GASTRORAG

ПАСПОРТ

РОТОРНЫЙ ГРИЛЬ

СЕРИЯ YXD



СОДЕРЖАНИЕ

Предупреждения……3

Базовые технические характеристики……3

Транспортировка и хранение……3

Эксплуатация……..3

Чистка и техническое обслуживание……...4

Предупреждения

1. Этот аппарат должен быть заземлен перед использованием;
2. Во время готовки или при повышении температуры в печи более 100 ℃, следует предотвратить попадания капель воды на поверхность закаленного стекла.
3. Всегда используйте защитные перчатки при обращении с установкой.
4. Не используйте воду под напором для чистки установки.

Дверца роторного гриля серии YXD выполнена из специального высокопрочного стекла, и может выдержать повышение температуры до 300 ℃; Роторный гриль имеет встроенную подсветку, что в процессе приготовления является удобной функцией.

Базовые технические характеристики

Модель	Напряжение (В)	Частота （Гц）	Мощность (кВт)	Вместимость	Количество корзин, шт	Габариты (мм)
YXD-EVR-268	220	50	6,2	16 кур	4 (2 вверху и 2 внизу)	1010x600x800
YXD-EVR-266	220	50	4,7	12 кур	4 (2 вверху и 2 внизу)	810x600x610

Транспортировка и хранение

Транспортировку портативного гриля следует выполнять с особой осторожностью, и при минимальном воздействии вибраций. Если возникнет необходимость длительного хранения под открытым небом, необходимо защитить электрические части роторного гриля, во избежание попадания влаги (дождя). Выбранное место для хранения роторного гриля должно быть хорошо вентилируемым и не содержать коррозийных газов.

Эксплуатация

1. Управление данным прибором осуществляется при помощи контрольной панели установленной на передней части роторного гриля;
2. Подключите прибор к источнику питания, при этом загорится индикатор питания, поверните регулятор температуры по часовой стрелке, до отметки необходимой температуры – загорится датчик температуры, это означает, что аппарат включен. Когда температура достигнет желаемой отметки, питание автоматически

отключится, в тоже время индикатор температуры погаснет, и прекратится работа нагревательных элементов. Когда температура немного упадет, сработает датчик температуры, и роторный гриль автоматически включится, а индикатор температуры снова загорится. Нагревательные элементы вновь восстановят температуру – цикл повторится. Система контроля температуры настроена таким образом, чтобы обеспечить равномерный температурный режим роторного гриля;

3. Если необходимо следить за процессом приготовления пищи в термокамере – можно включить освещение;
4. В процессе приготовления пищи, активируйте функцию поворота шампуров для достижения равномерной прожарки; Когда пища приготовлена, необходимо остановить вращение шампуров и вытащить пищу;
5. Необходимо своевременно очищать поддон, и не допускать разливов жира;
6. Различные температурные установки позволяют идеально готовить самые разнообразные блюда;
7. При возникновении перегрева и нестандартных ситуаций в процессе работы роторного гриля, следует прекратить его эксплуатацию, найти и устранить проблему, а затем снова установить требуемый температурный режим, и возобновить работу гриля.

Чистка и техническое обслуживание:

1. При выполнении работ по чистке и техническому обслуживанию, необходимо отключить роторный гриль от источника питания, во избежание несчастных случаев.
2. На следующий день после эксплуатации аппарата, необходимо очистить приборную панель. Нельзя использовать влажные салфетки для чистки аппарата во избежание образования коррозии, а также запрещается использовать воду под напором – это может повредить электрические узлы роторного гриля.
3. Своевременно очищайте поддон от масла во избежание перелива.