

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.
- 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.
- 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.

- Перемещайте прибор, используя специальные ручки. (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 ЕС № 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.
- 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, для агритуризма, отелей, мотелей и других, предназначенных для приема посетителей, сдаваемых в наем.
- Пользуйтесь исключительно съёмной панелью управления, поставляемой с F13235.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. рисунок на обложке)

- A. Крышка
- B. Смотровое окошко
- C. Фильтр
- D. Кнопка для открытия крышки
- E. Съёмный бачок
- F. Корзина
- G. Защелка ручки
- H. Ручка корзины
- I. Съёмная панель управления
- L Ручка терморегулятора
- M. Световой индикатор
- N. Электрические соединители

Прежде чем вставлять вилку в розетку электропитания убедитесь, что в бачке есть масло. Залейте в бачок масло, максимальный объем - 1,3 литра (1,2 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 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 0,7 кг сырого картофеля).
Для более однородной жарки рекомендуется расположить продукты, прежде всего, по периметру корзины, в меньшей степени загружая центральную часть.
2. Установите ручку регулятора температуры "L" на требуемое значение, рис. 1. После достижения выбранной температуры индикаторная лампа "M" погаснет.
3. Как только световой индикатор погаснет, отведя защелку "G" назад, сразу же погрузите корзину в масло, медленно опуская ручку. Затем закройте крышку.
 - Выход значительного количества пара из решетки фильтра сразу же после этой операции – абсолютно нормальное явление.
 - В начале готовки, сразу же после погружения продуктов в масло внутренняя стенка смотрового окошка В покроется паром, который постепенно исчезнет.
 - Появление капелек конденсата во время работы рядом с ручкой корзины – 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 "L" в положение "0" до

характерного щелчка выключателя. Дайте лишнему маслу стечь, оставив корзину в поднятом положении внутри фритюрницы (рис. 2).

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

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

1. Откройте крышку фритюрницы, снимите панель управления "I" как показано на рис. 3 и извлеките съемный бачок "E", удерживая его за ручки, рис. 4. Снимите крышку, как показано на рис. 5. Слейте масло из бачка рис. 6.
2. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
3. Вставить емкость таким образом, чтобы соединители (N) располагались напротив.
4. Установите панель управления "I", вставив в специальное гнездо.
5. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно фильтр рис. 7. Фильтры можно приобрести либо у продавца вашей фритюрницы, либо в нашем центре технического обслуживания.
6. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы не пролить из фильтра, рис. 7. По окончании операции вернуть крышку в прежнее положение.

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

ЗАМЕНА ФИЛЬТРА ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХА

Современный фильтр для устранения запахов, находящийся в крышке, теряет свою эффективность. Для его замены извлеките пластиковую крышку фильтра, нажав на защелку в направлении стрелки 1, затем поднимите в направлении стрелки 2 (рис. 8). Замените фильтры.

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания.

Никогда не погружать панель контроля в воду и не подставлять его под струю воды. 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. 5.

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

Для очистки бачка "E" выполните следующее:

- снять панель контроля "I", как изображено на рисунке 3, удалить извлекаемую емкость "E", придерживая ее за ручки (fig. 4), а затем промыть ее горячей водой с использованием жидкости для мытья посуды в посудомоечной машине или вручную.

- Сполосните и тщательно все просушите. Если бачок моется в посудомоечной машине, установите его таким образом, чтобы не повредить противопригарного покрытия.

ПРИМЕЧАНИЕ: после удаления панели контроля можно промыть все оставшиеся детали фритюрницы в посудомоечной машине

Ни в коем случае не сливайте масло из фритюрницы, наклонив ее, рис. 9.

- Рекомендуется регулярно чистить корзину, освобождая ее от всех образовавшихся наложений.

температура масла должна быть ниже, чем указанная для то^о, чтобы избежать сильно^о кипения масла.

- 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 разрезаны тонко и равномерно, так как слишком крупные куски, несмотря на хороший вид, плохо прожариваются внутри, а одинаковые куски одновременно достигают состояния идеальной готовности.
- Для того, чтобы избежать брызг, тщательно сушите продукты до того, как погрузить их в масло или жир. Влажные продукты, кроме этого, становятся мягкими после жарки (в особенности 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.

СЪЕМНЫЙ ПРОТИВОПРИГАРНЫЙ БАЧОК

Для очистки бачка не пользуйтесь ни абразивными предметами, ни абразивными моющими средствами, а только мягкой тканью и нейтральными моющими средствами.

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, обвалинные 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.
- Если жарится небольшое количество пищи,

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Тип продуктов		Максимальное количество	Температура °С	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	половина порции	350	190°	5-7
	целая порция	700	190°	10-14
РЫБА	Кальмары	250	160°	6-7
	Моллюски	250	160°	6-7
	Хвосты омаров	250	160°	5-6
	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
	Отбивная из курицы (2)	300	180°	20-25
	Котлеты (6)	250	160°	4-6
ЗЕЛЕНЬ	Артишоки	150	150°	5-6
	Цветная капуста	200	160°	4-5
	Грибы	200	150°	4-5
	Баклажаны (две дольки)	50	170°	3-4
	Дзуккини	150	160°	5-6

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

Продукт	Максимальное количество	Температура °С	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200 (*)	190	3-6
Аартофельные крикеты	350	190	6-7
РЫБА	Рыбные палочки из трески (6)	190	4-5
	Креветки	190	4-5
БЖИГ	Отбивная из курицы (1 шт.)	190	3-5

Время жарки указано приблизительно и должно изменяться в зависимости от начальной температуры используемых продуктов и от температуры рекомендуемой производителем замороженных продуктов.

(*) 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.

ОТКЛОНЕНИЕ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Выделение плохого запаха	<p>Фильтр для удаления запаха засорен</p> <p>Масло испортилось</p> <p>Не пригодное к применению масло</p>	<p>Замените фильтр</p> <p>Замените масло или жир</p> <p>Используйте хорошее арахисовое масло</p>
Масло выливается за края	<p>Масло испортилось и вызывает появление слишком большого количества пены</p> <p>Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло</p> <p>Слишком быстрое погружение корзины</p> <p>Уровень масла во фритюрнице превышает максимальный предел</p>	<p>Замените масло или жир</p> <p>Тщательно высушите продукты</p> <p>Погружайте продукты медленно</p> <p>Уменьшите количество масла в бачке</p>
Масло выливается за края	Фритюрница была включена без масла в бачке, вызвав перегорание предохранителя.	Обратитесь в сервисную службу (предохранитель должен быть заменен)