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

Примечание:

Этот символ выделяет советы и информацию, важную для пользователя.

- Абсолютно нормально, что при первом использовании доносится запах нового прибора. Проветрите комнату.
- Запрещается использовать масло ручной выработки или масло, имеющее высокую кислотность.
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с отдельным дистанционным управлением.
- Данный прибор соответствует директиве 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости и норме ЕС № 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусматривается в помещениях, в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, мотелей и других структур, служащих для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.

Опасность ожога!

Несоблюдение предупреждения может быть или послужить причиной ошпаривания или ожога.

- Во время работы прибор нагревается. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ.
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом, так как можно сильно обжечься.
- До первого использования фритюрницы тщательно промойте теплой водой и моющим средством для тарелок бачок, корзину и крышку (снимите фильтр).
  В конце операции тщательно высушите прибор, удалите остатки воды, которая собралась на дне бачка и, прежде всего, из трубки для слива масла.
  Это поможет избежать опасного выброса горячего масла из прибора во время работы.
- Перемещайте прибор, используя специальные ручки.
  (Не пользуйтесь ручкой корзины при выполнении этой операции). Убедитесь, что масло достаточно остыло, подождите около 2 часов.
- Если ваш прибор оснащен трубкой для слива, убедитесь в том, что она постоянно закрыта и во время работы находится в специальном отсеке.
- 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.
- До погружения корзины убедитесь, что крышка хорошо закрыта.

Внимание!

Несоблюдение предупреждения может быть или стать причиной ранения или повреждения прибора.

- Не устанавливайте прибор рядом с источником тепла.
- 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.
- 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 отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.

Опасность!

Несоблюдение предупреждения может быть или послужить причиной ранения от поражения электрическим током, опасным для жизни.

- 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, что позволит избежать любого риска.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. рисунок на обложке)

A. Крышка фильтра
B. Фильтр для устранения запаха
C. Масляный фильтр
D. Съемный бачок
E. Отсек для шнура
F. Ручка термостата и выключателя
G. Кнопка открытия
H. Дисплей таймера
I. Кнопка таймера
L. Индикаторная лампа
M. Контейнер для масла (*)
N. Крышка контейнера для масла (*)
O. Пробка дренажной трубки (*)
P. Подставка контейнера для масла (*)
Q. Трубка слива масла (*)
R. Отсека для трубки (*)
S. Ручка корзины
T. Защелка ручки
U. Защелка ручки
V. Смотровое окошко
Z. Крышка

(*) Только для модели F38436

ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Приподнимите корзину U в верхнее положение, потянув за специальную ручку S, рис. 1.

Примечание: Операция подъема и опускания корзины производится ТОЛЬКО при закрытой крышке.

- Откройте крышку Z, нажав кнопку G, рис. 2.
- Извлеките корзину, потянув ее вверх, рис. 3.
- Залейте в бачок D масло, максимум 1,5 л (1,3 кг жира), или минимум 1,1 л (1 кг жира).

Внимание! Уровень масла должен находиться между отметками максимума и минимума.

Внимание! 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.

Примечание: 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. Температура должна быть установлена на 150°C до полного растапливания жира, только после этого переходите к нужной температуре.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

- Включите прибор, повернув ручку терморегулятора F на требуемую температуру, рис. 4.
- После того, как световой индикатор термостата L погаснет, вставьте корзину U (предварительно наполненную) в бачок D, и оставьте в поднятом положении, рис. 3, а затем закройте крышку Z.
- Медленно погрузите корзину, сдвигая защелку T в направлении стрелки и одновременно опуская ручку S, рис. 5.

Внимание! Не переполняйте корзину (макс. 1,2 кг свежего картофеля).

Примечание: Выход значительного количества горячего пара из-под крышки фильтра A и образование капель конденсата вблизи ручки корзины – абсолютно нормальное явление.

- После окончания времени готовки поднимите корзину, и проверьте степень готовности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА

- Нажав кнопку I, установите время готовки; на дисплее H появится заданное количество минут.
- Цифры сразу же начинают мигать, это означает, что время готовки начало отсчитываться. Последняя минута показывается в секундах.
- В случае ошибки можно переустановить время, удерживая кнопку более чем 2 секунды. Дисплей обнулится, затем повторите первоначальную операцию.
- Таймер сообщит о конце готовки двумя сериями звуковых сигналов с интервалом примерно в 20 секунд. Для того, чтобы выключить акустический сигнал, нажмите кнопку таймера.

Примечание: таймер не отключает прибора.

Замена батарейки таймера

- Извлеките таймер из гнезда, нажав рычажок с нижней стороны, см. рис. 6.
- Поверните против часовой стрелки крышку батареек, рис. 7, находящуюся на задней стороне, чтобы она открылась.
- Замените батарейку на новую того же типа (L1131).

Примечание: Как в случае замены, так и утилизации прибора, батарейка должна быть вынута и утилизирована по действующим законам, так как она вредна для окружающей среды.

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Примечание: 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 L), продукты погружаются 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 в г	Температура (°C)	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ				
	Количество, рекомендуемое для оптимальной жарки в 1,5 л масла	600	190°	10-12
	Максимальное количество для 1,1 л масла	1000	190°	18-20
	Максимальное количество для 1,5 л масла	1200	190°	20-22
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 молодой говядины (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

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

ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые до жарки необходимо постараться удалить, встряхнув корзиной.

Опасность ожога! До погружения корзины убедитесь, что крышка хорошо закрыта. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания.

Тип продуктов	Максимальное количество в г	Температура (°C)	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ			
Количество, рекомендуемое для оптимальной жарки в 1,5 л масла	200 (*)	190°	4-6
Максимальное количество для 1,1 л масла	600	190°	13-15
Максимальное количество для 1,5 л масла	1000	190°	18-20
РЫБА Рыбные палочки из трески (6)	300	190°	4-6
Креветки	300	190°	4-6
МЯСО Отбивная из курицы (3 шт.)	200	180°	6-8

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

(*) 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

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Примечание: Рекомендуется выполнять эту операцию после каждой жарки, в особенности, если готовится пища в сметане или муке. Дождитесь, чтобы масло достаточно остыло (подождите около двух часов).

Модели без трубки слива Q и контейнера для масла M

- Откройте крышку фритюрницы Z и выньте съемный бачок D, рис. 8, подняв его за специальные ручки.
  Вылейте масло, содержащееся в бачке в другую емкость.
- Установите съемный бачок на место.
- Установите корзину U на край контейнера, и положите на ее дно фильтр, рис. 9. Фильтр можно приобрести у уполномоченного дилера или сервисного центра.
- Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы не пролить из его фильтра, рис. 10.

Модели с трубкой слива Q и контейнером для масла M

- Установите фритюрницу вблизи от края стола, рис. 11.
- Вытяните подставку P, как показано на рис. 12.
- Установите в углубление контейнер для масла M без крышки N, рис. 13.
- Откройте отсек R, рис. 14, и достаньте трубку слива Q.
- Откройте пробку O, повернув против часовой стрелки, рис. 15.
- После выполнения операции закройте пробку, повернув ее по часовой стрелке, поместите трубку слива в гнездо и закройте отсек.

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:

- появление плохого запаха
- появление дыма во время жарки
- если масло стало темным.

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.

ЗАМЕНА ФИЛЬТРА ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХА

Со временем фильтр для устранения запахов, находящийся в крышке, теряет свою эффективность. Для замены фильтра снимите пластмассовую крышку A, рис. 11. Фильтры для устранения запаха можно приобрести у уполномоченного дилера или сервисного центра.

ОЧИСТКА

Опасность! 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.

Примечание: После охлаждения масла примерно в течение двух часов, слейте масло или жир, как описано в параграфе "Фильтрация масла или жира". Ни в коем случае не сливайте масло из фритюрницы, наклонив ее, рис. 17.

Тщательно промойте бачок, корзину и крышку (снимите фильтр) горячей водой и моющим средством для тарелок.
Крышка Z - съемная, для того, чтобы снять, сдвиньте ее назад и одновременно потяните вверх (см. стрелки «A» и «B», рис. 18).

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

Для очистки бачка D выполните следующее:

- Извлеките бачок из фритюрницы, аккуратно подняв его, см. рис. 8, и промойте его горячей водой и моющим средством, используя мягкую губку.
- Бачок и трубка слива могут быть промыты в посудомоечной машине. Будьте осторожны, чтобы трубка слива не была повреждена от удара, который может нарушить ее функционирование.
- Для установки бачка на место откройте крышку R отсека хранения трубки, затем, наклонив, вставьте бачок с трубкой для слива, установленной в горизонтальное положение и с вставленной пробкой; после этого закройте крышку, рис. 19.
- Для того, чтобы очистить фильтр для масла C, который находятся в бачке, если он очень грязный или засорен, выньте его, отвернув против часовой стрелки.

Внимание! Чтобы не повредить противопригарное покрытие бачка, не пользуйтесь ни абразивными предметами, ни абразивными моющими средствами, а только мягкой тканью и нейтральными моющими средствами.

ОТКЛОНЕНИЯ В РАБОТЕ

Отклонение	Причина	Устранение
Выделение плохого запаха	Фильтр для удаления запаха B засорен.	Замените фильтр.
	Масло испортилось.	Замените масло или жир.
	Не пригодное к применению масло.	Используйте хорошее арахисовое масло.
Масло выливается за края.	Масло испортилось и вызывает появление слишком большого количества пены.	Замените масло или жир.
	Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло.	Тщательно высушить продукты.
	Слишком быстрое погружение корзины.	Погружайте продукты медленно.
	Уровень масла во фритюрнице превышает максимальный предел.	Уменьшите количество масла в фритюрнице.
Масло не нагревается.	Срабатывание устройства термозащиты.	Обратитесь в центр технического обслуживания (устройство необходимо заменить).
Жарка удовлетворительна только в середине корзины.	Корзина не вращается во время жарки.	Очистите дно бачка. Очистите направляющее кольцо корзины, рис. 19.