

SENCOR®

SFR 9500SS



АЭРОФРИТЮРНИЦА

Перевод оригинального руководства



SENCOR®

SFR 9500SS

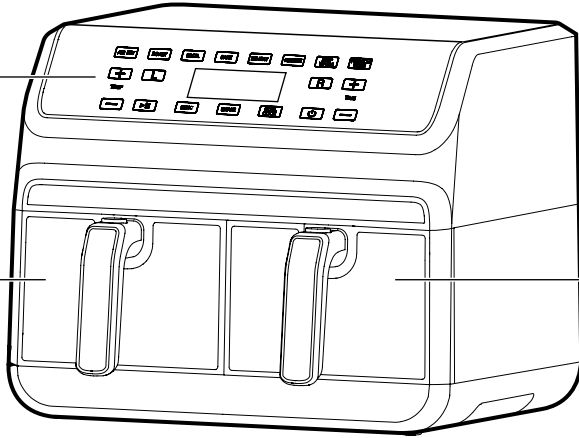


A

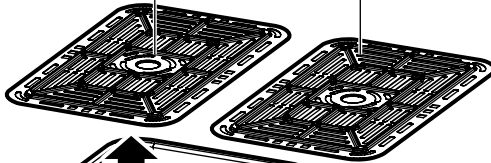
1

2

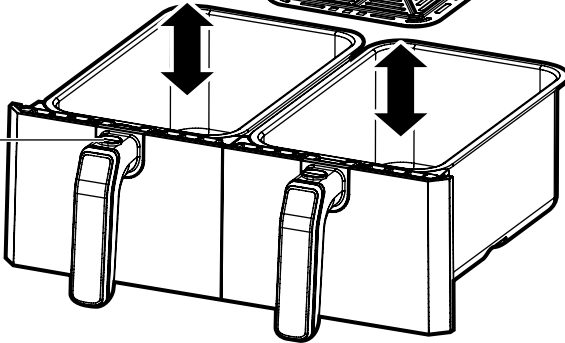
3



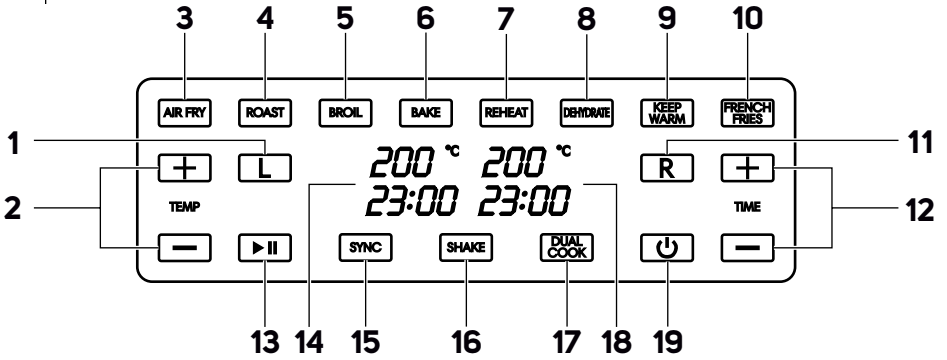
4



5



B



Важные указания по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей или обладающие недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Детям запрещается играть с электроприбором.
- Очистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено исполнять детям младше 8 лет и без надзора.
- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Если кабель питания повреждён, во избежание опасных ситуаций замените его в специализированной ремонтной мастерской. Запрещено эксплуатировать прибор с поврежденным кабелем питания.

- Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.
- Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.



Предупреждение: Горячая поверхность!

Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземлённой розетке. Не используйте удлинитель.
- Перед использованием полностью размотайте кабель питания.
- Не подключайте кабель питания прибора к электрической розетке и не отсоединяйте его от электрической розетки мокрыми руками.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с влагой, водой или другой жидкостью. Если это произошло, тщательно вытрите вилку перед следующим использованием.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от электрической розетки. Это может привести к повреждению кабеля или электрической розетки. Чтобы отсоединить кабель от розетки, потяните его за вилку.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Храните кабель питания в сухом состоянии.
- Не обматывайте кабель питания вокруг электроприбора.
- Всегда выключайте электроприбор и отсоединяйте его от электрической розетки когда перестаете им пользоваться, оставляете без присмотра, а также перед чисткой, уходом или хранением.
- Не ремонтируйте электроприбор самостоятельно и не модифицируйте его. Для проведения любого ремонта и регулировки этого электроприбора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание риска поражения электрическим током никогда не погружайте прибор и его кабель питания в воду или другие жидкости и не мойте эти части под проточной водой.
- После завершения использования всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки.
- Ни в коем случае не используйте прибор если он упадет в воду, и сдайте его в авторизованный сервисный центр для проверки.
- Электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях. Не используйте его в коммерческих целях или не по назначению.

Безопасность использования

- Прибор предназначен для обжаривания пищевых продуктов во фритюре. Не предназначен для кипячения жидкостей. Не используйте его в тех целях, для которых он не предназначен.
- Данный электроприбор предназначен только для применения в помещениях. Никогда не используйте его на открытом воздухе или в производственной среде.
- Этот электроприбор предназначен только для обычного применения в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких местах как кухонные уголки для персонала магазинов, офисов или на фермах, а также в иных производственных местах. Прибор также не предназначен для использования клиентами в гостиницах, в местах предоставления ночлега с завтраком и иных учреждениях, предоставляющих проживание.
- Данный электроприбор необходимо использовать только в соответствии с указаниями, приведенными в данном руководстве по применению.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями, содержащимися в комплекте.
- Каждый раз перед использованием убедитесь, что выбранные принадлежности не повреждены. Никогда не используйте электроприбор с повреждёнными принадлежностями.
- Не кладите электроприбор и его принадлежности на электрическую или газовую плиту или вблизи нее, на край стола или на неустойчивую поверхность. Разместите его на ровной, сухой и устойчивой поверхности.
- Не используйте электроприбор рядом с легковоспламеняющимися материалами, такими как шторы, кухонные полотенца и пр.
- Не подвергайте электроприбор и его принадлежности воздействию погодных условий, экстремальных температур, прямых солнечных лучей, чрезмерной влажности или слишком пыльной среды.
- Температура доступных поверхностей во время работы прибора может быть высокой. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. В противном случае можно обжечься. Для снятия и переноски нагретых принадлежностей используйте ручку для манипуляции.
- Во время работы прибора вокруг него должно быть свободное пространство не менее 15 см для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Не кладите на прибор какие-либо предметы и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не ставьте прибор рядом с предметами и поверхностями, которые могут быть повреждены паром – например, стены, кухонные шкафчики, буфеты, картины, шторы, – а также под ними. Выделяющийся пар может повредить их.

- По завершении работы всегда отключите прибор от эл. сети и обращайтесь с прибором так, чтобы не касаться его внутренних частей или частей, остающихся горячими под воздействием остаточного тепла.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям электроприбора. После выключения и отсоединения прибора от розетки эл. сети подождите пока он достаточно остынет (предпочтительно 30 минут).
- Следует быть особенно осторожными при переноске принадлежностей с горячими продуктами.
- Не кладите нагретые принадлежности на чувствительные к воздействию тепла поверхности.
- Не выполняйте никакого технического обслуживания электроприбора, кроме чистки отдельных деталей, описанной в данном руководстве.
- Никогда не пользуйтесь электроприбором, который каким-либо образом неисправен.
- Не используйте электроприбор, если он упал на пол, погрузился в воду, не работает надлежащим образом или каким-либо образом поврежден.
- Не погружайте прибор и кабель питания в воду или другие жидкости и не мойте их под струей воды. Прибор не предназначен для мытья в посудомоечной машине.
- Храните электроприбор в сухом месте.

RU Аэрофритюрница

Руководство по эксплуатации

- Благодарим за покупку товара марки SENCOR и надеемся, что он оправдает ваши ожидания.
- Перед использованием этого электроприбора, пожалуйста, изучите инструкцию к нему, даже если вы уже знакомы с приборами подобного типа. Используйте прибор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдёте все его части. Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.
- Фритюрница при работе использует циркуляцию горячего воздуха. Тем самым блюдо готовится равномерно, обладает естественным вкусом свежего приготовленного продукта и значительно полезнее для здоровья. Тем самым по сравнению с жареными в масле блюдами содержит значительно меньше калорий и холестерина.
- Эта аэрофритюрница не предназначена для нагрева воды, масла для жарки или иных жидкостей.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- | | |
|---|--|
| A1 Цифровая сенсорная панель | A4 Съемная решетка фритюрницы |
| A2 Левая корзина фритюрницы с рукояткой | A5 Кнопка выдвигания корзины из фритюрницы |
| От правой корзины фритюрницы отличается обозначением L. | Предотвращает случайное выдвигание корзины или её вытягивание детьми |
| A3 Правая корзина фритюрницы с рукояткой | |
| От левой корзины фритюрницы отличается обозначением R. | |

- | | |
|---|---|
| B1 Выбор левой корзины | B11 Выбор правой корзины |
| B2 Кнопка увеличения (+) и уменьшения (-) температуры | B12 Кнопка увеличения (+) и уменьшения (-) времени |
| B3 Программа приготовления во фритюре горячим воздухом | B13 Начало работы / приостановка работы |
| B4 Программа запекания | B14 Отображение температуры и времени для левой корзины |
| B5 Программа для гриля | B15 Синхронизация окончания |
| B6 Программа жарки | B16 индикатор перемешивания продуктов |
| B7 Программа повторного нагрева | B17 Двойное приготовление |
| B8 Программа сушки | B18 Отображение температуры и времени для правой корзины |
| B9 Программа поддержания температуры | B19 Выключение/включение фри |
| B10 Программа для картофеля фри | |

НАЗНАЧЕНИЕ

- Эта аэрофритюрница предназначена только для обычного применения в бытовых условиях. Позволяет приготовить два различных блюда одновременно и предназначена для приготовления жареных и не жареных блюд без добавления или с минимальным добавлением масла. Рекомендуется для приготовления таких блюд как предварительно обжаренный или домашний картофель фри, картофель, отбивные, куриные окорочка, кусочки рыбы и рыбные палочки, овощи и многое другое. Фритюрницу можно использовать для приготовления пирожков, кексов, маффинов и т.п.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед первым использованием вымойте обе корзины фритюрницы и съемные решетки фритюрницы в теплой воде с нейтральным кухонным моющим средством. Потом сполосните эти части чистой водой и оставьте высыхать или вытрите насухо мягким полотенцем. Корзины и решетки можно также вымыть в посудомоечной машине.
- Протрите внешнюю и внутреннюю поверхность фритюрницы мягкой губкой, слегка смоченной в теплой воде. После этого вытрите её насухо чистым кухонным полотенцем.



Предостережение:

Никогда не погружайте фритюрницу и ее кабель питания в воду, не чистите под проточной водой и не мойте в посудомоечной машине.

Кабель питания фритюрницы очищайте только сухой тканью.

РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Установите фритюрницу на стабильную и горизонтальную термостойкую поверхность. Всегда разместите её таким образом, чтобы она была недоступна для детей и одновременно так, чтобы длина её кабеля питания была достаточной для подключения к розетке эл. сети.
- Для работы вокруг фритюрницы должно быть свободное пространство не менее 15 см для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Не кладите на фритюрницу какие-либо предметы и не закрывайте ее вентиляционные отверстия. Это может помешать движению воздуха и повлиять на процесс приготовления.
- После размещения корзины во фритюрнице всегда ориентируйте фритюрницу так, чтобы никто не мог зацепиться за рукоятки корзины и перевернуть фритюрницу.



Предупреждение:

Не размещайте фритюрницу на или вблизи горючих материалов, например на скатерть или вблизи штор. Также не размещайте её вблизи предметов или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например стены или шкаф.

- Если вы хотите поставить фритюрницу на плиту под вытяжку, следите за тем, чтобы плита была выключена и остывшая.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ И СОВЕТЫ

- В данной фритюрнице можно с помощью горячего воздуха приготовить практически каждое блюдо, которое традиционно готовится в духовке.
- Продукты будут приготовлены равномернее и лучше всего, когда у них одинаковый размер и толщина. Поэтому нарежьте продукты до приблизительно одинаковых размеров. Небольшие кусочки продуктов требуют меньше времени для приготовления.

- Для достижения наилучших результатов в минимальное время готовьте небольшие порции. По возможности избегайте чрезмерного размещения продуктов друг на друга и слоями. Если в корзину фритюрницы будет вложено слишком много продуктов, воздух не сможет свободно циркулировать и блюдо не будет хрустящим.
- Если вы размещаете продукты слоями, рекомендуем во время приготовления их встряхивать или переворачивать для обеспечения равномерного приготовления.
- Если вы планируете готовить большое блюдо, приготовьте его за несколько раз, а не одновременно. Это важно, прежде всего, для картофеля фри, нарезанных кусочками овощей и других блюд небольшими кусочками, которые должны быть хрустящими.
- Если вы хотите приготовить картофель фри, важно чтобы длина и ширина ломтиков была одинаковой. Благодаря этому все они будут приготовлены одинаково и за одинаковое время. Предварительно залейте картофель фри небольшим объемом растительного масла, это поможет ему приобрести золотистый цвет и хрустящие свойства.
- Продукты питания, из которых выделяется большое количество жира, например бекон, мясные шарики или гамбургеры, могут привести к выделению дыма из фритюрницы. Причина этого - нагрев жира, скопившегося в корзине фритюрницы. Если это произойдет, выдвиньте корзину из фритюрницы, осторожно слейте жир и просто продолжите приготовление. Слитый из некоторых продуктов жир также подходит для приготовления соусов или усиления вкуса ваших рецептов.
- Если вы используете легкие специи, их может сдуть с поверхности продукта в результате циркуляции горячего воздуха внутри фритюрницы. Для предотвращения этого перемешайте специи с растительным маслом и натрите продукты этой смесью. Благодаря растительному маслу специи останутся на продуктах.
- Для замороженных продуктов удалите с них лёд.
- При приготовлении во фритюрнице свежих овощей обеспечьте, чтобы эти овощи были хорошо высушены перед приготовлением.
- При приготовлении во фритюрнице продуктов в тесте используйте густые и пастообразные виды теста. Тонкие виды теста могут стечь и не будут достаточно быстро приготовлены, в противоположность стандартной фритюрнице с маслом.
- Рекомендуем покрыть продукты в тесте тёрыми сухарями или воздушным рисом и после этого побрызгать маслом - это поможет приготовить ваше любимое блюдо более хрустящим и здоровым.

ПОМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Нажмите кнопку разблокирования на ручке одной из корзин фритюрницы, потяните за ручку и вытяните корзину из фритюрницы. Таким же образом действуйте и для второй корзины.
- Продукты можно помещать на решетку фритюрницы внутри корзины. Следующая возможность - размещение продуктов на дно корзины, потом положить на них решетку и добавить следующий слой продуктов.
- Никогда не переполняйте корзину фритюрницы. Лучше всего заполнить корзину приблизительно на 2/3 её ёмкости, а только после обеспечивалась правильная циркуляция воздуха и правильное приготовление продукта.



Предостережение:

Данная фритюрница работает с горячим воздухом. Поэтому никогда не заполняйте корзину маслом, жиром для жарки или иной жидкостью. Также никогда не помещайте в неё пергамент.

- Если вы ходите добавить в продукты немного масла, сначала перемешайте их с маслом в подходящей ёмкости, а только после этого поместите в корзину фритюрницы.


- После заполнения очистите верхний край корзины и, по мере необходимости, все остальные части, которые загрязнились во время наполнения.
- Наполненную корзину (корзины) вставьте обратно во фритюрницу. Если корзина будет вставлена неправильно, включить фритюрницу невозможно. Одновременно всегда соблюдайте маркировку на корзинах - корзину (L) размещайте влево, а корзину (R) вправо.



Примечание:


Во фритюрнице должны быть вставлены обе корзины, даже когда одна из них пуста. Без обеих корзин фритюрница не включится.


ВКЛЮЧЕНИЕ

- Вставьте вилку кабеля питания в розетку электрической сети. Включится звуковая сигнализация, а на панели загорится кнопка . Это значит что фритюрница находится в режиме ожидания.



Примечание:

Фритюрница также переходит в режим ожидания в случае, если после выбора любой программы или ручной настройки температуры/времени вы до 5 минут не включите рабочий режим кнопкой .

- При последующем нажатии мигающей кнопки  снова включится звуковая сигнализация, а на панели загорятся все кнопки. В результате фритюрница перейдет в рабочий режим.

СТАНДАРТНЫЕ ПРОГРАММЫ

- Фритюрница имеет приведенные ниже программы для быстрого включения без необходимости дальнейших настроек.

Программа	Описание	Стандартная температура	Стандартное время	Время для двойного приготовления	Возможность изменения времени
AIR FRY	Приготовление горячим воздухом	200 °C	20 мин	23 мин	1-60 мин
ROAST	Запекание	200 °C	35 мин	37 мин	1-60 мин
BROIL	Гриль	200 °C	10 мин	13 мин	1-30 мин
BAKE	Выпечка	180 °C	16 мин	19 мин	1-60 мин
REHEAT	Повторный нагрев; предназначен для подогрева остывшего блюда.	120 °C	6 мин	9 мин	1-60 мин
KEEP WARM	Поддержание температуры; предназначено для поддержания температуры блюда при более поздней сервировке.	80 °C	60 мин	60 мин	1-60 мин
FRENCH FRIES	Приготовление картофеля фри	200 °C	18 мин	21 мин	1-60 мин
DEHYDRATE	Сушка; предназначена для дегидратации продуктов питания.	55 °C	8 ч.	8 ч.	1-24 ч

Для каждой из стандартных программ можно вручную изменить время и температуру.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

- Значение температуры и времени можно изменить в любое время перед включением и во время процесса приготовления во фритюре, без учета выбранной программы.
- Температуру и время для левой и правой корзины можно установить индивидуально, в любое время перед началом

работы и во время работы. Нажатием кнопки [L] активируется настройка для левой корзины, нажатием [R] - для правой корзины. В случае, если вы перед этим выбрали режим **DUAL COOK**, настройка будет осуществляться одновременно для обеих корзин.

- Для изменения температуры используйте кнопки [+] или [-] над и под надписью **TEMP** на левой стороне панели. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает температуру на 5 °C. Если нажать и удерживать выбранную кнопку, изменение температуры ускорится. Температуры можно установить в диапазоне 60–200 °C.
- Для изменения времени используйте кнопки [+] или [-] над и под надписью **TIME** на правой стороне панели. Каждое нажатие кнопки продлевает или сокращает время на 1 минуту. Исключение составляет программа **DEHYDRATE**, для которой время изменяется с шагом 1 час. Нажатие и удерживание выбранной кнопки ускорит настройку времени. Время может быть настроено в диапазоне 01:00 – 60:00 минут.
- При изменении температуры/времени во время работы нет необходимости приостанавливать работу кнопкой [⏸]. Просто измените необходимый параметр во время работы.

ВКЛЮЧЕНИЕ, ПЕРЫВАНИЕ И ВОЗМОЖНОЕ ИЗМЕНЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- После выбора программы и возможного изменения времени/температуры нажмите кнопку [▶] для начала приготовления.
- Приготовление можно в любой момент приостановить нажатием кнопки [⏸]. Отсчет времени и рабочий режим будут приостановлены. Для возобновления приготовления снова нажмите [▶].
- Процесс приготовления также будет приостановлен в случае изъятия любой корзины фритюрницы во время работы. Фритюрница оборудована выключателем, который контролирует состояние корзин (вставлено/выдвинуто), а в случае их выдвигания во время работы немедленно прекратит все рабочие операции фритюрницы. Процесс приготовления возобновляется после правильного вставления.



Примечание:

Если выдвинутая корзина не будет вставлена обратно во фритюрницу до 5 минут, фритюрница переключится в режим ожидания.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОРЗИНЫ ФРИТЮРНИЦЫ

- Корзины фритюрницы можно использовать следующим образом:
 - отдельно, т.е. в одной корзине готовим продукты, в то время как вторая не используется
 - независимо друг от друга, т.е. для каждой корзины используем иную программу и иные настройки времени/температуры
 - независимо друг от друга с синхронизированным окончанием, т.е. для каждой корзины используем иную программу и иные настройки времени/температуры, при этом фритюрница сама синхронизирует время окончания приготовления
 - одновременно, т.е. обе корзины работают по одинаковой программе с одинаковыми настройками времени/температуры



Предупреждение:

Корзины фритюрницы оборудованы символами [L] для левой корзины, [R] для правой корзины. Для правильной работы фритюрницы корзины должны быть задвинуты в правильный отсек внутри фритюрницы.

ОТДЕЛЬНАЯ РАБОТА С ДВУМЯ КОРЗИНАМИ

- Выберите первую корзину нажатием кнопки [L] для левой корзины, [R] для правой корзины. Нажатая кнопка начнёт мигать.
- Выберите программу нажатием одной из кнопок программ. При необходимости измените для выбранной программы время и температуру.

- Нажмите на кнопку [▶]. Включится приготовление для выбранной первой корзины.
- Для второй корзины фритюрницы нажмите кнопку второй корзины ([L] или [R]). Нажатая кнопка начнёт мигать.
- Выберите программу нажатием одной из кнопок программ. При необходимости измените для выбранной программы время и температуру.
- Нажмите на кнопку [▶]. Включится приготовление для выбранной второй корзины.
- При выдвигании любой корзины из фритюрницы во время работы приостанавливается приготовление для обеих корзин, и возобновляется после вставления корзины обратно.
- Приготовление для обеих корзин также приостанавливается при нажатии кнопки [⏸]. Приготовление возобновляется после нажатия той же кнопки.
- Как только закончится программа для одной корзины, можно подождать до окончания программы для второй корзины или можно вынуть первую корзину, достать продукты и снова вставить корзину.
- Если продукты после выдвигания корзины еще не готовы, просто вставьте корзину обратно и у станете дополнительно несколько минут.



Предостережение:

Всегда ставьте горячую корзину фритюрницы только на термостойкую подкладку. Действия с корзиной осуществляйте только с помощью её рукояти. Рекомендуем также использовать кухонные рукавицы или иные подходящие принадлежности.

Будьте очень осторожны и не прикасайтесь к нагретой поверхности корзины, а также предотвратите ожог горячим паром, который выходит из продуктов питания. Никогда не прикасайтесь к варочной камере внутри фритюрницы до полного остывания!

СИНХРОННОЕ ОКОНЧАНИЕ

- Выберите первую корзину нажатием кнопки [L] для левой корзины, [R] для правой корзины. Нажатая кнопка начнёт мигать.
- Выберите программу нажатием одной из кнопок программ. При необходимости измените для выбранной программы время и температуру.
- Повторите приведенные выше шаги для второй корзины фритюрницы.
- Нажмите кнопку **SYNC**.
- Нажмите кнопку [▶] для начала приготовления. **ВНИМАНИЕ:** Если работа левой или правой корзины будет включена без нажатия кнопки **SYNC**, функция синхронизации не будет активна.
- Если время приготовления отличается для левой и правой корзины, на дисплее будет отображен отсчет только для программы с большей продолжительностью. Если время одинаковое, будет отображен отсчет обоих периодов времени.

ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРНИЦЕ

- Если вам необходимо, чтобы выбранная программа или ручная настройка действовала для обеих корзин фритюрницы, нажмите кнопку **DUAL COOK**.
- Выберите программу нажатием одной из кнопок программ. При необходимости измените для выбранной программы время и температуру. Теперь эту настройку достаточно исполнить только для одной корзины, для второй она устанавливается автоматически.
- Нажмите на кнопку [▶]. Включается одновременная работа обеих корзин.



Примечание:

При нажатии кнопки [L] или [R] режим двойного приготовления изменится и фритюрница продолжит работу в режиме с одной корзиной.

СИГНАЛИЗАЦИЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

- Программы **AIR FRY, ROAST, BAKE** и **FRENCH FRIES** оборудованы сигнализацией, предупреждающей о перемешивании продуктов.



Примечание:





Предупреждение о перемешивании продуктов не активируется, если время приготовления составляет менее 3 минут.

Вы можете перемешать продукты в любой иной момент во время работы в зависимости от своего опыта.

- Приблизительно через 2/3 времени работы по указанным программам включится звуковая сигнализация и индикатор **SHAKE**. Если вы хотите деактивировать функцию перемешивания продуктов, нажмите кнопку **SHAKE** до момента истечения 2/3 установленного времени.
- Как только индикатор включится, выдвиньте соответствующую корзину фритюрницы и поместите её на термостойкую подкладку. Будьте очень осторожны и не прикасайтесь к горячей поверхности корзины, а также предотвратите ожог горячим паром, который выходит из продуктов питания.
- Продукты в корзине перемешайте подходящей не металлической лопаткой или осторожно встряхните корзину из стороны в сторону. Если Вы хотите только перевернуть продукты, используйте силиконовую или деревянную лопатку или кухонные щипцы.
- Вставьте корзину обратно. Исполнение программы будет продолжено

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

- Если прибор не функционирует так, как это описано в данном руководстве пользователя, проверьте нижеприведенный список наиболее частых проблем и устраните неполадку. Если ваша проблема не описана в списке или ее не удается устранить, выключите прибор, выньте кабель питания из розетки и обратитесь в авторизованную ремонтную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь починить прибор самостоятельно.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фритюрница не работает	Фритюрница не включена в розетку.	Убедитесь, что вилка кабеля питания вставлена в электрическую розетку.
	После подключения фритюрницы в розетку вы не нажали кнопку  .	Фритюрница находится в режиме ожидания. Нажмите на кнопку  для активации рабочего режима.
	Вы не начали приготовление кнопкой  .	Нажмите  .
	Одна из корзин неправильно вставлена во фритюрницу.	Правильно вставьте корзину во фритюрницу.
Фритюрница неожиданно выключилась сама.	Произошел перегрев фритюрницы и автоматический сработал защитный предохранитель от перегрева.	Отсоедините фритюрницу от розетки эл. сети и дайте ей остыть. Обратитесь в авторизованную ремонтную мастерскую для замены предохранителя. Никогда не меняйте предохранитель самостоятельно.

Продукты сырые или приготовлены неравномерно.	Задана слишком низкая температура.	Увеличьте температуру и продолжите приготовление.
	Слишком много продуктов. Продукты размещены слоями или слишком близко друг к другу.	Измените объем или размещение продуктов.
Жареные продукты не хрустящие.	Ингредиенты не были перемешаны во время приготовления.	Необходимо перемешивать ингредиенты, которые лежат слоями или перекрывают друг друга (напр. картофель ломтиками) по истечении 2/3 времени приготовления.
	Вы использовали продукты для жарки, рассчитанные на приготовление в обычной фритюрнице.	Чтобы продукты были хрустящими, используйте жареные продукты, рассчитанные на приготовление в духовке или слегка смажьте их растительным маслом.
Из фритюрницы выходит дым.	Вы положили внутрь слишком жирные продукты либо смазали их большим количеством растительного масла.	Если вы будете готовить слишком жирные продукты, то жир будет собираться на дне корзины, где будет нагреваться и образовывать белый дым.
	В камере, на корзине или на решетке фритюрницы присутствуют остатки продуктов от предыдущей готовки.	Проверьте чистоту камеры, корзины или решетки фритюрницы. Важно правильно очистить все аксессуары после каждого применения.
Ломтики свежего картофеля обжарились неравномерно.	Перед приготовлением ломтики были плохо промыты.	Перед приготовлением следует тщательно промыть ломтики и удалить с их поверхности крахмал.
Ломтики свежего картофеля не хрустящие.	Насколько хрустящими будут ломтики свежего картофеля – зависит от количества растительного масла и воды.	Перед приготовлением хорошо просушите ломтики. По мере необходимости разрежьте их на меньшие кусочки, добавьте больше масла.

ОЧИСТКА И УХОД



Предостережение:

Перед любой очисткой или уходом обязательно отключайте фритюрницу от розетки эл. сети и подождите, пока все её части полностью остынут.

Никогда не используйте для очистки фритюрницы, её внутренних частей и любых аксессуаров химикаты, проволочную мочалку для посуды, проволочные сеточки или чистящие средства с абразивными компонентами. Это может испортить лакокрасочное покрытие прибора.



Предупреждение:

Фритюрница и её кабель питания не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
Не брызгайте на них водой или иной жидкостью и не погружайте в воду или иные жидкости.

- Отсоедините фритюрницу от розетки эл. сети и подождите пока она остынет. Фритюрница остынет быстрее если достать обе корзины. Корзины и решетка фритюрницы также должны остыть.
- Рекомендуется чистить фритюрницу сразу после того, как она остынет, чтобы остатки пищи не засохли. В этом случае их будет сложнее удалить. Бумажной салфеткой удалите остатки продуктов с корзины и внутреннего пространства фритюрницы.
- Корзины и решетки фритюрницы можно мыть в теплой воде с небольшим количеством нейтрального средства для мытья посуды, при помощи мягкой губки. Сполосните и вытрите их насухо. Корзины и решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите внешнюю и внутреннюю поверхность фритюрницы мягкой губкой, слегка смоченной в теплой воде. После этого вытрите её насухо чистым кухонным полотенцем.
- Кабель питания фритюрницы очищайте только сухой тканью и никогда не мойте водой.

ХРАНЕНИЕ

- После завершения использования и очистки положите электроприбор и его принадлежности в чистое, сухое и недоступное для детей место. Во время хранения не подвергайте электроприбор и его принадлежности воздействию экстремальных температур, прямых солнечных лучей, повышенной влажности и не держите их в очень пыльной среде.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения..... 220-240 В
Номинальная частота50-60 Гц
Номинальная потр. мощность1700 Вт
Объем камеры фритюрницы.....2 x 4 л
Диапазон температуры 35-200 °С
Класс защиты (от поражения электрическим током)..... I
Уровень шума65 дБ (А)

Заявленный уровень шума данного прибора составляет 65 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А, по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 нВт.

Пояснение технических терминов

Степень защиты от поражения электрическим током:
Класс I – Защита от удара электрическим током обеспечивается базовой изоляцией и соединением не находящихся под напряжением частей прибора с защитным проводом сети.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКИ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделиях или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные приборы нельзя утилизировать с обычными бытовыми отходами. Необходимо сдать подобные изделия в специальные пункты сбора для надлежащей утилизации, восстановления и вторичной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза или других европейских странах вы можете вернуть свой прибор местному продавцу при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного продукта поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Свяжитесь с местными властями или ближайшим пунктом сбора для получения более подробной информации. Неправильная утилизация этого типа отходов может повлечь за собой штрафные санкции в соответствии с национальными правилами.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Чтобы утилизировать электрическое и электронное оборудование, обратитесь к своему дилеру или поставщику за необходимой информацией.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые к нему применяются.

