



Контактный гриль ТМ «SILVER»

Модель 2129,2130,2131,2132,2134,2139



Контактный гриль
Мод. 2129,2130,2131,2132,2134,2139

Инструкция пользователя

Вступление

- Эта инструкция обеспечивает наших покупателей информацией о машине, ее спецификации, дает необходимые сведения по эффективной и безопасной работе с ней.
- Инструкция предназначена для использования квалифицированным и опытным персоналом, хорошо знающим правила работы с машиной и ухода за ней.

Содержание

1. Информация о машине.....	1
1.1. Общие сведения.....	1
1.2. Устройства безопасности.....	1
1.3. Описание машины	
1.3.1. общие сведения.....	1
1.3.2. сведения от производителя.....	1
1.3.3. основные детали машины.....	1
2. Технические данные	
2.1. Размеры, вес, характеристики.....	2
3. Прибытие машины	
3.1. Упаковка перед отправкой.....	2
3.2. Проверка после получения.....	2
3.3. Утилизация упаковки.....	2
4. Установка	
4.1. Размещение машины.....	2
4.2. Функциональная проверка.....	2
5. Пользование машиной	
5.1. Панель управления.....	3
5.2. Первое включение.....	3
6. Чистка машины	
6.1. Рекомендации.....	3
7. Утилизация оборудования	
7.1. Машина вышла из строя.....	3
7.2. Утилизация.....	3

1. Информация о контактном гриле

1.1. Общие сведения

- С грилем должен работать квалифицированный персонал, хорошо знакомый с правилами безопасности, изложенными в инструкции
- При смене оператора должно быть новый оператор должен пройти курс обучения по работе с грилем
- Перед проведением работы по чистке и уходу за грилем необходимо отключить ее от сети питания
- При чистке машины и уходе за ней помните о наличии остаточного риска получить повреждения
- Чистка гриля и уход за ней требуют концентрации внимания
- Необходим строгий контроль за состоянием кабеля, его повреждение является опасным
- При неправильном функционировании гриля следует прекратить работу на нем и , не пытаясь самостоятельно его отремонтировать, обратиться в сервисный центр
- Не используйте гриль в целях, для нее не предназначенных

- Производитель не несет ответственности в следующих случаях:
 - * в случае вмешательства в работу гриля неквалифицированного персонала
 - * в случае использования не оригинальных запасных частей
 - * в случае несоблюдения рекомендаций, содержащихся в данной инструкции
 - * если для ухода за грилем использовались неподходящие для этой цели средства

1.2. Устройства безопасности

Механические средства безопасности, установленные в машине, соответствуют следующим требованиям по безопасности: ЕС 89/392, ЕС 91/368, 92/31, 93/44, 93/68

Электрические устройства безопасности, имеющиеся в машине отвечают следующим европейским стандартам: ЕС 73/23, 89/336, ЕС 91/368, 92/31, 93/44, 93/68, а также ЕС EN 60335-1, EN 55014

Несмотря на то, что при работе машины, а также при проведении работ по ее чистке и обслуживанию действуют перечисленные устройства безопасности, существует т.н. остаточный риск повреждения, который не может быть полностью устранен. Обычно это риск получить разного вида ожоги при помещении продуктов на гриль и снятии их с него, а также различные механические повреждения, получаемые при уходе за оборудованием

1.3. Описание машины

1.3.1. Общее описание

Наша фирма производит грили для приготовления, подогревания и жарки таких пищевых продуктов, как рыба, мясо и овощи. Мы гарантируем следующее:

- высокий уровень безопасности при работе машины, во время ее чистки и ухода за ней
- высокие гигиенические характеристики за счет тщательного отбора материалов для изготовления частей машины, которые контактируют с обрабатываемыми продуктами
- минимальные потери тепла, создаваемого нагревателями
- прочность и стабильность всех элементов
- удобство пользования оборудованием

1.3.2.Сведения от производителя

Основные детали гриля мод. Р-7600 сделаны из нержавеющей стали, а рабочая поверхность из специального чугунного сплава, что гарантирует гигиеничность и высокую сопротивляемость воздействию соли, кислот и окислительных процессов.

1.3.3. Основные детали машины

общий вид гриля

1. – нижняя рабочая поверхность
2. – термостат
3. – пилотная лампа
4. – ножки
5. – поддон
6. – верхняя рабочая решетка

1. Таблица - модели электрофритюрниц

Модель	Габариты, мм	Рабочая поверхность, мм	Мощность, кВт
2129	260x410x230	240x250	1,3
2130	400x400x210	385x250	1,8
2131	500x420x210	485x270	2,5
2132	545x420x210	530x270	2,5
2134	260x400x210	2 отверстия	1,3
2139	330x450x210	4 отверстия	1,5

Внимание! Прежде чем включать оборудование в сеть, прочтите п.4.2. инструкции.

3. Прибытие машины

3.1. Упаковка перед отправкой

Гриль аккуратно упакован и затем отправлен с нашего склада. Упаковка включает в себя:

- a) прочную картонную коробку с внутренней защитой
- b) гриль
- c) инструкцию
- d) сертификат соответствия

3.2. Проверка после доставки

Если внешне коробка не повреждена, откройте ее и проверьте, все ли части машины на месте.

Если же на коробке имеются следы повреждения, об этом следует информировать перевозчика, а также составить подробный отчет в течение трех дней со дня прибытия груза, обозначенного в транспортных документах. Не переворачивайте коробку! При транспортировке старайтесь поднимать упаковку за все четыре угла, параллельно земле.

3.3. Утилизация упаковки

Компоненты упаковки (картон, поддоны, пластиковые пленки и полиуретан) являются обычными отходами и легко утилизируются. Если машина поставлена в страну, где существуют специальные правила утилизации, этот процесс должен проводиться по действующим в этой стране правилам.

4. Установка

4.1. Размещение машины

Гриль должен быть установлен на рабочем столе с площадью, соответствующей размерам машины. Поверхность стола должна быть горизонтальной, сухой, гладкой и устойчивой. Размещать оборудование следует на высоте 80 см над уровнем пола. В помещении

Следует поддерживать макс. влажность воздуха в 75% при температуре от +5*С до + 35*С.

4.2. Электрические соединения

Машина снабжена кабелем с необходимым сечением.

Проверьте правильность установки заземления. Кроме того, удостоверьтесь, что данные на идентификационной табличке соответствуют характеристикам в транспортных документах.

Следует также установить машину таким образом, чтобы до розетки можно было легко добраться в случае необходимости быстро отключить машину от сети.

4.3. Функциональная проверка

Чтобы проверить, работает ли машина, поверните ручку регулятора в положение “старт” по часовой стрелке. Загоревшаяся пилотная лампа сигнализирует, что машина работает.

5. Пользование машиной

5.1. Панель управления

1 – термостат

2 – пилотная лампа, сигнализирующая о включении сопротивлений

www.food-service.com.ua

5.2. Первое включение машины

На время транспортировки стальная поверхность гриля покрыта защитной нейлоновой пленкой.

Эту пленку необходимо снять, прежде чем включать гриль. Не забудьте устранить остатки клея.

При выполнении этой процедуры не следует использовать орудия, которые могут повредить поверхность гриля. Кроме того, не пользуйтесь горючими веществами и абразивными материалами. В результате того, что при сборке машины использовались изоляционные материалы, а также смазка, которые при нагревании могут вызвать появление дыма, следует

включить гриль на 15-20 мин. при максимальной нагрузке.

Внимание! При помещении продуктов на горячую решетку остерегайтесь получить ожоги, которые являются одним из возможных резидуальных рисков.

Для размещения продуктов на решетке гриля выполните следующую процедуру:

1. примите необходимое положение перед грилем (рис.12), избегая контактов машиной.
2. выберите нужную вам температуру с помощью рукоятки регулятора.
3. когда гриль нагреется до нужной температуры, поместите в него продукты и начинайте процесс приготовления.
4. завершив процесс приготовления, уберите остатки пищи с решетки.
5. если вы не предполагаете работать с грилем в течение 1-2 часов, поставьте рукоятку регулятора на отметку "0".

6. Чистка машины

6.1. Рекомендации

* чистка машины является процедурой, которую следует выполнять не менее одного раза в день, а может и чаще.

* все детали машины, соприкасающиеся с продуктами должны быть тщательно очищены.

* никогда не используйте для чистки водяную струю под напором.

* гриль можно чистить, когда он еще не остыл, чистку проводите с помощью металлической щетки, старайтесь избегать прикосновения к горячим частям гриля.

* с теми же предосторожностями проводите чистку поддона.

* эту процедуру лучше проводить при минимальной температуре гриля, когда частички жира, оставшиеся на прутьях решетки, могут быть растоплены.

* строго не рекомендуется поливать водой или другими жидкостями решетку гриля, когда она раскалена, т.к. это может привести к ее поломке.

Внимание! Перед чисткой отключите гриль от сети питания.

7. Утилизация машины

7.1. Машина вышла из строя.

Если вы пришли к выводу, что ваш гриль не может больше использоваться, постарайтесь, чтобы никто другой не смог им воспользоваться – отключите его от сети и уничтожьте электрические соединения.

7.2. Утилизация

Если машина окончательно вышла из строя, ее следует утилизировать. В этом случае свяжитесь со специализированным центром, занимающимся утилизацией различных материалов (см.п.1.3.3).