

SNACK I - SNACK II - SNACK III - SNACK IV



**A162410E - A162412E - A162810E -
A162812E**

Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів	2
1.2	Вказівки щодо безпеки	3
1.3	Використання за призначенням	7
1.4	Використання не за призначенням	7
2	Загальна інформація	8
2.1	Відповідальність та гарантія.....	8
2.2	Захист авторських прав	8
2.3	Декларація про відповідність.....	8
3	Перевезення, упаковка та зберігання.....	9
3.1	Контроль доступу	9
3.2	Упаковка.....	9
3.3	Зберігання.....	9
4	Технічні параметри	10
4.1	Технічні дані.....	10
4.2	Функції приладу	12
4.3	Перелік складових частин приладу	13
5	Встановлення і експлуатація приладу.....	15
5.1	Встановлення приладу	15
5.2	Експлуатація приладу	16
6	Очищення	23
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення.....	23
6.2	Очищення	23
7	Можливі несправності.....	24
8	Утилізація	26



Перед початком використання слід прочитати інструкцію з експлуатації та зберігати її в доступному місці поруч з пристроєм!

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт пристрою, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації пристрою є умовою безпечної та правильної його роботи.

Перед початком роботи з пристроєм, особливо перед введенням в експлуатацію, необхідно прочитати цю інструкцію з експлуатації, щоб уникнути травмування людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

На кожному етапі використання вся відповідна інформація, що міститься в інструкції з експлуатації, повинна бути доступною для відповідного персоналу. За їх доступність відповідає оператор.

Крім інструкції з експлуатації, необхідно дотримуватися загальних, правових та інших застосовних правил охорони праці та навколишнього середовища.

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.

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 вішати 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 розбризування 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 °С.

Відповідальність оператора

Оператор несе відповідальність за дотримання чинних законів, постанов, розпоряджень та чинних національних положень щодо запобігання нещасним випадкам, захисту навколишнього середовища, а також внутрішніх робочих інструкцій, інструкцій з експлуатації та техніки безпеки, що діють на місці установки.

Обов'язки оператора:

- Експлуатація пристрою та підключених до нього компонентів дозволяється лише у справному технічному стані з функціонуючими захисними та запобіжними пристроями.
- Підготовка оцінки ризиків на робочих місцях.
- Інструктаж та регулярні навчання персоналу. Зокрема, необхідно ознайомитися та дотримуватися розділу з питань безпеки та інструкцій з техніки безпеки.

- Надання відповідних засобів індивідуального захисту (ЗІЗ)
- Дотримання строків технічного обслуговування та очищення.
- Документування навчань / інструктажів, заміна компонентів пристрою.

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

Пристрій призначений тільки для використання, описаного в інструкції з експлуатації, з поставленими та схваленими компонентами.

Будь-яке інше використання вважається несумісним з цільовим призначенням. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли в результаті цього. У таких випадках відповідальність лежить виключно на користувачеві/операторі.

Наступні види застосування є використанням за призначенням:

- Для смаження у фритюрі відповідних харчових продуктів.

Цей прилад можна використовувати в домашніх господарствах і подібних місцях, таких як:

- на кухнях для працівників, у магазинах, офісах чи подібних робочих зонах;
- в аграрних господарствах;
- клієнтами в готелях, мотелях та подібних житлових приміщеннях;
- у пансіонатах.

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

Пристрій розроблено відповідно до сучасного рівня техніки та визнаних принципів технічної безпеки. Тим не менш, під час його використання можуть виникнути ризики для здоров'я і життя користувача або сторонніх осіб, а також небезпека пошкодження пристрою або інших активів. Претензії щодо гарантійних зобов'язань та відповідальності за тілесні ушкодження/майновий збиток, а також несправності виключаються, якщо вони можуть бути пов'язані з однією або кількома з наведених нижче причин:

- Використання не за призначенням
- Недотримання/ігнорування інструкцій та всієї пов'язаної з ними інформації
- Несанкціоновані конструктивні або технічні зміни пристрою
- Залучення до роботи недостатньо підготовленого та недостатньо кваліфікованого персоналу
- Експлуатація з несправними або неправильно встановленими запобіжними та захисними пристроями
- Неналежне технічне обслуговування або очищення
- Не усунуті дефекти
- Використання недозволених носіїв, миючих засобів тощо.
- Використання несанкціонованих запасних компонентів
- Помилки у експлуатації або інше нецільове використання
- Катастрофи, спричинені сторонніми предметами або форс-мажорами
- Знищення заводської таблички та написів, що стосуються експлуатації та безпеки

UK

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 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

Назва:	Фритюрниця SNACK I
Номер арт.:	A162410E
Матеріал:	високоякісна сталь
Кількість чаш:	1
Об'єм чаш в літрах:	4
Кількість кошиків:	1
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	135 x 205 x 123
Об'єм кошика в л:	2,4
Кількість кришок:	1
Діапазон температур від – до в °С:	50 - 190
Клас захисту:	IPX3
Споживана потужність:	2,0 кВт 220-240 В 50 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	245 x 590 x 315
Вага в кг:	5,1

UK

Назва:	Фритюрниця SNACK II
Номер арт.:	A162412E
Матеріал:	високоякісна сталь
Кількість чаш:	2
Об'єм чаш в літрах:	4
Кількість кошиків:	2
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	135 x 205 x 123
Об'єм кошика в л:	2,4
Кількість кришок:	2
Діапазон температур від – до в °С:	50 - 190
Клас захисту:	IPX3
Споживана потужність:	2 x 2,0 кВт 220-240 В 50 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	445 x 590 x 315
Вага в кг:	9,6

Технічні параметри

Назва:	Фритюрниця SNACK III
Номер арт.:	A162810E
Матеріал:	високоякісна сталь
Кількість чаш:	1
Об'єм чаш в літрах:	8
Кількість кошиків:	1
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	195 x 245 x 140
Об'єм кошика в л:	5,5
Кількість кришок:	1
Клас захисту:	IPX3
Діапазон температури від – до в °С:	50 - 190
Параметри підключення:	3,25 кВт 220-240 В 50 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	305 x 620 x 340
Вага в кг:	6,7

Назва:	Фритюрниця SNACK IV
Номер арт.:	A162812E
Матеріал:	високоякісна сталь
Кількість чаш:	2
Об'єм чаш в літрах:	8
Кількість кошиків:	2
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	195 x 245 x 140
Об'єм кошика в л:	5,5
Кількість кришок:	2
Діапазон температур від – до в °С:	50 - 190
Клас захисту:	IPX3
Споживана потужність:	2 x 3,25 кВт 220-240 В 50 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	555 x 620 x 340
Вага в кг:	12,5

Модель / характеристики

- Підключення пристрою: готовий до підключення
- Тип: настільний пристрій
- Вид живлення: електричне
- Кран для зливання жиру: ні
- Холодна зона: так
- Запобіжний термостат: так
- Керування: поворотний регулятор
- Регулювання температури: вручну
- Вмикач/вимикач: ні
- Контрольні лампочки: готовий до роботи, нагрівання
- Закруглені кути
- Ручки для перенесення з боків
- Призначена для фритюрного масла та твердого жиру в кубиках (брикетах)

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

UK

4.2 Функції приладу

У фритюрниці можна швидко і безпечно приготувати продукти в гарячому маслі. Будь то картопля фрі або закуски - ця фритюрниця забезпечує рівномірне та швидке приготування.

4.3 Перелік складових частин приладу

A162410E / A162810E



Рис. 1

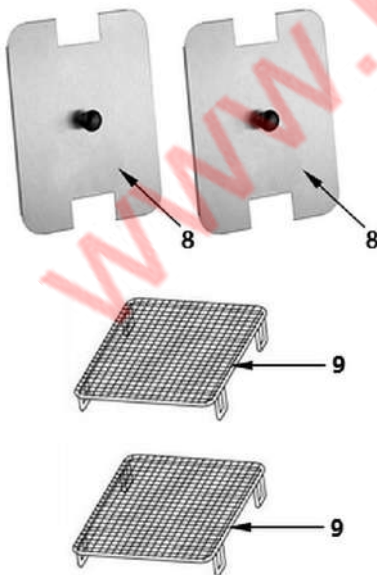
1. Блок керування з нагрівальним елементом
2. Кошик для смаження з ручкою
3. Основний пристрій
4. Ніжка (4x)
5. Ручка для перенесення (2x)
6. Чаша
7. Панель керування
8. Кришка
9. Кришка нагрівального елемента

A162412E / A162812E



Рис. 2

UK



1. Блок керування з нагрівальним елементом (2x)
2. Кошик фритюрниці з ручкою (2x)
3. Чаша (2x)
4. Основний пристрій
5. Ніжки (4x)
6. Ручка для перенесення (2x)
7. Панель керування (2x)
8. Кришка (2x)
9. Кожух нагрівального елемента (2x)

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 удусення!

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.
- Бути обережними, щоб не пошкодити табличку з технічними даними та попереджувальні написи на пристрої.
- **Ніколи** не встановлювати пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій слід розташовувати таким чином, щоб з'єднання були легко доступні для швидкого від'єднання в разі потреби.
- При виборі місця встановлення слід враховувати наступні пункти:
 - Поверхня для встановлення повинна бути рівною, достатньо несучою, водонепроникною, сухою та термостійкою.
 - Переконайтеся, що визначені шляхи евакуації залишаються вільними.
 - Забезпечити стійке положення.
 - Передбачити достатній простір для роботи, технічного обслуговування та прибирання.
 - Залишити вільними вентиляційні отвори для вхідного та вихідного повітря, якщо такі є.
 - Дотримуватися чинних технічних і будівельних норм і правил.
- Дотримуватись достатньої відстані від країв столу. Прилад міг би перекинутися і впасти.
- Дотримуватись відстані не менше 20 см від горючих стін та інших предметів.

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



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" в 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" в чаші.

Встановлення і експлуатація приладу

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.

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.

Підготовка пристрою

1. Вийняти аксесуари з пристрою (кришку, кошик(и), кришку(и) нагрівального елемента).
2. Зняти блок керування з пристрою, обережно потягнувши його вгору (до моменту, коли буде чути «кляцання»).
3. Витягнути чашу.
4. Прикрутити ручки для перенесення, що входять до комплекту постачання, з обох боків корпусу отвором донизу. Для цього слід просунути кріпильні гвинти крізь корпус з внутрішньої сторони і вкрутити їх у ручки для перенесення.
5. Перед початком експлуатації пристрій слід очистити згідно з інструкціями, які наведені в розділі **6 «Очищення»**. Слідкувати за тим, щоб вода не потрапляла в електричну систему або блок керування.
6. Пристрій і елементи оснащення слід ретельно осушити.
7. Помістити чашу в пристрої.

8. Встановити блок керування, обережно помістивши його на направляючу рейку в задній частині корпусу (має бути чутне «кляцання»).

ПРИМІТКА!

Обидва штифти в нижній частині блоку керування повинні входити в отвори, тоді блок розташований правильно.

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

9. Встановити кришку на нагрівальному елементі.
10. Переконайтеся, що пристрій вимкнений (встановити регулятор температури в положення «0»).

Рекомендації на тему використання фритюрного масла або жиру в брикетах.

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

УВАГА!

Жир в кубиках (брикетах) ніколи не повинен танути при високих температурах, це може привести до пошкодження датчика температури.

Жир в кубиках / брикетах слід розтопити у фритюрниці в положенні точки плавлення.

Дотримуватись рекомендацій, наведених у розділі „**Рекомендації щодо плавлення жиру в кубиках (брикетах)**“.

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

Рекомендації щодо плавлення твердого жиру у кубиках (брикетах) у фритюрниці

1. Вийняти кошик з чаші.
2. Жир в кубі (брикеті) покласти прямо на кришку нагрівального елемента, щоб вона була накрита.

Щоб увімкнути пристрій, дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «**Запуск**».

Встановлення і експлуатація приладу

3. Поверніть регулятор температури в позначене положення температури плавлення.
4. Дати розтанути жиру в кубі (брикеті).
5. Якщо нагрівальний елемент повністю прикритий рідким жиром, регулятор температури можна встановити на максимум.
6. У чашу покласти інші брикети твердого жиру для розплавлення, щоб досягти відповідного рівня наповнення чаші жиром.

в окремий контейнер

1. Щоб швидше довести жирові кубики (блоки) до рідкого стану, можна розтопити їх в окремому контейнері (наприклад, каструлі) на нагрівальному полі.
2. Покладіть необхідну кількість кубиків (шматочків) жиру в каструлю і розтопіть на середньому вогні.
3. Потім обережно вилийте розтоплений жир в чашу фритюрниці.

Заповнення чаші фритюрним маслом або рідким жиром у вигляді кубиків (блоків)

ОБЕРЕЖНО

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

1. Перед введенням в експлуатацію чашу необхідно заповнити необхідною кількістю фритюрного масла або рідкого жиру в кубиках (брикетах).
2. Обережно вливати масло в чашу до моменту досягнення відповідного рівня (між відмітками «MIN» і «MAX»). Позначки розміщені в чаші.
3. Під час роботи слід стежити за рівнем масла в чаші і, при необхідності, додавати фритюрне масло або жир в кубиках (брикетах).

Елемент керування

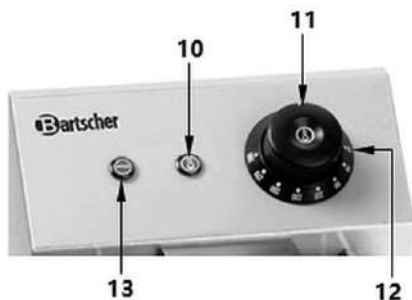


Рис. 3

- 10. Індикатор нагріву (помаранчевий)
- 11. Регулятор температури
- 12. Положення точки плавлення
- 13. Індикатор роботи (зелений)

UK

Запуск

1. Підключити пристрій до відповідної одиночної розетки. Загориться зелена контрольна лампочка роботи.
2. Поверніть регулятор температури за годинниковою стрілкою до бажаної температури в діапазоні від 50 °C до 190 °C.

Під час нагрівання світиться помаранчевий індикатор нагрівання. Після досягнення встановленої температури індикатор нагріву гасне. Коли температура в чаші падає, пристрій знову нагрівається, та помаранчева контрольна лампочка нагрівання знову починає горіти.

3. Тим часом слід підготувати продукти для смаження.
4. Для досягнення кращих результатів слід почекати, поки буде досягнута бажана температура, після чого покласти відповідні продукти у фритюрницю.

ПОРАДА!

Не слід використовувати фритюрне масло або жир в кубиках (брикетах) занадто довго при дуже високій температурі, оскільки вони втрачають свою придатність.

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

Приготування продуктів у фритюрі

1. Вкласти продукти, приготовлені для приготування у фритюрі, в кошик. Кошик для смаження (кошик) призначений для смаження відповідних продуктів. Він оснащений відкидною ручкою і двома гачками.

ПОРАДА!

Не переповнюйте кошик, оскільки тоді температура масла/жиру для смаження знижується і смажений продукт стає занадто жирним.

ПРИМІТКА!

Під час смаження не можна перевищувати наведену нижче кількість замороженої картоплі фри:

Модель одинарна/подвійна 4-літрова фритюрниця, 0,6 кг на чашу

Модель одинарна/подвійна 8-літрова фритюрниця, 0,9 кг на чашу

2. Використовуючи ручку, повільно опускати кошик в чашу з маслом для смаження або з жиром в кубі (брикеті).
3. Встановити кошик на кришку нагрівального елемента.
4. Смажити страви.
5. Після смаження обережно вийняти кошик, використовуючи ручку, і повісити кошик за допомогою гачка (a) на підвісному елементі (b) на блоці керування.
6. Зачекайте, поки зі смажених продуктів у кошику стече зайвий жир.

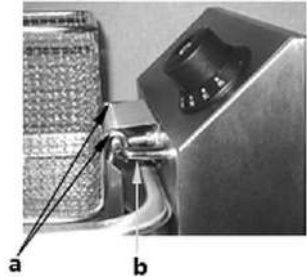


Рис. 4

7. Коли процес приготування у фритюрі закінчений і пристрій більше не використовується, регулятор температури слід повернути в положення «0».
8. Від'єднати пристрій від мережі електроживлення (вийняти вилку з розетки!).

Заміна і видалення фритюрного масла/ рідкого жиру в кубиках (брикетах)

1. Фритюрне масло/жир у кубиках (брикетах) слід замінювати, як тільки воно перестане відповідати вимогам відповідних приписів.
2. Дати пристрою охолонути, а потім обережно вийняти з нього чашу зі старим фритюрним маслом/рідким жиром у вигляді кубиків (брикетів).
3. Заповнити маслом для смаження / рідким жиром в кубі (брикеті) збірний контейнер.

ПОРАДА!

Якщо жир з кубиків (брикетів) затвердів у фритюрниці, його можна розтопити лише за допомогою функції розплавлення фритюрниці, а потім злити через зливний кран для жиру.

4. Переконайтеся, що ємність стоїть стабільно.

ПОРАДА!

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

UK

Захист від перегрівання

Якщо фритюрниця випадково буде ввімкнена без фритюрного масла або 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.

1. Відключити пристрій від джерела електроживлення.
2. Виконати наступні дії:
 - залишити пристрій для повного охолодження;
 - відкрутити пластикову кришку над кнопкою RESET на задній поверхні блоку керування, повертаючи її проти годинникової стрілки;
 - натиснути кнопку RESET
 - знову накрутити пластикову кришку за годинниковою стрілкою;
 - запустити пристрій в нормальному режимі.

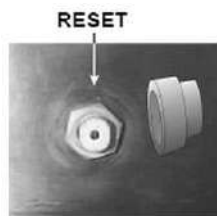


Рис. 5

6 Очищення

Оператор повинен стежити за тим, щоб пристрій і його захисні компоненти перебували в належному стані. Системи контролю та безпеки повинні бути перевірені на ефективність.

Роботи з технічного обслуговування, очищення та ремонту повинні виконуватися тільки кваліфікованим персоналом, який пройшов відповідну підготовку.

Якщо виникає необхідність зняти захисні пристрої на час технічного обслуговування, очищення та ремонту, їх необхідно встановити на місце відразу після завершення робіт і перевірити їх роботу.

Всі роботи з технічного обслуговування та очищення повинні проводитися відповідно до інструкції з експлуатації із зазначеною періодичністю.

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 з чаші.
3. Вийняти нагрівальний елемент і кришку з чаші, піднявши блок керування з чаші.
4. Спорозжити чашу, виливаючи охолоджене масло для смаження в контейнер для збору відпрацьованого масла.

ПОРАДА!

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження струмом!

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

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

- Блок керування та нагрівальний елемент очищати м'якою вологою ганчіркою з м'яким миючим засобом. Протерти чистою ганчіркою.
- Очистити кошик(и), кришку(и) та кришку(и) нагрівального елемента в гарячій воді з м'яким миючим засобом. Сильно забруднені компоненти можна замочити на деякий час.
- Промити очищені компоненти в чистій воді.
- Чашу слід мити гарячою водою з додаванням м'якого миючого засобу. Використовувати лише м'яку ганчірку або губку.
- Чашу ретельно сполоснути чистою водою.
- Поверхню пристрою і з'єднувальний провід слід протирати виключно злегка вологою ганчіркою.
- Ретельно осушити очищені елементи та поверхні за допомогою м'якої ганчірки.
- Встановити на місце зняті компоненти пристрою.

UK

7 Можливі несправності

У таблиці нижче описані можливі причини та способи усунення несправностей при роботі або помилок, що виникають під час використання пристрою. Роботи повинні виконуватися тільки технічним персоналом, який має відповідну кваліфікацію.

Якщо несправності неможливо усунути, слід звернутися до сервісного центру. Обов'язково необхідно вказати номер артикулу, модель та серійний номер. Ці дані знаходяться на заводській табличці пристрою.

Можливі несправності

Несправність	Можлива причина	Видалення
Пристрій підключений до джерела електроживлення, але зелена контрольна лампочка роботи не горить, і пристрій не нагрівається.	Вилка під'єднана до розетки неправильно	Вийняти вилку і правильно вставити її в розетку
	Спрацював запобіжник електричного живлення	Перевірити запобіжник, перевірити пристрій після підключення до іншої розетки
	Спрацював механізм захисту від перегрівання	Натисніть кнопку RESET на блоці керування
Помаранчева контрольна лампочка нагріву горить, але температура не підвищується	Порушений контакт з нагрівальним елементом	Зв'язатися з продавцем
	Пошкоджений нагрівальний елемент	Зв'язатися з продавцем
Загоряється зелена контрольна лампочка роботи, але помаранчева контрольна лампочка нагріву не загоряється, не дивлячись на встановлену температуру	Досягнуто встановленої температури	Перевірити роботу пристрою після зміни налаштувань
	Пошкоджений регулятор температури	Зв'язатися з продавцем
	Пошкоджена контрольна лампочка	Зв'язатися з продавцем
Через деякий час пристрій перестає нагріватися	Спрацював механізм захисту від перегрівання	Натисніть кнопку RESET на блоці керування Якщо через деякий час механізм захисту від перегріву знову спрацює, зверніться до продавця
Пристрій не нагрівається	Контактний вимикач під блоком керування не спрацює	Перевірте, чи правильно встановлений блок керування