

MDI SNACK III Plus - MDI SNACK IV Plus



A162828 - A162829

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

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



Версия: 1.0

Дата составления: 2021-02-23

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	6
1.4	Использование не по назначению	6
2	Общие сведения	7
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	7
2.2	Защита авторских прав.....	7
2.3	Декларация соответствия.....	7
3	Транспортировка, упаковка и хранение	8
3.1	Транспортная инспекция	8
3.2	Упаковка.....	8
3.3	Хранение	8
4	Технические данные.....	9
4.1	Технические характеристики.....	9
4.2	Список подузлов прибора.....	11
4.3	Функции прибора.....	13
5	Инсталляция и обслуживание	13
5.1	Инсталляция.....	13
5.2	Обслуживание	14
6	Очистка.....	21
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	21
6.2	Очистка	22
7	Возможные неисправности	23
8	Утилизация.....	24



Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!

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

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

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

RU

1 Безопасность

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

1.1 Значение символики

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



ОПАСНОСТЬ!

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

**ОСТОРОЖНО!**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

ВНИМАНИЕ!

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

ПРИМЕЧАНИЕ!

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

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

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

- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.
- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта присоединительного 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 в результате потребления подгоревших продуктов питания

RU

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

Неправильное использование

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

- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

Обслуживающий персонал

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

1.3 Использование по назначению

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

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Жарка во фритюре соответствующих продуктов питания.

RU

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.
- Не вешать замороженные продукты в корзине фритюрницы над горячим фритюрным маслом/жиром.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

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

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

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

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

RU

2.2 Защита авторских прав

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

2.3 Декларация соответствия

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

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

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

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

3.2 Упаковка

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

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

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

3.3 Хранение

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

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

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

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Версия / свойства A162828 / A162829

- Тип: настольное устройство
- Вид питания: электрическое
- Подключение устройства: готов к подключению
- Нагреватель:
 - из нержавеющей стали
 - откидная
- Регулирование температуры:
 - электронная
 - с шагом 1 ° C
- Контроль температуры масла:
 - возможность отображения текущей температуры в любое время
 - контрольная лампа для достижения заданной температуры масла
- Кран слива жира
- Цифровая индикация
- Холодная зона
- Предохранительный термостат
- Управление: вращающаяся регулировочная ручка
- Включатель/выключатель
- Контрольные лампы: нагрев, вкл./ выкл., готовность к работе/достижение заданной температуры
- Важная рекомендация:
 - подходит для фритюрного масла и жира в кубиках (брикетах)
 - для фритюрницы A162829 требуются 2 отдельные розетки питания.

Название:	Фритюрница MDI SNACK III Plus
Номер артикула:	A162828
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чашей:	1
Объем чашей в литрах:	9
Размеры чаш (шир. x гл. x выс.) в мм:	240 x 300 x 200
Количество корзин:	1
Емкость корзины в л:	5,5
Размеры корзин (шир. x гл. x выс.) в мм:	210 x 220 x 120
Диапазон температур от - до в °C:	50 - 190
Мощность подключения:	3,3 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	300 x 530 x 385
Вес в кг:	6,4

RU

В комплекте:

- 1 корзина
- 1 крышка

Название:	Фритюрница MDI SNACK IV Plus
Номер артикула:	A162829
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чаш:	2
Объем чаш в литрах:	2 x 9
Размеры чаш (шир. x гл. x выс.) в мм:	240 x 300 x 200
Количество корзин:	2
Емкость корзины в л:	5,5
Размеры корзин (шир. x гл. x выс.) в мм:	210 x 220 x 120
Диапазон температур от - до в °C:	50 - 190
Мощность подключения:	2 x 3,3 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	575 x 530 x 385
Вес в кг:	11,9

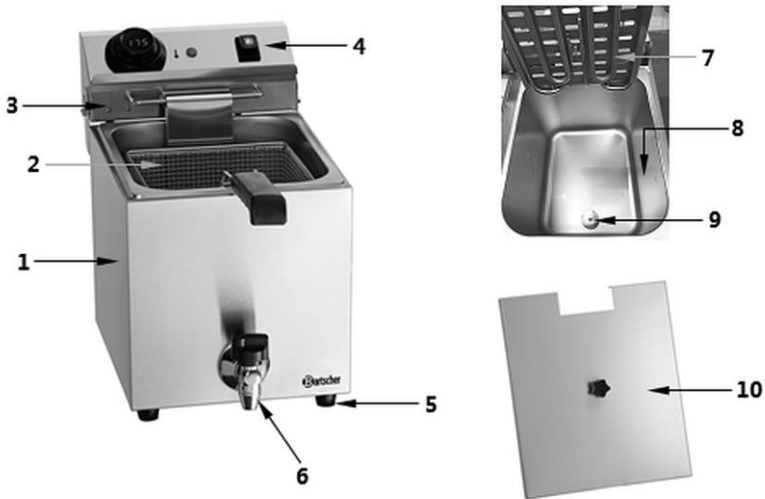
Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 2 корзины
- 2 крышки

4.2 Список подузлов прибора

A162828

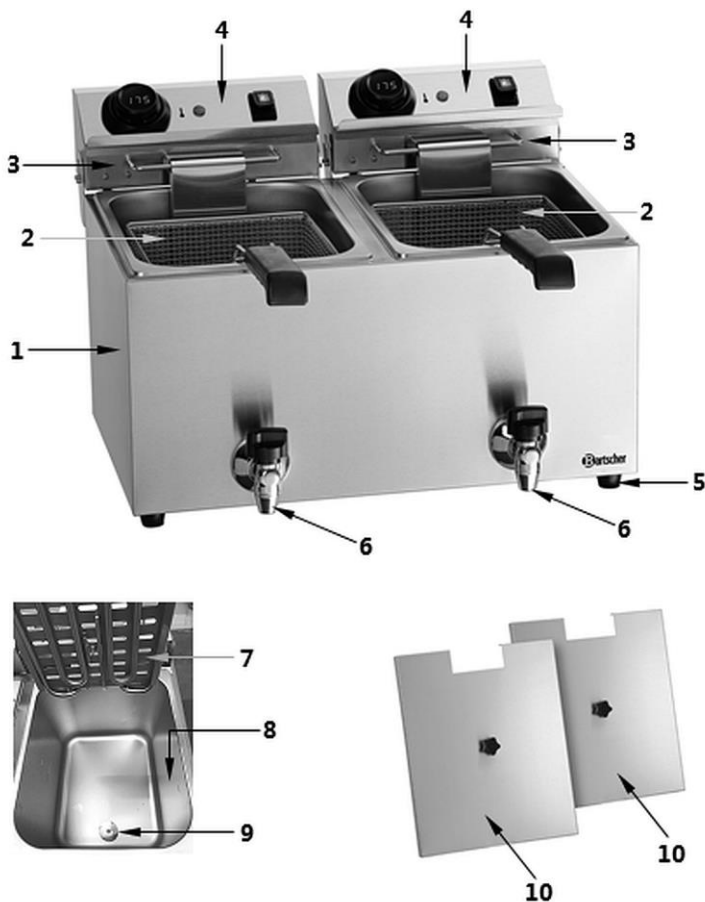


RU

Рис. 1

- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1. Основное устройство | 2. Корзина с ручкой |
| 3. Блок управления | 4. Панель управления |
| 5. Ножки (4х) | 6. Кран слива жира |
| 7. Нагревательный элемент с крышкой | 8. Чаша |
| 9. Отверстие для слива жира | 10. Крышка с ручкой |

A162829



RU

Рис. 2

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Основное устройство | 2. Корзина с ручкой (2x) |
| 3. Блок управления (2x) | 4. Панель управления (2x) |
| 5. Ножки (4x) | 6. Кран слива жира (2x) |
| 7. Нагревательный элемент с крышкой (2x) | 8. Чаша (2x) |
| 9. Отверстие для слива жира (2x) | 10. Крышка с ручкой (2x) |

4.3 Функции прибора

Правильное обжаривание простым способом: С помощью цифровой рукоятки управления MDI Bartscher вы можете установить температуру с точностью до одного градуса. Кроме того, можно в любое время контролировать текущую температуру масла.

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция

Распаковка / установка

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удушья!

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

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

- Сохранять как минимум 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.
- Присоединительный провод следует 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

RU

Предупредительные указания



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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” на боковой стенке чаши.

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

Прибор не должен работать слишком долго! В случае перерывов между процессами жарки во фритюре необходимо установить более низкую температуру.

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

Крышка служит исключительно в качестве защиты от пыли, а также для поддержания температуры масла.



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” на боковой стенке чаши.

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

Следует соблюдать максимальный уровень наполнения корзины (3 кг) 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 слива горячего фритюрного масла/жира в кубиках (брикетах) имеет место риск получения ожогов от разбрызгивания жира.

Масло для жарки во фритюре / жир в кубиках (брикетах) нужно немного остудить и очень осторожно слить.

RU

Подготовка прибора

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



Рис. 2

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

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

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

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

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



Рис. 3

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

RU

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

Соблюдать указания, приведенные в разделе „Советы 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.

Советы по плавлению жира в кубиках (брикетах)

во фритюрнице

1. Вынуть корзину из чаши.
2. Поместить жир в кубике (брикете) непосредственно на защитной крышке нагревательного элемента так, чтобы она была накрыта.
3. Подключить прибор к одиночной, заземленной розетке.

Загорится зеленая контрольная лампочка питания во включателе/выключателе.

На цифровом индикаторе нажимного поворотного регулятора появляется „OIL“, чтобы проверить состояние масла в чаше.

4. Вращайте нажимной поворотный регулятор до тех пор, пока на цифровом индикаторе не появится „ooo“.

Это **положение точки плавления**.

5. Чтобы начать плавление, коротко нажмите на нажимной поворотный регулятор.
6. Дать жиру в кубиках (брикетах) растопиться.
7. Когда нагревательный элемент будет полностью прикрыт жидким жиром, поворотный регулятор температуры можно установить на максимум.
8. В чашу вкладывать следующие куски жира в брикетах, до момента достижения соответствующего уровня наполнения жиром.
9. Затем установить желаемую температуру, вращая регулятор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Жир в кубиках (брикетах), который застыл во фритюрнице, можно разогреть и расплавить только с помощью функции плавления в приборе.

в отдельной емкости

1. Чтобы жир в кубиках (брикетах) быстрее довести до жидкого состояния, можно расплавить его в отдельной емкости (например, в кастрюле) на конфорке.
2. Затем перелейте расплавленный жир в чашу фритюрницы.

Наполнение чаши фритюрным маслом или жиром в кубиках (брикетах)

ОСТОРОЖНО!

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

1. Убедиться, что сливной кран жира закрыт и зафиксирован.
2. Перед началом работы чаша должна быть заполнена необходимым количеством фритюрного масла или жира в кубиках (брикетах).
3. Во время работы необходимо следить за уровнем масла в чаше и, при необходимости, добавлять фритюрное масло или жир в брикетах.

ОСТОРОЖНО!

Никогда не следует использовать прибор, если в чаше нет фритюрного масла или жира в брикетах.

Элементы управления / отображаемые сообщения

RU



Рис. 4

1. Нажимной поворотный регулятор
2. Цифровой дисплей
3. Индикаторная лампа
4. Контрольная лампочка готовности к работе/достигнутой температуры (зеленая)
5. Включатель/выключатель со встроенной контрольной лампочкой питания (зеленой)

Ввод в действие

1. Подключить прибор к одиночной, заземленной розетке.

Загорится зеленая контрольная лампочка питания во включателе/выключателе.

На цифровом индикаторе нажимного поворотного регулятора появляется „OIL“, чтобы проверить состояние масла в чаше.

2. Запустить нажатый поворотный регулятор, коротко нажав на него.

3. Затем установить желаемую температуру, вращая регулятор.

Диапазон температур, который можно установить, находится между 50 °C и 190 °C.

Регулировка температуры осуществляется с шагом 1 °C.

Во время фазы нагревания в нажимном поворотном регуляторе горит красная контрольная лампа.

Чтобы проверить текущую температуру, следует нажать на поворотный регулятор. На цифровом индикаторе появится актуальная температура. Красная информационная лампочка моргает.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

При проверке текущей температуры нет возможности изменить настройку температуры.

RU

4. Еще раз нажать на нажимаемый поворотный регулятор, чтобы вернуться к предыдущему сообщению.

После достижения заданной температуры загорится зеленая контрольная лампа готовности к работе / достигнутой температуры.

Когда температура в чаше падает, прибор снова нагревается, и снова загорается красная контрольная лампа нагрева.

5. Для достижения оптимальных результатов следует подождать, пока будет достигнута требуемая температура и загорится соответствующая контрольная лампа, после чего вложить соответствующие продукты во фритюрницу.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

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

Приготовление продуктов фри

1. Вложить продукты, приготовленные для жарки, в корзину.

- Используя ручку, медленно опустить корзину в чашу с фритюрным маслом или жиром в брикетах.
- Отставить корзину на защитную крышку нагревательного элемента.
- Начать приготовление продуктов фри.
- После жарки осторожно снять корзину с помощью ручки и повесить корзину с помощью крюка на элементе для подвешивания на блоке управления.
- Подождать, пока с приготовленных во фритюрнице продуктов стечет лишний жир.



Рис. 5

- По окончании процесса жарки и использования прибора, установить поворотный регулятор в положение „0“, а выключатель/выключатель переключить в положение „0“.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

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

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

Механизм защиты от перегрева

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

1. Отсоединить прибор от источника электропитания.
2. Выполнить следующие действия:
 - оставить прибор, чтобы оно полностью остыло
 - открутить пластиковую крышку над кнопкой RESET на задней стенке блока управления против часовой стрелки
 - нажать кнопку
 - обратно накрутить пластиковую крышку по часовой стрелке
 - ввести прибор в действие в нормальном режиме.



Рис. 6

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

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

6.2 Очистка

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

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Соблюдать указания, содержащиеся в разделе „Замена и удаление фритюрного масла/жира в кубиках (брикетах)”.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

RU

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

7 Возможные неисправности

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

Ошибка	Возможная причина	Решение
Прибор подсоединен к источнику питания, включен, но цифровые дисплеи нажимных поворотных регуляторов не показывают никаких значений	Прерванная подача электроэнергии	Проверить подачу электропитания, а также электрический провод на предмет повреждения
	Сработал предохранитель электрического питания	Проверить предохранитель, проверить прибор после подключения к другой розетке
	Отсутствие тока	Проверить электропитание
Прибор подсоединен к источнику питания, включен, температура установлена, но прибор не нагревается	Повреждение по крайней мере одного из нагревателей	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Через определенное время прибор перестает нагреваться	Защита от перегрева активирована: Слишком высокая температура масла в чаше (прим. 230 °C)	Дайте прибору остыть и перезапустите его в соответствии с указаниями в разделе "Механизм защиты от перегрева"

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.