

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**Фритюрница
DEXP DF-2500ST**

Содержание

Назначение устройства	5
Меры предосторожности	5
Схема устройства	6
Технические характеристики	7
Эксплуатация	7
Очистка прибора.....	7
Сборка прибора.....	7
Наполнение чаши для масла	7
Использование твёрдого жира.....	8
Разогрев	8
Жарка.....	8
Правила жарки	9
Фильтрация и замена масла	9
Функция перезагрузки	10
Температурный режим	10
Возможные проблемы и их решения	11
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	12
Дополнительная информация	13

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP». Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

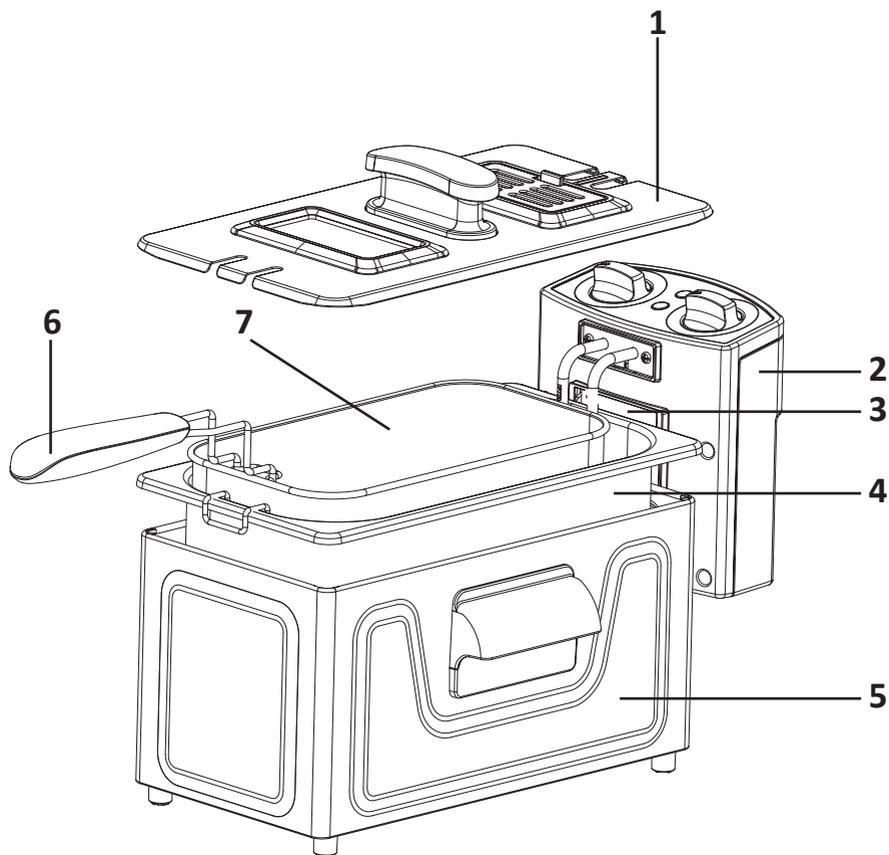
Назначение устройства

Фритюрница - прибор для приготовления блюд во фритюре.

Меры предосторожности

- Устройство предназначено только для использования в бытовых условиях.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевого шнура или вилки сетевого шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Всегда вынимайте вилку шнура питания устройства из розетки электросети после использования устройства, перед его очисткой и установкой аксессуаров. При извлечении вилки сетевого шнура из электрической розетки не тяните за шнур, держитесь за вилку рукой.
- Храните устройство вдали от источников тепла, влаги, прямых солнечных лучей, острых предметов.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не допускайте попадания на устройство воды или иных жидкостей и не касайтесь устройства мокрыми руками.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой и теплостойкой поверхности.
- Перед использованием убедитесь, что чаша для масла установлена правильно.
- Не включайте прибор в сеть с пустой чашей для масла.
- Уровень масла в чаше должен располагаться между отметками MIN и MAX.
- Не опускайте в кипящее масло продукты с кристалликами льда или не подсушенные предварительно продукты.
- Во время работы прибора масло сильно нагревается, во избежание получения ожогов не перемещайте работающий прибор.

Схема устройства



1. Крышка.
2. Контрольный модуль.
3. Направляющие выступы.
4. Чаша для масла.
5. Корпус.
6. Ручка жарочной корзины.
7. Жарочная корзина.

Технические характеристики

- Модель: DF-2500ST.
- Напряжение: 220-240 В, 50 Гц.
- Мощность: 1800 Вт.
- Объем: 2,8 л.
- Максимальный объем продуктов: 1 кг.
- Индикатор питания, нагрева.
- Защита от перегрева.
- Контроль температуры.
- Таймер.
- Съёмная чаша для масла, жарочная корзина.

Эксплуатация

ВНИМАНИЕ: очистите прибор перед первым использованием. Включайте в сеть только полностью собранный прибор.

Очистка прибора

1. Снимите контрольный модуль.
2. Выньте из корпуса жарочную корзину и чашу для масла.
3. Вымойте жарочную корзину и чашу для масла горячей водой. Используйте моющие средства для посуды и мягкую губку. Чашу для масла, жарочную корзину и крышку также можно мыть в посудомоечной машине. Перед загрузкой в посудомоечную машину удалите с крышки фильтр.
4. Вымойте фильтр и корпус тёплой водой с мылом.
5. Не мойте контрольный модуль! Протирайте его влажной тканью.

Сборка прибора

1. Установите чашу для масла (рис. 1).
2. Установите контрольный модуль, двигая его по направляющим (рис. 2).
3. Прикрепите к жарочной корзине ручку (рис. 3).

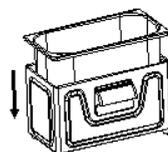


Рис. 1

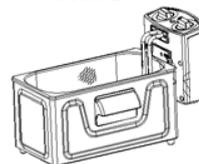


Рис. 2

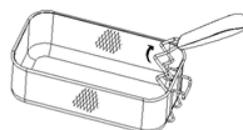


Рис. 3

Наполнение чаши для масла

1. Налейте в чашу масло для жарки. Уровень масла должен располагаться между отметками MIN и MAX.
2. Используйте смеси растительных масел, кукурузное или каноловое масло. Не используйте оливковое масло, маргарин, топленое свиное сало. Не смешивайте разные виды масел или свежее масло с отработанным.

Использование твёрдого жира

Растопите жир в отдельной ёмкости и осторожно перелейте его в чашу для масла. Если Вы хотите растопить жир в чаше для масла, придерживайтесь следующих указаний:

1. Согретье жир до комнатной температуры.
2. С помощью вилки сделайте в куске жира несколько проколов и положите его в чашу для масла.
3. Установите температуру 170 °С и переведите таймер в положение ON.

Разогрев

1. Убедитесь, что уровень масла располагается между отметками MIN и MAX.
2. Закройте прибор крышкой.
3. Включите прибор в сеть, при этом загорится световой индикатор питания.
4. Установите необходимую температуру и переведите таймер в положение ON.
5. Когда прибор разогреется до нужной температуры, световой индикатор нагрева погаснет.
6. Если Вы хотите установить дополнительное время, установите таймер на нужный период.
7. После использования верните регуляторы температуры и таймера в исходные положения. Отключите прибор от сети.

Жарка

ВНИМАНИЕ: во избежание получения ожогов вынимайте жарочную корзину из фритюрницы перед загрузкой замороженных продуктов.

1. Не загружайте продукты в жарочную корзину, когда она погружена в кипящее масло.
2. Загрузите продукты в жарочную корзину. Не бросайте продукты в кипящее масло. Не перегружайте жарочную корзину (уровень загрузки корзины не должен превышать отметку MAX). Для оптимального результата и сокращения времени тепловой обработки готовьте маленькими порциями.
3. Аккуратно опустите жарочную корзину в чашу с маслом.
4. Закройте прибор крышкой.
5. Во избежание получения ожогов горячим паром будьте осторожны при снятии крышки с прибора.
6. После использования верните регулятор температуры в положение MIN и таймера в положение OFF. Отключите прибор от сети.
7. Поднимите жарочную корзину за ручку и дайте маслу стечь (рис. 4).
8. Когда масло стечёт, корзину можно полностью вытащить.

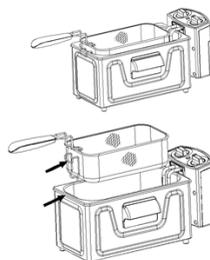


Рис. 4

Правила жарки

- Всегда используйте жарочную корзину для приготовления блюд.
- В процессе жарки всегда закрывайте прибор крышкой.
- Когда масло разгорелось до нужной температуры, световой индикатор нагрева погаснет.
- Опускайте жарочную корзину в чашу с кипящим маслом медленно. Слишком быстрое погружение корзины может привести к ожогам от брызг масла.
- Во время жарки не стойте слишком близко к прибору.
- Не смешивайте разные виды масел или свежее масло с отработанным.
- Регулярно меняйте масло. Масло быстро портится при приготовлении продуктов, богатых белком (например, птицы, мяса, рыбы). Если масло используется преимущественно для жарки картофеля и после каждого использования фильтруется, его можно использовать 8-10 раз. Не используйте одно и то же масло в течение более 6 месяцев.
- Если масло потемнело, приобрело неприятный запах или вкус, начало пениться при нагревании, его следует заменить.
- Перед жаркой удалите кристаллы льда с продуктов и высушите продукты.
- Для равномерной обжарки ломтики должны быть одинакового размера и толщины.

Фильтрация и замена масла

ВНИМАНИЕ: убедитесь, что масло остыло и прибор отключен от сети. Нет необходимости менять масло после каждого использования.

1. Дождитесь, пока масло остынет, и перелейте его из чаши в другую ёмкость (например, бутылку) (рис. 5).
2. Вымойте и высушите чашу для масла и жарочную корзину.
3. Используя бумажный фильтр или металлическое ситечко, налейте масло в чашу (рис. 6).



Рис.5

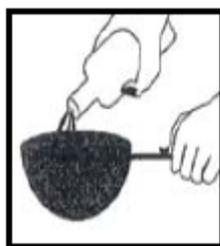


Рис.6

Функция перезагрузки

Если по каким-либо причинам прибор перестал нагреваться, проблема может заключаться в том, что сработала кнопка перезагрузки.

1. Отключите прибор от сети.
2. Дайте устройству и маслу полностью остыть.
3. Вытащите контрольный модуль и кончиком карандаша или шариковой ручки нажмите на кнопку перезагрузки термостата (рис. 7).
4. Установите контрольный модуль на место.

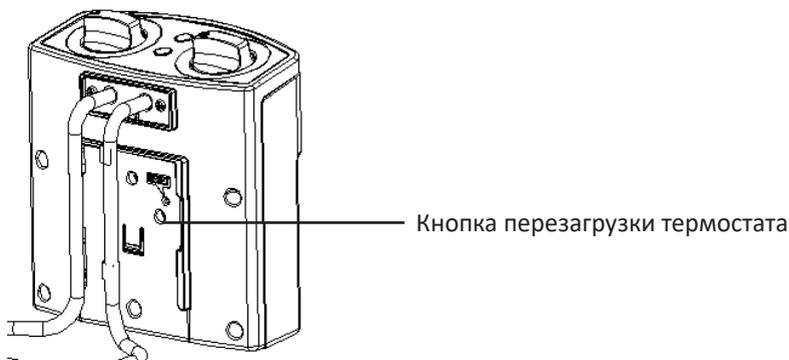


Рис. 7

Температурный режим

Время приготовления продуктов указано приблизительно для наполовину заполненной жарочной корзины. Точное время приготовления зависит от количества продуктов, размера и толщины ломтиков и Ваших личных предпочтений.

Продукт	Время приготовления	Температура
Картофель-фри	8-10 мин.	190 °С
Рыбное филе	3-5 мин.	150 °С
Куриное филе полосками	6-8 мин.	170 °С
Куриные ноги	13-20 мин.	170 °С
Кабачок	3 мин.	150 °С
Грибы	3 мин.	150 °С
Луковые кольца	3 мин.	150 °С
Пончики	3-5 мин.	170 °С
Яблочные бенье	4 мин.	170 °С
Креветки	4-6 мин.	150 °С

Возможные проблемы и их решения

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прибор собран неправильно. 2. Прибор не включен в сеть. 3. Электрическая розетка не под напряжением. 4. Сработала кнопка перезагрузки термостата. 5. Сработал таймер. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соберите прибор в соответствии с инструкцией. 2. Включите прибор в сеть. 3. Включите автомат или замените предохранитель. 4. Выключите прибор и дайте ему остыть. Вытащите контрольный модуль и нажмите на кнопку перезагрузки термостата. 5. Убедитесь, что таймер переведён в положение ON.
Масло выливается из чаши.	<ol style="list-style-type: none"> 1. В чаше слишком много масла. 2. Жарочная корзина переполнена. 3. Из-за частого использования масло начало пениться. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор. Дождитесь, пока масло остынет и слейте излишки. 2. Удалите часть продуктов из жарочной корзины. 3. Выключите прибор. Дайте маслу остыть и замените его.
Блюдо сырое или слишком жирное.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Масло недостаточно горячее. 2. Жарочная корзина переполнена. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите температуру, необходимую для жарки конкретного продукта. 2. Удалите часть продуктов из корзины.
Блюдо не прожарено.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ломтики слишком крупные. 2. Недостаточное время приготовления. 3. Масло слишком горячее. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порежьте продукты на более мелкие ломтики. 2. Продолжите жарку, периодически проверяя готовность блюда. 3. Уменьшите температуру масла.
Масло пенится или дымится.	Масло используется слишком часто.	Дайте маслу остыть и замените его.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Изготовитель: Гуандун Синьбао Электрикал Эпплайнсис Холдингс Ко., Лтд.
Южное шоссе Чжэнхэ, Лэлю, р-н Шуньдэ, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.
Сделано в Китае.

Импортер / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас»,
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока,
дом 155, корпус 3, офис 5.

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;
- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.
Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.

Адрес в интернете:

www.dexp.club



Товар изготовлен (мм.гггг): _____

V.3

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 24 месяца.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>



www.dexp.club