

SNACK I - SNACK II - SNACK III - SNACK IV



**A162410E - A162412E - A162810E -
A162812E**

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: 2.0

Дата составления: 2024-12-17

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 началом эксплуатации следует прочитать инструкцию по обслуживанию, и хранить ее в доступном месте недалеко от прибора!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным источником информации и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций относительно безопасности и обслуживания является условием безопасной и правильной работы с прибором.

Перед началом работы с прибором, особенно перед его включением, следует прочитать данную инструкцию по обслуживанию во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба! Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

На каждом этапе эксплуатации вся важная информация, содержащаяся в инструкции по эксплуатации, должна быть доступна для соответствующего персонала. Ответственность за ее доступность несет оператор.

Кроме инструкции по эксплуатации следует соблюдать общие и другие действующие положения законодательства, касающиеся безопасности труда и защиты окружающей среды.

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.

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 рукавицами.
- 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.

Опасность для здоровья от потребления подгоревших продуктов

- Акриламида, 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.

Ответственность оператора

Оператор отвечает за соблюдение действующих положений законодательств, исполнительных положений и существующих местных положений, касающихся предотвращения несчастных случаев, защиты окружающей среды, а также внутренних инструкций труда, инструкций по эксплуатации, действующих на месте установки прибора. Обязанности оператора:

- эксплуатация прибора и подключенных к нему компонентов исключительно в безупречном техническом состоянии, с исправными защитными и предохранительными элементами;
- подготовка оценки рисков на рабочих местах;
- инструктаж и регулярное обучение персонала; В частности, следует ознакомиться с разделом, касающимся безопасности, и указаниями по безопасности и соблюдать их;
- предоставление соответствующих средств индивидуальной защиты (СИЗ);
- соблюдение сроков технического обслуживания и очистки;
- документирование обучения/инструктажей, замена комплектующих.

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.

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.

1.3 Использование по назначению

Прибор предназначен исключительно для применения, описанного в инструкции обслуживания, с поставленными и утвержденными компонентами.

Любое другое применение считается несоответствующим назначению.

Производитель не несет ответственности за вытекающий из этого ущерб. В таких случаях ответственность несет исключительно пользователь/оператор.

Следующие виды 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;
- 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.

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

Прибор построен в соответствии с настоящим состоянием техники и правилами технической безопасности. Несмотря на это, во время его эксплуатации могут возникнуть угрозы для здоровья и жизни пользователя или посторонних людей, риск повреждения прибора или других составляющих имущества. Претензии по гарантии и ответственности за травмы/повреждения имущества, а также аварии во время работы исключены, если можно их отнести к одной или нескольким следующим причинам:

- использование, несоответствующее назначению;
- несоблюдение/пренебрежение инструкцией и связанной с ней информации;
- неавторизованные конструкционные и технические изменения в приборе;
- привлечение для работы недостаточно обученного и недостаточно квалифицированного персонала;
- эксплуатация с поврежденными или неправильно установленными предохранительными или защитными устройствами;
- несоответствующее техническое обслуживание или очистка;
- неустраненные аварии;
- применение неразрешенных агентов, чистящих средств и т. п.;
- применение неавторизованных запчастей;
- ошибки во время обслуживания или другое неправильное использование;
- катастрофы, вызванные посторонними предметами или форс-мажором;
- уничтожение шильдика и наклеек, существенных для обслуживания и безопасности.

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

Наименование:	Фритюрница SNACK I
Номер арт.:	A162410E
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чаш:	1
Объем чаш в литрах:	4
Количество корзин:	1
Размеры корзин (шир. × гл. × выс.) в мм:	135 x 205 x 123
Емкость корзины в л:	2,4
Количество крышек:	1
Температурный диапазон от — до в °C:	50 - 190
Степень защиты:	IPX3
Присоединительная мощность:	2,0 кВт 220-240 В 50 Гц
Размеры (шир. × гл. × выс.) в мм:	245 x 590 x 315
Вес в кг:	5,1

Наименование:	Фритюрница SNACK II
Номер арт.:	A162412E
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чаш:	2
Объем чаш в литрах:	4
Количество корзин:	2
Размеры корзин (шир. × гл. × выс.) в мм:	135 x 205 x 123
Емкость корзины в л:	2,4
Количество крышек:	2
Температурный диапазон от — до в °C:	50 - 190
Степень защиты:	IPX3
Присоединительная мощность:	2 x 2,0 кВт 220-240 В 50 Гц
Размеры (шир. × гл. × выс.) в мм:	445 x 590 x 315
Вес в кг:	9,6

Технические данные

Наименование:	Фритюрница SNACK III
Номер арт.:	A162810E
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чаш:	1
Объем чаш в литрах:	8
Количество корзин:	1
Размеры корзин (шир. × гл. × выс.) в мм:	195 x 245 x 140
Емкость корзины в л:	5,5
Количество крышек:	1
Степень защиты:	IPX3
Температурный диапазон от — до в °C:	50 - 190
Данные присоединения:	3,25 кВт 220-240 В 50 Гц
Размеры (шир. × гл. × выс.) в мм:	305 x 620 x 340
Вес в кг:	6,7

Наименование:	Фритюрница SNACK IV
Номер арт.:	A162812E
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чаш:	2
Объем чаш в литрах:	8
Количество корзин:	2
Размеры корзин (шир. × гл. × выс.) в мм:	195 x 245 x 140
Емкость корзины в л:	5,5
Количество крышек:	2
Температурный диапазон от — до в °C:	50 - 190
Степень защиты:	IPX3
Присоединительная мощность:	2 x 3,25 кВт 220-240 В 50 Гц
Размеры (шир. × гл. × выс.) в мм:	555 x 620 x 340
Вес в кг:	12,5

Версия/характеристики

- Подключение прибора: готов к подключению
- Тип: настольный прибор
- Вид питания: электрическое
- Кран слива жира: нет
- Холодная зона: да
- Предохранительный термостат: да
- Управление: поворотный регулятор
- Регулировка температуры: вручную
- Выключатель: нет
- Индикаторы: готов к работе, нагрев
- Закругленные углы
- Ручки для переноски, по бокам
- Подходит для фритюрного масла и жира в кубиках (брикетах)

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

RU

4.2 Функции прибора

Во фритюрнице продукты можно быстро и безопасно готовить в горячем масле. Независимо, картофель фри или закуски, эта фритюрница обеспечивает равномерное и быстрое приготовление.

4.3 Обзор компонентов прибора

A162410E / A162810E

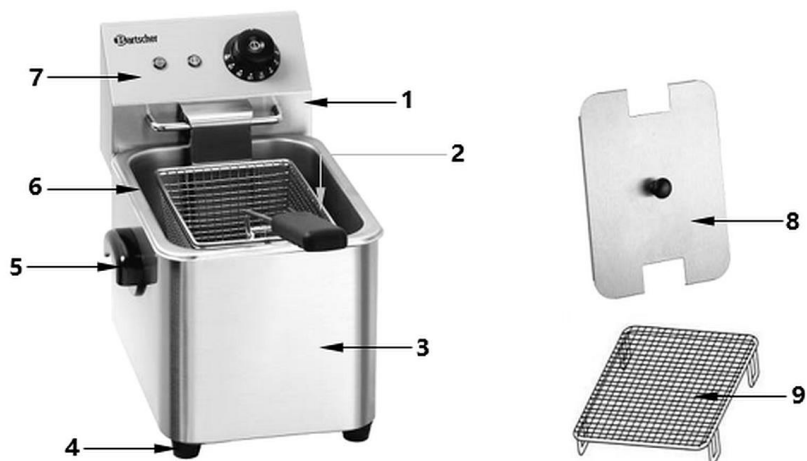


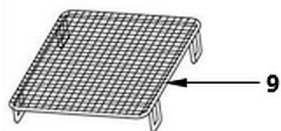
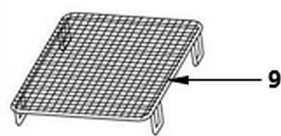
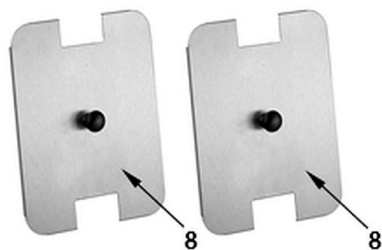
Рис. 1

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Блок управления с нагревательным элементом | 2. Корзина фритюрницы с ручкой |
| 3. Основной прибор | 4. Ножка (4 шт.) |
| 5. Ручка для переноски (2 шт.) | 6. Чаша |
| 7. Панель управления | 8. Крышка |
| 9. Osłona elementu grzeijnego | |

A162412E / A162812E



Рис. 2



1. Блок управления с нагревательным элементом (2 шт.)
2. Корзина фритюрницы с ручкой (2 шт.)
3. Чаша (2 шт.)
4. Основной прибор
5. Ножка (4 шт.)
6. Ручка для переноски (2 шт.)
7. Панель управления (2 шт.)
8. Крышка (2 шт.)
9. Защитная крышка нагревательного элемента (2 шт.)

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.



ОСТОРОЖНО!

Опасность удушья!

Исключить возможность доступа детей к упаковочным материалам, таким как пластиковые мешки и компоненты из пенопласта.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея следует удалить с помощью салфетки, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обратить внимание на то, чтобы не повредить шильдик и предупреждения на приборе.
- **Запрещается** устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор устанавливать так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединениям для быстрого отключения.
- Выбирая место установки, следует учитывать следующие аспекты:
 - поверхность установки должна быть ровной, достаточно несущей, водонепроницаемой, сухой и устойчивой к высокой температуре;
 - назначенные эвакуационные пути должны были свободными;
 - обеспечить стабильную позицию;
 - предусмотреть достаточное количество места для работы, технического обслуживания и очистки;
 - вентиляционные отверстия для подаваемого и отводимого воздуха, если есть, оставить свободными;
 - соблюдать действующие технические и строительные правила.
- 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 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 охладить.

Подготовка прибора

1. Вынуть из прибора аксессуары (крышку, корзину(-ы), защитную(-ые) крышку(-и) нагревательного элемента).
2. Снять блок управления с прибора, осторожно потянув его вверх (до щелчка).
3. Извлечь чашу.
4. Прикрутить ручки для переноски, входящие в комплект поставки, с обеих сторон корпуса отверстием вниз. Для этой цели вставить крепежные винты изнутри через корпус и вкрутить их в ручки для переноски.
5. Перед началом эксплуатации прибор тщательно очистить согласно указаниям в пункте **6 «Очистка»**. Необходимо следить за тем, чтобы на электропроводку или в блок управления не попала вода.
6. Прибор и элементы оснащения следует тщательно осушить.
7. Поместить чашу в приборе.

8. Установить блок управления, осторожно накладывая его на направляющую сзади корпуса (должен раздаться «щелчок»).

ВНИМАНИЕ!

Блок установлен правильно, если оба штифты в нижней части блока управления закреплены в отверстиях.

По причине безопасности прибор работает только при правильном расположении блока управления на корпусе, поэтому готовность к работе устанавливается с помощью микропереключателя.

9. Поместить защитную крышку на блок управления.
10. Убедиться, что прибор выключен (установить регулятор температуры в положении «0»).

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)

ОСТОРОЖНО

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 залить масло в чашу до нужного уровня (между отметками «MIN» и «MAX»). Маркировка находится в чаше.
3. Во время работы необходимо следить за уровнем масла в чаше и в случае необходимости добавлять фритюрное масло или жир в кубиках (брикетах).

Элементы обслуживания

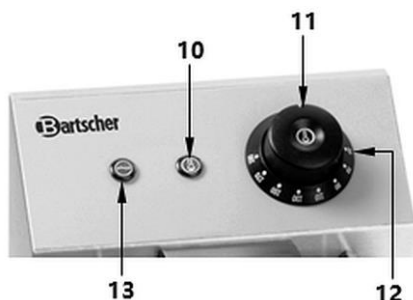


Рис. 3

- 10. Индикатор нагрева (оранжевый)
- 11. Регулятор температуры
- 12. Отметка точки плавления
- 13. Индикатор работы (зеленый)

RU

Запуск

1. Подключить прибор к соответствующей одиночной розетке. Загорится зеленый индикатор работы.
2. Повернуть регулятор температуры по часовой стрелке до требуемого параметра температуры в диапазоне от 50 °C до 190 °C.
Во время разогрева горит красный индикатор нагрева. После достижения установленной температуры индикатор нагрева гаснет. Когда температура в чаше падает, прибор снова нагревается, и снова загорается оранжевый индикатор нагрева.
3. Тем временем приготовить продукты для жарки во фритюрнице.
4. Для достижения лучших результатов следует подождать, пока будет достигнута желаемая температура, после чего поместить соответствующие продукты во фритюрницу.

ПОДСКАЗКА!

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

В случае более длительных перерывов между процессами приготовления во фритюре регулятор температуры следует установить на самую низкую величину.

Приготовление продуктов фри

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

Корзина фритюрницы предназначена для приготовления во фритюре соответствующих блюд. Она оснащена складываемой ручкой и двумя крючками.

УКАЗАНИЕ!

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

ВНИМАНИЕ!

Во время приготовления во фритюре нельзя превышать нижеуказанное количество замороженного картофеля фри:

одно-/двухместная модель фритюрницы объемом 4 литра, 0,6 кг на чашу;

одно-/двухместная модель фритюрницы объемом 8 литров, 0,9 кг на чашу.

2. Используя ручку, медленно опустить наполненную корзину в чашу с фритюрным маслом или жиром в кубиках (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 крючка **(a)** на элементе для подвешивания **(b)** на блоке управления.
6. Подождать, пока с жареных продуктов в корзине стечет лишний жир.

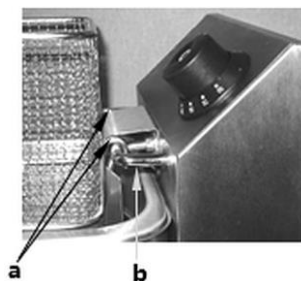


Рис. 4

7. Если после завершения процесса приготовления во фритюре прибор больше не используется, повернуть регулятор температуры в положение «0».
8. Отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку из розетки!).

Замена и удаление фритюрного масла/растопленного жира в кубиках (брикетах)

1. Фритюрное масло/растопленный жир в кубиках (брикетах) следует заменять, как только они перестанут соответствовать требованиям законодательства.
2. Позволить прибору остыть, а затем вынуть из прибора чашу со старым фритюрным маслом/растопленным жиром в кубиках (брикетах).
3. Наполнить емкость для сбора жира фритюрным маслом/растопленным жиром в кубиках (брикетах).

УКАЗАНИЕ!

Если жир из кубиков (брикетов) затвердевает во фритюрнице, его можно расплавить только с помощью функции плавления во фритюрнице, а затем слить в емкость для сбора жира.

4. Убедиться, что емкость стоит стабильно.

УКАЗАНИЕ!

Использованное фритюрное масло/жир следует старательно утилизировать в соответствии с действующими местными положениями законодательства.

RU

Механизм защиты от перегрева

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

1. Отсоединить прибор от источника электропитания.
2. Выполнить следующие действия:
 - оставить прибор до полного остывания;
 - открутить пластиковую крышку над кнопкой RESET на задней стенке блока управления против часовой стрелки;
 - нажать кнопку RESET;
 - повторно закрутить пластиковую заглушку по часовой стрелке;
 - запустить прибор в нормальном режиме.

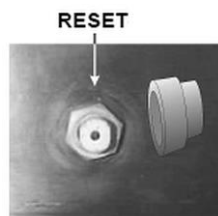


Рис. 5

6 Очистка

Оператор должен заботиться о том, чтобы прибор и его элементы удерживались в хорошем состоянии. Следует проверять эффективность системы управления и системы безопасности.

Работы по техническому обслуживанию, очистке и ремонту должны осуществляться только обученным и специализированным персоналом.

Если на время технического обслуживания, очистки и ремонта необходимо демонтировать предохранительные устройства, следует их немедленно установить обратно после завершения работ и проверить их работу.

Все работы по техническому обслуживанию и очистке следует осуществлять в соответствии с инструкцией по эксплуатации с учетом указанных интервалов.

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.

6.2 Очистка

1. В конце рабочего дня прибор следует тщательно очистить.
2. Вынуть корзину из чаши.
3. Извлечь нагревательный элемент и защитную крышку из чаши, поднимая блок управления из чаши.
4. Опорожнить чашу, переливая охлажденное фритюрное масло в емкость для сбора жира.

УКАЗАНИЕ!

Соблюдать указания, содержащиеся в разделе «Замена и удаление фритюрного масла/растопленного жира в кубиках (брикетах)».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

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

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

5. Блок управления и нагревательный элемент следует чистить с помощью мягкой, влажной тряпочки и мягкого моющего средства. Вытереть чистой тряпочкой.
6. Корзину(-ы), крышку(-и) и защитную крышку нагревательного элемента чистить в горячей воде с мягким чистящим средством. Сильно загрязненные элементы можно на некоторое время замочить.
7. Сполоснуть очищенные элементы в чистой воде.
8. Чашу следует мыть горячей водой с добавлением мягкого моющего средства. Пользоваться мягкой тряпочкой или губкой для посуды.
9. Чашу сполоснуть чистой водой.
10. Поверхность прибора, панель управления и соединительный шнур протереть только слегка влажной тряпочкой.
11. Тщательно осушить очищенные элементы и поверхности с помощью мягкой тряпочки.
12. Снятые элементы установить обратно в приборе.

RU

7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Работы могут осуществляться только соответствующим квалифицированным техническим персоналом.

Если не удастся устранить неисправности, следует обратиться в сервисный центр. Обязательно указать номер артикула, модель и серийный номер. Эти данные указаны на шильдике 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
Оранжевая 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 оранжевая 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.