



Руководство по эксплуатации

182611 CLASSIC MINI FRYER & FONDUE
мини-фритюрница классическая с фондю

182612 CLASSIC MINI FRYER
мини-фритюрница классическая

Это руководство применимо к 2 разным приборам, а именно:

Classic Mini Fryer 182612 и

Classic Mini Fryer & Fondue 182611.

Большая часть информации в этом руководстве относится к обоим приборам. Если в каком-то случае это не так, на это указывается отдельно (с помощью номеров моделей).

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Сначала внимательно прочтите это руководство по эксплуатации и сохраните его на случай, если позднее у вас появятся какие-либо вопросы. Убедитесь, что напряжение в электросети в вашей квартире соответствует рабочему напряжению, указанному на приборе (220–240 В). Подключайте этот прибор только к заземленной розетке.

Перед использованием удалите все наклейки, если они есть, и помойте все части (кроме электрических частей) мыльной водой, после этого тщательно прополощите их.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ДЛЯ ВСЕХ ПРИБОРОВ)

Внимательно прочтите следующие правила безопасности:

- Этот прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Всегда включайте прибор только после того, как в него будет залито масло или жир.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки!
- Не перемещайте работающий прибор. Масло и жир нагреваются, и можно обжечься. Прежде чем переставить прибор, дождитесь, когда масло или жир остынет.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Будьте особенно осторожны, если неподалеку от прибора находятся дети. Прибор и его части сильно нагреваются – берите чашу только за ручки.
- Всегда ставьте прибор на устойчивую поверхность и следите за тем, чтобы рядом с ним не было воспламеняющихся материалов.
- Никогда не ставьте прибор на край стола, рабочей поверхности и т.д., чтобы он не упал. Располагайте провод так, чтобы об него нельзя было запнуться или запутаться в нем.
- Не ставьте прибор слишком близко к включенной плите.
- Не ставьте рядом с водой включенный или наполненный горячим маслом или жиром прибор. При попадании воды в горячее масло или жир образуются брызги. Поэтому продукты сначала обсушивайте бумажным полотенцем и удаляйте остатки льда, насколько это возможно.
- После использования сразу вынимайте штекер из розетки.

СОВЕТЫ ОТ PRINCESS

- Если прибор или провод электропитания поврежден, прекратите использование прибора и обратитесь в сервисный центр.



- Во избежание опасностей поврежденный провод электропитания должен заменять производитель, его сервисный центр или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.
- Прибор оснащен термозащитным устройством. В случае повреждения термостата и возникновения опасности перегрева электропитание отключается автоматически. В таком случае прибор следует отнести в сервисный центр.

ФРИТЮРНИЦА 182611 И 182612

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Откройте крышку, нажав на кнопку рядом с регулятором температуры.
- Перед первым использованием тщательно помойте прибор горячей водой с добавлением моющего средства. При этом следите за тем, чтобы на электрические части не попадала вода.
- Сполосните прибор чистой водой и вытрите его насухо.
- Наполните прибор жиром или растительным маслом. Если вы используете твердый жир в кубиках, сначала нарежьте его маленькими кусочками и установите регулятор температуры на 90°C, пока жир не растопится.
- Уровень масла не должен быть ниже нижней (min) и выше верхней (max) отметки уровня (+/- 1 л).
- С помощью регулятора температуры установите желаемую температуру. См. таблицу температур спереди на фритюрнице.
- Индикатор погаснет, когда будет достигнута установленная температура.
- Когда индикатор погаснет, сначала погрузите в масло пустую корзину. Так продукты не прилипнут.
- Поместите в корзину продукты, которые собираетесь жарить. Лучше всего класть в корзину сухие продукты.
- При помещении корзины во фритюрницу всегда используйте съемную ручку. После этого снова снимайте ручку с корзины. **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что ручка надежно закреплена на корзине, чтобы корзина не упала при встряхивании картофеля фри.
- Опускайте корзину медленно, чтобы избежать сильного бурления.
- По истечении времени жарки снова выньте корзину и повесьте ее на крюк в чаше, чтобы масло стекало.
- Выньте штекер из розетки.
- После использования прополощите корзину и ручку и вытрите их насухо.
- Когда фритюрница полностью остынет, можно снова вставить корзину и убрать прибор на хранение. Фритюрницу храните с закрытой крышкой в сухом темном месте. В таком случае масло и корзину можно оставить во фритюрнице.

СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ ВО ФРИТЮРЕ ДЛЯ 182611 И 182612

- Чтобы получать оптимальные результаты, используйте рекомендованные сорта масел и жиров и не используйте несколько сортов масла одновременно.
- Регулярно меняйте масло или жир. Это необходимо в любом случае, если масло или жир потемнели, загрязнились или стали необычно сильно пениться. При каждой замене масла или жира мойте чашу.



- При каждом продолжительном нагревании масла или жира их качество ухудшается. Выключайте фритюрницу после каждого использования.
- Чтобы получать оптимальные результаты, старайтесь не жарить слишком много продуктов одновременно.
- Берите не более 300 г картофеля на литр масла.
- Из-за сильного остывания берите не более 200 г продуктов, если они замороженные. Замороженные продукты встряхните над раковиной, чтобы удалить излишки льда.
- Если вы готовите картофель фри из свежего картофеля: после мытья обсушите нарезанный картофель, чтобы в масло не попала вода.
- Жарьте картофель фри в два приема. В первый раз (предварительная обжарка) жарьте его от 5 до 10 минут при 170°C, во второй раз (жарка во фритюре) – от 2 до 4 минут при 190°C. Перед подачей дождитесь, когда масло стечет с картофеля.
- Не жарьте слишком много продуктов одновременно. Чтобы температура масла не падала, продукты должны лишь покрывать дно корзины. Иначе продукты вберут в себя слишком много масла.
- Соблюдайте указанное время жарки.
- Не солите продукты перед жаркой или во время нее, только после того, как вынете их из корзины. Соль и вода портят масло.
- Дождитесь, когда с продуктов стечет масло, затем промокните их бумажным полотенцем, чтобы удалить излишки жира.
- Жаренные во фритюре продукты потребляйте в пищу сразу. Если вы хотите, чтобы блюдо некоторое время оставалось теплым, не накрывайте его крышкой. Из-за образования конденсата оно перестанет быть хрустящим. Лучше поместите его в духовку.

ФОНДЮ 182611

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Благодаря возможности регулировки температуры эта электрическая чаша для фондю подходит для разных видов фондю, например, классического мясного фондю, сырного фондю, китайского фондю или шоколадного фондю.

- Перед первым использованием тщательно помойте прибор горячей водой с добавлением моющего средства. При этом следите за тем, чтобы на электрические части не попадала вода.
- Сполосните прибор чистой водой и вытрите его насухо.
- Всегда используйте масло, пригодное для нагревания, и меняйте масло после каждой готовки.
- Уровень масла не должен быть ниже нижней (min) и выше верхней (max) отметки уровня (+/- 1 л).
- Также соблюдайте это правило, если используете вместо масла бульон, сыр или шоколад.
- Поднимите крышку вертикально (90°) и выньте ее.
- Поместите на чашу для фондю кольцо, чтобы масло не разбрызгивалось.
- Поставьте чашу для фондю в центр стола.



- В целях безопасности прикрепите провод электропитания к столу. Когда будете убирать чашу для фондю, не забудьте снова освободить провод.
- Для классического мясного фондю установите регулятор температуры на 170°C. Устанавливайте такую температуру, чтобы жидкость сразу начинала бурлить. Для сырного фондю, китайского фондю или шоколадного фондю регулятор температуры устанавливайте на более низкую температуру, например, 90°C.
- Прежде всего, сыр и шоколад следует нагревать медленно, чтобы они не прикипали. Время от времени помешивайте их, чтобы избежать образования комочков.
- Индикатор погаснет, когда будет достигнута установленная температура.
- Не помещайте в чашу острые предметы. Вилки втыкайте только в продукты, не в чашу.
- После использования выньте штекер из розетки и дождитесь, когда чаша для фондю остынет.
- Чашу для фондю храните с закрытой крышкой в сухом темном месте.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 182611 И 182612

Вынимайте штекер из розетки.

Никогда не погружайте прибор в воду!

Чистка снаружи

Снаружи регулярно протирайте прибор влажной салфеткой и вытирайте насухо мягкой чистой салфеткой

Чистка изнутри

При замене масла, сыра, бульона или шоколада заодно можно очистить прибор изнутри. Слейте жидкость из чаши, сначала протрите ее изнутри бумажным полотенцем, затем очистите влажной салфеткой, смоченной мыльной водой. Затем тщательно прополощите чистой водой, чтобы удалить все остатки моющего средства. Тщательно просушите.

Совет по чистке: Налейте в чашу стакан воды с добавлением моющего средства. Установите на приборе самую низкую температуру и оставьте его включенным примерно на 10 минут. Затем выключите прибор и тщательно прополощите.

ЗАМЕНА МАСЛА

Если вы используете прибор как чашу для фондю, масло рекомендуется заменять после каждого использования. Масло для фритюра можно использовать по несколько раз.

Если вы используете качественное масло для фритюра или фондю, продолжительность использования масла зависит от следующих факторов:

- частоты использования прибора
- продолжительности использования прибора
- температуры во время использования
- количества продуктов (если продуктов слишком много, масло слишком сильно остывает)
- качества продуктов (например, использованных приправ)



- очистки масла после и во время жарки во фритюре или приготовления фондю. Во время жарки во фритюре или приготовления фондю удаляйте упавшие в масло кусочки пищи, теста и панировки.

После жарки во фритюре рекомендуется фильтровать масло. При этом действуйте следующим образом:

- а. Дождитесь, когда масло остынет.
- б. Дождитесь, когда с корзины стечет масло, и снимите ее с чаши.
- в. Поместите в корзину бумажное полотенце.
- г. Через корзину перелейте масло в посуду такого же размера.

РЕЦЕПТЫ ФОНДЮ (182611)

Фондю может быть не только вкусным, но и очень полезным, и подойдет даже тем, кто следит за фигурой. Ниже собрано несколько советов и рецептов. Желаем приятных экспериментов!

МЯСНОЕ ФОНДЮ В МАСЛЕ

Ингредиенты (на 4 человек):

Чистое растительное масло (например, кукурузное, арахисовое или соевое). Можно использовать и оливковое масло, но у него ярче выражен запах и вкус. 300 г говяжьего филе, 300 г куриного филе, предварительно отваренный картофель, предварительно отваренные початки кукурузы, порезанные пластинками, кусочки паприки, а также теплый свежий хлеб и вкусные соусы.

На одного человека достаточно 250 г мяса. Мясо порезать кубиками размером 1 x 1 см.

КИТАЙСКОЕ ФОНДЮ В БУЛЬОНЕ

Это фондю отличается чистым вкусом и может быть очень низкокалорийным и полезным. Есть множество вариантов сочетаний с рыбой, овощами, птицей и мясом.

Ингредиенты (на 4 человек):

4 королевских креветки, 2 куриных филе, 12 мидий, 4 филе морского языка, 100 г лосося без костей, 8 шампиньонов, 4 томата, 4 луковицы шалота (полуготовых).

И это только начало! Вообще для этого фондю можно использовать все, что угодно, например, свежие устрицы или тонкие ломтики говяжьего филе. Важно: ингредиенты не должны быть нарезаны слишком толсто или кубиками.

В завершение выпейте чашечку крепкого бульона, в котором все готовилось. Приятных экспериментов!

СЫРНОЕ ФОНДЮ (С БЕЛЫМ ВИНОМ И СЫРОМ)

По знаменитому швейцарскому рецепту

Ингредиенты (на 4 человек):



300 г сыра Эмменталь, 400 г швейцарского сыра, 4 стакана сухого белого вина, 1 рюмка кирша, 1 зубчик чеснока, немного соли и перца, щепотка мускатного ореха, 25 г пищевого крахмала, 1 стакан воды, вино на выбор: Рислинг или настоящий швейцарский Фендан.

Чашу натереть чесноком, затем налить на сковороду вино и довести до кипения. Добавить очень мелко тертый или измельченный сыр. Постоянно помешивать деревянной лопаткой, пока масса снова не закипит и не станет однородной. Добавить перец, соль и мускатный орех. Продолжать помешивать! Пищевой крахмал развести холодной водой и вылить в кипящую массу, не переставая интенсивно помешивать. Убавить температуру. При вынимании деревянной лопатки масса должна быть мягкой и тягучей. Добавить кирш и установить на чаше для фондю самую низкую температуру.

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

Это фондю пользуется особой популярностью на детских праздниках. Но если добавить в него немного арманьяка, оно станет прекрасным десертом и на элегантном ужине.

Ингредиенты (на 6 человек):

200 г шоколада (горького, молочного, белого, с различными вкусами, например, кофе или ореха)

25 г сливочного масла, 25 г сахара, 400 г воды (или сливок).

Ингредиенты для накалывания на вилки для фондю: вишня без косточек, клубника, бананы, персики, кусочки кекса, печенье из горького миндаля.

© PRINCESS 2008

