



[es] Instrucciones de uso .....3  
[pt] Instruções de serviço ..... 10  
[ru] Правила пользования..... 17

N34K30N0  
Freidora  
Fritadeira  
Фритюрница





**Consejos y advertencias de seguridad** ..... 3  
 Causas de daños.....5  
**Protección del medio ambiente** ..... 5  
 Evacuación ecológica.....5  
**Presentación del aparato**..... 6  
 Su nueva freidora.....6  
 Resistencia.....6  
 Accesorios .....6  
**Freír**..... 6  
 Antes del primer uso.....7  
 Configurar la freidora.....7  
 Luces de calentamiento .....7  
 Tabla de programación .....7  
**Desconexión de seguridad**.....8  
**Vaciado del aceite/grasa para freír** ..... 8

**Consejos y trucos** ..... 8  
 Consejos acerca del aceite o bien grasa de freír..... 8  
 Consejos acerca de los productos a freír ..... 8  
 Consejos para freír.....8  
**Cuidado y limpieza**..... 9  
 Limpiar la freidora.....9  
 No use los medios de limpieza siguientes.....9  
**Servicio de Asistencia Técnica**..... 9

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) y también en la tienda online: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## ⚠ **Consejos y advertencias de seguridad**

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son

conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia externo.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños que pudieran ocasionarse como consecuencia de no observar las instrucciones.

### **¡Peligro de incendio!**

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa,

una tapa extintora u otro medio similar.

- El aceite o la grasa para freír se pueden inflamar. Usar la freidora solo con aceite o grasa para freír adecuados. La capacidad no debe sobrepasarse ni quedarse por debajo. Derretir la grasa para freír antes de usarla. Respetar la temperatura para freír específica de los productos.
- El aceite o la grasa para freír ya usados tienden a producir espuma y poseen una temperatura de inflamación más baja. Cambiar el aceite o la grasa para freír cuando se vuelvan de color marrón, no huelan bien o desprendan humo antes de lo previsto.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. En caso de que el aceite o la grasa para freír se inflamen, no apagar con agua.

### **En caso de incendio:**

- Desconectar el aparato de la red: desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Colocar una tapa de acero inoxidable o una manta contra incendios: el fuego se apaga mediante desoxigenación.
- Apagar la campana extractora: la corriente de aire aviva el fuego.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar

objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Tener especial precaución cuando se trabaja con agua cerca de un aparato caliente. Tener precaución también cuando se trabaja con agua cerca del aparato frío. No puede caer nada de agua en el aceite o la grasa para freír. ¡La grasa puede explotar al calentarla de nuevo! Cubrir siempre el aparato frío con la tapa.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Cambiar el aceite o la grasa para freír, cuando contengan mucha agua (p. ej. cuando se fríen alimentos congelados con frecuencia).  
Indicios de existencia de agua en el aceite o la grasa para freír:
  - formación de burbujas
  - gotas de agua
  - vapor de agua
  - salpicaduras fuertes al freír
- Si se emplean alimentos húmedos o el recipiente se llena con grandes cantidades, se producirá espuma en el aceite/la grasa para freír. Secar bien los alimentos antes de freírlos. Retirar el hielo en los alimentos congelados.

Llenar la cesta junto a la freidora, en ningún caso dentro ni sobre ella. Sumergir la cesta despacio varias veces en el aceite o la grasa.

- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Después de limpiar el recipiente de la freidora, secarlo con cuidado antes de volver a llenarlo con aceite o grasa para freír.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de

Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

### **Causas de daños**

#### **¡Atención!**

- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.
- Daños en el aparato debido a accesorio inadecuado: Utilice sólo accesorio original previsto. Utilice sólo las cestas para freidora previstas para este aparato. No utilice nunca la tapadera de cristal del aparato de cocción a vapor para la freidora.

---

## **Protección del medio ambiente**

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

### **Evacuación ecológica**

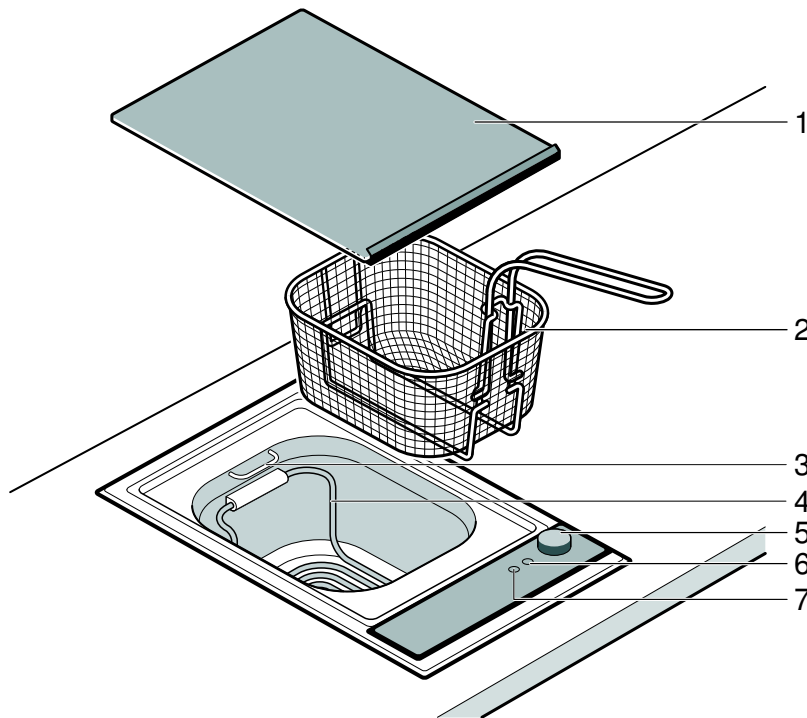


Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

# Presentación del aparato

En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y el panel de mando del aparato.

## Su nueva freidora



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Cesta para freír
3	Soporte de la cesta para freír
4	Resistencia
5	Mando de temperatura
6	Luces de funcionamiento
7	Luces de calentamiento

### Resistencia

Se puede plegar la resistencia para que la limpieza del recipiente para freír resulte más sencilla.

#### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

La resistencia se calienta incluso en la posición plegada hacia arriba. No encender la freidora mientras la resistencia esté plegada hacia arriba.

### Accesorios

Usar exclusivamente cestas para freír que estén previstas para esta freidora.

No introducir instrumentos de cocina de plástico en la grasa.

# Freír

Al freír, el calor producido por el aparato se transmite al alimento a través de la grasa. Con este rápido método de cocción, se formará una sabrosa corteza alrededor del alimento. El margen de temperatura al freír oscila entre 150 y 190 °C.

### Notas

- Desmenuzar la grasa para freír fresca antes de derretirla. Si se utiliza la grasa para freír por primera vez, antes de derretirla hacer un agujero en el bloque de grasa solidificada hasta llegar a la resistencia (p. ej. con el mango de una cuchara de madera).
- Utilizar exclusivamente aceite o grasa vegetal puros para freír. Evitar las mezclas de grasas.
- Se puede producir humo al derretirse la grasa para freír. Esto es normal.

#### ⚠ ¡Peligro de incendio!

Si el aparato se usa con grasa congelada, la resistencia se puede sobrecalentar. Dejar descongelar la grasa congelada antes de que se derrita.

#### ⚠ ¡Peligro de incendio!

Si el aparato se usa con grasa endurecida, la resistencia se puede sobrecalentar. Derretir primero la grasa para freír a temperatura baja. Subir la temperatura una vez la grasa se haya derretido en su mayor parte.

#### ⚠ ¡Peligro de incendio!

Si no se ha llegado a la capacidad mínima (marca inferior), la resistencia puede sobrecalentarse. Rellenar con aceite o grasa a su debido tiempo.

## Antes del primer uso

Limpiar el recipiente y la cesta para freír con una esponja y agua con jabón. Abrillantar con un paño limpio y seco.

## Configurar la freidora

1. Rellenar el recipiente para freír con 4 litros de aceite o 3,5 kg de grasa para freír.
2. Ajustar la temperatura con el mando de temperatura.
3. Cuando la luz de calentamiento desaparece, sumergir la cesta para freír con el alimento en el aceite/la grasa.
4. Una vez que se ha acabado de freír, sacar la cesta y sacudirla ligeramente para retirar el aceite/la grasa superficial.

Para escurrir el aceite/la grasa restantes, colgar la cesta para freír en el soporte.

## Luces de calentamiento

La luz de calentamiento se ilumina mientras se calienta la freidora. La luz de calentamiento se apaga cuando el aceite o la grasa para freír alcanza la temperatura programada.

## Tabla de programación

Los datos de la tabla son valores orientativos y pueden variar según el tipo y la cantidad de los alimentos para freír.

Alimento para freír	Cantidad	Temperatura en °C	Tiempo en minutos	Información
Derretir la grasa para freír	3,5 kg	100		
<b>Alimentos frescos</b>				
Paquetes de hojaldre rellenos	5 unidades	190	6-8	Relleno de carne precocinado, relleno de verduras crudo. Dar la vuelta.
Gambas rebozadas	12 unidades	170-180	4-6	Precocinadas y peladas. Dar la vuelta.
Verduras rebozadas	8 unidades	170-180	4-8	p. ej. cogollos de coliflor*, rodajas de calabacín, champiñones, aros de cebolla. Dar la vuelta.
Filetes de pescado empanados	de 100-200 g cada uno	160-170	5-10	
Muslo de pollo empanado	de 200-350 g cada uno	160	15-20	
Croquetas	6 -8 unidades	170	5-6	
Patatas fritas	500 g	180	Primero 2-4, después 6-8	Esperar por lo menos 15 minutos desde que se fríen la primera vez hasta se acaban de hacer. Usar patatas harinosas.
Escalope empanado	2 unidades	170-180	5-8	
<b>Postres</b>				
Berlinesas / Donuts	6 unidades	160-170	6-10	Freír sin cesta. Dar la vuelta.
Frutas rebozadas	8 unidades	170-180	5-7	p. ej. rodajas de piña, manzana o kiwi. Dar la vuelta.
Buñuelos / Churros	4 unidades	170-180	6-8	Dar la vuelta.
<b>Alimentos congelados**</b>				
Queso camembert empanado	de 75-100 g cada uno	160	6-8	
Filetes de pescado empanados	de 150 g cada uno	170	5-7	
Varitas de pescado	500 g	170	3-5	
Minirrollitos de primavera / Rollitos chinos (nems)	500 g	180	3-5	
Nuggets de pollo	500 g	160	5-6	
Croquetas	500 g	170	3-5	
Patatas fritas	500 g	180	5-7	
Aros de calamar	500 g	180	3-5	

\* precocinado al dente

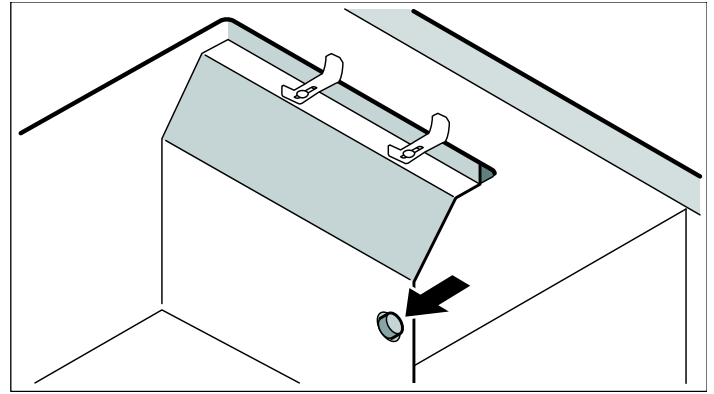
\*\* prestar atención a las indicaciones del paquete

## Desconexión de seguridad

La desconexión de seguridad apaga la freidora de forma automática cuando el recipiente para freír no está lleno con aceite/grasa por lo menos hasta la marca inferior.

En el indicador parpadean alternadamente **F** y **E**.

1. Apagar la freidora y dejarla enfriar.
2. Rellenar el recipiente para freír con 3 litros de aceite o grasa para freír como mínimo.
3. Apretar el botón de seguridad situado en el frontal de la carcasa (p. ej. con un bolígrafo).



Entonces ya se puede volver a usar la freidora con normalidad.

## Vaciado del aceite/grasa para freír

Cuando los alimentos, a pesar de estar bien ajustada la temperatura, ya no quedan crujientes, debe sustituirse el aceite/la grasa.

### **⚠ ¡Peligro de quemaduras!**

El aceite o la grasa calientes pueden saltar al abrir el grifo de vaciado. Dejar enfriar el aceite o la grasa hasta que estén tibios antes de vaciar.

1. Colocar debajo del grifo de salida un recipiente resistente a la temperatura que tenga una capacidad superior a 4 litros
2. Abrir el grifo situado en la parte inferior de la freidora y vaciar el aceite/la grasa.

**Nota:** Vaciar la grasa cuando aún esté tibia y líquida. En caso de que la grasa esté dura al pasar por el grifo, se puede atravesar haciendo un agujero con una varilla (p. ej. con el mango de una cuchara de madera).

No desechar el aceite/la grasa por el desagüe, entregarlo/la en los centros de recogida previstos para ello (punto verde).

## Consejos y trucos

### Consejos acerca del aceite o bien grasa de freír

- Utilice para freír sólo aceite vegetal puro o grasa de alta capacidad de calentamiento. Son apropiados p. ej. aceite de palma o de cacahuete, así como grasa de coco. En cambio no son apropiados, aceite de oliva puro, de germen de soja o de germen de trigo. Evite mezclas de grasas. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.
- Retire después de cada fritura eventualmente los residuos gruesos producidos del aceite o bien grasa de freidora con un colador. También puede vaciar los residuos a través del grifo de vaciado de aceite. Espere hasta que enfríe el aceite de freír o la grasa a máx 40 °C.
- Si desea usar de nuevo el aceite de freír, coloque un filtro de metal con papel de cocina y deje pasar el aceite o la grasa en estado templado.
- Renueve el aceite o la grasa de la freidora cuando tenga un olor o sabor desagradable, produzca demasiado espuma, comience a producir humo prematuramente (a 160 - 170 °C) o cuando los alimentos no adquieran costra a pesar de estar ajustada correctamente la temperatura. El que produzca humo prematuro no se debe confundir con el vapor de agua que asciende al introducir alimentos húmedos.
- Coloque después de enfriar la tapa. De este modo previene que pueda penetrar suciedad o agua en la grasa.

### Consejos acerca de los productos a freír

- Para freír son aptos los alimentos siguientes: Pequeños trozos de carne y pescado, verdura, patatas, pastas, fruta y alimentos rebozados.
- Los productos para freír húmedos tales como pescado, crustáceos, trozos de carne así como rodajas de verdura y fruta, se han de secar bien.
- Los alimentos con un alto grado de contenido en agua no son aptos para freír.

### Consejos para freír

- Con el fin de que pueda circular bien el aceite y llegue con rapidez el calor al producto que desea freír, no fría grandes cantidades a la vez. Agite el producto de fritura de modo que el aceite pueda circular mejor y no se aglutine.
- El producto a freír deberá estar cubierto por completo de aceite o bien grasa de freír. En caso contrario deberá darle la vuelta a lo alimentos a la mitad del tiempo de fritura o empujarlos hacia abajo con una segunda cesta de freidora.
- Llenar la cesta sobre la encimera junto a la freidora no dentro o sobre la freidora. De este modo el aceite o bien la grasa de freír permanecerá más tiempo libre de residuos.
- No eche sal ni condimento por encima de la freidora con el fin de no ensuciar el aceite o bien la grasa de freír.
- La inserción de producto de freír húmedo o congelado produce espuma fuerte y agitada de la grasa. Descienda la cesta varias veces lentamente. De este modo evitara que se desborde la grasa.



- Retire el hielo del producto congelado antes de freír.
- Ajuste la temperatura recomendada.
  - Temperatura correcta: Las proteínas forman una costra protectora. De este modo no puede penetrar grasa.
  - Temperatura demasiado alta: La superficie forma una costra demasiado rápida. El interior queda crudo.
  - Temperatura demasiado baja: El producto a freír absorbe demasiado grasa.

- Seque el producto a freír con un paño de cocina. De esta forma se reduce aun más la cantidad de grasa.

## Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

### ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

### Limpiar la freidora

Retirar con papel de cocina los restos grandes que hayan quedado en el recipiente para freír tras haber vaciado el aceite.

Rellenar el recipiente para freír con agua caliente y un detergente convencional hasta la marca inferior. Limpiar el recipiente y la resistencia usando un cepillo suave.

Evitar rallar o frotar, ya que las ralladuras no desaparecen.

Mover la resistencia hacia arriba hasta que encaje en el soporte. Limpiar entonces el recipiente situado debajo de la resistencia.

Vaciar el agua, volver a colocar la resistencia abajo y aclarar el recipiente con agua limpia. Atención: no dejar ningún resto de producto de limpieza en el recipiente. Secar el recipiente y la resistencia con un paño suave.

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Cesta para freír	Limpiar a mano con un detergente suave. <b>No limpiar en el lavavajillas.</b>
Panel de mando y tapa vitrocerámica	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Lavar los restos de detergente con agua fría. Secar con un paño suave. <b>No limpiar en el lavavajillas.</b>

### No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

### Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>10</b>	<b>Dicas e truques</b> .....	<b>15</b>
Causas dos danos .....	12	Dicas quanto ao óleo ou gordura de fritura.....	15
<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>12</b>	Dicas quanto aos alimentos a fritar.....	15
Eliminação ecológica.....	12	Dicas quanto à fritura .....	15
<b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>13</b>	<b>Cuidados e Limpeza</b> .....	<b>16</b>
A sua nova fritadeira.....	13	Limpar a fritadeira.....	16
Elemento de aquecimento.....	13	Não usar os seguintes produtos de limpeza.....	16
Acessórios.....	13	<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>16</b>
<b>Fritar</b> .....	<b>13</b>		
Antes da primeira utilização .....	14		
Regular a fritadeira.....	14		
Luz de aquecimento.....	14		
Tabela de regulação .....	14		
<b>Desactivação de segurança</b> .....	<b>15</b>		
<b>Escorrer o óleo/gordura de fritura</b> .....	<b>15</b>		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) e na loja Online: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## ⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções de utilização e de montagem para futura consulta ou para um posterior proprietário.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência suficiente, excepto sob vigilância ou sob instruções específicas de utilização segura do aparelho, e

desde que entendam os perigos resultantes da mesma.

Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos decorrentes da não observação das instruções.

### **Perigo de incêndio!**

- O óleo e a gordura quentes incendiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta

de amianto ou um objecto equivalente.

- O óleo ou gordura de fritura pode inflamar-se. Coloque a fritadeira em funcionamento apenas com óleo ou gordura de fritura adequado. Não utilize óleo ou gordura de fritura nem em demasia nem em falta. Proceda à liquefacção da gordura de fritura antes de a utilizar. Respeite a temperatura de fritura de cada produto.
- O óleo ou gordura de fritura que já tenha sido utilizado várias vezes tem tendência a fazer mais espuma e tem uma temperatura de inflamação mais baixa. Substitua o óleo ou gordura de fritura, quando ficar castanho, tiver um odor desagradável e/ou começar a fazer fumo.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Nunca utilize água para apagar óleo ou gordura de fritura em chamas.

#### **Em caso de incêndio:**

- Desligar o aparelho da corrente: desligue o respectivo fusível na caixa de fusíveis.
- Colocar uma cobertura de aço inoxidável ou uma manta corta-fogo: o fogo apaga-se devido à desoxigenação.
- Desligar o exaustor: a extracção de ar intensifica o fogo.

- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.

#### **Perigo de queimaduras!**

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Tenha especial cuidado ao mexer em água perto do aparelho, quando este já estiver quente. Tenha também cuidado ao mexer em água perto do aparelho, quando este estiver frio. Não deve entrar água para dentro do óleo ou da gordura de fritura. Existe perigo de explosão quando voltar a aquecer a gordura! Feche sempre o aparelho com a cobertura depois de o mesmo ter arrefecido.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Substitua o óleo ou gordura de fritura, quando contiver demasiada água (p. ex., devido à fritura frequente de produtos ultracongelados).

Sinais de água no óleo ou gordura de fritura:

- subida de bolhas à superfície
- gotas de água
- vapor de água
- salpicos fortes ao fritar
- Adicionar alimentos molhados e em grandes quantidades faz com que o óleo ou gordura de fritura forme espuma e transborde. Seque bem os alimentos molhados antes de os fritar. No caso de alimentos ultracongelados remova o gelo. Coloque os alimentos no cesto fora da fritadeira e não dentro ou sobre a mesma. Mergulhe lentamente o cesto de fritura no óleo ou gordura várias vezes.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Seque cuidadosamente a cuba da fritadeira depois de a limpar e antes de a voltar a encher com óleo ou gordura de fritura.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura

fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

### **Perigo de choque eléctrico!**

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

### **Causas dos danos**

#### **Atenção!**

- A queda de objectos duros ou afiados sobre o painel ou a cobertura de vitrocerâmica pode provocar danos.
- Danos no aparelho provenientes de acessórios inadequados: Utilizar apenas os acessórios originais. Utilizar apenas os cestos de fritura concebidos para este aparelho. Nunca utilizar a tampa de vidro da vaporeira para a fritadeira.

---

## **Protecção do meio ambiente**

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.



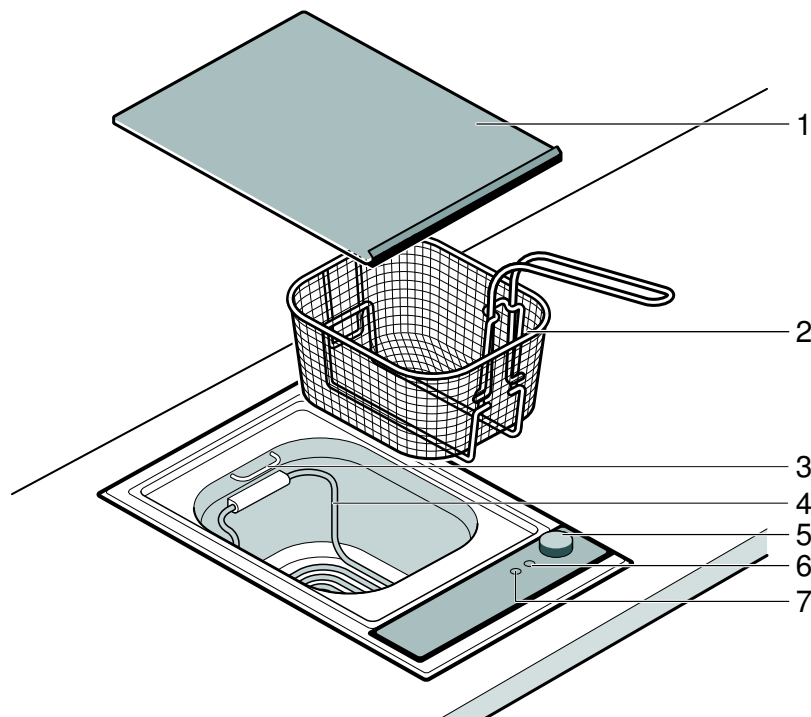
### **Eliminação ecológica**

Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

# Conhecer o aparelho

Aqui poderá obter uma panorâmica geral dos componentes e do painel de comandos do seu novo aparelho.

## A sua nova fritadeira



N.º	Designação
1	Cobertura de vitrocerâmica
2	Cesto de fritura
3	Suporte para o cesto de fritura
4	Elemento de aquecimento
5	Selector de temperatura
6	Luz de funcionamento
7	Luz de aquecimento

### Elemento de aquecimento

Pode levantar o elemento de aquecimento para limpar a cuba da fritadeira mais facilmente.

#### ⚠ Perigo de queimaduras!

O elemento de aquecimento também aquece na posição levantada. Não ligue a fritadeira enquanto o elemento de aquecimento estiver nessa posição.

### Acessórios

Utilize apenas cestos de fritura adequados para esta fritadeira. Não mergulhe talheres de plástico na gordura.

# Fritar

Ao fritar, o calor gerado pelo aparelho é transferido para os alimentos a cozinhar através da gordura. Durante este processo rápido forma-se uma crosta saborosa em torno dos alimentos. Ao fritar, a gama de temperaturas situa-se entre os 150 °C e os 190 °C.

### Notas

- Corte a gordura de fritura fresca em pequenos pedaços antes de proceder à sua liquefacção. Em caso de reutilização da gordura de fritura antes da sua liquefacção, faça um furo na massa de gordura solidificada até atingir o elemento de aquecimento (p. ex., com o cabo de uma colher de pau).
- Utilize exclusivamente óleo/gordura vegetal puro para fritar. Evite misturar gorduras.
- Ao derreter a gordura de fritura é possível que se forme fumo. Isso é normal.

#### ⚠ Perigo de incêndio!

Em caso de utilização de gordura ultracongelada, o elemento de aquecimento pode sobreaquecer. Antes da liquefacção, deixe descongelar a gordura ultracongelada.

#### ⚠ Perigo de incêndio!

Em caso de utilização de gordura sólida, o elemento de aquecimento pode sobreaquecer. Derreta primeiro a gordura de fritura a baixa temperatura. Regule uma temperatura mais elevada só depois de a maior parte da gordura de fritura ter derretido.

#### ⚠ Perigo de incêndio!

Se o nível de enchimento mínimo (marcação inferior) não for atingido, o elemento de aquecimento pode sobreaquecer. Adicione óleo ou gordura atempadamente.

## Antes da primeira utilização

Limpe a cuba da fritadeira e o cesto de fritura com uma esponja e uma solução à base de água e sabão. De seguida, seque-os bem com um pano limpo e seco.

## Regular a fritadeira

1. Coloque 4 litros de óleo de fritura ou 3,5 kg de gordura de fritura na cuba da fritadeira.
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura.
3. Quando a luz de aquecimento se apagar, mergulhe o cesto de fritura já com os alimentos no óleo/gordura.
4. Concluída a fritura, retire o cesto e abane-o ligeiramente para remover o excedente de óleo/gordura.

Para deixar escorrer o óleo/gordura remanescente, pode suspender o cesto de fritura no dispositivo de suporte.

## Luz de aquecimento

A luz de aquecimento acende-se enquanto a fritadeira estiver a aquecer. A luz de aquecimento apaga-se, quando o óleo/gordura de fritura tiver alcançado a temperatura regulada.

## Tabela de regulação

Os dados constantes das tabelas são valores de referência e podem variar em função do tipo e da quantidade de alimentos a fritar.

Alimentos a fritar	Quantidade	Temperatura em °C	Tempo em minutos	Informação
Derreter gordura de fritura	3,5 kg	100		
<b>Produtos frescos</b>				
Folhados, com recheio	5 unidades	190	6-8	Recheio de carne pré-cozinhada, recheio de legumes crus. Virar.
Camarões empanados	12 unidades	170-180	4-6	Pré-cozinhados e soltos. Virar.
Legumes empanados	8 unidades	170-180	4-8	p. ex., raminhos de couve-flor*, rodela de curgete, cogumelos, anéis de cebola. Virar.
Filetes de peixe, panados	100 - 200 g cada	160-170	5-10	
Coxas de frango, panadas	200 - 350 g cada	160	15-20	
Croquetes	6-8 unidades	170	5-6	
Batatas fritas	500 g	180	primeiro 2-4, depois 6-8	Pelo menos, 15 minutos de intervalo entre a pré-fritura e o fim da confecção. Utilizar batatas farinhentas.
Escalopes, panados	2 unidades	170-180	5-8	
<b>Sobremesas</b>				
Bolo berlinense de frigideira/donuts	6 unidades	160-170	6-10	Fritar sem cesto. Virar.
Frutos empanados	8 unidades	170-180	5-7	p. ex., rodela de ananás, de maçã, de kiwi. Virar.
Farturas/churros	4 unidades	170-180	6-8	Virar.
<b>Produtos ultracongelados**</b>				
Queijo Camembert, panado	75 - 100 g cada	160	6-8	
Filetes de peixe, panados	150 g cada	170	5-7	
Barrinhas de peixe	500 g	170	3-5	
Mini-crepes primavera/Nems	500 g	180	3-5	
Nuggets de frango	500 g	160	5-6	
Croquetes	500 g	170	3-5	
Batatas fritas	500 g	180	5-7	
Argolas de lulas	500 g	180	3-5	

\* pré-cozinhado "al dente"

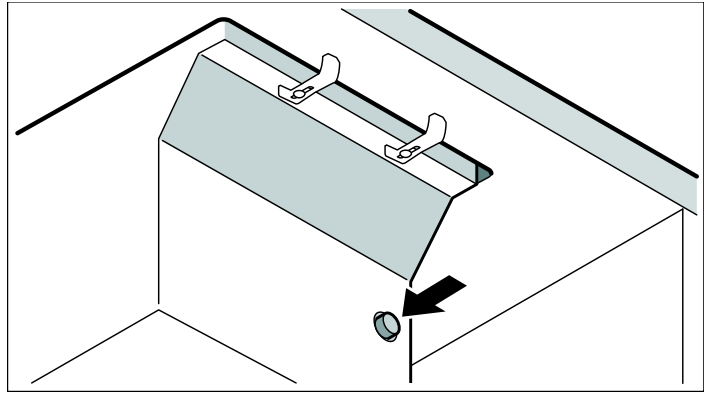
\*\* respeitar os dados constantes da embalagem

## Desactivação de segurança

A desactivação de segurança desliga automaticamente a fritadeira se a respectiva cuba não contiver óleo/gordura, pelo menos, até à marcação inferior.

Na indicação piscam alternadamente **F** e **E**.

1. Desligue a fritadeira e deixe-a arrefecer.
2. Coloque, pelo menos, 3 litros de óleo/gordura de fritura na cuba da fritadeira.
3. Pressione o pino de bloqueio que se encontra na parte da frente do corpo do aparelho (p. ex., com uma esferográfica).



Agora já pode voltar a colocar a fritadeira normalmente em funcionamento.

## Escorrer o óleo/gordura de fritura

Quando, apesar de a temperatura estar correctamente regulada, os alimentos a fritar deixarem de ficar estaladiços, tem de substituir o óleo/gordura.

### Perigo de queimaduras!

O óleo ou gordura quente pode salpicar da torneira de descarga, quando o for escorrer. Por isso, deixe arrefecer o óleo ou gordura antes de escorrer, até ficar tépido.

1. Coloque um recipiente resistente à temperatura e com uma capacidade superior a 4 litros por baixo da torneira de descarga.
2. Abra a torneira que se encontra na parte de baixo da fritadeira e escorra o óleo/gordura usado.

**Nota:** Escorra a gordura enquanto esta ainda estiver quente e em estado líquido. Se a gordura solidificar na torneira, pode perfurá-la com uma vara fina (p. ex., o cabo de uma colher de pau).

Não elimine o óleo/gordura despejando-o pelo ralo; entregue-o nos postos de recolha previstos para o efeito.

## Dicas e truques

### Dicas quanto ao óleo ou gordura de fritura

- Utilize apenas gorduras ou óleos vegetais puros, resistentes a altas temperaturas e adequados para fritar. Óleos de amendoim ou palma e gordura de coco são adequados. Azeite, óleo de soja ou germen de trigo não é adequado. Evite as misturas de gorduras. Observe as instruções do fabricante.
- Após cada fritura, remova eventuais resíduos grosseiros do óleo ou da gordura de fritura com a ajuda de uma escumadeira. Também é possível drenar os resíduos através da torneira de drenagem. Aguarde até o óleo ou a gordura de fritura ter arrefecido, no máx., até aos 40 °C.
- Se pretender reutilizar o óleo ou a gordura de fritura, forre um crivo metálico com papel de cozinha e passe o óleo ou a gordura em estado morno pelo crivo.
- Mude o óleo ou a gordura de fritura quando o seu odor ou sabor for desagradável, quando se formar muita espuma, quando se começar a formar precocemente fumo (a uma temperatura entre os 160 - 170 °C) ou quando os alimentos não ficarem estaladiços apesar de estar ajustada a temperatura correcta. Não se deve confundir uma formação precoce de fumo com vapor de água, que se forma quando se adicionam alimentos húmidos.
- Colocar a cobertura após o arrefecimento. Assim impede-se a entrada de impurezas ou água na gordura.

### Dicas quanto aos alimentos a fritar

- Os seguintes alimentos são adequados para fritar: pequenos pedaços de carne e peixe, legumes, batatas, massas para fritos, fruta, alimentos panados.
- Secar sempre muito bem os alimentos húmidos como peixe, crustáceos, pedaços de carne, fruta ou legumes em rodela.
- Os produtos alimentares com elevado teor de água não são adequados para fritar.

### Dicas quanto à fritura

- Não frite quantidades demasiado grandes de uma vez, para que o óleo possa circular bem e o calor cozinhe rapidamente aos alimentos. Sacuda os alimentos para que estes não colem uns aos outros e o óleo possa circular melhor.
- Os alimentos devem ficar completamente cobertos pelo óleo ou gordura de fritura. Caso contrário, é necessário virá-los após metade do tempo de fritura ou pressioná-los com um segundo cesto.
- Encha o cesto de fritura sobre o tampo de cozinha, ao lado da fritadeira, e não dentro nem sobre a mesma. Desta forma o óleo ou a gordura de fritura mantém-se mais tempo sem resíduos.
- Não tempere alimentos sobre a fritadeira para não sujar o óleo ou a gordura.

- Colocar alimentos húmidos ou congelados na fritadeira provoca uma forte ebulição do óleo ou gordura de fritura. Baixe lentamente e várias vezes o cesto. Desta forma evita-se o extravasamento da gordura.
- Antes de proceder à fritura remova o gelo dos alimentos congelados.

- Ajuste a temperatura recomendada.
  - Temperatura correcta: Proteínas formam um crosta protectora. Dessa forma não penetra muita gordura.
  - Temperatura demasiado alta: A superfície do alimento ganha crosta com demasiada rapidez. O interior fica cru.
  - Temperatura demasiado baixa: Os alimentos absorvem demasiada gordura.
- Seque os alimentos acabados de fritar com papel de cozinha. Desta forma reduz-se mais a quantidade de gordura.

## Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

### **⚠ Perigo de queimaduras!**

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

### **⚠ Perigo de choque eléctrico!**

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

### Limpar a fritadeira

Depois de escorrer o óleo, remova os resíduos maiores da cuba da fritadeira com papel de cozinha.

Coloque água morna com detergente na cuba da fritadeira até atingir a marcação inferior. Limpe a cuba e o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza macia.

Evite riscar e esfregar, pois caso contrário surgirão riscos definitivos.

Levante o elemento de aquecimento até este encaixar no suporte. De seguida, pode limpar a cuba por baixo do elemento de aquecimento.

Escorra a água, volte a baixar o elemento de aquecimento e lave com água limpa. Atenção: não deixe resíduos de detergente na cuba! Seque a cuba e o elemento de aquecimento com um pano macio.

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Cesto de fritura	Limpar à mão com um detergente suave. <b>Não lavar na máquina de lavar louça!</b>
Painel de comandos e cobertura de vitrocerâmica	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado. Lavar os resíduos de detergente com água fria. Secar com um pano macio. <b>Não lavar na máquina de lavar louça!</b>

### Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

## Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

### Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



<b>Указания по технике безопасности</b> .....	<b>17</b>	<b>Советы и приемы</b> .....	<b>23</b>
Причины повреждений .....	19	Советы в отношении масла/жира фритирования .....	23
<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>20</b>	Советы по продуктам фритирования .....	23
Экологически чистая утилизация .....	20	Советы по фритированию .....	23
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>20</b>	<b>Уход и очистка</b> .....	<b>23</b>
Ваша новая фритюрница .....	20	Очистка фритюрницы .....	23
Нагревательный элемент .....	20	Запрещается использовать следующие средства очистки .....	24
Принадлежности .....	20	<b>Сервисная служба</b> .....	<b>24</b>
<b>Жарение во фритюре</b> .....	<b>21</b>		
Перед первым использованием .....	21		
Настройка фритюрницы .....	21		
Индикатор нагрева .....	21		
Таблица настройки .....	21		
<b>Защитное отключение</b> .....	<b>22</b>		
<b>Слив фритюрного масла/жира</b> .....	<b>22</b>		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) и на сайте интернет-магазина [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## **⚠ Указания по технике безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей,

связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка или техобслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

Данный прибор не предназначен для работы с внешним выключателем с часовым механизмом или с внешней системой дистанционного управления.

Производитель не несет ответственности за повреждения, связанные с несоблюдением указаний руководства по эксплуатации.

### **Опасность возгорания!**

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим

покрывалом или подобными предметами.

- Фритюрное масло или жир могут воспламениться. При эксплуатации фритюрницы используйте только подходящее фритюрное масло или жир. Не превышайте допустимое количество жидкости. Фритюрный жир перед использованием следует разжижить. Соблюдайте подходящую для продукта температуру при жарении во фритюре.
- Старое фритюрное масло или жир имеют тенденцию к вспениванию и обладают более низкой температурой воспламенения. Замените фритюрное масло или жир, если оно приобрело коричневый цвет, неприятный запах или начинает быстро дымиться.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. В случае воспламенения масла или жира никогда не тушите пламя водой.

**При пожаре:**

- Отключите прибор от сети: отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Установите крышку из нержавеющей стали или наложите негорючее полотно: пламя погаснет за счёт отсутствия кислорода.
- Выключите кухонную вытяжку: проникающий воздух увеличивает пламя.

- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.

**Опасность ожога!**

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Соблюдайте осторожность в особенности при использовании воды вблизи горячего прибора. Также следует соблюдать осторожность при использовании воды вблизи остывшего прибора. Во фритюрное масло или жир не должна попасть вода. Опасность воспламенения жиров при повторном нагреве! Всегда закрывайте крышку охлаждённого прибора.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Замените фритюрное масло или жир, если в нём содержится вода (например, вследствие частого жарения во фритюре продуктов глубокой заморозки).

Признаки содержания воды во фритюрном масле или жире:

- Поднимающиеся пузырьки
- Капли воды
- Водяной пар
- Сильное разбрызгивание при жарении во фритюре
- Заполнение влажными пищевыми продуктами и слишком большой массой приводит к вспениванию масла или жира. Перед жарением во фритюре тщательно высушите влажные продукты. Удалите лёд со свежемороженых продуктов. Наполните корзину продуктом отдельно от фритюрницы. Несколько раз медленно погрузите корзину фритюрницы в масло или жир.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Тщательно высушите чашу фритюрницы после очистки, прежде чем снова наполнить её фритюрным маслом/жиром.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

## **Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

## **Причины повреждений**

### **Внимание!**

- Падение твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.
- Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей: Должны использоваться только предписанные фирменные принадлежности. Использовать только такие корзины фритюрования, которые предназначены для этого прибора. Запрещается эксплуатировать фритюрницу со стеклянной крышкой пароварки.

# Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

## Экологически чистая утилизация

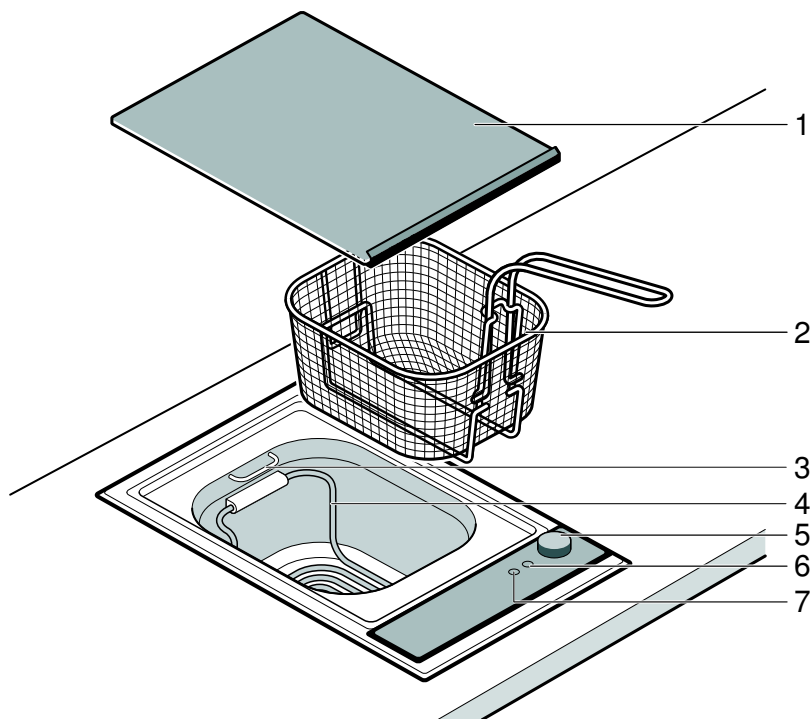


Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

# Знакомство с прибором

Ниже дан обзор компонентов и панели управления вашего нового прибора.

## Ваша новая фритюрница



Номер	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Корзина фритюрницы
3	Подвесное устройство для корзины
4	Нагревательный элемент
5	Регулятор температуры
6	Лампочка включения
7	Индикатор нагрева

## Принадлежности

Используйте корзины, предназначенные только для этой фритюрницы.

Не прикасайтесь к жиру пластмассовыми столовыми приборами.

## Нагревательный элемент

Для простой очистки чаши фритюрницы нагревательный элемент откидывается вверх.

### **Опасность ожога!**

Нагревательный элемент нагревается также, если он откинут вверх. Не выключайте фритюрницу, пока нагревательный элемент откинут вверх.

# Жарение во фритюре

При жарении во фритюре производимое прибором тепло передаётся продукту через жир. При этом быстром способе приготовления на продукте образуется вкусная корочка. Диапазон температур при жарении во фритюре составляет 150-190 °С.

## Указания

- Измельчите свежий фритюрный жир перед растапливанием. При его повторном использовании перед растапливанием сделайте в застывшей массе жира отверстие вплоть до нагревательного элемента (например, ручкой поварёшки).
- Используйте для жарения во фритюре только растительное масло/жир без примесей. Избегайте использования жировых смесей.
- При растапливании фритюрного жира может образоваться дым. Это нормально.

## Опасность возгорания!

При использовании жира глубокой заморозки нагревательный элемент может перегреться. Перед разжижением жир глубокой заморозки следует разморозить.

## Опасность возгорания!

При использовании твёрдого фритюрного жира нагревательный элемент может перегреться. Фритюрный жир следует растапливать сначала при более низкой температуре. Устанавливайте более высокую температуру, когда большая часть фритюрного жира растопится.

## Опасность возгорания!

Если не достигнут минимальный уровень наполнения (нижняя маркировка), нагревательный элемент может перегреться. Своевременно доливайте растительное масло или жир.

## Перед первым использованием

Очистите чашу и корзину фритюрницы губкой, смоченной в мыльном растворе. Протрите до блеска чистой и сухой тряпкой.

## Настройка фритюрницы

1. Добавьте в чашу фритюрницы 4 литра фритюрного масла или 3,5 кг жира.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
3. Когда индикатор нагрева погаснет, погрузите в масло/жир корзину фритюрницы, наполненную продуктом.
4. После окончания жарения во фритюре извлеките корзину и слегка встряхните её, чтобы избавиться от излишков масла/жира.

Для стекания остатков масла/жира Вы можете повесить корзину фритюрницы на специальном приспособлении.

## Индикатор нагрева

Индикатор нагрева горит, пока нагревается фритюрница. Индикатор нагрева гаснет, когда фритюрное масло/жир достигает установленной температуры.

## Таблица настройки

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от вида и количества продукта для приготовления во фритюре.

Продукт для приготовления во фритюре	Количество	Температура, °С	Время, мин	Информация
Растапливание жира для приготовления во фритюре	3,5 кг	100		
<b>Свежие продукты</b>				
Пирожки из слоёного теста с начинкой	5 шт.	190	6-8	Мясная начинка приготовленная, овощная сырая. Перевернуть.
Креветки в кляре	12 шт.	170-180	4-6	Предварительно отварены и очищены. Перевернуть.
Овощи в кляре	8 шт.	170-180	4-8	Например, соцветия цветной капусты*, дольки цуккини, шампиньоны, кольца репчатого лука. Перевернуть.
Рыбное филе, в панировке	по 100-200 г	160-170	5-10	
Куриные бёдрышки, в панировке	по 200-350 г	160	15-20	
Крокеты	6-8 шт.	170	5-6	
Картофель фри	500 г	180	Сначала 2-4, затем 6-8	Выдержать мин. 15 минут между двумя этапами приготовления во фритюре. Использовать разваривающийся картофель.
Шницель, в панировке	2 шт.	170-180	5-8	
<b>Десерты</b>				
Оладьи по-берлински/пончики	6 шт.	160-170	6-10	Жарить во фритюре без корзины. Перевернуть.

\* приготовить так, чтобы можно было откусить

\*\* соблюдать данные на упаковке

Продукт для приготовления во фритюре	Количество	Температура, °С	Время, мин	Информация
Фрукты в кляре	8 шт.	170-180	5-7	Например, дольки ананасов, яблок, киви. Перевернуть.
Выпечка из заварного теста/чурос	4 шт.	170-180	6-8	Перевернуть.
<b>Свежезамороженные продукты**</b>				
Камамбер, в панировке	по 75-100 г	160	6-8	
Рыбное филе, в панировке	по 150 г	170	5-7	
Рыбные палочки	500 г	170	3-5	
Весенние мини-рулеты/немсы	500 г	180	3-5	
Куриные нагеты	500 г	160	5-6	
Крокеты	500 г	170	3-5	
Картофель фри	500 г	180	5-7	
Кольца кальмара	500 г	180	3-5	

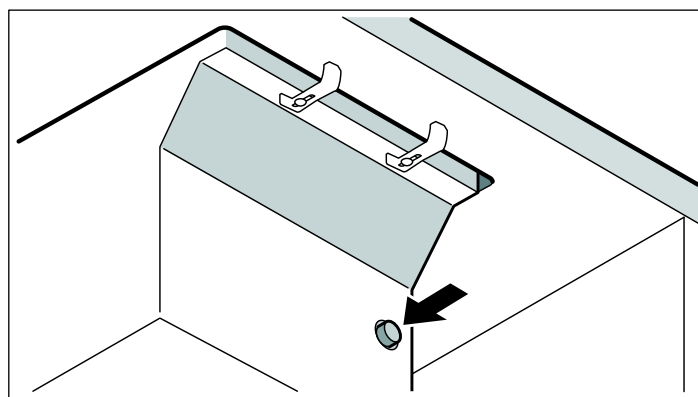
\* приготовить так, чтобы можно было откусить  
\*\* соблюдать данные на упаковке

## Защитное отключение

Защитное отключение автоматически выключает фритюрницу, если чаша фритюрницы не заполнена маслом/жиром как минимум до нижней маркировки.

На индикаторе поочередно мигают символы **F** и **B**.

1. Выключите фритюрницу и дайте ей остыть.
2. Наполните чашу фритюрницы, по крайней мере, 3 литрами фритюрного масла/жира.
3. Надавите (например, шариковой ручкой) на предохранительный штифт в передней части прибора.



Теперь вы снова можете пользоваться фритюрницей обычным способом.

## Слив фритюрного масла/жира

Замените масло/жир, если при правильно установленной температуре продукт не покрывается хрустящей корочкой.

### **⚠ Опасность ожога!**

Горячее масло или жир могут брызгать при сливе из сливного крана. Масло или жир перед сливом следует охладить так, чтобы к нему можно было прикоснуться рукой.

1. Под сливным краном установите термостойкий сосуд вместимостью не более 4 литров.
2. Откройте кран под фритюрницей и слейте использованное масло/жир.

**Указание:** Сливайте жир в тёплом, ещё текучем состоянии. Если жир застывает в кране, то его можно протолкнуть тонкой палочкой (например, ручкой деревянной ложки).

Не сливайте масло/жир в водопроводный коллектор вместе с водой, а сдавайте в предусмотренные для этого сборные пункты.

# Советы и приемы

## Советы в отношении масла/жира фритирования

- Для фритирования следует использовать только термостойкое, пригодное для фритирования, чистое растительное масло или жир. Для этого подходит, например, арахисовое или пальмовое масло, а также кокосовое масло. Непригодными являются, например, натуральное оливковое, соевое или пшеничное масло. Избегайте смешивания различных сортов жира. Соблюдайте указания изготовителя.
- После каждого фритирования удаляйте возможные крупные остатки из масла или жира с помощью ложки-дуршлага. Остатки могут быть удалены также через кран для слива масла. Подождите, пока масло/жир охладятся до температуры макс. 40 °C.
- Если вы желаете использовать масло/жир фритирования снова, положите на металлическое сито бумажную салфетку и пропустите через них масло или жир при температуре, допускающей прикосновение рукой.
- Производите замену масла/жира фритирования, если ощущается неприятный вкус, запах, возникает сильное вспенивание, преждевременно появляется дым (при 160 - 170 °C) или если, несмотря на правильно установленную температуру, продукт не покрывается хрустящей корочкой. Преждевременное дымление не следует путать с поднимающимися водяными парами при добавлении влажных продуктов.
- После охлаждения положите сверху крышку. Этим можно предотвратить попадание в жир грязи или воды.

## Советы по продуктам фритирования

- Для фритирования пригодны следующие пищевые продукты: ломтики мяса и рыбы, овощи, картофель, мучные изделия, фрукты, панированные продукты.
- Влажные продукты фритирования – такие как рыба, креветки, ломтики мяса, дольки овощей или фруктов – должны быть хорошо просушены.
- Пищевые продукты с высоким водосодержанием не пригодны для фритирования.

## Советы по фритированию

- Для того чтобы обеспечивалась хорошая циркуляция масла и быстрая отдача тепла продукту, не фритируйте за один раз слишком большое количество продукта. Встряхивайте фритируемый продукт, чтобы избежать его слипания и улучшить циркуляцию масла.
- Продукт должен полностью покрываться маслом/жиром фритирования. В противном случае его следует перевернуть по истечении половины времени фритирования или прижать второй корзиной фритирования.
- Наполняйте корзину фритирования, установив её на рабочей поверхности рядом с фритюрницей (но не в самой фритюрнице или над ней). При этом в масле/жиру фритирования осадок не возникает в течение долгого времени.
- Не добавляйте соль и пряности в самой фритюрнице, чтобы избежать загрязнения масла или жира фритирования.
- Закладка влажного или замороженного продукта при фритировании ведет к особенно интенсивному вспениванию масла или жира. Медленно погрузите наполненную корзину фритирования несколько раз. Таким образом, можно избежать переливания жира.
- Перед фритированием свежемороженого продукта следует удалить лед.
- Устанавливайте рекомендуемую температуру.
  - Правильный выбор температуры Белковые вещества образуют защитную хрустящую корочку. Благодаря этому продукт лишь незначительно пропитывается жиром.
  - Слишком высокая температура На поверхности быстро образуется хрустящая корочка. Внутри продукт остается сырым.
  - Слишком низкая температура Продукт слишком сильно пропитывается жиром.
- Просушите приготовленный во фритюрнице продукт кухонным полотенцем. Таким образом, можно еще раз уменьшить содержание жира.

# Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

### Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

### Опасность удара током!

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

## Очистка фритюрницы

После слива масла через марлю удалите оставшиеся в чаше фритюрницы крупные частицы пищи.

Наполните фритюрницу теплой водой с растворенным в ней моющим средством до нижней маркировки. Очистите чашу и нагревательный элемент мягкой щеткой.

Избегайте царапающих и трущихся средств, иначе могут образоваться царапины.

Откиньте нагревательный элемент вверх так, чтобы он зафиксировался в держателе. Теперь можно очистить пространство под нагревательным элементом.

Слейте воду, поверните нагревательный элемент снова вниз и промойте всё чистой водой. Внимание! Не допускайте остатков

очистителя в чаше фритюрницы! Просушите чашу и нагревательный элемент мягкой тряпкой.

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Корзина фритюрницы	Очищайте вручную мягким моющим средством. <b>Не мойте решётку для гриля в посудомоечной машине!</b>
Панель управления и стеклокерамическая крышка	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Смойте остатки моющего средства холодной водой. Затем протрите насухо мягкой тряпкой. <b>Не мойте в посудомоечной машине!</b>

## **Запрещается использовать следующие средства очистки**

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.)
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

---

## **Сервисная служба**

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

### **Номер E и номер FD**

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

### **Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

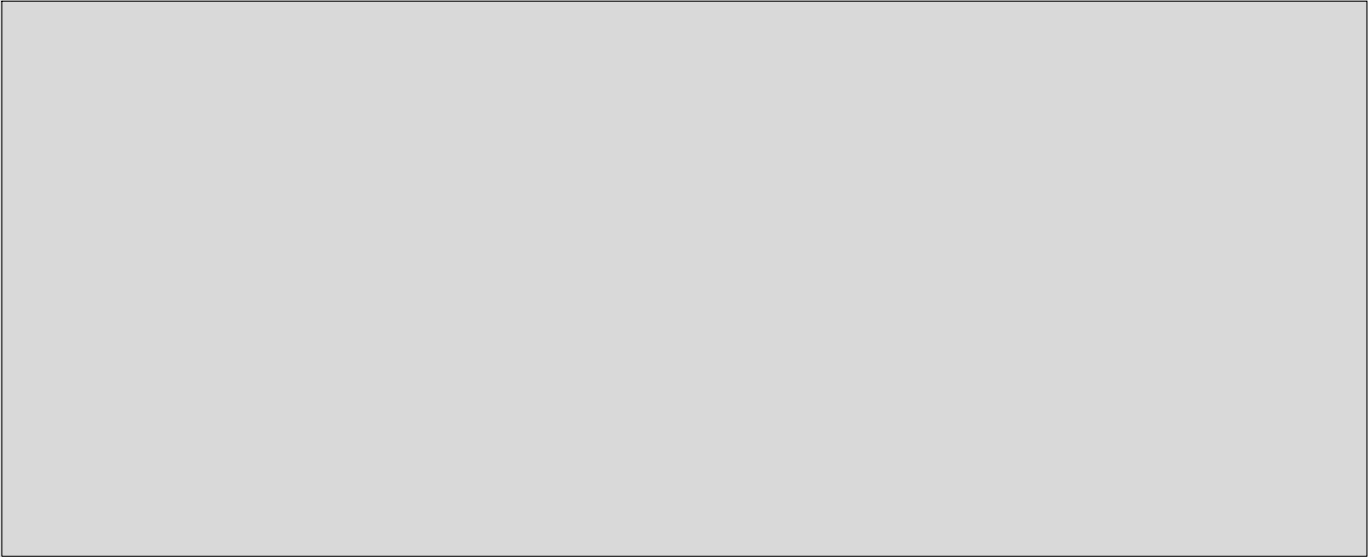
Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.











Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München



9000689727

911013