

BOMANN®

FONDUE-FRITTEUSE FFR 1290 CB

Fondue-friteuse • Fondue-friteuse • Freidora de fondue • Fondue-Friggere
Fondue-Deep Fryer • Frytkownica fondue • Fondue-fritőz
Фритюрница для страв „фондю“ • Фондю-фритюрница • مقلاة تحمير الفوندو العميقة الكهربائية



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, вам понравится эксплуатировать устройство.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предхраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по безопасности для этого прибора

- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Не позволяйте **детям** играть с прибором.
- Прибор не должен использоваться детьми от 0 до 8 лет.
- Прибор могут использовать **дети** старше 8 лет, если они находятся под наблюдением взрослых.

- Прибор могут использовать лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями и без опыта, если они были проинформированы о безопасном **использовании прибора** и осознают возможные угрозы.
- Храните прибор и сетевой шнур вне доступа детей до 8 лет.
- Чистку и **обслуживание** прибора детям проводить запрещено.
- Емкости для приготовления фондю должны быть установлены в устойчивое положение при помощи ручек (если есть) во избежание разлива горячих жидкостей.

ВНИМАНИЕ:

- Данный прибор не предназначен для погружения в воду во время чистки.
- Различные поверхности соприкасаются с продуктами и маслом. В связи с этим соблюдайте инструкции, приведенные в главе “Чистка”.
- Запрещается использовать прибор с отдельно установленным таймером или дистанционной системой управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобного назначения
 - Персоналом в кухнях магазинов, офисов и других промышленных зонах.

Прибор **не** предназначен для использования

- Гостями в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
- В сельскохозяйственных постройках;
- В местах, где предоставляют горячее питание и ночлег.

Объем поставки

- 1 базовый элемент фритюрницы
- 1 корзина для жарки с ручкой
- 1 крышка, съемная
- 1 держатель вилки
- 6 вилок для фондю

Инструкция по эксплуатации

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Риск получения ожога! Запрещается заливать масло выше отметки MAX (максимум)! Горячее масло может расплескаться и стать причиной ожога!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Используйте масло для жарения. Такие масла являются термостойкими. Другие масла / жиры начинают дымиться при низких температурах. Существует риск спонтанного возгорания.
 - Всегда используйте масло одного сорта для одного процесса жарения. Смеси масел / жиров могут пениться. В таком случае масло может переливаться бесконтрольно.
 - При возгорании прибора ни в коем случае не тушите пламя водой. Закройте крышку прибора. Затушите огонь влажным полотенцем.
1. Всегда используйте прибор на ровной и термостойкой поверхности.
 2. Запрещается передвигать прибор во время использования.
 3. Поднимайте прибор только за специально предназначенные для этого ручки.
 4. Избегайте разбрызгивания. Наполняйте корзину за пределами фритюрницы.
 5. Жарить можно только внутри корзины для жарки.
 6. При использовании прибора в качестве фритюрницы крышка должна быть закрыта.

Электрическое соединение

1. Проверить, чтобы сетевое напряжение, к которому вы будете подключаться, соответствует напряжению прибора. Вы можете найти данную информацию на заводской табличке прибора.
2. Включите силовой шнур в розетку с защитой, установленную надлежащим образом.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Во фритюре находится фритюрный короб с ручкой. Выньте все предметы из фритюра. Ручка вставляется в фритюрный короб.
2. Рекомендуется промыть крышку, корпус и все принадлежности, как это описано в главе "Чистка".

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную солому). После 8-10 раза необходимо менять масло.
2. Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре

не рекомендуется превышать температуру 170° С (доп. 175° С). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.

3. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
4. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
6. Не переполняйте фритюрную корзину.
7. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

Эксплуатация / порядок работы

Поджаривание во фритюре

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Откройте крышку.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".

ВНИМАНИЕ:

- Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
- Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Закройте крышку. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети. Загорается контрольная лампочка "POWER".
5. Отрегулируйте при помощи регулятора необходимую температуру. Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.
6. Наполните фритюрную корзину, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла.
7. Теперь откройте крышку и осторожно опустите фритюрный короб с продуктами во фритюр. Отсоедините ручку от фритюрного короба.
8. Закройте крышку.
9. По окончании времени приготовления (время поджаривания стоит на упаковке продукта или в рецепте), осторожно откройте крышку (Будьте внимательны, возможен выброс горячего пара!). Выньте фритюрный короб при помощи ручки.
10. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.

Фондю

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Данное изделие не предназначено для приготовления сырного или шоколадного фондю. Эти продукты могут воспламениться во фритюре или выкипеть из него.

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Крышка снимается вверх. Для этого откройте ее и снимите с шарнира на корпусе.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
- Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Вставьте держатель вилок.
5. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети. Загорается контрольная лампочка "POWER".
6. Поверните регулятор температуры на 130°C. Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.

При помощи деревянной палочки (деревянной ложки) можно проверить достигнута ли правильная температура: на погруженной в масло деревянной палочке должны образовываться и подниматься вверх маленькие воздушные пузырьки. Также можно опустить в масло кусочек подготовленного продукта. Если образуются пузырьки, то масло достигло нужной температуры.

7. Нанизайте кусочки мяса на вилки и опустите их в жир. Поджаривание длится около 4-7 минут, в зависимости от толщины кусочков мяса. Это означает, чем меньше кусочки, тем быстрее они прожариваются.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Осторожно опустите подготовленные продукты в масло. Будьте осторожны, так как вы работаете с открытой кастрюлей и брызги масла не предотвратимы.
- Для начала промокните все продукты полотенцем.

8. При помощи регулятора подберите температуру так, чтобы кусочки поджаривались с легким кипением.

После работы

Чтобы выключить электроприбор установите сначала регулятор температуры в положение OFF/ВЫКЛ., а затем выньте вилку из розетки.

Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Вылейте использованное масло.
- Очистите съемные детали и приспособления, которые соприкасаются с продуктами и маслом, вручную в промывочной ванне.

- Очистите контейнер фритюрницы влажным полотенцем и средством для мытья посуды.
- Протрите контейнер фритюрницы изнутри влажным полотенцем.
- Протрите корпус фритюрницы снаружи влажным полотенцем.
- Вы можете откинуть крышку вверх. Это облегчит процесс очистки.
- Протрите крышку прибора влажным полотенцем.
- Для замены фильтров потяните вверх крышку фильтра в крышке прибора.

Хранение

- Почистите устройство как описано в руко-водстве, и дайте ему полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

Технические данные

Модель: FFR 1290 CB
Электропитание: 220 – 240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность: 840 ватт
Класс защиты: I
Объем резервуара: пригл. 1,0 литра
Вес нетто: пригл. 0,90 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.



BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 09/13