

**Beckers**

---



## **Фритюрницы**

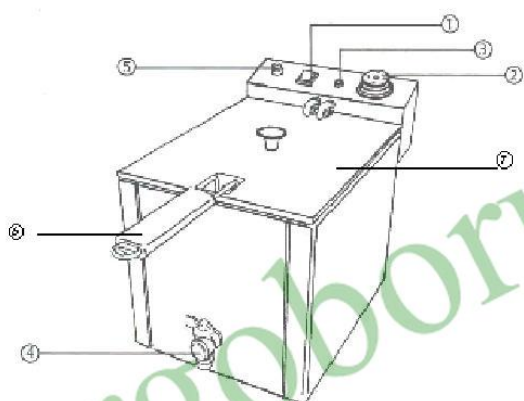
**FB 4 LT, FB 4+4 LT, FB 6 LT, FB 6+6 LT, FB 8 LT, FB 8+8 LT**

**FBR 7 LT, FBR 7+7 LT, FBR 9 LT, FBR 9+9 LT, FBR 13 LT,  
FBR 13+13 LT**



**Инструкция по эксплуатации**

В конструкции фритюрниц использован классический принцип холодной зоны, позволяющий использовать масло на протяжении длительного времени. Все детали, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корзины выполнены из луженой проволоки. Фритюрницы снабжены термостатом и защитой от перегрева. Конструкция позволяет легко разбирать фритюрницу для очистки, а фритюрницы объемом 8 и 10 литров снабжены краном для слива масла.



1. включатель
2. термостат
3. лампа термостата
4. кран для слива
5. термозащитный предохранитель
6. сетчатая корзина
7. крышка

### Техника безопасности

Перед подключением проверьте параметры сети: 220V – 9amp

Не включайте фритюрницу, если ванна для жира пуста, или уровень жира ниже минимального уровня, показываемого индикатором.

Фритюрница должна находиться вне досягаемости детей.

Никогда не погружайте в воду или другую жидкость следующие детали: контрольную панель, нагревательный элемент, электрокабель. Мыть эти детали нужно влажной тряпкой.

Производитель не несет ответственности за несоблюдение рекомендаций инструкции.

### **Инструкция по установке**

Установка должна производиться квалифицированным специалистом в соответствии с законом. После извлечения машины из упаковки, очистите ее части от липкой пластиковой пленки, которая защищает металлические части. Остатки клея должны быть удалены аккуратно без использования абразивных продуктов. Отрегулируйте ножки, установив прибор на постоянном уровне.

Прибор устанавливается в соответствии с техническими характеристиками на шильдике.

В проводе питания заземленный провод имеет зелёные/желтые цвета.

Прибор подключается при помощи провода в соответствии с характеристиками указанными на шильдике, для которого должна быть установлена подходящая розетка.

Если необходима прямая связь сети, то между прибором и сетью устанавливается магнитотермический переключатель, который обрабатывая результаты распределяет нагрузку в соответствии с установленными нормами.

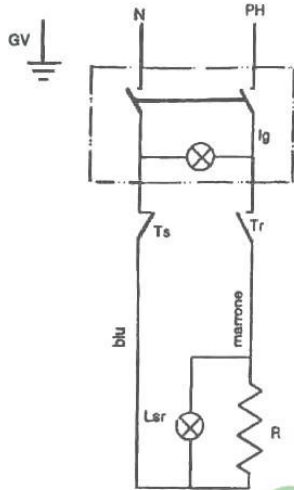
Заземленный провод зеленый/желтый не должен удлиняться.

Перед подключением оборудования проверьте:

1. понижающий вентиль и механизм может выдержать перегрузку оборудования (см.технические характеристики)
2. питающий механизм связан с эффективной заземленной розеткой в соответствии с правилами нагрузок.
3. на месте установки оборудования розетка и включатель должны установлены в легко доступном месте.

Производитель заявляет со всей ответственностью, что он не несет ответственности за несоблюдение мер предосторожности.

### Электрическая схема



- Lg- включение
- Ts – термopредохранитель
- Tr – регулируемый термостат
- Lsr – лампа сопротивления
- R - сопротивление
- GV – желтый/зеленый
- Blu - голубой
- Marrone – коричневый

### Технические характеристики

Модель	Макс. объем масла, л	Объем, л	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг
<b>FB 4 LT</b>	4	6	3,0	290×440×285	6
<b>FB 4+4 LT</b>	4+4	6+6	3,0 x 2	590×440×285	10
<b>FBR 6 LT</b>	6	10	3,0	290×440×285	6
<b>FBR 6+6 LT</b>	6+6	10+10	3,0 x 2	590×440×285	10
<b>FB 8 LT</b>	8	13	3,0	290×440×285	6
<b>FB 8+8 LT</b>	8+8	13+13	3,0 x 2	590×440×285	10
<b>FBR 7 LT</b>	7	10	4,0	280×460×325	7,5
<b>FBR 7+7 LT</b>	7+7	10+10	4,0 x 2	570×460×325	11
<b>FBR 9 LT</b>	9	13	5,0	310×480×345	8
<b>FBR 9+9 LT</b>	9+9	13+13	5,0 x 2	630×480×345	13
<b>FBR 13 LT</b>	13	16	6,0	340×520×365	9
<b>FBR 13+13 LT</b>	13+13	16+16	6,0 x 2	690×520×365	15

## Инструкция по эксплуатации

Перед использованием вымойте ванну и корзину тёплой водой и моющим средством. Тщательно вытрите их. Протрите электрические части влажной тряпкой (без моющего средства).

Заполните ванну жиром до уровня между минимальной и максимальной отметками.

Если вы хотите жарить на твердом жире, используйте специальный растительный жир для жарки. Прежде чем заливать жир в ванну первый раз, растопите его в отдельном баке. В последующем, просто проделывайте отверстия в затвердевшем жире. Затем включите термостат на 180°C и оставьте его нагреваться в течение 1 мин, а затем выключите его.

Через несколько минут повторите процесс до тех пор, пока жир не расплавится.

После подключения аппарата поверните регулятор термостата по часовой стрелке и выберите желаемую температуру. Световой индикатор светится, пока происходит нагрев. При достижении установленной температуры он гаснет: аппарат готов к работе.

Чтобы предотвратить пар и брызги, подсушите пищу. Медленно погрузите корзину в жир.

Для жарки чипсов вначале бланшируйте их (4мин), поднимите корзину, а затем снова опустите её для поджаривания на 2 мин.

Мясо, рыбу и птицу можно жарить непосредственно в жире, не используя корзину.

При жарке сильно замороженных продуктов жарьте их маленькими порциями.

Если жир сильно пахнет или много пузырьков: или температура слишком большая или слишком маленькая или жир слишком загрязнен (очень темный

цвет) и его надо заменить. Полностью замените жир, а не только добавьте новый.

### **После жарки**

Выньте корзину и повесьте её на крючок для того, чтобы жир стёк. Установите регулятор термостата на 0 и отключите аппарат. Дождитесь, когда масло остынет и накройте аппарат крышкой.

### **Очистка жира**

Частички пищи плавающие на поверхности можно собрать сеткой. Остальные частицы погружаются вниз под нагревательный элемент, что предотвращает передачу запаха и вкуса от одного блюда к другому. Нет необходимости фильтровать жир после каждого использования, даже если вы готовите разные блюда. Однако жир служит дольше, если его регулярно фильтровать. Прежде чем фильтровать жир, дождитесь пока он остынет. Затем перелейте его в чистую емкость. Вымойте ванну моющим средством, прополоскайте и высушите. Налейте жир обратно через сито. Проверьте уровень жира.

### **Время и температура приготовления**

	Темп-тура °C	N	Время мин.
Закуски	190	MAXI	2
Мучные изделия и фрукты	180	7	5
Куры	190	MAXI	8
Телятина	190	MAXI	3
Сосиски	190	MAXI	3
Чипсы			
• Бланшированные	170	6	4
• Поджаренные	180	7	2
Картофель хрустящий	180	7	4

Картофель-соломка	170	6	3
Картофель-дофин	190	МАХІ	4
Овощи	190	МАХІ	4
Мозги	190	МАХІ	3
Тефтели	190	МАХІ	4
Рыбное филе	190	МАХІ	4

### ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный ремонт на товар сохраняется в течение гарантийного срока (12 месяцев) при предъявлении Покупателем документов подтверждающих покупку товара. Без правильно оформленной гарантии или при исправлениях в паспорте претензии к качеству не принимаются. Сервисный центр может отказать в гарантийном ремонте в случаях:

- наличия механических повреждений;
- самостоятельного ремонта или изменения внутреннего устройства;
- выполнения ремонта сторонними организациями

Транспортировка неисправного устройства с необходимыми документами в сервисный центр осуществляется за счет владельца. Гарантия не распространяется на устройства, вышедшие из строя в результате;

- случайных или умышленных повреждений, причиненных покупателем;
- дефектов, вызванных стихийными бедствиями;
- повреждений, вызванных проникновением в аппарат насекомых, влаги или агрессивных средств;
- нарушений правил эксплуатации, указанных в инструкции;
- неправильного подключения к электросети.

Гарантии не подлежат повреждения, которые возникли во время транспортировки, загрузки, разгрузки. Гарантийные обязательства не

распространяются на расходные материалы и любые другие сменные элементы, имеющие естественный период работоспособности.

*Завод - производитель не принимает претензий, если в течение гарантийного срока не проводилось сервисное обслуживание или проводилось лицами, не имеющими на это соответственного разрешения.*

torgoborud.com.ua

**Beckers**

BECKERS ITALY

Via Ganassina – 24047 TREVIGLIO (BG)