

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. 2)

A. Крышка	F. Световой индикатор
B. Загрузочное отверстие	G. Ручка терморегулятора
C. Фильтр	H. Корзина
D. Бачок	I. Защелка ручки.
E. Кнопка для открытия крышки	L. Ручка корзины

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- Шнур электропитания прибора не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать какой бы то ни было риск.
- 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.
- До первого использования фритюрницы, тщательно промойте бачок, корзину и крышку теплой водой и жидким моющим средством для посуды. По завершении операции тщательно все высушите и слейте остатки воды, которая соберется на дне бачка. Это поможет избежать опасного выброса горячего масла из прибора во время работы.
- Без должного надзора использование прибора не может быть разрешено детям или недееспособным людям. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Перемещайте прибор, используя углубления в нижней части на всех четырех сторонах. (Не пользуйтесь ручкой корзины при выполнении этой операции).
- Не допускайте, чтобы шнур электропитания свисал со стола, его могут схватить дети или зацепить тот, кто пользуется прибором.
- Абсолютно нормально, что при первом использовании доносится запах нового прибора. Проветрите комнату.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям директивы CEE 89/109.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Залейте в бачок масло, максимальный объем - 2 литра (1,8 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.

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

Вставьте вилку в розетку электропитания, и установите регулятор на требуемую температуру. После того, как погаснет световой индикатор терморегулятора погрузите корзину (предварительно наполнив ее) в загрузочное отверстие и закройте крышку. Не переполняйте корзину (макс. 1 кг свежего картофеля). Выход значительного количества горячего пара из фильтра и образование капель конденсата вблизи ручки корзины – абсолютно нормальное явление.

После окончания времени готовки поднимите корзину, и проверьте степень готовности.

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 порезаны тонко и с одинаковой толщиной, так как толстые куски плохо прожариваются внутри.
- При приготовлении мучных блюд рекомендуется сначала погрузить в масло пустую корзину, затем после того, как температура поднимется до заданной (отключится световой индикатор), продукты погружаются в горячее масло, чтобы мука не прилипла в 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.

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	половина порции	500	190	7-9
	целая порция	1000	190	11-13
РЫБА	Кальмары	500	160	12-13
	Хвосты омаров	500	160	9-10
	Сардины	500	170	12-13
	Камбала	400	160	7-8
МЯСО	Отбивная по-милански	300	170	8-9
	Отбивная из курицы	300	180	7-8
	Котлеты	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

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 корзину. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания.

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ		300 (*)	190	6-8
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРИКЕТЫ		500	190	10-11
РЫБА	Рыбные палочки из трески	300	190	5-6
	Креветки	300	190	5-6
МЯСО	Отбивная из курицы	200	190	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. 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

СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 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:

плохого запаха, дыма во время жарки, темного цвета масла.

До выполнения операций по очистке или обслуживанию выключите прибор, и дайте ему остыть. 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).

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.

Крышка является съемной, для того чтобы ее снять выполните следующее: сдвиньте ее назад и снимите, подняв вверх. Промойте бачок теплой водой и жидким моющим средством для тарелок. Сполосните и тщательно просушите. Корзина может быть промыта в посудомоечной машине. Для очистки бачка не пользуйтесь ни абразивными предметами, ни абразивными моющими средствами, а только мягкой тканью и нейтральными моющими средствами.