

## **Professional I - Professional II**



**162900 - 162910**

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](http://www.bartscher.com)



Версия: 5.0

Дата составления: 2023-09-07

---

## 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	Обзор компонентов прибора .....	11
4.3	Функции прибора.....	13
5	Инсталляция и обслуживание .....	14
5.1	Инсталляция.....	14
5.2	Обслуживание .....	16
6	Очистка и технический уход.....	22
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	22
6.2	Очистка .....	23
6.3	Консервация .....	23
7	Возможные неисправности .....	24
8	Утилизация.....	26



**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 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.
- 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 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.

RU

### 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.

## 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.

### 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 162900 / 162910

- Тип: настольный прибор
- Вид питания: электрическое
- Подключения прибора: 3 NAC
- Глубокая чаша
- Нагревательный элемент:
  - из нержавеющей стали
  - съемная
- Управление:
  - электронное
  - ручка
- Трубка для слива жира
- Предохранительный термостат
- Холодная зона
- Переключатель включения/выключения
- Контрольные лампочки:
  - нагрев
  - Вкл./выкл.
- В комплект входят:
  - 1 или 2 корзинки
  - 1 или 2 крышки

**Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!**

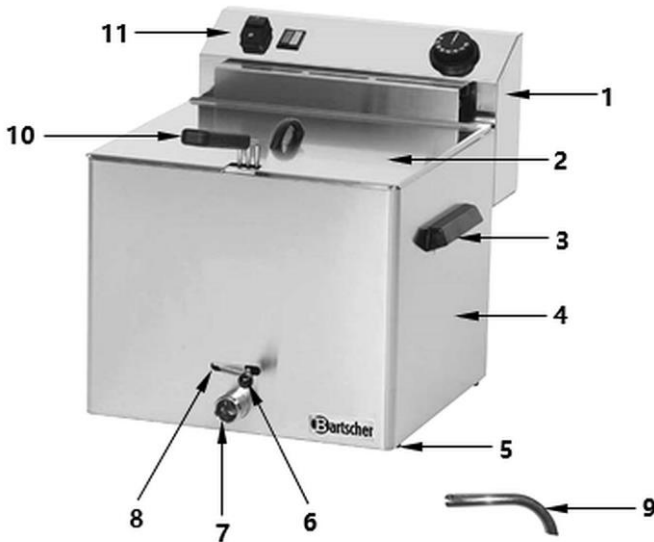
<b>Наименование:</b>	<b>Фритюрница PROFESSIONAL I</b>
Номер арт.:	<b>162900</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чашей:	1
Объем чашей в литрах:	10
Размеры чаш (шир. x гл. x выс.) в мм:	318 x 345 x 200
Количество корзин:	1
Емкость корзины в л:	8,2
Размеры корзин (шир. x гл. x выс.) в мм:	300 x 240 x 120
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 190
Потребляемая мощность:	8,1 кВт   400 В   50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	390 x 450 x 375
Вес в кг:	11,5

RU

<b>Наименование:</b>	<b>Фритюрница PROFESSIONAL II</b>
Номер арт.:	<b>162910</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Количество чашей:	2
Объем чашей в литрах:	10
Размеры чаш (шир. x гл. x выс.) в мм:	318 x 345 x 200
Количество корзин:	2
Емкость корзины в л:	8,2
Размеры корзин (шир. x гл. x выс.) в мм:	300 x 240 120
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 190
Потребляемая мощность:	16,2 кВт   400 В   50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	750 x 450 x 375
Вес в кг:	21,8

## 4.2 Обзор компонентов прибора

162900



RU

Рис. 1

- |   |  |
|---|--|
| 1. Блок управления с нагревательным элементом | 2. Крышка с ручкой                               |
| 3. Ручка (2x)                                 | 4. Основной прибор с ванной для фритюрного масла |
| 5. Регулируемые ножки (4x)                    | 6. Рычаг механизма отвода жира                   |
| 7. Патрубок механизма слива жира              | 8. Блокировка механизма отвода жира              |
| 9. Трубка для слива жира                      | 10. Корзина фритюрницы с ручкой                  |
| 11. Панель управления                         |  |

162910

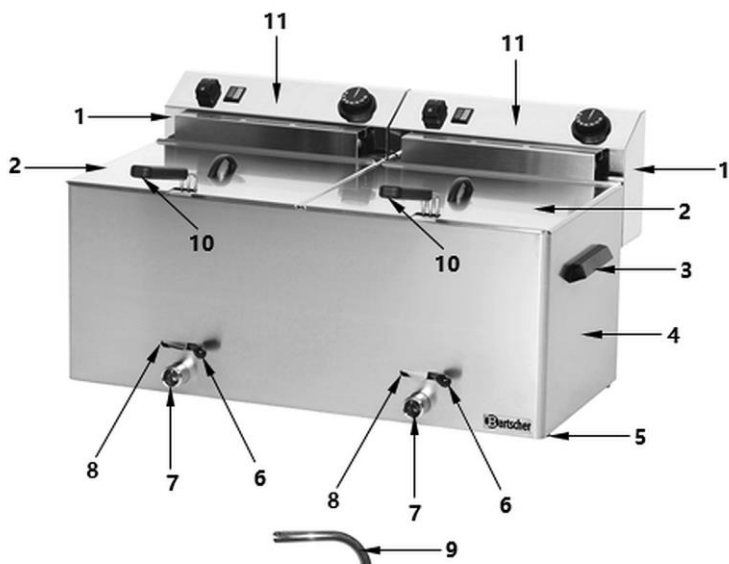


Рис. 2

- |  |  |
|--|--|
| 1. Блок управления с нагревательным элементом (2x) | 2. Крышка с ручкой (2x)                          |
| 3. Ручка (2x)                                      | 4. Основной прибор с ванной для фритюрного масла |
| 5. Регулируемые ножки (4x)                         | 6. Рычаг механизма слива жира (2 шт.)            |
| 7. Патрубок механизма слива жира (2 шт.)           | 8. Заблокируйте механизм слива жира (2 шт.)      |
| 9. Трубка для слива жира (2 шт.)                   | 10. Корзина фритюрницы с ручкой (2x)             |
| 11. Панель управления (2 шт.)                      |  |

Дополнительное оснащение (не входит в комплект поставки!)



### Корзина фритюрницы PROFESSIONAL 10L-L

Материал: нержавеющая сталь

Размеры корзины:

шир. 300 x гл. 240 x выс. 120 мм

Вместимость: 8,2 литра

Размеры: шир. 235 x гл. 425 x выс. 215 мм

Вес: 0,95 кг

№ арт.: 162906



### Корзина фритюрницы PROFESSIONAL 10L-S

Материал: нержавеющая сталь

Размеры корзины:

шир. 120 x гл. 233 x выс. 100 мм

Вместимость: 2,7 литра

**Важное указание:** для одного отделения требуется 2 корзины

Размеры: шир. 130 x гл. 415 x выс. 220 мм

Вес: 0,59 кг

№ арт.: 162912

RU

## 4.3 Функции прибора

Фритюрница обжаривает соответствующие продукты в горячем масле при соответствующей настройке температуры. Фритюрница - надежный настольный прибор с 10-литровой или 2 x 10-литровой чашей - прекрасно подходит для использования, особенно на профессиональных кухнях общественного питания, благодаря своей 10-литровой чаше.

## 5 Инсталляция и обслуживание

### 5.1 Инсталляция



#### **ОСТОРОЖНО!**

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесных повреждения и вещественный ущерб.

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

#### **РЕКОМЕНДАЦИЯ!**

Производитель не несет ответственности и не принимает на себя никаких гарантийных обязательств за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил или неправильного монтажа.

RU

#### 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:



## Инсталляция и обслуживание

---

- 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 20 см расстояния от легковоспламеняющихся стен и предметов.

### Подключение электричества

- Перед подключением прибора к источнику электропитания следует убедиться, что параметры напряжения и частоты, указанные на номинальном щитке соответствуют параметрам имеющейся сети электропитания.  
Допуск напряжения, не превышающий допуск  $\pm 10\%$ .
- Убедитесь, что имеется подходящее соединение с защитным проводом в соответствии с действующими нормами. Во время подсоединения к электросети следует использовать провод с достаточным сечением.
- Между прибором и электросетью должен быть установлен многополюсный выключатель, соответствующий мощности прибора. Этот переключатель должен находиться в легкодоступном месте. Контакты переключателя должны иметь минимальное раскрытие 3 мм.
- Подсоединение к источнику (сети) электропитания должно быть выполнено в соответствии с действующими международными, национальными и местными правилами.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

## 5.2 Обслуживание



### ОСТОРОЖНО!

**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 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 следует установить на более низкое значение.



### 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 емкости.

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

Следует соблюдать максимальный уровень наполнения корзины 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 жарки во фритюре даже небольшие капли воды под крышкой могут привести к разбрызгиванию горячего масла или даже к небольшим взрывам.**

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

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 емкость не капала вода.

**Во время переливания горячего масла / жира в брикетах может возникнуть риск получения ожогов.**

Перед переливанием масло для жарки / жир в брикетах следует охладить.



### **ОСТОРОЖНО!**

Фритюрницу может обслуживать только персонал, который был ознакомлен с принципами обслуживания прибора и угрозами, которые могут возникнуть во время приготовления продуктов во фритюре.

RU

## Подготовка прибора

1. Извлечь из прибора оборудование (крышку, корзину для жарки во фритюре).
2. Извлечь блок управления из прибора, осторожно потянув его вверх (до щелчка).
3. Перед использованием прибор и его оснащение следует тщательно очистить согласно указаниям, описанным в пункте **6 «Очистка»**.
4. Далее тщательно осушить прибор и аксессуары.
5. Осторожно установить блок управления на задний край чаши.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Штифт в нижней части блока управления должен входить в отверстие корпуса. Таким образом, обеспечивается правильное расположение блока управления.**

### **ВНИМАНИЕ!**

**По причинам безопасности прибор работает только при правильном расположении блока управления на чаше, поэтому готовность к работе устанавливается с помощью микропереключателя.**

### 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 кубиках (брикетах)

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Перед заливкой фритюрного масла или жидкого жира в кубиках (блоках) чаша должна быть чистой и сухой.**

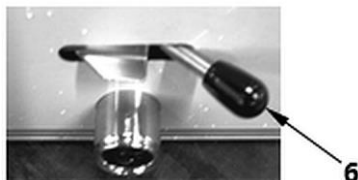


Рис. 3

Механизм слива жира в приборе должен быть закрыт (заблокирован).

1. Нажать на блокировку вверх и переместить рычаг вправо.
2. Перед запуском чашу следует тщательно заполнить необходимым количеством масла для жарки или жидкого жира в кубиках (блоках). Уровень масла должен находиться между отметками «MIN» и «MAX» на боковой стенке чаши. Маркировка находится на боковой стенке чаши .
3. Во время работы необходимо следить за уровнем масла в чаше и, при необходимости, добавлять фритюрное масло или жир в брикетах.

#### **ВНИМАНИЕ!**

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

### Элементы управления



Рис. 4

1. Переключатель включения/выключения
2. Контрольная лампочка питания (зеленая)
3. Контрольная лампа подогрева (оранжевая)
4. Регулятор температуры

### Запуск

1. Подсоединить прибор к источнику электропитания.
2. Включить прибор с помощью переключателя включения/выключения. Загорится зеленая контрольная лампочка питания.
3. Установить регулятор температуры, поворачивая его по часовой стрелке до требуемой температуры.

Температуру можно регулировать в диапазоне от 50 °C до 190 °C.

В процессе нагрева светиться оранжевая контрольная лампа нагрева, которая гаснет при достижении заданной температуры.

При снижении температуры в чаше прибор возобновит нагрев, чтобы поддерживать температуру масла на заданном уровне.

Оранжевый индикатор нагрева снова загорится.

4. Для достижения оптимальных результатов следует подождать, пока будет достигнута требуемая температура, после чего поместить продукты в чашу фритюрницы.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

**В случае более длительных перерывов между процессами жарки во фритюре установите регулятор температуры на более низкое значение.**

### **Обжаривание пищевых продуктов во фритюре**

1. Поместите приготовленные продукты в корзину для жарки.

Корзина для жарки во фритюре используется для обжаривания подходящих продуктов. Корзина имеет твердую ручку и крюк.

### **ПОДСКАЗКА!**

**В случае переполнения температура масла/жира в кубиках (блоках) для жарки в чаше падает, а выпечка становятся очень жирной.**

Никогда не переполняйте корзину для жарки продуктами.

### **ОСТОРОЖНО!**

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

Модель 10-литровая одиночная фритюрница / 2 x 10-литровая двойная фритюрница

1 250 кг на одну корзину для жарки во фритюре

2. Медленно опустите корзину для жарки в чашу с маслом.
3. Приготовьте пиццу во фритюрнице.
4. После процесса жарки осторожно поднимите корзину для жарки за ручку.
5. Подвесить корзину для жарки во фритюре с крюком в гнезде элемента на блоке управления.
6. Готовые продукты хорошо слить.
7. Поверните переключатель температуры в положение «0», как только процесс жарки завершится и прибор больше не будет использоваться.

### 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 / жидкий жир в кубиках (блоках) следует слить из чаши через трубку для слива жира в емкость для сбора.
3. Убедиться, что емкость стоит стабильно.

#### ПОДСКАЗКА!

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



Рис. 5

RU

4. Перед сливом фритюрного масла / жидкого жира в кубике (блоке) с помощью байонетного замка следует установить трубку для слива жира (9) на патрубок (7).
5. Открыть механизм для слива жира, нажав на замок (8) вверх, а другой рукой отведя рычаг (6) влево.
6. Осторожно слить фритюрное масло / жидкий жир в кубиках (блоках) в емкость для сбора.

### 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 требуется минимум, механизм защиты от перегрева автоматически отключит прибор. Эта функция защищает прибор от перегрева и возможных повреждений.

После выключения механизмом защиты от перегрева прибор можно включить снова, при условии, что сначала будет нажата кнопка **RESET** в блоке управления прибора.

Выполнить следующие действия:

- отсоединить прибор от источника электропитания,
- оставить прибор до полного остывания,
- открутить пластиковую крышку над кнопкой **RESET** на блоке управления прибора против часовой стрелки,
- нажать кнопку **RESET**,
- снова закрутить пластиковую заглушку по часовой стрелке.
- запустить прибор в нормальном режиме.

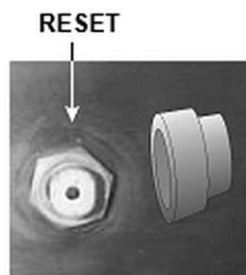


Рис. 6

Если механизм защиты от перегрева срабатывает повторно, необходимо отключить прибор от электросети и обратиться в сервисную службу.

## 6 Очистка и технический уход

### 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. Выньте корзину для жарки из чаши.
3. Осторожно извлечь нагревательный элемент из чаши, приподняв блок управления из прибора. Таким образом, можно легко очистить нагревательный элемент и чашу.
4. Слить охлажденное фритюрное масло / жидкий жир в кубиках (блоках) .

### **ПОДСКАЗКА!**

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

5. Очистите нагревательный элемент мягкой влажной тканью и мягким чистящим средством. Вытереть чистой салфеткой.
6. Чашу следует мыть горячей водой с добавлением мягкого моющего средства. Пользоваться мягкой тряпочкой или губкой для посуды. Слейте промывочную воду в подходящую емкость через трубку для слива жира. Затем промойте чашу чистой водой и снова слейте ее через трубку для слива жира.

### **ОСТОРОЖНО!**

**Если внутрь блока управления попадает влага, это может привести к возникновению опасных токов утечки и неисправностей.**

7. Протирать блок управления, панель управления, внешнюю поверхность прибора и соединительный кабель только слегка влажной тряпочкой.
8. Вымыть корзину для жарки во фритюре и крышку в горячей воде с мягким моющим средством. Сильно загрязненные детали можно замочить на некоторое время.
9. Прополоскать в чистой воде.
10. Наконец, тщательно высушите все вымытые детали прибора мягкой безворсовой тканью.

## 6.3 Консервация

Проверять прибор у квалифицированного техника не реже одного раза в год или по мере необходимости.

### 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.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор подключено к электросети и включено, но индикатор питания не загорается.	Прерванная подача электроэнергии	Проверить подачу электропитания, а также электрический провод на предмет повреждения
	Сработала защита в блоке питания	Проверить предохранитель, проверить прибор после подключения к другой розетке
	Отсутствие тока	Подключить электропитание.
	Отсутствие контакта с микровключателем	Опустите нагревательный элемент в чашу, нажав на рычаг установки положения стекания вниз
Контрольная лампочка нагрева горит, но температура не повышается	Нарушен контакт с нагревательным элементом	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Поврежден нагревательный элемент	Обратиться в сервисный центр

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
Зеленая контрольная лампочка питания горит, но, несмотря на установку температуры, не горит контрольная лампочка нагрева.	Установленная температура достигнута	Проверьте работу прибора после изменения настроек
	Поврежден регулятор температуры	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Повреждена контрольная лампочка	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Через определенное время прибор перестает нагреваться	Защита от перегрева активирована: Слишком высокая температура масла в чаше (прим. 230 °C)	Подождать, пока прибор остынет Повторно ввести в действие прибор в соответствии с указаниями раздела <b>«Механизм защиты от перегрева»</b>
Прибор нагревается в выключенном состоянии		Отсоединить прибор от источника электропитания Обратиться в центр 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.