

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 стр. 3)

- A. Ручка корзины
- B. Защелка ручки
- C. Крышка
- D. Смотровое окошко
- E. Решетка фильтра
- F. Корзина
- G. Замок решетки фильтра
- H. Отсек для шнура электропитания
- I. Ручка для переноски прибора
- J. Ножка
- K. Дисплей таймера (не все модели).
- L. Кнопка таймера (не все модели).
- M. Световой индикатор
- N. Ручка терморегулятора
- O. Кнопка для открытия крышки
- P. Съёмный бачок.
- Q. Ручки для подъема бачка

РЕКОМЕНДАЦИИ

- 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. (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, 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 фильтр).
- По завершении операции тщательно все высушите и слейте остатки воды, которая соберется на дне бачка.
- Это поможет избежать опасного выброса горячего масла из прибора во время работы.
- 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 человеком, отвечающим за их безопасность.
- Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.
- Не передвигайте еще не остывший прибор.
- Перемещайте прибор, используя специальные ручки I. (Не пользуйтесь ручкой корзины при выполнении этой операции). **Убедитесь, что масло достаточно остыло, подождите около двух часов.**
- Абсолютно нормально, что при первом использовании доносится запах нового прибора. Проветрите комнату.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, на котором стоит фритюрница, где до него могут дотянуться дети или где он может быть зацеплен пользователем.
- Будьте осторожны, так как при открытии крышки может возникнуть пар и брызги.
- Запрещается использование масла ручной выработки или масел, имеющих высокую кислотность.
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с отдельным дистанционным управлением.
- Данный прибор соответствует директиве 2004/108/CE по электромагнитной совместимости и норме EC № 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Заполнение маслом или жиром

- Приподнимите корзину F, потянув за специальную ручку "A", рис. 1.
Операция подъема и опускания корзины производится ТОЛЬКО при закрытой крышке.
- Откройте крышку "C", нажав кнопку "P", рис. 2.
- Извлеките корзину, потянув ее вверх, рис. 3.
- Залейте в бачок 1,2 л растительного масла (или 1 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.

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.

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, загрузив центральную часть в меньшей степени.
2. Установите корзину в верхнее положение, рис. 3, и закройте крышку, слегка нажав на нее до защелкивания замков. Чтобы избежать выплескивания горячего масла, до того, как опустить корзину, закройте крышку.
3. Вставьте вилку в розетку электропитания установите ручку регулятора температуры "N" на требуемое значение, рис. 4. После достижения выбранной температуры индикаторная лампа "M" погаснет.
4. Как только световой индикатор погаснет, отведя защелку "B" назад, сразу же погрузите корзину в масло, медленно опуская ручку.
 - Выход значительного количества пара из решетки фильтра "E" сразу же после этой операции – абсолютно нормальное явление.
 - В начале готовки, сразу же после погружения продуктов в масло внутренняя стенка смотрового окошка "D" покроется паром, который постепенно исчезнет.
 - Появление капелек конденсата во время работы рядом с ручкой корзины – нормальное явление.

МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

1. Нажав кнопку "L", установите время готовки; на дисплее "K" появится заданное количество минут.
2. Цифры сразу же начинают мигать, это означает, что время готовки начало отсчитываться. 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 "L" на таймере.

Внимание: таймер не выключает прибора.

Замена батарейки таймера, рис. 5.

- Извлеките таймер из места установки, нажав рычажок с нижней стороны, см. рис. 5 А.
- Поверните против часовой стрелки крышку батареек, рис. 5 В, находящуюся на задней стороне до ее открытия.
- Замените батарейку новой того же типа (L1131). 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 и проверьте степень готовности пищи. В моделях, оснащенных смотровым окошком, этот контроль можно осуществлять, наблюдая за готовкой через окошко, не открывая крышки.

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

Дайте лишнему маслу стечь, оставив корзину в поднятом положении внутри фритюрницы.

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Рекомендуем выполнять эту операцию 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.

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Рекомендуем выполнять эту операцию 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.

1. Откройте крышку фритюрницы, рис. 6 и извлеките съемный бачок "P", удерживая его за ручки "Q", рис. 7. Слейте масло из бачка рис.8.
2. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок. **Установите съемный бачок "P" в место его установки .**
3. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно фильтр, рис. 9. Фильтры можно приобрести либо у продавца вашей фритюрницы, либо в нашем центре технического обслуживания. нашем центре технического обслуживания.
4. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра, рис. 10.

ВНИМАНИЕ: Отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно в фритюрнице. Однако, если между приготовлением пищи в 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.

При использовании жира не охлаждайте его слишком сильно, так как он затвердеет.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ФИЛЬТРА ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Съемный фильтр: со временем фильтр для устранения запахов, расположенный в крышке, теряет свою эффективность, поэтому каждые 10/15 рас использования рекомендуется заменять его. Для замены снимите пластиковую решетку, закрывающую фильтр (рис.11/12).

УХОД

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. 13.

Крышка является съемной, для того чтобы ее снять выполните следующее: оттяните ее назад (см. стрелку "1", рис. 13) и одновременно потяните вверх (см. стрелку "2", рис. 13).

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

Для очистки бачка "Р" выполните следующее:

и промойте его в посудомоечной машине, либо вручную при помощи горячей воды и жидкого моющего средства для тарелок.

- Для очистки бачка не пользуйтесь ни абразивными предметами, ни абразивными моющими средствами, а только мягкой тканью и нейтральными моющими средствами.
- Сполосните и тщательно просушите. Если бачок моется в посудомоечной машине, установите его таким образом, чтобы не повредить противопригарного покрытия.

Ни в коем случае не сливайте масло из фритюрницы, наклонив ее, рис. 14.

- Рекомендуется регулярно чистить корзину, освобождая от всех образовавшихся наложений направляющее кольцо.
- После того, как извлечен съемный бачок "Р" высушите место его установки и внешнюю поверхность фритюрницы при помощи мягкой ткани, удалив все брызги и подтеки масла или конденсата.
- Для того, чтобы избежать прилипания бачка,

когда фритюрница не используется, очистите и высушите также уплотнение. В случае прилипания для того, чтобы открыть крышку достаточно приподнять ее рукой, одновременно нажав кнопку открытия.

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.

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.
- **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.
- Если жарится небольшое количество пищи, температура масла должна быть ниже, чем указанная для то'о, чтобы избежать сильно'о кипения масла.
- 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.
- **Полностью высушивайте продукты прежде, чем погружать их в масло или жир,** так как влажные продукты становятся после жарки мягкими (в особенности картофель). Продукты, очень насыщенные влагой (рыбу, мясо, зелень), рекомендуется обваливать в муке или в сухарях, стараясь до погружения в масло удалить избыточную панировку.

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Количество, рекомендованное для жарки	500	190	7-8
	МАКС. количество (предел безопасности)	1000	190	14-16
РЫБА	Кальмары	500	160	9-10
	Канестрелли	500	160	9-10
	Хвосты омаров	600	160	7-10
	Сардины	500-600	170	8-10
	Каракатицы	500	160	8-10
	Камбала (3 шт.)	500-600	160	6-7
МЯСО	Отбивная из курицы (2 шт.)	250	170	5-6
	Отбивная из курицы (3 шт.)	300	170	6-7
	Котлеты (8-10 шт.)	400	160	7-9
ОВОЩИ	Артишоки	250	150	10-12
	Цветная капуста	400	160	8-9
	Грибы	400	150	9-10
	Кабачки	300	170	11-12
	Цуккини	200	170	8-10

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

ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Это вызывает заметное 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. 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	180 (*)	190	4-6
	МАКС. количество (предел безопасности)	1000	190	16-18
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРИКЕТЫ		500	190	7-8
РЫБА	Рыбные палочки из трески	300	190	4-6
	Креветки	300	190	4-6
МЯСО	Отбивная из курицы (3 шт.)	200	180	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).
Жарка удовлетворительна только в середине корзины	Корзина не вращается во время жарки.	Очистите дно бачка. Очистите направляющее кольцо корзины.