

# **GASTRORAG**

## **ПАСПОРТ**

**ФРИТЮРНИЦА**

**Модель: CZG-40X**



**EAC**

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами.

До начала первого применения удалите весь упаковочный материал, снимите защитную пленку с крышки и внешнего корпуса. После этого, вымойте все аксессуары и внутренний резервуар в горячей воде. До применения тщательно все просушите. Убедитесь в том, что электрические части прибора сухие. Фритюрница оборудована регулируемым термостатом и светодиодными индикаторами. Открытая система фритюра обеспечивает превосходный результат и простоту чистки.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

В этой фритюрнице можно пользоваться только растительным маслом, прибор не подходит для применения твердых жиров. Твердые жиры содержат воду, что может привести к образованию брызг во время нагревания фритюрницы.

- Никогда не включайте фритюрницу без масла, в противном случае прибор может выйти из строя. Не пользуйтесь фритюрницей для нагревания воды и других жидкостей, за исключением масла.
- Устанавливайте фритюрницу на сухую и устойчивую поверхность.
- Фритюрница нагревается во время работы, поэтому не устанавливайте ее вблизи других предметов.
- Откройте крышку фритюрницы и удалите аксессуары из резервуара.
- Налейте в резервуар фритюрницы достаточное количество масла. Следите за тем, чтобы уровень масла не был выше максимальной отметки или ниже минимальной. Для получения наилучших результатов мы рекомендуем вам не смешивать различные сорта масел.
- Установите регулятор температуры на уровень, который требуется для приготовления выбранных вами продуктов. Информацию можно получить из температурной таблицы.
- Держите корзину за ручку, когда устанавливаете ее во фритюрницу.
- Поместите в корзину приготовленные для жарки продукты. Для достижения наилучших результатов, продукты, закладываемые в корзину, должны быть сухими. Опустите корзину с продуктами в масло. Для предотвращения образования чрезмерного вспенивания масла, корзину необходимо опускать постепенно.
- Светодиодный индикатор потухнет, когда масло достигнет заданной температуры. Не опускайте корзину с продуктами до достижения необходимой температуры. Для поддержания температуры масла на одном уровне, прибор оснащен термостатом, обеспечивающим включение

нагревательного элемента при падении температуры и выключение после достижения заданного уровня, в это время будет также включаться и выключаться светодиодный индикатор.

- По прошествии заданного времени удалите корзину из резервуара с маслом.
- Выньте вилку из розетки.
- После окончания жарки продуктов, корзину с ручкой необходимо вымыть и тщательно высушить.
- После полного остывания фритюрницы, вы можете снова установить корзину во фритюрницу. Храните фритюрницу с накрытой крышкой в сухом темном помещении. Таким образом, фритюрницу можно хранить с маслом и корзиной для жарки.

### **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ ФРИТЮРНИЦЫ**

- В одном литре масла за один раз можно приготовить максимум 200 граммов картофеля фри;
- В связи с тем, что при погружении в масло продуктов из холодильной камеры масло очень быстро охлаждается, не закладывайте за один раз более 100 г продуктов. Для избавления от излишков льда на продуктах глубокой заморозки можно потрусить их над раковиной.
- Если картофель фри готовится из свежего картофеля, рекомендуется вначале промыть ломтики картофеля в воде и для предотвращения попадания воды в масло, предварительно обсушить картофель.
- Картофель фри рекомендуется жарить в 2 этапа. Первый этап (предварительная жарка): от 5 до 10 минут при температуре 170°C. Второй этап (окончательная жарка): от 2 до 4 минут при температуре 190°C.

**ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР ДЛЯ ЖАРКИ ПРОДУКТОВ**

<b>ПРОДУКТЫ</b>	<b>ТЕМПЕРАТУРА ЖАРКИ (°C)</b>
Картофель (предварительная жарка)	170
Картофель (окончательная жарка)	190
Фондю пармезан	170
Сырные крокеты	170
Мясные/рыбные/картофельные крокеты	190
Рыба	150
Рыбные палочки	180
Сыр в сухарях	180
Пончики	190
Мясные крокеты	190
Курица	160
Жареные креветки	180

## **ЗАМЕНА МАСЛА**

Перед заменой масла, убедитесь в том, что фритюрница и масло полностью остыли, а фритюрница отключена от сети питания. Меняйте масло регулярно – через каждые 10 операций. Кроме того, масло необходимо обязательно менять в случае потемнения цвета и/или появления постороннего запаха. Замена масла подразумевает замену всего масла на новое, не следует смешивать старое масло с новым. Отработанное масло вредно для окружающей среды. Не выбрасывайте масло вместе с остальным бытовым мусором, соблюдайте местные предписания в отношении утилизации подобных бытовых отходов.

## **ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Регулярно очищайте фритюрницу снаружи и внутри.
- Внешняя поверхность фритюрницы очищается путем протирания вначале слегка увлажненной, затем сухой мягкой и чистой тканью.
- Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или губками.
- Корзину для жарки и ручку можно мыть в воде с моющим средством. До следующего использования корзину необходимо тщательно высушить.
- Процедуру замены масла можно совместить с чисткой внутренней поверхности фритюрницы. После того, как вы сольете масло, вначале удалите остатки масла бумажным полотенцем, затем протрите тканью, смоченной в воде с моющим средством. Удалите остатки моющего средства чистой влажной тканью и тщательно просушите.
- За исключением электрической части, все другие части фритюрницы можно мыть в горячей воде с моющим средством. Перед применением, обязательно просушите.
- Не рекомендуется мойка в посудомоечной машине.

## **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**

- Для установки фритюрницы обязательно выбирайте ровную и абсолютно неподвижную поверхность, устанавливайте вдали от воспламеняющихся материалов.
- Никогда не храните фритюрницу на включенной горячей плите или около нее.
- До включения фритюрницы в розетку, обязательно залейте достаточное количество масла.
- Никогда не включайте фритюрницу без масла, в противном случае прибор может выйти из строя.
- Никогда не пытайтесь поднять или передвинуть фритюрницу в процессе работы. Горячее масло может стать причиной серьезного ожога. Поэтому, прежде чем переместить фритюрницу в другое место, подождите, пока масло полностью остынет.

- В целях безопасности, эта фритюрница оснащена устройством защиты от перегрева.
- Никогда не погружайте электрическую часть оборудования в воду.
- Никогда не оставляйте без присмотра включенную фритюрницу. Во избежание несчастного случая, соблюдайте соответствующие меры безопасности.
- Ремонт и замену фритюрницы и/или сетевого шнура, должен производить квалифицированный специалист.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор или заменить сетевой шнур. Этот процесс требует наличия специальных инструментов.
- Не допускайте повреждения нагревательного элемента. (Не сгибайте эту деталь и оберегайте от образования царапин.)
- В целях безопасности, прибор оснащен предохранителем, который обеспечивает включение в работу электрических частей и нагревательного элемента только при правильной установке на фритюрницу.
- В случае перегрева фритюрница автоматически выключится тепловым предохранителем. В нижней части этого устройства или на панели отсека для намотки шнура имеется маленькая кнопка темно-коричневого цвета. Для повторного включения системы в работу, необходимо с помощью какого-либо острого предмета (например, стержень шариковой ручки), нажать на эту кнопку. Прежде чем нажать на эту кнопку, удалите вилку прибора из розетки!

### **ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА**

- Если вы случайно включили фритюрницу, когда в ней нет масла, автоматически сработает защита от перегрева. Электроприбор не готов к использованию. Отключите фритюрницу от сети электропитания.
- Только после того, как устройство полностью остынет, необходимо воспользоваться кнопкой RESTART (Перезапуск). Эта кнопка, расположенная с тыльной стороны рабочей панели, используется для осуществления повторного перезапуска фритюрницы. Для нажатия на кнопку перезапуска воспользуйтесь пластиковым или деревянным предметом, длиной не менее 4 см.

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Рабочее напряжение	220 В~50 Гц
Мощность	2000 Вт
Объем котла	4 л

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Этот прибор не подходит для применения людьми с физическими или умственными недостатками и душевными расстройствами, в том числе людьми, не обладающими достаточными знаниями и опытом в обращении с данным электроприбором, если они не находятся под надзором лиц, ответственных за их безопасность, или лиц, которые могут проинструктировать по вопросам безопасного использования прибора.

Если шнур питания поврежден, во избежание поражения электрическим током, рекомендуется обратиться к квалифицированному специалисту.

## **ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Очистка и обслуживание). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

Изготовитель: Zokin Electrical Appliances Mfg Co., Ltd.

Адрес изготовителя: No. 2 Huahui Rd, Xinghua Industrial District, Ronggui town, Shunde Foshan City, Guangdong, Китай.

Импортер/поставщик: ООО «Сэлдом»; адрес электронной почты: [seldom@seldom24.ru](mailto:seldom@seldom24.ru)

Адрес: 107061, г. Москва, ул. Малая Черкизовская, дом 14, этаж 4, пом. IX комн. 412