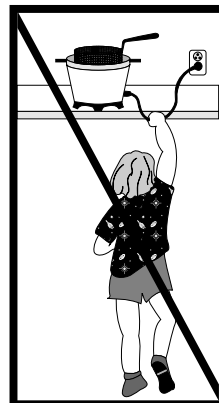


RUS

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- Инструкции для всех электроприборов стараются охватить наибольшее количество возможных ситуаций; в любом случае при использовании прибора необходимо постоянно проявлять осторожность и здравый смысл, прежде всего, если вблизи находятся дети.
- Перед использованием фритюрницы убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке прибора.
- 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.
- Не погружайте корпус фритюрницы в воду. Проникнув внутрь, вода может вызвать поражение электрическим током.
- Во время работы прибор нагревается. **НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЕГО В ПРЕДЕЛАХ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЯМИ.**
- Горячее масло может вызывать тяжелые ожоги. Не передвигайте фритюрницу с горячим маслом.
- Не касайтесь смотрового окна, так как оно нагревается.
- Для перемещения прибора используйте специальные ручки "J". (Не поднимайте прибор за ручки корзины).
- Фритюрница должна включаться только после наполнения маслом или жиром. Если она включается пустой, приводится в действие предохраняющее устройство термозащиты, которое блокирует работу фритюрницы. В этом случае для замены устройства необходимо обратиться в ближайший уполномоченный сервисный центр.
- Если из фритюрницы вытекает масло, обратитесь в сервисный центр или к уполномоченному производителем прибора персоналу.
- Перед первым использованием горячей водой и жидким моющим средством для посуды тщательно промойте полость фритюрницы, корзину, крышку (снимите фильтры). Кроме этого, пропустите горячую воду и жидкое моющее средство для посудомоечных машин через трубку слива масла, затем тщательно высушите.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют директиве ЕС.
- Во время работы трубка слива масла хранится закрытой и помещенной в специальный отсек.
- При первом использовании из прибора может идти дым. Это нормальное явление и дым пропадет через несколько минут. Проветрите помещение.
- Не разрешайте без присмотра пользоваться прибором детям или недееспособным людям.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте, чтобы шнур электропитания свисал со стола, его могут схватить дети или зацепить тот, кто пользуется прибором. Не используйте удлинители.
- При необходимости замены используйте только шнур для электропитания H05VV-F сечением 3x1 мм². Замененный шнур должен отвечать действующим нормативам электробезопасности и иметь диаметр, равный диаметру оригинального шнура.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- | | |
|--------------------------------------|--|
| A. Отверстие для контроля фильтра. | M. Дисплей таймера (не все модели). |
| B. Ручка корзины. | N. Кнопка таймера (не все модели). |
| C. Защелка ручки. | O. Трубка для слива масла. |
| D. Крышка | P. Индикаторная лампа. |
| E. Смотровое окошко (не все модели). | Q. Ручка термостата и включения ON/OFF. |
| F. Решетка фильтра. | R. Кнопка для открытия крышки. |
| G. Корзина. | S. Окошко отсека для хранения трубки слива |
| H. Замок решетки фильтра. | |
| I. Отсек для шнура электропитания. | |
| J. Ручка для переноски прибора. | |
| K. Пробка трубки для слива. | |
| L. Ножка. | |

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед использованием фритюрницы убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке прибора.
- Перед использованием горячей водой и жидким моющим средством для посуды промойте бак фритюрницы, корзину, крышку (снимите фильтры) и тщательно просушите.
- Не включайте фритюрницу без масла или жира. Если она нагревается без масла или жира, предохраняющее устройство термозащиты блокирует работу фритюрницы.
В таком случае до повторного использования необходимо обратиться в ближайший уполномоченный сервисный центр.

НАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Поднимите корзину в верхнее положение, потянув за специальную ручку "B", рис. 1.
Когда корзина поднимается или опускается, крышка, должна быть ПОСТОЯННО закрыта.
- Откройте крышку "D", нажав кнопку "R" (рис. 2).
- Извлеките корзину, потянув ее вверх, рис. 3.
- Залейте 2,2 литра масла в контейнер (либо 2 кг жира).

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Уровень масла должен находиться между отметками максимума и минимума.

Не используйте фритюрницу, если уровень масла ниже указателя "min", в этом случае может включиться устройство термозащиты; для его замены обратитесь в один из наших сервисных центров.

Наилучших результатов можно добиться при использовании масла хорошего качества. Избегайте перемешивания масла различных видов. Если используются брикеты твердого жира, для того, чтобы избежать неравномерного нагрева жира в первые минуты, необходимо разрезать их на мелкие части. 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 1,25 кг сырого картофеля).
При использовании замороженных продуктов снимите лишний лед (см. приготовление замороженных продуктов).
2. Поместите корзину в бачок в поднятом положении, рис. 3, и закройте крышку до характерного щелчка замка. Чтобы избежать выплескивания горячего масла, до того, как опустить корзину обязательно закройте крышку.
3. Установите ручку регулятора температуры "Q" на требуемую температуру, рис. 4. После достижения выбранной температуры индикаторная лампа "P" погаснет.
4. Во время готовки не касайтесь смотрового окна, так оно становится очень горячим.
5. Как только индикаторная лампа погаснет, погрузите корзину в масло, медленно опуская, оттянув защелку "C" на ручке.
 - Выход значительного количества горячего пара из решетки фильтра "F" - абсолютно нормальное явление.
 - В начале готовки сразу же после погружения продуктов в масло внутренняя часть смотрового окошка "E" (в моделях, в которых оно есть) покрывается паром, который постепенно исчезает.
 - Появление пара на ручке корзины работающего прибора - нормальное явление.

МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

Нажав кнопку "N", установите время готовки; на дисплее "M" появится заданное количество минут.

Цифры начинают сразу же мигать, указывая начало времени готовки. Последняя минута будет показана в секундах.

В случае ошибки можно переустановить время готовки, удерживая кнопку более чем две секунды. Дисплей будет обнулен, после этого вы можете повторить процедуру.

Таймер сообщит о конце готовки двумя звуковыми сигналами с интервалом примерно в 20 секунд.

Для того, чтобы выключить акустический сигнал, нажмите кнопку "N" на таймере. При помощи специальной клипсы таймер можно прицепить к одежде.

ВНИМАНИЕ: таймер не выключает прибора.

Замена батареек таймера

- Извлеките таймер из гнезда, рис. 5.
- При помощи отвертки снимите заднюю крышку, рис. 6.
- Поверните крышку батареек, рис. 7, против часовой стрелки, пока она не откроется.
- Замените батарейку новой того же типа.
- Соберите таймер.

В случае замены или уничтожения прибора батарейка должна быть вынута и уничтожена по действующим законам, так как она вредна для окружающей среды.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По истечении времени готовки поднимите корзину, и проверьте степень жарки. В моделях со смотровым окошком контроль может быть проведен через него, не открывая крышку.

Если вы полагаете, что готовка завершена, выключите прибор, повернув ручку термостата

в положение "OFF" до характерного щелчка выключателя.

Подняв корзину и оставив ее в таком положении в фритюрнице, слейте излишки масла.

Примечание: если готовка производится в два этапа (например, готовка картофеля), поднимите корзину по окончании первого, дождитесь повторного выключения светового индикатора, и снова опустите корзину в масло (см. таблицу приведенную ниже).

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Рекомендуется выполнять эту операцию после каждой жарки, в особенности, если готовится пища в сухарях или муке. Частицы продуктов, оставшись в жидкости, пригорают и вызывают быстрое ухудшение свойств масла или жира.

ВНИМАНИЕ

Ни в коем случае не освобождайте фритюрницу, наклоняя или переворачивая ее, рис. 11, а пользуйтесь только трубкой для слива.

Убедитесь, что масло достаточно остыло (подождите около двух часов).

Передвиньте фритюрницу к краю стола и **убедитесь, что ножки "L" находятся на поверхности стола, рис. 8.**

1. Откройте крышку фритюрницы и снимите корзину.
 2. Откройте окошко "S", как показано на рис. 9.
 3. Достаньте трубку слива "O".
 4. Снимите пробку "K" и одновременно сожмите трубку двумя пальцами, чтобы избежать пролива масла или жира, когда трубка еще не направлена в емкость для сбора, рис. 9.
 5. Слейте масло или жир в емкость для сбора, рис. 10.
 6. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
 7. По окончании операции после установки пробки уложите на место трубку слива.
 8. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно один из прилагаемых фильтров, рис. 12. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
 9. Очень медленно залейте масло или жир в фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра, рис. 13.
 10. Отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно в фритюрнице. Однако, если между приготовлением пищи в 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.
- ☛ **В случае использования жира не охлаждайте его слишком сильно, так как он может затвердеть.**

ЗАМЕНА БУМАЖНОГО ФИЛЬТРА

С течением времени фильтры для удаления запаха, находящиеся в крышке, теряют свою эффективность. Изменение цвета фильтра, видимое через отверстие "A", рис. 14, на внутренней стороне крышки, указывает на то, что фильтр должен быть заменен. Для его замены снимите решетку фильтра "F", рис. 15, нажав на замок "H" в

направлении стрелки 1, затем поднимите его в направлении стрелки 2. Произведите замену фильтров.

ПРИМЕЧАНИЕ: белый фильтр должен лежать на металлической части, рис. 16, а цветная сторона должна быть обращена вверх (в сторону черного фильтра). Соберите фильтр, обратив внимание на правильную установку передних замков, как показано на рис. 16.

Не включайте аппарат с негодными фильтрами; они могут издавать плохой запах и перекрыть выход пара.

УХОД

До выполнения операций по уходу, всегда вынимайте вилку из розетки электропитания.

* **Не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте ее под кран. Вода, проникнув, может вызвать короткое замыкание и вызвать поражение током.**

После охлаждения масла примерно в течение двух часов, слейте масло или жир, как описано в параграфе "Фильтрация масла или жира".

Снимите крышку, осторожно потянув за нее вперед (см. рис. 14, стрелка 1) и затем вверх (см. рис. 14, стрелка 2).

Не погружайте крышку в воду до того, как вынуты фильтры.

При очистке бачка выполните следующее:

- Промойте бачок горячей водой и жидким моющим средством для тарелок, затем сполосните и тщательно высушите. Может оказаться полезным установка фритюрницы на плоскость слива кухонной мойки и направление трубки слива масла в мойку. При такой установке для очистки бачка фритюрницы можно использовать мыльную воду и мягкую щетку, грязная вода будет сливаться прямо в мойку, рис. 17.
- Для очистки внутренней части трубки слива используйте прилагаемую к ней щеточку, рис. 18. Не пользуйтесь щеточкой до того, как извлечена трубка.
- Рекомендуется регулярно чистить корзину, удаляя с нее налипшие отложения.
- Влажной мягкой тканью протрите внешнюю поверхность фритюрницы, чтобы удалить брызги и капли масла или конденсата.
- Для того, чтобы избежать прилипания уплотнения к бачку фритюрницы, когда прибор не используется, очищайте и высушивайте уплотнение. (Для того, чтобы открыть заблокированную крышку достаточно приподнять ее вручную, удерживая нажатой кнопку открытия).
- **После промывки тщательно высушите прибор. Удалите остатки воды со дна бачка и, в особенности, из трубки для слива масла. Таким образом во время работы удастся избежать опасного выплескивания горячего масла.**
- Корзину можно мыть в посудомоечной машине.

МОДЕЛЬ С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ БАЧКОМ

Для очистки противопригарного покрытия бачка используйте мягкую ткань и нейтральное моющее средство, не используйте абразивных моющих средств.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Уровень масла или жира не в коем случае не должен быть ниже минимального. Время от времени его необходимо заменять полностью. Срок использования масла или жира зависит от того, что вы жарите. Продукты, например, обваленные в муке загрязняют масло больше, чем обычная готовка. Как и во всех фритюрницах, масло, после многократного нагрева, портится! Поэтому, даже если оно используется правильно и фильтруется, с определенной периодичностью масло рекомендуется полностью заменять. Советуем полностью менять масло через 5-8 жарок или в следующих случаях:

- появления плохого запаха
- появления дыма во время жарки
- если масло стало темным

ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЖАРКИ

- Для соблюдения каждого рецепта важно придерживаться рекомендуемой температуры. Если температура слишком низкая, продукты впитывают масло. Если температура слишком высокая, сразу же на продуктах образуется корка, внутренняя часть остается сырой.
- **Продукты для жарки должны погружаться в масло, только 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.
- Если жарится небольшое количество пищи, температура масла должна быть ниже, чем указанная для то"о, чтобы избежать сильно"о кипения масла.
- Убедитесь, что продукты мелко порезаны на кусочки одинакового размера, так как большие куски, несмотря на привлекательный вид, плохо прожариваются внутри, а одинаковые кусочки одновременно достигают идеальной степени готовности.
- **Хорошо высушите продукты до погружения в масло или жир**, так как влажные продукты после жарки становятся слишком мягкими (в особенности картофеля). Рекомендуется обваливать в муке или сухарях продукты с большим содержанием воды (рыба, мясо, зелень), стараясь снять излишки сухарей или муки до погружения продуктов в воду.

ЖАРКА НЕЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Тип продуктов		Максимальное количество	Температура °C	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	половина порции	600	170	1-ый этап 7-9 2-ой этап 3-5
	МАКСИМАЛЬНОЕ количество (предел безопасности)	1250	190	1-ый этап 11-13 2-ой этап 3-4
	Максимальное количество			
МОРЕПРОДУКТЫ	Кальмары	550	160	9-10
	Хвосты омаров	600	160	8-11
	Сардины	450	160	10-12
	Камбала (2 штуки)	400	160	7-9
МЯСО	Свиной шницель (3-4 штуки)	350	170	7-9
	Куриный шницель (3-4 штуки)	350	180	6-8
	Котлеты (15 штук)	600	170	7-9
ЗЕЛЕНЬ	Лук колечками	400	170	6-8
	Цветная капуста	450	150	7-9
	Грибы	450	150	7-9
	Баклажаны	350	150	8-10
	Цуккини	400	150	9-11

Не забывайте, что время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от количества и собственного вкуса.

ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Это вызывает заметное понижение температуры масла и жира. Для обеспечения хороших результатов, рекомендуем не превышать количества указанные в таблице, приведенной ниже.
- Замороженные продукты очень часто покрыты льдом, который нужно удалить до готовки. Для этого достаточно потрясти корзиной. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания.

Время жарки указано приблизительно и должно быть изменено в зависимости от начальной температуры продуктов предназначенных для жарки и температуры рекомендованной производителями замороженных продуктов.

Продукт	Максимальное количество	Температура °C	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ Количество, рекомендуемое для лучшей готовки	330 (*)	190	5-6
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ	600	190	6-7
МОРЕПРОДУКТЫ Рыбные палочки из трески Креветки	400 400	190 190	5-6 4-5
МЯСО Куриный шницель (3 штуки)	300	190	4-5

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: до погружения корзины убедитесь, что крышка хорошо закрыта.

(*) Рекомендуемое количество для наилучшего результата. Конечно, можно жарить большее количество картофеля, но необходимо учитывать, что в таком случае он станет немного более промасленным из-за резкого снижения температуры масла в момент погружения.

НЕИСПРАВНОСТИ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Неприятный запах	Засорился воздухоочистительный фильтр. Испортилось масло. Неправильный выбор масла для жарки.	Замените фильтры. Замените масло или жир. Используйте подсолнечное или растительное масло хорошего качества.
Масло вытекает	Масло испортилось и образует большое количество пены. Вы погрузили в горячее масло недостаточно сухие продукты. Корзина была погружена слишком быстро. Уровень масла превышает максимальный предел.	Замените масло или жир. Хорошо просушите продукты. Погружайте корзину медленно. Уменьшите количество масла в бачке.
Продукты не приобретают золотистый оттенок во время жарки	Слишком низкая температура масла. Корзина перегружена.	Задайте более высокую температуру. Уменьшите количество продуктов.
Масло не нагревается	Фритюрница использовалась без масла в бачке, что вызвало неисправность устройства термозащиты.	Обратитесь в технический центр (устройство должно быть заменено).