

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

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

|                                                                 |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>A.</b> Крышка                                                | <b>L.</b> Ручка терморегулятора                              |
| <b>B.</b> Смотровое окно (если предусмотрено)                   | <b>M.</b> Корпус фритюрницы                                  |
| <b>C.</b> Фильтр (если предусмотрен)                            | <b>N.</b> Место крепления панели управления                  |
| <b>D.</b> Корзина с ручкой                                      | <b>O.</b> Аварийный микропереключатель                       |
| <b>E.</b> Съёмный бачок                                         | <b>P.</b> Кнопка открытия крышки                             |
| <b>F.</b> Панель управления                                     | <b>Q.</b> Направляющие крепления панели управления к прибору |
| <b>G.</b> Красный световой индикатор "power" включена/выключена | <b>R.</b> Сброс устройства термозащиты                       |
| <b>H.</b> Зеленый световой индикатор "ready" температуры масла. | <b>S.</b> Электрическое сопротивление                        |
| <b>I.</b> Ручка "power" включено/выключено                      | <b>T.</b> Отсек для кабеля                                   |

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 10 А и надежным заземлением.
- Провод питания прибора не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения обращайтесь только уполномоченный производителем прибора сервисный центр.
- 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 или уже жидким жиром, так, если она нагревается вхолостую, включается устройство термической защиты, которое отключает прибор.
- Соблюдайте отметки уровней MIN и MAX, нанесенные на внутреннюю стенку съёмного 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.

- Без должного надзора использование прибора не может быть разрешено детям или недееспособным людям.
- 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.
- Бережно храните эти инструкции.

## **УСТРОЙСТВО ТЕРМИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЫ**

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 "R" рядом с надписью RESET/RESTART, 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 F 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 F хорошо закреплен на корпусе фритюрницы M. Аварийный микропереключатель O, не позволяет прибору работать, если панель управления F неправильно установлена на корпусе фритюрницы M.

Фритюрница после этого готова к работе.

## **ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ**

- Откройте крышку A, нажав на кнопку P, см. рис. 2. Поднимите ручку переворачиваемой корзины до ее блокировки (поз. 2, рис. 3). Извлеките корзину D, потянув ее вверх.
- Извлеките из отсека T шнур нужной длины для подключения прибора к сети, см. рис. 4.
- Если вы пользуетесь маслом, залейте его в бачок E до достижения максимального указанного уровня, см. рис. 5.

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 (макс. 3 л). Наилучшего результата можно добиться, используя арахисовое масло.

- Если вы используете брикеты твердого жира, разрежьте их на мелкие кусочки и растопите в другой емкости, а затем перелейте расплавленный жир в бачок, находящийся в фритюрнице. Не топите жир в корзине или на сопротивлении фритюрницы, см. рис. 6.

## **РАЗОГРЕВ**

- Установите ручку терморегулятора L, см. рис. 7, на требуемую температуру (см. таблицу жарки).
  - Поверните ручку "power" I вверх. Загорится соответствующий красный световой индикатор "power" G.
- Кроме этого загорится световой индикатор "ready" H, указывающий на этап разогрева.

## **НАЧАЛО ГОТОВКИ**

- Поместите продукты, предназначенные для жарки в корзину E, ни в коем случае не перегружая ее (макс. 1 кг). Убедитесь, что ручка корзины находится в горизонтальном положении (поз. 2, рис. 3).
- Вставьте корзину в фритюрницу. Убедитесь, что она установлена правильно, рис. 8.
- Закройте крышку.
- Как только зеленая индикаторная лампа "ready" погаснет, погрузите корзину D в масло, опустив ручку и одновременно нажав кнопку, находящуюся на ее верхней части (поз. , рис. 3). Погружайте корзину очень медленно, чтобы избежать брызг и выплескивания горячего масла.
- Абсолютно нормальным является выход значительного количества пара.

## КОНЕЦ ГОТОВКИ

- По истечению времени готовки, поднимите корзину D (поз. 2, рис. 3) и проверьте степень готовности пищи.
- После того, как приготовление завершено, выключите прибор, повернув ручку "power" I вниз, рис. 9.
- Выньте вилку из розетки электропитания.
- Дайте лишнему маслу стечь, оставив корзину в поднятом положении (поз. 2, рис. 3).

## СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

### СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Уровень масла или жира ни в коем случае не должен опускаться ниже минимального (2,5 л). Время от времени его необходимо заменять полностью. Срок использования масла зависит от того, что вы жарите. Например, обваленные 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.

### 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.

Продукты для жарки должны погружаться в масло, когда оно имеет необходимую температуру, то есть, когда зеленая индикаторная лампа "ready" погаснет. 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.

### ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Используйте приведенную таблицу, учитывая, что время и температура жарки являются примерными и должны быть изменены в зависимости от количества и персонального вкуса.

| Продукт          |                           | Макс. количество (г) | Температура (°C) | Время (минуты) |
|------------------|---------------------------|----------------------|------------------|----------------|
| Свежий картофель | Половина порции           | 500                  | 170              | 9 - 12         |
|                  | Целая порция              | 1000                 | 170              | 13 - 16        |
| Рыба             | Кальмары                  | 600                  | 140              | 9 - 11         |
|                  | Канестрелли               | 600                  | 140              | 10 - 12        |
|                  | Сардины                   | 600                  | 140              | 10 - 12        |
|                  | Gamberetti                | 600                  | 140              | 8 - 10         |
|                  | Sogliole                  | 500                  | 140              | 6 - 8          |
| Carne            | Cotolette di maiale (3-4) | 500                  | 160              | 8 - 9          |
|                  | Cotolette di pollo (3-4)  | 500                  | 160              | 8 - 10         |
|                  | Polpette (15)             | 700                  | 160              | 8 - 10         |
| Verdure          | Carciofi                  | 400                  | 150              | 15 - 17        |
|                  | Cavolfiore                | 600                  | 150              | 10 - 11        |
|                  | Funghi                    | 500                  | 150              | 8 - 10         |
|                  | Melanzane                 | 200                  | 150              | 9 - 11         |
|                  | Zucchine                  | 500                  | 150              | 13 - 15        |

## ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Вследствие этого они вызывают значительное понижение температуры масла для жарки. Для обеспечения хорошего результата рекомендуем не превышать максимального количества продуктов, используемых для каждой жарки. Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые до жарки необходимо постараться удалить. 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 (г) | Температура (°C) | Время (минуты) |
|--------------------------------|----------------------|------------------|----------------|
| Замороженный жареный картофель | 500                  | 190              | 9 - 11         |
| Картофельные битки             | 700                  | 180              | 9 - 11         |
| Рыба Рыбные палочки из трески  | 500                  | 180              | 7 - 8          |
| Филе камбалы                   | 500                  | 180              | 6 - 7          |
| Мясо Отбивная из курицы (3)    | 300                  | 180              | 5 – 6          |

## УХОД

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. 10. 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 теплой водой и моющим средством для посуды, см. рис. 11. 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.

## ОТКЛОНЕНИЯ В РАБОТЕ

| ОТКЛОНЕНИЕ                                        | ПРИЧИНА                                                                                                                                                                                                | УСТРАНЕНИЕ                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Плохой запах                                      | Масло испортилось.<br>Не пригодное к применению масло.                                                                                                                                                 | Замените масло или жир.<br>Используйте арахисовое или растительное масло хорошего качества.                                             |
| Масло выливается за края                          | Масло испортилось и образует слишком много пены.<br>Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло.<br>Корзина погружалась слишком быстро.<br>Уровень масла превышает максимальный предел. | Замените масло или жир.<br><br>Тщательно высушить продукты.<br><br>Погружайте медленно.<br><br>Уменьшите количество масла в фритюрнице. |
| Продукты не становятся золотистыми во время жарки | Слишком низкая температура масла.<br>Корзина перегружена.                                                                                                                                              | Задайте более высокую температуру.<br>Уменьшите количество продуктов.                                                                   |
| Масло не нагревается                              | Фритюрница использовалась без масла залитого в полость, выведя из строя устройство термозащиты.                                                                                                        | Обратитесь в центр технического обслуживания (устройство необходимо заменить).                                                          |