

SNACK I Plus - II Plus - III Plus - IV Plus



**A162820E - A162821E - A162823E -
A162824E**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0

Дата составления: 2024-02-16

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	7
1.4	Использование не по назначению	7
2	Общие сведения	8
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	8
2.2	Защита авторских прав.....	8
2.3	Декларация соответствия.....	8
3	Транспортировка, упаковка и хранение	9
3.1	Транспортная инспекция	9
3.2	Упаковка.....	9
3.3	Хранение	9
4	Технические данные.....	10
4.1	Технические характеристики.....	10
4.2	Функции прибора.....	12
4.3	Обзор компонентов прибора	13
5	Инсталляция и обслуживание	15
5.1	Инсталляция.....	15
5.2	Обслуживание	16
6	Очистка.....	23
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	23
6.2	Очистка	23
7	Возможные неисправности	24
8	Утилизация.....	26



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

**ОСТОРОЖНО!**

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерами.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилок.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Легковоспламеняющиеся материалы

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

Безопасность во время жарки во фритюре

- Не оставлять работающий прибор без присмотра. Возможные неисправности могут привести к перегреву и воспламенению фритюрного масла / жира в брикетах.
- Если в результате перегрева фритюрное масло/жир в брикетах загорится, следует накрыть прибор крышкой и отсоединить его от источника питания.
- Брызги масла или взрывы жира могут стать причиной ожогов ладоней, рук и лица. Следует пользоваться защитными кухонными перчатками.
- Не использовать для жарки мокрые или влажные продукты. Перед использованием их следует осушить. С продуктов глубокой заморозки перед жаркой во фритюре следует удалить лишний лед.
- Не вешать замороженные продукты в корзине над ёмкостью, заполненной горячим фритюрным маслом / жиром в брикетах. Во время жарки во фритюре даже небольшие капли воды могут привести к разбрызгиванию горячего масла или даже к небольшим взрывам.

Горячие поверхности

- Поверхности прибора во время работы становятся очень горячими. Имеет место опасность поражения электрическим током. Высокая температура сохраняется также после выключения прибора.
- Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора. Следует пользоваться доступными элементами управления и ручками.
- Прибор транспортировать и очищать только после полного остывания.
- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.

RU

Опасность для здоровья от потребления подгоревших продуктов

- Акриламиды, содержащиеся в подгоревших продуктах, опасны для здоровья и могут стать причиной раковых заболеваний. Во избежание или для уменьшения количества акриламида, жареные продукты должны быть желтого и золотого цвета, и не могут быть темными или коричневыми.
- Сгоревшие остатки или крошки регулярно удалять из фритюрного масла.
- Продукты, содержащие крахмал, особенно зерновые и картофельные продукты, следует обжаривать при температуре не выше 180 °C.

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

Обслуживающий персонал

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Жарка во фритюре соответствующих продуктов питания.

Данный прибор можно использовать в домашнем хозяйстве и подобных местах, например:

- в кухнях для работников в магазинах, офисах или подобных зонах работы;
- в аграрных хозяйствах;
- клиентами в гостиницах, отелях и других типичных жилых местах;
- в пансионатах.

1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

RU

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- жарка во фритюре несоответствующих пищевых продуктов.
- жарка во фритюре мокрых или влажных пищевых продуктов.
- вешать замороженные продукты в корзине фритюрницы над горячим фритюрным маслом/жиром.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений. Производитель не несет никакой ответственности за повреждение и вред вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

RU

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Модель / характеристики

- Тип: настольный прибор
- Вид питания: электрическое
- Подключение прибора: готов к подключению
- Нагревательный элемент: откидной
- Кран слива жира
- Холодная зона
- Предохранительный термостат
- Управление: поворотный регулятор
- Переключатель включения/выключения
- Контрольные лампочки: Вкл./Выкл., подогрев
- Подходит для фритюрного масла и жира в брикетах

RU

Наименование:	Фритюрница SNACK I Plus
Номер арт.:	A162820E
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чашей:	1
Объем чашей в литрах:	4
Размеры чаш (шир. x гл. x выс.) в мм:	150 x 300 x 150
Количество корзин:	1
Размеры корзин (шир. x гл. x выс.) в мм:	130 x 220 x 105
Емкость корзины в л:	2,5
Количество крышек:	1
Температурный диапазон от – до в °C:	50 - 190
Потребляемая мощность:	2,0 кВт 230 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	200 x 640 x 340
Вес в кг:	4,2

Технические данные

Наименование:	Фритюрница SNACK II Plus
Номер арт.:	A162821E
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чашей:	2
Объем чашей в литрах:	4
Размеры чаш (шир. x гл. x выс.) в мм:	150 x 300 x 150
Количество корзин:	2
Размеры корзин (шир. x гл. x выс.) в мм:	130 x 220 x 105
Емкость корзины в л:	2,5
Количество крышек:	2
Температурный диапазон от – до в °C:	50 - 190
Потребляемая мощность:	4,0 кВт 230 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	400 x 640 x 340
Вес в кг:	9,0

RU

Наименование:	Фритюрница SNACK III Plus
Номер арт.:	A162823E
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чашей:	1
Объем чашей в литрах:	9
Размеры чаш (шир. x гл. x выс.) в мм:	240 x 300 x 200
Количество корзин:	1
Размеры корзин (шир. x гл. x выс.) в мм:	210 x 220 x 120
Емкость корзины в л:	5,5
Количество крышек:	1
Температурный диапазон от – до в °C:	50 - 190
Данные присоединения:	3,3 кВт 230 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	285 x 640 x 400
Вес в кг:	6,2

Наименование:	Фритюрница SNACK IV Plus
Номер арт.:	A162824E
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чашей:	2
Объем чашей в литрах:	9
Размеры чаш (шир. x гл. x выс.) в мм:	240 x 300 x 200
Количество корзин:	2
Размеры корзин (шир. x гл. x выс.) в мм:	210 x 220 x 120
Емкость корзины в л:	5,5
Количество крышек:	2
Температурный диапазон от – до в °C:	50 - 190
Потребляемая мощность:	6,6 кВт 230 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	565 x 640 x 400
Вес в кг:	11,5

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

4.2 Функции прибора

Во фритюрнице продукты можно быстро и безопасно готовить в горячем масле. Благодаря практичному крану для слива жира и откидывающемуся нагревателю очистка занимает считанные мгновения.

4.3 Обзор компонентов прибора

A162820E / A162823E

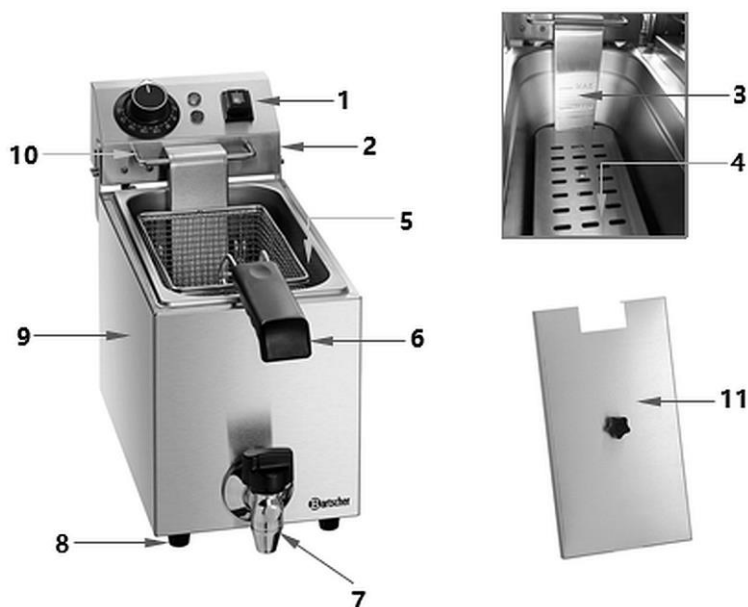


Рис. 1

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Панель управления | 2. Блок управления |
| 3. Отметка MIN/MAX | 4. Нагревательный элемент с установленной наглухо крышкой |
| 5. Чаша | 6. Корзина с ручкой |
| 7. Кран слива жира | 8. Ножки (4х) |
| 9. Основной прибор | 10. Элемент для подвешивания корзины |
| 11. Крышка | |

RU

A162821E / A162824E

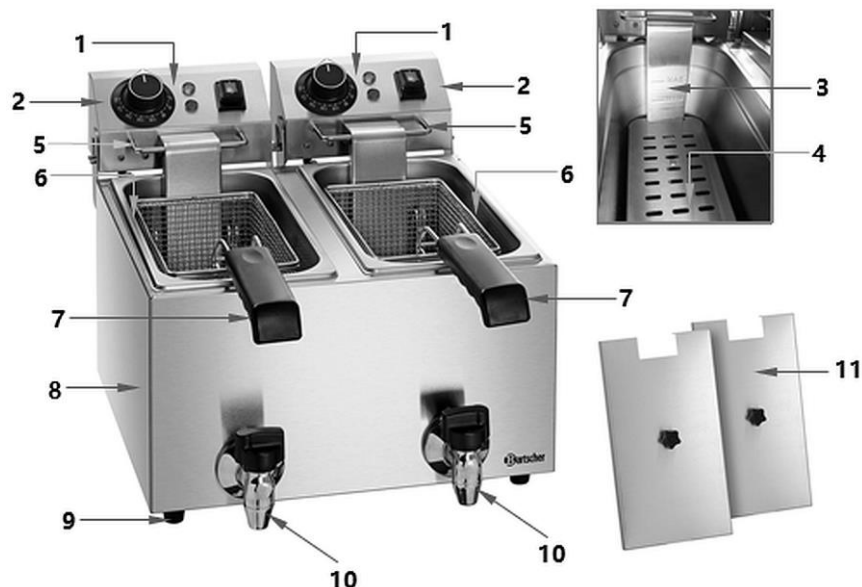


Рис. 2

- | | |
|--|--|
| 1. Панель управления (2 шт.) | 2. Блок управления (2 шт.) |
| 3. Отметка MIN/MAX | 4. Нагревательный элемент с установленной наглухо крышкой (2x) |
| 5. Элемент для подвешивания корзины (2x) | 6. Чаша (2x) |
| 7. Корзина с ручкой (2x) | 8. Основной прибор |
| 9. Ножки (4x) | 10. Кран слива жира (2x) |
| 11. Крышка (2x) | |

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция

Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удушья!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:
 - ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
 - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
 - легко доступная
 - с хорошей вентиляцией.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
- Сохранять 20 см расстояния от легковоспламеняющихся стен и предметов.

Подсоединение к источнику тока

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) данным имеющейся электрической сети.
- Подключить прибор к одинарной, соответствующим образом предохраненной сетевой розетке с соответствующим штырем заземления. Не подключать прибор к многофункциональной розетке.
- Провод присоединения проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.
- Для подключения двойной фритюрницы необходимы 2 отдельные розетки.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

5.2 Обслуживание



ОСТОРОЖНО!

Опасность возникновения пожара!

Эксплуатация прибора с уровнем масла ниже отметки MIN может привести к перегреву фритюрного масла и его возгоранию.

Уровень масла должен находиться между отметками „MIN” и „MAX” в емкости.

В случае перегрева во время эксплуатации прибора фритюрное масло или жир в брикетах могут воспламениться.

Прибор не должен работать слишком долго! Во время перерывов между процессами жарки регулятор температуры следует установить на более низкое значение.



ОСТОРОЖНО!

Опасность получения ожогов!

По причине более низкой точки воспламенения старое масло после жарки имеет большую склонность к самовоспламенению и способствует пенообразованию.

Для жарки не следует использовать старое масло. Регулярно менять масло для приготовления продуктов во фритюре.

Во время эксплуатации прибора при уровне масла выше отметки MAX горячее масло может выливаться.

Уровень масла должен находиться между отметками „MIN” и „MAX” в емкости.

Если корзина переполнена продуктами для жарки, фритюрное масло или жир в брикетах может выкипать.

Следует соблюдать максимальный уровень наполнения корзины продуктами для жарки.

Попадание воды в горячее фритюрное масло может привести к разбрызгиванию масла и ожогам.

Следует использовать только сухие продукты для жарки.

Во время жарки во фритюре даже небольшие капли воды под крышкой могут привести к разбрызгиванию горячего масла или даже к небольшим взрывам.

Никогда не следует закрывать крышку во время или сразу после жарки.

Крышка служит в качестве защиты от пыли или для поддержания температуры масла / жира в случае возможных перерывов в эксплуатации.

Перед установкой крышки следует убедиться, что она сухая, чтобы в емкость не капала вода.

Во время переливания горячего масла / жира в брикетах может возникнуть риск получения ожогов.

Перед переливанием масло для жарки / жир в брикетах следует охладить.

RU

Подготовка прибора

1. Вынуть из прибора оснащение (крышку/ки, корзину/ны).
2. Установить держатель корзины в правильном положении, поднимая его вверх, потягивая за крепежный держатель и защелкивая его.
3. Снять блок управления с нагревательным элементом с прибора и установленной наглухо крышкой, вынимая ее из крепежного элемента путем вытягивания вверх.



Рис. 3

4. Перед первым использованием прибор и его оснащение следует тщательно очистить согласно указаниям, описанным в пункте 6 „Очистка“.

ПРИМЕЧАНИЕ!

По причине безопасности прибор работает только в случае правильной установки блока управления на корпусе, когда благодаря микровыключателю достигается эксплуатационная готовность прибора.

5. После очистки блок управления вместе с нагревательным элементом следует снова закрепить на крепежном элементе прибора.

Сливной кран для жира оснащен предохранительным устройством, предотвращающим случайное открытие. Вращающуюся регулировочную ручку следует нажать, прежде чем она будет повернута.



Рис. 4

6. Перед наполнением чаши фритюрным маслом/ жиром в брикетах сливной кран для жира следует закрыть.

RU

Рекомендации касательно использования фритюрного масла или жира в кубиках (брикетах)

- Для приготовления во фритюре следует всегда использовать соответствующее масло (например, растительное, подсолнечное, ореховое и т.п.) или жир в кубиках/брикетах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Жир в кубиках (брикетах) никогда не должен топиться при высоких температурах, это может привести к повреждению датчика температуры.

Жир в кубиках/брикетах следует растопить во фритюрнице в положении точки плавления.

Соблюдать указания, приведенные в разделе „Рекомендации по плавлению жира в кубиках (брикетах)“.

- Использовать только масло или жир, пригодные для жарки в высокой температуре.
- Не смешивать разные виды масла и жира, т.к. они могут иметь разные точки кипения.

Рекомендации по плавлению жира в кубиках (брикетах)

во фритюрнице

1. Вынуть корзину из чаши.
2. Поместить жир в брикетах непосредственно на защитной крышке нагревательного элемента так, чтобы он был накрыт.

Для включения прибора следовать инструкциям в разделе „Ввод в действие“.

3. Повернуть регулятор температуры до отметки точки плавления.
4. Дать жиру в брикетах растопиться.
5. Когда нагревательный элемент будет полностью прикрыт жиром, регулятор температуры можно установить на максимум.
6. В чашу вкладывать следующие куски жира в брикетах, до момента достижения соответствующего уровня наполнения жиром.

в отдельном контейнере

1. Чтобы жир в кубиках (брикетах) быстрее довести до жидкого состояния, можно расплавить его в отдельном контейнере (например, в кастрюле) на конфорке.
2. Поместите необходимое количество жировых кубиков (блоков) в кастрюлю и растопите на среднем огне.
3. Затем осторожно перелейте растопленный жир в чашу фритюрницы.

Наполнение чаши фритюрным маслом или растопленным жиром в кубиках (брикетах)

ПОДСКАЗКА!

Перед наполнением фритюрным маслом или жиром в кубиках (брикетах) чаша должна быть чистой и сухой.

1. Перед началом работы чаша должна быть заполнена необходимым количеством фритюрного масла или жира в кубиках (брикетах).
2. Осторожно залейте масло в чашу до нужного уровня (между отметками «MIN» и «MAX»). Маркировка находится на нагревателе в чаше.
3. Во время работы необходимо следить за уровнем масла в чаше и, при необходимости, добавлять фритюрное масло или жир в брикетах.

Элементы обслуживания

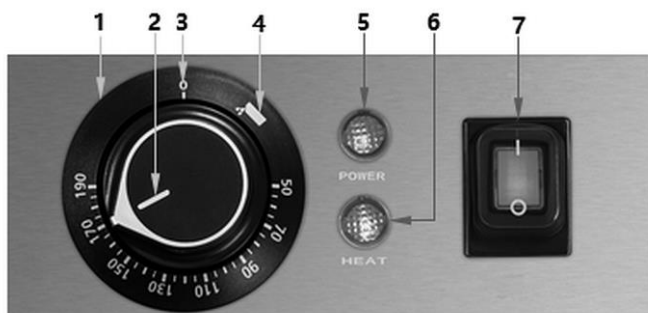


Рис. 5

1. Регулятор температуры
2. Знак регулировки
3. Положение ВЫКЛ.
4. Отметка точки плавления
5. Контрольная лампочка (зеленая)
6. Контрольная лампа подогрева (красная)
7. Переключатель включения/выключения

Запуск

1. Подключить прибор к соответствующей одиночной розетке.
 2. Включатель/выключатель установить в положении «I».
- Загорится зеленая контрольная лампа работы.
3. Повернуть регулятор температуры по часовой стрелке до требуемого параметра температуры в диапазоне 50 °C до 190 °C.

Во время разогрева горит красная контрольная лампа нагрева. По достижении установленной температуры контрольная лампа нагревания гаснет. Когда температура в чаше падает, прибор снова нагревается, и снова загорается красная контрольная лампа нагрева.

4. Для достижения лучших результатов следует подождать, пока будет достигнута требуемая температура, после чего вложить соответствующие продукты во фритюрницу.

ПОДСКАЗКА!

Не следует использовать фритюрное масло или жир в брикетах слишком долго при слишком высокой температуре, так как они теряют свою пригодность.

RU

Приготовление продуктов фри

1. Поместите в корзину подготовленные для жарки во фритюре продукты.

ПОДСКАЗКА!

Не переполняйте корзину, так как в этом случае температура масла/жира для жарки снижается, и жареный продукт становится слишком жирным.

ВНИМАНИЕ!

Во время приготовления замороженного картофеля фри не следует превышать указанное ниже количество:

Одинарная/двойная модель фритюрницы объемом 4 л: 0,3 кг на чашу

Одинарная/двойная модель фритюрницы объемом 9 л: 0,5 кг на чашу

2. Используя ручку, медленно опустить корзину в чашу с фритюрным маслом или жиром в брикетах.
3. Отставить корзину на защитную крышку нагревательного элемента.

4. Начать приготовление продуктов фри.
5. После жарки осторожно снять корзину с помощью ручки и повесить корзину с помощью крюка на элементе для подвешивания на блоке управления.
6. Подождите, пока с жареных продуктов в корзине стечет лишний жир.
7. Подавайте готовые жареные продукты.



Рис. 6

8. По окончании процесса жарки и использования прибора установить регулятор температуры в положение «0» (ВЫКЛ.), а включатель/выключатель переключить в положение «О».

Слив и удаление фритюрного масла / жира в кубиках (брикетах)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Использованное фритюрное масло / жир в кубиках (брикетах) следует утилизировать в соответствии с экологическими нормами и местными предписаниями.

1. Фритюрное масло/жир в кубиках (брикетах) следует заменить, как только оно перестанет соответствовать требованиям соответствующих предписаний.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Если жир из кубиков (брикетов) затвердевает во фритюрнице, его можно расплавить только с помощью функции плавления во фритюрнице, а затем слить через сливной кран жира.

2. После охлаждения фритюрное масло или жир в кубиках (брикетах) следует слить из чаши через сливной кран в емкость для сбора жира. Убедиться, что емкость стоит стабильно.

Механизм защиты от перегрева

Если по ошибке фритюрница будет включена без фритюрного масла или жира в брикетах, или если в чаше будет меньше жира, чем требуемое минимум, механизм защиты от перегрева автоматически отключит прибор. Эта функция защищает прибор от перегрева и возможных повреждений.

1. Отключить прибор от источника питания.

2. Выполнить следующие действия:

- оставить прибор, чтобы он полностью остыл
- открутить пластиковую крышку над кнопкой RESET на задней стенке блока управления против часовой стрелки
- нажать кнопку
- обратно накрутить пластиковую крышку по часовой стрелке
- ввести прибор в действие в нормальном режиме.



Рис. 7

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

RU

6.2 Очистка

1. В конце рабочего дня прибор следует тщательно очистить.
2. Вынуть корзину из чаши.
3. Поднять нагревательный элемент вверх и дать маслу/жиру стечь.
4. Слить из чаши охлажденное фритюрное масло.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Соблюдать указания, содержащиеся в разделе „Слив и удаление фритюрного масла/жира в брикетах”.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

Влага может попасть в электрическую систему или блок управления, и стать причиной поражения электрическим током при вводе прибора в действие.

Не чистить прибор и соединительный шнур мокрым способом, не мыть под проточной водой и не погружать в воду или другие жидкости.

5. Снять с прибора блок управления с нагревательным элементом и крышкой. Так можно легко очистить нагревательный элемент и чашу.
6. Блок управления и нагревательный элемент очищать с помощью мягкой, влажной салфетки с добавлением мягкого моющего средства. Вытереть с помощью чистой салфетки.
7. Панель обслуживания протирать исключительно слегка влажной салфеткой.
8. Очищать корзину (корзины) и крышку (крышки) в горячей воде с добавлением мягкого моющего средства. Сильно загрязненные части можно на некоторое время замочить.
9. Чашу следует мыть горячей водой с добавлением мягкого моющего средства. Пользоваться мягкой салфеткой или мочалкой для посуды.
10. Слить воду после мытья в соответствующую емкость, используя сливной кран для жира. Далее сполоснуть чашу чистой водой и снова слить ее, используя сливной кран для жира.
11. Протирать поверхность прибора и соединительный шнур исключительно слегка влажной салфеткой.
12. После очистки все элементы следует тщательно осушить, а снятые элементы обратно установить на приборе.

7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.

Возможные неисправности

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор подключен к источнику электропитания, но зеленая контрольная лампа работы не горит, и прибор не нагревается	Вилка подсоединена к розетке неправильно	Вынуть вилку и правильно вставить ее в розетку
	Сработал предохранитель электрического питания	Проверить предохранитель, проверить прибор после подключения к другой розетке
	Активировался предохранительный термостат (защита от перегрева)	Нажать кнопку RESET в блоке управления
Красная контрольная лампа нагрева горит, но температура не повышается	Нарушен контакт с нагревательным элементом	Связаться с продавцом
	Поврежден нагревательный элемент	Связаться с продавцом
Зеленая контрольная лампа работает горит, но, несмотря на установку температуры, не горит красная контрольная лампа нагрева	Установленная температура достигнута	Проверить работу после изменений настроек
	Поврежден регулятор температуры	Связаться с продавцом
	Повреждена контрольная лампа	Связаться с продавцом
Через определенное время прибор перестает нагреваться	Активировался предохранительный термостат (защита от перегрева)	Нажать кнопку RESET в блоке управления. Если через какое-то время механизм защиты от перегрева сработает снова, необходимо связаться с продавцом
Прибор не нагревается	Контактный переключатель под блоком управления не активирован	Проверить, правильно ли установлен блок управления

8 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.

Старое фритюрное масло

Отработанное масло для жарки следует утилизировать в соответствии с правилами, действующими в области охраны окружающей среды.