

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОНТАКТНЫХ ГРИЛЕЙ SAVOYE / PANINI / MAGESTIC

ПРИМЕНЕНИЕ.

Предназначены для профессионального использования и должны обслуживаться квалифицированным персоналом. Применяются для снэк - баров, кафе, специализирующихся на приготовлении фаст фуд, ресторанах.

ВНЕШНИЙ ВИД КОНТАКТНЫХ ГРИЛЕЙ

Верх контактных грилей сбалансирован с помощью пружины.

Грили имеют чугунные жарочные поверхности и каплесборник. В комплект входит инструмент для чистки.

SAVOYE Одинарная модель с перфорированной чугунной поверхностью

PANINI Одинарная модель с перфорированными чугунными поверхностями

MAGESTIC Двойная модель с перфорированными или смешанными чугунными поверхностями

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель	Мощность	Напряжение	Размеры	Вес	Кол-во тенев
<i>Savoje</i>	2 кВт	220В	325x410x240	18кг	2
<i>Panini</i>	3 кВт	220В	385x410x240	22,5кг	2
<i>Majestic</i>	4 кВт	380 V 2 фазы	600x410x240	33,5кг	4

УСТАНОВКА.

Установка электросоединений должна выполняться квалифицированным техником.

Объяснение по поводу цвета проводов:

Фаза: коричневые или черные. Нейтральные: голубые. Заземление: желто-голубые.

Для подключения "Savoje" и "Panini" требуется

Ф	0	З
---	---	---

фаза/ноль/земля

коричневый/голубой/желто-зеленый

Для подключения: "Majestic"

Ф	Ф	0	З
---	---	---	---

фаза/фаза/ноль/земля

Обратите внимание! Для подключения аппарата в Вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления изолированный от нулевого провода.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭЛЕКТРОПРОВОДКЕ:

1. Подключение от автомата кабелем в защитном металлорукаве или в металлической трубе и розетку двухполюсную "евростандарт";
2. Защитный автомат должен находиться в распределительном щите, который должен быть заземлен с общим контурным;
3. Помещение должно иметь общее контурное заземление 40м, на которое в обязательном порядке заземляется оборудование.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ:

1. Требуется местная вентиляция;
2. Местная вентиляция должна работать в комплексе с общеобменной вентиляцией всего помещения;
3. Рекомендуемые значения вытяжной вентиляции находятся в пределах от 700 до 900 м³ч;
4. Рекомендуемые значения приточной вентиляции находятся в пределах от 300 до 500 м³ч;
5. Габаритные размеры вентиляционного короба в плане должны быть минимум на 150мм больше габаритных размеров оборудования в плане.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Рабочая температура контролируется регулятором термостата. Установите желаемую температуру и ждите, пока лампа индикатора не погаснет.

Мясо готовится при температуре около 300° С.

Сэндвичи готовятся при температуре около 220° С.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем начинать обслуживание, убедитесь, что аппарат выключен.

Внешние поверхности следует регулярно чистить с помощью губки. Рекомендуем использовать моющие средства «Доктор Вайгерт». Не мойте аппарат под струёй воды.

Прежде чем начинать использовать аппарат снимите с помощью моющих средств антикоррозийное покрытие.

Недопустимо обильно лить воду на ребристую поверхность, что может привести к ее попаданию во внутреннюю полость машины, и вызвать повреждение электрической части.

Категорически запрещается, скрести жарочную поверхность острыми предметами, во избежание нанесения на ней царапин и затирок, которые впоследствии повлекут за собой пригорание приготавливаемого продукта.

Примечание: требования по электробезопасности и пожаробезопасности должны соответствовать "Международным стандартам" (МЭК) и "Строительным нормам и правилам" (СНиП).