

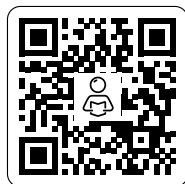
SENCOR®

SFR 5050BK



ФРИТЮРНИЦА

Перевод оригинального руководства

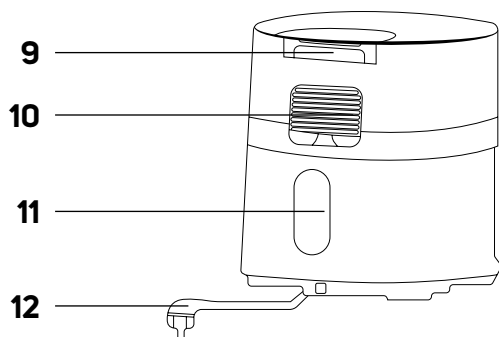
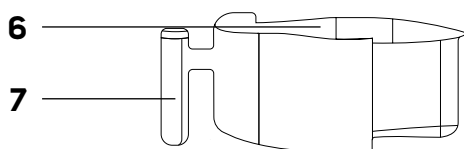
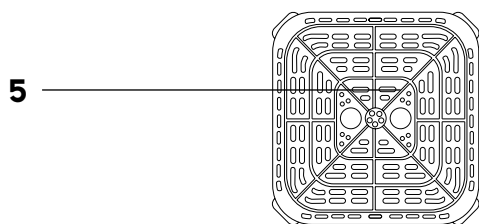
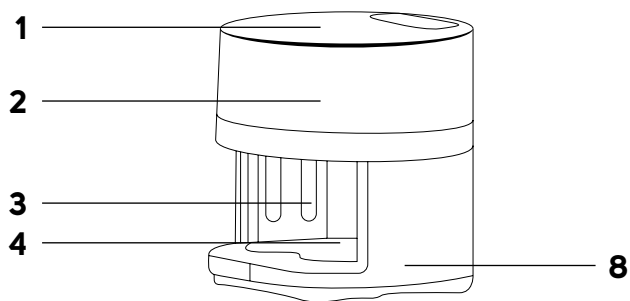


SENCOR®

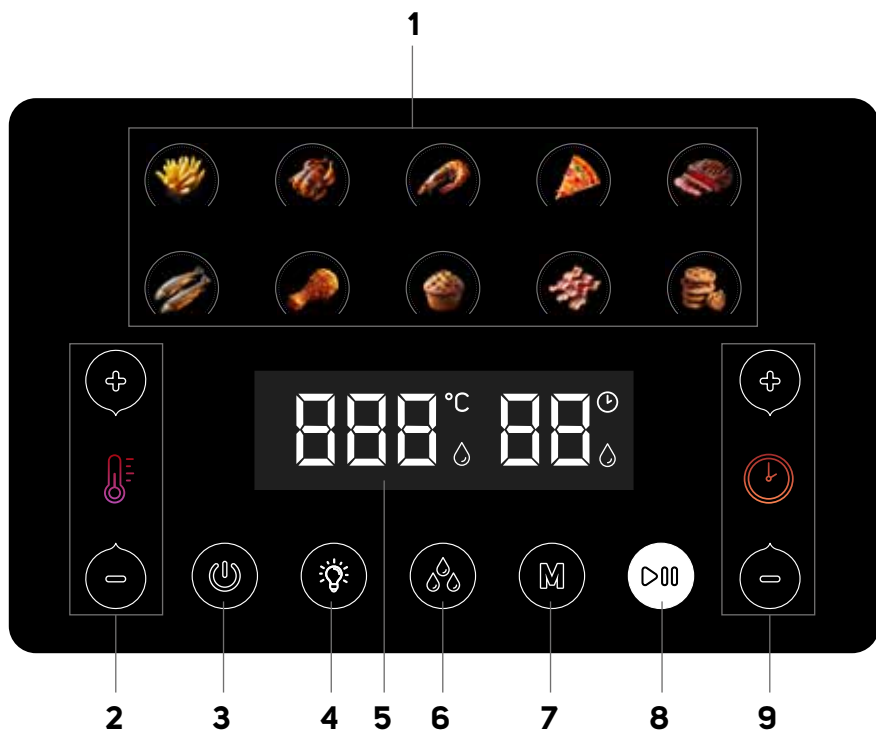
SFR 5050BK



A



B



Важные инструкции по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ СПРАВКИ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

- Дети возрастом от 8 лет и выше или лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не обладающие достаточным опытом и знаниями могут пользоваться данным прибором только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или после соответствующим образом проведенного инструктажа, с проверкой осознания ими риска возникновения опасности.
- Детям запрещается играть с этим прибором.
- Детей разрешается допускать к чистке и обслуживанию только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Дети до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания.
- В случае повреждения кабеля питания прибора, для того, чтобы устранить связанные с этим опасности, необходимо обратиться в официальный сервисный центр или к квалифицированному специалисту для замены кабеля. Запрещается использовать прибор с поврежденным кабелем питания.

- Не погружайте прибор, кабель питания или штепсельную вилку в воду или какую-либо иную жидкость.
- При очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, следуйте инструкциям в данном руководстве.
- Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.



ВНИМАНИЕ! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Во время работы прибора его рабочие поверхности могут сильно нагреваться. Прибор может оставаться горячим даже после отключения. Перед очисткой, обслуживанием или другими действиями убедитесь, что прибор полностью остыл.

Дополнительные важные инструкции по технике безопасности при использовании прибора

- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на паспортной табличке прибора, соответствует напряжению розетки, к которой будет подключен прибор.
- Подключайте прибор только к правильно заземленной розетке. Рекомендуется подключать прибор к отдельной электрической цепи. Не пользуйтесь удлинителем.
- Не подключайте прибор к сети, пока он не собран правильным образом.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к розетке, чтобы в случае необходимости можно было отключить прибор от источника питания.
- Не касайтесь кабеля питания или вилки влажными руками.
- Данный прибор предназначен только для домашнего пользования. Он также подходит для личного, некоммерческого пользования в таких местах, как:
 - служебные мини-кухни в магазинах, офисах и в других рабочих местах;
 - комнаты отелей или мотелей и другие жилые помещения;
 - сельскохозяйственные предприятия;
 - учреждения, предоставляющие ночлег и завтрак.
- Не используйте прибор в промышленных условиях или вне помещений.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи. Не используйте его в целях, для которых он не предназначен.
- Не ставьте прибор на подоконники, каплесборник раковины и на любые другие неустойчивые поверхности. Всегда ставьте прибор на устойчивую, ровную и сухую поверхность.
- Не ставьте прибор на электрическую или газовую плиту или поблизости от нее, вблизи источников открытого пламени или нагревательных приборов.
- Не используйте прибор около ванны, раковины, бассейна и других источников воды.
- Перед использованием прибора убедитесь, что каплесборник установлен.
- Во время работы необходимо обеспечить достаточное пространство для циркуляции воздуха над прибором и со всех сторон. Не используйте прибор в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, кухонные полотенца и т. п.
- Не ставьте прибор на поверхность, покрытую тканью или скатертью.

- Всегда готовьте продукты в чаше из комплекта поставки.
- Заполнение чаши маслом может создать риск пожара.
- Соблюдайте особую осторожность при приготовлении жирной пищи, чтобы избежать ожогов от разбрызгивающегося жира.
- Не прикасайтесь к противопригарному покрытию острыми или металлическими предметами. Это может привести к повреждениям.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия, когда прибор работает.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки, если он остается без присмотра, после использования и перед очисткой или перемещением.
- Перед тем, как переместить прибор в другое место, почистить его или убрать на хранение, дождитесь его полного охлаждения. Для перемещения прибора используйте термоизолированные ручки.
- Не ставьте на прибор никакие предметы.
- Отключая кабель питания от розетки, всегда тяните за вилку, а не за кабель. В противном случае возможно повреждение кабеля или розетки.
- Проследите за тем, чтобы кабель не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Запрещается использовать прибор, если он неисправен, упал на пол, поврежден или попал в воду.
- Во избежание риска получения травмы или поражения электрическим током, не ремонтируйте прибор самостоятельно и не вносите в него какие-либо изменения. Любой ремонт должен выполняться в авторизованном сервисном центре. Произвольное внесение изменений в конструкцию прибора создает риск потери юридических прав касательно неудовлетворительной работы или гарантии качества.

.....

РАЗЪЯСНЕНИЕ СИМВОЛОВ НА ПРОДУКТЕ ИЛИ В СОПУТСТВУЮЩЕЙ ДОКУМЕНТАЦИИ



Изделие соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые применимы к нему.



Данный символ на продуктах или оригинальной документации означает, что отработавшее электрическое или электронное оборудование нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.

.....

RU Фритюрница

Руководство пользователя

- Благодарим за приобретение нашего продукта SENCOR; надеемся, что он придется вам по нраву.
- Перед тем как приступить к использованию данного прибора, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже пользовались аналогичными приборами. Используйте данный прибор только в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем руководстве. Сохраните настоящее руководство для последующего использования. В случае передачи прибора третьим лицам, не забудьте также передать данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте прибор. Не выбрасывайте упаковку, пока не найдете все его части. Рекомендуется сохранить оригинальную упаковку, упаковочный материал, чек и подтверждение степени ответственности или гарантийный талон продавца как минимум на время действия законного права на гарантию исполнения или качества. При необходимости транспортировки прибора мы рекомендуем снова упаковать его в оригинальную коробку от производителя.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| A1 Панель управления | A7 Чаша с ручкой |
| A2 Декоративная подсветка | A8 Корпус фритюрницы |
| A3 Нагревательный элемент | A9 Емкость для воды |
| A4 Внутри фритюрницы | A10 Вентиляционные отверстия |
| A5 Подкладка для жарки | A11 Держатель кабеля питания |
| A6 Чаша со смотровым стеклом | A12 Кабель питания |

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- | | |
|---|---|
| B1 Кнопки программы подготовки | (отображает температуру и время приготовления) |
| B2 Кнопки настройки температуры | B6 Кнопка  для включения/выключения функции распыления воды |
| B3 Кнопка  для включения/выключения фритюрницы | B7 Кнопка  для включения ручного приготовления |
| B4 Кнопка  для включения/выключения подсветки внутреннего пространства фритюрницы | B8 Кнопка  для запуска фритюрницы |
| B5 Цифровой дисплей | B9 Кнопки настройки времени приготовления |

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

- Фритюрница Sencor SFR 5050BK предназначена для термической обработки продуктов. Обработка выполняется посредством «жарки» горячим воздухом с использованием минимального количества масла. Воздух нагревается нагревательным элементом и равномерно распределяется внутри чаши с помощью внутреннего вентилятора.
- Фритюрница Sencor SFR 5050BK также оснащена функцией распыления воды. Эта функция доступна только для выбранных программ. Во время приготовления в чашу распыляется вода. В результате — более сочные и хрустящие блюда.

ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ФРИТЮРНИЦЫ

Чаша

- Чаша оснащена смотровым стеклом, которое позволяет быстро и легко проверить состояние приготовления пищи внутри жаровни, не извлекая ее.

Внутренняя подсветка

- Внутренняя подсветка позволяет легко проверить ход приготовления. Чтобы включить и снова выключить подсветку,

кратковременно нажмите кнопку подсветки . Когда приготовление будет завершено, она выключится автоматически.

Работа фритюрницы

Фритюрница Sencor SFR 5050BK оснащена следующими функциями приготовления пищи:

- **жарка на горячем воздухе:** для приготовления пищи по выбранной программе используется вся чаша;
- **жарка на горячем воздухе с функцией парового распыления:** приготовление дополнено функцией парового распыления. Не достигается чрезмерная сушка продуктов;
- **ручное приготовление:** установка времени приготовления и температуры в соответствии с личными предпочтениями. Вы также можете использовать ручное приготовление с функцией парового распыления.

Декоративная подсветка

- Фритюрница оснащена декоративной подсветкой.
- Если вы включили фритюрницу или она находится в режиме ожидания, будет гореть индикатор.
- Когда фритюрница работает, подсветка медленно включается и выключается.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием извлеките прибор и его принадлежности из упаковки и снимите все рекламные наклейки и этикетки.
- Протрите наружную поверхность фритюрницы мягкой губкой, смоченной теплой водой. Вытрите насухо чистой тряпкой.
- Извлеките чашу, подкладку и емкость для воды. Промойте их в теплой воде с добавлением небольшого количества кухонного моющего средства. Сполосните и вытрите насухо.
- Протрите внутреннюю часть фритюрницы мягкой губкой, смоченной теплой водой. Вытрите насухо чистой тряпкой.
- Рекомендуется запустить фритюрницу примерно на 30 минут при 200 °C. В это время может выделяться небольшое количество дыма или запаха. Это нормальное явление, которое исчезнет во время использования.

РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Установите фритюрницу на плоскую, твердую и устойчивую поверхность на достаточном расстоянии от розетки.
- Убедитесь, что вокруг фритюрницы достаточно места для свободной циркуляции воздуха. Это особенно важно в задней части, где расположены вентиляционные отверстия. Их нельзя перекрывать во время работы, даже если фритюрница остывает.



Осторожно!

Не используйте прибор в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, кухонные полотенца и т. п. Не размещайте прибор на поверхности, покрытой тканью или скатертью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

1. Извлеките чашу из фритюрницы. Положите подкладку для жарки в чашу.
2. Положите внутрь продукты, которые собираетесь приготовить, после чего вставьте чашу обратно в фритюрницу. При заполнении чаши соблюдайте линию MAX, отмеченную на внутренней стороне чаши. Не переполняйте чашу. При

обработке большого количества ингредиентов рекомендуем делить их на меньшие количества и готовить постепенно.

3. Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
4. Прозвучит короткий звуковой сигнал, а панель управления ненадолго загорится. Затем она гаснет и фритюрница переключается в режим ожидания. Гореть будет только кнопка .
5. Нажмите кнопку  для включения фритюрницы. Загорится панель управления, и значок программы приготовления картофеля фри начнет мигать.
6. Нажмите кнопку выбранной программы готовки. На цифровом дисплее отобразятся температура и время приготовления по умолчанию. Если вам необходимо отрегулировать температуру, следуйте инструкциям в разделе «**Настройка температуры**»; если вам необходимо отрегулировать время приготовления, следуйте инструкциям в разделе «**Настройка времени приготовления**». В качестве альтернативы выберите ручное приготовление — см. раздел «**Ручное приготовление**».



Примечание.

Дополнительная информация о предустановленных программах доступна в таблице «**Таблица предустановленных программ**».

7. Нажмите кнопку  для запуска фритюрницы. Температура отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Следите за ходом приготовления через смотровое стекло в чаше. Нажмите кнопку  для включения подсветки.
9. В зависимости от выбранной программы может прозвучать звуковой сигнал примерно на половине процесса приготовления, предупреждающий вас о поворачивании или перемешивании пищи.
10. При необходимости перемешать продукты, осторожно извлеките чашу, перемешайте продукты и поставьте чашу обратно в корпус фритюрницы.
11. По истечении заданного времени приготовления на дисплее появится слово «End», а вентилятор будет работать около 15 секунд. Затем звуковое предупреждение прозвучит три раза, и фритюрница выключится и перейдет в режим ожидания.
12. Извлеките чашу и проверьте состояние приготовления продуктов. Если продукты еще не готовы, поставьте чашу обратно и задайте нужную температуру и время приготовления. Включите фритюрницу.
13. Если продукты достигли готовности, извлеките чашу из фритюрницы и поставьте ее на термостойкую поверхность. Извлеките продукты с помощью клещей или аналогичных кухонных приборов, положите ее на тарелку с бумажным полотенцем, дождитесь, пока с них не стечет жидкость, затем подавайте.



Примечание.

Не переворачивайте чашу вверх дном. Скопившееся на дне масло выльется на приготовленные продукты.



Примечание.

Ставьте чашу только на теплоустойчивую поверхность. Не ставьте ее пластиковые доски, скатерти или аналогичные термочувствительные материалы.

14. При необходимости отменить приготовление в какой-либо момент, нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не отобразится слово «End».
15. После использования отключите кабель питания от розетки.
16. Дайте фритюрнице остыть перед очисткой, обслуживанием или другими действиями.



Осторожно!

Во время использования фритюрница нагревается до высокой температуры. Фритюрница остается горячей даже после использования. Неправильное обращение может привести к сильным ожогам. Соблюдайте особую осторожность при обращении.



Примечание.

Рекомендуется использовать защитные кухонные рукавицы. При работе с чашей всегда беритесь за термоизолированные ручки. Не ставьте кастрюли на термочувствительные поверхности, напр., пластиковые доски и т. д.



Примечание.

Никогда не используйте металлические кухонные приборы или ножи, так как они могут поцарапать противопожарное покрытие чаши или подкладок.

Приостановка процесса приготовления

- При необходимости прервать работу фритюрницы во время приготовления продуктов, это можно сделать кратким нажатием кнопки .
- Дисплей и кнопка программы приготовления начнут мигать.
- Вы можете использовать перерыв в приготовлении, чтобы отрегулировать время приготовления или задать новую температуру — следуйте инструкциям ниже.
- Вы также можете использовать перерыв в приготовлении для проверки хода приготовления. Осторожно извлеките чашу. Проверьте ход приготовления, затем поместите чашу обратно внутрь.
- Нажмите кнопку  для продолжения работы фритюрницы.
- Вы также можете прервать работу фритюрницы осторожным извлечением чаши. Работа фритюрницы прекращается, и вентилятор выключается. Вы можете отрегулировать время приготовления или задать новую температуру — следуйте инструкциям ниже. После установок фритюрница ее работа автоматически восстановится.
- Если приготовление прервано и в течение 10 минут не была нажата ни одна кнопка, фритюрница выключится и перейдет в режим ожидания. В этом случае необходимо будет снова выбрать программу приготовления и перезапустить фритюрницу.

Отключение фритюрницы

- Если фритюрницу необходимо выключить во время работы, нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «End». Вентилятор продолжит работать в течение приблизительно 15 секунд. Затем звуковое предупреждение прозвучит три раза, и фритюрница выключится и перейдет в режим ожидания.

Таблица предустановленных программ

Режим	Значок	Темпера-тура по умолчанию (°C)	Время приго-товления по умолчанию (мин)	Функция распыления воды
Картофель фри		180	20	Нет
Курица		180	30	Да
Морепродукты		180	08	Да
Пицца		200	09	Нет
Стейк		200	06	Да
Рыба		180	15	Да
Куриные палочки		200	25	Да
Выпечка		160	15	Нет
Бекон		180	04	Нет
Печенье		160	15	Нет

Стол для приготовления блюд

Программа/блюдо	Мин.–Макс. Количество (г)	Время приготовления (мин)	Температура (°C)	Смешивание	Примечание
Картофель и картофель фри					
Тонкий предварительно обжаренный картофель фри	300–400	18–25	180	Да	
Толстый предварительно обжаренный картофель фри	300–400	20–25	180	Да	
Запеченный картофель	500	20–25	180	Да	
Мясо и птица					
Стейк	100–500	10–20	200	Да	
Шницель из свинины	100–500	10–20	180	Нет	
Гамбургер	100–500	10–20	180	Нет	
Мясной рулет	100–500	13–15	200	Нет	

Куриные палочки	100–500	25–30	200	Да	
Куриная грудка	100–500	15–20	180	Нет	
Закуски					
Спринг-роллы	100–400	8–10	200	Да	Только предварительно обжаренные продукты
Замороженные куриные наггетсы	100–500	10–15	200	Да	
Замороженные рыбные палочки	100–400	6–10	200	Нет	
Замороженные кусочки сыра в оболочке	100–400	8–10	180	Нет	
Фаршированные овощи	100–400	10	160	Нет	
Выпечка					
Пирог	300	15–25	160	Нет	Используйте подходящую форму для выпечки
Солёный пирог (киш)	400	20–22	180	Нет	
Маффины	300	15–18	160	Нет	
Хрустящее песочное тесто	400	20	160	Нет	



Примечание.

Время и температура приготовления в приведенной выше таблице являются приблизительными и могут незначительно отличаться в зависимости от личных предпочтений, температуры в помещении и т. д.

Настройка температуры

- Если нужно изменить температуру выбранной программы, выполните следующее:
- После выбора программы приготовления нажмите кнопку **+** или **-** несколько раз и установите температуру в диапазоне от 80 до 200 °C. Каждое нажатие увеличивает/уменьшает температуру на 5 °C.
 - Нажмите и удерживайте кнопку **+** или **-**, чтобы ускорить настройку температуры.
 - Нажмите кнопку **▶** для запуска фритюрницы.

Настройка времени приготовления

- Если вам нужно настроить время приготовления выбранной программы, выполните следующее:
- После выбора программы приготовления нажмите кнопку **+** или **-** несколько раз и установите время приготовления в диапазоне от 01 до 60 минут. Каждое нажатие увеличивает или уменьшает время приготовления на 1 минуту.
 - Нажмите и удерживайте кнопку **+** или **-**, чтобы ускорить настройку времени приготовления.
 - Нажмите кнопку **▶** для запуска фритюрницы.



Примечание.

Время и температуру приготовления можно изменить описанным выше образом, даже когда фритюрница работает.

Ручное приготовление

- Нажмите кнопку **⏻** для включения фритюрницы.
- Нажмите кнопку **[X]**. На цифровом дисплее отобразится температура по умолчанию 200 °C и время приготовления 20 минут.
- Чтобы отрегулировать температуру, нажмите кнопку **+** или **-** несколько раз и установите температуру в диапазоне от 40 до 200 °C. Каждое нажатие увеличивает/уменьшает температуру на 5 °C. Нажмите и удерживайте кнопку **+** или **-**, чтобы ускорить время приготовления.

4. Чтобы задать время приготовления, нажмите кнопку **+** или **-** несколько раз и установите время приготовления от 01 до 60 минут. Каждое нажатие увеличивает или уменьшает время приготовления на 1 минуту. Нажав и удерживая кнопку **+** или **-**, можно ускорить настройку времени.
5. Нажмите кнопку **▶** для запуска фритюрницы.

Функция распыления воды

- Функция распыления воды доступна только для выбранных предустановленных программ — см. «**Таблица предустановленных программ**».
- Для того, чтобы включить эту функцию, необходимо заполнить емкость водой!



Осторожно!

Никогда не включайте функцию распыления воды, когда емкость пуста.

1. Возьмите емкость сзади и осторожно потяните его вверх из фритюрницы.
2. Снимите крышку с емкости и налейте в нее чистую холодную воду. При наполнении соблюдайте линию MAX, отмеченную на внутренней стенке емкости.



Осторожно!

Ни в коем случае не заполняйте емкость выше линии MAX. Запрещено наливать в емкость горячую или теплую воду или другие жидкости.

3. Закройте емкость крышкой и установите ее обратно во фритюрницу. Осторожно нажмите, чтобы емкость плотно встала во фритюрницу.
4. Включите фритюрницу с помощью кнопки **⏻** и выберите программу приготовления, для которой доступна функция распыления воды, или выберите ручное приготовление.
5. Нажмите кнопку **💧** для включения функции распыления воды. На цифровом дисплее загорится индикатор **💧**.
6. Нажмите кнопку **▶** для запуска фритюрницы.

- Если необходимо залить воду в емкость, выполните те же действия.



Осторожно!

Никогда не наполняйте емкость для воды, когда емкость установлена в корпус фритюрницы.

Внутренняя подсветка

- Фритюрница оснащена подсветкой внутренней части чаши.
- После запуска фритюрницы подсветка останется включенной примерно на 4 минуты, а затем гаснет. При необходимости включения подсветки, нажмите кнопку **💡**. Чтобы выключить подсветку, нажмите кнопку **💡** еще раз.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Одновременно готовьте только продукты одинакового размера. Для мелких кусочков обычно нужно немного более короткое время приготовления, чем для больших.
- Регулируйте время приготовления в зависимости от количестваготавливаемых продуктов. Для большего количества нужно более длительное время приготовления, чем для меньшего количества.
- Перемешивайте продукты во время приготовления (особенно мелкие кусочки). Это позволит достигнуть наилучших результатов и равномерного обжаривания.
- Добавьте немного масла в свежий картофель фри и обжарьте до хрустящей корочки.

- Оптимальное количество для приготовления хрустящих чипсов составляет 0,5 кг.
- Не готовьте во фритюрнице продукты с очень высоким содержанием жира, такие как колбасы.
- Продукты, обычно приготавливаемые в печи, также можно готовить во фритюрнице.
- При приготовлении блюд из заранее приготовленного теста, сокращайте время приготовления.
- Фритюрницу также можно использовать для подогрева пищи. Чтобы подогреть пищу, задайте температуру 150 °C с временем приготовления 10 минут.

РЕЦЕПТЫ

Картофель фри домашнего приготовления

Чтобы приготовить картофель фри домашнего приготовления, выполните следующие действия:

- Почистите картофель и нарежьте картофель фри.
- Тщательно вымойте картофель фри и вытрите его бумажным кухонным полотенцем.
- Поместите 1–2 столовых ложки оливкового масла в миску, добавьте картофель фри и хорошо перемешайте, пока картофель фри не будет покрыт маслом.
- Извлеките картофель из лотка и дайте ему стечь через сито.
- Поместите высушенный картофель фри в чашу и выберите программу жарки.

Фрикадельки с пивом

Необходимые ингредиенты на 4 порции

400 г говяжьего фарша
20 г грибов
40 г красного лука
30 г английского бекона
2 зубчика чеснока
26 г красного перца
1 веточка розмарина
1 веточка тимьяна
1 яичный желток
Соль
Черный молотый перец
Перец чили
Щепотка острой паприки
3 г молотого сладкого перца
10 г свиного сала

Процедура

1. Нарежьте английский бекон, грибы, перец, лук мелкими кубиками, добавьте чеснок, нарезанный мелкими ломтиками и обжарьте все на сковороде, куда добавьте мелко нарезанные листья розмарина и тимьяна. Отложите смесь в сторону и дайте ей остыть.
2. Между тем, поместите в миску фарш, все специи, яичный желток, свиное сало и уже охлажденную приготовленную смесь. Тщательно перемешайте.
3. Из мяса, приготовленного таким образом, сделайте шарики весом около 20 г.
4. Поместите приготовленные таким образом фрикадельки в чашу. Установите температуру на 180 °C, а время приготовления на 8–15 минут и включаем.

Совет. Для красивых гладких шариков рекомендуется смачивать руки, в таком случае мясная смесь не будет к ним прилипать.

Фаршированная куриная грудка

Необходимые ингредиенты на 4–6 порций

- 150 г куриной грудки
- 130 г английского бекона (нарезанного)
- 25 г лука
- 45 г лука-шалота
- 2 зубчика чеснока
- 20 г свежих листьев шпината
- 10 г сала
- 5 г муки
- 2 яйца (M)
- Соль
- Черный молотый перец
- ½ л куриного бульона

- Нарежьте 20 г английского бекона кубиками и слегка обжарьте, добавьте мелко нарезанный лук-шалот, нарезанный чеснок и обжарьте все на быстром огне. Затем добавьте также слегка обжаренный шпинат, посолите и поперчите. После того, как листья шпината будут обжарены, добавьте взболтанные яйца и дайте им затвердеть. Оставьте приготовленную смесь, чтобы она остыла. Тем временем подготовьте куриную грудку до того, как смесь остынет.
- Промокните куриную грудку и в том месте, где она прочнее, сделайте карман до самой узкой части, соблюдая осторожность, чтобы не разрезать ее полностью. Добавьте соль и перец в приготовленную таким образом куриную грудку и заполните заранее приготовленной смесью. Соедините разрез одной зубочисткой, чтобы смесь не выпала из кармана.
- Обверните куриную грудку в оставшийся английский бекон.
- Поместите в чашу. Установите температуру на 170 °C, а время приготовления на 45 минут.
- В кастрюле приготовьте темный луковый соус (обжарьте лук в сала до золотистого цвета, затем добавьте муку), а затем тщательно потушите. Приправьте по мере необходимости.
- Подавайте с картофелем или рисом.

ОЧИСТКА И УХОД

- Очищайте фритюрницу после каждого использования. Перед очисткой нужно выключить фритюрницу, отключить ее от сети и дождаться полного охлаждения, включая принадлежности.



Осторожно!

Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте прибор, кабель питания или штепсельную вилку в воду или другие жидкости.

Чаша, подкладка и емкость для воды

- Извлеките подкладку из чаши и емкость для воды из фритюрницы. Промойте чашу, подкладку и емкость для воды с крышкой в теплой воде с небольшим количеством кухонного моющего средства. Используйте мягкую губку. Сполосните и вытрите насухо.
- Если продукты пригорели, налейте горячую воду и добавьте моющее средство для посуды. Оставьте на 10 минут, затем очистите.

Внутреннее отделение

- После извлечения чаши протрите внутреннюю часть мягкой губкой, смоченной теплой водой. Аккуратно протрите нагревательный элемент. Вытрите насухо чистой тряпкой.

Внешняя поверхность

- Для очистки наружной поверхности используйте сухую или слегка влажную ткань. Затем тщательно вытрите насухо.



Осторожно!

Запрещается использовать для очистки проволочную сетку, абразивные чистящие средства, бензин и т. п.

Хранение

- Если прибор не будет использоваться в течение длительного периода времени, отключите его от розетки, дайте ему остыть и очистите его в соответствии с приведенными выше инструкциями.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь в чистоте и сухости всех его компонентов и принадлежностей.
- Уберите прибор на хранение в сухое, чистое и хорошо проветриваемое место, где он не будет подвергаться воздействию экстремальных температур и будет находиться вне досягаемости детей и животных.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальный диапазон напряжения	220–240 В~
Номинальная частота	50–60 Гц
Номинальная входная мощность	1500 Вт
Объем чаши	5 л
Диапазон температур	40–200 °C
Задаваемое время приготовления	1–60 минут

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Утилизируйте упаковочные материалы в специально предназначенном месте для сбора отходов, выделенном органами власти.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАВШЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Отработавшее электрическое и электронное оборудование нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Такие продукты следует доставлять на специализированные сборные пункты для утилизации и переработки. Как вариант, в некоторых странах ЕС и других странах Европы можно сдать отслужившие свой срок продукты продавцу при условии приобретения нового аналогичного продукта. Правильная утилизация этого продукта помогает сохранить ценные природные ресурсы и снизить потенциальное отрицательное влияние на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной утилизацией отходов. Обратитесь за дополнительной информацией к местным органам власти или в ближайший сборный пункт. Неправильная утилизация данного типа отходов может повлечь за собой наложение штрафа в соответствии с государственным законодательством.

Для юридических лиц в странах Европейского Союза

Для утилизации электрического и электронного оборудования, запросите необходимую информацию у вашего продавца или поставщика.

Утилизация в странах, не входящих в состав Европейского Союза

При необходимости утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию у местных органов власти или поставщика.

Мы оставляем за собой право вносить изменения в текст и технические характеристики.