

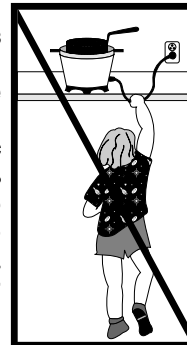
ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|--|
| A Замок крышки фильтра | L Ручка для переноски фритюрницы |
| B Крышка фильтра для устранения запаха | M Таймер (если предусмотрен) |
| C Крышка | N Кнопка таймера (если предусмотрена) |
| D Смотровое окошко (если предусмотрено) | O Световой индикатор |
| E Отверстие для контроля фильтра | P Регулятор термостата и выключения |
| F Корзина | Q Отсек для хранения трубки слива масла (если предусмотрена) |
| G Защелка ручки | R Трубка слива масла "easy clean system" (если предусмотрена) |
| H Ручка корзины | S Намотчик для шнура электропитания |
| I Кнопка для открытия крышки. | |

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

- Этот прибор разработан для жарки пищевых продуктов и предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Он не должен использоваться для других целей и не должен подвергаться модификации или каким-либо переделкам.
- Не включайте прибор, если он поврежден (например, из-за падения).
- До использования фритюрницы в первый раз теплой водой и моющим средством для тарелок тщательно промойте бачок, корзину и крышку (фильтры снимите); кроме этого, пропустите воду с жидким моющим средством для посуды через трубку слива масла (если предусмотрена). Тщательно высушите.
- 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, вновь необходимо обратиться в уполномоченный сервисный центр.
- 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.
- 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.
- Во время работы прибор нагревается. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ.
- Во время работы трубка слива (если она предусмотрена) должна быть постоянно закрыта и уложена на место.
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом, так как можно сильно обжечься.
- Если из фритюрницы вытекает масло, обратитесь в сервисный центр или к специалистам, уполномоченным производителем прибора.
- Не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за провод, тяните только за саму вилку.
- Падение фритюрницы с высоты может вызвать тяжелые ожоги. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола, на котором стоит фритюрница, где до него могут дотянуться дети или где он может быть зацеплен пользователем. Не используйте удлинители.
- Без должного надзора использование фритюрницы не должно быть разрешено детям или недееспособным людям.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Перемещайте прибор, используя специальные ручки "L". (Не пользуйтесь ручкой для корзины при переноске этой операции).
- Абсолютно нормально, что при первом использовании доносится запах нового прибора. Проветрите комнату.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям директивы СЕЕ 89/109.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Приподнимите корзину, потянув за специальную ручку, рис. 1.
 - Откройте крышку, нажав на кнопку I, рис. 1.
 - Извлеките корзину, потянув ее вверх, рис. 2.
- Операция подъема и опускания корзины производится ТОЛЬКО при закрытой крышке.**
- Залейте в бак 2 л растительного масла (или 1,8 кг жира).

Уровень масла должен находиться только между отметками максимума и минимума. Ни в коем случае не превышайте максимальной отметки.

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; кроме того, во время первого этапа предварительного нагрева установите термостат на 150°C.

Растопите жир непосредственно в бачке, а не в корзине. Только когда он полностью растопится, начинайте жарку.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

1. Положите в корзину пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, не перегружая ее (максимум 1 кг сырого картофеля).
2. Установите корзину в верхнее положение и закройте крышку, слегка нажав на нее до защелкивания замков.
3. Установите ручку регулятора температуры "P" на требуемое значение, рис. 3. После достижения выбранной температуры индикаторная лампа погаснет.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

Как только погаснет световой индикатор, немедленно погрузите корзину в масло, медленно опуская ручку, отведя защелку "G" на ней назад.

- Сразу же после выполнения этой операции абсолютно нормальным явлением является выход значительного количества очень горячего пара из щелей крышки.
 - Нормальным является то, что во время готовки несколько капель конденсата могут стечь с крышки на пластиковые стенки прибора.
 - В начале готовки, сразу же после погружения продуктов в масло внутренняя стенка смотрового окошка покроется паром, который постепенно исчезнет.
- Если до готовки смотровое окошко изнутри

покрыть маслом, конденсат не образуется и видимость будет наилучшей.

МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

1. Нажав кнопку "N", установите время готовки; на дисплее "M" появится заданное количество минут.
2. Цифры сразу же начинают мигать, это означает, что время готовки начало отсчитываться. Последняя минута показывается в секундах.
3. В случае ошибки можно переустановить время, удерживая кнопку более чем 2 секунды. Дисплей обнулится, затем повторите с пункта 1.
4. 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.

Внимание: таймер не выключает прибора.

Замена батарейки таймера, рис. 4.

- Извлеките таймер, нажав рычагом с правой стороны, см. рис. 4 А.
- Поверните против часовой стрелки крышку батареек, рис. 4 В, находящуюся на задней стороне до ее открытия.
- Замените батарейку на новую того же типа.

КОНЕЦ ГОТОВКИ

По истечению времени готовки поднимите корзину и проверьте степень готовности пищи. 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 в положение "Off" до характерного щелчка выключателя.

Дайте лишнему маслу стечь, оставив корзину в поднятом положении внутри фритюрницы.

Примечание: Если готовка должна быть произведена в два этапа (например, жарка картофеля), в конце первого этапа поднимите корзину, дождитесь выключения индикаторной лампы и затем погрузите корзину в масло еще раз (см. таблицу ниже).

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Рекомендуем выполнять эту операцию после каждой жарки, так как частицы пищевых продуктов, прежде всего, если они обвалены в муке или сухарях, оставаясь в жидкости, начинают гореть и провоцировать более быстрое изменение свойств масла или жира.

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

Модели без трубки слива

1. Снимите крышку и слейте масло с одной из сторон (левый или правый край бачка).
2. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
3. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно один из прилагаемых фильтров. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
4. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра.

Примечание: отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно в фритюрнице. Однако, если между приготовлением пищи во фритюрнице может пройти много времени, чтобы избежать ухудшения его свойств, рекомендуется хранить масло в закрытом сосуде. Правильным является раздельное хранение масла, использовавшегося для жарки рыбы от масла для других продуктов.

При использовании жира не охлаждайте его слишком сильно, так как он затвердеет.

Модели с трубкой слива

Выполните следующее:

1. Откройте крышку фритюрницы и снимите корзину. **Убедитесь, что масло достаточно остыло, подождите около двух часов.**
2. Откройте отсек "Q", как показано на рис. 5, и достаньте трубку слива "R".
3. Снимите пробку, рис. 6 и одновременно сожмите трубку двумя пальцами, чтобы избежать пролива масла или жира, когда трубка еще не направлена в емкость для сбора.
4. Слейте масло или жир в емкость для сбора, рис. 6.
5. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
6. По окончании операции, после установки пробки, уложите на место трубку слива.
7. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно один из прилагаемых фильтров, рис. 7. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
8. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра, рис. 8.

Примечание: 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. Для того, чтобы слить масло в емкость для сбора, достаньте трубку слива и произведите действия, указанные на рис. 9. Для того, чтобы избежать порчи масла рекомендуется хранить его в закрытом сосуде. **При использовании жира не охлаждайте его слишком сильно, так как он затвердеет.**

ЗАМЕНА ФИЛЬТРА ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХА

Со временем фильтр для устранения запахов, находящийся в крышке, теряет свою эффективность. Изменение цвета фильтра, видимое через отверстие крышки, рис. 10, указывает на то, что фильтр должен быть заменен. Для его замены извлеките пластиковую крышку фильтра, рис. 11, нажав на зацепление в направлении стрелки "1", затем поднимите в направлении стрелки "2". Замените фильтры.

Примечание. Белый фильтр должен лежать на металлической части, черный фильтр - находиться сверху.

Затем установите крышку фильтра, рис. 12.

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.

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

Для очистки бачка выполните следующее:

- **Убедитесь, что масло достаточно остыло (подождите около двух часов).** Слейте масло или жир, как описано выше в параграфе "Фильтрация масла или жира".
- При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
- Промойте бачок горячей водой и жидким моющим средством для тарелок, затем сполосните и тщательно высушите.
- Рекомендуется регулярно чистить корзину, освобождая ее от всех образовавшихся наложений.
- Корзина может быть промыта в посудомоечной машине.
- После каждой жарки высушите внешнюю поверхность фритюрницы при помощи мягкой ткани, удалив все брызги и подтеки масла или конденсата.
- Крышка является съемной, для того чтобы ее снять выполните следующее: оттяните ее назад (см. стрелку "1", рис. 10) и одновременно потяните вверх (см. стрелку "2", рис. 10).
- 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.

МОДЕЛЬ С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ БАЧКОМ

Для очистки бачка не пользуйтесь ни абразивными предметами, ни абразивными моющими средствами, а только мягкой тканью и нейтральными моющими средствами.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Когда уровень опустится до отметки MIN, добавьте свежего масла. Время от времени полезно полностью заменять его, чтобы сохранить не только вкусовые качества, но и удобоваримость жареных продуктов.

Время использования масла для жарки зависит от того, что готовится: например, обваленные в муке продукты загрязняют масло больше, чем обычная готовка.

Рекомендуем полностью заменять масло каждые 5-6 жарок и в любом случае, когда:

- масло начнет издавать неприятный запах,
- дымится во время жарки,
- становится темным.

ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЖАРКИ

- **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.
- Если жарится небольшое количество пищи, температура масла должна быть ниже, чем указанная для то"о, чтобы избежать сильно"о кипения масла.
- Убедитесь, что продукты разрезаны тонко и равномерно, так как слишком крупные куски, несмотря на хороший вид, плохо прожариваются внутри, а одинаковые куски одновременно достигают состояния идеальной готовности.
- **Полностью высушивайте продукты прежде, чем погружать их в масло или жир**, так как влажные продукты становятся после жарки мягкими (в особенности картофель). Продукты, очень насыщенные влагой (рыбу, мясо, зелень), рекомендуется обваливать в муке или в сухарях, стараясь до погружения в масло удалить избыточную панировку.

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Пользуясь нижеприведенной таблицей, помните, что время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от количества и персонального вкуса.

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
Свежий картофель	половина порции	500	190	1-ый этап 5 - 6 2-ой этап 2 - 3
	целая порция	1000	190	1-ый этап 7 - 9 2-ой этап 6 - 8
Рыба	Кальмары	500	160	12 - 13
	Канестрелли	500	160	12 - 13
	Хвосты омаров	500	160	10 - 11
	Сардины	500	170	12 - 13
	Каракатицы	500	170	12 - 13
	Камбала (1)	400	160	8 - 9
Мясо	Отбивная из ягненка (1)	300	170	8 - 9
	Отбивная из курицы (1)	300	170	7 - 8
	Котлеты (13)	550	160	7 - 8
Зелень	Артишоки	250	150	11 - 12
	Цветная капуста	400	160	9 - 10
	Грибы	400	150	9 - 10
	Баклажаны (4 дольки)	100	170	7 - 8
	Цуккини	300	160	11 - 12

ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

1. Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Вследствие этого они вызывают неизбежное значительное понижение температуры масла для жарки. Для обеспечения хорошего результата рекомендуем не превышать максимального количества продуктов, используемых для каждой жарки, рекомендуемого в нижеследующей таблице.
2. Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые до жарки необходимо постараться удалить. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания.
До погружения корзины убедитесь, что крышка хорошо закрыта.

Время жарки указано приблизительно и должно изменяться в зависимости от начальной температуры используемых продуктов и от температуры рекомендуемой производителем замороженных продуктов.

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
Замороженный жареный картофель		300(*)	190	1-ый этап 5 - 6 2-ой этап 2 - 3
Картофельные битки		500	190	7 - 8
Рыба	Рыбные палочки из трески	300	190	6 - 7
	Креветки	300	190	6 - 7
Мясо	2 куриные котлеты	200	190	7 - 8

(*) 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

ОТКЛОНЕНИЯ В РАБОТЕ

Отклонение	Причина	Устранение
Выделение плохого запаха	Фильтр для удаления запаха засорен Масло испортилось Не пригодное к применению масло	Замените фильтр Замените масло или жир Используйте арахисовое масло хорошего качества
Масло выливается за края	Слишком быстрое погружение корзины Уровень масла во фритюрнице превышает максимальный предел Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло Превышено максимальное рекомендуемое количество Вы положили небольшое количество продуктов	Погружайте продукты медленно Уменьшите количество масла в бачке Тщательно высушите продукты 1 кг (сырой картофель) Задайте более низкую температуру
Масло не нагревается	Фритюрница была включена без масла в бачке, вызвав перегорание предохранителя	Обратитесь в сервисную службу (предохранитель должен быть заменен)