

# SENCOR®

SFR 5510BK



АЭРОФРИТЮРНИЦА

Перевод оригинального руководства

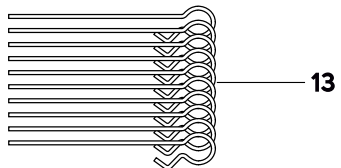
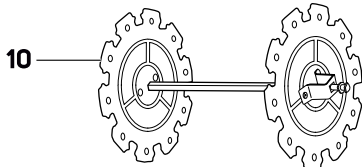
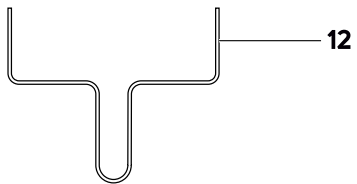
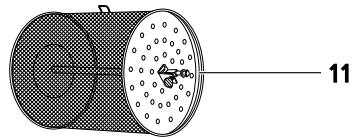
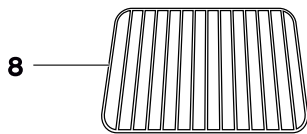
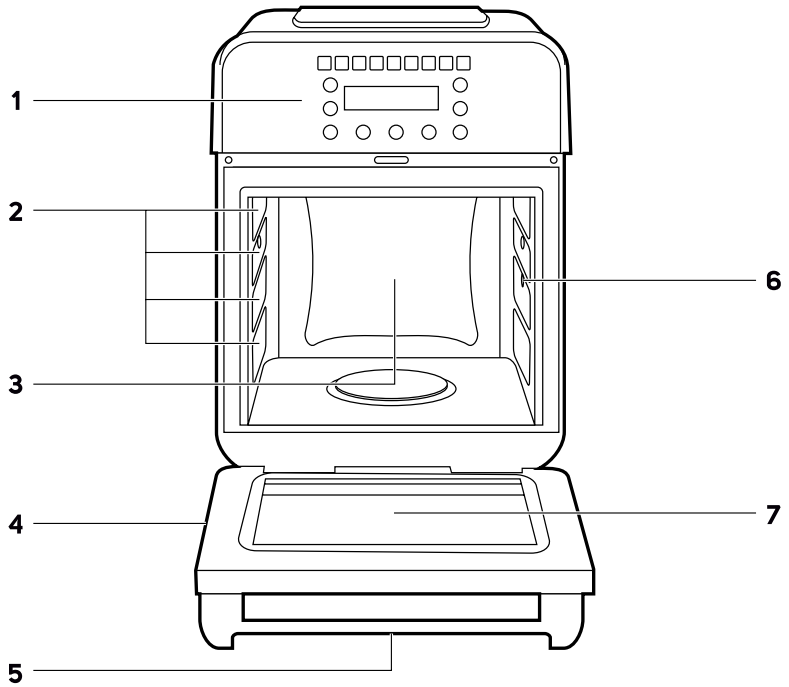


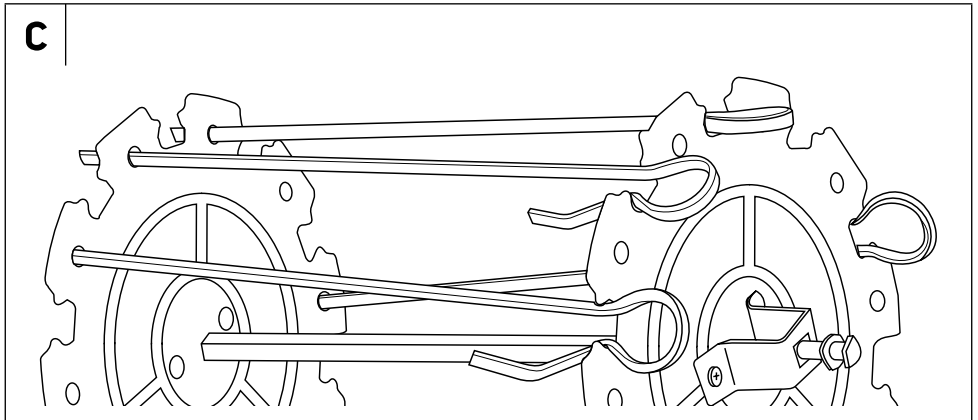
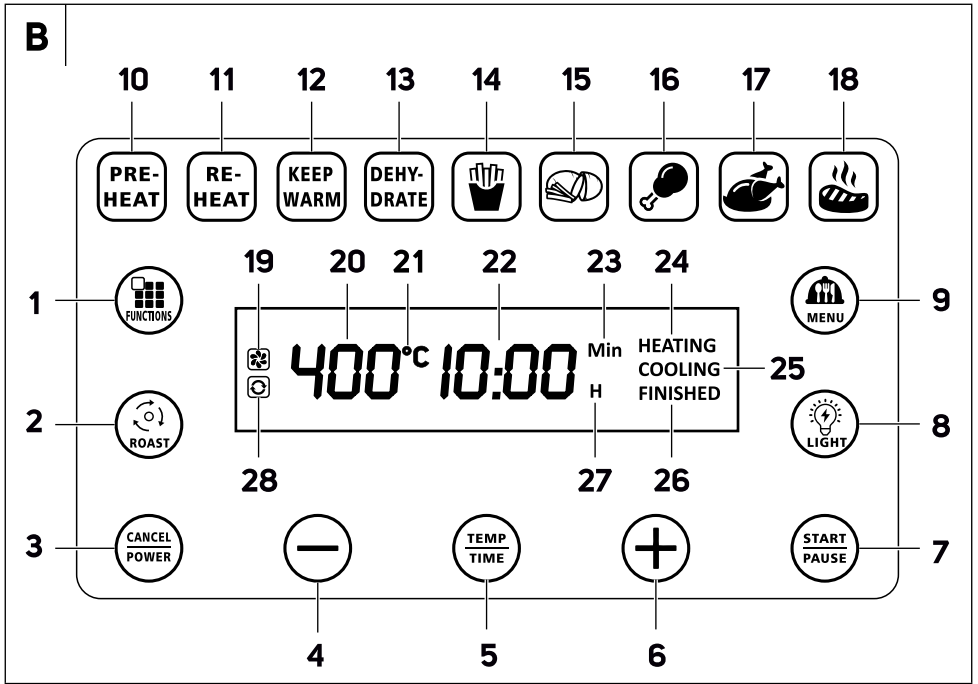
**SENCOR®**

**SFR 5510BK**



**A**





## Важные указания по технике безопасности

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

#### **Общие предупреждения**

- 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 учреждений, 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.
- Тщательно распакуйте прибор и не выбрасывайте любые части упаковки до момента, пока не обнаружите все детали прибора. Рекомендуем сохранить оригинальную картонную упаковку, упаковочные материалы, кассовый чек и подтверждение об объеме ответственности продавца или гарантийный лист не менее чем на период законодательно установленного права на устранение недостатков или гарантии. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

### ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- |  |  |
|--|--|
| <b>A1</b> Панель управления с дисплеем   | <b>A6</b> Отверстие крепления вертела для жаркого, корзины фритюрницы или держатель шампуров |
| <b>A2</b> Боковые выступы. Выступы представляют собой три канавки друг над другом, которые позволяют поставить решётку на разную высоту внутри фритюрницы. | <b>A7</b> Смотровое окно   |
| <b>A3</b> Камера фритюрницы  | <b>A8</b> Решетка  |
| <b>A4</b> Дверца   | <b>A9</b> Вертел для жаркого (rotisserie)  |
| <b>A5</b> Ручка  | <b>A10</b> Тарельчатые держатели для шампуров  |
|  | <b>A11</b> Корзина фритюрницы  |
|  | <b>A12</b> Ручка для манипуляции   |
|  | <b>A13</b> Шампур  |
| <b>B1</b> Кнопка выбора стандартных функций <b>B10-B13</b>   | <b>B14</b> Индикатор программы предварительно обжаренного картофеля фри                      |
| <b>B2</b> Работа гриля   | <b>B15</b> Индикатор программы домашнего картофеля фри                                       |
| <b>B3</b> Прерывание работы / выключение   | <b>B16</b> Индикатор программы куриные окорочка  |
| <b>B4</b> Уменьшение значения температуры / времени  | <b>B17</b> Индикатор программы курица гриль  |
| <b>B5</b> Установка температуры и времени  | <b>B18</b> Индикатор программы стейки  |
| <b>B6</b> Увеличение значения температуры / времени  | <b>B19</b> Индикатор вентилятора   |
| <b>B7</b> Начало работы / приостановка работы  | <b>B20</b> Индикатор температуры   |
| <b>B8</b> Освещение пространства фритюрницы  | <b>B21</b> Индикатор единиц измерения температуры  |
| <b>B9</b> Кнопка выбора стандартных программ   | <b>B22</b> Индикатор времени   |
| <b>B10</b> Индикатор предварительного подогрева  | <b>B23</b> Индикатор минут   |
| <b>B11</b> Индикатор повторного разогрева  | <b>B24</b> Индикатор нагрева   |
| <b>B12</b> Индикатор поддержания температуры   | <b>B25</b> Индикатор охлаждения  |
| <b>B13</b> Индикатор сушки   | <b>B26</b> Индикатор окончания приготовления во фритюрнице                                   |
|  | <b>B27</b> Индикатор часов   |
|  | <b>B28</b> Индикатор вращения вертела для жаркого  |

### НАЗНАЧЕНИЕ

- Эта аэрофритюрница предназначена только для обычного применения в бытовых условиях. Используется 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 и как мини-духовку для приготовления пирожков, кексов, маффинов и т.п.
- 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.

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности (**A8-A13**) в теплой воде с нейтральным кухонным моющим средством. Потом сполосните эти части чистой водой и оставьте высыхать или вытрите насухо мягким полотенцем.
- 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 в воду, не чистите под проточной водой и не мойте в посудомоечной машине.

- Кабель питания фритюрницы очищайте только сухой тканью и никогда не мойте водой.

### РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Установите фритюрницу на стабильную и горизонтальную термостойкую поверхность. Всегда размещайте её в недоступном для детей месте.



#### 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. Не кладите на фритюрницу или вблизи неё любые предметы. Это может помешать движению воздуха и повлиять на процесс приготовления.

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

### ВКЛЮЧЕНИЕ, РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ И РЕЖИМ РАБОТЫ

- Вставьте вилку кабеля питания в розетку электрической сети. Включится звуковая сигнализация и на дисплее начнет мигать кнопка **CANCEL/POWER**. Это значит что фритюрница находится в режиме ожидания.
- 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 **START/PAUSE**

- При нажатии на мигающую кнопку **CANCEL/POWER** на дисплее будут отображены стандартные значения 200 °C и 10 мин. В результате фритюрница перейдет в режим ожидания.

## 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 или функции.
- Для изменения температуры нажмите кнопку **TEMP/TIME**. Начнет мигать значение температуры. С помощью кнопок **B4** (-) или **B6** (+) установите значение. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает температуру на 5 °C. Если нажать и удерживать кнопку, изменение температуры ускорится. Температуру можно установить в диапазоне 60 – 200 °C.
- Для изменения времени нажмите кнопку **TEMP/TIME** дважды. Начнет мигать значение времени. С помощью кнопок **B4** (-) или **B6** (+) установите значение. Каждое нажатие кнопки продлевает или сокращает время на 1 минуту. Нажатие и удерживание кнопки ускорит настройку времени. Время может быть настроено в диапазоне 01:00 – 60:00 минут.

## ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ ФРИТЮРНИЦЫ

- При необходимости лучше рассмотреть процесс приготовления во фритюре можно включить освещение камеры фритюрницы нажатием кнопки **LIGHT**. Следующим нажатием кнопки **LIGHT** освещение выключается.

## ПРЕРЫВАНИЕ И ВОЗОБНОВЛЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- При необходимости можно в любой момент остановить процесс приготовления нажатием кнопки **START/PAUSE**. Отсчет времени и рабочий режим будут приостановлены. Для возобновления приготовления снова нажмите кнопку **START/PAUSE**.
- Процесс приготовления также будет приостановлен в случае открытия дверцы фритюрницы во время работы. Фритюрница оборудована выключателем, который контролирует состояние дверцы (открыто/закрыто), а в случае её открытия во время работы немедленно прекратит все рабочие операции фритюрницы. Процесс приготовления возобновляется после правильного закрытия дверцы.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ КАМЕРЫ ФРИТЮРНИЦЫ

- Если фритюрница холодная или если это необходимо для некоторых видов продуктов, можно предварительно подогреть фритюрницу без продуктов в камере.
- Нажмите на кнопку **FUNCTIONS**. Начнет мигать индикатор **B10**. Значения на дисплее изменяются на 190 °C и 5 мин
- Если необходимо изменить стандартные значения предварительного подогрева, действуйте по указаниям раздела **УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**.
- Нажатием **START/PAUSE** запускается предварительный подогрев. Начинается отсчет времени по умолчанию.



### Примечание:

- Если после выбора предварительного подогрева вы не нажмете кнопку **START/PAUSE**, то по истечении 5 минут фритюрница автоматически переключится в режим ожидания.
- По окончании предварительного подогрева включится звуковая сигнализация и отобразится надпись **FINISHED**. Фритюрница переключится в режим ожидания.

## БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ

- Подключите фритюрницу к розетке и нажмите кнопку **CANCEL/POWER**. На дисплее будут отображены стандартные значения 200 °C и 10 мин.
- Если необходимо включить приготовление во фритюре без настройки температуры/времени или выбора одной из программ, нажмите кнопку **START/PAUSE**. Включится приготовление во фритюре при температуре 200 °C в течение 10 минут.
- По окончании приготовления включится звуковая сигнализация и отобразится надпись **FINISHED**. Фритюрница переключится в режим ожидания.

## РУЧНОЙ РЕЖИМ

- Ручной режим позволяет установить температуру и время на основании вашего опыта и потребностей.
- Подключите фритюрницу к розетке и нажмите кнопку **CANCEL/POWER**. На дисплее будут отображены стандартные значения 200 °C и 10 мин. Оба стандартных значения можно изменить, действуя по указаниям раздела **УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**.
- Включите процесс приготовления нажатием кнопки **START/PAUSE**.
- По окончании приготовления включится звуковая сигнализация и отобразится надпись **FINISHED**. Фритюрница переключится в режим ожидания.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОРЗИНЫ ФРИТЮРНИЦЫ

- Откройте корзину фритюрницы, поместите в неё продукты и правильно закройте корзину.
- Поместите корзину в держатели по бокам камеры фритюрницы и закройте дверцу.
- Установите температуру и время и включите процесс приготовления кнопкой **START/PAUSE**. Для начала вращения корзины фритюрницы нажмите кнопку **ROAST**. Той же кнопкой вращение выключается.
- По окончании процесса приготовления и открытия дверцы достаньте корзину фритюрницы с помощью ручки для манипуляции. Поместите корзину на термостойкую поверхность. Будьте очень осторожны и не прикасайтесь к её нагретой поверхности, а также предотвратите ожог горячим паром, который выходит из продуктов питания. Проверьте, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, просто вставьте корзину обратно и у установите дополнительно несколько минут.



### Предостережение:

После завершения приготовления во фритюре никогда не прикасайтесь к корзине или внутренним частям фритюрницы незащищенными руками, они очень горячие! Действия с корзиной осуществляйте только с помощью прилагаемой рукоятки. Рекомендуем также использовать кухонные рукавицы или иные подходящие принадлежности.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА ДЛЯ ЖАРКОГО

- Сначала отверните с вертела одну вилку, а подготовленное мясо насадите на вертел так, чтобы в него вошли наконечники вилки. После этого установите обратно снятую вилку и закрепите ее винтом. Если вы готовите курицу целиком, рекомендуем зафиксировать ее части кухонной бечевой.
- Поместите вертел в держатели по бокам камеры фритюрницы и закройте дверцу.
- Для приготовления на гриле можно установить температуру/время вручную или можно использовать стандартную программу **B17** для курицы на гриле:
- **Собственная настройка** – установите температуру и время и включите процесс приготовления кнопкой **START/PAUSE**. Для начала вращения вертела нажмите кнопку **ROAST**. Той же

кнопкой вращение выключается.





**Программа B17** – нажимайте кнопку **MENU** до включения индикатора **B17**. Включите программу нажатием кнопки **START/PAUSE**. При этой программе вертел вращается автоматически.

- По окончании процесса приготовления и открытия дверцы достаньте вертел с помощью ручки для манипуляции. Положите вертел с приготовленным блюдом на подходящую тарелку или миску. Будьте очень осторожны и не прикасайтесь к нагретой поверхности вертела, а также предотвратите ожог горячим паром, который выходит из продуктов питания. Проверьте, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, просто вставьте вертел обратно и у становите дополнительно несколько минут.



**Предостережение:**

После завершения приготовления во фритюре никогда не прикасайтесь к вертелу или внутренним частям фритюрницы незащищенными руками, поверхности очень горячие! Действия с вертелом осуществляйте только с помощью прилагаемой рукоятки. Рекомендуем также использовать кухонные перчатки или иные подходящие принадлежности.

ИНДИКАТОР	НАИМЕНОВАНИЕ И ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	ПРИМЕЧАНИЕ
PRE-HEAT	Предварительный подогрев - предназначено для подогрева камеры фритюрницы.	190 °C	5 мин	---
RE-HEAT	Повторный нагрев - предназначено для подогрева остывшего блюда.	200 °C	5 мин	---
KEEP WARM	Поддержание температуры - предназначено для поддержания температуры блюда при более поздней сервировке.	60 °C	10 мин	---
DEHYDRATE	Сушка - предназначено для дегидратации продуктов питания	60 °C	2 ч.	---
	Предварительно обжаренный картофель фри	200 °C	25 мин	Предназначено для 1-1,2 кг замороженного картофеля фри. Используйте корзину фритюрницы
	Домашний картофель фри	200 °C	35 мин	Предназначено для 1-1,2 кг домашнего картофеля фри. Используйте корзину фритюрницы
	Куриные окорочка	200 °C	15 мин	Предназначено для 1 кг и 6 окорочков
	Курица на гриле	200 °C	35 мин	Предназначено для курицы весом 0,5 кг. Используйте вертел для жаркого
	Стейки	180 °C	15 мин	Предназначено для 2x0,2 кг мяса.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШАМПУРОВ**

- Насадите продукты на прилагаемые шампуры. Соедините оба тарельчатых держателя шампуров с помощью большого стержня и зафиксируйте их болтами.
- Один конец каждого шампура вставьте в отверстие тарельчатого держателя, а второй конец насадите на противоположный выступ тарельчатого держателя, см. рис. **C**. Проверьте надежность фиксации шампура.
- Закрепите тарельчатые держатели с шампурами в держатели по бокам камеры фритюрницы и закройте дверцу.
- Для приготовления на гриле можно установить температуру/ время вручную или можно использовать стандартную программу **B17** для курицы на гриле: **Собственная настройка** – установите температуру и время и включите процесс приготовления кнопкой **START/PAUSE**. Для начала вращения шампуров нажмите кнопку **ROAST**. Той же кнопкой вращение выключается.

**ПРОГРАММА B17** – нажимайте кнопку **MENU** до включения индикатора **B17**. Включите программу нажатием кнопки **START/PAUSE**. При этой программе вертел вращается автоматически.

- По окончании процесса приготовления и открытия дверцы достаньте тарельчатые держатели с помощью ручки для манипуляции. Положите держатели на подходящую тарелку. Будьте очень осторожны и не прикасайтесь к нагретой поверхности держателей и шампуров, а также предотвратите ожог горячим паром, который выходит из продуктов питания. Проверьте, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, просто поместите держатели обратно и установите дополнительно несколько минут.



**Предостережение:**

После завершения приготовления во фритюре никогда не прикасайтесь к тарельчатым держателям или внутренним частям фритюрницы незащищенными руками, поверхности очень горячие! Действия с держателями осуществляйте только с помощью прилагаемой рукоятки. Рекомендуем также использовать кухонные перчатки или иные подходящие принадлежности.

**СТАНДАРТНЫЕ ПРОГРАММЫ**

- Фритюрница имеет приведенные ниже программы для быстрого включения без необходимости дальнейших настроек. Нажатием кнопки **MENU** исполняется циклический переход между отдельными программами. При каждом нажатии кнопки **MENU** включается соответствующий индикатор:

**ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВО ФРИТЮРЕ**

- По окончании приготовления включится звуковая сигнализация и отобразится надпись **FINISHED**. Фритюрница переключится в режим ожидания. Однако после автоматического выключения возможна работа вентилятора на период до 1 минуты. Это нормальное явление, при котором вентилятор охлаждает внутреннее пространство и основную пластину фритюрницы, чтобы предохранить их от повреждения под воздействием высокой температуры.

**Советы для приготовления продуктов**

- Практически каждое блюдо, которое традиционно готовится в духовке, можно приготовить в аэрофритюрнице.
- Продукты будут приготовлены равномернее и лучше всего, когда у них одинаковый размер и толщина. Поэтому нарежьте продукты на приблизительно одинаковые кусочки. Меньшие кусочки продуктов будут приготовлены быстрее чем большие.
- Для достижения наилучших результатов в минимальное время готовьте небольшие порции. По возможности избегайте размещения друг на друга и слоями.
- Большинство упакованных продуктов не нужно помещать в масло перед приготовлением во фритюрнице. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, улучшающие процесс потемнения и образования хрустящей корочки.

- В этой фритюрнице можно очень хорошо приготовить замороженные блюда и закуски. Для достижения наилучших результатов разместите их на решетке или поддоне в один слой.
- Для замороженных продуктов удалите с них лёд.
- Если вы размещаете продукты слоями, рекомендуем во время приготовления их встряхивать или переворачивать для обеспечения равномерного приготовления.
- Продукты, которые готовятся после очистки, например картофель фри и т.п., предварительно залейте небольшим количеством масла, чтобы они стали хрустящими и приобрели золотистый цвет.
- 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 стекать и не будут достаточно быстро приготовлены, в противоположность стандартной фритюрнице с маслом.
- Рекомендуем покрыть продукты в тесте тёртыми сухарями или воздушным рисом и после этого побрызгать маслом - это поможет приготовить ваше любимое блюдо более хрустящим и здоровым.

## 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 вилку кабеля 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 <b>CANCEL/POWER</b> .	Фритюрница находится в режиме ожидания. Нажмите на кнопку <b>CANCEL/POWER</b> для активации рабочего режима.
	Не начато приготовление кнопкой <b>START/PAUSE</b> .	Нажмите <b>START/PAUSE</b> .
	Дверца закрыта неплотно.	Правильно закройте дверцу - слегка нажмите на нее до щелчка.
Фритюрница неожиданно выключилась сама.	Произошел перегрев фритюрницы и автоматически 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.	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 капать на дно лотка для сбора капель, где продукт нагревается и образовать белый дым.
	В камере фритюрницы, на лотке для сбора капель или на принадлежностях присутствуют остатки продуктов от предыдущей готовки.	Проверьте чистоту камеры фритюрницы и используемых принадлежностей. Важно тщательно чистить все принадлежности после каждого использования.
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 промойте ломтики. По мере необходимости разрежьте их на меньшие кусочки, добавьте больше масла.
	Сообщения об ошибках на дисплее	<b>E1</b> – ошибка контура датчика температуры. <b>E2</b> – короткое замыкание датчика температуры или ошибка системной платы.

## 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 с открытой дверцей.
- Аккуратно выньте все аксессуары и отложите их в сторону остывать.

- 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 принадлежностей и с внутренних поверхностей фритюрницы.
- Вымойте принадлежности в теплой воде с небольшим количеством нейтрального средства для мытья посуды, при помощи мягкой губки. Сполосните и вытрите насухо. Можно также мыть принадлежности 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 частота.....	50-60 Гц
Номинальная мощность.....	1500 Вт
Объем камеры фритюрницы.....	12 л
Диапазон температуры.....	60-200 °C
Класс защиты (от поражения электрическим током).....	I
Уровень шума.....	70 дБ (A)

Декларируемый уровень шума данного прибора составляет 70 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

## 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.

