



N33TK00N0
Friggitrice
Freidora
Фритюрница

| | | |
|-----------|----------------------------|----|
| it | Istruzioni per l'uso | 2 |
| es | Instrucciones de uso | 11 |
| ru | Правила пользования | 20 |



Indice

| | | |
|--|---|----|
|  | Conformità d'uso | 2 |
|  | Importanti avvertenze di sicurezza | 3 |
|  | Cause dei danni | 4 |
|  | Tutela dell'ambiente | 4 |
| | Consigli per il risparmio energetico | 4 |
| | Smaltimento ecocompatibile | 4 |
|  | Conoscere l'apparecchio | 5 |
| | La nuova friggitrice | 5 |
| | Resistenza | 5 |
| | Accessori | 5 |
|  | Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta | 5 |
| | Pulizia dell'apparecchio | 5 |
|  | Uso dell'apparecchio | 6 |
| | Friggere | 6 |
| | Impostazioni della friggitrice | 6 |
| | Spia di riscaldamento | 6 |
| | Interruzione di sicurezza | 6 |
| | Scaricare l'olio/il grasso di frittura | 6 |
| | Tabella delle impostazioni | 7 |
| | Consigli e suggerimenti | 8 |
|  | Pulizia | 9 |
| | Non usate questi detergenti | 9 |
| | Pulizia dell'apparecchio | 9 |
|  | Servizio assistenza clienti | 10 |
| | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . . | 10 |

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.neff-international.com e l'eShop www.neff-eshop.com

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Il Costruttore non può ritenersi responsabile in caso di danni provocati dall'inosservanza delle presenti Istruzioni d'uso.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Importanti avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'olio o il grasso di frittura possono prendere fuoco. Utilizzare la friggitrice esclusivamente con olio o grasso adatti. Attenersi con precisione alle quantità indicate. Far sciogliere il grasso o l'olio di frittura prima dell'uso. Attenersi alla temperatura di frittura prevista per ciascun prodotto.
- L'olio o il grasso di frittura esausto tende a traboccare e ha una temperatura di accensione più bassa. Sostituire l'olio o il grasso di frittura quando diventa scuro, emana un odore sgradevole e/o si forma troppo presto del fumo.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Non versare mai acqua sul grasso o sull'olio bollenti.

In caso d'incendio:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica: disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Applicare la copertura in acciaio o la coperta antifiama: esaurendosi l'ossigeno, il fuoco si spegne.
- Spegnere la cappa: lo spostamento d'aria alimenta il fuoco.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detersivi) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prestare particolare attenzione se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio caldo. Prestare attenzione anche se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio freddo. Non aggiungere acqua nell'olio e nel grasso di frittura. In caso di un nuovo riscaldamento il grasso può esplodere! Chiudere sempre con un coperchio l'apparecchio raffreddato.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Sostituire l'olio o il grasso usato per friggere quando contiene molta acqua (ad es. se si friggono spesso alimenti surgelati).
Se è presente acqua nell'olio/grasso di frittura, si osservano:
 - bollicine che risalgono verso la superficie
 - gocce d'acqua
 - vapore
 - molti spruzzi durante la frittura
- Cucinare alimenti umidi o in grandi quantità può causare la fuoriuscita dell'olio o del grasso di frittura. Asciugare con cura gli alimenti umidi prima della frittura. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti surgelati. Per riempirlo, posizionare il cestello accanto alla friggitrice, non dentro o sopra. Calare più volte e lentamente il cestello della friggitrice nell'olio o nel grasso.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prima di riempire nuovamente il vano della friggitrice con olio o grasso di frittura, asciugarlo accuratamente dopo averlo pulito.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

Attenzione!

- Se oggetti duri o appuntiti cadono sul pannello o sulla copertura in vetroceramica possono causare danni.
- **Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati:** Usate solo gli accessori originali. Utilizzate solo i cesti per la frittura previsti per questo apparecchio. Non usare mai il coperchio di vetro del piano cottura a vapore per la friggitrice.

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Preiscaldare l'apparecchio finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Impostare sempre la temperatura consigliata.
- Friggere utilizzando olio o grassi adatti.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



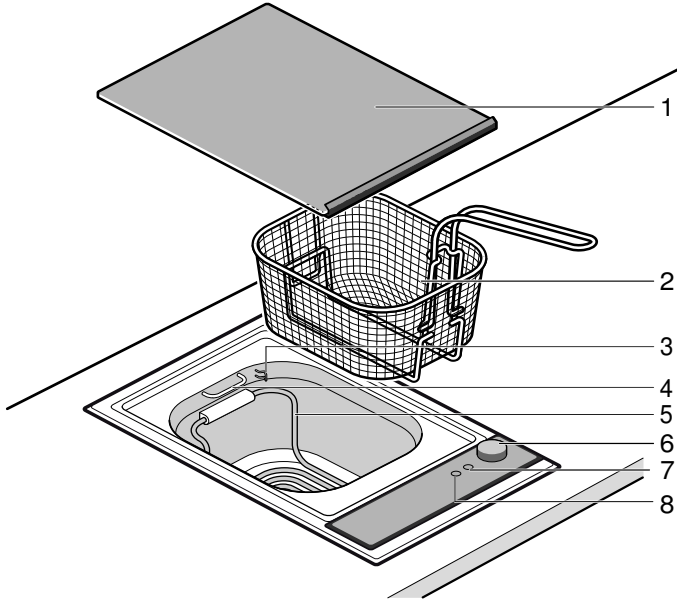
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati i componenti e gli elementi di comando.

La nuova friggitrice



| N. | Denominazione |
|----|---|
| 1 | Coperchio in vetroceramica |
| 2 | Cestello per frittura |
| 3 | Supporto per elemento riscaldante |
| 4 | Supporto di sospensione cestello per frittura |
| 5 | Elemento riscaldante |
| 6 | Selettore temperatura |
| 7 | Spia di funzionamento |
| 8 | Spia di riscaldamento |

Resistenza

Per facilitare la pulizia del vano della friggitrice è possibile ribaltare verso l'alto la resistenza.

Avviso – Pericolo di scottature!

La resistenza scalda anche quando è ribaltata verso l'alto. Non attivare la friggitrice finché la resistenza è ribaltata verso l'alto.

Accessori

Utilizzare esclusivamente cestelli della friggitrice previsti per questa friggitrice.

Non utilizzare posate di plastica nel grasso/nell'olio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 3

Pulizia dell'apparecchio

Pulire a fondo il vano della friggitrice e il cestello per frittura prima del primo utilizzo con una spugna e una soluzione di lavaggio. Lucidare con un panno pulito e asciutto.

Uso dell'apparecchio

In questo capitolo viene illustrato come regolare l'apparecchio. Nella tabella vengono indicate le impostazioni per i diversi piatti.

Avviso – Pericolo di incendio!

Se si usa grasso surgelato può succedere che la resistenza si surriscaldi. Far scongelare il grasso surgelato prima di farlo sciogliere.

Avviso – Pericolo di incendio!

Se si usa grasso di frittura solidificato può succedere che la resistenza si surriscaldi. Prima far sciogliere il grasso di frittura a bassa temperatura. Impostare una temperatura maggiore solo quando si è sciolta la maggior parte del grasso di frittura.

Avviso – Pericolo di incendio!

Se il livello dell'olio/grasso scende sotto il livello minimo di riempimento (tacca inferiore), la resistenza può surriscaldarsi. Riempire subito con l'olio o il grasso.

Friggere

Durante la frittura il calore generato dall'apparecchio viene trasmesso dal grasso alla pietanza. Durante questo processo rapido di cottura si forma una crosta succulenta attorno alla pietanza. Il range di temperatura durante la frittura si trova tra 150 e 190 °C.

Avvertenze

- Spezzettare il grasso di frittura fresco prima di farlo sciogliere. In caso di nuovo utilizzo del grasso di frittura prima che si sciolga, creare un foro nel grasso di frittura solidificato fino all'elemento riscaldante (per es. con il manico del cucchiaino).
- Utilizzare esclusivamente puro olio vegetale o grasso vegetale per la frittura. Evitare di mescolare i tipi di grassi.
- Sciogliendo il grasso di frittura può formarsi del fumo. Si tratta di un fenomeno normale,

Impostazioni della friggitrice

Avvertenza: Accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa.

1. Riempire con 4 litri di olio per friggere o 3,5 kg di grasso per friggere il vano di frittura.
2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura.
3. Se la spia di riscaldamento è spenta, immergere il cestello per frittura con la pietanza da friggere nell'olio/nel grasso.
4. Al termine della frittura, togliere il cestello per frittura e scuoterlo leggermente per rimuovere l'olio/il grasso in eccesso.

Per lasciar scolare l'olio/il grasso residuo, appendere il cestello per frittura all'apposito dispositivo.

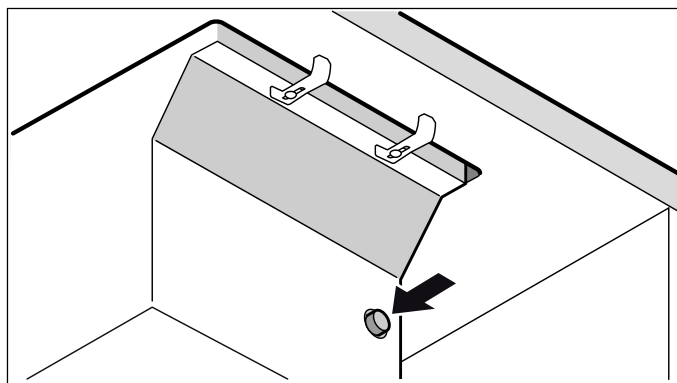
Spia di riscaldamento

La spia di riscaldamento viene visualizzata mentre la friggitrice si sta riscaldando. La spia di riscaldamento si spegne quando l'olio o il grasso di frittura ha raggiunto la temperatura impostata.

Interruzione di sicurezza

Il disinserimento di sicurezza spegne automaticamente la friggitrice se il vano di frittura non è riempito almeno fino alla tacca inferiore con olio/grasso.

1. Spegnerla la friggitrice e lasciarla raffreddare.
2. Riempire con almeno 3 litri di olio/grasso per friggere il vano di frittura.
3. Premere il perno di sicurezza sul lato frontale dell'alloggiamento (ad es. con una penna).



È possibile mettere di nuovo in funzione la friggitrice.

Scaricare l'olio/il grasso di frittura

Se nonostante la temperatura correttamente impostata, la pietanza frita non è più croccante, è necessario sostituire l'olio/il grasso.

Avviso – Pericolo di scottature!

Durante lo scarico dal rubinetto di scarico può schizzare olio bollente o grasso. Lasciare raffreddare l'olio o il grasso prima dello scarico finché non è tiepido.

1. Collocare sotto il rubinetto di scarico un contenitore termostabile con oltre 4 litri di capienza.
2. Aprire il rubinetto di scarico nella parte inferiore della friggitrice e lasciare defluire l'olio/il grasso utilizzato.

Avvertenza: Lasciare defluire il grasso caldo, quando è ancora liquido. Qualora il grasso si fosse solidificato nel rubinetto di scarico, è possibile rimuoverlo con un'asta sottile (ad es. il manico di un cucchiaino).

Avvertenza: Non scaricare l'olio/il grasso nelle acque reflue, ma smaltirlo negli appositi punti di raccolta.

Tabella delle impostazioni

I dati riportati nella tabella sono indicativi e possono variare a seconda del tipo e della quantità delle pietanze da friggere.

| Pietanza da friggere | Quantità | Temperatura in °C | Durata in minuti | Informazione |
|---|----------------|-------------------|--------------------|---|
| Sciogliere il grasso di frittura | 3,5 kg | 100 | | |
| Cibi freschi | | | | |
| Dolcetti di pasta sfoglia, farciti | 5 pezzi | 190 | 6-8 | Ripieno di carne precotta, ripieno di verdura crudo Girare. |
| Gamberetti in pastella | 12 pezzi | 170-180 | 4-6 | Precotti e sfilettati. Girare. |
| Verdure in pastella | 8 pezzi | 170-180 | 4-8 | ad es. rosette di cavolfiore*, zucchine a fette, champignon, anelli di cipolla. Girare. |
| Filetto di pesce impanato | da 100 - 200 g | 160-170 | 5-10 | |
| Cosce di pollo impanate | da 200 - 350 g | 160 | 15-20 | |
| Crocchette | 6-8 pezzi | 170 | 5-6 | |
| Patate fritte | 500 g | 180 | prima 2-4, poi 6-8 | Devono intercorrere almeno 15 di minuti tra la prefrittura e la fine della cottura. Utilizzare le patate farinose. |
| Fettina impanata | 2 pezzi | 170-180 | 5-8 | |
| Dessert | | | | |
| Berlinesi /donut | 6 pezzi | 160-170 | 6-10 | Friggere senza cestello. Girare. |
| Frutta in pastella | 8 pezzi | 170-180 | 5-7 | Ad es. fette di ananas, mela e kiwi. Girare. |
| Spritzkuchen/churros | 4 pezzi | 170-180 | 6-8 | Girare. |
| Prodotti surgelati** | | | | |
| Camembert impanato | da 75 - 100 g | 160 | 6-8 | |
| Filetto di pesce impanato | da 150 g | 170 | 5-7 | |
| Bastoncini di pesce | 500 g | 170 | 3-5 | |
| Mini-involtini primavera /Nems | 500 g | 180 | 3-5 | |
| Nugget di pollo | 500 g | 160 | 5-6 | |
| Crocchette | 500 g | 170 | 3-5 | |
| Patate fritte | 500 g | 180 | 5-7 | |
| Anelli di calamari | 500 g | 180 | 3-5 | |
| * al dente precotta | | | | |
| ** Osservare quanto indicato sulla confezione | | | | |

Consigli e suggerimenti

Consigli sull'olio/sul grasso di frittura

- Per friggere, utilizzare solo puro olio vegetale o grasso resistenti a temperature molto elevate e adatti alla frittura. Sono adatti ad es. l'olio di semi di arachide, l'olio di palma e il grasso di cocco. Non sono invece adatti ad es. l'olio di oliva vergine, l'olio di germi di soia e di grano. Evitare di mescolare i tipi di grasso. Rispettare le istruzioni del produttore.
- Dopo ogni frittura, rimuovere gli eventuali residui più consistenti dall'olio o dal grasso di frittura con una schiumarola. È anche possibile fare defluire i residui dalla valvola di scarico olio. Attendere finché l'olio o il grasso di frittura non si è raffreddato e ha raggiunto una temperatura massima di 40 °C.
- Se si desidera utilizzare nuovamente l'olio o il grasso di frittura, collocare un panno di carta in un filtro metallico e filtrare l'olio o il grasso tiepidi.
- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso di frittura o al più tardi quando emanano un odore irritante, hanno un sapore sgradevole, producono molta schiuma, iniziano a produrre fumo (a 160 °C-170 °C) o quando, pur avendo impostato correttamente la temperatura, le pietanze non diventano più croccanti. La formazione prematura di fumo non è da scambiare con la fuoriuscita di vapore acqueo quando si aggiungono alimenti umidi.
- Dopo il raffreddamento, mettere il coperchio in modo tale che né l'acqua né alcuna impurità entrino in contatto con il grasso.

Suggerimenti sulle pietanze

- Le seguenti pietanze sono indicate per friggere: piccoli pezzi di carne e pesce, verdure, patate, pasta, frutta, cibi impanati.
- Asciugare sempre bene le pietanze umide quali pesce, crostacei, carne, verdura o frutta.
- I cibi ad alto contenuto di acqua non sono indicati per la frittura.

Suggerimenti per friggere

- Non frigate quantità eccessive, per permettere all'olio di circolare correttamente e di cedere rapidamente il calore alla pietanza. Muovete il cibo da friggere per evitare che si attacchi e per consentire all'olio di circolare meglio.
- La pietanza da friggere deve essere completamente coperta dall'olio o dal grasso. Altrimenti dovrà essere girata a metà cottura oppure spinta verso il basso con un secondo cestello.
- Riempire il cestello su un piano di lavoro accanto alla friggitrice, non direttamente nella friggitrice o sopra di essa. In questo modo l'olio o il grasso resterà più a lungo privo di residui.
- Salate ed aromatizzate le pietanze fuori dalla friggitrice per evitare di sporcare l'olio o il grasso.
- L'introduzione di pietanze umide o surgelate comporta una schiumatura eccessiva del grasso o dell'olio. Abbassate lentamente il cestello più volte. Eviterete così che il grasso fuoriesca.
- Eliminate il ghiaccio dalle pietanze surgelate prima di friggerle.
- Regolate la temperatura consigliata.
 - Temperatura giusta: Le sostanze a base di albume formano una crosta protettiva. Essa consente la penetrazione di poco grasso.
 - Temperatura troppo elevata: la superficie della pietanza forma rapidamente la crosta. L'interno resta crudo.
 - Temperatura troppo bassa: La pietanza assorbe troppo grasso.
- Asciugate la frittura con carta assorbente. Così riducete ulteriormente la quantità di grasso.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Avviso – Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Avviso – Pericolo di scottature!

Durante lo scarico dal rubinetto di scarico può schizzare olio bollente o grasso. Lasciare raffreddare l'olio o il grasso prima dello scarico finché non è tiepido.

Non usate questi detersivi

- Detersivi abrasivi o aggressivi
- Detersivi acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detersivi a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

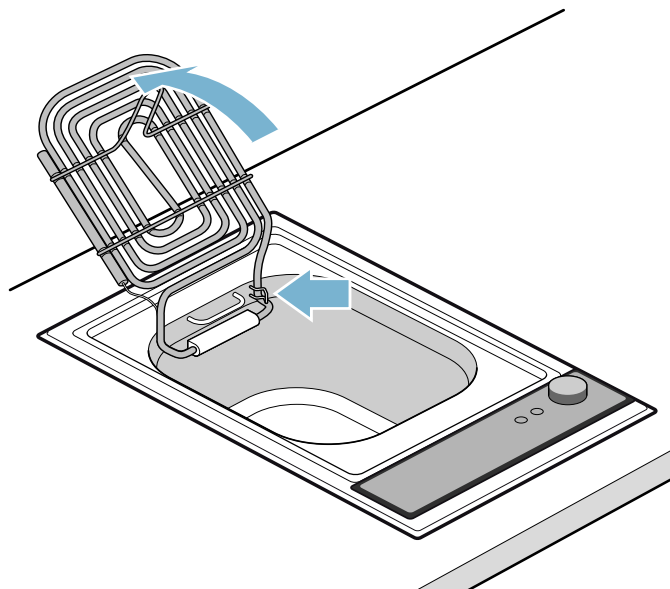
Pulizia dell'apparecchio

L'apparecchio deve essersi raffreddato.

1. Versare l'olio.
2. Sollevare l'elemento riscaldante e innestarlo in posizione nel supporto previsto per tale scopo.
3. Rimuovere i residui grossolani nel vano di frittura con la carta assorbente.
4. Rovesciare l'elemento riscaldante.
5. Riempire l'acqua calda con il detersivo fino alla tacca inferiore nel vano di frittura.
Avvertenza: Mentre si rabbocca l'acqua, non superare mai la tacca superiore.
6. Pulire il vano di frittura e l'elemento riscaldante con una spazzola morbida.
Avvertenza: Evitare di graffiare e strofinare, altrimenti restano i segni dei graffi.
7. Oscillare verso l'alto l'elemento riscaldante, finché non si innesta nel supporto. Pulire il vano di frittura sotto l'elemento riscaldante.

8. Versare l'acqua. Oscillare di nuovo verso il basso l'elemento riscaldante e risciacquare con l'acqua pulita.

Avvertenza: Non lasciare nessun residuo di detersivo nel vano di frittura. Asciugare il vano di frittura e l'elemento riscaldante con un panno morbido.



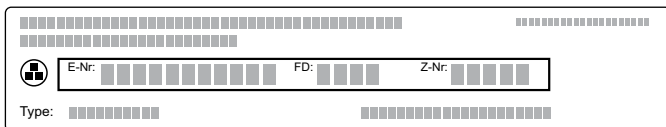
| Componente dell'apparecchio /superficie | Pulizia consigliata |
|--|---|
| Cestello per frittura | Pulire a mano con un detersivo dolce. Avvertenza: Non lavarlo in lavastoviglie! |
| Pannello di comando e coperchio in vetroceramica | Pulire con uno straccio umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Lavare i residui di detersivo con acqua fredda. Asciugare con un panno morbido. Avvertenza: Non lavare il coperchio in vetroceramica in lavastoviglie! |

Servizio assistenza clienti


Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

| Codice prodotto (E) | Codice di produzione FD |
|--|-------------------------|
| Servizio di assistenza tecnica | |
|  | |

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.






Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Índice

| | | |
|--|--|----|
|  | Uso correcto del aparato | 11 |
|  | Indicaciones de seguridad importantes | 12 |
|  | Causas de los daños | 13 |
|  | Protección del medio ambiente | 13 |
| | Consejos para ahorrar energía | 13 |
| | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente | 13 |
|  | Presentación del aparato | 14 |
| | Su nueva freidora..... | 14 |
| | Resistencia..... | 14 |
| | Accesorios..... | 14 |
|  | Antes del primer uso | 14 |
| | Limpiar el aparato | 14 |
|  | Manejo del aparato | 15 |
| | Freír | 15 |
| | Configurar la freidora | 15 |
| | Luces de calentamiento | 15 |
| | Desconexión de seguridad | 15 |
| | Purgar el aceite o la grasa para freír | 15 |
| | Tabla de ajustes..... | 16 |
| | Consejos y trucos | 17 |
|  | Limpieza | 18 |
| | No use los medios de limpieza siguientes..... | 18 |
| | Limpiar el aparato | 18 |
|  | Servicio de Asistencia Técnica | 19 |
| | Número de producto (E) y número de fabricación (FD). | 19 |

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

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. 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.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

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

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

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Indicaciones de seguridad importantes

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- 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.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- 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.

Causas de los 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

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Ajustar siempre la temperatura recomendada.
- Usar solo aceite o grasas adecuadas para freír.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

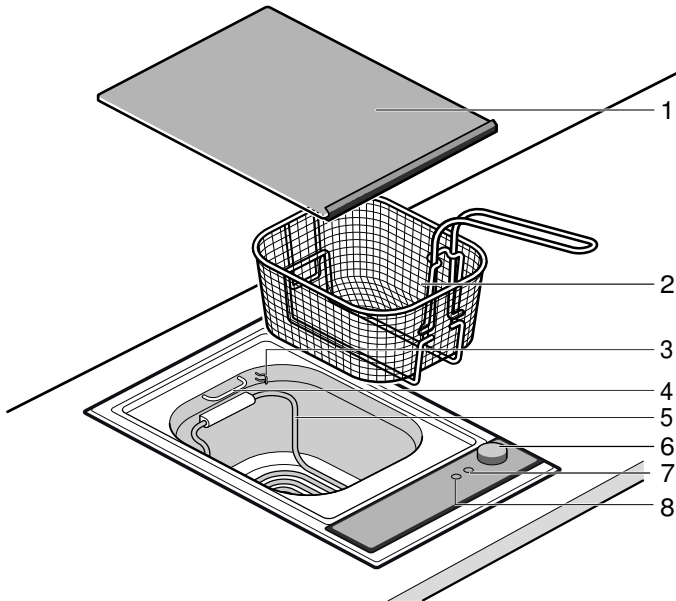


Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

En este capítulo se describen los componentes y mandos.

Su nueva freidora



| N.º | Denominación |
|-----|------------------------------|
| 1 | Tapa vitrocerámica |
| 2 | Cesta para freír |
| 3 | Soporte de la resistencia |
| 4 | Soporte de la cesta de freír |
| 5 | Resistencia |
| 6 | Selector de temperatura |
| 7 | Piloto de funcionamiento |
| 8 | Piloto de calentamiento |

Resistencia

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

Advertencia – ¡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.

Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 12

Limpiar el aparato

Limpiar a conciencia con un estropajo y lejía de jabón la cubeta y la cesta de freír antes del primer uso. Abrillantar con un trapo limpio y seco.

Manejo del aparato

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar su aparato. En la tabla figuran los ajustes para distintos platos.

Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡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.

Freír

Al freír, el calor generado por el aparato se transfiere al alimento a través de la grasa. En este proceso rápido de cocción se crea una costra muy sabrosa alrededor del alimento. El rango de temperatura al freír oscila entre 150 y 190 °C.

Notas

- Antes de licuar, desmenuzar la grasa de freír fresca. Al volver a utilizar la grasa de freír, perforar un orificio antes del licuado en la masa de grasa solidificada hasta alcanzar la resistencia (p. ej. con el mango de una cuchara).
- Usar solo aceites o grasas vegetales para freír. Evitar el uso de mezclas de grasas.
- Al derretirse la grasa para freír se puede formar humo. Esto es normal.

Configurar la freidora

Nota: Asegurarse de que la válvula de desagüe está cerrada.

1. Verter 4 l de aceite para freír o 3,5 kg de grasa para freír en la cubeta de freír.
2. Ajustar la temperatura con el selector de temperatura.
3. Cuando desaparezca el indicador de calentamiento, introducir la cesta de freír con el alimento que se desea freír en el aceite o grasa.
4. Una vez fritos los alimentos, extraer la cesta de freír y agitarla suavemente para eliminar el aceite o grasa sobrante.

Para secar el aceite o la grasa restante, colgar la cesta de freír en el dispositivo de suspensión.

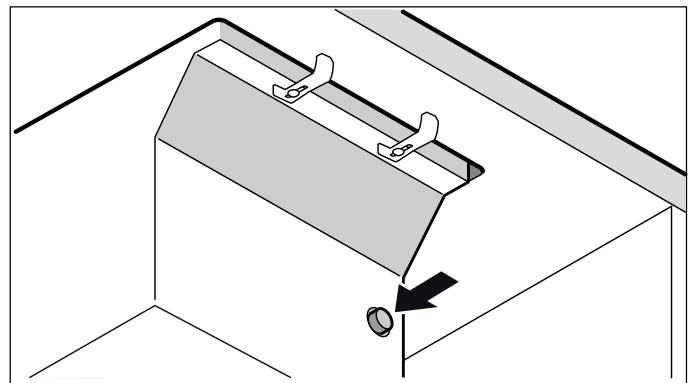
Luces de calentamiento

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.

Desconexión de seguridad

La desconexión de seguridad desconecta automáticamente la freidora si la cubeta de freír no está llena con aceite o grasa de freír, al menos, hasta la marca inferior.

1. Apagar la freidora y dejar que se enfríe.
2. Verter al menos 3 l de aceite o grasa de freír en la cubeta de freír.
3. Presionar el botón de seguridad en la parte delantera de la carcasa (p. ej. con un bolígrafo)



Se puede volver a poner en marcha la freidora.

Purgar el aceite o la grasa para freír

Si a pesar de haber ajustado una temperatura correcta, el alimento frito no sale crujiente, es necesario cambiar el aceite o la grasa.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al purgar, puede salpicar aceite o grasa caliente del grifo de purga. Antes de purgar, enfriar el aceite o la grasa hasta que estén tibios.

1. Colocar un recipiente termorresistente de más de 4 l de capacidad debajo del grifo de purga.
2. Abrir el grifo de purga situado en la parte inferior de la freidora y sacar toda la grasa o el aceite.

Nota: Purgar la grasa cuando esté todavía caliente y líquida. Si la grasa se queda adherida al grifo de purga, esta puede perforarse con una varilla fina (p. ej. mango de una cuchara).

Nota: No eliminar el aceite y la grasa junto con las aguas residuales domésticas. Utilizar los puntos de recogida previstos para estas sustancias.

Tabla de ajustes

Los datos indicados en la tabla son solo orientativos y pueden variar en función de la cantidad del alimento que se desea freír.

| Alimentos para freír | Cantidad | Temperatura en °C | Tiempo en minutos | Información |
|---------------------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|--|
| Derretir la grasa para freír | 3,5 kg | 100 | | |
| Alimentos frescos | | | | |
| Pasteles de hojaldre rellenos | 5 unidades | 190 | 6-8 | Relleno de carne precocinado, relleno de verdura crudo. Dar la vuelta. |
| Gambas rebozadas | 12 unidades | 170-180 | 4-6 | Precocinadas y peladas. Dar la vuelta. |
| Verdura rebozada | 8 unidades | 170-180 | 4-8 | P. ej. cogollos de coliflor, rodajas de calabacín, champiñones, aros de cebolla. Dar la vuelta. |
| Filete de pescado empanado | 100-200 g la pieza | 160-170 | 5-10 | |
| Muslo de pollo empanado | 200-350 g la pieza | 160 | 15-20 | |
| Croquetas | 6-8 unidades | 170 | 5-6 | |
| Patatas fritas | 500 g | 180 | Primero 2-4, después 6-8 | Hacer una pausa de al menos 15 minutos entre el freído previo y la cocción final. Utilizar patatas harinosas |
| Escalope empanado | 2 unidades | 170-180 | 5-8 | |
| Postres | | | | |
| Berlinesas/donuts | 6 unidades | 160-170 | 6-10 | Freír sin cesta. Dar la vuelta. |
| Fruta rebozada | 8 unidades | 170-180 | 5-7 | P. ej. rodajas de piña, de manzana o de kiwi. Dar la vuelta. |
| Buñuelos/churros | 4 unidades | 170-180 | 6-8 | Dar la vuelta. |
| Alimentos congelados** | | | | |
| Camembert empanado | 75-100 g la pieza | 160 | 6-8 | |
| Filete de pescado empanado | 150 g la pieza | 170 | 5-7 | |
| Varitas de pescado | 500 g | 170 | 3-5 | |
| Minirrollitos de primavera/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 | |

* al dente precocinados

** Observar las instrucciones del envase

Consejos y trucos

Consejos sobre el aceite y la grasa para freír

- Para freír, utilizar solo aceites o grasas vegetales adecuados para freír que alcancen elevadas temperaturas. Son apropiados, por ejemplo, el aceite de cacahuete o de palma, así como la grasa de coco. Por el contrario, no deben emplearse aceite de oliva, de soja o de germen de trigo. Evitar el uso de mezclas de grasas. Observar las indicaciones del fabricante.
- Después de freír, eliminar siempre los restos grandes que hayan podido quedar en el aceite o la grasa con una espumadera. También se pueden eliminar los restos mediante la válvula para vaciado del aceite. Esperar hasta que el aceite o la grasa para freír se hayan enfriado hasta un máximo de 40 °C.
- Si se desea reutilizar el aceite o la grasa para freír, envolver un colador de metal con una servilleta de papel y tamizar el aceite o grasa haciéndolo pasar a través de él.
- Cambiar el aceite o grasa para freír con regularidad, como máximo cuando comience a oler o saber mal, cuando haga mucha espuma, (a 160-170°), cuando eche humo o cuando los alimentos no queden crujientes a pesar de haber ajustado la temperatura correcta. La aparición de humo antes de tiempo no debe confundirse con el incremento de vapor de agua que se produce al añadir alimentos frescos.
- Colocar la tapa una vez que se haya enfriado. De este modo no penetrarán impurezas 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.

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al purgar, puede salpicar aceite o grasa caliente del grifo de purga. Antes de purgar, enfriar el aceite o la grasa hasta que estén tibios.

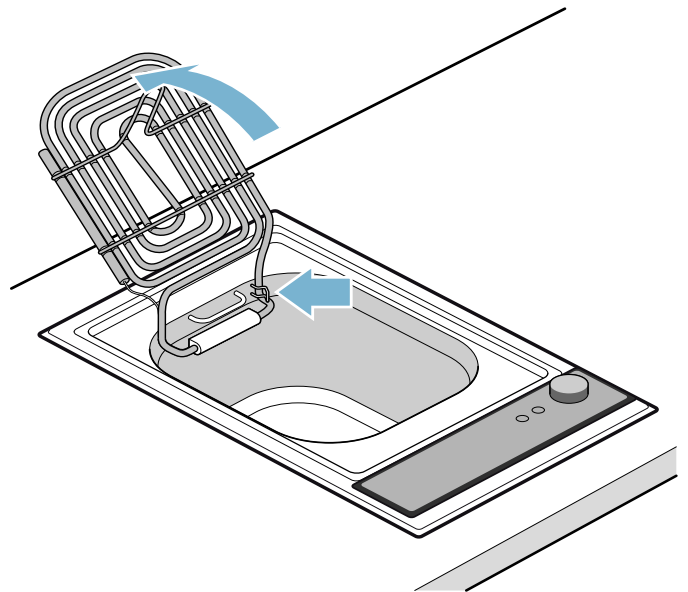
No use los medios de limpieza siguientes

- 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

Limpiar el aparato

El aparato debe enfriarse.

1. Purgar el aceite.
2. Subir la resistencia y encajarla en el soporte previsto.
3. Retirar los restos grandes de la cubeta de freír con papel de cocina.
4. Girar la resistencia hacia abajo.
5. Verter agua caliente con detergente para vajillas hasta alcanzar la marca inferior de la cubeta de freír.
Nota: No sobrepasar la marca superior al verter agua.
6. Limpiar la cubeta de freír y la resistencia con un cepillo blando de fregar los platos.
Nota: Evitar rascar o frotar para no dejar arañazos.
7. Bascular hacia arriba la resistencia hasta que encaje en el soporte. Limpiar la cubeta de freír debajo de la resistencia.
8. Purgar el agua. Volver a bascular la resistencia hacia abajo y enjuagar con agua limpia.
Nota: No dejar restos de detergente en la cubeta de freír. Secar con un paño suave la cubeta de freír y la resistencia.



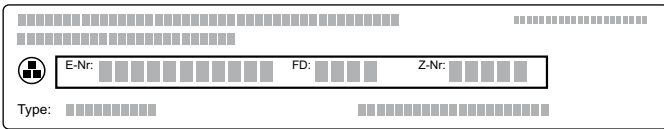
| Elemento/ superficie | Limpieza recomendada |
|-------------------------------------|---|
| Cesta de freír | Limpiar a mano con un poco de lavavajillas suave. Nota: No lavar en el lavavajillas. |
| Panel de mando y tapa vitrocerámica | Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas; el trapo no debe estar muy húmedo. Eliminar los restos de lavavajillas con agua fría. Secar con un paño suave. Nota: No lavar la tapa de vitrocerámica en el lavavajillas. |

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.


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

Cuando se llame, indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números está en la parte inferior del aparato.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr.' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 5 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 5 squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by a row of 15 squares.

A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

| N.º de producto | N.º de fabricación |
|--|--------------------|
| Servicio de Asistencia Técnica  | |

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 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Оглавление

| | | |
|--|--|-----------|
|  | Применение по назначению | 20 |
|  | Важные правила техники безопасности. | 21 |
|  | Причины повреждений | 22 |
|  | Охрана окружающей среды | 22 |
| | Советы по экономии электроэнергии. | 22 |
| | Правильная утилизация упаковки | 22 |
|  | Знакомство с прибором | 23 |
| | Ваша новая фритюрница. | 23 |
| | Нагревательный элемент. | 23 |
| | Принадлежности | 23 |
|  | Перед первым использованием | 23 |
| | Очистка прибора | 23 |
|  | Управление бытовым прибором. | 24 |
| | Жарение во фритюре | 24 |
| | Настройка фритюрницы. | 24 |
| | Индикатор нагрева | 24 |
| | Защитное отключение | 24 |
| | Слив фритюрного масла/жира | 24 |
| | Таблица с данными для установок | 25 |
| | Советы и приемы | 26 |
|  | Очистка | 27 |
| | Запрещается использовать следующие средства очистки | 27 |
| | Очистка прибора | 27 |
|  | Служба сервиса. | 28 |
| | Номер E и номер FD | 28 |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.neff-international.com и на сайте интернет-магазина www.neff-eshop.com

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. 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. Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

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

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 лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Важные правила техники безопасности

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Предупреждение – 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.

Предупреждение – 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.

Предупреждение – Опасность удара током!

- 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.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- 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.

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 фритирования, которые предназначены для этого прибора. Запрещается эксплуатировать фритюрницу со стеклянной крышкой пароварки.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

- Нагревайте прибор лишь до достижения требуемой температуры.
- Всегда устанавливайте рекомендуемую температуру.
- Используйте подходящие для жарения во фритюре растительное масло или жир.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

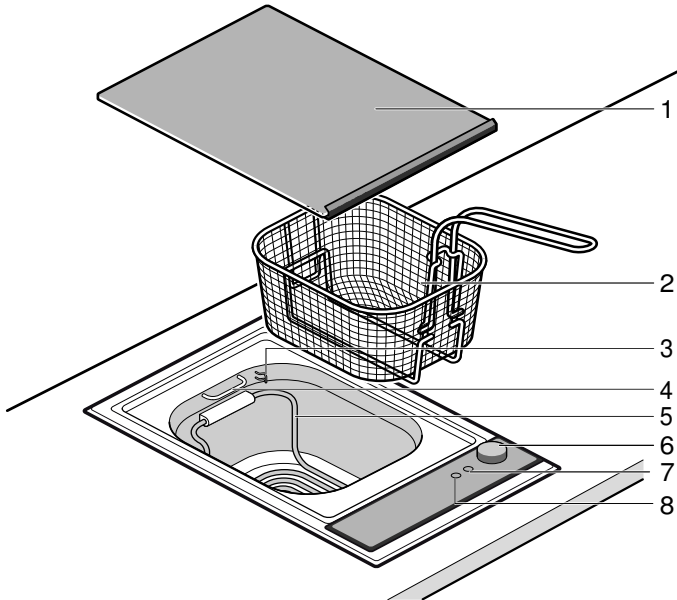


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание компонентов и элементов управления.

Ваша новая фритюрница



| № | Обозначение |
|---|--|
| 1 | Стеклокерамическая крышка |
| 2 | Корзина фритюрницы |
| 3 | Держатель для нагревательного элемента |
| 4 | Подвесное устройство для корзины |
| 5 | Нагревательный элемент |
| 6 | Регулятор температуры |
| 7 | Лампочка включения |
| 8 | Индикатор нагрева |

Нагревательный элемент

Для простой очистки чаши фритюрницы нагревательный элемент откидывается вверх.

Предупреждение – Опасность ожога!

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

Принадлежности

Используйте корзины, предназначенные только для этой фритюрницы.

Не прикасайтесь к жиру пластмассовыми столовыми приборами.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала ознакомьтесь с правилами техники безопасности. → "Важные правила техники безопасности" на страница 21

Очистка прибора

Тщательно очистите чашу и корзину фритюрницы перед первым использованием губкой и мыльным раствором. Протрите до блеска чистой и сухой тряпкой.

Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс настройки прибора. В таблице вы найдёте оптимальные установки для различных блюд.

Предупреждение – Опасность возгорания!

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

Предупреждение – 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.

Предупреждение – Опасность возгорания!

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

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 или жир без примесей. Избегайте использования жировых смесей.
- При растапливании фритюрного жира может образоваться дым. Это нормально.

Настройка фритюрницы

Указание: Убедитесь, что сливной кран закрыт.

1. Добавьте в чашу фритюрницы 4 литра фритюрного масла или 3,5 кг жира.
2. Установите необходимую температуру регулятором 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 подвесьте корзину фритюрницы на специальном приспособлении.

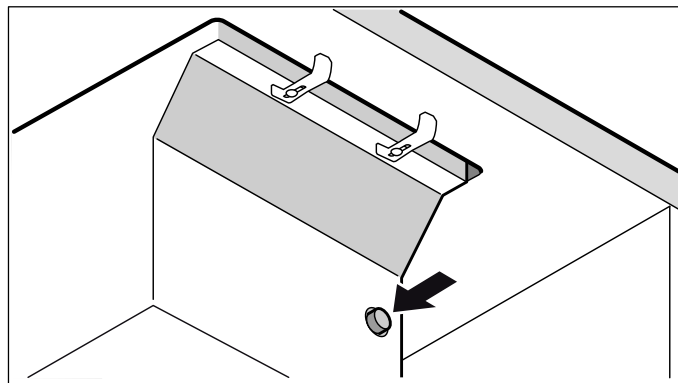
Индикатор нагрева

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

Защитное отключение

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

1. Выключите фритюрницу и дайте ей охладиться.
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.

Слив фритюрного масла/жира

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

Предупреждение – 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 сливной 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).

Указание: Не сливайте масло/жир в водопроводное отверстие, а сдавайте в предусмотренные для этого сборные пункты.

Таблица с данными для установок

Значения, приведённые в таблицах, 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 приготовления, мин | Информация |
|---|--------------|-----------------|--------------------------|---|
| Растапливание жира для приготовления во фритюре | 3,5 кг | 100 | | |
| Свежие продукты | | | | |
| Пироги 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 | |
| Десерты | | | | |
| Оладьи по-берлински/пончики | 6 шт. | 160-170 | 6-10 | Жарить во фритюре без корзины. Перевернуть. |
| 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. |
| Свежемороженые продукты** | | | | |
| 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 | | | | |

Советы и приемы

Рекомендации по использованию фритюрного масла или жира

- Для приготовления во фритюре используйте только легко нагреваемое, подходящее растительное масло или жир без примесей. Для этого подходят, например, арахисовое или пальмовое масло, а также кокосовый жир. В свою очередь, не подходят, например, натуральное оливковое масло, соевое масло или масло из зародышей пшеничного зерна. Избегайте использования жировых смесей. Соблюдайте указания производителя.
- После каждого приготовления во фритюре удаляйте из фритюрного масла или жира оставшиеся крупные частицы пищи с помощью шумовки. Частицы пищи можно также слить через маслосливной кран. Подождите, пока фритюрное масло или жир остынет до макс. 40 °С.
- Если вы хотите использовать фритюрное масло или жир повторно, выложите металлическое сито бумажным полотенцем и пропустите охлаждённое до температуры, которую терпит рука, масло или жир через него.
- Заменяйте фритюрное масло или жир регулярно и сразу же, если запах и вкус его стали неприятны, масло или жир сильно пенится, (при 160–170 °С) начинает чадить или при правильно установленной температуре продукты больше не покрываются хрустящей корочкой. Преждевременный чад невозможно спутать с поднимающимся паром, образующимся при добавлении влажных продуктов.
- Накрывайте крышкой после охлаждения. Тогда в жир не попадут примеси или вода.

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.

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

⚠ Предупреждение – 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.

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.

Очистка прибора

Прибор должен остыть.

1. Слейте масло.
2. Поднимите нагревательный элемент и зафиксируйте в предназначенном для него держателе.
3. Удалите через марлю оставшиеся в чаше фритюрницы крупные частицы пищи.
4. Опустите нагревательный элемент.
5. Наполните фритюрницу тёплой водой с растворённым в ней моющим средством до нижней маркировки.

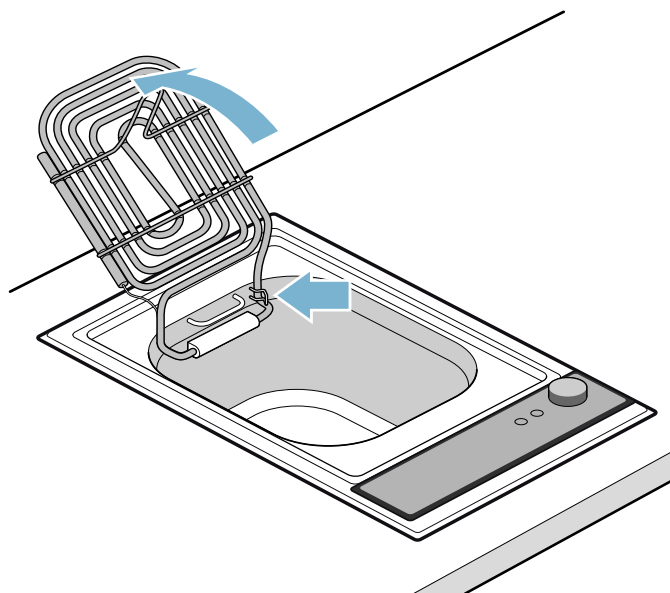
Указание: Никогда не наполняйте фритюрницу водой выше верхней маркировки.

6. Очистите чашу фритюрницы и нагревательный элемент мягкой щёткой.

Указание: Не скоблите и не трите, иначе могут образоваться царапины.

7. Откиньте нагревательный элемент вверх так, чтобы он зафиксировался в держателе. Очистите чашу фритюрницы под нагревательным элементом.
8. Слейте воду. Откиньте нагревательный элемент вниз и прополощите чистой водой.

Указание: Не оставляйте остатки чистящего средства в чаше фритюрницы! Просушите чашу фритюрницы и нагревательный элемент мягкой тканью.



| Деталь прибора/ поверхность | Рекомендуемый способ очистки |
|---|--|
| Корзина фритюрницы | Очищайте вручную мягким моющим средством. Указание: Не мойте термощуп в посудомоечной машине! |
| 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. Протрите насухо мягкой тряпкой. Указание: Не мойте стеклокерамическую крышку в посудомоечной машине! |

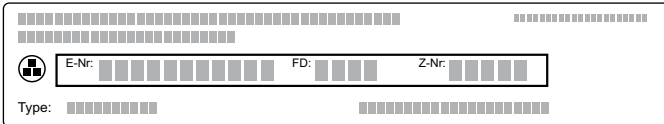


Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне прибора.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

| Номер изделия | Номер FD |
|--------------------|----------|
| | |
| Сервисная служба ☎ | |

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

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 Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.



A series of 27 horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing.



A series of 24 horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.



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

Register your product online

www.neff-international.com



9001077898
971127
it, es, ru