

**КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
10**

Страница

ПЕЧИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С ОПРОКИДЫВАЮЩИМСЯ ПОДДОНОМ 700 СЕРИИ

Предупреждения

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уход за устройством и очистка

Неисправности

Утилизация отходов

РЕД. 0 del 09/18



Viale del Progresso 20 Z.I. - I-35026 CONSELVE (PD) (Италия)
Тел.: +39 049 9500555 E-mail: mail@atasrl.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Предупреждения общего характера

- *Перед установкой, эксплуатацией и обслуживанием прибора внимательно прочитайте инструкцию.*
- *Установка должна выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя, приведенными в прилагаемом руководстве.*
- *Прибор предназначен только для приготовления пищи на профессиональных кухнях, например, в ресторанах, больницах, корпоративных столовых, кулинарных центрах, мясных лавках и на предприятиях по производству продуктов питания. Любой другой вид использования не соответствует назначению прибора и может подвергнуть опасности людей и (или) имущество.*
- *Электрическая печь с опрокидывающимся поддоном является универсальным оборудованием: она подходит для жарки, варки и готовки на гриле мяса, рыбы, овощей, яиц, макаронных изделий, а также для приготовления супов, соусов и ризотто.*
- *К эксплуатации прибора допускается только обученный персонал. Не допускается эксплуатация прибора в целях, для которых он не предназначен.*
- *Из-за особенностей конструкции возможно нагревание различных участков панелей прибора, а также кухонной утвари. Нагревание панелей не является дефектом. Это физическое явление вызвано химическими и физическими свойствами материалов, используемых при изготовлении прибора.*
- *В случае поломки или неисправности выключите прибор и обратитесь в официальный сервисный центр.*
- *Используйте только оригинальные запасные части; в противном случае производитель не несет никакой ответственности за возможные повреждения.*
- *Не используйте аппараты подачи воды под высоким давлением для чистки прибора; не блокируйте вентиляционные отверстия или входы/выходы для воздуха, паров и тепла.*
- *Дети должны находиться под присмотром и не играть с машиной.*
- *Перед подключением прибора убедитесь, что параметры плиты соответствуют параметрам электрической сети.*
- **ВНИМАНИЕ:** *не используйте прибор в качестве фритюрницы.*
- **ВНИМАНИЕ:** *чашу прибора нельзя подвергать сильному охлаждению (т. е. охлаждать льдом или холодной водой), существует опасность растрескивания чаши под воздействием низких температур.*
- **Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети, когда он не используется.**

ВНИМАНИЕ! Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате неправильной установки, несанкционированного разбора, внесения изменений, неправильного использования, некачественного технического обслуживания, установки неоригинальных запасных частей, несоблюдения местных норм, неправильной эксплуатации или несоблюдения инструкций, приведенных в данном буклете.

Информация для специалиста по установке

- *Пользователя необходимо обучить работе с прибором. Убедитесь, что пользователь усвоил информацию, и передайте ему инструкцию по эксплуатации.*

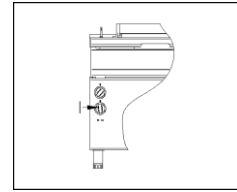
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь электрическая с опрокидывающимся поддоном

Чтобы включить электрическую печь с опрокидывающимся поддоном:

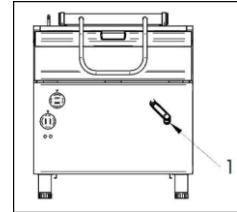
- Поворотом ручки регулировки (1) зафиксируйте необходимую температуру термостата; загорятся два индикатора: зеленый горит постоянно, что свидетельствует о наличии напряжения, а оранжевый гаснет, как только чаша достигает заданной температуры.

Чтобы выключить электрическую печь с опрокидывающимся поддоном, установите ручку в положение «0».



Ручное опрокидывание

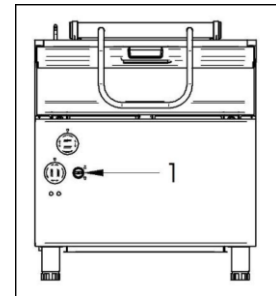
Ручное опрокидывание чаши осуществляется с помощью рукоятки (1), расположенной на передней панели прибора. Чаша поднимается при повороте рукоятки по часовой стрелке и опускается при повороте рукоятки против часовой стрелки.



Автоматическое опрокидывание

Автоматическое опрокидывание чаши осуществляется с помощью переключателя (1), расположенного на передней панели прибора. Чаша поднимается при установке переключателя в положение «вверх» (стрелка ▲) и опускается при установке переключателя в положение «вниз» (стрелка ▼).

Соблюдайте осторожность при чистке и техническом обслуживании оборудования, чтобы случайно не активировать систему наклона.



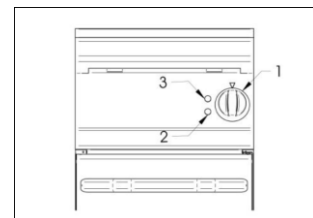
Универсальная печь с опрокидывающимся поддоном

Как готовить на гриле:

- Поворотом ручки регулировки (1) зафиксируйте необходимую температуру термостата;
- Загорится зеленый индикатор (2), что свидетельствует о наличии напряжения;
- Оранжевый индикатор (3) погаснет, как только чаша достигает заданной температуры;
- Приступайте к приготовлению пищи.

Чтобы выключить прибор, установите ручку (1) в положение «0».

Перед началом следующего рабочего цикла рекомендуется удалить остатки пищи с помощью лопатки или тканевой салфетки.



Как варить и тушить:

- Закройте сливное отверстие тефлоновой пробкой;
- Поворотом ручки регулировки (1) зафиксируйте необходимую температуру термостата;
- Загорится зеленый индикатор (2), что свидетельствует о наличии напряжения;
- Оранжевый индикатор (3) погаснет, как только чаша достигает заданной температуры;
- Приступайте к приготовлению пищи.

Чтобы выключить прибор, установите ручку (1) в положение «0».

Извлеките тефлоновую пробку и вылейте приготовленное блюдо в контейнер GASTRONORM, который находится в шкафу прибора. В зависимости от плотности продукта может потребоваться использование лопатки.

Перед началом следующего рабочего цикла рекомендуется удалить остатки пищи с помощью лопатки или тканевой салфетки.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте прибор без присмотра во время готовки. Не нагревайте чашу, если она не заполнена. Не используйте прибор в качестве фритюрницы.

Во время работы прибора его рабочие поверхности нагреваются и проводят тепло. Не рекомендуется прикасаться к горячим поверхностям без средств защиты.

Если для приготовления пищи требуется использование жиров или масел, не перегревайте их. Не оставляйте прибор без присмотра во время нагрева масла.

При готовке под крышкой образуется горячий пар. Будьте осторожны при открывании крышки, так как горячий пар может стать причиной ожога.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

Чистка прибора

ВНИМАНИЕ! Перед проведением чистки убедитесь, что прибор отключен от электрической сети. Не используйте аппараты подачи воды под высоким давлением для чистки прибора. Дождитесь полного остывания прибора, прежде чем выполнять чистку.

Для очистки металлических деталей используйте теплую воду с нейтральным моющим средством и тканевую салфетку. Моющее средство должно подходить для чистки поверхностей из нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или коррозионных веществ. Не используйте обычную стальную вату или подобные абразивы, так как на них могут откладываться образующие ржавчину частицы железа. Не используйте металлические предметы для чистки поверхностей из нержавеющей стали. Также не рекомендуется использовать наждачную или шлифовальную бумагу. Порошок пемзы следует использовать только для удаления въевшейся грязи; однако предпочтительнее использовать синтетическую абразивную губку или вату из нержавеющей стали для полировки поверхностей. После мытья удалите влагу с прибора с помощью мягкой тканевой салфетки.

При чистке не используйте абразивные порошки любого типа, моющие средства на основе хлора и отбеливатели. Также не наливайте холодные жидкости на горячие поверхности прибора, иначе на них могут образоваться трещины, которые приведут к деформации или поломке прибора.

Нержавеющая сталь не должна подвергаться длительному контакту с концентрированными кислотными веществами (уксусом, приправами, смесями специй, концентрированной поваренной солью и т. д.), поскольку они могут повредить пассивированное покрытие стали; поэтому рекомендуется удалять эти вещества с помощью чистой воды. Если прибор не используется в течение длительного времени, рекомендуется отключить электропитание и протереть все поверхности из нержавеющей стали тканевой салфеткой, смоченной вазелиновым маслом, чтобы на них образовалась защитная пленка, а также время от времени проветривать помещения.

ВНИМАНИЕ: не используйте вещества, моющие средства и другие растворы, содержащие хлор или его побочные продукты.


Для удаления возможных следов накипи не используйте средства, содержащие соль или серную кислоту; подходящие средства можно найти в магазине или, в качестве альтернативы, можно использовать разведенный раствор уксусной кислоты.

При чистке прибора не используйте легковоспламеняющиеся жидкости.

Неисправности

Если по какой-либо причине прибор не включается или перестает работать, убедитесь в наличии напряжения и исправности ручек управления; если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

Информация для электрических и электронных устройств, используемых в странах ЕС

Согласно директиве ЕС, устройства, отмеченные символом , запрещается утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами.

Для утилизации использованного устройства воспользуйтесь услугами местных пунктов утилизации или обратитесь к продавцу при покупке аналогичного изделия.

Пользуясь услугами местных пунктов утилизации, вы способствуете повторному использованию и переработке электрических или электронных устройств, а также защите окружающей среды и здоровья человека.

Нарушение правил утилизация продукции преследуется по закону в соответствии с действующим законодательством.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ИЗМЕНЯТЬ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРОВ, ОПИСАННЫХ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.