

GASTRORAG

**ПАСПОРТ
ФРИТЮРНЫЙ ШКАФ
СЕРИЯ CZG**

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

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. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 10 см, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
6. Настольное оборудование следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
7. Не допускается включение оборудования, если котел не заполнен маслом. Уровень масла в котле должен быть всегда выше минимальной отметки.
8. Не допускается класть в кипящее масло мокрые пищевые продукты (только что вымытые или размороженные и не подсушенные).
9. При обжаривании замороженных продуктов фритюрную корзину следует заполнять только наполовину и опускать в масло очень медленно.
10. Рекомендуемая разовая загрузка продукта не должна превышать 2 кг на каждые 10 л масла.
11. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками.
12. Крышка котла должна всегда находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте, поскольку в случае внезапного возгорания масла котел следует немедленно закрыть.
13. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
14. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
15. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду или иную жидкость.
16. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Параметры электросети	Мощность	Количество емкостей	Тип емкости	Глубина емкости
CZG-4-1T	220 В, 50 Гц	2 300 Вт	1x4 л	GN 1/3	180 мм
CZG-4-2T		2 300 Вт	2x4 л	GN 1/3	180 мм
CZG-8-1T		2 900 Вт	1x8 л	GN 1/2	180 мм
CZG-8-2T		2 900 Вт	2x8 л	GN 1/2	180 мм
CZG-8-1Q (со сливом)		2 900 Вт	1x8 л	GN 1/2	180 мм
CZG-8-2Q (со сливом)		2 900 Вт	2x8 л	GN 1/2	180 мм

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Заполните котел маслом в промежутке между максимальным и минимальным уровнем заполнения. Ни при каких обстоятельствах не заполняйте котел выше максимальной отметки.
2. Подключите устройство к сети питания, затем нажмите кнопку включения. Загорится зеленый индикатор. Поверните ручку термостата по часовой стрелке, чтобы задать необходимую температуру. В процессе нагрева будет гореть другой зеленый индикатор. По достижении необходимой температуры термостат отключится, а зеленый индикатор погаснет. Устройство будет поддерживать температуру масла в заданном диапазоне до тех пор, пока пользователь не установит другую температуру или не выключит устройство.
3. Перед отключением устройства переключите термостат в позицию «0». После этого выключите устройство с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
4. Устройство оборудовано защитным термостатом. При нарушении работы термостата, сработает защитный механизм, и температура масла не поднимется выше 230 °С. В этом случае необходимо дать оборудованию остыть и взвести защитный термостат. При многократном повторном срабатывании защитного термостата необходимо прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в службу сервиса.

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, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Фильтрация масла. Крупные остатки пищевых продуктов следует удалять из масла при помощи шумовки. Остывшее масло следует периодически сливать и фильтровать.

Котлы, корзины и нагревательные элементы следует по окончании работы вымыть теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Поверхности корпуса следует протереть чистой влажной тканью или губкой и вытереть насухо.

При очистке нагревательных элементов следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить термочувствительные баллоны термостата.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно **пункту Обслуживание и уход**). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.