



Professional dishwashers
Cooking equipment

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТНІ ПОВЕРХНІ ТА ГРИЛІ

серій «EFL - EFR - EFB - EGD»

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Модель:

Усі моделі серій

ЗМІСТ

1. Технічні характеристики	3
2. Габаритні розміри	5
3. Застереження що до безпеки	11
3.1. Загальні вимоги	11
3.2. Вимоги до контактних поверхонь	12
3.3. Вимоги до індукційних плит	13
4. Заява про відповідність та технічні дані	13
5. Опис обладнання	14
6. Розміщення обладнання	16
6.1. Місце розміщення	16
6.2. Вказівки щодо розміщення	17
7. Порядок запуску	17
7.1. Попередні операції	17
7.2. Електричні під'єднання	18
8. Експлуатація	19
8.1. Електричні контактні поверхні (усі серії)	19
8.2. Електричні грилі серії 700 PERFORMANCE	19
8.3. Електричні грилі серії K4 PERFORMANCE	20
9. Догляд за обладнанням	21
10. Несправності та методи їх усунення	23
11. Заміна деталей	23
12. Утилізація	25

1. Технічні характеристики

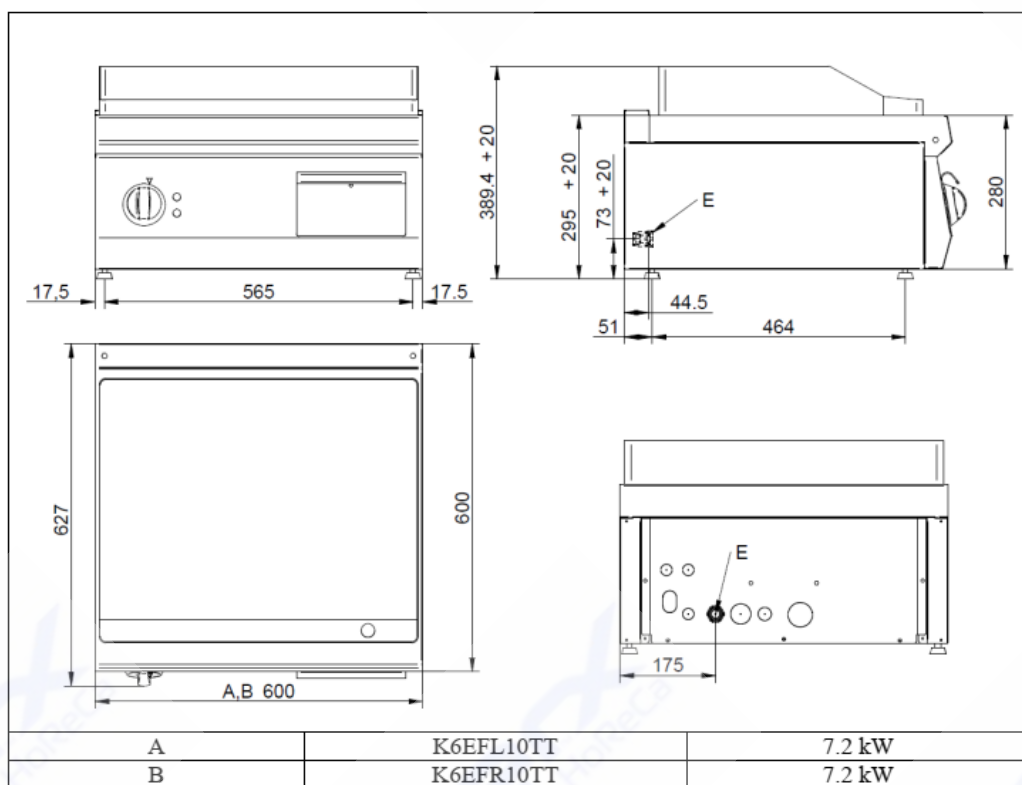
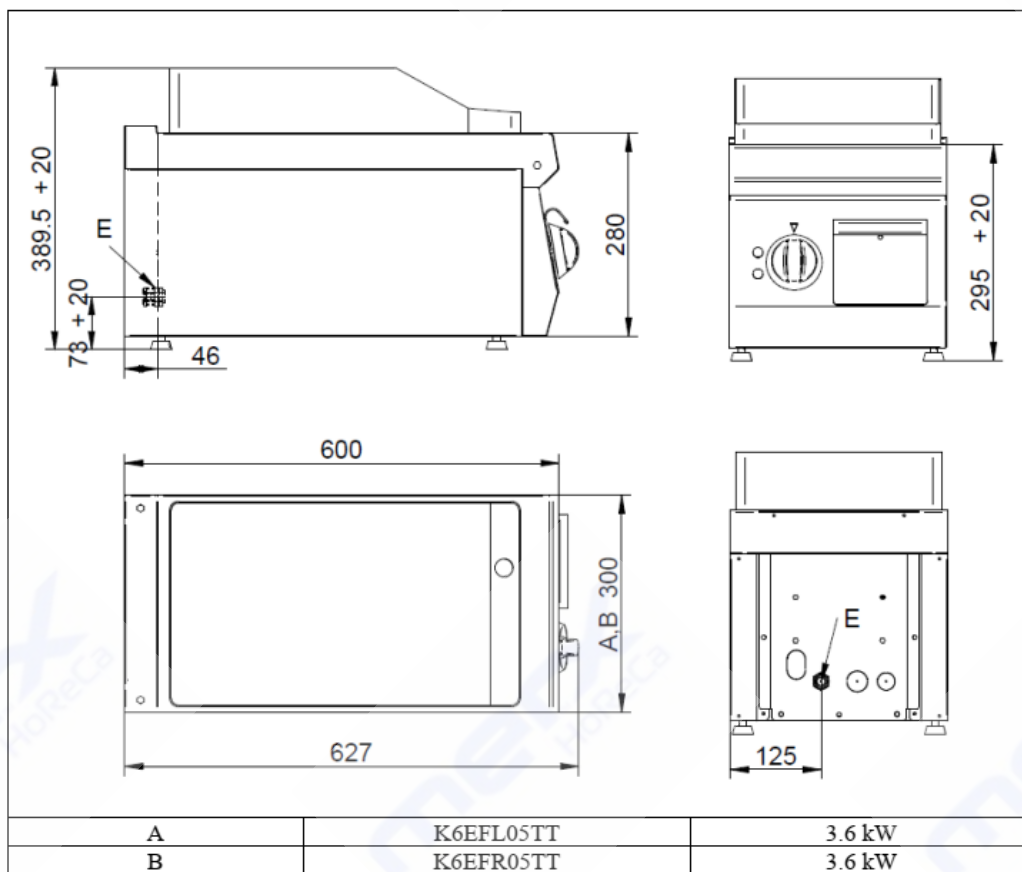
Модель	Розміри (ДхШхВ), мм	Потужність, кВт	Напруга, В / Гц / ф	Тип кабелю - H07 RN-F (кількість / перетин), од х мм ²	Тип поверхні
Серія 600 K6					
K6EFL05TT	300x600x295	3,6	230 / 50-60 / 1	3x4	гладка
K6EFL10TT	600x600x295	7,2	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладка
K6EFR05TT	300x600x295	3,6	230 / 50-60 / 1	3x4	ребриста
K6EFR10TT	600x600x295	7,2	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладко-ребриста
Серія 700 C2 SOLUTION					
C2EFL05TT	400x700x265	4,1	400 / 50-60 / 3	5x1,5	гладка
C2EFL10TT	800x700x265	8,2	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладка
C2EFR05TT	400x700x265	4,1	400 / 50-60 / 3	5x1,5	ребриста
C2EFR10TT	800x700x265	8,2	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладко-ребриста
C2EFL05VV	400x700x850	4,1	400 / 50-60 / 3	5x1,5	гладка
C2EFL10VV	800x700x850	8,2	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладка
C2EFR05VV	400x700x850	4,1	400 / 50-60 / 3	5x1,5	ребриста
C2EFR10VV	800x700x850	8,2	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладко-ребриста
Серія 700 K7 PERFORMANCE					
K7EFB05TTL	400x700x265	5	400 / 50-60 / 3	5x1,5	гладка
K7EFB10TTL	800x700x265	10	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладка
K7EFB05TTR	400x700x265	5	400 / 50-60 / 3	5x1,5	ребриста
K7EFB10TTR	800x700x265	10	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладко-ребриста
K7EFB05VVL	400x700x850	5	400 / 50-60 / 3	5x1,5	гладка
K7EFB10VVL	800x700x850	10	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладка
K7EFB05VVR	400x700x850	5	400 / 50-60 / 3	5x1,5	ребриста
K7EFB10VVR	800x700x850	10	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладко-ребриста
Серія 900 K4 SOLUTION					
K4EFLS05TT	400x900x265	6	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладка
K4EFRS05TT	400x900x265	6	400 / 50-60 / 3	5x2,5	ребриста
K4EFLS10TT	800x900x265	12	400 / 50-60 / 3	5x4	гладка
K4EFRS10TT	800x900x265	12	400 / 50-60 / 3	5x4	гладко-ребриста
K4EFLS05VV	400x900x850	6	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладка
K4EFRS05VV	400x900x850	6	400 / 50-60 / 3	5x2,5	ребриста
K4EFLS10VV	800x900x850	12	400 / 50-60 / 3	5x4	гладка
K4EFRS10VV	800x900x850	12	400 / 50-60 / 3	5x4	гладко-ребриста
Серія 900 K4 PERFORMANCE					
K4EFBP05TTL	400x900x265	7	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладка
K4EFBP05TTR	400x900x265	7	400 / 50-60 / 3	5x2,5	ребриста
K4EFBP10TTL	800x900x265	14	400 / 50-60 / 3	5x4	гладка
K4EFBP10TTR	800x900x265	14	400 / 50-60 / 3	5x4	гладко-ребриста
K4EFBP05VVL	400x900x850	7	400 / 50-60 / 3	5x2,5	гладка
K4EFBP05VVR	400x900x850	7	400 / 50-60 / 3	5x2,5	ребриста

Модель	Розміри (ДхШхВ), мм	Потужність, кВт	Напруга, В / Гц / Ф	Тип кабелю - H07 RN-F (кількість / перетин), од х мм ²	Тип поверхні
K4EFBP10VVL	800x900x850	14	400 / 50-60 / 3	5x4	гладка
K4EFBP10VVR	800x900x850	14	400 / 50-60 / 3	5x4	гладко-ребриста

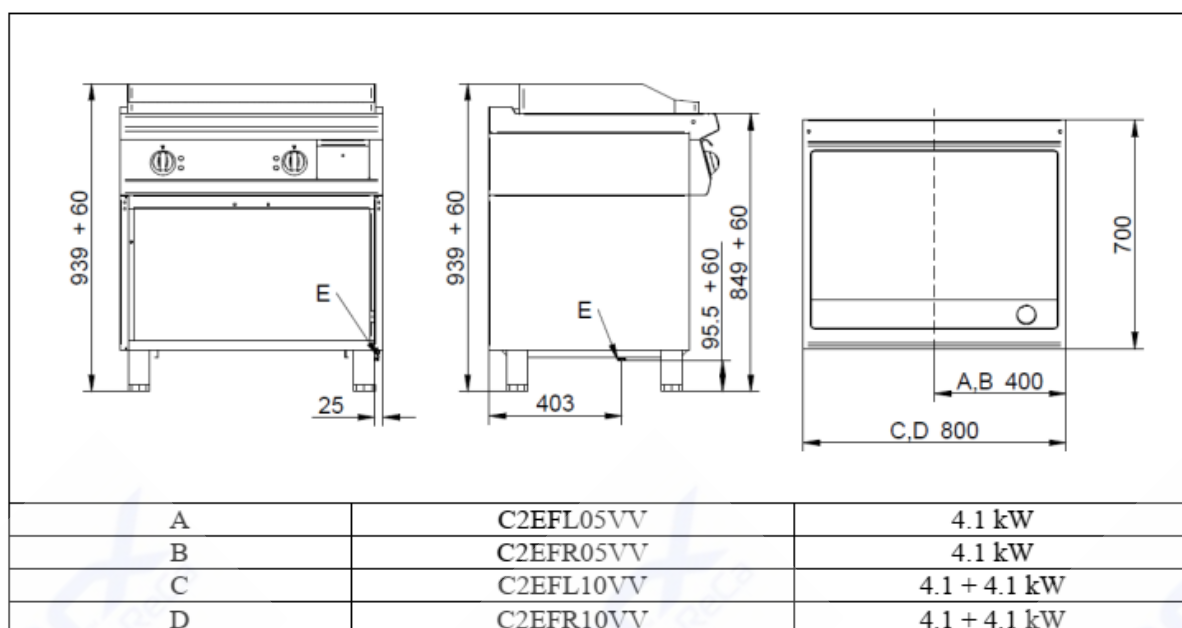
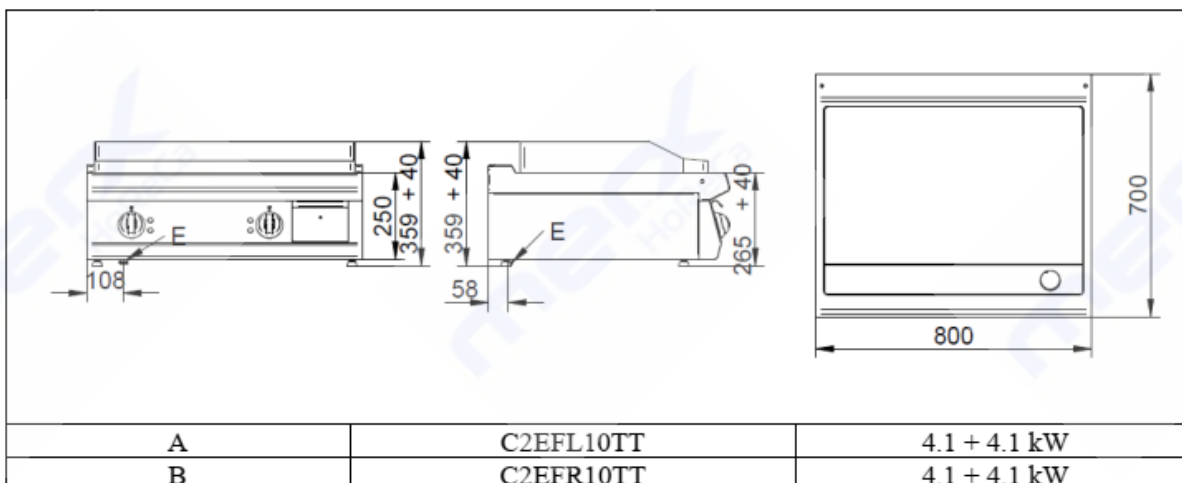
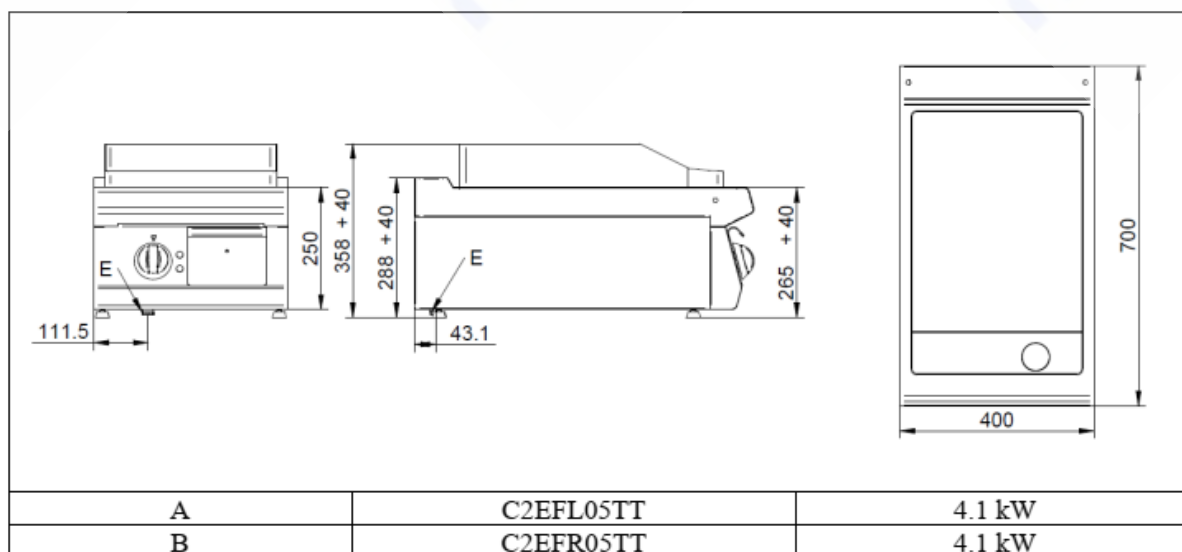
Модель	Розміри (ДхШхВ), мм	Потужність, кВт	Напруга, В / Гц / Ф	Тип кабелю - H07 RN-F (кількість / перетин), од х мм ²	Тиск води (макс), Бар	Підключення води
Серія 700 K7 PERFORMANCE						
K7EGD05TT	400x700x265	4,1	400 / 50-60 / 3	5x1,5	-	-
K7EGD10TT	800x700x265	8,2	400 / 50-60 / 3	5x2,5	-	-
K7EGD05VV	400x700x850	4,1	400 / 50-60 / 3	5x1,5	-	-
K7EGD10VV	800x700x850	8,2	400 / 50-60 / 3	5x2,5	-	-
Серія 900 K4 PERFORMANCE						
K4EGDP05TT	400x900x265	5,15	400 / 50-60 / 3	5x1,5	3	UNI-ISO 7/1 R1/2
K4EGDP10TT	800x900x265	10,3	400 / 50-60 / 3	5x2,5	3	UNI-ISO 7/1 R1/2
K4EGDP05VV	400x900x850	5,15	400 / 50-60 / 3	5x1,5	3	UNI-ISO 7/1 R1/2
K4EGDP10VV	800x900x850	10,3	400 / 50-60 / 3	5x2,5	3	UNI-ISO 7/1 R1/2

2. Габаритні розміри

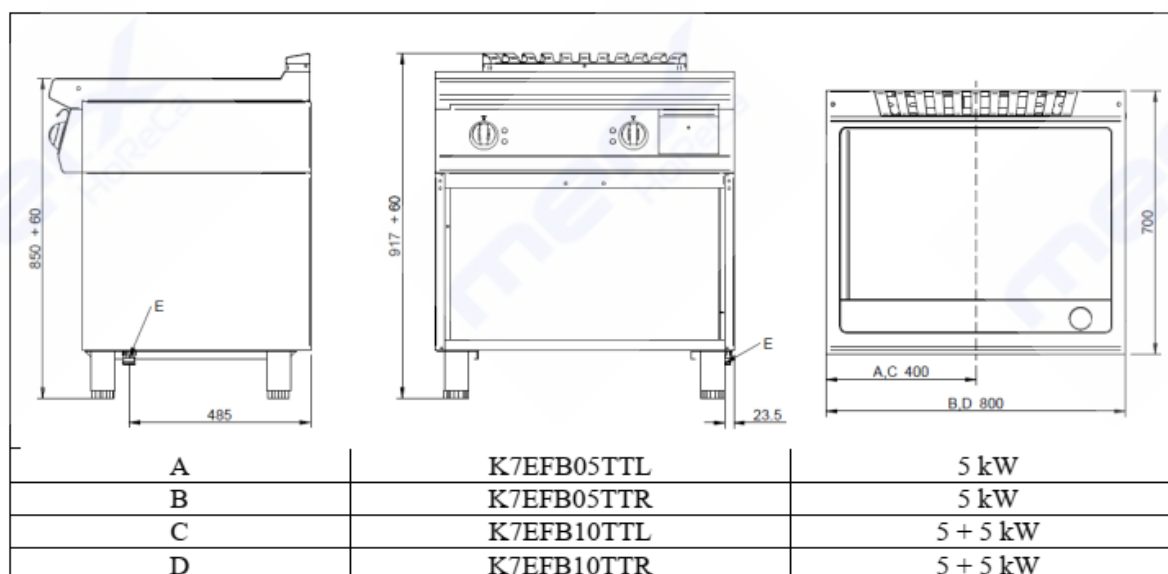
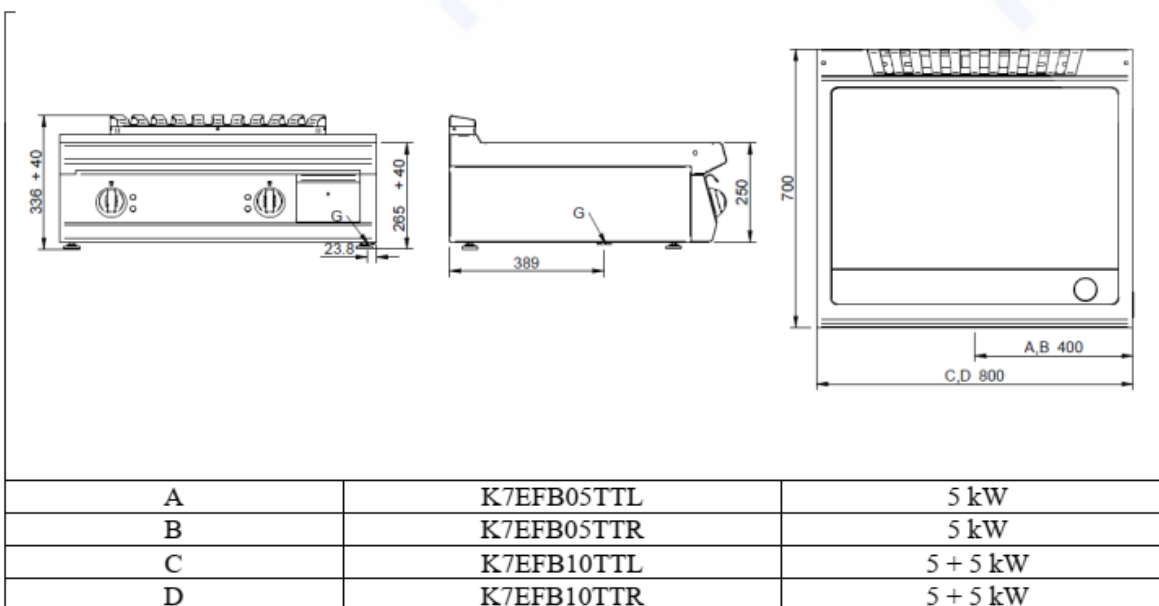
СЕРІЯ 600 K6

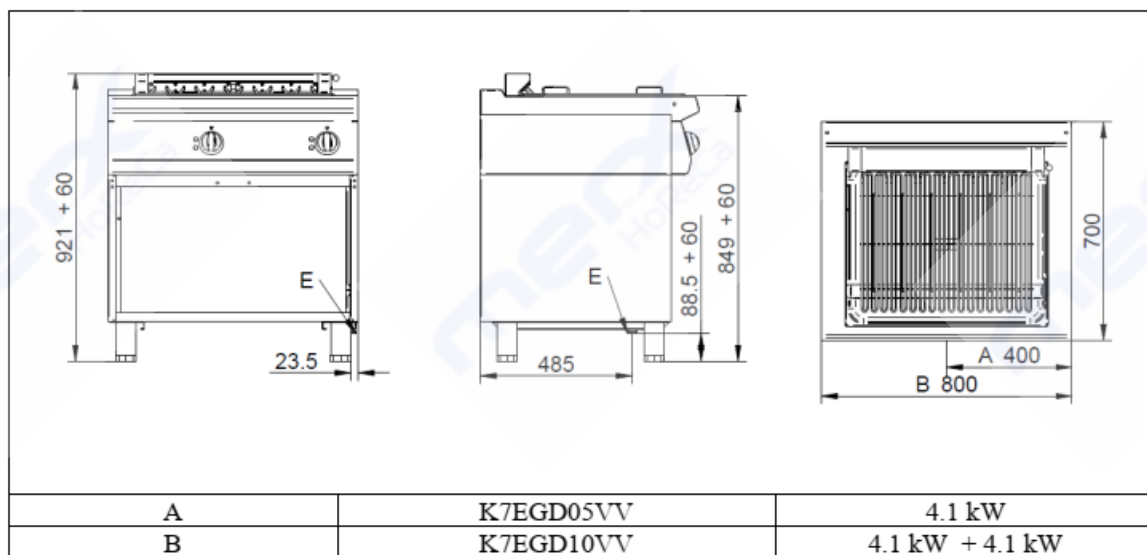
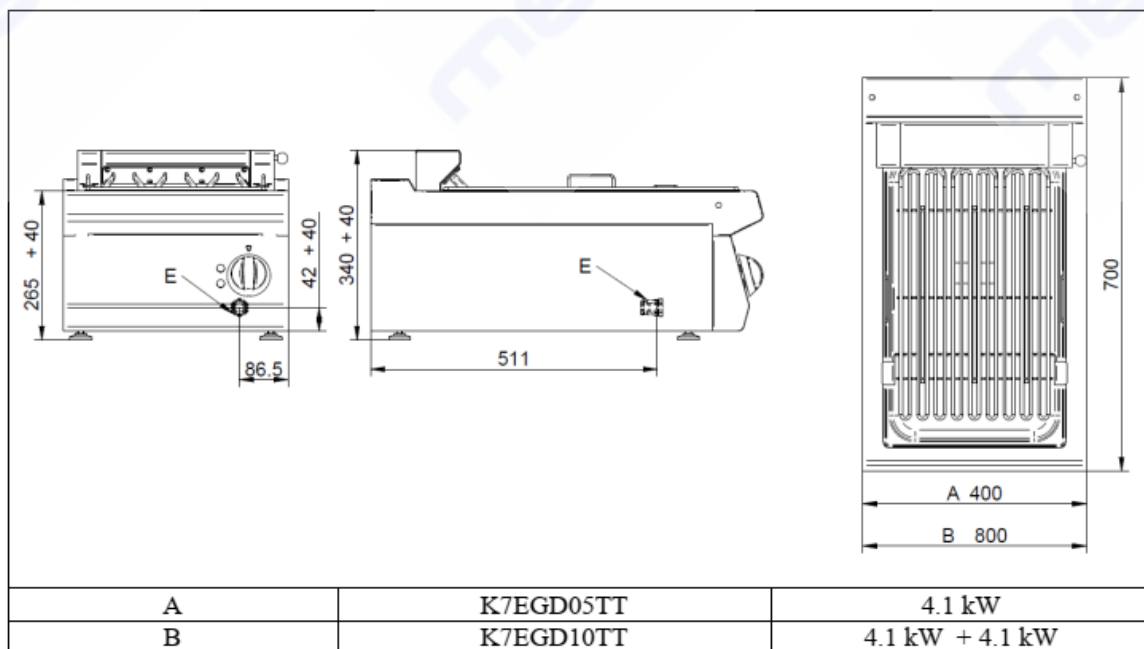


СЕРІЯ 700 C2

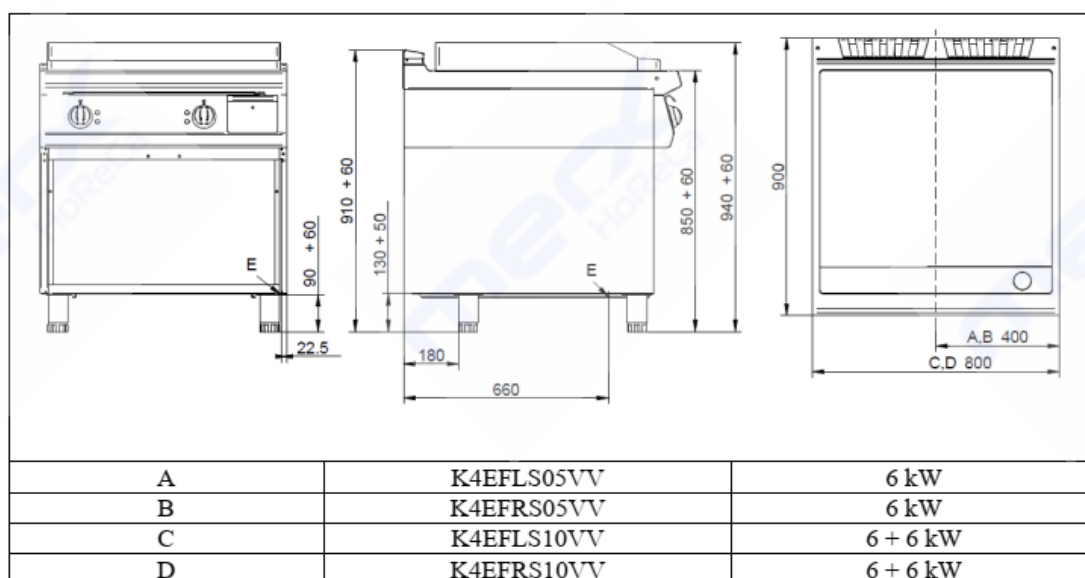
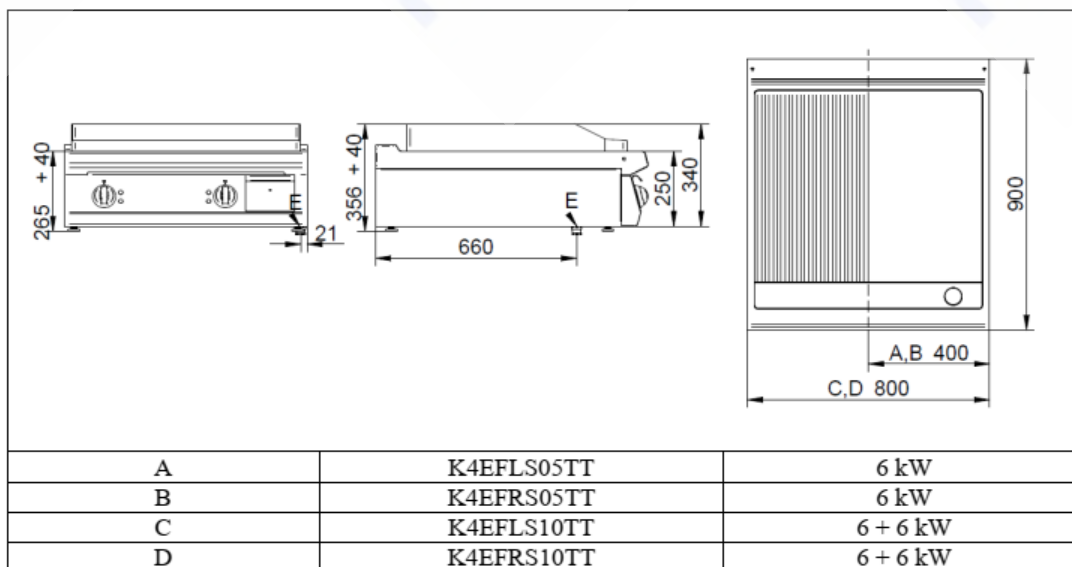


СЕРІЯ 700 K7

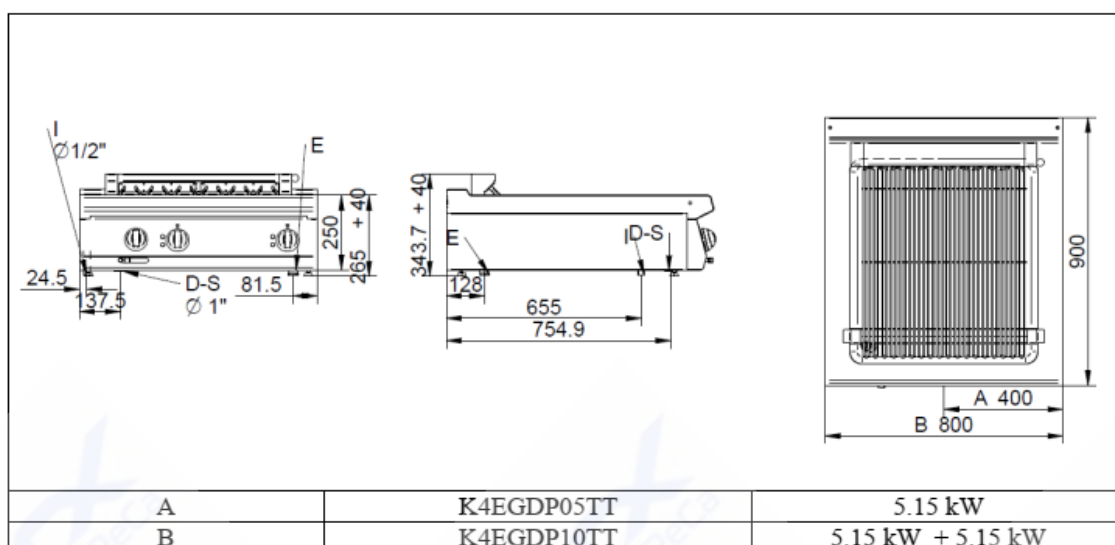
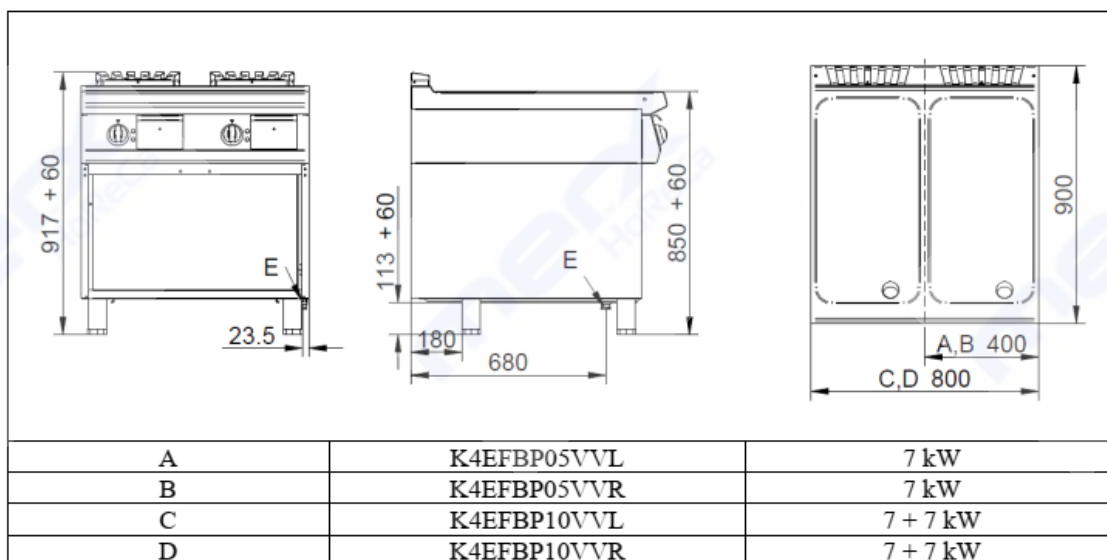
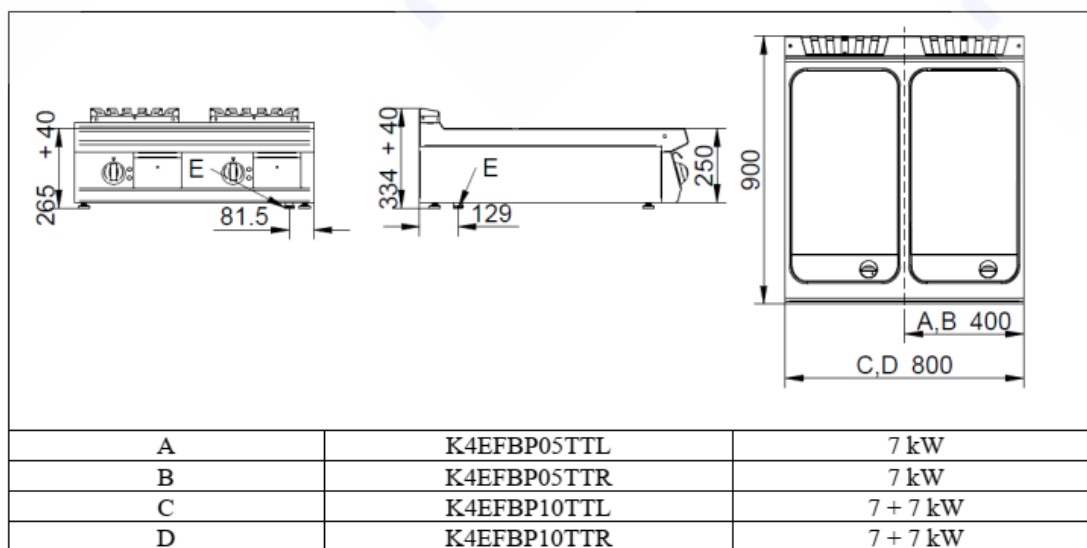


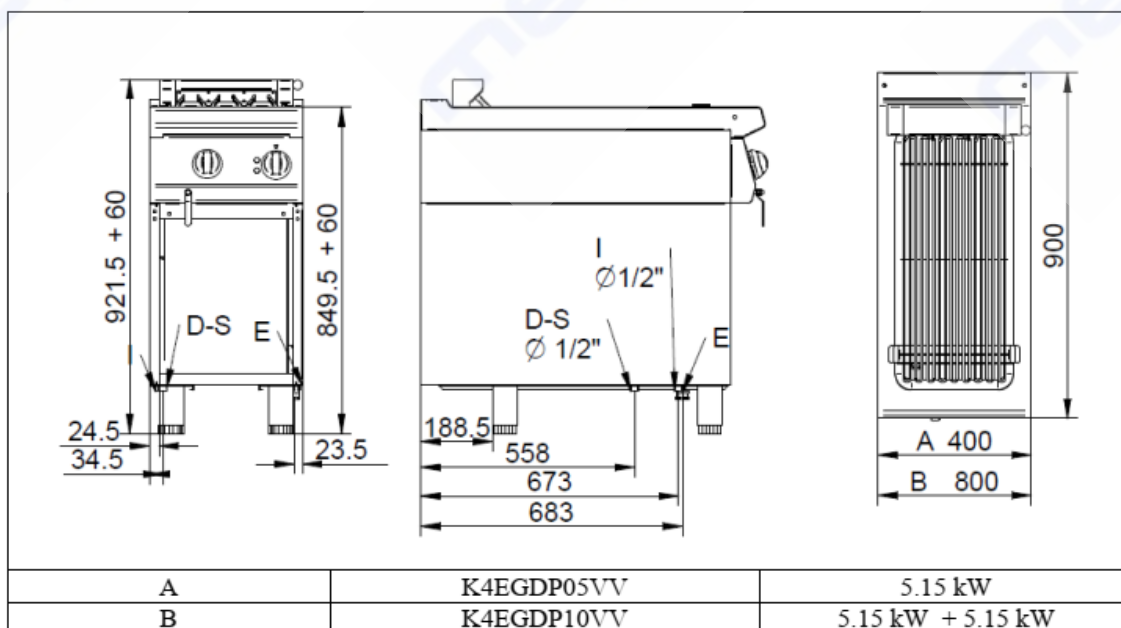


CEPIA 900 K4 SOLUTION



CEPIA 900 K4 PERFORMANCE





E - електричне під'єднання; **C** - під'єднання води; **D-S** - під'єднання каналізації

3. Застереження що до безпеки

3.1. Загальні вимоги

Перед встановленням, експлуатацією та обслуговуванням обладнання уважно прочитайте інструкції.

Встановлення повинне виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до інструкцій виробника, наведених у посібнику з встановлення.

Дане обладнання підходить тільки для приготування та обробки їжі на промислових кухнях, таких як ресторани, лікарні, їдальні, кулінарні центри, м'ясні цехи, підприємства з виробництва продуктів харчування, але не безперервного виробництва. Будь-який інший тип використання не відповідає призначенню та може становити небезпеку для людей та/або майна.

Обладнання повинне використовуватися тільки особами, які пройшли навчання з його експлуатації, призначатися лише для тих цілей, для яких воно було спеціально розроблене.

Температури, необхідні для приготування їжі, визначають той факт, що в залежності від принципу роботи різні ділянки панелі, а також посуд можуть нагріватися. Це не конструктивний дефект, а фізичне явище, обумовлене хіміко-фізичними властивостями матеріалів, що використовуються при виготовленні самих приладів.

У разі несправності або збою вимкніть обладнання та звертайтеся лише до авторизованого сервісного центру.

Запитуйте лише оригінальні запасні частини; інакше ви не несе жодної відповідальності.

Забороняється мити обладнання прямим струменем води під високим тиском, а також захаращувати отвори та жалюзі для відведення повітря, диму та тепла.

Діти повинні знаходитись під наглядом, щоб не грати з пристроєм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад може використовуватися особами віком від 15 років та старшими, а також особами з обмеженими розумовими, фізичними або сенсорними здібностями або недостатнім досвідом та знаннями, тільки якщо вони знаходяться під наглядом або були належним чином проінструктовані про безпечне використання приладу та зрозуміли небезпеку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: чищення та обслуговування не повинні проводитися неповнолітніми без нагляду.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ НАСТІЛЬНИХ МОДЕЛЕЙ: Прилад не можна використовувати над посудомийною або сушильною машиною: пара може пошкодити електронні плати приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ НАСТІЛЬНИХ МОДЕЛЕЙ: Температура під приладом може досягати +100°C. Не ставте прилад на основи, що не витримують такої температури.

Під час використання прилад має відводити тепло. Не створюйте перешкод для проходження тепла між підставкою та основою приладу. Забезпечте максимальну свободу вентиляції під приладом.

Перед підключенням обладнання переконайтеся, що дані заводської таблички відповідають даним електромережі.

Вимикайте обладнання після використання.

Не вимикайте пристрій під час використання, виймаючи вилку з розетки.

Слідкуйте за приготуванням їжі з використанням жиру або олії: вони можуть легко спалахнути.

Слідкуйте за тим, щоб не обпектись під час або після використання пристрою.

Не ставте на прилад жодних предметів. У разі ненавмисного займання або за наявності залишкового тепла після приготування їжі вони можуть розплавитися або навіть спалахнути.

Ніколи не накривайте прилад захисною тканиною або брезентом, оскільки він може перегрітись та згоріти.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека опіку! Рекомендується використовувати термостійкі рукавички або щипці.

Не торкайтеся внутрішніх частин пристрою.

Рекомендується завжди вимикати електроживлення приладу, якщо вона не використовується.



Після завершення встановлення фахівець із встановлення повинен пояснити та продемонструвати користувачеві роботу обладнання. Переконавшись, що все зрозуміло, він повинен передати користувачеві інструкцію, яка має зберігатись у нього.

3.2. Вимоги до контактних поверхонь

Обладнання придатне для смаження м'яса, риби, овочів, яєць.

 **УВАГА:** Не піддавати робочій поверхні різкого охолодження (наприклад, охолодження льодом або дуже холодною водою), інакше вона може тріснути або деформуватися.

 **УВАГА:** не забувати періодично спорожняти висувний ящик для жиру, що знаходиться в панелі керування, щоб жир, який витік з їжі, не потрапив усередину обладнання. При виробництві цієї операції завжди пам'ятати, що необхідно торкатися висувного ящика в жаростійких рукавичках.

3.3. Вимоги до контактних грилей

Це обладнання підходить для приготування на грилі м'яса, риби, овочів.

 **УВАГА:** Не піддавати спекотну поверхню різкому охолодженню (наприклад, охолодженню за допомогою льоду або дуже холодної води): існує небезпека розколу або деформації поверхні смаження.

 **УВАГА:** Фірма-виробник обладнання знімає з себе будь-яку відповідальність за шкоду, заподіяну внаслідок неправильної установки, порушення цілісності обладнання, неналежного використання, поганого догляду за обладнанням, встановлення неоригінальних запчастин, недотримання місцевих нормативів, невмілого використання та недотримання цієї інструкції.

Недотримання хоча б одного з наведених вище запобіжних заходів веде до негайного анулювання гарантії.

4. Заява про відповідність та технічні дані

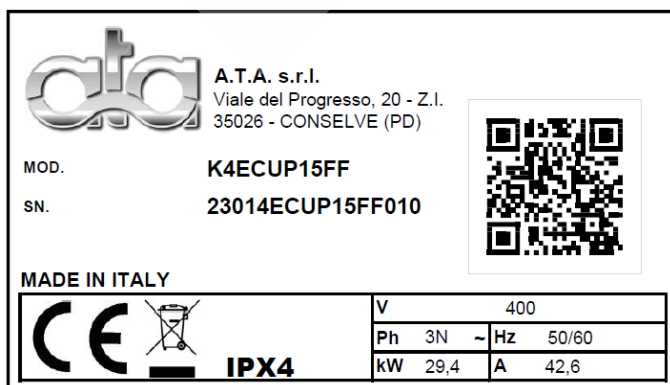
Виробник заявляє, що вироблене ним обладнання відповідає вищенаведеним директивам ЄЕС та вимагає, щоб встановлення відбувалося з дотриманням існуючих норм, особливо щодо димовідвідної системи та повітрообміну.

Вироби були перевірені згідно з наведеними нижче Європейськими директивами:

- 2014/35 UE - низький тиск (LVD);
 - 2014/30 UE - електромагнітна сумісність (EMC);
 - 2015/863 UE - Rohs (Обмеження вмісту шкідливих речовин);
 - 1935/2004/UE - Матеріали, що контактують із їжею (MOCA).
- і відповідність спеціальним еталонним нормам.

ПРИМІЧАННЯ: «Зважений за шкалою А рівень звукового тиску не перевищує 70дБ(А)».

Паспортна табличка з усіма довідковими даними обладнання знаходиться унизу праворуч.



5. Опис обладнання

Моделі серії 600 K6

Контактні поверхні

Є міцною сталевую конструкцією, що спирається на 4 ніжки, що мають регулювання по висоті. Зовнішнє оздоблення виконане з нержавіючої сталі.

Плита оснащена терморегулятором, який дозволяє регулювати температуру в інтервалі значень між +120...+300°C, безпека забезпечується термостатним реле з ручним перезапуском.

Конфорка виконана із сталі великої товщини. Нагрівання забезпечується за допомогою захищених ТЕНів, встановлених у безпосередньому контакті з конфоркою.

Нейтральна основа

Для встановлення на підлогу, пропонуються нейтральні основи з/без дверцят, що закривають отвір, створюючи таким чином, нейтральну шафу-основу.

Моделі серії 700 C2 SOLUTION

Контактні поверхні

Є міцною сталевую конструкцією, що спирається на 4 ніжки, що мають регулювання по висоті, в настільному виконанні. Зовнішнє оздоблення виконане з нержавіючої сталі.

Плита оснащена терморегулятором, який дозволяє регулювати температуру в інтервалі значень між +120...+310°C, безпека забезпечується термостатним реле з ручним перезапуском. Моделі довжиною 800 оснащені 2 роздільними зонами приготування, з незалежним керуванням температурою.

Конфорка виконана із сталі великої товщини. Нагрів забезпечується за допомогою захищених ТЕНів.

Нейтральна основа

Для встановлення на підлогу, пропонуються нейтральні основи з/без дверцят, що закривають отвір, створюючи таким чином, нейтральну шафу-основу.

Моделі серії 700 K7 PERFORMANCE

Контактні поверхні

Є міцною сталевую конструкцією, що спирається на 4 ніжки, що мають регулювання по висоті, в настільному виконанні. Зовнішня обробка виконана з нержавіючої хромонікелевої сталі 18-10.

Плита оснащена терморегулятором, який дозволяє регулювати температуру в інтервалі значень між +120...+320°C, безпека забезпечується термостатним реле з ручним перезапуском. Моделі довжиною 800 оснащені 2 роздільними зонами приготування, з незалежним керуванням температурою.

Конфорка виконана із сталі великої товщини, покритої захисним шаром. Нагрів забезпечується за допомогою захищених ТЕНів.

Контактні грилі

Є міцною сталевую конструкцією, що спирається на 4 ніжки, що мають регулювання по висоті, в настільному виконанні. Зовнішнє оздоблення виконане з нержавіючої сталі.

ТЕН вбудований всередину гриля та обладнаний регулятором енергії, який дозволяє змінювати потужність, що видається імпульсно, аж до безперервного регулювання; безпека забезпечується обмежувачем температури, розташованим усередині ТЕНу, а також мікровимикачем, що перериває подачу електроенергії у разі підняття решітки ТЕНу для чищення.

До грилю додається інструмент для чищення.

Нейтральна основа

Для встановлення на підлогу, пропонуються нейтральні основи з/без дверцят, що закривають отвір, створюючи таким чином, нейтральну шафу-основу.

Моделі серії 900 K4 SOLUTION

Контактні поверхні

Є міцною сталевую конструкцією, що спирається на 4 ніжки, що мають регулювання по висоті, в настільному виконанні. Зовнішнє оздоблення виконане з нержавіючої сталі.

Плита оснащена терморегулятором, який дозволяє регулювати температуру в інтервалі значень між +150...+300°C, безпека забезпечується термостатним реле з ручним перезапуском. Моделі довжиною 800 оснащені 2 роздільними зонами приготування з незалежним керуванням температурою.

Конфорка виконана із сталі великої товщини, покритої захисним шаром. Нагрів забезпечується за допомогою захищених ТЕНів.

Нейтральна основа

Для встановлення на підлогу, пропонуються нейтральні основи з/без дверцят, що закривають отвір, створюючи таким чином, нейтральну шафу-основу.

Моделі серії 900 K4 PERFORMANCE

Контактні поверхні

Є міцною сталевую конструкцією, що спирається на 4 ніжки, що мають регулювання по висоті, в настільному виконанні. Зовнішнє оздоблення виконане з нержавіючої сталі.

Плита оснащена терморегулятором, який дозволяє регулювати температуру в інтервалі значень між +100...+300°C, безпека забезпечується термостатним реле з ручним перезапуском. Моделі довжиною 800 оснащені 2 роздільними зонами приготування з

незалежним керуванням температурою.

Конфорка виконана із сталі великої товщини, покритої захисним шаром. Нагрів забезпечується за допомогою захищених ТЕНів.

Контактні грилі

Є міцною сталеву конструкцією, що спирається на 4 ніжки, що мають регулювання по висоті, в настільному виконанні. Зовнішнє оздоблення виконане з нержавіючої сталі.

ТЕН вбудований всередину гриля та обладнаний регулятором енергії, який дозволяє змінювати потужність, що видається імпульсно, аж до безперервного регулювання; безпека забезпечується обмежувачем температури, розташованим усередині ТЕНу, а також мікровимикачем, що перериває подачу електроенергії у разі підняття решітки ТЕНу для чищення.

До грилю додається інструмент для чищення.

Нейтральна основа

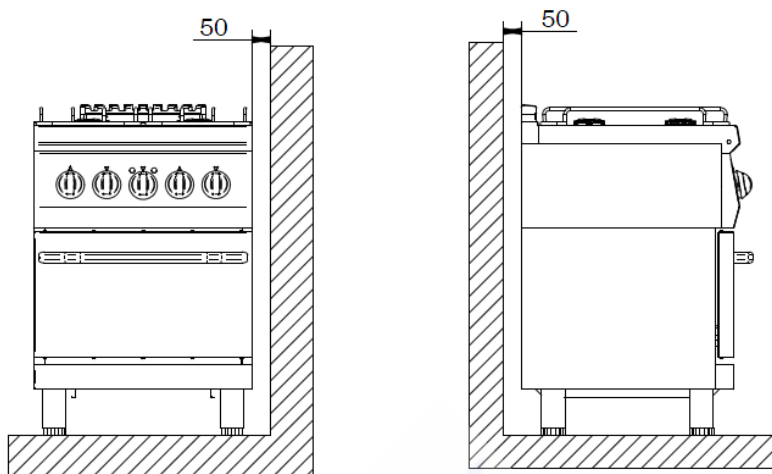
Для встановлення на підлогу, пропонуються нейтральні основи з/без дверцят, що закривають отвір, створюючи таким чином, нейтральну шафу-основу.

6. Розміщення обладнання

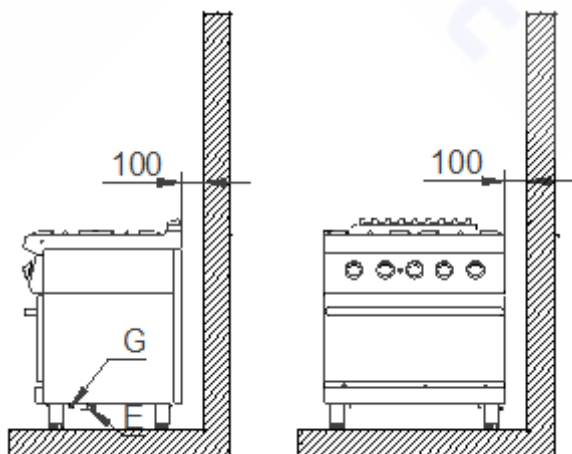
6.1. Місце розміщення

Рекомендується встановлювати обладнання в приміщенні, що добре провітрюється або під витяжним зонтом. Устаткування може бути встановлене окремо або в один ряд з іншим. В обох випадках, якщо обладнання встановлено біля стіни із горючих матеріалів, необхідно забезпечити мінімальну відстань, як показано на малюнку, розмір якого залежить від серії обладнання. У разі неможливості дотримати дану відстань, необхідно забезпечити захист (наприклад, листи з вогнетривкого матеріалу), який забезпечить температуру стін у межах, передбачених нормами безпеки.

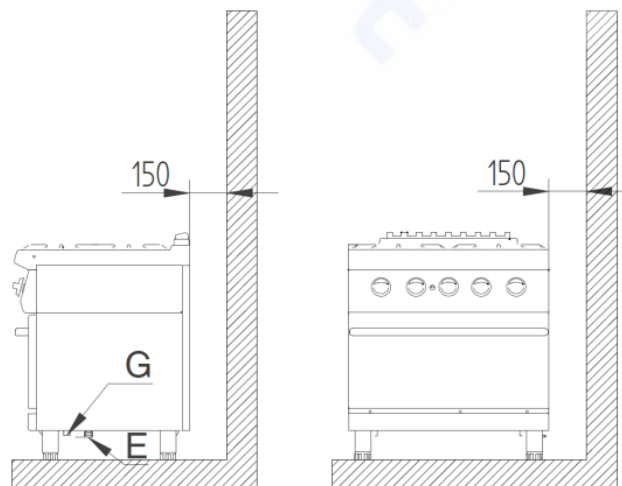
Серія 600



Серія 700 C2-K7



Серія 900 K4



6.2. Вказівки що до розміщення

Операції з розміщення, можливі переробки під газ або електронапругу, відмінні від заданих, введення в експлуатацію комплексу обладнання та окремих виробів, вентиляція, димовідведення та можливі роботи з техобслуговування повинні виконуватися кваліфікованим персоналом згідно з інструкціями виробника та з дотриманням існуючих норм відповідно до наведених нижче положень:

- місцевим будівельним та протипожежним законодавством;
- чинними правилами техніки безпеки;
- вказівками фірми-постачальника газу;
- приписами Міжнародної електротехнічної комісії (МЕК);
- приписами Пожежної охорони Італії (VVFF).

7. Порядок запуску

7.1. Попередні операції

Витягти обладнання з пакування, переконатися у його цілості, у разі сумнівів, не використовувати та звернутися до кваліфікованих професіоналів.

Матеріали, використані для пакування, відповідають природоохоронним нормам. Вони можуть безпечно зберігатися або бути перероблені відповідно до чинних нормативів тієї країни, для якої призначене обладнання, зокрема нейлоновий мішок та полістирол.

Переконавшись у цілості обладнання, можна знімати захисну пакувальну плівку.

Акуратно очистити зовнішні частини машини теплою водою з м'яким засобом за допомогою ганчірки, щоб видалити всі залишки клею, а потім витерти насухо все м'якою тканиною. Якщо після цього залишаться залишки клею, видалити відповідними розчинниками (напр., ацетоном). Ніколи не використовувати абразивні матеріали. Устаткування після встановлення повинно бути вирівняне за допомогою допустимого регулювання ніжок.



УВАГА! Відсутність вентиляції може призвести до пошкодження пристрою.

Для моделей НАСТІЛЬНИХ:

- встановіть обладнання на рівній поверхні, здатній витримати вагу;
- настінні кронштейни повинні бути термостійкими;
- не встановлюйте прилад над духовкою або посудомийною машиною;
- не поміщайте жодних перешкод між верхньою частиною та основою пристрою.

7.2. Електричні під'єднання

Перш ніж підключити обладнання, необхідно перевірити відповідність між встановленою для нього напругою та напругою в мережі живлення, щоб переконатися в їхньому збігу. Якщо значення напруги не відповідають один одному, то якщо передбачена зміна напруги, потрібно змінити схему підключення, як показано на електричній схемі.

Клемник знаходиться за верхньою панеллю управління, доступ до нього відкривається при ослабленні двох гвинтів, якими закріплена панель. Не забудьте спершу пропустити провід через кабельний сальник.

Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений службою техдопомоги або хоча б працівником з аналогічною кваліфікацією, щоб передбачити всі ризики.

Крім того, слід перевірити ефективність заземлення, щоб кабель заземлення з боку підключення був довшим за інших провідників, щоб кабель підключення мав переріз, що відповідає споживаній потужності обладнання, і щоб він був не менш ніж типу H07 RN-F.

Відповідно до міжнародних норм перед обладнанням у мережі електроживлення повинен бути встановлений багатополісний блокуючий пристрій, що забезпечує відключення від мережі, з відстанню між контактами, що забезпечує повне відключення в умовах перенапруги категорії III відповідно до правил монтажу.

Пристрій повинен бути встановлений у безпосередній близькості від підведення електромережі, яка повинна бути схвалена за типом та мати потужність, що відповідає вимогам обладнання.



Устаткування має бути підключене до системи РІВНЯННЯ ПОТЕНЦІАЛІВ. Клема для підключення знаходиться поряд із входом силового кабелю та позначена символом, показаним на малюнку.

При використанні автоматичного вимикача залишкового струму необхідно дотримуватися наступного:

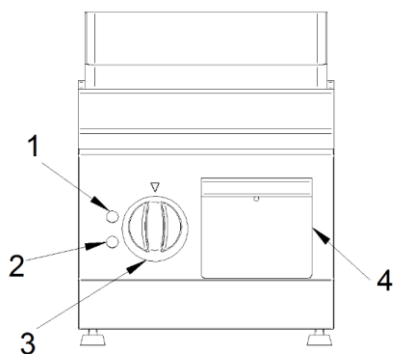
- згідно з діючими нормативами, розсіяний струм для апаратури такого роду може мати значення 1mA без обмеження максимуму на кожний кВт встановленої потужності. Також необхідно помітити, що всі аварійні вимикачі для струмів пошкодження, що є на ринку, мають допустиме відхилення струму спрацювання менше 50%, тобто потрібно вибрати відповідний вимикач;

- під'єднувати лише один апарат до кожного вимикача;
- у деяких випадках може бути, що обладнання після тривалого простою на складі, бездіяльності або у разі повторного встановлення викликає спрацювання аварійного вимикача під час пуску. Основна причина зводиться до вологості ізоляції. Проблема вирішується нетривалим сухим нагріванням в обхід аварійного вимикача.

⚠ УВАГА! Усі частини, захищені та опечатані виробником, не можуть бути відрегульовані установником, за винятком випадків, коли це обумовлено особливо.

8. Експлуатація

8.1. Електричні контактні поверхні (усі серії)



Для увімкнення конфорки електричної поверхні повернути ручку (3) у бажане положення; запаляться дві контрольні лампи, зелена контрольна лампа (2) залишиться постійно горіти, сигналізуючи про наявність напруги, а помаранчева контрольна лампа (1) згасне, як тільки плита вийде на задану температуру. Рекомендується вмикати конфорку на максимальну температуру, щоб відразу досягти бажаної температури, залишивши ручку в цьому положенні на кілька хвилин; потім повернути ручку у бажане положення.

Щоб вимкнути конфорку, повернути ручку у положення 0.

⚠ УВАГА! Не забувати періодично спорожняти висувний ящик для збору жиру (4), перш ніж він переповниться, і жир, що пролився, порушить правильну роботу обладнання.

⚠ УВАГА! Використовувати обладнання лише під наглядом. Ніколи не допускати роботи конфорок вхолосту.

8.2. Електричні грилі серії 700 PERFORMANCE

Підняти ТЕН за допомогою обертання кулястої рукоятки (5), допомагаючи собі гачком (у позиції 1).

Витягти піддон (1) та наповнити його водою до бажаного рівня (максимальний рівень вказаний на піддоні).

Встановити піддон назад у обладнання.

Встановити ТЕН горизонтальне положення для приготування їжі.

Повернути ручку (2); засвітиться помаранчева контрольна лампа (3), сигналізуючи про наявність напруги.

Повернути ручку (2) у бажане положення, запалиться зелена контрольна лампа (4), сигналізуючи про включення ТЕНу. Ця ручка з'єднана з регулятором енергії, поворотом даної ручки обладнання вмикається. Залежно від положення ручки, гриль запускає цикл увімкнень та відключень для підтримки постійної температури випромінювання. З потовщенням сектора, зображеного на ручці, збільшується час увімкнення щодо часу відключення. Між кордоном зони максимуму та індикатором, ТЕН завжди працює на

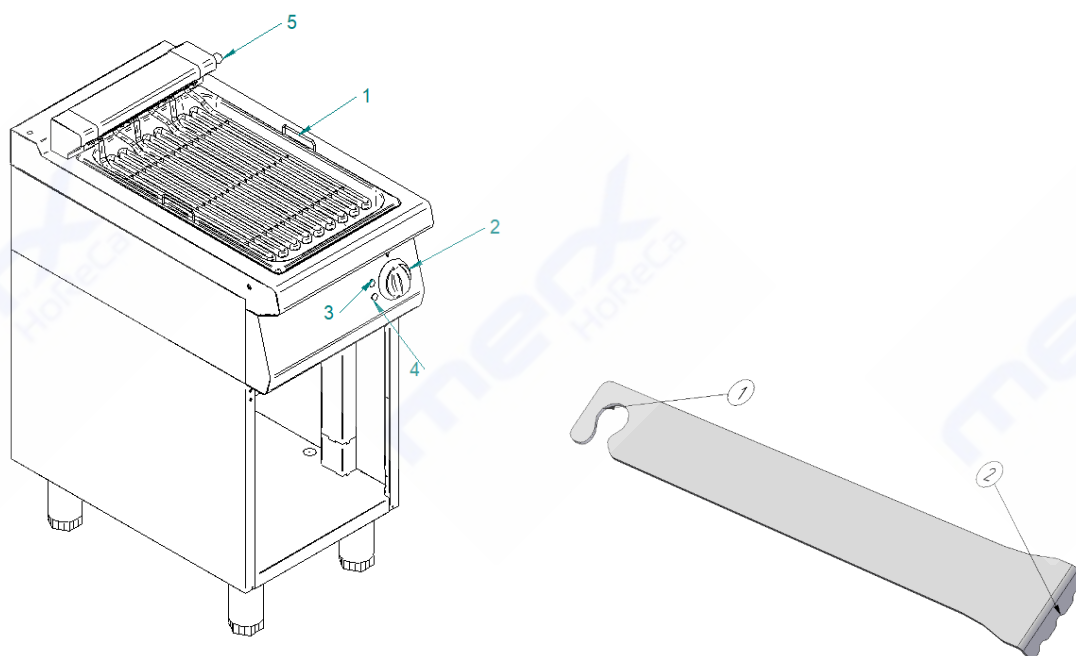
максимальній потужності, що видається.

Щоб уникнути небезпечного та некерованого підвищення температури, обладнання має запобіжний термостатний вимикач з автоматичним перезапуском, який спрацьовує при досягненні заданої температури.

Після завершення операцій з приготування їжі вимкнути обладнання, повернувши ручку (1) у положення 0. Контрольна лампа (2) згасне.

Для операцій з чищення устаткування діяти так:

- очистити ТЕН, видаливши залишки їжі наявним у комплекті скребком, використовуючи його позицію (2);
- підняти ТЕН за допомогою повороту кулястої рукоятки (5), використовуючи також інструмент позиції (1);
- витягти піддон;
- випорожнити піддон та приступити до операцій з чищення.



8.3. Електричні грилі серії K4 PERFORMANCE

Перевірити, чи зливний кран (5) добре закритий.

Повернути проти годинникової стрілки ручку заливки води (4) та наповнити піддон до бажаного рівня.

Повернути ручку (1); засвітиться помаранчева контрольна лампа (2) сигналізуючи про наявність напруги.

Повернути ручку (1) у бажане положення, загориться зелена контрольна лампа (3), сигналізуючи про включення ТЕНу. Ця ручка з'єднана з регулятором енергії, поворотом даної ручки обладнання вмикається. Залежно від положення ручки, гриль запускає цикл увімкнень та відключень для підтримки постійної температури випромінювання. З потовщенням сектора, зображеного на ручці, збільшується час увімкнення щодо часу відключення. Між кордоном зони максимуму та індикатором, ТЕН завжди працює на

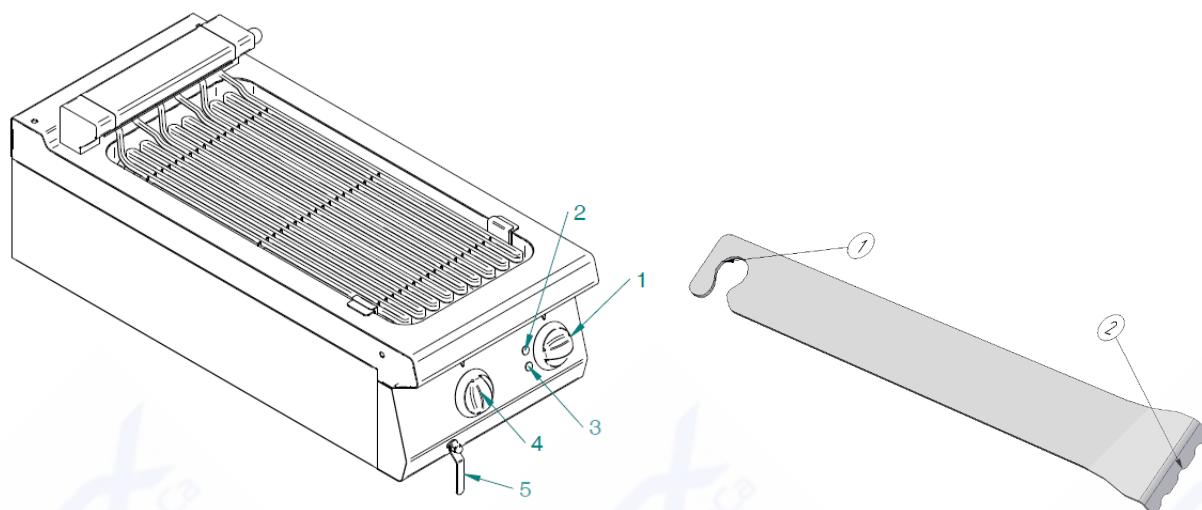
максимальній потужності, що видається.

Щоб уникнути небезпечного та некерованого підвищення температури, обладнання має запобіжний термостатний вимикач з автоматичним перезапуском, який спрацьовує при досягненні заданої температури.

Після завершення операцій з приготування їжі вимкнути обладнання, повернувши ручку (1) у положення 0. Контрольна лампа (2) згасне.

Приступити до очищення Тена, допомагаючи собі скребком у позиції 2.

Опорожнити піддон за допомогою важеля (5) та почати операції з чищення.



⚠ УВАГА! Використовувати обладнання лише під наглядом. Ніколи не допускати роботи обладнання вхолосту. Оскільки ТЕНи розігріваються швидко, немає необхідності підтримувати ТЕН постійно на максимумі; в ті моменти, коли обладнання не використовується або знаходиться в режимі очікування, рекомендується поставити ручку на мінімум (і навіть вимкнути обладнання, якщо передбачається тривалий простій).

⚠ УВАГА! Після вимкнення обладнання, ґрати продовжують залишатися гарячими протягом деякого часу, необхідно дотримуватися великої обережності, якщо потрібно поставити зверху будь-який предмет.

⚠ УВАГА! Потрібно побоюватися бризок жиру/води при використанні обладнання із замороженими харчовими продуктами.

⚠ УВАГА! Якщо під час приготування їжі буде помічено, що вода вкрай забруднена жиром, рекомендується збільшити рівень води.

9. Догляд за обладнанням

⚠ УВАГА! Перш ніж розпочати будь-які операції з догляду за обладнанням або з його ремонту, переконайтеся, що обладнання від'єднано від електромережі. Під час проведення операцій з чищення обладнання уникати миття прямим струменем води або під тиском. Чистка повинна проводитись на холодному устаткуванні.

Очищення сталевих частин може проводитись теплою водою та нейтральним миючим засобом з використанням ганчірки; миючий засіб повинен бути рекомендований для чищення нержавіючої сталі та не повинен містити абразивних чи корозійних речовин.

Не використовувати звичайну сталеву вату тощо, яка, залишаючи частинки заліза, може викликати утворення іржі, також уникати будь-яких контактів нержавіючої сталі з елементами на залізній основі. Добре також уникати застосування наждакового або шліфувального паперу. Тільки при забрудненнях з утворенням кірки допустимо використовувати порошок пемзи, але краще синтетичну абразивну губку або сталеву вату з нержавіючої сталі, якою слід працювати в напрямку полірування.

Після закінчення миття висушити все м'якою тканиною.

Для очищення слід уникати абразивних порошків будь-якого типу, миючих засобів на основі хлору та миючих засобів, що відбілюють. Також уникати потрапляння холодних рідин на нагріте обладнання, що може призвести до утворення тріщин, що спричиняють деформацію або поломку обладнання.

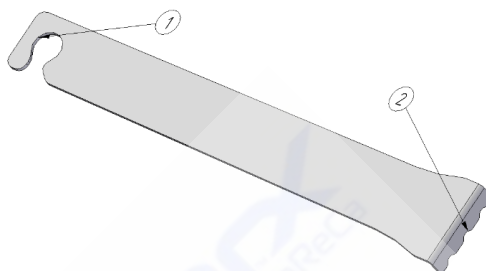
Бажано не допускати контакту нержавіючої сталі з концентрованими кислотами середовищами протягом тривалого часу (оцет, приправи, суміші спецій, заправки, концентрована кухонна сіль ...), так як можуть утворитися такі хіміко-фізичні умови, які призведуть до руйнування поверхневої протравки сталі, тому рекомендується видаляти водою.

Слід пам'ятати про періодичне спорожнення висувного ящика для збору соку, що витікає, також раніше того моменту, коли ящик переповниться, жир почне витікати з переливного отвору, що знаходиться в передній стінці висувного ящика.

Для очищення контактних поверхонь рекомендується видалити скребком залишки їжі, що пригоріли, потім приступити до чищення за допомогою миючого засобу, придатного для чищення сталі та поверхонь, що контактують з їжею. Після використання засобу для очищення, поверхню слід добре сполоснути водою. Процедура очищення буде ефективнішою, якщо її проводити на теплій конфорці, але не слід проводити очищення, коли конфорка ще нагріта до високої температури, щоб уникнути небезпечного для конфорки теплового удару.

Якщо обладнання не використовується протягом тривалого часу, рекомендується відключити електроживлення за його наявності та обробити всі сталеві поверхні тканиною, просоченою вазеліновим маслом, щоб створити захисний шар, а також час від часу провітрювати приміщення.

Для очищення грати гриля рекомендується видалити скребком (сторonoю 2) можливі залишки їжі, що пригоріли, потім приступити до чищення з засобом для чищення, придатним для очищення сталі та предметів, що контактують з їжею.



Після використання засобу для чищення, необхідно дуже добре промити ґрати.

Краще не чистити, коли гриль ще нагрітий до високої температури, щоб не піддавати ТЕН небезпечним тепловим ударам.

Скребок, якщо він використовується стороною 1, потрібен також для підняття ґрат, що необхідно для полегшення чищення піддону для води.

⚠ УВАГА! Ніколи не використовувати матеріали, миючі засоби та розчини з вмістом хлору та його похідних. Для зняття можливих слідів накипу не використовувати препарати з вмістом солі або сірчаної кислоти, у продажу є відповідні засоби, або, як альтернатива, можна застосовувати розведений розчин оцтової есенції. Не використовувати для чищення обладнання горючих рідин.

10. Несправності та методи їх усунення

Якщо з якоїсь причини обладнання не вмикається або вимикається під час роботи, переконайтеся, що живлення та органи управління перебувають у правильному положенні, якщо все гаразд, викликати допомогу.

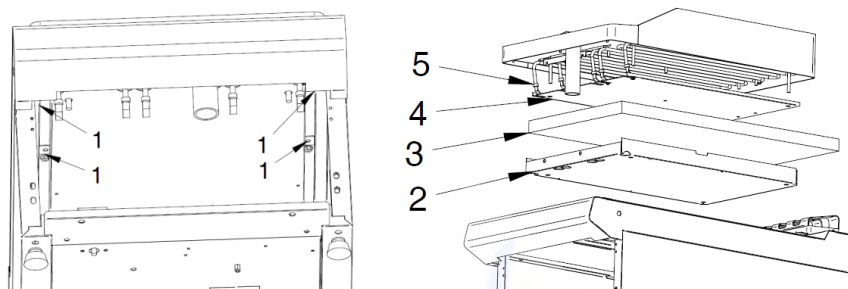
11. Заміна деталей

⚠ УВАГА! ДЛЯ ЗАМІНИ ПОВИННІ ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ВИКЛЮЧНО ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ, ПОСТАВЛЕНІ ВИРОБНИКОМ. ДАНА ОПЕРАЦІЯ ПОВИННА ВИКОНУВАТИСЯ АВТОРИЗОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ.

⚠ УВАГА! Перед початком будь-яких робіт із заміни частин переконайтеся, що обладнання відключено від електромережі.

ТЕНи контактних поверхонь

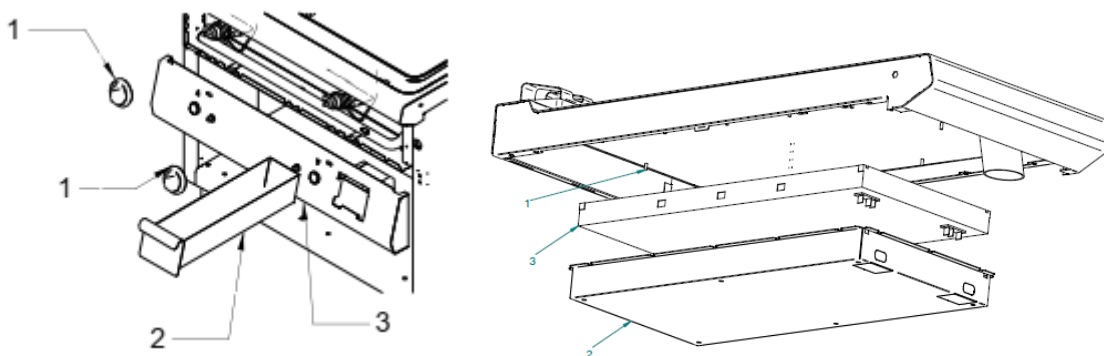
Моделі серій 600 K6, 700 C2 SOLUTION, 900 K4 SOLUTION



Для заміни ТЕНів, спершу треба зняти ручки управління, висувний піддон для збору жиру та панель управління, потім зняти гайки (1), що кріплять конфорку до поверхні;

підняти конфорку та перевернути її. Потім відвернути кріпильні гвинти кришки, зняти кришку (2), ізоляцію (3), захисний кожух (4) та від'єднати ТЕН (5), що підлягає заміні, потім витягти його. Після заміни несправної деталі слід поставити на місце всі частини, уважно діючи у зворотному порядку стосовно описаного вище.

Моделі серій 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE



Для заміни ТЕНів, спершу треба зняти ручки управління, висувний ящик для збору жиру та панель управління, потім послабити болти (1), що кріплять основу ТЕНів (2); далі перемістити вниз основу ТЕНів (2), від'єднати ТЕН (3), що підлягає заміні та витягти його.

Електричні складові контактних поверхонь

Для заміни перемикача, терморегулятора, лампочок, клемника та термостатичного реле електричної контактної поверхні, необхідно витягти панель управління, змістити її, потім від'єднати електропроводку деталі, що підлягає заміні та замінити деталь. Після заміни знову підключити проводку, звіряючись з електросхемою.

ТЕНи грилів

Доступ до ТЕНів здійснюється зовні, потрібно відвернути гвинти, що кріплять ТЕНи до основи та зробити їх заміну.

Електричні складові грилів

Для заміни регулятора енергії та перемикача необхідно відвернути кріпильні гвинти передньої панелі, змістити її, потім від'єднати електропроводку від частини, яка потребує заміни та замінити цю частину. Здійснивши заміну, знову підключити проводку, відповідно до електросхеми.

12. Утилізація



Устаткування, на якому нанесено символ , згідно з директивами ЄЕС не може бути перероблене разом із звичайними побутовими відходами.

Для знищення устаткування, що відпрацювало, слід користуватися системами роздільного збору відходів, що є в різних країнах, де використовується обладнання, або зв'язатися з дилером у разі купівлі аналогічної продукції.

Активно використовуючи служби зі збирання відходів, ви можете зробити свій внесок у повторне використання, переробку та утилізацію відпрацьованого електричного/електронного обладнання, зберігаючи довкілля та здоров'я.

Незаконна утилізація виробу спричиняє адміністративні санкції, передбачені чинним законодавством.

Елементи пакування (пластикові мішки, полістирол, картон тощо) повинні бути зібрані, відсортовані за типом матеріалу (наприклад, картон, дерево, пластмаси тощо) та перероблені відповідно до чинних норм.

**ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СЕБЕЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗМІНЯТИ
ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ, ПРЕДСТАВЛЕНОГО В ДАНОМУ КЕРІВНИЦТВІ.**