





Фритюрница DF 282

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещениях, не для использования в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности


- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений проводки и самого прибора. Проверяйте их на наличие повреждений перед каждым использованием!
-  Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода, должен производить только авторизованный сервисный центр.
-  **Осторожно! Прибор нагревается. Опасность получения ожога!**
Перемещайте прибор только после остывания. Во время работы открытые поверхности прибора могут сильно нагреваться.
- Будьте осторожны с выходящим паром во время жарки и при открывании крышки.

Опасность брызг!

Во избежание брызг и чрезмерного вспенивания жира используйте продукты с низким содержанием влаги, тщательно обсушите их, с замороженных продуктов удалите кристаллы льда. Медленно погружайте продукты в жир.

Во время жарки на крышке может образовываться конденсат.

Перед следующей жаркой или следующим закрытием крышки обязательно убирайте с нее воду.

 **Не добавляйте в горячий жир воду.**
Опасность ожога!

Рабочее место:

Важно: Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них (например, на электроплиту). Используйте фритюрницу только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Следите за тем, чтобы вблизи фритюрницы не было легко воспламеняющихся предметов.

Перед первым использованием:

- Прежде чем наполнять фритюрницу маслом или жиром, ее сначала следует тщательно очистить; выньте корзину из ёмкости для фритюра.
- Помойте ёмкость и корзину для фритюра горячей водой с добавлением моющего средства и высушите.
- Внимание: не погружайте электрическую часть в воду!
- Внутреннюю сторону крышки просто протрите влажной салфеткой и высушите.

Жир и масло:

Важно: жир для фритюра должен подходить для высокотемпературной жарки. Точка дымления должна составлять примерно 220°C. Продукты следует помещать в масло при температуре от 170°C до 190°C.

Для жарки подходят растительные масла для фритюра. Никогда не включайте пустую фритюрницу. Наливайте масло в неразогретую ёмкость.

Для фритюра не подходят масла холодного отжима и незакаленные масла или жиры, например, оливковое, пшеничное, льняное масло, свиной жир или сливочное масло.


Важно: Никогда не смешивайте растительное масло и жир во избежание чрезмерного вспенивания. Опасным также может быть смешивание разных сортов масел и жиров! Указатель уровня заполнения расположен внутри ёмкости. Не заполняйте ёмкость выше отметки максимума и ниже отметки минимума.

Опасность ожога!

Будьте осторожны с горячим жиром, не подпускайте к нему детей.

Подготовка к жарке

Вставьте нагревательный элемент в обе направляющих на корпуса прибора. В противном случае предохранитель не включит фритюрницу.

Устанавливайте фритюрницу на столе свободно, не прислоняйте ее к стене или к углу. Налейте в ёмкость для фритюра **масло, подходящее для фритюра**. При использовании твердого растительного жира действуйте следующим образом: поместите куски жира на нагреватель, установите регулятор в положение  (Нагрев) и растопите жир. Для более быстрого растапливания закройте крышку с фильтром.

Также твердый жир можно поместить во внутреннюю чашу и растопить его в ней до жидкого состояния на плите. После этого можно поместить чашу обратно в корпус фритюрницы (Осторожно: горячо!) и надлежащим образом установить нагревательный элемент. Это позволит избежать срабатывания **устройства защиты от перегрева. Если же все-таки**


прибор отключится, нажмите на кнопку Restart («Перезагрузка»), расположенную на задней стенке электронной части. Для этого дайте прибору остыть в течение некоторого времени, затем выньте его из направляющих на корпусе прибора. В отделении для провода нагревательного элемента есть красный выступ, на который надо нажать острым предметом. Устройство защиты от перегрева сработает, если уровень масла в приборе будет ниже отметки минимума, или жир будет слишком сильно загрязнен продуктами (например, панировочными сухарями).

Подключите провод электропитания к сети. Проверьте уровень масла.

Уровень масла не должен быть выше отметки максимума или ниже отметки минимума. Нагревательный элемент на дне ёмкости всегда должен быть закрыт маслом или жиром. Никогда не используйте прибор без жира или с недостаточным количеством жира.

Растапливание застывшего жира во фритюрнице

Опасность ожога!!!

Всегда действуйте только так, как описано здесь. Установите регулятор в положение  (Нагрев) и медленно растапливайте жир. В противном случае подтопленный на нагревательном элементе нижний слой жира может брызнуть сквозь верхний, более твердый слой. В случае срабатывания устройства защиты от перегрева нажмите на кнопку Restart, как описано выше.

Деревянным или пластиковым предметом осторожно проткните жир в нескольких местах. Не повредите при этом нагревательный элемент! Закройте крышку. Во время растапливания крышка должна быть закрыта во избежание брызг.

Гарантия не распространяется на случаи неправильного использования!

Жарка во фритюре

Жарить следует только в корзине!

Подключите прибор к сети электропитания. Загорится красная лампочка. Установите регулятор на желаемую температуру в зависимости от продуктов, которые будут жариться. Фритюрница начнет нагреваться. Лампочка будет гореть до достижения заданной температуры. По достижении заданной температуры жарки красная лампочка погаснет.

Поместите подготовленные продукты в корзину для фритюра и равномерно распределите их по всей площади. Подвесьте корзину на крюк внутри ёмкости. Снова закройте крышку с фильтром. Крышка с фильтром предохраняет от брызг жира. Медленно погрузите корзину для фритюра в жир

Контролируйте процесс через окошко. В случае сильного вспенивания жира откройте крышку и несколько раз немного приподнимите и опустите корзину, поднимая и опуская ручку, пока пена не уменьшится. Во время жарки фритюрница должна быть закрыта, это позволит избежать брызг, а жировой чад будет выходить через встроенный фильтр в крышке.

Контроль процесса жарки

Процесс жарки можно контролировать через окошко в крышке. Чтобы лучше видеть, корзину можно немного приподнять.

Когда продукты будут готовы

- Приподнимите корзину для фритюра и при закрытой крышке подвесьте ее на крюк внутри ёмкости. В этом положении дайте жиру стечь.
- Когда жир стечет, откройте крышку с фильтром, выньте корзину и опустошите ее. Не приправляйте продукты над фритюрницей.
- Если после этого не планируется дальнейшая жарка, установите регулятор температуры обратно на минимум и выньте штекер из розетки.

Таблица температуры и времени жарки:

Температура	Продукты	Время жарки в минутах *
примерно 160°C - 170°C	закуски из теста	2-4
	чипсы	2-4
	моллюски	2-4
	птица	5-10
	картофельные блюда	3-5
	картофель фри	5-8
	говядина	5-10
	шницели	5-10
	рыба	5-7
примерно 180°C - 190°C	стейки	1-3
	шашлыки	2-3
	замороженные продукты	по инструкции на упаковке
* Указанные значения являются ориентировочными и могут меняться в зависимости от размера, веса и температуры продуктов.		

Важная информация!

Результаты последних исследований и данные пищевой промышленности показали, что любые продукты следует жарить во фритюре не дольше, чем до золотистого цвета, соблюдая следующие максимальные температуры жарки:

170°C для изделий из картофеля, панированных продуктов и прочих продуктов с высоким содержанием крахмала

190°C для мяса и продуктов из птицы без панировки

Вопреки указаниям на упаковке некоторых продуктов, рекомендуется размораживать продукты перед жаркой.

После жарки:

Очистка жира для жарки

Из жира и масла для жарки следует регулярно удалять остатки панировки и продуктов. В этой фритюрнице загрязнения и вода задерживаются в холодной зоне **Cool Zone** под нагревательными элементами и не пригорают.

- После жарки сначала дайте жиру остыть, затем осторожно перелейте жир в металлическую кастрюлю с ручками.
- Обязательно удаляйте из масла остатки панировки и воду.
- Очистите корзину и ёмкость для фритюра (см. раздел «Чистка и уход»).
- Повесьте корзину во фритюрницу (в положение для стекания жира, в качестве фильтра положите в корзину бумажное полотенце.)
- Медленно процедите жир через бумажный фильтр во фритюрницу.
- Бумажный фильтр для жира можно использовать только один раз.

Если у жира появился слабый привкус, это можно исправить: установите с помощью регулятора температуру чуть ниже 150°C, поместите в разогретый жир горсть шпината, петрушки, листьев салата или 2 очищенные, порезанные ломтиками, тщательно обсушенные картофелины. Оставьте их в жире до тех пор, пока он не начнет приобретать коричневый оттенок. Овощи выньте и выбросите.

Хранение масла и жира

При частой жарке жир можно хранить во фритюрнице с закрытой крышкой. В прохладном, сухом месте жир может храниться во фритюрнице до 6 месяцев.

Если жарка происходит не так часто, фильтрованный жир также можно хранить в плотно закрытой, светонепроницаемой посуде.

При жарке таких продуктов, как мясо или рыба, жир можно без колебаний использовать 5-10 раз. При жарке картофельных блюд, например, картофеля фри, или изделий из теста жир загрязняется намного меньше, поэтому его можно использовать дольше.



Осторожно! Старый загрязненный жир может сам по себе воспламениться при перегреве, поэтому его следует вовремя менять. В случае возгорания выньте штекер из розетки и погасите пламя от жира, закрыв крышку. **Никогда не тушите огонь водой!**

Замените жир, если он:

- потемнел
- неприятно пахнет
- слишком рано задымился.

Снимите панель управления с нагревателем, выньте ёмкость и вылейте еще жидкое, но остывшее масло или жир в посуду с крышкой. Старый жир и масло нельзя сливать в компост или канализационный слив. При больших объемах жира запросите информацию о пунктах сбора в органах местного управления.

Чистка и уход

- При каждой смене жира прибор следует тщательно чистить.
- Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- Не погружайте электрическую часть в воду.
- Выньте корзину.
- Осторожно выньте ёмкость для фритюра из прибора и перелейте жир в кастрюлю. (См. раздел «Очистка жира для жарки»)
- Ёмкость, крышку и корзину для фритюра можно помыть теплой водой с добавлением обычного средства для мытья посуды. После этого тщательно просушите все части и убедитесь, что в крышке нет воды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- **Внимание:** Не погружайте нагревательный элемент в воду! Установленные на нагревательном элементе датчики температуры нельзя деформировать или повреждать.
- Нагревательный элемент и корпус можно протереть влажной салфеткой.
- После чистки соберите прибор и обратите внимание на правильную установку нагревательного элемента, так как в противном случае прибор не будет работать.

Внимание!

Так как для того, чтобы вскрыть корпус фритюрницы, необходим специальный инструмент, ремонт должен осуществлять только специалист (в частности, это касается неисправностей провода электропитания).

Практические советы для жарки

Перед погружением в жир тщательно обсушите продукты, удалите излишки муки, хорошо прижмите панировку. Продукты с высоким содержанием белка, например, мясо, птицу, рыбу или морепродукты хорошо жарить в необработанном состоянии, если их перед этим тщательно обсушить. Продукты с более низким содержанием белка, например, овощи и фрукты, окунают в панировку или кляр, чтобы быстро закрыть поверхность продукта. Панировка и кляр также подойдут для жарки мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.

Правильная утилизация данного изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.