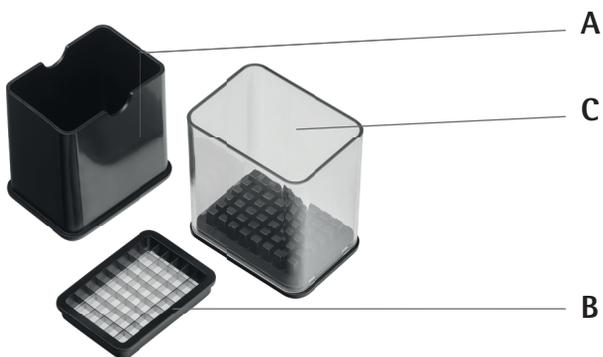


WMF Fryer & Dicer



Руководство по эксплуатации

Руководство по эксплуатации
Фритюрница с картофелерезкой



Фритюрница

1. Основание с нагревательным элементом
2. Регулятор
3. Светодиодный дисплей
4. Кнопка для открывания крышки
5. Бак для масла
6. Корзина для жарки
7. Рукоятка корзины с механизмом опускания
8. Крышка
9. Уплотнение
10. Фильтр
11. Крышка фильтра
12. Окошко
13. Ручки для переноски

Картофелерезка

- A. Контейнер
- B. Лезвие
- C. Верхняя часть картофелерезки

Важная информация по безопасности

Для стран ЕС:

- Данный прибор не может использоваться детьми младше 8 лет. Дети от 8 лет и старше могут пользоваться прибором под присмотром взрослых. Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний о работе подобных приборов под присмотром или при условии прохождения ими инструктажа о безопасном использовании прибора и только при полном понимании ими возможных рисков.
- Прибор и шнур питания к нему следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет. К чистке и обслуживанию прибора дети не допускаются.
- Прибор не является игрушкой.

Для остальных стран:

- Прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний о работе подобных приборов, без присмотра или без прохождения ими инструктажа о безопасном использовании прибора со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми и не позволять им играть с прибором.
- В случае повреждения шнура питания прибора, во избежание несчастного случая его замену должен осуществлять производитель, представитель службы по работе с клиентами или лицо с аналогичной квалификацией.
- Прибором нельзя управлять посредством внешнего таймера или посредством дистанционного управления.
- Необходимо незамедлительно очистить все элементы прибора после его использования и удалить остатки пищи. См. инструкции в разделе «Чистка и обслуживание».
- Прибор предназначен исключительно для бытового использования внутри помещения.
- Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Оборудование для приготовления пищи следует ставить в устойчивое положение с помощью ручек (если есть) во избежание пролива горячей жидкости.

- Перед чисткой прибора необходимо отключить его от сети. Перед использованием прибора высушить входной разъем.
- Запрещается мыть подставку прибора погружением в воду, а также в посудомоечной машине.
- Остерегайтесь острых кромок во время использования и чистки прибора.

Перед использованием

Необходимо внимательно изучить руководство по эксплуатации. В нем содержится важная информация по использованию, обеспечению безопасной эксплуатации и обслуживанию прибора. Руководство следует хранить в надежном месте и передать его вместе с прибором последующим пользователям. Прибор можно использовать только по целевому назначению в соответствии с данным руководством по эксплуатации. В процессе использования необходимо соблюдать меры безопасности.

Технические характеристики

Напряжение сети:	220–240 В~, 50–60 Гц
Потребляемая мощность:	915–1090 Вт
Класс защиты:	I

Дополнительная информация по безопасности

- Прибор можно подключать только к правильно установленным и заземленным розеткам. Шнур питания и вилка должны быть сухими.
- Ставьте прибор на ровную и прочную поверхность так, чтобы вокруг него было достаточно свободного пространства.
- Располагайте шнур питания так, чтобы об него никто не споткнулся и не выдернул его из розетки. Оберегайте шнур от повреждений.
- Шнур питания не должен касаться нагретой поверхности прибора.
- Включать питание фритюрницы следует только после добавления масла или жира.
- Осторожно! Прибор сильно нагревается во время работы. Не касайтесь фритюрницы и других нагретых частей прибора во время его работы.
-  **Внимание! Риск ожогов!** Запрещается перемещать фритюрницу, если в ней находится горячее масло. Дайте прибору остыть перед тем, как чистить его или убирать после использования.
- При заливке масла следите за тем, чтобы его уровень находился между отметками **MIN** и **MAX**. В случае превышения уровня отметки **MAX** возможно вытекание масла.
- После каждого использования выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, прежде чем приступать к замене аксессуаров или чистке прибора.
- Прибор используется для приготовления пищи. Поэтому прибор и все аксессуары следует содержать в чистоте.
-  **ВНИМАНИЕ: опасность возгорания!** Необходимо проявлять особую осторожность при использовании прибора в сочетании с горячим маслом или другими видами жира. Горячее масло и жир легко воспламеняются, особенно в случае их многократного использования и/или загрязнения. Запрещено лить воду на горячее или горящее масло. При появлении

пламени закройте крышку фритюрницы, если это возможно, чтобы погасить пламя. В случае перегрева немедленно вытащите вилку из розетки.

- Производитель не несет ответственности в случае ненадлежащего использования или ремонта прибора. В таких случаях также исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Настройка и подключение

- Снимите с прибора весь упаковочный материал.
- Выполните чистку прибора (см. раздел «Чистка и обслуживание»).

Поместите прибор на устойчивую ровную поверхность рядом со штепсельной розеткой.

Ставить прибор разрешается только на горизонтальную, теплоизолированную и жиростойкую поверхность.

Замечание об использовании масла и жира

Для обжарки можно использовать различные типы масла, в том числе, подсолнечное, оливковое и другие, но наилучший результат жарки достигается при использовании арахисового масла высокого качества.

Не смешивайте разные виды масел.

Если вы используете твердый жир, порежьте его на маленькие кусочки, чтобы фритюрница не нагревалась пустой в первые несколько минут. Температура должна быть установлена на 150°C до полного расплавления жира.

Только после этого можно выставить необходимую температуру жарки.

Использование прибора в первый раз

- Удостоверьтесь в том, что бак для масла до конца и правильно вставлен в корпус.
- Включать питание фритюрницы следует только после добавления масла или жира.
- Добавьте нужное количество масла или жира в бак для масла. Уровень масла должен находиться между отметками минимального (**MIN 0,8 л**) и максимального (**MAX 1,0 л**) уровня.
- Закройте крышку для ускорения нагревания масла.
- Теперь можно вставить вилку в розетку.
- Поверните регулятор вправо до нужного уровня температуры либо на отметку 150°C, если вы используете твердый жир. Во время нагревания масла на приборе горит красный индикатор. По достижении заданного уровня температуры индикатор погаснет.
- Теперь можно поместить пищу в корзину для жарки. Не кладите в корзину для жарки слишком большое количество пищи. Наилучший результат жарки достигается тогда, когда пища плавает в масле с достаточным пространством.
- Закройте крышку и медленно опустите корзину для жарки в горячее масло, опуская рукоятку.
- На окошке и крышке во время жарки образуется конденсат; это нормальное явление.
- По истечении нужного времени жарки поднимите корзину из масла, держа ее за рукоятку. Дайте маслу стечь и откройте крышку, нажав кнопку открывания крышки, и выньте корзину из фритюрницы за рукоятку.



Внимание! При этом возможен выход горячего пара.

- В зависимости от вида продуктов, рекомендуется класть приготовленную пищу на бумажное полотенце для удаления излишков масла.
- Если вы хотите пожарить вторую порцию пищи, убедитесь, что в масле нет остатков пищи из первой порции. Во время жарки эти остатки могут пригореть и будут иметь неприятный вкус.
- Убедитесь в том, что масло вновь нагрелось и индикатор погас после каждой очередной порции жарки. Фритюр остывает под действием температуры загружаемой пищи, поэтому его сначала следует подогреть до нужной температуры, чтобы жарить новую порцию пищи при той же высокой температуре. Если фритюр остыл, пища во время жарки будет впитывать в себя масло и получится чрезмерно жирной на вкус.
- По окончании жарки поверните регулятор в положение «**ВЫКЛ**» и выньте вилку прибора из розетки.



ВАЖНО! Оставьте фритюрницу на месте до тех пор, пока масло полностью не остынет.

- Масло для жарки можно использовать несколько раз. Меняйте масло через каждые 5-8 сеансов жарки. Это следует делать раньше, если появляются неприятные запахи, если в процессе жарки образуется дым или если масло потемнело.

Таблицы времени и температуры приготовления

Продукт	Макс. количество (г)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Картофель фри			
Замороженный	250 г	190°	8–10
Сырой картофель	200 г	190°	8–12
Рыба			
Свежая	200 г	150°	6–8
Замороженная	200 г	190°	6–8
Мясо			
Свежее	200 г	170°	8–15
Замороженное	200 г	190°	8–15
Овощи			
Кабачок	200 г	170°	4–6
Баклажан	150 г	170°	4–6
Цветная капуста	150 г	170°	8–9
Грибы	150 г	150°	6–8

Время и температура приготовления указаны ориентировочно и могут изменяться в соответствии с количеством продукта и личным вкусом. Количество масла или жира также во многом зависит отготавливаемого продукта. В качестве общего правила, корзину не следует заполнять маслом более чем до кромки, а также следует оставить в ней достаточно места для продукта.

i Советы по жарке свежих продуктов

- Загружайте продукты, порезанные на ломтики одинаковой толщины, чтобы они прожаривались одинаково.
- **Панированные продукты:**
 - Продукты с высоким содержанием влаги (рыбу, мясо, овощи) перед жаркой следует обвалить в панировочных сухарях или муке. Излишки муки или сухарей тщательно стряхнуть.
 - Панированные продукты тоже могут прилипнуть к корзине для жарки. В этом случае лучше сначала окунуть корзину в масло, а затем медленно и осторожно положить продукты в панировке прямо в горячее масло.
- Избегайте попадания влаги: Для получения хрустящей корочки тщательно высушите продукты перед жаркой. Особенно это касается картофеля фри.

Использование картофелерезки

- Перед первым использованием картофелерезки ее следует вымыть согласно указаниям раздела «Чистка и обслуживание».
- Впоследствии следите за тем, чтобы лезвие было правильно установлено в контейнере, и чтобы верхняя часть картофелерезки входила в направляющее кольцо.



Совет: Внимание: риск порезов!

- Теперь можно положить на лезвие клубни – очищенные или неочищенные, в зависимости от предпочтений. Ломтики будут длиннее, если положить клубень на лезвие меньшей стороной и слегка прижать, чтобы зафиксировать его на месте.
- Затем поместите на клубень верхнюю часть картофелерезки. Следите за тем, чтобы направляющее кольцо верхней части картофелерезки находилось над контейнером.
- Надавите на верхнюю часть картофелерезки к клубню, чтобы разрезать его на ломтики.
- Нарезьте по одному столько клубней, сколько уместится в контейнер. Количество картофеля, которые помещаются в контейнер, зависит от размера клубней.

Рецепт домашнего картофеля фри

Ингредиенты:

- Картофель
- Вода
- 1 литр масла

Метод:

Подготовка: Очистить или тщательно вымыть картофель, в зависимости от предпочтений.

Резка: Разрезать клубни на ломтики одинакового размера с помощью картофелерезки.

Мытье: Промыть ломтики картофеля в холодной водяной бане. Сушка: Тщательно высушить кухонным полотенцем.

Первая жарка: Жарить ломтики картофеля во фритюре 3-5 минут при 170°C

Охлаждение: Остудить ломтики картофеля на бумажном полотенце.

Вторая жарка: Жарить предварительно приготовленный и остуженный картофель фри 5-7 минут при 190°C. (Замороженный картофель фри перед жаркой не размораживать!)

Слив масла: Достать корзину и ненадолго поставить на проволочную подставку, чтобы дать маслу стечь.

Добавить соль и другие специи по вкусу и подавать к столу с домашними соусами. Другие вкусные овощи, например, свекла, пастернак или кабачки, после жарки во фритюре получатся еще вкуснее.

Совет: Для получения особенно хрустящей корочки можно также заморозить предварительно обжаренный картофель фри на ночь. (Предварительно обжаренный картофель фри можно хранить в холодильнике до 2 месяцев. Тогда у вас всегда будет запас под рукой!)

Сбои в работе

Неприятный запах	<p>Масло использовалось слишком много раз или испортилось.</p> <p>Используется неподходящее масло.</p> <p>Произошло насыщение фильтра.</p>	<p>Замените масло или жир.</p> <p>Используйте качественное арахисовое масло.</p> <p>Замените фильтр.</p>
Переполнение маслом	<p>Масло испортилось, образуется слишком много пены.</p> <p>Приготавливаемый продукт содержит слишком много влаги.</p> <p>Корзина для жарки была опущена в масло слишком быстро.</p> <p>Количество масла превышает максимально допустимое (отметка MAX, 1 литр).</p>	<p>Замените масло или жир.</p> <p>Тщательно просушите продукты перед жаркой.</p> <p>Опускайте корзину в масло медленно, держа ее за ручку.</p> <p>Уменьшите количество масла.</p>
Масло для жарки сильно брызгает	<p>Приготавливаемый продукт содержит слишком много влаги.</p>	<p>Тщательно просушите продукты перед жаркой или обваляйте в панировочных сухарях, если они очень влажные.</p>
Масло не нагревается	<p>Прибор не включен в сеть питания.</p> <p>Светодиодный дисплей не загорается красным во время жарки.</p>	<p>Удостоверьтесь в том, что вилка шнура правильно вставлена в розетку и регулятор повернут во включенное положение.</p> <p>Обратитесь в службу технической поддержки (контактные данные указаны на задней стороне инструкции по эксплуатации).</p>

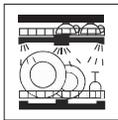
Чистка и уход

- Отключите прибор от сети и дождитесь, пока он остынет.
- Перед заменой масла дождитесь, пока масло полностью остынет. Затем выньте бак для масла из основания.
- Использованное масло и жир следует утилизировать надлежащим образом, не причиняя вреда окружающей среде. Лучше всего слить остывшее масло в пластиковую бутылку через один из четырех углов бака.
- Наружная поверхность бака для масла может потерять цвет после мытья в посудомоечной машине. Потеря цвета обусловлена свойствами материала, нисколько не вредна и не является признаком низкого качества изделия.
- Не используйте металлические, абразивные предметы и чистящие средства для чистки бака для масла, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
- Картофелерезку для удобства чистки можно разобрать. Лезвие можно вынуть из контейнера.



Совет: Внимание: риск порезов!

- Перед мытьем крышки в посудомоечной машине достаньте из нее фильтр.
- Меняйте фильтр приблизительно через каждые 10 сеансов жарки или чаще.

	 Можно мыть в посудомоечной машине	 Можно ополаскивать проточной водой	 Можно протирать влажной тряпкой
Фритюрница			
Бак для масла	✓	✓	✓
Корзина для жарки	—	✓	✓
Крышка	✓	✓	✓
Уплотнение (отдельно от крышки)	✓	✓	✓
Фильтр	—	—	—
Крышка фильтра	✓	✓	✓
Основание с нагревательным элементом	—	—	✓

	 Можно мыть в посудомоечной машине	 Можно ополаскивать проточной водой	 Можно протирать влажной тряпкой
Картофелерезка			
Контейнер	✓	✓	✓
Лезвие	✓	✓	✓
Верхняя часть картофелерезки	—	✓	✓



Прибор соответствует требованиям европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.



По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов. Материалы подлежат переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды.

Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт. Конечные пользователи самостоятельно несут ответственность за удаление личных данных, которые могут храниться на сдаваемых в утиль приборах.

Возможны изменения.

Официальный представитель, импортер:

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»
125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
8(495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com