

## **SNACK I Plus - II Plus - III Plus - IV Plus**



**A162820E - A162821E - A162823E -  
A162824E**

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

Тел. +49 5258 971-0  
Факс: +49 5258 971-120  
**Технічна допомога:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Версія: 2.0

Дата підготовки: 2024-05-06

## Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека .....	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів .....	2
1.2	Вказівки щодо безпеки .....	3
1.3	Використання за призначенням .....	7
1.4	Використання не за призначенням .....	7
2	Загальна інформація .....	8
2.1	Відповідальність та гарантія .....	8
2.2	Захист авторських прав .....	8
2.3	Декларація про відповідність .....	8
3	Перевезення, упаковка та зберігання .....	9
3.1	Контроль доступу .....	9
3.2	Упаковка .....	9
3.3	Зберігання .....	9
4	Технічні параметри .....	10
4.1	Технічні дані .....	10
4.2	Функції приладу .....	12
4.3	Перелік складових частин приладу .....	13
5	Встановлення і експлуатація приладу .....	15
5.1	Встановлення приладу .....	15
5.2	Експлуатація приладу .....	16
6	Очищення .....	23
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення .....	23
6.2	Очищення .....	23
7	Можливі несправності .....	24
8	Утилізація .....	26



**Перш ніж користуватися приладом, слід прочитати інструкцію з експлуатації приладу та зберігати її у доступному місці!**

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт приладу, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації приладу є умовою безпечної та правильної його роботи. Крім того, застосовуються положення щодо запобігання нещасних випадків, правила з охорони та гігієни праці та законодавчі норми, що діють у галузі використання пристрою.

Перед початком роботи з пристроєм, і, зокрема, перед введенням його в експлуатацію, будь ласка, прочитайте ці інструкції, щоб уникнути травм людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

Ця інструкція з експлуатації є невід'ємною частиною виробу і повинна зберігатися в безпосередній близькості від пристрою та бути доступною у будь-який час. Після передачі пристрою також слід передати цю інструкцію з експлуатації.

UK

## 1 Безпека

Прилад було виготовлено згідно з чинними технічними принципами. Однак пристрій може становити джерело небезпеки, якщо його використовувати неправильно або не за призначенням. Усі особи, які користуються пристроєм, повинні дотримуватися інформації, що міститься в цій інструкції з експлуатації, та дотримуватися вказівок на тему безпеки.

### 1.1 Пояснення попереджувальних слів

Важливі вказівки щодо безпеки експлуатації пристрою та попереджувальна інформація позначені в цій інструкції з експлуатації відповідними символами. Цих інструкцій слід суворо дотримуватися, щоб уникнути нещасних випадків, травм та пошкодження майна.



**НЕБЕЗПЕКА!**

Попереджувальне слово НЕБЕЗПЕКА попереджає про небезпеку, яка може призвести до серйозних травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

Попереджувальне слово **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до середньої тяжкості травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Попереджувальне слово **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до легких або помірної тяжкості травм, якщо їх не уникати.

### **УВАГА!**

Попереджувальне слово **УВАГА** вказує на можливі пошкодження майна, які можуть виникнути, якщо не дотримуватися вказівок на тему безпеки.

### **ПОВІДОМЛЕННЯ!**

Символ **ПОВІДОМЛЕННЯ** ознайомлює користувача з додатковою інформацією та інструкціями щодо експлуатації пристрою.

UK

## **1.2 Вказівки щодо безпеки**

### **Електричний струм**

- Занадто висока напруга мережі або неправильна установка можуть призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад можна підключати лише в тому випадку, якщо дані на номінальній табличці відповідають напрузі мережі.
- Щоб уникнути електричних коротких замикань, пристрій слід тримати в сухому стані.
- Якщо під час роботи виникають несправності, пристрій слід негайно відключити від джерела живлення.
- Не торкатися вилки пристрою мокрими руками.
- Ніколи не брати пристрій, якщо він упав у воду. Відразу відключити пристрій від джерела електричного живлення.
- Будь-які ремонтні дії та відкриття корпусу можуть виконуватися тільки спеціалістами та відповідними майстернями.
- Не переносити пристрій за допомогою приєднувального проводу.

- Не допускати контакту приєднувального проводу з джерелами тепла та гострими краями.
- Приєднувальний провід не можна згинати, стискати або зав'язувати.
- Приєднувальний кабель пристрою завжди має бути повністю розкрученим.
- Ніколи не слід класти пристрій або інші предмети на приєднувальний провід.
- Для того щоб відключити пристрій від джерела електричного живлення, слід завжди братися за вилку.
- Кабель живлення слід регулярно перевіряти на відсутність пошкоджень. Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення. Якщо кабель пошкоджений, то з метою безпеки його замінити може тільки сервісний центр або кваліфікований електрик.

## Горючі матеріали

- Ніколи не піддавати прилад впливу високої температури, наприклад, від плити, печі, відкритого вогню, приладів, що утримують тепло тощо.
- Регулярно чистити прилад, щоб уникнути небезпеки виникнення пожежі.
- Не накривати прилад, наприклад, алюмінієвою фольгою або серветками.
- Приладом слід користуватися тільки при використанні призначених для нього матеріалів та відповідних параметрів температури. Матеріали, харчові продукти та залишки їжі в приладі можуть загорітися.
- Ніколи не використовувати прилад поблизу горючих, легкозаймистих матеріалів, наприклад, бензин, спирт тощо. Високі температури призводять до випаровування цих матеріалів і в результаті контакту з джерелами запалювання вони можуть вибухнути.
- У кожному випадку перед початком відповідних дій з гасіння пожежі слід відключити прилад від джерела електричного живлення. Ніколи не гасити вогонь водою, коли прилад підключений до джерела електричного живлення. Після гасіння пожежі слід забезпечити достатню кількість свіжого повітря.

**Безпека під час приготування продуктів у фритюрі**

- Не залишати прилад без нагляду під час роботи. Можливі несправності можуть призвести до перегріву та загоряння фритюрного масла / жиру в брикетах.
- Якщо фритюрне масло/жир в брикетах загоряються унаслідок перегрівання, слід покласти на прилад кришку і відключити прилад від джерела живлення.
- Бризки масла або вибухи гарячого масла/жиру можуть стати причиною опіків долонь, рук і обличчя! Слід користуватися захисними кухонними рукавицями.
- Не використовувати для смаження мокрі або вологі продукти. Перед використанням їх слід висушити. З глибоко заморожених продуктів перед смаженням у фритюрі, слід видалити надлишки льоду.
- Не вішати заморожені продукти в кошику над чашею, наповненою гарячим фритюрним маслом/жиром в брикетах. Під час приготування у фритюрі навіть невеликі краплі води можуть привести до розбризування гарячого масла або навіть до невеликого вибуху.

**Гарячі поверхні**

- Поверхні пристрою під час роботи нагріваються. Існує небезпека опіків. Висока температура також утримується після відключення.
- Не торкатися гарячих поверхонь пристрою. Слід користатися доступними елементами управління та ручками.
- Пристрій транспортувати та чистити лише після повного охолодження.
- Гарячі поверхні не обприскувати холодною водою або горючими рідинами.

**Небезпека для здоров'я в результаті споживання підгорілих продуктів харчування**

- Акриламід, які містяться в підгорілих харчових продуктах, небезпечні для здоров'я і можуть стати причиною ракових захворювань. Щоб уникнути або зменшити акриламід, смажені продукти повинні мати жовто-золотистий колір, не слід допускати, щоб вони стали темними або коричневими.
- З фритюрного масла слід регулярно видаляти пригорілі залишки або крихти.
- Продукти, що містять крохмаль, особливо крупи та картопляні продукти, слід смажити при температурі, що не перевищує 180 °C.

## Неправильна експлуатація

- Неправильне або невідповідне за призначенням використання може призвести до пошкодження пристрою.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо його технічний стан є безперечним і дозволяє безпечно працювати.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо всі з'єднання виконані відповідно до чинних положень.
- Пристрій можна використовувати лише тоді, коли він чистий.
- Використовувати тільки оригінальні запчастини. Ніколи не слід намагатися самостійно ремонтувати пристрій.
- Не впроваджувати жодних змін та модифікацій у пристрій.

## Обслуговуючий персонал

- Прилад може обслуговувати тільки кваліфікований та підготовлений спеціалізований персонал.
- Цей пристрій не можуть обслуговувати особи (у тому числі діти) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з обмеженим досвідом та/або обмеженими знаннями.
- Не залишати дітей без нагляду під час роботи приладу, щоб вони не гралися з ним і не вмикали його.



### 1.3 Використання за призначенням

Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і/або інше використання приладу, ніж описано нижче, заборонено і вважається неправильним: використанням НЕ за цільовим призначенням.

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- Для смаження у фритюрі відповідних харчових продуктів.

Цей прилад можна використовувати в домашніх господарствах і подібних місцях, таких як:

- на кухнях для працівників, у магазинах, офісах чи подібних робочих зонах;
- в аграрних господарствах;
- клієнтами в готелях, мотелях та подібних житлових приміщеннях;
- у пансіонатах.

### 1.4 Використання не за призначенням

Використання не за призначенням може призвести до серйозних травм людей та майна, спричинених електричною напругою, пожежею або ж високою температурою. За допомогою приладу можна виконувати лише роботи, описані в цій інструкції.

Наступні види використання не є використанням за призначенням:

- Приготування у фритюрі невідповідних харчових продуктів
- Приготування у фритюрі мокрих або вологих харчових продуктів
- Не вшати заморожені продукти в кошику фритюрниці над гарячим фритюрним маслом/жиром.

## 2 Загальна інформація

### 2.1 Відповідальність та гарантія

Уся інформація та вказівки, що містяться в даній інструкції з експлуатації, були викладені з урахуванням діючих норм і правил, сучасної інженерії, та наших знань і багаторічного досвіду. У разі замовлення спеціальних моделей приладу або як якихось додатків, а також у випадку застосування новітніх технологій, доставлений прилад за деяких обставин може відрізнятися від пояснень та рисунків, що містяться в даній інструкції з експлуатації.

Виробник **не несе відповідальності** за пошкодження та дефекти приладу внаслідок:

- недотримання вказівок,
- використання не за призначенням,
- впровадження технічних змін користувачем,
- використання незатверджених запчастин.

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни в прилад для підвищення його продуктивності та вдосконалення.

UK

### 2.2 Захист авторських прав

Дана інструкція з експлуатації приладу, а також тексти, рисунки, фотографії та інші елементи, що містяться в ній, захищені авторським правом. Без письмової згоди виробника забороняється відтворювати зміст інструкції з експлуатації приладу в будь-якій формі та будь-яким способом (включаючи її фрагменти), а також використовувати та / або передавати її зміст третій стороні. Порушення вищезазначеного тягне за собою зобов'язання сплатити компенсацію. Ми залишаємо за собою право на подальший розгляд претензій.

### 2.3 Декларація про відповідність

Прилад відповідає чинним стандартам та директивам Європейського Союзу. Це підтверджено Декларацією відповідності ЄС. В разі потреби ми з радістю надішлемо Вам потрібну декларацію про відповідність.

## 3 Перевезення, упаковка та зберігання

### 3.1 Контроль доступу

Після отримання негайно переконайтеся, що прилад є повністю укомплектований та чи його не було пошкоджено під час перевезення. У разі видимих пошкоджень товару під час перевезення відмовтеся від його прийняття або ж домовтеся про його умовне прийняття. На транспортних документах / накладній транспортної компанії слід вказати розмір шкоди та скласти рекламцію. Про приховані збитки слід повідомити одразу після їх виявлення, оскільки про відшкодування збитків можна зголосити лише у відповідний строк подання претензій.

У разі відсутності деталей або аксесуарів, зверніться, будь ласка, до нашого Відділу обслуговування клієнтів.

### 3.2 Упаковка

Не викидайте, будь ласка, картонну коробку від приладу. Вона може знадобитися для зберігання приладу під час переїзду або при його доставці до нашого сервісного центру у разі будь-яких пошкоджень.

Упаковка та окремі компоненти виготовлені з вторинних матеріалів. Це, зокрема: пластикова плівка та пакети, картонна упаковка.

Утилізуючи упаковку, треба дотримуватись правил, що діють у даній країні. Пакувальні матеріали, які можуть бути використані повторно, повинні підлягати вторинній переробці.

### 3.3 Зберігання

Упаковку слід зберігати закритою до часу встановлення приладу, а під час її зберігання слід дотримуватися інструкцій, розташованих назовні, щодо способу укладання та зберігання. Упаковку слід зберігати лише в наступних умовах:

- у закритих приміщеннях
- у сухому та вільному від пилу середовищі
- подалі від агресивних агентів
- в місці, захищеному від сонячних променів
- в місці, захищеному від механічних ударів.

У разі більш тривалого зберігання (понад три місяці) слід регулярно перевіряти стан усіх деталей та упаковки; При необхідності упаковку слід замінити.

## 4 Технічні параметри

### 4.1 Технічні дані

#### Модель / характеристики

- Тип: настільний пристрій
- Вид живлення: електричне
- Підключення пристрою: готовий до підключення
- Нагрівальний елемент: відкидний
- Кран для зливання жиру
- Холодна зона
- Термостат захисту від перегріву
- Керування: поворотний регулятор
- Вмикач/вимикач
- Контрольні лампочки: Увімк/Вимк., розігрівання
- Призначена для фритюрної олії та твердого жиру в кубиках (брикетах)

UK

Назва:	Фритюрниця SNACK I Plus
Номер арт.:	A162820E
Матеріал:	Високоякісна сталь
Кількість чаш:	1
Об'єм чаш в літрах:	4
Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:	150 x 300 x 150
Кількість кошиків:	1
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	130 x 220 x 105
Об'єм кошика в л:	2,5
Кількість кришок:	1
Діапазон температур від – до в °C:	50 - 190
Споживана потужність:	2,0 кВт   230 В   50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	200 x 640 x 340
Вага в кг:	4,8

## Технічні параметри

<b>Назва:</b>	<b>Фритюрниця SNACK II Plus</b>
Номер арт.:	<b>A162821E</b>
Матеріал:	Високоякісна сталь
Кількість чаш:	2
Об'єм чаш в літрах:	4
Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:	150 x 300 x 150
Кількість кошиків:	2
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	130 x 220 x 105
Об'єм кошика в л:	2,5
Кількість кришок:	2
Діапазон температур від – до в °C:	50 - 190
Споживана потужність:	2 x 2,0 кВт   230 В   50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	400 x 640 x 340
Вага в кг:	9,0

<b>Назва:</b>	<b>Фритюрниця SNACK III Plus</b>
Номер арт.:	<b>A162823E</b>
Матеріал:	Високоякісна сталь
Кількість чаш:	1
Об'єм чаш в літрах:	9
Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:	240 x 300 x 200
Кількість кошиків:	1
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	210 x 220 x 120
Об'єм кошика в л:	5,5
Кількість кришок:	1
Діапазон температур від – до в °C:	50 - 190
Параметри підключення:	3,3 кВт   230 В   50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	285 x 640 x 400
Вага в кг:	6,2

Назва:	Фритюрниця SNACK IV Plus
Номер арт.:	A162824E
Матеріал:	Високоякісна сталь
Кількість чаш:	2
Об'єм чаш в літрах:	9
Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:	240 x 300 x 200
Кількість кошиків:	2
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	210 x 220 x 120
Об'єм кошика в л:	5,5
Кількість кришок:	2
Діапазон температур від – до в °C:	50 - 190
Споживана потужність:	2 x 3,3 кВт   230 В   50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	565 x 640 x 400
Вага в кг:	11,5

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

## 4.2 Функції приладу

У фритюрниці можна швидко і безпечно приготувати продукти в гарячій олії. Завдяки практичному крану для зливу жиру та відкидному нагрівальному елементу, чистка не займе багато часу.

### 4.3 Перелік складових частин приладу

A162820E / A162823E

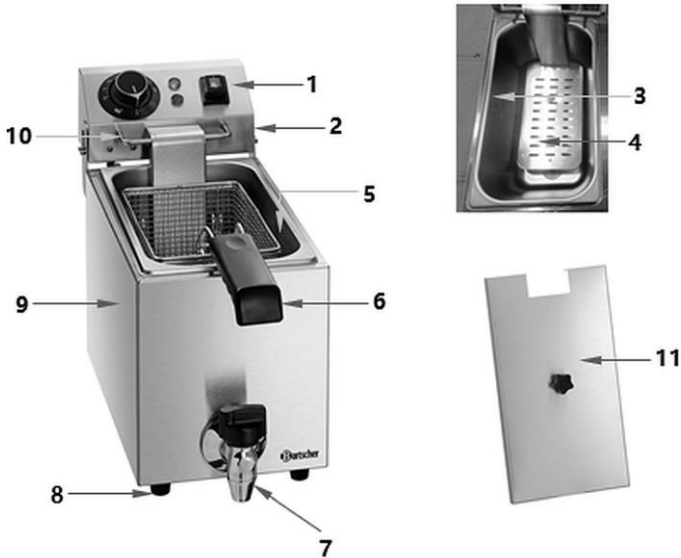


Рис. 1

1. Панель керування
2. Блок керування
3. Відмітка MIN/MAX
4. Нагрівальний елемент з фіксованою кришкою
5. Чаша
6. Кошик з ручкою
7. Кран для зливання жиру
8. Ніжки (4x)
9. Основний пристрій
10. Компонент для підвішування кошика
11. Кришка

A162821E / A162824E

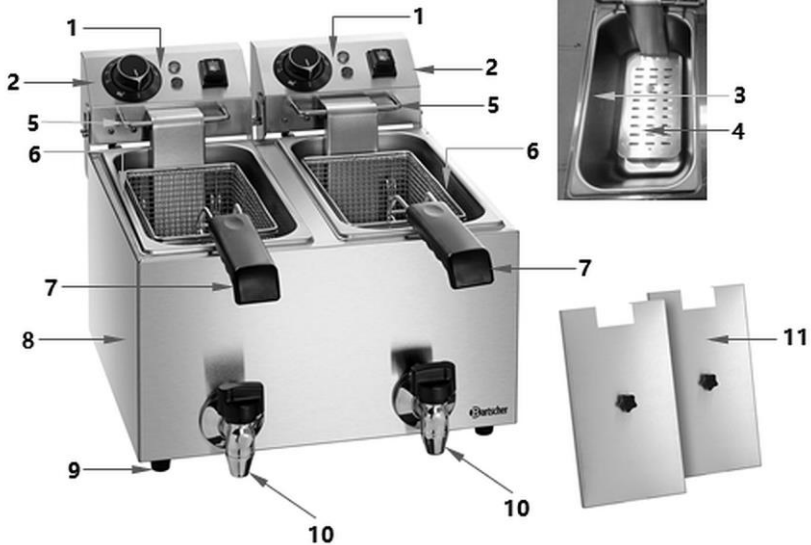


Рис. 2

- 1. Панель керування (2x)
- 2. Блок керування (2x)
- 3. Відмітка MIN/MAX
- 4. Нагрівальний елемент з фіксованою кришкою (2x)
- 5. Компонент для підвішування кошика (2x)
- 6. Чаша (2x)
- 7. Кошик з ручкою (2x)
- 8. Основний пристрій
- 9. Ніжки (4x)
- 10. Кран для зливання жиру (2x)
- 11. Кришка (2x)



### 5 Встановлення і експлуатація приладу

#### 5.1 Встановлення приладу

##### Розпакування / встановлення

- Розпакувати пристрій та видалити усі зовнішні та внутрішні елементи упаковки, а також захист на час транспорту.



#### **ОБЕРЕЖНО!**

##### **Небезпека задушення!**

Унеможливити дітям доступ до пакувальних матеріалів, таких як поліетиленові пакети та пінополістирольні елементи.

- Якщо на пристрої є захисна плівка, її слід зняти. Захисну плівку слід знімати повільно, щоб не залишився слід клею. Видалити залишки клею за допомогою відповідного розчинника.
- Слід поводитися обережно, щоб не пошкодити номінальну табличку та попереджувальні інструкції на пристрої.
- **Ніколи** не встановлюйте пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій повинен розташовуватися таким чином, щоб з'єднання були легко доступними для швидкого відключення, якщо виникне потреба.
- Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:
  - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур
  - досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод
  - легкодоступна
  - яка має хорошу вентиляцію.
- Дотримуватись достатньої відстані від країв столу. Прилад міг би перекинутися і впасти.
- Дотримуватись відстані не менше 20 см від горючих стін та інших предметів.

### Підключення до струму

- Переконайтесь, що технічні дані пристрої (див. номінальну табличку) відповідають технічним характеристикам локальної електромережі.
- Підключити пристрій до одиної, правильно забезпеченої розетки із захисним контактом. Не підключати прилад до багатократної розетки.
- Приєднувальний провід прокласти так, щоб ніхто не міг ходити по ньому і не спотикатися, зачіплюючись за нього.
- Для підключення подвійної фритюрниці потрібні 2 окремі розетки.
- Не використовувати прилад із зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

## 5.2 Експлуатація приладу



### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

**Небезпека виникнення пожежі!**

Експлуатація приладу з рівнем масла нижче позначки **MIN** може привести до перегріву фритюрного масла і його займання.

Рівень масла повинен знаходитися між позначками "MIN" і "MAX" в чаші.

**У разі перегріву під час експлуатації приладу фритюрне масло або жир у брикетах можуть спалахнути.**

Прилад не повинен бути включений занадто довго! Під час перерв між процесами смаження регулятор температури слід встановити на більш низький параметр.



### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

**Небезпека отримання опіків!**

Через більш низьку точку займання старе масло після смаження має велику схильність до самозаймання і сприяє піноутворенню.

Для смаження не слід використовувати старе масло. Слід регулярно міняти фритюрне масло/жир.

**Під час експлуатації приладу при рівні масла вище позначки **MAX** гаряче масло може вилитися.**

Рівень масла повинен знаходитися між позначками "MIN" і "MAX" в чаші.

## Встановлення і експлуатація приладу

**Якщо кошик переповнений продуктами для смаження, фритюрне масло або жир в брикетах може википати.**

Слід дотримуватися максимального рівня наповнення кошика продуктами для смаження.

**Попадання води в гаряче фритюрне масло може привести до розбризування масла та опіків.**

Слід використовувати тільки сухі продукти для смаження.

**Під час смаження у фритюрі навіть невеликі краплі води під кришкою можуть привести до розбризування гарячого масла або навіть до невеликих вибухів.**

Ніколи не слід закривати кришку під час або відразу після смаження.

Кришка служить в якості захисту від пилу або для підтримання температури масла/жиру в разі можливих перерв в експлуатації.

Перед установкою кришки слід переконатися, що вона суха, щоб в чашу не капала вода.

**Під час переливання гарячого фритюрного масла/жиру в брикетах має місце ризик отримання опіків.**

Перед переливанням фритюрному маслу/жиру в брикетах слід дати охолонути.

UK

## Підготовка пристрою

1. Вийняти з пристрою обладнання (кришку, кошик/ки).
2. Помістити ручку кошика в правильне положення, розгорнувши її вгору, потягнувши за ручку кріплення і фіксуючи.
3. Зняти блок керування з нагрівальним елементом та фіксованою кришкою з пристрою, потягнувши їх вгору від монтажного елемента.



Рис. 3

4. Перед першим використанням ретельно очистити пристрій та обладнання згідно з інструкціями в розділі 6 «Очищення».

### ПОВІДОМЛЕННЯ!

**З міркувань безпеки пристрій працює лише тоді, коли блок керування правильно розміщений на корпусі, таким чином забезпечуючи**

**готовність до роботи за допомогою мікроперемикача під блоком керування.**

- Після очищення блок керування з нагрівальним елементом слід знову прикріпити до монтажного елементу пристрою.

Зливний кран для жиру оснащений запобіжником, який запобігає випадкове відкриття. Ручка повинна бути спочатку натиснута вниз, перш ніж її можна буде повертати.

- Перед заповненням чаші фритюрною олією / жиром в кубиках (брикетах) слід закрити зливний кран для жиру.



Рис. 4

### **Рекомендації на тему використання фритюрного масла або жиру в брикетах.**

- Для приготування у фритюрі слід завжди використовувати відповідне масло (наприклад, рослинну олію, соняшникову олію, горіхову олію тощо) або жир в кубиках (брикетах).

#### **УВАГА!**

**Жир в кубиках (брикетах) ніколи не повинен танути при високих температурах, це може привести до пошкодження датчика температури.**

Жир в кубиках / брикетах слід розтопити у фритюрниці в положенні точки плавлення.

Дотримуватись рекомендацій, наведених у розділі „**Рекомендації щодо плавлення жиру в кубиках (брикетах)**“.

- Використовувати тільки олії або жири, придатні для смаження в високій температурі.
- Не змішувати різні види олії та жиру, тому що вони можуть мати різні точки кипіння.

**Рекомендації щодо плавлення твердого жиру у кубиках (брикетах)  
у фритюрниці**

1. Вийняти кошик з чаші.
2. Жир в кубі (брикеті) покласти прямо на кришку нагрівального елемента, щоб вона була накрита.

Щоб увімкнути пристрій, дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «Запуск».

3. Поверніть регулятор температури в позначене положення температури плавлення.
4. Дати розтанути жиру в кубі (брикеті).
5. Якщо нагрівальний елемент повністю прикритий рідким жиром, регулятор температури можна встановити на максимум.
6. У чашу покласти інші брикети твердого жиру для розплавлення, щоб досягти відповідного рівня наповнення чаші жиром.

**в окремий контейнер**

1. Щоб швидше довести жирові кубики (блоки) до рідкого стану, можна розтопити їх в окремому контейнері (наприклад, каструлі) на нагрівальному полі.
2. Покладіть необхідну кількість кубиків (шматочків) жиру в каструлю і розтопіть на середньому вогні.
3. Потім обережно вилийте розтоплений жир в чашу фритюрниці.

Заповнення чаші фритюрною олією або рідким жиром у вигляді кубиків (блоків)

### ПОРАДА!

Перед заповненням фритюрною олією або жиром у кубиках (брикетах), слід подбати про те, щоб чаша була чистою і сухою.

1. Перед введенням в експлуатацію чашу необхідно заповнити необхідною кількістю фритюрної олії або рідкого жиру в кубиках (брикетах).
2. Обережно вливати олію в чашу до моменту досягнення відповідного рівня (між відмітками «MIN» і «MAX»). Маркування знаходиться в чаші.
3. Під час роботи слід стежити за рівнем олії в чаші і, при необхідності, додавати фритюрну олію або жир в кубиках (брикетах).

### Елемент керування

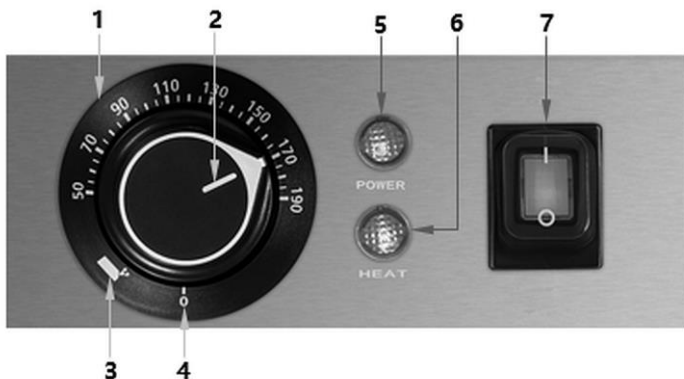


Рис. 5

1. Регулятор температури
2. Позначка регулювання
3. Положення точки плавлення
4. Положення ВИМК
5. Контрольна лампочка роботи (зелена)
6. Контрольна лампа нагрівання (помаранчева)
7. Вмикач./вимикач. із вбудованою контрольною лампою живлення (зелена)

### Запуск

1. Підключити пристрій до відповідної одинарної розетки.
  2. Вмикач/вимикач перевести в позицію «I».
- Загориться зелена контрольна лампочка роботи.
3. Поверніть регулятор температури за годинниковою стрілкою до бажаної температури в діапазоні від 50 °C до 190 °C.

Під час нагрівання горить помаранчева контрольна лампочка нагріву. Після досягнення заданої температури контрольна лампочка нагріву гасне. Коли температура в чаші падає, пристрій знову нагрівається, та помаранчева контрольна лампочка нагрівання знову починає горіти.

4. Для досягнення кращих результатів слід почекати, поки буде досягнута бажана температура, після чого покласти відповідні продукти у фритюрницю.

#### **ПОРАДА!**

**Не слід використовувати фритюрну олію або жир в кубиках (брикетах) занадто довго при дуже високій температурі, оскільки вони втрачають свою придатність.**

UK

### Приготування продуктів у фритюрі

1. Вкласти продукти, приготовлені для приготування у фритюрі, в кошик.

#### **ПОРАДА!**

**Не переповнюйте кошик, оскільки тоді температура олії/жиру для смаження знижується і смажений продукт стає занадто жирним.**

#### **ПРИМІТКА!**

**Під час смаження у фритюрі не можна перевищувати наведену нижче кількість замороженої картоплі фри:**

**Модель одинарна/подвійна 4-літрова фритюрниця 0,3 кг на чашу**

**Модель одинарна/подвійна 9-літрова фритюрниця 0,5 кг на чашу**

2. Використовуючи ручку, повільно опускайте кошик в чашу з олією для смаження або жиром в кубі (брикеті).
3. Встановити кошик на кришку нагрівального елемента.

4. Смажити страви.
5. Після смаження обережно вийняти кошик, використовуючи ручку, і повісити кошик за допомогою гачка на підвісному елементі на блоці керування.
6. Зачекайте, поки зі смажених продуктів у кошику стече зайвий жир.
7. Подавати готові смажені вироби.



Рис. 6

8. Після завершення процесу смаження і використання пристрою встановіть регулятор температури в положення «0» (ВИМК.) і переведіть вимикач в положення «О».

### Злив і видалення фритюрної олії / рідкого жиру в кубиках (брикетах)

#### УВАГА!

**Використану фритюрну олію / жир у кубі (брикеті) потрібно утилізувати відповідно до норм охорони навколишнього середовища та місцевих правил.**

1. Фритюрну олію / жир у кубиках (брикетах) слід замінювати, як тільки вони перестануть відповідати вимогам відповідних приписів.

#### ВКАЗІВКА!

**Якщо жир з кубиків (брикетів) затвердів у фритюрниці, його можна розтопити лише за допомогою функції розплавлення фритюрниці, а потім злити через зливний кран для жиру.**

2. Після охолодження фритюрну олію або жир в брикетах слід вилити з чаші через зливний кран в ємність для збору жиру. Переконайтеся, що ємність стоїть стабільно.

### Захист від перегрівання

Якщо фритюрниця випадково буде ввімкнена без фритюрної олії або жиру в кубиках (брикетах) або якщо у чаші буде менше жиру, ніж мінімально необхідно, механізм захисту від перегріву автоматично вимкне пристрій. Ця функція захищає пристрій від перегріву та можливих пошкоджень.

1. Відключити пристрій від джерела живлення.



## Очищення

### 2. Виконати наступні дії:

- залишити пристрій для повного охолодження
- відкрутити пластикову кришку над кнопкою RESET на задній поверхні блоку керування, повертаючи її проти годинникової стрілки
- натиснути кнопку
- знову накрутити пластикову кришку за годинниковою стрілкою
- запустити пристрій в нормальному режимі.



Рис. 7

## 6 Очищення

### 6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення

- Перед чищенням пристрій необхідно відключити від мережі живлення.
- Залишити пристрій для повного охолодження.
- Звертати увагу, щоб в пристрій не потрапляла вода. Не занурювати пристрій під час чищення у воду чи інші рідини. Для очищення пристрою не використовувати струмінь води під тиском.
- Не використовувати для очищення пристрою будь-які гострі або металеві предмети (ніж, виделка тощо). Гострі предмети можуть пошкодити пристрій і призвести до ураження електричним струмом, якщо він контактує з провідними частинами.
- Не використовувати для очищення будь-які абразивні чистячі засоби, що містять розчинники або їдкі чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхню.

UK

### 6.2 Очищення

1. У кінці робочого дня, пристрій слід ретельно очистити.
2. Вийняти кошик з чаші.
3. Підняти нагрівальний елемент і дати йому стекти.
4. Злити охолоджену олію з чаші фритюрниці.

#### **ПОВІДОМЛЕННЯ!**

**Дотримуватись рекомендацій, наведених у розділі «Злив та видалення фритюрної олії / рідкого жиру в кубиках (брикетах)».**



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

#### Небезпека ураження струмом!

**Волога може потрапити в електричну систему або блок керування, і стати причиною ураження електричним струмом при введенні пристрою в дію.**

Не чистити пристрій і з'єднувальний провід мокрим способом, не мити під проточною водою і не занурювати в воду або інші рідини.

5. Зняти з пристрою блок керування з нагрівальним елементом. Таким чином, нагрівальний елемент і чашу можна легко очистити.
6. Блок керування і нагрівальний елемент з кришкою слід чистити за допомогою м'якої, вологої ганчірки з додаванням м'якого миючого засобу. Витріть за допомогою чистої ганчірки.
7. Панель керування очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки.
8. Очистити кошик (кошики) та кришку (кришки) у гарячій воді з м'яким миючим засобом. Сильно забруднені компоненти можна замочити на деякий час.
9. Чашу слід мити гарячою водою з додаванням м'якого миючого засобу. Використовувати лише м'яку ганчірку або губку.
10. Воду після миття злити у відповідний резервуар за допомогою зливного крана для жиру. Потім промити чашу чистою водою і знову спорожнити її за допомогою зливного крана для жиру.
11. Поверхню пристрою і з'єднувальний провід слід протирати виключно злегка вологою ганчіркою.
12. Після очищення ретельно просушіть всі компоненти і встановіть зняті компоненти на місце.

## 7 Можливі несправності

У таблиці нижче описані можливі причини та способи усунення роботі або помилок, що виникають під час роботи пристрою. Якщо несправності неможливо усунути, слід звернутися до сервісного центру.

При цьому слід обов'язково вказати номер артикула, назву моделі та серійний номер. Ці дані можна знайти на номінальній табличці пристрою.

## Можливі несправності

Несправність	Можлива причина	Видалення
Пристрій підключений до джерела електроживлення, але зелена контрольна лампочка роботи не горить, і пристрій не нагрівається.	Вилка під'єднана до розетки неправильно	Вийняти вилку і правильно вставити її в розетку
	Спрацював запобіжник електричного живлення	Перевірити запобіжник, перевірити пристрій після підключення до іншої розетки
	Спрацював механізм захисту від перегрівання	Натисніть кнопку RESET на блоці керування
Помаранчева контрольна лампочка нагріву горить, але температура не підвищується	Порушений контакт з нагрівальним елементом	Зв'язатися з продавцем
	Пошкоджений нагрівальний елемент	Зв'язатися з продавцем
Загоряється зелена контрольна лампочка роботи, але помаранчева контрольна лампочка нагріву не загоряється, не дивлячись на встановлену температуру	Досягнуто встановленої температури	Перевірити роботу пристрою після зміни налаштувань
	Пошкоджений регулятор температури	Зв'язатися з продавцем
	Пошкоджена контрольна лампочка	Зв'язатися з продавцем
Через деякий час пристрій перестав нагріватися	Спрацював механізм захисту від перегрівання	Натисніть кнопку RESET на блоці керування Якщо через деякий час механізм захисту від перегріву знову спрацює, зверніться до продавця
Пристрій не нагрівається	Контактний вимикач під блоком керування не спрацює	Перевірте, чи правильно встановлений блок керування

## 8 Утилізація

### Електричні пристрої



Електричні прилади мають такий символ. Електричне обладнання повинно бути видалено і утилізовано належним і екологічним способом. Не можна утилізувати електричні прилади разом з побутовими відходами. Відключити пристрій від джерела живлення та видалити з нього приєднувальний кабель.

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.

### Використане фритюрне масло

Використане фритюрне масло слід утилізувати відповідно до положень, що застосовуються в галузі охорони навколишнього середовища.