

Steba[®]
GERMANY



Фритюрница с обдувом горячим воздухом

STEBA HF 5000 XL

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности. Удалите всю упаковку и все наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. Очистка).

Указания по безопасности

· Горячая поверхность! Существует опасность ожога при прикосновении к поверхности во время эксплуатации. Установите устройство так, чтобы от его задней части до стены кухни было минимум 10 см.

· Подключайте и эксплуатируйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на табличке с характеристиками прибора.

Не используйте прибор, если вилка повреждена. Проверяйте перед каждым использованием.

Не включайте устройство мокрыми руками.

· Подключайте шнур питания только в правильно установленную и легко доступную розетку.

· Чтобы отключить вилку от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.

· Отключайте прибор после каждого использования или в случае неисправности.

· Не тяните за шнур. Не тяните его за края и не сгибайте его слишком.

· Держите шнур вдали от горячих деталей.

Прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта / знаний при условии, что они контролируются или им были предоставлены инструкции по безопасному использованию прибора и поняли возникающие в результате опасности.

Дети не должны использовать упаковку в качестве игрушки. Очистка и использование прибора может производиться детьми, если только они старше 8 лет и контролируются.

· Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали от прибора и соединительного кабеля.

· Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочным материалом (например, полиэтиленовые пакеты).

· Прибор нельзя эксплуатировать с помощью таймера или отдельной дистанционной системы!

· Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажной зоне.

· Никогда не кладите ничего на устройство и не закрывайте его вентиляционные отверстия.

· Никогда не погружайте прибор в воду.

Оставьте около 10 см пространства вокруг устройства.

· Не используйте прибор, если он поврежден, например после падения, или он был поврежден каким-либо другим способом.

· · Производитель не несет ответственности в случае неправильного использования устройства, которое происходит из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации

· · Ремонт прибора, например замена поврежденного шнура питания, должны выполняться только уполномоченными сервисными лицами, чтобы избежать любые опасности.

Используйте только оригинальные запасные части.

Устройство нагревается, перемещайте его только после того, как оно остыло.

Используйте устройство только так, как описано в данном руководстве.

· · Этот прибор не является обычной фритюрницей. Не помещайте масло или жир в его чашу. Опасность ожога!

· · Нельзя класть какие-либо материалы, такие как бумага, картон, пластик и т.п. в прибор.

Перед первым использованием: осторожно очистите все детали, кроме нагревательных элементов, и дайте им высохнуть. Прогрейте устройство в течение примерно 15 мин. для того, чтобы устранить запах новизны.

Внимание! Корпус прибора становится горячим. Опасность ожога!

Во время работы сенсорные поверхности будут горячими! Располагайте прибор на плоской и нечувствительной поверхности и на расстоянии не менее 70 см от горючих материалов.

· · Во время работы появляется пар. Держите руки подальше от прибора.

Остерегайтесь пара во время приготовления и когда вы вытаскиваете чашу. Разместите устройство на подходящем расстоянии до стенных шкафов, чтобы избежать повреждений шпона.

.. Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 1,5 mm²

.. Если используется многоконтактный удлинитель с 16-контактным разъемом, проверенный GS, он должен быть рассчитан на более чем 3680 Вт из-за опасности пожара.

.. Убедитесь, что дети не трогают кабель и что нет опасности сдвига прибора.

Устройство всегда должно быть отключено от источника питания. если оно не контролируется и перед сборкой, разборкой или чисткой.

.. Горячий пар может выходить из отверстий на приборе. Никогда не кладите мокрую пищу в устройство, слегка разморозьте замороженные продукты.

.. Гигиена: пожалуйста, всегда чистите устройство, чтобы избежать образование бактерий и формирование плесени.

Очистка:

! Внимание! Вытащите вилку перед чисткой и дайте устройство остыть.

.. Никогда не погружайте прибор в воду.

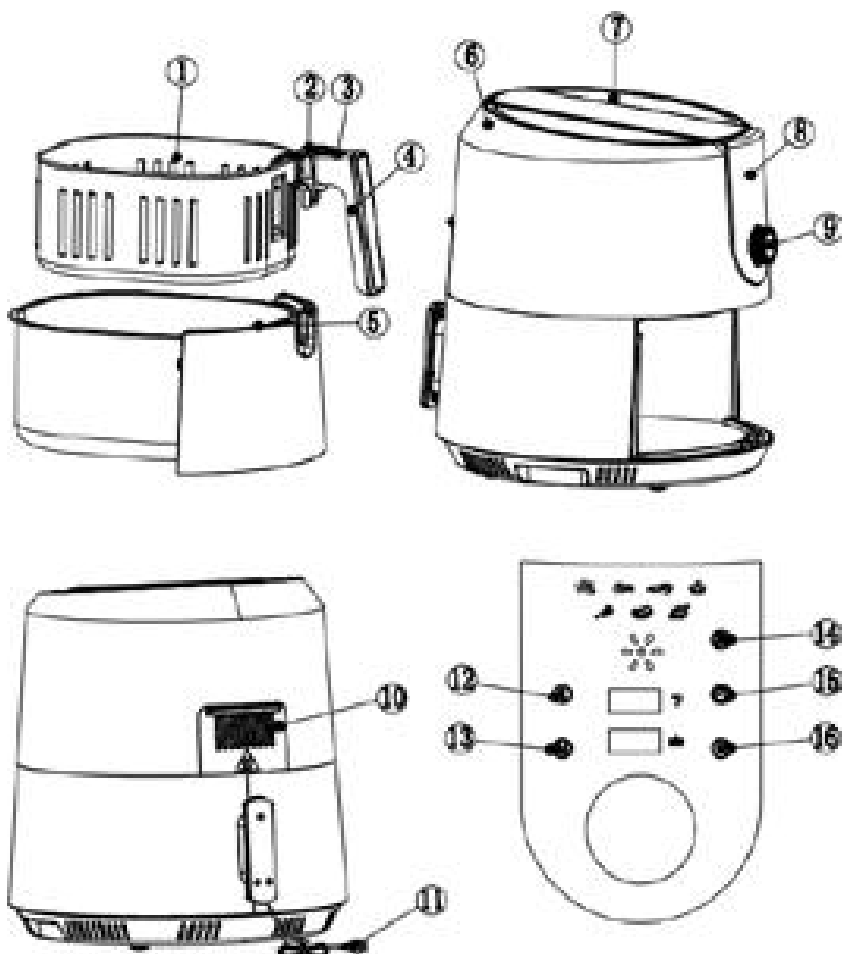
.. Чашу и корзину можно мыть в теплой воде с обычным средством для мытья посуды или в посудомоечной машине. Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

.. Очистите внутреннюю поверхность прибора водой и моющим средством для посуды, если необходимо, используйте средство для очистки духовки. Если нагревательный элемент загрязнен, переверните прибор вверх дном, чтобы очистить нагревательные элементы щеточкой.

.. Поместите чашу и корзину в устройство и оставьте высохнуть на 5 минут при 80 ° C.

Рабочее место

Важно: Никогда не размещайте прибор сверху или рядом с горячей поверхностью (например, варочной панели). Всегда размещайте прибор на устойчивой, плоской и термостойкой поверхности. Важно чтобы не было рядом легковоспламеняющихся предметов. Никогда не размещайте его на краю стола так, чтобы дети могли к нему прикоснуться или он мог упасть при прикосновении.



- 1) Корзина
- 2) крышка кнопки
- 3) Блокировка корзины
- 4) ручка корзины
- 5) Чаша
- 6) воздухозаборник
- 7) Корпус
- 8) Дисплей
- 9) кнопка старт
- 10) Отверстия для выхода воздуха
- 11) шнур питания
- 12) Температура
- 13) Меню
- 14) Поддержка тепла
- 15) Таймер
- 16) Стоп

Использование

· · Никогда не используйте устройство без корзины. Помещайте продукты в корзину не в чашу.

· · Вставьте корзину в чашу и вставьте обе части в устройство. Выньте корзину, вытащите обе части и поместите на термостойкую поверхность. Нажав кнопку на ручке можно отделить корзину от чаши.

· Размотайте кабель из кабельного отсека и подключите его. Устройство подаст звуковой сигнал и на дисплей отобразится - - - синим цветом.

· Предварительно нагрейте устройство в течение 2 минут, наполните корзину продуктами и вставьте ее в устройство.

· Заполняйте корзину до $\frac{3}{4}$, чтобы избежать подгорания продуктов и оставить место для их перемешивания.

· Если Вы вынимаете чашу из устройства, чтобы проконтролировать степень готовности, нагрев прерывается, время тоже останавливается.

· По истечении времени выньте чашу и поместите ее на жаропрочную поверхность.

Нажав на фиксатор корзины, вы можете отсоединить корзину и вынуть пищу.

· Если чаша и корзина используются вместе для того, чтобы вынуть пищу, добавления приправы и т. д. не нажимайте на фиксатор корзины!

Для равномерного подрумянивания пищи переверните или встряхните ее. Не используйте любые металлические предметы для переворачивания пищи.

· Чаша и корзина очень горячие!

Заполняйте корзину только до максимальной маркировки чтобы избежать подгорания продуктов.

· Нажмите кнопку температуры. Дисплей показывает настройку по умолчанию 180 ° C и 15 минут.

Эти значения могут быть изменены в течение 10 секунд :

o Нажмите кнопку температуры еще раз. 180 ° C мигает, с помощью диска управления вы можете установить температуру с шагом 5 ° C от 80 ° C до 200 ° C.

О Нажимая кнопку таймера можно изменить время с интервалом от 1 до 60 минут.

При нажатии кнопки запуска устройство начинает работать, и начинает отсчитываться время. На дисплее отображается символ вентилятора. Красная точка в центре вентилятора появляется как только температура достигнута.

· Во время работы температура и время могут быть изменены.

· Если корзина извлекается из устройства во время работы, таймер останавливается и перезапускается снова, как только корзина будет вставлена снова.

Дважды нажав кнопку меню, можно выбрать программу с помощью диска управления. На дисплее отображаются программы с символами:

Жаркое	160 °C	40 мин
Отбивная	160 °C	20 мин
Креветки	180 °C	15 мин
Выпечка	200 °C	20 мин
Рыба	180 °C	20 мин
Мясо	200 °C	20 мин
Домашняя птица	180 °C	25 мин

· Подтвердите программу кнопкой запуска.

· По истечении времени устройство подает 5 звуковых сигналов, и нагрев отключается.

Система вентиляции продолжает работать, чтобы охладить электронику.

· При нажатии кнопки остановки выбранная программа будет остановлена. Вентиляция будет продолжать работать в течение некоторого времени.

· Чтобы сохранить приготовленную пищу в тепле, нажмите кнопку поддержка тепла. Дисплей показывает 120 минут. Вентиляция и нагрев включаются каждые 30 секунд и поддерживают пищу в тепле 120 минут. При нажатии кнопки Стоп этот процесс прерывается.

Совет

· Для приготовления меньшего количества продуктов нужно меньше времени.

· Переверните продукты через половину заданного времени.

· Закладывайте свежий картофель с маслом, солью и розмарином.

· Жир должен быть удален из чаши, если используется жирная пища.

· Все продукты, которые можно использовать во фритюрнице, можно приготовить в этом устройстве.

· Чтобы сделать хрустящий картофель фри, используйте тонкий картофель фри.

· Пищевой сепаратор:

С помощью пищевого сепаратора жаровня может быть разделена на две части.

Это позволяет готовить 2 разных вида пищи одновременно.

Приготовление пищи

Многие продукты глубокого охлаждения, такие как картофель фри, наггетсы, сэвасісі, панированные овощи, рыбные палочки или слоеное тесто можно приготовить в этом устройстве.

· Картофель фри можно приправить в миске заранее, добавив несколько капель масла, соли, карри или чеснока.

Перемешивайте картофель фри во время приготовления, чтобы получить равномерную прожарку.

· Для приготовления свежего картофеля фри, картофеля нарезанного дольками, кубиками и т. д. тщательно высушите нарезанные кусочки.

· Креветки в беконе, фаршированный мини-перец, фаршированные грибы, маринованные куриные бедра, куриные крылышки или рулетики из колбасы также можно здесь хорошо приготовить.

· Из-за высокой температуры внутри фритюрницы пища должна контролироваться во время приготовления еды.

· Крахмалистый продукт (например, картофель) не следует готовить при температуре выше 180 °С. Горелая пища вредна.

· Домашняя птица всегда должна быть хорошо приготовлена из-за риска сальмонеллы.

	Емкость	Время(мин.) *	Темп. °С	Перемешивание
Замороженный картофель фри тонконарезанный	300-1400гр.	10-14	180	X
Замороженный картофель фри крупнонарезанный	300-1400гр.	14-22	180	X
Картофель домашний	300-1400гр.	20-26	180	X

Картофельные дольки	300-1400гр.	20-24	180	X
Картофельные кубики	300-1400гр.	14-18	180	X
Сырные палочки замороженные	200-600гр.	8-10	180	X
Куриные наггетсы	100-1200гр.	9-12	200	X
Рыба	100-1200гр.	8-10	200	
Стейк	100-1000гр.	10-15	200	
Свинные отбивные	100-1000гр.	10-14	180	
Гамбургер	100-800гр.	7-14	180	
Куриные крылышки	100-800гр.	15-20	180	
Куриные бедра	100-800гр.	18-22	180	
Куриные грудки	100-800гр.	15-20	200	

* Приблизительные значения: в зависимости от вашего вкуса, типа, качества и температуры продуктов.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Прибор не	Не подключен	Подключите

работает		устройство
	Таймер не установлен	Установите таймер на желаемое время
Пища не приготовилась	Слишком низкая температура. Слишком мало времени. Слишком много продуктов.	Повысьте температуру и время и используйте меньше продуктов.
Продукты приготовились неравномерно		Перемешайте продукты в корзине по истечении половины заданного времени.
Продукты получились не хрустящие.	Вы можете использовать продукты, которые подходят для жарки во фритюре.	Используйте эти продукты для приготовления в духовке или добавьте немного масла.
Чаша не помещается в прибор	Слишком много продуктов в корзине. Корзина не правильно установлена в чаше. Корзина застряла в чаше.	Разместите корзину в чаше правильно.
Устройство дымит	Вы используете жирную пищу.	Вытрите чашу от пятен жира от продукта.
Свежий картофель	Степень хрусткости	Подсушите картофель

фри не хрустящий.	продукта зависит от количества воды или масла на нем.	перед добавлением масла. Режьте картофель тоньше. Недостаточно масла.
-------------------	---	---

Правильная утилизация изделия:

На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку. Упаковка прибора: Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры. Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора

Обслуживание и ремонт:

Если устройство необходимо отремонтировать, свяжитесь с вашим продавцом или производителем:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
 Pointstr. 2, 96129 Страллендорф / Германия
 Распространение-Тел.: 09543 / 449-17 / -18,
 Сервис-Тел.: 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19
 e-Mail: elektro@steba.com Интернет: <http://www.steba.com>