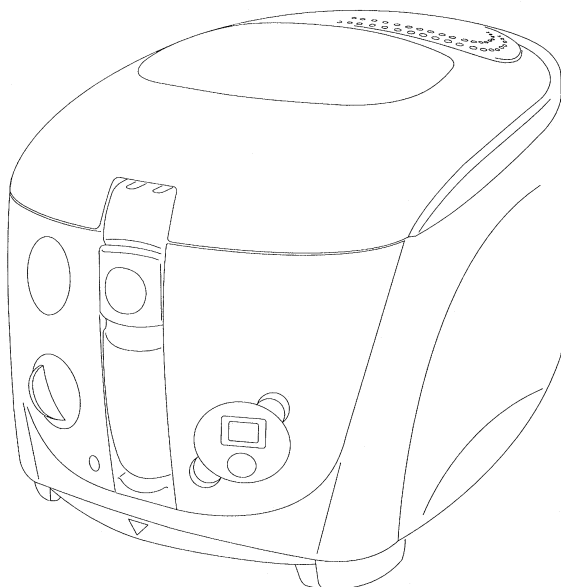




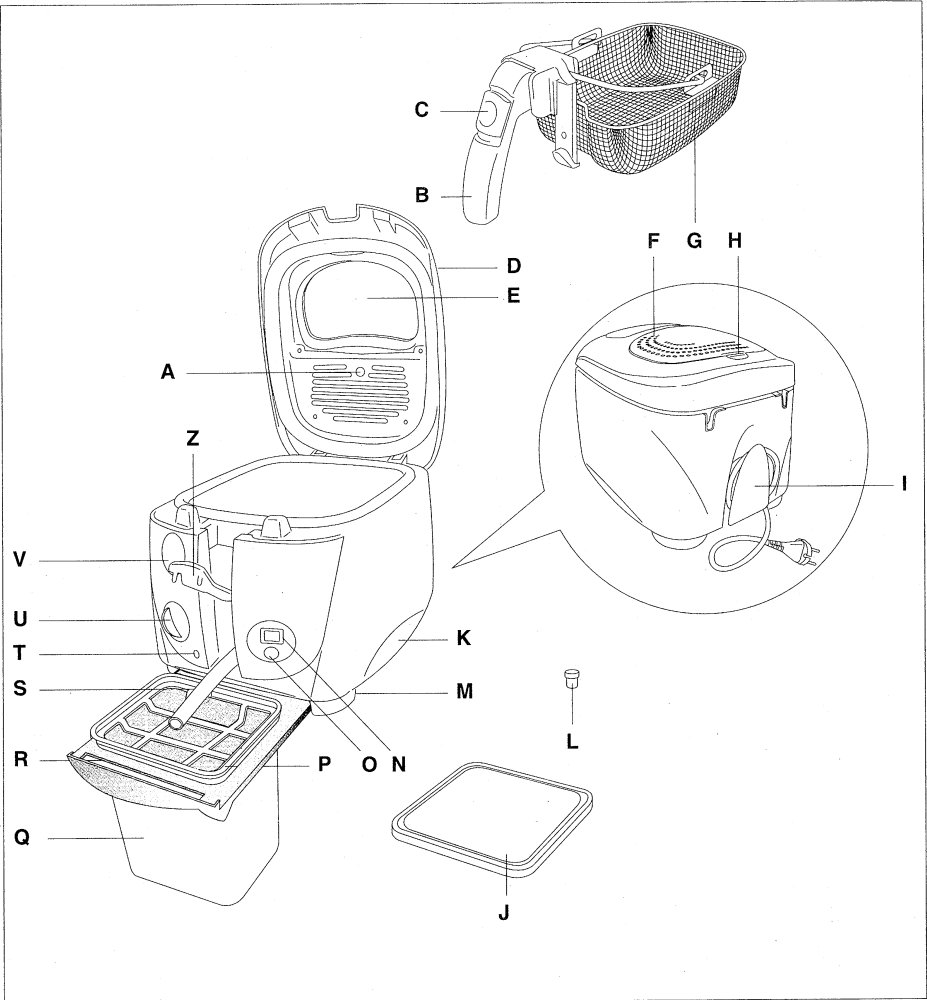
ME 28

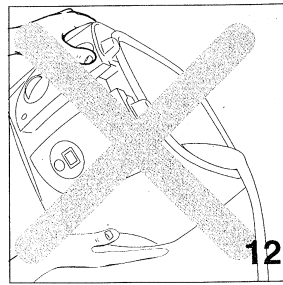
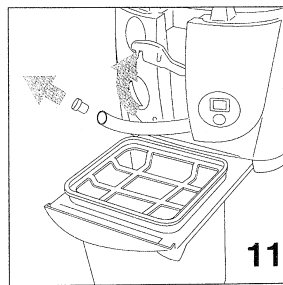
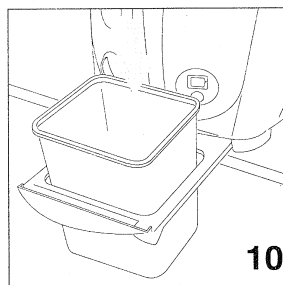
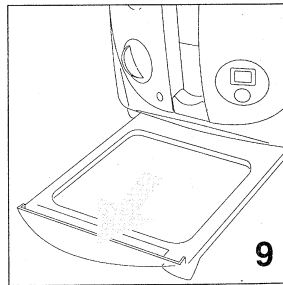
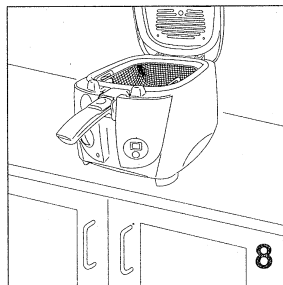
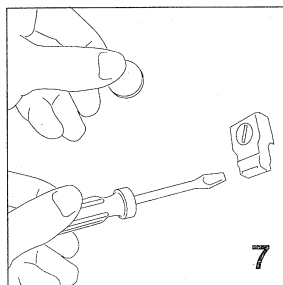
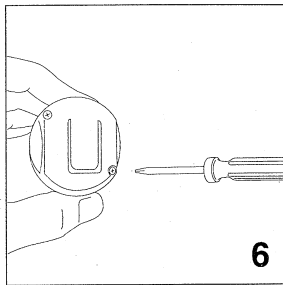
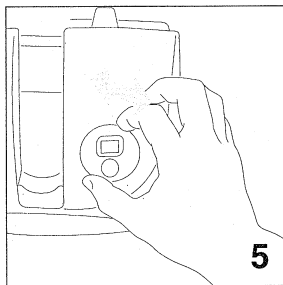
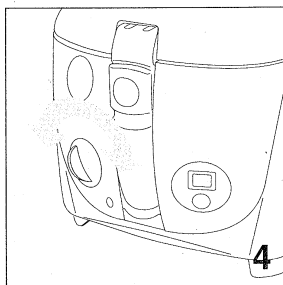
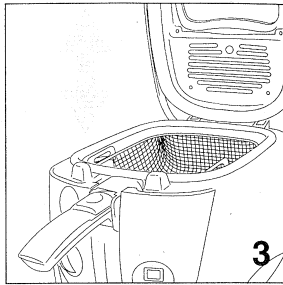
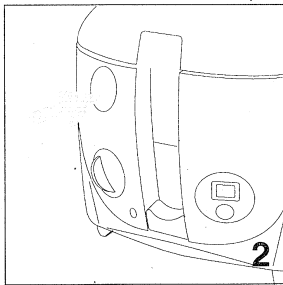
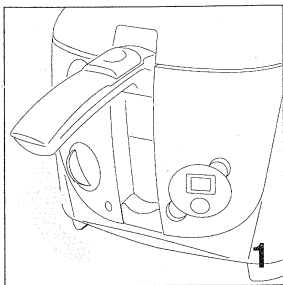
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА

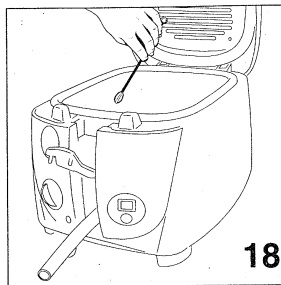
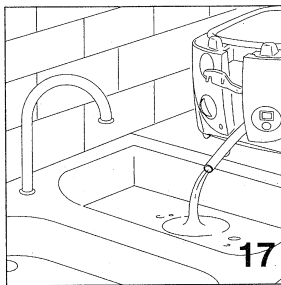
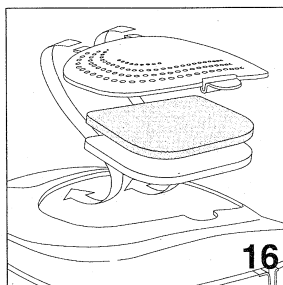
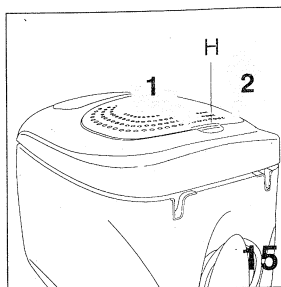
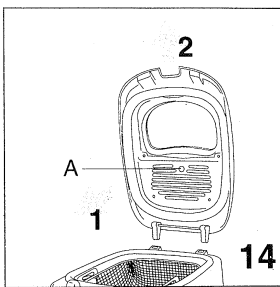
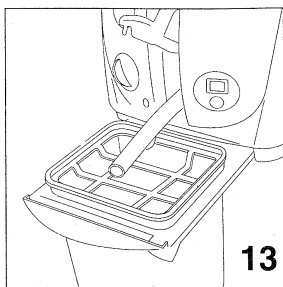
F 999
F 996
F 988
F 980
F 912
F 885 V



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



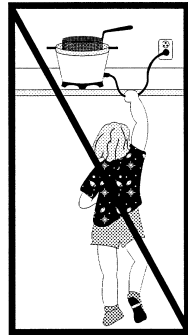




- Фритюрница модели F 996 отличается отсутствием цифрового таймера
 - Фритюрница модели F 980 отличается отсутствием антипригарного покрытия, цифрового таймера, смотрового окошка, рамки, контейнера для масла.
 - Фритюрница модели F 988 отличается отсутствием антипригарного покрытия, рамки, контейнера для масла.
- Фритюрница модели F 885 V отличается вращающейся корзиной, что позволяет экономить масло при приготовлении пищи.

ВНИМАНИЕ

- Как и в случае с любым другим электрическим прибором, эта инструкция призвана предупредить как можно больше ситуаций, связанных с эксплуатацией данного устройства, в любом случае, при использовании этого прибора, руководствуйтесь мерами предосторожности и здравым смыслом, обратите особое внимание на нахождение маленьких детей около прибора.
- Прежде чем использовать прибор, проверьте, соответствуют ли параметры вашего источника питания параметрам, указанным на идентификационной табличке прибора.
- Подключайте устройство только к заземленным розеткам сети электропитания, рассчитанным на силу тока не менее, чем в 10А.
- Не ставьте фритюрницу вблизи источников тепла.
- Не погружайте прибор в воду. Находящаяся внутри прибора вода может стать причиной короткого замыкания.
- Во время эксплуатации прибор нагревается. **НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ МАЛЕНЬКИМ ДЕТЯМ.**
- Горячее масло может вызвать серьезные ожоги. Не передвигайте фритюрницу до тех пор, пока масло не остынет.
- Не дотрагивайтесь до смотрового окошка во время процесса приготовления, так как оно сильно нагревается.
- Для того, чтобы передвинуть прибор, используйте специальные ручки (К). (Никогда не поднимайте прибор за ручку корзины).
- Фритюрницу можно включать только после того, как ее заполнили маслом или жиром. Если Вы пытаетесь включить фритюрницу, когда она будет пустой, механизм защиты сразу же отключит устройство. В этом случае, Вам необходимо связаться с ближайшим сервисным центром, авторизованным производителем.
- Если фритюрница начала протекать, обратитесь в авторизованный сервисный центр или к уполномоченному дилеру для получения квалифицированной помощи.
- Перед первым использованием фритюрницы тщательно вымойте горячей водой и моющим средством следующие ее части: чашу, корзину, крышку корзины (при этом необходимо снять все фильтры) и принадлежности для хранения масла (J, P, Q). Также промойте теплой водой и моющим средством дренажную трубку для слива масла, затем тщательно ее высушите.
- Все материалы и предметы, контактирующие с продуктами питания, соответствуют Директиве ЕЕС.
- Во время работы прибора дренажная трубка должна быть всегда закрыта и помещена в свой отсек.
- Во время работы фритюрницы в первый раз может появиться небольшое задымление. Это совершенно нормально, дым исчезнет через несколько минут. Комнату после этого следует проветрить.
- Не разрешается пользоваться прибором детям или недееспособным людям без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Падение заполненной жиром или маслом фритюрницы грозит Вам серьезными ожогами. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал со стола, и Вы случайно не заделали его или его не схватил ребенок. Не пользуйтесь удлинительным проводом.
- В случае необходимости замены шнура питания, используйте кабель H05VVF, состоящий из 3-х проводов сечением 1 мм². Замена шнура должна быть произведена в соответствии с требованиями норм безопасности. Кабель должен иметь тот же диаметр, что и заменяемый.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- | | |
|--|--|
| A. Отверстие для контроля за фильтром | N. Дисплей таймера (не на всех моделях) |
| B. Ручка корзины | O. Кнопка таймера (не на всех моделях) |
| C. Ползунок ручки | P. Фильтр для масла |
| D. Крышка | Q. Емкость для масла (не на всех моделях) |
| E. Смотровое окошко (не на всех моделях) | R. Рамка для емкости Q (не на всех моделях) |
| F. Крышка фильтра | S. Дренажная трубка для слива масла |
| G. Корзина | T. Индикатор |
| H. Крючок крышки фильтра | U. Термостат и кнопка включения/выключения |
| I. Отсек для шнура питания | V. Кнопка для открытия крышки |
| J. Крышка емкости для масла (не на всех моделях) | Z. Дверца отсека для хранения дренажной трубки |
| K. Ручка для переноса прибора | |
| L. Пробка дренажной трубки | |
| M. Ножка | |

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед эксплуатацией прибора убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на идентификационной табличке прибора.
- Перед использованием промойте чашу, крышку (вынув фильтры), и корзину теплой водой, затем вытрите чашу насухо.
- Никогда не включайте фритюрницу до того, как нальете в нее масло или жир. Если фритюрница будет включена без масла или жира внутри, термостатическое реле безопасности отключит прибор. В этом случае, Вам необходимо связаться с сервисным центром, авторизованным производителем прежде, чем вы включите прибор снова.

ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Поднимите корзину в самое высокое положение, потянув вверх специальную ручку “B” (рис.1). **Когда Вы поднимаете или опускаете корзину, крышка ВСЕГДА должна быть закрыта.**
- Откройте крышку “D”, нажав на кнопку “V” (рис.2).
- Снимите корзину, потянув ее вверх (рис.3).
- Залейте в емкость для масла 2, 2 литра масла (или 2 кг. Жира).

ВНИМАНИЕ

Уровень масла или жира всегда должен быть между отметками минимального и максимального уровня.

Никогда не пользуйтесь фритюрницей, если уровень масла в ней ниже отметки минимум “MIN”, так как это может вызвать срабатывание устройства термической защиты; для его замены Вам придется обратиться в один из наших сервисных центров.

Для достижения наилучших результатов, используйте масло только хорошего качества. Не смешивайте различные сорта масла. Если Вы используете куски твердого жира, порежьте их на мелкие кусочки, чтобы фритюрница не нагревалась без жирового покрытия.

НАЧАЛО ЖАРКИ

1. Поместите продукты, предназначенные для жарки, в корзину, не переполняя ее (максимально 1,25 кг свежего картофеля).
2. Установите корзину в чашу в поднятом положении (рис.3) и закройте крышку, слегка нажав на нее до легкого щелчка. Всегда закрывайте крышку прежде, чем опустить корзину для того, чтобы избежать разбрызгивания горячего масла.
3. Установите регулятор термостата “U” на нужное значение температуры (рис.4). При достижении заданной температуры индикатор “T” погаснет.
4. Никогда не дотрагивайтесь до смотрового окошка в процессе жарки, так как оно сильно нагревается (для моделей со смотровым окошком).
5. Как только погаснет индикатор, погрузите корзину в масло, передвинув ползунок ручки “C” назад и медленно опуская саму ручку.
 - Сразу после этого из-под крышки фильтра “F” может выделиться большое количество очень горячего пара. Это нормальное явление и не свидетельствует о неисправности прибора.
 - В начале процесса жарки, сразу после погружения продуктов в масло, внутренняя сторона смотрового окошка “E” запотеет, а затем будет постепенно очищаться (для моделей со смотровым окошком).
 - Во время работы прибора вокруг ручки корзины могут образовываться капли конденсата. Это нормальное явление и не свидетельствует о неисправности прибора.

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, ОСНАЩЕННЫХ ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ.

Установите время приготовления, нажав кнопку “O”. На табло “N” появится установленное время в минутах.

Сразу же после этого на табло начнут мигать цифры. Это означает, что начался отсчет времени приготовления. В течение последней минуты на табло будет предоставлен отсчет секунд.

Если при установке времени Вы допустили ошибку, это время можно будет установить заново, удерживая кнопку в нажатом положении более 2 секунд. При этом будет выполнен сброс указанного на табло значения времени, а Вам придется повторить действия, начиная сначала.

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 “O”.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: таймер не отключает прибор.

Замена батарейки таймера

- Извлеките таймер из его отсека (рис. 5).
- Снимите заднюю крышку таймера, открутив предварительно винты на задней стенке (рис. 6).
- Поворачивайте крышку (рис. 7), расположенную с задней стороны, против часовой стрелки, пока она не будет отсоединена.
- Замените батарейку новой такого же типа.
- Соберите таймер, продельвая шаги в обратном порядке.

Если Вы собираетесь выбросить этот прибор или заменить его новым, необходимо извлечь из него батарейку и избавиться от нее в соответствии с действующими правилами, так как она представляет собой опасность для окружающей среды.

ПОСЛЕ ЖАРКИ

По истечении времени приготовления поднимите корзину и убедитесь в том, что пища приобрела желаемый цвет корочки. В моделях, оснащенных смотровым окошком, это можно проверить, посмотрев через окошко, не открывая крышку.

Если Вы считаете, что блюдо готово, выключите прибор, установив регулятор термоста-

та в положение "OFF" (выключено). При этом Вы услышите легкий щелчок внутреннего выключателя.

Позвольте стечь излишкам масла, установив корзину в поднятое положение.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если приготовление пищи требует двух этапов (например, жарка картофеля), в конце первого этапа поднимите корзину и подождите, пока индикатор снова погаснет. Затем снова погрузите корзину в масло (см. таблицу).

ФИЛЬТРОВАНИЕ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Эту процедуру рекомендуется выполнять каждый раз после того, как Вы закончите жарку, поскольку частицы продуктов часто попадают в масло и сгорают там, что способствует быстрой порче масла или жира- особенно в тех случаях, когда жарятся продукты, обваленные в муке или панировочных сухарях.

Подождите около двух часов и убедитесь в том, что масло остыло.

Придвиньте прибор к краю рабочего стола (рис. 8). **Для того, чтобы избежать опрокидывания фритюрницы во время фильтрования масла, держите крышку прибора открытой и убедитесь, что ножки "М" остаются полностью в пределах рабочей поверхности. (рис.8).**

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ F 999, F 996

1. Вытяните наружу рамку "R" (как на рис.9).
2. Поместите емкость для масла "Q" без крышки "J" в специальный отсек (рис.10).
3. Снимите корзину.
4. Откройте дверцу "Z" (как на рис. 11).
5. Вставьте фильтр для масла "P" в емкость (рис. 11).

Никогда не опустошайте фритюрницу, выливая масло через край чаши или переворачивая прибор вверх дном.

6. Извлеките дренажную трубку для слива масла "S", вытащите пробку "L", одновременно зажимая трубку двумя пальцами, чтобы жидкость не вытекла. Зажимайте трубку до тех пор, пока она не окажется над фильтром (рис. 13).
7. Дайте жидкости перетечь в емкость. Если масло достаточно "грязное", примите меры, чтобы оно полностью прошло через фильтр и не переливалось.
8. После окончания этой процедуры вставьте пробку в трубку, затем поместите трубку в отсек и закройте дверцу.
9. Опустите емкость, зафиксировав ее с помощью крышки "J", чтобы масло лучше сохранилось для будущего использования.
10. Установите рамку "R" в первоначальное положение.

ДЛЯ МОДЕЛИ F 980

1. Откройте крышку фритюрницы и выньте корзину.
2. Откройте дверцу "S" (как на рис. 9).
3. Достаньте дренажную трубку для слива масла.
4. Вытащите пробку "K", одновременно зажимая трубку двумя пальцами, чтобы жидкость не вытекла. Зажимайте трубку до тех пор, пока она не окажется над емкостью (рис. 9).
5. Дайте маслу или жиру перетечь в емкость (рис.10).
6. Уберите остатки продуктов из чаши при помощи губки или промокательной бумаги.
7. В конце процедуры вставьте пробку в дренажную трубку, затем поместите трубку в отсек и закройте дверцу.
8. Поставьте корзину обратно, оставив ее в поднятом положении и положите один из прилагающихся фильтров на дно корзины (рис. 12). Вы можете приобрести фильтры у поставщиков или в одном из сервисных центров.
9. Медленно вылейте жир или масло во фритюрницу таким образом, чтобы оно не переливалось за границы фильтра (рис.13).

Масло, отфильтрованное таким образом, можно хранить в фритюрнице. В случае, если фритюрница не будет использоваться в течение длительного времени, советуем хранить масло в закрытой емкости для предотвращения его порчи. Масло для жарки рыбы рекомендуется хранить отдельно.

- * **При использовании жира не допускайте его полного остывания, иначе он станет твердым.**

ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВ, УСТРАНЯЮЩИХ ЗАПАХ

Со временем установленные в крышке фильтры, устраняющие неприятные запахи, теряют свою эффективность. Изменение цвета фильтра, которое можно увидеть через отверстие “А” на внутренней крышке (рис.14), свидетельствует о том, что этот фильтр необходимо заменить. Для этого снимите пластиковую крышку фильтра “F” (рис.15), нажав на крючок “Н” в направлении, указанном стрелкой 1, затем поднимите фильтр в направлении, указанном стрелкой 2. Замените фильтры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Белый фильтр должен опираться на металлическую поверхность (рис.16), а цветная его часть должна быть направлена вверх (или в сторону черного фильтра).

Соберите крышку фильтра, правильно вставив передние крючки (как показано на рис. 16).

Вовремя заменяйте фильтры, так как загрязненные фильтры могут служить причиной неприятного запаха и пропускать пар.

ЧИСТКА УСТРОЙСТВА

Перед началом чистки всегда вынимайте вилку из розетки сети.

- * **Никогда не погружайте фритюрницу в воду и не держите ее под краном. При попадании воды внутрь устройства может произойти короткое замыкание.**

Подождите примерно в течение 2 часов для того, чтобы остыло масло, вылейте масло или жир, как описано выше в разделе “Фильтрация масла или жира”.

Снимите крышку, аккуратно потянув ее вперед (см. стрелку 1 на рис. 14) и вверх (см. стрелку 2 на рис 14).

Не помещайте крышку в воду до того, как снимите все фильтры.

Для того, чтобы очистить чашу, выполните следующие действия:

- Вымойте чашу горячей водой с моющим средством, затем ополосните и тщательно вытрите. Хорошим способом для очистки будет поместить фритюрницу на край раковины, вылить в нее кувшин теплой мыльной воды и вымыть ее при помощи мягкой щетки, дав воде стечь в раковину через дренажную трубку для слива масла (рис.17).
- Для очистки внутренней поверхности дренажной трубки пользуйтесь щеткой для трубки, имеющейся в комплекте (рис.18).
- Рекомендуется регулярно чистить корзину, обращая внимание на то, чтобы устранять все остатки продуктов, скапливающиеся в корзине.
- Протрите внешнюю часть фритюрницы мягкой влажной тканью, чтобы устранить следы от брызг и капель масла или конденсата.
- Вымойте и вытрите уплотнительное кольцо, чтобы оно не прилипло к чаше в то время, пока оно не используется.(Если кольцо все-таки прилипло, то для того, чтобы открыть крышку, поднимите ее рукой, одновременно удерживая кнопку открытия в нажатом состоянии).
- **После того, как Вы вымыли прибор, тщательно высушите его. Удалите все остатки воды, оставшиеся на дне емкости и внутри дренажной трубки для слива масла. Это позволит Вам избежать разбрызгивания горячего масла во время использования прибора.**
- Корзину В и приспособления для хранения масла J, P, Q (для моделей, оснащенных контейнером для слива масла) можно мыть в посудомоечной машине.

МОДЕЛЬ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Для очистки модели с антипригарным покрытием пользуйтесь мягкой тряпочкой и мягким моющим средством, никогда не используйте абразивные вещества.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

СКОЛЬКО РАЗ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАСЛО ИЛИ ЖИР

Уровень масла или жира никогда не должен опускаться ниже минимальной отметки. В противном случае, масло или жир нужно полностью заменить. Длительность использования масла зависит от вида приготавливаемой Вами пищи. Например, масло следует менять чаще, если Вы часто закладываете во фритюрницу продукты, покрытые панировочными сухарями. При жарке таких продуктов, масло загрязняется быстрее, чем при обычной жарке. В любом случае, масло следует заменять после нескольких раз нагревания. При надлежащем использовании, оно должно регулярно полностью заменяться.

Рекомендуем Вам полностью заменять масло после 5/8 раз использования или же при возникновении следующих признаков:

- неприятный запах
- появление дыма во время жарки
- масло становится темного цвета

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Рекомендованная температура должна соблюдаться при приготовлении любого рецепта. В случае, если температура слишком низкая, масло будет впитываться в продукты. Если температура, слишком высокая, на приготавливаемом продукте тут же образуется корочка, в то время, как внутри оно будет оставаться сырым.
- **Подготовленную для приготовления пищу следует помещать в нагретое масло только тогда, когда масло достигло необходимой температуры и индикатор погас.**
- Никогда не переполняйте корзину, так как это может вызвать резкое понижение температуры и отразится на качестве приготовления.
- Проверьте, чтобы продукты для приготовления были порезаны на ровные, небольшие кусочки. Если кусочки будут слишком большими, продукты не прожарятся внутри, несмотря на то, что снаружи будут выглядеть, как приготовленные надлежащим образом, тогда как подготовленные нужного размера кусочки, за это же время приготавливаются как следует.
- **Удалите остатки влаги с продуктов перед тем, как поместить их в масло или жир** для того, чтобы избежать разбрызгивания; также излишняя влага будет препятствовать образованию хрустящей корочки (особенно у картофеля). Продукты с высоким содержанием влаги (рыба, мясо, овощи) следует обвалить перед жаркой; удалите излишки муки и панировки перед тем, как помещать продукты в масло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Пользуясь приведенной ниже таблицей, имейте в виду, что время приготовления и температура указаны приблизительно и могут варьироваться в зависимости от количества приготавливаемых продуктов и Вашего личного вкуса.

Продукты		Максимальное количество (гр.)	Температура (°C)	Время (минуты)
ЧИПСЫ ИЗ СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ	Пол порции	600	170	Фаза 1 7-9 Фаза 2 3-5
	Целая порция	1 250	190	Фаза 1 11-13 Фаза 2 3-4
РЫБА	Кальмары	600	160	9-10
	Сардины	450	160	10-12
	Креветки	400	160	8-10
МЯСО	Свинные котлеты (3-4 шт)	350	170	7-9
	Куриные котлеты (3-4 шт)	350	180	6-8
	Фрикадельки (15шт)	600	170	7-9

Продукты	Максимальное количество (гр.)	Температура (°C)	Время (минуты)	
ОВОЩИ	Луковые кольца	400	170	6-8
	Цветная капуста	450	150	7-9
	Грибы	450	150	7-9
	Баклажаны	350	150	8-10
	Кабачки	400	150	9-11

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Замороженные продукты хранятся при очень низкой температуре. Соответственно, они существенно понижают температуру горячего масла. Для достижения наилучших результатов, никогда не превышайте рекомендованного количества продуктов для приготовления.
- Замороженные продукты часто бывают покрыты слоем льда, перед приготовлением этот лед следует удалить.** Поместите корзину в масло очень медленно для того, чтобы избежать выкипания масла.

Время приготовления указано приблизительно, его следует менять в зависимости от внутренней температуры приготавливаемых продуктов и рекомендаций, указанных на упаковке продуктов.

Продукты	Максимальное количество (гр.)	Температура (°C)	Время (минуты)	
ЗАМОРОЖЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ	330(*)	190	5-6	
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ	600	190	6-7	
РЫБА	Рыбные палочки	400	190	5-6
	Креветки	400	190	4-5
МЯСО	Куриные котлеты (3 шт)	300	190	4-5

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед тем, как опускать корзину в масло, убедитесь, что крышка плотно закрыта.

(*) Количество, рекомендуемое для достижения наилучших результатов. Вы можете взять и большее количество для приготовления, в этом случае в конце приготовления чипсы будут содержать большее количество масла.

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Неприятные запахи	Фильтр, устраняющий запахи, потерял пригодность. Ухудшилось качество масла или жира. Масло или жир непригодны для использования во фритюрнице.	Замените фильтр. Налейте новое масло или жир. Используйте подсолнечное или растительное масло хорошего качества.
Масло переливается через край	Качество масла ухудшилось и оно образует слишком много пены. В масло были помещены продукты, которые содержат слишком много влаги. Корзина была опущена в масло слишком быстро. Превышен максимальный предел уровня масла во фритюрнице.	Замените масло или жир. Тщательно просушите продукты. Опустите корзину медленно. Вылейте часть масла из чаши фритюрницы.
Продукты не меняют своего цвета во время приготовления	Температура масла слишком низкая. Корзина переполнена.	Выберите более высокий температурный режим. Удалите излишки продуктов.
Масло не нагревается	В прошлый раз включили фритюрницу, когда в чаше не было масла, и защитный механизм отключил устройство.	Обратитесь за помощью в сервисный центр (необходимо заменить предохранитель).