90 лет качества и компетентности

Фритюрница -фондю DF 90

www.steba.com

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.
- Прибор нагревается, перемещайте его только после остывания.
- **Осторожно! Прибор нагревается. Опасность получения ожога!**
  Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую поверхность на расстоянии не менее 70 см от воспламеняющихся материалов (например, штор).
- Во время работы открытые поверхности прибора могут сильно нагреваться.

Рабочее место:

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

Перед первым использованием:

Изнутри и снаружи протрите прибор влажной салфеткой и высушите его. Корзину для фритюра тщательно промойте горячей водой с добавлением моющего средства и высушите. Внимание: не погружайте прибор в воду!

Жир и масло

Жир для фритюра должен подходить для высокотемпературной жарки. Луше всего подойдет растительное масло для фритюра. Наливайте масло в неразогретую ёмкость. Никогда не используйте фритюрницу без масла или с недостаточным количеством масла! Куски жира следует медленно растапливать при температуре 100°C.

Важно: Никогда не смешивайте растительное масло и жир во избежание чрезмерного вспенивания.

Указатель уровня заполнения расположен внутри ёмкости. Не заполняйте ёмкость выше отметки максимума и ниже отметки минимума (см. отметки внутри ёмкости для масла).

Не добавляйте в горячее масло или жир воду!

Ручку для корзины можно вставить или извлечь, слегка сжав ее.

Растапливание застывшего жира во фритюрнице

Установите регулятор на 100°C и медленно растапливайте жир. Крышка при этом должна быть закрыта во избежание брызг.

Важно: Если при растапливании установить слишком высокую температуру или включить прибор без жира, сработает устройство защиты от перегрева. В таком случае прибор нельзя будет более использовать и придется сдать в ремонт.

Гарантия не распространяется на случаи неправильного использования!

Жарка во фритюре

- Установите термостат на минимум.
- Подключите прибор к сети электропитания.
- Налейте масло, установите регулятор на желаемую температуру и закройте крышку.
- Загорится лампочка. После достижения установленной температуры (примерно через 5-7 минут) она погаснет.
- После этого в жир можно осторожно погрузить продукты. Не наполняйте корзину до краев.
- Закройте крышку во избежание брызг.
- Лампочка загорится, прибор начнет нагрев.

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. При чрезмерном вспенивании жира несколько раз приподнимите корзину.
- Не перемещайте фритюрницу, наполненную горячим жиром – опасность ожога! Лучше дайте ему немного остыть.
- Части прибора, например, края ёмкости, и выходящий пар могут быть очень горячими.
- Следите за тем, чтобы никто не мог зацепиться за провод и опрокинуть прибор со стола. Удлинительный кабель при необходимости закрепите у ножки стола.

Важная информация

Результаты последних исследований 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

Из масла следует регулярно удалять остатки панировки и продуктов.

- После жарки сначала дайте жиру остыть, затем перелейте жир в миску и очистите пустой прибор и корзину. Затем поместите в корзину кофейный фильтр и осторожно процедите через него жир обратно в прибор.
- При жарке мяса и рыбы жир можно использовать 5-10 раз. При жарке картофельных блюд жир меньше загрязняется, поэтому его можно использовать дольше.

Осторожно! Старый загрязненный жир воспламеняется 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 неприятно пахнет, сильно потемнел или слишком рано задымился.

Чистка

Не погружайте прибор в воду!
Налейте во внутреннюю ёмкость немного мыльной воды и осторожно промойте ее.

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.

Медленно погружайте корзину с продуктами в горячий жир во избежание чрезмерного вспенивания жира.

Замороженные или сильно охлажденные продукты перед собственно жаркой следует осторожно окунуть в горячий жир один-два раза. В противном случае возможны брызги и чрезмерное вспенивание. Крупные куски перед жаркой, как правило, следует размораживать. Не помещайте во фритюрницу слишком много продуктов сразу!

Разные продукты можно жарить друг за другом в одном и том же жире или масле, например, картофель фри, мясо, овощи, рыбу, фрукты, выпечку. Высокая температура препятствует смешению вкусов.

Солить и приправлять продукты следует только после жарки (но не над фритюрницей). Это позволит сберечь жир и фритюрницу.

Фондю

Чтобы использовать прибор для фондю, снимите крышку, вынув ее движением вверх. Затем поместите сверху кольцо для вилок.

Оставьте корзину в приборе, так будет меньше царапаться дно чаши, а также будет легче извлекать из жира упавшие остатки продуктов после того, как фондю закончится.

Для тех, кто следит за фигурой: Вместо масла для фритюра также можно использовать бульон. Для этого регулятор температуры устанавливается на 100°C. После фондю концентрированный бульон можно выпить.

Крышка с фильтром

В крышке прибора есть встроенный фильтр.

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.