

Описание

1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Съемный отражатель пара
4. Картридж фильтрующий противозапаховый
5. Индикатор замены картриджа
6. Уплотнительная прокладка
7. Корзина
8. Кнопка замка на ручке подъема / опускания корзины
9. Ручка подъема и опускания корзины
10. Отметки минимального и максимального заполнения чаши
11. Чаша (с антипригарным покрытием в зависимости от модели)
12. Клавиша для открывания крышки
13. Таймер (в зависимости от модели)
14. Указатель температуры
15. Регулируемый термостат
16. Выключатель (в зависимости от модели)
17. Ручка для переноски
18. Устройство для сматывания шнура

Защита окружающей среды

- Ваш аппарат рассчитан на работу в течение многих лет. Однако в тот день, когда вы посчитаете нужным заменить Вашу фритюрницу, не забудьте подумать о том, какой вклад Вы можете внести в дело охраны окружающей среды.
- Перед тем как Вы сдадите Вашу фритюрницу в утиль, соответствующая уполномоченная служба должна извлечь из таймера батарейку.
- Соответствующие уполномоченные Центры услуг примут у Вас отслужившие аппараты с тем, чтобы уничтожить их в соответствии с требованиями законодательства об охране окружающей среды.

Требования техники безопасности

- Данный аппарат соответствует действующим требованиям и условиям техники безопасности, а также директивам :
- 89/336/СЕЕ с изменениями по 93/68/СЕЕ
- 73/23/ с изменениями по 93/68/СЕЕ
- Работа данного аппарата связана с применением режимов высоких температур, которые могут стать причиной ожогов. Несмотря на высокую степень термической защиты фритюрницы, после открытия крышки не следует прикасаться к открывающимся металлическим частям.
- Работающий аппарат не следует оставлять без присмотра.
- Аппарат следует включать только в заземленную электрическую розетку.
- Не следует пользоваться удлинителем. В случае, если Вы все же возьмете на себя такую ответственность, то пользуйтесь только удлинителем, находящимся в хорошем техническом состоянии ; он должен включаться в заземленную розетку и соответствовать мощности аппарата.
- Убедитесь, что напряжение в сети точно соответствует тому его значению, которое указано на аппарате (ток только переменный).
- Если аппарат используется не в той стране, где он приобретен, то Вам следует подвергнуть его проверке в уполномоченном Центре услуг.
- Никогда не пользуйтесь Вашим аппаратом и не включайте его, если :
 - его шнур поврежден или имеет дефекты,
 - аппарат падал,
 - на нем видны следы повреждений, либо в его работе имеются аномалии.
- В таких случаях Вам следует связаться с ближайшим уполномоченным Центром услуг с тем, чтобы выполнить ремонт аппарата, потому что для этого требуются специальные инструменты. Ни в коем случае не разбирайте аппарат сами.
- Если поврежден кабель питания, то во избежание опасности заменить его должен изготовитель, уполномоченный его представитель либо лицо сходной квалификации.
- В случае возгорания ни в коем случае не пытайтесь потушить пламя с помощью воды. Закройте крышку. Затушите пламя, пользуясь мокрой тряпкой.
- Работающий аппарат не следует размещать ни вблизи от горючих материалов (шторы, занавески и т. п.), ни поблизости от внешних источников тепла (варочные газовые плиты, нагревательные приборы и т.п.)
- Данный аппарат был разработан только для использования в домашних условиях. Какое бы то ни было промышленное его применение либо использование в нарушение инструкции не влечет за собой ни ответственности, ни наступления гарантийных обязательств изготовителя.

Приготовление блюда

Перед первым включением

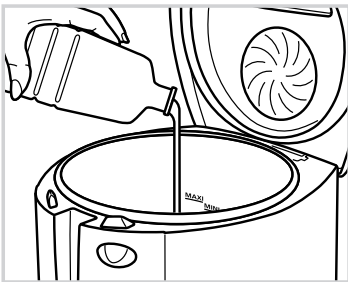




- Вытрите крышку, отражатель пара и чашу с помощью губки, применяя средство для мойки посуды. Высушите их.
- фильтр против запаха уже вставлен в крышку. При первом использовании протрите крышку и смотровое окно мягкой губкой с добавлением моющего средства.

! Если вы хотите вымыть крышку в посудомоечной машине, сначала выньте фильтр.

! Не мочите фильтр.

Наполните чашу



		
Mini	2,4 l	2125 g
Maxi	2,6 l	2250 g

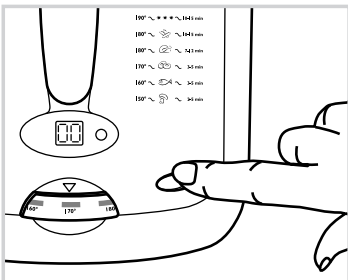
- Пользуйтесь теми маслами, которые рекомендованы для приготовления фритюра : кукурузное, арахисовое, оливковое, из виноградных косточек, пальмовое и т. п.
- Если Вы используете твердый жир :
- Разрежьте его на куски и положите на дно кюветы (ни в коем случае не в корзину).
- Не превышайте температуру в 150°, когда будете его растапливать, а в остальном следуйте указаниям изготовителя жира.

! Ни в коем случае не включайте в сеть пустую фритюрницу.

! Различные сорта масел не следует смешивать. Уровень масла всегда должен находиться между минимальной и максимальной отметками на чаше.

! Это следует проверять перед каждым употреблением, а при необходимости добавлять масло того самого вида.

Предварительный разогрев



- Закройте крышку.
- Включите.
- Установите выключатель в положение I (в зависимости от модели)
- Отрегулируйте термостат (см. таблицу 35). Фритюрница работает.

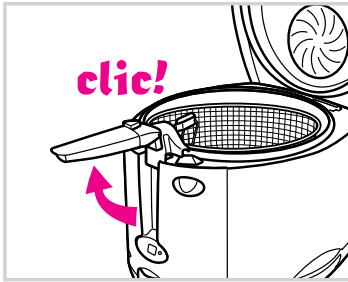
! Установите фритюрницу:

- на прочное основание,
- в месте, недосягаемом для детей,
- вдали от брызг воды и от источника тепла.

! Не следует оставлять работающую фритюрницу без присмотра. Шнур не должен висеть.

Подготовка

Приготовьте корзину



- Потяните за ручку крышки до запорного щелчка.
- Вытрите продукты.
- Наполните корзину.
- При употреблении свежемороженых продуктов их количество следует снизить.

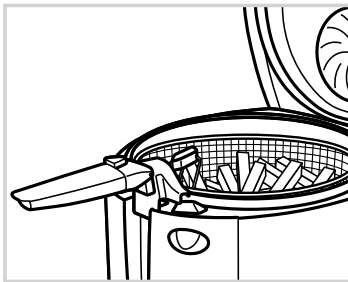
Ни в коем случае не следует превышать максимальное количество.

	Свежий картофель	Свежемороженный картофель
Stylea 1250		
Предельное безопасное количество	1250 g	900 g
Максимальное рекомендуемое количество	670 g	500 g
Stylea 1000		
Предельное безопасное количество	1000 g	750 g
Максимальное рекомендуемое количество	550 g	400 g



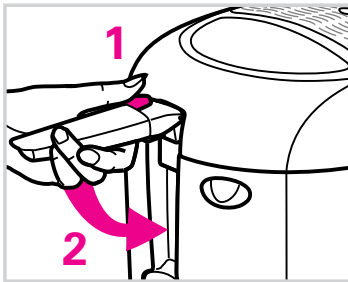
Продукты следует нарезать одинаковыми кусками для того, чтобы они однородно поджаривались. Избегайте слишком толстых кусков.

Погрузите корзину в масло



- Установите корзину в фритюрницу.
- Закройте крышку.
- Для поминутной регулировки времени жарки нажимайте на кнопку таймера.

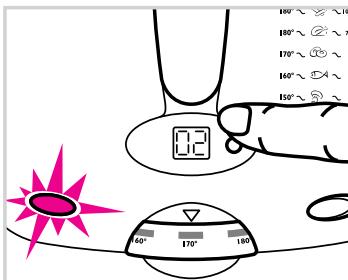
- Свежемороженые продукты следует хорошенько встряхнуть для того, чтобы во фритюрницу не попали кусочки льда.
- Не все свежемороженые продукты готовы к употреблению. Вам следует ознакомиться с указаниями их изготовителя.



- Как только индикатор температуры погаснет, нажмите кнопку замка на ручке подъема / опускания корзины (1).
- Постепенно и полностью вставьте ручку на свое место (2).

Установка таймера

(в зависимости от модели)

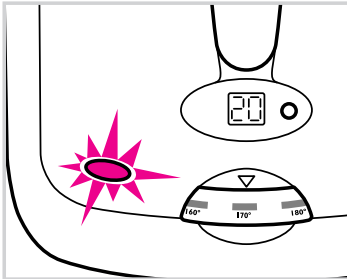


- Для поминутной регулировки времени приготовления жмите на кнопку.
- Отпустите кнопку. Высвеченное в этот момент время зафиксировано, и начался отсчет.
- В случае ошибки, а также для того, чтобы стереть выбранное время, кнопку надо нажать и в течение 2-х секунд удерживать в таком положении.
- Чтобы остановить звонок, надо нажать на кнопку.

Таймер подает сигнал об окончании времени приготовления, но не останавливает работу аппарата.

Приготовление

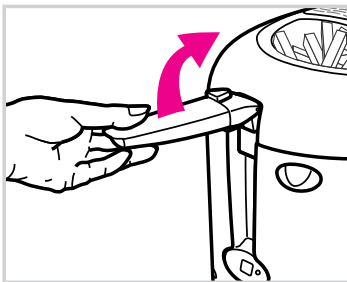
Следите за процессом приготовления



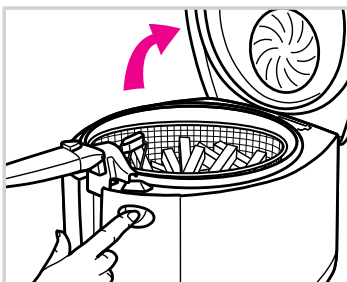
- Тот факт, что световой указатель температуры загорается и гаснет, является нормальным.

! **Внимание :**
ни к фильтру, ни к смотровому окну не следует прикасаться руками. Пар и стекло могут сильно обжечь. Ни в коем случае не следует вытаскивать чашу в то время, пока фритюрница работает.

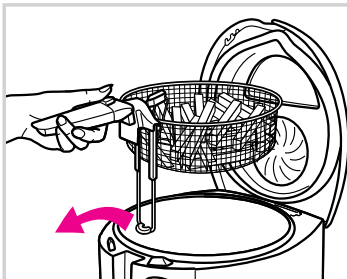
Достаньте продукты



- Чтобы поднять корзину, ручку поднимайте по горизонтали до запорного щелчка.



- Откройте крышку.
- Дайте стечь маслу.



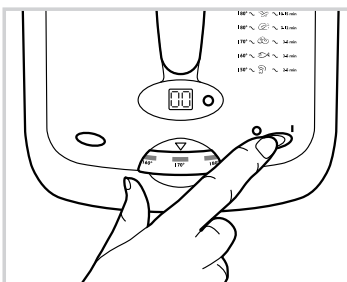
- Извлеките корзину, и при этом убедитесь, что шток полностью вышел из чаши.
- Подавайте на стол.



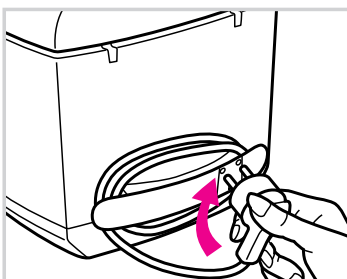
Чтобы соль и перец не попали в масло, солить и перчить продукты следует вне фритюрницы.

При приготовлении 2-й порции блюда :
- перед тем как загрузить продукты дождитесь пока погаснет световой указатель.
- приведите уровень масла в соответствие с тем количеством продуктов, которое будете жарить.

Выключение



- По окончании приготовления последней порции фритюра выключатель следует установить на положение 0 (в зависимости от модели).
- Отключите аппарат от сети.
- Дайте фритюрнице охладиться (в течение 1-го - 2-х часов).



- Смотайте шнур и закройте розетку (в зависимости от страны).
- Для перемещения фритюрницы с места на место обязательно пользуйтесь предусмотренными для этого ручками.

! **Ни в коем случае не следует перемещать фритюрницу с имеющимся в ней горячим жиром.**

Приготовление

Таблица времен приготовления

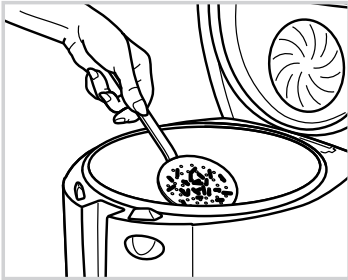
Время приготовления дается в справочном порядке.
Оно может меняться в зависимости от количеств продуктов и личных вкусов.

Свежий	Температура	Время жарения
Картофель, жареный во фритюре (1,25 кг)	190°	15-16 мин.
Картофель, жареный во фритюре (1 кг)	190°	11-14 мин.
Картофель, жареный во фритюре (670 г)	190°	9-10 мин.
Картофель, жареный во фритюре (550 г)	190°	7-9 мин.
Картофельные чипсы (400 г)	190°	4-5 мин.
Картофель дофине (10-12 шт.)	190°	7-9 мин.
Картофель суфле (14-15 шт.)	190°	6-8 мин.
Крокеты из мяса птицы (8 - 10 шт.)	190°	8-9 мин.
Картофельные крокеты (8 - 10 шт.)	190°	8-9 мин.
Эскалоп из телятины кусками (8 шт.)	180°	10-12 мин.
Цыпленок во фритюре кусками (8 шт.)	180°	12-15 мин.
Свинина ломтиками (400/500 г)	180°	5-6 мин.
Картофельные оладьи (7 - 8 шт.)	170°	4-6 мин.
Овощные оладьи (баклажаны) (10 - 12 шт.)	170°	9-11 мин.
Пончики (12 - 15 шт.)	170°	6-9 мин.
Баклажаны по-неаполитански (6 шт.)	170°	6-7 мин.
Дорада, мерлуза, морской язык, скат. (4 шт.)	160°	6-8 мин.
Грибы (200 г)	150°	4-6 мин.

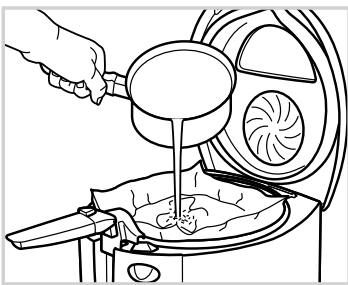
Свежемороженые продукты	Время жарения (190°)
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный) 900 г (Visialis 1250)	11-13 мин.
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный) 750 г	9-12 мин.
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный) 500 г	6-8 мин.
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный) 400 г	4-7 мин.
Картофель мелкий цельный (50 шт.)	5-6 мин.
Картофельные крокеты (8 - 10 шт.)	5-6 мин.
Треска панированная (10 шт.)	4-6 мин.
Рыбное филе в кляре (8 шт.)	4-6 мин.
Филе камбалы панированное (3 шт.)	5-6 мин.
Рыбный сэндвич в сухарях	4-6 мин.
Пончики с креветками (12 шт.)	4-5 мин.
Пончики с кальмарами (12 - 15 шт.)	4-5 мин.
Пончики картофельные (7 - 8 шт.)	5-6 мин.
Телятина ломтиками панированная (12 - 15 шт.)	7-9 мин.
Свинина ломтиками панированная (12 - 15 шт.)	7-9 мин.
Тефтели говяжьи (15 - 18 шт.)	7-9 мин.

Уход за фритюрницей

Хранение масла



- С помощью шумовки соберите мелкие куски продуктов, оставшихся в жиру.
- Хранить масло можно во фритюрнице или отдельно в каком-либо сосуде, поставив его на холод (рекомендуется на тот случай, если Вам не часто приходится пользоваться фритюрницей).



Очистка масла

- С использованием бумажного фильтра (имеется в наличии в уполномоченных Центрах услуг).
- Подождите, пока жир станет теплым.
- Осторожно слейте масло в кастрюлю.
- На дно корзины уложите бумажный фильтр.
- Вытрите внутренность кюветы.
- Установите корзину и промокательную бумагу во фритюрницу (ручка находится в верхнем положении).
- Снова осторожно слейте масло в чашу.
- Извлеките и выбросьте бумажный фильтр, вытрите корзину.

Масло следует регулярно фильтровать. Мелкие куски, остающиеся от продуктов, имеют тенденцию сгорать, что влечет за собой более быструю порчу масла, а если они остаются в нем надолго, то появляется риск воспламенения.



С фильтровальной камерой
максимальная вместимость
2,4 л (имеется в наличии в
уполномоченных Центрах услуг).

Обновите жир

- Не сливайте использованный жир в раковину. Дайте ему остыть и выбросьте вместе с бытовыми отходами.

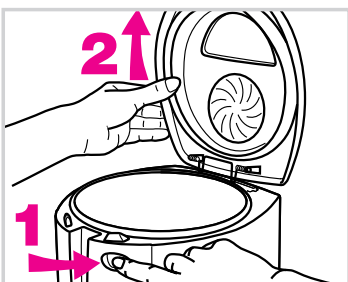
Меняйте масло через каждые 8 - 12 применений максимум. Если масло "чистое", оно способствует сохранению вкусовых качеств и легкости продуктов.

Замена Противозапахового картриджа

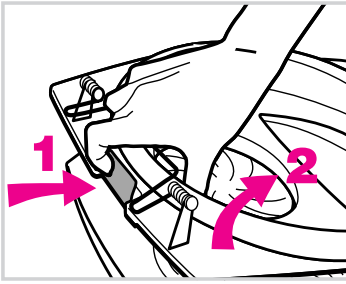
(они имеются в наличии в уполномоченных центрах услуг)

- Когда указатель замены картриджа приобретет темно-красный цвет, его следует заменить.
- Откройте крышку (1). Снимите крышку потянув ее вверх (2).
- Поместите заднюю часть крышки по направлению к вам.

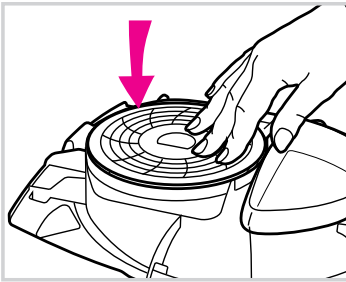
Картридж следует менять максимум через каждые 30 - 40 приготовлений.



Уход за фритюрницей

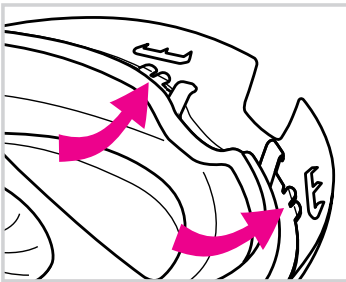


- Под петлей отстегните черную защиту от пара от белой крышки
- Выньте фильтр.

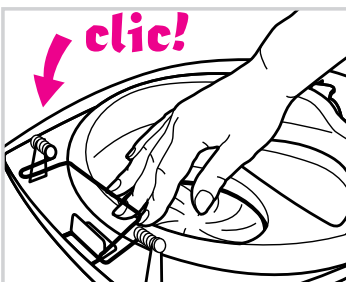


- Поместите фильтр против запаха индикатором замены вниз.
- Нажмите на фильтр чтобы удостовериться что фильтр плотно поместился на посадочное место.

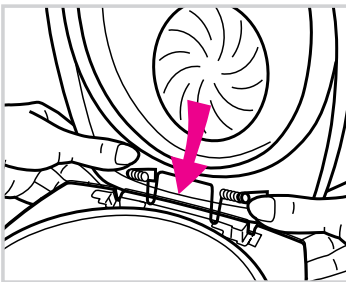
! Убедитесь что картридж хорошо закреплен под тремя защелками.



- Закрепите крышку защиты от пара.
- Поместите крючки защиты от пара в отверстия на крышке.



- Нажмите с усилием на защиту от пара в области где расположены петли крючки до тех пор пока не услышите щелчка.



- Для установки крышки: Слегка поверните крышку к себе так чтобы петли могли сесть на место.

Убедитесь что защелка закрыта перед перемещением крышки.

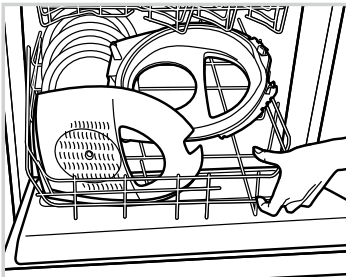
Чистка



- Снаружи фритюрницу вытрите влажной тряпкой. Тщательно высушите.
- Прочие части фритюрницы вытрите влажной тряпкой с добавлением средства для мытья посуды.

! Ни в коем случае не опускайте аппарат в воду. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими веществами.

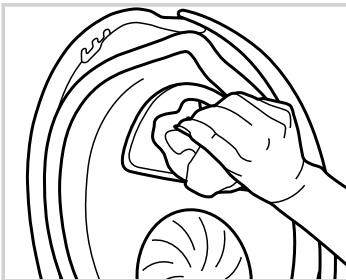
Очистка крышки и смотрового окна



- Снимите крышку.
- Отделите крышку от отражателя пара и извлеките картридж.
- Крышку Вы можете мыть в посудомоечной машине.
- Прежде чем поставить на место крышку и картридж, их следует высушить.
- Для обеспечения хорошей видимости, очистите крышку губкой с моющим средством с добавлением лимона.
- Оставьте высохнуть смотровое окно при комнатной температуре, или вытрите хлопчатобумажным полотенцем.

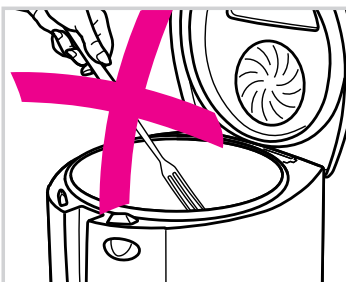
Перед мытьем выньте и высушите картридж. Смотровое окно следует мыть не реже чем через каждые 10 - 12 приготовлений.

Никогда не удаляйте уплотнитель крышки.



Вытрите крышку.

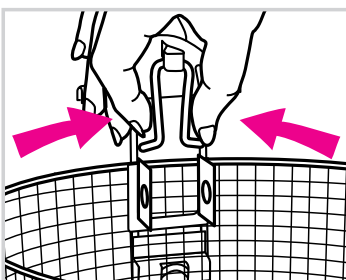
- Вытрите чашу губкой с жидким моющим средством. Тщательно высушите.



ЧАША С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ (в зависимости от модели)

- Потемнение и полосы, которые могут появиться после долгого использования, опасности из себя не представляют.
- Мы гарантируем, что антипригарное покрытие СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ предъявляемым материалам, находящимся в соприкосновении с пищевыми продуктами.

Для того, чтобы сохранить антипригарные качества, не следует пользоваться кухонными принадлежностями из металла.



Вытрите корзину

- Отделите ручку от корзины.
- Вымойте корзину в проточной воде.
- Высушите.

! Если Ваша корзина деформировалась, её следует заменить в ближайшем уполномоченном Центре услуг.

Если Ваша фритюрница плохо работает

Неисправности и возможные причины их возникновения	Что следует предпринять
<p>Фритюрница не работает</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аппарат не включен в сеть. • Выключатель не установлен на I (в зависимости от модели). 	<ul style="list-style-type: none"> • Включите аппарат в сеть. • Установите выключатель на I и убедитесь, что световой указатель температуры загорается.
<p>Наличие дурных запахов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Переполнен противозапаховый картридж. • Масло старое. • Масло не соответствует требованиям 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените картридж (см. стр. 36) • Обновите содержимое фритюрной чаши (максимум 8 - 12 фритюров). • Для получения качественного фритюра воспользуйтесь растительным маслом.
<p>Из-под крышки выходит пар.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Крышка плохо закрыта. • Дефект прокладки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, правильно ли закрыта крышка. • Свяжитесь с ближайшим уполномоченным Центром услуг.
<p>Переполнена фритюрная чаша.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Переполнен противозапаховый картридж. • Уровень находится выше отметки максимального наполнения. • Корзина деформирована. • Смесь разнородных масел и жиров. • Резкая эмульгация масла. 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените картридж (см. стр. 36). • Проверьте уровень (максимальный) в чаше и уберите лишнее количество. Проверьте, не переполнена ли корзина. • Замените корзину. • Слейте и очистите чашу. Заполните чашу однородным маслом. • Очень медленно опустите корзину. ИЛИ • Хорошо высушите продукты.
<p>Продукты не подрумяниваются и остаются мягкими.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Они слишком толсто нарезаны и сохраняют в себе много влаги. • Одновременно готовятся слишком много продуктов, а жарочная чаша не достигает требуемой температуры. • Температура фритюрной ванны может быть недостаточна высока, плохо отрегулирован термостат. 	<ul style="list-style-type: none"> • В порядке опыта увеличьте время жарения. • Жарьте продукты в меньших количествах. (в особенности свежемороженые). • Отрегулируйте термостат на рекомендуемую температуру.
<p>Не работает таймер.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сработалась батарейка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените её в ближайшем уполномоченном Центре услуг.

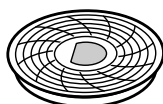
Если проблема остается, Вам следует проконсультироваться у продавца изделия либо в уполномоченном Центре услуг.

! Все виды ремонта выполняются только уполномоченным Центром услуг с использованием заводских запасных частей.

Accesorios • Acessórios
Τάνταρ • Принадлежности



Cartucho anti-olores
Filtro Anti-odores
Φίλτρο κατά των οσμών
Картридж фильтрующий
противозапаховый



Ref : 794 369