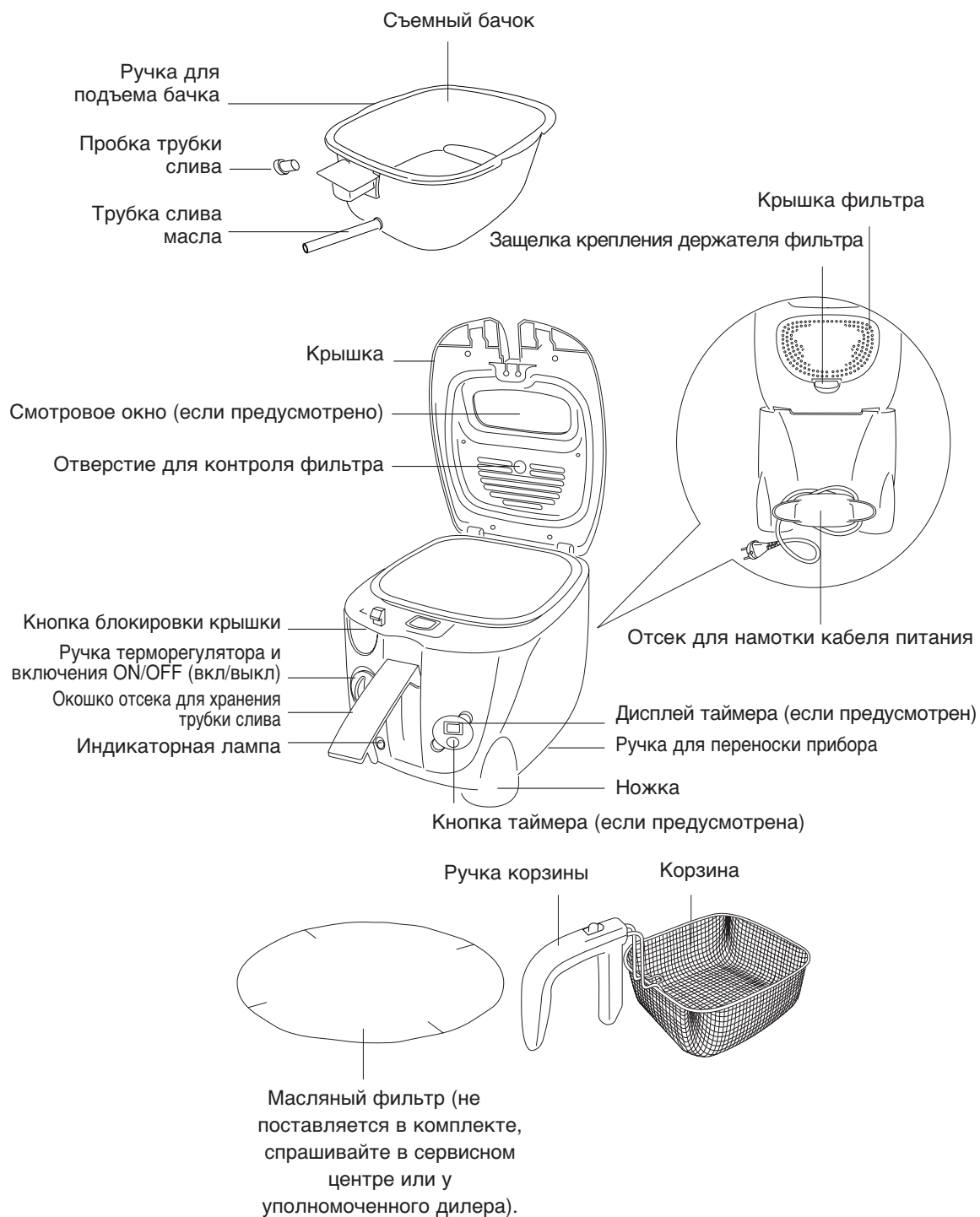


Описание прибора

В инструкции по эксплуатации используются следующие термины:



Важные предостережения

- 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 убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на этикетке 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 ДЕТЕЙ.**
- Горячее масло может вызывать тяжелые ожоги. Не передвигайте фритюрницу с горячим маслом.
- Во время готовки не касайтесь смотрового окна, так оно становится очень горячим.
- Для перемещения прибора используйте специальную ручку. (Не поднимайте прибор за ручку корзины).
- Фритюрница должна включаться только после наполнения маслом или жиром. Если она нагревается пустой, приводится в действие предохраняющее устройство термозащиты, которое блокирует работу прибора. В этом случае для замены устройства необходимо обратиться в ближайший уполномоченный сервисный центр.
- Перед первым использованием при помощи горячей воды и жидкого моющего средства для посуды тщательно промойте полость фритюрницы, корзину, крышку (снимите фильтры). Кроме этого, пропустите через трубку слива масла горячую воду с моющим средством для посудомоечных машин, 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.
- **Периодически контролируйте уплотнение трубки слива масла в особенности в области шарнира. В случае вытекания жидкости свяжитесь с уполномоченным техническим специалистом. Выливать содержимое бачка можно только после того, как масло и прибор остыли.**
- 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 шнура электропитания свяжитесь с сервисным центром, уполномоченным производителем.

Благодарим за то, что вы выбрали эту фритюрницу. Рекомендуем прочитать настоящие инструкции прежде, чем использовать ее, это позволит получить наилучшие результаты. Таким образом вы сможете оптимизировать процесс и обеспечить максимальную безопасность.

Установка

- 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. Не включайте прибор, если трубка слива масла не уложена в отсек для хранения со вставленной пробкой.

Предварительные операции

- Откройте крышку, нажав на кнопку, рис. 1.
- Извлеките корзину из фритюрницы. Поднимите ручку, как показано на рис. 2.
- Потяните ручку наружу до ее установки в правильное положение, рис. 3. Корзина может находиться в двух положениях: внизу в положении жарки и наверху для стекания масла в конце жарки.

Заполнение маслом или жиром

- Извлеките корзину, потянув ее вверх.
- Залейте 2 литра масла в бак (либо 1,8 кг жира).
- До заливки масла убедитесь, что бак вставлен в фритюрницу и трубка слива масла закрыта пробкой и установлена на место.

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. Температура должна быть установлена на 150°C, пока жир полностью не растопится. После этого можно устанавливать требуемую температуру.

Внимание

Уровень масла должен находиться только между отметками максимума и минимума, указанными на бачке.

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.

Вачало жарки

1. Положите в корзину пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, не перегружая ее (максимум 1 кг сырого картофеля). Убедитесь, что продукты равномерно распределены по корзине. В случае использования замороженных продуктов убедитесь, что на них осталось только небольшое количество льда (см. приготовление замороженных продуктов).
2. Поместите корзину в бак в поднятом положении, и легким нажатием закройте крышку до характерного щелчка замка. Чтобы избежать выплескивания горячего масла, до того, как опустить корзину закрывайте крышку.
3. Установите ручку регулятора температуры на требуемую температуру, рис. 5. После достижения выбранной температуры индикаторная лампа погаснет.
4. Как только индикаторная лампа погаснет, выдвиньте наружу кнопку, находящуюся на верхней части ручки корзины и погрузите корзину в масло, медленно опуская.
 - Выход значительного количества горячего пара из решетки фильтра – абсолютно нормальное явление.
 - В начале готовки, сразу же после погружения продуктов в масло, внутренняя часть смотрового окошка (в моделях, в которых оно есть) покрывается паром, который постепенно исчезает.
 - Появление капель конденсата вокруг ручки корзины работающего прибора – нормальное явление.
 - Во время готовки не касайтесь смотрового окна (если оно предусмотрено), так как оно очень сильно нагревается.

МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

Нажав кнопку таймера, установите время готовки; на дисплее 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 на таймере. При помощи специальной клипсы таймер можно прицепить к одежде. Акустический сигнал предупредит об окончании запрограммированного времени.

ВНИМАНИЕ: таймер не отключает прибора.

Замена батареек таймера

- Извлеките таймер из гнезда, рис. 6.
- При помощи отвертки снимите заднюю крышку, рис. 7.
- Поверните крышку батареек, рис. 8, 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 готовки

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

После того, как приготовление завершено, выключите прибор, повернув ручку терморегулятора в положение " OFF " до характерного щелчка выключателя.

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

Фильтрация масла или жира

До выполнения операций по очистке и уходу выключите прибор, дайте ему остыть и выньте вилку из розетки электропитания.

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

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

Переставьте фритюрницу на край стола, рис. 10. Для предотвращения падения прибора при фильтрации масла контролируйте, чтобы ножки всегда находились на поверхности стола.

Трубка слива масла

Выполните следующее:

1. Откройте крышку фритюрницы и извлеките корзину.
2. Откройте отсек, как показано на рис. 11, и достаньте трубку слива.
3. Снимите пробку, рис. 11.
4. Слейте жидкость в емкость, рис. 12, так, чтобы она не перелилась через край. Ни в коем случае не сливайте масло из фритюрницы, наклонив ее, рис. 9. **Перед тем, как вынуть бачок из фритюрницы обязательно слейте масло.**
5. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок, либо промойте бачок, как описано в главе "Уход".
6. При повторной установке бачка откройте окошко отсека для хранения трубки слива, вставьте бачок, наклонив его, расположив трубку в горизонтальном положении и вставив пробку, затем закройте окошко, рис. 18.
7. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно фильтр для масла, рис. 13.

Фильтры для масла могут быть запрошены у продавца или в одном из наших сервисных центров.

8. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы оно не вылилось из фильтра. После использования выбросите фильтр, рис. 14.

Примечание: отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно во фритюрнице. Однако, если 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. Если используется жир в брикетах или сало, чтобы избежать застывания не охлаждайте его слишком сильно.

Рекомендуется постоянно контролировать состояние трубки слива. В случае возникновения сомнений свяжитесь с нашей ближайшей сервисной службой.

Замена фильтра для устранения запахов

Со временем фильтр для устранения запахов, находящийся в крышке, теряет свою эффективность.

Изменение цвета фильтра, заметное через отверстие "А" крышки, рис. 15, указывает на то, что фильтр должен быть заменен.

Для его замены извлеките пластиковую крышку фильтра, рис. 16, нажав на зацепление в направлении стрелки 1, затем поднимите в направлении стрелки 2. Замените фильтры.

Примечание: белый фильтр должен быть уложен на металлическую часть, рис. 17, его цветная часть должна быть обращена вверх (в сторону черного фильтра).

Установите на место крышку фильтра, обратив внимание на правильное положение передней защелки (как показано на рис. 17).

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, проникающая в прибор, может вызвать короткое замыкание и поражение током.**

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

Снимите крышку, аккуратно потянув ее вверх, рис. 15.

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

Для очистки бачка выполните следующее:

- - Извлеките бачок из фритюрницы, аккуратно подняв его, см. рис. 18, и промойте его горячей водой и моющим средством для тарелок, используя мягкую губку; ни в коем случае не пользуйтесь абразивными моющими средствами или губками, так как можете повредить противопригарное покрытие бачка.
Бачок и трубка слива могут быть промыты в посудомоечной машине.
Будьте осторожны, чтобы трубка слива не была повреждена от удара, который может нарушить ее функционирование.
- Для очистки внутренней части трубки слива используйте прилагаемый ершик, рис. 19. Не пользуйтесь ершиком, если трубка не извлечена.
- Рекомендуем регулярно контролировать состояние трубки. Если трубка имеет поврежденный вид, она должна быть заменена уполномоченным специалистом. Свяжитесь с сервисной службой, чтобы получить адрес ближайшей мастерской.
- Рекомендуется регулярно очищать корзину, тщательно удаляя остатки продуктов. Корзина и ее ручка могут быть промыты в посудомоечной машине.
- Влажной мягкой тканью протрите внешнюю поверхность фритюрницы, чтобы удалить брызги и капли масла или конденсата.
- **После промывки тщательно высушите. 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.

- При повторной установке бачка откройте окошко отсека для хранения трубки слива, вставьте бачка, наклонив его, расположив трубку в горизонтальном положении и вставив пробку, затем закройте окошко, рис. 18.

Советы для готовки

Срок службы масла или жира

Уровень масла или жира ни в коем случае не должен быть ниже минимального. Если это произойдет, добавьте свежего масла. Время от времени необходимо полностью заменять его, чтобы сохранить не только вкусовые качества, но и удобоваримость жареных продуктов.

Срок использования масла зависит от того, что вы жарите.

Продукты, например, обваленные в муке загрязняют масло больше, чем обычная готовка.

Если масло нагревается несколько раз, то оно портится. Рекомендуем полностью заменять масло каждые 5-8 жарок и в любом случае, когда:

- масло начнет издавать неприятный запах,
- начнет дымиться во время жарки,
- станет темным.

Чтобы правильно жарить

- Для соблюдения каждого рецепта важно придерживаться рекомендуемой температуры. Если температура слишком низкая, продукты впитывают масло. Если температура слишком высокая, на продуктах сразу же образуется корка, внутренняя часть остается сырой.
- Продукты для жарки должны погружаться в масло, когда оно имеет необходимую температуру, то есть когда индикаторная лампа погаснет.
- Когда жарится небольшое количество продуктов, температура должна быть установлена на величину более низкую, чем указанная, чтобы избежать перегрева масла.
- Не перегружайте корзину. Это приведет к резкому понижению температуры масла и, следовательно, неоднородной и плохой жарке.
- Убедитесь, что продукты нарезаны тонко и равномерно, так как слишком крупные куски, несмотря на хороший вид, плохо прожариваются внутри, а одинаковые куски одновременно достигают состояния идеальной готовности.
- **Хорошо высушите продукты до погружения в масло или жир**, так как влажные продукты после жарки становятся слишком мягкими (особенно 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 масло.

Приготовление не замороженных продуктов

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	половина порции	500	190	7-9
	целая порция	1000	190	15-17
РЫБА	Кальмары	500	160	12-13
	Хвосты омаров	500	160	9-10
	Сардины	500	170	12-13
	Камбала (2 шт.)	400	160	7-8
МЯСО	Отбивная по-милански (2 шт.)	300	170	8-9
	Отбивная из курицы (2 шт.)	300	180	7-8
	Котлеты (13 шт.)	500	170	7-8
ОВОЩИ	Артишоки	250	150	11-12
	Цветная капуста	300	160	7-8
	Грибы	300	160	6-7
	Кабачки	100	170	7-8
	Дзуккини	300	160	11-12

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

Приготовление замороженных продуктов

- Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Вследствие этого они вызывают неизбежное значительное понижение температуры масла для жарки.
Для обеспечения хорошего результата советуем не превышать максимального количества продуктов, используемых для каждой жарки, рекомендуемого в нижеследующей таблице.
- Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые до жарки необходимо постараться удалить. Для этого достаточно потрясти корзину.**
Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания. После того, как корзина вставлена во фритюрницу, тщательно закройте крышку.

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)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ (*)		300	190	7-9
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРИКЕТЫ		500	190	10-11
РЫБА	Рыбные палочки из трески	300	190	5-6
	Креветки	300	190	5-6
МЯСО	Отбивная из курицы (2 шт.)	200	190	7-8

ВНИМАНИЕ: До погружения корзины убедитесь, что крышка хорошо закрыта.

(*) 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. Непригодное к применению масло.	Замените фильтры. Замените масло или жир. Используйте арахисовое или растительное масло хорошего качества.
Масло выливается за края	Масло испортилось и образует слишком много пены. Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло. Слишком быстрое погружение корзины. Уровень масла во фритюрнице превышает максимальный предел.	Замените масло или жир. Тщательно высушите продукты. Погружайте продукты медленно. Уменьшите количество масла в бачке. Уменьшите количество продуктов.
Продукты не становятся золотистыми во время жарки	Слишком низкая температура масла. Корзина перегружена.	Задайте более высокую температуру. Уменьшите количество продуктов.
Масло не нагревается	Ф р и т ю р н и ц а использовалась без масла в бачке, выведя из строя устройство термозащиты. Бачок вставлен неправильно.	Обратитесь в центр технического обслуживания (устройство защиты необходимо заменить). Проверьте направление установки бачка и вставлен ли он полностью.