

До установки и эксплуатации прибора внимательно изучите данные инструкции. Только таким образом вы обеспечите наилучшие результаты и максимальную безопасность эксплуатации.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. рисунок на обложке)

- A. Крышка
- B. Смотровое окошко (не все модели)
- C. Фильтр
- D. Съёмный бачок
- E. Кнопка для открытия крышки
- F. Таймер (не все модели)
- G. Кнопка таймера (не все модели)
- H. Дисплей таймера (не все модели)
- I. Съёмная панель управления
- L. Ручка терморегулятора
- M. Световой индикатор
- I. Отсек хранения шнура электропитания
- O. Указатель
- P. Защелка ручки.
- Q. Ручка корзины.
- R. Корзина
- S. Решётка фильтра
- T. Замок решетки фильтра

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке техническими данными.
- Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током минимум 10 А и надежным заземлением. (В случае несоответствия типа вилки и розетки, попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую).
- Не устанавливайте прибор рядом с источником тепла.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, что позволит избежать любого риска.
- Во время работы прибор нагревается. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ.**
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом, так как можно сильно обжечься.
- Фритюрница должна включаться только после наполнения маслом или жиром. Если она нагревается пустой, приводится в действие предохраняющее устройство термозащиты, которое блокирует ее работу. В таком случае для того, чтобы прибор начал работать, необходимо обратиться в уполномоченный сервисный центр.
- Если из фритюрницы вытекает масло, обратитесь в сервисный центр или к специалистам, уполномоченным производителем прибора.
- Корзина автоматически одевается на центральный штырь бачка. Поэтому, для того, чтобы избежать повреждений не

поворачивайте ее вручную, чтобы найти правильное положение.

- До первого использования фритюрницы тщательно промойте теплой водой и моющим средством для тарелок бачок, корзину и крышку (снимите фильтры). В конце операции тщательно высушите прибор, удалите остатки воды, которая собралась на дне бачка и, прежде всего, из трубки для слива масла. Это поможет избежать опасного выброса горячего масла из прибора во время работы.
- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженными психо-физическими возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, удостоверьтесь, что они не играют с прибором.
- Не передвигайте еще не остывший прибор.
- Перемещайте прибор, используя специальные ручки I. (Не пользуйтесь ручкой для корзины при выполнении этой операции). **Убедитесь, что масло достаточно остыло, подождите около двух часов.**
- Если ваш прибор оснащен трубкой для слива, убедитесь в том, что она постоянно закрыта и во время работы находится в специальном отсеке.
- Абсолютно нормально, что при первом использовании доносится запах нового прибора. Проветрите комнату.
- Данный прибор соответствует директиве 2004/108/СЕ по электромагнитной совместимости и норме ЕС № 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Заполнение маслом или жиром

Прежде чем вставлять вилку в розетку электропитания убедитесь, что в бачке есть масло.

Залейте в бачок масло, максимальный объем - 2,3 литра (2 кг жира).

ВНИМАНИЕ: Уровень масла должен находиться между отметками максимума и минимума.

Ни в коем случае не используйте фритюрницу при уровне масла ниже отметки "min" - это может вызвать включение устройства термической защиты, для замены устройства необходимо обратиться в уполномоченный производителем сервисный центр.

Наилучшего результата можно добиться, используя арахисовое масло. Избегайте перемешивания различных сортов масла.

Если вы используете брикеты твердого жира, разрежьте их на мелкие кусочки так, чтобы фритюрница в первые минуты не нагревалась пустой. Заданная температура должна быть 150°C до полного растапливания жира, только после этого установите требуемую температуру.

- Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Это вызывает заметное

НАЧАЛО ГОТОВКИ

1. Положите в корзину пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, не перегружая ее (максимум 1 кг сырого картофеля).

Для более однородной жарки рекомендуется расположить продукты, прежде всего, по периметру корзины, в меньшей степени загружая центральную часть.

2. Установите ручку регулятора температуры "L" на требуемое значение, рис. 1. После достижения выбранной температуры индикаторная лампа "M" погаснет.
3. Как только световой индикатор погаснет, отведя защелку "P" назад, сразу же погрузите корзину в масло, медленно опуская ручку. Затем закройте крышку.
 - Выход значительного количества пара из решетки фильтра сразу же после этой операции – абсолютно нормальное явление.
 - В начале готовки, сразу же после погружения продуктов в масло внутренняя стенка смотрового окошка В (если оно предусмотрено) покроется паром, который постепенно исчезнет.
 - Появление капелек конденсата во время работы рядом с ручкой корзины – нормальное явление.

МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

1. Нажав кнопку "G", установите время готовки; на дисплее появится заданное количество минут.
2. Цифры сразу же начинают мигать, это означает, что время готовки отсчитывается. Последняя минута показывается в секундах.
3. В случае ошибки можно переустановить время, удерживая кнопку более чем 2 секунды. Дисплей обнулится, затем повторите с пункта 1.
4. Таймер сообщит о конце готовки двумя звуковыми сигналами с интервалом примерно в 20 секунд. Для того, чтобы выключить акустический сигнал, нажмите кнопку "G" на таймере.

ВНИМАНИЕ: таймер не выключает прибора.

ЗАМЕНА БАТАРЕЙКИ ТАЙМЕРА

Для того, чтобы заменить батарейку, свяжитесь с ближайшей сервисной службой

КОНЕЦ ГОТОВКИ

По истечению времени готовки поднимите корзину и проверьте степень готовности пищи и степень прожарки. В моделях, оснащенных смотровым окошком, этот контроль можно осуществить, наблюдая за готовкой через окошко, не открывая крышки.

После того, как приготовление завершено, выключите прибор, повернув ручку терморегулятора "L" в положение "0" до характерного щелчка выключателя.

Дайте лишнему маслу стечь, оставив корзину в поднятом положении внутри фритюрницы (рис. 2).

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Рекомендуем фильтровать масло после каждой жарки, так как частицы пищевых продуктов, прежде всего, если они обвалены в муке или сухарях, оставаясь в жидкости, начинают гореть и провоцировать более быстрое изменение свойств масла или жира.

Убедитесь, что масло достаточно остыло, подождите около двух часов. При использовании жира не охлаждайте его слишком сильно, так как он затвердеет.

1. Откройте крышку фритюрницы, снимите панель управления "I" как показано на рис. 3 и извлеките съемный бачок "D", удерживая его за ручки, рис. 4. Снимите крышку, как показано на рис. 5.
2. Слейте масло из бачка рис. 6.
3. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
4. Установите не место съемный бачок "D", совместив указатель, нанесенный на бачок с указателем на корпусе фритюрницы.
5. Установите панель управления "I", вставив в специальное гнездо.
6. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно прилагаемый фильтр, рис. 7. Фильтры можно приобрести либо у продавца вашей фритюрницы, либо в нашем центре технического обслуживания.
7. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы не пролить из фильтра, рис. 7.

ВНИМАНИЕ: Отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно во фритюрнице. Однако, если между приготовлением пищи во фритюрнице может пройти много времени, чтобы избежать ухудшения свойств, рекомендуется хранить масло в закрытом сосуде. Правильным является раздельное хранение масла, использовавшегося для жарки рыбы от масла для других продуктов.

ЗАМЕНА ФИЛЬТРА ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХА

Со временем фильтр для устранения запахов, находящийся в крышке, теряет свою эффективность.

Для его замены извлеките пластиковую крышку фильтра "S", нажав на зацепление "Т" в направлении стрелки 1, затем поднимите в направлении стрелки 2 (рис. 8).

Замените фильтры.

ОЧИСТКА

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания.

Ни в коем случае не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте ее под кран. Проникнув внутрь, вода может вызвать поражение электрическим током.

Убедитесь, что масло достаточно остыло (подождите около двух часов). Слейте масло или жир, как описано выше в параграфе "Фильтрация масла или жира".

Снимите крышку, как показано на рис. 5.

Не погружайте крышку в воду до того, как вынут фильтр.

Для очистки бачка "D" выполните следующее:

- снимите панель управления "I" и таймер "F", как показано на рис. 3, выньте съемный бачок "D", удерживая за ручки (рис. 4), затем промойте в посудомоечной машине или вручную теплой водой и моющим средством для посуды.
- Сполосните и тщательно все просушите. Если бачок моется в посудомоечной машине, установите его таким образом, чтобы не повредить противопопригарного покрытия.

Примечание: после того, как снята панель управления и таймер, все остальные части фритюрницы могут быть промыты в посудомоечной машине.

Ни в коем случае не сливайте масло из фритюрницы, наклонив ее, рис. 9.

- Рекомендуется регулярно чистить корзину, освобождая ее от всех образовавшихся наложений.

СЪЕМНЫЙ ПРОТИВОПРИГАРНЫЙ БАЧОК

Для очистки бачка не пользуйтесь ни абразивными предметами, ни абразивными моющими средствами, а только мягкой тканью и нейтральными моющими средствами.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Уровень масла или жира ни в коем случае не должен опускаться ниже минимального. Время от времени его необходимо заменять полностью. Срок использования масла зависит от того, что вы жарите. Например, обвалянные в муке продукты загрязняют масло больше, чем обычная готовка. Как и во всех фритюрницах, масло, после многократного нагрева, портится! Поэтому, даже при правильном использовании, советуем с определенной частотой заменять его полностью. Так как благодаря поворотной корзине фритюрница требует использования малого количества масла, большим преимуществом по отношению к другим фритюрницам, имеющимся в продаже, является экономия почти половины необходимого количества масла.

ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЖАРКИ

- Для соблюдения каждого рецепта важно придерживаться рекомендуемой температуры. При слишком низкой температуре продукты впитывают масло. При слишком высокой температуре на поверхности сразу же образуется корка, а внутри продукты остаются сырыми.
- Если жарится небольшое количество пищи, температура масла должна быть ниже, чем указанная для то"о, чтобы избежать сильно"о кипения масла.
- Продукты для жарки должны погружаться в масло, когда оно имеет необходимую температуру, то есть, когда индикаторная лампа погаснет.
- Не перегружайте корзину. Это приведет к резкому понижению температуры масла и, следовательно, неоднородной и плохой жарке.
- Убедитесь, что продукты разрезаны тонко и равномерно, так как слишком крупные куски, несмотря на хороший вид, плохо прожариваются внутри, а одинаковые куски одновременно достигают состояния идеальной готовности.
- **Для того, чтобы избежать брызг, тщательно сушите продукты до того, как погрузить их в масло или жир.** Влажные продукты, кроме этого, становятся мягкими после жарки (в особенности картофель). Рекомендуется обваливать в муке или сухарях продукты с большим содержанием воды (рыба, мясо, зелень), стараясь снять излишки сухарей или муки до погружения продуктов в масло.

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Количество, рекомендованное для жарки	500	190	7-9
	МАКСИМАЛЬНОЕ количество (предел безопасности)	1000	190	16-18
РЫБА	Кальмары	500	160	9-10
	Канестрелли	500	160	9-10
	Хвосты омаров	600	160	7-10
	Сардины	500-600	160	8-10
	Каракатицы	500	160	8-10
	Камбала	500-600	160	6-7
МЯСО	Отбивная из курицы	250	170	5-6
	Отбивная из курицы	300	170	6-7
	Котлеты	400	170	7-9
ОВОЩИ	Артишоки	250	150	10-12
	Цветная капуста	400	150	8-9
	Грибы	400	150	9-10
	Кабачки	300	150	11-12
	Цуккини	200	150	8-10

Помните, что время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от персонального вкуса.

ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- понижение температуры масла или жира. Для обеспечения хороших результатов, рекомендуем вам не превышать количества указанные в таблице, приведенной ниже.

 - Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда,
- которые до жарки необходимо постараться удалить, встряхнув корзиной. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания

Время жарки указано приблизительно и должно изменяться в зависимости от начальной температуры используемых продуктов и от температуры рекомендуемой производителем замороженных продуктов.

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Количество, рекомендованное для жарки	350 (*)	190	6-8
	МАКС. количество (предел безопасности)	800	190	16-18
Картофельные крикеты		500	190	9-11
РЫБА	Рыбные палочки из трески	300	190	4-6
	Креветки	300	190	4-6
МЯСО	Отбивная из курицы	200	190	6-8

ВНИМАНИЕ: до погружения корзины убедитесь, что крышка хорошо закрыта.

(*) Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата. Конечно, можно жарить большее количество замороженного картофеля, но в таком случае необходимо учитывать, что он будет больше пропитан маслом из-за понижения температуры масла в момент погружения

ОТКЛОНЕНИЯ В РАБОТЕ

ОТКЛОНЕНИЕ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Выделение плохого запаха	Фильтр для удаления запаха засорен. Масло испортилось. Не пригодное к применению масло.	Замените фильтр. Замените масло или жир. Используйте хорошее арахисовое масло.
Масло выливается за края	Масло испортилось и вызывает появление слишком большого количества пены. Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло. Слишком быстрое погружение корзины. Уровень масла во фритюрнице превышает максимальный предел.	Замените масло или жир. Тщательно высушите продукты. Погружайте продукты медленно. Уменьшите количество масла в бачке.
Масло не нагревается.	Фритюрница была включена без масла в бачке, вызвав перегорание предохранителя.	Обратитесь в сервисную службу (предохранитель должен быть заменен)