

 **MATINA**[®]

EAC

ФРИТЮРНИЦА С РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФОМ ДЛЯ ПОНЧИКОВ

МОДЕЛЬ: VN20+D5050

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: *“Matina”* (Румыния)

НЕСМОТЯ НА ТО, ЧТО ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С БОЛЬШОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

**Содержание.**

1. Важные положения и предупреждения	3
2. Описание оборудования	4
3. Техника безопасности	4
4. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	6
5. Транспортировка и хранение	6
6. Технические характеристики	7
7. Установка и подключение	8
8. Эксплуатация	10
9. Очистка и обслуживание оборудования	16
10. Условия гарантии	16
11. Электрическая схема	18



Вы приобрели высококачественную фритюрницу с расстоечным шкафом для пончиков фирмы “Matina” (Румыния), сертифицированную на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.

Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием фритюрницы, именуемой в дальнейшем аппарат или машина.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью Вашей фритюрницы и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой машины в другую организацию или при повторной установке машины в другом подразделении Вашей организации).**

На момент включения машины Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации машины. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке машины - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов машины из строя.

Перед установкой и использованием машины, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам машины, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой машины, обязательно отключите машину от основной электрической сети.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство машины, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Машина является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: ожогам, электрическим травмам.
- Машина предназначена для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к машине, не позволяйте им играть с ней, разбирать ее.
- Машина предназначена для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

ВНИМАНИЕ!

Эксплуатация фритюрницы может осуществляться Вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и опыт. Любые последствия невыполнения вашим персоналом требований местных норм и правил работы с электроустановками до 1000В и положений, описанных в данном руководстве, лежат на вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются составными частями машины и должны находиться в месте установки фритюрницы, доступном для обслуживающего и рабочего персонала.



2. Описание оборудования.

- Фритюрница с расстоечным шкафом для одновременного приготовления 20 пончиков или берлинеров.
- Электронная панель управления с термостатом от 0 до 185 градусов Цельсия, таймером обратного отсчета от 0 до 999 сек, счетчиком порций.
- Ванна фритюрницы из нержавеющей стали.
- Легкосъемные элементы и закругленные края ванны для удобной очистки.
- Ванна для масла объемом 20 л, размером 50*60 см.
- Холодная зона.
- Время обжарки пончиков с одной стороны \approx 4 минуты.
- Фритюрница установлена на расстоечный шкаф (мод 301).
- Стеклопанель для контроля за процессом расстойки.
- Время расстойки теста \approx 30 минут.
- Аналоговый термостат расстоечного шкафа от 20 до 80 градусов Цельсия.
- Устанавливается на колесах с тормозами.
- Боковая дренажная полка (мод 304) для удобной выгрузки корзины с пончиками из фритюрницы.
- Корзина для пончиков с системой одновременного переворота (мод 306).
- Комплект из 6 противней (мод 307) для расстоечного шкафа.
- В комплект поставки входят перечисленные выше аксессуары (модели 301, 304, 306, 307).

3. Техника безопасности.

- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования. Если оборудование не действует, то отключите фритюрницу от основной электрической сети и обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Не разрешается пытаться самостоятельно отремонтировать оборудование.
- **Данное оборудование предназначено для профессионального применения обученным персоналом.** Не разрешайте детям находиться вблизи данного оборудования или играть с ним.
- Фритюрница предназначена для обжаривания различных видов пончиков или берлинеров в глубоком слое масла. Любое иное применение фритюрницы считается ненадлежащим. Вся ответственность за ненадлежащее использование фритюрницы лежит на вашей организации.
- Не пытайтесь ремонтировать оборудование самостоятельно. Все виды ремонта следует поручать техническим специалистам, имеющим соответствующие полномочия, или уполномоченному центру послепродажного обслуживания. В случае неисправности отключите фритюрницу от основной электрической сети и свяжитесь с авторизованным сервисным центром для консультации.
- Когда потребуется выбросить данное оборудование, сдайте его в центр по сбору рециклируемых отходов.
- Не перемещайте оборудование в процессе работы. Не перемещайте фритюрницу с маслом в ванне.
- Будьте очень внимательны при помещении пончиков в машину и извлечении их из нее. Существует риск получения ожога от непосредственного контакта с нагретыми до высоких температур поверхностями машины. Мы рекомендуем использовать защитные перчатки при работе с машиной.
- Перед любыми процедурами, связанными с очисткой или перемещением машины, дождитесь ее полного остывания.
- Не оставляйте горючие материалы рядом с оборудованием.



- На ряд поверхностей машины нанесены предупреждающие символы. Запрещено удалять эти символы. Если в процессе эксплуатации фритюрницы предупреждающие символы были повреждены или случайно удалены, немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром для их приобретения.

Опасность повреждения электрическим током.

Предупреждение о высоком напряжении.

Только квалифицированные специалисты могут осуществлять подключение оборудования к основной электрической сети.

Обязательно соблюдайте рекомендации по подключению фритюрницы.

Обязательно отключайте фритюрницу от основной электрической сети при проведении мероприятий по очистке, обслуживанию и ремонту аппарата.



Внимательно прочтите следующие предупреждения:

При использовании фритюрницы необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- Не прикасайтесь к фритюрнице руками, если они влажные/мокрые.
 - Не используйте фритюрницу, если Вы без обуви (босиком).
 - Запрещается устанавливать фритюрницу в душевой или ванной комнате.
 - При отключении фритюрницы из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий, вытяните вилку из розетки.
 - Не позволяйте пользоваться фритюрницей детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения.
 - **Помните, что металлические панели фритюрницы могут нагреваться до очень высоких температур. Будьте очень внимательны при работе.**
 - **Помните, что масло нагревается до очень высоких температур. Существует риск получения ожога. Будьте очень внимательны при работе.**
 - Следите за тем, чтобы вода не попадала в разогретое масло. Это может привести к разбрызгиванию горячего масла, что несет риск получения ожогов оператором машины.
 - Следите за тем, чтобы емкость фритюрницы была абсолютно сухой в момент заполнения ее маслом. Иначе существует риск разбрызгивания масла в процессе его нагрева.
 - Для работы на фритюрнице рекомендуется использовать либо жидкое масло, либо жидкий жир для жарки.
 - Категорически запрещено включать фритюрницу до заполнения ее емкости маслом. Это приведет к выходу ее из строя. Данный вид поломки не покрывается гарантийными обязательствами завода-изготовителя.
 - Всегда используйте масло или жир, имеющие низкое пенообразование и подходящие для использования во фритюрных аппаратах (эта информация указывается на упаковке с маслом/жиром).
 - В процессе работы фритюрницы выделяется большое количество горячего пара. Будьте очень внимательны при работе. Существует возможность получения ожогов. Рекомендуется использовать индивидуальные средства защиты.
- Перед проведением любых операций по очистке и обслуживанию фритюрницы, убедитесь в том, что она отключена от основной сети.
 - В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки, немедленно произведите отключение фритюрницы от основной электрической сети.



Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать фритюрницу. Пожалуйста, немедленно звоните в сервисную службу.

- В случае повреждения электрического кабеля обратитесь к сервисной организации для его замены.
- Запрещено осуществлять хранение любых предметов в ванне фритюрницы.

Защитный термостат.

В предлагаемом аппарате предусмотрен защитный термостат, который призван обесточить машину в случае возникновения перегрева масла. Произойти это может в том числе по причине недостаточного количества масла в ванне аппарата. Всегда следите за тем, чтобы уровень масла был между двумя метками, нанесенными на стенке ванны. В случае срабатывания защитного термостата необходимо подождать 10-15 минут, пока температура масла не понизится. После этого аппарат снова готов к работе. Если повторное включение аппарата снова приводит к срабатыванию защитного термостата, необходимо отключить аппарат от основной электрической сети и связаться с авторизованным сервисным центром для консультации.

Внимание! Категорически запрещено эксплуатировать аппарат с неисправным или отключенным защитным термостатом. Это может стать причиной пожара.

Незаконная модификация оборудования и использование запасных частей.

Любые самостоятельные изменения в конструкции оборудования или попытки его модификации запрещены и очень опасны. Для ремонта оборудования используйте только оригинальные запасные части и принадлежности, рекомендованные изготовителем. Самостоятельные изменения в конструкции оборудования и использование не оригинальных запасных частей ведет к аннулированию гарантии.

Неправильные методы эксплуатации оборудования.

Эксплуатационная надежность оборудования гарантируется только при его правильном использовании. Предельные значения эксплуатационных параметров оборудования не могут быть превышены в любом случае.

4. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к Вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушью, в особенности, пластмассовые пакеты.

Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом!

Важно! Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

5. Транспортировка и хранение.

Разрешается перевозить машину исключительно в заводской упаковке на крытом транспорте или в контейнере. Заводская упаковка машины включает в себя картонный или деревянный ящик, закрывающий корпус машины.



Перемещение машины к месту установки.

Перемещение машины к месту установки должно осуществляться исключительно в упакованном виде.

Хранение машины.

Допускается длительное хранение новой машины в закрытом складском помещении, предотвращающем прямое попадание на части и корпус машины влаги, коррозирующих веществ, абразивных материалов. Допустимая температура хранения 0 - +70°C. Место хранения должно быть защищено от вибрации. При хранении машина должна осматриваться не реже 1 раза в течение 3 месяцев на предмет отсутствия влияния вредных факторов.

В случае если Вы собираетесь законсервировать машину на продолжительный период времени (например, на зимний период), Вы обязаны полностью очистить машину от остатков пищи и произвести дезинфекцию всех емкостей машины. Хранение машины, бывшей в эксплуатации, без ее предварительной очистки может привести к ее серьезным повреждениям. Все связанные с этим последствия лежат на вашей организации.

6. Технические характеристики.

Основные элементы машины.





Модель	BN20+D5050
Размер жарочной поверхности, мм	500x600
Мощность, Вт	5000
Подключение к сети	380/3/50
Рабочая температура, °С	до 200
Функция автоподъема корзин	Нет
Количество ванн	1
Тип установки	Напольное
Тип приготовления	Традиционное
Объем ванны, л	16-22
Габаритные размеры (в рабочем положении), мм	1300x1150x650 (ШxВxГ)
Вес, кг	45

7. Установка и подключение.

Рекомендации по установке.

- Оборудование должно быть размещено на ровной твердой поверхности вдали от источников воды, тепла и нагрева.
- Место установки должно быть обеспечено достаточной вентиляцией.
- Приток и отток воздуха около оборудования не должен быть затруднен рядом стоящим оборудованием/посторонними предметами. Обратите особое внимание на то, чтобы воздушные потоки не были заблокированы какими-либо предметами или объектами, расположенными около оборудования (стена, ткань и т.д.). Минимальное расстояние между тыльной стенкой машины и стеной или другим оборудованием должно составлять 30 мм.
- Место установки фритюрницы не должно состоять из легковоспламеняющихся материалов. Машина должна быть размещена вдали от легковоспламеняющихся материалов и материалов, способных деформироваться под воздействием высокой температуры.
- Кабель питания не должен быть скручен, не должен перегибаться или свешиваться со стенов или иных предметов интерьера.
- Рекомендуется эксплуатировать данный аппарат под вытяжным колпаком.
- Проследите за тем, чтобы блок нагревательных элементов был правильно установлен на корпусе машины. Ниже приведены примеры правильной и неправильной установки блока. Неправильная установка блока нагревательных элементов приводит к некорректной работе аппарата.

Неправильное положение блока
нагревательных элементов



Правильное положение блока
нагревательных элементов





Окружающая среда.

Допустимые значения температуры окружающей среды:

- хранение от -20°C до $+70^{\circ}\text{C}$.
- эксплуатация от $+5^{\circ}\text{C}$ до 60°C .

Допустимые значения влажности окружающей среды:

- хранение от 10% до 90%
- эксплуатация от 30% до 60%

Проверка после установки.

Чтобы убедиться, что Вы полностью разобрались в особенностях эксплуатации данного оборудования, необходимо выполнить проверку в момент окончательного ввода машины в эксплуатацию. А именно, все операторы должны понимать каким образом включается, выключается и безопасно эксплуатируется машина.

Несмотря на то, что все оборудование проходит тщательную проверку на заводе. Необходимо убедиться в том, что все защитные и рабочие элементы корректно функционируют.

Рабочие термостаты откалиброваны и опечатаны на заводе. Дополнительная калибровка термостатов не требуется. Самостоятельная калибровка термостатов категорически запрещена и ведет к аннулированию гарантийных обязательств завода-изготовителя.

Подключение к электрической сети.

- Электрическая безопасность вашей фритюрницы неразрывно связана с ее квалифицированным подключением к электрической сети и заземлением. Обратите внимание, что для подключения фритюрницы к вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода. При использовании соединенных вместе контура заземления и нулевого провода гарантия аннулируется, вся ответственность за возможные последствия такого подключения лежит на вашей организации. Примите во внимание, подключение фритюрницы происходит к существующим электрическим сетям, поэтому проверьте соответствие параметров вашей электрической сети требованиям выше (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков из электрической сервисной компании).
- При монтаже розетки, рекомендуется использовать розетки с соответствующим сечением подводящего провода, основная сеть должна подключаться к розетке через автоматический выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий защиту сети от короткого замыкания (параметры автоматического выключателя должны соответствовать параметрам фритюрницы, указанным на ее информационной табличке). Автоматический выключатель и розетку рекомендуется размещать на высоте 900 мм от уровня пола в хорошо освещенном месте непосредственно у фритюрницы, где обеспечен легкий доступ к ним.
- В случае подключения фритюрницы к электрической сети без розетки и вилки схема подключения должна содержать прямой выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий видимый разрыв в электрической цепи (зазор между разорванными контактами должен быть не менее 3 мм) и автоматический выключатель.
- Максимально допустимые отклонения параметров электрической сети от тех, на которые рассчитан аппарат, составляют $\pm 10\%$.
- Запрещено подключать фритюрницу к дизель генератору и аккумуляторам.
- Проверьте и убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению оборудования, указанному на информационной табличке.
- Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с требованиями местных норм по установке. При установке оборудования необходимо строго следовать требованиям действующих на момент установки изделия нормативных документов,



регламентирующих подключение и эксплуатацию этого оборудования. Этими документами устанавливается порядок устройства электрической сети в месте установки изделия, подключения к сети. Помимо этого, примите к сведению рекомендованный изготовителем порядок установки оборудования.

- *Установка, обслуживание, осмотр оборудования и подготовка его к работе должны быть произведены высококвалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск. Квалификация специалистов должна быть отражена в акте подключения фритюрницы. В случае возникновения неисправности в гарантийный период эксплуатации оборудования, предоставление акта подключения фритюрницы обязательно при рассмотрении заявки на гарантийный ремонт оборудования.*

Установка оборудования специалистами, не имеющими соответствующих разрешительных документов, приводит к аннулированию гарантийных обязательств.

- Для подключения к электрической сети оборудование укомплектовано электрическим кабелем, соответствующим государственным нормам (положениям, инструкциям).

ВНИМАНИЕ!

Неправильное подключение оборудования к электрической сети может привести к повреждению фритюрницы. Убедитесь в правильном подключении оборудования к сети питания.

8. Эксплуатация.

Эксплуатация оборудования разрешена только обученному персоналу. Категорически запрещается допускать неквалифицированный персонал, детей к машине.

Вода ни в коем случае не должна попадать в масло.

Удалите все остатки упаковки, стрип-ленту и выполните тщательную очистку фритюрницы перед первым использованием.

Тщательно высушите ванну перед началом эксплуатации.

Рекомендации по маслу.

Всегда следите за тем, чтобы уровень масла в емкости фритюрницы находился между минимальным и максимальным значениями, обозначенными на стенке емкости. Рекомендуется использовать растительное масло высокого качества. Допускается использование животного жира, но предварительно его необходимо растопить. Животный жир обладает более низкими дымообразованием и температурой возгорания чем растительное масло и имеет способность передавать свой вкус продуктам, которые жарятся в нем. Этого не происходит, если использовать растительное масло.

Регулярное фильтрование масла и жира для жарки значительно продлевает срок их использования – частицы не удаленных из масла продуктов с течением времени прогорают и снижают качество масла/жира для жарки.

Растительное масло и жир несовместимы. Т.е. всегда используйте либо масло, либо жир. Смешивать их нельзя.



Срок службы масла и жира для жарки может быть также увеличен, если в периоды простоя фритюрницы она будет отключаться. В противном случае масло/жир будут постоянно подвергаться ненужной термообработке, что значительно сокращает срок их службы.

Первый признак бывшего в эксплуатации масла – изменение цвета (потемнение). Следующим признаком является образование желтой пены на поверхности масла. И наконец одно из самых серьезных последствий слишком долгого использования масла – его способность закипать и увеличиваться в объеме, что может привести к повреждению обслуживающего персонала. Будьте благоразумны, всегда работайте на свежем масле/животном жире.

Также имейте в виду, что бывшее в эксплуатации масло имеет более низкую точку воспламенения. В связи с чем длительное использование одного и того же масла существенно повышает риск возникновения пожара. Всегда следите за тем, чтобы масло не переливалось через край емкости в процессе работы.

Со временем масло/жир могут оставлять сложноудаляемые отложения на поверхности рабочей емкости. Количество этих отложений можно минимизировать регулярной очисткой емкости. В случае, если регулярная очистка не позволяет полностью избавиться от этих остатков можно воспользоваться специальными средствами, представленными на рынке.

Если не предполагается использовать фритюрницу в течение длительного периода времени, слейте масло и проведите тщательную очистку машины (см. соответствующий раздел). Нанесите на поверхности машины тонкий слой растительного масла.

Внимание! Перед тем как слить масло дождитесь его полного остывания.

Внимание! При использовании животного жира его необходимо предварительно расплавить. Для это необходимо удалить решетку, закрывающую нагревательные элементы. Жир должен непосредственно контактировать с ТЭНами.

Рекомендации по приготовлению.

- 1) Всегда используйте растительное масло или жир для жарки хорошего качества. Предпочтительно использование масла с высоким порогом термического разложения, например, чистое растительное масло.
- 2) Всегда следите за тем, чтобы уровень масла в емкости фритюрницы находился между минимальным и максимальным значениями, обозначенными на стенке емкости.
- 3) Всегда используйте чистой масло. Ежедневно производите его фильтрацию.
- 4) В процессе жарки убирайте остатки продуктов, плавающие на поверхности масла, иначе их карбонизация приведет к контаминации масла и ухудшению его качества.
- 5) Всегда содержите емкости для масла в чистоте.
- 6) Не перегружайте корзину продуктом.

Описание последовательности действий при работе на аппарате.

- При использовании аппарата в первый раз необходимо провести тщательную очистку всех емкостей и элементов, контактирующих с маслом и продуктом.
- Убедитесь в том, что аппарат размещен на ровной твердой поверхности.
- Заполните емкость аппарата свежим чистым маслом или жидким жиром для жарки. Уровень масла/жира в емкости должен находиться между двумя метками Min/Max, нанесенными на стенке емкости. Примерный объем масла составляет 20 л. **Никогда не смешивайте разные типы масла или масло и жир.**






- Подключите аппарат к основной электрической сети.
- Проследите за тем, чтобы кабель питания не касался частей аппарата.





Холодная зона.

В процессе жарки во фритюре частички продукта опускаются на дно ванны в так называемую «Холодную зону». Нагревательные элементы аппарата расположены таким образом, что между дном ванны и поверхностью нагревательных элементов существует зазор, в объеме которого температура масла не такая высокая, как в самом объеме ванны. Частички продукта, находясь в «Холодной зоне», подвергаются меньшему разложению, тем самым позволяя маслу дольше оставаться в хорошем, пригодном для безопасного использования состоянии.

Использование фритюрницы.

- Включите основной выключатель фритюрницы. При в основном выключателе загорится индикаторная лампа.
- Нажмите кнопку (Set) . При этом значение температуры на дисплее начнет мигать. Используя стрелки  и , установите необходимое значение температуры приготовления.



- Нажмите кнопку (Set)  еще раз. При этом значение времени на дисплее начнет мигать. Используя стрелки  и , установите необходимое значение времени приготовления.
- Для сохранения настроек снова нажмите кнопку (Set) .
- Поместите специальную корзину (модель 306) в емкость аппарата. Проследите за тем, чтобы рычаг корзины был в положении «от оператора» (см. фотографию ниже).



- В процессе нагрева соответствующая индикаторная лампа на панели управления аппарата будет мигать. Как только температура масла достигнет заданного значения, индикаторная лампа перестает мигать.
- Начинать процесс приготовления можно только лишь когда температура масла достигла заданного значения.
- Для этого установите противень (модель 307) с расстоенными заготовками теста на раму машины и перемещением специального рычага в правой нижней части противня осуществите одновременный сброс всех тестовых заготовок в масло.



- Удалите противень (модель 307) и закройте емкость аппарат крышкой. После этого запустите обратный отсчет времени нажатием зеленой кнопки на панели управления аппаратом (3-4 минуты).





- По истечении заданного времени звучит звуковой сигнал. Для его отключения снова нажмите на зеленую кнопку на панели управления аппаратом. Снимите крышку и повесьте ее на специальный кронштейн справа стороны аппарата.



- Для одновременного переворачивания заготовок на другую сторону воспользуйтесь рычагом специальной корзины (модель 306). После этого снова запустите обратный отсчет времени нажатием зеленой кнопки на панели управления аппаратом (~ 3 минуты).
- По истечении заданного времени звучит звуковой сигнал. Для его отключения снова нажмите на зеленую кнопку на панели управления аппаратом.
- Затем рекомендуется снова перевернуть продукт на первую сторону и готовить еще примерно 1 минуту.
- Аккуратно вытащите корзину с готовым продуктом из ванны аппарата, встряхните ее для удаления избытка масла и установите ее на дренажную полку для скапывания остатков масла.



- Отключите аппарат от основной электрической сети нажатием основного выключателя на панели управления.
- Если аппарат используется нерегулярно, рекомендуется хранить масло или жир в специальных контейнерах в холодильнике или в ином прохладном месте. При повторном использовании масла его необходимо тщательно отфильтровать для удаления твердых частиц продукта.
- Для слива масла удалите крышку аппарата, корзину и блок управления вместе с нагревательными элементами. После этого откройте клапан, расположенный под емкостью аппарата, и аккуратно слейте масло. **Обязательно дождитесь полного остывания масла, прежде чем выполнять его слив.**



Видео гид по работе на аппарате можете посмотреть по ссылке <https://youtu.be/МКарсО2СQf0>.

Использование расстоечной камеры.

- Установите необходимую температуру расстаивания перемещение рукоятки термостата по часовой стрелке (диапазон значений 30 ~ 80°C).
- Поместите емкость с водой в специальный контейнер для обеспечения достаточной влажности в процессе расстаивания тестовых заготовок.



- Поместите тестовые заготовки на специальные противни (модель 307). Перед этим смажьте противень небольшим количеством масла.



- Аккуратно поместите противни в расстоечную камеру.
- Для открывания и закрывания двери камеры аккуратно нажимайте на верхний правый угол двери.





9. Очистка и обслуживание оборудования.

ВНИМАНИЕ!

Перед проведением любых процедур, связанных с мойкой и очисткой оборудования, отключите машину от основной электрической сети и дождитесь полного остывания машины.

Ни в коем случае не лейте воду непосредственно в горячее масло.

- Запрещается использовать для очистки фритюрницы любые виды органических растворителей.
 - Запрещается использовать для очистки фритюрницы прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
 - Запрещается использовать абразивные материалы для очистки поверхностей фритюрницы.
 - Очистку фритюрницы необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня.
 - Загрязнения необходимо удалять влажной тканью, смоченной мыльным раствором. После очистки, увлажненные поверхности фритюрницы необходимо вытереть сухой тканью.
 - Не используйте металлически щетки для очистки поверхности фритюрницы.
 - Ни в коем случае не допускайте попадания воды в разогретое масло, это может привести к активному разбрызгиванию горячего масла и, в итоге, получению обслуживающим персоналом термических ожогов.
 - Запрещается погружать блок управления с нагревательными элементами в воду.
- Для целей очистки извлеките корзину из ванны фритюрницы.
 - После этого аккуратно удалите блок управления с нагревательными элементами.
 - Откройте клапан, расположенный под емкостью аппарата, и аккуратно слейте масло. **Обязательно дождитесь полного остывания масла, прежде чем выполнять его слив.**
 - Выполните очистку крышки, ёмкости, корзины аппарата, используя приведенные выше рекомендации.
 - Тщательно просушите все комплектующие фритюрницы.
 - Установите на место блок управления с нагревательными элементами. После этого опустите корзину в ванну фритюрницы.

10. Условия гарантии.

На Ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие. Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудования. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

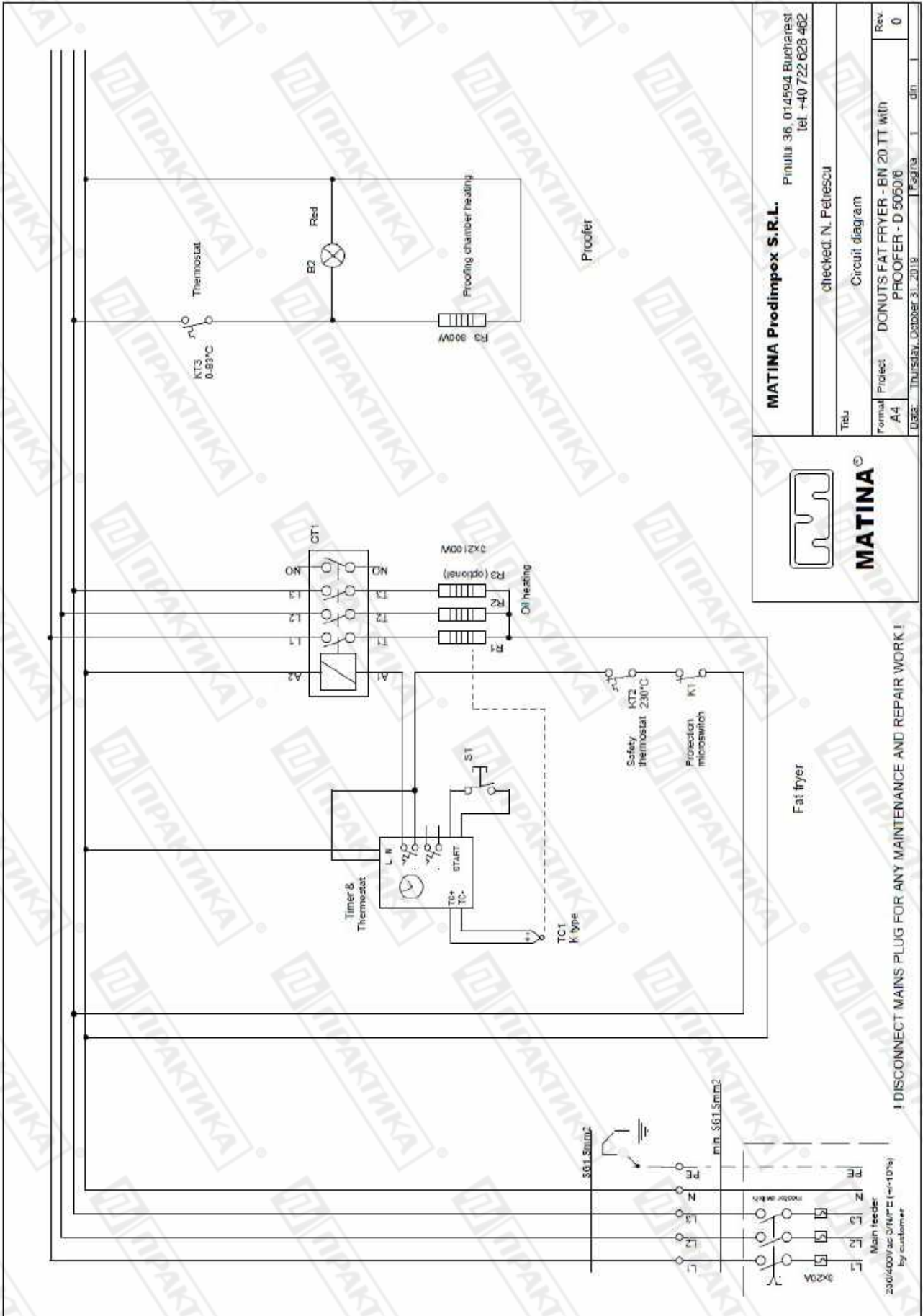
- Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.
- Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:
 - оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями нашей организации;
 - обслуживание оборудования должно проводиться представителями нашей организации;
 - оборудование должен эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции;



- Не выполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств.
- Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.
- Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:
 - любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала в отношении оборудования вне зависимости от того кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний, содержащихся в настоящей инструкции);
 - частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования;
 - любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
 - любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
 - частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
 - прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установки оборудования.
 - Запасных частей, которые относятся к расходным материалам (нагревательные элементы, фильтры, лампы).
- Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий, изложенных выше.
- Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.



11. Электрическая схема.



MATINA Prodimpex S.R.L.		P.INDUST. 36, 014594 Bucharest tel. +40 722 028 402	
checked: N. Petrescu		Circuit diagram	
Formal Project A4	Project DONUTS FAT FRYER - BN 20 TT with PROOFER - D 5050/6	Rev. 0	Rev. 0
Date: Thursday, October 31, 2019	Page: 1	din	



DISCONNECT MAINS PLUG FOR ANY MAINTENANCE AND REPAIR WORK!

