

**GUIDA RAPIDA PER L'UTENTE
GRIGLIE DIRETTE ELETTRICHE
SERIE 700 – 900**

Avvertenze

**Istruzioni d'uso- Cura dell'apparecchio e pulizia
Anomalie di funzionamento - Smaltimento**

**GUIDE D'UTILISATION RAPIDE
GRILLADES DIRECTES ELECTRIQUES SÉRIE 700 -900**

Page 7

Avertissements

**Instructions d'utilisation - Entretien et nettoyage de l'appareil
Anomalies de fonctionnement - Elimination**

**QUICK USER GUIDE
ELECTRIC DIRECT GRILLS SERIES 700 -900**

Page 12

Warnings

**Instructions for Use - Device care and cleaning
Operating anomalies - Disposal of waste**

**KURZANLEITUNG
DIREKTE ELEKTROGRILLS SERIE 700 -900**

Seite 17

Warnungen

**Bedienungsanleitung - Gerätepflege und Reinigung
Betriebsanomalien - Beseitigung**

**GUÍA RÁPIDA DE USUARIO
PARILLAS ELECTRICAS DIRECTAS SERIE 700 -900**

Página 22

Advertencias

**Instrucciones de utilizzo - Cuidado y limpieza del dispositivo
Anomalías de funcionamiento - Eliminación**

**КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ГРИЛИ ПРЯМОГО НАГРЕВА
СЕРИИ 700 – 900**

страница 27

**Меры предосторожности - Инструкция по пользованию
Уход за оборудованием и его чистка
Неисправности - Утилизация**

REV.0 del 05/19



Viale del Progresso 20 Z.I. – I-35026 CONSELVE (PD) –
Ph. +39 049 9500555 – mail@atasrl.com

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- *Внимательно прочитать инструкцию перед началом установки, использования и ухода за оборудованием.*
- *Установка должна производиться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя, приведённым в соответствующем руководстве.*
- *Оборудование пригодно исключительно для приготовления и обработки пищи на промышленных кухнях, имеющихся при ресторанах, учреждениях больничного типа, столовых на предприятиях, на фабриках-кухнях, бойнях, предприятиях-производителях пищевой продукции. Любое другое использование не соответствует назначению оборудования и потому может представлять опасность для людей и/или вещей.*
- *Оборудование должно использоваться только лицами, обученными обращению с ним, и предназначаться только для того применения, для которого оно было недвусмысленно спроектировано.*
- *Температура, необходимая для процесса приготовления пищи, определяет тот факт, что, вследствие принципа работы оборудования, различные зоны панельной обшивки, а также кухонная утварь, могут нагреться. Это не является конструктивным недостатком, это физическое явление, обусловленное химико-физическими свойствами материалов, использованных для изготовления данного оборудования.*
- *В случае поломки или сбоя в работе, отключить оборудование и обратиться исключительно в авторизованный центр технической помощи.*
- *Заказывать только оригинальные запасные части; в противном случае изготовитель не несёт никакой ответственности.*
- *Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.*
- *Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием.*
- *Перед подсоединением оборудования удостовериться, что данные на табличке соответствуют параметрам электрической сети.*
- *Рекомендуется всегда отключать электропитание оборудования, когда оборудование не используется.*

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ГРИЛЕЙ ПРЯМОГО НАГРЕВА

- *Данное оборудование подходит для приготовления на гриле мяса, рыбы, овощей, яиц.*
- **ВНИМАНИЕ:** *Не подвергать конфорку резкому охлаждению (например, охлаждению при помощи льда или очень холодной воды): существует опасность раскола или деформации конфорки.*

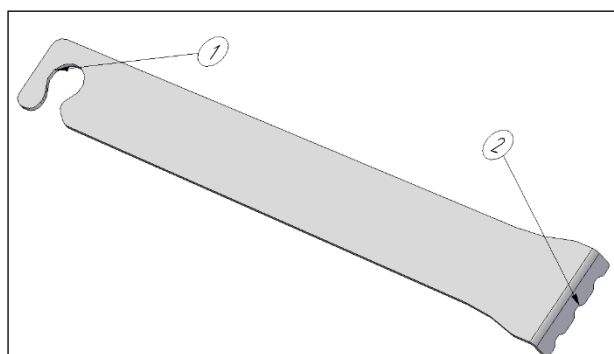
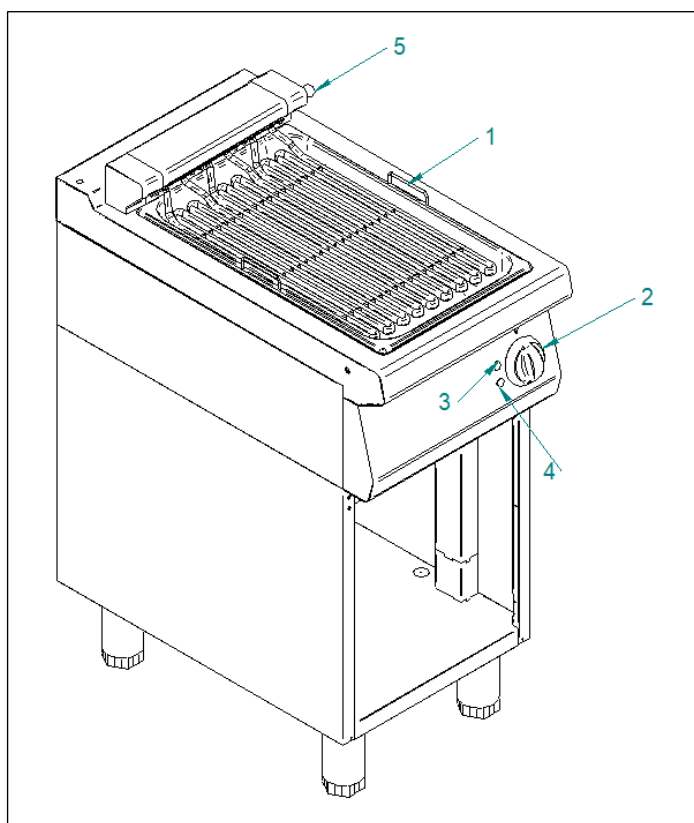
ВНИМАНИЕ! Фирма-производитель оборудования снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причинённый вследствие неправильной установки, нарушения целостности оборудования, неподобающего использования, плохого ухода за

оборудованием, установки неоригинальных запчастей, несоблюдения местных нормативов, неумелого использования и несоблюдения настоящей инструкции.

Несоблюдение хотя бы одной из вышеперечисленных мер предосторожности ведёт к немедленному прекращению гарантии.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Электрический гриль прямого нагрева серия 700 Performance

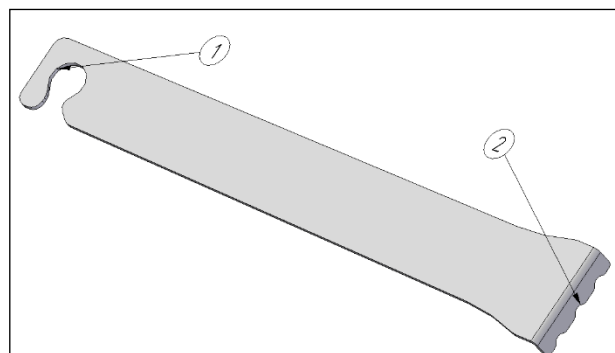
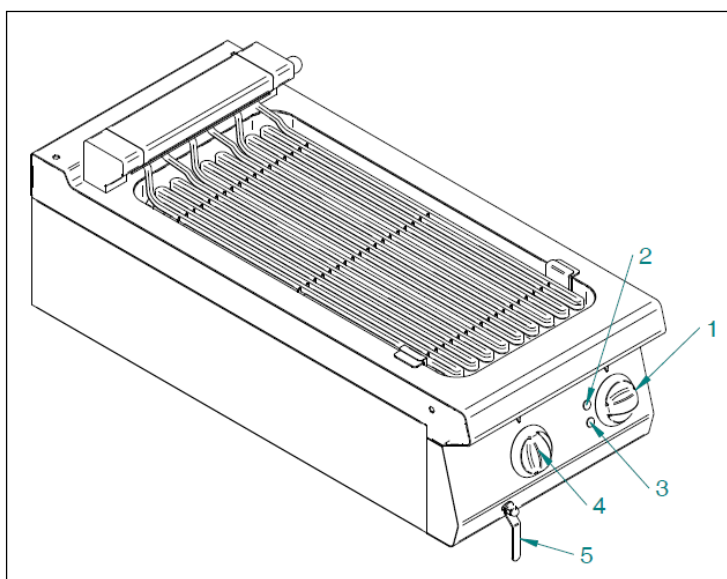


- Поднять ТЭН при помощи вращения шарообразной рукоятки (5), помогая себе крючком (в позиции 1)
- Извлечь поддон (1) и наполнить его водой до желаемого уровня (максимальный уровень указан на поддоне)
- Установить поддон обратно в оборудование
- Установить ТЭН в горизонтальное положение для приготовления пищи.

- Повернуть ручку (2); зажжётся оранжевая контрольная лампа (3), сигнализируя о наличии напряжения;
- Повернуть ручку (2) в желаемое положение, зажжётся зелёная контрольная лампа (4), сигнализируя о включении ТЭНа. Данная ручка соединена с регулятором энергии, поворотом данной ручки оборудование включается. В зависимости от положения ручки, гриль запускает цикл включений и отключений для поддержания постоянной температуры излучения. С утолщением сектора, изображённого на ручке, увеличивается время включения относительно времени отключения. Между границей зоны максимума и индикатором, ТЭН всегда работает на максимальной выдаваемой мощности.
- Во избежание опасного и неуправляемого повышения температуры, оборудование имеет предохранительный термостатный выключатель с автоматическим перезапуском, который срабатывает при достижении заданной температуры.
- По завершении операций по приготовлению пищи, выключить оборудование, повернув ручку (1) в положение 0. Контрольная лампа (2) погаснет,
- Для производства операций по чистке оборудования действовать следующим образом:

- Очистить ТЭН, удалив остатки пищи имеющимся в комплекте скребком, используя его позицию (2)
- Поднять ТЭН при помощи поворота шарообразной рукоятки (5), используя также инструмент в позиции (1)
- Извлечь поддон
- Опорожнить поддон и приступить к операциям по чистке.

Электрический гриль прямого нагрева серии K4 Performance



- Проверить, что сливной кран (5) хорошо закрыт.
- Повернуть против часовой стрелки ручку заливки воды (4) и наполнить поддон до желаемого уровня.
- Повернуть ручку (1); зажётся оранжевая контрольная лампа (2) сигнализируя о наличии напряжения;
- Повернуть ручку (1) в желаемое положение, загорится зелёная контрольная лампа (3), сигнализируя о включении ТЭНа. Данная ручка соединена с регулятором энергии, поворотом данной ручки оборудование включается. В зависимости от положения ручки, гриль запускает цикл включений и отключений для поддержания постоянной температуры излучения. С утолщением сектора, изображённого на ручке, увеличивается время включения относительно времени отключения. Между границей зоны максимума и индикатором, ТЭН всегда работает на максимальной выдаваемой мощности.
- Во избежание опасного и неуправляемого повышения температуры, оборудование имеет предохранительный термостатный выключатель с автоматическим перезапуском, который срабатывает при достижении заданной температуры.
- По завершении операций по приготовлению пищи, выключить оборудование, повернув ручку (1) в положение 0. Контрольная лампа (2) погаснет.
- Приступить к очистке ТЭНа, помогая себе скребком в позиции 2
- Опорожнить поддон при помощи рычага (5) и приступить к операциям по чистке.

ВНИМАНИЕ! Использовать оборудование только под наблюдением. Никогда не допускать работы оборудования вхолостую. Поскольку ТЭНы разогреваются быстро, нет необходимости поддерживать ТЭН постоянно на максимуме; в те моменты, когда

оборудование не используется или находится в режиме ожидания, рекомендуется поставить ручку на минимум (и даже выключить оборудование, если предполагается длительный простой).

ВНИМАНИЕ! После выключения оборудования, решётка продолжает оставаться горячей в течение некоторого времени, необходимо соблюдать большую осторожность, если требуется поставить сверху какой-либо предмет.

ВНИМАНИЕ! Следует опасаться брызг жира/воды при использовании оборудования с замороженными пищевыми продуктами.

ВНИМАНИЕ! Если во время приготовления пищи будет замечено, что вода стала крайне загрязнена жиром, рекомендуется увеличить уровень воды.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ЕГО ЧИСТКА

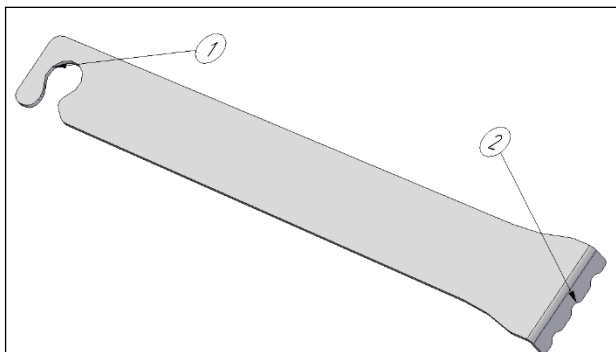
ВНИМАНИЕ! Прежде, чем начать какие-либо операции по уходу за оборудованием или по его ремонту, убедиться, что оборудование отсоединено от электросети. Во время производства операций по чистке оборудования избегать мойки прямой струёй воды или под давлением. Чистка должна производиться на холодном оборудовании.

Чистка стальных частей может производиться тёплой водой и нейтральным моющим средством с использованием тряпки; моющее средство должно быть рекомендовано для чистки нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или коррозионных веществ. Не использовать обычную стальную вату и т.п., которая, оставляя частички железа, может вызвать образование ржавчины, также избегать любых контактов нержавеющей стали с элементами на железной основе. Хорошо также избегать применения наждачной или шлифовальной бумаги. Только при загрязнениях с образованием корки допустимо использовать порошок пемзы, но предпочтительней синтетическую абразивную губку или стальную вату из нержавеющей стали, которой следует работать в направлении полировки. По окончании мойки протереть всё досуха всё мягкой тканью.

Для чистки следует избегать абразивных порошков любого типа, моющих средств на основе хлора и отбеливающих моющих средств. Также избегать попадания холодных жидкостей на нагретое оборудование, что может привести к образованию трещин, вызывающих деформации или поломки оборудования.

Желательно не допускать контакта нержавеющей стали с концентрированными кислыми средами в течение долгого времени (уксус, приправы, смеси специй, заправки, концентрированная кухонная соль...), так как могут создаваться такие химико-физические условия, которые приведут к разрушению поверхностной протравки стали, поэтому рекомендуется удалять подобные вещества чистой водой.

Если оборудование не используется в течение долгого времени, рекомендуется отключить электропитание, при его наличии, и обработать все стальные поверхности тканью, пропитанной вазелиновым маслом, чтобы создать защитный слой, а также время от времени проветривать помещение.



Для чистки решётки гриля рекомендуется удалить скребком (стороной 2) возможные пригоревшие остатки пищи, затем приступить к чистке с чистящим средством, подходящим для очистки стали и предметов, контактирующих с пищей. После использования чистящего средства, необходимо очень хорошо промыть решётку. Лучше не производить чистку, когда гриль ещё нагрет до высокой температуры, чтобы не подвергать ТЭН опасным тепловым ударам.

Скребок, если он используется стороной 1, нужен также для поднятия решётки, что необходимо для облегчения чистки поддона для воды.

ВНИМАНИЕ: никогда не использовать материалы, моющие средства и растворы с содержанием хлора и его производных.

Для снятия возможных следов накипи не использовать препараты с содержанием соли или серной кислоты, в продаже имеются подходящие средства, или, в порядке альтернативы, можно применять разведённый раствор уксусной эссенции.


Запрещается использовать для чистки оборудования горючие жидкости.

Неисправности

Если по какой-то причине оборудование не включается, или выключается во время работы, убедиться, что питание и органы управления находятся в правильном положении, если всё в порядке, вызвать помощь.

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС



Оборудование, на котором нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть переработано вместе с обычными бытовыми отходами.

Для уничтожения отработавшего оборудования следует пользоваться системами отдельного сбора отходов, имеющимися в различных странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.

Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.

Незаконная утилизация изделия влечёт за собой административные санкции согласно действующему законодательству.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ИЗМЕНЯТЬ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННОГО В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.