

БАРБЕКЮ D 3B ФРИТЮРНИЦА D 3F

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. БАРБЕКЮ

Инструкции для технического персонала:

Установка и подключение	3
<i>Инструкции для пользователя:</i>	
Инструкции по эксплуатации	5
Обслуживание и уход	6
Технические характеристики	6

II. ФРИТЮРНИЦА

Инструкции для технического персонала:

Установка и подключение	7
<i>Инструкции для пользователя:</i>	
Инструкции по эксплуатации	9
Обслуживание и уход	11
Технические характеристики	11

Уважаемый покупатель, поздравляем Вас со сделанным выбором! Приобретенное Вами оборудование разработанное и созданное из высококачественных материалов, незаменимо для получения замечательных результатов при приготовлении пищи.

Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет Вам ознакомиться с возможностями оборудования, правилами его монтажа, использования и обслуживания.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция оборудования постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики оборудования.

ЭТО ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВЫХОД ИЗ СТРОЯ ОБОРУДОВАНИЯ И ТРАВМЫ, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЛИ НЕНАДЛЕЖАЩИМ, НЕРАЗУМНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

І. БАРБЕКЮ

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

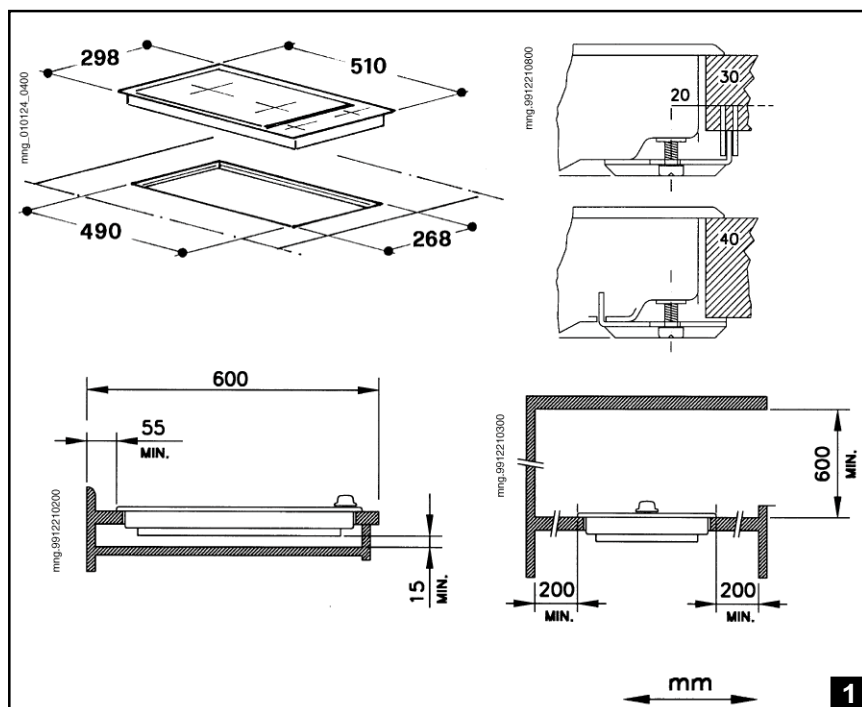
Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке барбекю в соответствии с действующими нормами безопасности.

Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите оборудование от электрической сети.

Расположение

Аппарат разработан таким образом, чтобы его можно разместить на рабочей поверхности, как показано на *рис. 1*.

Удалите защитную ленту со всей поверхности аппарата.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудования должно быть заземлено!

Перед подсоединением к электросети убедитесь в том, что:

- ✓ серийный номер оборудования совпадает с номером, указанным под его рабочей поверхностью;
- ✓ предохранители (пробки) и проводка могут выдержать рабочую нагрузку оборудования (см. информационную таблицу);
- ✓ оборудование имеет заземление в соответствии с правилами и требованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- ✓ розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Подсоединение кабеля к сети

Если оборудование не оснащено кабелем и/или подходящей вилкой, необходимо использовать аналогичный по техническим характеристикам кабель (см. серийный номер на информационной табличке), пригодный для выдерживания рабочей температуры. Питающий кабель должен располагаться так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. информационную табличку) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Важно: электрические провода имеют следующую цветовую маркировку:

<u>зелено-желтый</u>	— заземление;
синий	— нейтраль;
коричневый или черный	— фаза.

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Использование (рис. 2)

Барбекю позволяет Вам приготовить пищу очень быстро.

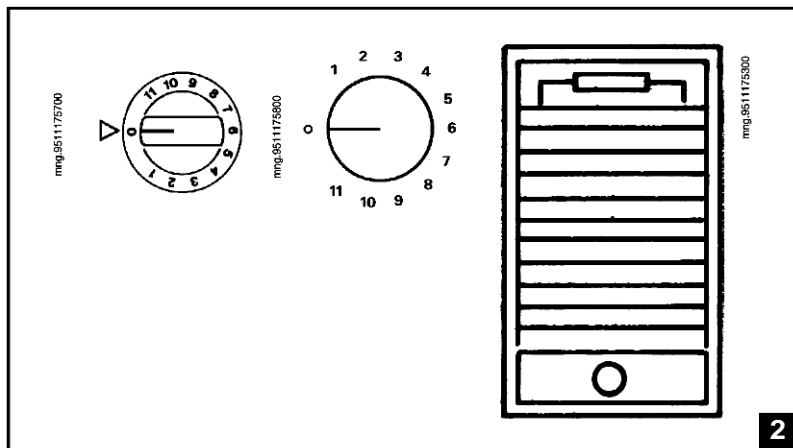
Пользуясь ручкой термостата, расположенной на передней панели оборудования, Вы можете поворачивая ее, готовить быстрее или медленнее, в соответствии с позициями от 1 до 11. Устройство работает как гриль при установке термостата в позицию 11. Легкий щелчок покажет, что термостат выключен, и спираль скоро нагреется до красна.

Это не означает, что Вы не сможете хорошо зажарить пищу, используя промежуточные позиции термостата. Напротив, эти позиции рекомендуются для готовки деликатных блюд, или приготовления равномерно распределенной, а также расположенной прямо по центру пищи.

Лавовые камни на поддоне поглощают капли масла или жира, образующиеся во время готовки. Также они аккумулирует теплоту в начальной фазе нагрева, что обеспечивает равномерное обжаривание и получение корочки, как при жарке на древесных углях.

Вместо лавовых камней в поддон можно налить воду. (Мы предлагаем наливать слой воды глубиной около 3 см или 1дюйм.) Наличие воды в поддоне способствует устранению нежелательных запахов и никак не вредит приготовлению блюда в барбекю.

Для получения наилучших результатов, рекомендуем предварительно прогреть лавовые камни не менее 10 минут в позиции 1. Это особенно желательно, когда Вы включаете оборудование в первый раз, потому что предотвращает риск возникновения нежелательных запахов, которые могут образовываться в течение первых готовок.



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед чисткой или любыми операциями по уходу за барбекю отсоедините его от электрической сети.

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- стальные и / или окрашенные части следует очищать неабразивными и не разъедающими средствами. Не используйте хлорсодержащие средства (отбеливатели и пр.);
- избегайте попадания кислотсодержащих или щелочных веществ на рабочую поверхность оборудования (уксуса, соли, лимонного сока и т.д.).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	~230 В
Мощность	2400 Вт
Питающий кабель	H05RR-F (3x1,5 мм ²) H05RN-F (3x1,5 мм ²)

II. ФРИТЮРНИЦА

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

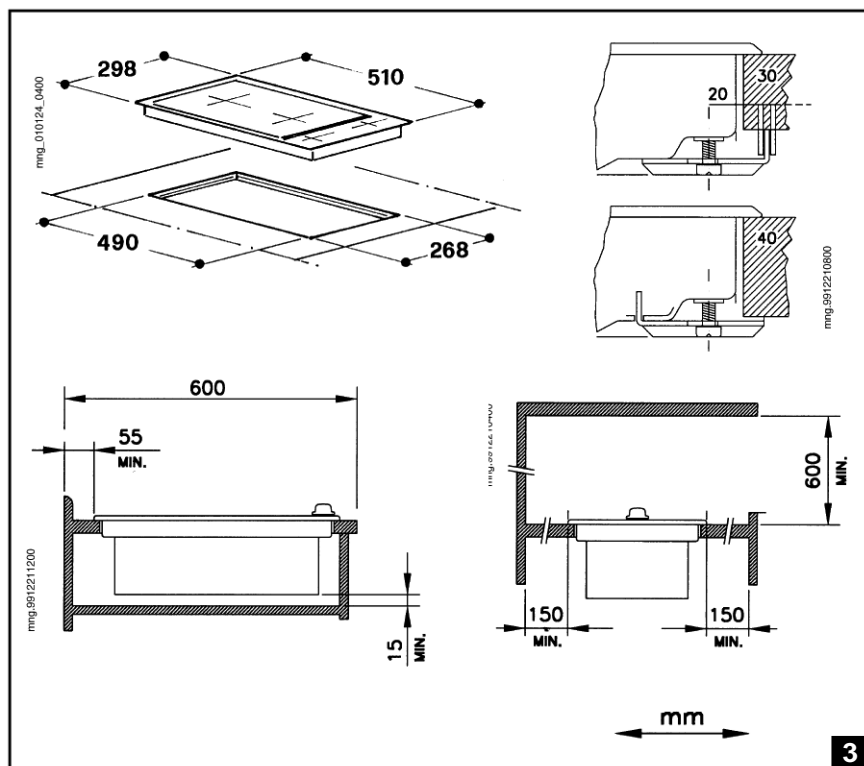
Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке фритюрницы в соответствии с действующими нормами безопасности.

Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите оборудование от электрической сети.

Расположение

Аппарат разработан таким образом, чтобы его можно разместить на рабочей поверхности, как показано на *рис. 3*.

Удалите защитную ленту со всей поверхности аппарата.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудования должно быть заземлено!

Перед подсоединением к электросети убедитесь в том, что:

- ✓ серийный номер оборудования совпадает с номером, указанным под его рабочей поверхностью;
- ✓ предохранители (пробки) и проводка могут выдержать рабочую нагрузку оборудования (см. информационную таблицу);
- ✓ оборудование имеет заземление в соответствии с правилами и требованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- ✓ розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Подсоединение кабеля к сети

Если оборудование не оснащено кабелем и/или подходящей вилкой, необходимо использовать аналогичный по техническим характеристикам кабель (см. серийный номер на информационной табличке), пригодный для выдерживания рабочей температуры. Питающий кабель должен располагаться так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. информационную табличку) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Важно: электрические провода имеют следующую цветовую маркировку:

<u>зелено-желтый</u>	— заземление;
синий	— нейтраль;
коричневый или черный	— фаза.

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

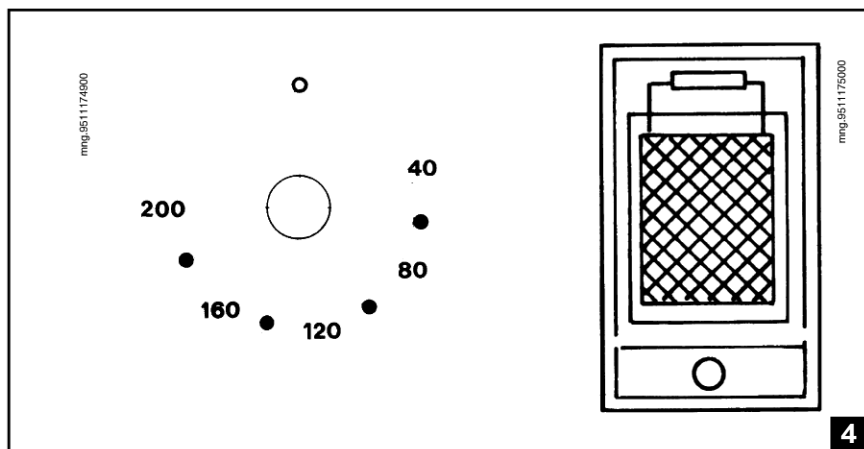
Использование (рис. 4)

Аппарат включается поворотом контрольной рукоятки, расположенной на передней панели оборудования. Вращением рукоятки устанавливается температура от 40 до 200°C.

Горящая сигнальная лампочка покажет, что идет нагрев до заданной температуры, при ее достижении лампочка погаснет.

Вторая (главная) лампочка горит всегда, когда аппарат включен.

Фритюрница оснащена термостатом, который постоянно поддерживает температуру в масляной чаше. Кроме того, устройство безопасности автоматически отключит термостат в случае ошибки и превышении температуры масла значения 220°C.



Ваша фритюрница надежна и проста в эксплуатации. Для достижения наилучших результатов действуйте по следующим правилам:

- Перед тем как налить масло в первый раз, тщательно протрите стальные части и нагреватель.
- Никогда не включайте аппарат, если нагреватель находится вне чаши.
- Всегда используйте растительное масло, пригодное для жарки: не рекомендуется использовать нерафинированное подсолнечное масло.
- Количество масла, содержащееся в чаше, колеблется от 2 л (min) до 2,7 л (max). Если в процессе готовки уровень масла упал ниже отметки минимума, то следует долить новое масло. Желательно доливать масло такого же типа.
- Необходимость добавки масла можно определить по вертикальной шкале, расположенной на чаше: на ней изображены две отметки — минимум и максимум.
- Масло можно использовать несколько раз, но мы рекомендуем, фильтровать его каждый раз перед следующим употреблением, чтобы избежать проникновения осадков.
- Лучше менять масло почаще, потому что, даже если оно хорошо отфильтровано, небольшие осадки могут вспыхивать во время готовки.
- Помещайте пищу только в совершенно сухую фритюрницу. Подождите, пока масло не нагреется до заданной температуры.
- Замороженные продукты желательно разморозить при низкой температуре и затем жарить при высокой.
- При готовке некоторых блюд, например, жареного картофеля, Вы получите наилучший результат, если сначала будете жарить при температуре 160°C, а затем при 180°C.
- Соль и специи добавляйте заранее, чтобы не делать этого в самой фритюрнице — соль, попавшая в масло, снижает его температуру.
- В случае поломки, перед тем как вызвать техника, попробуйте перезагрузить безопасный термостат — для этого вытащите чашу и отверните предохранительный клапан вперед с внутренней стороны, а затем нажмите кнопку сброса.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед чисткой или любыми операциями по уходу за фритюрницей отсоедините ее от электрической сети.

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- стальные и / или окрашенные части следует очищать неабразивными и не разъедающими средствами. Не используйте хлорсодержащие средства (отбеливатели и пр.);
- избегайте попадания кислотсодержащих или щелочных веществ на рабочую поверхность оборудования (уксуса, соли, лимонного сока и т.д.).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	~230 В
Мощность	2300 Вт
Питающий кабель	H05RR-F (3x1,5 мм ²) H05RN-F (3x1,5 мм ²)

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления



Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Merloni Elettrodomestici spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano/Italia
Tel. (0732) 6611

Merloni Elettrodomestici spa
Представительство в СНГ
Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ Павильон 46
Тел.: (095) 961-2900
Факс: (095) 961-2919

**БАРБЕКЮ
D 3B**

**ФРИТЮРНИЦА
D 3F**

Установка и использование

RUS

 **ARISTON**


ME 53