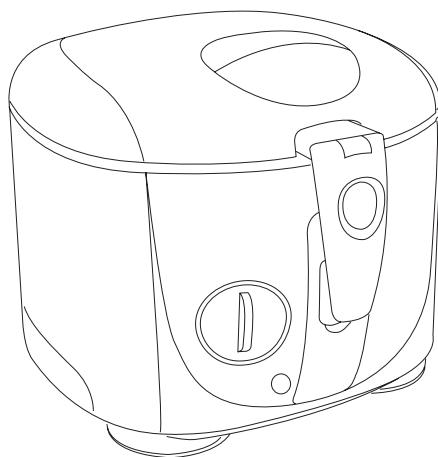


**DeLonghi**

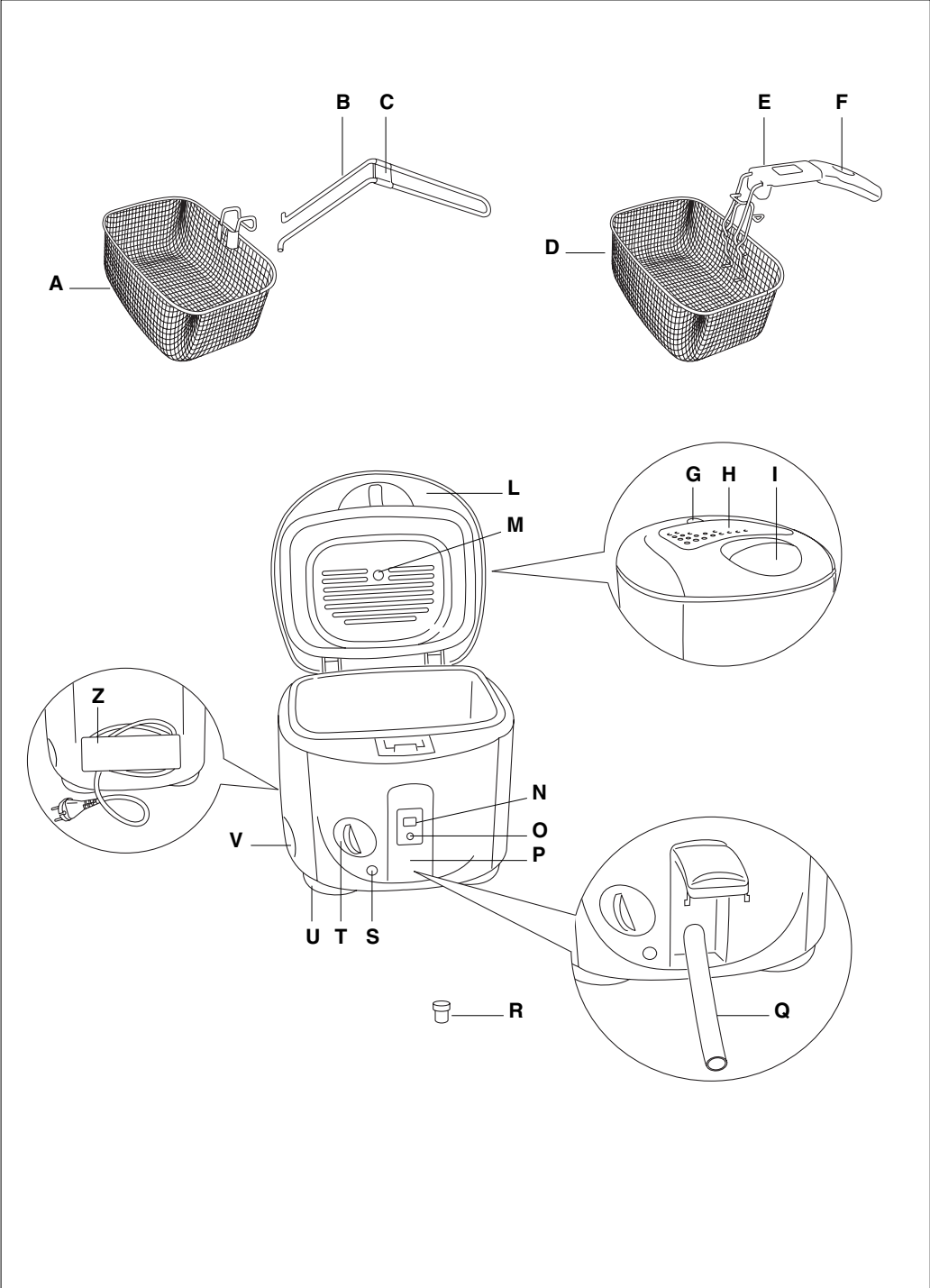
## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА

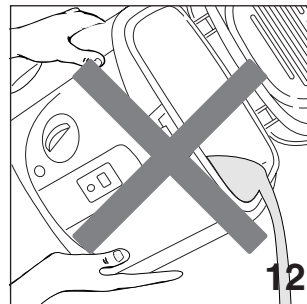
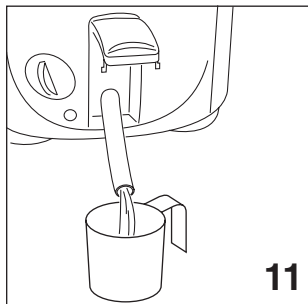
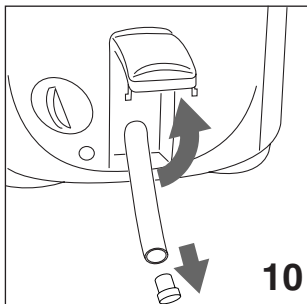
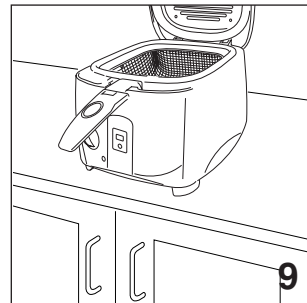
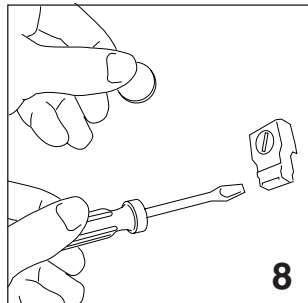
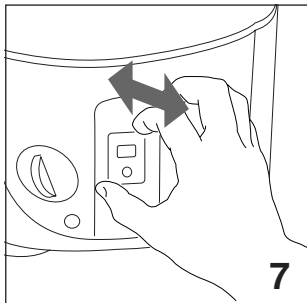
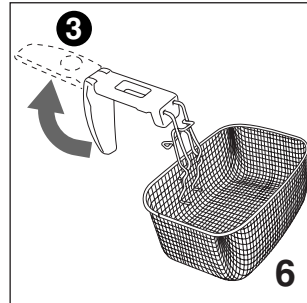
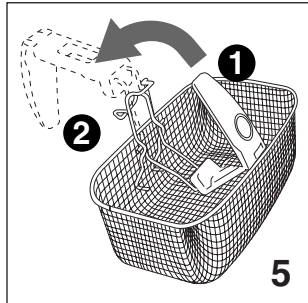
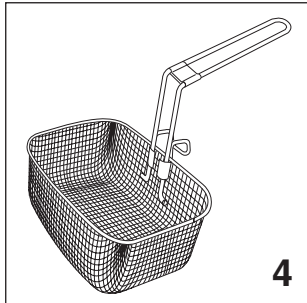
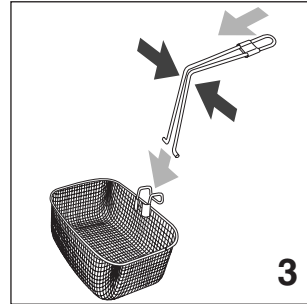
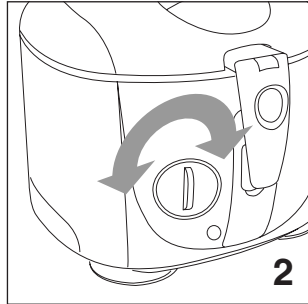
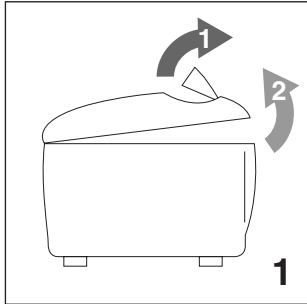
F 330

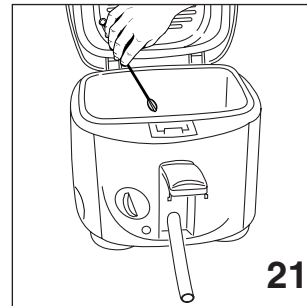
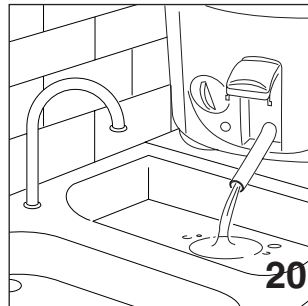
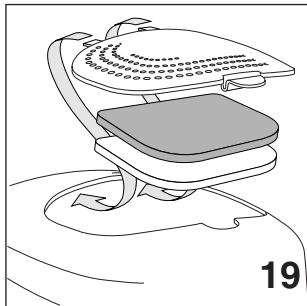
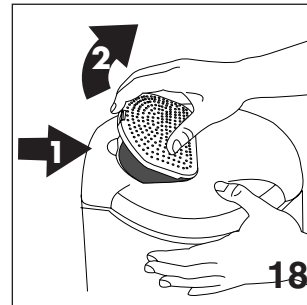
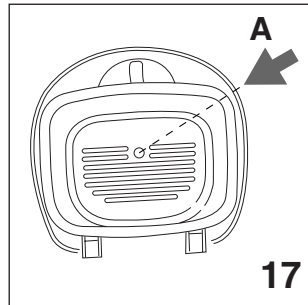
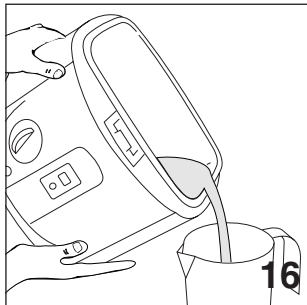
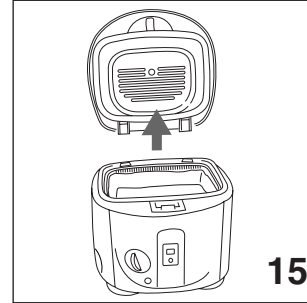
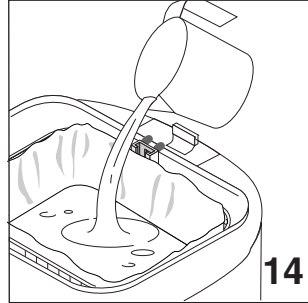
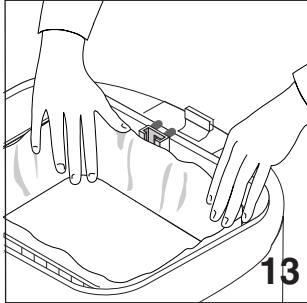


Инструкции по эксплуатации

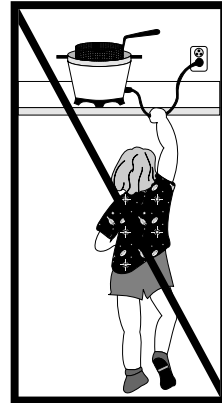
**PG**  
ME 28







- До начала установки и эксплуатации прибора внимательно изучите данные инструкции. Только таким образом вы обеспечите наилучшие результаты и максимальную безопасность эксплуатации.
- Инструкции для всех электроприборов стараются охватить наибольшее количество возможных ситуаций; в любом случае при использовании прибора необходимо постоянно проявлять осторожность и здравый смысл, прежде всего, если вблизи находятся дети.
- Этот прибор разработан для жарки пищевых продуктов и только для использования в домашних условиях. Он не должен использоваться в других целях и ни в коем случае не может быть ни модифицирован, ни вскрыт.
- Не включайте прибор, если он поврежден (например, из-за падения).
- Перед использованием фритюрницы убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке прибора.
- Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током минимум 10 А и надежным заземлением. В случае несоответствия типа вилки и розетки попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую.
- Не устанавливайте прибор рядом с источником тепла.
- Не погружайте корпус фритюрницы в воду. Проникнув внутрь, вода может вызвать поражение электрическим током.
- Во время работы прибор нагревается. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЕГО В ПРЕДЕЛАХ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЬМИ.
- Горячее масло может вызывать тяжелые ожоги. Не передвигайте фритюрницу с горячим маслом.
- Для перемещения прибора используйте специальные ручки "V". (Не поднимайте прибор за ручку корзины).
- Фритюрница должна включаться только после наполнения маслом или жиром. Если она нагревается пустой, приводится в действие предохраняющее устройство термозащиты, которое блокирует работу фритюрницы. В этом случае для замены устройства необходимо обратиться в ближайший уполномоченный сервисный центр.
- Если из фритюрницы вытекает масло, обратитесь в сервисный центр или к уполномоченному производителем прибора персоналу.
- Перед первым использованием горячей водой и жидким моющим средством для посуды тщательно промойте полость фритюрницы, корзину, крышку (снимите фильтры). Кроме этого, пропустите теплую воду с жидким моющим средством для посуды через трубку слива масла, и затем тщательно высушите.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют директиве ЕС.
- Во время работы трубка слива масла держится всегда закрытой и укладывается в специальный отсек.
- При первом использовании из прибора может идти дым. Это нормальное явление, дым пропадет через несколько минут. Проветрите помещение.
- Не разрешайте без присмотра пользоваться кофеваркой детям или недееспособным людям.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте, чтобы шнур электропитания свисал со стола, его могут схватить дети или зацепить тот, кто пользуется прибором. Не используйте удлинители.
- При необходимости замены, используйте только шнур для электропитания H05VV-F сечением 3x1 мм<sup>2</sup>. Замененный шнур должен отвечать действующим нормативам электробезопасности и иметь диаметр, равный диаметру оригинального шнура.



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- |   |  |
|---|--|
| A. Корзина для металлической ручки (если предусмотрена) | N. Дисплей таймера минут (если предусмотрен)                 |
| B. Металлическая ручка корзины (если предусмотрена)     | O. Кнопка таймера минут (если он предусмотрен)               |
| C. Защелка ручки (если предусмотрена)                   | P. Крышка отсека трубки слива масла (если она предусмотрена) |
| D. Корзина для пластиковой ручки (если предусмотрена)   | Q. Трубка слива масла (если предусмотрена)                   |
| E. Пластиковая ручка для корзины (если предусмотрена)   | R. Пробка трубки слива масла (если она предусмотрена)        |
| F. Защелка ручки (если предусмотрена)                   | S. Индикаторная лампа  |
| G. Защелка крышки фильтра                               | T. Ручка термостата и включения (включено/выключено).        |
| H. Крышка фильтра                                       | U. Ножка   |
| I. Ручка для открытия крышки                            | V. Ручка для переноски прибора.                              |
| L. Крышка   | Z. Выступ для намотки кабеля                                 |
| M. Отверстие для контроля фильтра                       |  |

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Освободите прибор от упаковки.
- Перед использованием фритюрницы убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке прибора.
- Перед использованием, горячей водой и жидким моющим средством для посуды промойте полость фритюрницы, корзину, крышку (снимите фильтры) и тщательно просушите.
- Не включайте фритюрница без масла или жира. Если она нагревается без масла или жира, предохраняющее устройство термозащиты блокирует работу фритюрницы. В таком случае до повторного использования необходимо обратиться в ближайший уполномоченный сервисный центр.

### НАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Откройте крышку "L", потянув за специальную ручку "I" в направлении стрелки 1, затем поднимите ее в направлении стрелки 2 (см. рис. 1) и достаньте аксессуары.
- Залейте 1,3 литра масла в контейнер (или 1,2 кг жира).

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Уровень масла должен постоянно находиться между максимумом и минимумом, указанными на полости фритюрницы.

Не используйте фритюрницу, если уровень масла ниже указателя "min", в этом случае может включиться устройство термозащиты; для его замены обратитесь в один из наших сервисных центров.

Наилучших результатов можно добиться при использовании масла хорошего качества. Избегайте перемешивания масла различных видов. Если используются брикеты твердого жира, для того, чтобы избежать неравномерного нагрева жира в первые минуты, необходимо разрезать их на мелкие части. Заданная температура должна быть 150°C до полного растапливания жира, только после этого установите требуемую температуру.

## НАЧАЛО ГОТОВКИ

1. Положите в корзину пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, не перегружая ее (максимум 0,7 кг сырого картофеля).  
Для обеспечения наиболее равномерной жарки рекомендуем распределить продукты по периметру корзины, оставив меньшее количество в центральной части. В случае использования замороженных продуктов убедитесь, что льда немного (см. приготовление замороженных продуктов).
2. Закройте крышку, нажимая на нее сверху до характерного щелчка зацепления.
3. Установите ручку регулятора температуры "Т" на требуемую температуру (рис. 2). После достижения выбранной температуры индикаторная лампа "S" погаснет.
4. Как только лампа погаснет, медленно погрузите корзину в масло.  
Для этого в моделях, в которых

### ручка корзины изготовлена из металла

- Убедитесь, что защелка ручки находится в отодвинутом положении.
- Вставьте ручку "В" в корзину "А", рис. 3, и переместите защелку ручки в переднее положение.
- До погружения или подъема корзины каждый раз убеждайтесь, что защелка находится в переднем положении.
- Закройте крышку, вынув ручку из корзины.

### складывающаяся ручка корзины из пластика

- Поверните ручку корзины "Е" до ее блокировки (поз. 2, рис. 5).
- Поверните вверх ручку корзины "Е" до щелчка защелки ручки "F" (поз. 3, рис. 6).
- Закройте крышку. Для опускания ручки отведите назад защелку "F" на ручке и поверните ее вниз.  
Появление пара на ручке корзины работающего прибора – нормальное явление.
- *Выход большого количества пара из решетки крышки фильтра "Н" – абсолютно нормальное явление.*

## МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

Нажав кнопку "О", установите время готовки; на дисплее "N" появится заданное количество минут. Цифры начинают сразу же мигать, указывая начало времени готовки. Последняя минута будет показана в секундах.

В случае ошибки можно переустановить время готовки, удерживая кнопку более чем две секунды. Дисплей будет обнулен, после этого вы можете повторить процедуру. Таймер сообщит о конце готовки двумя звуковыми сигналами с интервалом примерно в 20 секунд.

Для того чтобы выключить акустический сигнал нажмите кнопку "О" на таймере.

**ВНИМАНИЕ: таймер не выключает прибора.**

### Замена батареек таймера

- Извлеките таймер из гнезда (рис. 7).
- Поверните крышку батареек, рис. 8, против часовой стрелки, пока она не откроется.
- Замените батарейку новой того же типа.
- Соберите таймер.

**В случае замены или уничтожения прибора батарейка должна быть вынута и уничтожена по действующим законам, так как она вредна для окружающей среды.**

## ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По истечении времени готовки поднимите корзину и проверьте степень готовности

пищи. Для этого если модель оснащена металлической ручкой, вставьте ее в корзину, рис. 3, и передвиньте защелку "С" на ручке вперед.

После того, как приготовление завершено, выключите прибор, повернув ручку терморегулятора в положение "OFF" до характерного щелчка выключателя.

Подняв корзину и оставив ее в таком положении в фритюрнице, слейте излишки масла.

Примечание: если готовка производится в два этапа (например, картофеля), при завершении первого этапа поднимите корзину, дождитесь повторного выключения светового индикатора, и снова опустите корзину в масло (см. таблицу приведенную ниже).

### **ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА**

Рекомендуется выполнять эту операцию после каждой жарки, в особенности, если готовится пища в сметане или муке. Частицы продуктов, оставшись в жидкости, пригорают и вызывают быстрое ухудшение свойств масла или жира.

**Убедитесь, что масло достаточно остыло (подождите около двух часов).**

**Пододвиньте фритюрницу к краю рабочего стола, рис. 9.** Для того, чтобы избежать падение прибора при фильтрации масла, убедитесь в том, что ножки находятся на поверхности рабочего стола, рис. 9.

### **МОДЕЛИ С ТРУБКОЙ ДЛЯ СЛИВА МАСЛА**

Выполните следующее:

1. Извлеките корзину.
2. Откройте крышку "Р", как показано на рис. 10, и достаньте трубку слива масла "Q".
3. Снимите пробку "R", как показано на рис. 10 и одновременно сожмите трубку двумя пальцами, чтобы избежать выливания масла, пока трубка не направлена в приемную емкость.
4. Слейте масло в емкость, рис. 11, убедившись, что она не перельется через край. Не выливайте масла из фритюрницы, наклоняя или переворачивая ее, рис. 12.
5. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка образовавшийся осадок.
6. Уберите трубку в отсек, закрыв ее пробкой, и закройте крышку.
7. Зацепите корзину за край полости и положите на дно корзины фильтр прилагаемый к фритюрнице, рис. 13. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
8. Очень медленно залейте масло или жир в фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра, рис. 14.

Примечание: Отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно в фритюрнице. Однако, между приготовлением пищи в фритюрнице может пройти много времени, чтобы избежать ухудшения свойств, рекомендуется хранить масло в закрытом сосуде

Правильным является раздельное хранение масла использовавшегося для жарки рыбы от масла для других продуктов.

Если используется топленый свиной жир или свиное сало; чтобы избежать затвердевания, не охлаждайте его чрезмерно.

### **МОДЕЛИ БЕЗ ТРУБКИ ДЛЯ СЛИВА МАСЛА**

Выполните следующее:

1. После того, как снимите крышку, рис. 15, слейте масло, как показано на рис. 16.
2. Зацепите корзину за край полости и положите на дно корзины фильтр прилагаемый к фритюрнице, рис. 13. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
3. Очень медленно залейте масло или жир в фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра, рис. 14.

**Примечание:** Отфильтрованное таким образом масло может храниться



непосредственно в фритюрнице. Однако, между приготовлением пищи в фритюрнице может пройти много времени, чтобы избежать ухудшения свойств, рекомендуется хранить масло в закрытом сосуде. Правильным является раздельное хранение масла, использовавшегося для жарки рыбы от масла для других продуктов. Если используется топленый свиной жир или свиное сало, чтобы избежать затвердевания, не охлаждайте его чрезмерно.

### **ЗАМЕНА БУМАЖНОГО ФИЛЬТРА**

Со временем бумажные фильтры для поглощения запахов, расположенные в крышке, теряют свою эффективность. Изменение цвета фильтра, заметное через отверстие "А", рис. 17 на внутренней стороне крышки, указывает, что фильтр необходимо заменить. Для его замены извлеките пластиковый корпус фильтра "Н", рис. 18, нажав на защелку "G" в направлении стрелки 1, затем поднимите его в направлении стрелки 2. Замените фильтры.

**Примечание:** белый фильтр должен лежать на металлической части, рис. 19, его цветная часть должна быть обращена вверх (в сторону черного фильтра).

Соберите фильтр, обратив внимание на то, чтобы передние защелки были правильно вставлены (как показано на рис. 19).

**Не включайте прибор с грязными фильтрами, они могут издавать плохой запах и перекрыть выход пара.**

### **УХОД**

До выполнения операций по уходу, всегда вынимайте вилку из розетки электропитания.

\* ***Не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте ее под кран. Вода, проникнув, может вызвать короткое замыкание и поражение током.***

**После охлаждения масла примерно в течение двух часов** слейте масло или жир, как описано в параграфе "Фильтрация масла или жира".

Снимите крышку, осторожно потянув ее вверх, рис. 15.

До того как сняты фильтры не погружайте крышку в воду.

Для очистки полости фритюрницы выполните следующее:

- Промойте полость теплой водой с жидким моющим средством для посуды, затем сполосните и тщательно просушите. Для моделей, снабженных трубкой для слива масла, может оказаться удобным размещение фритюрницы на поверхности для слива мойки, трубка для слива должна быть опущена в мойку. При таком расположении фритюрницы для очистки полости можно использовать графин с мыльной водой и мягкую щетку - грязная вода выльется прямо в мойку, рис. 20.
- Для очистки внутренней части трубки для слива масла используйте щеточку поставляемую с фритюрницей, рис. 21. Не используйте щетку до того, как трубка извлечена.
- Рекомендуем регулярно чистить корзину, тщательно удаляя возможный осадок.
- Для того, чтобы удалить возможные капли и брызги масла или конденсат с внешней поверхности фритюрницы, промокните ее мягкой и влажной тканью.
- Для того, чтобы уплотнение не прилипало к полости, когда прибор не используется, очистите и высушите его.
- **После промывки тщательно высушите фритюрницу. Удалите остатки воды на дне полости и, особенно, из трубки для слива масла. Это позволит избежать брызг горячего масла во время работы прибора.**
- Корзина и ее ручка могут быть промыты в посудомоечной машине.

### **МОДЕЛЬ С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ БАЧКОМ**

Для очистки противопригарного покрытия используйте мягкую ткань и нейтральное моющее средство; не используйте абразивных моющих средств.

## СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

### СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Уровень масла или жира ни в коем случае не должен быть ниже минимального. Время от времени его необходимо заменять полностью. Срок использования масла зависит от того, что вы жарите. Продукты, например, обваленные в муке загрязняют масло больше, чем обычная готовка. Как и во всех фритюрницах, масло после многократного нагрева портится! Поэтому, даже если оно используется правильно и фильтруется, рекомендуем его заменять с определенной периодичностью. Советуем полностью менять масло после 5-8 жарок или в следующих случаях:

- появление плохого запаха
- появление дыма во время жарки
- если масло стало темным.

### ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЖАРКИ

- Для соблюдения каждого рецепта важно придерживаться рекомендуемой температуры. Если температура слишком низкая, продукты впитывают масло. Если температура слишком высокая сразу же на продуктах образуется корка, внутренняя часть остается сырой.
- **Продукты для жарки должны погружаться в масло, когда оно имеет необходимую температуру, то есть, когда индикаторная лампа погаснет.**
- Не перегружайте корзину. Это приведет к резкому понижению температуры масла и, следовательно, неоднородной и плохой жарке.
- Если жарится небольшое количество пищи, температура масла должна быть ниже, чем указанная для то<sup>о</sup>, чтобы избежать сильно<sup>о</sup> кипения масла.
- Убедитесь, что продукты разрезаны тонко и равномерно, так как слишком крупные куски, несмотря на хороший вид, плохо прожариваются внутри, а одинаковые куски одновременно достигают состояния идеальной готовности.
- **Хорошо высушите продукты до погружения в масло или жир**, так как влажные продукты после жарки становятся слишком мягкими (особенно картофель). Рекомендуется обваливать в муке или сухарях продукты с большим содержанием воды (рыба, мясо, зелень), стараясь снять излишки сухарей или муки до погружения продуктов в масло.

### ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Тип продуктов		Максимальное количество	Температура °C	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	половина порции	350	190	1-ое погружение 4-5 2-ое погружение 1-2
	целая порция	700	190	1-ое погружение 9-10 2-ое погружение 2-3
РЫБА	Кальмары	250	160	6-7
	Моллюски	250	160	6-7
	Хвосты омаров	250	160	5-6
	Сардины	250	170	6-7
	Каракатицы	250	160	6-7
	Камбала (1)	130	160	5-6
МЯСО	Отбивная из ягненка (1)	120	160	5-7
	Отбивная из курицы (2)	240	180	4-6
	куриные окорочка (2)	300	180	20-25
	Котлеты (6)	250	160	4-6
ЗЕЛЕНЬ	Артишоки	150	150	5-6
	Цветная капуста	200	160	4-5
	Грибы	200	150	4-5
	Баклажаны (две дольки)	50	170	3-4
	Дзуккини	150	160	5-6

Помните, что время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от персонального вкуса.

## ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Это вызывает заметное понижение температуры масла или жира. Для обеспечения хороших результатов рекомендуем вам не превышать количества, указанные в таблице, которая приведена ниже.
- Замороженные продукты очень часто покрыты льдом, который нужно удалить до готовки. Для этого достаточно потрясти корзину. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания.

Время жарки указано приблизительно и должно изменяться в зависимости от начальной температуры используемых продуктов и от температуры рекомендуемой производителем замороженных продуктов.

Продукт	Максимальное количество	Температура °C	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200 (*)	190	1-ое погружение 2-4 2-ое погружение 1-2
Аартофельные крикеты	350	190	6-7
РЫБА	Рыбные палочки из трески (6)	150	4-5
	Креветки	150	4-5
МЯСО	Отбивная из курицы (1 шт.)	120	3-5

(\*) Рекомендуемое количество для наилучшего результата. Конечно, можно жарить большее количество картофеля, но необходимо учитывать, что в таком случае он станет немного более промасленным из-за резкого снижения температуры масла во время погружения.

## НЕИСПРАВНОСТИ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Плохой запах	Фильтр для удаления запаха засорен Масло испортилось. Не пригодное к применению масло.	Заменить фильтры. Заменить масло или жир. Использовать подсолнечное или растительное масло хорошего качества.
М а с л о выливается.	Масло испортилось и образует слишком много пены. Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло. Корзина была погружена слишком быстро. Уровень масла превышает максимальный предел.	Заменить масло или жир. Тщательно высушить продукты. Погружать продукты медленно. Уменьшить количество масла в фритюрнице.
Продукты не становятся золотистыми во время жарки.	Слишком низкая температура масла. Корзина перегружена.	Задать более высокую температуру. Уменьшить количество продуктов.
Масло не нагревается.	Фритюрница использовалась без масла залитого в полость, выведя из строя устройство термозащиты.	Обратитесь в центр технического обслуживания (устройство необходимо заменить)