

8L Plus - 2x8L Plus



165118 - 165119

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

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



Версия: 2.0

Дата составления: 2021-10-28

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	15
6	Очистка.....	20
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	20
6.2	Очистка	20
7	Возможные неисправности	22
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 неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ВНИМАНИЕ!

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

ПРИМЕЧАНИЕ!

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

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

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

Безопасность

- 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.

Электромагнитное поле

- Намагнитенные предметы, такие как кредитная карточка, носители данных или калькуляторы не должны находиться вблизи включенного прибора. Магнитное поле может стать причиной их повреждения.
- Не открывать нижнюю защитную панель!
- Научные исследования подтверждают, что индукционные приборы не создают угрозы. Тем не менее лица с кардиостимулятором должны соблюдать как минимум 60 см расстояния от работающего прибора.

RU

Опасность для здоровья от потребления подгоревших продуктов

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

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.

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

Обслуживающий персонал

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

RU

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.

1.4 Использование не по назначению

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

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

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

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

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 / Характеристики 165118-165119

- Тип: настольный прибор
- Вид питания: электрическое (индукция)
- Нагревательный элемент: индукционная катушка
- Предохранительный термостат
- Кран слива жира
- Подключение прибора: готов к подключению
- Управление: поворотный регулятор
- Выключатель/выключатель
- Контрольные лампы: разогрев, поддержание температуры
- Характеристики: нагревательный элемент из меди

Название:	Индукционная фритюрница 8L Plus
Номер артикула:	165118
Материал:	Нержавеющая сталь
Количество чаш:	1
Объем чаш в литрах:	8
Размеры чаши (шир. x гл. x выс.) в мм:	238 x 300 x 205
Количество корзин:	1
Емкость корзины в л:	5,5
Размер корзины (шир. x гл. x выс.) в мм:	190 x 230 x 145
Диапазон температур от – до в °С:	60 - 190
Мощность присоединения:	3,5 кВт 220-240 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	290 x 565 x 415
Вес в кг:	12,5

RU

В комплекте:

- 1 корзина фритюрницы
- 1 крышка
- 1 перфорированный лист

Название:	Индукционная фритюрница 2x8L Plus
Номер артикула:	165119
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чаш:	2
Объем чаш в литрах:	8
Размеры чаши (шир. x гл. x выс.) в мм:	238 x 300 x 205
Количество корзин:	2
Емкость корзины в л:	5,5
Размер корзины (шир. x гл. x выс.) в мм:	190 x 230 x 145
Диапазон температур от – до в °С:	60 - 190
Мощность присоединения:	7 кВт 220-240 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	580 x 575 x 415
Вес в кг:	23,0

RU

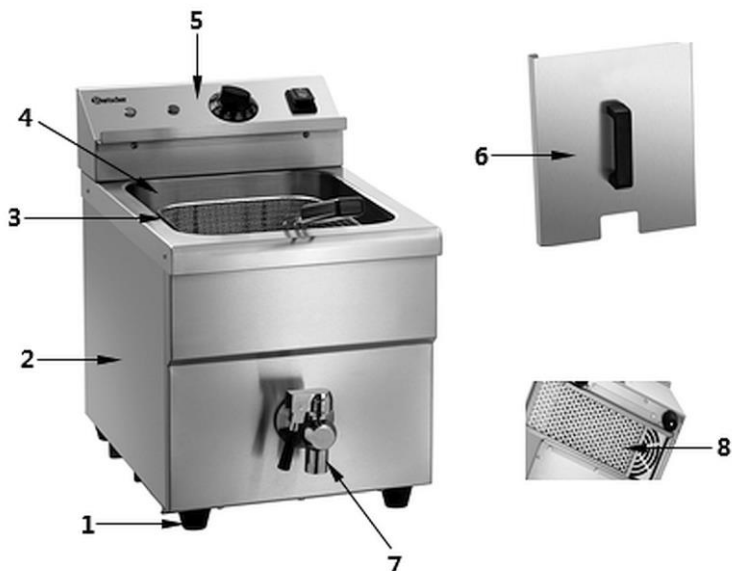
Оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 2 корзины фритюрницы
- 2 крышки
- 2 перфорированных листа

4.2 Список подузлов прибора

165118

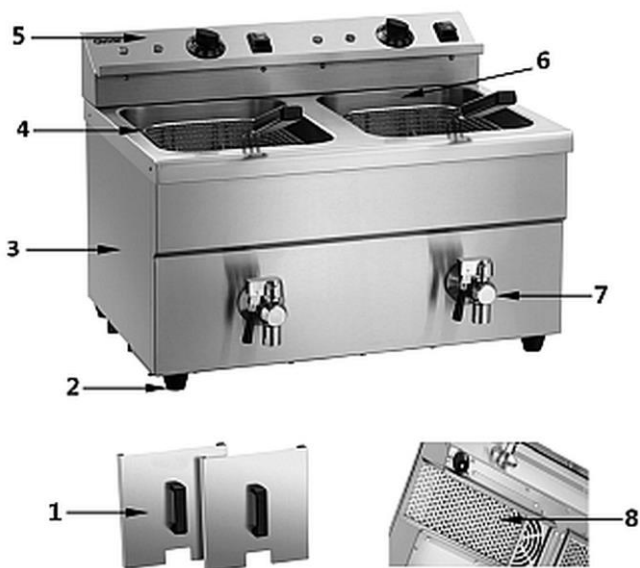


RU

Рис. 1

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Ножки (4x) | 2. Корпус |
| 3. Корзина фритюрницы с ручкой | 4. Чаша |
| 5. Панель обслуживания | 6. Крышка с ручкой |
| 7. Кран слива жира | 8. Фильтр жира и загрязнений для вентилирования прибора |

165119



RU

Рис. 2

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Крышка с ручкой (2x) | 2. Ножки (4x) |
| 3. Корпус | 4. Корзина фритюрницы с ручкой (2x) |
| 5. Панель обслуживания (2x) | 6. Чаша (2x) |
| 7. Кран слива жира(2x) | 8. Фильтр жира и загрязнений для вентилирования прибора (2x) |

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки!)



Корзина фритюрницы

Материал: нержавеющая сталь;

Размеры корзины:

шир. 190 x гл. 230 x выс. 145 мм

Вместимость: 5,8 литра

Размеры: шир. 194 x гл. 475 x выс. 215 мм

Вес: 0,81 кг

№ арт.: 165122

4.3 Функции прибора

Передовая технология индукционной фритюрницы позволяет устанавливать и постоянно поддерживать точную температуру во время приготовления во фритюре пищевых продуктов в горячем жире и, таким образом, обеспечивает оптимальные результаты.

RU

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

RU

- 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

Предупредительные указания



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность возникновения пожара!

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

Уровень жира должен находиться между отметками „MIN” и „MAX” на боковой стенке емкости.

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

Прибор не должен работать слишком долго! Во время перерывов между процессами жарки регулятор температуры установить на более низкий параметр.

Никогда не закрывать крышку во время или сразу после жарки.

Фритюрницу закрывать крышкой только для защиты от пыли.

Горячая поверхность!

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

Для жарки не 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 жира должен находиться между отметками „MIN” и „MAX” на боковой стенке емкости.

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

Следует соблюдать максимальный уровень наполнения корзины (0,6 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 брикетах имеет место риск получения ожогов.

Перед сливом фритюрное масло/жир в брикетах следует остудить.

Подготовка прибора

1. Снять крышку и вынуть из прибора корзину и перфорированный лист.
2. Перед использованием прибор и его оснащение следует тщательно очистить согласно указаниям, описанным в пункте „Очистка”.
3. Далее тщательно осушить прибор и аксессуары.
4. Положить перфорированный лист на дне чаши.
5. Установить фильтр жира и загрязнений в нижней части вентилирования прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Возможность повреждения и неправильной работы прибора из-за жира и загрязнений!

Не вводить прибор в действие без правильно установленного фильтра жира и загрязнений.

Рекомендации на тему использования фритюрного масла или жира в брикетах.

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

ПРИМЕЧАНИЕ!

Твердый жир (в брикетах) следует предварительно растопить (растворить) в отдельной посуде!

- 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.

Наполнение чаши фритюрным маслом или жиром в брикетах

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

1. Убедиться, что кран для слива жира закрыт и заблокирован (ручка опущена вниз).
2. Осторожно влить в чашу ок. 8 литров фритюрного масла до достижения требуемого уровня (между отметкой „MIN” и „MAX” на боковой стенке ёмкости).

ОСТОРОЖНО!

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

3. Также во время работы необходимо следить за уровнем масла в ёмкости и, при необходимости, добавлять фритюрное масло или жир в брикетах.

Элементы обслуживания

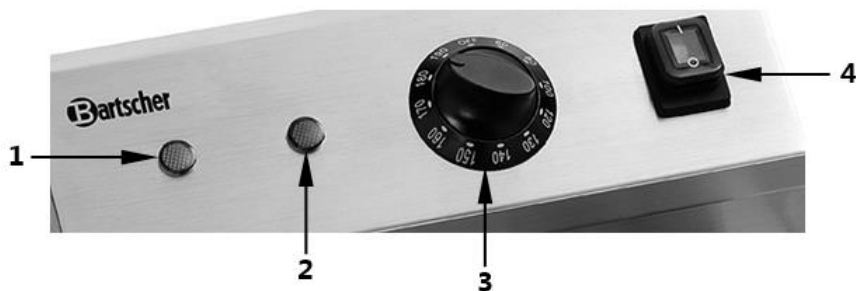


Рис. 3

1. Контрольная лампа поддержания температуры (зеленая)
2. Контрольная лампа подогрева (красная)
3. Регулятор температуры
4. Включатель/выключатель со встроенной контрольной лампочкой питания (зеленой)

Ввод в действие

1. Подключить устройство к соответствующей, одиночной розетке электропитания.
2. Включить прибор с помощью включателя/выключателя. Загорится зеленая контрольная лампа питания во включателе/выключателе.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Для обеспечения того, чтобы в чаше находилось фритюрное масло / жир в брикетах, регулятор температуры всегда должен быть сначала установлен в положении „OFF”, а затем на желаемый уровень температуры - в противном случае прибор не нагреется.

3. Установить регулятор температуры, поворачивая его по часовой стрелке до требуемой температуры. Температуру можно установить в диапазоне 60 °C – 190 °C.

Во время нагревания горит красная контрольная лампа нагрева, которая погаснет по достижении установленной температуры.

Загорится зеленая контрольная лампа поддержания температуры. После того как температура в чаше снизится, красная контрольная лампа нагрева загорится, и прибор начнет повторный процесс нагревания.

RU

Приготовление продуктов фри

1. Для достижения оптимальных результатов следует подождать, пока будет достигнута требуемая температура, после чего вложить продукты во фритюрницу.
2. Не следует использовать фритюрное масло / жир в брикетах слишком долго при слишком высокой температуре, так как они теряют свою пригодность.
3. В случае более длительных перерывов между процессами приготовления во фритюре регулятор температуры следует установить на самую низкую величину.
4. Вложить приготовленные пищевые продукты в корзину фритюрницы.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Нельзя переполнять корзину, т.к. температура масла / жира снизится и продукт будет слишком жирным.

ОСТОРОЖНО!

Во время приготовления продуктов во фритюре не следует превышать указанное ниже количество блюд:

- Модель 8л одиночная фритюрница: 0,6 кг

– Модель 2x8л двойная фритюрница: 0,6 кг на чашу

- Используя неподвижную ручку, медленно опускать корзину во фритюрное масло и поставить ее на перфорированный лист в нижней части чаши.
 - Начать приготовление продуктов фри.
 - После завершения приготовления осторожно поднять корзину.
 - Повесить корзину фритюрницы на крюки (а) на направляющей (b) распределительного ящика.
 - Подождать, пока с приготовленных во фритюрнице продуктов стечет лишний жир.
- Когда процесс приготовления во фритюре закончен и прибор больше не используется, повернуть регулятор температуры в положение „OFF“.
 - Выключить прибор с помощью выключателя.



РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Следует помнить о том, что прибор выключает индукцию по истечении 2 часов работы и переходит в состояние готовности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

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

Нельзя пользоваться фритюрницей с закрытой крышкой!

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

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

Замена и удаление фритюрного масла/жира в брикетах

1. Фритюрное масло/жир в брикетах следует заменять, как только оно перестанет соответствовать требованиям соответствующих предписаний.
2. После охлаждения фритюрное масло / жир в брикетах следует вылить из ёмкости через сливной кран в контейнер для сбора жира.
3. Убедиться, что контейнер стоит стабильно.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Использованное фритюрное масло/жир следует старательно утилизировать в соответствии с действующими локальными предписаниями.

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

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

RU

6.2 Очистка

1. В конце рабочего дня прибор следует тщательно очистить.
2. Снять крышку с чаши, если она установлена, вынуть корзину фритюрницы.
3. После того как прибор остынет чашу следует опорожнить в соответствии с указаниями раздела „**Замена и удаление фритюрного масла/жира в брикетах**”.
4. Вынуть из чаши перфорированный лист.
5. Корзину фритюрницы и крышку помыть в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства. Сильно загрязненные элементы можно на короткое время замочить.
6. Чашу следует мыть горячей водой с добавлением мягкого моющего средства. Слить воду в соответствующую емкость через кран слива жира.

Сполоснуть чистой водой и слить ее через кран слива жира для полной очистки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

7. Панель обслуживания, поверхность прибора и соединительный шнур следует протирать исключительно слегка влажной салфеткой.
8. Следует регулярно вынимать фильтр жира/загрязнений из блока, который находится в нижней части прибора и чистить его с помощью мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.
9. Вентиляционные отверстия в нижней части прибора всегда должны быть свободны от загрязнений и пыли. Их следует регулярно очищать с помощью щетки или воздуходувки.
10. Все помытые детали и аксессуары следует тщательно высушить, а приборе следует снова собрать:

7 Возможные неисправности

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

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

Ошибка	Возможная причина	Решение
Прибор подключен к источнику электропитания, но зеленая контрольная лампа не горит, и прибор не нагревается	Неправильно вставлена вилка.	Проверить вилку и вставить ее правильно
	Сработал предохранитель электрического питания	Проверить предохранитель, проверить прибор после подключения к другой розетке
Красная контрольная лампа нагрева мигает один раз каждые 4 секунды	Вентилятор не работает	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Вентиляционные отверстия заблокированы загрязнениями и жиром	Проверить фильтр и в случае необходимости очистить
	Недостаточно свободного места вокруг прибора	Обеспечить достаточное расстояние
Красная контрольная лампа нагрева мигает два раза каждые 4 секунды	Перегрев прибора без фритюрного масла в ёмкости	Наполнить фритюрным маслом / жиром в брикетах
Красная контрольная лампа нагрева мигает три раза каждые 4 секунды	Несоответствующий источник питания: выше 265 В или ниже 135 В	Убедиться, что напряжение питания составляет от 135 В до 265 В. Если проблема возникнет снова, обратиться в в пункт сервисного обслуживания
Красная контрольная лампа нагрева мигает четыре раза каждые 4 секунды	Короткое замыкание или неисправность датчика температуры масла	Обратиться в пункт сервисного обслуживания

Ошибка	Возможная причина	Решение
Красная контрольная лампа нагрева и зеленая контрольная лампа поддержания тепла мигают одновременно один раз каждые 4 секунды	Короткое замыкание на датчике нагревательной катушки	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Красная контрольная лампа нагрева и зеленая контрольная лампа поддержания тепла мигают одновременно два раза каждые 4 секунды	Разорвана связь с датчиком на нагревательной спирали	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Красная контрольная лампа нагрева и зеленая контрольная лампа поддержания тепла мигают одновременно три раза каждые 4 секунды	Защита от перегрева активирована: температура масла в ёмкости слишком высокая (прибл. 250 °C ± 10 °C)	Обратиться в пункт сервисного обслуживания

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.