GASTRORAG

ГРИЛЬ



Модель: EL-280

- **Популярный международный стиль**
- **Все части из нержавеющей стали**
- **Эстетичный дизайн и безопасность**
- **Эффективный, экономичный и удобный**

Руководство пользователя

СОДЕРЖАНИЕ

I. Особенности конструкции……3

II. Технические данные……..3

III. Инструкции по эксплуатации……...3

IV. Обслуживание……....4

V. Примечания……....4

VI. Типичные сбои и их решения……...5

I. Особенности конструкции:

1. Корпус полностью изготовлен из нержавеющей стали, имеет экономичный дизайн, обеспечивающий чистоту, санитарный контроль и удобство использования.
2. Гриль оборудован термостатом, гарантирующим задание температуры в допустимых пределах. Линия на ручке регулирования служит для настройки требуемой температуры.
3. Наличие индикаторов состояния, упрощающих слежение за нагревом.
4. Эффективный нагревающий трубчатый элемент, который греет равномерно, безопасно и надежно.
5. Отдельный блок электрического управления, гарантирующий длительную работоспособность и устраняющий риск попадания микроорганизмов в электрические элементы.
6. Практичный и удобный съемный маслосборник, упрощающий очистку.
7. Подвижная подставка из нержавеющей стали, которая удобна при очистке и соответствует санитарно-гигиеническим стандартам.

II. Технические данные:

Модель	**Напряжение**	**Номинальная мощность** (кВт)	**Размеры решетки** (мм)	**Размеры** (мм)
EL-280	220Вольт, 50Герц	1.8	460x285	605x340x110

III. Инструкции по эксплуатации:

Перед работой, проверьте соответствие напряжения сети значению, указанному на шильдике, а также соответствие выключателя питания пользователя и предохранителя потребляемой мощности устройства. Чтобы гарантировать безопасность, заземлите корпус соответствующим образом. Располагать сухое дерево и взрывоопасные вещества возле устройства запрещается. Пользуйтесь грилем при наличии мощной системы вентиляции.

Порядок работы:

1. Установите ручку термостата в положение “OFF” (Выкл).
2. Вставьте вилку в розетку и задайте требуемую температуру. Включение зеленого индикатора означает начало работы трубчатого нагревателя и повышение температуры.

3. Когда температура достигает рабочего значения, питание автоматически отключается и выключается зеленый индикатор, что означает выключение трубчатого нагревателя. Когда температура падает ниже предельного значения, питание и зеленый индикатор снова включаются, и устройство возобновляет работу. Это процесс повторяется циклически, что обеспечивает поддержание температуры в рабочих пределах.
4. Линия на ручке регулирования означает, что пользователь может регулировать температуру в зависимости от условий, согласно предоставляемым трем уровням скорости (1, 2, 3). С помощью трех скоростей можно выбрать оптимальную скорость, обеспечивающую наибольшее время, не требующее контроля температуры.
5. Во время нагревания трубчатого нагревателя, пользователи могут взять вилку для барбекю или другие приспособления, чтобы накладывать продукты на подставку и периодически переворачивать пищу, чтобы она готовилась равномерно. Не допускайте сильного нагревания пищи, приводящего к ее сгоранию.
6. Когда пища готова, выньте ее вилкой или другими инструментами. В целях предотвращения ожогов, запрещается доставать готовые блюда руками.
7. По окончанию приготовления блюд, поверните ручку термостата в положение “OFF”, и выньте вилку из розетки в целях безопасности.

IV. Обслуживание

Всякий раз после работы, очищайте печь сухой тканью; при необходимости, используйте промежуточный промывочный бак. Маслосборник и подставку можно вынуть и тщательно очистить. Строго запрещается очищать водой корпус гриля и электрический блок управления. Если гриль не будет использоваться в течение длительного времени, его необходимо очистить и хранить в проветриваемом помещении, защищая от веществ, вызывающих коррозию. Если гриль не будет использоваться в течение незначительного времени, обеспечьте защиту от попадания воды.

V. Примечания

Во время приготовления блюд на барбекю, не допускайте детей и посторонних лиц к печи, чтобы не допустить ожогов. Если гриль не используется, выньте вилку из розетки или выключите питание, чтобы не допустить происшествий. Все обслуживание и сервис должны выполняться после отключения питания. Если с устройством происходят отказы, не

разбирайте его, а обратитесь к квалифицированному специалисту.

Предупреждение:

- **Не допускайте чистку корпуса водой! Вода проводит электричество и может привести к поражению током в случае ее просачивания.**
- **Не работайте мокрыми руками! Изоляция термостата, вилки питания и других частей не должны повреждаться.**
- **Высокая температура приведет к ожогам! Не касайтесь трубчатого нагревателя, подставки и печи голыми руками. Используйте специальную вилку для барбекю и другие захватывающие приспособления.**
- **По окончанию работы, отключите термостат, выньте вилку из розетки, и отключите питание!**
- **Если сеть питания нуждается в ремонте, прекратите пользоваться ей!**
- **Гриль должен устанавливаться на крепкую и ровную поверхность для безопасности работы.**

VI. Типичные сбои и их решения:

№.	Проблема	Возможная причина	Решения
1	Термостат не работает нормально при наличии питания.	① Проверьте, хорошо ли вставлена вилка в розетку. ② Термостат сгорел.	① Проверьте и вставьте. ② Замените термостат
2	Индикатор горит, но нагревательный элемент не работает.	① Нагревательный элемент сгорел. ② Неправильная установка нагревательного элемента.	①Замените нагревательный элемент. ② Проверьте и убедитесь, что нагревательный элемент установлен плотно.
3	Нагревательный элемент работает нормально, но индикатор не работает.	Индикатор сгорел.	Замените индикатор.

В случае поломки, прекратите использовать гриль и свяжитесь с квалифицированным специалистом.