



## Господарчій фритюр DF100

## Загальні положення

Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не для промислового використання. Будь ласка, прочитайте наступну інструкцію по використанню та дослухайтесь її порад. У разі подальшої передачі приладу іншим особам інструкція має супроводжувати прилад. Прилад має бути використаний зазначеним чином та з дотриманням інструкції безпеки. Гарантія не розповсюджується на випадки виникнення пошкоджень та нещасного випадку , що настали у наслідок недотримання інструкції.

## Безпека

- · Підключайте та працюйте з пристроєм тільки як вказано на таблиці · ·
  - · Не використовуйте, якщо шнур живлення або прилад пошкоджений. Перевіряйте перед кожним використанням!
  - ! - цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком досвіду та / або знань, якщо вони мають бути під контролем особи, відповідальної за їх безпеку, яка може наглядати за тим, як використовується пристрій.
  - · діти повинні бути під наглядом, щоб вони не використовували пристрій як іграшку
  - · не дозволяється, щоб пристрій мав таймер, або окрему систему дистанційного керування
  - · виймайте вилку після кожного використання, або у разі помилки.
  - · не тягніть за кabel живлення. Не тріть ребра шнура и не закріплюйте його на клему.
  - · тримайте кабель живлення подалі від гарячих частин.
  - · не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.
  - · не тримайте пристрій на відкритому повітрі або у вологому приміщенні.
  - · ніколи не занурюйте пристрій у воду.
  - · не використовуйте пристрій після збою, наприклад, коли він впав , або був пошкоджений якимось іншим чином.
  - · виробник не несе відповідальності у разі невірного використання, та у разі недотримання пунктів інструкції.
  - · щоб уникнути небезпеки ремонту пристрою, наприклад заміна кабелю живлення, може бути проведений тільки у сервісному центрі.
- !!! Увага!** Пристрій стає гарячим. Небезпека опіку!
- · гарячий пристрій перед транспортуванням має охолонути
  - · будьте уважні - небезечно гаряча пара може з'явитися під час приготування та у мить , коли відчиняється кришка.

## Бризки !

Щоб не було бризків та викидання жиру треба брати жир з маленьким вмістом води, добре його висушити, вмерзлі частинки льоду добре вичистити. Повільно занурити у жир. Під час приготування на кришці може збиратися вода від конденсації. Воду перед наступним приготуванням або перед закриттям кришки обов'язково стерти.

**Не додавати воду у гарячий жир! Небезпека опіку!**

### **Робоче місце**

Важливо: ніколи не ставте пристрій біля гарячих поверхонь (наприклад: пічки) . Фритюрницю поміщати лише на пласкій рівній та нечутливій до температури поверхні. Звертайте увагу на те ,щоб поряд не знаходились легкозаймисті предмети.

### **Перед першим використанням:**

Перед першим додаванням масла або жиру пристрій слід ретельно очистити. Витягніть корзину з ємності.

Ємність та корзину промити гарячою водою та миючою рідиною та просушити.

**Увага :** не занурюйте електронну частину у воду.

Внутрішню сторону кришки протерти вологою ганчіркою та дати просохнути.

### **Жир та олія:**

Важливо: використовуйте жир який може розігріватися до високої температури. Точка створення диму має бути 220°С. Робоча температура 170-190 °С.

Можна використовувати олію для фритюра. Ніколи не лишати фритюрницю пустою. Додавайте олію у ємність яка не нагрівається.

Не використовуйте олію та жир холодного віджимання , наприклад: оливкову, зернову, льняну , сало або вершкове масло.

Важливо: ніколи не змішуйте олію та жир , суміш може википати з фритюрниці. Не рекомендується змішувати також різні сорти олії та сорти жиру. Відмітки рівня знаходяться всередині ємності. Не можна перебільшувати максимальну та мінімальну позначки.

### **Небезпека опіку!**

Будьте уважні з використанням жиру та тримайте дітей якнайдалі.

### **Підготовка до роботи**

Вставте нагрівачі у направляючий жолоб на зовнішньому корпусі. Інакше пристрій не ввімкнеться через захисний вимикач. Поставте фритюрницю на стіл вільно не заштовхуйте її під стіну або у куток. Залийте у ємність олію. Якщо ви використовуєте тверде рослинне масло , то слід робити наступним чином: покладіть порізане масло на розігрівач, встановіть регулятор на значення (гріти) та розтопіть масло. Щоб це зробити скоріше - закривайте кришку. Також масло можна окремо розігрівати на пічці у ємності. Потім ємність можна повернути у фритюрницю (увага гаряче!) та закріпити нагрівальний елемент. Захист від перегріву таким чином не ввімкнеться. У разі якщо він ввімкнеться натисніть кнопку «RESET» на зворотній стороні електричного корпуса. Витягніть нагрівальний елемент та залиште його охолоджуватися. Натисніть на красний важіль , який знаходиться на нагрівальному елементі у місці де розташовані кабелі. Захист вмикається у разі якщо рівень жиру низький або у жирі

знаходиться велика кількість залишків (наприклад: кунжутних зерен) Приєднайте пристрій до напруги. Перевірте рівень жиру. Не можна перебільшуйте максимального та мінімального рівнів. Нагрівальний елемент, який знаходиться на дні має бути завжди покритий жиром. Не користуйтесь пристроєм якщо жиру не має , або дуже низький його рівень. Застиглій розігрівається у фритюрі.

### **Небезпека піку!**

Ніколи не робіть інше ніж описано нижче. Ввімкніть регулятор на функцію «Розігрів» і залиште повільно танути. Жир може виприскувати через корку. Якщо ввімкнеться функція перегріву, натисніть кнопку «RESET», як описано вище. Дерев'яним або пластиковим предметом зробіть у жирі дірки. Не пошкодьте нагрівальний елемент. Закройте кришку. Під час розігрівання тримайте кришку закритою, щоб уберегтися від бризків. У разі помилкового поводження гарантія не розповсюджується.

### **Смаження у фритюрі.**

Смажити лише у корзині. Закрити пристрій. Загоряється червоне світло. Встановити регулятор на бажану температуру у залежності продукту. Починається розігрів. При досягненні температури загоряється зелене світло.

Можна додавати продукт у корзину. Рівномірно розподілити та заглибте корзину у ємність на закріпить на гачок. Закройте кришку. Кришка зберігає від бризків та запаху жиру. Повільно занурюйте продукт у фритюрницю. Слідкуйте за процесом через віконце. Якщо жир створює багато піни, багато разів підійміть та занурте корзину , беручись за ручку , щоб піна зникла. Під час приготування тримайте кришку закритою , щоб не було розбризкування. Виникаючий пар буде очищуватися через вугільний фільтр, який знаходиться у кришці.

### **Контроль за смаженням.**

Контроль за смаженням створюється через віконце у кришці. Для кращого контролю можете підняти коробку.

### **У кінці смаження**

Витягніть корзину та повісті її на гачку та залиште ,щоб стік жир Коли жир стече відкрийте кришку, витягніть корзину за вивантажте продукт. Не додавайте спецій над пристроєм.

Якщо ви закінчили смаження, відкрутіть регулятор температури та вимкніть живлення.

## Таблиця температур

Температура	Продукт	Час у хвилинах
Біля 160-170 °С	Мікс для вечірки	2-4
	Чіпси	2-4
	Морські фрукти	2-4
	Птиця	5-10
	Картопля	3-5
	Картопля фрі	5-8
	Яловичина	5-10
	Шніцель	5-10
	Риба	5-7
	Стейки	1-3
Біля 180-190 °С	Шашлики	2-3
	Заморожені	за вказівками на упаковці

Ці данні приблизні і можуть змінюватися у залежності від розмірів та ваги і температури продукти

### Важливо

Згідно нових даних треба у сфері вивчення продуктів споживання слід дотримуватися наступних максимальних температур та смажити продукти до золотої скоринки. 170 °С для усіх виробів з картоплі, панірованих продуктів та інших твердих продуктів. 190 °С для м'яса та птиці без паніровки. Всупереч порадам на упаковці ми рекомендуємо розморозити продукти глибокої заморозки безпосередньо перед смаженням.

### Після смаження

#### Видалення жиру

Залишки паніровки або продуктів треба регулярно видаляти з жиру або олії. Залишки або вода можуть збиратися у цій фритюрниці у зоні "Cool Zone" під нагрівальним елементом, вони не згорають.

Після смаження залиште жир прохолонути, та перелийте його у металічну посудину з ручками.

Обов'язково видаліте з жиру залишки паніровки та воду.

Очистите корзину та посудину (див. параграф Очищення та догляд).

Помістіть корзину во фритюрницю ( положення для стікання та покладіть кухонний рушник як фільтр у корзину. )

Жир повільно пропустити через паперовий рушник знову заповнюючи у фритюрницю.

Використовуйте такий фільтр лише один раз.

Якщо жир ввібрал смак, це можна виправити, встановіть регулятор температури на 150 °С . Візьміть листя шпинату, петрушку, салату або 2 очищені та порізані на шматки просушені картоплі покладіть у нагрітий жир та залиште їх смажитися до золотого кольору. Витягнути та викинути ці овочі.

### Зберігання масла та жиру

У разі частого використання фритюрниці жир можна зберігати у пристрой під закритою кришкою. Строк зберігання до 6 місяців у прохолодному

сухому місці. При рідкому використанні фільтрований жир можна зберігати у закритій непрозорій ємності. Якщо ви смажите рибу або м'ясо то жир можна використовувати до 5-10 разів. Якщо ви смажите картоплю або вироби з тіста жир можна використовувати частіше.

Увага! Старий або засмічений жир або масло може при перегріванні спалахувати. Регулярно його змінюйте. У разі спалахування вимкніть живлення та загасіть палаючий жир закривши кришку.

У жодному разі не використовуйте воду!

#### **Заміна жиру потрібна коли:**

-жир став коричневим

- неприємний запах

- завчасно димить

Зніміть ємність з нагрівальним елементом , витягніть ємність та ще живкий але не охолоджене масло або жир вилийте у ємність з кришкою. Старий жир можна видалити у компост або вилити. При накопиченні великої кількості зверніться до районних та місцевих органів урядування про надання станції накопичення.

#### **Чищення та догляд**

При кожній зміні жиру пристрій слід ретельно вимити

Перед очищеннем пристрій треба знежирити

Залиште пристрій охолонути до кімнатної температури

Не занурюйте електричну частину у воду.

Витягніть корзину

Уважно витягніть ємність з пристрою та перелийте жир (дивіться

#### **Очищення жиру)**

Ємність, кришку та корзину ви можете помити у гарячій воді з додаванням звичайного миючого засобу. Всі частини добре просушити та впевніться що у кришці не залишилося води.

Не використовуйте агресивних та абразивних миючих засобів.

Увага нагрівальний елемент не поміщайте у воду . Не пошкодьте вмонтований на нагрівальний елемент температурний сенсор.

Нагрівальний елемент та корпус протерти вологою ганчіркою.

Після очищення зберіть пристрій та зверніть увагу на те ,щоб нагрівальні елементи розташувалися один над одним, інакше пристрій не буде працювати.

#### **Увага !**

Для відкривання фритюрниці потрібен спеціальний пристрій, тому ремонт пристрою може проводити лише спеціаліст (особливо у разі поломки або дефекту)

#### **Практичні поради**

Продукти перед зануренням добре висушити, надлишок муки та паніровки убрати. Продукти багаті на білок : риба, птиця, м'ясо та морські продукти добре смажити у первинному стані, коли вони добре просушаться.

Продукти бідні на білок : овочі та фрукти занурюються у паніровку або

тісто, щоб закрити поверхню. Паніровка також добре смакує з м'ясом, птицею, рибою, та морськими продуктами.

#### **Правило з утилізації цього приладу:**

Непридатний прилад не слід використовувати.

! В рамках ЄС, цей символ вказує, що цей продукт не можна викидати разом із побутовими відходами. Пристрої містять цінні матеріали, які можуть бути переробленими та знову використаними. Завдяки цьому зменшується навантаження на довкілля та людське здоров'я. Старі пристрої треба утилізувати через пристосовані для цього служби, або треба відправити пристрій до тієї установи, де ви його придбали.

Установи мають повернути пристрої на кінцеву переробку.

Утилізація зовнішньої упаковки:

Пакувальні матеріали не треба прости викидати, треба надати кінцевий переробці.

Упаковка пристрою:

- Бумагу, картон та гофрований картон треба здавати у пункти прийому
- Частини упаковки із штучних матеріалів та фольгу треба здавати до належних пунктів

Штучні матеріали позначаються наступним чином: PE для поліетилену, позначка 02 для PE-HD, 04 для PE-LD, PP для поліпропілену, PS для полістиролу.



#### **Утилізація вироба**

Ви можете зберегти навколишнє середовище!  
Будь ласка, не забуйте про правила  
безпеки: відправляйте не працюючи  
електрообладнання в центри переробки.

## **Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG**

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18

## **Сервісні центри:**

м. Вінниця, вул. Келецкая, 61а, «ИНТЕРСЕРВІС»,  
тел.: (0432) 619573, 699193

м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВІС»  
тел.: (0562) 350409, 346705

м. Дніпропетровськ, вул. Ленінградска, 59 4 эт. кімната 407,  
ЧП «Москаленко» тел.: (0562) 337574, 7881916

м. Дніпропетровськ, вул. Набережная Перемоги, 118  
тел.: (0552) 676044, 3756705

м. Донецьк, пр. Павших Комунарів, 188 «Техносервис» тел.: (062) 3430305

м. Донецьк, пл. Поповича, 33 ЧП «Шуліка» тел.: (062) 3818555

м. Донецьк, вул. Звягильского, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925

м. Запоріжжя, вул. Верхняя, 6 «Техніка і Сервіс», тел.: (061) 2187431

м. Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223 Волков В.А., тел.: (0342) 756040

м. Кіровоград вул. Короленко, 2, КФ Лотос, тел.: (0522) 357923

м. Кіровоград, вул. Луначарского, 1-в, «Евробиттехсервис»,  
тел.: (093) 8362051, (095) 5001464

м. Кіровоград, вул. Васнецова, 8, «Техномир», тел.: (0522) 361014, 270177

м. Кривий ріг, вул. Косиора, 70, «ИНТЕРСЕРВІС»,  
тел.: (056) 4400779, 929789

м. Київ, вул. Ялтинская 24/23, ПП «Лепеха И.О», тел.: (044) 5764616

м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Эко Сан"Дашко И.В,  
тел.: (053) 6639192

м. Лубни, вул. Советская, 42 Call- Центр тел.: (05361) 70410, (067) 4690177

м. Львів, пр. Чорновола, 95, «Сервис-Побуд», тел.: (0322) 407845

м. Львів, вул. Пид Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)

м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499

м. Львів, вул. Б.Хмельницкого, 116, «Рестор-сервіс» тел.: (032) 2458052

м. Луцьк, пр. Воли, 27 оф. 322, «Евролайн», тел.: (03322) 40258

м. Луцьк, пр. Пермоги, 22, «Ваш Майстер», тел.: (03322) 30103

м. Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж, тел.: (0642) 330242 ,494217

м. Маріуполь, пр. Металлургов 227, «Реал-сервіс», тел.: (0629) 473000

м. Макіївка, вул. Тайожная, 1 «До» Богдоренко», тел.: (062) 3413758

м. Миколи, Внутрішньоквартальний проїзд, 2, «ИНТЕРСЕРВІС»,  
тел.: (0512) 580647, 242260

м. Нікополь, вул. Шевченко 81а МНЦ- 1, ЧП «Ковалів», тел.: (05662) 46764

м. Одеса, вул. Б.Хмельницкого, 55 , ФОП «Кушнір»,  
тел.: (048) 390618,7151025

м. Одеса, вул. Филатова, 11, «Професіонал», тел.: (048) 7373042,7770822

м. Одеса, вул. Щеголева, 14, «Південь-сервіс», ЧП «Ріжків»  
тел.: (0482) 7349815,

м. Павлоград, вул. Дніпровская, 172, ООО «Лотос»,  
тел.: (05632) 61554,62342

м. Полтава, вул. Алмазная, 14, «ИНТЕРСЕРВІС»,  
тел.: (0532) 509889, 694262

м. Рівне, вул. Видинская, 10 «Адамант», тел.: (0362) 450042

м. Сімферополь вул. Ковильна, 72, «Телесвіт-сервіс», тел.: (0652) 690778

м. Севастополь вул. Генерала Коломийца, 9, «Братико»,  
тел.: (0692) 674131, 451277

м. Суми вул. Кооперативная, 7а, СЛТ «Сервіс», тел.: (0542) 781013

м. Суми вул. Петропавлівська 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300

м. Тернопіль вул. Купчинського, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807

м. Харків вул. Полтавський шлях, 3, «Каскад сервіс»,  
тел.: (057) 7349724, 7125181

м. Херсон вул. Карбишева, 28а, «ИНТЕРСЕРВІС»,  
тел.: (0552) 434040, 434033

м. Хмельницький, вул. Западная Окружна, 54, «Гранд Імпорт»,  
тел.: (0382) 725303

м. Чернівці, вул. Л.Кобилици, 105, «Блошко»,  
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529

м. Черкаси, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий И.М.», тел.: (0472) 636901,636542

м. Ужгород, вул. Легоцкого 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266

м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бузин Е.А.», тел.: (06569) 44774

м. Житомир, вул. Львівська, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568



## Гарантійний талон №

Найменування \_\_\_\_\_

Модель \_\_\_\_\_

Серійний номер \_\_\_\_\_

Дата продажу \_\_\_\_\_

Торгова організація \_\_\_\_\_

П.І.Б. продавця \_\_\_\_\_

Підпис \_\_\_\_\_

**М.П.**

!!! ВНИМАНИЕ !!!

Не заполненный продавцом гарантыйный талон  
лишает Вас права на гарантию.