

**Steba**   
GERMANY



**Фритюрница Steba DF 150**

## Инструкция по эксплуатации

Этот прибор предназначен только для частного и внутреннего использования и не должен использоваться в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в надежном месте. Когда прибор передается другому лицу, инструкция по эксплуатации должна быть передана и этому лицу. Используйте прибор только так, как описано в инструкции по эксплуатации, и соблюдайте указания по технике безопасности. Мы не несем никакой ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением инструкции по эксплуатации. Снимите всю упаковку и наклейку. Тщательно вымойте все детали (см. очистку).

## Информация по технике безопасности

2

- **Горячая поверхность!** При прикосновении к поверхности во время работы существует опасность ожога. Установите заднюю часть устройства на расстоянии 10 см от кухонной стены.
- Подключайте и эксплуатируйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на паспортной табличке.
- Подключайте вилку питания только к правильно установленной и легкодоступной розетке.
- Отключайте прибор после каждого использования или в случае неисправности.
- Держите шнур подальше от горячих частей.
- ~~ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор, если он поврежден или неисправен. Не используйте прибор, если он не работает правильно.~~

- Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к прибору и соединительному кабелю.
  - Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором или упаковочным материалом (например, пластиковыми пакетами).
  - Запрещается эксплуатировать прибор с помощью таймера или отдельной дистанционной системы!
  - Не оставляйте прибор на открытом воздухе или в аэр области.
- 
- Никогда ничего не кладите на устройство и не закрывайте вентиляционные отверстия.
  - Никогда не погружайте устройство в воду.
  - Никогда не используйте устройство после неисправности, например, если оно упало или было повреждено каким-либо другим образом.
  - Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший из-за использования прибора не так, как описано, или из-за ошибки в обращении.
  - Во избежание травм ремонт, такой как замена поврежденного шнура, должен выполняться только сервисной службой. Необходимо использовать только оригинальные запасные части.
  - Устройство сильно нагревается, транспортируйте его только после того, как оно остынет.
  - Запрещается помещать в прибор такие материалы, как бумага, картон, пластик и т. д.
  - Этот прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных целях, например:
    - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях

- клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях
- Ужин и завтрак.

- **Перед первым использованием:** тщательно очистите все детали и дайте им высохнуть.
- **Внимание!** Устройство нагревается. Опасность ожогов! Не размещайте прибор на чувствительной поверхности (например, на окрашенной мебели) и держитесь на расстоянии не менее 70 см от горючих материалов.
- Во время работы выходит пар. Держите руки и лицо подальше. Соблюдайте расстояние до стенных шкафов, чтобы не повредить облицовку.
- Если используется удлинительный кабель, его сечение должно составлять 1,5 мм<sup>2</sup>. Кабельный барабан всегда должен быть размотан. · Если используется проверенный GS многоконтактный удлинитель на 16 А, его нельзя заряжать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Следите за тем, чтобы дети не дергали кабель и не спотыкались о них.
- Устройство всегда должно быть отключено от источника питания, если оно не находится под присмотром, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Горячий пар может выйти из жалюзи. Никогда не помещайте в устройство влажные продукты, слегка размораживайте замороженные продукты.

- **Гигиена:** Пожалуйста, всегда очищайте устройство, чтобы избежать образования бактерий и плесени.

### **Опасность брызг!**

- Во избежание разбрызгивания или вспенивания жира используйте только не слишком влажные продукты (высушите продукты тканью, удалите лед с продуктов и т. д.). Медленно вставьте продукты во фритюрницу.
- Во время жарки на крышке может образовываться конденсат.
- Обязательно вытрите воду, прежде чем снова использовать фритюрницу или снова закрывать крышку.
- **Не лейте воду в горячий жир. Опасность ожогов!**

### **Уборка**

- **Внимание! Перед очисткой выньте вилку из розетки и дайте устройству остыть.**
- Никогда не погружайте устройство в воду. · При каждой замене жира необходимо тщательно очищать устройство.
- Потяните открытую крышку прямо вверх от устройства.
- В крышке постоянный фильтр; откройте крышку, чтобы снять ее. Очистите фильтр теплой мыльной водой, дайте ему высохнуть, а затем установите его на место.
- Удалите корзину.
- Аккуратно перелейте остывший жир в кастрюлю. (См. очистку фритюрного жира)

- Крышку, корзину и устройство можно мыть теплой водой с добавлением имеющегося в продаже средства для мытья посуды.
- Затем хорошо высушите детали и убедитесь, что в крышке нет воды.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- Соберите устройство после очистки.

## Рабочее место

**Важно:** Никогда не размещайте данное устройство на горячих поверхностях или рядом с ними (например, на горячих плитах). Используйте его только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с устройством не было легковоспламеняющихся предметов. Не ставьте устройство на край стола, чтобы дети не могли дотронуться до него или упасть при прикосновении.

## Жир и масло:

**Важно:** Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. Температура копчения должна быть около 220°C. Продукты должны быть помещены при температуре от 170°C до 190°C.

Подойдет масло для фритюра. Никогда не включайте пустую фритюрницу.

В непрогретую емкость налить масло.

Масло или жир холодного отжима и незатвердевшие, такие как оливковое масло, пшеничное масло, льняное масло, свиной жир и сливочное масло, не подходят.

**Важно:** Никогда не смешивайте масло и жир, потому что фритюрница может вспениться.

Также опасно смешивать разные виды масла или жира!

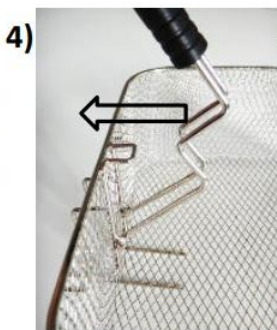
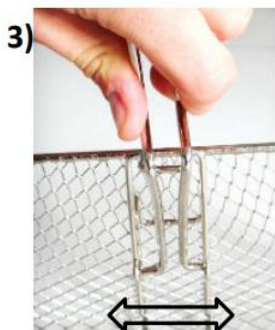
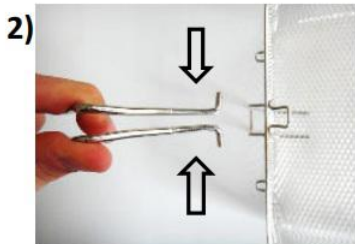
Индикатор уровня наполнения находится внутри контейнера.

Нельзя превышать МАКСИМАЛЬНЫЙ уровень наполнения и нельзя опускаться ниже минимального уровня наполнения.

### Опасность ожога!

Будьте предельно осторожны с горячим жиром и держите детей подальше.

### Монтаж ручки корзины для жарки DF 300



## Жарка во фритюре

Поместите подготовленные продукты в корзину для жарки и распределите по всей поверхности. Не кладите во фритюрницу слишком много продуктов. Затем медленно погрузите продукты в жир. Снова закройте крышку фильтра. Крышка фильтра защищает от брызг жира и уменьшает запах жира. Наблюдайте за процессом через окошко крышки. Если жир чрезмерно пенится, откройте крышку и несколько раз поднимите и опустите корзину, поднимая и опуская ручку, пока пенообразование не прекратится.


**Внимание!** Использованный или загрязненный жир или масло могут самовоспламениться при перегреве, поэтому масло следует своевременно заменять. В случае пожара выньте вилку из розетки и потушите горящий жир, накрыв крышкой. **Никогда не тушите водой!**





- А) Входной фильтр
- Б) Съёмная крышка
- С) Окно крышки
- Г) корзина для жарки
- Е) Съёмная ручка
- Е) Жилье
- Ж) Панель

## Эксплуатация

- Никогда не эксплуатируйте устройство без масла и проверяйте МИН./МАКС. объем заполнения.
- Нажимать кнопку  На дисплее загорается «000».
- Нажмите кнопку меню, на дисплее замигает базовая температура 140 °С.
- Температуру можно установить в диапазоне от 100 до 190 °С в течение 6 секунд с помощью кнопок +/- . Если задана температура, горит постоянно.
- Устройство начинает нагреваться. Время нагрева составляет ок. 10 минут.
- Как только прибор нагреется, продукты можно класть в корзину.
- Нажмите кнопку меню еще раз, чтобы установить таймер. Время можно установить в диапазоне от 20 до 120 минут с помощью кнопок +/- .
- Программа запущена, на дисплее попеременно отображаются температура и время.
- По истечении выбранного времени устройство выключается и раздается сигнал.
- **Внимание:** если таймер не установлен, устройство будет выключено из соображений безопасности через 2 часа.

## Мониторинг процесса жарки во фритюре

За процессом жарки можно следить через смотровое окошко в крышке.

Немного приподняв корзину, вы сможете лучше view.

## **Когда еда приготовлена**

- Откройте крышку.
- Внимание – крышка может быть горячей!
- Поднимите корзину для жарки и зацепите за край сковороды.
- Когда жир стечет, выньте корзину для жарки и опорожните ее. Не приправляйте пищу над фритюрницей — это защитит жир и фритюрницу.
- Если жарка больше не производится, уменьшите температуру и отсоедините вилку от источника питания.

### Таблица для жарки во фритюре:

Настройка температуры	Продовольствие	Время жарки во фритюре в минутах *
прибл. 160°C – 170°C	Праздничная выпечка	2-4
	Картофельные чипсы	2-4
	моллюск	2-4
	домашняя птица	5-10
	Картофельные блюда	3-5
	картофель-фри	5-8
	говяжий	5-10
	Шницели	5-10
	Рыба	5-7
прибл. 180°C – 190°C	стейки	1-3
	Шашлыки	2-3
	Продукты глубокой заморозки	в соответствии с информацией на упаковке

\* Данная информация является приблизительной и зависит от размера, веса и температуры продуктов.

### Важные советы:

Согласно последним знаниям исследователей, после макс. следует соблюдать температуру и все продукты должны быть обжарены

максимально до золотистого цвета:

– 170°C для всего картофеля, продуктов в панировке и всех других продуктов, содержащих крахмал

– 190°C для мяса и птицы без панировки

В отличие от советов на упаковке замороженных продуктов, мы рекомендуем размораживать продукты незадолго до жарки, чтобы избежать образования льда внутри фритюрницы.

## **После жарки во фритюре:**

### **Очистить жир:**

Остатки панировочных сухарей или продуктов следует регулярно удалять из жира или масла для жарения.

- Сначала дайте жиру остыть после жарки, затем осторожно перелейте жир в металлическую кастрюлю с ручками.
- Остатки покрытия и вода в масле должны быть удалены.
- Очистите корзину для жарки и сковороду (см. параграф «Чистка и уход»).
- Медленно перелейте жир обратно во фритюрницу через фильтровальную бумагу.
- Используйте бумажный жировой фильтр только один раз.

### **Замените фритюрный жир, если:**

- Он стал коричневым
  - Имеет неприятный запах
  - Начинает дымить раньше, чем ожидалось.
- Перелейте еще не полностью остывшее жидкое масло в емкость с крышкой. Использованные жиры и масла нельзя выливать в компост или в канализацию. Если производится большое

количество, узнайте у местных властей местонахождение пункта сбора.

## **Практические советы по жарке**

Тщательно подсушивайте продукты перед тем, как положить их в жир, стряхивайте лишнюю муку, плотно прижимайте панировку. Продукты, содержащие много белка, такие как рыба, птица, мясо и морепродукты, можно жарить в сыром виде, если они хорошо просушены. Пищу с низким содержанием белка, такую как овощи и фрукты, следует обваливать в панировочных сухарях или в жидком тесте, благодаря чему поры быстро закрываются. Корочка также идеальна для жарки мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.

### **Фондю (только для Аретино. 26-36-00)**

Когда устройство используется в качестве фондю, снимите крышку, потянув ее вверх.

Наденьте кольцо для фондю на приспособление для вилок для фондю.

Оставьте корзину для жарки внутри прибора, так как дно не повредится, а отвалившиеся продукты легче отделить от жира. Вы можете приобрести кольцо для фондю вместе с вилками в качестве аксессуара с артикулом 99-75-00 в Stena Service.

## **Правильная утилизация этого продукта**

Эта маркировка указывает на то, что данный продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации отходов, ответственно относитесь к их переработке, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть бывшее в употреблении устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого было приобретено изделие. Они могут принять этот продукт для экологически безопасной

переработки.

**Утилизация упаковки:** Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, положите его в мусорное ведро.

Подарочная коробка: Бумага, должна быть сдана в пункт сбора старой бумаги.

Пластиковый упаковочный материал и фольгу следует собирать в специальные сборные контейнеры.

**Обслуживание и ремонт:**

Если прибор необходимо отремонтировать, свяжитесь с продавцом или производителем:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Набор точек. 2, 96129 Струллендорф / Германия  
Дистрибуция-Тел.: 09543/449-17/-18,  
Сервис-Тел.: 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19

эл.почта: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com)

Интернет: <http://www.steba.com>  
[www.steba.com](http://www.steba.com)