

TEFAL



FRITEUSE • FRIGGITRICE • фритюрница
MAXI-CLASSIC • MEGA-CLASSIC

*MODE D'EMPLOI • GEBRAUCHSANWEISUNG
ISTRUZIONI PER L'USO • Инструкция по использованию*

Ваша электрическая фритюрница

Вы приобрели электрическую фритюрницу фирмы TEFAL, с помощью которой Вы сможете быстро приготовить легкие и хрустящие блюда во фритюре, способные удовлетворить вкус настоящих гурманов. И все это при условии полной безопасности использования этого прибора.

- Достаньте из упаковки фритюрницу и все аксессуары.

- Описание прибора:

1. Пластиковая крышка

1а) для хранения

(в моделях: 6111, 6114, 6100, 6103, 6106, 6108)

1в) для устранения запаха

(в моделях: 6112, 6115, 6101, 6104, 6107, 6109)

2. Фильтр для устранения запаха

(в моделях: 6112, 6115, 6101, 6104, 6107, 6109)

3. Теплоотражатель

(в моделях: 6112, 6115, 6101, 6104, 6107, 6109)

4. Съемная ручка для корзины

5. Корзина для жарки

6. Указатель уровня заполнения корзины

7. Указатели уровня масла: минимальный (Min), максимальный (Max).

8. Контейнер

9. Ручки для переноса фритюрницы

10. Световой индикатор

11. Регулируемый термостат

(в моделях 6114, 6115, 6103, 6104, 6108, 6109)

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями и следуйте приведенным рекомендациям для получения прекрасного результата.

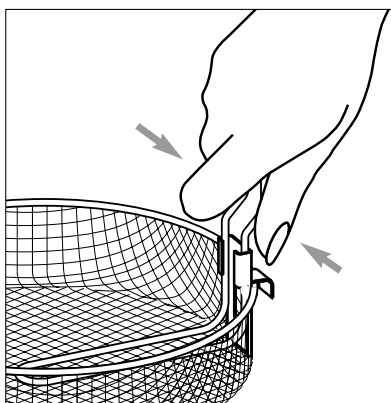


Рис. 1

Для приготовления чипсов

Перед первым использованием

- Достаньте корзину для жарки из контейнера фритюрницы и отсоедините съемную ручку - **Рис.1**
- Промойте контейнер и корзину с помощью губки горячей водой с

применением жидкости для мытья посуды, ополосните.

- Протрите внутреннюю сторону крышки влажной тканью.

1 Заполнение контейнера

Внимание!

Никогда не смешивайте различные сорта масла.

Уровень масла должен всегда находиться между минимальной и максимальной отметками, нанесенными на внутренней стороне контейнера фритюрницы.

- Используйте растительные масла или же твердые растительные жиры.
- При использовании твердого растительного жира, измельчите его

прежде чем положить его в контейнер фритюрницы. Затем растопите его, включив фритюрницу в сеть и установив термостат (в зависимости от модели) на минимальную отметку.

- Перед каждым использованием проверяйте уровень масла.

		Масло	Твердый жир
<i>Maxi-Classic 1000</i>	min max	1,8 л 2 л	4 кубика
<i>Maxi-Classic 1250</i>	min max	2,1 л 2,3 л	4,5 кубика
<i>Mega-Classic 1700</i>	min max	2,7 л 2,9 л	5,5 кубика



Указанное время приготовления является рекомендуемым и может меняться в зависимости от количества и размеров продуктов, личного вкуса и от того, используете ли вы свежие или замороженные продукты.



- Полностью размотайте шнур прибора и подключите его к сети.
- Снимите крышку.
- Установите термостат (в зависимости от модели) на отметку, соответствующую типу используемых для жарки во фритюре продуктов. **Рис. 2**

- Предварительно разогревайте масло в течение 15 минут, чтобы его температура была достаточно высокой.

Если Ваша фритюрница снабжена специальной крышкой для хранения, то всегда снимайте ее во время работы фритюрницы.

- В процессе приготовления световой индикатор может загораться и гаснуть несколько раз. Это является нормальным явлением и указывает

на то, что температура всегда поддерживается с помощью термостата на определенном уровне в процессе жарки.

Продукты		
Куриные крокеты	190° С	1-2 мин
Картофельные крокеты	190° С	7-10 мин
Телятина	190° С	9-12 мин
Зобная или поджелудочная железы теленка, ягненка	190° С	7-9 мин
Кусочки жареной курицы	190° С	12-15 мин
Ломтики свинины	180° С	4-5 мин
Пирожки с яблоками	180° С	5-6 мин
Овощи во фритюре	180° С	6-8 мин
Пирожки с капустой	180° С	6-8 мин
Хек, соле, скат	170° С	4-6 мин

* в некоторых моделях

- Для приготовления легких и хрустящих блюд, не рекомендуется перегружать корзину!

Никогда не превышайте максимальный уровень заполнения корзины продуктами, обозначенный на корзине.

		Свежие картофельные чипсы			Замороженные картофельные чипсы		
		Количество			Количество		
Maxi-Classic 1000	макс емкость* рекоменд. емк.	1000 г	190°C	10-15 мин	750 г	190°C	11-12 мин
		550 г	190°C	10-13 мин	400 г	190°C	6-8 мин
Maxi-Classic 1250	макс емкость* рекоменд. емк.	1250 г	190°C	10-15 мин	900 г	190°C	12-15 мин
		670 г	190°C	10-13 мин	500 г	190°C	7-9 мин
MOga-Classic 1700	макс емкость* рекоменд. емк.	1700 г	190°C	15-18 мин	1250 г	190°C	18-20 мин
		810 г	190°C	14-16 мин	580 г	190°C	9-10 мин

* Не превышайте максимальную отметку

5 Замороженные продукты

- Рыбное филе, рыба целая и т.п. Дайте оттаять и готовьте как незамороженный продукт.
- Чипсы, подвергнутые предварительной обработке, панированная рыба. Готовьте, предварительно не оттаивая.

Внимание!

Осторожно: Не все замороженные продукты готовы к немедленному использованию.

- Оботрите и встряхните

замороженные продукты перед закладкой их в корзину, чтобы удалить с них мелкие кусочки льда.

- Используйте специальное положение термостата (в зависимости от модели) для приготовления замороженных продуктов (***)
- Замороженные продукты закладываются в немного меньших количествах, чем свежие (не более 3/4 от общей вместимости корзины, Мах уровень масла).

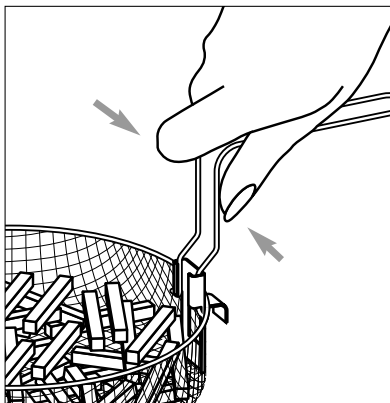


Рис. 3

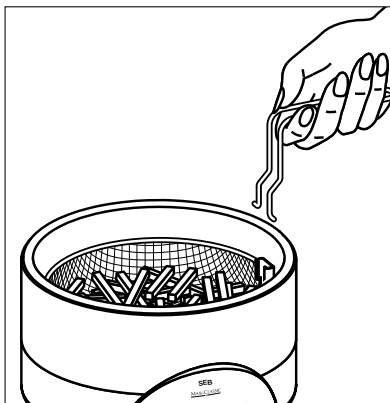


Рис. 4

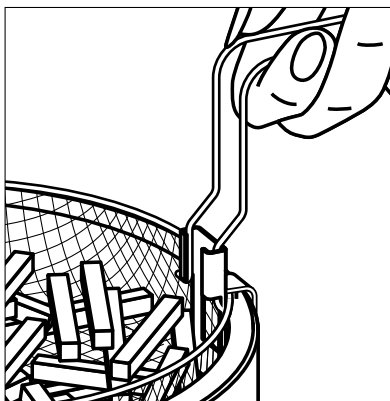


Рис. 5

Продукты		
Картофельные тефтели	190° C	6-8 мин
Картофельные крокеты	190° C	4-5 мин
Панированная треска	190° C	6-8 мин
Панированное рыбное филе	190° C	6-8 мин
Панированное филе камбалы	190° C	4-5 мин
Рыбные крокеты	190° C	4-5 мин
Креветки жаренные во фритюре	190° C	4-5 мин
Кальмары жаренные во фритюре	190° C	4-5 мин
Запеченные яблоки	190° C	4-5 мин
Слоеные пирожки с телятиной	190° C	6-8 мин
Слоеные пирожки со свининой	190° C	6-8 мин

6 Опускание корзины

- Прикрепите к корзине съемную ручку. **Рис. 3.**
- Предварительно разогрейте фритюрницу в течение 15 минут, прежде чем опускать корзину в масло.
- Снимите крышку (в некоторых моделях).
- Постепенно погрузите корзину в масло, затем снимите ручку. **Рис. 4.**

- Закройте крышкой (в некоторых моделях).

Внимание!

Если Ваша фритюрница просто оснащена крышкой для хранения, не используйте ее ни при предварительном разогревании, ни в процессе приготовления.

7 Поднятии корзины

Когда время приготовления истечет:

- Снимите крышку во избежание размягчения продуктов.
- Прикрепите к корзине съемную ручку, поднимите корзину и закрепите ее на краю контейнера. **Рис.5.**
- Прежде чем выкладывать готовый продукт на блюдо, дайте маслу стечь.

- После окончания приготовления отключите фритюрницу от сети, установите на место крышку и дайте фритюрнице полностью остыть.

Внимание!

Остатки пищевых продуктов ускоряют порчу масла.

Несколько полезных советов:

- Для получения прекрасного результата, масло необходимо предварительно прогревать в течение 15 минут.
- Если Вы собираетесь готовить одно и тоже блюдо несколько раз подряд, то во второй раз рекомендуется увеличивать время приготовления с тем, чтобы добиться одинаковых результатов.
 - После каждого приготовления проверяйте, чтобы уровень масла находился между Max и Min отметками.
 - Для того, чтобы продукты прожарились одновременно, они должны быть примерно одного и того же размера.
 - Не жарьте слишком толстые куски. Они могут не прожариться полностью.
 - **Тщательно просушивайте продукты, особенно картофельные чипсы: при наличии влаги они не будут хрустеть.**
 - Во избежание порчи масла, добавляйте соль и перец после приготовления, когда продукт уже вынут из фритюрницы.

Регулярно фильтруйте масло

Легкость, энергетическая ценность и вкусовые качества блюд приготовленных во фритюре зависят от качества используемого масла.

- Чистите Вашу фритюрницу после каждого использования для сохранения ее характеристик, имеющих существенное значение

Attention !

Остатки пищевых продуктов ускоряют порчу масла.

1 Удаление пищевых остатков

- После каждого приготовления с помощью шумовки собирайте мелкие частицы продукта, оставшиеся в масле.

2 Фильтрация масла

Когда масло несколько остынет:

- Снимите крышку.
- Осторожно слейте масло в какую-нибудь емкость. Протрите контейнер и корзину.
- Положите на дно корзины специальный бумажный фильтр.
- Закрепите корзину на краю контейнера и осторожно вылейте масло на бумажный фильтр.
- Снимите корзину с помощью съемной ручки, промойте корзину, использованный бумажный фильтр можно выбросить.

3 Хранение масла

- Храните масло в отдельной емкости в холодильнике (если Вы пользуетесь фритюрницей от случая к случаю).
- Или же в самой фритюрнице.

4 Замена масла

Регулярно меняйте масло (через 8-12 циклов приготовления, в соответствии с указаниями завода-изготовителя) с тем, чтобы приготовляемые продукты сохраняли хорошие вкусовые и цветовые качества.

- Не выливайте остатки масла в раковину.
- Дайте ему остыть и выбросьте вместе с домашним мусором или в предназначенном для этого месте.

Чистка и уход

1 Чистка Вашей фритюрницы

- Для чистки контейнера используйте губку и мыльную воду. Затем ополосните контейнер и тщательно его просушите.
- Если продукты подгорели, то, прежде чем мыть контейнер, заполните его горячей водой и оставьте его отмокать.
- Протрите корпус прибора влажной тканью. Затем просушите его.

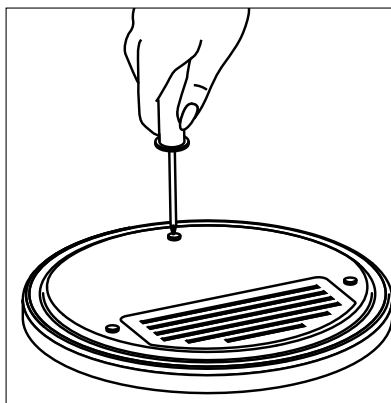


Рис. 6

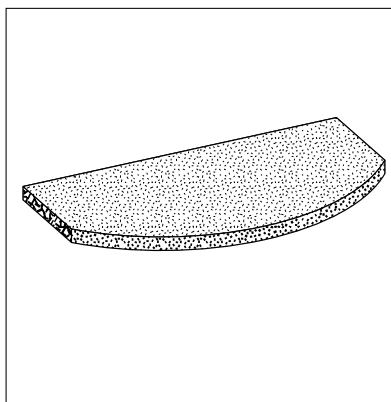


Рис. 7

2 Замена фильтра против запаха (в некоторых моделях)

Срок службы Вашего фильтра сокращается в зависимости от качеств приготовляемых продуктов и частоты использования фритюрницы. Необходимо заменять фильтр после каждых 20-30 использований.

- Снимите с фритюрницы крышку.
- Отвинтите три шурупа, чтобы снять металлический теплоотражатель.
- Удалите использованный фильтр, промойте внутреннюю сторону крышки и теплоотражатель.
- Установите на место новый фильтр, закругленной стороной наружу.
- Установите на место теплоотражатель и завинтите шурупы.

шурупы.

Внимание!

Если фильтр не будет во время заменен, то это может привести к вытеканию масла из прибора.

Фильтры против запаха (Рис.7) ref. 794.428 можно приобрести в специализированных сервисных центрах.

Фильтры против запаха не должны использоваться без металлического теплоотражателя.

Дополнительные фильтры для устранения запаха и фильтровальную бумагу можно приобрести у уполномоченного дилера.

Данный прибор соответствует всем действующим правилам и нормам безопасности, а также директивам: 72/23/ЕЕС, 89/3361/ЕЕС и 93/68/ЕЕС.

Инструкция по безопасности

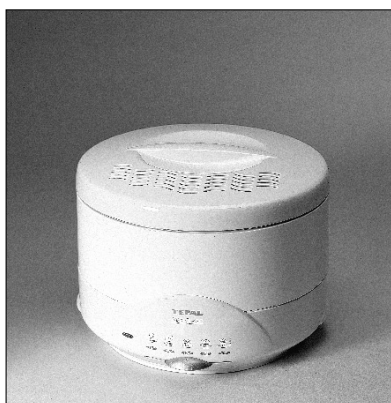
В связи с действием многочисленных стандартов, если данный прибор будет использоваться не в стране покупки, то его следует проверить в сервисном центре.

- Убедитесь, что напряжение фритюрницы (см. маркировку на приборе) соответствует напряжению сети (только переменный ток). Включайте прибор только в заземленную розетку.
- Используйте и храните фритюрницу в недоступных для детей местах. Никогда не оставляйте включенную в сеть фритюрницу без присмотра.
- Используйте фритюрницу только на устойчивой поверхности, подальше от водяных брызг.
- Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла (пластмассовый корпус может быть серьезно поврежден).
- Всегда соблюдайте min и max уровни масла.
- Во избежание вытекания масла, никогда не переполняйте корзину и соблюдайте указатель уровня максимального заполнения корзины.
- **Во время приготовления фритюрница нагревается:**
- не прикасайтесь к металлическим деталям прибора.
Металлические части прибора нагреваются и могут быть причиной ожогов:
- не держите руки над крышкой против запаха: выходящий пар может стать причиной ожогов.
- **Никогда не перемещайте фритюрницу, если масло еще не остыло.**
- Необходимо регулярно фильтровать масло. Остатки пищевых продуктов пригорают, что приводит к быстрому ухудшению качества масла. В некоторых случаях они могут возгораться. Регулярно заменяйте масло в соответствии с инструкциями.
- В случае возгорания масла, закройте крышку, чтобы накрыть пламя и накройте крышку мокрой тканью. Никогда не пытайтесь погасить пламя водой!
- Отключая фритюрницу, тяните за вилку, а не за шнур питания!
- после каждого использования,
- после каждой операции по уходу и чистке,
- в случае возникновения аномалий в работе.
- Не оставляйте шнур свисающим.
- Никогда не погружайте прибор в воду и храните его только в помещении.
- Никогда не используйте прибор в следующих случаях:
- при повреждении прибора или шнура питания;
- при падении прибора, видимых повреждениях и отклонениях от нормальной работы. В этих случаях обращайтесь в ближайший центр обслуживания, так как для ремонта потребуются специальные инструменты. Самостоятельный ремонт представляет опасность для пользователя.
- Если шнур поврежден, то он должен быть заменен производителем, центром послепродажного обслуживания или к в а л и ф и ц и р о в а н н ы м специалистом для обеспечения безопасности этой процедуры.
- Если прибор больше не пригоден для эксплуатации, то для обеспечения безопасности, прежде чем избавиться от него, прибор следует отключить от сети и отрезать шнур питания.
- Этот прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях. Использование прибора в коммерческих целях, неправильное его использование или несоблюдение данных инструкций исключает всякую гарантию и ответственность производителя за возможные последствия подобной эксплуатации прибора.

В случае возникновения неисправностей в работе прибора

Возможные неисправности	Методы устранения
Появление неприятного запаха: • фильтр против запаха* подлежит замене. • используется старое масло • используется неподходящий сорт масла	• Замените фильтр. См. Стр. 29 п.2 • Замените масло. См. Стр. 28 п.4 • И с п о л ь з у й т е высококачественное растительное масло или же твердый растительный жир для жарения во фритюре.
Выход пара из-под крышки: • Крышка плохо закрыта.	• Правильно установите крышку.
Масло вытекает из фритюрницы: • фильтр против запаха* подлежит замене. • превышен максимальный уровень масла • корзина деформирована, дно касается масла, когда корзина находится в верхнем положении. • масло сильно пенится. • смесь различных сортов масла и жиров	• Замените фильтр. См. Стр. 29 п.2 • Проверьте уровень масла и удалите излишек. • Замените корзину, которую можно приобрести в специализированном сервисном центре. • Проверьте не превышает ли вес продуктов в корзине максимально допустимый. См. стр. 26 п.4. Опускайте корзину постепенно. См. стр. 27 п.6. • Освободите и промойте контейнер, заполните его только одним сортом масла. (не смешивайте различные сорта масла).
Приготовленные продукты не хрустящие, а мягкие и водянистые: • Кусочки продукта слишком толстые и содержат слишком много жидкости. • Загружено слишком много продуктов и масло не прогрето до нужной температуры. • Температура масла	• Попробуйте увеличить время приготовления. • Загружайте меньшее количество продуктов (особенно это касается замороженных продуктов). • Обращайтесь в Ваш пункт

* в некоторых моделях



Внимание!

Любой ремонт должен осуществляться специалистами специализированного сервисного центра с использованием необходимых запасных частей. Пользователи не должны самостоятельно производить ремонт, так как это может представлять опасность.

Если вышеуказанные неисправности не устранены или возникли другие неисправности, то Вам следует вернуть фритюрницу в ближайший сервисный центр.