

RUS

Внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации до установки и использования прибора. Только в этом случае вы сможете добиться наилучших результатов и наибольшей безопасности использования.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(смотри рис. на стр. 2)

- A. Крышка
- B. Ручка корзины с предохранителем
- C. Корзина
- D. Кнопка открытия крышки
- E. Контрольная лампа
- F. Ручка для подъёма прибора
- G. Смотровое стекло (не для всех приборов)
- H. Решётка фильтра
- I. Место намотки кабеля

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке с характеристиками.
- Подключайте прибор только к розеткам с номинальным током 10 А и надёжной системой заземления (в случае несовместимости розетки и вилки прибора замените розетку другой, соответствующего типа, обратившись к квалифицированному специалисту).
- Не ставьте прибор рядом с источниками тепла.
- При необходимости замены кабеля питания убедитесь, что он типа H05 VVF 3x1 mm². Новый кабель должен соответствовать действующему законодательству и иметь тот же диаметр.
- Во время работы прибор нагревается. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР В ПРЕДЕЛАХ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЕЙ.
- Не переносите фритюрницу с горячим маслом, так как это может привести к серьёзным ожогам.
- Фритюрница должна включаться только после наполнения её маслом или жиром. При нагреве пустой фритюрницы включается термозащитное устройство, блокирующее её работу. В этом случае для возобновления работы прибора необходимо обратиться в наш Сервисный центр.
- Если из фритюрницы вытекает масло необходимо обратиться в центр технического обслуживания или же к квалифицированным специалистам фирмы.
- Перед первым использованием фритюрницы

необходимо тщательно промыть: полость, корзину и крышку (удалив фильтры) горячей водой с жидким моющим средством для посуды. После этого тщательно высушить.

- При первом использовании характерный запах нового - совершенно нормально явлни. Провтрит помщи
- Материалы и предметы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, соответствуют директиве СЕЕ 89/109.
- Не разрешать детям или неспособным людям использовать данный прибор без присмотра.
- Не разрешать детям играть с прибором.
- Перенося фритюрницу, беритесь лишь только за специальные ручки (F). (Никогда не пользуйтесь для этого рукояткой корзины).

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Наполнение маслом или жиром

- Нажав кнопку (рис. 1), откройте крышку и выньте принадлежности.
- Налейте в полость 2 л. масла (или 1,8 кг. жира).

Наилучшие результаты достигаются при использовании хорошего арахисового масла. Не смешивайте разные типы масла. Если вы используете брикеты твёрдого жира, порежьте их на мелкие куски, чтобы фритюрница не грелась вхолостую в течение первых минут. Заданная температура должна быть 150°C до полно"о растапливания жира, только после это"о установите требуемую температуру.

Разогрев

Включить прибор, вставив вилку в розетку, и дожидаться выключения сигнальной лампы (рис. 2).

Начало готовки

- **Как только погасла лампа**, сразу же погрузите корзину в масло.
Для этого:
 - Убедитесь, что предохранитель отодвинут назад;
 - Вставьте ручку (B) в корзину, как показано на рис. 3, и сместите предохранитель вперёд.
Перед погружением или подъёмом корзины убедитесь, что предохранитель сдвинут вперёд.
 - Отсоединив ручку от корзины, закройте крышку.
- **Сразу же после погружения, выход большого количества перегретого пара из вентиляционных отверстий является совершенно нормальным явлением.**
- **Также нормальным является стекание**

капель конденсата по пластмассовым стенкам прибора.

Конец готовки

По истечении времени готовки зацепите корзину за край полости (рис. 4) и убедитесь, что продукты достигли необходимой степени готовности.

В моделях со смотровым стеклом эту операцию можно выполнять, не открывая крышки.

Если вы решили, что готовка завершилась, выключите прибор, **вынув вилку (рис. 5)**. Подождите некоторое время, чтобы стекло масло.

Если предусматривается приготовление в два приёма (напр. картофель фри), то в конце первой фазы необходимо поднять корзину, дождаться выключения лампы, после чего погрузить корзину в масло второй раз (смотри прилагающиеся таблицы).

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Рекомендуем выполнять данную операцию после каждой готовки, так как частицы продуктов, в особенности, если они в муке или панировке, оставаясь погружёнными в жидкость, горят, быстро изменяя свойства масла или жира.

1. Удалить крышку (рис. 6) и слить масло через одну из сторон (рис. 7 - левая или правая боковые стороны полости).
2. Удалить отложения из полости при помощи губки или же бумажной салфетки.
3. Установить корзину в верхнее положение и разместить на её дне один из входящих в комплект фильтров (рис. 8). Фильтры можно также купить у вашего дистрибьютора или же в нашем Сервисном центре;
4. После этого очень медленно вылить масло или жир во фритюрницу, чтобы он не переливался через фильтр (рис. 9).

ПРИМ: Отфильтрованное таким образом масло может храниться во фритюрнице. Тем не менее, если между готовками должно пройти слишком много времени необходимо хранить масло в закрытой ёмкости, чтобы оно не портилось. Желательно хранить отдельно масло для рыбы и масло для других продуктов.

- * **При использовании жира не остужайте его окончательно, так как он затвердеет.**

ЗАМЕНА ВОЗДУХООЧИСТИТЕЛЬНОГО ФИЛЬТРА

С течением времени расположенные в крышке воздухоочистительные фильтры теряют свою эффективность. Изменение цвета фильтра, который контролируется через показанное на

рис. 10 отверстие, свидетельствует о том, что фильтр необходимо заменить. Для замены удалите пластмассовую крышку фильтра (рис. 11), нажав на крюк в указанном стрелкой 1 направлении, после чего поднимите крышку в направлении стрелки 2. Замените фильтры.

ПРИМ. Сначала необходимо установить белый фильтр, а на него чёрный. Крышка должна ложиться на чёрный фильтр. (рис. 12).

ЧИСТКА

Перед чисткой **отключите вилку от розетки.**

- * **Никогда не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте её под струю воды. Вода может попасть внутрь и вызвать удар током.**

Не погружайте крышку в воду, предварительно не удалив фильтры.

Для чистки полости сделайте следующее:

- **Убедитесь, что масло достаточно холодное (подождите около 2 часов).** Слейте масло или жир, как описано выше в параграфе "фильтрация масла или жира".
- Удалите все отложения, которые накопились в полости, используя для этого губку или же бумажную салфетку.
- Промойте полость тёплой водой и жидким моющим средством для посуды, ополосните и вылейте содержимое через одну из сторон, как показано на рис. 7.
- Рекомендуется периодически очищать корзину, удаляя все отложения.
- Корзину можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите наружную поверхность фритюрницы мягкой и влажной тканью, чтобы удалить брызги и капли масла или конденсата.
- Крышка съёмная, для её удаления выполните следующее: сдвиньте назад (см. стрелку "1", рис. 6) и одновременно с этим потяните вверх (см. стрелку "2", рис. 6).

МОДЕЛЬ С НЕПРИГОРАЮЩИМ ПОКРЫТИЕМ ПОЛОСТИ

Для чистки полости не пользуйтесь ни абразивными приспособлениями, ни абразивными порошками, а лишь только нейтральным моющим средством.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ГОТОВКЕ

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Когда масло опустится ниже отметки MIN, добавьте свежего масла. Периодически рекомендуется полностью удалять масло, чтобы сохранить не только вкусовые качества, но и усваиваемость самих продуктов.

Долговечность используемой жидкости зависит от используемых продуктов: например, панировка загрязняет масло быстрее обычных продуктов.

Рекомендуем полностью заменять масло через 5 - 8 готовок, а также в случае:

- появления неприятного запаха
- образования дыма во время готовки
- потемнения масла.

ПРАВИЛЬНАЯ ГОТОВКА

- **Продукты следует погружать в масло только после достижения необходимой температуры, то есть после выключения сигнальной лампы.**
- Не перегружайте корзину. Это приведёт к

резкому понижению температуры масла и к получению слишком жирных, неравномерно прожаренных продуктов.

- Если жарится небольшое количество пищи, температура масла должна быть ниже, чем указанная для то"о, чтобы избежать сильно"о кипения масла.
- Убедитесь, что продукты тонко нарезаны и одинаковой толщины, так как толстые куски, несмотря на привлекательный вид, плохо прожариваются внутри, а продукты одинаковой толщины достигают идеальной степени готовности одновременно.
- **Хорошо просушите продукты перед их погружением в масло или жир**, так как влажные продукты после приготовления становятся мягкими (в особенности картофель). Рекомендуется панировать или обваливать в муке насыщенные водой продукты (рыба, мясо, овощи), не забывая удалить излишки панировки или муки перед погружением в масло.

ГОТОВКА СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ

Изучите данную таблицу, учитывая, что время и температура готовки являются приблизительными и должны корректироваться в зависимости от количества и собственного вкуса.

Продукт		Макс. кол., гр	Время (минуты)
Свежий картофель	полпорции	500	1° погружение 5 - 6 2° погружение 2 - 3
	полная порция	1000	1° погружение 8-10 2° погружение 4 - 6
Морепродукты	Кальмары	500	8 - 10
	Канестрелли	500	8 - 10
	Хвосты норвежских омаров	500	6 - 8
	Сардины	500	9 - 11
	Каракатицы	500	8 - 12
	Камбала (2)	400	4 - 6
Мясо	Говяжий шницель (2)	300	6 - 8
	Куриный шницель (2)	300	4 - 7
	Котлеты (13)	550	3 - 6
Овощи	Артишоки	250	6 - 9
	Цветная капуста	400	7 - 9
	Грибы	400	5 - 8
	Баклажаны (4 ломтика)	100	5 - 7
	Цукини	300	8 - 10

ГОТОВКА МОРОЖЕНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Мороженные продукты имеют очень низкую температуру. Следовательно, они неизбежно приводят к значительному понижению температуры жидкости. Для получения хороших результатов рекомендуем вам не превышать максимальные количества продуктов для каждой готовки, приведённые в данной таблице.
2. **Мороженные продукты часто покрыты**

многочисленными кристаллами льда, которые следует удалить до начала готовки. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы масло не выплеснулось. **Опустив корзину, убедитесь, что крышка плотно закрыта.**

3. Для наилучших результатов не превышайте максимальные рекомендуемые количества.

Время готовки приблизительное и должно корректироваться согласно начальной температуре продуктов, и температуре, рекомендуемой их производителем.

Продукт		Макс. кол., гр	Время (минуты)
Мороженный отварной картофель		300(*)	1° погружение 5 - 6 2° погружение 2 - 3
Картофельные шарики		500	8 - 9
Морепродукты	Палочки из трески	300	6 - 7
	Креветки	300	6 - 7
Мясо	2 куриных шницеля	200	7 - 8

(*) Эта доза рекомендуется для получения наилучших результатов. Естественно, что можно готовить и большее количество мороженного картофеля, учитывая, что в этом случае картофель будет более жирным из-за резкого понижения температуры масла в момент погружения.

НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Неприятный запах	Воздухоочистительный фильтр засорился Старое масло Неправильный выбор жидкости готовки	Заменить фильтр Заменить масло (или жир) Использовать качественное масло
Масло вытекает	Замороженные продукты покрыты льдом Слишком быстрое погружение корзины Слишком много масла во фритюрнице Вы погрузили в горячее масло влажные продукты Вы превысили максимальное рекомендуемое количество	Удалить лёд перед началом готовки Погружать медленно Уменьшить количество масла во фритюрнице Высушить продукты 1000 г. свежего картофеля или же 300 г. мороженного
Масло не нагревается	Фритюрница была включена без масла, что привело к выводу из строя предохранителя	Обратиться в Сервисную службу (необходимо заменить предохранитель)