
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ • РЕМОНТ И ЗАПЧАСТИ

**Фритюрница с “холодной зоной”
марки LT**

Итальянская фирма “Beckers” также представляет фритюрницы с одной и двумя ваннами различного объема на 6, 8 и 10 л. В конструкции фритюрниц использован классический принцип холодной зоны, позволяющий использовать масло на протяжении длительного времени. Все детали, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корзины выполнены из луженой проволоки. Фритюрницы снабжены термостатом и защитой от перегрева. Конструкция позволяет легко разбирать фритюрницу для очистки, а фритюрницы объемом 8 и 10 литров снабжены краном для слива масла.

Техника безопасности

Перед подключением проверьте параметры сети:
220V – 9amp

Не включайте фритюрницу, если ванна для жира пуста, или уровень жира ниже минимального уровня, показываемого индикатором .

Фритюрница должна находиться вне досягаемости детей.

Никогда не погружайте в воду или другую жидкость следующие детали: контрольную панель, нагревательный элемент, электрокабель. Мыть эти детали нужно влажной тряпкой.

Инструкция по эксплуатации

Перед использованием вымойте ванну и корзину тёплой водой и моющим средством. Тщательно вытрите их. Протрите электрические части влажной тряпкой *(без моющего средства)*.

Заполните ванну жиром до уровня между минимальной и максимальной отметками.

Если вы хотите жарить на твердом жире, используйте специальный овощной жир для жарки. Прежде чем заливать жир в ванну первый раз, растопите его в отдельном баке. В последующем, просто проделывайте отверстия в затвердевшем жире. Затем включите термостат на 180° С и оставьте его нагреваться в течение 1 мин, а затем выключите его.

Через несколько минут повторите процесс до тех пор, пока жир не расплавится. После подключения аппарата поверните регулятор термостата по часовой стрелке и выберите желаемую температуру. Световой индикатор светится, пока происходит нагрев. При достижении установленной температуры он гаснет: аппарат готов к работе.

Чтобы предотвратить пар и брызги, подсушите пищу. Медленно погрузите корзину в жир.

Для жарки чипсов вначале бланшируйте их (4мин), поднимите корзину, а затем снова опустите её для поджаривания на 2 мин.

Мясо, рыбу и птицу можно жарить непосредственно в жире, не используя корзину.

При жарке сильно замороженных продуктов жарьте их маленькими порциями.

Если жир сильно пахнет или много пузырьков: или температура слишком большая или слишком маленькая или жир слишком загрязнен (очень темный цвет) и его надо заменить. Полностью замените жир, а не только добавьте новый.

После жарки

Выньте корзину и повесьте её на крючок для того, чтобы жир стёк. Установите регулятор термостата на 0 и отключите аппарат. Дождитесь, когда масло остынет и накройте аппарат крышкой.

Очистка жира

Частички пищи плавающие на поверхности можно собрать сеткой. Остальные частицы погружаются вниз под нагревательный элемент, что предотвращает передачу запаха и вкуса от одного блюда к другому. Нет необходимости фильтровать жир после каждого использования, даже если вы готовите разные блюда. Однако жир служит дольше, если его регулярно фильтровать. Прежде, чем фильтровать жир, дождитесь пока он остынет. Затем перелейте его в чистую емкость. Вымойте ванну моющим средством, прополощите и высушите. Налейте жир обратно через сито. Проверьте уровень жира.

Время и температура приготовления

	Температура °C	N	Время мин.
Закуски	190	MAXI	2
Мучные изделия и фрукты	180	7	5
Куры	190	MAXI	8
Телятина	190	MAXI	3
Сосиски	190	MAXI	3
Чипсы			
• Бланшированные	170	6	4
• Поджаренные	180	7	2
Картофель хрустящий	180	7	4
Картофель-соломка	170	6	3
Картофель-дофин	190	MAXI	4
Овощи	190	MAXI	4
Мозги	190	MAXI	3
Тефтели	190	MAXI	4
Рыбное филе	190	MAXI	4