

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством, прежде, чем устанавливать прибор и начинать им пользоваться. Только следуя инструкциям вы добьетесь наилучших результатов в работе, а также безопасной эксплуатации прибора.

- Замена поврежденных вилки или шнура питания должна выполняться только службой технической поддержки компании во избежание возникновения какой-либо опасности.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.
- К пользованию настоящим прибором не допускаются дети младше 8 лет. К пользованию настоящим прибором допускаются дети от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром. Прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также люди без необходимых навыков при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции о безопасном применении прибора и осознают существующие опасности. Держите прибор и шнур питания в местах, недоступных для детей младше 8 лет. Пользовательские чистка и техобслуживание пользователя не могут выполняться детьми.
- Прибор не должен эксплуатироваться при помощи управления от внешнего таймера или удаленной, отдельной системы управления.

- Этот прибор предназначен исключительно для применения в домашних условиях. Не предусмотрено его использование в следующих местах: в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, мотелей и других структур, предназначенных для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.
- Приборы для приготовления пищи должны складываться на устойчивой поверхности при помощи ручек (если имеются), чтобы избежать пролива горячих жидкостей.



Опасно!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для жизни поражению электрическим током.

- Убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует значению, указанному на паспортной табличке прибора.
- Подключайте прибор только к розетке с исправным заземлением, установленной в соответствии со всеми правилами и рассчитанной на силу тока минимум 15 А. (В случае несовместимости розетки и штепсельной вилки прибора обратитесь к квалифицированному персоналу для замены розетки).
- Кабель питания не должен контактировать или находиться рядом с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или режущими поверхностями.
- Во время чистки, отключайте прибор от электросети, не чистите его во время эксплуатации.



Опасность ожога!

Несоблюдение указаний по безопасности может привести к ошпариванию или ожогам.

- Во время работы прибор нагревается. НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР В ПРИСУТСТВИИ ДЕТЕЙ БЕЗ ПРИСМОТРА.
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом внутри, вы можете сильно обжечься.

- Перемещайте прибор при помощи специальных ручек. (Не используйте с этой целью ручку корзины). Убедитесь в том, что масло достаточно остыло, подождите 2 часа.
- Не допускайте положений кабеля питания, при которых он свисает через край поверхности на которой стоит прибор, в таком положении кабель представляет помеху для пользователя, его также может потянуть ребенок.
- Будьте внимательны, остерегайтесь выхода горячего пара и брызг масла.
- Масло и жир могут воспламеняться; при воспламенении незамедлительно отключите прибор от розетки и накройте пламя крышкой или одеялом. Не используйте воду для тушения пламени.
- Прежде, чем вынуть съемную чашу, дождитесь пока остынут масло или жир.



Внимание!

Несоблюдение предписаний может привести к травмам или к повреждению прибора.

- Не устанавливайте прибор рядом с источниками тепла.
- Фритюрницу можно включать только предварительно заполнив ее маслом или жиром. В случае нагрева незагруженной фритюрницы, сработает устройство температурного отключения, которое выключит прибор. В этом случае, чтобы снова начать работать с прибором, необходимо обратиться в наш сервисный центр.
- Если по какой-либо причине масло начинает вытекать из фритюрницы, обратитесь в сервисный центр или к персоналу, уполномоченному производителем.
- Не включайте прибор, если он неисправен (например по причине падения) или имеются неполадки в его работе. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- Не тяните кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: пользуйтесь для этого самой вилкой.
- Не погружайте блок управления и штепсельную вилку в воду или другие жидкости.
- Не пользуйтесь крышкой во время приготовления.



Примечание.

Этим символом обозначены рекомендации и важная информация для пользователя.

- Является нормальным появление нового запаха во время первого использования. Проветрите помещение.
- Запрещается использование масел домашнего производства или других масел с высокой кислотностью.
- Соблюдайте уровни МИН и МАКС, обозначенные внутри съемного резервуара.
- Микровыключатель безопасности обеспечивает вклю-

чение фритюрницы только если блок управления установлен правильно.



Данное изделие соответствует Регламенту (CE) № 1935/2004, касающемуся материалов и предметов, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами.

ЧИСТКА

Перед тем, как выполнить чистку, убедитесь, что вилка питания отключена. Ни в коем случае не погружайте фритюрницу в воду и не подставляйте ее под струю из под крана (см. рис. 6). Вода, попавшая в корпус блока управления может привести к разрядам и поражениям электрическим током. Убедитесь в том, что масло достаточно остыло, затем выньте блок управления и вылейте масло. Очистите дно чаши от осадка при помощи губки или впитывающей бумаги. После отключения блока управления, кабеля питания и нагревательного элемента, все остальные компоненты можно мыть в горячей воде с моющим средством для посудомоечных машин (см. рис. 7). Не используйте абразивные губки, чтобы не нарушить покрытие фритюрницы. После выполнения мойки, тщательно просушите все компоненты, чтобы во время использования не возникали брызги горячего масла.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

модель:	размеры (ГхДхВ):	вес:
F32110	400x255x280	3.1 кг
F32210	400x255x280	2.8 кг
F32410	400x255x280	3.1 кг
F32420	400x255x300	3.3 кг

Для получения более детальной информации о технических данных, рекомендуется ознакомиться с табличкой технических характеристик на корпусе прибора.

ОПИСАНИЕ АППАРАТА

- A. Ручка термостата для регулировки температуры
- B. Световой индикатор температуры масла
- C. Блок управления
- D. Корзина с перекидной ручкой
- E. Индикатор максимального количества продукта (если предусмотрен)
- F. Индикаторы уровня масла МИН – МАКС
- G. Держатель корзины
- H. Съемная чаша
- I. Электрический нагревательный элемент
- L. Кожух
- M. Ручки
- N. Крышка с ручкой
- O. Место для кабеля
- P. Сброс температурного устройства безопасности

УСТРОЙСТВО ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ПО ТЕМПЕРАТУРЕ

Прибор укомплектован устройством защитного отключения по температуре, которое отключает нагрев в случае неправильного использования или неполадок в работе прибора. На остывшем приборе, при помощи зубочистки или другого похожего предмета, аккуратно нажмите кнопку сброса устройства температурного устройства безопасности (P) рядом с надписью RESET (см. рис. 1). При возникновении неисправностей, необходимо обратиться в уполномоченный сервисный центр.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым включением прибора тщательно вымойте корзину (D), чашу (H) и крышку (N) моющим средством для посуды. Блок управления, нагревательный элемент и кабель питания можно протирать влажной тряпочкой. Убедитесь в том, что внутрь блока управления не попала вода и отсутствуют остатки на дне съемной чаши.

Тщательно просушите все части прибора. Убедитесь в том, что блок управления надежно закреплен в корпусе фритюрницы.

Микровыключатель безопасности не включает фритюрницу если блок управления (C) установлен неправильно в специальном отсеке.

ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Перекиньте откидную ручку и зафиксируйте ее (пол. 2

на рис. 2). Выньте корзину (D) потянув ее вверх.

- При использовании масла, залейте его в чашу (H) до максимального обозначенного уровня (см. рис. 3). Никогда не превышайте этот предел, это может привести к проливу масла из резервуара. Уровень масла должен всегда находиться между верхним и нижним уровнями (F). Наилучших результатов можно добиться используя хорошее арахисовое масло.
- Если вы используете жир в пачках, разрежьте жир и растопите его в другом резервуаре, затем налейте жидкий жир в резервуар фритюрницы. Не растапливайте жир в корзине или на нагревательном элементе фритюрницы (см рис. 4).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ

- Снимите крышку.



Примечание. Не пользуйтесь крышкой во время приготовления или предварительного нагрева (рис. 9).

- Поместите продукты для жарки в корзину (D), не превышая максимальный уровень, обозначенный в корзине (E) (рис. 8). Убедитесь в том, что ручка корзины находится в правильном положении (пол. 2 рис. 2).
- Подключите прибор к сети.
- Установите ручку (A) термостата (см. рис. 5) на нужную температуру (см. таблицу приготовления).
- По достижении заданной температуры, светящийся индикатор (B) погаснет.

ЖАРКА

- Как только световой индикатор (B) погаснет, погрузите корзину (D) в масло, делайте это очень медленно, чтобы не допустить разбрызгивания или пролива горячего масла.
- Обильный выход пара является нормальным.
- После снижения температуры, поднимите корзину (D) и проверьте прожарку продукта до золотистого цвета.
- Если вы считаете, что приготовление закончено, отключите прибор, повернув ручку (A) термостата в положение “-”.
- Выньте вилку из розетки.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Если необходимо выполнить несколько приготовлений, дождитесь, когда световой индикатор (B) погаснет, указывая на то, что температура достигла заданного значения. Затем снова медленно погрузите корзину (D) в масло.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ЗАМЕНЫ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Масло или жир никогда не должны опускаться ниже минимального уровня. Время от времени необходимо вы-

полнять полную их замену. Периодичность замены масла или жира, зависит от обжариваемых продуктов. Например панированные продукты загрязняют масло сильнее, чем обычная жарка. Как и во всех других фритюрницах, чем чаще нагревать масло, тем сильнее оно загрязняется! Поэтому даже при правильной эксплуатации, рекомендуется менять его с определенной периодичностью.

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Не перегружайте корзину, это может вызвать резкое падение температуры масла, а значит приводить к слишком жирной или неоднородной жарке. Проверяйте, чтобы продукты были нарезаны тонко и одинаковой толщины, поскольку крупно нарезанные продукты, несмотря на привлекательный внешний вид плохо прожариваются внутри,

в то время как продукты одинаковой толщины равномерно прожариваются. Тщательно просушивайте продукты перед тем, как погрузить их в масло или жир, чтобы не возникало брызг; кроме того влажные продукты после приготовления остаются мягкими (главным образом картофель). Рекомендуется обваливать в панировке или муке продукты, которые содержат много воды (рыба, мясо, овощи), предварительно удалив излишки хлеба или муки перед тем как погрузить их в масло. При приготовлении продуктов в кларе, рекомендуется сначала погрузить в масло пустую корзину, затем после достижения нужной температуры погрузить продукты, чтобы клар не прилипал к корзине. Ознакомьтесь с таблицей ниже, учитывайте, что время приготовления является приблизительным и должно определяться по количеству продуктов, а также по вкусу.

Продукт		Температура, (°C)	Время приготовления (минут)
СВЕЖИЙ КАРТОФЕЛЬ, ПОЛНАЯ ПОРЦИЯ		170°	11-15
РЫБА	Кальмары	140°	9-13
	Печеньё	140°	10-14
	Сардины	140°	10-14
	Креветки	140°	8-12
	Камбала	140°	6-10
МЯСО	Свинные шницели	160°	8-12
	Куриные шницели	160°	9-13
	Котлеты	160°	9-13
ОВОЩИ	Артишоки	150°	13-18
	Цветная капуста	150°	10-14
	Грибы	150°	8-12
	Баклажаны	150°	9-13
	Кабачки	150°	13-18

ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Это приводит к сильному снижению температуры жидкости для жарки. Чтобы добиться наилучшего результата, рекомендуется не перегружать корзину. Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые нужно удалить перед началом приготовления. Погружайте корзину медленно, чтобы не возникало сильного вскипания масла.

Время приготовления являеся приблизительным и должно меняться в зависимости от начальной температуры приготавливаемых продуктов, а также от температуры, рекомендуемой производителем замороженных продуктов.

Продукт	Температура, °С	Время приготовления (минут)
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВАРЕННЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	190°	10-14
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ	180°	7-10
РЫБА Рыбные палочки из трески Филе камбалы	180°	3-6
	180°	2-5
МЯСО Куриные шницели	180°	3-6

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	"
Напряжение:	"
Частота:	"
Мощность:	"

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy

Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.

Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

ООО «Делонги»

127055 Россия, г. Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Условия хранения:

В помещении при влажности < 80% и температуре от + 5° до + 45°С.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия

(Сер. № ASSCC, где А – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, CC – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

EAC