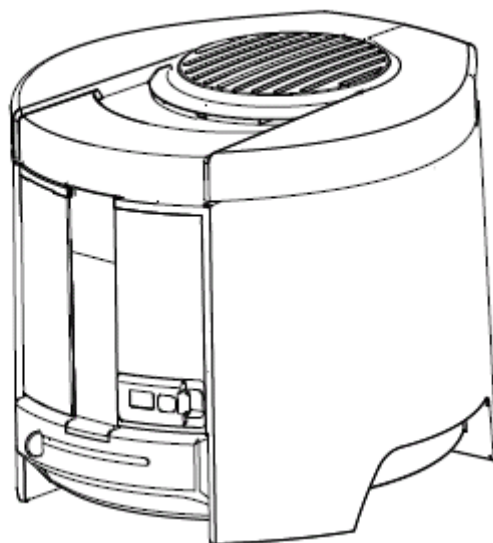
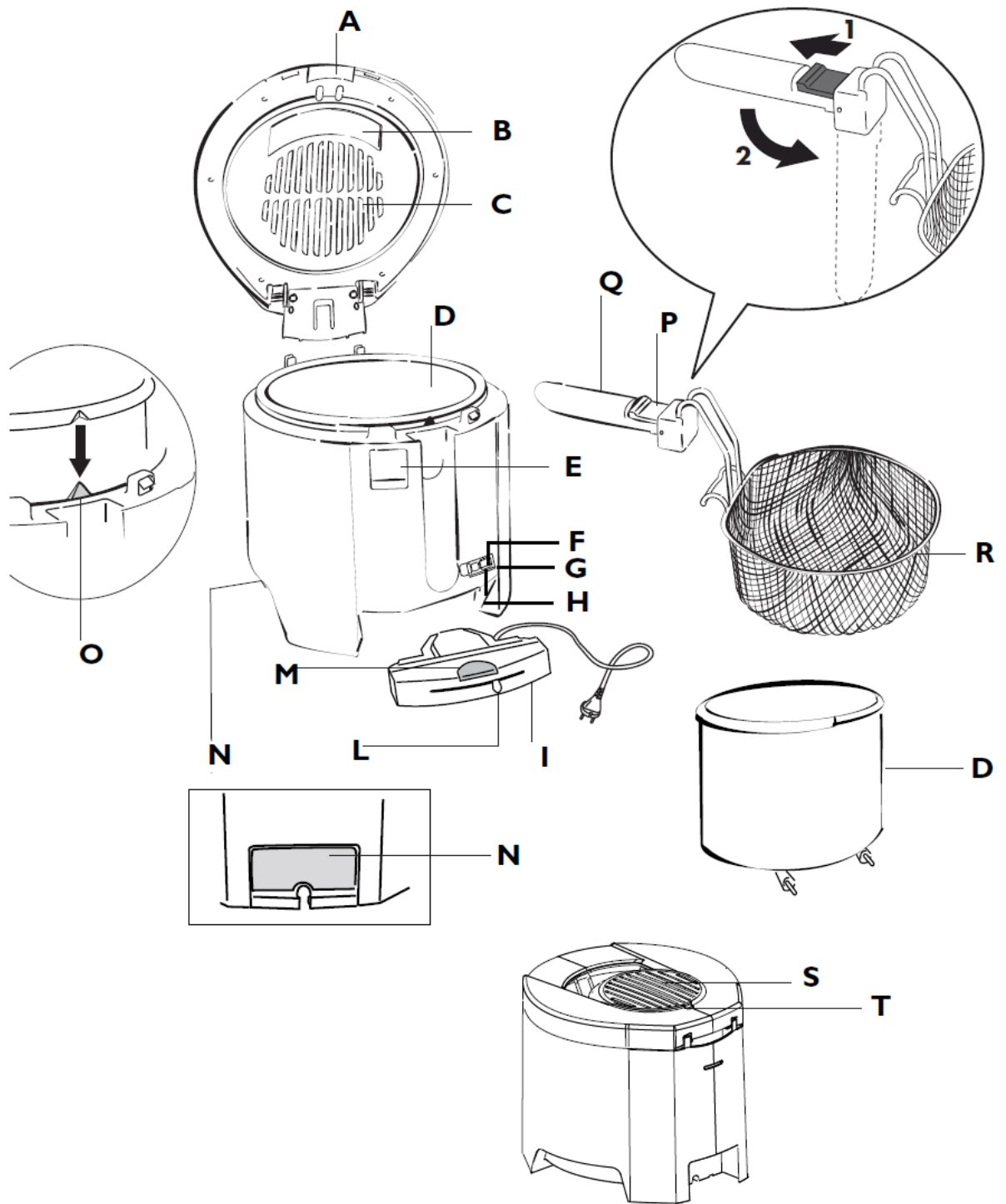
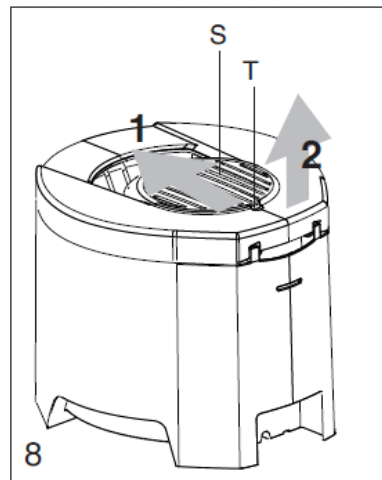
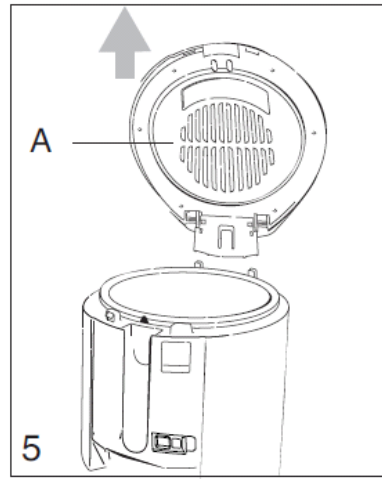
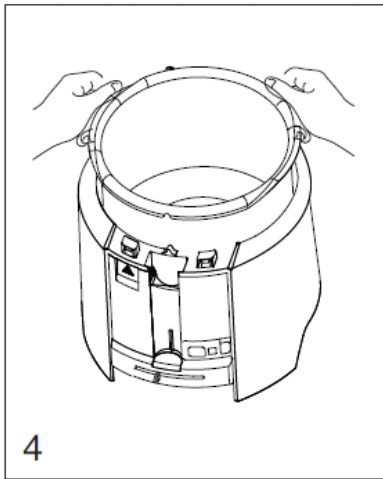
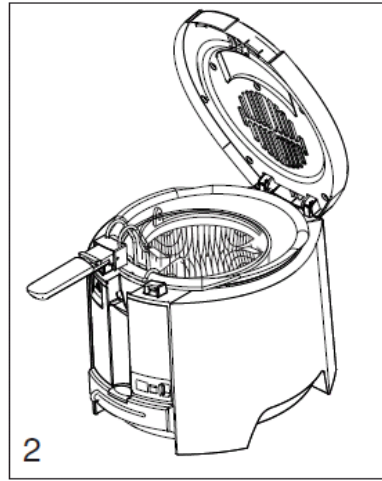
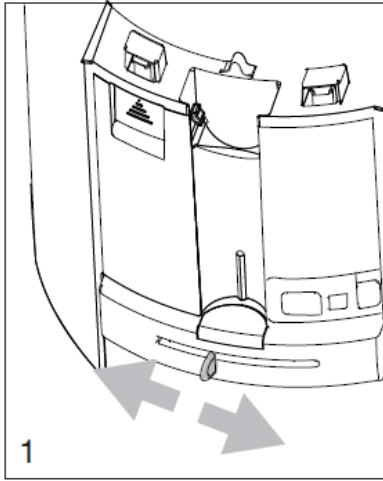


## ЕЛЕКТРИЧНА ФРИТЮРНИЦЯ F26237







Уважно прочитайте цей посібник з інструкціями перед встановленням і початком використання приладу. Лише таким чином забезпечуються оптимальні результати і максимальна безпека для користувача.

## **ОПИС ПРИЛАДУ**

(див. рисунок на обкладинці)

- A. Кришка
- B. Оглядове віконце (не усі моделі)
- C. Фільтр
- D. Знімний контейнер
- E. Кнопка для відкриття кришки
- F. Таймер (не всі моделі)
- G. Кнопка таймера (не всі моделі)
- H. Дисплей таймера (не всі моделі)
- I. Знімна панель управління
- L. Ручка терморегулятора
- M. Світловий індикатор
- I. Відсік зберігання шнура електроживлення
- O. Показчик
- P. Защипка ручки.
- Q. Ручка кошика.
- R. Кошик
- S. Решітка фільтра
- T. Замок решітки фільтра

## **РЕКОМЕНДАЦІЇ**

- Переконайтеся в тому, що напруга у електричній мережі відповідає даним, зазначених на табличці приладу. Підключайте прилад тільки у розетку, встановлену відповідно до всіх правил, розраховану на мінімальну силу струму 10 А та зі справним заземленням (У разі несумісності між розеткою і штепсельною вилкою приладу, зверніться до кваліфікованого персоналу для заміни розетки).

- Не встановлюйте прилад поруч з джерелами тепла.

- У разі пошкодження шнура або для його заміни, для попередження будь-якого ризику звертайтеся тільки у авторизований виробником приладу сервісний центр.

- Під час роботи прилад нагрівається.

**НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ПРИЛАДОМ У МІСЦЯХ, ДОСТУПНИХ ДІТЯМ.**

- Не переміщуйте фритюрницю з гарячою олією, оскільки можете сильно попектись.

- Фритюрницю необхідно вмикати лише після наповнення олією або жиром. Якщо вона вмикається порожньою, спрацьовує запобіжний пристрій термозахисту, що блокує її роботу. В такому випадку, щоб прилад знову працював, необхідно звернутися до уповноваженого сервісного центру.

- Якщо з фритюрниці витікає олія, необхідно звернутися до уповноваженого сервісного центру або до спеціаліста, уповноваженого виробником приладу.

- Кошик автоматично вдягається на центральний штир контейнера. Тому, для того, щоб уникнути пошкоджень, не повертайте його вручну, щоб знайти правильне положення.

- Перед першим використанням фритюрниці ретельно промийте теплою водою та миючим засобом для тарілок контейнер, кошик та кришку (зніміть фільтри). В кінці операції ретельно висушіть прилад, видаліть залишки води, що зібралася на дні контейнера і, перш за все, з трубки для збирання олії. Це допоможе уникнути небезпечного викиду гарячої олії під час роботи приладу.

- Не дозволяйте використовувати прилад особам (у тому числі дітям) з обмеженими психічними, фізичними та сенсорними здібностями, або без належного досвіду та знань, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку, або пройшли навчання у неї. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

- Не перміщайте гарячий прилад.

- Переміщайте прилад, використовуючи спеціальні ручки I. (Не користуйтеся ручкою для кошика, виконуючи цю операцію).

**Переконайтеся, що олія повністю охолола, почекайте приблизно дві години.**

- Якщо прилад оснащено трубкою для зливання, переконайтеся, що вона постійно закрыта і під час роботи знаходиться у спеціальному відділенні.

- Абсолютно нормальним є відчуття запаху нового приладу при першому використанні. Провітріть кімнату.

- Цей прилад відповідає директиві 2004/108/CE по електромагнітній сумісності і нормі ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

## **ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**Заповнення олією або жиром**

**Перш ніж вставляти вилку в розетку, переконайтеся, що в контейнері є олія.**

Залийте в контейнер олію – максимальний об'єм 2,3 літра (2 кг жиру).

**УВАГА: рівень жиру повинен знаходитися між відмітками максимум та мінімум.**

**У жодному випадку не використовуйте фритюрницю при рівні олії на позначці «min» - це може викликати пристрою термозахисту, для заміни пристрою, необхідно звернутися до уповноваженого сервісного центру.**

Найкращого результату можна досягнути, використовуючи арахісову олію. Уникайте змішування різних сортів олії.

Якщо ви використовуєте брикети твердого жиру, поріжте їх дрібними шматочками, так, щоб фритюрниця у перші хвилини не нагрівалася порожньою. Задана температура повинна бути 150 °C до повного розтоплення жиру, лише після цього встановіть необхідну температуру.

- Заморожені продукти мають дуже низьку температуру. Це викликає помітне зниження температури олії або жиру. Для забезпечення хороших результатів, рекомендуємо не перевищувати кількість, вказану в таблиці, наведеній нижче.

- **Заморожені продукти часто вкриті численними кристалами льоду, який до смаження необхідно постаратися видалити, потрусивши кошик.** Занурюйте кошик в олію дуже повільно, щоб уникнути її вихлюпування.

## **ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ**

1. Покладіть в кошик харчові продукти, які ви хочете приготувати, не перевантажуючи її (максимум 1 кг сирової картоплі).

Для більш однорідного смаження рекомендується розташувати продукти, перш за все, по периметру корзини, меншою мірою завантажуючи центральну частину.

2. Встановіть ручку регулятора температури "L" на необхідне значення, рис. 1. Після досягнення обраної температури індикаторна лампа "M" згасне.

3. Як тільки світловий індикатор згасне, відвівши засувку "P" назад, відразу ж занурте кошик в олію, повільно опускаючи ручку. Потім закрийте кришку.

- Вихід значної кількості пара з решітки фільтра відразу ж після цієї операції – абсолютно нормальне явище.

- На початку приготування, відразу ж після занурення продуктів в олію внутрішня стінка оглядового віконця В (якщо це передбачено)

покриється паром, що поступово зникне.

- Поява крапельок конденсату під час роботи поруч з ручкою кошика - нормальне явище.

## **МОДЕЛІ З ЕЛЕКТРОННИМ ТАЙМЕРОМ**

1. Натиснувши кнопку "G", встановіть час приготування; на дисплеї з'явиться задану кількість хвилин.

2. Цифри відразу ж починають мигати, це означає, що час приготування відраховується. Остання хвилина показується в секундах.

3. У випадку помилки можна переустановити час, утримуючи кнопку більше ніж 2 секунди. Дисплей обнулится, потім повторіть з пункту 1.

4. Таймер повідомить про закінчення приготування двома звуковими сигналами з інтервалом приблизно в 20 секунд. Для того, щоб вимкнути акустичний сигнал, натисніть кнопку "G" на таймері.

**УВАГА: таймер не вимикає прилад.**

## **ЗАМІНА БАТАРЕЙКИ ТАЙМЕРА**

Для того, щоб замінити батарейку, зв'яжіться з найближчою сервісною службою.

## **КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ**

Після закінчення часу приготування підійміть кошик і перевірте ступінь готовності їжі і ступінь прожарювання. В моделях, оснащених оглядовим віконцем, цей контроль можна здійснити, спостерігаючи за приготуванням через віконце, не відкриваючи кришки.

Після того, як приготування завершено, вимкніть прилад, повернувши ручку терморегулятора "L" в положення "0" до характерного клацання вимикача.

Дайте зайвій олії стекти, залишивши корзину в піднятому положенні всередині фритюрниці (рис. 2).

## **ФІЛЬТРАЦІЯ ОЛІЇ АБО ЖИРУ**

Рекомендуємо фільтрувати олію після кожного смаження, оскільки частинки харчових продуктів, насамперед, якщо вони обвалені в борошні або сухарях, залишаючись в рідині, починають горіти і провокувати більш швидку зміну властивостей олії або жиру.

Переконайтеся, що олія досить охолонула, зачекайте приблизно дві години. При

використанні жиру не охолоджуйте його занадто сильно, оскільки він затвердіє.

1. Відкрийте кришку фритюрниці, зніміть панель управління "I" як показано на рис. 3 і витягніть знімний контейнер "D", утримуючи його за ручки, рис. 4, Зніміть кришку, як показано на рис. 5. Злийте олію з контейнера рис. 6.

2. За допомогою губки або вбираючою паперу зніміть з бачка осад.

3. Встановіть не місце знімний контейнер 'D', поєднавши покажчик, нанесений на контейнер з покажчиком на корпусі фритюрниці.

4. Встановіть панель управління "I", вставивши в спеціальне гніздо.

5. Встановіть кошик у верхнє положення і покладіть на її дно доданого фільтра, рис. 7. Фільтри можна придбати або у продавця вашої фритюрниці, або в нашому центрі технічного обслуговування.

6. Дуже повільно залийте олію або жир у фритюрницю, щоб не пролити з фільтра, рис. 7.

**УВАГА:** Відфільтрована таким чином олія може зберігатися безпосередньо під фритюрницею. Проте, якщо між приготуванням їжі у фритюрниці може пройти багато часу, щоб уникнути погіршення властивостей, рекомендується зберігати олію в закритому посуді. Правильним є роздільне зберігання олії, що використовувалася для смаження риби від олії для інших продуктів.

### **ЗАМІНА ФІЛЬТРІВ ДЛЯ УСУНЕННЯ ЗАПАХУ**

З часом фільтр для усунення запахів, що знаходиться в кришці, втрачає свою ефективність.

Для його заміни витягніть пластикову кришку фільтра "S", натиснувши на зачеплення "T" в напрямку стрілки 1, потім підніміть в напрямку стрілки 2 (рис. 8). Замініть фільтри.

### **ОЧИЩЕННЯ**

До виконання будь-якого догляду витягніть вилку з розетки електроживлення.

Ні в якому разі не занурюйте фритюрницю у воду і не ставте її під кран. Проникнувши всередину, вода може викликати ураження електричним струмом.

Переконайтеся, що олія досить охолонула (зачекайте приблизно дві годин). злийте олію або жир, як описано вище в параграфі "Фільтрація олії або жиру". Зніміть кришку, як показано на рис. 5.

Не занурюйте кришку у воду до того, як виймуть фільтр.

**Для очищення контейнера "D" виконайте таке:**

- Зніміть панель управління "I" і таймер "F", як показано на рис. 3, вийміть знімний контейнер "D", утримуючи за ручки (рис. 4), потім промийте в посудомийній машині або вручну теплою водою і миючим засобом для посуду.

- Сполосніть і ретельно все просушіть.

Якщо контейнер миється в посудомийній машині, встановіть його таким чином, щоб не пошкодити протипригарного покриття.

**Примітка: після того, як знято панель управління і таймер, всі інші частини фритюрниці можуть бути промиті в посудомийній машині.**

**Ні в якому разі не зливайте олію з фритюрниці, нахиливши її, рис. 9.**

- Рекомендується регулярно чистити кошик, звільняючи його від всіх утворених накладень.

### **ЗНІМНИЙ ПРОТИПРИГАРНИЙ КОНТЕЙНЕР**

Для очищення контейнера не користуйтеся ні абразивними предметами, ні абразивними миючими засобами, а тільки м'якою тканиною і нейтральними миючими засобами.

### **ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ**

**Термін використання олії або жиру**

**Рівень олії або жиру у жодному випадку не повинен опускатися нижче мінімального.**

Час від часу олію необхідно повністю змінювати. Термін використання олії або жиру залежить від того, що ви смажите. Наприклад, обваляні у борошні продукти забруднюють олію більше, ніж звичайне приготування. Як і у всіх фритюрницях, олія після багаторазового нагрівання псується! Тому, навіть при правильному використанні, радимо час від часу змінювати її повністю. Оскільки, завдяки рухомому кошику фритюрниця потребує використання невеликої кількості олії, значною перевагою

відносно інших фритюрниць, наявних у продажу, є економія майже половини необхідної олії.

### ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО СМАЖЕННЯ

- Для дотримання кожного рецепту важливо дотримуватися правильної температури. При надто низькій температурі продукти вбирають олію. При надто високій – на поверхні одразу ж утворюється скоринка, а в середині продукти залишаються сирими.
- Якщо смажиться невелика кількість їжі, температура олії повинна бути нижчою, ніж зазначено, щоб уникнути сильного кипіння олії.
- Продукти для смаження повинні занурюватися в олію, коли вона має необхідну температуру, тобто, коли згас індикаторна лампа.
- Не перевантажуйте кошик. Це призведе до різкого зниження температури олії і, відповідно, неоднорідного і поганого смаження.

- Переконайтеся, що продукти порізані тонко та рівномірно, оскільки надто великі шматки, незважаючи на гарний вигляд, погано просмажуються всередині, а однакові шматки одночасно досягають ступеня готовності.

- **Для уникнення бризків, ретельно сушіть продукти перед тим, як занурити їх в олію або жир.** Вологі продукти, крім того, стають м'якими після смаження (особливо картопля). Рекомендується обвалювати у борошні або сухарях продукти з великим вмістом води (риба, м'ясо, зелень), намагаючись зняти надлишки сухарів або борошна перед зануренням продуктів в олію.

### СМАЖЕННЯ НЕЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ

Продукт		Макс. кількість в г	Температура °С	Час (хвилини)
КАРТОПЛЯ ФРІ	Кількість, рекомендована для смаження	500	190	7-9
	МАКСИМАЛЬНА кількість (межа безпеки)	1000	190	16-18
РИБА	Кальмари	500	160	9-10
	Канестреллі	500	160	9-10
	Хвости омарів	600	160	7-10
	Сардини	500-600	160	8-10
	Каракатиці	500	160	8-10
	Камбала	500-600	160	6-7
М'ЯСО	Відбивна з курки	250	170	5-6
	Відбивна з курки	300	170	6-7
	Котлети	400	170	7-9
ОВОЧІ	Артишоки	250	150	10-12
	Цвітна капуста	400	150	8-9
	Гриби	400	150	9-10
	Кабачки	300	150	11-12
	Цукіні	200	150	8-10

Пам'ятайте, що час і температура смаження вказані приблизно і повинні бути змінені залежно від персонального смаку.

### СМАЖЕННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ

Пам'ятайте, що час і температура смаження вказані приблизно і повинні бути змінені залежно від початкової температури продуктів, що використовуються і від температури, що рекомендується виробником заморожених продуктів.

Продукт		Макс. кількість в г	Температура °С	Час (хвилини)
КАРТОПЛЯ ФРІ	Кількість, рекомендована для смаження	350 (*)	190	6-8
	МАКСИМАЛЬНА кількість (межа безпеки)	800	190	16-18
РИБА	Рибні палички з тріски	300	190	4-6
	Креветки	300	190	4-6
М'ЯСО	Відбивна з курки	200	190	6-8
КАРТОПЛЯНІ КРИКЕТИ		500	190	9-11

**УВАГА: перед зануренням кошика, переконайтесь, що кришка надійно зачинена.**

(\*) Рекомендована кількість для отримання найкращого результату. Звичайно, можна смажити більшу кількість замороженої картоплі, але в такому випадку, необхідно враховувати, що вона буде більш просякнута олією через зниження температури олії в момент занурення.

### ВІДХИЛЕННЯ У РОБОТІ

ВІДХИЛЕННЯ	ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Виділення неприємного запаху	Фільтр для видалення запаху засмічено. Олія зіпсувалась. Не придатна до використання олія.	Замініть фільтр.  Замініть олію або жир. Використовуйте якісну арахісову олію.
Олія виливається за краї	Олія зіпсувалась і викликає появу надто великої кількості пінки. Недостатньо висушені продукти занурені в гарячу олію. Занадто швидке занурення кошика. Рівень олії у фритюрниці перевищує максимум.	Замініть олію або жир.  Ретельно висушіть продукти.  Занурюйте продукти повільно.  Зменшіть кількість олії у фритюрниці.



Олія не нагрівається.	Фритюрниця була увімкнена без олії у контейнері, що викликало перегорання запобіжника.	Зверніться до сервісної служби (запобіжник необхідно замінити).
-----------------------	--	---