

Перед использованием прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию. Бережно храните данную инструкцию.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или в его сервисной службе, чтобы предотвратить любую опасность.
- Ни в коем случае не опускайте прибор в воду.
- Прибор может использоваться детьми не младше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без опыта или необходимых знаний при условии, что они находятся под присмотром или получили необходимые инструкции, касающиеся безопасного использования прибора и связанных с ним рисков. Следите, чтобы дети не играли с прибором. Очистка и обслуживание могут выполняться детьми старше 8 лет и под постоянным надзором взрослых. Держать прибор и шнур питания в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Этот аппарат должен использоваться только в быту. Не предусмотрено его использование в следующих местах: в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, moteley и других структур, предназначенных для приема гостей, комнат

сдаваемых в наем.

- Прибор не может работать от внешнего таймера или через отдельную систему дистанционного управления.
- Следует размещать приборы для готовки на устойчивой поверхности при помощи ручек (если имеются) во избежание опрокидывания горячих жидкостей.



Опасно!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к поражению электрическим током, опасному 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. (В случае несоответствия типа вилки и розетки попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую).



Опасность ожогов!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к ожогам.

- Во время работы прибор нагревается. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ.
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом, так как можно сильно обжечься.
- Перемещайте прибор, используя специальные ручки. (Не пользуйтесь ручкой корзины при выполнении этой операции). Убедитесь, что масло достаточно остыло, подождите около двух часов.
- 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.



Внимание!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или повреждению 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 устрой-

ство 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.



Примечание:

данный символ указывает на рекомендации и важную информацию для пользователя.

- 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.
- Абсолютно нормально, что при первом использовании доносится запах нового прибора. Проветрите комнату.
- Запрещается использование масла ручной выработки или масел, имеющих высокую кислотность.

Данный прибор соответствует директиве 2004/108/СЕ по электромагнитной совместимости и норме ЕС № 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- А. Крышка
- В. Загрузочное отверстие (если предусмотрено)
- С. Фильтр (съемный в некоторых моделях)
- Д. Бачок
- Е. Кнопка для открытия крышки
- Ф. Ручка терморегулятора / Световой индикатор
- Г. Корзина
- Н. Защелка ручки.
- І. Ручка корзины

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Вес нетто 2.5 кг

Потребляемая мощность: смотреть табличку с характеристиками

частота: смотреть табличку с характеристиками

напряжение: смотреть табличку с характеристиками

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прежде чем вставлять вилку в розетку электропитания убедитесь, что в бачке есть масло.

Залейте в бачок масло, максимальный объем - 2,3 литра

(2 кг жира).

ВНИМАНИЕ: уровень масла должен находиться между отметками максимума и минимума, нанесенными на внутреннюю часть бачка.

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. 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

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. 1 кг свежего картофеля). Выход значительного количества горячего пара из фильтра и образование капель конденсата вблизи ручки корзины – абсолютно нормальное явление. После окончания готовки извлеките корзину, и выньте вилку из розетки электропитания.

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.

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	половина порции	500	190	7-9
	целая порция	1000	190	16-18
РЫБА	Кальмары	500	160	12-13
	Хвосты омаров	500	160	9-10
	Сардины	500	160	12-13
	Камбала	400	160	7-8
МЯСО	Отбивная по-милански	300	170	8-9
	Отбивная из курицы	300	180	7-8
	Котлеты	500	170	7-8
ОВОЩИ	Артишоки	250	150	11-12
	Цветная капуста	300	160	7-8
	Грибы	300	150	6-7
	Кабачки	100	170	7-8
	Дзуккини	300	160	11-12

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

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ		350 (*)	190	6-8
КАРТОФЕЛЬ ФРИ (максимальное количество)		800	190	16-18
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРИКЕТЫ		500	190	9-11
РЫБА	Рыбные палочки из трески	300	190	5-6
	Креветки	300	190	5-6
МЯСО	Отбивная из курицы	200	190	7-8

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.

Ни в коем случае 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе	устройства
Модель:		"
Напряжение:		"
Частота:		"
Мощность:		"

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy

Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.

Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортёр и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

ООО «Делонги»

127055 Россия, г. Москва, ул. Сушëвская, д. 27, стр. 3

Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, CC – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

EAC