

안전상 주의사항

중요한 안전상 주의사항:

- 본 제품은 가정용으로 제조되었습니다. 다음과 같은 장소에서 사용되었을 경우, 품질 보증혜택을 받으실 수 없습니다.
 - 가게, 사무실 및 다른 영업적인 환경
 - 농장시설
 - 음식점 및 레스토랑 (아침 및 저녁식사 형태 제공)
 - 호텔, 모텔 및 기타 숙박시설 내에서 고객접대용
- 안전에 대한 책임을 질 수 있는 사람이 제품 사용을 감독하거나 지시하지 않는 한 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한되었거나 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 이 제품을 사용할 수 없습니다.
- 어린이가 사용하는 경우 제품을 가지고 놀지 않도록 반드시 감독해 주십시오.
- 본 제품을 8세 이상의 어린이 또는 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 불완전하거나 경험 및 지식이 결여된 사람이 사용하는 경우, 반드시 감독자가 같이 있거나 안전하게 교육을 받고 관련 위험에 대해 이해하고 난 후에 사용할 수 있도록 하여 주십시오. 어린이는 본 제품을 가지고 놀아서는 안됩니다. 본 제품을 어린이가 사용하기 위해서는 최소 8세 이상이어야 하며 감독자가 함께 있어야 합니다.
- 요리용 제품은 뜨거운 액체를 엮지르지 않도록 마련된 (만약 있을 경우) 손잡이를 이용해서 항상 안정된 상태를 유지해야 합니다.
- 본 제품은 외부 타이머 또는 개별 리모컨으로 작동하도록 고안된 제품이 아닙니다.
- 전원코드가 손상된 경우, 위험을 방지하기 위해 반드시 제조사,

지정 서비스 대리점 또는 그에 상응하는 자격을 갖춘 전문가가 교체할 수 있도록 하십시오.

- 제품 작동 중 접촉 가능한 표면의 온도는 매우 높을 수 있습니다. 제품의 뜨거운 표면을 만지지 않도록 주의해 주십시오.
- 본 제품과 전원 코드는 8세 미만의 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 뚜껑, 용기, 본체 및 바스켓을 스폰지에 물을 묻혀 세척합니다. (모델별 상이). 전기 장치 주변부위는 마른 스폰지로 세척합니다. 사용 지침의 "세척" 부분을 참조하십시오.
- 절대로 제품이나 전기 제어 장치를 물에 담그지 마십시오.
- 이 기기는 최대 4000 m의 고도에서 사용할 수 있습니다.
- 주의: 사용 후 발열체의 표면에는 잔열이 남아 있을 수 있습니다.
- 주의: 기기를 올바르게 사용하지 않게 사용하는 경우 부상의 위험이 있습니다.
- 주의: 코드에 액체를 쏟지 마십시오(모델에 따라 다름).

권장 사항

- 사용설명서를 주의 깊게 읽어주십시오: 사용 방법 설명을 빠짐없이 읽고 그대로 따라 주십시오.
- 전원 전압이 제품에 표시된 전압과 일치하는지 확인한 후 사용해 주십시오.
- 국가별 적용 규격이 상이하므로 만약 제품을 구입한 국가와 다른 국가 내에서 이용하고 있을 경우 인가된 서비스 센터에서 확인후 사용하시기 바랍니다.
- 사용 전 튀김기에서 모든 포장재, 라벨이나 스티커를 제거합니다. 또한 아래쪽 탈착식 용기(제품별 상이)의 부착물들을 제거합니다.
- 제품 혹은 코드가 손상되었을 경우, 제품이 떨어지거나 손상이 육안으로 확인되거나 또는 제대로 작동하지 않을 경우 제품을 사용하지 마십시오. 그런 경우 반드시 공인된 서비스 센터에서 제품 점검을 받아야 합니다. 제품을 직접 분해하지 마십시오.
- 항상 접지된 콘센트에만 이 제품을 연결해 주십시오.
- 제품의 전원을 항상 분리해 두십시오: 사용 직후, 이동시킬 경우, 세척 혹은 유지관리 전.
- 물이 튀지 않는 평평하고 안정되어 있으며, 내열성이 있는 표면 위에서 사용하십시오.

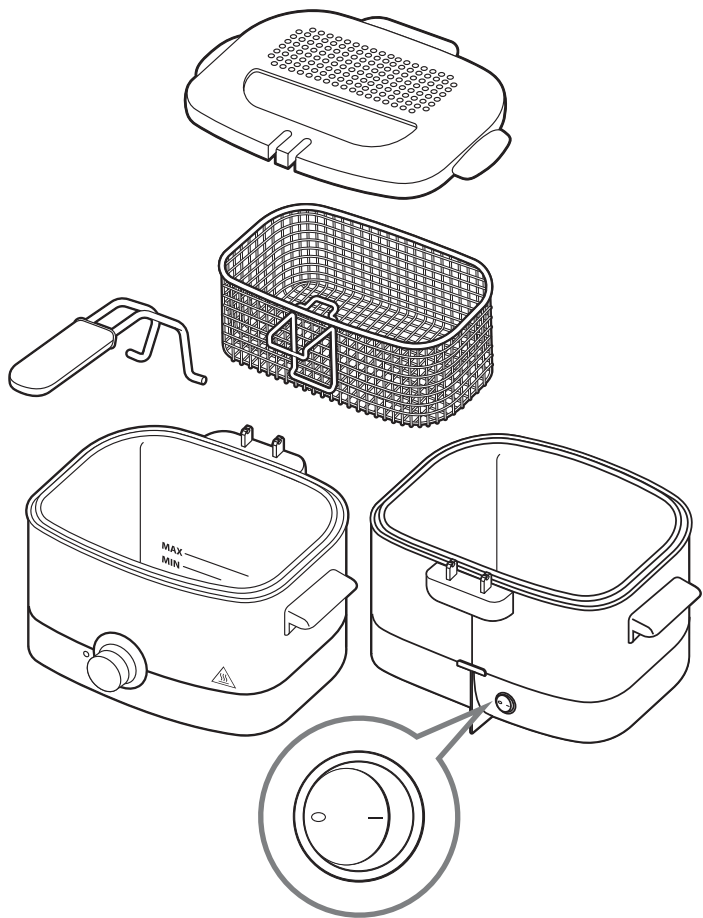
금지 사항

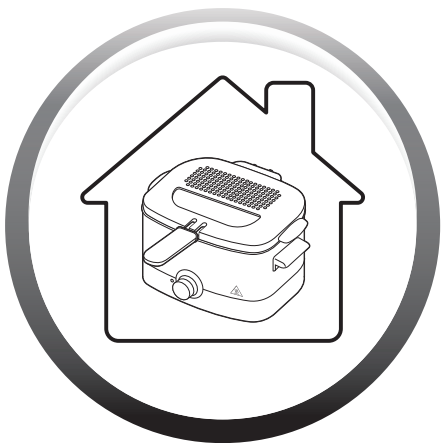
- 전기 연결선을 사용하지 마십시오. 그럼에도 반드시 연결선을 사용해야 한다면 상태가 양호하고, 접지 플러그가 달려 있으며 제품 전력에 맞는 것을 사용하십시오.
- 코드가 늘어진 채로 두지 마십시오.
- 전원 코드를 제품의 가열되는 부위 가까이 두거나 달게 하면 안되며, 열원 가까이 또는 날카로운 모서리에 닿은 채로 두어도 안됩니다.
- 코드를 잡아 당겨 제품의 플러그를 뽑지 마십시오.
- 제품 사용 중엔 자리를 뜬 채로 방치해 두지 마십시오.
- 인화성 물질(블라인드, 커튼 등) 이나 외부 열원(가스레인지, 열판 등) 근처에서 제품의 전원을 켜지 마십시오.
- 액체나 뜨거운 음식이 꼭 차 있는 상태의 제품을 이동시키지 마십시오.
- 탈착식 용기가 제품 내에 있는 경우, 튀김기가 켜져 있는 상태에서는 절대로 꺼내면 안됩니다.
- 튀김기를 실외에 보관하지 마십시오. 튀김기를 건조하고 통풍이 잘되는 장소에 보관합니다.
- 기름 혹은 지방이 없는 상태에서 튀김기 전원을 연결하지 마십시오. 기름량은 언제나 최소(min)와 최대(max) 표시 사이에 있어야 합니다.
- 고형지방을 튀김기 용기나 바스켓에 그대로 넣으면 제품의 성능 저하를 가져올 수 있습니다.
- 여러 종류의 기름을 섞어 사용하지 마십시오. 기름 혹은 지방에 물을 더하지 않습니다.
- 바스켓을 과도하게 채우면 안되고, 절대로 최대 용량을 넘기지 말아야 합니다.

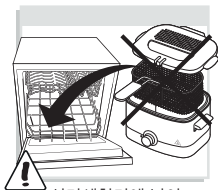
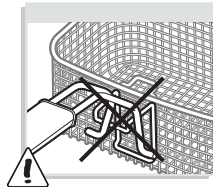
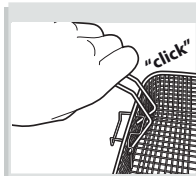
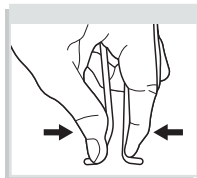
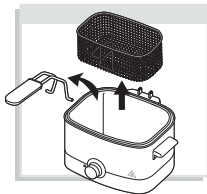
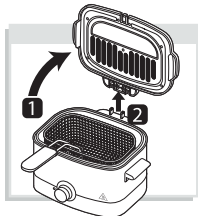
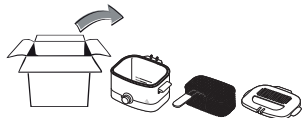
도움말/정보

- 안전을 위해 이 제품은 적용 규격 및 법률을 준수합니다: (저전압 명령, 전자파 적합성, 음식과 환경에 접촉하는 소재)
- 이 제품은 가정용으로 설계되었으며, 실외에서는 사용할 수 없습니다. 상업적 사용, 목적에 맞지 않는 사용 및 지침을 따르지 않은 사용의 경우, 제조사에는 책임이 없으며 제품 보증이 적용되지 않습니다.
- 사용자의 안전을 위해 이 제품용으로 설계된 액세서리 및 예비 부품만 사용하십시오.
- 탈착식 코드를 가진 모델에는 제품과 함께 제공된 전원 코드만 사용할 수 있습니다.
- 불이 붙었을 경우 절대로 물을 이용해 불을 끄지 마십시오. 뚜껑을 닫습니다.
- 제품의 플러그를 뽑아 주십시오. 젖은 천으로 불길을 덮어 약화시킵니다.
- 제품을 버리기 전, 인가된 서비스 센터에서 타이머 배터리를 먼저 제거해야 합니다(모델별 상이).
- 튀김기 보관 전 반드시 기름이 완전히 식을 때까지 기다려야 합니다. 고형 식물성 지방을 사용할 경우 먼저 그것을 잘게 썰어 팬 위에 약한 불로 서서히 녹인 다음 튀김기에 조금씩 쏟습니다.
- 제품에 탈착식 냄새 제거 필터가 있는 경우, 필터를 10 - 15회(폼 필터), 30 - 40회 (포화 표시기가 부착된 카트리지), 또는 80회(활성탄 필터) 사용 후에 교체하십시오. 영구 금속 필터가 부착된 모델의 경우에는 교체할 필요가 없습니다.
- 감자 튀김을 만들 때는 바스켓을 사용하십시오.

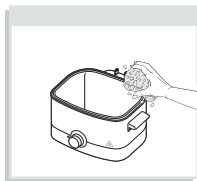
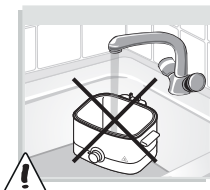
- 조리 과정을 잘 관리하십시오: 음식을 태우지 마세요.
- 매 사용 후에는 기름을 정화해서 탄 불순물이 남아 있지 않게 하고 규칙적으로 갈아 줍니다.
- 사과와 야채를 많이 섭취해 균형잡힌 식단이 되도록 하십시오.
- 감자는 8°C 이상의 실내에 보관합니다.
- 가장 좋은 결과와 빠른 조리를 위해서, 감자 튀김의 양은 바스켓의 1/2 이하로 채울 것을 권합니다.
- 더 많은 양의 음식과 감자를 넣은 경우, 바스켓이 낮아진 직후 온도가 급하강합니다. 이렇게 기름 온도가 현저히 저하된 이후에는 온도 조절 장치가 190°C(=온도 저하 전의 안정 온도)에 맞춰져 있을 경우라도 175°C 이상으로 되돌아 가지 않습니다.



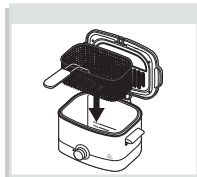




식기세척기에 넣어
세척하지 마십시오.



철수세미를 사용하지 마십시오.

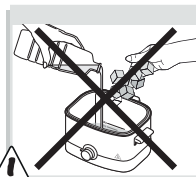
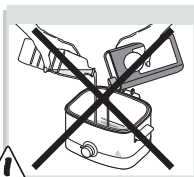
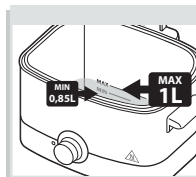
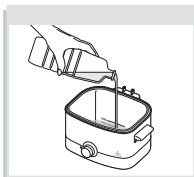




Min. 0,85 L



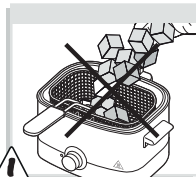
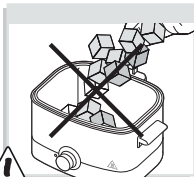
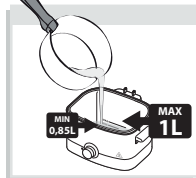
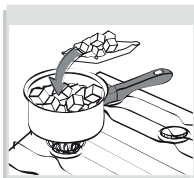
Max. 1 L



Min. 750 g



Max. 900 g

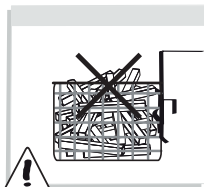
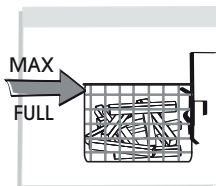
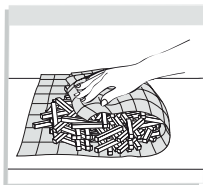




Max. 600 g



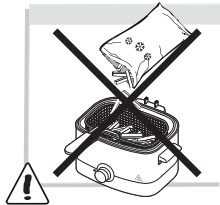
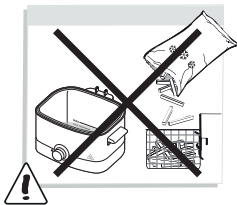
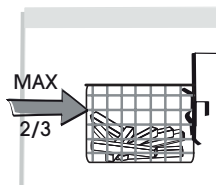
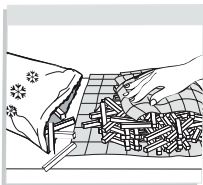
400 g

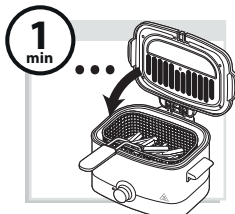
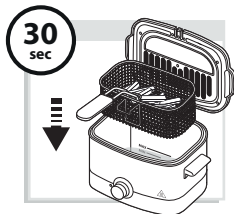
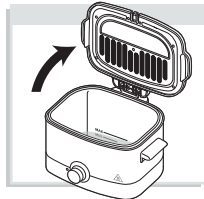
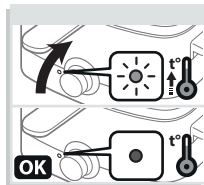
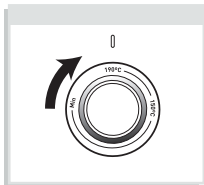
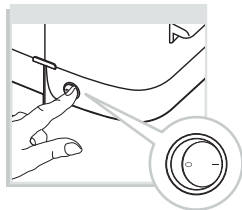
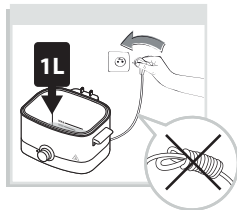
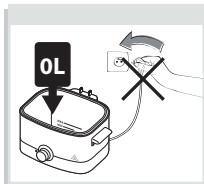


Max. 400 g



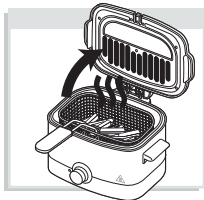
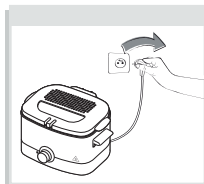
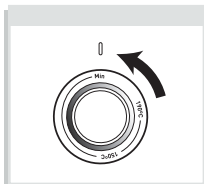
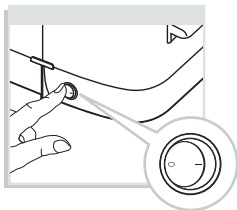
250 g



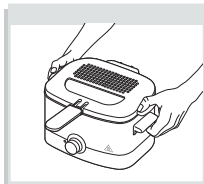
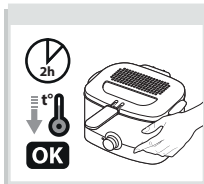
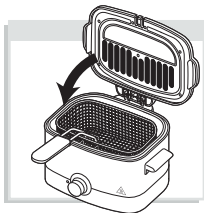
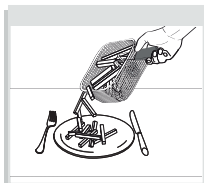
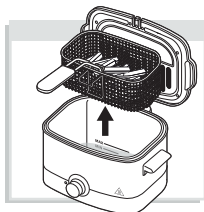
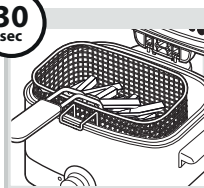


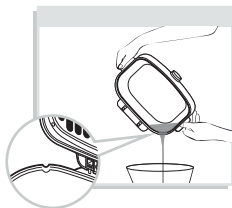
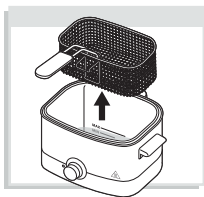
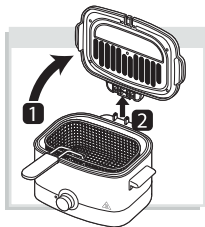
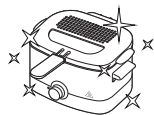


		°C		°C	
	400 g	190 °C	11 - 13 min	-	-
	600 g	190 °C	15 - 18 min	-	-
	250 g	-	-	190 °C	7 - 9 min
	400 g	-	-	190 °C	10 - 12 min
	350 g	170 °C	3 - 5 min	190 °C	6 - 8 min
	150 g	190 °C	2 - 3 min	-	-
	150 g	170 °C	2 - 3 min	190 °C	3 - 4 min
	4 - 5	160 °C	5 - 7 min	190 °C	5 - 7 min
	120 g	180 °C	4 - 6 min	190 °C	4 - 5 min
	250 g	160 °C	4 - 6 min	190 °C	6 - 8 min
	240 g	170 °C	14 - 17 min	-	-
	5	190 °C	8 - 10 min	-	-

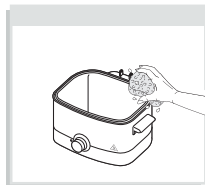
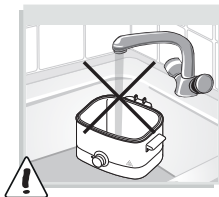


30
sec





식기세척기에 넣어
세척하지 마십시오.



철수세미를 사용하지 마십시오.

