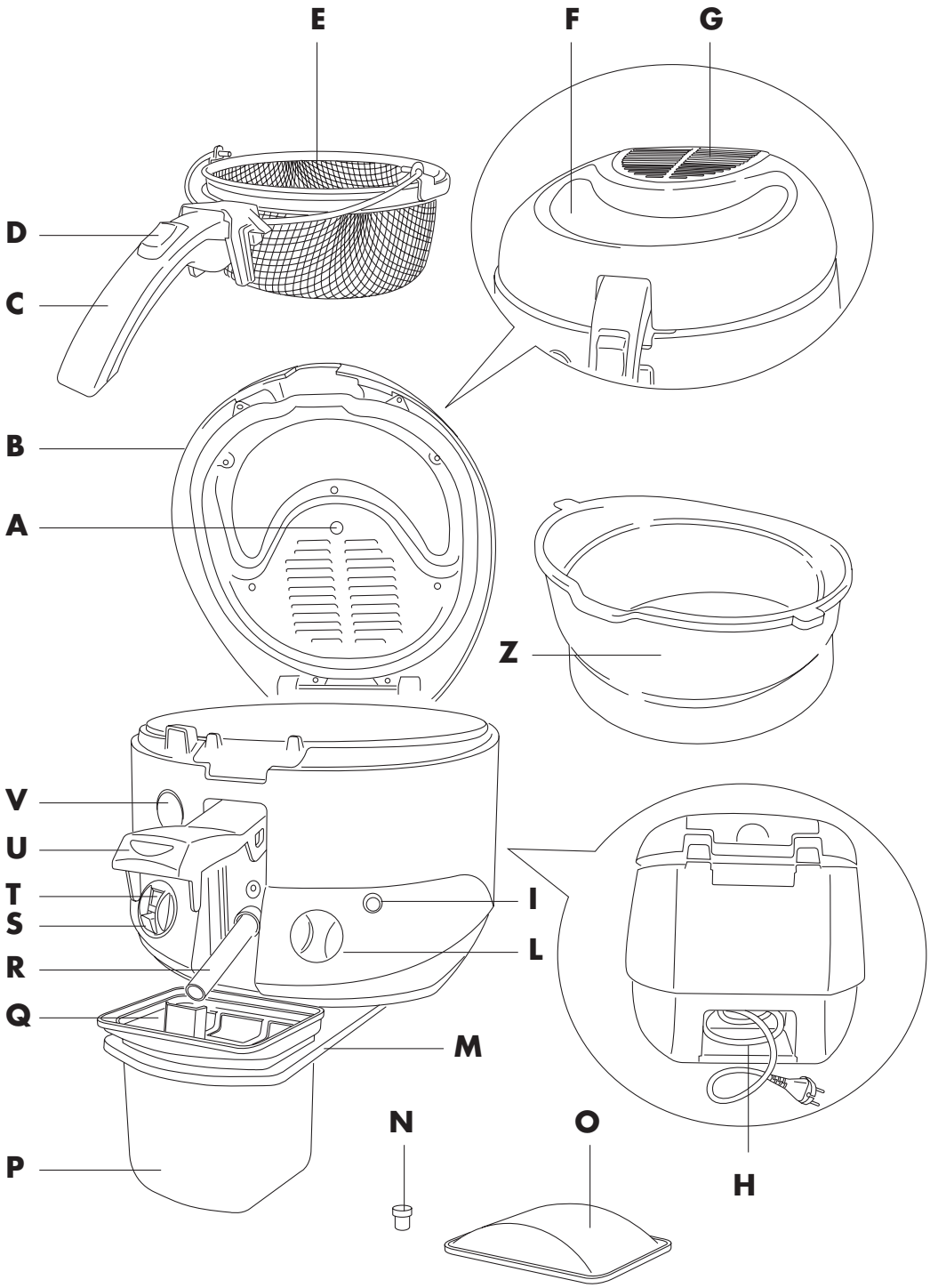


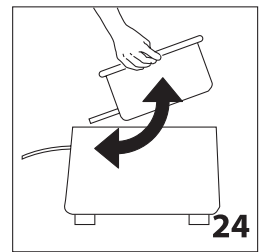
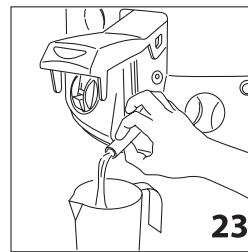
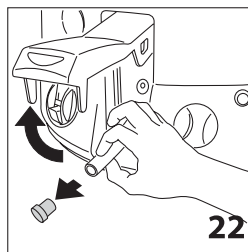
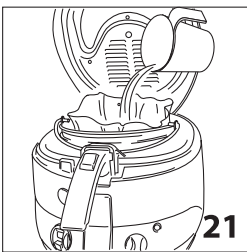
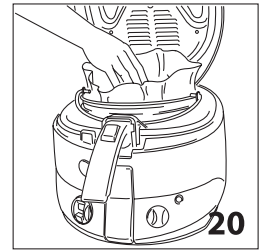
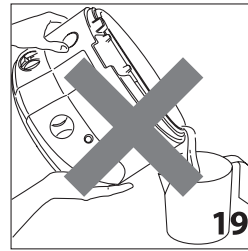
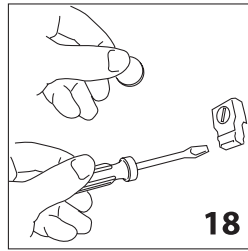
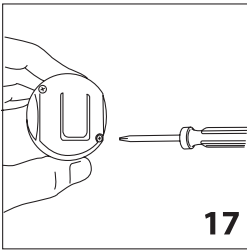
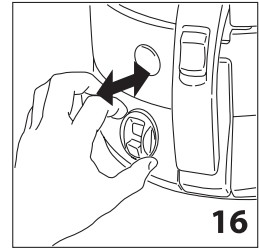
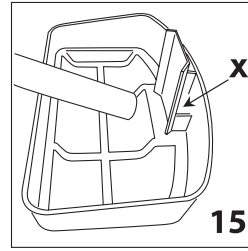
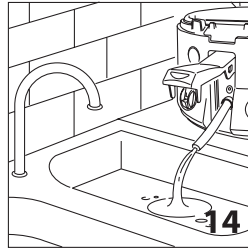
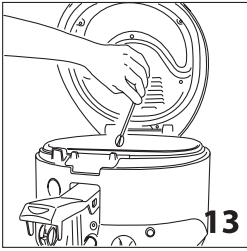
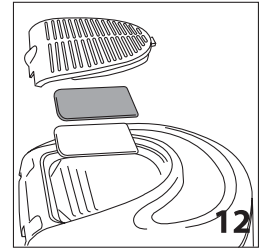
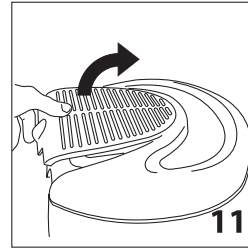
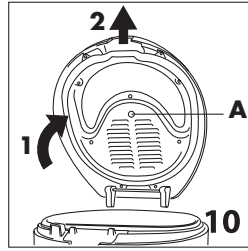
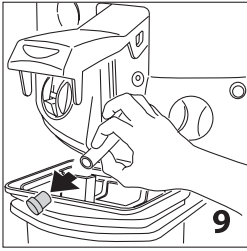
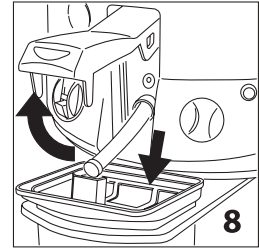
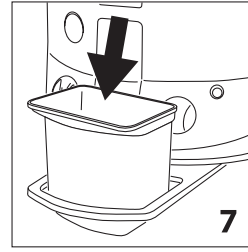
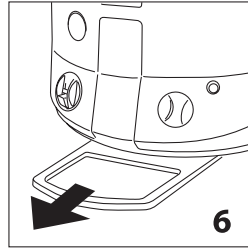
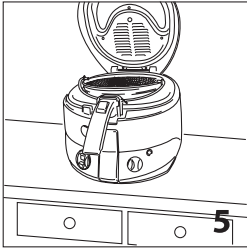
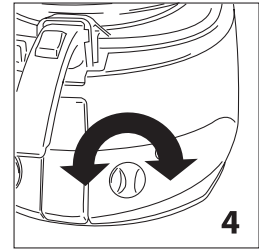
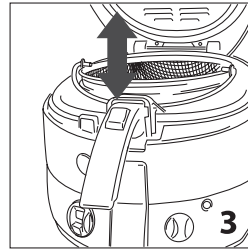
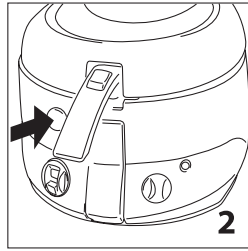
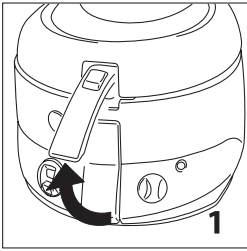
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА

F 18436



Инструкции по эксплуатации





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

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 какого бы то ни было 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 съемный 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 (если она предусмотрена) 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.
- Съёмный бачок "Z" должен сниматься и устанавливаться с осторожностью, в соответствии с наклоном посадочного места.

Производите эти операции только, когда масло и прибор остыли. После того, как бачок вставлен в установочное место, убедитесь, что он правильно расположен, так как его можно повредить при закрытии крышки "B".

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ ИЛИ ЖИРОМ

- Приподнимите корзину, потянув за специальную ручку С, рис. 1.
Операция подъема и опускания корзины производится ТОЛЬКО при закрытой крышке.
- Откройте крышку В, нажав кнопку V, рис. 2.
- Извлеките корзину, потянув ее вверх, рис. 3.
- Залейте в бачок максимум 1,5 л (или 1,3 кг жира), минимум 1 л 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. Температура должна быть установлена на 150°C до полного растапливания жира, только после этого переходите к нужной температуре.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

1. Положите в корзину пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, не перегружая ее (максимум 1,2 кг сырого картофеля).
Для более однородной жарки рекомендуется расположить продукты, прежде всего, по периметру корзины, в меньшей степени загружая центральную часть.
 2. Установите корзину в бачок 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 L на требуемое значение, рис. 4.
После достижения выбранной температуры индикаторная лампа I погаснет.
 4. Как только погаснет световой индикатор, немедленно погрузите корзину в масло, медленно опуская ручку, отведя ее защелку D назад.
- Выход значительного количества пара из решетки фильтра G сразу же после этой операции – абсолютно нормальное явление.

- В начале готовки, сразу же после погружения продуктов в масло внутренняя стенка смотрового окошка F (если оно есть) покроется паром, который постепенно исчезнет.
- Появление капелек конденсата во время работы рядом с ручкой корзины – нормальное явление.

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 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 S на таймере.

При помощи специальной клипсы таймер можно прицепить к одежде.

Внимание: таймер не выключает прибора.

ЗАМЕНА БАТАРЕЕК ТАЙМЕРА

- Извлеките таймер из гнезда, рис. 16.
- При помощи отвертки снимите заднюю крышку, рис. 17.
- Поверните крышку батареек, рис. 18, против часовой стрелки, пока она не откроется.
- Замените батарейку на новую того же типа.
- Соберите таймер.

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

КОНЕЦ ГОТОВКИ

По истечению времени готовки поднимите корзину E и проверьте степень готовности пищи.

В моделях, оснащенных смотровым окошком F, этот контроль можно осуществить, наблюдая за готовкой через окошко, не открывая крышки.

После того, как приготовление завершено, выключите прибор, повернув ручку терморегулятора L в положение "0" до характерного щелчка выключателя.

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

ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

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).

Переставьте фритюрницу на край стола, рис. 5.

Для предотвращения падения прибора при фильтрации масла контролируйте, чтобы ножки U всегда находились на поверхности стола, рис. 5.

МОДЕЛИ БЕЗ ДРЕНАЖНОЙ ТРУБКИ R И КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ МАСЛА P

1. Откройте крышку фритюрницы B и извлеките съемный бачок Z, рис. 24, удерживая его за ручки. Слейте масло из бачка.
2. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
Установите съемный бачок Z в место его установки.

3. Установите корзину E в верхнее положение и положите на ее дно один из прилагаемых фильтров, рис. 20.

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. 21.

Примечание: отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно во фритюрнице.

Однако, если между приготовлением пищи во 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.

Если используется жир в брикетах или сало, чтобы избежать застывания не охлаждайте его слишком сильно.

МОДЕЛИ С ДРЕНАЖНОЙ ТРУБКОЙ R (ГИБКОЙ ИЛИ ЖЕСТКОЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ) И БЕЗ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ МАСЛА P

1. Откройте крышку В фритюрницы и извлеките корзину Е.
2. Откройте окошко U, как показано на рис. 22.
3. Достаньте трубку слива R.
4. Снимите пробку N и одновременно сожмите трубку (если она предусмотрена) двумя пальцами, чтобы избежать пролива масла или жира, когда трубка еще не направлена в емкость для сбора, рис. 22;
в случае, если установлена жесткая трубка, снимите пробку N направьте трубку в емкость, рис. 22.
5. Слейте масло или жир в емкость для сбора, рис. 23.
Перед тем, как вынуть бачок из фритюрницы обязательно слейте масло.
6. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок или промойте бачок, как описано в главе "Очистка".
7. Для установки бачка откройте окошко U отсека хранения трубки, затем вставьте бачок, наклонив его и удерживая трубку для слива горизонтально и с установленной пробкой; установите трубку для слива в ее гнездо, после этого закройте окошко, рис. 24.
8. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно один из прилагаемых фильтров, рис. 20.
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. 21.

Примечание: Отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно во фритюрнице.

Однако, если между приготовлением пищи во 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 С ДРЕНАЖНОЙ ТРУБКОЙ R (ГИБКОЙ ИЛИ ЖЕСТКОЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ) 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.
3. Снимите корзину.
4. Откройте окошко U, как показано на рис. 8.
5. Установите фильтр для масла Q в контейнер, рис. 8.
6. Достаньте дренажную трубку R, извлеките пробку N и одновременно сожмите гибкую трубку (если она установлена) двумя пальцами, чтобы избежать проливания масла или жира, когда трубка еще не установлена над фильтром Q, рис. 9; в случае, если установлена жесткая трубка, снимите пробку N направьте трубку на фильтр Q, рис. 9.
7. Слейте масло в контейнер для масла P, так, чтобы масло не выходило из отверстий X, рис.

15; эти отверстия необходимы для предотвращения выливания масла из ванночки фильтра, если масло выливается слишком быстро или при засорении фильтра.

В таком случае фильтрация не будет оптимальной.

Если масло очень загрязнено, следите за тем, чтобы оно не выливалось через края фильтра; прежде, чем извлечь бачок из фритюрницы, слейте из него масло.

8. По окончании операции, после установки пробки и закрыв крышку отсека, уложите на место трубку слива.
9. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок или промойте бачок, как описано в главе "Очистка".
10. Для установки бачка откройте окошко U отсека хранения трубки, затем вставьте бачок, наклонив его и удерживая трубку для слива горизонтально и с установленной пробкой; установите трубку для слива в ее гнездо, после этого закройте окошко, рис. 24.
11. Поместите контейнер, закрытый крышкой в место подходящее для хранения до следующего использования.
12. Установите подставку в первоначальное положение.
13. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.

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 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).

Установите крышку фильтра, правильно вставив передние выступы, 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.

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".

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:

- Извлеките бачок из фритюрницы, осторожно подняв его (см. рис. 24) и промойте теплой водой с моющим средством для посуды, пользуясь мягкой губкой; ни в коем случае не используйте абразивные моющие средства или губки, так как они могут повредить противоположное покрытие бачка. Бачок и трубка слива могут быть промыты в посудомоечной машине. Будьте осторожны, чтобы трубка слива не была повреждена от удара, который может нарушить ее функционирование.
- Для очистки внутренней части трубки слива используйте прилагаемый ершик, рис. 13. Не пользуйтесь ершиком, если трубка не извлечена.
- Рекомендуем регулярно контролировать состояние трубки. Если трубка имеет поврежденный вид, она должна быть заменена уполномоченным специалистом. Свяжитесь с сервисной службой, чтобы получить адрес ближайшей мастерской.
- Рекомендуется регулярно очищать корзину, тщательно удаляя остатки продуктов. Корзина и ее ручка могут быть промыты в посудомоечной машине.
- Влажной мягкой тканью протрите внешнюю поверхность фритюрницы, чтобы удалить брызги и капли масла или конденсата.

- После промывки тщательно высушите.

Удалите остатки воды со дна бачка и, в особенности, из трубки для слива масла.

Таким образом, во время работы удастся избежать опасного выплескивания горячего масла.

Для установки бачка откройте окошко U отсека хранения трубки, затем вставьте бачок, наклонив его и удерживая трубку для слива горизонтально и с установленной пробкой; установите трубку для слива в ее гнездо, после этого закройте окошко, рис. 24. - Ни в коем случае не сливайте масло из фритюрницы, наклоняя ее, рис. 19.

МОДЕЛЬ С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ БАЧКОМ

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ГОТОВКИ

СРОК СЛУЖБЫ 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, обваливаемые 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.

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.

ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЖАРКИ

- Для соблюдения каждого рецепта важно придерживаться рекомендуемой температуры. Если температура слишком низкая, продукты впитывают масло. Если температура слишком высокая, на продуктах сразу же образуется корка, внутренняя часть остается сырой.
- **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 готовится небольшое количество продуктов, температура масла должна быть менее высокой по сравнению с указанной, для того чтобы избежать сильного кипения масла.
- Убедитесь, что продукты нарезаны 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.

ЖАРКА НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

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	18-20
	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 имеют очень низкую температуру. Это вызывает заметное понижение температуры масла или жира. Для обеспечения хороших результатов, рекомендуем не превышать количества указанные в таблице, приведенной ниже.
- 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.

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 °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	13-15
	Максимальное количество для 1,5 л масла	1000	190	18-20
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	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.