

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА:

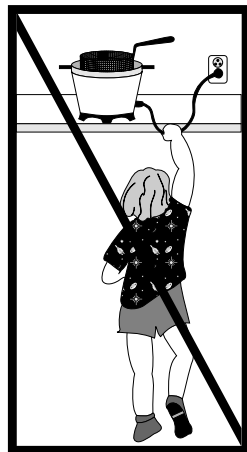
- A. Ручка термостата для регулировки температуры
- B. Световой индикатор температуры масла (красный, зеленый)
- C. Аварийный выключатель
- D. Индикатор уровня МИН – МАКС (MIN-MAX)
- E. Упор крепления корзины
- F. Таймер (если предусмотрен)
- G. Кнопка таймера (если предусмотрена)
- H. Дверца крана слива масла (если предусмотрена)
- I. Кран слива масла (если предусмотрен)
- J. Смотровое окно (если предусмотрено)
- K. Фильтр (если предусмотрен)
- L. Кожух
- M. Ручки
- N. Места крепления панели управления
- O. Крышка с ручкой
- P. Съёмный бачок
- Q. Корзина с поворотной ручкой
- R. Электрическое сопротивление
- S. Отсек для шнура электропитания
- T. Защелки для крепления панели управления прибора
- U. Сброс устройства термической защиты прибора
- V. Панель управления

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.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, в любом случае, квалифицированным специалистом, 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 или уже жидким жиром, так, если она нагревается в холостую, включается устройство термической защиты, которое отключает прибор.
- 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.
- 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.
- Не открывайте дверцу крана слива масла (если предусмотрена), если масло еще не остыло.



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 "U" 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 "C" не позволяет прибору работать, если панель управления "V" не правильно установлена в кожухе "L".

Фритюрница после этого готова к работе.

ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Снимите крышку "O", подняв ее за ручку. Поверните рукоятку корзины до блокирования (поз. 2, рис. 2). Извлеките корзину "Q", потянув ее вверх.
 - Извлеките из отсека "S" шнур нужной длины для подключения прибора к сети, см. рис. 3.
 - Если вы пользуетесь маслом, залейте его в бачок "P" 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 "D". (макс. 3 или 4 л в зависимости от модели). 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 жир, находящийся в фритюрнице. Не топите жир в корзине или на сопротивлении фритюрницы, см. рис. 5.
- Закройте крышку "O".

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

- Положите в корзину "Q" пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, не перегружая ее (макс. 1 кг для 3 литровой модели и 1,3 кг для 4 литровой). Убедитесь, что ручка корзины находится в правильном положении, поз. 2, рис. 2.
- Установите регулятор "A" термостата, см. рис.

6, на требуемую температуру (см. таблицу жарки). Световой индикатор "B" меняет свой цвет с зеленого на красный.

- После достижения выбранной температуры индикаторная лампа "B" загорится зеленым цветом.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

- Как только индикаторная лампа "B" загорится зеленым цветом, погрузите корзину "Q" в масло, опуская очень медленно, чтобы избежать брызг и выплескивания масла.
- Абсолютно нормальным является выход значительного количества пара.

УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЯ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА (если предусмотрен)

Нажмите кнопку "G", на дисплее появится сообщение "GG".

Удерживайте нажатой кнопку "G" до установки требуемого времени. Можно выбрать от 1 до 99 минут.

После задания времени отпустите кнопку "G". Дисплей будет показывать обратный отсчет времени:

- от 99 до 01 минуты время на дисплее уменьшается поминутно;
- от 01 минуты время уменьшается в секундах.

Акустический сигнал сообщит об окончании установленного времени, для отключения сигнала достаточно нажать кнопку "G" на таймере.

В случае установки на таймере ошибочного времени, можно обнулить его, нажав кнопку "G" на несколько секунд.

Таймер сигнализирует об окончании заданного времени, но не отключает прибор.

Для замены батарейки необходимо получить доступ к внутренней части кожуха "L", выполнив следующее:

- Снимите с фритюрницы все компоненты;
- Отверните два винта, крепящие таймер;
- извлеките таймер, удерживая кнопку от выпадания;
- замените батарейку на другую того же типа.

Для установки таймера на место проделайте те же операции в обратном порядке.

Как в случае замены, так и уничтожения прибора батарейка должна быть вынута и уничтожена по действующим законам, так как она вредна для окружающей среды.

КОНЕЦ ГОТОВКИ

- По истечению времени готовки поднимите корзину "Q" и проверьте степень готовности пищи.
- После того, как приготовление завершено, выключите прибор, повернув ручку "A" терморегулятора в положение "•". Индикаторная лампа имеет зеленый цвет.
- Выньте вилку из розетки электропитания.
- Дайте лишнему маслу стечь, зацепив корзину "Q" на упоре "E" бачка.
- Примечание. Если готовка должна

производиться за два этапа или необходимо провести несколько готовок, после завершения первого этапа закрепите корзину "Q" на упоре "Е" и дождитесь, чтобы индикатор загорелся зеленым цветом, показывая, что заданная температура снова достигнута. Затем медленно погрузите корзину "Q" в масло во второй раз.

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, 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 индикаторная лампа "В" 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

Пользуясь нижеприведенной таблицей, помните, что время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от количества и персонального вкуса.

Продукт		Макс. количество (г)	Температура (°C)	Время (минуты)
Свежий картофель	Половина порции	500 (модель 3 л)	170	6 – 8
		700 (модель 4 л)	170	8 – 10
	Целая порция	1000 (модель 3 л)	170	13 – 15
		1300 (модель 4 л)	170	14 – 16
Рыба	Кальмары	600	140	9 - 11
	Канестрелли	600	140	10 - 12
	Сардины	600	140	10 - 12
	Креветки	600	140	8 - 10
	Камбала	500	140	6 - 8
Мясо	Свинные отбивные (3-4)	500	160	8 - 9
	Отбивная из курицы (3-4)	500	160	8 - 10
	Котлеты (15)	700	160	8 - 10
Зелень	Артишоки	400	150	15 - 17
	Цветная капуста	600	150	10 - 11
	Грибы	500	150	8 - 10
	Кабачки	200	150	9 - 11
	Цуккини	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	1000 (модель 3 л)	190	15 - 17
	1300 (модель 4 л)	190	17 - 19
Картофельные битки	700	180	9 - 11
Рыба Рыбные палочки из трески Филе камбалы	500	180	7 - 8
	500	180	6 - 7
Мясо Отбивная из курицы (3)	300	180	5 - 6

МОДЕЛИ С КРАНОМ СЛИВА МАСЛА (если кран предусмотрен)

ВНИМАНИЕ: не сливайте масло, когда оно горячее, так как вы можете обжечься.

Выполните следующее:

1. Извлеките корзину.
2. Откройте дверцу "H".
3. Откройте кран "I", повернув против часовой стрелки.
4. Слейте масло в емкость (см. рисунок ниже), убедившись, что оно не перельется через край.
5. Удалите появившийся на бачке налет при помощи губки или бумажных салфеток.
6. Закройте кран, повернув его по часовой стрелке.
7. Закройте дверцу "H".

Рекомендуется отдельно хранить масло, используемое для жарки рыбы от масла для дргих продуктов.

Если используется топленый свиной жир или свиное сало, для того, чтобы оно не затвердело, не охлаждайте слишком сильно.



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. 7.

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 рис. 8. 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. Не пригодное к применению масло.	Замените масло или жир. Используйте арахисовое или растительное масло хорошего качества.
Масло выливается за края	Масло испортилось и образует слишком много пены. Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло. Корзина была погружена слишком быстро. Уровень масла превышает максимальный предел.	Замените масло или жир. Тщательно высушить продукты. Погружайте продукты медленно. Уменьшите количество масла в фритюрнице.
Продукты не становятся золотистыми во время жарки	Слишком низкая температура масла. Корзина перегружена.	Задайте более высокую температуру. 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).