



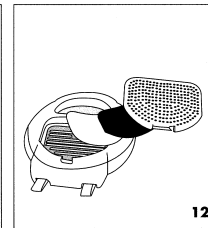
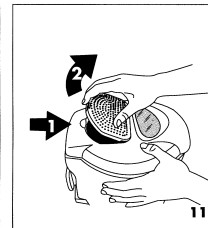
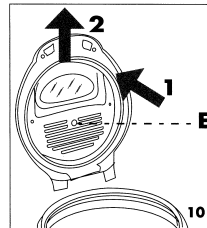
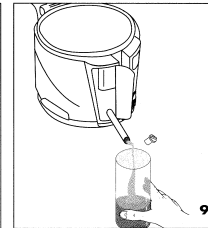
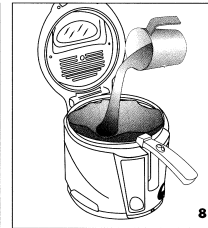
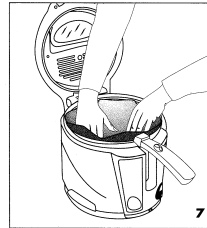
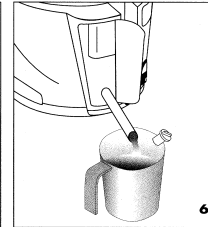
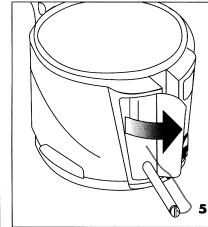
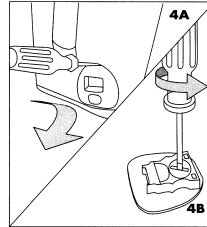
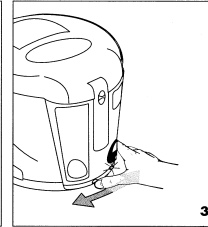
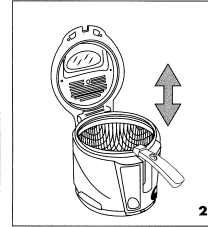
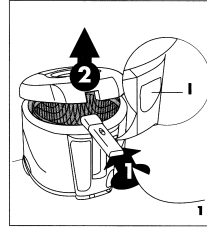
Электрическая фритюрница

F 622

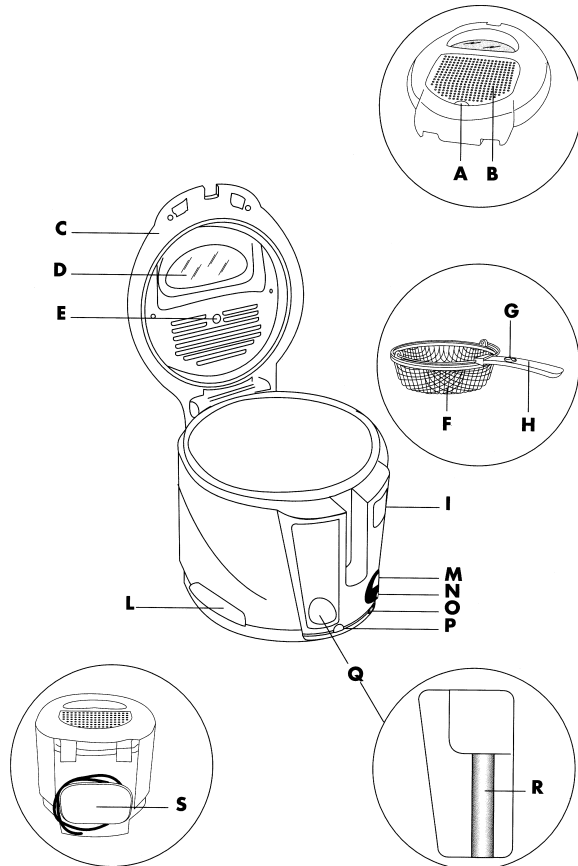
F 626

F 627

Руководство пользователя



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (СТР. 4)



- | | |
|---|--|
| A Фиксатор крышки фильтра | M Минутный таймер (не для всех моделей) |
| B Крышка фильтра, устраняющего запах | N Кнопка таймера (не для всех моделей) |
| C Крышка | O Контрольная лампочка |
| D Смотровое окно (не для всех моделей) | P Ползунок регулятор термостата / выключатель «OFF» [Отключено] |
| E Отверстие для контроля за фильтром | Q Панель отводной трубки (не для всех моделей) |
| F Корзина | R Отводная трубка системы «Easy Clean» [Легкая очистка] (у некоторых моделей может отсутствовать) |
| G Ползунок ручки | S Отсек для кабеля |
| H Ручка корзины | |
| I Кнопка открытия крышки | |
| L Ручка для переноса устройства | |

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Прежде чем устанавливать и использовать устройство, внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации для, чтобы добиться наилучших результатов работы и обеспечить максимальную безопасность использования.

- Это устройство предназначено для жарки пищевых продуктов исключительно в домашних условиях. Его нельзя модифицировать и использовать в других целях.
- Не используйте устройство, если оно повреждено (например, если оно упало).
- **Прежде чем использовать фритюрницу в первый раз, вытщите заглушку из дренажного отверстия (если она там установлена); вымойте алюминиевую чашу и корзину горячей водой, используя немного моющей жидкости. После этого тщательно вытрите чашу.**
- Фритюрницу можно использовать (вставлять вилку в сетевую розетку) только после заполнения ее маслом или жиром. Если вы попытаетесь включить фритюрницу, когда она будет пустой, механизм защиты сразу же отключит устройство. Если это произойдет, необходимо связаться с уполномоченным дилером для получения квалифицированной помощи.
- Прежде чем использовать устройство, проверьте, соответствуют ли параметры вашего источника требованиям к электропитанию вашей фритюрницы (см. технические характеристики, указанные на табличке с номинальными параметрами).
- Подключайте устройство только к заземленным розеткам сети электропитания, рассчитанным на силу тока не менее чем в 10 А.
- В процессе работы устройство сильно нагревается. УСТРОЙСТВО СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ В МЕСТАХ, НЕДОСТУПНЫХ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ДЕТЕЙ.
- Во время работы устройства отвод-

ная трубка должна быть закрыта и находится в предназначенном для нее отделении (если эта трубка входит в комплект поставки).

- Прежде чем перемещать фритюрницу, дайте маслу остыть, поскольку горячее масло может вызвать серьезные ожоги.
- Если фритюрница начнет протекать, обратитесь в ближайший сервисный центр или к уполномоченному дилеру для получения квалифицированной помощи.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за шнур питания - беритесь только за саму вилку.
- **Падение заполненной жаром или маслом фритюрницы грозит вам серьезными ожогами. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал со стола, и вы случайно не задела его или его не схватил ребенок. Не пользуйтесь удлинительным проводом.**
- Не разрешается пользоваться этим устройством детям или недееспособным людям без присмотра.
- Не позволяйте детям играть с этим прибором.
- Чтобы передвинуть прибор, пользуйтесь специальной ручкой для переноса устройства (L). (Никогда не поднимайте прибор за ручку корзины).



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПРАВКА

- Поднимите корзину в верхнее положение, потянув за ручку (Рис.1).
- Нажимте на кнопку I (Рис.1) и откройте крышку.
- Выньте корзину, потянув ее вверх (Рис.2).

Крышка должна быть ВСЕГДА закрыта - и когда корзина поднята, и когда опущена.

- Налейте в емкость 2 литра масла (или около 1,8 кг жира).

Уровень масла или жира всегда должен быть между отметками минимального и максимального уровня. Не допускается превышать отметку максимального уровня.

Для получения лучших результатов пользуйтесь **качественным арахисовым маслом.**

Оливковое масло является оптимальным благодаря своей стойкости, но длительное использование приводит к тому, что его запах становится ощутимым. Самое главное, не допускайте смешивания различных масел.

При использовании кусков застывшего жира его необходимо предварительно разделить на более мелкие кусочки для того, чтобы исключить нагрев устройства всухую в первые несколько минут работы. При этом рекомендуется на первом этапе нагрева установить регулятор термостата на значение 150°C.

Плавьте застывший жир непосредственно в емкости. Опускайте корзину только при полном растапливании жира.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

1. Поместите продукты, предназначенные для жарки, в корзину, но так, чтобы она не переполнилась (максимальное количество продуктов в корзине соответствует 1 кг свежего картофеля).
2. Установите корзину в чашу в поднятом положении и закройте крышку, слегка нажав на нее, пока не услышите щелчок.
3. Установите ползунковый регулятор термостата (P) (Рис.3) на нужную температуру (смотрите прилагаемую таблицу). По достижении выбранной температуры контрольная лампочка погаснет.

ЖАРКА

1. Как только погаснет индикатор, погружите корзину в масло, передвинув ползунок ручки (G) назад и медленно опуская саму ручку.
 - **Сразу после погружения корзины в масло через крышку фильтра может выйти значительное количество горячего пара. Это нормальное явление.**
 - **Во время работы устройства вокруг ручки корзины могут образовываться капли конденсата, и они могут падать с крышки на пластмассовые стенки фритюрницы. Это также является нормальным явлением.**
 - После погружения корзины в масло, внутренняя сторона смотрового окна (если оно есть) запотеет, а затем будет постепенно проясняться по мере приготовления пищи. Для моделей со смотровым окном смажьте перед приготовлением пищи стеклянную дверцу неболь-

шим количеством масла. Это поможет избавиться от конденсата и следовательно, улучшит видимость.

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, ОСНАЩЕННЫХ ЭЛЕКТРОННЫМ МИНУТНЫМ ТАЙМЕРОМ

1. Установите время приготовления, нажав кнопку «N». При этом на табло «M» появится установленное время в минутах.
2. Сразу после этого на табло начнут мигать цифры. Это означает, что начнется отсчет времени приготовления. В течение последней минуты на табло будет представлен отсчет секунд.
3. Если при установке времени Вы допустили ошибку, время можно установить заново, удерживая кнопку в нажатом состоянии более 2 секунд. При этом будет выполнен сброс указанного на табло значения времени, а Вам придется повторить действия, начиная с п. 1 (см. выше).
4. Таймер сигнализирует об окончании времени приготовления двумя сериями звуковых сигналов с интервалом около 20 секунд. Для того чтобы отключить звуковой сигнал, нужно просто нажать кнопку таймера «N».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: таймер не отключает устройство.

Замена батареи таймера (рис. 4)

- *Извлеките таймер из отсека, подцепив его с верхней стороны (см. рис. 4А).*
- *Поворачивайте крышку батареи (рис. 4В), расположенную с задней стороны, против часовой стрелки, пока она не будет отсоединена.*
- *Замените батарею новой, такого же типа.*

ПОСЛЕ ЖАРКИ

По истечении времени приготовления поднимите корзину и убедитесь в том, что пища поджарилась до золотистой корочки. В моделях, оснащенных смотровым окном, это можно проверить, не открывая крышку.

Если Вы считаете, что блюдо готово, выключите устройство, установив регулятор термостата в положение «Off», пока Вы не услышите щелчок.

Быстро выньте все содержимое, затем откройте крышку и выньте корзину, не тряся ее слишком сильно.

Если приготовление блюда (например, картофеля) происходит в два этапа, то не открывайте крышку, подождите, пока погаснет контрольная лампочка, а затем снова опустите корзину (см. прилагаемую таблицу).

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

После приготовления рекомендуется профильтровать масло или жир для удаления мелких частиц пищи, особенно если куски блюда обваливались в муке или панировочных сухарях. Частицы продуктов, сухарей и муки, оставшиеся в масле, будут обгорать, что приведет к более быстрому изменению состава масла или жира.

Для моделей, оснащенных отводной трубкой

Выполните следующие действия:

1. Поднимите крышку фритюрницы и снимите корзину. **Проверьте, достаточно ли остло масло** (на это потребуются примерно 2 часа).
2. Откройте панель **(Q)** и извлеките отводную трубку **(R)**, как показано на рис. 5.

3. Снимите крышку (рис. 6). Сожмите край трубки двумя пальцами таким образом, чтобы жир не вытек до тех пор, пока трубка не будет опущена в емкость для сбора масла.
4. Вылейте масло в подходящую для этого емкость (рис. 6).
5. При помощи губки или бумажного кухонного полотенца удалите осадок из чаши.
6. Снова установите отводную трубку в предназначенное для нее отделение. **Не забудьте установить на место крышку.**
7. Установите фильтр, поставляемый с этим устройством, в нижнюю часть корзины (рис. 7). Запасные фильтры вы можете приобрести у дилера или в специализированных сервисных центрах.
8. Лейте масло в корзину очень медленно. Следите, чтобы оно не переливалось через края фильтра (рис. 8).

Примечание. Отфильтровав масло, вы можете оставить его во фритюрнице. Однако если вы не собираетесь в ближайшее время пользоваться ею, рекомендуется хранить масло в закрытом контейнере, вне досягаемости прямых солнечных лучей.

Для того чтобы слить масло в емкость, извлеките отводную трубку и поступайте, как показано на рис. 9.

Масло, используемое для жарки рыбы, необходимо хранить отдельно от масла, используемого для приготовления другой пищи.

Если вы используете для жарки жир, то его не следует слишком сильно охлаждать, поскольку он может затвердеть.

ЗАМЕНА ФИЛЬТРА, УСТРАНЯЮЩЕГО ЗАПАХ

Со временем, фильтр устраняющий запах, который установлен в крышке устройства, теряет свою эффективность. Изменение цвета фильтра, видимое через отверстие (рис. 10) на внутренней стороне крышки, показывает, что фильтр необходимо заменить. Для замены снимите пластмассовую крышку фильтра (рис.11), нажав на крючок в направлении стрелки «1», а затем подняв ее в направлении стрелки «2». Смените фильтры.

Замечание. Белый фильтр должен вставляться первым, черный фильтр – сверху. Крышка фильтра должна быть расположена над черным фильтром (рис.12).

ЧИСТКА УСТРОЙСТВА

Перед очисткой убедитесь в том, что устройство отключено от сети.

❖ *Ни в коем случае не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте ее под кран, поскольку вода, попав на компоненты электрических схем, может вызвать короткое замыкание.*

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

СРОК ГОДНОСТИ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Если уровень масла опускается ниже отметки минимального уровня, то долейте немного свежего масла. Рекомендуется периодически полностью заменять масло свежим, чтобы не только сохранить хороший запах, но и получить более качественную жареную пищу.

Сколько раз можно готовить блюда на одной заправке масла или жира, зави-

Прежде чем опускать крышку в воду, всегда снимайте фильтры.

Очистка чаши осуществляется следующим образом.

- **Подождите часа два, пока масло остынет**, а затем вылейте его из чаши, как описано в разделе «Фильтрация масла или жира».
- При помощи губки или бумажного полотенца удалите осадок со дна чаши.
- Вымойте чашу горячей водой с моющей жидкостью, затем прополощите.
- Регулярно очищайте корзину, тщательно удаляя из нее все частицы.
- Корзину можно мыть в посудомоечной машине.
- После приготовления пищи во фритюрнице протрите ее снаружи при помощи мягкой влажной тряпки, чтобы удалить капли масла и конденсат.
- Крышку можно снять. Для этого выполните следующие действия: надавите на тыльную сторону крышки (как показано стрелкой «1» на рис.10) и в то же самое время поднимите ее вверх (как показано стрелкой «2» на рис.10).
- После мытья вытрите все насухо. Удалите всю воду, оставшуюся на дне контейнера и, в особенности, внутри отводной трубки для масла. Это предотвратит вас от брызг горячей масла во время приготовления.

сит от типа продуктов. Например, масло следует менять чаще, если на нем готовятся продукты, обваливаемые в панировочных сухарях.

Мы советуем полностью заменить масло через каждые 5-8 случаев использования или оно должно полностью заменяться в следующих случаях:

- неприятный запах
- дым при приготовлении
- масло потемнело.

ДЛЯ КАЧЕСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Не опускайте продукты в масло до тех пор, пока не погаснет контрольная лампочка.
- Не переполняйте корзину. Слишком большое количество продуктов приводит к резкому снижению температуры масла. В результате блюдо будет пропитано маслом и неравномерно прожаренным.
- Следите за тем, чтобы продукты были нарезаны тонкими ломтиками одинаковых размеров. Толстые куски не прожарятся надлежащим образом,

хотя они и выглядят внешне очень аппетитными. Если же продукты нарезаны на одинаковые ломтики, каждый ломтик будет нормально прожарен, и они все дойдут до готовности одновременно.

- **Перед приготовлением убедитесь, что продукты тщательно высушены.** Влажные продукты, особенно картофель, останутся влажными и после приготовления. Продукты с высоким содержанием воды (такие, как рыба, мясо и овощи) следует обваливать в муке или панировочных сухарях. Перед приготовлением не забывайте стряхнуть лишнюю муку или сухари.

ЖАРКА НЕЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Учтите, что время и температура приготовления являются приблизительными и могут быть изменены по вашему вкусу и в зависимости от количества продуктов.

Блюдо	Максимальное количество, граммы	Температура, °C	Время (минуты)
Жареный картофель	половина порции	190	1-я фаза 5-6 2-я фаза 2-3
	целая порция	190	1-я фаза 7-9 2-я фаза 6-8
Рыба	Кальмары	160	12-13
	"Канестрелли"	160	12-13
	Креветки	160	10-11
	Сардины	170	12-13
	Молодые каракатицы	170	12-13
Палтус (1)	160	8-9	
Мясо	Говяжьих отбивных (1)	170	8-9
	Куриные отбивные (1)	170	7-8
	Тефтели (13)	160	7-8
Овощи	Артишоки	150	11-12
	Цветная капуста	160	9-10
	Грибы	150	9-10
	Баклажаны	170	7-8
	(4 ломтика)	160	11-12
	Кабачки		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

1. Из-за низкой собственной температуры замороженные продукты неизбежно снижают температуру масла. Для

получения наилучших результатов мы рекомендуем не превышать максимальное количество продуктов, указанное в нижеприведенной таблице.

2. **Замороженные продукты часто покрыты кристаллами льда, которые**

перед приготовлением надо удалить. Для того чтобы масло не вспенилось, опускайте в него корзину очень медленно.

Перед опусканием корзины в масло убедитесь, что крышка плотно закрыта.

3. Чтобы получить отличное качество блюда, не превышайте рекомендованную максимальную загрузку продуктов.

Значения времени приготовления, указанные в таблице, являются приблизительными и могут меняться в зависимости от начальной температуры продуктов и температуры приготовления, рекомендуемой в инструкции на упаковке с продуктами.

Блюдо	Максимальное количество, граммы	Температура, °C	Время (минуты)
Предварительно приготовленный замороженный картофель	300 (*)	190	1-я фаза 5-6 2-я фаза 2-3
Картофельные крокеты	500	190	7-8
Рыба	300	190	6-7
Креветки	300	190	6-7
Мясо	200	190	7-8
Куриные отбивные (2)			

- (*) В таблице указано количество, рекомендованное для получения наилучших результатов. Естественно, можно приготовить и большее количество жареного картофеля. Но при этом следует учитывать, что он будет чуть более жирным из-за резкого падения температуры масла при закладке продукта.

НЕИСПРАВНОСТИ

Признаки неисправности	Причина	Устранение
Неприятные запахи	Загрязнился фильтр, устранивший запах	Замените фильтр
	Испортилось масло или жир Непригодное масло или жир	Замените масло (или жир) Используйте высококачественное арахисовое масло
Масло переливается	Корзина слишком быстро погружена в масло Слишком много масла	Опускайте корзину в масло медленнее Уменьшите количество масла
	Перед погружением в масло продукты недостаточно просушены Превыщено рекомендованное максимальное количество	Тщательно просушите продукты 1 кг (свежий картофель)
Масло не нагревается	Устройство было включено без масла в чаше, что вызвало перегрузку электрических схем устройства	Обратитесь в сервисный центр (необходимо заменить предохранитель)

Данное устройство прошло испытания и сертифицировано согласно требованиям ГОССТАНДАРТА РОССИИ. Сертификат соответствия № РОСС ИТ.МЕ28.В11792.