

## **Professional I - Professional II**



**162900 - 162910**

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

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



Версія: 5.0

Дата підготовки: 2023-09-13

## 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 .....        | 14 |
| 5.1 | Встановлення приладу .....                       | 14 |
| 5.2 | Експлуатація приладу .....                       | 16 |
| 6   | Чищення та технічне обслуговування .....         | 22 |
| 6.1 | Інформація на тему безпеки під час чищення ..... | 22 |
| 6.2 | Очищення .....                                   | 23 |
| 6.3 | Техобслуговування .....                          | 23 |
| 7   | Можливі несправності .....                       | 24 |
| 8   | Утилізація .....                                 | 26 |



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

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

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

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

UK

## 1 Безпека

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

### 1.1 Пояснення попереджувальних слів

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



**НЕБЕЗПЕКА!**

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

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

**УВАГА!**

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

**ПОВІДОМЛЕННЯ!**

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

UK

## 1.2 Вказівки щодо безпеки

### Електричний струм

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

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

## Горючі матеріали

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

## Безпека під час приготування продуктів у фритюрі

- Не залишати прилад без нагляду під час роботи. Можливі несправності можуть призвести до перегріву та загоряння фритюрного масла / жиру в брикетах.
- Якщо фритюрне масло/жир в брикетах загоряються унаслідок перегрівання, слід покласти на прилад кришку і відключити прилад від джерела живлення.
- Бризки масла або вибухи гарячого масла/жиру можуть стати причиною опіків долонь, рук і обличчя! Слід користуватися захисними кухонними рукавицями.

## Безпека

- 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 вшати 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.

## 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.

## 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.

## 1.3 Використання за призначенням

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

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- Для смаження у фритюрі відповідних харчових продуктів.

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

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

### 3.2 Упаковка

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

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

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

### 3.3 Зберігання

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

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

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

## 4 Технічні параметри

### 4.1 Технічні дані

#### Модель / Характеристики 162900 / 162910

- Тип: настільний пристрій
- Вид живлення: електричне
- Підключення пристрою: 3 NAC
- Чаша з глибоким тисненням
- Нагрівач:
  - з нержавіючої сталі
  - виймається
- Керування:
  - електронне
  - ручка
- Кран для зливання жиру
- Термостат захисту від перегріву
- Холодна зона
- Вмикач/вимикач
- Контрольні лампочки:
  - нагрівання
  - Увімк./вимк.
- У комплекті:
  - 1 або 2 кошики
  - 1 або 2 кришки

**Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!**

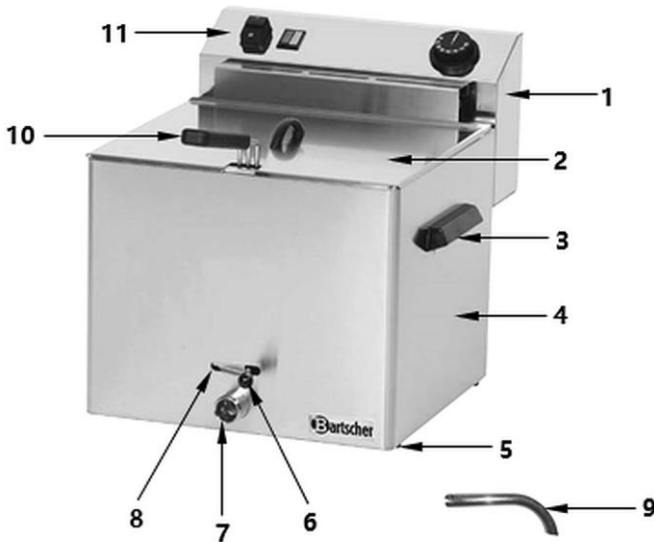
|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Назва:</b>                             | <b>Фритюрниця PROFESSIONAL I</b> |
| Номер арт.:                               | <b>162900</b>                    |
| Матеріал:                                 | хромонікелева сталь              |
| Кількість чаш:                            | 1                                |
| Об'єм чаш в літрах:                       | 10                               |
| Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:     | 318 x 345 x 200                  |
| Кількість кошиків:                        | 1                                |
| Об'єм кошика в л:                         | 8,2                              |
| Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм: | 300 x 240 x 120                  |
| Діапазон температур от – до в °С:         | 50 - 190                         |
| Споживана потужність:                     | 8,1 кВт   400 В   50/60 Гц       |
| Габарити (шир. x гл. x вис.) в мм:        | 390 x 450 x 375                  |
| Вага в кг:                                | 11,5                             |

UK

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>Назва:</b>                             | <b>Фритюрниця PROFESSIONAL II</b> |
| Номер арт.:                               | <b>162910</b>                     |
| Матеріал:                                 | хромонікелева сталь               |
| Кількість чаш:                            | 2                                 |
| Об'єм чаш в літрах:                       | 10                                |
| Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:     | 318 x 345 x 200                   |
| Кількість кошиків:                        | 2                                 |
| Об'єм кошика в л:                         | 8,2                               |
| Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм: | 300 x 240 120                     |
| Діапазон температур от – до в °С:         | 50 - 190                          |
| Споживана потужність:                     | 16,2 кВт   400 В   50/60 Гц       |
| Габарити (шир. x гл. x вис.) в мм:        | 750 x 450 x 375                   |
| Вага в кг:                                | 21,8                              |

### 4.2 Перелік складових частин приладу

162900



UK

Рис. 1

- |  |   |
|--|---|
| 1. Блок керування з нагрівальним елементом | 2. Кришка з ручкою                                      |
| 3. Ручка (2x)                              | 4. Основний пристрій з резервуаром для фритюрного масла |
| 5. Ніжки з регулюванням висоти (4x)        | 6. Важіль механізму зливу жиру                          |
| 7. Патрубок механізму зливу жиру           | 8. Блокування механізму зливу жиру                      |
| 9. Трубка для зливу жиру                   | 10. Кошик для смаження з ручкою                         |
| 11. Панель керування                       |   |

162910

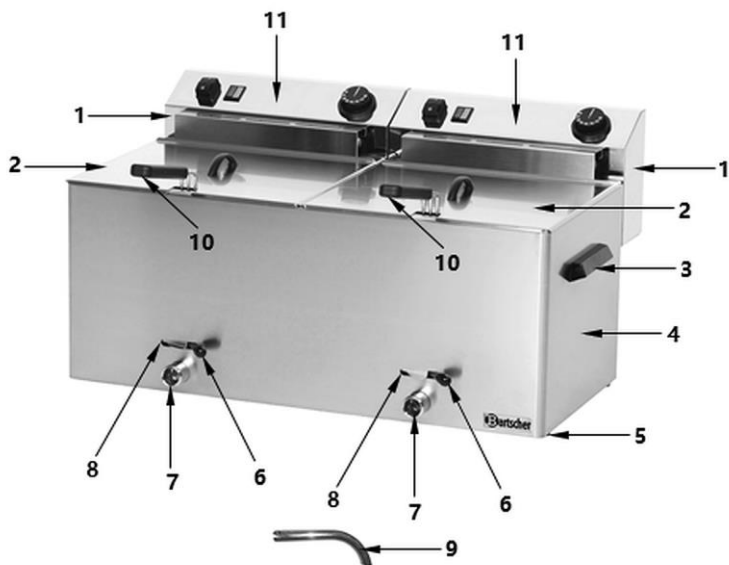


Рис. 2

1. Блок керування з нагрівальним елементом (2x)
2. Кришка з ручкою (2x)
3. Ручка (2x)
4. Основний пристрій з резервуаром для фритюрного масла
5. Ніжки з регулюванням висоти (4x)
6. Важіль механізму зливу жиру (2x)
7. Важіль механізму зливу жиру (2x)
8. Блокування механізму зливу жиру (2x)
9. Кран для зливання жиру (2x)
10. Кошик фритюрниці з ручкою (2x)
11. Панель керування (2x)

## Технічні параметри

Додаткове оснащення (не входить в обсяг поставки!)



### Кошик фритюрниці PROFESSIONAL 10L-L

Матеріал: нержавіюча сталь

Розміри кошика:

шир. 300 x гл. 240 x вис. 120 мм

Об'єм: 8,2 літра

Розміри: шир. 235 x гл. 425 x вис. 215 мм

Вага: 0,95 кг

№ арт.: 162906



### Кошик фритюрниці PROFESSIONAL 10L-S

Матеріал: нержавіюча сталь

Розміри кошика:

шир. 120 x гл. 233 x вис. 100 мм

Об'єм: 2,7 літра

Важлива рекомендація: для 1 чаші необхідно 2 кошики

Розміри: шир. 130 x гл. 415 x вис. 220 мм

Вага: 0,59 кг

№ арт.: 162912

UK

## 4.3 Функції приладу

У фритюрниці обсмажують в гарячому маслі відповідні продукти при правильному налаштуванні температури. Фритюрниця - міцний настільний пристрій з камерою на 10 літрів або 2 x 10 літрів - ідеально підходить для використання, особливо на професійних кухнях громадського харчування, завдяки своїй 10-літрової чаші.

## 5 Встановлення і експлуатація приладу

### 5.1 Встановлення приладу



#### ОБЕРЕЖНО!

Неправильне встановлення, налаштування, експлуатація, технічне обслуговування або неправильне поводження з пристроєм можуть призвести до травм у людей та пошкодження майна.

Розташування та встановлення, а також ремонт можуть проводитися тільки уповноваженою технічною службою відповідно до чинного законодавства в даній країні.

#### ВКАЗІВКА!

Виробник не несе відповідальності або гарантій за пошкодження, пов'язані з недотриманням норм або неправильним способом монтажу.

УК

#### Розпакування / встановлення

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



#### ОБЕРЕЖНО!

##### Небезпека задушення!

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

- Якщо на пристрої є захисна плівка, її слід зняти. Захисну плівку слід знімати повільно, щоб не залишився слід клею. Видалити залишки клею за допомогою відповідного розчинника.
- Слід поводитися обережно, щоб не пошкодити номінальну табличку та попереджувальні інструкції на пристрої.
- **Ніколи** не встановлюйте пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій повинен розташовуватися таким чином, щоб з'єднання були легко доступними для швидкого відключення, якщо виникне потреба.
- Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:
  - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур



## Встановлення і експлуатація приладу

---

- 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.

## Електричне підключення

- Перед підключенням пристрою до електромережі переконайтеся, що значення напруги і частоти, зазначені на паспортній табличці, збігаються з даними існуючої електропроводки.  
Допускається допуск напруги, що не перевищує  $\pm 10\%$ .
- Переконайтеся, що є відповідне з'єднання за допомогою захисного провідника відповідно до чинних норм. При підключенні до електричної системи використовуйте кабель з достатнім перетином.
- Між пристроєм і електроустановкою повинен бути включений універсальний вимикач, відповідний потужності пристрою. Цей вимикач повинен знаходитися в легкодоступному місці. Контакти вимикача повинні мати мінімальний отвір 3 мм.
- Підключення пристрою до системи електроживлення повинно відповідати чинним міжнародним, вітчизняним та локальним положенням.
- Не використовувати прилад із зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

## 5.2 Експлуатація приладу



### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

**Небезпека виникнення пожежі!**

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

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

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

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



### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

**Небезпека отримання опіків!**

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

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

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

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

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

Слід дотримуватися максимального рівня наповнення кошика продуктами для смаження.

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

Слід використовувати тільки сухі продукти для смаження.

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

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

## Встановлення і експлуатація приладу

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

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

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

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



### **ОБЕРЕЖНО!**

**Фритюрницю може обслуговувати тільки персонал, який був ознайомлений з принципами обслуговування приладу і погрозами, які можуть виникнути під час приготування продуктів у фритюрі.**

### **Підготовка пристрою**

1. Зняти з пристрою обладнання (кришку, кошик для смаження у фритюрі).
2. Зняти блок керування з пристрою, обережно потягнувши його вгору ( до моменту, коли буде чути «клацання»).
3. Перед використанням ретельно очистити пристрій та обладнання згідно з інструкціями в розділі **6 «Очищення»**.
4. Потім ретельно висушити пристрій та обладнання.
5. Обережно встановити блок керування на задній край камери.

#### **УВАГА!**

**Штифт в нижній частині блоку керування повинен увійти в отвір корпусу. Таким чином, блок керування буде правильно розміщений.**

#### **УВАГА!**

**З міркувань безпеки пристрій працює тільки тоді, коли блок керування правильно розміщений на чаші, таким чином, готовність до роботи встановлюється за допомогою мікроперемикача.**

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

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

#### **ВКАЗІВКА!**

**Твердий жир (в брикетах) слід попередньо розтопити (розпустити) в окремому посуді!**

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

### Наповнення чаші маслом або жиром у кубиках (брикетах)

#### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

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

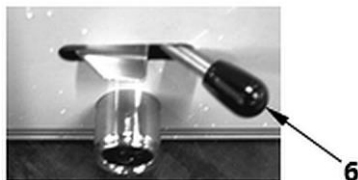


Рис. 3

Механізм зливу жиру в пристрої повинен бути закритим (заблокованим).

1. Натиснути блокування вгору і перемістити важіль праворуч.

2. Перед введенням в експлуатацію чашу необхідно заповнити необхідною кількістю фритюрного масла або рідкого жиру в кубиках (брикетах).

Рівень масла повинен знаходитися між позначками «MIN» і «MAX» на бічній стінці чаші. Відмітки знаходяться на бічній стінці чаші.

3. Під час роботи слід стежити за рівнем масла в чаші і, при необхідності, додавати фритюрне масло або жир в кубиках (брикетах).

#### **УВАГА!**

**Ніколи не слід використовувати пристрій, якщо в чаші немає фритюрного масла або жиру в кубиках (брикетах).**

### Елементи керування



Рис. 4

1. Вмикач/вимикач
2. Контрольна лампочка живлення (зелений)
3. Контрольна лампочка нагрівання (помаранчева)
4. Регулятор температури

### Введенню в дію

1. Під'єднати пристрій до джерела електроживлення.
2. Увімкнути пристрій за допомогою вмикача/вимикача. Загориться зелений індикатор живлення.
3. Встановити регулятор температури, повертаючи його за годинниковою стрілкою до необхідної температури.

Температуру можна регулювати в діапазоні від 50 °C до 190 °C.

Під час нагрівання світиться помаранчева контрольна лампочка розігрівання, яка згасне після досягнення встановленої температури.

Коли температура в камері знизиться, пристрій відновить нагрівання, щоб підтримувати температуру масла на заданому рівні.

Помаранчева лампочка нагріву знову загориться.

4. Для досягнення оптимальних результатів слід почекати, поки буде досягнута необхідна температура, і тільки після цього покласти харчові продукти у фритюрницю.

### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

**Не слід використовувати фритюрне масло/жир в брикетах занадто довго при дуже високій температурі, так як вони втрачають свою придатність.**

У разі більш тривалих перерв між процесами приготування у фритюрі регулятор температури слід встановити на найнижчу величину.

### Приготування у фритюрі харчових продуктів

1. Підготовлені харчові продукти помістити в доданий кошик для фритюрниці. Кошик для смаження у фритюрі призначений для смаження відповідних страв. Він оснащений жорсткою ручкою і дужкою.

#### **ПІДКАЗКА!**

**При переповненні температура фритюрного масла / жиру в кубиках (брикетах) в чаші падає, і продукти стають дуже жирними.**

Ніколи не переповнювати продуктами кошик для смаження у фритюрі.

#### **ОБЕРЕЖНО!**

**Під час приготування продуктів у фритюрі не слід перевищувати вказану нижче кількість:**

Модель 10-літрова одинарна фритюрниця / 2 x 10-літрова подвійна фритюрниця

по 1,250 кг на кошик для смаження у фритюрі

2. Повільно опустити кошик для смаження у фритюрі в чашу з маслом.
3. Приготувати харчові продукти у фритюрниці.
4. Після процесу смаження обережно підняти кошик для смаження у фритюрі за допомогою ручки.
5. Підвісити кошик для смаження у фритюрі за допомогою дужки в гнізді елемента на блоці керування.
6. Готові продукти добре процідити.
7. Повернути регулятор температури в положення «0», як тільки процес смаження у фритюрі завершиться і пристрій більше не буде використовуватися.

### Заміна і видалення фритюрного масла/жиру в брикетах

1. Фритюрне масло/жир у кубиках (брикетах) слід замінювати, як тільки воно перестане відповідати вимогам відповідних приписів.
2. Після охолодження фритюрне масло/рідкий жир у вигляді кубиків (брикетів) слід злити з чаші через трубку для зливу жиру в ємність для збирання жиру.
3. Переконайтеся, що ємність стоїть стабільно.

#### **ПІДКАЗКА!**

**Використане фритюрне масло/жир слід старанно утилізувати відповідно до чинних локальних положень.**



Рис. 5

UK

4. Перед зливанням фритюрного масла / рідкого жиру в кубиках (брикетах) за допомогою байонетного замка, встановити трубку для зливу жиру (9) в трубчастий патрубок (7).
5. Відкрити механізм зливу жиру, натиснувши блокування (8) вгору, а іншою рукою розташовуючи важіль (6) ліворуч.
6. Обережно злити фритюрне масло / рідкий жир у кубиках (брикетах) у ємність для збирання жиру.

### Захист від перегрівання

Якщо фритюрниця випадково буде увімкнена без фритюрного масла / 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.

Після відключення пристрою за допомогою механізму захисту від перегріву, його можна знову увімкнути за умови, що спочатку буде натиснута кнопка **RESET** на блоці керування пристроєм.

Виконати наступні дії:

- відключити пристрій від електромережі,
- залишити пристрій для повного охолодження,
- – відкрити  
пластикову кришку над кнопкою **RESET** на  
блоці керування пристроєм, повертаючи її  
проти годинникової стрілки,
- натиснути кнопку **RESET**,
- знову накрутити пластикову кришку за  
годинниковою стрілкою,
- запустити пристрій в нормальному режимі.

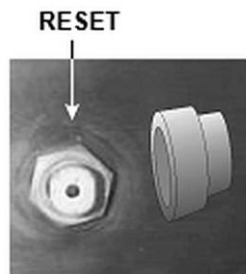


Рис. 6

Якщо механізм захисту від перегріву спрацьовує знову, необхідно відключити пристрій від електромережі та звернутися до сервісного центру.

## 6 Чищення та технічне обслуговування

### 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 для фритюрниці з чаші.
3. Легким способом витягнути нагрівальний елемент з чаші, піднявши блок керування з пристрою. Таким чином, нагрівальний елемент і чашу можна легко очистити.
4. Злити охолоджене фритюрне масло / рідкий жир в кубиках (брикетах) .

### **ПІДКАЗКА!**

**Дотримуватись рекомендацій, наведених у розділі «Заміна та видалення фритюрного масла / рідкого жиру в кубиках (брикетах)».**

5. Нагрівач слід чистити за допомогою м'якої, вологої ганчірки з додаванням м'якого миючого засобу. Витріть за допомогою чистої ганчірки.
6. Чашу слід мити гарячою водою з додаванням м'якого миючого засобу. Використовувати лише м'яку ганчірку або губку. Злити воду після миття у відповідний резервуар за допомогою зливної трубки для жиру. Потім промити чашу чистою водою і знову промити її через зливну трубку для жиру.

### **ОБЕРЕЖНО!**

**Якщо всередину блоку керування потрапляє волога, вона може спричинити небезпечні струми витоку та несправності пристрою.**

7. Блок керування, панель керування, зовнішню поверхню пристрою і з'єднувальний провід слід протирати виключно злегка вологою ганчіркою.
8. Кошик фритюрниці і кришку вимити в гарячій воді з додаванням м'якого миючого засобу. Сильно забруднені частини можна замочити на деякий час.
9. Промити в чистій воді.
10. В завершення ретельно висушити всі вимиті компоненти пристрою за допомогою м'якої тканини без ворсу.

## 6.3 Техобслуговування

Перевіряти прилад у кваліфікованого техника не рідше ніж один раз на рік або в міру необхідності.

### 7 Можливі несправності

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

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

| Несправність  | Можлива причина                            | Видалення  |
|---|--|--|
| Пристрій підключений до електромережі, але контрольна лампочка живлення не світиться. | Перервана подача електроенергії            | Перевірити подачу електроживлення, а також електричний провід на предмет пошкодження |
|   | Спрацював захист живлення                  | Перевірити запобіжник, перевірити пристрій після підключення до іншої розетки        |
|   | Відсутність струму                         | Відновити електропостачання  |
|   | Немає контакту з мікровимикачем            | Опустити нагрівач у чашу, натиснувши важіль для встановлення положення проціджування |
| Контрольна лампочка нагріву горить, але температура не піднімається                   | Порушений контакт з нагрівальним елементом | Звернутися в сервісний центр   |
|   | Пошкоджений нагрівальний елемент           | Звернутися в сервісний центр   |

## Можливі несправності

| Несправність  | Можлива причина  | Видалення   |
|---|--|---|
| Зелена контрольна лампочка горить, але не дивлячись на задану температуру не загоряється контрольна лампочка нагрівання | Досягнуто задану температуру   | Перевірити роботу пристрою після зміни налаштувань  |
|   | Пошкоджений регулятор температури  | Звернутися в сервісний центр  |
|   | Пошкоджена контрольна лампочка   | Звернутися в сервісний центр  |
| Через деякий час пристрій перестає нагріватися  | Захист від перегріву активовано: Занадто висока температура масла в чаші (прибл. 230 °C) | Почекати, поки пристрій охолоне<br>Перезавантажити пристрій відповідно до інструкцій в розділі <b>«Механізм Захист від перегріву»</b> |
| Пристрій нагрівається у вимкненому стані  |  | Відключити пристрій від джерела електричного живлення.<br>Звернутися в сервісний центр  |

## 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.