

До установки и эксплуатации прибора внимательно изучите данные инструкции. Только таким образом вы обеспечите наилучшие результаты и максимальную безопасность эксплуатации.

- 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.
- Шнур электропитания прибора не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать какой бы то ни было риск.
- Во время работы прибор нагревается. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ.**
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом, так как можно сильно обжечься.
- Не пользуйтесь фритюрницей, не налив масла.
- Если из фритюрницы вытекает масло, обратитесь в сервисный центр или к специалистам, уполномоченным производителем прибора.
- До первого использования фритюрницы, тщательно промойте бачок, корзину и крышку теплой водой и жидким моющим средством для посуды. 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.
- Перемещайте прибор, используя углубления в нижней части на всех четырех сторонах. (Не пользуйтесь ручкой корзины при выполнении этой операции).
- Не допускайте, чтобы шнур электропитания свисал со стола, его могут схватить дети или зацепить тот, кто пользуется прибором.
- Абсолютно нормально, что при первом использовании доносится запах нового прибора. Проветрите комнату.
- Прибор не должен работать от внешнего таймера или от отдельной системы дистанционного управления.
- Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют правилам европейской инструкции 1935/2004.
- Будьте осторожны с паром и с брызгами масла, которые могут возникнуть при открывании крышки.
- Данный 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, сельскохозяйственных предприятий, отелей, мотелей и других, предназначенных для приема посетителей, сдаваемых в наем.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. рисунок на стр. 2)

- A. Крышка
- B. Загрузочное отверстие (не все модели)
- C. Фильтр (съемный в некоторых моделях)
- D. Бачок
- E. Кнопка для открытия крышки
- F. Ручка терморегулятора
- G. Корзина
- H. Защелка ручки.
- I. Ручка корзины
- L. Световой индикатор

Технические данные

Вес нетто 2.6 kg

Потребляемая мощность 1200 W

частота 50/60 Hz

напряжение 220-240 V

Прежде чем вставлять вилку в розетку электропитания убедитесь, что в бачке есть масло. Залейте в бачок масло, максимальный объем - 1,2 литра (0,7 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, для замены устройства необходимо обратиться в уполномоченный производителем сервисный центр. 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 160°C до полного растапливания жира, только после этого установите требуемую температуру.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

Вставьте вилку в розетку электропитания, и установите регулятор на требуемую температуру. После того, как погаснет световой индикатор терморегулятора погрузите корзину (предварительно наполнив ее) в загрузочное отверстие и закройте крышку. Не переполняйте корзину (макс. 0,7 кг свежего картофеля). Выход значительного количества горячего пара из фильтра и образование капель конденсата вблизи ручки корзины – абсолютно нормальное явление.

КОНЕЦ ГОТОВКИ

По истечению времени готовки поднимите корзину и проверьте степень готовности пищи и степень прожарки. В

моделях, оснащенных смотровым окошком, этот контроль можно осуществить, наблюдая за готовкой через окошко, не открывая крышки. После того, как приготовление завершено, выключите прибор, повернув ручку терморегулятора "F" в положение "0" до характерного щелчка выключателя. Дайте лишнему маслу стечь, оставив корзину в поднятом положении внутри фритюрницы.

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- 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.
- Убедитесь, что продукты порезаны тонко и с одинаковой толщиной, так как толстые куски плохо прожариваются внутри.
- При приготовлении мучных блюд рекомендуется сначала погрузить в масло пустую корзину, затем после того, как температура поднимется до заданной (отключится световой индикатор), погрузите продукты непосредственно в горячее масло, чтобы мука не прилипла в корзине.
- 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.

Тип продуктов		Максимальное количество	Температура °C	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	половина порции	350	190°	5-7
	целая порция	700	190°	11-13
РЫБА	Кальмары	250	160°	6-7
	Моллюски	250	160°	6-7
	Хвосты омаров	250	160°	5-7
	Сардины	250	170°	6-7
	Каракатицы	250	160°	6-7
	Камбала (1)	130	160°	5-6
МЯСО	Отбивная из ягненка (1)	120	160°	5-7
	Отбивная из курицы (2)	240	180°	4-6
	Куриные окорочка (2)	300	180°	20-25
	Котлеты (6)	250	160°	4-6
ЗЕЛЕНЬ	Артишоки	150	160°	5-6
	Цветная капуста	200	160°	4-5
	Грибы	200	160°	4-5
	Баклажаны (две дольки)	50	170°	3-4
	Дзуккини	150	160°	5-6

Время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от персонального вкуса.

ЖАРКА ПРОДУКТОВ

Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые до жарки необходимо

ЗАМОРОЖЕННЫХ

постараться удалить, встряхнув корзиной. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания.

Тип продуктов	Максимальное количество	Температура °C	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ Картофельные крикеты	200 (*)	190	3-6
	350	190	6-7
РЫБА Рыбные палочки из трески (6) Креветки	150	190	4-5
	150	190	4-5
МЯСО Отбивная из курицы (1 шт.)	120	190	3-5

Время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от персонального вкуса.

(*) Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата.

СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Время от времени его необходимо заменять полностью. Как и во всех фритюрницах, масло после многократного нагрева портится! Поэтому, даже при правильном использовании, советуем с определенной частотой заменять его полностью. Советуем полностью менять масло после 5-8 жарок или в следующих случаях:

плохого запаха, дыма во время жарки, темного цвета масла. До выполнения операций по очистке или обслуживанию выключите прибор, извлеките вилку из розетки, и дайте ему остыть. Рекомендуется выполнять эту операцию после каждой жарки, в особенности, если готовится пища в сметане или муке. Частицы продуктов, оставшиеся в жидкости пригорают и вызывают быстрое ухудшение свойств масла или жира. Убедитесь, что масло достаточно остыло (подождите около двух часов).

УХОД

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания.

Никогда не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте ее под кран. Проникнув внутрь, вода может вызвать поражение электрическим током. Крышку можно мыть в посудомоечных машинах. Для того чтобы ее снять, потяните вверх. Промойте бачок теплой водой и жидким моющим средством для тарелок. Сполосните и тщательно просушите. Корзина может быть промыта в посудомоечной машине. Для очистки бачка не пользуйтесь ни абразивными предметами, ни абразивными моющими средствами, а только мягкой тканью и нейтральными моющими средствами.

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.

Постоянный фильтр: не требует замены, так как его очистка производится во время обычной промывки крышки.