

GASTRORAG

ПАСПОРТ

РОЛИКОВЫЙ ГРИЛЬ

Модели: EL-R2-5; EL-R2-7



ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение оборудования **GASTRORAG**. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Роликовый гриль серии EL, полностью изготовлен из нержавеющей стали

Тип	Напряжение	Мощность (кВт)	Температура	Количество роликов	Габариты (мм)
EL-R2-5	220В 50Гц	1,00	0°C-250°C	5	580X225X170
EL-R2-7	220В 50Гц	1,40	0°C-250°C	7	580X330X170

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите защитную пленку с поверхности оборудования

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Перед использованием устройства смажьте поверхность роликов небольшим количеством растительного масла. Вращение роликов должно быть стабильным.
2. Чтобы включить гриль, нажмите кнопку включения / выключения питания.
3. На фронтальной панели управления находятся два термостата, которые регулируют температуру у двух групп роликов.
4. После того как Вы выберете необходимую температуру, загорится световой индикатор. При достижении заданной температуры индикатор выключается. Когда заданная температура еще не достигнута, индикатор горит, указывая на то, что происходит нагрев.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Поверните ручку термостата в положение «0». Выключите питание, нажав на кнопку включения / выключения питания

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, металлические губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

Для чистки роликового гриля используйте деревянную лопатку и мягкую ткань.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. В целях соблюдения норм противопожарной безопасности автоматический выключатель должен находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте.
4. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, по возможности под вентиляционными зонтами.
5. Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной огнеупорной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования. Следите за тем, чтобы в непосредственной близости от оборудования не было легковоспламеняющихся материалов.
6. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 100 мм, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Не перекручивайте и не деформируйте шнур, не ставьте на него тяжести. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.
8. Оборудование предназначено для термообработки пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается.
9. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками. Не допускается выкладывать продукты на жарочную поверхность и снимать их с нее руками. Пользуйтесь лопатками и специальными инструментами.
10. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
11. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
12. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
13. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.