

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.
- B. Ручка корзины.
- C. Защелка ручки.
- D. Крышка
- E. Смотровое окошко (не все модели).
- F. Решетка фильтра.
- G. Корзина.
- H. Замок решетки фильтра.
- I. Отсек для шнура электропитания.
- J. Ручка для переноски прибора.
- K. Пробка трубки для слива.
- L. Ножка.
- M. Дисплей таймера (не все модели).
- N. Кнопка таймера (не все модели).
- O. Трубка для слива масла.
- P. Индикаторная лампа.
- Q. Ручка термостата и выключателя
- R. Кнопка для открытия крышки.
- S. Окошко для хранения трубки слива (не для всех моделей)

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке техническими данными.
- 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.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, 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.
- 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, необходимо обратиться в уполномоченный сервисный центр.
- 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 теплой водой и моющим средством для тарелок бачок, корзину и крышку (снимите фильтры). 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.
 - Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженными психо-физическими возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, удостоверьтесь, что они не играют с прибором.
 - Не передвигайте еще не остывший прибор.
 - Перемещайте прибор, используя специальные ручки J. (Не пользуйтесь ручкой для корзины при выполнении этой операции).
- Для моделей оснащенных трубкой слива:** слейте масло из бачка, пользуясь трубкой слива, рис. 17.
- Если ваш прибор оснащен трубкой для слива, убедитесь в том, что она постоянно закрыта и во время работы находится в специальном отсеке.
 - Абсолютно нормально, что при первом использовании доносится запах нового прибора. Проветрите комнату.
 - Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют правилам европейской инструкции 1935/2004.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Заполнение маслом или жиром

- Приподнимите корзину G, потянув за специальную ручку "B", рис. 1.
Операция подъема и опускания корзины производится ТОЛЬКО при закрытой крышке.
- Откройте крышку "D", нажав кнопку "R", рис. 2.
- Извлеките корзину, потянув ее вверх, рис. 3.
- Залейте в бачок 1,2 л растительного масла (или 1 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. Заданная температура должна быть 150°C до полного растапливания жира, только после этого установите требуемую температуру.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

1. Положите в корзину пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, не перегружая ее (максимум 1 кг сырого картофеля).

Для более однородной жарки рекомендуется расположить продукты, прежде всего, по периметру корзины, загрузив центральную часть в меньшей степени.

2. Установите корзину в верхнее положение, рис. 3, и закройте крышку, слегка нажав на нее до защелкивания замков. Чтобы избежать выплескивания горячего масла, до того, как опустить корзину, закройте крышку.
3. Установите ручку регулятора температуры "Q" на требуемое значение, рис. 4. После достижения выбранной температуры индикаторная лампа "P" погаснет.
4. Как только световой индикатор погаснет, отведя защелку "C" назад, сразу же погрузите корзину в масло, медленно опуская ручку.
- Выход значительного количества пара из решетки фильтра "F" сразу же после этой операции – абсолютно нормальное явление.
- В начале готовки, сразу же после погружения продуктов в масло внутренняя стенка смотрового окошка "E" покроется паром, который постепенно исчезнет.
- Появление капелек конденсата во время работы рядом с ручкой корзины – нормальное явление.

Модели с электронным таймером

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

Внимание: таймер не отключает прибора.

Замена батарейки таймера, рис. 5.

- Извлеките таймер, нажав рычагом с правой стороны, см. рис. 5 А.
- Поверните против часовой стрелки крышку батареек, рис. 5 В, находящуюся на задней стороне до ее открытия.
- Замените батарейку новой того же типа.

Как в случае замены, так и уничтожения

прибора, батарейка должна быть вынута и уничтожена по действующим законам, так как она вредна для окружающей среды.

АГВЕД ГТКГВА

По истечению времени готовки поднимите корзину и проверьте степень готовности пищи. 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 "●" до характерного щелчка выключателя.

Дайте лишнему маслу стечь, оставив корзину в поднятом положении внутри фритюрницы.

Примечание: Если готовку необходимо проводить в два этапа (например, картофеля), поднимите корзину после первого этапа и дождитесь повторного выключения индикаторной лампы.

Затем повторно погрузите корзину в масло (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.

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

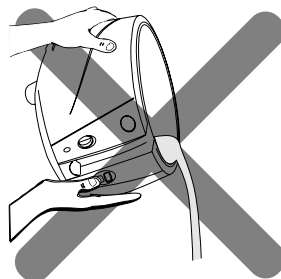
Модели с трубкой слива

Пододвиньте переднюю сторону фритюрницы к краю стола, убедитесь, что ножки L находятся на столе, рис. 6.

1. Откройте крышку фритюрницы и достаньте корзину, рис. 3.
2. Откройте окошко "S", как показано на рис. 7.
3. Достаньте трубку слива "O".
4. Снимите пробку "K" и одновременно сожмите трубку двумя пальцами, чтобы избежать

ВНИМАНИЕ

Ни в коем случае не освобождайте фритюрницу, наклоня или переворачивая ее, а пользуйтесь только трубкой для слива.



- пролива масла или жира, когда трубка еще не направлена в емкость для сбора, рис. 8.
5. Слейте масло или жир в емкость для сбора, рис. 9.
 6. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
 7. По окончании операции, после установки пробки, уложите на место трубку слива.
 8. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно один из прилагаемых фильтров, рис. 12. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
 9. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра, рис. 13.
 10. Отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно в фритюрнице. Однако, если между приготовлением пищи в 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.

Модели без трубки слива

1. Снимите крышку, рис. 10 и слейте масло из бачка со стороны, указанной стрелкой (рис. 11 - передний правый край бачка).
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. 12. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
4. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра, рис. 13.
5. Отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно в фритюрнице. Однако, если между приготовлением пищи в 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 ФИЛЬТРА ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХА

Со временем фильтр для устранения запахов, находящийся в крышке, теряет свою эффективность. Изменение цвета фильтра, видимое через отверстие "А" крышки, рис. 10, указывает на то, что фильтр должен быть

заменен.

Для его замены извлеките пластиковую крышку фильтра, рис. 14, нажав на зацепление в направлении стрелки 1, затем поднимите в направлении стрелки 2.

Замените фильтры.

Примечание. Белый фильтр должен лечь на металлическую поверхность, рис. 15, а цветная часть должна быть направлена вверх (либо в сторону черного фильтра).

Установите крышку фильтра, правильно вставив передние выступы, как показано на рис. 15.

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.

Убедитесь, что масло достаточно остыло (подождите около двух часов). Слейте масло или жир, как описано выше в параграфе "Фильтрация масла или жира".

СНИМИТЕ КРЫШКУ, КАК ПОКАЗАНО НА РИС. 10.

Крышка является съемной, для того чтобы ее снять выполните следующее: оттяните ее назад (см. стрелку "1", рис. 10) и одновременно потяните вверх (см. стрелку "2", рис. 10).

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. В моделях, оснащенных дренажной трубкой слейте воду, используя только трубку, рис. 17; затем слейте воду, оставшуюся в трубке для слива масла.
- Для очистки трубки слива изнутри пользуйтесь прилагаемым ершиком, рис. 16.
- Рекомендуется регулярно чистить корзину, освобождая от всех образовавшихся наложений направляющее кольцо.
- Высушите внешнюю поверхность фритюрницы при помощи мягкой ткани, удалив все брызги и подтеки масла или конденсата.
- Для того, чтобы избежать прилипания бачка, когда фритюрница не используется, очистите и высушите также уплотнение. (В случае прилипания для того, чтобы открыть крышку, достаточно приподнять ее рукой, одновременно нажав кнопку открытия).

МОДЕЛЬ С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ БАЧКОМ

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

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Уровень масла или жира ни в коем случае не должен опускаться ниже минимального. Время от времени его необходимо заменять полностью. Срок использования масла зависит от того, что вы жарите.

Например, обваленные в муке продукты загрязняют масло больше, чем обычная готовка. Как и во всех фритюрницах, масло, после многократного нагрева, портится! Поэтому, даже при правильном использовании, советуем с определенной частотой заменять его полностью.

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.

ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЖАРКИ

- Для соблюдения каждого рецепта важно придерживаться рекомендуемой температуры. При слишком низкой температуре продукты впитывают масло. При слишком высокой температуре на

поверхности сразу же образуется корка, а внутри продукты остаются сырыми.

- 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.
- Если жарится небольшое количество пищи, температура масла должна быть ниже, чем указанная для то"о, чтобы избежать сильно"о кипения масла.
- Убедитесь, что продукты разрезаны тонко и равномерно, так как слишком крупные куски, несмотря на хороший вид, плохо прожариваются внутри, а одинаковые куски одновременно достигают состояния идеальной готовности.
- Полностью высушивайте продукты прежде, чем погружать их в масло или жир, так как влажные продукты становятся после жарки мягкими (в особенности картофель). Продукты, очень насыщенные влагой (рыбу, мясо, зелень), рекомендуется обваливать в муке или в сухарях, стараясь до погружения в масло удалить избыточную панировку.

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Продукт		Макс. количество в г	Температура °C	Время (минуты)	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Количество, рекомендованное для жарки	500	190	1-ый этап	6-7
	МАКС. количество (предел безопасности)	1000	190	2-ой этап	1-2
РЫБА	Кальмары	500	160	1-ый этап	10-12
	Канестрелли	500	160	2-ой этап	2-3
	Хвосты омаров	600	160		
	Сардины	500-600	170		
	Каракатицы	500	160		
	Камбала (3 шт.)	500-600	160		
МЯСО	Отбивная из курицы (2 шт.)	250	170		9-10
	Отбивная из курицы (3 шт.)	300	170		9-10
	Котлеты (8-10 шт.)	400	160		7-10
ОВОЩИ	Артишоки	250	150		10-12
	Цветная капуста	400	160		8-9
	Грибы	400	150		9-10
	Кабачки	300	170		11-12
	Цуккини	200	170		8-10

Помните, что время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от персонального вкуса.

ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Это вызывает заметное понижение температуры масла или жира. Для обеспечения хороших результатов, рекомендуем вам не превышать количества указанные в таблице, приведенной ниже.
- Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые до жарки необходимо постараться удалить. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания.

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	Количество, рекомендованное для жарки	180 (*)	190	1-ый этап	3-4
				2-ой этап	1-2
	МАКС. количество (предел безопасности)	500	190	1-ый этап	6-7
				2-ой этап	1-2
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	

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. 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 высушите продукты. Погружайте продукты медленно. Уменьшите количество масла в бачке.
Масло не нагревается.	Фритюрница была включена без масла в бачке, вызвав перегорание предохранителя.	Обратитесь в сервисную службу (предохранитель должен быть заменен).
Жарка удовлетворительна только в середине корзины	Корзина не вращается во время жарки.	Очистите дно бачка. Очистите направляющее кольцо корзины.