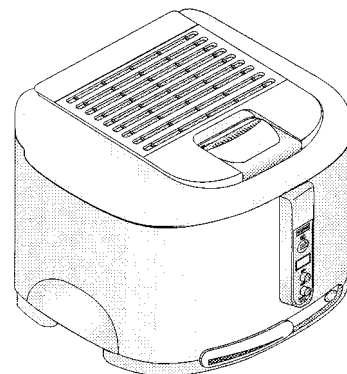


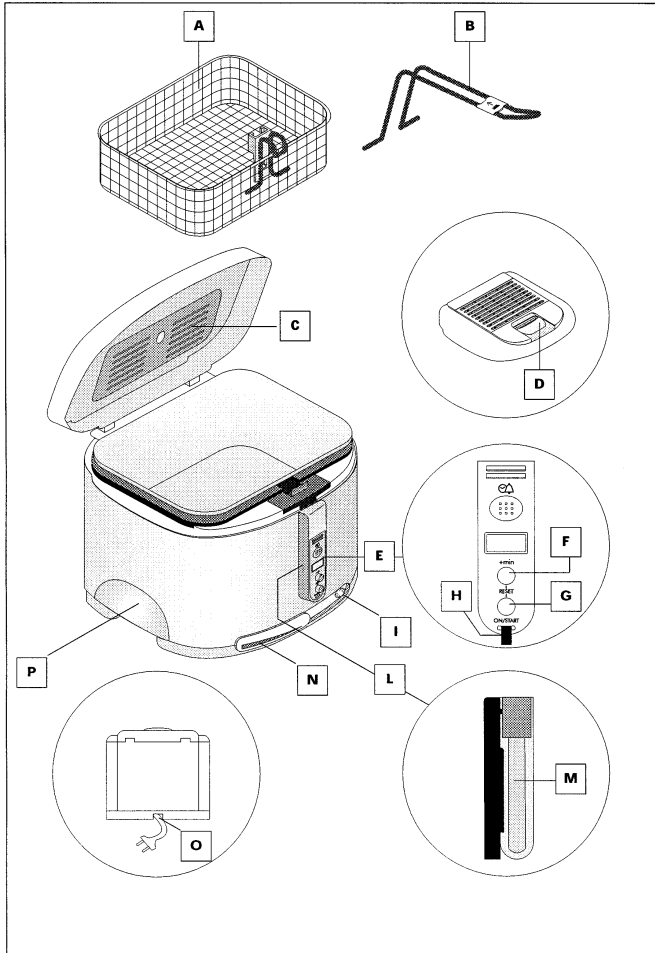


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА

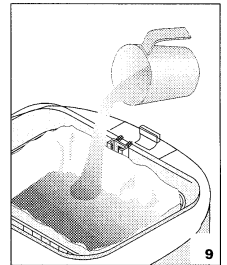
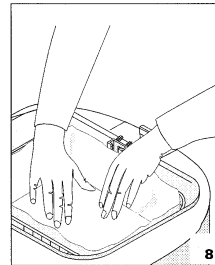
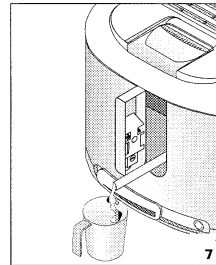
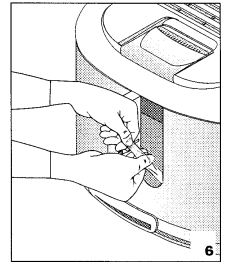
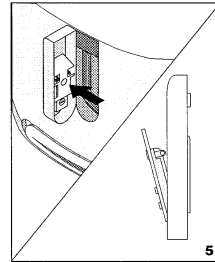
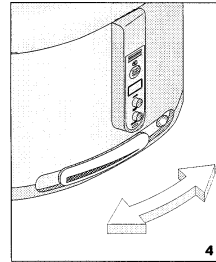
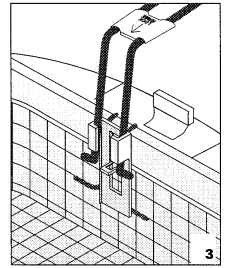
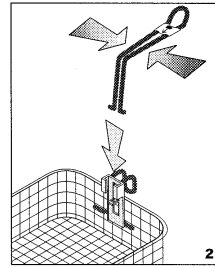
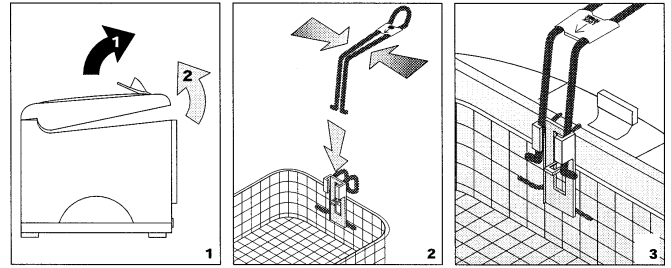
F-270



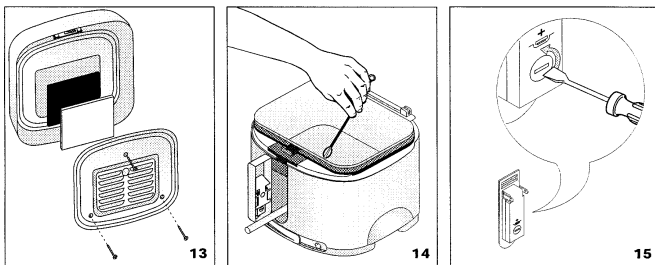
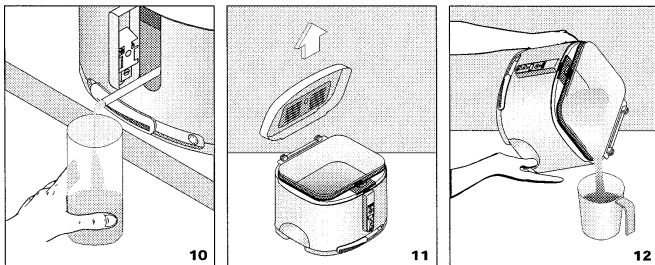
Руководство пользователя



2



3



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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА (стр. 2)

- | | |
|---|---|
| A Корзина | I Контрольная лампочка |
| B Ручка корзины с замком | L Панель отводной трубки системы «Easy Clean» [Легкая очистка] (у некоторых моделей может отсутствовать) |
| C Внутренняя крышка | M Отводная трубка системы «Easy Clean» [Легкая очистка] (у некоторых моделей может отсутствовать) |
| D Ручка крышки | N Ползунковый регулятор термостата / выключатель «OFF» [Отключение] |
| E Электронный таймер (у некоторых моделей может отсутствовать) | O Выход отделения для шнура питания |
| F Кнопка установки времени приготовления пищи | P Ручка для подъема устройства |
| G Кнопка «ON/START» [Включение / запуск] | |
| H Ушко защиты батареи (иногда не входит в комплект поставки) | |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	см. таблицу на корпусе устройства
Потребляемая мощность:	см. таблицу на корпусе устройства
Максимальная емкость:	1,3 л масла или примерно 1,2 кг жира
Максимальная закладка продуктов:	700 г сырого картофеля

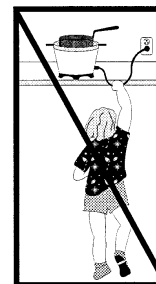
Материалы и предметы, контактирующие с пищевыми продуктами, удовлетворяют требованиям директивы ЕС 89/109. Кроме того, это устройство произведено в соответствии с положениями специальных директив ЕЕС **CE**, включая те из них, которые определяют требования по борьбе с радиопомехами.

ВНИМАНИЕ

- 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, 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 данными устройства).
- Подключайте устройство только к заземленным розеткам сети электропитания, рассчитанным силу тока не менее чем в 10 А.
- В процессе работы устройство сильно нагревается. **УСТРОЙСТВО СЛЕДУЕТ УС-**

ТАНАВЛИВАТЬ В МЕСТАХ, НЕДОСТУПНЫХ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ДЕТЕЙ.

- Во время работы устройства трубка для сливания жира должна быть закрыта и находиться 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 жиром или маслом фритюрницы грозит вам серьезными ожогами. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал со стола, и вы случайно не задели его или его не схватил ребенок. Не пользуйтесь удлинительным проводом.**

Не пользуйтесь удлинительным проводом.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

Извлеките устройство из упаковки и откройте крышку, потянув за ручку (рис. 1). Выньте принадлежность.

- Залейте около 1,3 л масла в чашу (или 1,2 кг жира). **Уровень масла или жира должен всегда находиться между отметками для максимального и минимального уровня заполнения. Следите, чтобы уровень масла или жира никогда не превышал максимальной отметки.**

Для достижения наилучших результатов используйте хорошее **арахисовое масло** или **масло из семян** (Примечание: если у вас аллергия на арахис, не используйте арахисовое масло).

Можно использовать и оливковое масло: оно медленнее расходуется, однако длительное использование улучшает его аромат и вкус. Кроме того, не следует смешивать различные сорта масла.

При использовании блоков твердого жира, разрежьте их на мелкие кусочки, чтобы в первые минуты работы **фритюрница не нагревалась всухую**. На начальной фазе нагрева рекомендуется также устанавливать термостат в положение 150°C. Дайте твердому жиру расплавиться прямо в чаше. Только когда он полностью расплавится, можно будет опустить корзину.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Установите ползунок регулятора термостата (N) (рис. 4) на нужное значение температуры (см. таблицу). При достижении установленной температуры контрольная лампа погаснет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ВО ФРИТЮРНИЦЕ

1. Как только контрольная лампа погаснет, опустите корзину (A) в масло, вставив ручку (B) в корзину и закрепив ее. **Вставляя корзину в масло и извлекая из него, всегда проверяйте, хорошо ли закреплена ручка.**

Снимите ручку и закройте крышку.

- Сразу же после выполнения описанной выше процедуры из крышки фильтра выйдет значительное количество горячего пара. Это нормальное явление.
- Также является нормальным появление в процессе работы устройства капель конденсации и их interaction с крышки на металлические и пластиковые поверхности фритюрницы.

2. На моделях с электронным таймером (E) вы можете задать нужное время приготовления. Если на таймере имеется язычок защиты батареи (H), аккуратно вытаскивайте его и выполните описанные ниже действия.

- Нажмите кнопку «ON/START» [Включение / запуск] (G): таймер включится, и на табло начнут мигать цифры.
- Нажимайте кнопку «+min» [+ минимум] (F) до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры, обозначающие необходимых промежутков времени.
- При нажатии кнопки «ON/START» [Включение / запуск] (G) таймер начнет отсчет указанного времени. Цифры мигать перестанут, но начнет мигать десятичная точка.
- Если произошла ошибка и вам нужно отменить выполнение отсчета таймера, одновременно нажмите кнопки «F» и «G». При этом будет выполнена переустановка таймера на ноль.

- Когда установленное время приготовления выйдет, будет подан звуковой сигнал (для того чтобы прервать исполнение сигнала, просто нажмите одну из двух кнопок).

Звуковой сигнал свидетельствует только о том, что запрограммированное время приготовления пищи подошло к концу, **но устройство все еще продолжает работать.**

- Таймер автоматически выключается через 20 секунд после подачи звукового сигнала.

Электронный таймер можно снять с фритюрницы для простоты эксплуатации устройства (см. рис. 5).

ЗАМЕНА БАТАРЕИ ТАЙМЕРА

(для моделей, имеющих таймер)

- Извлеките таймер из корпуса (см. рис. 5).
- Поворачивайте винт крышки батарейного отсека на задней панели таймера в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока крышка не снимется (рис. 15).
- Замените батарею.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ВО ФРИТЮРНИЦЕ

По окончании заданного времени приготовления пищи во фритюрнице снова прикрепите ручку к корзине, как описано в разделе «Приготовление пищи во фритюрнице», а затем убедитесь в том, что пища подумянилась до нужной степени (рис. 3). Если необходима дальнейшая кулинарная обработка во фритюрнице, опустите корзину и продолжайте приготовление пищи. Закончив приготовление пищи, выключите устройство, установив регулятор термостата в положение «OFF» [Выключить]. При этом вы услышите щелчок выключателя. Подождите несколько секунд, пока стечет масло.

Если приготовление пищи во фритюрнице необходимо осуществлять в два этапа (например, пожарить картошку), то откройте крышку, прикрепите корзину к чаше, опустите крышку, но не закрывайте ее. Дождитесь, когда выключится световой индикатор, и снова опустите корзину (см. таблицу).

ФИЛЬТРОВАНИЕ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Рекомендуется фильтровать масло и жир после приготовления в нем пищи, чтобы удалить из него частицы пищи, особенно если продукт покрыт панирочными сухарями или мукой. Оставшиеся в масле частицы пищи подгорают, и это значительно ухудшает качество масла.

Для моделей, оснащенных трубкой для стока жира

Выполните следующие действия.

1. Поднимите крышку фритюрницы и снимите корзину. **Проверьте, достаточно ли остыло масло** (на это потребуется примерно 2 часа).

2. Откройте панель (L), как показано на рис. 5, и извлеките трубку для слива жира (M).
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. 7).
5. При помoci губки или бумажного кухонного полотенца удалите осадок из чаши.
6. Снова установите трубку для слива жира в предназначенное для нее отделение. **Не забудьте установить на место крышку.**
7. Прикрепите корзину к чаше и установите фильтр, поставляемый с этим устройством, в нижнюю часть корзины (рис. 8). 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 край фильтра (рис. 9).
9. Как можно чаще проверяйте трубку для слива жира. Следите, нет ли на ней признаков износа. Если у вас возникнут сомнения относительно ее пригодности к использованию, обратитесь за помощью в ближайший сервисный центр.

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

Для того чтобы слить масло в емкость, извлеките трубку для слива масла и поступайте, как показано на рис. 10. 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.

Для моделей без трубки для слива жира:

Выполните следующие действия:

1. Снимите крышку (рис. 11) и осторожно вылейте масло или жир в контейнер, как показано на рис. 12.
2. Прикрепите корзину к чаше и положите входящий в комплект поставки бумажный фильтр на дно корзины (рис. 8). Запасные фильтры можно приобрести у дилера и в сервисных центрах.
3. Очень медленно вылейте масло в корзину, следя за тем, чтобы оно не переливалось через края фильтра (рис. 9).

Примечание: Отфильтровав масло, вы можете оставить его во фритюрнице. Однако если вы не собираетесь в ближайшее время пользоваться ею, чтобы масло не портилось, рекомендуется хранить его в закрытом контейнере, в месте, недоступном для прямых солнечных лучей.

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.

СМЕНА ФИЛЬТРОВ, УСТРАНЯЮЩИХ ЗАПАХ

Со временем прикрепленные к крышке фильтры, устраняющие запах, теряют свою эффективность. Примерно после 20 раз использования фритюрницы их необходимо менять. Для того чтобы сменить фильтры, удалите винты из внутренней крышки, как показано на рис. 13. Замените фильтры.

Установите крышку на место, прикрепив ее тремя винтами.

Примечание: Черный фильтр следует класть на пластиковую поверхность (см. рис. 13), а белый фильтр должен укладываться на него.

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.

Прежде чем опускать крышку в воду, всегда снимайте фильтры.

Очистка чаши осуществляется следующим образом:

- Подождите два - три часа, пока масло остынет, а затем вылейте его из чаши, как описано в разделе «Как вылить масло».
- При помощи губки или бумажного полотенца удалите осадок со дна чаши.
- Вымойте чашу горячей водой с моющей жидкостью. Прополощите и тщательно вытрите.
- Чтобы очистить трубку для стока жира (если она имеется), используйте специальную щетку, входящую в комплект поставки устройства (рис. 14).
- 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.
- Если в комплект поставки вашего устройства входит уплотнительная прокладка, обязательно очищайте ее, чтобы она за время хранения фритюрницы не приклеилась к краям чаши.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ ВО ФРИТЮРНИЦЕ

СКОЛЬКО РАЗ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАСЛО И ЖИР

Когда уровень масла опустится до минимальной отметки, долейте свежее масло. Рекомендуется время от времени сливать масло, чтобы сохранить не только его вкусовые качества, но и безопасность приготовленной во фритюрнице пищи.

Длительность использования масла зависит от видаготавливаемой вами пищи. Например, масло следует менять чаще, если вы часто закладываете во фритюрницу продукты, покрытые панировочными сухарями. Мы советуем вам полностью сливать все масло и заливать новое после 5 или 8 приготовлений пищи. Кроме того, необходимо целиком заменить масло в следующих случаях:

- появление неприятного запаха;
- появление дыма во время приготовления пищи во фритюрнице;
- потемнение масла.

СОВЕТЫ

- Каждый рецепт приготовления пищи предполагает использование рекомендованной температуры. **Если температура слишком низкая, то продукты будут впитывать масло. Если температура**

слишком высокая, то они будут слишком быстро поджариваться снаружи, оставаясь при этом сырыми внутри.

- **Не следует опускать в масло продукты до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура (то есть, когда выключится контрольная лампочка).**
- Не переполняйте корзину. Переполнение корзины продуктами приведет к резкому снижению температуры масла. В результате, пища будет жирной и поджарится неравномерно.
- Убедитесь в том, что продукты нарезаются тонкими ломтиками одинаковой толщины. Толстые ломти плохо прожариваются, хотя со стороны они выглядят очень привлекательно. Если вы нарежете продукты одинаковыми ломтиками, то все ломтики прожарятся одновременно.
- **Перед закладкой продуктов во фритюрницу тщательно высушите их.** Плохо высушенные продукты - особенно картофель - остаются сырыми и после кулинарной обработки во фритюрнице. Продукты с большим содержанием воды (например, рыба, мясо и овощи) следует обвалить в сухарях или муке. Не забудьте стряхнуть излишки сухарей или муки перед закладкой продуктов во фритюрницу.

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ТАБЛИЦА КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ НЕЗАМОРОЖЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ВО ФРИТЮРНИЦЕ

Учтите, что время приготовления во фритюрнице различных видов продуктов и значения температуры несут приблизительный характер и их можно менять в зависимости от количества используемых продуктов и вашего вкуса.

Продукты	Максимальное количество, граммы	Температура, °C	Время (минуты)
Жареный картофель полпорции	350	190	1-я фаза 4 - 5; 2-я фаза 1 - 2
целая	700	190	1-я фаза 6 - 8; 2-я фаза 4 - 5

Продукты	Максимальное количество, граммы	Температура, °С	Время (минуты)
Рыба Кальмары «Канестрелли» Креветки с чесночным соусом Сардины Каракатица Камбала, палтус (1)	250	160	6 - 7
	250	160	6 - 7
	250	160	5 - 6
	250	170	6 - 7
	250	160	6 - 7
Мясо Отбивные котлеты из говядины (1) Котлеты из цыпленка (1) Фрикадельки (6)	120	160	5 - 7
	120	160	4 - 6
	250	160	4 - 6
Овощи Артишоки Цветная капуста Грибы Баклажаны (2 ломтика) Кабачки	150	150	5 - 6
	200	160	4 - 5
	200	150	4 - 5
	50	170	3 - 4
	150	160	5 - 6

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

1. Из-за очень низкой температуры замороженные продукты неизбежно снижают температуру масла. Для достижения хороших результатов мы рекомендуем не допускать превышения указанного в таблице максимального количества продуктов.

2. Замороженные продукты часто покрываются кристалликами льда, которые следует удалить, прежде чем закладывать эти продукты во фритюрницу. Очень медленно опустите корзину в масло, чтобы оно не начало перекипать. Установив корзину внутрь фритюрницы, убедитесь в том, что крышка плотно закрыта.

Время приготовления во фритюрнице различных видов продуктов носит приблизительный характер и его можно менять в зависимости от исходной температуры продукта и рекомендуемой температуры кулинарной обработки (указана на пакете).

Продукты	Максимальное количество, граммы	Температура, °С	Время (минуты)
Приготовленный замороженный картофель	200 (*)	190	1-я фаза 2 - 4; 2-я фаза 1 - 2
Картофельные крокеты	350	190	6 - 7
Рыба Рыбные палочки (11) Креветки	150	190	4 - 5
	150	190	4 - 5
Мясо Отбивные котлеты из цыпленка (1)	120	190	3 - 5

(*) Это рекомендуемое количество для достижения отличных результатов. Безусловно, вы можете приготовить большее количество замороженного картофеля. Но следует учесть, что картофель в этом случае будет чуть более жирным из-за резкого падения температуры масла, после погружения.

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Решение
Неприятные запахи	Устраняющий запах фильтр потерял эффективность	Замените фильтр
	Ухудшилось качество масла или жира Масло или жир не пригодны для использования во фритюрнице.	Налейте новое масло (или жир) Используйте высококачественное арахисовое масло (если у вас нет аллергии на арахис).
Масло переливается через край	Корзина была опущена в масло слишком быстро	Опускайте корзину медленно
	Во фритюрнице слишком много масла Продукты не высушены должным образом перед погружением в масло	Уменьшите количество масла во фритюрнице Тщательно высушите продукты
	Превышено максимальное количество продуктов.	700 г (сырого картофеля).
Масло не нагревается	В прошлый раз вы включили фритюрницу, когда в чаше не было масла, и защитный механизм отключил устройство.	Обратитесь за помощью в сервисный центр (необходимо заменить предохранитель).

Данное устройство прошло испытания и сертифицировано согласно требованиям ГОСТАНДАРТа РОССИИ. Сертификат соответствия № РОСС ИТ.МЕ28.В10738.

