

# **GASTRORAG**

## **ПАСПОРТ**

**Гриль-саламандра электрический**

**Модель: АТ-936**



## **Введение.**

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.

### **Внимание!**

Неправильная установка, регулировка, ремонт и техническое обслуживание оборудования, а также внесение модификаций в его конструкцию могут привести к травмам обслуживающего персонала и выходу оборудования из строя. Установка, регулировка, техническое обслуживание и ремонт оборудования должны производиться только квалифицированным персоналом. Обращайтесь в службу сервиса.

### **Внимание!**

В целях безопасности не храните бензин, газ и другие легковоспламеняющиеся вещества и материалы в непосредственной близости от оборудования.

### **Внимание!**

В целях безопасности оборудование должно быть заземлено.

Разумная конструкция данного гриля-саламандры обеспечивает простоту в эксплуатации и техническом обслуживании. Оборудование предназначено для использования в гостиницах, супермаркетах, ресторанах и прочих предприятиях общественного питания.

## **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.

## Функции и назначение

Оборудование предназначено для запекания, приготовления тостов, горячих бутербродов и т.п., как из свежих, так и из замороженных продуктов.

## Технические характеристики

<b>Модель</b>	<b>АТ-936</b>
<b>Параметры электросети</b>	220~240 V 50 Hz
<b>Установочная мощность, кВт</b>	2,00
<b>Размеры камеры, мм</b>	450x260x160В
<b>Габаритные размеры, мм</b>	630x320x280В
<b>Диапазон рабочих температур, °С</b>	50 – 300
<b>Материал корпуса</b>	Нерж.сталь
<b>Материал рабочей камеры</b>	Нерж.сталь
<b>Материал ножек</b>	Резина

## Инструкции по установке

1. Подключение к электросети осуществляется только квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.
2. Оборудование должно быть установлено на огнеупорной поверхности, вдали от легко воспламеняющихся и горючих веществ и материалов.
  - 2.1) Перед установкой оборудования убедитесь в том, что электрические соединения выполнены правильно в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем Руководстве.
  - 2.2) Оборудование должно быть установлено таким образом, чтобы обеспечить удобный доступ к нему для присоединения электрического кабеля и технического обслуживания.
3. Перед началом эксплуатации удалите защитную пленку с поверхностей нерж.стали.
  - 3.1) Присоединение электрического кабеля должно осуществляться в соответствии с действующими нормами техники безопасности.
  - 3.2) Убедитесь в том, что параметры электросети совпадают с указанными на шильдике оборудования.
  - 3.3) Оборудование должно быть оснащено индивидуальным автоматическим выключателем. Колебания напряжения в электросети при работе оборудования не должны превышать  $\pm 10\%$ .

## Эксплуатация

1. Включите питание (вставьте вилку в розетку). При этом должен загореться световой индикатор сети.
2. Поверните ручку термостата по часовой стрелке в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться световой индикатор нагрева, оповещающий о том, что включен нагревательный элемент. Температура в камере начнет повышаться. Как только температура в камере достигнет заданного значения, термостат отключит нагревательный элемент и световой индикатор нагрева погаснет. Как только температура в камере опустится ниже заданного значения, термостат включит нагревательный элемент. В процессе работы термостат будет по мере

необходимости включать и выключать нагревательный элемент, поддерживая температуру в камере на заданном уровне.

3. В комплект оборудования входят решетка и сливной поддон. Их положение можно регулировать в зависимости от вида и размеров приготавливаемых продуктов.

**Внимание!** Во избежание ожогов не трогайте корпус оборудования, решетку и поддон руками. Пользуйтесь защитными перчатками.

### **Очистка**

1. Перед началом очистки необходимо отключить питание (вынуть вилку из розетки) и дать оборудованию остыть.

2. Очистку оборудования следует производить только после того, как оно остынет. Не допускается использование абразивных материалов, колющих и режущих предметов, агрессивных хлорсодержащих чистящих средств, бензина, кислот, щелочей и растворителей.

Не допускается мыть оборудование под струей воды или погружать его в воду. Жир с внутренних поверхностей оборудования следует удалить сухой мягкой тканью, затем протереть поверхности влажной тканью. Выньте сливной поддон и решетку и вымойте отдельно теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо перед тем, как устанавливать их внутрь камеры. Очистку камеры гриля необходимо производить не реже 1 раза в неделю.

### **Выявление неисправностей**

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Способ устранения</b>
При отключении оборудования от сети световой индикатор сети продолжает гореть	1. Перегорел предохранитель	1. Замените предохранитель
Оборудование включено, но не нагревается	1. Срабатывание термореле 2. Неисправность термостата	1. Взведите термореле 2. Замените термостат
Термостат исправен, оборудование нагревается, но световой индикатор нагрева не работает	1. Плохой контакт в цепи светового индикатора 2. Перегорела лампочка	1. Проверьте проводку 2. Замените лампочку