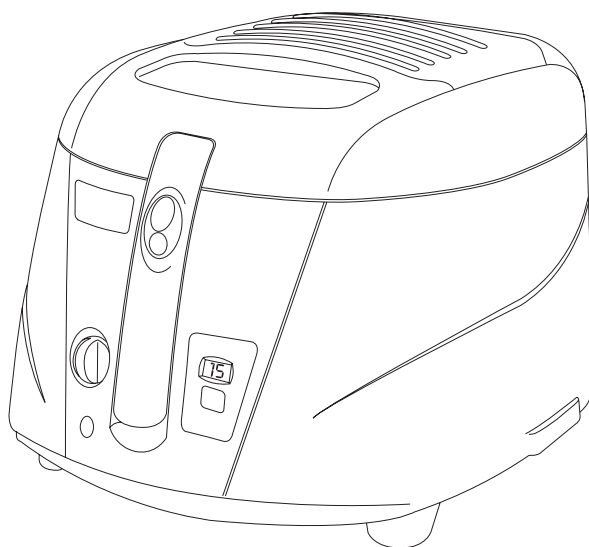




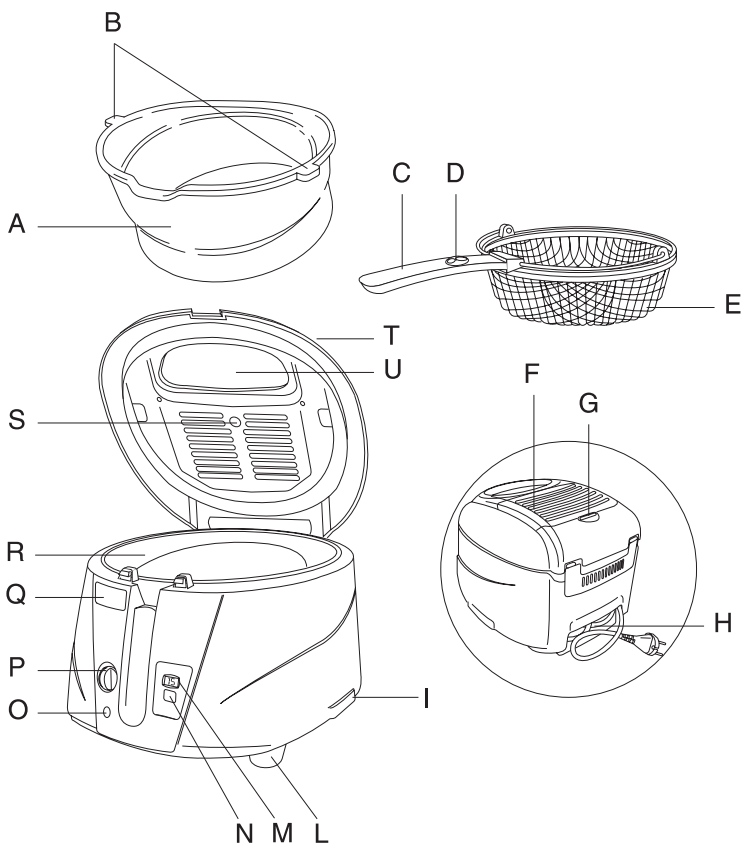
ME 10
ME 28

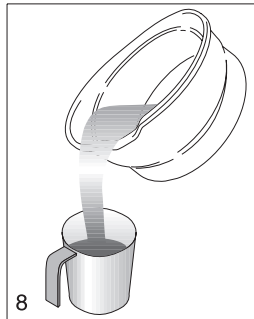
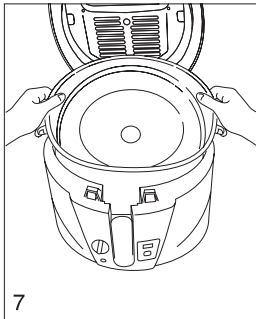
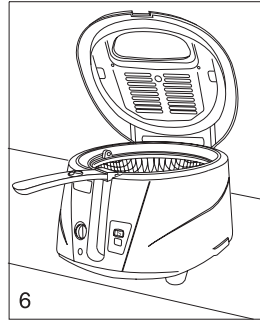
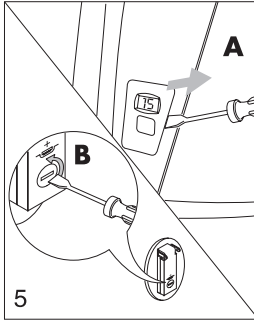
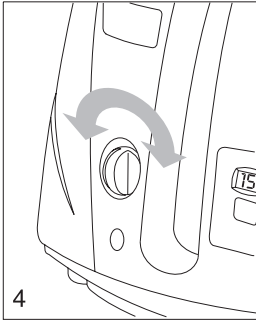
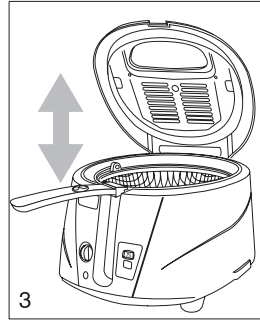
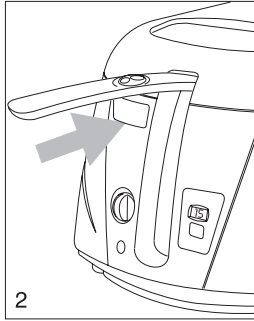
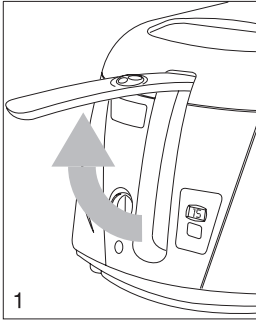
Электрическая фритюрница

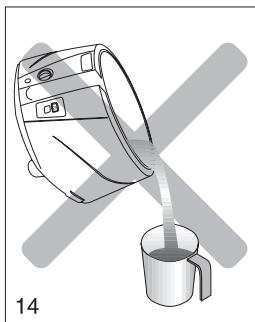
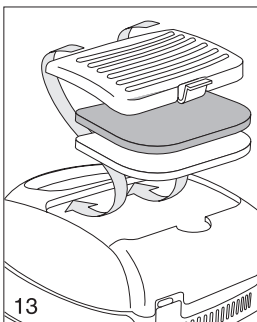
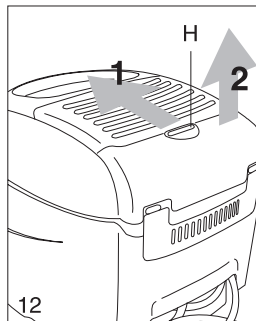
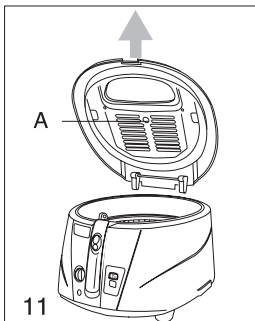
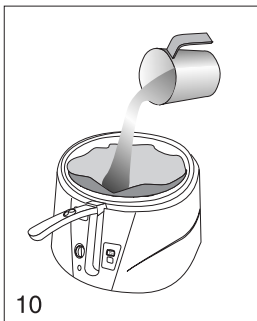


F 885 V

Руководство пользователя







Перед началом установки и эксплуатации устройства внимательно прочтите эту инструкцию. Только так Вы сможете обеспечить оптимальные результаты и максимальную безопасность эксплуатации.

Описание устройства

(см. схему на крышке)

- A. Извлекаемая чаша для масла
- B. Ручки для извлечения чаши для масла
- C. Ручка корзины
- D. Ползунок ручки
- E. Корзина
- F. Крышка фильтра
- G. Крючок крышки фильтра
- H. Отсек для кабеля
- I. Ручка для переноса устройства
- L. Ножка
- M. Таймер (не на всех моделях)
- N. Кнопка таймера (не на всех моделях)
- O. Индикатор
- P. Рукоятка включения/выключения термостата
- Q. Кнопка открытия
- R. Крепление извлекаемой чаши
- S. Отверстие для контроля за фильтром
- T. Крышка
- U. Смотровое окно (не на всех моделях)

Рекомендации

- Перед началом эксплуатации убедитесь в том, что напряжение питания соответствует тому, которое указано на табличке с данными, прикрепленной к устройству.
- Данное устройство можно подключать только к розеткам, рассчитанным на ток не менее 10 А и заземленным в соответствии с действующими правилами. (Если вилка этого устройства не подойдет к розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки).

- Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла.
- Пользователю не следует осуществлять замену шнура электропитания, так как для этого необходимо использовать специальные инструменты. В случае повреждения шнура питания обращайтесь только в сервисный центр, получивший соответствующие полномочия от изготовителя.
- Во время работы устройство сильно нагревается. **НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЕГО БЕЗ ПРИСМОТРА В ПРЕДЕЛАХ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЕЙ.**
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом - это может привести к сильным ожогам.
- Включать фритюрницу можно только тогда, когда она наполнена маслом или жиром. В случае нагрева пустой фритюрницы сработает устройство термической защиты, и фритюрница будет отключена. Если это произошло, обратитесь в ближайший уполномоченный сервис-центр.
- **Если возникнет утечка масла, обратитесь в сервис-центр или к специалистам, уполномоченным компанией.**
- Корзина автоматически фиксируется на центральном штыре чаши. **Не поворачивайте ее вручную в поисках правильного положения, так как это может привести к её повреждению.**
- Перед первым использованием фритюрницы тщательно вымойте горячей водой и моющим средством следующие её части: извлекаемую чашу, корзину и крышку (при этом необходимо снять все фильтры). По окончании тщательно высушите.
- Необходима большая аккуратность при извлечении и установке емкости для масла «А». Эти действия можно производить только при остывшем масле и устройст-

ве. При установке емкости для масла «А» в крепление «R» убедитесь, что емкость полностью встала на место, иначе она может быть повреждена при закрытии крышки «Т».

- Это нормально, если при первом включении фритюрницы чувствуется запах «нового устройства». Если запах появился - проветрите комнату.
- Все материалы и предметы, входящие в контакт с продуктами питания, соответствуют директиве ЕЕС 89/109.

Инструкции по эксплуатации

Заливка масла или жира

- Поднимите корзину в самое высокое положение, потянув вверх ручку «С» (рис. 1). **Когда Вы поднимаете или опускаете корзину, крышка ВСЕГДА должна быть закрыта.**
- Откройте крышку «Т», нажав кнопку «Q» (рис. 2).
- Снимите корзину, потянув ее вверх (рис. 3).
- Залейте в емкость 1,3 литра масла (или 1,1 кг жира).

Внимание

Уровень масла или жира всегда должен быть между указанными отметками максимального и минимального уровня. Всегда проверяйте уровень с установленной емкостью «А».

Никогда не пользуйтесь фритюрницей, если уровень масла в ней ниже отметки «MIN» (Минимум), так как это может вызвать срабатывание устройства термической защиты; для его замены Вам придется обратиться в один из наших сервис-центров.

Для получения наилучших результатов поль-

зуйтесь хорошим арахисовым маслом. Для высококачественного приготовления пищи используйте только рафинированное масло. Не смешивайте различные сорта масла. Если Вы используете куски твердого жира, порежьте их на мелкие ломтики, чтобы фритюрница не нагревалась без жирового покрытия.

Начало жарки

1. Поместите продукты, предназначенные для жарки, в корзину, но так, чтобы она не переполнилась (максимальное количество продуктов в корзине соответствует 1 кг свежего картофеля). Для обеспечения наиболее равномерного прожаривания рекомендуется разместить продукты по периметру корзины, оставляя центральную часть менее заполненной.
2. Установите корзину в чашу в поднятом положении (рис. 3) и закройте крышку, слегка нажав на нее, пока не услышите щелчок.
3. Установите регулятор термостата «P» на нужное значение (рис. 4). При достижении заданной температуры индикатор «O» гаснет.
4. Как только погаснет индикатор, погрузите корзину в масло, передвинув ползунок ручки «D» назад и медленно опуская саму ручку.
 - Сразу после этого из-под крышки фильтра «F» может выделиться большое количество очень горячего пара. Это является нормальным явлением и не свидетельствует о неисправности устройства.
 - В начале процесса жарки, сразу после погружения продуктов в масло, внутренняя сторона смотрового окна «U» (если оно есть) запотеет, а затем будет постепенно проясняться.
 - Во время работы устройства вокруг ручки корзины могут образовываться капли

конденсата. Это является нормальным явлением и не свидетельствует о неисправности устройства.

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, ОСНАЩЕННЫХ ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

1. Установите время приготовления, нажав кнопку «N». При этом на табло «M» появиться установленное время в минутах.
2. Сразу после этого на табло начнут мигать цифры. Это означает, что начался отсчет времени приготовления. В течение последней минуты на табло будет представлен отсчет секунд.
3. Если при установке времени Вы допустили ошибку, это время можно 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 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. 5)

- Извлеките таймер из его отсека, подцепив его с правой стороны (см. рис. 5A)
- Поворачивайте крышку батареи (рис. 5B), расположенную с задней стороны, против часовой стрелки, пока она не будет отсоединена.
- Замените батарею новой, такого же типа. Если Вы собираетесь выбросить это устройство или заменить его новым, необходимо извлечь из него батарею и избавиться от нее в соответствии с действующими правилами, так как она представляет опасность для окружающей среды.

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, посмотрев через окно и не открывая крышку.

Если Вы считаете, что блюдо готово, выключите устройство, установив регулятор термостата в положение «O». При этом Вы должны услышать щелчок внутреннего выключателя. Подержите корзину в поднятом положении, чтобы стекло масло.

Примечание: Если приготовление пищи должно происходить в два этапа (например, жарка картофеля), в конце первого этапа поднимите корзину и подождите, пока индикатор снова погаснет. Затем снова погрузите корзину в масло (см. таблицы).

Фильтрация масла или жира

Эту процедуру рекомендуется выполнять каждый раз после того, как Вы окончите жарку, поскольку частицы продуктов часто попадают в масло и сгорают там, что вызывает ускоренную порчу масла или жира - особенно в тех случаях, когда жарятся продукты, обжаряемые в муке или сухарях.

Подождите около 2 часов и убедитесь в том, что масло остыло.

1. Снимите крышку (рис. 11) и извлеките чашу «A», удерживая её за ручки «B» (рис. 7). Вылейте масло из чаши.
2. Удалите все остатки из чаши с помощью губки или впитывающей бумаги. Поместите чашу «A» обратно в крепление «R».
3. Установите корзину в верхнее положение и поместите внутрь один из прилагаемых фильтров (рис. 9). Фильтры можно приобрести у Вашего дилера, либо в полномочном сервисном центре.

4. Выливайте масло или жир во фритюрницу очень медленно, чтобы избежать переполнения фильтра (рис. 10).

Примечание. После фильтрации масло можно держать во фритюрнице. Если в ближайшее время фритюрница не будет использована, рекомендуется хранить масло в закрытом контейнере, чтобы оно не портилось. Масло, использованное для жарки рыбы, советуется хранить отдельно с маслом, использованным для жарки других продуктов.

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

Замена фильтра, устраняющего неприятные запахи

Со временем установленные в крышке фильтры, устраняющие неприятные запахи, теряют свою эффективность. Изменение цвета фильтра, которое можно обнаружить через отверстие «S» на внутренней крышке (рис. 11), свидетельствует о том, что этот фильтр необходимо заменить. Для этого снимите пластиковую крышку фильтра «F» (рис. 12), нажав на крючок «G» в направлении, указанном стрелкой 1, затем поднимите фильтр в направлении, указанном стрелкой 2. Замените фильтр.

Примечание. Белый фильтр должен опираться на металлическую поверхность (рис. 13), а цветная его часть должна быть направлена вверх (или в сторону черного фильтра). Соберите крышку фильтра, правильно вставив передние крючки (как показано на рис. 13).

Чистка

Перед началом чистки устройства всегда вынимайте вилку из розетки сети.

☞ **Никогда не погружайте фритюрницу в воду и не держите ее под краном. При попадании воды внутрь устрой-**

ства может произойти короткое замыкание.

Подождите в течение примерно 2 часов, пока остынет масло, вылейте масло или жир, как описано выше в разделе «Фильтрация масла или жира»

СНИМИТЕ КРЫШКУ, КАК ПОКАЗАНО НА РИСУНКЕ 11.

Перед тем как погружать крышку в воду, удалите фильтры.

Для того чтобы очистить чашу, выполните следующие действия.

- Извлеките чашу из крепления. Вымойте чашу горячей водой с моющим средством, либо в посудомоечной машине.
 - Ополосните и тщательно вытрите. При мытье в посудомоечной машине располагайте чашу так, чтобы не повредить покрытие.
- ☞ **Никогда не опустошайте фритюрницу, наклоняя ее или переворачивая вверх дном (рис. 14).**
- Рекомендуется регулярно чистить корзину, обращая внимание на то, чтобы устранять все остатки продуктов, скапливающиеся в кольце корзины, оснащенном направляющими роликами.
 - После извлечения чаши «A» протрите внутреннее крепление чаши «R» и 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 она не используется. (Если кольцо все-таки прилипло, то для того чтобы открыть крышку, поднимите ее рукой, одновременно удерживая кнопку открытия в нажатом состоянии).

Съемная чаша

Для очистки чаши пользуйтесь мягкой тканью, смоченной в нейтральном моющем средстве. Никогда не трите его твердыми предметами и не применяйте абразивные средства.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

КАК ДОЛГО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАСЛО ИЛИ ЖИР

Уровень масла или жира никогда не должен быть ниже минимальной отметки.

Время от времени его необходимо полностью обновлять. Продолжительность срока использования масла или жира зависит от того, что Вы жарите.

Например, при жарке панированных продуктов масло загрязняется гораздо быстрее, чем при обычной жарке. Вне зависимости от типа жарки, масло портится, если его разогревают несколько раз! Поэтому, даже если Вы правильно используете и фильтруете масло, рекомендуется достаточно часто производить его полную замену.

Эта фритюрница работает с малым количеством масла благодаря использованию вращающейся корзины, поэтому при использовании фритюрницы Вам придется выбрасывать вдвое меньше масла по сравнению с другими имеющимися на рынке аналогичными устройствами.

КАК ПРАВИЛЬНО ЖАРИТЬ ПРОДУКТЫ

- При приготовлении каждого блюда важно следовать рекомендациям об оптимальной температуре. Если температура слишком мала, продукты впитывают масло. Если температура слишком высока,

снаружи быстро образуется корочка, а внутри продукт остается недожаренным.

- При жарке небольшого количества продуктов следует устанавливать температуру меньше указанной, чтобы избежать слишком сильного закипания масла.
- Продукты, которые Вы собираетесь жарить, следует погружать в масло только тогда, когда масло достигнет нужной температуры, т.е. когда погаснет индикатор.
- Не переполняйте корзину. Это может вызвать резкое падение температуры масла, и пища получится слишком жирной и неравномерно прожаренной.
- Продукты необходимо нарезать тонкими кусками одинаковой толщины, так как слишком толстые куски плохо прожариваются внутри, хотя выглядят очень аппетитно, а продукты, нарезанные на ломтики одинаковой толщины, достигают состояния готовности одновременно.
- **Перед тем как погрузить продукты в масло или жир**, тщательно высушите их, поскольку в противном случае после приготовления пища окажется пропитанной водой (это особенно касается картофеля). Продукты с высоким содержанием воды (рыба, мясо, овощи) рекомендуется панировать или обваливать в муке. В этом случае перед погружением продукта в масло необходимо тщательно стряхнуть лишние крошки или частицы муки.

Жарка незамороженных продуктов

Тип продукта		Максимальное количество, г	Температура, °С	Время, минуты	
Чипсы	Оптимальное количество	500	190	1-я фаза	6-7
	Максимальное количество (предел безопасной работы)	1000	190	2-я фаза	1-2
Рыба	Кальмары	500	160	1-я фаза	9-10
	Канестрелли	500	160	2-я фаза	9-10
	Креветки	600	160	1-я фаза	7-10
	Сардины	500-600	170	2-я фаза	8-10
	Каракалицы	500	160	1-я фаза	8-10
	Палтус (3 шт.)	500-600	160	2-я фаза	6-7
Мясо	Бифштекс (2 шт.)	250	170	1-я фаза	5-6
	Стейк из курицы (3 шт.)	300	170	2-я фаза	6-7
	Тефтели (8-10 шт.)	400	160	1-я фаза	7-9
Овощи	Артишоки	250	150	1-я фаза	10-12
	Цветная капуста	400	160	2-я фаза	8-9
	Грибы	400	150	1-я фаза	9-10
	Баклажаны	300	170	2-я фаза	11-12
	Кабачки	200	170	1-я фаза	8-10

Учтите, что продукты, указанные в этой таблице, жарились в соответствии с прилагаемыми рецептами. Значения времени приготовления являются приблизительными и могут быть изменены по вашему вкусу.

Жарка замороженных продуктов

- Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. В результате они неизбежно вызывают значительное понижение температуры масла или жира. Для получения наилучших результатов мы рекомендуем Вам жарить продукты в количествах, не превышающих те, которые указаны в приведенной ниже таблице.
- **Замороженные продукты часто покрыты кристаллами льда, которые необходимо удалить перед приготовлением.** Для этого нужно потрясти корзину. После этого опускайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать повторного кипения масла.

Значения времени приготовления являются приблизительными и должны быть приведены в соответствие с начальной температурой продуктов и с температурой, указанной производителем на упаковке.

Тип продукта		Максимальное количество, г	Температура, °C	Время, минуты	
Чипсы	Оптимальное количество	180 (*)	190	1-я фаза	3-4
	Максимальное количество (предел безопасной работы)	500	190	2-я фаза	1-2
Картофельные палочки		500	190	1-я фаза	6-7
				2-я фаза	1-2
Рыба	Филе трески	300	190	4-6	
	Креветки	300	190	4-6	
Мясо	Стейк из курицы (3 шт.)	200	180	6-8	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед погружением корзины в масло убедитесь в том, что крышка плотно закрыта.

(*) Это рекомендуемое количество продукта, позволяющее достичь наилучших результатов. Естественно, можно пожарить и большее количество замороженных картофельных ломтиков, но Вы должны иметь в виду, что в этом случае они получатся немного жирными из-за резкого снижения температуры масла в момент погружения.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Способ устранения
Неприятный запах	Фильтр, устранивший запахи, вышел из строя. Масло испортилось. Неподходящее масло или жир.	Замените фильтр. Замените масло или жир. Используйте качественное арахисовое масло.
Масло перепивается через край	Масло испортилось, и в нем образуется слишком большое количество пены. Вы погрузили в горячее масло недостаточно сухие продукты. Корзина погружена слишком быстро. Уровень масла во фритюрнице выше максимальной отметки.	Замените масло или жир. Тщательно высушите продукты. Погружайте корзину медленно. Уменьшите количество масла в чаше.
Масло не нагревается	Фритюрница ранее была включена без масла в чаше, что вызвало срабатывание устройства термической защиты.	Свяжитесь с сервис центром (для замены устройства).
Только половина продуктов в корзине нормально прожарилась.	Корзина не вращается во время жарки.	Очистите дно чаши. Почистите кольцо корзины с направляющими роликами.

