

ПАСПОРТ

Наименование оборудования Назва приладу	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА
Фирма-изготовитель Підприємство-виробник	GASTRORAG
Серия Серія	СРР

RU

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

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.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для жарки и тушения пищевых продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общие данные	Модель	СРР-46А	СРР-55А
	Описание	Настольная	Настольная
	Габаритные размеры (диаметр х глубина), мм	460х55	550х60
	Установочная мощность, кВт	1,60	1,70
	Параметры электросети	220/50/1	220/50/1
	Материал корпуса	Алюминий	Алюминий
Жарочная поверхность	Тип	Гладкая	Гладкая
	Материал	Алюминий с антипригарным покрытием	Алюминий с антипригарным покрытием
	Диаметр, мм	460	550
	Диапазон регулировки температуры, °С	100 – 240	100 – 240

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сковорода	1 шт.
Крышка	1 шт.
Сетевой шнур	1 шт.
Паспорт	1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Включите питание (вставьте вилку в розетку).
- Задайте нужную температуру при помощи ручки термостата:

положение 1	подогрев	} поджаривание хлеба, гамбургеров поджаривание ветчины, яичницы, мяса приготовление пиццы
положение 2	100°С	
положение 3	150°С	
положение 4	200°С	
положение 5	240°С	

3. Дайте оборудованию прогреться до заданной температуры в течение примерно 5 – 10 мин. При достижении заданной температуры загорится световой индикатор термостата. Оборудование готово к работе.

В процессе работы термостат будет по мере необходимости автоматически включать и выключать нагревательный элемент. При включении нагревательного элемента световой индикатор термостата будет мигать, а сам нагревательный элемент может издавать шум. Это нормально и неисправностью не является.

Во избежание повреждения антипригарного покрытия не допускается переворачивать продукты на сковороде при помощи металлических предметов. Используйте деревянную или пластмассовую лопатку.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Поверните ручку термостата в положение «0».
2. Отключите питание (выньте вилку из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети, и остывшем до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи, растворители.

Поверхности корпуса следует периодически протирать чистой влажной губкой или тканью.

Жарочную поверхность следует очищать мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной тканью и вытереть насухо.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от сети и тщательно очистить.

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 100 мм, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
6. Настольное оборудование следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
7. Оборудование предназначено для обжаривания пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается.
8. Не допускается ставить оборудование на конфорки газовых или электрических плит.
9. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками.
10. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
11. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
12. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
13. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

UA

ВВЕДЕННЯ

ШАНОВНІ СПОЖИВАЧІ!

Ви придбали професійне устаткування. Перш ніж Ви розпочнете роботу з ним, обов'язково ознайомтеся з даним Паспортом.

Пам'ятайте, що, виконуючи усі вказівки, викладені у даному Паспорті, Ви тим самим подовжуєте термін експлуатації приладу й уникнете травмування обслуговуючого персоналу..

Ми сподіваємося, що наші рекомендації максимально полегшать Вашу роботу з устаткуванням.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад призначений для смаження і тушкування харчових продуктів.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні дані	Модель	СРР-46А	СРР-55А
	Опис	Настільний	Настільний
	Габаритні розміри (діаметр x висота), мм	460x55	550x60
	Установна потужність, кВт	1,60	1,70
	Параметри електромережі	220/50/1	220/50/1
	Матеріал корпусу	Алюміній	Алюміній
Поверхня для смаження	Тип	Гладка	Гладка
	Матеріал	Алюміній з антипригарним покриттям	Алюміній з антипригарним покриттям
	Діаметр, мм	460	550
	Діапазон регулювання температури, °С	100 – 240	100 – 240

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Сковорода	1 шт.
Кришка	1 шт.
Електродріт	1 шт.
Паспорт	1 шт.

ПОРЯДОК РОБОТИ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВВІМКНЕННЯМ

1. Очистіть прилад відповідно до інструкцій розділу «Обслуговування та догляд».

ВВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

- Підключіть живлення (вставте вилку у розетку).
- Задайте потрібну температуру за допомогою перемикача термостату:

положення 1	підігрів	
положення 2	100°С	підсмажування хлібу, гамбургерів
положення 3	150°С	підсмажування шинки, яєчні,
положення 4	200°С	м'яса
положення 5	240°С	приготування піци

3. Дайте приладу прогрітися до заданої температури протягом приблизно 5 – 10 хв. При досягненні заданої температури ввімкнеться світловий індикатор термостату. Прилад готовий до роботи.

У процесі роботи термостат буде автоматично вмикати і вимикати нагрівальний елемент. При включенні нагрівального елемента світловий індикатор термостата буде миготіти, а сам нагрівальний елемент може видавати шум. Це нормально і не є несправністю.

Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття не допускається перевертання продуктів на сковороді за допомогою металевих предметів. Використовуйте дерев'яну чи пластмасову лопатку.

ВИМИКАННЯ ПРИЛАДУ

1. Поверніть ручку термостата у положення «0».
2. Відключіть живлення (вийміть вилку з розетки).

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ДОГЛЯД

Усі роботи з обслуговування виконуються на приладі, відключеному від електромережі, та охолодженому до кімнатної температури.

Не допускається використовувати для очищення приладу абразивні матеріали, колючі і ріжучі предмети, агресивні чистячі засоби, бензин, кислоти, луги і розчинники.

Поверхні корпусу слід періодично протирати чистою вологою губкою чи тканиною.

Поверхню для смаження слід протирати чистою вологою губкою чи тканиною, змочену теплим мильним розчином. Залишки розчину слід видалити чистою вологою тканиною і витерти насухо.

Якщо прилад не буде використовуватись протягом тривалого часу (вихідні, канікули, тощо), необхідно відключити його від електромережі і ретельно очистити.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1. Установка приладу і підключення до електромережі здійснюється тільки кваліфікованими фахівцями.
2. Для підключення однофазного приладу повинна використовуватись трьохдротова схема із заземленням.
3. З метою дотримання норм протипожежної безпеки автоматичний вимикач повинен знаходитися поруч із приладом у доступному місці.
4. Прилад слід встановлювати в добре провітрюваних приміщеннях, по можливості під вентиляційними витяжками.
5. Відстань між приладом і стіною повинна складати не менш 100 мм, або ж стіна повинна бути покрита вогнетривким матеріалом.
6. Настільні прилади варто встановлювати на вогнетривкій поверхні.
7. Прилад призначений для обсмажування харчових продуктів. Не допускається використання приладу не за призначенням.
8. Не допускається встановлювати прилад на конфорки газових чи електричних плит.
9. Під час роботи з приладом, щоб уникнути опіків слід бути обережним і користуватися захисними рукавицями.
10. Не допускається залишати ввімкнений прилад без догляду.
11. Забороняється проводити обслуговування приладу, не відключивши його від електромережі.
12. Не допускається мити прилад під прямими струменями води і занурювати його у воду.
13. При виникненні будь-яких несправностей варто звертатися до фахівців служби сервісу.