

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

РЕКОМЕНДАЦИИ

- 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; 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 мм. 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 (N). (Не пользуйтесь ручкой для корзины при переноске этой операции).
- Абсолютно нормально, что при первом использовании доносится запах нового прибора. Проветрите комнату.
- Данный прибор соответствует директиве ЕС 89/336 и 92/31 об электромагнитной совместимости и инструкции ЕС _1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Залейте в бачок масло, максимум 2 л (1,8 кг жира), или минимум 1,8 л (1,6 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 (рис. 3). После того, как погаснет световой индикатор терморегулятора, вставьте предварительно наполненную корзину в бачок в поднятое положение, и закройте крышку; погрузите корзину (рис. 2). Не перегружайте корзину (максимум 1 кг свежего картофеля). Выход значительного количества горячего пара из крышки фильтра 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 I, установите время готовки; на дисплее 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 I 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.**
- 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 погрузить продукты прямо в горячее масло, тем самым предотвращая прилипание теста к корзине.
- **Хорошо высушите продукты до погружения в масло или жир.**

Продукт		Макс. количество в г.	Температура °C	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Количество, рекомендуемое для оптимальной жарки в 2 л масла	500	190	8-10
	Максимальное количество для 2 л масла	1000	190	16-18
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 (2 шт.)	400	160	8-9
МЯСО	Отбивная из курицы (2 шт.)	350	170	8-9
	Отбивная из курицы (2 шт.)	350	170	7-8
	Котлеты (8-10 шт.)	400	160	7-8
ОВОЩИ	Артишоки	250	150	10-12
	Цветная капуста	400	160	9-10
	Грибы	400	150	9-10
	Кабачки	300	170	7-8
	Дзуккини	200	160	11-12

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 2 л масла	300 (*)	190	7-9
	Максимальное количество для 2 л масла	1000	190	18-20
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРИКЕТЫ		500	190	7-8
РЫБА	Рыбные палочки из трески	300	190	6-7
	Креветки	300	190	6-7
МЯСО	Отбивная из курицы (3 шт.)	200	180	7-8

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.

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Рекомендуется выполнять эту операцию после каждой жарки, в особенности, если готовится пища в сметане или муке. Советуем полностью менять масло после 5-8 жарок или в следующих случаях: появление плохого запаха, появление дыма во время жарки, масло становится темным. **Убедитесь, что масло достаточно остыло (подождите около двух часов).**

МОДЕЛИ БЕЗ ДРЕНАЖНОЙ ТРУБКИ О

1. Снимите крышку и слейте масло с одной из сторон (левый или правый край бачка)
2. Установите корзину на край корзины и положите на ее дно один из прилагаемых фильтров, рис. 6. 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. 7.

МОДЕЛИ С ДРЕНАЖНОЙ ТРУБКОЙ О

1. Откройте отсек (N), как показано на рис. 4, и достаньте трубку слива.
2. Снимите пробку, рис. 5 и одновременно сожмите трубку двумя пальцами, чтобы избежать пролива масла или жира, когда трубка еще не направлена в емкость для сбора.
3. По окончании операции, после установки пробки, уложите на место трубку слива и закройте крышку. Затем повторите операции 2-3, описанные в предыдущем параграфе.

Замена фильтра для устранения запахов

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

Для замены фильтра снимите пластмассовую крышку, рис. 11.

Примечание: белый фильтр должен быть уложен на металлическую часть, 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. 12).

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. 9).

Для очистки бачка выполните следующее:

- Промойте бачок теплой водой и жидким моющим средством. Для слива воды используйте трубку слива масла (если она предусмотрена), как показано на рис. 8. Затем сполосните, тщательно высушите, удалите остатки воды, которая собралась в трубке слива.
- Для очистки внутренней части трубки слива используйте прилагаемый ершик.
- 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	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).