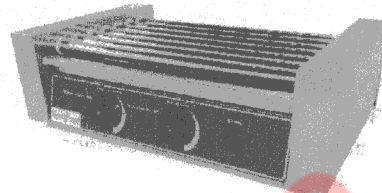
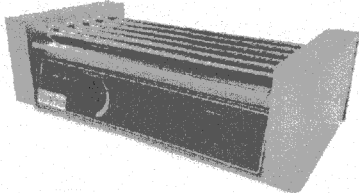




GoodFood
PREMIUM QUALITY

Інструкція з експлуатації Гриль роликівий HDRG5 и HDRG7



Шановний користувач !

Ми глибоко вдячні Вам за вибір нашого обладнання!

Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, оскільки він містить важливу інформацію щодо безпечного та ефективного встановлення, використання та обслуговування обладнання. Це збереже Ваш час і дозволить з легкістю отримувати найкращі результати за допомогою нашого обладнання.

Ознайомтеся і збережіть цю інструкцію по експлуатації !!!
застосування продукції :

Гриль роликівий це кращий вибір для роботи в закладах громадського харчування і торгівлі. Корпус виготовлений з нержавіючої сталі. Цей матеріал ідеальний в плані гігієни, він стійкий до впливу кислот і солі, а також до появи корозії. Температуру роликів можна регулювати в певному діапазоні в залежності від різних вимог приготування їжі.

На обладнання може бути встановлено скляний екран (в залежності від комплектації).

УВАГА!!! Безпека роботи приладу гарантована лише при користуванні його за призначенням. Всі технічні втручання, в тому числі монтаж і ремонт, робляться виключно кваліфікованими фахівцями сервісної служби. Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і / або інше використання приладу заборонено і є користуванням не відповідно за прямим призначенням. Претензії будь-якого роду до виробника і / або його представника з приводу завданих збитків в результаті користування приладом не за призначенням виключені. За весь збиток при користуванні приладом не за призначенням відповідає сам споживач.

Запобіжні заходи

УВАГА!!! Щоб зменшити ризик отримання травм, при користуванні електричним обладнанням неухильно дотримуйтесь основні норми і правила техніки безпеки, в тому числі викладені в даному посібнику.

1. Розпакуйте і повністю видаліть пакувальний матеріал.
2. Встановіть прилад на рівному, стабільному місці, яке витримає його вагу і є сухим.
3. Нагрівання роликів може досягати 250 °C при роботі. Оптимальна робоча температура 150-200 °C.
4. Ніколи не ставте прилад на легко займисту основу (наприклад, скатертину або килим і т. П.).
5. Не ставте і не зберігайте горючі рідини, газ або інші об'єкти біля обладнання.
6. Температура навколишнього середовища повинна бути нижче 45 °C, вологість до 85%.
7. Напряга, що використовується грилем, має збігатися з напругою в електричній мережі.
8. Користувач повинен встановити поруч з обладнанням розетку і автоматичний вимикач. Слід дотримуватися правил техніки безпеки.
9. Підключення до електричної мережі, установка і технічне обслуговування виконуються особою, яка має допуск на проведення таких робіт.
10. Користуватися адаптерами і перехідними пристроями забороняється.
11. Користуватися електричним подовжувачем забороняється.
12. Під час роботи гриля важливо, щоб ви стояли в правильному положенні. Ставайте так, щоб частини вашого тіла не знаходилися в безпосередньому контакті з обладнанням під час його роботи.
13. Не розбирайте і не переоснащуйте обладнання.
14. Демонтаж и зміна може призвести до серйозної аварії.
15. Ніколи НЕ мийте обладнання під проточною водою.
16. Під час Відключення обладнання НЕ тягніть за провід . Перед здійсненням чистки і технічного обслуговування переконайтеся, що машина від'єднана від джерела струму.
1. Не дозволяється користуватися обладнанням, якщо пошкоджений електричний кабель або вилка кабелю, а також

якщо обладнання несправне чи пошкоджене.

2. У разі пошкодження кабелю живлення, зверніться в сервісний центр для технічного обслуговування.

3. Виробник відмовляється нести відповідальність в разі неправильного використання обладнання.

Технічні характеристики :

Модель: HDGR5

Напруга: 220В ~ 50Гц

Потужність: 1 кВт

Регуляторів температури: 1 шт Робоча температура: 50-250 ° C

Кількість роликів: 5 шт

Габарити 560 * 320 * 200 мм

Вага 6,7 кг

Модель: HDGR7

Напруга: 220В ~ 50Гц

Потужність: 1,4 кВт

Регуляторів температури: 2 шт Робоча температура: 50-250 ° C

Кількість роликів: 7 шт

Габарити 560 * 385 * 200 мм

Вага 9 кг

Установка захисного скла, якщо передбачено комплектацією.

1. Вийміть з коробки роликів гриль для сосисок, захисне скло і боковини.

2. За допомогою одного гвинта праву сторону скла на правій боковині, а за допомогою другого гвинта закріпіть ліву сторону скла на лівій боковині.

3. Опустіть захисне скло зверху на гриль і з'єднайте їх за допомогою гвинта.

Експлуатація

1. Перед експлуатацією змастіть ролики невеликою кількістю рослинного масла, це забезпечить плавність руху.

2. Подайте електричне живлення.

3. На передній панелі є два перемикача, які керують двома групами роликів. Користувач може задіяти один або відразу два перемикача в залежності від необхідності і кількості сосисок. Встановіть потрібну температуру. Загориться світловий індикатор нагрівального елемента. Індикатор гасне, коли буде досягнута задана температура. Якщо через деякий час після початку роботи температура стане нижче, світловий індикатор знову загориться, показуючи, що почав працювати нагрівальний елемент. З одного боку циклічність роботи нагрівального елемента допомагає зберегти електроенергію, а з іншого - забезпечує якість приготування.

4. Після закінчення роботи вимкніть гриль за допомогою вимикача.

Санітарна обробка.

1. Перед проведенням чистки або технічного обслуговування вимкніть обладнання від мережі. Обладнання належить чистити хоча б один раз в день, а при необхідності і частіше. Ретельно очистіть всі вузли і деталі, незалежно від того, чи контактують вони безпосередньо з продуктом чи ні.

2. Так як поверхня роликів має антипригарне покриття, то для чищення можна використовувати тільки дерев'яні скребки або тканину. В іншому випадку антипригарне покриття може бути пошкоджено. Чистити робочі поверхні гриля нейтральним миючим засобом, ретельно протріть вологою ганчіркою і висушіть. Не можна використовувати металеві щітки і мочалки.

3. Не можна лити воду на гарячі ролики гриля, тому що це може пошкодити електричні та електронні компоненти, розташовані всередині корпусу і призвести до ураження електричним струмом.

4. Регулярно стежте за наповненістю лотка для збору жиру. Злийте жир, якщо лоток майже повний. Очищення слід виконувати в кінці дня для підтримки санітарного стану обладнання.

Упаковка і зберігання.

Не викидайте пакувальний картон вашого приладу. Він може Вам знадобитися для зберігання або при переїзді. Устаткування можна довго час тримати під відкритим небом, зберігайте його в сухому і добре провітрюваному приміщенні.

Правила утилізації даного продукту

Чи не дозволяється викидати електричне обладнання разом з побутовим сміттям. Допоможіть зберегти природні ресурси і захистіть навколишнє середовище. Припинивши користування даним продуктом, передайте його в місцевий центр по збору відходів або в центр по збору вторинної сировини.