

# ***Ariete***



*Friggitrice*  
*Fryer*  
*Friteuse*  
*Friteuse*  
*Freidora*  
*Fritadeira*  
*Friteuse*  
*Φριτζα*  
*Фритюрница*  
*المقلاة*

---

**CE EAC**

**4611**

---

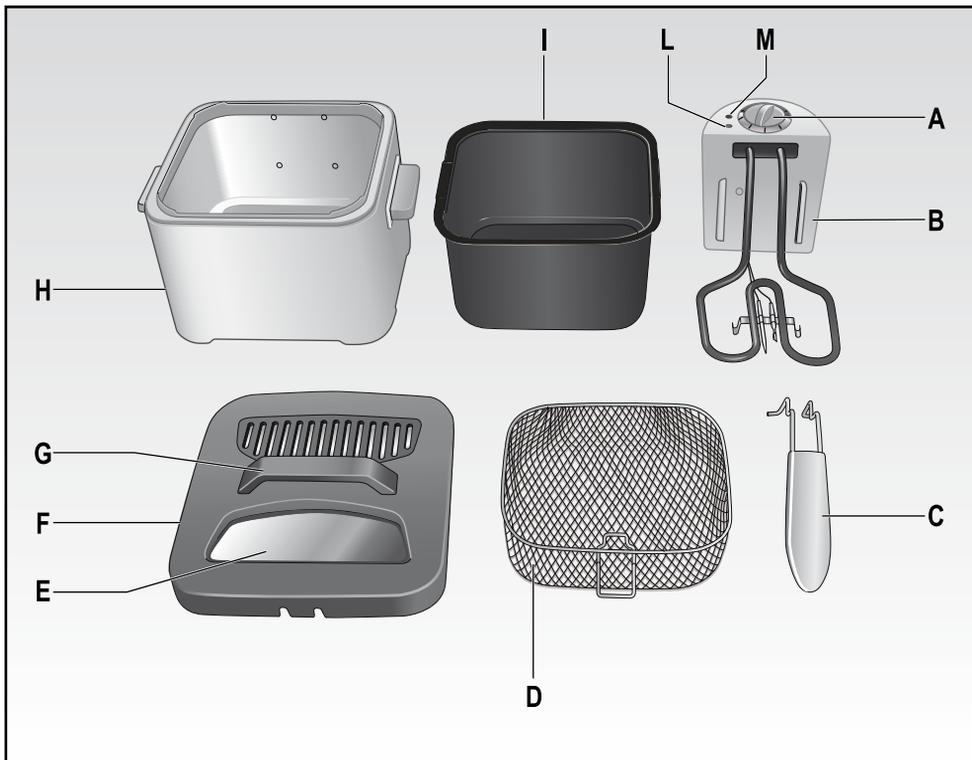


Fig. 1

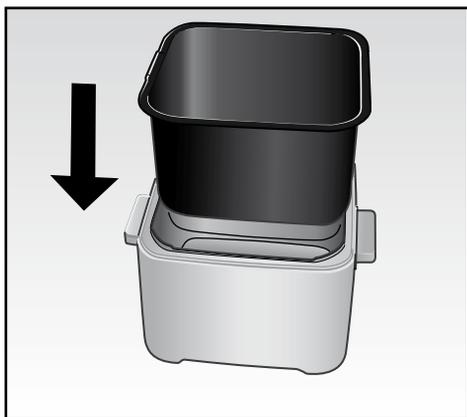


Fig. 2

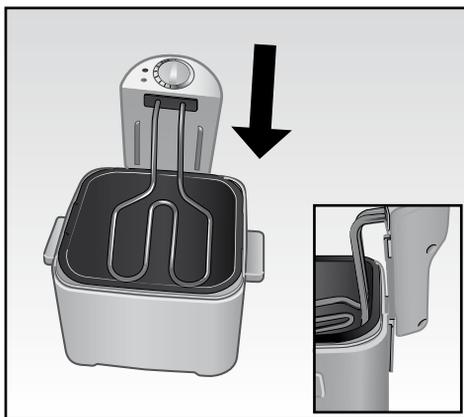


Fig. 3

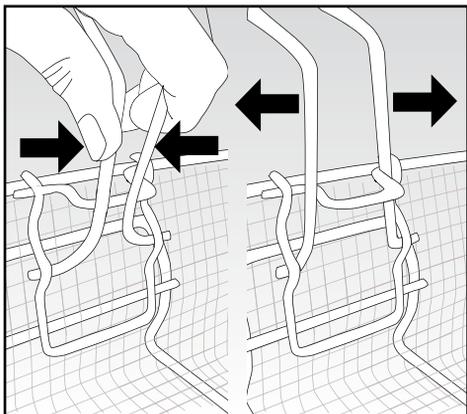


Fig. 4

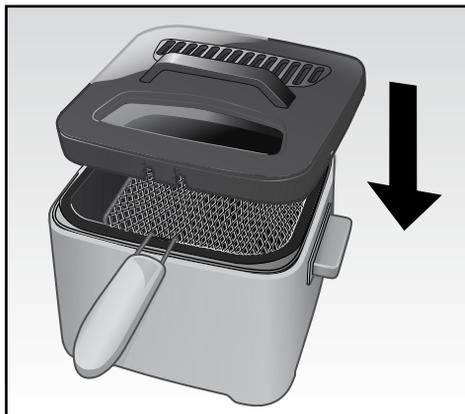


Fig. 5

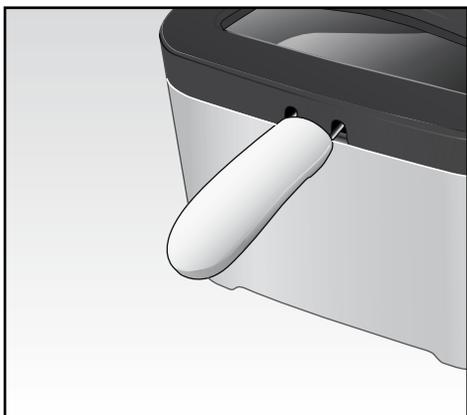


Fig. 6



Fig. 7

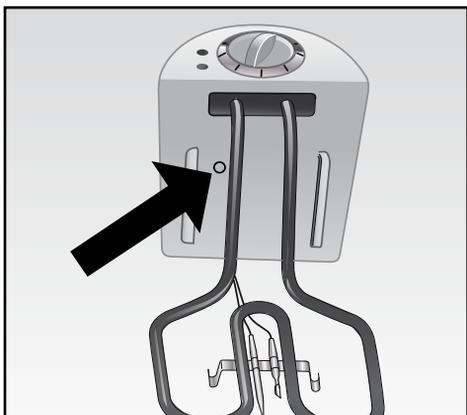


Fig. 8

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подробного инструктажа этого человека.
8. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
9. Никогда не опускайте блок питания и сетевой шнур в воду или другие жидкости; для чистки использовать влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченным техниками Ariete в целях предотвра-

щения каких-либо рисков.

14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
21. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. Не использовать прибор со внешними таймерами или автономными установками с дистанционным управлением.
23. Перед использованием аппарата убедитесь, что он полностью собран.
24. Не используйте устройство, если в емкости нет масла.
25. Заполните емкость маслом, прежде чем вставить вилку в розетку.
26. Будьте осторожны: выход горячего пара во время приготовления пищи и при открытии крышки.
27. Никогда не прикасайтесь к емкости, перемещать прибор или слить масло, пока оно еще горячее.
28. Прежде чем приступить к разборке и чистке компонентов, выключите прибор, выньте вилку из розетки и подождите, пока масло остынет. Использовать прибор только с собственным электроблоком.



29. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

## СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Переключатель температуры
- B Электроблок
- C Рукоятка
- D Корзина
- E Смотровое окошко
- F Крышка с фильтром
- G Ручка крышки
- H Корпус прибора
- I Емкость
- L Индикатор температуры
- M Индикатор функционирования

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Перед использованием очистить корзину (D), крышку (H) и емкость (F) с помощью тряпки, теплой воды и мягкого моющего средства. Очистите сопротивление электроблока (B) влажной тряпкой. Хорошо протереть, убедившись, что на компонентах прибора нет остатков воды.
- Установите емкость (I) в корпус прибора (H), поместив заднюю часть на отметку «MIN» (2 л) и «MAX» (2,5 л) (Рис. 2).
- Установите электроблок (B) в гнездо на корпусе прибора (H), так чтобы соответствующие риски вошли в пазы, и нажать слегка вниз до полной блокировки (Рис. 3).
- Налить масло в емкость (I) до уровня между «MIN» и «MAX».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Используйте оливковое, кукурузное или арахисовое масло или свиное сало хорошего качества. (N) (рис. 4) обеспечить полную стабильность. Никогда не смешивайте различные виды масла или свиное сало со сливочным маслом или маргарином, поскольку это приводит к образованию дыма. Если вы используете сало, растопить его на слабом огне в другой кастрюле, залить расплавленный жир в емкость (I) фритюрницы.

**Никогда не растапливать жир непосредственно в емкости (I).**

- Установите ручку (C) на корзину (D), вставляя два штифта в отверстия на ручке корзины (рис. 1а) две щели на рукоятке себя (Рис. 4).
- Погрузите корзину (D) в масло, блокируя ручку (C) на корпусе (H), и накройте крышкой (F) (Рис. 5) с ручкой (G), насаживая два паза на ручку (Рис. 6).
- Вставьте вилку в розетку. Загорится соответствующий индикатор (M). тура готовы индикатор (L).

- Выберите нужную температуру в зависимости отготавливаемых продуктов с помощью переключателя (А). Загорится соответствующие индикатор готовности температуры (L).
- Когда масло нагреется до нужной температуры и будет готово для жарки, индикатор (L) погаснет. Во время работы индикатор может включаться и выключаться, показывая, что фритюрница поддерживает нужную температуру.
- Снять крышку (F) за ручку (G), а затем вытащить корзину (D) и закрепить ее на край корпуса (H) с помощью крючка (Рис. 7).
- Положить в корзину (D) продукт, не перегружая ее и руководствуясь таблицей, данной ниже. Опустить корзину и накрыть крышкой (F), как описано выше.
- Выбрать время приготовления, в зависимости от продуктов, указанное на корпусе прибора; проверять готовность через смотровое окошко (E) на крышке (F).
- После окончания готовки установить терморегулятор (А) в положение «0», вынуть вилку из розетки и повторить описанные выше шаги для подъема корзины (D). Дать маслу стечь в емкость (I), прежде чем вынимать жареную пищу.

#### **ВНИМАНИЕ:**

**Перед началом эксплуатации устройства всегда проверяйте правильности монтажа всех компонентов.**

**Тщательно высушите продукты перед погружением в масло. В случае замороженных продуктов, удалить избыточные кусочки льда, встряхивания корзину (D) над раковиной, прежде чем опустить корзину в масло. Наличие воды и / или льда может привести к разбрызгиванию горячего масла.**

**Будьте очень осторожны, избегайте контакта с горячим маслом.**

**Если масло не нагревается, проверьте:**

- **правильность ввода вилки в розетку;**
- **правильность сборки изделия.**

**Если масло всё же не нагревается, сделайте следующее:**

- **выньте вилку из розетки и вставьте острый предмет в отверстие в электроблоке (B) (рис. 8), нажмите и удерживайте в течение 3 секунд;**
- **убедитесь в правильности работы прибора.**

**Если нагревания масла не происходит, обратитесь в сервисный центр Ariete.**

## **ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ**

#### **ВНИМАНИЕ:**

**Прежде чем приступить к разборке и чистке компонентов, выключите прибор, выньте вилку из розетки и подождите, пока масло остынет.**

**Никогда не опускайте блок питания (B) в воду и под струю прибора.**

- Снимите все компоненты с корпуса (H), а также ручку (C) с корзины (D).
- Слить из емкости (I) и утилизировать масло.
- Удалите осадок из емкости (I) с помощью губки или бумажной салфетки.

- Все компоненты, за исключением электрических (В), можно мыть в горячей воде или посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства или губки.
- Чистить электроблок (В) влажной тряпкой.
- Тщательно просушивать все компоненты.
- Моющийся перманентный фильтр на крышке (F) замене не подлежит.

## **СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**

---

### **ВЫБОР И СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЖИРОВ**

- Предпочтительно использовать масла или жиры, устойчивые к высоким температурам.
- Уровень жира не должен опускаться ниже "MIN". Если это происходит во время жарки, добавьте его снова.
- Охлаждать и фильтровать масло после каждой жарки.
- Срок использования масла зависит от его качества и продолжительности использования. Панировка, например, больше всего загрязняет жареное блюдо.
- Горячее масло ухудшается с течением времени, поэтому рекомендуется регулярно полностью заменять его. **Заменить масло, если: оно имеет неприятный запах, образует дым при нагревании или когда темнеет.**

### **КАК ПРАВИЛЬНО ЖАРИТЬ**

- Резать продукты на маленькие кусочки одинакового размера, так чтобы они прожаривались равномерно.
- Продукты должны быть сухими. Это позволит избежать перелива масла через край и продлить срок его службы.
- Панировать или посыпать мукой продукты, стряхивая избыток сухарей или муки перед погружением.
- Промыть картофель в холодной воде и просушить перед жаркой, чтобы удалить крахмал. Дольки картофеля не будут прилипать друг к другу во время жарки.
- Сцедить избыток жидкого теста с продукта.
- Не перегружать корзину и, желательнее, жарить половину максимального количества (см. таблицу ниже). Температура масла резко понизится, в результате чего пища будет очень жирной.
- Жарить при надлежащей температуре (см. таблицу ниже). Если температура слишком низкая, поджариваемый продукт впитывает масло, если слишком высокая - пригорает, а внутри остается сырым.
- Погружать продукты в масло только, когда оно достигнет нужной температуры.
- Не оставляйте картофель слишком долго для стекания масла. Под воздействием пара он перестанет быть хрустящим.
- Посолить поджарку непосредственно перед подачей на стол. Соль смягчает внешнюю корочку.

<b>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>	<b>Кол-во (гр.)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Минуты</b>
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	350	190	6 - 7
	700	190	9 - 13
РЫБА	200	170	5 - 6
МОЛЛЮСКИ / РАКООБРАЗНЫЕ	250	160	6 - 7
МЯСО	250	180	4 - 7
ОВОЩИ	200	160	4 - 6

<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	<b>Кол-во (гр.)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Минуты</b>
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	350	190	4 - 6
РЫБА	150		4 - 5
МОЛЛЮСКИ / РАКООБРАЗНЫЕ	150		4 - 5
МЯСО	250		3 - 5
ОВОЩИ	200		4 - 5

Время и температура приготовления являются индикативными. Изменить их значения в зависимости от личного вкуса. В отношении замороженных продуктов, следуйте инструкциям производителя.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,  
где wk – неделя производства  
уг – год производства  
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 2000Вт - Класс I – IPX0

Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,

Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2

Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.