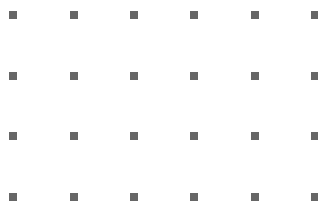


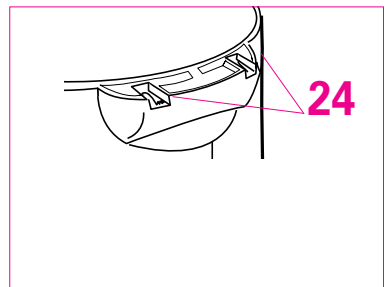
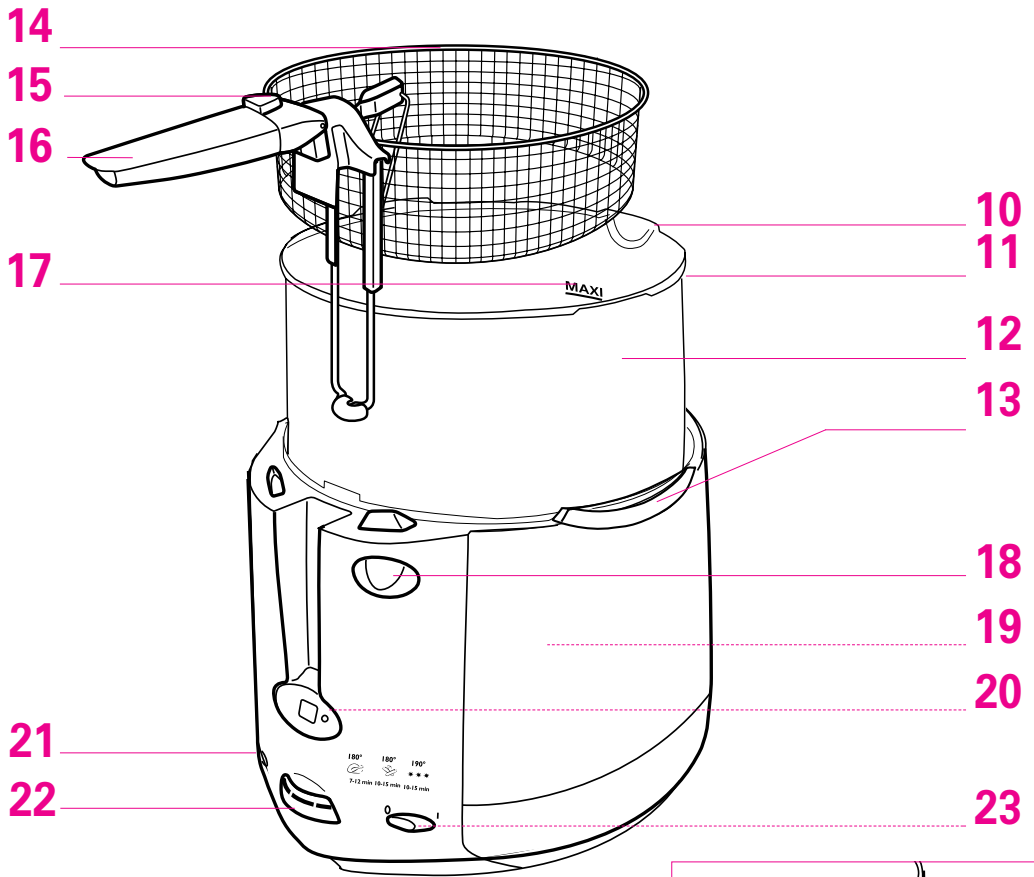
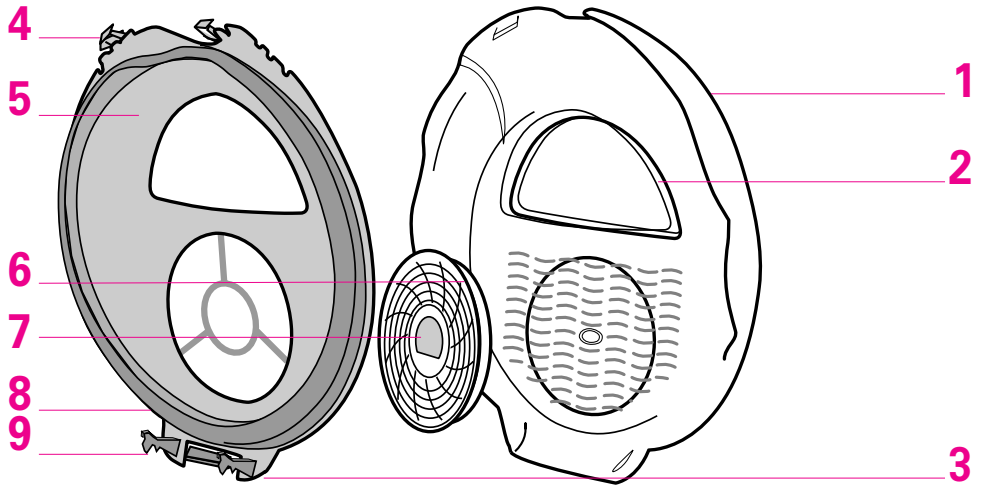
# SmartClean



Fritteuse • Fryer • FRYTOWNICA • FRITEZA •  
ELEKTRICKÁ FRITÉZA • OLAJSÜTŐ • Тeфaл  
фритюрник

**Gebrauchsanweisung • Instructions for use •  
Instrukcja obsługi Návod k použití • Návodna  
použitie Használati utasítás • Инструкции за  
употреба**





## Описание

1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Зажимы крышки
4. Крюки паровой защиты
5. Съёмный отражатель пара
6. Картридж фильтрующий противозапаховый
7. Индикатор замены картриджа
8. Уплотнительная прокладка
9. Фиксаторы паровой защиты
10. носик для слива
11. Ручки чаши
12. Сменная чаша с антипригарным покрытием
13. Маркер размещения съёмной чаши
14. Корзина
15. Кнопка замка на ручке подъема / опускания корзины
16. Ручка подъема и опускания корзины
17. Отметки минимального и максимального заполнения чаши
18. Клавиша для открывания крышки
19. Металлический кожух
20. Таймер (в зависимости от модели)
21. Указатель температуры
22. Регулируемый термостат
23. Выключатель (в зависимости от модели)
24. Выемки для защелок крышки

## Защита окружающей среды

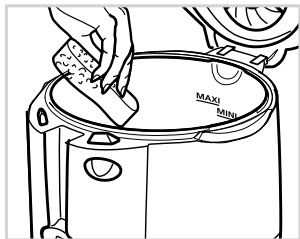
- Ваш аппарат рассчитан на работу в течение многих лет. Однако в тот день, когда вы посчитаете нужным заменить Вашу фритюрницу, не забудьте подумать о том, какой вклад Вы можете внести в дело охраны окружающей среды.
- Перед тем как Вы сдадите Вашу фритюрницу в утиль, соответствующая уполномоченная служба должна извлечь из таймера батарейку.
- Соответствующие уполномоченные Центры услуг примут у Вас отслужившие аппараты с тем, чтобы уничтожить их в соответствии с требованиями законодательства об охране окружающей среды.

## Требования техники безопасности

- Данный аппарат соответствует действующим требованиям и условиям техники безопасности, а также директивам :  
- 89/336/CEE с изменениями по 93/68/CEE  
- 73/23/ с изменениями по 93/68/CEE
- Работа данного аппарата связана с применением режимов высоких температур, которые могут стать причиной ожогов. Никогда не касайтесь металлических частей прежде, чем они полностью остыли.
- **Работающий аппарат не следует оставлять без присмотра.**
- **Используйте и храните в недоступности от дтй**
- Всегда подключайте устройство только в разтку защищенную предохранителм.
- Не следует пользоваться удлинителем. В случае, если Вы все же возьмете на себя такую ответственность, то пользуйтесь только удлинителем, находящимся в хорошем техническом состоянии ; он должен включаться в заземленную розетку и соответствовать мощности аппарата.
- Убедитесь, что напряжение в сети точно соответствует тому его значению, которое указано на аппарате (ток только переменный).
- Если аппарат используется не в той стране, где он приобретен, то Вам следует подвергнуть его проверке в уполномоченном Центре услуг.
- Никогда не пользуйтесь Вашим аппаратом и не включайте его, если :  
- его шнур поврежден или имеет дефекты,  
- аппарат падал,  
- на нем видны следы повреждений, либо в его работе имеются аномалии.
- В таких случаях Вам следует связаться с ближайшим уполномоченным Центром услуг с тем, чтобы выполнить ремонт аппарата, потому что для этого требуются специальные инструменты. Ни в коем случае не разбирайте аппарат сами.
- Если поврежден кабель питания, то во избежание опасности заменить его должен изготовитель, уполномоченный его представитель либо лицо сходной квалификации.
- В случае возгорания ни в коем случае не пытайтесь потушить пламя с помощью воды. Закройте крышку. Затухите пламя, пользуясь мокрой тряпкой.
- Работающий аппарат не следует размещать ни вблизи от горючих материалов (шторы, занавески и т. п.), ни поблизости от внешних источников тепла (варочные газовые плиты, нагревательные приборы и т.п.)
- Данный аппарат был разработан только для использования в домашних условиях. Какое бы то ни было промышленное его применение либо использование в нарушение инструкции не влечет за собой ни ответственности, ни наступления гарантийных обязательств изготовителя.

# Приготовление блюда

## Перед первым включением

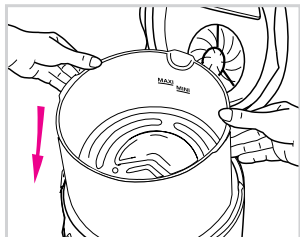


- Чистите крышку, окно, паровую защиту, сменный чаша и корзину с губкой и моющей жидкостью с лимоном. Высушите.
- фильтр против запаха уже вставлен в крышку.

! Если вы хотите вымыть крышку в посудомоечной машине, сначала выньте фильтр.

! Не мойте фильтр.

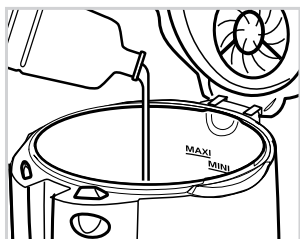
## Поставьте сменную чашу



- Поместите чашу в положение когда носик для слива и маркеры Мин. / Макс (  $\frac{\text{MAXI}}{\text{MINI}}$  ) обращены к задней части прибора.
- Борта чаши должны правильно разместиться на аппарате.

Имеющаяся система безопасности не дает фритюрнице работать в случае, если Вы как следует не установили крышку на место.

## Наполните чашу



- Пользуйтесь теми маслами, которые рекомендованы для приготовления фритюра : кукурузное, арахисовое, оливковое, из виноградных косточек, пальмовое и т. п.
- Если Вы используете твердый жир :
  - Разрежьте его на куски и положите на дно кюветы (ни в коем случае не в корзину).
  - Не превышайте температуру в 150°, когда будете его растапливать, а в остальном следуйте указаниям изготовителя жира.

! Ни в коем случае не включайте в сеть пустую фритюрницу.

! Различные сорта масел не следует смешивать.

! Уровень масла всегда должен находиться между минимальной и максимальной отметками на чаше.

Это следует проверять перед каждым употреблением, а при необходимости добавлять масло того самого вида.

Следует



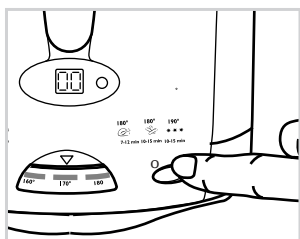
### Smart Clean 1000

Mini	1,9 l	1660 г
Maxi	2,1 l	1910 г

### Smart Clean 1250

Mini	2,3 l	2030 г
Maxi	2,5 l	2160 г

## Предварительный разогрев



- Закройте крышку.
- Включите.
- Установите выключатель в положение I (в зависимости от модели)
- Отрегулируйте термостат (см. таблицу 18). Фритюрница работает.

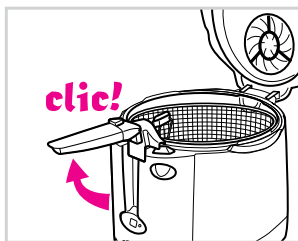
! Установите фритюрницу:
 

- на прочное основание,
- в месте, недоступном для детей,
- вдали от брызг воды и от источника тепла.

Не следует оставлять работающую фритюрницу без присмотра. Шнур не должен провисать.

# Приготовление блюда

## Приготовьте корзину



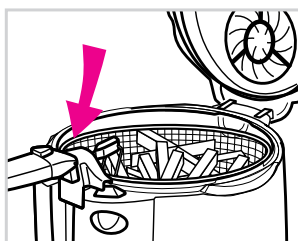
- Потяните за ручку крышки до запорного щелчка.
- Вытрите продукты.
- Наполните корзину.
- При употреблении свежемороженых продуктов их количество следует снизить.



Ни в коем случае не следует превышать максимальное количество.

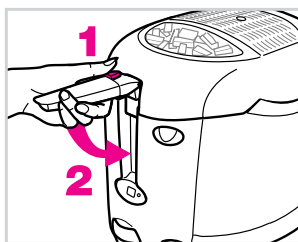
Продукты следует нарезать одинаковыми кусками для того, чтобы они однородно поджаривались. Избегайте слишком толстых кусков. Свежемороженые продукты следует хороенько встряхнуть для того, чтобы во фритюрницу не попали кусочки льда. Не все свежемороженые продукты готовы к употреблению. Вам следует ознакомиться с указаниями их изготовителя.

	Свежий картофель	Свежемороженный картофель
<b>Smart Clean1000</b>		
Предельное безопасное количество	1000 g	750 g
Максимальное рекомендуемое количество	550 g	400 g
<b>Smart Clean 1250</b>		
Предельное безопасное количество	1250 g	900 g
Максимальное рекомендуемое количество	670 g	500 g



## Погрузите корзину в масло

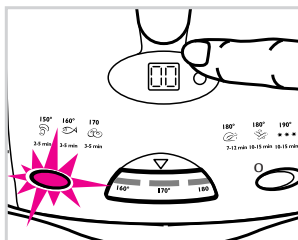
- Установите корзину в фритюрницу.
- Закройте крышку.



- Как только индикатор температуры погаснет, нажмите кнопку замка на ручке подъема / опускания корзины (1).
- Постепенно и полностью вставьте ручку на свое место (2).



Не давите на ручку подъема/опускания корзины: всегда вначале нажмит на кнопку фиксации ручки.




## Установка таймера (в зависимости от модели)

- Для поминутной регулировки времени приготовления жмите на кнопку.
- Отпустите кнопку. Высвеченное в этот момент время зафиксировано, и начался отсчет.
- В случае ошибки, а также для того, чтобы стереть выбранное время, кнопку надо нажать и в течение 2-х секунд удерживать в таком положении.
- Чтобы остановить звонок, надо нажать на кнопку.

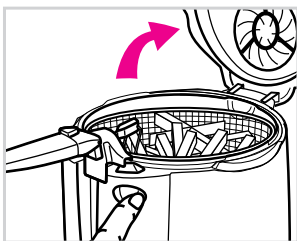


Таймер подает сигнал об окончании времени приготовления, но не останавливает работу аппарата.

# Приготовление

Свежий		Температура	Время жарения
Картофель, жареный во фритюре	1,250 кг	190°	16-17 мин.
Картофель, жареный во фритюре	1 кг	190°	12-15 мин.
Картофель, жареный во фритюре	670 г	190°	9-10 мин.
Картофель, жареный во фритюре	550 г	190°	7-8 мин.
Картофельные чипсы	350/400 г	190°	4-5 мин.
Эскалоп из телятины кусками (6-8 шт.)	700/800 г	180°	13-15 мин.
Цыпленок во фритюре кусками (80 г/шт.)	800 г	180°	12-15 мин.
Дорада, мерлуза, морской язык, скат. (4 шт.)	450/480 г	160°	6-8 мин.
Грибы кусочкамц	200 г	150°	4-6 мин.
Картофельные оладьи (30 г/шт.)	250/350 г	170°	4-6 мин.

Свежемороженые продукты		Время жарения (190°)
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный)	900 г	13-14 мин.
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный)	750 г	11-13 мин.
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный)	500 г	10-12 мин.
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный)	400 г	5-7 мин.
Филе камбалы панированное (3 шт.)	300/360 г	5-6 мин.
Рыбное филе в кляре (8-10 шт.)	200/250 г	5-6 мин.
Пончики картофельные (7 - 8 шт.)	200/250 г	5-7 мин.



## Достаньте продукты

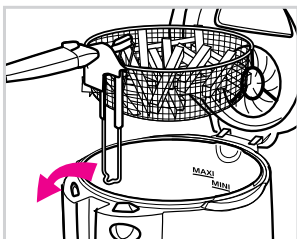
- Чтобы поднять корзину, ручку поднимайте по горизонтали до запорного щелчка.
- Откройте крышку.
- Дайте стечь маслу.
- Извлеките корзину, и при этом убедитесь, что шток полностью вышел из чаши.
- Накройте крышкой при подаче на стол.



пар, выходящий из под крышки, стеклянные и металлические части чрезвычайно горячи.



Предостережение: Никогда не помещайте руку или лицо над фильтром против запаха при работе фритюрницы. Не касайтесь металлического кожуха и окна.



## Выключение

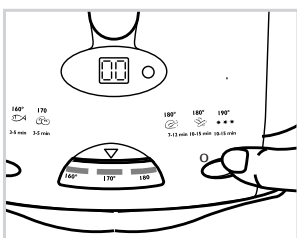
- По окончании приготовления последней порции фритюра выключатель следует установить на положение 0 (в зависимости от модели).
- Отключите аппарат от сети.
- Дайте фритюрнице охладиться (в течение 2-х - 3-х часов).
- Выньте штепсель (только для некоторых стран)
- Ждите, пока ваша фритюрница не остыла полностью перед перемещением.
- В целях безопасности при перестановке фритюрницы держите ее крепко, не поднимая высоко.



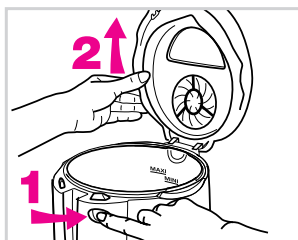
Никогда не перемещайте фритюрницу с открытой крышкой.



Ни в коем случае не следует перемещать фритюрницу с имеющимся в ней горячим жиром.



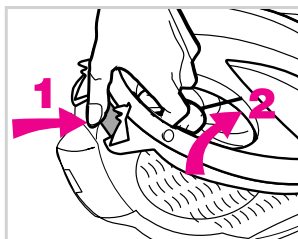
# Уход за фритюрницей



## Замена Противозапахового картриджа

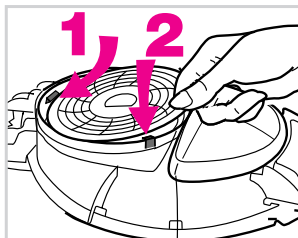
- Когда указатель замены картриджа приобретет темно-красный цвет, его следует заменить.
- Откройте крышку (1). Снимите крышку потянув ее вверх (2).
- Поместите заднюю часть крышки по направлению к вам.

Картридж следует менять максимум через каждые 30 - 40 приготовлений.

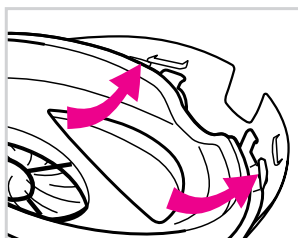


- Отделите черную паровую защиту от белой крышки, используя зажим.
- Выньте фильтр против запаха нажав с усилием со стороны паровой защиты.

! Убедитесь что картридж хорошо закреплен под тремя защелками.



- Установите картридж против запаха (индикатор насыщенности сверху) (1).
- Нажмите на картридж до щелчка и помещения его на место.

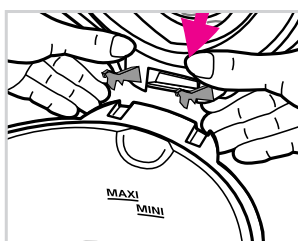


- Закрепите крышку защиты от пара.
- Поместите крючки защиты от пара в отверстия на крышке.

! Убедитесь, что паровая защита надежно закреплена перед тем закрыть крышку



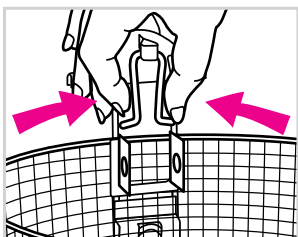
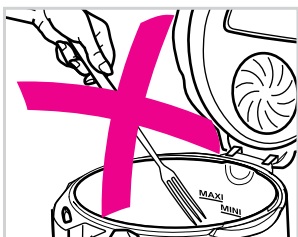
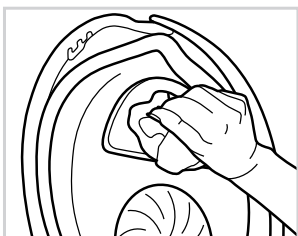
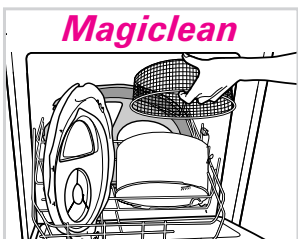
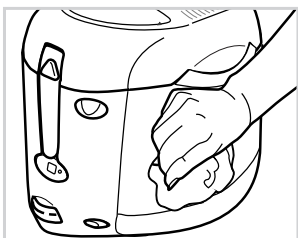
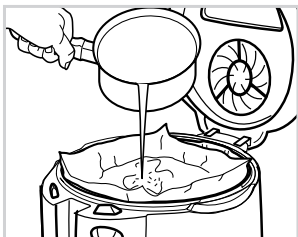
- Нажмите паровую защиту на каждой стороне зажима до щелчка



- Чтобы снять крышку :  
Отведите зажимы в их разъемы



# Чистка



## Хранение масла

- Удалите остатки пищи, остающегося в жире с помощью неметаллической шумовки.
- Держите жир во фритюрнице, или храните это в воздухопроницаемом контейнере далеко от источников огня и высокой температуры. (рекомендуется на тот случай, если Вам не часто приходится пользоваться фритюрницей).

### С фильтровальной камерой максимальная вместимость 2,4 л (имеется в наличии в уполномоченных Центрах услуг).

- Снаружи фритюрницу вытрите влажной тряпкой. Тщательно высушите.
- Прочие части фритюрницы вытрите влажной тряпкой с добавлением средства для мытья посуды.



Нет необходимости хранить масло в холодильнике.

Масло следует регулярно фильтровать. Остатки пищи имеют тенденцию стгорать и менять качество жира более быстро. Через какое-то время, это увеличивает риск воспламенения.

! Ни в коем случае не опускайте аппарат в воду. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими веществами.

## Очистка крышки и смотрового окна

- Снимите крышку.
- Отделите крышку от отражателя пара и извлеките картридж.
- Крышку Вы можете мыть в посудомоечной машине.
- Прежде чем поставить на место крышку и картридж, их следует высушить.
- Для обеспечения хорошей видимости, очистите крышку губкой с моющим средством с добавлением лимона.
- Оставьте высохнуть смотровое окно при комнатной температуре, или вытрите хлопчатобумажным полотенцем.

! Перед мытьем выньте и высушите картридж. Смотровое окно следует мыть не реже чем через каждые 10 - 12 приготовлений.

! Никогда не удаляйте уплотнитель крышки.

### Вытрите сменную чашу

- Кювету Вы можете мыть в посудомоечной машине. Следите за тем, чтобы решетки посудомоечной машины не повредили её покрытие.
- Следите за тем, чтобы чаша не деформировалась при ударах и падениях.

Для того, чтобы сохранить антипригарные качества, не следует пользоваться кухонными принадлежностями из металла.

Если Ваша чаша все же деформировалась, то её следует заменить в ближайшем уполномоченном Центре услуг.

### ЧАША С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ (в зависимости от модели)

- Потемнение и полосы, которые могут появиться после долгого использования, опасностью из себя не представляют.
- Мы гарантируем, что антипригарное покрытие СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ предъявляемым материалам, находящимся в соприкосновении с пищевыми продуктами.

## Вытрите корзину

- Отделите ручку от корзины.
- Вымойте корзину в проточной воде.
- Вы можете мыть корзину в посудомоечной машине.
- Высушите.

! Если Ваша корзина деформировалась, её следует заменить в ближайшем уполномоченном Центре услуг.



# Если Ваша фритюрница плохо работает

Неисправности и возможные причины их возникновения	Что следует предпринять
<p><b>Фритюрница не работает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аппарат не включен в сеть.</li> <li>• Выключатель не установлен на I (в зависимости от модели).</li> <li>• Чаша неправильно установлена.</li> <li>• Не достаточно масла.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Включите аппарат в сеть.</li> <li>• Установите выключатель на I и убедитесь, что световой указатель температуры загорается.</li> <li>• Поместите чашу в правильное положение.</li> <li>• Заполните чашу до максимального уровня.</li> </ul>
<p><b>Наличие дурных запахов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Переполнен противозапаховый картридж.</li> <li>• Масло старое.</li> <li>• Масло не соответствует требованиям</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замените картридж (см. стр. 19)</li> <li>• Смените полностью масло. ( максимум 8 - 12 фритюров ).</li> <li>• Для получения качественного фритюра воспользуйтесь растительным маслом.</li> </ul>
<p><b>Из-под крышки выходит пар.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Крышка плохо закрыта.</li> <li>• Прокладка дефектна или неправильно размещена.</li> <li>• Паровая защита собрана неправильно.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, правильно ли закрыта крышка.</li> <li>• Свяжитесь с ближайшим уполномоченным Центром услуг.</li> <li>• Замените паровую защиту (см. страницу 19)</li> </ul>
<p><b>Переполнена фритюрная чаша.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Переполнен противозапаховый картридж.</li> <li>• Уровень находится выше отметки максимального наполнения.</li> <li>• Корзина слишком полна.</li> <li>• Корзина деформирована.</li> <li>• Смесь разнородных масел и жиров.</li> <li>• Резкая эмульгация масла.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замените картридж (см. стр. 19).</li> <li>• Проверьте уровень ( максимальный ) в чаше и уберите лишнее количество.</li> <li>• Удалите часть продукта.</li> <li>• Замените корзину.</li> <li>• Слейте и очистите чашу. Заполните чашу однородным маслом.</li> <li>• Очень медленно опустите корзину.</li> <li>ИЛИ</li> <li>• Хорошо высушите продукты.</li> </ul>
<p><b>Продукты не подрумяниваются и остаются мягкими.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Они слишком толсто нарезаны и сохраняют в себе много влаги.</li> <li>• Одновременно готовятся слишком много продуктов, а жарочная чаша не достигает требуемой температуры.</li> <li>• Температура фритюрной ванны может быть недостаточна высока, плохо отрегулирован термостат.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В порядке опыта увеличьте время жарения.</li> <li>• Жарьте продукты в меньших количествах. (в особенности свежемороженые).</li> <li>• Отрегулируйте термостат на рекомендуемую температуру.</li> </ul>
<p><b>Не работает таймер.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Села батарейка.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замените её в ближайшем уполномоченном Центре услуг.</li> </ul>

Если проблема остается, Вам следует проконсультироваться у продавца изделия либо в уполномоченном Центре услуг.

**!** Все виды ремонта выполняются только уполномоченным Центром услуг с использованием заводских запасных частей.