

8L Plus - 2x8L Plus



165118 - 165119

Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів	2
1.2	Вказівки щодо безпеки	3
1.3	Використання за призначенням	6
1.4	Використання не за призначенням	6
2	Загальна інформація	7
2.1	Відповідальність та гарантія	7
2.2	Захист авторських прав	7
2.3	Декларація про відповідність	7
3	Перевезення, упаковка та зберігання	8
3.1	Контроль доступу	8
3.2	Упаковка	8
3.3	Зберігання	8
4	Технічні параметри	9
4.1	Технічні дані	9
4.2	Перелік складових частин приладу	11
4.3	Функції приладу	13
5	Встановлення і експлуатація приладу	13
5.1	Встановлення приладу	13
5.2	Експлуатація приладу	15
6	Очищення	20
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення	20
6.2	Очищення	20
7	Можливі несправності	22
8	Утилізація	24



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

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

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

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

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.

- 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.

Електромагнітне поле

- Намагнічені предмети, такі як кредитні картки, носії даних та калькулятори, не повинні знаходитися в безпосередній близькості від увімкненого приладу. Магнітне поле може пошкодити їх.
- Не можна відкривати нижню кришку!
- Наукові дослідження довели, що індукційні прилади не становлять загрози. Тим не менш, люди, які мають кардіостимулятор, повинні дотримуватись принаймні 60 см відстані від приладу під час його роботи.

Небезпека для здоров'я в результаті споживання підгорілих продуктів харчування

- Акриламід, які містяться в підгорілих харчових продуктах, небезпечні для здоров'я і можуть стати причиною ракових захворювань. Щоб уникнути або зменшити акриламід, смажені продукти повинні мати жовто-золотистий колір, не слід допускати, щоб вони стали темними або коричневими.
- З фритюрного масла слід регулярно видаляти пригорілі залишки або крихти.
- Продукти, що містять крохмаль, особливо крупи та картопляні продукти, слід смажити при температурі, що не перевищує 180 °C.

Неправильна експлуатація

- Неправильне або невідповідне за призначенням використання може призвести до пошкодження пристрою.

- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо його технічний стан є безперечним і дозволяє безпечно працювати.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо всі з'єднання виконані відповідно до чинних положень.
- Пристрій можна використовувати лише тоді, коли він чистий.
- Використовувати тільки оригінальні запчастини. Ніколи не слід намагатися самостійно ремонтувати пристрій.
- Не впроваджувати жодних змін та модифікацій у пристрій.

Обслуговуючий персонал

- Прилад може обслуговувати тільки кваліфікований та підготовлений спеціалізований персонал.
- Цей пристрій не можуть обслуговувати особи (у тому числі діти) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з обмеженим досвідом та/або обмеженими знаннями.
- Не залишати дітей без нагляду під час роботи приладу, щоб вони не гралися з ним і не вмикали його.

UK

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.

UK

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

Утилізуючи упаковку, треба дотримуватись правил, що діють у даній країні.

Пакувальні матеріали, які можуть бути використані повторно, повинні підлягати вторинній переробці.

3.3 Зберігання

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

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

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

4 Технічні параметри

4.1 Технічні дані

Версія / Характеристики 165118-165119

- Тип: настільний пристрій
- Режим експлуатації: електрика (індукція)
- Нагрівальний елемент: індукційна котушка
- Термостат захисту від перегріву
- Кран для зливання жиру
- Підключення приладу: готовий до підключення
- Управління: рукоятка
- Вимикач
- Контрольна лампочка: підігрів, підтримання в гарячому стані
- Властивості: мідний нагрівальний елемент

Назва:	Індукційна фритюрниця 8L Plus
Номер артикула:	165118
Матеріал:	нержавіюча сталь
Кількість чаш:	1
Вміст чаші в л:	8
Розміри чаші (шир. x гл. x вис.) в мм:	238 x 300 x 205
Кількість кошиків:	1
Обсяг кошика в л:	5,5
Розміри кошика (шир. x гл. x вис.) в мм:	190 x 230 x 145
Діапазон температур от – до в °C:	60 - 190
Параметри підключення:	3,5 кВт 220-240 В 50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	290 x 565 x 415
Вага в кг:	12,5

У комплекті:

- 1 кошик фритюрниці
- 1 кришка
- 1 перфороване деко

Назва:	Індукційна фритюрниця 2x8L Plus
Номер артикула:	165119
Матеріал:	нержавіюча сталь
Кількість чаш:	2
Вміст чаші в л:	8
Розміри чаші (шир. x гл. x вис.) в мм:	238 x 300 x 205
Кількість кошиків:	2
Обсяг кошика в л:	5,5
Розміри кошика (шир. x гл. x вис.) в мм:	190 x 230 x 145
Діапазон температур от – до в °С:	60 - 190
Параметри підключення:	7 кВт 220-240 В 50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	580 x 575 x 415
Вага в кг:	23,0

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

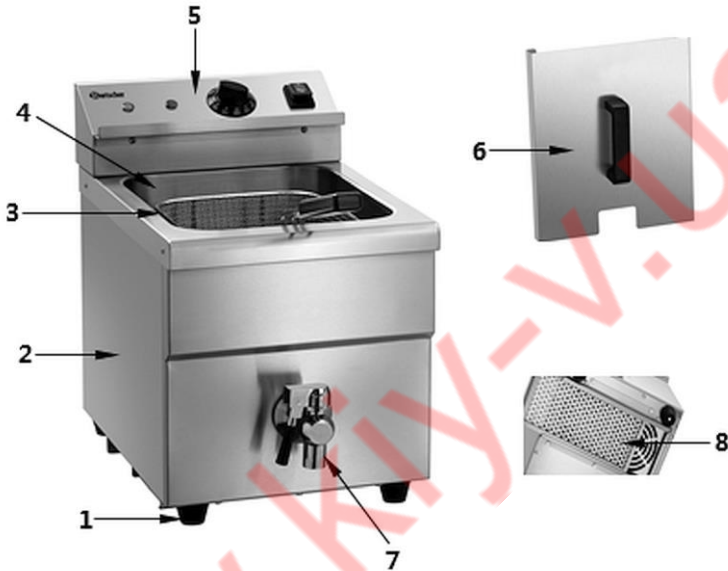
UK

У комплекті:

- 2 кошика фритюрниці
- 2 кришки
- 2 перфорованих деко

4.2 Перелік складових частин приладу

165118

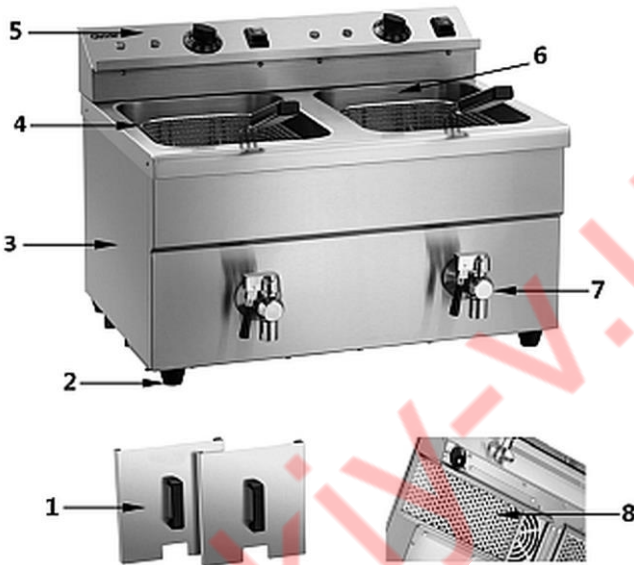


UK

Рис. 1

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Ніжки (4x) | 2. Корпус |
| 3. Кошик для смаження з ручкою | 4. Чаша |
| 5. Панель обслуговування | 6. Кришка з ручкою |
| 7. Кран для зливання жиру | 8. Фільтр жиру та забруднень для вентиляції приладу |

165119

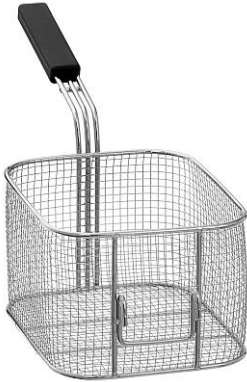


UK

Рис. 2

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Кришка з ручкою (2x) | 2. Ніжки (4x) |
| 3. Корпус | 4. Кошик для смаження з ручкою (2x) |
| 5. Панель обслуговування (2x) | 6. Чаша (2x) |
| 7. Кран для зливання жиру (2x) | 8. Фільтр жиру та забруднень для вентиляції приладу (2x) |

Додаткове оснащення (не входить в обсяг поставки!)



Кошик фритюрниці

Матеріал: нержавіюча сталь;

Розміри кошика:

шир. 190 x гл. 230 x вис. 145 мм

Місткість: 5,5 літра

Розміри: шир. 194 x гл. 475 x вис. 215 мм

Вага: 0,81 кг

№ арт.: 165122

4.3 Функції приладу

Передова технологія індукційної фритюрниці дозволяє встановлювати і постійно підтримувати точну температуру під час приготування у фритюрі харчових продуктів в гарячому жирі і, таким чином, забезпечує оптимальні результати.

UK

5 Встановлення і експлуатація приладу

5.1 Встановлення приладу

Розпакування / встановлення

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



ОБЕРЕЖНО!

Небезпека задушення!

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

- 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 розмішувати на поверхні з наступними властивостями:
 - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур
 - досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод
 - легкодоступна
 - яка має хорошу вентиляцію.
- Дотримуватись достатньої відстані від країв столу. Прилад міг би перекинутися і впасти.
- Дотримуватись відстані не менше 20 см від горючих стін та інших предметів.

UK

Підключення до струму

- Переконайтесь, що технічні дані пристрої (див. номінальну табличку) відповідають технічним характеристикам локальної електромережі.
- Підключити пристрій до одинарної, правильно забезпеченої розетки із захисним контактом. Не підключати прилад до багатократної розетки.
- Приєднувальний провід прокласти так, щоб ніхто не міг ходити по ньому і не спотикатися, зачіплюючись за нього.
- Для підключення подвійної фритюрниці потрібні 2 окремі розетки.
- Не використовувати прилад із зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

5.2 Експлуатація приладу

Попереджувальні вказівки



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 в брикетах можуть спалахнути.

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

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

Фритюрницю слід закривати кришкою тільки з метою захисту від попадання пилу.

Гаряча поверхня!

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 википіти.

Слід дотримуватися максимального рівня наповнення кошика (0,6 кг) 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 зливання гарячого фритюрного масла/жиру в брикетах має місце ризик отримання опіків.

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

Підготовка приладу

1. Зняти кришку і вийняти з приладу кошик і перфороване деко.
2. Перед використанням очистити прилад та аксесуари згідно з інструкціями розділу „Очищення”.
3. Далі ретельно висушити пристрій та аксесуари.
4. Покласти перфороване деко на дні чаші.
5. Встановити фільтр жиру і забруднень в нижній частині приладу.

УВАГА!

Можливість ушкодження і неправильної роботи приладу через жир і забруднення!

Не вводити прилад в експлуатацію без правильно встановленого фільтра жиру і забруднень.

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 в брикетах

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед заповненням фритюрним маслом або жиром в брикетах, слід подбати про те, щоб чаша була чистою і сухою.

1. Переконайтесь, що кран для зливання жиру закритий і заблокований (ручка опущена вниз).
2. Обережно влити в чашу припл. 8 літрів фритюрного масла до досягнення необхідного рівня (між позначкою "MIN" і "MAX" на бічній стінці чаші).

УВАГА!

Ніколи не слід використовувати прилад, якщо в чаші немає фритюрного масла або жиру в брикетах.

3. Також під час роботи слід стежити за рівнем масла в чаші і, при необхідності, додавати фритюрне масло або жир в брикетах.

Елементи обслуговування

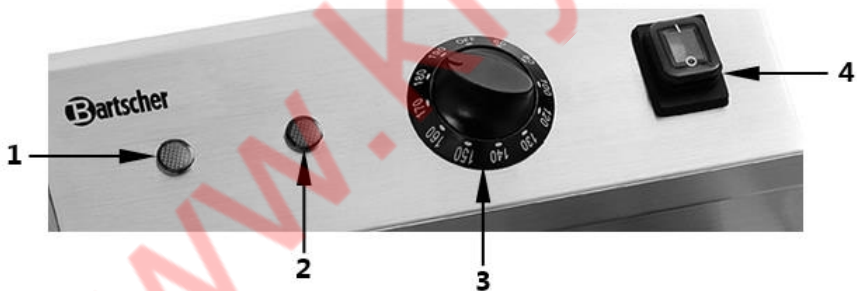


Рис. 3

1. Контрольна лампочка підігрівання (зелена)
2. Контрольна лампочка розігрівання (червона)
3. Регулятор температури
4. Перемикач увімк./вимк. із вбудованою контрольною лампочкою живлення (зелена)

Введенню в дію

1. Підключити пристрій до відповідної одиночної розетки.
 2. Увімкнути пристрій за допомогою вимикача живлення.
- Загориться зелена контрольна лампочка живлення на перемикачі увімк./вимк.

ВКАЗІВКА!

Для забезпечення того, щоб у чаші знаходилося фритюрне масло/жир в брикетах, регулятор температури завжди повинен бути спочатку встановлений в положенні "OFF", а потім на бажаний рівень температури - в іншому випадку прилад не нагріється.

3. Встановити регулятор температури, повертаючи його за годинниковою стрілкою до необхідної температури. Температуру можна змінювати в діапазоні 60 °C - 190 °C.

Під час нагрівання горить червона контрольна лампочка розігрівання, яка згасне після досягнення встановленої температури.

Загориться зелена контрольна лампочка підтримання страв теплими. Після того як температура в чаші знизиться, червона контрольна лампочка розігрівання загориться, і прилад почне повторний процес нагрівання.

UK

Приготування продуктів у фритюрі

1. Для досягнення оптимальних результатів слід почекати, поки буде досягнута необхідна температура, після чого покласти продукти у фритюрницю.
2. Не слід використовувати фритюрне масло/жир в брикетах занадто довго при дуже високій температурі, так як вони втрачають свою придатність.
3. У разі більш тривалих перерв між процесами приготування у фритюрі регулятор температури слід встановити на найнижчу величину.
4. Покласти підготовлені продукти в кошик для смаження.

ВКАЗІВКА!

Ніколи не слід переповнювати кошик фритюрниці. В результаті переповнювання кошика температура фритюрного масла/твердого жиру знижується, і продукти просочуються жиром.

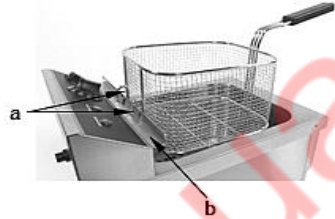
УВАГА!

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

- Модель 8л одиночна фритюрниця: 0,6 кг
- Модель 2x8л подвійна фритюрниця: 0,6 кг на чашу

Встановлення і експлуатація приладу

5. Використовуючи нерухому ручку, повільно опускати кошик у фритюрне масло і поставити його на перфороване деко в нижній частині чаші.
6. Почати приготування продуктів у фритюрі.
7. Після завершення приготування обережно підняти кошик.
8. Повісити кошик фритюрниці на гаки (а) на направляючій (b) розподільної скриньки.
9. Почекати, поки з приготованих у фритюрниці продуктів стече зайвий жир.
10. Коли процес приготування у фритюрі закінчений і прилад більше не використовується, регулятор температури слід повернути в положення „OFF“.
11. Вимкнути прилад за допомогою перемикача увімк./вимк.



ВКАЗІВКА!

Слід пам'ятати про те, що прилад вимикає індукцію після 2 годин роботи, і переходить в стан готовності.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека отримання опіків!

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

Не можна користуватися фритюрницею із закритою кришкою!

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.

Заміна і видалення фритюрного масла/жиру в брикетах

1. Фритюрне масло/жир в брикетах слід замінювати, як тільки воно перестане відповідати вимогам відповідних приписів.
2. Після охолодження фритюрне масло/жир в брикетах слід вилити з чаші через зливний кран в контейнер для збору жиру.
3. Переконайтеся, що контейнер стоїть стабільно.

ВКАЗІВКА!

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

6 Очищення

6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення

- Перед чищенням пристрій необхідно відключити від мережі живлення.
- Залишити пристрій для повного охолодження.
- Звертати увагу, щоб в пристрій не потрапляла вода. Не занурювати пристрій під час чищення у воду чи інші рідини. Для очищення пристрою не використовувати струмінь води під тиском.
- Не використовувати для очищення пристрою будь-які гострі або металеві предмети (ніж, виделка тощо). Гострі предмети можуть пошкодити пристрій і призвести до ураження електричним струмом, якщо він контактує з провідними частинами.
- Не використовувати для очищення будь-які абразивні чистячі засоби, що містять розчинники або їдкі чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхню.

6.2 Очищення

1. У кінці робочого дня, прилад слід ретельно очистити.
2. Зняти кришку з чаші, якщо вона встановлена, вийняти кошик фритюрниці.
3. Після того як прилад охолоне, чашу слід спорожнити відповідно до вказівок розділу „**Заміна і видалення фритюрного масла/жиру в брикетах**”.
4. Вийняти з чаші перфороване деко.
5. Кошик фритюрниці і кришку вимити в теплій воді з додаванням м'якого миючого засобу. Сильно забруднені елементи можна намочити на деякий час.
6. Чашу слід мити гарячою водою з додаванням м'якого миючого засобу. Злити воду у відповідну ємність через кран для зливання жиру. Промити чистою водою і злити через кран для зливання жиру, щоб промити.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

7. Панель обслуговування, поверхню приладу і з'єднувальний провід слід протирати виключно злегка вологою серветкою.
8. Слід регулярно виймати фільтр жиру/забруднень з блоку, який знаходиться в нижній частині приладу і чистити його за допомогою м'якого миючого засобу або в посудомийній машині.
9. Вентиляційні отвори в нижній частині приладу завжди повинні бути вільні від забруднень і пилу. Їх слід регулярно очищати за допомогою щітки або повітрорудки.
10. Усі помиті деталі і аксесуари слід ретельно висушити, а прилад слід зібрати повторно:

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.

Помилка	Можлива причина	Рішення
Прилад підключений до мережі, зелена контрольна лампочка не горить, прилад не нагрівається	Неправильно вставлена вилка	Перевірте штекер і вставте його правильно
	Спрацював запобіжник електричного живлення	Перевірити запобіжник, перевірити прилад після підключення до іншої розетки
Червона контрольна лампочка розігрівання блимає один раз кожні 4 секунди	Вентилятор не працює	Звернутися в сервісний центр
	Вентиляційні отвори заблоковані забрудненнями і жиром	Перевірити фільтр і в разі необхідності очистити
	Недостатньо вільного місця навколо приладу	Забезпечити достатню відстань
Червона контрольна лампочка розігрівання блимає два рази кожні 4 секунди	Перегрів приладу без фритюрного масла в чаші	Наповнити фритюрним маслом/жиром в брикетах
Червона контрольна лампочка розігрівання блимає три рази кожні 4 секунди	Невідповідне джерело живлення: понад 265 В або нижче 135 В	Переконатися, що напруга живлення становить від 135 В до 265 В. Якщо проблема виникне знову, звернутися до сервісного центру.
Червона контрольна лампочка розігрівання блимає чотири рази кожні 4 секунди	Коротке замикання або несправність датчика температури масла	Звернутися в сервісний центр

Можливі несправності

Помилка	Можлива причина	Рішення
Червона контрольна лампочка розігрівання і зелена контрольна лампочка підтримання страв теплими блимають один раз кожні 4 секунди	Коротке замикання на датчику нагрівальної котушки	Звернутися в сервісний центр
Червона контрольна лампочка розігрівання і зелена контрольна лампочка підтримання страв теплими блимають два рази кожні 4 секунди	Розірваний зв'язок з датчиком на нагрівальній спіралі	Звернутися в сервісний центр
Червона контрольна лампочка розігрівання і зелена контрольна лампочка підтримання страв теплими блимають три рази кожні 4 секунди	Захист від перегріву активований: температура масла в чаші занадто висока (прибл. 250 °C ± 10 °C)	Звернутися в сервісний центр