



MF 1500

- **URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE**
- **MULTI-FUNCTION COOKER**
- **MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ**
- **MEHRZWECKGERÄT**
- **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КОМБАЙН**



Eldom Sp. z o.o.

ul. Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND
tel: +48 32 2553340, fax: +48 32 2530412

www.eldom.eu



OPIS OGÓLNY

1. Lampka kontrolna
2. Włącznik i regulator temperatury
3. Korpus
4. Zbiornik
5. Szklana pokrywa
6. Kosz
7. Uchwyt kosza
8. Kratka do gotowania na parze
9. Łyżka
10. Widelce do founde

DANE TECHNICZNE

- moc: 1500W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz
- regulacja temperatury: 80-240°C
- pojemność 5 litrów

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Urządzenie wielofunkcyjne Wonder Cooker MF1500 umożliwia przygotowanie potraw na wiele różnych sposobów, dzięki takim funkcjom jak:

- podgrzewanie,
- fondue,
- duszenie,
- gotowanie,
- gotowanie na parze,
- smażenie,
- grillowanie,
- smażenie w głębokim oleju,

Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, czy nie uległo ono uszkodzeniu w czasie transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości należy wstrzymać się z jego użyciem do czasu skontaktowania się z punktem serwisowym.

Przed pierwszym użyciem należy umyć: zbiornik (4), kosz (6), kratkę (8), łyżkę (9) oraz widelce (10) - patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

Ustawić urządzenie na płaskim, twardym, stabilnym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.

- zbiornik (4) umieścić w korpusie (3)
- regulator (2) ustawić w pozycji „Off”

Regulator (2) umożliwił włączenie urządzenia i wybranie jednej z funkcji (FONDUE, WARM, BRAISE, BOIL, STEAM, ROAST, GRILL, DEEP FRY). Po wybraniu funkcji zapala się lampka kontrolna (1), która sygnalizuje nagrzewanie urządzenia. Lampka kontrolna (1) gaśnie po osiągnięciu odpowiedniej temperatury. Podczas pracy urządzenia lampka kontrolna (1) zapala się i gaśnie. Oznacza to, że termostat utrzymuje odpowiednią temperaturę.

Po zakończeniu pracy, należy ustawić regulator temperatury w pozycji „OFF” i odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

■ PODGRZEWANIE

- ułożyć produkty bezpośrednio w zbiorniku (4)
- nałożyć pokrywę (5)
- podłączyć urządzenie do sieci
- regulator (2) ustawić w pozycji „WARM”

■ FONDUE

- ułożyć produkty bezpośrednio w zbiorniku (4)
- podłączyć urządzenie do sieci
- regulator (2) ustawić w pozycji „FONDUE”
- do moczenia jedzenia w sosie należy używać widelców (10)

■ DUSZENIE

- ułożyć produkty bezpośrednio w zbiorniku (4)
- nałożyć pokrywę (5)
- podłączyć urządzenie do sieci
- regulator (2) ustawić w pozycji „BRAISE”

■ GOTOWANIE

- ułożyć produkty bezpośrednio w zbiorniku (4) i zalać wodą
- Nie napełniać powyżej poziomu MAX zaznaczonego na wewnętrznej ścianie zbiornika (4)
- nałożyć pokrywę (5)
 - podłączyć urządzenie do sieci
 - regulator (2) ustawić w pozycji „BOIL”

■ GOTOWANIE NA PARZE

- zbiornik (4) zalać wodą
- Nie napełniać powyżej poziomu MAX zaznaczonego na wewnętrznej ścianie zbiornika (4)
- na zbiorniku (4) ułożyć kratkę (8)
 - ułożyć produkty na kratce (8)
 - podłączyć urządzenie do sieci
 - regulator (2) ustawić w pozycji „STEAM”

■ SMAŻENIE

- włożyć produkty do zbiornika (4). Do smażenia użyć niewielką ilość tłuszczu
- nałożyć pokrywę (5)
- podłączyć urządzenie do sieci
- regulator (2) ustawić w pozycji „ROAST”

■ GRILLOWANIE

- włożyć produkty do zbiornika (4). Do grillowania można użyć niewielką ilość tłuszczu lub opiekąć bez tłuszczu
- podłączyć urządzenie do sieci
- regulator (2) ustawić w pozycji „GRILL”

■ SMAŻENIE W GŁĘBOKIM OLEJU

- do zbiornika (4) wlać olej. Nie napełniać powyżej poziomu MAX zaznaczonego na wewnętrznej ścianie zbiornika (4)

- podłączyć urządzenie do sieci
- regulator (2) ustawić w pozycji „DEEP FRY”
- nałożyć pokrywę (5) i poczekać aż olej nagrzej się do wyznaczonej temperatury - zgaśnięcie kontrolka (1)
- włożyć produkty do kosza (6) i zanurzyć w oleju
- nie napełniać kosza (6) ponad poziom maksymalny zaznaczony na ścianie kosza
- do manipulacji koszem (6) należy używać uchwyty kosza (7)

Aby zamontować uchwyt należy ścisnąć jego zaczepy do siebie i wsunąć do otworów kosza (fot. 01) a następnie zablokować (fot. 02)

- po zakończeniu pracy można zawiesić kosz na brzegu zbiornika (fot. 03) i oczekiwać aż tłuszcz ostygnie

Wszystkie opcje regulatora (2) są tylko orientacyjne i należy je dostosować indywidualnie do używanych produktów oraz swoich wymagań. Regulator (2) umożliwia zmianę temperatury w zakresie od 80-240°C.

Obrót regulatora (2) w prawą stronę podwyższy temperaturę, a obrót regulatora w lewą stronę obniży temperaturę.



fot. 1



fot. 2



fot. 3



fot. 4

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zaleca się czyścić urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłustych zanieczyszczeń, przypieczonych resztek produktów i powstawaniu nieprzyjemnego zapachu.

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić do ostygnięcia.

- nie używać ostrych środków czyszczących, detergentów, rozpuszczalników itp.
- nie zanurzać korpusu (3) oraz zbiornika (4) w wodzie lub innych cieczach oraz nie myć w zmywarkach do naczyń
- korpus (3), zewnętrzne ścianki zbiornika (4) oraz przewód zasilający czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki
- do czyszczenia wewnętrznych ścianek zbiornika (4) można używać gorącej wody, płynnego środka do mycia naczyń oraz gąbki
- pozostałe elementy i akcesoria można myć w gorącej wodzie używając gąbki i płynu do mycia naczyń

Przed ponownym montażem i użyciem urządzenia należy odczekać aż wszystkie elementy dokładnie wyschną.

PRAKTYCZNE PORADY

- nie umieszczać w zbiorniku (4), koszu (6) oraz na kratce (8) zbyt dużo żywności
- nie mieszać różnych typów tłuszczów
- starać się używać możliwie jak najbardziej suche potrawy, odszronić mocno zamrożone
- nie nachylać się nad pokrywą podczas pracy urządzenia a w szczególności nad otwartym urządzeniem w trakcie smażenia na głębokim oleju
- należy zachować szczególną ostrożność podczas manipulacji z gorącą kratką oraz koszem
- składany uchwyt kosza ułatwia przechowywanie urządzenia
- do przenoszenia urządzenia używać uchwyty znajdujące się w korpusie, fot. 4
- stosować tylko drewniane lub plastikowe narzędzia kuchenne odporne na wysokie temperatury
- schłodzony olej można przechowywać w oddzielnym pojemniku w lodówce
- przy otwieraniu pokrywy podczas smażenia uchodzi duża ilość gorącej pary, dlatego należy zachowywać bezpieczną odległość od urządzenia (ryzyko poparzenia)
- nie dolewać wody do oleju
- nie mieszać świeżego oleju ze starym
- tłuszcz należy regularnie wymieniać, nie tylko w celu osiągnięcia najlepszego smaku, lecz także lekkości potraw. Wartość spożywcza smażonych potraw zależy w dużej mierze od jakości tłuszczu
- zużytego tłuszczu nie należy wylewać do zlewozmywaka. Lepiej jest go ostudzić i wyrzucić do śmieci
- istnieje możliwość zdjęcia gumowej uszczelki ze szklanej pokrywy (5) w celu jej dokładniejszego umycia

OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi
- należy przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych

GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym
- nie może być używane do celów zawodowych
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi

Warunki gwarancji podane są w załączniku.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji
- przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji
- przed odłączeniem urządzenia od sieci regulator (2) ustawić w pozycji „OFF”
- urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem wyłączników czasowych oraz oddzielnych systemów zdalnego sterowania
- wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem
- aby wyłączyć urządzenie z sieci nigdy nie ciągnąć za przewód, zawsze używać wtyczki
- ustawić urządzenie na płaskim, twardym, stabilnym i odpornym na wysokie temperatury podłożu
- wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem
- nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie
- nie używać na wolnym powietrzu
- urządzenie wyłącznie do użytku domowego
- nie wolno wlewać wody do gorącego oleju
- nigdy nie ustawiać urządzenia blisko gorących przedmiotów
- nie przekraczać dopuszczalnych poziomów (MAX) zaznaczonych na ściankach zbiornika i kosza
- nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
- nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru
- nie włączyć bez produktów lub oleju, może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia
- urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, chyba że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę aby dzieci nie bawiły się sprzętem
- nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia
- nie chwycić urządzenia mokrymi rękami
- podczas otwierania pokrywy może uchodzić bardzo gorący strumień pary. Najlepiej przy tej czynności włożyć rękawice kuchenne
- aby uniknąć niebezpieczeństwa wykipienia nie przetadowywać koszyka oraz zbiornika, przede wszystkim produktami mrożonymi
- nie nachylać się nad pokrywę podczas pracy urządzenia a w szczególności nad otwartym urządzeniem w trakcie smażenia na głębokim oleju
- nie przenosić ani nie przesuwać w trakcie użytkowania
- nie wylewać gorącego oleju. Począekać do ostygnięcia urządzenia
- w przypadku zapalenia się tłuszczu, zamknąć pokrywę i zdławić ogień. W żadnym przypadku nie próbować gasić ognia wodą
- nie dotykać metalowych elementów uruchomionego urządzenia
- używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami
- nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób
- wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania
- napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu
- Firma Eldom Sp. z o. o. ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.



GENERAL DESCRIPTION

1. Control light
2. Main switch and temperature controller
3. Body
4. Pot
5. Glass cover
6. Basket
7. Basket handle
8. Steam cooking grate
9. Spoon
10. Fondue forks

TECHNICAL DATA

- power: 1500W
- rated voltage: 230V ~ 50Hz
- temperature range: 80-240°C
- volume: 5 litres

USE

Wonder Cooker MF1500 multi-purpose cooker is designed for cooking food using various functions, such as:

- warming,
- fondue,
- braising,
- boiling,
- steam cooking,
- roasting,
- grilling,
- deep frying,

After unpacking the cooker, make sure that it has not been damaged during transport. In case of any doubts, do not use it and contact one of our service outlets.

Before first use, clean the following: pot (4), basket (6), grate (8), spoon (9) and forks (10) – refer to “CLEANING AND MAINTENANCE” chapter.

Place the cooker on a flat, hard, stable and temperature-resistant surface.

- place the pot (4) in the body (3)
- set the controller (2) to “Off” position

The controller (2) is used to switch the cooker ON and choose one of the functions (FONDUE, WARM, BRAISE, BOIL, STEAM, ROAST, GRILL, DEEP FRY). After choosing one of the above functions, the control light (1) comes on, indicating that the cooker is heating up. The control light (1) goes off when the desired temperature is reached. During operation, the control light (1) may come on and go off. It means that the thermostat is maintaining the desired temperature.

When done, set the temperature controller to "OFF" position and unplug the cooker from the mains..

■ WARMING

- put the food in the pot (4)
- place the cover (5)
- plug the cooker to the mains
- set the controller (2) to "WARM" position

■ FONDUE

- put the food in the pot (4)
- plug the cooker to the mains
- set the controller (2) to "FONDUE" position
- use the forks (10) to dip the food into the sauce

■ BRAISING

- put the food in the pot (4)
- place the cover (5)
- plug the cooker to the mains
- set the controller (2) to "BRAISE" position

■ BOILING

- put the food in the pot (4) and pour water in. Do not exceed the "MAX" level indicated on the internal wall of the pot (4)
- place the cover (5)
- plug the cooker to the mains
- set the controller (2) to "BOIL" position

■ STEAM COOKING

- fill the pot (4) with water. Do not exceed the "MAX" level indicated on the internal wall of the pot (4)
- place the grate (8) on the pot (4)
- place the food on the grate (8)
- plug the cooker to the mains
- set the controller (2) to "STEAM" position

■ ROASTING

- put the food in the pot (4). Use a small amount of fat for roasting.
- place the cover (5)
- plug the cooker to the mains
- set the controller (2) to "ROAST" position

■ GRILLING

- put the food in the pot (4). Use a small amount of fat for grilling or grill without fat.
- plug the cooker to the mains
- set the controller (2) to "GRILL" position

■ DEEP FRYING

- fill the pot (4) with oil. Do not exceed the "MAX" level indicated on the internal wall of the pot (4)
- plug the cooker to the mains
- set the controller (2) to "DEEP FRY" position
- place the cover (5) and wait until the oil reaches the desired temperature – the control light (1) goes off
- put the food in the basket (6) and lower it into the oil
- do not fill the basket (6) above the maximum level indicated on the wall of the basket
- use the basket handle (7) to carry the basket (6). In order to attach the handle, squeeze its clamps together and slip them in the slots in the basket (fig. 01), then lock them (fig. 02).
- when done, you may hook the basket on the rim of the pot (fig. 03) to help with draining the excess oil.

All the functions of the controller (2) are referential only and they should be adjusted individually. Using the controller (2), you can change the temperature within the range of 80-240°C. Turn the controller (2) clockwise to increase the temperature or anti-clockwise to lower the temperature.

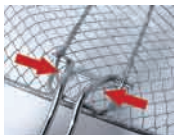


fig. 01



fig. 02



fig. 03



fig. 04

CLEANING AND MAINTENANCE

It is recommended to clean the cooker after each use to prevent accumulation of fat, scorched food and unpleasant odour.

Before cleaning, unplug the device from the mains and let it cool down.

- do not use corrosive cleaning agents, detergents, solvents etc.
- do not put the body (3) or the pot (4) in water or other liquids, do not clean them in dishwashers
- clean the body (3), external walls of the pot (4) and the power cord with a damp cloth
- you can use hot water, dishwashing liquid and sponge to clean the internal walls of the pot (4) other parts and accessories can be washed in hot water using dishwashing liquid and sponge

Wait until all the parts are dry before assembling or using the cooker again.

TIPS

- do not put too much food in the pot (4), basket (6) or on the grate (8)
- do not mix various types of fat
- the food used should be as dry as possible, defrost it if necessary
- do not lean over the cover when the cooker is operating, especially over an open cooker during deep frying
- take special care while handling a hot grate or basket
- the basket handle can be folded for easy storage
- use the handles in the body (fig. 4) to carry the cooker
- use only plastic or wooden, temperature-resistant kitchen utensils
- cool oil can be stored in a separate container in a fridge
- a large amount of very hot steam is released while opening the cover, keep a safe distance
- from the cooker (risk of scalding)
- do not pour water in the oil
- do not mix used and fresh oil
- replace fat regularly to ensure best taste and quality of the food. The quality of fried food depends on the quality of fat used
- do not pour used oil in the sink. It is better to cool it down and throw it away
- the rubber sealing on the glass cover (5) can be removed for cleaning

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- the device is made of recyclable materials.
- the device should be handed over to a special collection point dealing with recycling of electric and electronic devices.

WARRANTY

- the device has been designed for household, private use,
- the device cannot be used for professional industrial purposes,
- the warranty will be void if the device is used incorrectly.

Detailed terms of warranty are specified in the attachment.

SAFETY INSTRUCTIONS

- before first use, read this manual carefully
- the power cable should be plugged to a socket with parameters matching the parameters in the manual
- before unplugging the device, set the controller (2) to "OFF" position
- this device is not designed for use with time switches or separate remote control systems
- unplug the cooker from the mains if it is not used for an extended period of time or before cleaning
- disconnect the device from the mains by pulling the plug, never pull the cord
- place the cooker on a flat, hard, stable and temperature-resistant surface
- unplug the cooker from the mains if it is not used for an extended period of time or before cleaning
- do not put the cord or the cooker in water
- do not use the cooker outdoors
- this device is for household use only
- never pour water in hot oil
- never place the cooker near hot objects
- do not exceed the maximum levels ("MAX") indicated on the walls of the pot or the basket
- do not use the cooker near flammable materials, such as bedclothes, paper, clothes, curtains, carpets etc.
- do not leave the plugged cooker unsupervised
- never switch the cooker on without food or oil as it may cause damage
- this device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless such persons are supervised by a person responsible for their safety. Do not let children play with the device
- do not leave children unattended with the device
- do not touch the device with wet hands
- very hot steam may be released while opening the cover. Use kitchen gloves if possible
- do not overload the basket or the pot (especially with frozen food) to avoid boiling over
- do not lean over the cover while the cooker is operating, especially over open cooker during deep frying
- do not move the device during operation
- do not pour hot oil out. Wait until the cooker cools down
- if the oil catches on fire, close the cover and smother it. Never try to put out the fire with water
- do not touch any metal parts of the device during operation
- use only original included accessories
- do not use the cooker if the power cord is damaged, if the device has been dropped or has been damaged in any other way
- any alterations or use of non-original spare parts is prohibited and dangerous
- the device can be repaired by an authorised service only. Please find enclosed the list of service outlets or visit our website: www.eldom.eu
- Eldom Sp. z o.o. company shall not be liable for any damage arising from improper use of the device



CELKOVÝ POPIS

1. Světelná kontrolka
2. Vypínač a regulátor teploty
3. Těleso
4. Nádoba
5. Skleněné víko
6. Koš
7. Úchyt koše
8. Mřížka pro vaření na páře
9. Lžice
10. Vidličky pro fondue

TECHNICKÉ ÚDAJE

- výkon: 1500W
- napájecí napětí: 230V ~ 50Hz
- regulace teploty: 80-240°C
- objem 5 litrů

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Multifunkční zařízení Wonder Cooker MF1500 umožňuje připravovat potraviny mnoha způsoby, díky funkcím, ke kterým patří:

- ohřívání,
- fondue,
- dušení,
- vaření,
- vaření na páře,
- smažení,
- grilování,
- smažení v hlubokém oleji.

Po rozbalení zařízení je nutné se ujistit, že nedošlo k jeho poškození v průběhu transportu. V případě jakýchkoliv pochybností je nutné posečkat s užíváním zařízení až do konzultace se servisním místem.

Před prvním použitím je nutné umýt: nádobu (4), koš (6), mřížku (8), lžici (9) a vidličky (10) – viz kapitola „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

Zařízení postavit na plochém, tvrdém, stabilním podloží, které je zároveň odolné vůči působení vysokých teplot,
 - nádobu (4) umístit do tělesa (3),
 - regulátor (2) nastavit do pozice „Off“

Regulátor (2) umožňuje zapnout zařízení a vybrat jednu z možných funkcí (FONDUE, WARM, BRAISE, BOIL, STEAM, ROAST, GRILL, DEEP FRY). Po vybrání dané funkce se rozsvítí světelná kontrolka (1), která signalizuje proces nahřívání daného zařízení. Světelná kontrolka (1) zhasne po dosažení odpovídající potřebné teploty. V průběhu následné práce zařízení se pak světelná kontrolka (1) rozsvítí a zhasíná. Znamená to, že termostát udržuje odpovídající potřebnou teplotu.

Po ukončení práce je nutné nastavit regulátor teploty do pozice „OFF“ a následně zařízení odpojit od elektrické sítě.

OHŘÍVÁNÍ

- produkty položit přímo do nádoby (4).
- přiložit víko (5).
- připojit zařízení do elektrické sítě.
- regulátor (2) nastavit na pozici „WARM“.

FONDUE

- produkty položit přímo do nádoby (4).
- připojit zařízení do elektrické sítě.
- regulátor (2) nastavit na pozici „FONDUE“.
- k namáčení jídla v omáчке je nutné používat vidličky (10).

DUŠENÍ

- produkty položit přímo do nádoby (4).
- přiložit víko (5).
- připojit zařízení do elektrické sítě.
- regulátor (2) nastavit na pozici „BRAISE“.

VAŘENÍ

- produkty položit přímo do nádoby (4) a zalít vodou.
- Nenaplnňovat nad hladinu MAX, která je označena na vnitřní straně nádoby (4).
- přiložit víko (5).
 - připojit zařízení do elektrické sítě.
 - regulátor (2) nastavit na pozici „BOIL“.

VAŘENÍ NA PÁŘE

- nádobu (4) zalít vodou.
- Nenaplnňovat nad hladinu MAX, která je označena na vnitřní straně nádoby (4).
- na nádobu (4) položit mřížku (8).
 - produkty položit na mřížku (8).
 - připojit zařízení do elektrické sítě.
 - regulátor (2) nastavit na pozici „STEAM“.

SMAŽENÍ

- vložit produkty do nádoby (4). Ke smažení použít nevelké množství tuku.
- přiložit víko (5).
- připojit zařízení do elektrické sítě.
- regulátor (2) nastavit na pozici „ROAST“.

GRILOVÁNÍ

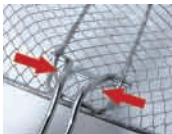
- produkty vložit do nádoby (4). Ke grilování je možné použít nevelké množství tuku nebo je možné opékat bez jeho použití.
- připojit zařízení do elektrické sítě.
- regulátor (2) nastavit na pozici „GRILL“.

SMAŽENÍ V HLUBOKÉM OLEJI

- do nádoby (4) nalít olej. Nenaplnňovat nad hladinu MAX, která je označena na vnitřní straně nádoby (4).
- připojit zařízení do elektrické sítě.
- regulátor (2) nastavit na pozici „DEEP FRY“.
- přiložit víko (5) a počkat, až se olej nahřeje na vyznačenou potřebnou teplotu – dojde ke zhasnutí světelné kontrolky (1).

- produkty vložit do koše (6) a ponořit do oleje.
 - nenaplnňovat koš (6) nad maximální úroveň naplnění, která je vyznačena na stěně tohoto koše.
 - k veškeré manipulaci s košem (6) je nutné používat úchyt koše (7).
- Pro namontování úchyty koše je nutné stisknout jeho závěsy směrem k sobě a následně zasunout do otvorů na koši (fot. 01), nakonec úchyt zablokovat (fot. 02).
- po ukončení práce je možné koš zavěsit na okraji nádoby (fot. 03) a počkat, až okape tuk.

Všechny opce regulátoru (2) jsou pouze orientační a je nutné je individuálně přizpůsobovat používaným produktům a vlastním požadavkům. Regulátor (2) umožňuje měnit teplotu v rozmezí od 80-240 °C. Pootočením regulátoru (2) pravým směrem zvyšujeme teplotu, pootočením regulátoru levým směrem teplotu snižujeme.



fot. 1



fot. 2



fot. 3



fot. 4

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Doporučuje se čistit zařízení po každém použití, aby se tak zabránilo hromadění mastných nečistot, připečených zbytků potravin a také vzniku nepříjemného zápachu. Před počátkem čištění je nutné zařízení odpojit od elektrické sítě a počkat až do jeho vychladnutí.

- Nepoužívat ostré čisticí prostředky, detergenty, ředidla apod.,
- nezanášet těleso (3) a nádobu (4) do vody nebo jiných tekutých látek a neprovádět mytí v myčkách na nádobí,
- těleso (3), vnější stěny nádoby (4) a napájecí kabel čistit pomocí použití vlhkého hadříku,
- k čištění vnitřních stěn nádoby (4) je možné používat horkou vodu, tekutý prostředek k mytí nádobí a houbičku,
- ostatní elementy a příslušenství je možné mýt v horké vodě s použitím houbičky a tekutého přípravku k mytí nádobí.

Před opětovnou montáží a následným použitím zařízení je nutné počkat, až všechny elementy důkladně vyschnou.

PRAKTICKÉ RADY

- neumisťovat do nádoby (4), do koše (6) a na mřížku (8) příliš mnoho potravin,
- nemíchat různé druhy tuků,
- snažit se používat co možná nejsušší potraviny, silně zmrazené potraviny zbavit námrazy,
- nenaklánět se nad víko během práce zařízení a především pak nad otevřeným zařízením během smažení v hlubokém oleji,
- je nutné zachovat velkou opatrnost během manipulace s horkou mřížkou a s horkým košem,
- skládání úchyt koše usnadňuje skladování tohoto zařízení,
- k přenášení zařízení používat úchyty, které se nachází na tělese, fot. 4,
- používat pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské nástroje, které jsou odolné vůči působení vysokých teplot,
- zchlazený olej je možné přechovávat v samostatné nádobě v lednici,
- při otevření víka během smažení dochází k uvolnění velkého množství horké páry, proto je nutné zachovat bezpečnou vzdálenost od zařízení (riziko opaření),
- nedoplňvat vodu do oleje,
- nemíchat čerstvý olej se starým olejem,
- tuk je nutné pravidelně vyměňovat, nejen z důvodu dosažení co nejlepší chuti, ale také z důvodu lehkosti připravovaných pokrmů. Nutriční hodnoty smažených potravin ve velké míře závisí na kvalitě použitého tuku,
- spotřebovaný tuk nevylévat do kuchyňského dřezu. Lepší variantou je jej zchladit a následně vyhodit do odpadků,
- existuje možnost sundat gumové těsnění na skleněném víku (5) a to pro účely důkladnějšího umytí.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- zařízení je vyrobeno z materiálů, které mohou podléhat opětovnému zpracování nebo recyklaci,
- zařízení je po ukončení životnosti nutné doručit na odpovídající místo, které se věnuje sběru a recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

ZÁRUKA

- zařízení je určeno k soukromému užívání v domácnostech,
- není možné jej používat k účelům podnikání,
- v případě nesprávného používání tohoto zařízení trátí záruka svou platnost.

Záruční podmínky jsou specifikovány v příloze.

DOPORUČENÍ PRO OBLAST BEZPEČNOSTI

- před prvním použitím je nutné se podrobně seznámit s celým obsahem této instrukce,
- příváděcí kabel napájení je nutné připojit k zástrčce, jejíž parametry jsou shodné s údaji uvedenými v instrukci,
- před odpojením zařízení od elektrické sítě je nutné regulátor (2) nastavit do pozice „OFF”,
- toto zařízení není určeno pro práci s využíváním časových spínačů a pro práci s oddělenými systémy dálkového ovládání,
- odpojovat zařízení od elektrické sítě, pokud již není používáno nebo před jeho čištěním,
- pro odpojení zařízení od elektrické sítě není nikdy dovoleno tahat za napájecí kabel, ale vždy je nutné použít přímo zástrčku,
- zařízení postavít na plochem, tvrdém a stabilním podloží, které je odolné vůči působení vysokých teplot,
- odpojovat zařízení od elektrické sítě, pokud již není používáno nebo před jeho čištěním,
- není dovoleno zanořovat napájecí kabel nebo zařízení do vody,
- nepoužívat v exteriéru na volném prostranství,
- zařízení je určeno pouze k používání v domácnostech,
- není dovoleno vlévat vodu do horkého oleje,
- nikdy nestavět zařízení poblíž horkých předmětů,
- nepřekračovat dovolené hladiny a úrovně (MAX), které jsou označeny na stěnách nádoby a koše,
- nepoužívat zařízení poblíž lehce hořlavých materiálů, jako jsou papír, oblečení, povlečení, záclony, podlahové krytiny apod.,
- není dovoleno ponechávat používané zařízení bez dozoru,
- nezapínat zařízení bez produktů nebo bez oleje, může to způsobit poškození zařízení,
- toto zařízení není určeno pro používání osobami (patří sem i děti) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, ledaže budou tyto osoby dozorovány osobou, která je odpovědná za jejich bezpečnost. Je nutné věnovat pozornost tomu, aby si děti nehrály s tímto zařízením,
- neponechávat děti bez dozoru poblíž tohoto zařízení,
- nedotýkat se zařízení mokřima rukama,
- při otvírání víka může docházet k uvolnění velkého množství horké páry. Nejlépe je při této činnosti naložit ochranné kuchyňské rukavice,
- aby nevznikalo nebezpečí že zařízení vykypí, není možné používat příliš velké dávky produktů do koše nebo nádoby, především pak pokud pracujeme se zmraženými potravinami,
- nenaklánět se nad víko během práce zařízením a především pak nad otevřeným zařízením během smažení v hlubokém oleji,
- nepřenášet ani nepřesouvat v průběhu používání,
- nevlévat horký olej. Počkat, až zařízení vychladne,
- v případě, že dojde k zapálení tuku, uzavřít víko a udusit oheň. V žádném případě se nepokoušet uhasit oheň pomocí vody,
- nedotýkat se kovových elementů pracujících zařízení,
- používat pouze s originálně dodaným příslušenstvím,
- nepoužívat zařízení, v případě poškození přívodního kabelu, v případě, pokud zařízení spadlo na zem nebo bylo poškozeno jiným způsobem,
- veškeré modernizování nebo používání neoriginálních náhradních dílů nebo částí zařízení je zakázáno a představuje nebezpečí při následném užívání
- opravu zařízení je nutné svěřit autorizovanému servisnímu místu. Seznam servisů je umístěn v příloze a také na stránkách www.eldom.eu,
- Firma Eldom Sp. z o. o. nenese odpovědnost za případné škody, které vznikly v důsledku nesprávného používání tohoto zařízení.



ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Kontrollleuchte
2. Schalter und Temperaturregler
3. Gehäuse
4. Behälter
5. Glasdeckel
6. Korb
7. Korbhandgriff
8. Gitter zum Kochen mit Dampf
9. Löffel
10. Fondue-Gabeln

TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 1500 W
- Versorgungsspannung: 230V ~ 50Hz
- Temperaturbereich: 80-240°C
- Fassungsvermögen: 5 L

GEBRAUCH DES GERÄTES

Das Mehrzweckgerät Wonder Cooker MF1500 ermöglicht Mahlzeiten auf unterschiedliche Weise zuzubereiten, und zwar:

- Aufwärmen
- Fondue
- Dämpfen
- Kochen
- Kochen mit Dampf
- Braten
- Grillen
- Braten mit viel Öl – Frittieren

Nach dem Auspacken soll geprüft werden, ob das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde. Im Falle des Zweifels soll das Gerät nicht gebraucht werden, bis man mit dem Service Kontakt aufnimmt.

Vor dem ersten Gebrauch sollen: Behälter (4), Korb (6), Gitter (8), Löffel (9) und Gabeln (10) gereinigt werden – siehe Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG.

Das Gerät auf einer flachen, festen, stabilen und hochtemperaturbeständigen Fläche aufstellen.

- den Behälter (4) ins Gehäuse (3) einstecken,
- den Temperaturregler (2) in Position OFF stellen.

Der Regler (2) ermöglicht das Gerät einzuschalten und eine der Funktionen (FONDUE, WARM, BRAISE, BOIL, STEAM, ROAST, GRILL, DEEP FRY) zu wählen. Nach der Wahl einer Funktion schaltet sich die Kontrollleuchte (1) ein, die die Aufheizung des Geräts signalisiert. Die Kontrollleuchte (1) erlischt, wenn die entsprechende Temperatur erreicht ist. Während der Arbeit des Geräts schaltet sich die Kontrollleuchte (1) ein und aus, was bedeutet, dass der Thermostat die erforderliche Temperatur erhält.

Stellen Sie den Temperaturregler nach der Beendigung der Arbeit in Position OFF und schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab.

AUFWÄRMEN

- Produkte direkt in den Behälter (4) legen
- den Deckel (5) aufsetzen
- das Gerät ans Stromnetz anschließen
- den Regler (2) in Position WARM stellen

FONDUE

- Produkte direkt in den Behälter (4) legen
- das Gerät ans Stromnetz anschließen
- den Regler (2) in Position FONDUE stellen
- zum Eintauchen in Soße sollen spezielle Gabeln (10) verwendet werden

DÄMPFEN

- Produkte direkt in den Behälter (4) legen
- den Deckel (5) aufsetzen
- das Gerät ans Stromnetz anschließen
- den Regler (2) in Position BRAISE stellen.

KOCHEN

- Produkte direkt in den Behälter (4) legen und mit Wasser begießen.
- Wasser über das MAX-Niveau auf der inneren Seite des Behälters (4) nicht gießen.
- den Deckel (5) aufsetzen
- das Gerät ans Stromnetz anschließen
- den Regler (2) in Position BOIL stellen.

KOCHEN MIT DAMPF

- den Behälter (4) mit Wasser füllen
- Wasser über das MAX-Niveau auf der inneren Seite des Behälters (4) nicht gießen.
- das Gitter (8) auf den Behälter (4) legen
- Produkte aufs Gitter (8) legen
- das Gerät ans Stromnetz anschließen
- den Regler (2) in Position STEAM stellen.

BRATEN

- Produkte in den Behälter (4) legen und etwas Fett zugeben
- den Deckel (5) aufsetzen
- das Gerät ans Stromnetz anschließen
- den Regler (2) in Position ROAST stellen.

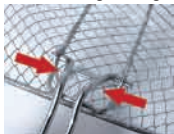
GRILLEN

- Produkte in den Behälter (4) legen; etwas Fett zugeben oder ohne Fett braten
- das Gerät ans Stromnetz anschließen
- den Regler (2) in Position GRILL stellen.

FRITTIEREN

- den Behälter (4) mit Öl füllen
- Öl über das MAX-Niveau auf der inneren Seite des Behälters (4) nicht gießen.
- das Gerät ans Stromnetz anschließen
- den Regler (2) in Position DEEP FRY stellen
- den Deckel (5) aufsetzen und abwarten, bis das Öl die erforderliche Temperatur erreicht – die Kontrollleuchte (1) erlischt
- Produkte in den Korb (6) legen und ins Öl eintauchen
- den Korb (6) über das MAX-Niveau auf der inneren Seite des Korbs (6) nicht tauchen
- zum Hantieren an den Korb (6) den Korbhandgriff (7) nutzen
- Um den Handgriff zu montieren, drücken Sie seine Haken zusammen und schieben Sie sie in die Öffnungen in den Korb (Abb. 01) hinein, und dann blockieren Sie sie (Abb. 02).
- nach der Beendigung der Arbeit kann der Korb am Rand des Behälters (Abb. 03) aufgehängt werden, damit das Fett abfließt.

Alle Optionen des Temperaturreglers (2) sind nur geschätzt und sollen an Produkten und eigenen Anforderungen angepasst werden. Der Regler (2) ermöglicht die Temperatur im Bereich 80-240 °C zu ändern. Rechts-Drehung des Reglers (2) erhöht die Temperatur, und Links-Drehung des Reglers senkt die Temperatur.



fol. 1



fol. 2



fol. 3



fol. 4

REINIGUNG UND WARTUNG

Es ist empfehlenswert, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen, um Fettflecken, Essenresten und der Entstehung von unangenehmem Geruch vorzubeugen.

Vor der Reinigung soll der Netzstecker von der Steckdose immer ausgezogen werden und das Gerät ausgekühlt sein.

- keine scharfen Detergenzien oder Lösungsmittel verwenden
- das Gehäuse (3) und den Behälter (4) ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht eintauchen; zur Reinigung in Spülmaschinen nicht geeignet
- das Gehäuse (3), Außenwände des Behälters (4) und den Leitungsdraht mit einem feuchten Lappen abwischen
- Innenwände des Behälters (4) mit Warmwasser, flüssigem Spülmittel und Schwamm reinigen
- andere Bestandteile und Elemente mit Warmwasser, flüssigem Spülmittel und Schwamm reinigen

Vor der nächsten Montage und Bedienung des Geräts abwarten, bis alle Bestandteile ganz trocken sind.

PRAKTISCHE HINWEISE

- Nicht zu viele Produkte in den Behälter (4), den Korb (6) und aufs Gitter (8) legen,
- Verschiedene Fettsorten nicht mischen,
- Man soll möglichst trockene Produkte verwenden, tiefgefrorene Produkte sollen abgetaut werden,
- Man darf sich über dem Deckel während des Bratens nicht beugen, besonders dann, wenn der Behälter mit heißem Öl geöffnet ist,
- Beim Hantieren ans heiße Gitter und den Korb ist besondere Vorsicht geboten,
- Klapphandgriff des Korbs erleichtert die Aufbewahrung des Geräts,
- Zum Tragen des Geräts sollen Handgriffe, die sich im Gehäuse befinden (Abb. 4), verwendet werden,
- Nur Holz- oder Plastikbesteck nutzen,
- Abgekühltes Öl kann im Kühlschrank aufbewahrt werden,
- Beim Öffnen des Deckels während des Bratens kommt viel heißer Dampf heraus, deshalb ist ein gewisser Abstand vom Gerät geboten (Verbrennungsgefahr),
- Kein Wasser ins Öl zugeben,
- Altes Öl mit frischem Öl nicht mischen,
- Das Fett soll regelmäßig gewechselt werden, nicht nur um den besten Geschmack hervorzuheben, sondern auch um die Leichtigkeit der Speisen zu erreichen. Der Wert der gebratenen Speisen hängt vor allem von der Qualität des Fettes ab,
- Gebratenes Öl darf ins Spülbecken nicht eingegossen werden. Es ist empfehlenswert, es abzukühlen und in den Müll zu werfen,
- Es ist möglich, die Gummiabdichtung vom Glasdeckel (5) abzunehmen, um ihn genauer zu reinigen.

UMWELTSCHUTZ

- Das Gerät ist aus wiederverwendbaren und recycelbaren Stoffen hergestellt.
- Es soll an einer für Recycling elektrischer und elektronischer Geräte zuständigen Sammelstelle abgegeben werden.

GARANTIE

- Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Es ist für den Betriebsgebrauch nicht bestimmt.
- Die Garantie erlischt im Falle einer fehlerhaften Bedienung.
- Ausführliche Garantiebedingungen entnehmen Sie dem Beiblatt.

SICHERHEITSHINWEISE

- Machen Sie sich mit der vorliegenden Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch vertraut.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose, dass technische Daten, die sich auf dem Typenschild befinden, mit den Netzparametern übereinstimmend sind.
 - Vor dem Trennen vom Stromnetz soll der Regler (2) in Position OFF gestellt werden.
 - Das Gerät ist für Bedienung mit dem Zeitschalter und separaten Fernbedienungssystemen nicht bestimmt.
 - Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, oder vor der Reinigung, soll es vom Stromnetz abgeschaltet werden.
 - Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz immer durch den Stecker und nicht durch die Versorgungsleitung ab.
 - Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und hochtemperaturbeständigen Fläche auf.
 - Weder das Gerät, noch die Versorgungsleitung dürfen ins Wasser getaucht werden.
 - Gebrauchen Sie das Gerät im Freien nicht.
 - Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
 - Gießen Sie kein Wasser in heißes Öl.
 - Das Gerät darf in der Nähe der Wärmequellen nicht gestellt werden.
 - Überschreiten Sie das MAX-Niveau auf der inneren Seite des Behälters oder des Korbs NICHT.
- Gebrauchen Sie das Gerät in der Nähe von leicht entzündlichen Stoffen, wie Bettwäsche, Papier, Kleidung, Gardinen, Teppichboden usw. NICHT.
- Lassen Sie das Gerät unbeaufsichtigt nicht, wenn es am Stromnetz angeschlossen ist.
 - Das Gerät soll ohne Produkte oder Öl nicht angeschaltet werden (Beschädigungsgefahr).
 - Das Gerät darf nicht von Personen (darunter Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen oder geistlichen Fähigkeiten benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.
 - Bei Verwendung in der nächsten Umgebung der Kinder ist Vorsicht geboten.
 - Greifen Sie das Gerät mit nassen Händen nicht.
 - Beim Öffnen des Deckels während des Bratens kommt viel heißer Dampf heraus; es ist empfehlenswert, Küchenhandschuhen anzuziehen.
 - Um das Überkochen zu vermeiden, geben Sie nicht zu viel (vor allem tiefgefrorene) Produkte in den Korb oder in den Behälter.
 - Man darf sich über dem Deckel während des Bratens nicht beugen, besonders dann, wenn der Behälter mit heißem Öl geöffnet ist.
 - Tragen Sie das Gerät nicht über und verschieben Sie es während der Arbeit des Gerätes nicht.
 - Gießen Sie heißes Öl nicht aus. Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Wenn das Fett brennt, schließen Sie den Deckel und löschen Sie das Feuer. Auf keinen Fall löschen Sie das Feuer mit Wasser!
- Berühren Sie die Metallelemente des Geräts während seiner Arbeit NICHT.
 - Gebrauchen Sie das Gerät nur mit Originalersatzteilen.
 - Gebrauchen Sie das Gerät nicht, wenn die Versorgungsleitung beschädigt ist, das Gerät heruntergefallen ist oder irgendwie anders beschädigt wurde.
 - Jegliche Modernisierungen bzw. Verwendung anderer Ersatz- oder Bestandteile als die originellen ist verboten und gefährdet den sicheren Gebrauch.
 - Jegliche Reparaturen des Gerätes dürfen nur von einer Vertragsservicestelle durchgeführt werden (Alle Servicestellen sind im Anhang oder auf der Webseite www.eldom.eu aufgelistet.).
 - Eldom Sp. z o. o. trägt keine Verantwortung für evtl. Schäden, die in Folge des falschen Gebrauchs des Geräts entstanden sind.



ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Контрольная лампочка
2. Кнопка включения регулировки температуры
3. Корпус
4. Емкость
5. Стеклопанель крышки
6. Корзина
7. Ручка для корзины
8. Решетка для приготовления на пару
9. Ложка
10. Вилки для фондю

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- мощность: 1500 Вт
- напряжение в сети: 230V~Hz
- регулировка температуры: 80-240°C
- объем: 5 л

РАБОТА УСТРОЙСТВА

Многофункциональный прибор делает возможным приготовление блюд разными способами благодаря таким функциям как:

- подогрев,
- фондю,
- тушение,
- тепловая обработка,
- приготовление на пару,
- обжаривание,
- гриль
- обжаривание в глубоком слое масла

После снятия упаковки, следует убедиться в том, что прибор не поврежден во время транспортировки. Если у вас возникнут сомнения, следует воздержаться от использования прибора до момента обращения в сервисный центр.

Перед первым использованием следует вымыть: емкость (4), корзину (6), решетку (8), ложку (9) и вилки (10) - см. «ЧИСТКА И УХОД»

Установить прибор на ровной, твердой, стабильной и устойчивой к высокой температуре поверхности.

- емкость (4) установить в корпусе (3)
- регулятор (2) установить в пол. «Off»

При помощи регулятора (2) можно включить прибор и выбрать одну из функций (FONDUE, WARM, BRAISE, BOIL, STEAM, ROAST, GRILL, DEEP FRY). После выбора функции включается контрольная лампочка (1), которая сигнализирует нагрев прибора. После того, как температура прибора достигнет определенного уровня, контрольная лампочка (1) гаснет. Во время работы устройства контрольная лампочка (1) загорается и гаснет. Данное явление свидетельствует о том, что термостат поддерживает температуру определенного уровня.

После окончания работы, следует установить регулятор в положении «OFF» и отсоединить от сети.

■ ПОДОГРЕВ

- поместить продукты в емкость (4)
- закрыть крышку (5)
- подсоединить устройство к сети
- регулятор (2) установить в положении «WARM»

■ ФОНДЮ

- поместить продукты в емкость (4)
- подсоединить прибор к сети
- регулятор (2) установить в положении «FONDUE»
- для того, чтобы окунуть продукт в фондю, используйте вилки (10)

■ ТУШЕНИЕ

- поместить продукты в емкость (4)
- закрыть крышку (5)
- подсоединить устройство к сети
- регулятор (2) установить в положении «BRAISE»

■ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

- поместить продукты в емкость (4) и заполнить водой
- заполнять не выше отметки MAX на внутренней стенке емкости (4)
- закрыть крышку
- подсоединить устройство к сети
- регулятор (2) установить в положении «BOIL»

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

- заполнить емкость водой
- заполнять не выше отметки MAX на внутренней стенке емкости (4)
- установить решётку (8) на емкость (4)
- поместить продукты на решётку (8)
- подсоединить устройство к сети
- регулятор (2) установить в положении «STEAM»

■ ОБЖАРИВАНИЕ

- поместить продукты в емкость (4). Использовать небольшое количество растительного масла
- закрыть крышку (5)
- подсоединить устройство к сети
- регулятор (2) установить в положении «ROAST»

■ ГРИЛЬ

- поместить продукты в емкость (4). Для гриля можно использовать небольшое количество растительного масла или же запекать без масла
- подсоединить устройство к сети
- регулятор (2) установить в положении «GRILL»

■ ОБЖАРИВАНИЕ В ГЛУБОКОМ СЛОЕ МАСЛА

- заполнить емкость (4) растительным маслом. Заполнять не выше отметки MAX на внутренней стенке емкости (4)
- подсоединить устройство к сети
- регулятор установить в положении «DEEP FRY»
- закрыть крышку и подождать до момента, температура масла достигнет определенного уровня - контрольная лампочка (1) погаснет
- поместить продукты в корзину (6) и опустить в масло
- заполнить корзину (6) только до максимального уровня обозначенного на стенке корзины
- используйте ручку (7) с целью управления корзиной (6)
- Для того, чтобы установить ручку, следует сжать усики ручки к себе и закрепить к отверстиям корзины (фото 01), затем следует заблокировать (фото 02).
- после окончания работы, корзину можно установить на краю емкости (фото 03) и подождать до момента когда масло стечёт

Все режимы регулятора (2) являются приблизительными и необходимо их индивидуально регулировать в зависимости от продуктов и своих требований. Регулятор (2) делает возможным изменение температуры в пределах 80-240°C. Поворот регулятора (2) вправо увеличивает температуру, поворот регулятора влево уменьшает температуру.

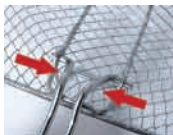


фото 1



фото 2



фото 3



фото 4

ЧИСТКА И УХОД

Рекомендуем чистить прибор после каждого использования с целью избежания скопления жирных загрязнений, зажаренных остатков продуктов и появления неприятного запаха. Перед чисткой следует отсоединить прибор от сети и подождать, когда полностью остынет.

- запрещается использование острых чистящих средств, детергентов, растворителей и т.п.
- запрещается погружать корпус (3) и емкость (4) в воду или в другие жидкости, а также
- запрещается мыть в посудомоечных машинах
- корпус (3), внешние стенки емкости и сетевой шнур протирать влажной тканью
- для чистки внутренних стенок емкости (4) можно использовать горячую воду, жидкое средство для мытья посуды и губки
- остальные элементы и аксессуары можно мыть в горячей воде, используя губку и жидкость для мытья посуды

Перед повторной сборкой и использованием прибора следует подождать до момента, когда все элементы полностью высохнут.

СОВЕТЫ

- не класть слишком много продуктов в емкость (4), корзину (6) и на решётку (8)
- не смешивать разные сорта масла
- по возможности использовать наиболее сухие продукты, сильно замороженные разморозить
- не наклоняться над крышкой во время работы прибора, особенно над открытым прибором во время обжаривания в глубоком слое масла
- будьте особенно осторожны во время управления горячей решёткой и корзиной
- складывающаяся ручка корзины облегчает хранение прибора
- для переноски прибора использовать ручки, которые находятся в корпусе, фото 4
- использовать только деревянные или пластиковые кухонные инструменты, стойкие к высоким температурам
- охлажденное масло можно хранить в холодильнике в отдельной емкости
- при снятии крышки во время обжаривания, появляется большое количество пара, поэтому следует соблюдать безопасное расстояние от прибора (риск ожога)
- запрещается добавлять воду к растительному маслу
- запрещается добавлять свежее масло в уже использованное
- следует регулярно менять растительное масло, не только с целью лучшего вкуса, а также для легкости блюд. Пищевая ценность жаренных блюд зависит в большой степени от качества растительного масла
- отработанное масло не следует выливать в раковину. Лучше дать маслу остыть и затем выбросить в мусор
- можно снять резиновый уплотнитель с крышки (5) с целью тщательной очистки

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- прибор изготовлен из материалов, которые могут использоваться вторично
- следует утилизировать в специализированных пунктах переработки электрических и электронных приборов

ГАРАНТИЯ

- устройство предназначено только для домашнего использования
- запрещается использование в коммерческих целях
- при правильном использовании, гарантия не является действительной

Подробная информация о гарантии находится в приложении

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации
- перед подключением к сети, убедитесь в том, что напряжение прибора (см. маркировку) соответствует напряжению сети
- перед тем, как отсоединить прибор от сети, регулятор (2) установить в положении «OFF»
- прибор не предназначен для обслуживания с использованием программного выключателя и отдельных систем дистанционного управления
- отсоединить прибор от сети, если Вы не пользуетесь прибором или перед чисткой
- прибор следует отключить от сети всегда за вилку, а не сетевой шнур
- прибор установить на ровной, плоской и стойкой к высоким температуре поверхности
- запрещается погружать прибор или шнур в воду
- запрещается использовать на открытом воздухе
- исключительно для домашнего использования
- запрещается добавление воды к горячему растительному маслу
- запрещается устанавливать прибор вблизи горячих предметов
- соблюдать уровень обозначенный на стенках емкости и корзины
- запрещается использовать прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов как постель, бумага, одежда, гардины, ковровые покрытия и т.п.
- не оставлять прибор без контроля
- запрещается включение прибора без продуктов или без растительного масла, что может привести к повреждениям прибора
- лица (в том числе дети) с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями не могут использовать данный прибор, за исключением ситуаций, когда будут под контролем лица, ответственного за их безопасность. Обратите внимание на то, чтобы дети не игрались прибором
- не оставляйте детей без присмотра, если находятся вблизи прибора
- не прикасаться мокрыми руками
- во время открытия крышки выходит очень горячий пар. При открытии рекомендуем одеть кухонные рукавицы
- чтобы не выкипало, не перегружайте корзину и емкость, прежде всего замороженными продуктами
- не наклоняться над крышкой во время работы устройства, особенно над открытым прибором во время обжаривания в глубоком слое масла
- не переносить и не передвигать во время работы устройства
- запрещается выливать горячее растительное масло. Следует подождать до момента, когда прибор остынет
- если загорелось растительное масло, следует закрыть крышку и выключить конфорку. Запрещается тушить огонь водой
- запрещается прикасаться к металлическим элементам во время работы устройства
- использовать только с оригинальными аксессуарами
- запрещается использовать прибор, если поврежден сетевой шнур, прибор упал или поврежден иначе
- запрещаются какие либо поправки или использование других (не оригинальных) запасных частей или элементов устройства, что может опасным для пользователя
- ремонт может быть произведен только авторизованным сервис центром. Список центров в приложении и на веб сайте www.eldom.eu
- фирма Eldom sp z o.o. не несет ответственности за возможные повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства