

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 (стр. 3)

- | | |
|--|---|
| A Корзина | I Контрольная лампа работы |
| B Ручка корзины с предохранителем | L Дверца для установки трубки "Easy Clean System" (если предусмотрена) |
| C Тыльная сторона крышки | M Трубка для слива масла "Easy Clean System" (если предусмотрена) |
| D Ручка открытия крышки | N Стрелка терморегулятора и выключения |
| E Электронный таймер (если предусмотрен) | O Отверстие намотки кабеля |
| F Кнопка времени готовки | P Ручка для подъема прибора |
| G Кнопка "ON/START" | |
| H Защитный язычок батарейки (если предусмотрен) | |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение см. табличку характеристик

Поглощаемая мощность: то же

Макс. емкость: 1,3 л масла
или около 1,2 кг жира

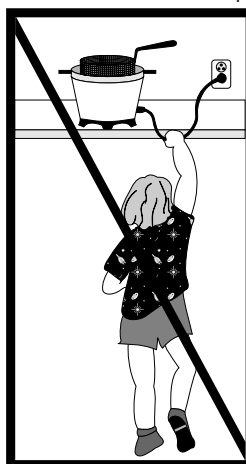
Макс. емкость

продуктов: 700 гр. свежего картофеля

Материалы и предметы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, соответствуют предписаниям директивы СЕЕ 89/109 и правительственного указа от 25/01/1992, № 108. Помимо этого, данный прибор соответствует применимым к нему директивам **CE**, в т.ч. директиве о радиопомехах.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Этот прибор был разработан для жарения продуктов и только для бытового применения. Он не должен использоваться для других целей и не должен изменяться или выводиться из строя каким-либо образом.
- Не включайте поврежденный прибор (например, по причине падения).
- 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.
- 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.
- 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.
- Во время работы прибор нагревается. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР В ПРЕДЕЛАХ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЕЙ
- Во время работы, трубка для слива масла (если имеется) должна быть все время закрыта и находиться в соответствующем отсеке.
- Не переносите фритюрницу с горячим маслом, так как это может привести к серьёзным ожогам.
- Если из фритюрницы вытекает масло необходимо обратиться в центр технического обслуживания или же к квалифицированным специалистам фирмы.
- Не вынимайте вилку из розетки, потянув за кабель питания. Беритесь всегда за саму вилку.
- Падающая сверху фритюрница может вызвать серьезные ожоги. Не допускайте, чтобы кабель свисал с края поверхности, на которой находится фритюрница, так как он может находиться в пределах досягаемости детей или мешать пользователю фритюрницы. Не пользуйтесь удлинителями.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Распаковав прибор, откройте крышку, потянув вверх соответствующую ручку (рис. 1), и выньте принадлежности.
- Налейте в полость 1,3 л. масла (или 1,2 кг. жира).

Уровень масла должен все время находиться между минимальной и максимальной отметками.

Ни в коем случае не превышайте максимальную отметку.

Наилучшие результаты достигаются при использовании хорошего **арахисового масла**. Оливковое масло идеально подходит для жарки, так как оно меньше поддается деградации, но при долгом использовании его вкус становится слишком заметным. Самое главное, 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. Кроме того, в течение первой фазы разогрева, рекомендуется установить терморегулятор в положение 150°C. Растопите брикеты твёрдого жира непосредственно в полости, а не в корзине. Только после их полного растапливания приступите к готовке.

РАЗОГРЕВ

Установите стрелку терморегулятора (N) (рис. 4) на необходимую температуру (смотри справочные таблицы). По достижении установленной температуры сигнальная лампа выключится.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

1. **Как только погасла лампа**, сразу же погрузите корзину в масло. Для этого:

- Убедитесь, что предохранитель сдвинут назад;
- Вставьте ручку (B) в корзину, как показано на рис. 2, 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.

2. В моделях с электронным таймером (E) можно ввести необходимое время жарки. Если таймер имеет защитный язычок батареи (H), слегка вытяните его на себя, после чего выполните следующее:
 - Нажмите кнопку "ON/START" (G): таймер включится, а цифры начнут мигать;
 - Нажмите кнопку "+min" (F) до достижения необходимого времени (минуты).
 - Нажмите кнопку "ON/START" (G) и таймер начнёт обратный отсчёт введённого времени. Цифры перестанут мигать, и будет мигать лишь только точка.
 - В случае ошибки или же для отмены отсчёта времени необходимо одно-временно нажать кнопки F и G, после чего отсчёт времени остановится.
 - По истечении времени готовки будет подан звуковой сигнал (для его отключения следует нажать одну из двух кнопок).
Внимание: таймер сигнализирует конец отсчёта времени **но не выключает прибор**.
 - Приблизительно через 20 секунд после окончания отсчёта таймер отключится автоматически.

Для облегчения использования электронный таймер можно вынуть из фритюрницы (см. рис. 5).

ЗАМЕНА БАТАРЕЙКИ ТАЙМЕРА (для моделей, где он предусмотрен)

- Вынуть таймер из его гнезда (см. рис. 5).
- Повернуть против часовой стрелки крышку батарейки, расположенную на задней части таймера, до её отсоединения (рис. 15).
- Заменить батарейку.

КОНЕЦ ЖАРКИ

По истечении времени жарки зацепите корзину за край полости (рис. 3) и убедитесь, что продукты достигли необходимой степени готовности. Если жарка недостаточна, вновь погрузите корзину и продолжите процесс. Если же вы решили, что готовка завершилась, выключите прибор, переведя ручку терморегулятора в положение "OFF", до щелчка внутреннего выключателя, и дайте маслу стечь.

Если готовка выполняется в 2 приёма (напр. картофель), то откройте крышку, зацепите её за край полости, опустите крышку (без усилия) на корзину, дождитесь выключения лампы, после чего опустите корзину в масло во второй раз (смотри справочные 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.

Модели с трубкой для слива масла

Выполните следующее:

1. Откройте крышку фритюрницы и выньте корзину. **Убедитесь, что масло достаточно остыло (подождите около 2 часов).**
2. Откройте дверцу (L), как показано на рис. 5, и выньте сливную трубку (M).
3. Открыть пробку (рис. 6) и одновременно с этим сжать трубку пальцами, чтобы масло или жир не начали вытекать вне ёмкости для их сбора.
4. Слейте масло или жир в ёмкость (рис. 7).
5. Удалите отложения из полости при помощи губки или впитывающей бумаги.
6. Поместите сливную трубку в гнездо, **предварительно закрыв пробку.**
7. Установить корзину на борту полости и поместить на её дно входящий в комплект фильтр (рис. 8). Фильтры можно также купить у вашего дистрибьютора или же в нашем Сервисном центре.
8. После этого медленно налить масло во фритюрницу, чтобы оно вытекало из фильтра (рис. 9).

ПРИМ: Отфильтрованное таким образом масло может храниться во фритюрнице. Тем не менее, если между готовками должно пройти много времени, рекомендуется хранить масло в тёмном месте, в закрытом сосуде, чтобы оно не портилось.

Для наполнения этой ёмкости следует вновь вынуть трубку и действовать, как показано на рис. 10.

Рекомендуется хранить отдельно масло, использованное для приготовления рыбы и масло для других продуктов.

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

Модели без сливной трубки

Выполните следующее:

1. Сняв крышку (рис. 11), опорожнить полость, как показано на рис. 12.
2. Зацепить корзину за борт полости и положить на её дно входящий в комплект фильтр (рис. 8). Фильтры можно также купить у вашего дистрибьютора или же в нашем Сервисном центре.
3. После этого медленно налить масло во фритюрницу, чтобы оно вытекало из фильтра (рис. 9).

ПРИМ: Отфильтрованное таким образом масло может храниться во фритюрнице. Тем не менее, если между готовками должно пройти много времени, рекомендуется хранить масло в тёмном месте, в закрытом сосуде, чтобы оно не портилось.

Рекомендуется хранить отдельно масло, использованное для приготовления 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. Рекомендуется заменять фильтры через каждые 20 готовок. Для замены отвинтите винты с тыльной стороны крышки (согласно рис. 13). Замените фильтры.

ПРИМ: Сначала необходимо установить белый фильтр, а на него чёрный. Крышка должна ложиться на чёрный фильтр. (рис. 13).

Установить тыльную сторону крышки, закрутив 3 винта.

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

- Промойте полость тёплой водой и жидким моющим средством для посуды, ополосните и тщательно высушите.
- Для промывки сливной трубки (если она предусмотрена) используйте входящий в комплект ёршик (рис. 14).
- Рекомендуется периодически очищать корзину, удаляя все накопившиеся отложения.
- Корзину можно мыть в посудомоечной машине.
- После каждой готовки протрите наружную поверхность фритюрницы мягкой и влажной тканью, чтобы удалить брызги и капли масла или конденсата.
- В моделях, снабжённых прокладкой, необходимо прочистить и высушить её, чтобы она не приклеилась к полости во время неиспользования фритюрницы.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ГОТОВКЕ

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Когда масло опустится ниже отметки MIN, добавьте свежего масла. Периодически рекомендуется полностью менять 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

- Для каждого рецепта рекомендуется соблюдать установленную температуру. **При слишком низкой температуре продукты поглощают масло, при слишком высокой температуре сразу же образуется корка, а внутренняя часть остаётся сырой.**
- **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.
- 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.

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ГОТОВКИ: СПРАВОЧНЫЕ ТАБЛИЦЫ

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.	Температура, °C	Время, мин.
Свежий картофель	полпорции	350	190	1-е порг. 4 - 5 2-е порг. 1 - 2
	полная порция	700	190	1-е порг. 6 - 8 2-е порг. 4 - 5
Морепродукты	Кальмары	250	160	6 - 7
	Канестрелли	250	160	6 - 7
	Хвосты норвежских омаров	250	160	5 - 6
	Сардины	250	170	6 - 7
	Каракатицы	250	160	6 - 7
	Камбала (1)	130	160	5 - 6
Мясо	Говяжий шницель (1)	120	160	5 - 7
	Куриный шницель (1)	120	160	4 - 6
	Котлеты (6)	250	160	4 - 6
Овощи	Артишоки	150	150	5 - 6
	Цветная капуста	200	160	4 - 5
	Грибы	200	150	4 - 5
	Баклажаны (2 ломтика)	50	170	3 - 4
	Цукини	150	160	5 - 6

ГОТОВКА МОРОЖЕНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Мороженые 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. Мороженые 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.

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

Продукт		Макс. кол., гр.	Температура, °C	Время, минуты
Мороженный картофель фри		200(*)	190	1-е погружение 2 - 4 2-е погружение 1 - 2
Картофельные шарики		350	190	6 - 7
Морепродукты	Палочки из трески (6)	150	190	4 - 5
	Креветки	150	190	4 - 5
Мясо	1 куриный шницель	120	190	3 - 5

(*) 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 арахисовое масло
Масло вытекает	Слишком быстрое погружение корзины Слишком много масла во фритюрнице Вы погрузили в горячее масло влажные продукты Вы превысили максимальное рекомендуемое количество	Погружать медленно Уменьшить количество масла во фритюрнице Высушить продукты 700 г. свежего картофеля
Масло не нагревается	Фритюрница была включена без масла, что привело к выводу из строя предохранителя	Обратиться в Сервисную службу (необходимо заменить предохранитель)

