

BF 16E - BF 30E - BF 30E-OU



101530 - 101560 - 101535

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

Тел. +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Технічна допомога: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версія: 3.0

Дата підготовки: 2025-03-11

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	11
4.2	Перелік складових частин приладу	14
4.3	Функції приладу	18
5	Встановлення і експлуатація приладу	18
5.1	Встановлення приладу	18
5.2	Експлуатація приладу	20
6	Очищення	27
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення	27
6.2	Очищення	27
7	Можливі несправності	28
8	Утилізація	30



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.

UK

1.2 Вказівки щодо безпеки

Електричний струм

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

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

Горючі матеріали

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

Безпека під час приготування продуктів у фритюрі

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

Безпека

- Не використовувати для смаження мокрі або вологі продукти. Перед використанням їх слід висушити. З глибоко заморожених продуктів перед смаженням у фритюрі, слід видалити надлишки льоду.
- Не вшати заморожені продукти в кошику над чашею, наповненою гарячим фритюрним маслом/жиром в брикетах. Під час приготування у фритюрі навіть невеликі краплі води можуть привести до розбризкування гарячого масла або навіть до невеликого вибуху.

Гарячі поверхні

- Поверхні пристрою під час роботи нагріваються. Існує небезпека опіків. Висока температура також утримується після відключення.
- Не торкатися гарячих поверхонь пристрою. Слід користатися доступними елементами управління та ручками.
- Пристрій транспортувати та чистити лише після повного охолодження.
- Гарячі поверхні не обприскувати холодною водою або горючими рідинами.

Небезпека для здоров'я в результаті споживання підгорілих продуктів харчування

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

UK

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.

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.

UK

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:

- Смаження відповідної випічки.

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

Модель / Характеристики 101530 / 101560 / 101535

- Тип:
 - 101530, 101560 - настільний пристрій
 - 101535 - стоячий пристрій, тип нижньої конструкції: відкритий
- Режим роботи: електричний
- Підключення пристрою: 3 NAC
- Нагрівальний елемент:
 - з нержавіючої сталі
 - виймається
- Холодна зона
- Кран для зливання жиру
- Термостат захисту від перегріву
- Керування: рукоятка
- Регулювання температури: вручну
- Вмикач/вимикач
- Контрольні лампочки: Увімк./вимк., температура масла досягнута
- Характеристики:
 - закруглені кути
 - зливний кран із запобіжником
 - чаши з великою холодною зоною

UK

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

4.1 Технічні дані

Назва:	Фритюрниця для випічки BF 16E
Номер арт.:	101530
Матеріал:	CNS 18/10
Кількість чаш:	1
Об'єм чаш в літрах:	16
Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:	515 x 305 x 130
Кількість кошиків:	1
Об'єм кошика в л:	8,9
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	475 x 235 x 80
Інтервал температур від – до у °C:	50 - 190
Параметри підключення:	9 кВт 400 В 50 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	560 x 470 x 400
Вага в кг:	15,1

UK

У комплекті:

- 1 кошик
- 1 кришка

Назва:	Фритюрниця для випічки BF 30E
Номер арт.:	101560
Матеріал:	CNS 18/10
Кількість чаш:	1
Об'єм чаш в літрах:	30
Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:	615 x 490 x 130
Кількість кошиків:	1
Об'єм кошика в л:	19,2
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	570 x 440 x 80
Інтервал температур від – до у °C:	50 - 190
Параметри підключення:	15 кВт 400 В 50 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	660 x 650 x 410
Вага в кг:	23,4

UK

У комплекті:

- 1 кошик
- 1 кришка

Назва:	Фритюрниця для випічки BF 30E OU
Номер арт.:	101535
Матеріал:	CNS 18/10
Кількість чаш:	1
Об'єм чаш в літрах:	30
Розміри чаш (шир. x гл. x вис.) в мм:	615 x 490 x 130
Кількість кошиків:	1
Об'єм кошика в л:	19,2
Розміри кошиків (шир. x гл. x вис.) в мм:	570 x 440 x 80
Інтервал температур від – до у °C:	50 - 190
Параметри підключення:	15 кВт 400 В 50 Гц
Розміри нижньої відкритої конструкції:	612 x 497 x 377
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	660 x 650 x 980
Вага в кг:	40,0

У комплекті:

- 1 кошик
- 1 кришка
- 1 сито з ручкою
- 2 контейнери для збору жиру з ручкою

4.2 Перелік складових частин приладу

101530

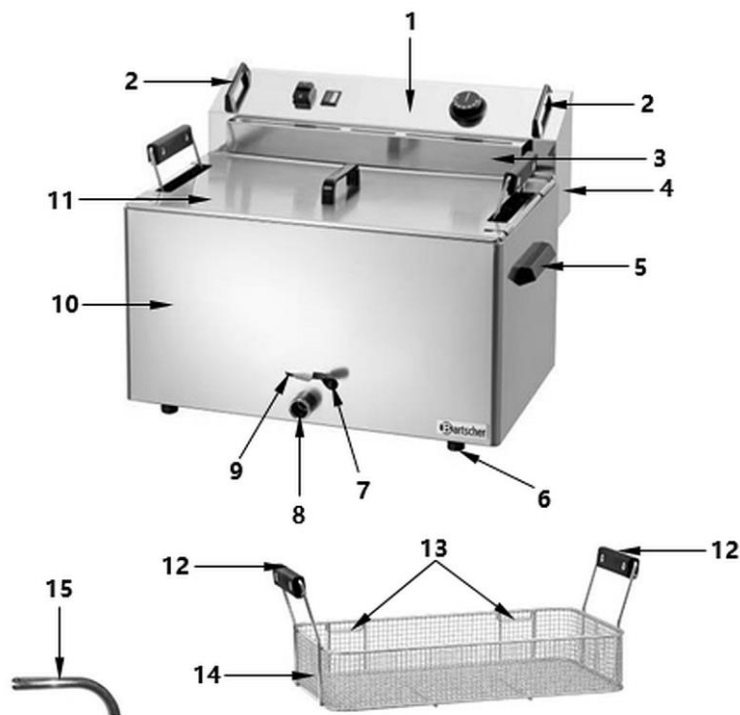
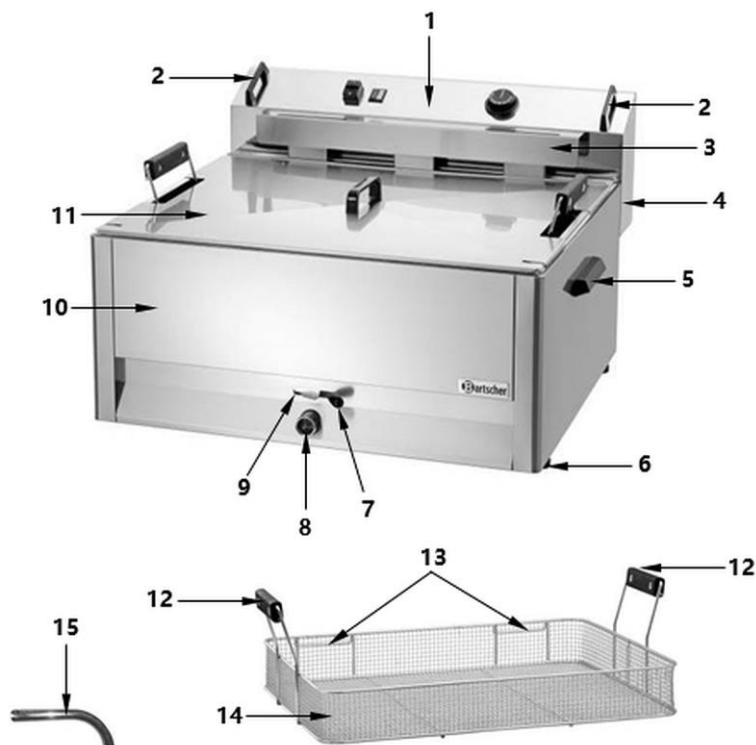


Рис. 1

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Панель керування | 2. Ручка блоку керування (2х) |
| 3. Компонент для підвішування кошика | 4. Блок керування |
| 5. Ручка основного пристрою (2х) | 6. Ніжки (4х) |
| 7. Важіль механізму зливання фритюрного масла | 8. Патрубок |
| 9. Блокування. | 10. Основний пристрій з чашою |
| 11. Кришка з ручкою | 12. Ручка кошика для смаження (2х) |
| 13. Гачок на кошику для смаження (2х) | 14. Кошик для смаження |
| 15. Зливний кран для масла | |

101560



UK

Рис. 2

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Панель керування | 2. Ручка блоку керування (2x) |
| 3. Компонент для підвішування кошика | 4. Блок керування |
| 5. Ручка основного пристрою (2x) | 6. Ніжки (4x) |
| 7. Важіль механізму зливання фритюрного масла | 8. Патрубок |
| 9. Блокування. | 10. Основний пристрій з чашою |
| 11. Кришка з ручкою | 12. Ручка кошика для смаження (2x) |
| 13. Гачок на кошику для смаження (2x) | 14. Кошик для смаження |
| 15. Зливний кран для масла | |

101535

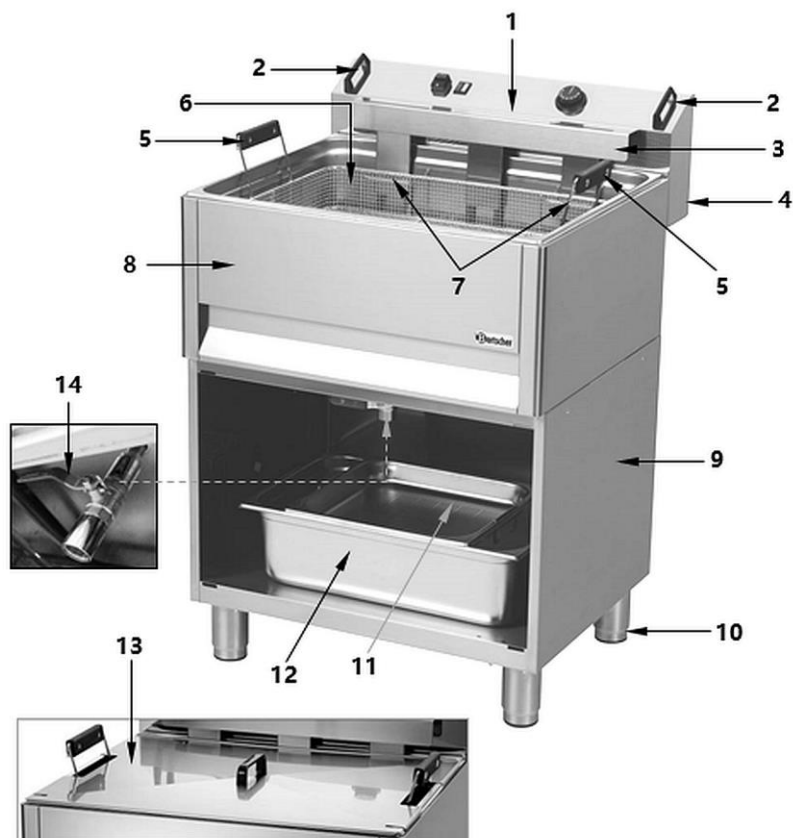
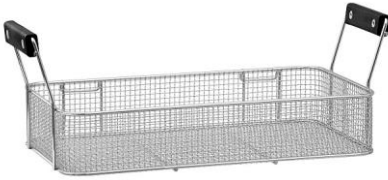


Рис. 3

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Панель керування | 2. Ручка блоку керування (2х) |
| 3. Компонент для підвішування кошика | 4. Блок керування |
| 5. Ручка кошика для смаження (2х) | 6. Кошик для смаження |
| 7. Гачок на кошику для смаження (2х) | 8. Основний пристрій з чашою |
| 9. Відкрита нижня конструкція | 10. Ніжки (4х) з регулюванням висоти |
| 11. Сито 2/3 GN, з ручкою | 12. Контейнер для збирання жиру 1/1 GN, з ручкою (2х) |
| 13. Кришка з ручкою | 14. Зливний кран для масла |

UK

Додаткові аксесуари (не входять до комплекту поставки!)



Кошик для фритюрниці BF 16E

Матеріал: сталь, хромовано

Розміри кошика:

шир. 475 x гл. 235 x вис. 80 mm

шир. x гл. x вис

Об'єм: 8,9 л

Розміри:

шир. 560 x гл. 245 x вис. 190 mm

Вага: 1,3 кг

Артикул: 101533



Підставка для кошика BF 16E

Матеріал: CNS 18/10

Монтажна сторона: з обох сторін

Розміри:

шир. 445 x гл. 235 x вис. 85 mm

Вага: 2,9 кг

Артикул: 101566



Кошик для фритюрниці BF 30E

Матеріал: сталь, хромовано

Розміри кошика:

шир. 570 x гл. 440 x вис. 80 mm

Об'єм: 19,2 л

Розміри:

шир. 650 x гл. 465 x вис. 190 mm

Вага: 1,9 кг

Артикул: 101563



Підставка для кошика BF 30E

Матеріал: CNS 18/10

Монтажна сторона: з обох сторін

Розміри:

шир. 644 x гл. 465 x вис. 255 mm

Вага: 4,0 кг

Артикул: 101565

4.3 Функції приладу

У фритюрниці для випічки пончиків відповідна випічка смажить в гарячого масла при відповідному температурному режимі.

5 Встановлення і експлуатація приладу

5.1 Встановлення приладу



ОБЕРЕЖНО!

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

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

UK

ВКАЗІВКА!

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

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.

Встановлення і експлуатація приладу

- 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.

Електричне підключення

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

5.2 Експлуатація приладу



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Небезпека виникнення пожежі!

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

Рівень масла повинен знаходитися між позначками "MIN" і "MAX" 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 виливатися.**

Рівень масла повинен знаходитися між позначками "MIN" і "MAX" в чаші.

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

Слід дотримуватися максимального рівня наповнення кошика продуктами для смаження.

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

Слід використовувати тільки сухі продукти для смаження.

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

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

Встановлення і експлуатація приладу

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

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

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

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



ОБЕРЕЖНО!

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

Підготовка пристрою

1. Зняти з пристрою обладнання (кришку, кошик для смаження у фритюрі).
2. Зняти блок керування з пристрою, обережно потягнувши його за ручки вгору (до характерного «кляцання»).
3. Перед використанням ретельно очистити пристрій та обладнання згідно з інструкціями в розділі **6 «Очищення»**.
4. Потім ретельно висушити пристрій та обладнання.
5. Обережно встановити блок керування на задньому краї пристрою.

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

УВАГА!

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

Наповнення чаші маслом або жиром у кубиках (брикетах)

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

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

Механізм заливання масла для смаження в пристроях **101530** і **101560** повинен бути закритий і заблокований.

1. Натиснути блокування вгору і перемістити важіль праворуч.

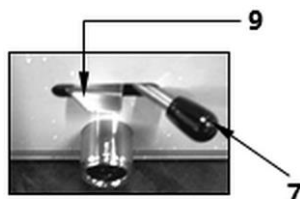


Рис. 4

Зливний кран жиру у пристрої **101535** повинен бути закритим.

2. Перемістити важіль вліво або вправо.

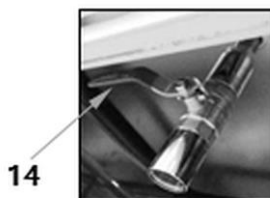


Рис. 5

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

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

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

ПРИМІТКА!

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

Рекомендації на тему використання фритюрного масла або жиру в брикетах.

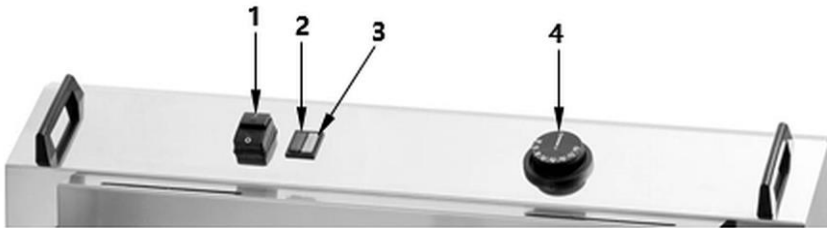
- Для приготування у фритюрі слід завжди використовувати відповідне масло (наприклад, рослинне масло, соняшникову олію, горіхове масло тощо) або жир в брикетах.

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.

Панель керування



UK

Рис. 6

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

Введенню в дію

1. Під'єднати пристрій до джерела електроживлення.
 2. Увімкнути пристрій за допомогою вимикача.
- Загориться зелений індикатор живлення.

3. Встановити регулятор температури, повертаючи його за годинниковою стрілкою до необхідної температури.

Температуру можна регулювати в діапазоні від 60 °C до 190 °C.

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

Після того як температура у чаші знизиться, помаранчева контрольна лампочка загориться, і пристрій почне повторний процес розігрівання.

4. Для досягнення оптимальних результатів слід почекати, поки буде досягнута необхідна температура, після чого покласти випічку у фритюрницю.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

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

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

UK

Смаження випічки

1. Покласти підготовлену випічку в кошик для смаження у фритюрі, що додається.

ПОРАДА!

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

Ніколи не переповнювати випічкою кошик для смаження у фритюрі.

2. Тримати кошик для смаження у фритюрі за обидві бічні ручки.
3. Повільно опустити кошик для смаження у фритюрі в чашу з маслом.
4. Приготувати випічку у фритюрниці.
5. Після процесу смаження обережно підняти кошик для смаження у фритюрі за допомогою ручок.
6. Підвісити кошик для смаження за допомогою гачків у прорізі елемента для підвішування на блоці керування.
7. Готову випічку добре процідити.
8. Повернути регулятор температури в положення «0», як тільки процес смаження у фритюрі завершиться і пристрій більше не буде використовуватися.

Заміна і видалення фритюрного масла/жиру в брикетах

1. Фритюрне масло/жир 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.

Фритюрниці для пончиків 101530 / 101560

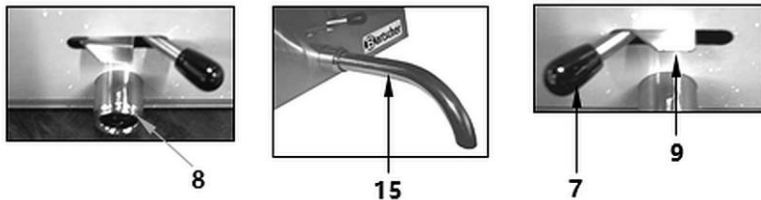


Рис. 7

UK

1. Встановити під патрубок для зливу жиру підходящий контейнер для збору жиру.
2. Перед зливанням фритюрного масла за допомогою багнет-замка встановити зливну трубку (15) на патрубок трубки (8).
3. Відкрити механізм зливу жиру, натиснувши блокування (9) вгору, і розташовуючи важіль (7) ліворуч.
4. Обережно злити фритюрне масло в контейнер для збору.
5. Перевірити чи контейнер стійкий.

Фритюрниця для пончиків 101535

1. Поставити контейнер для збору масла/жиру, що додається, на нижню сторону основи під краном для зливу жиру.
2. Розмістити сито на краю контейнера для збору масла/жиру.
3. Відкрити зливний кран для зливу жиру, розташувавши важіль (14) спереду.
4. Обережно злити масло для смаження в контейнер для збору масла/жиру.
5. Перевірити чи контейнер стійкий.



Рис. 8

Захист від перегрівання

Якщо фритюрниця випадково ввімкнена без фритюрного масла / жиру в кубиках (брикетах) або якщо у чаші буде менше жиру, ніж мінімально необхідно, механізм захисту від перегріву автоматично вимкне пристрій. Ця функція захищає пристрій від перегріву та можливих пошкоджень.

Виконати наступні дії:

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

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.

UK

6.2 Очищення

1. У кінці робочого дня, пристрій слід ретельно очистити.
2. Вийняти кошик для фритюрниці з чаші.
3. Злити охолоджене масло з чаші фритюрниці.

ПОРАДА!

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

4. Зняти з пристрою блок керування з нагрівальним елементом. Таким чином, нагрівальний елемент і чашу можна легко очистити.
5. Блок керування та нагрівальний елемент очищати м'якою вологою ганчіркою з м'яким миючим засобом. Протерти чистою ганчіркою.

6. Чашу слід мити гарячою водою з додаванням м'якого миючого засобу. Використовувати лише м'яку ганчірку або губку. Злити промивну воду у підходящий контейнер за допомогою зливного крана (трубки) для зливу жиру. Потім промити чашу чистою водою і знову спорожнити її за допомогою зливного крана (трубки) для жиру.
7. Панель керування очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки.
8. Поверхню пристрою і з'єднувальний провід слід протирати виключно злегка вологою ганчіркою.
9. Кошик фритюрниці і кришку вимити в гарячій воді з додаванням м'якого миючого засобу. Промити в чистій воді.
10. Наостанок, необхідно ретельно просушити всі компоненти пристрою.
11. Знову встановити зняті компоненти в пристрій.

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.

UK

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

Помилка	Можлива причина	Усунення
Пристрій підключений до електромережі, але контрольна лампочка живлення не світиться.	Перервана подача електроенергії	Перевірити подачу електроживлення, а також електричний провід на предмет пошкодження
	Спрацював захист живлення	Перевірити запобіжник, перевірити пристрій після підключення до іншої розетки
	Відсутність струму	Відновити електропостачання
	Розподільча скринька встановлена неправильно	Перевірити, чи правильно встановлена розподільна скринька
Контрольна лампочка нагріву горить, але температура не піднімається	Порушений контакт з нагрівальним елементом	Звернутися в сервісний центр
	Пошкоджений нагрівальний елемент	Звернутися в сервісний центр.
Зелена контрольна лампочка горить, але не дивлячись на задану температуру не загоряється контрольна лампочка нагрівання	Досягнуто задану температуру	Перевірити роботу пристрою після зміни налаштувань
	Пошкоджений регулятор температури	Звернутися в сервісний центр
	Пошкоджена контрольна лампочка	Звернутися в сервісний центр
Через деякий час пристрій перестає нагріватися	Захист від перегріву активовано: Занадто висока температура масла в чаші (прибл. 230 °C)	Почекати, поки пристрій охолоне Перезавантажити пристрій відповідно до інструкцій в розділі «Механізм Захист від перегріву»

8 Утилізація

Електричні пристрої



Електричні прилади мають такий символ. Електричне обладнання повинно бути видалено і утилізовано належним і екологічним способом. Не можна утилізувати електричні прилади разом з побутовими відходами. Відключити пристрій від джерела живлення та видалити з нього приєднувальний кабель.

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.

Використане фритюрне масло

Використане фритюрне масло слід утилізувати відповідно до положень, що застосовуються в галузі охорони навколишнього середовища.