

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

|                                                                  |                                                |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| A. Ручка термостата для регулировки температуры                  | L. Кожух                                       |
| B. Световой индикатор подключения к электропитанию.              | M. Ручки                                       |
| C. Световой индикатор температуры масла (зеленого цвета)         | N. Места крепления панели управления           |
| D. Аварийный выключатель                                         | O. Крышка с ручкой                             |
| E. Индикатор максимального количества продуктов                  | P. Смотровое окно (если предусмотрено)         |
| F. Индикатор максимального и минимального уровня масла MIN – MAX | Q. Фильтр (если предусмотрен)                  |
| G. Упор крепления корзины                                        | R. Съёмный бачок                               |
| H. Таймер (если предусмотрен)                                    | S. Корзина с поворотной ручкой                 |
| I. Кнопка таймера (если предусмотрена)                           | T. Электрическое сопротивление                 |
| J. Дверца крана слива масла (если предусмотрена)                 | U. Панель управления                           |
| K. Кран слива масла (если предусмотрен)                          | V. Отсек для шнура электропитания              |
|                                                                  | Z. Сброс устройства термической защиты прибора |

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данный прибор был разработан для жарки пищевых продуктов и использования в домашнем хозяйстве, он не должен использоваться для иных целей и не должен подвергаться модификациям или каким-либо переделкам.
- Не включайте поврежденного прибора (например, из-за падения) или с неполадками при функционировании. Обратитесь в уполномоченный производителем 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.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, что позволит избежать любого риска.
- Не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за провод, тяните только за саму вилку.
- Шнур питания не должен находиться вблизи или касаться нагретых частей прибора, источников тепла или предметов с режущей кромкой.
- Не устанавливайте прибор вблизи от источников питания или возможного наличия воды.
- 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.
- Во время работы прибор нагревается, используйте только ручки и рукоятки. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ.**
- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом, так как можно сильно обжечься. Прибор можно переносить только тогда, когда он остынет, используя специальные ручки.
- Фритюрница может быть включена только после правильного заполнения маслом или уже жидким жиром, так, если она нагревается вхолостую, включается устройство термической защиты, которое отключает прибор.
- Соблюдайте отметки уровней MIN и MAX, нанесенные на внутреннюю стенку съёмного бачка.
- Аварийный микропереключатель гарантирует, что нагревающий элемент может работать только в том случае, если панель управления правильно установлена.
- Во время выполнения ухода за прибором и когда он не используется, храните прибор отключенным от электросети.
- Ни в коем случае не погружайте панель управления, шнур питания и электрическую вилку в воду или другую жидкость.
- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженными психофизическими 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.
- Масло и жир пожароопасны; если они загорятся, сразу же отключите прибор от розетки электропитания и погасите огонь крышкой или покрывалом. Для тушения пламени ни в коем случае не пользуйтесь водой.
- Для того чтобы снять съёмный бачок обязательно дождитесь полного охлаждения масла или жира.
- Бережно храните эти инструкции.
- Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют правилам европейской инструкции 1935/2004.

## УСТРОЙСТВО ТЕРМИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЫ

Прибор оснащен устройством термической защиты, которое прерывает нагрев в случае ошибочной эксплуатации или неправильного функционирования. После того, как прибор остыл при помощи зубочистки или подобного предмета осторожно нажмите на кнопку включения устройства защиты "Z" рядом с надписью RESET, см. рис. 1. Если прибор не заработает, необходимо связаться с сервисным центром, уполномоченным производителем прибора.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

До первого использования фритюрницы тщательно очистите при помощи теплой воды и моющего средства для посуды корзину, бачок и крышку. Пульт управления со шнуром питания и сопротивления должны очищаться при помощи влажной ткани. Убедитесь, что в пульт управления не попала вода и что на дне съемного бачка нет мусора. Тщательно высушите все части прибора. Убедитесь, что пульт управления хорошо закреплен на корпусе фритюрницы. Аварийный микропереключатель "D" не допускает работу прибора, если панель управления "U" неправильно установлен в место крепления "N".

## ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Поверните рукоятку корзины до блокирования (поз. 2, рис. 2). Извлеките корзину "S", потянув ее вверх.
- Если вы пользуетесь маслом, залейте его в бачок "R" до достижения максимального указанного уровня, см. рис. 4.  
Ни в коем случае не превышайте этого предела из-за риска выливания масла из бачка. Уровень масла должен находиться только между отметками максимума и минимума "F". Наилучшего результата можно добиться, используя арахисовое масло.
- Если вы используете брикеты твердого жира, разрежьте их на мелкие кусочки и растопите в другой емкости, а затем перелейте расплавленный жир в бачок, находящийся в фритюрнице. Не топите жир в корзине или на сопротивлении фритюрницы, см. рис. 5.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

- Положите поджариваемые продукты в корзину S, ни в коем случае не превышайте максимального уровня, указанного на корзине, рис. 9. Убедитесь, что ручка корзины находится в правильном положении, поз. 2, рис. 2.
- Подключите прибор к сети электропитания. Загорятся оба световые индикаторы "B" и "C".
- Установите ручку термостата "A", см. рис. 6, на требуемую температуру, см. таблицу жарки, световой индикатор температуры масла "C" с зеленым свечением погаснет.
- При достижении заданной температуры световой индикатор "C" с зеленым свечением загорится.

## ЖАРКА

- Как только загорится световой индикатор "C", погрузите корзину "S" в масло, опуская очень медленно, чтобы избежать выплескивания масла.
- Абсолютно нормальным является выход значительного количества пара.
- По истечению времени готовки поднимите корзину "S" и проверьте степень готовности пищи.
- После того, как приготовление завершено, выключите прибор, повернув ручку "A" терморегулятора в положение "•".
- Выньте вилку из розетки электропитания.
- примечание. Если необходимо произвести несколько жарок, дождитесь, чтобы индикатор загорелся зеленым цветом, указывая повторное достижение заданной температуры. Затем вновь очень медленно погрузите корзину "S" в масло.

## 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.

## ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Не перегружайте корзины, это приведет к резкому понижению температуры масла и, следовательно, неоднородной и плохой жарке. 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. 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. 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. Пользуясь нижеприведенной таблицей, помните, что время и температура жарки указаны приблизительно и должны быть изменены в зависимости от количества и персонального вкуса.

| Продукт                       | Температура (°C) | Время (минуты) |
|-------------------------------|------------------|----------------|
| Свежий картофель Целая порция | 170°             | 11-15          |
| Рыба Кальмары                 | 140°             | 9-13           |
| Канестрелли                   | 140°             | 10-14          |
| Сардины                       | 140°             | 10-14          |
| Креветки                      | 140°             | 8-12           |
| Камбала                       | 140°             | 6-10           |
| Мясо Свиные отбивные          | 160°             | 8-12           |
| Отбивная из курицы            | 160°             | 9-13           |
| Котлеты                       | 160°             | 9-13           |
| Зелень Артишоки               | 150°             | 13-18          |
| Цветная капуста               | 150°             | 10-14          |
| Грибы                         | 150°             | 8-12           |
| Кабачки                       | 150°             | 9-13           |
| Цуккини                       | 150°             | 13-18          |

## ЖАРКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Вследствие этого они вызывают значительное понижение температуры масла для жарки. Для получения хорошего результата рекомендуем не переполнять корзину. 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                        | Температура (°C) | Время (минуты) |
|--------------------------------|------------------|----------------|
| Замороженный жареный картофель | 190°             | 10-14          |
| Картофельные битки             | 180°             | 7-10           |
| Рыба Рыбные палочки из трески  | 180°             | 3-6            |
| Филе камбалы                   | 180°             | 2-5            |
| Мясо Отбивная из курицы        | 180°             | 3-6            |

## МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

1. Нажав кнопку "I", установите время готовки; на дисплее "H" 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.

**В случае замены или уничтожения прибора батарейка должна быть вынута и уничтожена по действующим законам, так как она вредна для окружающей среды.**

**Внимание: таймер не выключает прибора.**

## МОДЕЛИ С КРАНОМ СЛИВА МАСЛА

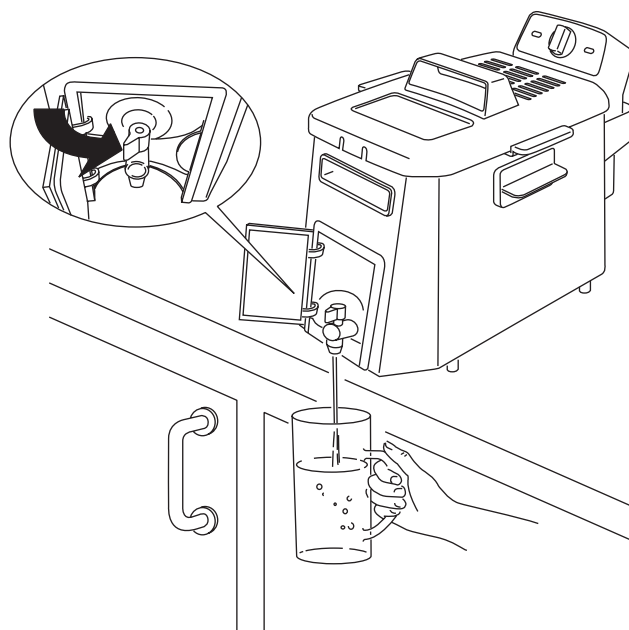
**ВНИМАНИЕ:** не сливайте масло, когда оно горячее, так как вы можете обжечься.

Выполните следующее:

1. Извлеките корзину.
2. Откройте дверцу "J".
3. Откройте кран "K", повернув против часовой стрелки.
4. Слейте масло в емкость (см. рисунок ниже), убедившись, что оно не перельется через край.
5. Удалите появившийся на бачке налет при помощи губки или бумажных салфеток.
6. Закройте кран, повернув его по часовой стрелке.
7. Закройте дверцу "J".

Рекомендуется отдельно хранить масло, используемое для жарки рыбы от масла для других продуктов.

Если используется топленый свиной жир или свиное сало, для того, чтобы оно не затвердело, не охлаждайте слишком сильно.



## УХОД

До выполнения любого ухода убедитесь, что вилка извлечена из розетки.

Ни в коем случае не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте ее под кран, рис. 7.

Проникнув в панель управления, вода может вызвать замыкание.

Убедитесь, что масло достаточно остыло, затем снимите панель управления и слейте масло.

При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.

За исключением панели управления, шнура электропитания и сопротивлений, все другие части прибора могут быть промыты теплой водой и моющим средством для посуды рис. 8.

Чтобы не повредить фритюрницу, ни в коем случае не пользуйтесь абразивными губками.

В конце операции тщательно высушите все части, это поможет избежать брызг масла во время готовки.