



Фритюрница-фондю Steba DF 150F

руководство пользователя





Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделит должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности





- **Горячая поверхность!** Существует опасность прикосновения к горячим поверхностям прибора во время его работы. Размещайте прибор таким образом, чтобы между его задней частью и стеной кухни сохранялось безопасное расстояние как минимум в 10 сантиметров.
- Подключайте и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его слишком сильно.




- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.
- Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Запрещается использовать упаковочные материалы в качестве игрушек для детей. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.
- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления!
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью воздуха.



-  Не размещайте ничего на верхней части прибора и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- При установке прибора всегда оставляйте вокруг него свободное пространство около 10 см.
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Поскольку прибор во время работы сильно нагревается, всегда охлаждайте его перед перемещением.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Запрещается помещать в прибор различные сторонние материалы, такие как бумага, картон, пластик и т.д.
- Данный прибор подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, как:
 - для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;
 - для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;
 - в отелях типа Bed&Breakfast.
- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть.
-  **Внимание! Корпус прибора сильно нагревается! Опасность ожогов!** Не размещайте прибор на чувствительной поверхности (например, на окрашенной мебели) и устанавливайте его на расстоянии как минимум 70 см от горючих материалов.
- Во время работы прибора из него выходит пар. Держите руки и лицо вдали от места выхода пара.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм². Кабель всегда должен быть размотан.
- Если используется удлинитель с несколькими гнездами на 16А, он не должен обладать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.
 - Из решетки на поверхности прибора может выходить горячий пар. Никогда не помещайте в прибор влажные продукты и слегка размораживайте замороженные продукты.
- **Гигиена:** регулярно производите очистку прибора во избежание роста бактерий и образования плесени.



Опасность брызг

- Во избежание разбрызгивания или вспенивания жира используйте только не слишком влажные продукты (перед тем, как поместить продукты в прибор просушите их с использованием кухонного полотенца или ткани, удалите с них лед и т.д.). Помещайте продукты во фритюрницу медленно.
- Во время жарки на крышке может образоваться конденсат.
- Обязательно вытрите воду, прежде чем снова использовать фритюрницу или закрывать крышку.
-  **Не наливайте воду в горячий жир. Опасность ожогов!**

Чистка

-  **Внимание!** Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Следует тщательно очищать прибор каждый раз, когда производится замена масла.
- Потяните открытую крышку прямо вверх по направлению от прибора.
- На крышке находится постоянный фильтр. Для того, чтобы его снять, откройте крышку. Произведите очистку фильтра теплой мыльной водой и дайте ему высохнуть. Установите фильтр на место.
- Снимите корзину.
- Аккуратно слейте холодный жир в миску (см. раздел Очистка жира для жарки настоящего Руководства).
- Крышку, корзину и сам прибор можно мыть теплой водой с добавлением продающихся в магазинах моющих средств.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- Снова соберите прибор после очистки.

Рабочее место

Важно: Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, с плитами). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.

Жир и растительное масло:

Важно: Жир для фритюра должен нагреваться до высокой температуры. Точка кипения должна быть около 220°C.

Продукты следует помещать в корзину при температуре масла или жира от 170°C до 190°C.

Вы можете использовать растительное масло для фритюра. Никогда не включайте пустой прибор. Наливайте масло только в ненагретую емкость.

Растительное масло или жир холодного отжима и без заправки, такие как оливковое масло, пшеничное масло, льняное масло, свиное сало и сливочное масло, не подходят для приготовления при высоких температурах.

Важно: Никогда не смешивайте масло и жир, это может привести к вспениванию фритюра. Также опасно смешивать различные виды масла или жира!

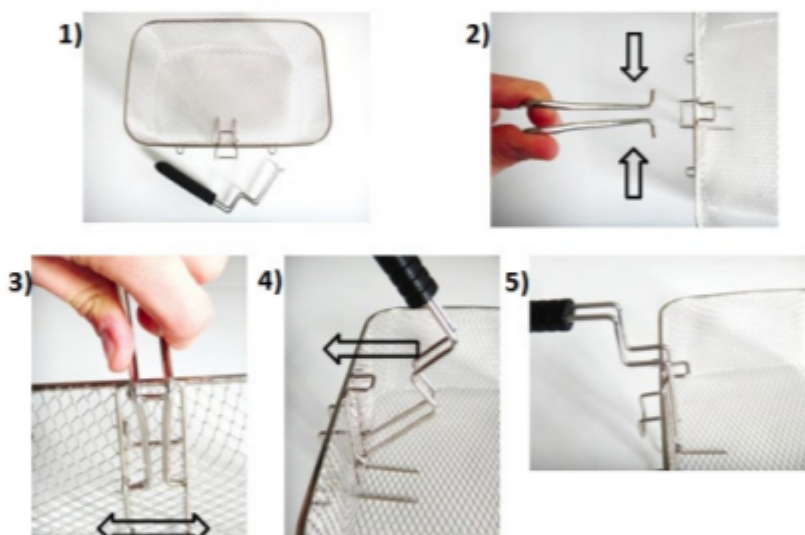
Индикатор уровня наполнения находится внутри емкости. Запрещается превышать максимальный уровень заполнения (MAX), а также наливать масло или жир ниже минимальной отметки заполнения (MIN).



Опасность ожога!

Будьте предельно осторожны с горячим жиром и не подпускайте к нему детей.

Монтаж ручки на корзине для жарки - DF 300



Жарка во фритюре

Поместите подготовленные продукты в корзину для жарки и распределите по всей поверхности. Не помещайте в прибор слишком много продуктов. Затем медленно погрузите продукты в жир. Снова закройте крышку фильтра. Крышка фильтра обеспечивает защиту от брызг жира и устраняет запах жира.



Наблюдайте за процедурой через смотровое окошко в крышке. Если жир будет вспениваться слишком сильно, откройте крышку и несколько раз поднимите и опустите корзину, поднимая и опуская ручку до тех пор, пока вспенивание не прекратится.



Внимание! Использованный или загрязненный жир или масло могут самовоспламениться при перегреве, поэтому масло следует своевременно заменять. В случае возникновения пожара отсоедините вилку прибора от электрической сети и погасите горящий жир, накрыв его крышкой. **Никогда не тушите водой!**



Управление

-  **Никогда не эксплуатируйте прибор без масла и всегда проверяйте минимальный и максимальный уровень заполнения (MIN/MAX).**
- Подсоедините кабель. Прибор издаст звуковой сигнал.
- Нажмите кнопку , на дисплее загорится значение 000.
- Нажмите кнопку меню (Menu), на дисплее замигает базовая температура 140°C.
- Вы можете регулировать температуру в диапазоне от 100 до 190°C в течение 6 секунд с помощью кнопок +/- . Если температура установлена, она горит постоянно.
- Прибор начнет нагрев. Время нагрева составляет около 10 минут.
- Как только прибор нагреется, можно положить продукты в корзину.
- Нажмите кнопку меню (Menu) еще раз, чтобы установить таймер. С помощью кнопок +/- Вы можете установить время в диапазоне от 20 до 120 минут.
- Прибор начнет выполнение программы, на дисплее попеременно будут отображаться значения температуры и времени.
- По истечении выбранного времени прибор выключится и издаст звуковой сигнал.
- **Внимание:** если таймер не установлен, в целях безопасности прибор будет отключен через 2 часа.

Контроль процедуры жарки во фритюре

Вы можете наблюдать за процессом жарки через смотровое окошко в крышке. Немного приподняв корзину, можно получить наилучший обзор.

Когда блюдо готово

- Откройте крышку.
- **Внимание** - крышка может быть горячей!
- Поднимите корзину для жарки и зацепите за край емкости.
- Как только жир стечет, снимите корзину и опорожните ее. Не приправляйте продукты над фритюрницей - это защитит жир и фритюрницу.
- Если не планируется приготовление следующей порции или нового блюда, убавьте температуру и отключите вилку прибора от электрической сети.



Справочная таблица по приготовлению во фритюре:

Значение температуры	Продукт	Время приготовления во фритюре (мин.)*
Ок. 160°C - 170°C	Праздничная выпечка	2-4
	Картофельные чипсы	2-4
	Моллюски	2-4
	Птица	5-10
	Блюда из картофеля	3-5
	Картофель фри	5-8
	Говядина	5-10
	Шницели	5-10
	Рыба	5-7
Ок. 180°C - 190°C	Стейки	1-3
	Кебабы	2-3
	Сильно замороженные продукты	В соответствии с данными, указанными на этикетке товара

* Представленная информация является примерной, точные значения зависят от размера, веса и температуры пищи.

Важные советы:

По данным последних исследований, следует соблюдать следующие значения температуры, и все продукты должны быть максимально прожарены до золотистого цвета:

- 170°C - для приготовления всех видов картофеля, продуктов в панировке и всех других продуктов, содержащих крахмал.

- 190°C – для приготовления мяса и птицы без панировки.

В отличие от рекомендаций на упаковке замороженных продуктов, мы рекомендуем размораживать продукты незадолго до жарки, во избежание образования льда внутри фритюрницы.

После жарки во фритюре:

Очистка жира:

Из жира или масла для жарки следует регулярно удалять остатки панировки или пищи.

- Сперва следует дать жиру остыть после жарки, а затем осторожно перелить жир в металлическую сковороду с ручками.
- Далее удалите из жира остатки пищи и воды.
- Очистите корзину для жарки и емкость (см. раздел Чистка и уход настоящего руководства).
- Зацепите корзину для жарки за край фритюрницы (положение слива, поместите бумажное полотенце в корзину в качестве фильтра).
- Медленно вылейте жир обратно во фритюрницу через бумажный фильтр.
- Используйте бумажный фильтр только один раз.

В каких случаях следует заменять жир:

- Жир приобрел коричневый цвет.
- Жир приобрел неприятный запах.
- При приготовлении жир дымит сильнее, чем обычно.



Слейте еще не полностью остывшее масло или жир в емкость с крышкой. Использованный жир и масло нельзя выливать на компост или в канализацию. Если Вы производите большое количество использованного жира, следует уточнить в местных органах власти, где находятся соответствующие пункты сбора.

Практические советы по жарке во фритюре

Перед помещением в жир продукты следует тщательно просушить, отжать, выбить лишнюю муку и убедиться в том, что панировка плотно прилегает к продукту.

Продукты, содержащие большое количество белка, такие как рыба, птица, мясо и морепродукты, можно жарить в сыром виде в том случае, если они хорошо просушены.

Блюда с низким содержанием белка, например овощи и фрукты, перед жаркой во фритюре следует покрывать панировочными сухарями или жидким тестом, при этом поры быстро закрываются.

Корочка также идеально подходит для жарки мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.

Фондю (только для артикула 26-36-00)

При использовании прибора для приготовления, снимите с него крышку, потянув ее вверх.

Установите на прибор кольцо для фондю для вилок.

Оставьте корзину для жарки внутри прибора, поскольку в таком случае дно не будет повреждено и можно будет легче извлечь из жира упавшие продукты.

Вы можете приобрести кольцо для фондю, а также вилки (артикул 99-75-00) в компании Steba Service.

Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

Утилизация упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.