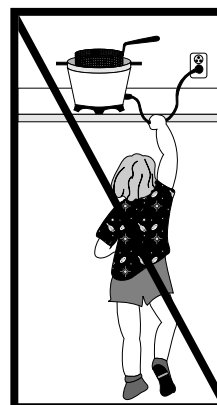


ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

RU

- 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 ДЕТЬМИ.**
- 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 (O).
- **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).
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют директиве ЕС.
- 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 | H. Отсек для шнура электропитания |
| B. Ручка корзины | I. Кнопка для открытия крышки |
| C. Корзина | L. Индикаторная лампа |
| D. Крышка | M. Ручка термостата и включения |
| E. Смотровое окошко (не все модели) | N. Ножка |
| F. Решетка фильтра | O. Ручка для переноски прибора |
| G. Замок решетки фильтра | |

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 полость 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

- Откройте крышку, нажав кнопку (I), рис. 1, и извлеките аксессуары.
- Залейте в бачок 2,2 л растительного масла (или 2 кг жира).

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.

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.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

1. Установите ручку регулятора температуры (М) на требуемую температуру, рис. 2. После достижения выбранной температуры индикаторная лампа (L) погаснет.
2. Положите в корзину пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, не перегружая ее (максимум 1,25 кг сырого картофеля).
Если вы используете замороженные продукты, убедитесь, что на них мало льда и удалите его, слегка тряся корзиной.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

- **Сразу же после отключения индикаторной лампы (L)** медленно погрузите корзину с компонентами приготавливаемого блюда в масло, вставив ручку (В) в корзину (С), как показано на рис. 3.
Затем, вынув ручку из корзины, закройте крышку.
- Во время готовки не касайтесь смотрового окна (если оно предусмотрено), так оно становится очень горячим.
- **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 могут стечь с крышки на пластиковые стенки прибора.**

КОНЕЦ ГОТОВКИ

По истечении времени готовки повесьте корзину на борт бачка, рис. 4, и убедитесь, что блюдо находится на требуемой степени готовности.

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 "О" до характерного щелчка выключателя.

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.

1. Снимите крышку, рис. 5 и слейте содержимое из бачка с одной из сторон (рис. 6, левая или правая задняя сторона бачка) в какую-либо емкость.
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, рис. 7. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
4. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы не пролить из фильтра, рис. 8.

Примечание: Отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно во фритюрнице. Однако, между приготовлением пищи во 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.

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

ЗАМЕНА БУМАЖНОГО ФИЛЬТРА

Со временем фильтр для устранения запахов, находящийся в крышке, теряет свою эффективность. Изменение цвета фильтра, видимое через отверстие (А) крышки, указывает на то, что фильтр должен быть заменен. Для замены извлеките пластиковую крышку фильтра, рис. 9, нажав на зацепление в направлении стрелки 1, затем поднимите в направлении стрелки 2. Замените фильтры.

Примечание. Белый фильтр должен быть вставлен первым, над ним должен располагаться черный фильтр. Крышка фильтра должна быть установлена над черным фильтром.

Установите на место крышку фильтра, обратив внимание на правильную установку переднего зацепления (как показано на рис. 10).

Не включайте прибор с грязными 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, проникшая в прибор, может вызвать короткое замыкание и поражение током.**

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

Снимите крышку, осторожно потянув ее вперед (стрелка 1, рис. 5) и затем вверх (стрелка 2, рис. 5).

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

Для очистки бачка выполните следующее:

- Промойте бачок горячей водой и жидким моющим средством для тарелок, затем сполосните и тщательно высушите.
- Рекомендуется регулярно очищать корзину, тщательно удаляя остатки продуктов.
- Влажной мягкой тканью протрите внешнюю поверхность фритюрницы, чтобы удалить брызги и капли масла или конденсата.
- **После промывки тщательно высушите со всех сторон. Удалите остатки воды с дна бачка.**
- Корзина (С) может быть промыта 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 ПИЩА

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 рекомендуем его 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, 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 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 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 воду.

ЖАРКА НЕЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Тип продуктов		Максимальное количество	Температура °C	Время в минутах
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	половина порции	600	170	1ая фаза 7-9 2ая фаза 3-5
	МАКСИМАЛЬНОЕ количество (крайний предел)	1250	190	1ая фаза 11-13 2ая фаза 3-4
	общее 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
	Цукини	400	150	9-11

σε γυαίβιρε, сρν βπελΩ η ρελοεπύροпύ φύπη σέύγύμí οπηακηγρεκύμν η δνκφμί αίρү ηγλεμεμί β γύβηώηλνώρη νρ ξνκησεώρβү η ώνάώρβεμνψν βεσώ.

ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Это вызывает заметное понижение температуры масла и жира. Для обеспечения хороших результатов, рекомендуем вам 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.

Тип продуктов	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 Палочки из трески Креветки	400 400	190 190	5-6 4-5
МЯСО Куриный шницель (3 шт.)	300	190	4-5

(*) 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	РЕКОМЕНДАЦИИ
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	Испортилось масло и образуется слишком обильная пена. Вы погрузили в горячее масло недостаточно просушенные продукты. Корзина была слишком быстро погружена. Уровень масла превышает максимальный уровень.	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).