

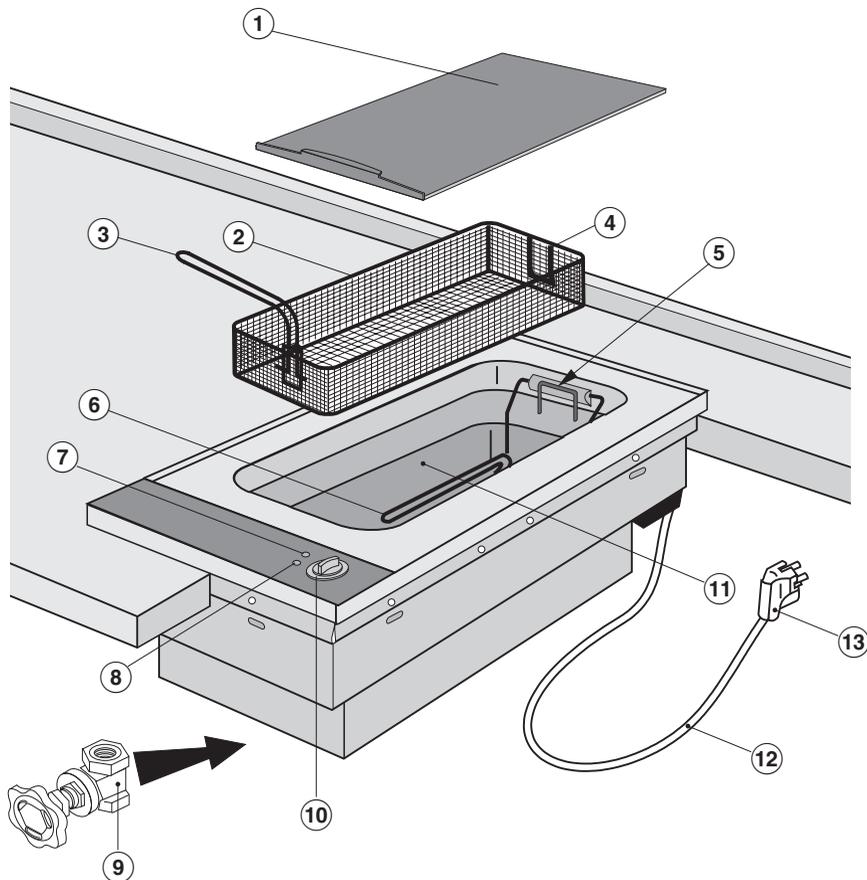
Инструкция по эксплуатации Электрофритюрница KM 403

До установки, подключения и подготовки к работе **обязательно** прочитайте инструкцию по эксплуатации.
Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.



Содержание

Описание прибора	3
Указания по безопасности и предупреждения	4
Ваш вклад в защиту окружающей среды	9
Перед первым включением	10
Предварительные сведения	10
Первая чистка и первый нагрев	11
Управление прибором	12
Включение и выключение	12
Перед приготовлением во фритюрнице	12
Приготовление во фритюрнице	13
Советы по приготовлению во фритюрнице	15
После приготовления во фритюрнице	16
Аварийное отключение	17
Чистка и уход	18
Корзина	18
Бачок для масла	19
Стальная рама	20
Стеклокерамическая панель управления	20
Крышка	20
Что делать, если ...?	21
Технические данные	22
Электроподключение	22
Технические данные	22
Сервисное обслуживание	23
Типовая табличка	23



- ① Крышка
- ② Корзина
- ③ Ручка (откидная, съемная)
- ④ Устройство для подвески
- ⑤ Крючок для подвески корзины
- ⑥ Нагревательный элемент (откидной; мощность 2700 Вт)
- ⑦ Индикатор температуры
- ⑧ Индикатор работы
- ⑨ Сливной кран
- ⑩ Переключатель
- ⑪ Бачок для рафинированного растительного масла (объем: мин. 3,0 литра, макс. 4,0 литра)
- ⑫ Сетевой провод
- ⑬ Вилка

Указания по безопасности и предупреждения

Монтаж и подключение

■ Если вилка отсутствует, то монтаж и подключение прибора должен осуществлять квалифицированный электрик. Поручите это специалисту, который хорошо знает и тщательно выполняет принятые в нашей стране инструкции предприятий электроснабжения и дополнения к этим инструкциям. Производитель не отвечает за повреждение прибора, причиной которых послужило неправильное подключение и встраивание.

■ Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен, как положено, к предварительно смонтированной системе защитного заземления. Является исключительно важным, чтобы было проверено выполнение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку. Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное соединение.

■ Если прибор подключается к сети с помощью удлинителей, то удлинители и штекерный разъем должны быть гидроизолированы.

■ Размещение и подключение этого прибора в неустойчивых местах установки (например, на кораблях) должно быть выполнено только специализированной организацией/специалистами, если они обеспечат условия для безопасной эксплуатации этого прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащее использование

■ Перед первым использованием прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. Этим Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

■ Используйте прибор во встроеном виде. Только в этом случае будет исключена возможность контакта с токопроводящими деталями.

■ Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве, но не в промышленности.

■ Используйте прибор только для приготовления пищи. Применение его в других целях недопустимо и может быть опасным. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

■ Не используйте прибор для обогрева помещений и никогда не включайте его, если нагревательный элемент откинут кверху. От высокой температуры находящиеся рядом легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Кроме того, срок службы прибора сокращается.

■ Не допускается установка и эксплуатация прибора вне помещений.

■ Пользуйтесь прибором только без крышки и в наполненном состоянии.

Указания по безопасности и предупреждения

Меры защиты прибора от повреждений

■ Следите за тем, чтобы на стеклокерамическую поверхность не падали какие-либо предметы или кухонная посуда. Даже мелкие предметы (например, солонка) при падении могут вызвать трещины или сколы в стеклокерамической поверхности.

■ Не допускается использование "пароструйных приборов" для очистки. Давление пара может вызвать долговременную деформацию поверхности и деталей, за которую производитель не несет ответственности.

Указания по безопасности и предупреждения

Меры защиты от ожогов

■ Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Перегретое масло может воспламениться и даже поджечь кухонную вытяжку.

Запрещается подносить открытый огонь, например, зажигалку, к горячему растительному маслу.

Опасность пожара!

■ В случае воспламенения масла ни в коем случае не пытайтесь погасить его водой! Затушить огонь можно, например, накрыв его покрывалом или закрыв фритюрницу крышкой.

■ Избегайте контактов с горячим прибором и маслом. Это опасно даже после выключения прибора, который остается горячим еще некоторое время. Фритюрницу можно брать только за ручку корзины. Следите за детьми!

■ Не храните никакие предметы, которые могут вызвать интерес у детей, в шкафах над прибором или за ним. Иначе у детей возникнет соблазн забраться на прибор. Опасность ожогов!

■ Для защиты рук при любой работе у горячего прибора используйте теплоизолирующие перчатки, прихватки для кастрюль и т.п. Следите, чтобы прихватки не были сырыми или влажными, т.к. в результате этого повышается их теплопроводность и возникает опасность ожогов.

■ Своевременно меняйте или фильтруйте загрязненное растительное масло, которое особенно сильно подвержено воспламенению.

■ Следите за тем, чтобы дети не подходили к сливному крану фритюрницы и не могли случайно слить горячее масло.

Указания по безопасности и предупреждения

При возникновении неисправности прибора

Если Вы обнаружили в приборе неисправность, то выключите сначала сам прибор, а затем предохранитель. Предохранители с плавкими вставками должны быть вывернуты полностью. При отсутствии стационарного встраивания и подключения прибора сетевой провод необходимо затем отсоединить от сети. Тяните при этом не за сетевой провод, а за вилку, если она имеется. Поставьте в известность сервисную службу. Помните, что до окончания ремонта прибор не должен быть подсоединен к электросети.

Немедленно отключите прибор также при обнаружении сколов или трещин на стеклокерамической поверхности и отсоедините подключение прибора к сети, как описано ранее. В ином случае существует опасность поражения током!

Ремонтные работы имеют право производить только специалисты-электрики. Неправильно выполненные ремонтные работы могут стать причиной неисправности прибора и и серьезной опасности для пользователя. Запрещается вскрывать корпус прибора.

Гарантийный ремонт прибора имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае право на гарантию при последующей неисправности теряется.

Меры защиты от прочих опасностей

При использовании розеток вблизи прибора следите за тем, чтобы кабели питания подключаемых приборов не касались горячих деталей прибора. Изоляция кабелей может быть повреждена. Опасность поражения током!

Пищу следует разогревать основательно. В случае, если в пище имеются микробы, они уничтожаются только под воздействием достаточно высоких температур в течение определенного времени.

Следите за детьми, чтобы они не подходили близко к включенному прибору.

Не заполняйте пластмассовую посуду горячим растительным маслом. При высоких температурах пластмасса плавится.

Не сливайте использованное горячее масло в водосток раковины. Этим можно засорить сток воды в канализацию и повредить стенки сливной трубы. Пользуйтесь услугами службы утилизации отработанных жиров и масел, если таковая имеется.

Неиспользуемый прибор следует отсоединить от сети питания, а все электропровода удалить, чтобы они не представляли опасности, например, для играющих детей.

Утилизация упаковочного материала

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Если Вы сами утилизируете упаковку, то узнайте адрес ближайшего пункта приема или переработки вторичного сырья в администрации Вашего населенного пункта.

Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие свой срок приборы содержат ценные материалы. Узнайте в администрации Вашего населенного пункта о возможности сдать отслуживший прибор для дальнейшей переработки в центр утилизации.

Обеспечьте условия, чтобы до момента отправления отслуживший прибор хранился в состоянии, безопасном для детей.

Неиспользуемый прибор следует отсоединить от сети питания, а все электропровода удалить, чтобы они не представляли опасности, например, для играющих детей.

Перед первым включением

Предварительные сведения

Приклейте типовую табличку прибора, которая прилагается к комплекту документации, на предусмотренное место в главе "Типовая табличка".

Бережно храните инструкцию по эксплуатации, чтобы передать ее в целостности и сохранности следующему владельцу прибора.

Первая чистка и первый нагрев

Перед первым включением необходимо очистить прибор следующим образом:

- Заполнить бачок для масла водой в количестве 4 литров, добавив немного моющего средства. Следите за тем, чтобы уровень воды не превысил верхней отметки на задней стенке бачка.
- Повернуть переключатель вправо в положение 130 °C и довести воду до кипения.
- Затем выключить фритюрницу и слить воду через сливной кран в жаростойкую емкость (см. главу "После приготовления во фритюрнице").
- Промыть фритюрницу горячей водой.
- Закрыть сливной кран, откинуть нагревательный элемент и насухо вытереть бачок для масла.
- Другие поверхности Вашего прибора протрите влажной салфеткой, затем вытрите насухо.

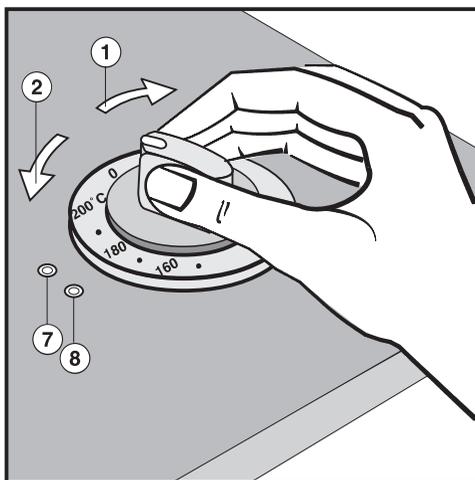
Детали из металла покрыты слоем защитного вещества, поэтому при первом нагреве выделяется запах. Образование запаха и возможное образование пара не свидетельствуют о неисправности; через некоторое время эти явления проходят.

Управление прибором

Включение и выключение

Фритюрница **включается** поворотом переключателя **вправо** ①, и **выключается** поворотом этого же переключателя **влево** ② до положения "0".

Не допускается поворот переключателя в положение "0" через положение 200 °С.



Слева от переключателя загораются индикатор температуры ⑦ и индикатор работы ⑧. Индикатор температуры горит только, если включен нагрев фритюрницы.

Пользуйтесь фритюрницей только без крышки. Запрещается включать фритюрницу в незаполненном состоянии или при откинутах нагревательном элементе.

Перед приготовлением во фритюрнице

Перед приготовлением во фритюрнице убедитесь, что бачок заполнен достаточным количеством жира (минимум 3 литра или 3 кг, максимум 4 литра или 4 кг).

Для приготовления используйте только рафинированное растительное масло (возможно использование специального твердого жира).

Используйте только высокотемпературное масло. Не допускается смешивание различных масел (жиров).

Действуйте следующим образом:

- Заполните фритюрницу растительным маслом. Твердый жир необходимо перед этим размельчить. Если от последнего приготовления в бачке осталось застывшее масло, продавите в загустевшей массе дырку до нагревательного элемента. Таким образом вода, скопившаяся под маслом, сможет испариться.
- Поверните переключатель в положение 100 °С и подождите, пока масло расплавится.

Затем проверьте уровень заполнения маслом бачка фритюрницы. Уровень должен быть между двумя отметками на задней узкой стенке бачка для масла.

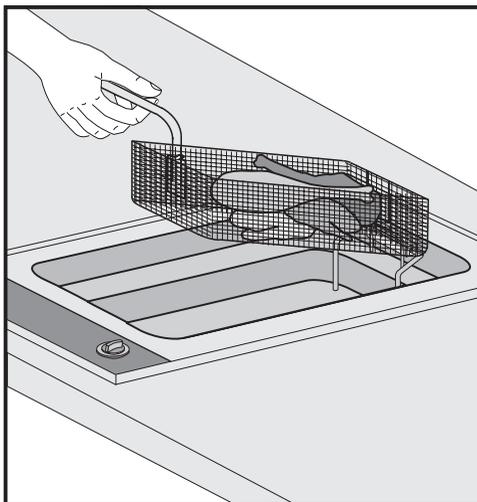
Приготовление во фритюрнице

Действуйте следующим образом:

- Установите требуемую температуру приготовления (см. таблицу) и подождите, пока не погаснет в первый раз индикатор температуры. Это признак нагрева масла до заданной температуры.
- Опустите корзину с продуктом в горячее масло. Если масло сильно вспенивается, выньте корзину на короткое время из бачка с маслом и снова медленно опустите ее в горячее масло.
- После приготовления продукта выньте корзину из горячего масла. Дайте стечь маслу с продукта, встряхивая корзину в стороны, затем повесьте ее на крючок.

Не давайте растительному маслу стекать слишком долго над бачком для масла, т.к. его пары несколько смягчают корочку приготовленного продукта. Для дальнейшего стекания капель масла положите продукт на кухонное (вафельное) полотенце.

Будьте внимательны и избегайте контакта с горячим маслом! Прежде всего защищайте руки, например, теплозащитными перчатками.



Управление прибором

Продукт, свежий	Количество	Температура в °С	Время приготовления в минутах
Пончики (с начинкой)	4 шт.	180	6-8
Камамбер	4 x 1/2 порции	180	2-3
Овощи (сырые) в тесте	500 г	180	8-10
Четверть цыпленка, в панировке	2 шт. по 250 г	180	8-10
Картофельные чипсы	500 г	180	3-5
Картофельные крокеты	500 г	предварит. жарка 170 основная жарка 180	2-4 3-5
Пышки с вишней	5 шт.	170	6-8
Петрушка		180	2-3
Картофель фри	500 г	предварит. жарка 170 основная жарка 180	4-6 2-4
Стейк из индейки, без панировки	2 шт. по 250 г	180	3-5
Шницель	а 200 г	180	5-7
Оладьи, пончики	4 шт.	170	6-8
Бананы в тесте	2 шт.	180	3-4

Продукт, глубоководная заморозка.	Количество	Температура в °С	Время приготовления в минутах
Рыбные палочки	300 г	180	4-6
Картофельные крокеты	500 г	170	предварит. жарка 1-2 основная жарка 3-4
Картофель фри	500 г	180	4-6
	1000 г	180	8-10
Филе камбалы, без панировки	300 г	170	3-5
Мясо каракатицы в кольцах	250 г	180	2-3

Приведенные данные времени приготовления во фритюрнице являются ориентировочными.

Советы по приготовлению во фритюрнице

- Растительное масло должно быть достаточно горячим, чтобы быстро закрывались поры приготавливаемого продукта. При слишком низкой температуре продукт впитывает в себя слишком много масла и становится плохо усваиваемым для желудка. Поэтому прежде, чем опустить приготавливаемый продукт в масло, всегда ждите до тех пор, пока индикатор температуры не погаснет (т.е. масло не достигнет заданной температуры).
- Не готовьте слишком много продуктов за один раз, чтобы масло не слишком сильно охлаждалось.
- Не нагревайте масло слишком долго без надобности, т.к оно при этом быстрее портится.
- Приготавливаемый продукт должен быть по возможности сухим, т.к. влага способствует образованию пены. Влажные продукты хорошо промокните кухонным (вафельным) полотенцем. Остатки льда на глубокзамороженных продуктах удаляйте.
- Опускайте корзину медленно, чтобы масло не вспенилось.
- Свеженарезанные ломтики картофеля не склеятся, если их перед жаркой промыть проточной холодной водой и тщательно осушить с помощью кухонного (вафельного) полотенца.
- Выпечку из дрожжевого теста опускайте выпуклой стороной вниз, по истечении половины времени приготовления переверните.
- Никогда не посыпайте приготавливаемый продукт пряностями перед жаркой! Солью, пряностями или сахарной пудрой можно посыпать продукт только после стекания жира.

Не допускается солить продукты в горячем масле. Это способствует вспениванию масла.

Управление прибором

После приготовления во фритюрнице

После приготовления во фритюрнице выключите прибор и профильтруйте растительное масло. Это необходимо для удаления загрязнений, которые портят вкус приготовленных продуктов и ускоряют порчу масла.

Действуйте следующим образом:

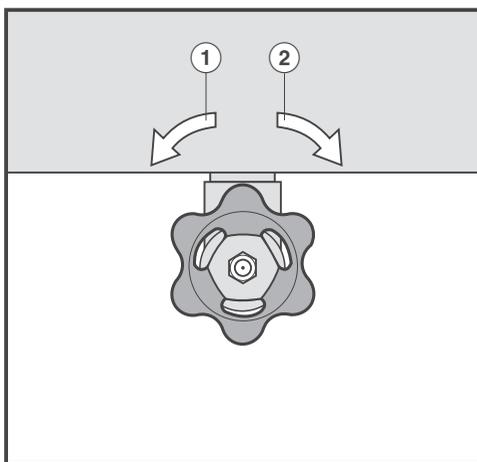
- Дайте маслу охладиться, чтобы оно еще оставался жидким. Если масло (жир) уже затвердело, снова нагрейте его до жидкого состояния, включив фритюрницу на температуру 100 °С.
- Под сливной кран для масла поставьте достаточно большую емкость из жаростойкого материала, например, металлическую кастрюлю.
- Откройте сливной кран внизу фритюрницы поворотом колесика крана **влево** ① .

- После слива масла снова закройте сливной кран поворотом колесика **вправо** ② до упора. Следите за тем, чтобы кран был повернут действительно до упора.
- Профильтруйте масло через металлическое сито с лежащим в нем бумажным полотенцем.
- Затем очищенное масло снова залейте в бачок для дальнейшего использования.

Следите, чтобы нижняя часть прибора всегда была доступной для слива масла.

Кроме того, масло перед сливом не должно быть слишком горячим. Опасность получения ожога! Для слива масла пользуйтесь одной и той же емкостью из материала, который не плавится.

Закрывайте фритюрницу крышкой только после охлаждения масла!



Масло подлежит замене, если оно стало

- слишком темным и вязким.
- выделять неприятный запах и пениться.
- дымиться при температуре 170 °С или ниже.

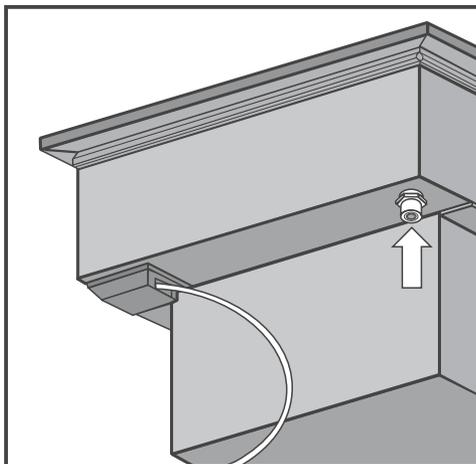
Аварийное отключение

Прибор оснащен устройством аварийного отключения, которое отключает его автоматически при

- заполнении бачка маслом ниже отметки минимального уровня.
- включении фритюрницы в незаполненном состоянии.
- включении фритюрницы с откинутым нагревательным элементом (например, при чистке).

Признаком автоматического отключения является отсутствие сигнала индикатора температуры и индикатора работы, при этом заметно прекращение нагревания масла.

- Поверните переключатель в положение "0" и подождите до охлаждения нагревательного элемента.
- Устраните причину отключения.
- Вдавите стержень (см. стрелку), который находится сзади слева в нижней части фритюрницы, после этого Вы снова сможете пользоваться фритюрницей, как обычно.



Чистка и уход

Не допускается использование "пароструйных приборов" для очистки. Давление пара может вызвать долговременную деформацию поверхности и деталей, за которую производитель не несет ответственности.

Запрещается использование абразивных или агрессивных чистящих средств, например, спреев для чистки гриля и духовок, средств для удаления пятен и ржавчины, средств с содержанием песка или губок с царапающей поверхностью.

Запрещается использование острых предметов во избежания повреждения уплотнителей между стеклом и рамой, а также между рамой и столешницей.

При использовании средств для чистки нержавеющей стали и стеклокерамики следуйте указаниям производителя этих средств.

После каждой влажной чистки вытирайте прибор насухо для предотвращения появления известкового налета.

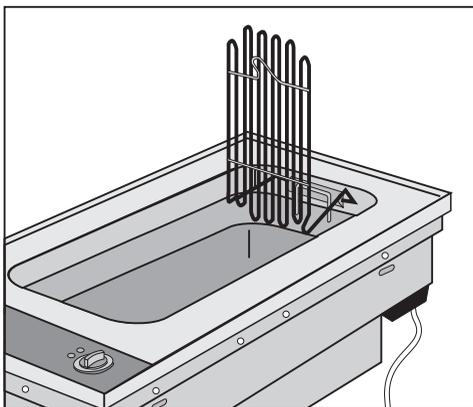
Корзина

Корзину следует промывать после каждого использования в растворе мягкого моющего средства, затем дать, как следует, высохнуть. Сильные загрязнения рекомендуется предварительно смочить. Ручку для чистки можно снять.

Корзина фритюрницы не подходит для мойки в посудомоечной машине.

Бачок для масла

- Перед чисткой бачка фритюрницы масло должно быть слито (см. главу "После приготовления во фритюрницы"). Затем откиньте нагревательный элемент вверх.



Запрещается чистить бачок для масла с помощью средств по уходу за нержавеющей сталью!

- Удалите сильные загрязнения с помощью салфетки.
- Заполните бачок для масла горячим раствором моющего средства до верхней отметки и основательно промойте его.
- Слейте моющий раствор, ополосните бачок горячей водой и вытрите его насухо.

Чистка и уход

Стальная рама

Раму из нержавеющей стали чистите губкой и теплой водой с добавлением моющего средства. Затем вытрите насухо мягкой тканью. Сильные загрязнения рекомендуется предварительно смочить.

При необходимости Вы можете также использовать неабразивное средство для чистки нержавеющей стали. Следите за тем, чтобы средство наносилось исключительно в направлении шлифовки (бороздок).

Для ухода за рамой Вы можете использовать средство для поверхностей из нержавеющей стали, образующее пленку, которая отталкивает грязь. Нанесите средство мягкой тканью тонким слоем по всей очищенной поверхности. Средства для чистки и ухода за нержавеющей сталью Вы можете приобрести в сервисной службе.

Стеклокерамическая панель управления

Протирайте стеклокерамическую панель управления и переключатель влажной тканью, а затем вытирайте насухо мягкой салфеткой.

При необходимости Вы можете также нанести несколько капель средства для чистки стеклокерамики. Соблюдайте рекомендации производителя.

Не используйте моющие средства, т.к. это может привести к образованию стойких голубоватых пятен.

Крышка

Чистите крышку губкой и теплой водой с добавлением моющего средства. Затем вытрите насухо мягкой тканью.

Осторожно: материал крышки очень чувствителен к ударам и образованию царапин!

Ремонт электроприборов имеют право производить только специалисты. Неправильно выполненные ремонтные работы могут стать причиной неисправности прибора и серьезной опасностью для пользователя.

Что делать, если ...

... прибор после включения не нагревается?

Проверьте

- срабатывание аварийного отключения (см. главу "Аварийное отключение").
- срабатывание предохранителя домашней электропроводки. При необходимости обратитесь к электрику или в сервисную службу.

... используемое масло неприятно пахнет?

Проверьте

- пригодность масла (жира) для приготовления во фритюрнице.
- необходимость замены масла (жира).

... не получается коричневая хрустящая корочка?

Следите за тем, чтобы масло было достаточно горячим, а корзина не переполнена продуктом.

Длительность жарки продукта должна быть достаточной.

Технические данные

Электроподключение

Рекомендуется подключать прибор к сети через розетку. Это облегчит обслуживание прибора специализированным сервисом. Следите за тем, чтобы розетка была всегда доступна.

Если подключение электропитания производится не через розетку, то доверьте выполнение этой работы специалисту. Для подключения прибора к сети питания обратитесь к электрику, который обязан знать и соблюдать действующие в стране инструкции по работе с электрооборудованием, а также дополнительные инструкции и правила техники безопасности местных предприятий электроснабжения.

Если розетка недоступна или предусматривается жесткое подключение к сети питания, то специалистом по монтажу должно быть предусмотрено устройство отключения от сети для каждого полюса, в качестве которого могут использоваться выключатели с контактным зазором минимум 3 мм. К ним относятся линейные защитные автоматы, предохранители и контакторы.

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на **типовой табличке**. Они должны совпадать с характеристиками электросети.

Данный прибор может быть закрыт только с двух сторон стенками помещения или мебелью, которая

выше самого прибора (см. прилагаемую инструкцию по монтажу).

Технические данные

Потребляемая мощность:

см. типовую табличку

Напряжение и предохранители:

Напряжение AC 230 В / 50 Гц
Аппарат защиты от токов перегрузки
16 А
Характеристика срабатывания - тип В или С

Устройство защитного отключения:

Для повышения безопасности рекомендуется использование устройства защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА. УЗО с током отключения ≤ 100 мА срабатывает, если прибор длительное время остается невключенным.

Сервисное обслуживание

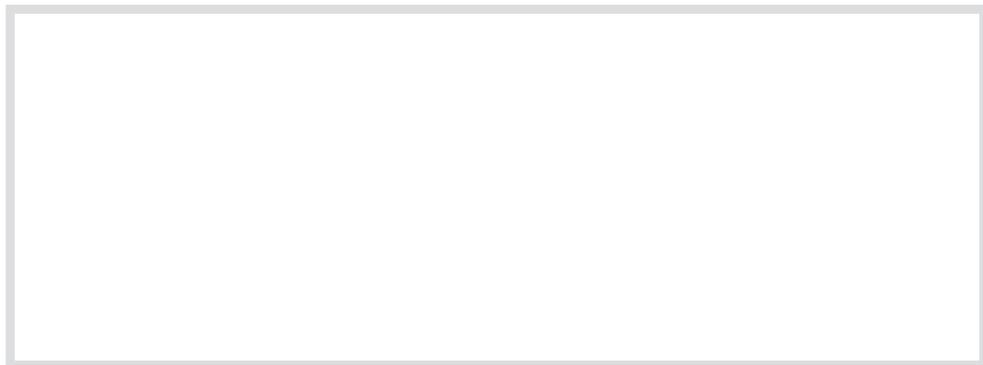
При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в сервисную службу Miele по телефонному номеру:

Москва (095) 745 8990

Сервисной службе необходимо сообщить тип и заводской номер Вашего прибора. Эти данные Вы найдете на прилагаемой типовой табличке.

Типовая табличка

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы указанный в ней тип прибора совпадал с данными на титульной странице инструкции по эксплуатации.



Miele

Производитель:

Миле & Ци. ГмбХ & Ко., Д-33325 Гютерсло
Miele & Cie. GmbH & Co., D-33325 Guetersloh

Изготовлено на заводе:

Империял-Верке ГмбХ & Ко., D-32257 Бюнде, Германия
Imperial-Werke GmbH & Co., D-32257 Buende

Импортер:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация
129164 Москва, Зубарев пер., 15-1
Телефон: (095) 745-8990
Телефакс: (095) 745-8984

Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru



AЯ46

Право на изменения сохраняется / хх02

M.-Nr. 05 813 290 / V00

Эта бумага состоит на 100% из целлюлозы, отбеленной без применения хлора, и таким образом безвредна для окружающей среды.