



www.torgoborud.com.ua

ПАСПОРТ

поверхность
жарочная

Украина

Для заметок

Благодарим Вас за покупку!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем приступить к эксплуатации, обязательно ознакомьтесь с данным паспортом.

Выполняя все указания, изложенные в паспорте, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и получите наиболее качественный продукт.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 1.1** Жарочная поверхность предназначена для приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей и теста.
- 1.2** Аппарат соответствует требованиям ТУ У 25288344.002-99.
- 1.2.** При эксплуатации аппарата необходимо дополнительно руководствоваться «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителем»
- 1.3.** В конструкцию установки могут быть внесены незначительные усовершенствования, которые не отражены в настоящем паспорте.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

⇒ Потребляемая мощность, кВт	2,8
⇒ Номинальное напряжение, В	220
⇒ Габаритные размеры (без улавливающей емкости), мм	
длина	455
ширина	455
высота	250
рабочая поверхность мм	400x400
масса, кг.	23

3. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- 3.1** Поверхность жарочная (Рис. 1) состоит из корпуса **1**, задней ванночки (2), жира улавливателя (3)крепежных пластин (4) и жарочной плиты (**5**)
- 3.2** Для начала работы включите изделие в электросеть, предварительно убедившись, что ручка терморегулятора находится в крайнем левом положении («выключено»).
- Включите нагревательный элемент, повернув ручку терморегулятора по часовой стрелке. При этом загорится лампочка, сигнализирующая о процессе разогрева. Ручкой регулятора задайте требуемую температуру. Отключение лампочки свидетельствует о том, что температура поверхности соответствует заданной. Далее процесс поддержания температуры происходит автоматически.
- 3.3** Температура и время обработки блюд определяется согласно рецептуре. Лучшим консультантом будет Ваш опыт, который Вы приобретете, пользуясь жарочной поверхностью. При работе следует пользоваться следующими рекомендациями:

- Используя то, что поверхность(5) имеет меньшую температуру по краям, Вы можете жарить мясо в центре и доводить или держать подогретыми уже готовые куски по краям.

- выжаривающийся жир и лишние специи можно счищать в жиро улавливатели (3) по краям.

- для очистки жиро улавливателей (3) отсоедините заднюю ванночку (2), повернув крепежные пластинки (4) вверх, вытащите переднюю часть улавливателя (3) вперед и промойте.



Рис.-1

4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ НОРМ САНИТАРИИ

4.1 ВНИМАНИЕ! Параметры Вашей электросети должны соответствовать мощности изделия.

Изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с заземленным (третьим) защитным проводом. В целях Вашей безопасности подключайте изделие только к электросети с защитным заземлением. Если Ваша розетка не оборудована защитным заземлением, обратитесь к квалифицированному специалисту.

При подключении к сети без защитного заземления возможно поражение электрическим током.

4.2 ВНИМАНИЕ! БОЛЬШОЙ ТОК УТЕЧКИ. Перед включением к сети питания проверить надежность подключения к контуру защитного заземления.
Обязательно! В целях соблюдения норм противопожарной безопасности должен быть установлен автоматический выключатель и находится рядом с оборудованием в легкодоступном месте.

При подключении изделия к сети питания необходимо предусмотреть устройство отсоединения от источника питания с зазором между контактами не менее 3 мм.

4.3 Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

4.4 Не допускайте попадания влаги на токоведущие части изделия.

4.5 Включение и отключение штепсельной вилки производить только при «0» положении термодатчика и отключенных нагревательных элементах изделия.

При нарушении этого требования возможно дуговое перекрытие контактов вилки или получение травмы работником.

Сетевой шнур не должен касаться горячих частей установки.

4.6 Запрещается:

- ⇒ эксплуатировать установку без заземления;
- ⇒ оставлять включенную установку без присмотра;
- ⇒ производить ремонт под напряжением;
- ⇒ прикасаться к горячим поверхностям прибора;
- ⇒ допускать детей к работе на установке;
- ⇒ лить воду или жир на раскаленную поверхность;
- ⇒ мыть изделие под струей воды;

4.7 Установите изделие на термостойкую поверхность.

4.8 В каждом конкретном случае вопросы эксплуатации согласовываются с территориальной санэпидемстанцией.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

5.1 Гарантийный срок работы установки -12 месяцев со дня продажи. В течение гарантийного срока неисправности, возникшие по вине изготовителя, устраняются за его счет. Доставка изделия в гарантийную мастерскую осуществляется потребителем и за его счет.

5.2 Претензии не принимаются:

- ⇒ на некомплектность и механические повреждения установки после ее продажи;
- ⇒ при нарушении правил эксплуатации, указанных в настоящем паспорте;
- ⇒ при ремонте установки потребителем.

пж _____

6. СВЕДЕНИЯ О ПРОДАЖЕ

Дата продажи _____

№ изделия _____

Подпись продавца _____