

**ВНИМАНИЕ!!! ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ
КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!!!**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ГРИЛИ ЛАВОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
СЕРИИ: CLS, CLI**



ОБЯЗАТЕЛЬНО К ПРОЧТЕНИЮ ПЕРЕД РАБОТОЙ!

Для того чтобы в полной мере использовать функции этого устройства и сократить ненужные повреждения, пожалуйста, хорошо изучите это руководство непосредственно перед использованием.

Предупреждение! Любое переоборудование, неправильная установка, регулирование и неправильное обслуживание могут привести к неполадкам изделия.

Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком, если не знакомы с работой устройства, перед использованием пользователь должен быть проконсультирован профессионалом.

Предупреждение! Для вашей безопасности, не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с устройством.

Безопасность работы прибора гарантирована лишь при пользовании его по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами сервисной службы.

Внимание!!! Любое отклонение от пользования по прямому назначению и/или другое использование прибора запрещено и является использованием не соответствующему прямому назначению. Претензии любого рода к изготовителю и/или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

Внимание!!! Чтобы уменьшить риск получения травм, при пользовании механическим или электрическим оборудованием неукоснительно соблюдайте основные нормы и правила техники безопасности, в том числе изложенные в данном пособии.

Описание

Гриль лавовый серии CLS , CLI TM RAUDER полностью выполнен из нержавеющей стали предназначен для приготовления различных типов продуктов (мясо, рыба, овощи). Эта модель снабжена по периметру бортиками для предотвращения разбрызгивания жира, проста в использовании и чистке. Лавовый гриль позволяет приготовить мясо, рыбу или овощи на лавовых камнях, которые равномерно распределяют, нагрев от тэнов и впитывают жир. Особенностью гриль с вулканической лавой является то, что блюда, приготовленные на нем, приобретают вкус и внешний вид блюд, приготовленных на открытом огне, за счет того, что жир капает на вулканические камни и дымит, получается эффект продуктов приготовленных «с дымком». Стейки, рыба, овощи, морепродукты – все готовится непосредственно на чугунной решетке без добавления жира. Можно чередовать любые продукты без риска смешения вкуса и запаха. Мягкий режим обработки делает мясо сочным и ароматным, сохраняет все полезные микроэлементы и витамины, к тому же придает аппетитную корочку и декоративные полосы.

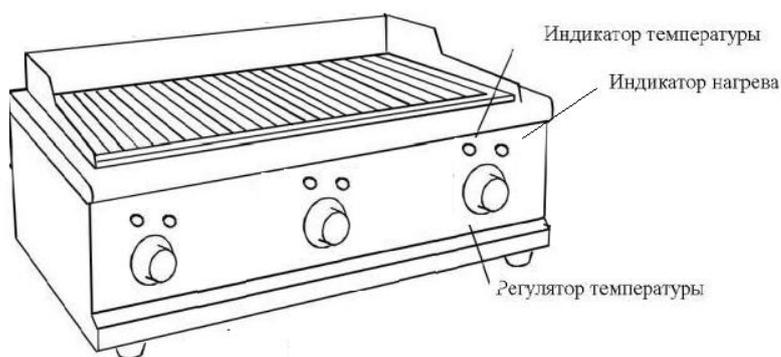
Подготовка гриля к работе

Лавовый камень поставляется с запасом по количеству примерно на 50% больше одной укладки. Лавовый камень равномерно распределяется по всей поверхности строго по поверхности тэнов, **ОБЯЗАТЕЛЬНО НЕ ЗАПЫПАТЬ ВЕСЬ УРОВНЬ ТЭНОВ**. Это предотвращает перегрев тэнов, перегрев корпуса, способствует равномерному прогреву лавового камня и равномерной теплоотдаче для продукта. Так же это способствует отводу тепла, созданного тэнами. В СЛУЧАЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЗАГРУЗКИ ЛАВОВОГО КАМНЯ ПРОИСХОДИТ ПЕРЕГРЕВ ТЭНОВ ЧТО ПРИВОДИТ К ВЫХОДУ ИХ ИЗ СТРОЯ. Предприятие, которое производит данное изделие не несет ответственности за неправильную (загрузку лавового камня потребителем) и выходу из строя тэнов. Тены в лава гриле являются расходным материалом и не подлежат бесплатной замене.

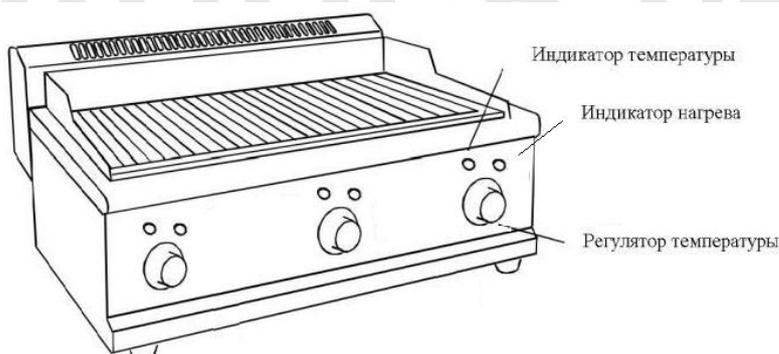
Транспортировка, хранение

- Будьте аккуратны при транспортировке. Сильно не трясите и не переворачивайте устройство.
- Храните в хорошо вентилируемом помещении с подходящей влажностью воздуха.
- Избегайте повреждений от дождя или прямых солнечных лучей, при необходимости вынесите на открытый воздух. Но не храните на открытом воздухе.

Гриль лавовый серии CLS



Гриль лавовый серии CLI



Технические характеристики

Характеристика	CLS-E	CLI-E
Рабочая температура, °С	0 - 300	0 - 300
Напряжение питания, В	220	220
Потребляемая мощность, кВт	7,5	7,5
Габаритные размеры, мм	710x630x375	710x630x375
Материал	нержавеющая сталь 304	нержавеющая сталь 304
Размер рабочей поверхности, мм	600x540	600x520
Масса, кг	55	69

Установка

- 1) Расположите устройство на плоскую поверхность на расстоянии 30 см от электричества.
- 2) Машина должна быть установлена на расстоянии 10 см от стены, не кладите легковоспламеняющиеся вещи на поверхность гриля, например, такие как полотенца.
- 3) Напряжение в сети должно соответствовать требуемому по техническим характеристикам
- 4) Подключите шнур питания к розетке, установите предохранитель недалеко от машины. Для лучшей работы машины не храните поблизости ее никаких вещей.
- 5) Проверьте, чтобы все детали были хорошо зафиксированы чтобы, был заземлен кабель.

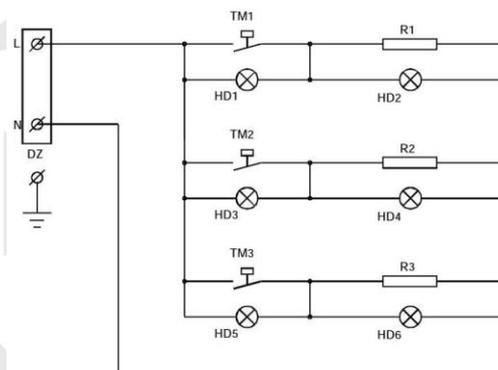
Эксплуатация

- 1) Подключите машину к электрической сети, должна загореться лампочка. Чтобы выбрать температуру необходимо по часовой стрелке повернуть регулятор температуры, загорится зеленая лампа. Когда заданная температура будет достигнута машина автоматически прекратит нагрев. И включится заново в случае падения температуры.
- 2) В случае поломки отключите машину и позовите на помощь специалистов для устранения неполадки.

Обслуживание

- 1) Перед чисткой отключите машину от сети
- 2) Протирайте поверхность машины подходящими чистящими средствами.
- 3) Протирайте регуляторы температуры сухой тряпкой.
- 4) Не мойте машину под проточной водой, чтобы избежать проблем с электрикой.
- 5) Запакуйте гриль и храните в таком виде, если долго им не пользуетесь.

Электрическая схема



Гарантийные обязательства

Гарантийный ремонт на товар сохраняется в течение гарантийного срока (12 месяцев) при предъявлении Покупателем документов, подтверждающих покупку товара. Без правильно оформленной гарантии или при исправлениях в паспорте претензии к качеству не принимаются.

Сервисный центр может отказать в гарантийном ремонте в случаях:

- Наличия механических повреждений.
- Самостоятельного ремонта или изменения внутреннего устройства; выполнения ремонта сторонними организациями.

Транспортировка неисправного устройства с необходимыми документами в сервисный центр и обратно на место работы осуществляется за счет владельца.

Гарантия не распространяется на устройства, вышедшие из строя в результате:

- Случайных или умышленных повреждений, причиненных покупателем;
- Дефектов, вызванных стихийными бедствиями; повреждений, вызванных проникновением в аппарат насекомых, влаги или агрессивных средств; нарушений правил эксплуатации, указанных в инструкции; неправильного подключения к электросети. (если устройство имеет электрическую схему).
- Гарантии также не подлежат повреждения, которые возникли во время транспортировки, загрузки, разгрузки.

- Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы и любые другие сменные элементы, имеющие естественный период работоспособности.

Предприятие, которое производит данное изделие не принимает претензий, если в течение гарантийного срока если не проводилось сервисное обслуживание или проводилось лицами, не имеющими на это соответственного разрешения.

