

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

#### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (см. рисунок на стр. 3)

A. Отверстие для контроля фильтра	M. Выдвижная подставка контейнера для масла (*)
B. Крышка	N. Пробка трубки для слива масла (*)
C. Ручка корзины	O. Крышка контейнера для масла (*)
D. Защелка ручки	P. Контейнер для масла (*)
E. Корзина	Q. Фильтр для масла (*)
F. Смотровое окошко (*)	R. Трубка слива масла (*)
G. Крышка фильтра	S. Кнопка таймера (*)
H. Отсек хранения шнура электропитания	T. Дисплей таймера (*)
I. Световой индикатор	U. Крышка отсека для установки трубки (*)
L. Ручка термостата и выключателя	V. Кнопка для открытия крышки фритюрницы
	Z. Бачок
	(*) только для определенных моделей

#### РЕКОМЕНДАЦИИ

- 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).
- Не устанавливайте прибор рядом с источником тепла.
- Провод питания аппарата не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать любого риска.
- Во время работы прибор нагревается.  
**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ.**
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом, так как можно сильно обжечься.
- **Не пользуйтесь фритюрницей, не налив масла.**
- Если из фритюрницы вытекает масло, обратитесь в сервисный центр или к специалистам, уполномоченным производителем прибора.
- Корзина автоматически одевается на центральный штырь бачка.  
**Поэтому, для того, чтобы избежать повреждений не поворачивайте ее вручную, чтобы найти правильное положение.**
- До первого использования фритюрницы тщательно промойте водой и жидким моющим средством бачок Z, корзину E, крышку B (предварительно сняв фильтры) и части, необходимые для слива масла (O, P и Q).  
Для слива воды используйте трубку слива масла, как показано на рис. 14.  
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.
- Во время работы трубка слива должна быть постоянно закрыта и уложена на место.
- Без должного надзора использование прибора не может быть разрешено детям или недееспособным людям. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не передвигайте прибор, пока масло еще горячее.
- Перемещайте прибор, используя специальные ручки. (Не пользуйтесь ручкой корзины при выполнении 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**

---

Залейте в бачок масло, максимум 1,4 л (1,2 кг жира), или минимум 1 л (0,9 кг жира).

**Внимание:** уровень масла должен находиться между отметками максимума и минимума.

**Ни в коем случае не используйте фритюрницу при уровне масла ниже отметки "min" - это может вызвать включение устройства термической защиты, для замены устройства необходимо обратиться в уполномоченный производителем сервисный центр.**

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. Температура должна быть установлена на 150°C до полного растапливания жира, только после этого переходите к нужной температуре.

## **НАЧАЛО ГОТОВКИ**

---

Включите прибор, установив ручку на требуемую температуру. После того, как погаснет световой индикатор терморегулятора, вставьте предварительно наполненную корзину в бачок в поднятое положение, и закройте крышку; погрузите корзину. Не перегружайте корзину (максимум 1,2 кг свежего картофеля). Выход значительного количества горячего пара из крышки фильтра G и образование капель конденсата вблизи ручки корзины – абсолютно нормальное явление. После окончания времени готовки поднимите корзину, и проверьте степень готовности.

## **МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ**

---

1. Нажав кнопку S, установите время готовки; на дисплее T 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 операцию.
4. Таймер сообщит о конце готовки двумя звуковыми сигналами с интервалом примерно в 20 секунд. Для того, чтобы выключить акустический сигнал, нажмите кнопку S на таймере.

**Внимание:** таймер не выключает прибора.

## **ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ**

---

- **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 нарезаны тонко и равномерно, так как слишком крупные куски.
- При приготовлении продуктов в тесте рекомендуется сначала погрузить пустую корзину, а после того как температура поднимется до заданной (выключится индикаторная лампа) погрузить продукты прямо в горячее масло, тем самым предотвращая прилипание теста к корзине.
- **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.

## **ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА**

---

Рекомендуется выполнять эту операцию после каждой жарки, в особенности, если готовится пища в сметане или муке.

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

Продукт		Макс. количество в г.	Температура °С	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Количество, рекомендуемое для оптимальной жарки в 1,5 л масла	600	190	10-12
	Максимальное количество для 1,1 л масла	1000	190	20-22
	Максимальное количество для 1,5 л масла	1200	190	20-22
РЫБА	Кальмары	500	160	9-10
	Канестрелли	500	160	9-10
	Хвосты омаров	600	160	7-10
	Сардины	500-600	170	8-10
	Каракатицы	500	160	8-10
	Камбала (3 шт.)	500-600	160	6-7
МЯСО	Отбивная из курицы (2 шт.)	250	170	5-6
	Отбивная из курицы (3 шт.)	300	170	6-7
	Котлеты (8-10 шт.)	400	160	7-9
ОВОЩИ	Артишоки	250	150	10-12
	Цветная капуста	400	160	8-9
	Грибы	400	150	9-10
	Кабачки	300	170	11-12
	Дзуккини	200	170	8-10

Время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от персонального вкуса.

### ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые до жарки необходимо постараться удалить, встряхнув корзиной. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания.

Продукт		Макс. количество в г.	Температура °С	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Количество, рекомендуемое для оптимальной жарки в 1,5 л масла	200 (*)	190	4-6
	Максимальное количество для 1,1 л масла	600	190	14-16
	Максимальное количество для 1,5 л масла	1000	190	21-23
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРИКЕТЫ		500	190	7-8
РЫБА	Рыбные палочки из трески	300	190	4-6
	Креветки	300	190	4-6
МЯСО	Отбивная из курицы (3 шт.)	200	180	6-8

Время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от персонального вкуса.

**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

### **МОДЕЛИ БЕЗ ДРЕНАЖНОЙ ТРУБКИ R И КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ МАСЛА P**

---

1. После того, как снята крышка (рис. 10) слейте масло из бачка, как показано на рис. 19.
2. Установите корзину на край корзины и положите на ее дно один из прилагаемых фильтров, рис. 20. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
3. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра, рис. 21.

### **МОДЕЛИ С ДРЕНАЖНОЙ ТРУБКОЙ R И КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ МАСЛА P**

---

1. Вытяните подставку M, как показано на рис. 6.
2. Установите в отверстие контейнер для масла P без крышки O, рис. 7, и установите фильтр для масла Q.
3. Откройте крышку U, как показано на рис. 8, извлеките дренажную трубку R, извлеките пробку N (в моделях без специальной емкости для масла используйте любую посуду).
4. По окончании операции, после установки пробки, уложите на место трубку слива и закройте крышку.

Для моделей без специальной емкости для масла повторите описанные в предыдущем параграфе операции.

### **СРОК СЛУЖБЫ МАСЛА ИЛИ ЖИРА**

---

Время от времени его необходимо заменять полностью.

Как и во всех фритюрницах, масло, после многократного нагрева, портится! Поэтому, даже при правильном использовании, советуем с определенной частотой заменять его полностью.

Советуем полностью менять масло после 5-8 жарок или в следующих случаях:

- появление плохого запаха
- появление дыма во время жарки
- масло становится темным.

Так как благодаря поворотной корзине фритюрница требует использования малого количества масла, большим преимуществом по отношению к другим фритюрницам, имеющимся в продаже, является экономия почти половины необходимого количества масла.

### **ЗАМЕНА ФИЛЬТРА ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХА**

---

Со временем фильтр для устранения запахов, находящийся в крышке, теряет свою эффективность. Изменение цвета фильтра, видимое через отверстие A крышки, рис. 10, указывает на то, что фильтр должен быть заменен. Для замены фильтра снимите пластмассовую крышку G, рис. 11.

**Внимание:** белый фильтр должен лечь на металлическую поверхность, рис. 12, а цветная часть должна быть направлена вверх (либо в сторону черного фильтра).

## ОЧИСТКА

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания.

**Ни в коем случае не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте ее под кран.**

Крышка является съемной, для того чтобы ее снять выполните следующее: оттяните ее назад и одновременно потяните вверх (см. стрелку "1" и "2", рис. 10). Не погружайте крышку в воду до того, как вынуты фильтры. **Проникнув внутрь, вода может вызвать поражение электрическим током. После охлаждения масла примерно в течение двух часов, слейте масло или жир, как описано в параграфе "Фильтрация масла или жира".**

Для очистки бачка выполните следующее:

- Промойте бачок Z теплой водой и жидким моющим средством. Для слива воды используйте трубку слива масла (если она предусмотрена), как показано на рис. 14. Затем сполосните, тщательно высушите, удалите остатки воды, которая собралась в трубке слива.
- Для очистки внутренней части трубки слива используйте прилагаемый ершик, рис. 13.
- Корзина может быть промыта в посудомоечной машине.

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

## ОТКЛОНЕНИЯ В РАБОТЕ

ОТКЛОНЕНИЕ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Выделение плохого запаха	1 Фильтр для удаления запаха засорен. Масло испортилось. Не пригодное к применению масло.	Замените фильтр.  Замените масло или жир. Используйте хорошее арахисовое масло.
Масло выливается за края	Масло испортилось и вызывает появление слишком большого количества пены. Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло. Слишком быстрое погружение корзины. Уровень масла во фритюрнице превышает максимальный предел.	Замените масло или жир.  Тщательно высушить продукты.  Погружайте продукты медленно. Уменьшите количество масла в бачке.
Масло не нагревается.	Срабатывание устройства термозащиты.	Обратитесь в сервисную службу (защитное устройство должен быть заменен).
Жарка удовлетворительна только в середине корзины	Корзина не вращается во время жарки.	Очистите дно бачка. Очистите направляющее кольцо корзины.