

ДО УСТАНОВКИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ НАСТОЯЩИЕ ИНСТРУКЦИИ. ТОЛЬКО ТАК ВЫ СМОЖЕТЕ ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ МАКСИМАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A. Дисплей
- B. Кнопки “-/+” для увеличения/уменьшения времени и температуры.
- C. Кнопка TEMP/TIME для задания режима время/температура
- D. Кнопка START/STOP (включено/выключено)
- E. Красная индикаторная лампа включения POWER
- F. Зеленая индикаторная лампа достижения заданной температуры READY
- G. Кнопка LF растворения жира + сброс счетчика
- H. Предохранительный микропереключатель
- I. Корзина с поворотной ручкой
- J. Индикатор максимального количества пищи
- K. Съемный бачок
- L. Индикатор уровня MIN-MAX масла
- M. Крепление корзины
- N. Места крепления панели управления
- O. Ручки
- P. Кожух
- Q. Кран слива масла (если предусмотрен)
- R. Отсек крана слива масла (если предусмотрен)
- S. Крышка с ручкой
- T. Фильтр (если предусмотрен)
- U. Смотровое окошко (если предусмотрено)
- V. Электрическое сопротивление
- W. Сброс устройства термозащиты прибора
- X. Масляный фильтр
- Z. Отсек для шнура электропитания

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данный прибор был разработан для жарки пищевых продуктов и использования в домашнем хозяйстве, он не должен использоваться для иных целей и не должен подвергаться модификациям или каким-либо переделкам.
- Не включайте поврежденного прибора (например, из-за падения) или с неполадками при функционировании. Обратитесь в уполномоченный производителем сервисный центр.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на его табличке.
- Подключайте прибор только к розеткам с допустимым

током минимум 16 А и надежным заземлением.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
- Не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за провод, тяните только за саму вилку.
- Шнур питания не должен находиться вблизи или касаться нагретых частей прибора, источников тепла или предметов с режущей кромкой.
- Не устанавливайте прибор вблизи от источников питания или возможного наличия воды.
- Падение фритюрницы с высоты может вызвать тяжелые ожоги. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола, на котором стоит фритюрница, где до него могут дотянуться дети или где он может быть зацеплен пользователем. Не используйте удлинители.
- Во время работы прибор нагревается, используйте только ручки и рукоятки. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ.
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом, так как можно сильно обжечься. Прибор можно переносить только тогда, когда он остынет, используя специальные ручки.
- Фритюрница может быть включена только после правильного заполнения маслом, так, если она нагревается вхолостую, включается устройство термозащиты, которое отключает прибор. В случае, если используется жир, обязательно должна быть включен режим “Lard Function”.
- Соблюдайте отметки уровней MIN и MAX, нанесенные на внутреннюю стенку съемного бачка.
- Аварийный микропереключатель гарантирует, что нагревающий элемент может работать только в том случае, если панель управления правильно установлена.
- Во время выполнения ухода за прибором и когда он не используется, храните прибор отключенным от электросети.
- Ни в коем случае не погружайте панель управления, шнур питания и электрическую вилку в воду или другую жидкость.
- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженным уровнем восприятия и психофизических возможностей 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, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.
- Масло и жир пожароопасны; если они загорятся, сразу же

отключите прибор от розетки электропитания и погасите огонь крышкой или покрывалом. Для тушения пламени ни в коем случае не пользуйтесь водой.

- Для того чтобы снять съемный бачок обязательно дождитесь полного охлаждения масла или жира.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям европейской директивы СЕЕ 1935/2004.
- Будьте осторожны, так как при открытии крышки может возникнуть пар и брызги.
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с отдельным дистанционным управлением.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусматривается в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, moteley и других структур, служащих для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.
- Храните эти инструкции.

УСТРОЙСТВО ТЕРМОЗАЩИТЫ

Прибор оснащен устройством термической защиты, которое прерывает нагрев в случае ошибочной эксплуатации или неправильного функционирования. После того, как прибор остыл при помощи зубочистки или подобного предмета осторожно нажмите на кнопку включения устройства защиты (W) рядом с надписью RESET, см. рис. 1. Если прибор не заработает, необходимо связаться с сервисным центром, уполномоченным производителем прибора.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

До первого использования фритюрницы тщательно очистите при помощи теплой воды и моющего средства для посуды корзину, бачок и крышку. Пульт управления со шнуром питания и сопротивления должны очищаться при помощи влажной ткани. Убедитесь, что в пульт управления не попала вода и, что на дне съемного бачка нет мусора. Тщательно высушите все части прибора. Убедитесь, что пульт управления хорошо закреплен на корпусе фритюрницы. Аварийный микропереключатель (H) не позволяет прибору работать, если панель управления неправильно установлена в кожухе (N).

ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ

- Поверните рукоятку корзины до блокирования (поз. 2, рис. 2). Извлеките корзину (I), потянув ее вверх.
- Если вы пользуетесь маслом, залейте его в бачок (K) до достижения максимального указанного уровня, см. рис.

4. Ни в коем случае не превышайте этого предела из-за риска выливания масла из бачка. Уровень масла должен находиться только между отметками максимума и минимума (L). Наилучшего результата можно добиться, используя арахисовое масло.

ПОДГОТОВКА

- Положите в корзину (I) пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, ни в коем случае не перегружайте ее, рис. 7. Убедитесь, что ручка корзины находится в правильном положении, поз. 2, рис. 2).
- Подключите прибор к сети электропитания.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

При помощи кнопок “-/ +” (B) можно задать температуру от 120°C до 190°C. При каждом нажатии температура увеличивается или уменьшается на 5°C. При помощи кнопки TEMP/TIME (C) можно перейти от задания температуры к установке времени и обратно. При помощи кнопок “-/ +” (B) можно регулировать время жарки от 0 до 60 минут. При каждом нажатии время увеличивается или уменьшается на 1 минуту. После того, как задана температура и время нажмите кнопку START/STOP (D) (если не задано время, фритюрница все равно начинает нагреваться). Фритюрница начинает нагрев. Загорается красная индикаторная лампа (E).

Во время этого этапа, пользуясь кнопками “+ / *” можно изменить температуру. Когда прибор достигает заданной температуры, загорается зеленая лампа (F), а фритюрница издает двукратный звуковой сигнал.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

1. Фритюрница готова к использованию, когда загорится зеленый индикатор (F).
2. Если время готовки уже задано, нажмите START/STOP (D), чтобы начать обратный отсчет. Таймер на дисплее (A) начнет обратный отсчет заданного времени. Во время этого этапа, используя кнопки “-/ +” (B) и TEMP/TIME (C), можно изменять как температуру, так и время жарки.
3. Если время готовки еще не задано, оно может быть установлено на этом этапе. Обратный отсчет автоматически начнется через 2 секунды.
4. Погрузите корзину (I) в масло, опуская очень медленно для того, чтобы избежать брызг или выплескивания горячего масла.
5. Закройте крышку.
6. После завершения обратного отсчета фритюрница издает трехкратный звуковой сигнал.
7. Фритюрница не выключается автоматически. Если

необходимо произвести еще одну жарку, дождитесь когда загорится зеленый индикатор (F).

- Абсолютно нормальным является выход значительного количества пара.
- Нормальным является то, что во время жарки из-под крышки выходит пар, и что конденсат стекает каплями по краям крышки.
- Для того, чтобы избежать ожога, ни в коем случае не помещайте руки над фильтром на крышке или над рабочей фритюрницей. До того, как крышка будет полностью открыта немного приоткройте ее, чтобы пар вышел с одной стороны.

КОНЕЦ ГОТОВКИ

- В конце готовки поднимите корзину (I) и проверьте степень готовности и прожарки пищи.
- Выньте вилку из розетки электропитания.
- Дайте лишнему маслу стечь, зацепив корзину (I) на упоре (M) бачка.

ФУНКЦИЯ "OIL COUNTER"

Эта функция позволяет контролировать срок службы масла, автоматически сообщая о том, когда необходимо менять масло. Через 5 часов жарки на дисплее появляется мигающее сообщение "OIL" и одновременно возникает звуковой сигнал. Мигающее сообщение возникает с интервалом 3 минуты.

После этого необходимо заменить масло и сбросить счетчик, удерживая нажатой не менее 3 секунд кнопку сброса (G).

Произведенный сброс сопровождается звуковым сигналом.

После этого прибор готов к выжиманию для дальнейшего подсчета времени службы масла. Примечание:

- Показ сообщения "OIL" не нарушает нормальной работы прибора.
- Срок использования масла зависит от того, что вы жарите. Жарка в муке, например, ускоряет ухудшение свойств масла. В таком случае рекомендуется заменять его до того, как прибор покажет сообщение "OIL" и издаст звуковой сигнал.
- Использование режима Lard Function автоматически сбрасывает счетчик масла.
- Время, отсчитанное в режиме "Oil counter" — это время, заданное при помощи функции "время".

ФУНКЦИИ "LARD FUNCTION"

Эта функция полезна, когда вместо масла используется жир в брикетах.

- До того, как заливать масло убедитесь, что кран (Q) хорошо закрыт.

- Порежьте жир на куски и положите прямо в бачок (K).
Рекомендуется использовать следующее количества: (F34519: мин. 2300 г макс. 2750 г) (F34529: мин. 3200 г макс. 3650 г).
- Задайте требуемую температуру и время жарки, после чего нажмите кнопку (G). На дисплее появится сообщение "LF" и фритюрница начнет растапливать жир, подняв температуру до 140°C. Примерно через 15 минут брикет жира будет полностью растоплен.
- После этого температура поднимется до заданного уровня.
- Как только погаснет индикаторная лампа (F), погрузите корзину (I) в жир, опуская очень медленно для того, чтобы избежать брызг или выплескивания горячего масла.
- Закройте крышку.

- Нажмите кнопку START/STOP (D). Таймер на дисплее (A) начнет обратный отсчет заданного времени.

Во время этого этапа, используя кнопки "-/+" (B) и TEMP/TIME (C), можно изменять как температуру, так и время жарки. После завершения обратного отсчета фритюрница издаст трехкратный звуковой сигнал. Погаснут индикаторные лампы (E) и (F). Температура вернется на значение, заданное ранее. Если не нажимается кнопка START/STOP (D), прибор не начинает обратного отсчета и через 30 минут возвращается к первоначальной установке.

- Абсолютно нормальным является выход значительного количества пара.
- Нормальным является то, что во время жарки из-под крышки выходит пар, и что конденсат стекает каплями по краям крышки.
- Для того, чтобы избежать ожога, ни в коем случае не помещайте руки над фильтром на крышке или над рабочей фритюрницей. До того, как крышка будет полностью открыта немного приоткройте ее, чтобы пар вышел с одной стороны.

Примечание: использование режима "Lard Function" автоматически сбрасывает счетчик масла.

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 или жир после многократного нагрева портится! Из-за этого, даже, если фритюрница используется правильно, рекомендуется с определенной частотой полностью заменять масло или жир.

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Не перегружайте корзины, 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. Хорошо высушите продукты до погружения в масло или жир, так как влажные продукты после жарки становятся слишком мягкими (особенно 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. При приготовлении мучных блюд рекомендуется сначала погрузить в масло пустую корзину, затем после того, как температура поднимется до заданной, продукты погружаются в горячее масло, чтобы мука не прилипла в корзине. Пользуясь нижеприведенной таблицей, помните, что время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от количества и персонального вкуса.

Продукт		Температура (°C)	Время жарки (мин)
Свежий картофель, целая порция		170°	11-15
Рыба	Кальмары	140°	9-13
	Канестрелли	140°	10-14
	Сардины	140°	10-14
	Креветки	140°	8-12
	Камбала	140°	6-10
Мясо	Свинные отбивные	160°	8-12
	Отбивная из курицы	160°	9-13
	Котлеты	160°	9-13
Зелень	Артишоки	150°	13-18
	Цветная капуста	150°	10-14
	Грибы	150°	8-12
	Кабачки	150°	9-13
	Цуккини	150°	13-18

ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Вследствие этого они вызывают значительное понижение температуры масла для жарки. Для обеспечения хороших результатов, рекомендуем не переполнять корзину. Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые до жарки

необходимо постараться удалить. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания. Время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от температуры приготовляемых продуктов, а так же температуры, рекомендованной производителем замороженных продуктов.

Продукт		Температура (°C)	Время жарки (мин)
Замороженный жареный картофель		190°	10-14
Картофельные битки		180°	7-10
Рыба	Рыбные палочки из трески	180°	3-6
	Филе камбалы	180°	2-5
Мясо	Отбивная из курицы	180°	3-6

МОДЕЛИ С КРАНОМ СЛИВА МАСЛА

ВНИМАНИЕ: не выливайте горячее масло или жир, так как можно сильно обжечься.

Выполните следующее:

1. Выньте корзину.
2. Откройте дверцу (R).
3. Отверните кран (Q), повернув его против часовой стрелки.
4. Слейте жидкость в емкость (см. рис.9), так, чтобы она не перелилась через край.
5. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
6. Закройте кран, повернув его по часовой стрелке.
7. Закройте дверцу (R).

Правильным является раздельное хранение масла или жира, использовавшегося для жарки рыбы, от масла для других продуктов.

8. Если используется жир в брикетах или сало, чтобы избежать застывания не охлаждайте его слишком сильно.

Примечание: корзина прибора содержит съемный фильтр (X), на котором собираются наиболее крупные остатки после жарки.

После того, как корзина полностью освобождена от масла, выньте фильтр, потянув за него, как показано на рис.8, промойте при помощи моющего средства для посуды, а затем установите на место.

ОЧИСТКА

До выполнения любого ухода убедитесь, что вилка извлечена из розетки.

Ни в коем случае не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте ее под кран, рис. 5.

Проникнув в панель управления, вода может вызвать замыкание.

Убедитесь, что масло достаточно остыло, затем снимите панель управления и слейте масло.

При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.

За исключением панели управления, шнура электропитания и сопротивлений, все другие части прибора могут быть промыты в посудомоечной машине, рис. 6.

Чтобы не повредить фритюрницу, ни в коем случае не пользуйтесь абразивными губками.

В конце операции тщательно высушите все части, это поможет избежать брызг масла во время готовки.