishwasher.
- Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel.
- Never use abrasive detergents.

Considerations for using the fryer

Do

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.

Do not

- Never store or place the bowl outside or in a damp place. Keep your fryer away from rain or moisture.
- Do not place food in the fryer when it is warming. Have patience and wait until the fryer have reached the right temperature.
- Do not fry too much food at once.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil

Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances.

This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/ EC", the protection requirements of the "EMC Directive 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

FRANÇAIS

SINBO SDF 3830 FRITEUSE MODE D'EMPLOI

Cher, chère client;

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit de haute qualité.

Lire attentivement ce mode d'emploi pour mieux utiliser cet appareil. Ce mode d'emploi comprend toutes les instructions pour l'utilisation, nettoyage et l'entretien de l'appareil. Si vous les suivez, vous obtiendrez le meilleur résultat. Ça vous gagnera du temps et permet d'éviter les problèmes. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

CAUTIONS IMPORTANTES

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Eviter de contacter le câble, la fiche ou l'appareil avec de l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil pendant l'installation ou le démontage. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur. L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil et peut annuler la garantie.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur et à proximité des sources de chaleur.
- Ne pas utiliser le cordon d'alimentation comme une poignée, ne pas fermer une porte sur le cordon d'alimentation, et ne pas tirer le cordon d'alimentation sur des arêtes ou des coins aigus et maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne jamais laisser l'appareil à la position ON sans surveillance. Il convient de surveiller toujours l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI AFIN D'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

REMARQUE IMPORTANTE

Il existe 3 différents système de contrôle dans l'appareil.

1. Contrôle de thermostat: Il permet l'appareil de fonctionner selon le réglage de la température souhaitée.
2. Contrôle de fusible: Il permet l'appareil de rester à la position éteignée en le tenant la mode de protection contre les défauts d'utilisation.
3. Fonction Reset : Il permet de réutiliser l'appareil lorsque vous appuyez sur cette fonction à la mode de protection.

Utilisation de la Fonction de Reset

Si l'appareil arrête lors de l'utilisation, laissez-le refroidir pendant 10-15 minutes. Assurez - vous que l'appareil soit complètement refroidi et ensuite vous pouvez rétablir le fonctionnement en appuyant sur le bouton de RESET sit'è à l'arrière du produit.

DESCRIPTIONS DES PIECES

1. Couvercle supérieure amovible, 2. Panier, 3. Bouton de haut et de bas, 4. Poignée de panier, 5. Poignée, 6. Voyant lumineux, 7. Bouton de réglage de la température, 8. Interrupteur, 9. Boîte de commande, 10. Résistante chauffante, 11. Téflon de récipient interne anti adhésif, 12. Surface externe 13. Bouton ON, 14. Bouton Reset

Fonctionnement et entretien

- Retirez tous les emballages
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond bien celle de votre secteur domicile.
Tension nominale: AC230V, 50Hz,
Puissance: 1850-2200W
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable et laissez au moins 10 cm d'espace libre autour de l'appareil. Cet appareil ne convient pas pour une utilisation à l'extérieur et la configuration de cabine.
- Ces friteuses sont uniquement appropriées pour une utilisation avec la graisse et la graisse liquide et ne sont pas appropriées pour une utilisation avec la graisse solide.
- L'utilisation de graisses solides provoquent des éclaboussures excessives lorsqu'elles sont chauffées. Assurez-vous que la graisse liquide / solide ne contaminent pas par l'eau par exemple les aliments congelés, cela va provoquer des éclaboussures excessives.
- Ne jamais utiliser la friteuse sans la graisse liquide ou solide parce que ceci va endommager l'appareil.
- Ne jamais verser dans le téflon de récipient interne d'un liquide tel que l'eau.

Utilisation

- Si les accessoires et le récipient interne sont dans l'eau chaude, séchez-les soigneusement avant l'utilisation.
- Garder tous les composants électriques complètement secs.
- Ouvrez le couvercle de la friteuse en appuyant sur le bouton. (no.13).
- Remplir l'appareil avec la quantité nécessaire de l'huile solide et liquide. Assurez-vous que l'appareil soit rempli au moins jusqu'au niveau minimum ou ne dépasse pas le niveau maximum comme indiqué dans la partie intérieure de la friteuse. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'éviter de mélanger différents types de l'huile.
- Faites descendre le panier en appuyant sur le bouton pour la remonter (no.3) et en permettant la poignée (no.5) descendre vers le bas.
- Sélectionnez la température en tournant le bouton de réglage de la température (no.7) pour l'aliment que vous voulez faire frire. Insérez la fiche dans la prise et réglez l'interrupteur à (no.8).
- Le voyant lumineux rouge va s'allumer (no.6) et le voyant de chauffage vert va s'allumer jusqu'à l'atteint de la température souhaitée.
- Utilisez la poignée pour enlever le panier de friture de la friteuse.
- Placez l'aliment à frire dans le panier. Pour obtenir le meilleur résultat, l'aliment à placer dans le panier doit être sec. Afin d'éviter des éclaboussures de l'huile liquide vers le haut, placez le panier doucement dans la graisse liquide ou solide. Fermez le couvercle.
- Le thermostat va s'allumer et s'éteindre pour garder la graisse liquide à la bonne température. Le voyant lumineux vert va aussi s'allumer et s'éteindre.
- Enlevez le panier lorsque le temps de friture est terminé et accrochez-le sur le crochet de la friteuse pour que la graisse liquide peut baisser.

Conseils pour la friture

Frire 200gr.de frites au maximum dans un litre de l'huile.

- Les aliments congelés dans le congélateur doivent faire frire au maximum 100 gr en une fois parce qu'ils refroidissent l'huile très rapidement. Enlevez les glaces des aliments congelés dans le congélateur en les secouant dans le lavabo.
- Pour faire des frites en utilisant de pommes de terre fraîches : lavez les pommes de terre et séchez-les pour que l'eau ne mélange pas dans l'huile.

- Faites frire les pommes de terres en deux étapes : Première étape (pré-friture) : 5 minutes à 170°C.
Deuxième étape (Dernière friture) 2 à 4 minutes à 175°C.

Aliment	Température
Poisson	170 °C
Bâtonnets de poisson	180 °C
Börek avec fromage	180 °C
Lokma (une sorte de dessert)	190 °C
Saucisse congelée	190 °C
Poulet	160 °C
Crevette	180 °C

Friture	Température
Pomme de terre pré-friture	170 °C
Pomme de terre dernière friture	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Croquettes au fromage	170 °C
Croquettes de viande/ poisson/ pomme de terre	190 °C

Avant de changer l'huile dans la friteuse, assurez vous que la friteuse et l'huile sont complètement refroidie (Débranchez la fiche de la prise). Changez l'huile régulièrement. L'huile doit être changée lorsqu'elle émet un odeur différent ou sa couleur change. Dans d'autres cas, l'huile doit être changée tous les 10 utilisations. Remplacez l'huile complètement, ne pas mélanger la nouvelle et ancienne huile. L'huile usagée est nocive pour l'environnement. Ne pas jeter l'huile usagée dans la poubelle ordinaire, suivez les directives pour la collecte des déchets ménagers dans votre région.

Nettoyage et Entretien

- Débranchez la fiche de la prise de courant. Assurez vous que l'appareil est complètement refroidi.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toutes les pièces sauf celles d'électriques peuvent être nettoyés dans l'eau savonneuse chaude. Séchez –les avant d'utiliser.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la lave-vaisselle pour le nettoyage.
- Nettoyez la surface extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et ensuite essuyez –la avec un chiffon doux et propre.
- Ne jamais utiliser de détergent abrasif.

Utilisation de la friteuse

A suivre

- Utilisez la friteuse uniquement à la maison ou dans les offices.
- Utilisez uniquement pour frire les aliments.
- Utilisez uniquement l'huile appropriée pour la friture. Vérifiez l'emballage pour voir si la graisse liquide ou solide est approprié pour cette friteuse.
- Vérifiez si le niveau de la graisse solide ou liquide est plus de minimum et moins de maximum, donc elle sera au milieu des niveau maximum et minimum. S'il existe trop de graisse liquide ou solide dans la friteuse, elle peut déborder de la friteuse.
- Soyez prudent lorsque vous faites frire, assurez-vous qu'il ya suffisamment d'espace entre l'utilisateur et l'appareil. Assurez vous que vous surveillez bien l'appareil.
- Changez la graisse liquide ou solide lorsqu'elle change de couleur ou émet un odeur différent.
- S'il existe trop de l'eau dans la graisse liquide ou solide, changez-la. Vous pouvez le constater avec des grandes gouttes de l'eau dans la graisse. Si la concentration liquide est trop élevée dans la friteuse, il y a un danger d'explosion pour ceux qui sont à proximité.

- Changez la graisse liquide ou solide toutes les 8 u 10 utilisations.
- Enlevez toute la glace d'aliment. Mettez l'aliment sur une serviette propre et sèche. Séchez l'aliment lorsqu'une grande partie de la glace est enlevée.
- Assurez vous qu'il existe assez d'espace autour de la friteuse.
- Ne pas recouvrir la friteuse afin d'empêcher la concentration. Gardez l'appareil dans un endroit sec.

À ne pas faire

- Ne jamais garder le récipient à l'extérieure ou dans un endroit humide. Gardez votre friteuse de la pluie ou de l'humidité.
- Ne pas mettre d'aliment dans la friteuse lorsqu'elle est en cours de réchauffage. Patientez jusqu'à ce que la friteuse atteigne la bonne température.
- Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois.
- Ne jamais recouvrir le récipient et le filtre.
- Ne pas ajouter de l'eau dans la graisse solide ou liquide.

Elimination appropriée du produit

Le logo apposé sur le produit signifie que cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés à travers les pays UE. La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez l'emballage séparément.

Le produit

Cet appareil est équipé d'un logo dans le cadre de la directive 2001/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, produit et commercialisé conformément à des fins de sécurité de Directive de Basse Tension "No 2006/95/CE", aux exigences de protection de " Directive CEM 2004/108/CE Compatibilité Electromagnétique" et à la Directive 93/68/CEE".

NEDERLANDS

SINBO SDF 3830 FRITEUSE GEBRUIKSAANWIJZING

Geachte Klant ;

Wij feliciteren en bedanken u omdat u dit product van hoge kwaliteit heeft gekocht.

Alstublieft de gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen, op zo'n manier kunt u het apparaat op de mogelijke beste wijze gebruiken. Deze gebruiksaanwijzing bevat de noodzakelijke alle richtlijnen en alle adviezen voor de gebruik, reiniging en onderhoud van het apparaat. Als u zich aanpast aan deze richtlijn kunt u een uitstekende resultaat krijgen. Deze zal u tijd laten verdienen en zal verzorgen dat u zich kan vermijden van de problemen. Wij hopen dat u dit apparaat met grote plezier gebruikt.

BELANGRIJKE MAATREGELEN

- Hele gebruiksaanwijzing doorlezen voor het gebruik van het apparaat.
- De warme oppervlakten niet aanraken. De handvaten of de knoppen ervan gebruiken.
- Om zich te beschermen tegen de elektriciteitsbeslag, de kabel, stekker of het apparaat niet laten aanraken met water of andere vloeistof.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt en voor de reiniging van het apparaat, de stekker ervan uit het stopcontact trekken. Om de onderdelen ervan te monteren en te demonteren wacht u totdat het apparaat is afgekoeld. Een een of andere apparaat niet starten dat beschadigde kabel of stekker heeft. Het apparaat niet starten nadat het defect is geraakt of op een een of andere wijze is beschadigd.
- Het gebruik van de accessoires supplementen die niet worden aangeraden door de producent van het apparaat kunnen gewond rakingen veroorzaken en de garantie ongeldig maken.
- Niet gebruiken in de buitenplaats of dichtbij de aanraking direct met de warmte.
- De kabel niet naar beneden laten hangen over de tafel en de toonbank, niet de warme oppervlakten en warme onderdelen laten aanraken en het product niet plaatsen onder en dichtbij de gordijnen en ramen.
- Dit apparaat is alleen om thuis te gebruiken en moet gebruikt worden alleen volgens de doelstelling ervan.
- Het apparaat moet op een vaste, juiste oppervlakte geplaatst worden.
- Dit apparaat is een apparaat dat wordt gebruikt onder toezicht en moet hierdoor nooit OPEN staan. Als het apparaat warm is moet het niet vrijgelaten worden zonder toezicht van een meerderjarige.
- Dit apparaat moet niet gebruikt worden door de personen die lichamelijke, zinnelijke of geestelijke belemmering hebben of die hierover geen ervaring, voldoende kennis hebben zonder toezicht en de weg wijzing van een persoon die de verantwoordelijkheid kan aannemen omtrent het veilige gebruik van het apparaat.
- Het apparaat moet op afstand van de kinderen gehouden worden om ervan zeker te zijn dat zij niet met het apparaat spelen.

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING BEWAREN ZODAT U ZICH IN DE TOEKOMST TOT DEZE KAN WENDEN.

BELANGRIJKE NOTITIE

Op het apparaat bevinden 3 verschillende bescherming controlesystemen.

1. Thermostaatcontrole: Verzorgd dat het apparaat werkt op de door u gewenste temperatuurafstelling.
2. Zekeringcontrole: Verzorgd dat het apparaat op de positie "UIT" staat, door het apparaat op de beveiligingsmodule te nemen tegen de gebruiksfouten.
3. Resetfunctie: Verzorgd dat het apparaat gebracht wordt op opnieuw gebruik, wanneer er op het apparaat wordt gedrukt tijdens de beveiligingsmodule van het apparaat.

Het gebruik van Resetfunctie

Als het apparaat is gestopt tijdens het gebruik, het apparaat laten afkoelen met de tijd van 10-15 minuten. Als u van zeker bent dat het apparaat helemaal is afgekoeld, kunt u reset procedure doen door te drukken op de RESETKNOP die bevindt aan de achterkant van het apparaat.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Scheidbare bovendecksel, **2.** Braadmandje, **3.** Naar boven en beneden knop, **4.** Braadmandje handvat
5. Handvat, **6.** Indicatorlamp, **7.** Warmteknop, **8.** Energieschakelaar, **9.** Controledoos,
10. Verwarmingsstangen, **11.** Ongekleefde teflon binnenreservoir, **12.** Buitenschotel, **13.** Aanknop
14. Resetknop

Werking en onderhoud

- Het hele pakket van het apparaat openen.
- Controleert u of de voltage van het apparaat in overeenstemming is met de hoofdvoltage.
Nominale voltage: AC230V, 50Hz,
Energie: 1850-2200W
- Het apparaat op een rechte, vaste oppervlakte plaatsen en u moet ervan zeker zijn of u aan de omgeving van het apparaat een ruimte hebt gelaten van minimaal 10 cm. Dit apparaat is niet geschikt voor de instelling in een kabine of voor het gebruik op een buitenplaats.
- Deze soort friteuse is alleen geschikt voor het gebruik met olie en niet geschikt is voor het gebruik met smeerolie.
- Het gebruik van een smeerolie, veroorzaakt het risico van toestromen van water in smeerolie die veroorzaakt hevige opspatting als het verwarmd is. U moet ook ervan zeker zijn of de olie/smeerolie niet met water is vervuld, voorbeeld bevroren voedzels, deze situatie zal hevige opspatting veroorzaken.
- Friteuse absoluut niet gebruiken zonder olie of smeerolie, want deze situatie zal het apparaat beschadigen.
- In het binnenreservoir teflon een vloeistof als water absoluut niet gieten.

Gebruik

- Als de accessoires en het binnenreservoir teflon in een warme water staat, deze voor het gebruik goed afdrogen.
U moet verzorgen dat de hele elektriciteitsonderdelen helemaal droog blijven.
- De deksel van de friteuse openen door op de knop te drukken [nr. 13].
- Het apparaat vullen met de waarde van noodzakelijke olie of smeerolie. U moet ervan zeker zijn van dat het apparaat tot minimaal niveau is gevuld of niet meer dan maximum niveau is gevuld, zoals het wordt laten zien aan de binnenkant van de friteuse. Voor de beste resultaten raden wij aan het vermijden van vermenging van verschillende olie soorten.
- Braadmandje neerhalen door te drukken op de knop [nr. 3] voor de goot en door te verzorgen dat de handvat [nr. 5] naar beneden komt.
- Door de temperatuurknop [nr. 7] te draaien kiest u de temperatuur voor het voedsel dat u wilt braden. De stekker op de uitgang plaatsen en de energieschakelaar [nr. 8] op I afstellen.
- De rode controlelamp [nr. 6] zal branden en de groene verwarmingslamp zal branden zodat deze de temperatuur heeft bereikt.
- Om de braadfilter uit de friteuse te verwijderen de handvat ervan gebruiken.
- Het voedsel dat gebraden zal worden in de braadfilter plaatsen. Voor de beste resultaten moet het voedsel droog zijn voordat het wordt geplaatst in de braadfilter. Om te voorkomen dat de olie op een hevige wijze naar boven komt, de braadfilter in de olie of smeerolie langzaam dompelen. De deksel ervan sluiten.
- Om te verzorgen dat de olie op de juiste temperatuur blijft zal de thermostaat aan- en uitgaan. De groene indicatorlamp zal ook aan- en uitgaan.
- Als de braadtijd is verlopen, de braadfilter verwijderen en hangen op de haak aan de friteuse, op deze manier zal de olie druppelen.

Braadaanwijzingen

In één liter olie maximaal 200 gram vingeraardappel frituren.

-Omdat de in de diepvriezer bevroren producten de olie op een snelle wijze afkoelen moeten deze in één keer maximaal 100 gram gefrituurd worden. Door de in de diepvries bevroren producten over de

wastafel te schudden de overdadige ijs verwijderen.

-Om te frituren door verse aardappel te gebruiken: door de aardappels te drogen nadat de aardappels zijn gewassen voorkomt u dat er water zich mengt in olie.

-De aardappels in twee stappen frituren. Eerste stap (voorbaksel): op 170°C 5 en 15 minuten.

Tweede stap (laatste baksel) op 175°C 2 en 4 minuten. Goed filtreren.

Baksetlabel	Temperatuur
Vis	170 °C
Vingervis	180 °C
Pastei met Kaas	180 °C
Oliebol	190 °C
Bevroren worst	190 °C
Kip	160 °C
Garnaal	180 °C

Bordje baksel	Temperatuur
Aardappel voorbaksel	170 °C
Aardappel laatste baksel	175 °C
Fondue Parmesan	170 °C
Kaaskrokot	170 °C
Vlees/vis/aardappel krokot	190 °C

U moet ervan zeker zijn van dat de friteuse en olie helemaal is afgekoeld voordat u de olie vervangt (de stekker uit het stopcontact trekken). De olie regelmatig vervangen. De olie moet vervangen worden als de kleur ervan donker wordt of een aparte geur krijgt. Bij de andere situaties moet de olie in één van elk 10 gebruik vervangen worden. Als u de olie vervangt moet u de gehele olie vervangen, de nieuwe en de oude olie niet door elkaar halen. De afvalolie is schadelijk voor de omgeving. De gebruikte olie niet in een normale prullenbak gooien, past u zich aan de verzamel richtlijnen van huishoudelijk afval in uw gebied.

Reiniging en Onderhoud

- De stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken. U moet ervan zeker zijn dat het apparaat helemaal is afgekoeld.
- Het apparaat absoluut niet in water of in andere vloeistof dompelen.
- Alle onderdelen, behalve de elektriciteitsonderdelen, kunnen schoongemaakt worden in een warme water met zeep. Voor het gebruik goed afdrogen.
- Bij de reinigingsprocedure het gebruik van een afwasmachine wordt niet aangeraden.
- Nadat u de buitenkant van de friteuse met een vochtige doekje hebt schoongemaakt, met een zachte en een schone doekje afdrogen.
- Absoluut geen bijtende afwasmiddel gebruiken.

Friteuse gebruiksonderwerpen

Degene die gedaan moeten worden

- De friteuse alleen thuis of op kantoor gebruiken.
- Het apparaat alleen gebruiken om voedsel te frituren.
- Alleen de olie gebruiken die geschikt is voor het frituren. Om te zien of de olie of smeerolie geschikt is voor deze friteuse moet u het pakket ervan controleren.
- Verzorgen dat de niveau van olie of de smeerolie hoger is dan het minimum en minder is dat het maximum, op deze manier zal het tussen minimum en maximum lijn zijn. Als er in de frituese heel veel olie of smeerolie is kan het overlopen uit de friteuse.
- U moet tijdens het frituren voorzichtig zijn en ervan zeker zijn van dat u de friteuse veilig gebruikt door voldoende afstand te laten tussen de gebruiker en het apparaat. U moet ervan zeker zijn van dat

de personen die extra hulp of toezicht nodig hebben niet de friteuse kunnen bereiken.

- Als de olie of de smeerolie aan het begin bruin wordt, vervangen als het vies ruikt of als er rook uitkomt.
- Als erin heel veel water bevindt dan de olie of de smeerolie vervangen. Hoge watercondensatie in olie of smeerolie kunt u zien door luchtzwellingen, waterdruppels, waterdamp en door snelle verhoging in olie of smeerolie. Als de oliecondensatie in friteuse heel hoog is, zal er de mogelijkheid zijn dat de olie of smeerolie met één ontploffing naar buiten kan komen voor de gebruikers van friteuse of degene die dichtbij de friteuse bevinden.
- Maximum na 8 en 10 gebruik de olie of de smeerolie vervangen.
- Het hele ijs (moleculen) op de bevroren voedsels verwijderen. U moet als eerst ervan zeker zijn van dat het ijs gesmolten is van de gebraden voedsels door de voedsel op een droge, schone handdoek uit te spreiden.

Als het grootste gedeelte van het ijs gesmolten is, het voedsel met een handdoek afdrogen.

- U moet ervan zeker zijn van dat er voldoende ruimte is aan de omgeving van de friteuse tijdens het gebruik.
- Om de condensatie te voorkomen verzorgt u dat de friteuse wordt gedroogd zonder deze te bedekken. De friteuse op een droge en veilige plaats bewaren.

Degene die gedaan moeten worden

- De voedselschotel absoluut niet buiten of op een vochtige plaats bewaren. De friteuse ervan afhouden van regen of vocht.
- Tijdens het opwarmen geen voedsel in friteuse doen. Wachten totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.
- In één keer niet heel veel voedsel frituren.
- De voedselschotel of de filter absoluut niet bedekken.
- Geen water toevoegen in olie of smeerolie.

Milieubeschermingsrichtlijnen

Dit apparaat moet niet in de vuilnis gegooid worden aan het eind van de bruikbare levensduur, moet vernietigd worden in de centrale plaats die door de lokale instanties zijn bepaald voor de terugtransformatie van de elektrische en elektronische goederen. Dit symbool op het apparaat, op de gebruiksaanwijzing en op het pakket trekt uw aandacht op de belangrijke onderwerpen. De terugtransformatie moet gedaan worden van de materialen die op dit apparaat zijn gebruikt. Door de terugtransformatie te doen van de huishoudelijke apparaten die gebruikt zijn, zult u een belangrijke bijdrage leveren aan de bescherming van het milieu. Voor de informatie over de verzamelplaats neemt u contact op met uw lokale bevoegde instanties.

Emballage

De emballage heeft 100% terugtransformatie, de emballage apart terugsturen.

Product

Dit apparaat is uitgerust met een symbool volgens het Europese Directief 2001/96/EC over Afval Elektrische en Elektronische Uitrusting (WEEE). Door te verzorgen dat dit product voor het afval de juiste procedure krijgt, wordt er geholpen aan het voorkomen van de mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mensen.

EC Overeenstemmingsakte

Dit apparaat is gepland, geproduceerd en op de markt gebracht volgens de Lage Voltage Directief "Nr. 2006/95/EC" veiligheidsdoelstellingen, "EMC Directief 2004/108/EC Elektromagnetische Overeenstemming" beschermingsvereisten en Directief 93/68/EEC.

DEUTSCH

SINBO SDF 3830 FRITTEUSE BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrte Kunde/in:

Wir bedanken uns sehr herzlich und gratulieren, dass Sie dieses Produkt gekauft haben. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vorsichtig, so können Sie das Gerät am besten verwenden. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle Benutzungshinweise, die Hinweise für Reinigung und Pflege des Gerätes. Wenn Sie sich an dieser Anleitung halten, können Sie die besten Ergebnisse erreichen. Durch diese können Sie Zeit gewinnen und die Probleme vermeiden. Hoffentlich werden Sie dieses Gerät mit grossen Freude benutzen.

WICHTIGE MASSNAHMEN

- Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig vor dem Gebrauch.
- Die heissen Flächen nicht berühren. Benutzen Sie die Griffe und die Tasten.
- Um die Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie das Kabel, Stecker oder das Gerät nicht mit Flüssigkeit berühren.
- Wenn nicht gebraucht wird oder vor der Reinigung von Steckdose abziehen. Wenn Sie die Teile ab- oder einbauen sollten, warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät, das ein defekte elektrisches Kabel oder Stecker hat, lassen Sie niemals anlaufen. Wenn das Gerät Fehler hatte oder auf irgendeiner Weise beschädigt ist, niemals benutzen.
- Das Benutzen von den Zubehören, die von Hersteller nicht empfohlen sind, können zu Verletzungen führen und somit das Garantie ungültig sein würde.
- Es ist nicht im Freien oder in der Plätzen, die direkt unter Wärmeinfluss liegen, zu benutzen.
- Lassen Sie nicht das Kabel von Tisch ausragen, das Gerät den Warmenoberflächen nicht berühren. Das Produkt darf nicht mit heissen Teilen im Berührung kommen und nicht in der Nähe von Vorhänge und nicht unter dem Fenster gelegen werden.
- Dieses Gerät ist nur für häusliche Benutzung bestimmt und darf nur für diese Zwecke angewendet werden.
- Das Gerät soll auf einer stabilen und geraden Oberfläche gelegt werden.
- Dieses Gerät ist nur unter Aufsicht zu benutzen, deshalb soll niemals AUF gelassen. Wenn es heiss ist, darf ohne Aufsicht nicht liegen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht für Benutzen von den Personen, die an physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten mangelhaft sind oder Mangel an Erfahrung und Wissen haben, gestaltet.
- Um sicher zu stellen dass die Kinder mit dem Gerät nicht spielen, überwacht werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNG FÜR SPÄTEREN ANWENDUNG AUF

WICHTIGE HINWEIS

Das Gerät hat 3 verschiedene Schutzkontrollsysteme.

1. Thermostatkontrolle: Diese ermöglicht das Gerät im gewünschten Wärmeregulierung zu arbeiten.
2. Sicherungskontrolle: Es schützt das Gerät gegen fehlerhaften Benutzung und geht zum Schutz-Modus um das Gerät im AUS- Stellung zu halten.
3. Reset-Funktion: Als das Gerät im Schutz-Modus ist, drückt man auf diesem Funktion, wird das Gerät wieder verwendbar.

Anwenden von Reset- Funktion

Wenn das Gerät beim Betrieb stoppt, lassen Sie es 10-15 Minuten abkühlen. Wenn Sie sicher sind, dass das Gerät völlig abgekühlt ist, dann drücken Sie auf die Taste RESET, die auf dem Rückseite des Gerätes befindet, um das Gerät zu zurücksetzen.

BESCHREIBUNG DER TEILEN

1. Verstellbarer Oberdeckel, 2. Frittierkorb, 3. Knopf (für auf und ab), 4. Griff des Frittierkorbes, 5. Griff

6. Anzeigerbeleuchtung, 7. Temperaturtaste, 8. Netzschalter, 9. Kontrollschacht, 10. Heizstäbe, 11. Teflon für nicht haftende Innerbehälter, 12. Aussere Behälter, 13. AUF- Taste, 14. Reset-Taste

Betrieb und Pflege

- Öffnen Sie die ganze Packung des Gerätes.
- Kontrollieren Sie die Spannung des Gerätes, ob sie der Hausspannung übereinstimmt.
Nennspannung: AC230V, 50Hz,
Leistung: 1850-2200W
- Legen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen Fläche auf und stellen Sie sich sicher, dass ein Freiraum von 10 cm um das Gerät herum vorhanden ist. Dieses Gerät ist nicht geeignet für Installation in einer Kammer oder zur Benutzung im Freien.
- Solche Fritteuse ist nur für Benutzung mit Fett oder Öl geeignet, soll nicht mit Butter benutzt werden.
- Beim Benutzen mit Butter, kann es vorkommen, dass beim Erwärmen der Butter das Wasser in der Butter verdichtet wird. Öl/Fett sollte nicht durch Wasser verschmutzt sein. z.B. Gefrorene Lebensmittel, bei denen kommen extreme Spritzen vor.
- Betrieben Sie Fritteuse nie ohne Fett bzw. Öl, da es solches Benutzen das Gerät beschädigen kann.
- Schütten Sie niemals Flüssigkeiten wie Wasser, auf die Teflon für Innerbehälter

Verwendung

- Wenn die Zubehöre und Innerbehälter im heißen Wasser befinden, sollten sie vor der Anwendung gründlich getrocknet werden.
Sorgen Sie dafür, dass alle elektrische Teile trocken bleiben.
- Den Deckel von Fritteuse öffnen durch drücken auf dessen Knopf (Nr. 13).
- Füllen Sie nötige Mengen von Öl oder Fett ins Gerät. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse wie im Inneren des Gerätes gezeigt, min. Stand gefüllt ist bzw. nicht über max. Stand gefüllt ist. Um besten Ergebnisse zu erreichen, empfiehlt sich keine verschiedene Art von Öl/Fett zu mischen.
- Frittierkorb herabsenken, durch Nuttaste (Nr. 3) drücken und den Griff (Nr. 5) nach unten lassen.
- Wählen Sie durch Drehen von Temperaturtaste (Nr. 7) gewünschte Speisetemperatur. Legen Sie den Stecker in Ausgang ein und setzen Sie Netzschalter (Nr. 8) auf I.
- Das rote Kontrolllicht (Nr. 9) leuchtet und grüne Heizen-Licht leuchtet so bald gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Um Frittierkorb aus der Fritteuse auszunehmen, halten Sie am Griff.
- Legen Sie zu bratende Zutaten Frittierkorb ein. Um besten Ergebnisse zu erreichen, müssen die Zutaten vor dem Einlegen in den Frittierkorb trocken sein. Um schnelle Hochkommen von Öl zu vermeiden, tauchen Sie Frittierkorb sehr langsam und vorsichtig in Öl/Fett ein. Schließen Sie den Deckel zu.
- Um gewährleisten zu können, dass Öl im richtigen Temperatur beliebt, wird Thermostat geöffnet und geschlossen. Auch die grüne Anzeigelampe leuchtet und erlischt.
- Als die Frittierzeit beendet, nehmen Sie Frittierkorb aus und hängen Sie auf den Haken in Fritteuse, so tropfte das Öl ab.

Hinweise für Frittieren

In 1 Liter Öl braten Sie max. 200 Gr. Pommesfrites.

- Da tief gefrorene Mitteln das Öl sehr rasch kühlen, sollte man auf ein Mal nur max. 100 Gr. braten. Beseitigen Sie das Wasser über die tief gefrorene Mitteln durch Schütteln ins Spülbecken.

- Frittieren mit frischen Kartoffeln: Nach dem Waschen trocknen Sie die Kartoffeln, um Eindringen des Wassers ins Öl zu vermeiden.

-Frittieren Sie die Kartoffeln in 2 Stufen. Erste Stufe (Vorbraten): bei 170 °C, mit 5, in 5 Minuten.

Zweite Stufe (Endbraten) bei 175 °C, 2 bis 4 Minuten. Gründlich durchsieben.

Frittirtabelle	Temperatur
Fisch	170 °C
Fischfinger	180 °C
Käse-Gebäck	180 °C
Krapfen	190 °C
Gefrierte Wurst	190 °C
Hühner	160 °C
Garnele	180 °C

Bratplatte	Temperatur
Kartofeln Vorbraten	170 °C
Kartofeln Endbraten	175 °C
Parmesan Fondue	170 °C
Käsefinger	170 °C
Fleisch / Fisch / Kartoffelkrokette	190 °C

Vor dem Wechseln des Öls, stellen Sie sicher, dass Fritteuse und Öl völlig gekühlt sind (Ziehen Sie den Stecker aus). Wechseln Sie das Öl regelmässig. Wenn die Farbe des Öls dunkel wird bzw. ein schlechten Geruch entsteht, sollte das Öl gewechselt werden. Im anderen Fällen sollte das Öl nach allen 10 Gebrauch gewechselt werden. Beim Wechsel, ersetzen Sie den gesamten Öl. Mischen Sie alt und neu Öl auf keinen Fall. Alt Öl ist Umweltschädlich. Entsorgen Sie das alt Öl nicht durch Schütten ins Hausabfall. Bitte folgen Sie den Anweisungen für die Hausmüllsammlung in ihrem Umgebung.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose aus. Stellen Sie sicher, dass das Gerät völlig abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in das Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Alle Teile, ausser elektrische Teile, können mit warmen Seifenwasser gereinigt werden. Vor dem Gebrauch muss gründlich getrocknet werden.
- Beim Reinigen empfiehlt sich keine Spülmaschine zu benutzen.
- Nach dem Abwischen die Aussenseite der Fritteuse mit nassen Tuch, muss sie mit sauberen und weichen Tuch getrocknet werden.
- Benutzen Sie ausdrücklich keine Scheuermittel.

Verwendungstema für Fritteuse

Tun Sie folgende

- Verwenden Sie die Fritteuse nur im Haus bzw. im Büro
- Benutzen Sie das Gerät nur Lebensmittel zu braten.
- Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes Öl. Um feststellen zu können, ob für diese Fritteuse Öl oder Fett geeignet ist, sehen Sie auf die Verpackung.
- Es muss gewährleistet werden, dass Öl- bzw. Fettstand über Min. und unter Max. steht, so wird der Stand zwischen Max. und Min. Marke bleiben. Wenn im Fritteuse zu viel Öl bzw. Fett vorhanden ist, so kann es aus der Fritteuse überlaufen.
- Seien sie beim Frittieren sehr vorsichtig; Lassen Sie zwischen Benutzer und Gerät genügend Abstand und stellen Sie sicher, dass die Fritteuse richtig gebraucht wird. Für die Menschen, die extre Hilfe brauchen oder Aufsicht nötigen, darf die Fritteuse nicht erreichbar sein.
- Öl bzw. Fett am Anfang braun wird, schlechte Geruch bzw. Qualm hat, muss ganz gewechselt werden.
- Wenn darin zu viel Wasser vorhanden ist, wechseln Sie Öl bzw. Fett ganz. Wasserkonzentration im Öl bzw. im Fett macht sich durch grosse Luftblasen und Wassertropfen, Wasserdampf oder schnelle Steigern im Fett bemerkbar. Wenn im Fritteuse vorhandene Ölkonzentration sehr hoch ist, besteht für die Benutzern bzw. in der Nähe stehende Personen ein Risiko, dass Öl oder Fett durch eine Explosion aus der Fritteuse ausfliegen kann.

- Nach maximal 8 bis 10 Gebrauch muss das Öl bzw. Fett gewechselt werden.
- Beseitigen Sie alle Eis (Partikeln) aus dem tiefgekühlten Lebensmitteln. Legen Sie die Lebensmittel auf einem, trockenen und sauberen Handtuch und stellen Sie sicher, dass gebratene Lebensmittel alle abgetaut sind. Nach dem Abtauen der grossen Teil des Eises, trocknen Sie die Lebensmittel mit Handtuch.
- Stellen Sie sicher, dass beim Gebrauch genügend Freiraum um das Gerät herum vorhanden ist.
- Um die Konzentration zu verhindern, muss die Fritteuse ohne Abdecken getrocknet werden. Bewahren Sie die Fritteuse in trocken und sicheren Ort auf.

Folgende Sachen nicht tun

- Aufbewahren von Lebensmittelschüssel im Freien bzw. feuchten Ort ist verboten. Halten Sie die Fritteuse fern vom Regen und Feuchtigkeit.
- Während der Heizbetrieb legen Sie keine Lebensmittel in die Fritteuse ein. Warten Sie bis die Fritteuse die richtige Temperatur erreicht hat.
- Braten Sie auf ein Mal nicht zu viel Lebensmittel.
- Lebensmittelbehälter und das Filter absolut nicht decken.
- Mischen Sie in das Öl bzw. Fett kein Wasser.

Richtlinien für Umweltschutz

Diese Geräte müssen am Ende der Nutzungsdauer entsorgt werden; Im Zentrum für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltswaren, unter Berücksichtigung von örtlichen Behördenvorschriften beseitigt werden.

Das Gerät, Bedienungsanleitung und dieses Symbol auf dem Verpackung weist auf sehr wichtige Themen. Für die Materialien, die beim Produzieren von diesem Gerät verwendet sind, muss ein Recyclingverfahren durchgeführt werden. Mit Recyclingverfahren für gebrauchte Hausgeräte leistet man ein grosse Beitrag zu Umweltschutz. Für die Informationen über Sammlungsstellen wenden Sie sich an örtlichen zuständige Behörden.

Verpackung

Die Verpackung ist zu 100% rückgewinnbar; Bitte Verpackung separat abgeben.

Produkt

Diese Gerät ist durch Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) nach EU-Bestimmung 2001/96/EC mit diesem Symbol ausgestattet. Durch das richtige Verfahren für Entsorgung von diesem Produkt wird geholfen um die negative Beeinflussung auf Umwelt und Menschengesundheit zu beseitigen.

EC Konformitätserklärung

Dieses Gerät ist, gemäss die Niederspannungsrichtlinie "Nr. 2006/95 / EG" Sicherheitszwecke, "EMV-Richtlinie 2004/108/EG Elektromagnetische Verträglichkeit" Schutzanforderungen und Richtlinie 93/68/EWG gestaltet, produziert und vermarktet.

ESPAÑOL

SINBO SDF 3830 FREIDORA MANUAL DEL USO

Estimado/a Cliente ;

Les damos nuestras gracias y felicitamos por comprar presente producto de alta calidad.

Por favor leer el manual del uso con cuidado, en esta forma usted puede usar el aparato lo la mejor forma posible. Este manual contiene todas las recomendaciones necesarias para usar, limpiar y mantener el aparato. En caso de ser cumplido esta instrucción, obtendrá usted un resultado perfecto. Les hará ganar tiempo y adquirirá evitar sus problemas. Esperamos que usted se use este producto con un gran placer.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Leer todas las instrucciones antes de usar.
- No tocar las superficies calientes. Usar los botones y los mangos.
- Para protegerse ante el shock eléctrico, no hacer tocar la ficha o el aparato con agua o con otro líquido.
- Desenchufar durante no está usado ú antes de limpiarlo. Esperar que el aparato se enfría al montar o desmontar las partes. No funcionar cualquier aparato cuyo cable de la energía o ficha dañados. Después de ser averiado el aparato ú dañado en cualquiera forma, no funcionar el aparato.
- Uso de los accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, puede causar sufrimientos de heridas y pueden convertir la garantía en forma inválida.
- No usar afuera o cerca del toque directo con calor.
- No permitir que el cable de la energía se colgará del mostrador de la mesa, tener en contacto con superficies calurosas, contactar con partes calurosas y colocar el producto cerca de las ventanas, cerca y debajo de las cortinas
- Este aparato solamente es para uso doméstico, solamente debe ser usado de acuerdo con su objetivo.
- El aparato debe ser colocado sobre un superficie fijo y plano.
- Presente aparato NO DEBE SER DEJADO FUNCIONADO nunca por motivo de ser un aparato usado bajo la vigilancia. No debe ser dejado sin vigilancia de los adultos durante es caliente.
- Este aparato no es conveniente para usar por las personas (incluso los niños) de capacidad baja física, perceptiva o mental o personas inexperienciadas sin dar información relacionado con el uso por la persona responsable de la seguridad de dichas personas o sin bajo la vigilancia; Los niños deben ser vigilados para estar seguro que no juegan los niños con el aparato.
- Para estar seguro que no se jueguen los niños con el aparato, debe ser conservado la distancia entre los niños y el aparato.

GUARDAR ESTA INSTRUCCIÓN PARA CONSULTAR EN EL FUTURO.

NOTA IMPORTANTE

El aparato tiene 3 diferentes sistemas de control.

1. Control de la Termostata: Adquiere que el aparato funcionará en la temperatura deseada.
2. Control del Seguro: Adquiere que el aparato se quedará apagado protegiendo el aparato ante los errores del uso.
3. Función de Reset: En caso de ser pulsado al aparato en el modo de la protección, adquiere que se podrá usar el aparato otra vez.

Uso de la Función Reset

Si el aparato es parado en el momento del uso, dejar el aparato para enfriarse durante 1-15 minutos. Al estar seguro que el aparato sea enfriado completamente, usted puede realizar el proceso de resetear pulsándose al botón RESET ubicado detrás del producto.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Tapa superior separable, 2. Cesto para freír, 3. Botón para arriba abajo, 4. Mango del Cesto para freír, 5. Mango, 6. Luz indicadora, 7. Botón de la temperatura, 8. Interruptor de la energía, 9. Caja del control, 10. Barras para calentarse, 11. Teflón no pegado interno del depósito, 12. Olla externa, 13. Botón para funcionar, 14. Botón para Resetear

Funcionamiento y mantenimiento

- Abrir todo el paquete del aparato.
 - Controlar que el montaje del aparato sea igual al que en su vivienda.
- Voltaje Nominal: AC230V, 50Hz,
Energía: 1850-2200W
- Colocar el aparato sobre un superficie fina, fijo, y estar seguro que fue dejado mínimo 10 cms alrededor del aparato. Este aparato no es conveniente para montar en la olla o uso a fuera.
 - Este tipo de freidora es solamente conveniente para usar con el aceite o aceite líquido, no es conveniente para usar con aceite duro.
 - Uso del aceite duro causa riesgo de la presión de agua en el aceite duro que causa salpicar muy fuertemente al calentarse. Estar seguro que el aceite líquido/duro ensucia con agua. Por ejemplo las comidas congeladas, esta situación se causarán salpicar excesivamente.
 - Definitivamente no usar la freidora sin aceite duro ú líquido porque éso dañará al aparato.
 - Devinitivamente no echará un líquido como agua en el teflón interno.

Uso

- Secar los accesorios y el teflón interno del depósito en caso de estar en agua caliente.
- Adquirir que todas las partes eléctricas queden secas completamente.
- Abrir la tapa de la freidora pulsando al botón (no. 13).
 - Llenar el aparato con cantidad necesario de aceite líquido ú duro. Estar seguro que Como es mostrado en la parte de la freidora, el aparato es llenado hasta el nivel mínimo ú no más del nivel máximo. Les recomendamos que se evitará mezclar diferentes tipos de aceites para obtener los resultados mejores.
 - Bajar el cesto para freír pulsando al botón (no. 3) para el canal y adquiriendo que bajará el mango (no. 5).
 - Seleccionar la temperatura girando el botón de la temperatura (no.7) para la comida deseada freír. Colocar la ficha a la salida y ajustar el interruptor de la energía (nr. 8) a I.
 - La luz rojo de control (nr. 6) se encenderá, la luz verde de calentar se encenderá en el momento de alcanzar a la temperatura deseada.
 - Usar el mango para levantar el filtro para freír de la freidora.
 - Colocar la comida para freír en el filtro para freír. Para obtener mejores resultados la comida debe ser seca antes de ser colocado en el filtro para freír. Para evitar que se levantará el aceite líquido fuertemente hacia arriba, sumergir el filtro para freír despacio en el aceite líquido ú duro. Cerrar la tapa.
 - Para conservar la temperatura correcta el aceite líquido, la termostata se funcionará y apagará. La luz indicadora verde se encenderá y apagará gösterge isigi da açılıp kapanacaktır.
 - Al completarse el plazo de freír, levantar el filtro para freír y colgarlo al gancho en la freidora, así el aceite líquido se gotará.

Cluedos para freír

Freír máximo 200 gramos de patatas en un litro de aceite.

-Los productos congelados en helado profundo, deben ser freídos una vez 100 gramos debido a enfriarse el aceite rápidamente. Quitar el hielo excesivo sobre los productos congelados en helado profundo agitando sobre el lavabo.

-Evitar que se mezclara agua en el aceite secando las patatas después de lavar las para preparar patatas frescas fritas.

-Freír las patatas en dos etapas. Primer etapa (preferir): en 170°C, entre 5 y 5 minutos.

Segunda etapa [freír último] En 175°C, entre 2 y 4. Filtrar bien.

Tabla para freír	Temperatura
Pescado	170 °C
Pescado de barra	180 °C
Empanada con queso	180 °C
Bocado	190 °C
Salchicha congelado	190 °C
Pollo	160 °C
Gamba	180 °C

Frita en Plato	Temperatura
Prefrita de patatas	170 °C
Frita última de patatas	175 °C
Fondú Parmesan	170 °C
Croqueta de queso	170 °C
Öroqueta de carne /pescado/patata	190 °C

Estar seguro que la freidora y el aceite sean completamente enfriados (desenchufar la ficha) antes de cambiar el aceite. Cambiar regularmente el aceite. Debe ser cambiado definitivamente el aceite se debe cambiar al ser oscurecido el color ú olor diferente sentido. En otros sentidos el aceite después de cada 10 usos. Cambiar completamente del aceite al cambiarlo, No mezclar el aceite viejo y nuevo entre sí. El aceite residuo es peligroso para el medioambiente. No tirar el aceite usado en la basura normal, llevarlo a los centros para recoger los residuos domésticos en su zona.

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufar la ficha. Estar seguro que su aparato es enfriado completamente definitivamente.
- Definitivamente no sumergir el aparato en agua o en un otro líquido.
- Todas las partes se pueden limpiar en agua jabonosa caliente excepto que las partes elécticas. Secar bien antes de usarlo.
- No se recomienda que se usará lavavajillas durante el proceso de la limpieza.
- Después de limpiar la parte externa de la freidora con una tela mojada, secar con una tela suave y limpia.
- Definitivamente no usar detergente desgastado.

Los efectos del uso de la freidora

Hay que hacer

- Usar la freidora solamente en casa o en la oficina.
- Solamente usar el aparato para freír las comidas.
- Solamente usar aceite conveniente para freír. Controlar el paquete para observar que el aceite duro ú líquido sean convenientes o no.
- Adquirir que el nivel del aceite duro ú líquido sea superior que el mínimo y menos del máximo, así estará entre la línea de mínimo y máximo. En caso de ser encontrado mucha cantidad de aceite duro ú líquido en la freidora, se pueden salirse al hervir de la freidora.
- Tener cuidado al preparar frita, estar seguro que la freidora se usará seguramente dejándose distancia suficiente entre el/la usador/a y el aparato. Estar seguro que las personas que se necesitan extra ayuda o vigilancia se podrán alcanzar al aparato olunuz.
- El aceite líquido ú duro al ser convertido en color marrón, al oler malo ú sacar humo cambiar el aceite.
- Cambiar el aceite duro ú líquido cuando se encuentra mucha agua en el mismo. Usted puede observar la concentración alta en el aceite líquido y duro, las burbujas de aire y goteos de agua con vapor de agua o con el aumento en el aceite duro ú líquido. En casode ser muy alta la concentración de la aceite líquido en la freidora, El aceite líquido ú duro tendrá una posibilidad de salir fuera con una explosión para las personas cerca de la freidora o los usadores de la misma.

- Cambiar el aceite duro ú líquido después de máximo de 8 y 10 usos.
- Quitar todo el hielo (moléculas) sobre las comidas congeladas. Estar seguro que el hielo de las comidas fritas primero extendiendo la comida sobre una toalla seca y limpia. Secar la comida con la toalla al ser disuelto la mayor parte del hielo.
- Estar seguro que la freidora tiene un espacio suficiente alrededor de la freidora.
- Adquirir que la freidora se secará sin cubrir para evitar que sea intensificado. Guardar la freidora en un lugar seco y seguro.

Hay Que Hacer

- Definitivamente no conservar la olla de la comida a fuera o en un lugar mojado. Conservar la distancia entre su freidora y la lluvia o humedad.
- No poner comidas al ser calentado la freidora. Esperar que la freidora se alcanzará a la temperatura correcta.
- No freir mucha cantidad de comidas una vez..
- No cubrir definitivamente la olla de las comidas y el filtro.
- No agregar agua en el aceite duro ú líquido.

Directivas sobre la Protección del Medioambiente

Este aparato No debe ser tirado a la basura al final de su vida útil, Debe ser destruido en los puntos ciertos determinados por las autoridades locales para recicló de los electrodomésticos.

El aparato, llama su atención a los asuntos importantes este símbolo sobre el paquete y el manual del uso. Las materiales usadas en este aparato deben ser reciclado. Usted puede ayudar imprtamente a la protección del medioambiente reciclándose los electrodomésticos usados. Consultar a sus autoridades legales para los datos relacionados con el punto para recoger.

Embalaje

El embalaje es reciclado 100 %, devolver el embalaje separadamente.

Producto

Este aparato tiene un señal de acuerdo con la Directiva Europea de relacionado con La Instalación eléctrica y electrónica de Residuos (WEEE). Se ayudará que este producto se adquirirá que fue procesado correctamente para los residuos, ayudará evitar los resultados negativos para la salud del medioambiente y de la humana.

LA DECLARACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE EC

Este aparato es diseñado, fabricado y vendido de acuerdo con la directiva 93/68/EEC y los requisitos de la protección sobre la conformidad "Directiva EMC 2004/108/EC Conformidad Electromagnética", objetivos de seguridad "No 2006/95/ EC" del Voltaje Bajo.

Русский

SINBO SDF 3830 ФРИТЮРНИЦА РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением высококачественного прибора и благодарим за покупку!

Пожалуйста, прочтите руководство по эксплуатации, это поможет Вам использовать прибор наилучшим образом. Придерживайтесь инструкций и правил, прописанных в руководстве, здесь содержатся все стадии чистки и техобслуживания прибора. Если будете придерживаться данных указаний, получите великолепный результат. Соблюдение указаний сэкономит ваше время и поможет избежать всевозможных неприятностей. Надеемся, что Вы будете пользоваться нашим прибором с удовольствием.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прежде чем пользоваться фритюрницей прочтите данное руководство по эксплуатации.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям, используйте ручки или кнопки.
- В целях предотвращения поражения электрическим током, предотвратите контакт прибора, вилки и сетевого шнура с водой.
- Прибор не в использовании или перед чисткой всегда отключайте от сети электропитания. Перед сборкой и разборкой дайте прибору остынуть. Не включайте прибор с повреждённым сетевым шнуром или сетевой вилкой. Не включайте повреждённый или неисправный прибор.
- использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к получению ранений, а так же аннулированию гарантийного срока.
- Не используйте фритюрницу на открытых территориях и вблизи прямых источников тепла.
- Не позволяйте свисанию сетевого шнура по краю стола, не размещайте прибор на горячих поверхностях, вблизи штор и под окном, предупредите соприкосание прибора с горячими предметами.
- Фритюрница предназначена для домашнего использования. Используйте прибор только по назначению.
- Установите прибор на ровной, фиксированной поверхности.
- Не оставляйте включённый прибор без присмотра. Работавший прибор должен находиться под присмотром совершеннолетних лиц.
- Прибор не предназначен для использования лицами с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ

Прибор оснащён тремя системами защиты

1. Термостат: Позволяет работать прибору в задаваемой температуре.
2. Предохранитель: при возникновении ошибок в процессе пользования, переводя прибор в режим защиты, и выключает его.
3. Функция сброса: Позволяет возобновить процесс работы и вывести прибор из режима защиты.

Использование функции сброса

В случае если в процессе работы прибор остановился, дайте ему остынуть 10-15 минут. После того как прибор полностью остынет, нажмите на кнопку «СБРОС» (reset), расположенную на задней части прибора, и прибор перезагрузится.

УСТРОЙСТВО ыРИТЮРНИЦЫ

1. Съёмная верхняя крышка, 2. Корзина, 3. Кнопка фиксации ручки корзины, 4. Ручка корзины, 5. Ручка, 6. Световой индикатор работы, 7. Кнопка регулирования температуры, 8. Регулятор мощности, 9. Контрольный блок, 10. Нагревательный элемент, 11. Емкость для масла с антипригарным покрытием, 12. Корпус прибора, 13. Кнопка открытия крышки, 14. Кнопка «сброс»

Принцип действия и обслуживания

- Выньте прибор из упаковки
- Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети вашего дома.

Номинальное напряжение: AC230 В, 50Гц,

Мощность: 1850-2200 Вт

- Поставьте фритюрницу на стабильную, ровную и плоскую поверхность. Убедитесь, чтобы расстояние вокруг прибора было не меньше 10 см. Данный прибор не предназначен для работы в кабине или на открытом воздухе.
- Прибор предназначен для работы на жидком жире или растительном масле, не пригоден для работы на твердых жирах и маслах.
- Поскольку твердые жиры и масла содержат некоторое количество воды, при нагревании они сильно разбрызгиваются. Перед использованием убедитесь, чтобы масло не содержало воды, в противном случае при жарке масло будет сильно разбрызгиваться.
- Не используйте фритюрницу не наполненную маслом, в противном случае это приведёт к повреждению прибора.
- Не наливайте в ёмкость для масла жидкости типа воды.

Принцип работы

- Промойте горячей водой аксессуары и ёмкость для масла, перед использованием хорошо протрите насухо.
- Не погружайте в воду и не мочите электрические части прибора.
- Откройте фритюрницу, нажав на кнопку открытия крышки (номер 13).
- Заполните ёмкость для масла растительным маслом или жиром до уровня между отметками MAX и M?N. Не наливайте масло больше отметки max и меньше отметки min. Для получения наилучшего результата рекомендуется смешивание разных видов масел.
- Нажав на кнопку фиксации ручки корзины (номер 3), опустите пучку корзины (номер 5) вниз.
- Повернув кнопку регулирования температуры (номер 7) выберите необходимую для жарки температуру. Включите прибор в розетку и выберите уровень мощности посредством регулятора мощности (номер 8).
- Световой индикатор работы (номер 6) загорится красным цветом, при достижении нужной температуры, световой индикатор загорится зелёным цветом.
- Положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания. Для достижения максимального результата продукты должны быть сухими. Чтобы масло не вспенилось. Медленно погружайте корзину в масло. Закройте крышку.
- Для поддержания постоянной температуры масла термостат будет периодически включаться и выключаться. Световой индикатор работы будет мигать зелёным цветом.
- По окончании жарки, чтобы масло стекло, поднимите корзину над ёмкостью.

Советы по жарке

В одном литре масло можно пожарить максимум 200 гр картофеля – фри.

-Поскольку замороженные продукты провоцируют быстрое остывание масла, в одном литре масла можно пожарить 10 грамм замороженного продукта.

- Предварительно перед жаркой над раковиной струсите лёд с замороженных продуктов.

- Для жарки свежего картофеля: промойте картофель, затем хорошо его просушите, дабы предотвратить попадание воды в масло.

- Жарьте картофель в два этапа: первый этап - предварительная

обжарка от 5 до 10 минут при 170 °C, второй этап – завершающая обжарка от 2 до 4 минут при 175 °C

Рекомендуемые продукты	Температура обжаривания
Рыба	170 °C
Рыбные палочки	180 °C
Рогалики с творогом	180 °C
Тесто кусочками	190 °C
Замороженные сосиски	190 °C
Курица	160 °C
Креветки	180 °C

Виды обжарки	Температура обжаривания
Картофель, предварительная обжарка	170 °C
Картофель завершающая обжарка	175 °C
Фондю пармезан	170 °C
Сырные крокеты	170 °C
Рыбные/мясные/картофельные крокеты	190 °C

Замена масла

Перед заменой масла, убедитесь, чтобы фритюрница и масло остыли (сетевую вилку выньте из розетки). Регулярно заменяйте масло. Рекомендуется заменять масло при его потемнении, появлении запаха или неприятного привкуса продуктов. При нормальном использовании рекомендуется заменять масло через каждые 10 использований. При замене масла, заменять его полностью, не следует добавлять свежее масло в уже использованное. Масляные отходы вредны для окружающей среды. Не выбрасывайте использованное масло с бытовыми отходами, соблюдайте правила сбора специальных отходов в вашем регионе.

ЧИСТКА И УХОД

- * Перед очисткой всегда отсоединяйте фритюрницу от питающей сети.
- * Почти все детали фритюрницы, за исключением электрических деталей можно мыть в горячей воде с добавлением средства для мытья посуды.
- * Запрещается погружать в воду корпус и детали, содержащие нагревательные элементы
- * Не рекомендуется мыть фритюрницу или ее части в посудомоечной машине.
- * Чистку внешней поверхности фритюрницы осуществляйте влажной тканью, затем протрите ее насухо мягкой и чистой тканью.
- * Не используйте губку и или абразивные чистящие средства.

Правила пользования фритюрницей

Необходимо

- Пользуйтесь фритюрницей только дома или в офисе.
- Используйте фритюрницу только для жарки продуктов.
- Используйте масло пригодное только для жарки. Что убедиться подходит ли масло для жарки во фритюрнице, посмотрите на упаковке.
- Заполняйте ёмкость для масла растительным маслом или жиром до уровня между отметками MAX и M?N. Не наливайте масло больше отметки max и меньше отметки min. Если заполнить фритюрницу маслом выше указанной отметки масло может выкипеть.
- В процессе жарки будьте предельно внимательны, всегда находитесь на определённом расстоянии от фритюрницы, не забывайте. Храните прибор вдали от лиц с физическими или сенсорными ограничениями.
- Заменяйте масло при его потемнении, появлении запаха или неприятного привкуса продуктов.
- В случае попадания в масло большого количества воды, замените его. Большое содержание воды провоцирует испарение и вспенивание масла. Поскольку высокая концентрация воды в масле, вызывает вспенивание, взрыв, разбрызгивание и вскипание масла во фритюрнице, что представляет риск для пользователя и окружающих.
- При нормальном использовании заменяйте масло через каждые 8-10 использований. • Струсите лёд с замороженных продуктов, протрите чистым, сухим полотенцем. Оставьте продукты, подлежащие жарке на поверхности, чтобы растаяли частички льда. После того, как крупные частички льда растают, приступайте к обжарке
- Перед использованием фритюрницы, убедитесь, чтобы вокруг неё оставалось необходимое расстояние от окружающих предметов.
- Для предотвращения конденсации дайте фритюрнице хорошо высохнуть. Храните в сухом, безопасном месте.

Обязательно

- Не оставляйте корзину на открытом воздухе или в помещении с повышенной влажностью. Храните фритюрницу вдали от дождя и влаги.
- В процессе нагрева фритюрницы не ложите в неё продукты. Подождите, пока фритюрница достигнет необходимой температуры.

- Не жарьте большое количество продуктов за один раз.
- Не накрывайте корзину и фильтр.
- Не добавляйте воду в жир или растительное масло.

Утилизация прибора

Бережно относитесь к окружающей среде, не выбрасывайте электроприборы с бытовыми отходами. Электрические приборы с истекшим сроком службы доставьте в специальный центр по сбору и утилизации электрических приборов. Благодаря этому Вы избежите нанесения ущерба окружающей среде и влияние негативных факторов на здоровье человека. Выполняя выше сказанное, вы внесете свой вклад в правильную утилизацию и переработку электрических и Информацию о сборе электрических приборов в вашем регионе Вы можете получить в местных органах власти.

Упаковка

Упаковка изготовлена из материала 100% подлежащего переработке, упаковку верните отдельно.

О приборе

Данный прибор оснащён значком обсоответствии Европейской директиве 2001/96/EC об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора, предотвратит нанесение вреда здоровью человека и окружающей среде.

Декларация о соответствии ЕС

Данный прибор был спроектирован и произведён в соответствии с директивой «о низком напряжении» номер 2006/95/EC, Директивой «О электромагнитной совместимости» номер 2004/108/EC и Директивой номер 93/68/EEC.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №: 1-3830-04122013

Наименование _____

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев

Наименование, адрес
и телефон торгующей организации _____

Подпись продавца

Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-800-333-17-74, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo-russia.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

- нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
- использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею _____

(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента



АЕ 11

Изготовитель: «Деима Электромеханик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санай ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидзаре Мевкии, Джихангир Мах. Говерджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай

Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513

Тел: 8 800 333 17 74

www.sinbo-russia.ru

Гарантийный срок: 12 мес.

Українська

SINBO SDF 3830 Фритюрниця ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Шановний покупець !

Вітаємо Вас з придбанням високоякісного приладу і дякуємо за покупку!

Будь ласка, прочитайте інструкцію з експлуатації, це допоможе Вам використовувати прилад найкращим чином. Дотримуйтеся інструкцій і правил, прописаних в інструкції, тут знаходяться всі стадії чистки і техобслуговування приладу. Якщо будете дотримуватися даних вказівок, підучити чудовий результат. Дотримання вказівок заощадить ваш час і допоможе уникнути всіляких неприємностей. Сподіваємося, що Ви будете користуватися нашим приладом із задоволенням.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перш ніж користуватися фритюрницею прочитайте дану інструкцію з експлуатації.
- Не торкайтеся до гарячих поверхонь, використовуйте ручки або кнопки.
- З метою запобігання ураження електричним струмом, уникайте контакт приладу, вилки і мережевого шнура з водою.
- Прилад не в користуванні або перед чищенням завжди відключайте від мережі електроживлення. Перед складанням і розбиранням дайте приладу охолонути. Не вмикайте прилад з пошкодженим мережевим шнуром або мережевою вилкою. Не вмикайте пошкоджений або несправний прилад.
- Використання аксесуарів, які не входять в комплект, може призвести до отримання поранень, а так же анулюванню гарантійного терміну.
- Не використовуйте фритюрницю на відкритих територіях та поблизу прямих джерел тепла.
- Не дозволяйте звисанню мережевого шнура по краю столу, не розташовуйте прилад на гарячих поверхнях, поблизу штор і під вікном, попередьте стикання приладу з гарячими предметами.
- Фритюрниця призначена для домашнього використання. Використовуйте прилад тільки за призначенням.
- Встановіть прилад на рівній, фіксованій поверхні.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду. Працюючий прилад повинен знаходитися під наглядом повнолітніх осіб.
- Прилад не призначений для використання особами зі знизженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду чи знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, яка відповідальна за їх безпеку
- Діти повинні перебувати під контролем для недопущення гри з приладом.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ЯК ДОВІДКОВИЙ МАТЕРІАЛ

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА

Прилад оснащений трьома системами захисту

1. Термостат: Дозволяє працювати приладу в заданій температурі.
2. Запобіжник: при виникненні помилок в процесі користування, переводячи прилад в режим захисту, і вимикає його
3. Функція скидання : Дозволяє відновити процес роботи і вивести прилад із режиму захисту.

Використання функції скидання

У разі якщо в процесі роботи прилад зупинився, дайте йому охолонути 10-15 хвилин. Після того як прилад повністю охолоне, натисніть на кнопку « Скидання » (reset), розташовану на задній частині приладу, і прилад перезавантажиться.

ПРИСТРІЙ ФРИТЮРНИЦІ

1. Знімна верхня кришка, 2. Кошик, 3. Кнопка фіксації ручки кошика, 4. Ручка кошика, 5. Ручка, 6. Світловий індикатор роботи, 7. Кнопка регулювання температури, 8. Регулятор потужності, 9. Контрольний блок, 10. Нагрівальний елемент 11. Ємність для масла з антипригарним покриттям, 12. Корпус приладу, 13. Кнопка відкриття кришки, 14. Кнопка «скидання»

Принцип дії та обслуговування

- Вийміть прилад з упаковки
- Переконайтеся в тому, що напруга, зазначена на приладі, відповідає напрузі електромережі вашого будинку.
Номінальна напруга: AC230 В, 50Гц ,
Потужність: 1850-2200 Вт
- Поставте фритюрницю на стабільну, рівну і плоску поверхню. Переконайтеся, щоб відстань навколо приладу було не менша 10 см. Цей пристрій не призначено для роботи в кабіні або на відкритому повітрі.
- Прилад призначений для роботи на рідкому жирі або рослиннійолії, не придатний для роботи на твердих жирах і маслах.
- Оскільки тверді жири і масла містять деяку кількість води, при нагріванні вони сильно розбризкуються . Перед використанням переконайтеся, щоб масло не містило води, інакше при смаженні масло буде сильно розбризкуватись.
- Не використовуйте фритюрницю не наповнену олією, в іншому випадку це призведе до пошкодження приладу .
- Не наливайте в ємність для олії рідини типу води.

Принцип роботи

- Промийте гарячою водою аксесуари і ємність для олії, перед використанням добре протріть насухо.
- Не занурюйте у воду і не мочіть електричні частини приладу .
- Відкрийте фритюрницю, натиснувши на кнопку відкриття кришки (номер 13) .
- Заповніть ємність для олії рослинною олією або жиром до рівня між позначками MAX і MIN. Не наливайте олію більше позначки MAX і менше позначкиMIN . Для отримання найкращого результату рекомендується змішування різних видів олії.
- Натиснувши на кнопку фіксації ручки кошика (номер 3), опустіть пучку кошика (номер 5) вниз.
- Повернувши кнопку регулювання температури (номер 7), виберіть необхідну для смаження температуру. Увімкніть прилад в розетку і виберіть рівень потужності за допомогою регулятора потужності (номер 8) .
- Світловий індикатор роботи (номер 6) загориться червоним кольором, при досягненні потрібної температури, світловий індикатор загориться зеленим кольором.
- Покладіть в корзину продукти, призначені для обсмажування. Для досягнення максимального результату продукти повинні бути сухими. Щоб олія не спінилась. Повільно занурюйте корзину в олію. Закрийте кришку.
- Для підтримки постійної температури олії термостат буде періодично включатися і виключатися . Світловий індикатор роботи буде блимати зеленим кольором.
- По закінченні смаження, щоб олія стекла, підійміть кошик над ємністю.

Поради зі смаження

В одному літрі олії можна посмажити максимум 200 гр картоплі - фрі.

- Оскільки заморожені продукти провокують швидке охолодження олії, в одному літрі олії можна посмажити 10 грам замороженого продукту .
- Попередньо перед смаженням над раковиною зтріть лід з заморожених продуктів.
- Для смаження свіжої картоплі: промийте картоплю, потім добре її просушіть , щоб запобігти потраплянню води в олію.
- Смажте картоплю в два етапи: перший етап - попереднє обсмажування від 5 до 10 хвилин при 170°C., другий етап – завершуючи обсмажування від 2 до 4 хвилин при 175 °C.

Рекомендовані продукти	Температура смаження
Риба	170 °C
Рибні палочки	180 °C
Роголики з сиром	180 °C
Тісто кусочками	190 °C
Заморожені сосиски	190 °C
Куриця	160 °C
Креветки	180 °C

Види обсмажування	Температура обсмажування
Картопля, попереднє обсмаження	170 °C
Картопля завершаючи обсмаження	175 °C
Фондю пармезан	170 °C
Сирні крокети	170 °C
Рибні/м'ясні/картопляні крокети	190 °C

Заміна олії

Перед заміною олії, переконайтеся, щоб фритюрниця і олія охолопи (мережеву вилку вийміть з розетки). Регулярно заміняйте олію. Рекомендується замінювати олію при її потемнінні, появі запаху або неприємного присмаку продуктів. При нормальному використанні рекомендується замінювати олію через кожні 10 використань . При заміні олії, замінійте її повністю, не слід додавати свіжу олію у вже використану. Олійні відходи шкідливі для навколишнього середовища. Не викидайте використану олію з побутовими відходами, дотримуйтесь правил збору спеціальних відходів у вашому регіоні.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед очищенням завжди відключайте фритюрницю від мережі живлення .
- Майже всі деталі фритюрниці, за винятком електричних деталей можна мити в гарячій воді з додаванням засобу для миття посуду.
- Забороняється занурювати у воду корпус і деталі, що містять нагрівальні елементи
- Не рекомендується мити фритюрницю або її частини у посудомийній машині.
- Чистку зовнішньої поверхні фритюрниці здійснюйте вологою тканиною, потім протріть її насухо м'якою і чистою тканиною.
- Не використовуйте губку чи абразивні чистячі засоби.

Правила користування фритюрницею

Необхідно

- Користуйтеся фритюрницею тільки вдома або в офісі.
- Використовуйте фритюрницю тільки для смаження продуктів .
- Використовуйте олію придатну тільки для смаження. Щоб переконалися чи підходить олія для смаження у фритюрниці, подивіться на упаковці.
- Заповнюйте ємність для олії рослинною олією або жиром до рівня між позначками MAX і MIN. Не наливайте олію більше позначки MAX і менше позначки MIN. Якщо заповнити фритюрницю олією вище зазначеної відмітки - олія може викліпті .
- У процесі смаження будьте гранично уважні , завжди перебуваєте на певній відстані від фритюрниці , не забувайте . Зберігайте прилад вдалині від осіб з фізичними або сенсорними обмеженнями.
- Заміняйте масло при його потемнінні , появі запаху або неприємного присмаку продуктів.
- У разі потрапляння в олію великої кількості води, замініть її. Великий вміст води провокує випаровування і спінювання олії. Оскільки висока концентрація води в олії, викликає спінювання, вибух , розбризкування і скипання олії у фритюрниці, що становить ризик для користувача і оточуючих.
- При нормальному використанні заміняйте олію через кожні 8-10 використань .
- Струсьте лід з заморожених продуктів, протріть чистим, сухим рушником. Залиште продукти, що підлягають смаженні на поверхні, щоб розтанули частинки льоду. Після того, як великі частинки льоду розтануть, приступайте до обжарювання
- Перед використанням фритюрниці , переконайтеся , щоб навколо неї залишалася необхідна відстань від навколишніх предметів .
- Для запобігання конденсації дайте фритюрниці добре висохнути. Зберігайте в сухому , безпечному місці.

Обов'язково:

- Не залишайте кошик на відкритому повітрі або в приміщенні з підвищеною вологістю. Зберігайте фритюрницю далеко від дощу та вологи.

- У процесі нагрівання фритюрниці не кладіть в неї продукти. Зачекайте, поки фритюрниця досягне необхідної температури.
- Не смажте велику кількість продуктів за один раз.
- Не закривайте кошик і фільтр.
- Не додавайте воду в жир або рослинну олію.

Утилізація приладу

Дбайливо ставтеся до навколишнього середовища, не викидайте електроприлади з побутовими відходами. Електричні прилади з вичерпаним терміном служби доставте в спеціальний центр по збору та утилізації електричних приладів. Завдяки цьому Ви уникнете нанесення шкоди навколишньому середовищу і вплив негативних факторів на здоров'я людини. Виконуючи вище сказане, Ви внесете свій внесок в правильну утилізацію і переробку електричних приладів. Інформацію про збір електричних приладів у вашому регіоні Ви можете отримати в місцевих органах влади.

Упаковка

Упаковка виготовлена з матеріалу 100 % підлягаючого переробці, упаковку поверніть окремо .

Про прилад

Даний прилад оснащений значком про відповідність Європейської директиви 2001/96/EC про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) . Правильна утилізація даного приладу, запобіжить нанесенню шкоди здоров'ю людини і навколишньому середовищу.

Декларація про відповідність ЄС

Даний прилад був спроектований і вироблений відповідно до директиви « про низьку напругу » номер 2006 / 95 / EC , Директивою «Про електромагнітної сумісності » номер 2004/108/EC і Директиви номер 93/68/EEC

Шановний покупець!

Уважно вивчіть умови, зазначені на даній стороні гарантійного талона, і, якщо ви згодні з ними, підтвердіть це своїм підписом.

Гарантійний талон № :1-3830-04122013

Модель: _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

Дата закінчення строку обслуговування: _____

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ
СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ:

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ

ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

Назва	Адреса	Телефони
Крок-ТТЦ	02222, пр-т. В. Маяковського 26	0-800-504-504*

Для того щоб побачити перелік регіональних сервісних центрів будь-ласка подивіться веб-сайт www.krok-ttc.com, або набирайте 0-800-504-504*

* - всі дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України – безкоштовні

Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____
Модель: _____	Модель: _____	Модель: _____
Серійний номер _____	Серійний номер _____	Серійний номер _____
Дата продажу _____	Дата продажу _____	Дата продажу _____

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

Даним гарантійним талоном сервісний центр бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникають у процесі експлуатації виробу з вини виробника, впродовж 12 місяців від дня продажу.

Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно й чітко зазначених : моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця (дилера).

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- коли інформація про виріб у гарантійному талоні неповна, незрозуміла, суперечлива або виправлена;
- неправильної установки, транспортування виробу;
- порушення вимог інструкції з експлуатації виробу або при помилкових діях власника;
- якщо виріб використовуються для професійних, виробничих або комерційних цілей;
- стихійних лих (блискавок, пожеж, повеней та інше), а також інших причин, що перебувають поза контролем продавця й виробника;
- попадання усередину виробу будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах;
- живлення, некваліфікованого ремонту, або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;
- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, налаштування виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

Дане гарантійне обслуговування не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

дата початку ремонту	дата закінчення ремонту	тип дефекту, опис ремонтних робіт, список запчастин	П.І.Б. та підпис майстра, печатка сервісного центру

HRVATSKI

SINBO SDF 3830 FRITEZA UPUTE ZA UPORABU

Poštovani Kupče:

Cestitamo i zahvaljujemo na odabir i kupovinu ovog proizvoda visoke kvalitete.

Molimo Vas da ove upute o uporabi detaljno i pažljivo pročitate, jer na ovaj način možete na najbolji način koristiti proizvod. Ova uputa, sadrži sve potrebne savjete o uporabi, o čišćenju i održavanju aparata. Pridržavanjem datih uputa postićete savršen rezultat. On će Vama pomoći prilikom korištenja proizvoda i kako izbjeći moguće probleme. Nadamo se da ćete velikim zadovoljstvom koristiti ovaj aparat.

VAŽNE MJERE OPREZA

- Prije uporabe u potpunosti pročitate upute o uporabi.
- Ne dodirivati tople površine. Koristiti ručke i tipke.
- Kako bi izbjegli električni udar naponski kabel, utikač i aparat se nesmeju potapati u vodi ili imati bilo kakav dodir sa drugim tečnostima.
- Kada se aparat ne koristi ili kada se čisti treba isključiti utikač iz utičnice. Prilikom demontaže ili monaže dijelova aparata sačekajte da se on ohladi. Bilo koji aparat sa oštećenim kabelom i utikačem se nesmeju koristiti. U slučaju da je aparat u kvaru ili da je na bilo koji način oštećen on se nesmeju koristiti.
- Dijelovi za aparat koji nisu preporučeni od strane proizvođača aparata se nesmeju koristiti jer mogu prouzrokovati ozljeđivanja i poništiti dato jamstvo.
- U vanjskim sredinama i direktnim kontaktom sa toplotnim izvorima se nesmeju koristiti.
- Nesmeje se dozvoliti da kabel aparata visi na rubovima radnog stola, bude u dodiru sa izvorima toplote i da aparat bude postavljen ispod zavjesa i prozora.
- Proizvod je namijenjen za korištenje u kućanstvu i koristiti se može samo za ciljeve za koje je namijenjen.
- Aparat treba postaviti na ravnoj i stabilnoj površini.
- Aparat treba biti pod stalnom prismotrom takao da nikada nesmeju biti u OTVORENOM položaju. Dok je aparat vruć treba biti pod prismotrom odraslih osoba.
- Aparat se nesmeju koristiti od strane osoba sa mentalnim i fizičkim nedostacima i osoba koja nemaju potrebno iskustvo u slučaju kada pored njih nije osoba odgovorna za njihovu sigurnost.
- Aparat spremiti tako da se djeca ne igraju s njime.

RADI MOGUĆIH PONOVNIH POTREBA U BUDUĆNOSTI UPUTU O UPORABI TREBA ČUVATI

VAŽNA NAPOMENA:

Na aparatu se nalaze 3 različiti kontrolni sustavi.

1. Kontrola Termostata: Omogućuje rad aparata na temperaturi koju Vi odredite.
2. Kontrola Sigurnosti: Usled pogrešnog korištenja aparat prelazi u sigurnosnom položaju što omogućuje njegovo isključenje.
3. Funkcija Resetovanja: Pritiskom omogućuje ponovno aktiviranje aprata kada je on u zaštićenom položaju.

Korištenej Funkcije Resetovanja

U slučaju da je tijekom rada aparat stao, u vrijeme od 10-15 minuta ostavite da se on ohladi. Nakon što budete uvjereni da se aparat ohladio pritisnite tipku RESET koja se nalazi na poledini aparata i resetovanjem aktivirajte njegov ponovni rad..

OPIS DJELOVA

1. Odvojiv gornji poklopac, 2. Mrežica za prženje, 3. Tipka za gore i dolje, 4. Ručka mrežice za prčenje
5. Ručka, 6. Indikator, 7. Tipka temperature, 8. Prekidač napona, 9. Kontrolna kutija, 10. Grijne šipke
11. Neprianajajuća unutarnja teflon posuda, 12. Vanjska posuda, 13. Tipka za uključenje, 14. Tipka za resetovanje

Rad i održavanje

- Izvadite aparat iz ambalaže.
 - Provjerite dali napon naznačen na aparatu odgovara naponu koji koristie u Vašem domu.
- Nominalni napon: AC230V, 50Hz,
Snaga: 1850-2200W
- Aparat postavite na ravnoj i stabilnoj površini i budite uvjereni da je aparat najmanje 10 cm u razmaku sa okruženjem. Aparat nije prikladan za uporabu u kabini ili u vanjskim sredinama.
 - Aparat je prikladan za uporabu samo sa tečnim uljima i nije prikladan za uporabu sa drugim vrstama masti.
 - Prilikom korištenja mast će izazviti snažno prskanje i prigušivanje vode u masti. Budite uvjerenida da ulje/mast nije prethodno bila u dodiru sa vodom, naprimjer smrznute namjernice prozrokovaae snažna prskanja.
 - Friteza se nesmje koristiti kada u njemu nema ulja. Jer ovo može biti razlog oštećenja aparata.
 - U unutarnju teflon posudu se nesme stavljati tečnost poput vode.

Uporaba

- Prije uporabe, toplom vodom dobro oprati pribor i unutarnju teflon posudu. Obezbedite da svi električni djelovi budu suhi.
- Pritiskom na tipku omogućite otvaranje poklopca friteze (br.13).
- Aparat napuniti uljem u potrebnoj količini. Putem unutarnjeg mjerača nivoa budite uvjereni da parat nije napunjen ispod minimalnog ili iznad maksimalnog dozvoljenog nivoa. Za savršene rezultate preporučujemo nekorištenje mješavine raznih ulja.
- Pritiskom na tipku (br.3) i spuštanjem ručke (br.5) omogućićete odvajanje mrežice za prženje.
- Okretanjem tipke (no.7) prilagodite temperaturu za namjernicu koju želite pržiti. Zatim prekidač snage podesiti u položaju I (br.7).
- Upaliće se crveno kontrolno svjetlo (br.6), nakon postignuća željene temperature upaliće se zeleno svjetlo.
- Za podizanje mrežice u fritezi koristite ručku na mrežici.
- Namjernicu koju želite ispržiti postavite unutar mrežice. Za najbolje učinke prije da se namjernice postave u mrežici provjerite dali su one suhe. Kako bi ste sprečili snažno podizanje ulja mrežicu za prženje laganim pokretom potopite u ulje. Zatim zatvorite poklopac.
- Da bi se obezbedila ravnomjerna temperatura ulja doćiće do uključnja i isključenja termostata.
- Nakon završetka procesa prženja izvadite mrežicu za prženje i obesite je na kukici friteze. Doćiće do ceđenja ulja.

Savjeti za Prženje

U jedan litar ulja maksimalno ispržiti 200 grama pomfrita.

-Usled brzog hlađenja ulja kod korištenja smrznutih namjernica pržiti maksimalno 100 grama namjernica.

Prije prženja smrznutih amjernica prethodno sa njih odstranite višak leda.

-Prilikom korištenja svježeg krumpira:nakon pranja krumpire osušiti scíme će te sprječiti mješanje vode i ulja.

- Krumpire pržiti u dvije faze. Prva faza (pred prženje): na 170°C do 5 minuta.

Druga faza(finalno prženje): na 175°C između 2 i 4 minute. Zatim dobro ih iscediti.

Tablica Prženja	Temperatura
Riba	170 °C
Ribice	180 °C
Pita od Sira	180 °C
Ugrizak	190 °C
Smrznute Hrenovke	190 °C
Piletina	160 °C
Karides	180 °C

Porcija Pećenja	Temperatura
Pred prženje krumpira	170 °C
Finalno prženje krumpira	175 °C
Parmezan Fondi	170 °C
Krokete Sir	170 °C
Meso/riba/krumpir kroket	190 °C

Prije promjene ulja prethodno provjerite da je friteza i ulje u njemu u potpunosti ohlađeno (isključite utikač iz utičnice). Ulje redovno mjenjati. Kada boja potamne ili kada dobije neuobičajan miris obavezno treba promijeniti ulje. U drugim slučajevima, nakon svake 10-e uporabe promijeniti ulje. Prilikom promjene ulja promjenu izvršiti u potpunosti, staro i novo ulje nemiješati jedno s drugim. Otpadno ulje je štetno za okoliš. Otpadno ulje ne bacati u normalnu kutiju za smeće, poštujujte upute za otpadno kućno smeće u Vaše područje.

Čišćenje i održavanje

- Isključite utikač iz utičnice. Budite uvjereni da je aparat u potpunosti ohlađen.
- U niukojem slučaju se aparat nesmje potapati u vodi ili drugim tečnostima.
- Osim električni djelovi ostali djelovi se mogu oprati sapunicom. Prije uporabe dobro ih osušiti.
- Ne preporučuje se upuraba perlice za pranje suđe s ciljem čišćenja.
- Vanjsku starnu friteze očistiti vlažnom krpom, nakon toga vanjski dio osušiti čistom i mekom suhom krpom.
- U niukojem slučaju ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

Pitanja za Uporabu Friteze

Neophodno

- Fritezu koristite samo kući ili u birou.
- Aparat koristiti samo za pripremu hrane.
- Koristite ulje prikladni za prženje. Dali gustina ulja ili masti odgovara ovoj fritezi provjeriti na pakovanju proizvoda.
- Obezbedite da nivo ulja bude iznad minimalnog i ispod maksimalnog dozvoljenog nivoa. U slučaju da u fritezi ima viška ulja može doći do njenog prolijanja.
- Budite oprezni tijekom prženja, držite odgovarajuće rastojanje između u Vas i friteze, budite uvjereni da ste bezbedni tijekom korištenja friteze. Budite uvjereni da friteza nije dostupna osobama koji imaju potrebu na prismotru i dodatnu pomoć.
- Prilikom promjene boje ulja ili pojave neuobičajnog mirisa obavezno promijeniti ulje u fritezi.
- U slučaju kada je unutar fritezi koncentrisana veća količina vode obavezno promijenite ulje. Veća koncentracija vode u ulju unautar friteze možete se utvrditi na temelju pojave mjehurića i i vodenih kapi. Uslučaju veće koncentracije vode u ulju unutar friteze može doći do pojave rizika po korisniku friteze, izlivanjem ulja izvan aparata.
- Maksimalno nakon 8 do 10 korištenja obavezno promijenite ulje.
- U potpunosti otklonite sav led (molekula) sa smrznutog povrća. Prosipanjem namjernica na suhom ručniku budite uvjereni da smrznuta namjernica je u suhom stanju. Nakon otapljanja leda vodu sa namjernica osušiti pomoću ručnika.
- Tijekom korištenja budite uvjereni da između aparata i okoliša postoji dovoljan razmak.
- Kako bi sprečili pojavu kondenzacije obezbedite sušenje friteze bez bilo kakvog njenog pokrivanja. Fritezu čuvati na suho i bezbjedno mjesto.

Neophodno

- Posudu za hranu nesmjete čuvati vani ili na vlažnom mjestu. Fritezu čuvati od kiše i vlage.
- Tijekom zagrijavanja u fritezi se nesmje stavlati namjernica. Potrebno je sačekati da friteza potigne odgovarajuću temperaturu.

- Nesmje se od jednom pržiti povećā količina namjernica.
- Pousda za namjernice i fitler se nesmeju pokrīvati.
- Na ulje se nesmje dodavati voda.

Smejrnice za Zaštitu Okoliša

Ovaj aparat nakon vijeka uporabe sa nesmje bacati u smjeće. Stare električne i elektronske kućne aparate potrebno je predati centrima u kojima se oni prikupljaju radi ponovne uporabe u proizvodnju. Simbol na broširi o uporabi i ambalaži aparata skreće Vam pažnju na važna pitanja. Materijali koji su upotrebljeni u ovom aparatu mogu se upotrebiti za ponovnu proizvodnju. Sa stvaranjem mogućnosti za ponovnu upotrebu u proizvodnji pomenutih starih kućnih aparata daćete veliki doprinos ožuvanju životnog okoliša. Za inoformacije o lokalnim centrima koji preuzimaju stare aparate kontaktirajte lokalne vlasti.

Ambalaža

Ambalaža 100% se može upotrebiti za ponovnu proizvodnju. Ambalažu odvojeno vratiti.

Proizvod

Ovaj proizvod na sebe nosi znak za Otpatke Električne i Elektronske Opreme (WEEE) po Evropskoj Direktivi 2001/96/EC. Sa stvaranjem mogućnosti pravilnog uništenja ovog aparata sprećićete moguće negativne posljedice po čoveku i okulišu.

EC Izjava o prikladnosti

Ovaj proizvod je dizajniran, proizveden i prodāt na temelju Direktive "No 2006/95/ EC" o bezbednom Niskom Naponu i Dirketive o zaštiti "Elektromagnetske Kompatibilnosti EMC 2004/108/EC" kao i Direktive 93/68/EEC.

عربية

المقالة الكهربائية SDF SINBO 3830 دليل الاستعمال

زيارتنا الكرام؛

نهنكم ونشكركم على شرائكم لهذا المنتج ذي الجودة العالية. يرجى قراءة دليل الاستعمال بعناية، لأن هذا الدليل يحتوي على جميع التعليمات والتوصيات الشاملة واللازمة لتنظيف وصيانة الجهاز، وذلك حتى يمكنكم استخدامه بأفضل طريقة ممكنة. فهو شامل لجميع التعليمات المطلوبة. فإذا قمتم بالامتثال لهذه التعليمات، فسوف تحصلون على نتيجة مثالية. وسوف تقومون بتوفير الوقت ويتجنب المشاكل التي يمكن أن تعترضكم، لدى استعماله. تمنى لكم استخدام هذا الجهاز بطريقة ميسرة تبعث السرور في أنفسكم.

احتياطات هامة

- قوموا بقراءة جميع التعليمات قبل البدء بالاستخدام.
 - لا تلمسوا السطوح الساخنة، بل استخدموا المقابض أو الأزرار.
 - للحماية من المخاطر المحتملة لحدوث صدمة كهربائية، تأكدوا من أن الفيش أو الجهاز لا يلامس الماء أو أية سوائل أخرى.
 - إسحبوا فيش الجهاز من الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستعمال، أو قبل البدء بتنظيفه. وانتظروا حتى يبرد الجهاز قبل أن تثبتوا أو تفكروا أية أجزاء منه. ولا تقوموا بتشغيل أي جهاز يكون سلكه الكهربائي أو فيشه معطوبا. كذلك، لا تقوموا بتشغيل أي جهاز كان قد تعرض سابقا لعطل أو لضرر ما.
 - لا تستخدموا أية ملحقات أو إكسسوارات لم تنصح بها الشركة المصنعة، فقد يفضي ذلك إلى وقوع حوادث أو إصابات شخصية، كما أنه سوف يؤدي إلى إلغاء كفاءة الجهاز خاصتكم، والمرفقة معه.
 - لا تستخدموا الجهاز في الأماكن الخارجية، ولا تضعوه بالقرب من أي مصدر من مصادر الحرارة المباشرة.
 - لا تدعوا سلك الكهرباء يتأرجح من حيث وضع على المنضدة، ولا تضعوه فوق السطوح الساخنة، كذلك، لا تدعوه يلامس الأجزاء الحامية. وإياكم أن توضعوا الجهاز تحت التوافد أو بالقرب من البرادي.
 - هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي فقط، لذا لا ينبغي أن يستخدم إلا لهذا الغرض.
 - يجب وضع الجهاز، فوق سطح ثابت وأمس، جيد الاستواء.
 - هذا الجهاز هو جهاز معد ليستخدم تحت الرقابة المتواصلة، وبالتالي يجب علينا ألا نغفل أبدا عن مراقبته وهو يعمل، كذلك لا ينبغي لنا أن نتركه وهو ساخن بدون إشراف مباشر من شخص بالغ، عليه.
 - لضمان استخدام آمن لهذا الجهاز، يجب أن يتم هذا الاستخدام تحت إشراف شخص يتمتع بحس المسؤولية حتى يتمكن من القيام بالتوجيه والرقابة، لذا لا يجوز استخدامه من طرف الأشخاص الذين يعانون من الإعاقات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو ممن ليس عندهم الخبرة أو التدريب الكافي في هذا الخصوص، إلا بوجود الرقابة المناسبة.
 - تأكدوا من إبقاء الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال، حتى لا يلعبوا به.
- الرجاء الاحتفاظ بهذه التعليمات لتكون مرجعا لكم في المستقبل

ملاحظة هامة

هناك ثلاثة أنظمة تحكم مختلفة للحماية:

1. مراقبة الحرارة: توجد في الجهاز وحدة (ترموستات) تسمح لكم بالعمل في درجة الحرارة المطلوبة بالنقطة والتحديد.
2. ضمان الرقابة: يمكن ضبط الجهاز على وضعية الإقفال وإبقاؤه فيها، حماية له من احتمال إساءة الاستخدام.
3. وظيفة إعادة الضغط: عند الضغط على زر RESET، يخرج الجهاز من وضعية الإقفال للحماية ويعود للعمل مرة أخرى بشكل طبيعي.

استخدام وظيفة إعادة الضغط

إذا كان الجهاز قيد الاستخدام ثم توقف فدعوه مدة 10-15 دقيقة حتى يبرد. وبعد أن تتأكدوا من أن الجهاز قد برد بشكل كامل، قوموا بالضغط على زر RESET الموجود على الجزء الخلفي للمنتج لكي تستأنفوا العملية مجددا.

وصف الأجزاء

1. غطاء علوي قابل للفصل
2. سلة القلي
3. زر الصعود والهبوط
4. حامل سلة القلي
5. مقبض المسك
6. مصباح المؤشر
7. زر درجة الحرارة
8. زر التشغيل
9. عليه التحكم
10. قضبان التسخين
11. الرعاء الداخلي الذي لا يلصق

12. الوعاء الخارجي
13. زر الفتح
14. زر إعادة الضبط

التشغيل والصيانة

- أزيلوا التعليب بكامله عن الجهاز .
- تحققوا من توافق جيد التيار الكهربائي اللازم للجهاز مع التيار الكهربائي في منزلكم.
- الجهد الفولطي : AC230 فولط، 50 هرتز ،**
الطاقة: 1850- 2200 واط
- ضموا الجهاز على سطح مستو وثابت و تأكدوا من ترك مسافة 10 سم على الأقل حول الجهاز من كافة الجهات. إن هذا الجهاز ليس مناسباً للوضع ضمن مكان غائر ، وليس مناسباً كذلك، للاستخدام الخارجي.
- هذا النوع من المقاتلي لا يصلح إلا للقتلي باستعمال الزيت أو الدهون السائلة حصراً، وليس مناسباً للقتلي بالدهون الصلبة.
- إن استعمال الدهون الصلبة، قد يتسبب في رشق شديد للمواد الدهنية لدى تسخينها، وذلك بسبب وجود الماء المحتبس فيها. لذا احرصوا على عدم اختلاط الماء مع الزيت أو الدهون السائلة، كالأطعمة المجمدة على سبيل المثال، إذ ينبغي التأكد من أنها لن تتسبب بالرش المفرط للدهون عند القيام بتسخينها.
- لا تستخدموا المقلاة قطعياً، بدون وجود الزيت أو الدهون فيها لأن هذا سوف يؤدي حتماً، إلى تلف الجهاز.
- لتسكبوا ضمن الوعاء الداخلي الذي لا يبلصق، سوائل كالماء مثلاً، بصورة قطعية.
- الاستعمال**
- خفّفوا الوعاء الداخلي للجهاز ، وكافة اكسسواراته وملحقاته من الماء الساخن تماماً قبل الاستخدام .
- وتأكدوا كذلك من إبقاء جميع الأجزاء الكهربائية للجهاز جافة تماماً.
- افتحوا غطاء المقلاة عن طريق الضغط على زرّه (رقم 13) .
- قوموا بتعبئة الجهاز بالمقدار المطلوب من الزيت أو الدهون. واحرصوا على ألا تقل الكمية المعبأة عن الحد الأدنى، أو ألا تزيد عن الحد الأقصى المبين في القسم الداخلي من الحافظة. وللحصول على أفضل النتائج، يوصى بعدم خلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهون مع بعضها البعض.
- انزعوا سلة القتلي إلى أسفل، بالضغط على زر مقبض المسك (رقم 5) لنزعه، ثم بالضغط على زر الصعود والهبوط (رقم 3).
- حددوا الطعام الذي تريدون قليه، بواسطة تدوير زر درجة الحرارة (رقم 7) . ثم ضموا القيش في المآخذ الكهربائي، وقوموا بالضغط على زر التشغيل (رقم 8).
- سيضيء عند ذلك مصباح المؤشر الأحمر (رقم 6) ، أما مصباح المؤشر الأخضر فيضيء فور وصول الحرارة إلى الدرجة المطلوبة .
- استخدموا مقبض المسك لحمل مصفاة القتلي الخاصة بالمقلاة.
- ضموا الطعام الذي تريدون أن تقلوه في مصفاة القتلي. وللحصول على أفضل النتائج، يجب أن يكون الطعام جافاً قبل وضعه في مصفاة القتلي.
- أخفضوا مصفاة القتلي برفق ضمن الزيت أو الدهون السائلة منعاً لارتفاعها المفاجي بشدة نحو الأعلى. ثم قوموا بإغلاق الغطاء.
- سينفتح الترموستات وينغلق مراراً، ليحافظ على درجة الحرارة الصحيحة للزيت أو الدهن السائل. وسيضيء كذلك مصباح المؤشر الأخضر وينطفئ مراراً.
- عندما تنتهي مدة القتلي، إرفعوا المصفاة وعلقوها بواسطة الحطاف على طرف المقلاة حتى يقطر منها الزيت الفائض.

نصائح للقتلي

- لا تقلوا أكثر من 200 متني غرام من البطاطا في لتر واحد من الزيت.
- في حال استخدامكم المنتجات المجمدة تجهيداً عيقاً في التلاجة، فلا تقلوا أكثر من 100 مئة غرام منها في المرة الواحدة، لأنها تقوم بتبريد الزيت بسرعة. أزيلوا الجليد الزائد عن المنتجات المجمدة، بواسطة هزها فوق المجلّى.
- أما عندما ترغبون في استخدام البطاطا الطازجة للقتلي: فينصح بتجفيفها غيب غسلها بالماء، وذلك لمنع اختلاط مائها بزيت القتلي.
- قوموا بقلي البطاطا على مرحلتين. المرحلة الأولى (القتلي الأولي): اقلوها في حرارة 170 درجة مئوية، لمدة تتراوح ما بين خمس 5 دقائق، إلى خمس عشرة 15 دقيقة. والمرحلة الثانية (القتلي النهائي): اقلوها في حرارة 175 درجة مئوية، لمدة تتراوح ما بين دقيقتين 2 إلى أربع 4 دقائق. ثم صفوها من الزيت جيداً.

جدول القتلي	درجة الحرارة
الأسماك	170 درجة مئوية
اصابع السمك	180 درجة مئوية
برك بالجبنه	180 درجة مئوية
الفطائر	190 درجة مئوية
التفائق المجمدة	190 درجة مئوية

الدجاج	160 درجة مئوية
القرينس (الروبيان)	180 درجة مئوية

القلي بمقدار صحن	درجة الحرارة
القلي الأولي للبطاطا	170 درجة مئوية
القلي النهائي للبطاطا	175 درجة مئوية
جين فوندو بارمران	170 درجة مئوية
كروكويتيس الجبن	170 درجة مئوية
للحوم / الأسماك / كروكويتيس البطاطا	190 درجة مئوية

قبل تغيير زيت القلي، تأكدوا من أن كلا من المقلاة والزيت قد بردا تماما (قوموا بسحب القيش من الماخذ). غيروا الزيت بانتظام. عندما يعمق لون الزيت، أو عندما تصدر عنه رائحة مختلفة، فيجب عندها القيام بتغيير الزيت حتما. أما في الحالات الأخرى فيجب تغيير الزيت عقب كل عشر مرات 10 من الاستخدام. عند تغيير الزيت، استبدلوه بالكامل ولا تقوموا بخلط الزيوت الجديدة مع الزيوت القديمة. إن الزيت المستعمل يعتبر من النفايات الضارة بالبيئة. لذا لا تلقوا بالزيوت المستعملة في حاويات القمامة العادية، بل اتبعوا طرق وتوجيهات جمع النفايات المنزلية الموجودة في منطقتكم.

التنظيف والصيانة

- انزعوا القيش من الماخذ، وتأكدوا من أن الجهاز قد برد تماما.
- لا تفعلوا الجهاز في الماء أو في أية سائل أخرى، قطعيا.
- جميع الأجزاء باستثناء القطع الكهربائية يمكن تنظيفها بالماء الساخن والصابون. لكن ينبغي تنظيفها جيدا تماما قبل استخدامها مجددا.
- لا ينصح باستخدام الجلاية لتنظيف المقلاة الكهربائية.
- بعد مسح القسم الخارجي من المقلاة بقطعة قماش رطبة، قوموا بتنظيفها بقطعة قماشية نظيفة وناعمة.
- لا تستخدموا المنظفات الكاشطة إطلاقا.

حول استعمال المقلاة الكهربائية

الإجراءات الضرورية

- استخدموا الجهاز في المنزل أو في المكتب فقط.
- استخدموا الجهاز لقليل الطعام فقط.
- استخدموا أنواع زيوت مناسبة للقلي، حصرا. تأكدوا من كون الزيوت أو الدهون الصلبة أو السائلة مناسبة للقلي أم لا بواسطة التدقيق بالمعلومات المكتوبة على الباكيت.
- تأكدوا من كون مستوى الزيوت أو الدهون الصلبة أو السائلة، أعلى من خط الحد الأدنى، وأقل من خط الحد الأعلى وبالتالي أن يكون المستوى محصورا بين الحد الأدنى والحد الأقصى. وإلا فهناك احتمال أن تفيض الزيوت من المقلاة في حال تجاوزت كميتها بشكل كبير، مستوى خط الحد الأعلى.
- كونوا حذرين عند القيام بالقلي، واحرصوا على ترك مسافة كافية بين المستخدم والجهاز، وذلك من أجل استخدام أمن للمقلاة. تأكدوا من عدم وضع المقلاة في متناول الأشخاص غير المؤهلين، الذين يحتاجون إلى مساعدة إضافية أو إشراف عليهم وقت الاستعمال.
- استبدلوا الزيوت السائلة أو الدهون الصلبة إذا أصبحت بنية اللون، أو سببة الرائحة، أو إذا بدأت بالتبخر.
- استبدلوا الزيوت السائلة أو الدهون الصلبة إذا أصبح بداخلها الكثير من الماء لأن تركيز كميات كبيرة من الماء في الزيت يؤدي إلى تشكل فقاعات هواء كبيرة و قطرات متكثفة داخله، مستسبب بالتالي ارتفاعا حادا في مستوى الزيت. فإذا كان تركيز الماء عاليا جدا في المقلاة، وكانت المقلاة قريبة جدا ممن يستخدمها، فمن المرجح أن ينفذ الزيت خارجا محدثا ما يشبه الانفجار.
- استبدلوا الزيت أو الدهون بعد ثماني إلى عشر مرات من الاستخدام كحد أقصى.
- قوموا بإزالة كل الجليد عن الأطعمة المجمدة (عن جزيئاتها). لفوا أو لا الأطعمة المجمدة التي ستقلي بمنشفة جافة ونظيفة، ثم تأكدوا من أن الجليد قد ذاب عنها. جففوا الأطعمة بالمنشفة بعد ذوبان القسم الأكبر من الجليد الذي كان عليها.
- عند استخدام المقلاة، تأكدوا من وجود مساحة كافية حولها.
- منعا للكثيف، اتركوا المقلاة مكشوفة من دون غطاء حتى تبرد، واحفظوها في مكان آمن.

المحظورات التي ينبغي تجنبها

- لا تخزنوا وعاء الطعام في الجوز الخارجي أو في مكان رطب بكل تأكيد. احرصوا على إبقاء المقلاة الخاصة بكم في مكان بعيد عن المطر أو الرطوبة.
- لا تضعوا الطعام في المقلاة أثناء مرحلة التحمية، بل يرجى الانتظار حتى تصل الحرارة في المقلاة إلى الدرجة الصحيحة، ثم ضعهو فيها.
- لا تقوموا بقلي كمية كبيرة من الطعام دفعة واحدة.
- لا تغطوا وعاء الطعام أو مصفاته بكل تأكيد.
- لا تقوموا بإضافة الماء إلى الزيت الصلب أو السائل.

الكفالة والضمان

- يتم تزويد الجهاز الذي بيع عن طريق شركتنا بكفالة مدتها 24 شهرا، اعتبارا من تاريخ الشراء (تاريخ الفاتورة).
- سوف يتم إصلاح هذا الجهاز أو ملحقته أو سيتم استبداله، خلال فترة الضمان مجانا، في حال كونه قد تعطل بسبب عيوب في المواد الداخلة في صناعته، وذلك حسب تقديرنا.
- إن الخدمات التي تنتف في إطار الضمان لا تؤدي إلى تمديد فترة الكفالة، ولا تعطي الحق ببدء فترة ضمان جديدة!
- إن أسس كفالة الجهاز هو وثائق الشراء، فإذا لم تقدم وثائق الشراء فلن يمكن إجراء أي تعديل أو إصلاح مجاني.
- إذا كنتم تريدون المطالبة بأي حق مشمول في إطار الكفالة، فيرجى منكم أن تعيدوا الجهاز للبايع ضمن مغلفه الأصلي والكمال، مرفقا بالفاتورة.
- إن لحاق الضرر بالاكسسوارات لا يعني استبدال الجهاز بكامله مجانا وبشكل تلقائي، لذا يرجى الاتصال بخط الدعم التابع لنا في مثل هذه الحالات. فتبديل القطع الزجاجية أو البلاستيكية المكسرة مثلا، يكون ماجورا دائما .
- إذا تعرضت المواد المستهلكة للخدش ، أو إذا تلفت أجزاء من الجهاز كذلك، فإن تنظيفها أو صيانتها أو استبدالها لن يكون مشمولا بالكفالة، بل سيكون ماجورا!
- إذا تم فتح الجهاز ، أو عمد إلى إصلاحه من طرف أشخاص غير مؤهلين بذلك، فسيعني هذا الأمر إلغاء الكفالة عنه نهائيا.
- بعد انقضاء فترة الضمان، ستكون خدمة الإصلاح عند التاجر أو البايع المعتمد متاحة، ولكن مقابل تقاضي أجر.

المبادئ التوجيهية لحماية البيئة

يجب ألا يجري التخلص من هذه الجهاز برمييه في القمامة عند حلول نهاية عمره الإنتاجي، بل يجب التخلص منه بإعطائه إلى نقطة مركزية من مراكز إعادة تدوير السلع المنزلية الكهربائية والإلكترونية، على النحو الذي تحدده السلطات المحلية.

إن هذا الرمز الموجود على دليل الاستعمال التابع للجهاز والموجود كذلك على العبوة أيضا، سילفت انتباهكم إلى مسائل هامة. إذ يجب أن تتم إعادة تدوير المواد المستخدمة في هذا الجهاز. فإعادة تدوير الأجهزة المنزلية المستعملة، سيكون إسهاما هاما منكم في حماية البيئة. ولمزيد من المعلومات حول نقاط التجميع، يرجى الاتصال بالسلطات المحلية.

التغليف

إن مواد تغليف الجهاز قابلة لإعادة التدوير 100% ، لذا يرجى إعادة الغلاف لنا على حدة.

المنتج

إن هذا الجهاز، مزود بعلامة EC/96/2001 وفق التوجيهات والمعايير الأوروبية (WEEE) الخاصة بالتخلص من نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية، ولسوف يساعد التعامل على النحو الصحيح في مسألة التخلص السليم من المنتج لدى تحويله إلى نفاية الكترونية، على منع تشكل العوالب السلبية المحتملة من جراء إتلافه، على صحة الإنسان.

إعلان الملاءمة لمعايير المفوضية الأوروبية EC

لقد تم تصميم هذا الجهاز، وتصنيعه وتسويقه وفقا للتوجيه "رقم EC / 95/2006" المتعلق بشروط الأمان، ووفقا للتوجيه "EMC 2004/108/EC" فيما يخص موضوع الاستهلاك المنخفض للطاقة، ووفقا للتوجيه 93/68/EEC المتعلق بالتوافق الكهرومغناطيسي.

- GARANTİ ŞARTLARI -

- 1)** Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2)** Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
- 3)** Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgünü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyumsuzluk halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4)** Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5)** Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
- 6)** Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7)** Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.



İTHALATÇI FIRMA

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.

Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye

Çağrı Merkezi: 444 66 86

www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr



- SDF 3830 FRİTÖZ -

- GARANTİ BELGESİ -

Garanti Belge No : 78716
SSHY Belge No : 35274

Garanti Belge Onay Tarihi : 08/02/2010
Garanti Belge Vize Tarihi : 18/01/2012
SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ.
İMİLAT SAN. ve TİC. A.Ş.
Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevki
Avcılar / İSTANBUL
Tel. : Çağrı Merkezi: 444 66 86

Yetkili Kişi

: 
Yönetim Kurulu Başkanı

İMİLAT ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER
İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMİLAT
SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Cihangir Mah. Güvercin Cad.
No: 4 / Avcılar / İSTANBUL
Marmara Kurumları 0212 558 9118

Ürünün Cinsi : FRİTÖZ
Markası : SINBO
Modeli : SDF 3830
Alt Modeli : -
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaselenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,

En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ
DANIŞMA HATTI
444 66 86

sinbo
www.sinbo.com.tr
0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,

- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:

Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:

1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Yetkili Servis Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

**KAPIDAN KAPIYA
ÜCRETSİZ
SERVİS**

**10 GÜNDE
TESLİMAT
GARANTİSİ (*)**

Kapıdan Kapiya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerisindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 10* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimiz Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 10 iş günü içerisinde sorunu çözülmemen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.

(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)



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

- UYGUNLUK BEYANI / CE -
Dekra Testing and Certification Ltd.
Block A3, No.3, Qiyun Road, Science City,
Guangzhou Hi-Tech Industrial Dev. Zone,
Guangzhou, China

EEE Yönetmeliğine uygundur.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Made in P.R.C.

İmal Yılı : 2014