



- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| EN Instruction manual | IT Manuale utente |
| NL Gebruiksaanwijzing | SV Bruksanvisning |
| FR Mode d'emploi | PL Instrukcja obsługi |
| DE Bedienungsanleitung | CS Návod na použití |
| ES Manual de usuario | SK Návod na použitie |
| PT Manual de utilizador | RU Руководство по эксплуатации |



Black Fryer PRO
01.182729.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SUČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТІ



- Заполните устройство требуемым количеством масла или жира. Убедитесь, что устройство наполнено, по меньшей мере, до минимального уровня и не выше максимального уровня. Отметки этих уровней расположены внутри фритюрницы. Для достижения оптимальных результатов рекомендуется не смешивать различные виды масла.
- Выберите температуру с помощью соответствующего регулятора на панели управления для пищи, предназначенной для жарки. Подключите устройство к розетке.
- Зажгутся индикаторы «питание» и «нагрев»; по достижению заданной температуры индикатор «нагрев» погаснет.
- С помощью ручки поднимите корзину из фритюрницы.
- Поместите пищу для жарки в корзину. Для лучшего результата помещайте в корзину сухие продукты. Медленно погрузите корзину в масло или жир во избежание чрезмерного вспенивания масла. Для поддержания правильной температуры масла термостат будет периодически включаться и отключаться. Красный контрольный индикатор будет также загораться и потухать.
- По истечению времени жарки поднимите корзину и повесьте ее на крючок емкости для того, чтобы масло стекало.
- На дне фритюрницы расположена «холодная зона». В «холодной зоне» более крупные частицы пищи погружаются на глубину и не подгорают в масле или жидком жире благодаря меньшей температуре. Фритюрницы, в которых предусмотрена «холодная зона», обладают многими преимуществами, но при их использовании требуется больше внимательности. Фритюрницы с «холодной зоной» чувствительны к воде, поскольку нагревательный элемент погружен в масло или жидкий жир.
- Вода может вступать в контакт с маслом или жидким жиром по разным причинам:
 - Для большинства продуктов, особенно картофеля, характерно содержание воды.
 - Конденсация горячего пара.
 - Наличие частиц льда в замороженной пище.
 - Продукт вымыт, но не был тщательно просушен перед использованием.
 - Съёмная емкость для масла не была тщательно просушена после очистки.
 - Используется неподходящий вид масла или жидкого жира.
- В руководстве приведены инструкции, позволяющие предотвратить попадание воды в масло или жидкий жир. При вступлении воды в контакт с маслом или жидким жиром может произойти разрывывание вещества, образование пузырьков газа в нем или его выкипание. Для оптимизации фритюрниц компания Princess разработала специальный предохранительный фильтр, который сильнее снижает температуру «холодной зоны» и более эффективно распределяет частицы воды. Предохранительный фильтр предотвращает разрывывание вещества, образование пузырьков газа в нем или его выкипание.

Советы по жарке

- Используйте не более 200 грамм нарезанного картофеля на литр масла.
- При обжаривании замороженных продуктов используйте не более 100 грамм, чтобы избежать быстрого охлаждения масла. Потрясите замороженные продукты над раковиной для удаления излишков льда.
- Если вы собираетесь обжарить свежий нарезанный картофель, просушите его после промывания, чтобы не допустить попадания воды в масло. Обжаривайте ломтики дважды. Первый раз (бланширование) — 5 минут при 170 градусов. Второй раз (бланширование) — 2–4 минуты при 175 градусов. Позвольте маслу стечь.

Замена масла

- Убедитесь, что фритюрница и масло остыли, прежде чем заменить масло или жир (извлеките штепсель устройства из розетки). Производите замену масла регулярно. В частности, замена необходима при потемнении масла или жира, или изменении их запаха. Всегда меняйте масло после каждых 10 жарок. Производите замену масла за один раз. Не смешивайте использованное и свежее масло.
- Использованное масло может нанести вред окружающей среде. Не утилизируйте его вместе с бытовыми отходами; следуйте регламентам местных органов власти.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Все компоненты кроме нагревательного элемента можно мыть в посудомоечной машине. Запрещается погружать нагревательный элемент под воду.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.princesshome.eu!

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

