



магазин
ИННОВАЦИЙ

Фритюрница

Taurus Professional 2 Plus

руководство пользователя





Русский

Фритюрница

Professional 2 Plus Professional 3 Plus

ОПИСАНИЕ

- A Крышка
- B Ручка крышки
- C Термостат регулирования температуры
- D Световой индикатор
- E Автоматический защитный выключатель
- F Направляющие профили
- G Блок управления
- H Нагревательный элемент
- I Корзину
- J Ручка корзины
- K Подставка для корзины
- L Чаша
- M Индикатор уровня
- N Корпус
- O Кнопка перезапуска
- P Отсек для смотки шнура
- Q Шнур электропитания
- R Опора механизма контроля
- S фильтр
- S Обложка (*)
- T Reephole frying (*)
- U Фильтр

(*) Доступно только в модели Professional 3 Plus

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЖИЗНИ И ЗДОРОВЬЯ:

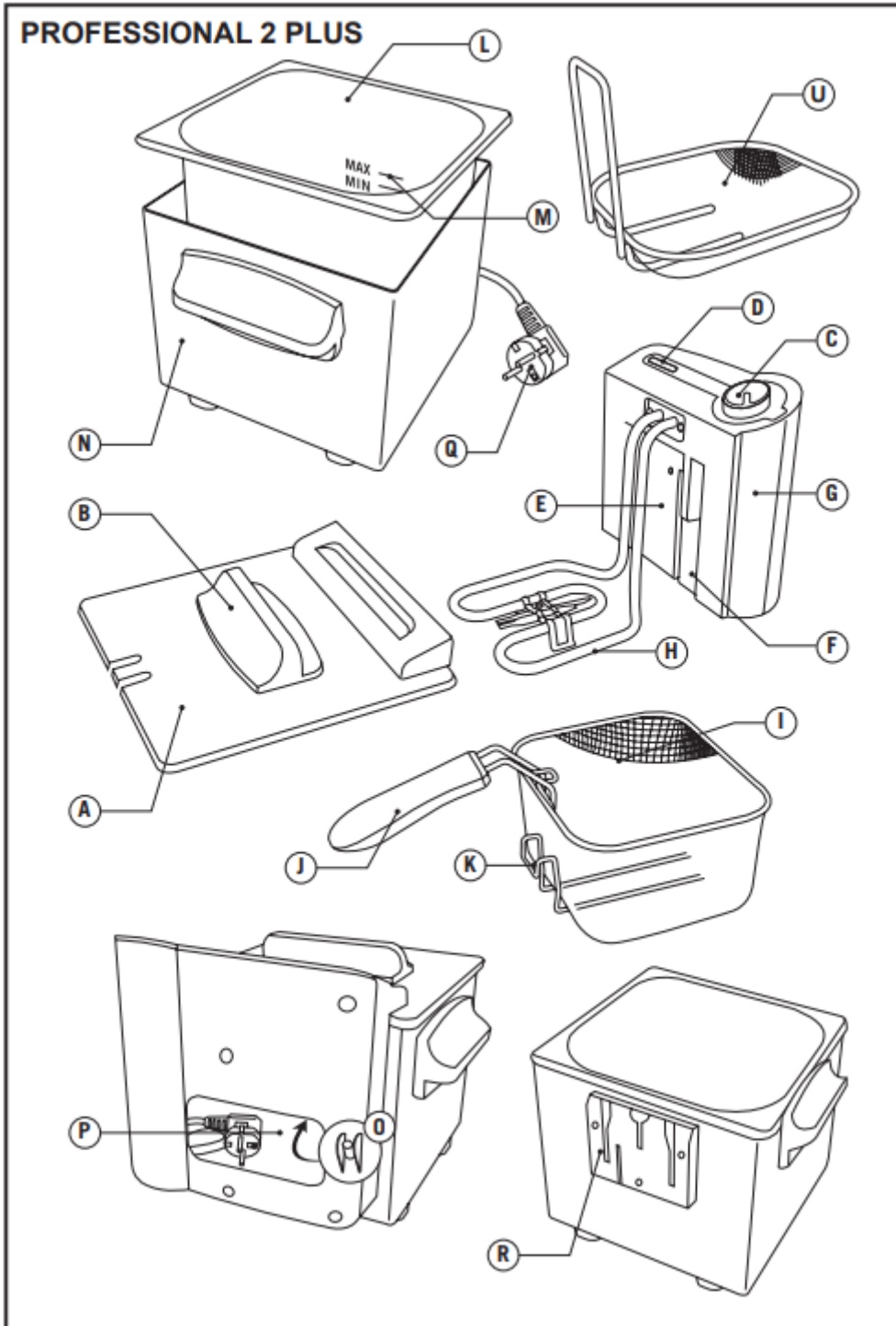
- Перед подключением убедитесь в том, что шнур электропитания полностью расправлен.
- Ни в коем случае не включайте фритюрницу без масла.
- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Используйте ручку/и для транспортировки и перемещения прибора.
- Не перемещайте фритюрницу, пока она включена или пока масло еще не остыло. Для транспортировки остывшего прибора используйте специальные ручки.

- Используйте ручку/и для транспортировки и перемещения прибора.
- Не передвигайте и не переворачивайте прибор, когда он работает.
- Убедитесь, что уровень масла не ниже отметки MINIMUM и не превышает отметку MAXIMUM.
- Отключите фритюрницу из розетки. Дождитесь, пока она полностью остынет перед тем, как приступить к чистке.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и / или недееспособных лиц.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, необходимо дать ему остыть.
- Не оставляйте прибор без присмотра.
- Фритюрницы электроприборы, нагревающие масло до высоких температур. Во избежание ожогов, не оставляйте фритюрницу без присмотра. Прибор должен всегда находиться вне зоны досягаемости детей или инвалидов.
- Если вы собираетесь использовать жир вместо масла, предварительно растопите его в отдельной посуде.
- Если во фритюрнице остался застывший жир, сделайте на его поверхности несколько дырочек, чтобы из-под него могла испариться оставшаяся на дне вода, а потом включите фритюрницу на минимальный нагрев.
- Если по какой-либо причине произошло воспламенение масла, немедленно отключите прибор из розетки и накройте пламя крышкой, или сбейте его одеялом / кухонным полотенцем. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ВОДУ!!!
- Для того, чтобы отключить фритюрницу, недостаточно установить термостат на позицию MIN. Необходимо отключить прибор из розетки.
- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Убедитесь в том, что Вы полностью





распаковали прибор.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе Чистка и уход.

ЗАЛИВКА МАСЛА:

- Откройте крышку фритюрницы.
- Убедитесь в том, что прибор установлен прочно.
- Залейте масло в чашу, не превышая отметки MAX.
- Фритюрница не должна работать при уровне масла ниже отметки MINIMO

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

- Вытяните электрошнур на необходимую длину.
- Подключите прибор к электрической сети.
- Professional 2 plus, снимите крышку. Эта фритюрница не готова готовить с крышкой. Профессиональный 3 плюс да.
- Вытащить корзину и присоединить ручку, вращая её вокруг оси до тех пор, пока прутья не войдут в своё гнездо.
- Загорится световой индикатор
- Выберите температуру, установив ручку термостата на соответствующую отметку. Загорится красный индикатор это означает, что фритюрница разогревает масло.
- Подготовьте продукты к обжариванию и положите их в корзину. Убедитесь, что продукты занимают не более ¾ корзины. Во избежание разбрызгивания масла, вытрите насухо продукты перед тем, как помещать их в масло.
- Если Вы собираетесь обжаривать замороженные продукты, рекомендуется предварительно их разморозить. Во избежание разбрызгивания масла, не рекомендуется помещать в корзину замороженные продукты или продукты с большим содержанием воды.
- Дождитесь, пока индикатор погаснет (D). Это означает, что была достигнута оптимальная температура.
- Осторожно, чтобы не разбрызгать масло, опустите корзину в чашу.
- Когда процесс приготовления закончен,

приподнимите корзину и подвесьте ее над чашей, чтобы дать возможность стечь остаткам масла.

- Снимите корзину и переложите ее содержимое в тарелку.
- Масло рекомендуется менять через каждые 15-20 раз, или 1 раз в 5-6 месяцев. Хранить масло желательно отфильтрованным.
- Для того чтобы свести образование акриламида во время процесса жарки до минимума, следите, чтобы продукты не принимали темно-коричневый оттенок, извлекайте остатки подгоревших продуктов из чаши с маслом и обрабатывайте продукты, богатые крахмалом (например, картофель и злаковые), при температуре, не превышающей 170°C.

СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ МАСЛА

- При жарке как раз, снимите крышку, подъемную корзины и повесьте его в держатель фильтра, чтобы слить излишки масла из пищи.

ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Установите минимальную температуру(MIN) с помощью ручки терморегулятора.
- Отключите прибор из сети электропитания.
- Смотайте сетевой шнур и поместите его в специальное отделение.
- Поместите корзину в чашу.
- Ручку корзины можно оставить снаружи или сложить в корзину, нажав с боков на стержни и отбросив ее.
- Закройте крышку.

ОТСЕК ДЛЯ СМОТКИ ШНУРА

- В приборе предусмотрено отделение для встроенного сетевого шнура, расположенное в его нижней части.

РУЧКА/И ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ:

Для удобства и легкости транспортировки аппарат оснащен ручкой, которая находится в его нижней передней части.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:



- Масло во фритюрнице можно использовать несколько раз подряд. Для того, чтобы отбить запах предыдущих продуктов, обжарьте в нем несколько кусочков хлеба.
- При обжаривании продуктов, содержащих большое количество воды, рекомендуется готовить в два приема: разделите их на 2 равные части и обжаривайте каждую отдельно. Таким образом результат получится гораздо быстрее и качественнее. Кроме того, это снижает риск разбрызгивания масла и переполнения чаши.
- Для равномерного обжаривания и получения хрустящей корочки, рекомендуется использовать технику в два этапа. доведите продукты почти до готовности на средней температуре. Затем выньте корзину, разогрейте масло до максимальной температуры, и обжарьте продукты еще раз до получения румяной корочки.
- Рекомендуется использовать оливковое масло минимальной кислотности.
- Не рекомендуется смешивать разные виды масла.
- Перед обжариванием ломтиков картофеля, промойте их под струей воды, чтобы они не слипались.
- Аккуратно слейте использованное масло из чаши в другой контейнер. Не сливайте масло в раковину!
- Все детали прибора, кроме электрического блока и частей, обеспечивающих питание от электросети, можно мыть с помощью воды и моющего средства или в посудомоечной машине. Хорошо промойте, чтобы удалить остатки моющего средства.
- Для очистки электрического блока и сетевого разъема прибора протрите их влажной тряпочкой и тщательно просушите. **НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ИХ В ВОДУ ИЛИ В КАКУЮ-ЛИБО ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.**
- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства и затем тщательно просушите.
- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.
- Настоятельно рекомендуем мыть блендер после каждого использования. Если прибор будет храниться в грязном виде, он начнет не только терять внешний вид – это может также негативно отразиться на его работе и даже привести к несчастному случаю.

ТЕРМОПРЕДОХРАНИТЕЛЬ:

- В случае перегрева сработает термический предохранитель, и прибор прекратит свою работу. Если это произошло, необходимо отключить прибор из сети и дать ему остыть. После этого нажать на кнопку переснаряжения, которая находится в задней части электрического блока прибора. Нажатие следует производить с помощью острия шариковой ручки или подобного заостренного предмета, чтобы снова запустить в работу оперативную систему (Рис.1)

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.
- Разберите прибор, выполнив по порядку нижеуказанные действия:
 - Снимите крышку
 - Вытащить корзину и снять электрический блок с основы
 - Извлеките чашу

- Следующие детали прибора можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине (используя программу деликатного мытья):
 - Корзина
 - Крышка
 - Чаша
 - Корпус