

Руководство по эксплуатации

Фритюрница
DF-2500ST

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Схема устройства	5
Технические характеристики.....	6
Эксплуатация.....	6
Очистка устройства	6
Сборка устройства	6
Наполнение чаши для масла	6
Использование твердого жира	7
Разогрев	7
Жарка.....	7
Правила жарки	8
Фильтрация и замена масла	8
Функция перезагрузки.....	9
Температурный режим.....	9
Возможные проблемы и их решения	10
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	11
Дополнительная информация	12

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

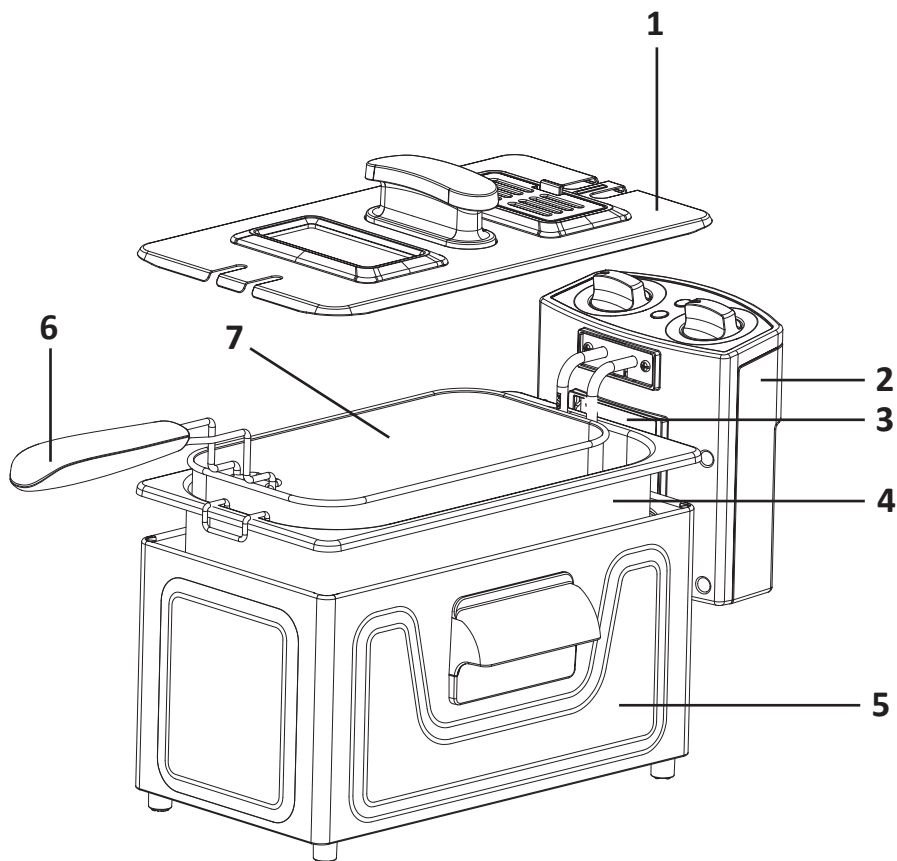
Назначение устройства

Фритюрница — это устройство, предназначенное для приготовления блюд во фритюре.

Меры предосторожности

- Устройство предназначено только для использования в бытовых условиях.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевого шнура или вилки сетевого шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Всегда вынимайте вилку шнура питания устройства из розетки электросети после использования устройства, перед его очисткой и установкой аксессуаров. При извлечении вилки сетевого шнура из электрической розетки не тяните за шнур, держитесь за вилку рукой.
- Храните устройство вдали от источников тепла, влаги, прямых солнечных лучей, острых предметов.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Не допускайте попадания на устройство воды или иных жидкостей и не касайтесь устройства мокрыми руками.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой и теплостойкой поверхности.
- Перед использованием убедитесь, что чаша для масла установлена правильно.
- Не включайте устройство в сеть с пустой чашей для масла.
- Уровень масла в чаше должен располагаться между отметками MIN и MAX.
- Не опускайте в кипящее масло продукты с кристалликами льда или не подсушенные предварительно продукты.
- Во время работы устройства масло сильно нагревается, во избежание получения ожогов не перемещайте работающее устройство.

Схема устройства



1. Крышка.
2. Контрольный модуль.
3. Направляющие выступы.
4. Чаша для масла.
5. Корпус.
6. Ручка жарочной корзины.
7. Жарочная корзина.

Технические характеристики

- Модель: DF-2500ST.
- Торговая марка: DEXP.
- Напряжение: 220–240 В, 50 Гц.
- Мощность: 1800 Вт.
- Объем: 3 л.
- Максимальный объем продуктов: 1 кг.
- Индикатор питания, нагрева.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Защита от перегрева.
- Контроль температуры.
- Таймер.
- Съёмная чаша для масла, жарочная корзина.

Эксплуатация

ВНИМАНИЕ: очистите устройство перед первым использованием. Включайте в сеть только полностью собранное устройство.

Очистка устройства

1. Снимите контрольный модуль.
2. Выньте из корпуса жарочную корзину и чашу для масла.
3. Вымойте жарочную корзину и чашу для масла горячей водой. Используйте моющие средства для посуды и мягкую губку. Чашу для масла, жарочную корзину и крышку также можно мыть в посудомоечной машине. Перед загрузкой в посудомоечную машину удалите с крышки фильтр.
4. Вымойте фильтр и корпус теплой водой с мылом.
5. Не мойте контрольный модуль! Протирайте его влажной тканью.

Сборка устройства

1. Установите чашу для масла (рис. 1).
2. Установите контрольный модуль, двигая его по направляющим (рис. 2).
3. Прикрепите к жарочной корзине ручку (рис. 3).

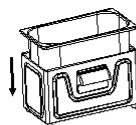


Рис. 1



Рис. 2

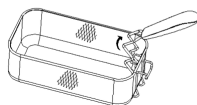


Рис. 3

Наполнение чаши для масла

1. Налейте в чашу масло для жарки. Уровень масла должен располагаться между отметками MIN и MAX.
2. Используйте смеси растительных масел, кукурузное или каноловое масло. Не используйте оливковое масло, маргарин, топленое свиное сало. Не смешивайте разные виды масел или свежее масло с отработанным.

Использование твердого жира

Растопите жир в отдельной емкости и осторожно перелейте его в чашу для масла. Если Вы хотите растопить жир в чаше для масла, придерживайтесь следующих указаний:

1. Согрейте жир до комнатной температуры.
2. С помощью вилки сделайте в куске жира несколько проколов и положите его в чашу для масла.
3. Установите температуру 170 °С и переведите таймер в положение «Вкл.»

Разогрев

1. Убедитесь, что уровень масла располагается между отметками MIN и MAX.
2. Закройте устройство крышкой.
3. Включите устройство в сеть, при этом загорится световой индикатор питания.
4. Установите необходимую температуру и переведите таймер в положение «Вкл.»
5. Когда устройство разогреется до нужной температуры, световой индикатор нагрева погаснет.
6. Если Вы хотите установить дополнительное время, установите таймер на нужный период.
7. После использования верните регуляторы температуры и таймера в исходные положения. Отключите устройство от сети.

Жарка

ВНИМАНИЕ: во избежание получения ожогов вынимайте жарочную корзину из фритюрницы перед загрузкой замороженных продуктов.

1. Не загружайте продукты в жарочную корзину, когда она погружена в кипящее масло.
2. Загрузите продукты в жарочную корзину. Не бросайте продукты в кипящее масло. Не перегружайте жарочную корзину (уровень загрузки корзины не должен превышать отметку MAX). Для оптимального результата и сокращения времени тепловой обработки готовьте маленькими порциями.
3. Аккуратно опустите жарочную корзину в чашу с маслом.
4. Закройте устройство крышкой.
5. Во избежание получения ожогов горячим паром будьте осторожны при снятии крышки с устройства.
6. После использования верните регулятор температуры в положение «Мин.» и таймера в положение «Выкл.» Отключите устройство от сети.
7. Поднимите жарочную корзину за ручку и дайте маслу стечь (рис. 4).
8. Когда масло стечет, корзину можно полностью вытащить.

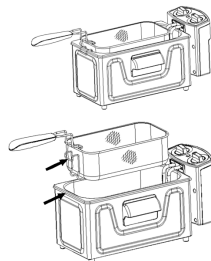


Рис. 4

Правила жарки

- Всегда используйте жарочную корзину для приготовления блюд.
- В процессе жарки всегда закрывайте устройство крышкой.
- Когда масло разогреется до нужной температуры, световой индикатор нагрева погаснет.
- Опускайте жарочную корзину в чашу с кипящим маслом медленно. Слишком быстрое погружение корзины может привести к ожогам от брызг масла.
- Во время жарки не стойте слишком близко к устройству.
- Не смешивайте разные виды масел или свежее масло с отработанным.
- Регулярно меняйте масло. Масло быстро портится при приготовлении продуктов, богатых белком (например, птицы, мяса, рыбы). Если масло используется преимущественно для жарки картофеля и после каждого использования фильтруется, его можно использовать 8–10 раз. Не используйте одно и то же масло в течение более 6 месяцев.
- Если масло потемнело, приобрело неприятный запах или вкус, начало пениться при нагревании, его следует заменить.
- Перед жаркой удалите кристаллы льда с продуктов и высушите продукты.
- Для равномерной обжарки ломтики должны быть одинакового размера и толщины.

Фильтрация и замена масла

ВНИМАНИЕ: убедитесь, что масло остыло и устройство отключено от сети. Нет необходимости менять масло после каждого использования.

1. Дождитесь, пока масло остынет, и перелейте его из чаши в другую емкость (например, бутылку) (рис. 5).
2. Вымойте и высушите чашу для масла и жарочную корзину.
3. Используя бумажный фильтр или металлическое ситечко, налейте масло в чашу (рис. 6).



Рис.5

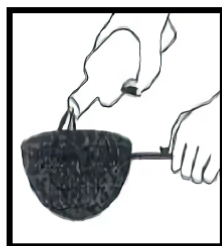


Рис.6

Функция перезагрузки

Если по каким-либо причинам устройство перестало нагреваться, проблема может заключаться в том, что сработала кнопка перезагрузки.

1. Отключите устройство от сети.
2. Дайте устройству и маслу полностью остыть.
3. Вытащите контрольный модуль и кончиком карандаша или шариковой ручки нажмите на кнопку перезагрузки термостата (рис. 7).
4. Установите контрольный модуль на место.

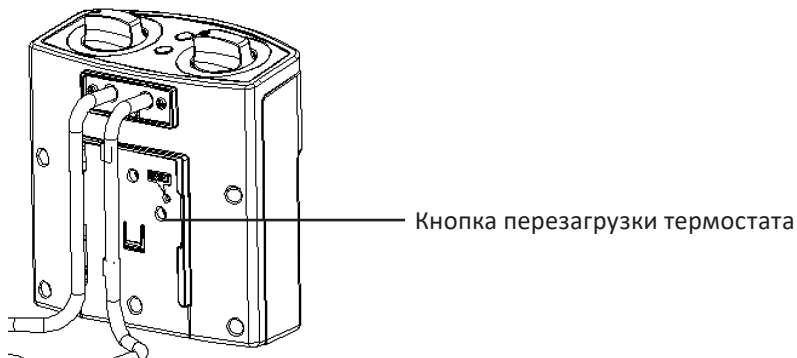


Рис. 7

Температурный режим

Время приготовления продуктов указано приблизительно для наполовину заполненной жарочной корзины. Точное время приготовления зависит от количества продуктов, размера и толщины ломтиков и Ваших личных предпочтений.

Продукт	Время приготовления	Температура
Картофель-фри	8–10 мин	190 °С
Рыбное филе	3–5 мин	150 °С
Куриное филе полосками	6–8 мин	170 °С
Куриные ноги	13–20 мин	170 °С
Кабачок	3 мин	150 °С
Грибы	3 мин	150 °С
Луковые кольца	3 мин	150 °С
Пончики	3–5 мин	170 °С
Яблочные бенье	4 мин	170 °С
Креветки	4–6 мин	150 °С

Возможные проблемы и их решения

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Устройство собрано неправильно. 2. Устройство не включено в сеть. 3. Электрическая розетка не под напряжением. 4. Сработала кнопка перезагрузки термостата. 5. Сработал таймер. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соберите устройство в соответствии с инструкцией. 2. Включите устройство в сеть. 3. Включите автомат или замените предохранитель. 4. Выключите устройство и дайте ему остыть. Вытащите контрольный модуль и нажмите на кнопку перезагрузки термостата. 5. Убедитесь, что таймер переведен в положение «Вкл.»
Масло выливается из чаши.	<ol style="list-style-type: none"> 1. В чаше слишком много масла. 2. Жарочная корзина переполнена. 3. Из-за частого использования масло начало пениться. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите устройство. Дождитесь, пока масло остынет и слейте излишки. 2. Удалите часть продуктов из жарочной корзины. 3. Выключите устройство. Дайте маслу остыть и замените его.
Блюдо сырое или слишком жирное.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Масло недостаточно горячее. 2. Жарочная корзина переполнена. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите температуру, необходимую для жарки конкретного продукта. 2. Удалите часть продуктов из корзины.
Блюдо не прожарено.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ломтики слишком крупные. 2. Недостаточное время приготовления. 3. Масло слишком горячее. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порежьте продукты на более мелкие ломтики. 2. Продолжите жарку, периодически проверяя готовность блюда. 3. Уменьшите температуру масла.
Масло пенится или дымится.	Масло используется слишком часто.	Дайте маслу остыть и замените его.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Изготовитель: Гуандун Синьбао Электрикал Эпплайнсис Холдингс Ко., Лтд.
Южное шоссе Чжэнхэ, Лэлю, р-н Шуньдэ, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Manufacturer: Guangdong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd.
Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province,
China.

Сделано в Китае.

Импортер в России: ООО «ДНС ЛОДЖИСТИК».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия
Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес эл. почты: dns-logistic.llc@mail.dlogistix.com

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия
Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес эл. почты: atlas.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Внешний вид изделия и его характеристики и комплектация устройства могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.



Товар изготовлен (мм.гггг): _____ V.12

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 24 месяца.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несёт гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



