

MDI SNACK III Plus - MDI SNACK IV Plus



A162828 - A162829

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



Версія: 1.0

Дата підготовки: 2021-02-24

Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів	2
1.2	Вказівки щодо безпеки.....	3
1.3	Використання за призначенням	6
1.4	Використання не за призначенням	6
2	Загальна інформація	7
2.1	Відповідальність та гарантія.....	7
2.2	Захист авторських прав	7
2.3	Декларація про відповідність.....	7
3	Перевезення, упаковка та зберігання.....	8
3.1	Контроль доступу	8
3.2	Упаковка.....	8
3.3	Зберігання.....	8
4	Технічні параметри	9
4.1	Технічні дані.....	9
4.2	Перелік складових частин приладу	11
4.3	Функції приладу.....	13
5	Встановлення і експлуатація приладу.....	13
5.1	Встановлення приладу	13
5.2	Експлуатація приладу.....	14
6	Очищення	21
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення.....	21
6.2	Очищення	22
7	Можливі несправності.....	23
8	Утилізація	24



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.

УК

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.

Безпека

- 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 розбризкування 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.

UK

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- Для смаження у фритюрі відповідних харчових продуктів.

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 ж якихось додатків, а також у випадку застосування новітніх технологій, доставлений прилад за деяких обставин може відрізнятись 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.

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.

UK

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

Версія / властивості A162828 / A162829

- Тип: настільний пристрій
- Вид живлення: електричне
- Підключення пристрою: готовий до підключення
- Нагрівач:
 - з нержавіючої сталі
 - відкидна
- Регулювання температури:
 - електронне
 - кожні 1 °C
- Контроль температури олії:
 - можливість відображення поточної температури в будь-який час
 - контрольна лампа, що повідомляє про досягнення заданої температури олії
- Кран для зливання жиру
- Цифровий дисплей
- Холодна зона
- Термостат захисту від перегріву
- Керування: рукоятка
- Вмикач/вимикач
- Контрольні лампи: нагрівання, увімк./вимк., готовність до роботи / досягнення заданої температури
- Важлива рекомендація:
 - призначена для фритюрної олії та твердого жиру в кубиках (брикетах)
 - для фритюрниці A162829 потрібні 2 окремі розетки

Назва:	Фритюрниця MDI SNACK III Plus
Номер артикула:	A162828
Матеріал:	Високоякісна сталь
Кількість чаш:	1
Вміст чаші в л:	9
Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:	240 x 300 x 200
Кількість кошиків:	1
Обсяг кошика в л:	5,5
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	210 x 220 x 120
Інтервал температур від – до у °С:	50 - 190
Споживана потужність:	3,3 кВт 230 В 50 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	300 x 530 x 385
Вага в кг:	6,4

У комплекті:

UK

- 1 кошик
- 1 кришка

Назва:	Фритюрниця MDI SNACK IV Plus
Номер артикула:	A162829
Матеріал:	Високоякісна сталь
Кількість чаш:	2
Об'єм чаш в літрах:	2 x 9
Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:	240 x 300 x 200
Кількість кошиків:	2
Об'єм кошика в л:	5,5
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	210 x 220 x 120
Інтервал налаштування температур от – до в °С:	50 - 190
Параметри підключення:	2 x 3,3 кВт 230 В 50 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	575 x 530 x 385
Вага в кг:	11,9

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

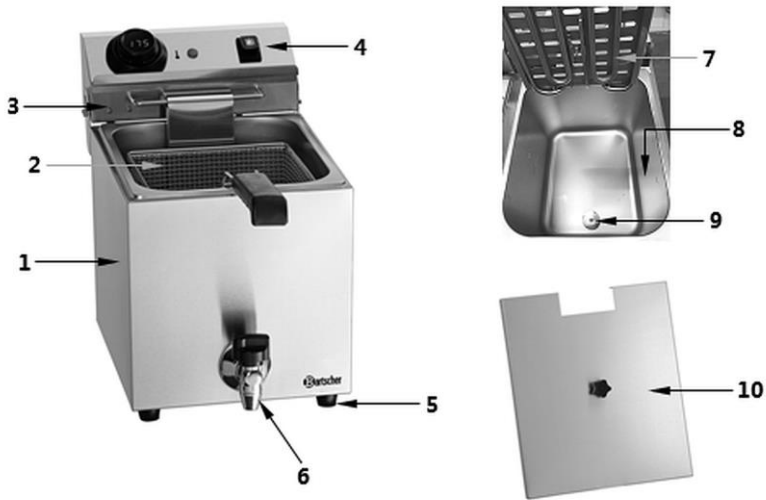
Технічні параметри

У комплекті:

- 2 кошики
- 2 кришки

4.2 Перелік складових частин приладу

A162828

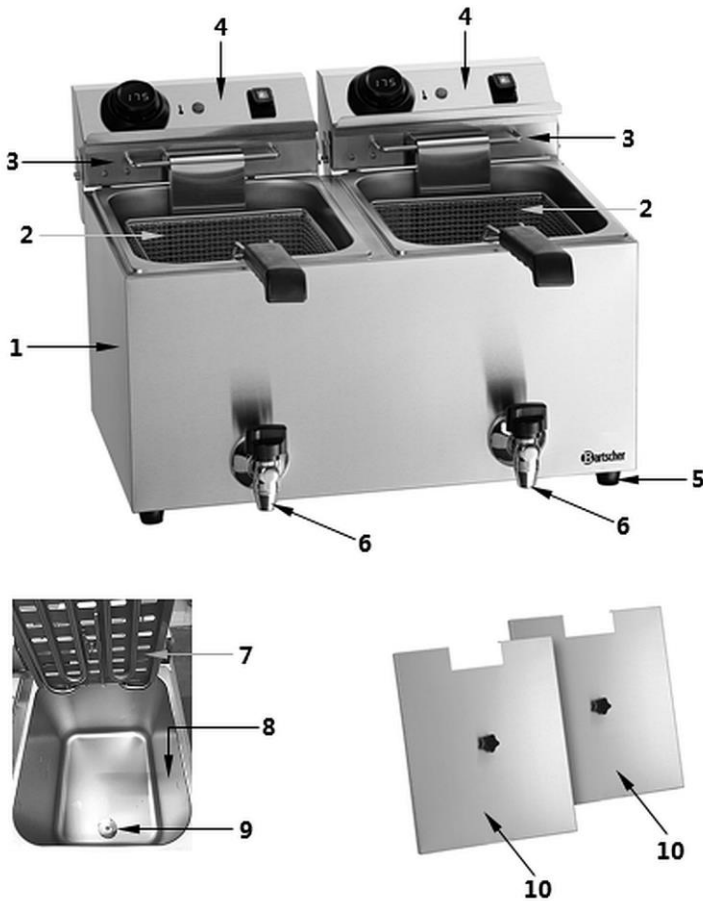


UK

Рис. 1

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Основний пристрій | 2. Кошик з ручкою |
| 3. Блок керування | 4. Панель керування |
| 5. Ніжки (4x) | 6. Кран для зливання жиру |
| 7. Нагрівальний елемент з кришкою | 8. Чаша |
| 9. Отвір для зливу олії | 10. Кришка з ручкою |

A162829



UK

1. Основний пристрій
2. Кошик з ручкою (2x)
3. Блок керування (2x)
4. Панель керування (2x)
5. Ніжки (4x)
6. Кран для зливання жиру (2x)
7. Нагрівальний елемент з кришкою (2x)
8. Чаша (2x)
9. Отвір для зливу олії (2x)
10. Кришка з ручкою (2x)

Рис. 2

4.3 Функції приладу

Правильне обсмажування простим способом: Завдяки цифровій поворотній ручці для керування MDI Bartscher ви можете встановити температуру з точністю до одного градуса. Крім того, можна в будь-який час контролювати поточну температуру олії.

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.

UK

- 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 одинарної, 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

Попереджувальні вказівки

UK



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Небезпека виникнення пожежі!

Експлуатація пристрою з рівнем олії нижче позначки MIN може привести до перегріву фритюрної олії і її займання.

Рівень олії повинен знаходитися між позначками "MIN" і "MAX" на бічній стінці чаші.

У разі перегріву під час експлуатації пристрою фритюрна олія або жир у кубиках (брикетах) можуть спалахнути.

Пристрій не повинен бути увімкнений занадто довго! У разі перерв між процесами смаження у фритюрі, слід встановити нижчу температуру.

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

Кришка служить захистом від пилу і для підтримки температури олії/твердого жиру.



ОБЕРЕЖНО!

Небезпека отримання опіків!

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

Для смаження не слід використовувати стару олію.

Слід регулярно міняти фритюрну олію/жир.

Під час експлуатації пристрою при рівні олії вище позначки MAX гаряча олія може вилитися.

Рівень олії повинен знаходитися між позначками "MIN" і "MAX" на бічній стінці чаші.

Якщо кошик переповнений продуктами для смаження, фритюрна олія або жир в брикетах можуть википати.

Слід дотримуватися максимального рівня наповнення кошика (3 кг) продуктами для смаження.

Попадання води в гарячу фритюрну олію може призвести до розбризкування масла та опіків.

Слід використовувати тільки сухі продукти для смаження.

Під час зливання гарячої фритюрної олії / жиру в кубиках (брикетах) має місце ризик отримання опіків від розбризкування олії.

Фритюрну олію / жир в кубиках (брикетах) потрібно трохи остудити і дуже обережно злити.

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. 2

- Перед першим використанням ретельно очистити пристрій та обладнання згідно з інструкціями в розділі 6 „Очищення“.

ВКАЗІВКА!

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.



Рис. 3

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

UK

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.
3. Підключити пристрій до одинарної розетки з заземленням.

Загориться зелена контрольна лампа живлення на вмикачі/вимикачі.

На цифровому дисплеї натискного поворотного регулятора з'являється „OIL“, щоб перевірити стан олії в чаші.

4. Обертати натискний поворотний регулятор до тих пір, поки на цифровому дисплеї не з'явиться „ooo“.

Це **положення точки плавлення**.

5. Щоб почати плавлення, коротко натиснути на натискний поворотний регулятор.
6. Дати розтанути жиру в кубі (брикеті).
7. Коли нагрівальний елемент повністю прикритий рідким жиром, поворотний регулятор можна обертаючи встановити на максимум.
8. У чашу покласти інші брикети твердого жиру для розплавлення, щоб досягти відповідного рівня наповнення чаші жиром.
9. Потім встановити необхідну температуру, обертаючи регулятор.

УВАГА!

Жир в кубиках (брикетах), який він затвердів у фритюрниці, можна розігріти і розплавити тільки за допомогою функції плавлення в пристрої.

в окремій ємності

1. Для того щоб жир у кубиках (брикетах) швидше став рідким, можна розтопити його в окремій ємності (наприклад, каструлі) на конфорці.
2. Далі перелити розтоплений жир в чашу фритюрниці.

Наповнення чаші олією або жиром у кубиках (брикетах)

УВАГА!

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

1. Переконайтеся, що зливний кран для жиру закритий та зафіксований.
2. Перед введенням в експлуатацію чашу необхідно заповнити необхідною кількістю фритюрної олії або рідкого жиру в кубиках (брикетах).
3. Під час роботи слід стежити за рівнем олії в чаші і, при необхідності, додавати фритюрну олію або жир в кубиках (брикетах).

УВАГА!

Ніколи не слід використовувати пристрій, якщо в чаші немає фритюрної олії або жиру в кубиках (брикетах).

Елементи керування / відображувані повідомлення



UK

Рис. 4

1. Натискний поворотний регулятор
2. Цифровий дисплей
3. Контрольна лампа
4. Контрольна лампа готовності до роботи / досягнення температури (зелена)
5. Перемикач увімк./вимк. із вбудованою контрольною лампою живлення (зелена)

Введенню в дію

1. Підключити пристрій до одинарної розетки з заземленням.

Загориться зелена контрольна лампа живлення на вмикачі/вимикачі.

На цифровому дисплеї натискного поворотного регулятора з'являється „OIL“, щоб перевірити стан олії в чаші.

2. Запустити натискний поворотний регулятор, коротко натиснувши на нього.

3. Потім встановити необхідну температуру, обертаючи регулятор.

Діапазон температури, що можна встановити знаходиться в діапазоні від 50 °C до 190 °C.

Регулювання температури здійснюється з кроком 1 °C.

Під час фази нагріву в натискному поворотному регуляторі горить червона контрольна лампа.

Щоб перевірити поточну температуру, натиснути на натискний поворотний регулятор. На цифровому індикаторі з'являється поточна температура. Блимає червона інформаційна лампа.

ВКАЗІВКА!

Під час перевірки поточної температури ви не можете змінити настройки температури.

4. Знову натиснути натискний поворотний регулятор, щоб повернутися до попереднього повідомлення.

Після досягнення заданої температури загориться зелена контрольна лампа готовності до роботи / досягнутої температури.

Коли температура в чаші падає, пристрій знову нагрівається, та червона контрольна лампа знову починає горіти.

5. Для досягнення оптимальних результатів слід почекати, поки буде досягнута необхідна температура і загориться відповідна контрольна лампа, після чого покласти продукти у фритюрницю.

ВКАЗІВКА!

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

Приготування продуктів у фритюрі

1. Вкласти продукти, приготовлені для смаження, в кошик.

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. Почекати, поки з приготованих у фритюрниці продуктів стече зайвий жир.



Рис. 5

7. Після завершення процесу смаження у фритюрі і використання пристрою встановити натискний поворотний регулятор в положення "0", а вмикач/вимикач - в положення „0”.

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.

UK

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 ввімкнена без фритюрної олії / 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 електричного живлення.
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. 6

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.

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.

ВКАЗІВКА!

Дотримуватись рекомендацій, наведених у розділі „Заміна та видалення фритюрної олії / рідкого жиру в кубиках (брикетах)”.

УВАГА!

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

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

UK

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. Витерти за допомогою чистої серветки.
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 деталі 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 крану для жиру.
11. Поверхню пристрою і з'єднувальний провід слід протирати виключно злегка вологою ганчіркою.

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.

Помилка	Можлива причина	Рішення
Пристрій підключено до джерела живлення, увімкнено, але цифрові дисплеї натискних обертових регуляторів не показують ніяких значень	Перервана подача електроенергії	Перевірити подачу електроживлення, а також електричний провід на предмет пошкодження
	Спрацював запобіжник електричного живлення	Перевірити запобіжник, перевірити пристрій після підключення до іншої розетки
	Брак струму	Перевірити електроживлення
Пристрій підключено до електрики, увімкнено, температура встановлена, але пристрій не нагрівається	Пошкодження принаймні одного з нагрівачів	Звернутися в сервісний центр
Через деякий час пристрій перестав нагріватися	Захист від перегріву активовано: Занадто висока температура олії в чаші (прибл. 230 °C)	Залишити пристрій охолоджуватися та перезапустіть його відповідно до інструкції у розділі «Механізм захисту від перегріву»

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.