

# Gemlux

## ПАСПОРТ

**ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

**МОДЕЛЬ: GL-DF-4D**



## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Во время эксплуатации электрических бытовых приборов, необходимо всегда следовать основным мерам безопасности, включая следующее:

1. Прочитайте все инструкции перед эксплуатацией фритюрницы.
2. Всегда отключайте это оборудование и вынимайте вилку из розетки, если устройство не эксплуатируется, а также перед перемещением устройства, его чисткой и отправкой на хранение.
3. Не погружайте панель управления оборудования, его шнур питания или вилку в воду или иную жидкость.
4. Данное оборудование не предназначено для использования лицами (включая детей), которые страдают от расстройства физических, сенсорных или умственных способностей, или не имеют достаточного опыта или знаний, за исключением случаев надзора за их работой или их инструктажа касательно эксплуатации оборудования, если надзор или инструктаж выполняется ответственным за этих лиц безопасностью работником.
5. Не оставляйте оборудование без присмотра во время его использования. Необходимо следить, чтобы дети не играли с оборудованием.
6. Всегда эксплуатируйте оборудование, установив его на сухой горизонтальной поверхности.
7. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей, не запутывался, и не свисал с краев рабочих поверхностей столов.
8. Не ставьте это оборудование на горячие газовые или электрические горелки/конфорки или рядом с такими горелками, или в места, где оборудование может касаться горячих печей.
9. Данное оборудование предназначено только для бытового использования. Не используйте это оборудование для целей, отличающихся от его исходной цели.  
Не используйте оборудование в движущихся транспортных средствах или лодках. Не используйте его вне помещений.
10. Поврежденный шнур питания должен заменяться квалифицированным электриком, чтобы избежать опасности – в противном случае, гарантия на изделие может быть аннулирована.
11. Установите оборудование на расстоянии от стен, штор и других термочувствительных материалов (оставьте минимальное расстояние 200 мм). Не ставьте оборудование под полками или горючими материалами во время эксплуатации.
12. Всегда придерживайтесь максимальных и минимальных количеств масла, указанных в инструкциях или рецептах.
13. Не превышайте максимальный уровень наполнения (4 литра). Никогда не переполняйте бак для масла выше максимального уровня масла.
14. В случаях, когда это оборудование используется для работы с горячим маслом, проявляйте особую осторожность. Всегда ждите, пока оборудование полностью остынет перед тем, как слить масло.
15. Не двигайте фритюрницу во время приготовления пищи или если в ней содержится горячее масло.
16. Во время жарки во фритюре, убедитесь, что вода не попадет в горячее масло, так как это приведет к разбрызгиванию.
17. Перед добавлением любого количества масла, убедитесь, что бак для масла абсолютно сухой.
17. Никогда не наклоняйтесь над фритюрницей, если поднимается ее крышка. Во время открытия крышки происходит выброс накопившегося во время приготовления пищи пара.
18. Никогда не выливайте масло фритюрницы, если оборудование или масло горячие. Фритюрница и ее содержание должны полностью охладиться перед сливом масла.
19. Добавлять добавочное масло в горячем состоянии не рекомендуется, поскольку это может привести

к разбрызгиванию.

20. Всегда проверяйте, что нагревающий элемент и контроллер правильно расположен в емкости, а масло находится на уровне MIN / MAX (Минимальный/Максимальный) перед подачей питания.

21. Не используйте фритюрницу на металлических поверхностях, например, на сливной полке раковины.

**22. Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра во время эксплуатации.**

23. Не ставьте ничего на фритюрницу, когда закрыта ее крышка, во время ее работы и хранения.

24. Изготовитель не рекомендует использовать вспомогательные приспособления. Их использование может привести к серьезным травмам и/или повреждениям оборудования.

25.  **Осторожно: горячая поверхность. Работайте с осторожностью. Поверхность и содержимое нагреваются во время эксплуатации.**

## **ВАЖНО!**

- Эксплуатируйте фритюрницу только на сухой, горизонтальной, стабильной термостойчивой поверхности вдали от кромок.
- Не используйте фритюрницу под навесными ящиками или шкафами. Пар, выходящий из вентиляционных отверстий на крышке, может повредить ящики или шкафы.
- Никогда не используйте фритюрницу без бака для масла.
- Никогда не используйте фритюрницу без масла или в случаях, когда уровень масла ниже минимального уровня (MIN) наполнения. Также, никогда не превышайте максимальный уровень (MAX) наполнения. Минимальный (MIN) и максимальный уровень (MAX) уровни наполнения нанесены тиснением внутри съемного бака для масла.
- Используйте только хорошо зарекомендованную марку растительного масла для жарения. Жарение пищи в масле, маргарине, оливковом масле или в животном жиру не рекомендуется из-за низкой температуры копчения.

**ВАЖНО! ПЕРЕД ЖАРЕНИЕМ, УДАЛИТЕ ИЗЛИШНЮЮ ВЛАГУ ИЗ ПИЩИ, ВПИТАВ ЕЕ БУМАЖНЫМИ САЛФЕТКАМИ И ПОДОБНЫМ ОБРАЗОМ. ВЛАЖНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПРИВОДЯТ К ИЗБЫТОЧНОМУ ПЕНООБРАЗОВАНИЮ И РАЗБРЫЗГИВАНИЮ МАСЛА. НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ВЛАЖНУЮ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННУЮ ПИЩУ В МАСЛО ДЛЯ ЖАРКИ. ДАЖЕ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ ИЛИ ВЛАГИ, КОТОРОЕ НАХОДИТСЯ В ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЩЕ, МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РАЗБРЫЗГИВАНИЮ МАСЛА.**

- Будьте внимательны при жарке во фритюре лепешек из кукурузной или пшеничной муки, так как в них содержатся воздушные пузыри. Во время жарки во фритюре, масло может захватываться этими пузырями, которые могут разрываться и вызывать ожоги. Поэтому, после жарки лепешек во фритюре, тщательно поднимите их из масла и дайте маслу стечь с лепешек в течение 30 секунд как минимум.
- Всегда вынимайте шнур питания из настенной розетки, если оборудование не используется.
- Всегда накрывайте бак для масла крышкой во время эксплуатации и дожидайтесь полного охлаждения фритюрницы перед удалением масла и чисткой.

**ВНИМАНИЕ: Чтобы предупредить возникновения опасности серьезных травм и/или повреждения имущества, проявляйте особую осторожность при приготовлении еды с использованием горячего масла.**

## **КОМПОНЕНТЫ ФРИТЮРНИЦЫ**



— Крышка



— Корзина для фритюра



— Панель управления

— Паз для кабеля

— Нагревательный элемент



— Бак для масла



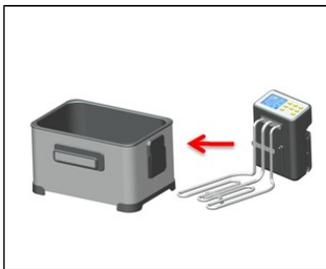
— Корпус из нержавеющей стали

## ПРОЦЕСС СБОРКИ ФРИТЮРНИЦЫ



**ВАЖНО!** Всегда убедитесь, что фритюрница отключена от розетки электропитания перед сборкой или разборкой на отдельные части.

1. Установите бак для масла в корпус из нержавеющей стали.



2. Вдвиньте панель управления с нагревающим элементом на боковую часть внешнего металлического корпуса и вдавите их вниз, пока они не встанут в свое посадочное место.

**ВАЖНО!** На панели управления фритюрницы находится аварийный микровыключатель. Убедитесь, что этот микровыключатель нажимает защелка на внешнем металлическом корпусе. Фритюрница не будет работать, пока панель управления не будет правильно установлена на внешнем корпусе.



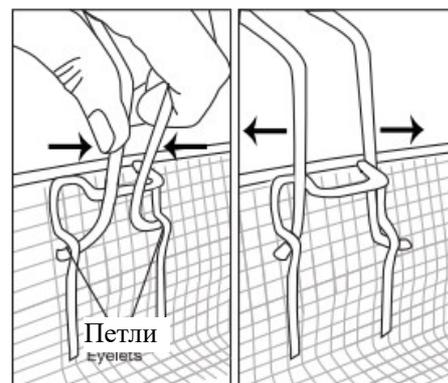
3. Если фритюрница собрана правильно, она должна соответствовать рисунку слева.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Всегда накрывайте бак для масла крышкой во время эксплуатации!

## Корзина

1. Зафиксируйте ручку корзины к корзине, сжав ручку так, чтобы можно было вставить концы в металлические петли на корзине (смотрите рисунок справа).

2. Отведите ручку назад, чтобы она надежно встала в свое рабочее положение. Убедитесь, что ручка надежно зафиксирована к корзине перед тем, как приступить к работе с фритюрницей.



## ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ФРИТЮРНИЦЫ

**Перед эксплуатацией изделия, обязательно выполните следующее:**

1. Достаньте крышку, фритюрную корзину, фритюрницу и все упаковочные материалы из коробки.
2. Промойте фритюрную корзину и крышку в горячей мыльной воде. Вытрите их насухо.
3. Протрите внутреннюю часть бака для масла влажной тканью и убедитесь, что емкость сухая, перед тем, как наполнять её маслом.

**ВНИМАНИЕ:** В любом случае, уровень масла не должен быть меньше минимальной отметки и не должен превышать максимальную отметку уровня!

**ВАЖНО!** Фритюрница оборудована аварийным микровыключателем, который находится на панели управления. Микровыключатель будет разрешать работу только в том случае, когда панель управления правильно установлена на внешнем металлическом корпусе. Установите панель управления в паз сбоку внешнего металлического корпуса. Убедитесь, что на аварийный микровыключатель нажимает защелка на внешнем металлическом корпусе. Фритюрница не будет работать, пока панель управления не будет правильно установлена на внешнем корпусе. Если фритюрница не работает, снимите панель управления и установите ее снова, пока микровыключатель не будет правильно расположен относительно защелки.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ**

1. Установите фритюрницу на стабильную, плоскую и сухую поверхность. Убедитесь, что аппарат выключен.
2. Откройте крышку на фритюрнице.
3. Снимите фритюрную корзину со съемного бака для масла и отставьте корзину в сторону.
4. Наполните съемный бак для масла маслом для приготовления пищи, не превышая линию максимального уровня масла (MAX), которая находится внутри съемного бака для масла. Количество масла в съемном баке для масла должно всегда соответствовать уровню между отметками MIN и MAX. Никогда не превышайте уровень отметки MAX.

**ВАЖНО!** Используйте только хорошо зарекомендованную марку растительного масла для фритюра. Жарение пищи в сливочном масле, маргарине, оливковом масле или в животном жиру не рекомендуется из-за низкой температуры копчения. Не используйте масло повторно, всегда заливайте свежее масло для фритюра.

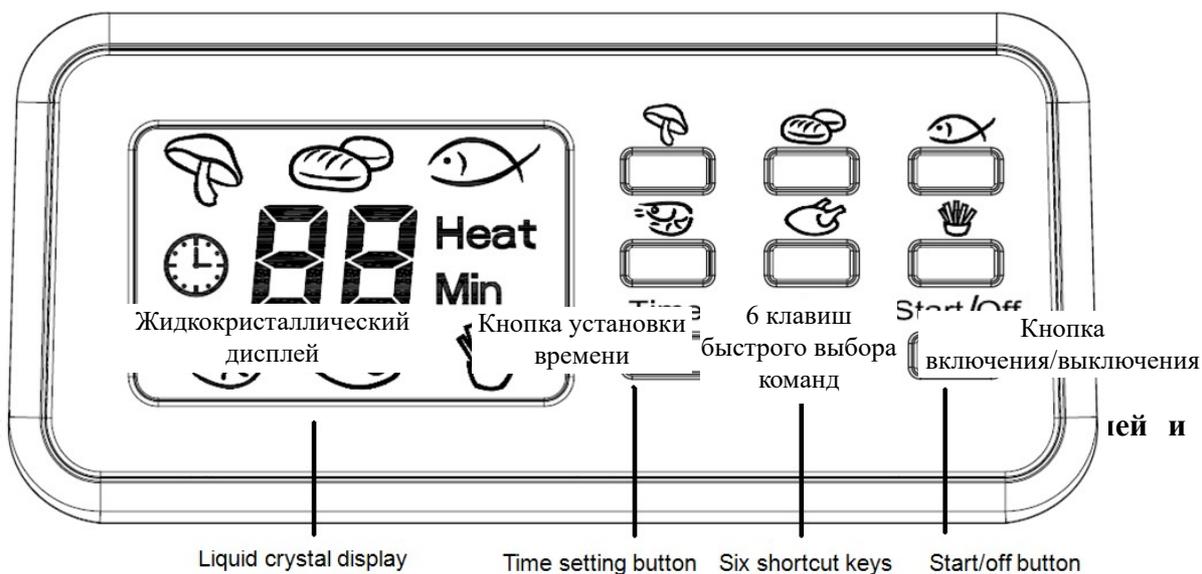
5. Задайте требуемую температуру на панели управления и прогрейте масло до требуемой температуры.

**ВНИМАНИЕ:** При приготовлении первой партии пищи, фритюрница должна дважды пройти цикл включения-выключения перед тем, как в нее положат пищевые продукты.

6. Установив жарочную корзину на крюк, положите пищу в корзину и медленно погрузите в горячее масло.

**ВАЖНО! НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

## **ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**



1. Прис

тей и на нем



появится изображение

## 2. Фиксированные программы:



Кнопка для картофеля  : На дисплее отображается время работы 10 минут.

Оборудование будет работать при температуре 190°C.  
Время приготовления во фритюре зависит от количества продуктов.  
Чтобы завершить, нажмите кнопку “Start/Off (Включить/Выключить)”  
или дождитесь автоматического отключения аппарата.



Кнопка для курицы  : На дисплее отображается время работы 8 минут.

Оборудование будет работать при температуре 180°C.  
Время приготовления во фритюре зависит от количества продуктов.  
Чтобы завершить, нажмите кнопку “ Start/Off (Включить/Выключить)”  
или дождитесь автоматического отключения аппарата.



Кнопка для креветок  : На дисплее отображается время работы 6 минут.

Оборудование будет работать при температуре 170°C.  
Время приготовления во фритюре зависит от количества продуктов.  
Чтобы завершить, нажмите кнопку “ Start/Off (Включить/Выключить)”  
или дождитесь автоматического отключения аппарата.



Кнопка для рыбы  : На дисплее отображается время работы 7 минут.

Оборудование будет работать при температуре 160°C.  
Время приготовления во фритюре зависит от количества продуктов.  
Чтобы завершить, нажмите кнопку “ Start/Off (Включить/Выключить)”

или дождитесь автоматического отключения аппарата.



Кнопка для теста  : На дисплее отображается время работы

5 минут. Оборудование будет работать при температуре 150°C.

Время приготовления во фритюре зависит от количества продуктов.

Чтобы завершить, нажмите кнопку “ Start/Off (Включить/Выключить)”

или дождитесь автоматического отключения аппарата.



Кнопка для грибов  : На дисплее отображается время работы 6 минут.

Оборудование будет работать при температуре 140°C.

Время приготовления во фритюре зависит от количества продуктов.

Чтобы завершить, нажмите кнопку “ Start/Off (Включить/Выключить)”

или дождитесь автоматического отключения аппарата.

### 3. В конце режима фиксированных программ



Когда процесс приготовления завершен, аппарат автоматически прекращает нагревание.

На дисплее будут показаны цифры “00” и выбранный ранее режим, а звуковой сигнал прозвучит пять раз.



Спустя 3 минуты, аппарат отключится. Экран дисплея будет таким, как показано на

рисунке слева.



Если во время нагревания вы нажмете на кнопку “ Start/Off (Включить/Выключить)”

дисплей вернется во включенное состояние, как показано на рисунке слева.

**ВАЖНО! НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

#### 4. Установка времени приготовления пищи вручную.

Однократное нажатие на кнопку **Time** (Время) увеличит время работы на 1 минуту. Время можно устанавливать в пределах от 1 до 60 минут. Стандартная температура по умолчанию равна 190°C (температуру нельзя изменить).

Пример:

После пятикратного нажатия на кнопку **Time** на дисплее появится изображение



По завершению работы нагревание прекратится автоматически. На дисплее появятся

цифры “00” и изображение часов, а звуковой сигнал прозвучит пять раз.



Спустя 3 минуты, аппарат отключится. Экран дисплея будет таким, как показано на

рисунке слева.



Если во время нагревания вы нажмете на кнопку “ Start/Off (Включить/Выключить)”

дисплей вернется во включенное состояние, как показано на рисунке слева.

**ВАЖНО! НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

#### 5. При работе применяются следующие виды звуковых сигналов:

- а) Сигнал нажатия на кнопку  
Звуковой сигнал прозвучит один раз при нажатии кнопки.
- б) Температура масла достигает заданное значение  
Звуковой сигнал прозвучит пять раз.
- в) Работа закончена  
Звуковой сигнал прозвучит пять раз.

г) Питание отключено

Звуковой сигнал прозвучит в течение 1.5 секунды.

д) Сигнал тревоги

Звуковой сигнал будет звучать постоянно, до нажатия любой кнопки. После этого оборудование вернется в режим работы (включение питания).

## **ПОСЛЕ РАБОТЫ С ФРИТЮРНИЦЕЙ**

1. Снимите фритюрную корзину и поставьте на поверхность с впитывающей бумагой (салфетки для удаления избыточного масла или жира).

**ВНИМАНИЕ: Масло может быть горячим – горячее масло может вызвать серьезные ожоги. Обращайтесь с оборудованием осторожно.**

3. Нажмите на кнопку “Включить/Выключить” (Start/OFF), чтобы выключить фритюрницу.

4. Выньте вилку из сетевой розетки по завершению работы.

5. Перед чисткой или перемещением, дождитесь полного охлаждения оборудования.

## **ЧИСТКА ФРИТЮРНИЦЫ**

1. Перед чисткой фритюрницы, всегда проверяйте отключение фритюрницы от сетевой розетки.

2. Убедитесь, что изделие и масло полностью охладились.

3. Не пытайтесь переместить или перенести фритюрницу, нагревающий элемент и узел управления, если они горячие.

4. Промойте корзину в горячей мыльной воде.

5. Тщательно высушите.

6. Снимите узел панели управления с фритюрницы, поднимая панель вверх.

7. Возьмитесь за боковые стороны съемной емкости (бак для масла) и поднимите ее.

8. Слейте остывшее масло из емкости. Всегда используйте свежее масло для приготовления пищи. Не используйте масло повторно.

9. Конструкция съемного эмалированного бака для масла облегчает чистку. Протрите бак для масла поглощающей бумагой, после чего протрите его влажной тканью с небольшим количеством мягкого моющего средства. В конце, протрите бак для масла чистой влажной тканью и дайте ему высохнуть.

10. Протрите узел панели управления влажной тканью. Завершите чистку, протерев их чистой влажной тканью, а затем чистой сухой тканью.

**ВАЖНО! Чтобы не нарушать электробезопасность, никогда не погружайте узел панели управления в воду или в другую жидкость.**

11. Съемная эмалированная емкость (бак для масла) и фритюрная корзина пригодны для мытья в посудомоечной машине.

12. Протрите внешнюю часть аппарата влажной тканью с небольшим количеством мягкого моющего средства. Завершите чистку, протерев его чистой влажной тканью, а затем чистой сухой тканью.

13. Соберите фритюрницу и поставьте на хранение в сухом прохладном месте.

## **ХРАНЕНИЕ**

- После работы с фритюрницей, отключите ее от сетевой розетки.

- После чистки, соберите фритюрницу.

- Храните фритюрницу в безопасном, сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## **УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА (коды сбоя на дисплее)**

**1: Функция защиты от включения при отсутствии масла**

E1

Фритюрница оборудована аварийным отключением, которое защищает оборудование от перегрева, если в нем нет масла. На дисплее в этом случае появляются символы “E1” и звуковой сигнал звучит непрерывно. Чтобы переключить аппарат в режим ожидания, нажмите на любую кнопку.

## 2: Проверка датчика

E2

Если датчик обнаруживает какую-либо ненормальную ситуацию, на дисплее появляются символы “E2”, а звуковой сигнал звучит непрерывно. Чтобы переключить аппарат в режим ожидания, нажмите на любую кнопку.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети: 220 В, 50 Гц

Мощность: 2000 Вт

Максимальная емкость бака для масла: 4 литра

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Время приготовления пищи, указанное в таблице ниже, приводится только приблизительно, и должно корректироваться соответственно количеству пищи, которая готовится во фритюрнице.

Пицца	Температура	Приблизительное время приготовления
Рыба (в тесте)	160°C	5-7 минут
Кусочки рыбы (в тесте)	160°C	4-6 минут
Кусочки курятины (в кляре)	180°C	12-15 минут
Котлеты из креветок (сырые, в кляре)	170°C	3-4 минут
Картофель фри, крупно нарезанный (подвергнутый предварительной кулинарной	190°C	7-10 минут

обработке)		
Картофельные чипсы (толстые)	190°C	5-6 минут
Картофельные чипсы (тонкие)	190°C	2-4 минут
Кольца лука	190°C	2-4 минут
Фаршированные блинчики (маленькие)	180°C	4-6 минут
Грибы	140°C	4-5 минут
Фруктовые или овощные оладьи	190°C	4-5 минут