



ROMMELSBACHER

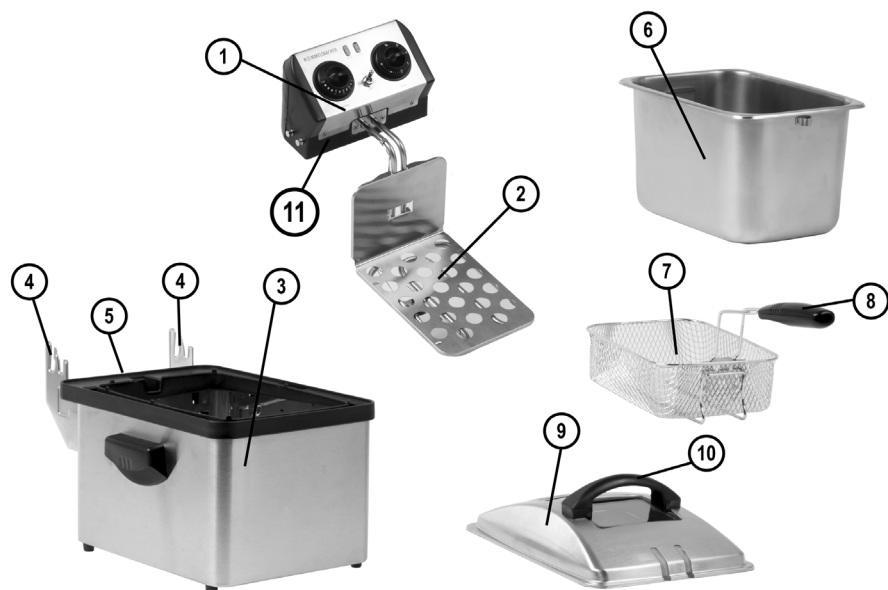
RUS

Руководство
по эксплуатации

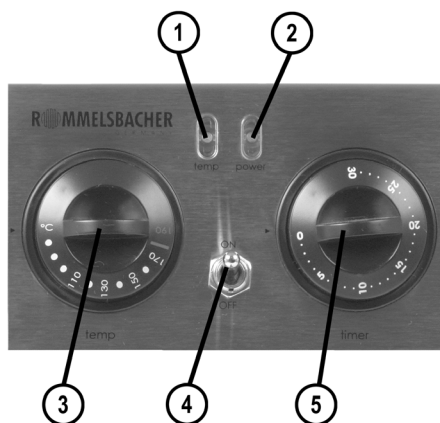


FRP 2135/E
Фритюрница

Описание прибора



РУС	
1	Базовый блок с нагревательным элементом и диффузором
2	Диффузор
3	Корпус
4	Держатель
5	Емкость для сбора конденсата
6	Контейнер для жарки
7	Корзина для жарки
8	Ручка
9	Крышка
10	Ручка
11	Кнопка перезагрузки (reset)



РУС	
1	Световой индикатор температуры (зеленый)
2	Световой индикатор работы (красный)
3	Поворотный регулятор температуры
4	Главный переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (On/Off)
5	Поворотный регулятор времени

РУС – Содержание

Описание прибора	2
Введение	4
Использование по назначению	4
Технические характеристики	4
Комплект поставки	4
Упаковочный материал	4
Упаковочный материал	4
Важные советы по безопасности	5
Советы по безопасности при использовании прибора	6
Преимущества фритюрницы с холодной зоной	8
Перед первым использованием	8
Управление прибором	8
Выбор жира/масла	9
Таблица информации по жарке	9
Чистка и уход	10
Не работает прибор? – Что делать.....	10

Введение

Мы очень рады, что Ваш выбор пал на этот отличный прибор компании Rommelsbacher. Мы благодарим Вас за доверие. Для того, чтобы Вы могли использовать данный прибор в течение длительного времени, внимательно прочитайте и соблюдайте настоящие инструкции. Храните данное руководство в надежном месте. В случае передачи прибора третьим лицам также передайте с ним настоящее руководство. Большое спасибо.

Использование по назначению

Данный прибор предназначен для жарки (только домашнее использование).

Модификации прибора несут риск несчастного случая. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования прибора.

Данный прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Напряжение сети должно соответствовать данным на заводской табличке прибора.

Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Номинальное напряжение: 230 В~ 50 Гц

Номинальная мощность: 2100 Вт

Энергопотребление

в режиме ожидания: 0 Вт

Объем: 3.5 л

Комплект поставки

Сразу после получения и распаковки проверьте комплектность поставки на количественное и качественное соответствие (см. Описание прибора на стр. 2).

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал с обычными бытовыми отходами, а утилизируйте его правильно.

Доставьте бумагу, картон и упаковку из гофрированного картона в специальные приемные пункты.

Пластиковые упаковочные материалы и пленку следует утилизировать в предназначенные для этого контейнеры.



Пример маркировки пластика:

PE обозначает полиэтилен, код для PE-HD – 02, для PE-LD - 04, PP для полипропилена, PS для полистирола, CPE для хлорированного полиэтилена.

Для вашей безопасности



ВНИМАНИЕ: Внимательно прочитайте все советы по безопасности и инструкции! Несоблюдение советов по безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!

Важные советы по безопасности

- Держите прибор и его кабель питания вдали от детей младше 8 лет.
- Детям старше 8 лет разрешается производить чистку или обслуживание прибора только под контролем со стороны взрослых.
- Детям до 8 лет и лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Данный прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или системами дистанционного управления.
- Перед каждым использованием, проверяйте надежность прибора и аксессуаров. Не следует использовать прибор, если он падал либо имеет видимые повреждения. В таком случае, следует немедленно отключить прибор от сети и доставить в авторизованный сервисный центр либо квалифицированному специалисту для проверки.
- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы никто не мог запутаться или споткнуться об него, во избежание случайной поломки прибора.
- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и не допускайте механических воздействий на него. Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Поврежденный или запутанный кабель питания увеличивает риск поражения электрическим током.
- При отключении прибора никогда не тяните за кабель питания.
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Не храните прибор на открытом воздухе либо во влажных помещениях.

- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае признаков повреждения прибора или его кабеля питания немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно выполненный ремонт прибора может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- Использование прибора не по назначению и несоблюдение инструкций аннулируют гарантийные обязательства.

Советы по безопасности при использовании прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов! Поверхности прибора, нагревательный элемент, постоянный фильтр, контейнер для жарки, смазка или масло, продукты и аксессуары нагреваются во время работы и остаются горячими какое-то время после выключения прибора. При поднятии крышки из прибора может выходить горячий пар!

Используйте прибор с осторожностью!

- Используйте прихватки при работе с прибором!
- Никогда не закрывайте постоянный фильтр (крышку). Не используйте поверхность прибора в качестве подставки для хранения вещей или в качестве рабочей поверхности, поскольку во время использования она может нагреваться! В качестве защиты от огня не кладите на горячие поверхности предметы из бумаги, пластика, ткани или других легковоспламеняющихся материалов!
- Перед заполнением прибора жиром/маслом контейнер для жарки и крышка должны быть полностью сухими!
- При работе с прибором обращайтесь внимание на маркировки уровня наполнения МИН (Min) и МАКС (Max).
- Никогда не используйте прибор без масла (жира).
- Использованный или загрязненный жир/масло может воспламениться при перегреве. Своевременно производите замену жира/масла.

- Перед жаркой в приборе влажные продукты следует просушить. Удалите с замороженных продуктов подтаявший лед. Во время жарки держите крышку прибора закрытой. Опускайте корзину в горячий жир/масло медленно, обращая внимание на брызги.
- При поднятии крышки из прибора может выходить горячий пар.
- Не перемещайте горячий прибор. Перед очисткой или перемещением прибор, жир/масло, а также все аксессуары должны полностью остыть!
- **Перед настройкой прибора обратите внимание на следующее:**
 - Разместите прибор на термоизолированной, устойчивой и ровной поверхности (на ней не должно быть лакового покрытия, скатертей и т.п.)
 - Убедитесь, что прибор установлен на достаточном расстоянии от легковоспламеняющихся объектов.
 - Размещайте прибор вне зоны досягаемости детьми.
 - Соблюдайте дистанцию вокруг прибора для обеспечения достаточной вентиляции. Это необходимо также для того, чтобы избежать повреждений от выходящего тепла или брызг жира или масла, а также для того, чтобы вокруг прибора была обеспечена необходимая свободная рабочая зона. Также следует обеспечить беспрепятственную подачу воздуха к прибору.
 - Не эксплуатируйте прибор вблизи источников тепла (духовка, газовые горелки и т. д.), а также во взрывоопасных средах, где находятся легковоспламеняющиеся жидкости или газы.
- ⚠ **Осторожно!** В случае, если жир или масло воспламенятся из-за перегрева, закройте крышку прибора и отключите вилку прибора от сети.
- ⚠ **Осторожно! Ни в коем случае не тушите огонь водой!**
 - Для безопасного выключения прибора отключайте его от сети питания после каждого использования.
 - Не используйте прибор в качестве нагревателя.

Преимущества фритюрницы с холодной зоной

Данный прибор является фритюрницей с холодной зоной.

- Его нагревательный элемент находится непосредственно в жире/масле, поэтому нагревается очень быстро. Колебания температуры, которые могут возникнуть, когда холодная пища помещается в горячий жир/масло, будут регулироваться наиболее быстро.
- Еще одно преимущество подобной технологии заключается в более низкой температуре жира/масла, находящегося под нагревательным элементом - в так называемой холодной зоне. Кусочки пищи, падающие вниз во время жарки, не поднимаются и не пригорают ко дну контейнера для жарки. Таким образом, жир/масло будут храниться дольше. А контейнер для жарки становится более удобно мыть.
- Также данная фритюрница оснащена диффузором над нагревательным элементом, предотвращающим разбрызгивание масла, вызванное образованием пузырьков в жире/масле.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора удалите с него все наклейки и ленты, а также очистите сам прибор и его аксессуары. Для получения более полной информации по очистке прибора обратитесь к разделу Чистка и обслуживание настоящего руководства.

Управление прибором



ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте прибор без жира или масла в контейнере для жарки.

ВНИМАНИЕ: Используйте только те жиры/масла, которые подходят для жарки во фритюре. При использовании твердого жира обратитесь к разделу Выбор жира/масла настоящего руководства.

- Снимите крышку с прибора.
- Раздвиньте ручку корзины и зафиксируйте ее на месте. Выньте корзину для жарки из фритюрницы.
- Залейте в контейнер для жарки жир/масло хорошего качества, соблюдая маркировки минимального и максимального уровня – МИН (MIN) и МАКС (MAX) (примерно 3,5 литра).
- Закройте крышку.
- Подключите прибор к розетке. Включите прибор, повернув главный переключатель в положение ВКЛ (ON). Загорится красный световой индикатор, указывающий на то, что прибор подключен к сети.
- Поверните регулятор настройки температуры по часовой стрелке до желаемой температуры (см. таблицу жарки ниже). Загорится зеленый индикатор температуры, это говорит о том, что жир/масло нагревается. По достижении желаемой температуры, термостат отключит питание и зеленый световой индикатор температуры погаснет.
- Теперь прибор готов к работе. При падении температуры (например, из-за того, что в прибор помещены холодные продукты), нагревательный элемент включится автоматически, после чего загорится соответствующий световой индикатор. Нагревательный элемент будет работать до тех пор, пока снова не будет достигнута нужная температура.
- Просушив продукты бумажным полотенцем, поместите их в корзину для жарки.
- Откройте крышку и поместите корзину в держатель, расположенный на краю контейнера для жарки.
- Закройте крышку и опустите корзину в горячий жир/масло. Держите ручку развернутой. Используя таймер на 30 минут, Вы можете установить желаемое время жарки (см. таблицу ниже). По истечении времени приготовления прибор издаст звуковой сигнал.

ВНИМАНИЕ! Прибор не выключится автоматически по истечении установленного времени!

- По окончании процесса жарки держите крышку прибора закрытой, поднимая корзину для жарки и помещая ее в держатель на краю контейнера для жарки. При этом излишки масла/жира могут стечь обратно в контейнер для жарки.
- Верните регулятор настройки температуры в исходное положение, повернув его против часовой стрелки в нулевое положение.
- Выключите прибор, повернув главный переключатель в положение ВЫКЛ (OFF). Вытащите вилку прибора из розетки.
- Снимите крышку. Теперь продукты готовы к подаче.

Выбор жира/масла

- Всегда читайте и соблюдайте информацию на упаковке жира/масла.
- Выбирайте специальные масла, подходящие для жарки во фритюре: подсолнечное, арахисовое, масло из виноградных косточек, пальмовое масло, кукурузное и т. д.
- При использовании твердого жира разрежьте его на кусочки и дайте им расплавиться на другом источнике тепла в отдельной кастрюле с носиком. Затем осторожно вылейте жидкий жир во фритюрницу и закройте крышку. Теперь Вы можете разогреть фритюрницу до нужной температуры.
- Использованный жир, застывший и оставшийся во фритюрнице, следует очень осторожно повторно нагреть при низкой температуре. Осторожно проткните жир деревянной или пластиковой ложкой. Будьте осторожны, чтобы не повредить нагревательный элемент с термостатом. Затем закройте крышку и дайте жиру расплавиться при низкой температуре (160°C).



ВНИМАНИЕ! Не смешивайте разные виды жиров. Использованный жир или масло нельзя выбрасывать вместе с органическими или бытовыми отходами. Обратитесь в местные органы для того, чтобы узнать о соответствующих пунктах сбора.

Совет: Вы можете продлить срок хранения жира/масла, если не будете солить его и не будете добавлять специи в готовящиеся в открытом контейнере для жарки продукты. Фильтрация жира/масла и хранение в холодильнике после использования положительно сказывается на сроке хранения. Утилизируйте масло после каждого 8-го использования.

Таблица информации по жарке

Указанное время является приблизительным. Оно может варьироваться в зависимости от количества продуктов и Ваших личных предпочтений.

Продукт	Температура	Макс. количество	Время	Рекомендуемое количество	Время
Свежие чипсы	180°C	1000 г	10 – 13 мин.	600 г	6 – 9 мин.
Замороженные чипсы	180°C	1000 г	8 – 12 мин.	500 г	5 – 8 мин.
Птица	170°C	600 г	15 – 20 мин.		
Рыбное филе	160°C	600 г	5 – 9 мин.		
Луковые кольца	150°C	500 г	5 – 7 мин.		
Грибы	140°C	500 г	9 – 13 мин.		

Основное правило: продукты, которые Вы планируете жарить, должны свободно плавать в жире/масле. Это необходимо для того, чтобы гарантировать надлежащие результаты жарки, при которых продукты получают хрустящими и равномерно поджаренными.

Совет: для равномерной прожарки нарежьте продукты на кусочки одинакового размера для того, чтобы они не были слишком толстыми. Жарьте продукты порционно. Уменьшайте количество продуктов, особенно при жарке замороженных продуктов.

Примечание: для того, чтобы уменьшить количество акриламида, а также избежать его появления, мы рекомендуем жарить продукты до золотистого цвета, а не до темного или коричневого цвета, а также

удалять пригоревшие остатки пищи. Не жарьте во фритюре при температуре выше 180°C крахмалосодержащие продукты, особенно картофель.

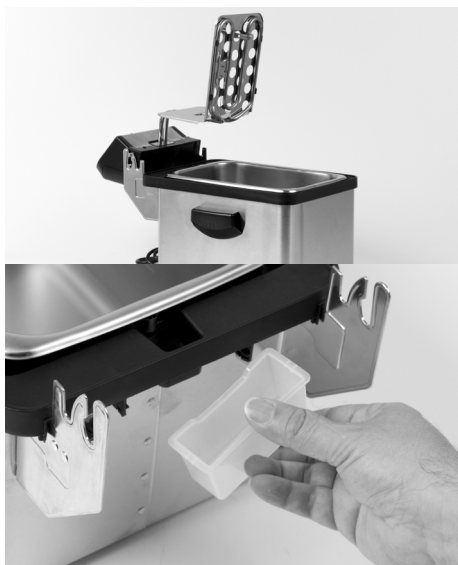
Чистка и уход



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!
Всегда отключайте прибор от сети и давайте ему остыть перед очисткой!



Ваша фритюрница оснащена системой Total-Clean. Это означает, что ее можно полностью разобрать для наиболее удобной очистки.



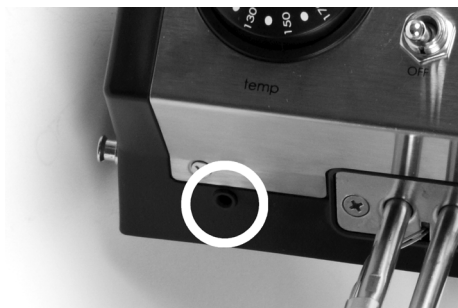
- Снимите крышку и поверните нагревательный элемент вверх (фиксируя панель управления в направляющих) для того, чтобы жир мог стечь.
- Снимите блок управления после того, как стечет весь жир.
- Затем выньте контейнер для жарки, удерживая его за край. Будьте осторожны, если внутри него есть масло. Вылейте масло в подходящую емкость.
- Емкость для сбора конденсата находится на задней стороне прибора. В этой пластиковой емкости собирается конденсат, образующийся во время жарки. Эту емкость легко вытащить.
- Для очистки корзины для жарки, контейнера для жарки, крышки, корпуса и аксессуаров рекомендуется ручную мойку в горячей мыльной воде. Мытье в посудомоечной машине может вызвать коррозию поверхностей из-за использования соли для посудомоечной машины.
- Никогда не погружайте нагревательный элемент с блоком управления в воду. Для очистки используйте только влажную ткань. После этого тщательно просушите все детали.
- После очистки прибора убедитесь в том, что прибор правильно собран в порядке, обратном его разборке. Убедитесь, что нагревательный элемент прибора установлен правильно.
- Не используйте абразивные чистящие средства и растворители!
- Не используйте острые объекты или щетки!
- Никогда не используйте пароочиститель для очистки прибора!



ВНИМАНИЕ! Перед каждым использованием прибор следует полностью высушить.

Не работает прибор? – Что делать

Прибор не нагревается, световой индикатор не горит.



- а) Прибор был перегрет; сработала защита от перегрева.
→ Дайте прибору остыть; затем нажмите кнопку перезагрузки, расположенную на передней панели блока управления.
- б) Блок управления с нагревательным элементом собран неправильно.
→ Поместите панель управления точно на направляющие и осторожно надавив, установите в нужное положение.
- в) Главный переключатель не установлен в положение ВКЛ (ON).
→ Установите главный переключатель в положение ВКЛ (ON).

Дорогие покупатели,

К сожалению, около 95% всех жалоб связаны с ошибками в работе прибора и могут быть решены без каких-либо проблем, если Вы обратитесь в нашу службу поддержки по телефону или электронной почте. Поэтому мы просим Вас сперва связаться с нами, прежде чем возвращать прибор продавцу. Таким образом, мы поможем Вам быстрее решить проблему.

Компания ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH предоставляет потребителям гарантию качества на приборы, приобретенные в Германии, сроком на 2 года с даты покупки. Гарантийный срок не продлевается и не возобновляется при последующей перепродаже, ремонте или замене прибора.

Наши приборы производятся с максимальной тщательностью. Если Вы все же обнаружите дефект, обратите внимание на следующую процедуру:

1. **Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов по телефону 09851/5758 5732 или по электронной почте service@rommelsbacher.de и опишите обнаруженный дефект. Далее Вы получите инструкции, как продолжить работу с прибором.**
2. Если ошибок в работе нет, отправьте прибор вместе с чеком о покупке и письменным описанием ошибки на наш адрес, указанный ниже.

Если у Вас нет документа, подтверждающего покупку прибора, его ремонт будет выполнен за отдельную плату.

Без письменного описания ошибки нам придется выставить Вам счет за дополнительную работу по диагностике прибора.

При отправке прибора убедитесь, что оно надежно упаковано для транспортировки и что почтовые расходы оплачены.

Мы не несем ответственности за незастрахованные или поврежденные при транспортировке приборы.

ВНИМАНИЕ: Мы принципиально не принимаем грузовые отправления. Они не будут доставлены и будут возвращены Вам за определенную плату. В случае обоснованных гарантий мы покроем почтовые расходы и, по запросу, отправим вам этикетку на упаковке для бесплатного возврата.

По усмотрению компании ROMMELSBACHER гарантия ограничивается устранением дефектов или заменой прибора. Дальнейшие претензии исключены.

3. Гарантия истекает в случае коммерческого использования прибора, если дефект вызван неправильным использованием или жестоким обращением с прибором, применением силы, попытками несанкционированного ремонта и/или другим повреждением после покупки или повреждением в результате естественного износа.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Тел. 09851/57 58 0
Факс 09851/57 58 59
E-mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de



В соответствии с Законом об электрическом и электронном оборудовании данный продукт запрещено утилизировать по окончании срока службы вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, сдайте его бесплатно в муниципальный пункт приема (например, в центр утилизации) для утилизации электрических и электронных устройств. Ваш муниципалитет или городская администрация может проинформировать вас о вариантах