Фритюрница с «зоной охлаждения»

Составные части

(общие для всех моделей)

1. Крышка
2. Металлический корпус
3. Корзина
4. Кнопка термостата
5. Коробка управления
6. Сигнальная лампочка
7. Сковорода
8. Нагревательный элемент
9. Электрический шнур
10. Уровень масла
11. Датчик термостата
12. Крюк для корзины
13. Защитный термостат (опция)
14. Ручка корзины

Меры предосторожности

Проверьте величины источника энергоснабжения перед подключением:

110 В = 8 Ампер – 120 В = 9 Ампер
240 В = 18 Ампер

Не включайте фритюрницу, если корзина пуста или когда уровень масла ниже минимального.

При работе с фритюрницей не подпускайте к ней детей.

Никогда не погружайте в воду следующие детали: коробку управления, нагревательный элемент, электрический шнур. Их можно только протирать влажной тряпочкой.

Не передвигайте фритюрницу, когда она горячая. Масло может вызвать серьёзные ожоги.

Убедитесь в том, что шнур не выглядывает из-под края стола и не находится в контакте с горячими поверхностями.

Не устанавливайте фритюрницу вблизи нагревательных приборов (печи, газовой плиты).

Не используйте фритюрницу ни в каких целях, кроме приготовления пищи.

Инструкция по эксплуатации

Перед эксплуатацией фритюрницы сполосните сковороду и корзину тёплой водой с небольшим количеством моющего порошка. Тщательно высушите. Протрите электрические детали влажной тряпочкой (без моющего средства).

Налейте в сковороду масла для жарки. Уровень масла не должен быть ни выше, ни ниже отметок.

Если вы хотите жарить еду на твёрдом жиру, используйте специальный растительный жир для жарки. В первый раз растопите жир в кастрюле, а затем налейте его в сковороду. Каждый последующий раз при использовании жира проделывайте отверстия в твёрдом жиру. Включите термостат, выберите температуру 180ºС или поставьте на позицию 10 (в зависимости от модели) и нагревайте жир, пока он не станет жидким.

После соединения фритюрницы с источником энергоснабжения поверните ручку термостата по часовой стрелке и выберите нужную температуру. Когда загорится сигнальная лампочка, это значит, что фритюрница нагревается. Когда будет достигнут необходимый уровень температуры, лампочка погаснет.

Опускайте пищу во фритюрницу аккуратно, чтобы не разбрызгать масло.

При приготовлении картофеля сначала бланшируйте его в течение 4 минут, затем опустите корзину ниже на 2 минуты, чтобы картофель приобрёл золотисто-коричневую окраску.

Мясо, птицу и рыбу можно готовить без корзины, прямо в масле.

Что касается глубоко замороженной пищи, готовьте её небольшими кусочками. Из-за внезапного испарения воды из замороженных продуктов масло может перелиться через край.

Чтобы избежать несвоевременного ухудшения качества масла не посыпайте пищу, находящуюся в масле, солью и специями.

Если масло чадит и пузырится, значит, температура или слишком низкая, либо слишком высокая, либо качество масла ухудшилось (тогда его цвет-тёмно-коричневый). Полностью смените масло.

После жарки

Извлеките корзину и подвесьте её на крюк, чтобы масло стекло. Поверните ручку термостата на позицию «0» и отключите фритюрницу от источника энергоснабжения.

Дайте маслу остыть, затем закройте крышку.

Фильтрация масла

Остатки пищи, плавающие на поверхности масла, можно удалить с помощью фильтра. Прочие остатки, осевшие в «зоне охлаждения» под нагревательным элементом, могу не вызывать передачи вкуса и запаха другим блюдам. В таком случае нет необходимости фильтровать масло каждый раз после использования. Однако при регулярной фильтрации масло служит дольше. Перед фильтрацией масло следует охладить, налить в чистую кастрюлю, промыть сковороду тёплой водой с моющим средством, ополоснуть и высушить. Затем налить масло в сковороду через фильтр. Затем проверьте уровень масла.

Неполадки

Если плавкий предохранитель несправен, проверьте его и замените.

В качестве опции поставляется защитный термостат. Сигнальная лампа продолжает гореть, хотя нагревательные элементы не включены. В таком случает требуется починка.

Гарантия на фритюрницу – 1 год. Фирма-производитель не несёт ответственности за неполадки, возникшие в результате неправильного обращения с устройством.

Таблица значений температуры и времени приготовления

	ºC	№	Минуты
Сосиски и закуски для коктейля	190	MAXI	2
Фрукты в кляре, пончики	180	7	5
Птица		MAXI	8
Эскалоп говяжий	190	MAXI	3
Колбаса	190	MAXI	3
Картофель-фри:	190		
• Бланшировка		6	4
• Обжарка до корочки	170 180	7	2

Картофель жареный • чипсы • соломка • дофин	180 170 190	7 6 MAXI	4 3 4
Овощи	190	MAXI	4
Мозги и другие субпродукты	190	MAXI	3
Крокеты: рыбные, картофельные, и др.	190	MAXI	4
Рыбное филе в сухарях	190	MAXI	4

Инструкция по установке фритюрницы на рабочем месте

Опция: встроенная рама 460x290x30 мм

В прямоугольное отверстие (170x395 мм) вставьте основание фритюрницы. Ручки должны соприкасаться с рабочим объектом. Поместите раму вокруг рабочего места и закрепите с помощью 4 винтов. Поставьте сковороду для масла напротив Вас. В специальную выемку поместите коробку управления. Прибавьте корзину и закройте крышку.