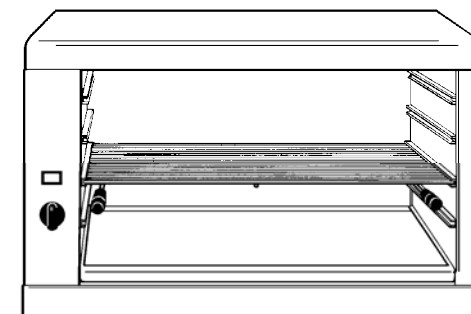
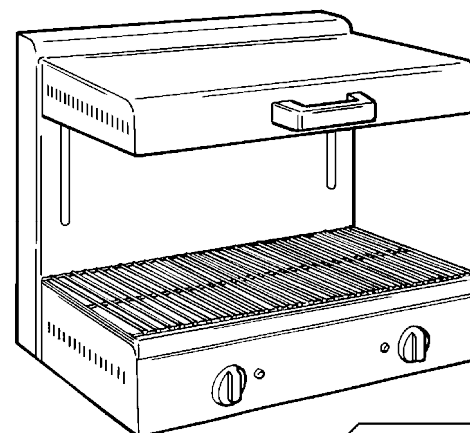


**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ОБСЛУЖИВАНИЮ**



Ed. 01/2014

**СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
АВТОРИЗОВАННЫЙ ДИЛЕР**

Грили саламандра

ГРИЛЬ САЛАМАНДРА SIRMAN PRO 1/1 G
ГРИЛЬ САЛАМАНДРА SIRMAN PRO 1/2 G
ГРИЛЬ САЛАМАНДРА SIRMAN BASIC

ВВЕДЕНИЕ

- Данное руководство предназначено для предоставления клиентам информации об аппарате и его технических характеристиках, а также необходимых инструкций по эксплуатации и техническому обслуживанию, чтобы гарантировать наилучшее использование аппарата и сохранить его эффективность в долгосрочной перспективе.
- Данное руководство предназначено для использования квалифицированными и опытными пользователями, хорошо осведомленными об использовании машины и ее периодическом обслуживании.

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1 – ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ	стр. 3
1.1 - ОБЩИЕ ПРЕДПИСАНИЯ	
1.2 - ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА	
1.3 - ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	
1.3.1 - Общее описание	
1.3.2 - Конструктивные характеристики	
1.3.3 - Основные элементы	
ГЛАВА 2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	стр. 5
2.1 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ГЛАВА 3 – ПОЛУЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	стр. 6
3.1 - ОТПРАВКА ОБОРУДОВАНИЯ	
3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ	
3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	
ГЛАВА 4 - УСТАНОВКА	стр. 7
4.1 - РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	
4.2 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	
4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ГРИЛЯ BASIC	
4.4 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ГРИЛЯ MOBILE PRO	
4.5 - ПРОВЕРКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ	
ГЛАВА 5 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	стр. 10
5.1 - ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	
5.2 - ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ОБОРУДОВАНИЯ	
5.3 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА	
ГЛАВА 6 - ОЧИСТКА	стр. 11
6.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
ГЛАВА 7 - ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	стр. 12
7.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
7.2 - ШНУР ЭЛЕКТРОСЕТИ	
7.3 - НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ	
7.4 - НОЖКИ	
ГЛАВА 8 - ДЕМОНТАЖ	стр. 12
8.1 - ВЫВОД ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ	
8.2 - УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ	

ГЛАВА 1 – ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ

1.1 – ОБЩИЕ ПРЕДПИСАНИЯ

- Аппарат должен эксплуатироваться только высококвалифицированным персоналом, полностью осведомленным о мерах безопасности, описанных в данном руководстве.
- Перед тем, как новый персонал приступит к работе, он должен заранее пройти обучение.
- Перед выполнением операций по очистке и техобслуживанию, необходимо отключить аппарат от сети электропитания.
- При проведении техобслуживания или очистки аппарата нужно оценить остаточные риски.
- Техобслуживание и очистка аппарата требуют концентрации внимания.
- Необходимо регулярно контролировать состояние шнура питания; изношенный или поврежденный шнур электросети представляет собой опасность.
- Если аппарат показывает неисправности, рекомендуется не использовать его и воздержаться от попыток его ремонта; обратитесь в «Сервисный центр».
- Аппарат предназначен для разогрева, поджаривания и запекания продуктов. Не используйте его для других целей или для каких-либо продуктов, кроме пищевых продуктов.
Производитель не несет ответственности в следующих случаях:
 - если аппарат был поврежден из-за действий неквалифицированного персонала;
 - замены запчастей машины на неоригинальные;
 - при невыполнении инструкций настоящего руководства;
 - Поверхность прибора обрабатывается неподходящими продуктами.

1.2 – ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Устройства электробезопасности, установленные на аппарате и описанные в данном руководстве, соответствуют **ЕС 2006/95, 2004/108** и стандартам **ЕЕС EN 60335-1, EN 55014**. Несмотря на то, что гриль снабжен электрической и механической защитой (во время работы аппарата, а также операций по техническому обслуживанию и очистке), все же существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, которые невозможно полностью устранить, эти риски упоминаются в данном руководстве в разделе **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**. Это могут быть ожоги, вызванные загрузкой разгрузкой продукта, или другие травмы в результате операций по техническому обслуживанию.

1.3 – ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1.3.1 – Общее описание

Наша фабрика разработала и изготовила грили Salamandra для приготовления, разогрева, поджаривания, приготовления запеченных блюд (таких как пицца, бутерброды, пирожные и т. д.) и гарантирует:

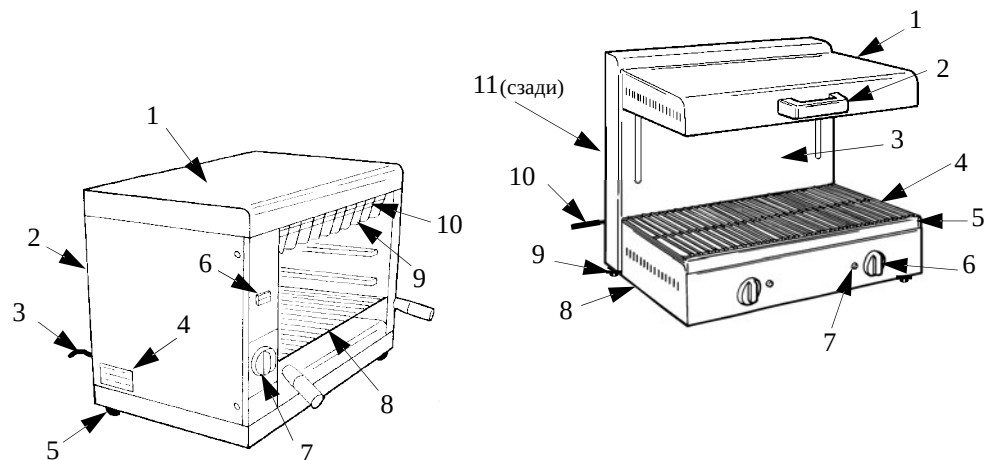
- высочайшую степень безопасности в эксплуатации, очистке и обслуживании;
- высочайший гигиенический стандарт за счет точного выбора материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- наименьшие тепловые потери, создаваемые сопротивлениями;
- надежность и устойчивость всех элементов;
- практичность.

1.3.2 – Конструктивные характеристики

Гриль саламандра полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 430. Этот материал гарантирует гигиеничность при контакте с пищевыми продуктами и высокую устойчивость к кислотам и солям.

1.3.3 – Основные элементы

Рис. 1 – Общий вид аппарата



ОПИСАНИЕ:

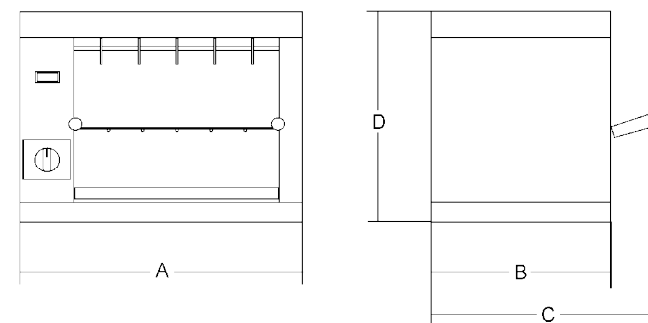
	МОДЕЛЬ BASIC	МОДЕЛЬ MOBILE PRO
1	Верхняя панель	Подвижная верхняя панель
2	Корпус	Ручка
3	Шнур электропитания	Опорная стойка
4	Паспортная табличка (шильд)	Решетка
5	Ножки	Лоток для сбора крошек
6	Сигнальная лампочка	Регулятор температуры
7	Регулятор температуры	Сигнальная лампочка
8	Решетка для приготовления	Опорная база
9	Верхняя защитная решетка	Ножки
10	Кварцевые нагревательные элементы	Шнур электропитания
11	Паспортная табличка (шильд)

ГЛАВА 2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1 – ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рис. 2 – Габаритные размеры

Basic



PRO

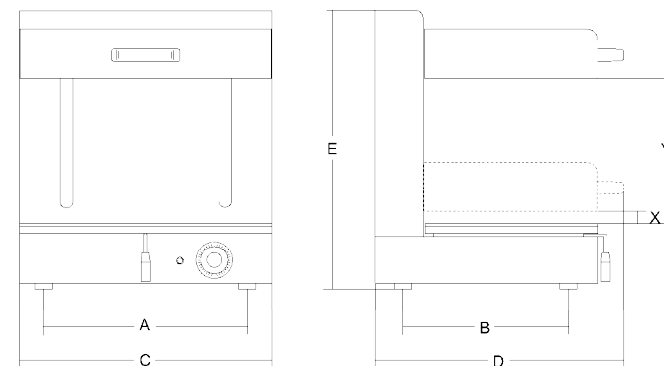


Табл. 1

Модель		FISSA	BASIC	PRO I/2	PRO I/I
Мощность	Вт	2800	2800	1700	3400
Электропитание		230V 50/60Hz F+N			
Зоны нагрева	Кол-во	1	1	1	2
Размеры рабочей поверхности	мм	480x330 h.320	480x330 h.320	385x350	585x350
АхВхD	мм	620x350x430	620x350x430	-	-
С	мм	445	445	-	-
АхВ	мм	-	-	330x400	510x400
СхDхE	мм	-	-	400x545x510	600x545x510
Х / Y	мм	-	-	30 / 240	30 / 240
Вес нетто	кг	18,5	16	45	56

ГЛАВА 3 – ПОЛУЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

3.1 – ОТПРАВКА ОБОРУДОВАНИЯ (см. Рис.3)

Гриль саламандра тщательно упаковывается и затем отправляется с наших складов. Комплект поставки включает:

- a) прочная картонная коробка + внутренние элементы;
- b) оборудование;
- c) инструкция;
- d) **ЕС** декларация.

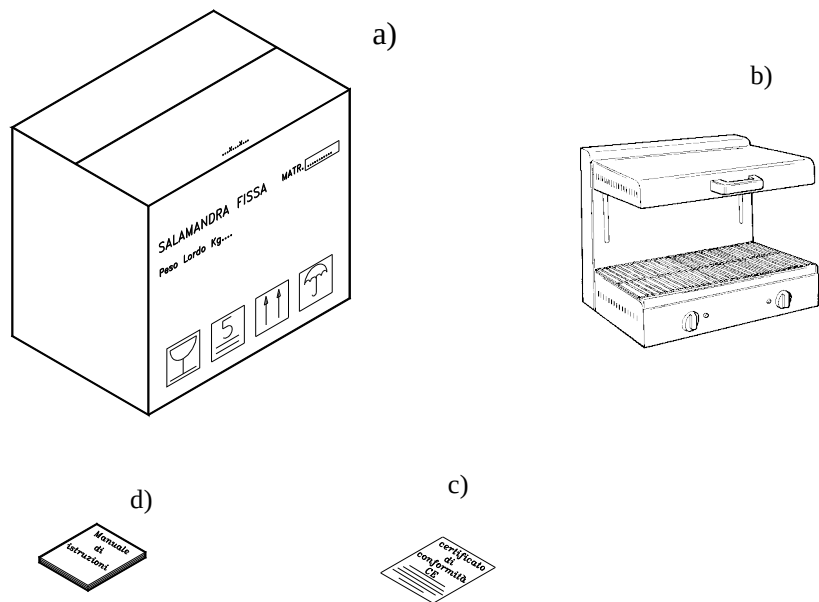


Рис. 3 – Описание комплекта поставки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Электрические характеристики, на которые рассчитано устройство, указаны на контрольной табличке, прикрепленной сбоку машины. Перед подключением к источнику питания прочтите пункт **4.2 Подключение к электросети.**

3.2 – ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

Если на упаковке нет видимых внешних повреждений, откройте ее и убедитесь, что все компоненты находятся внутри (см. Рис.3). Если посылка подверглась внешнему воздействию, ударам или падениям, перевозчик должен быть проинформирован о любых повреждениях; кроме того, подробный отчет о степени повреждения оборудования должен быть заполнен в течение трех дней с даты доставки, указанной в сопроводительных документах.

Не переворачивайте упаковку! При транспортировке упаковки убедитесь, что коробка поднята за 4 угла (параллельно земле).

3.3 – УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Компоненты упаковки (картон, возможные поддоны, пластиковые ленты и полиуретан) являются твердыми городскими отходами; поэтому их можно легко утилизировать. Если оборудование должно быть установлено в странах, где действуют особые правила, упаковка должна быть утилизирована в соответствии с ними.

ГЛАВА 4 - УСТАНОВКА

4.1 – РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Гриль саламандра должен быть установлен на рабочую поверхность, соответствующую его габаритным размерам, указанным в Табл. 1, поэтому он должен быть достаточно большим, ровным, сухим, гладким, устойчивым и располагаться на высоте 80 см от земли, иметь расстояние не менее 10 см от стен, предметов и полок, которые в любом случае должны быть устойчивыми к теплу и огню.

Кроме того, аппарат должен быть установлен в помещении с максимальной влажностью 75% при температуре от +5°C до +35°C; то есть в месте, которое не провоцирует отказ оборудования.

4.2 – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудование оснащено шнуром питания, сечение которого соответствует потребляемой мощности, и вилок ЕС.

Для подключения аппарата следуйте указаниям на паспортной табличке - серийный номер (см. Рис. № 4).

Убедитесь, что заземление полностью исправно.

Кроме того, убедитесь, что характеристики на паспортной табличке - серийный номер (см. Рис. № 4) соответствуют характеристикам, указанным в накладной, и что вилка и розетка находятся в пределах досягаемости во время работы аппарата.

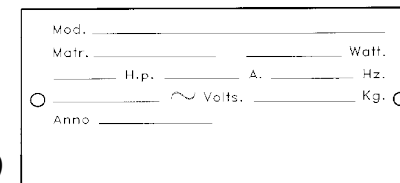
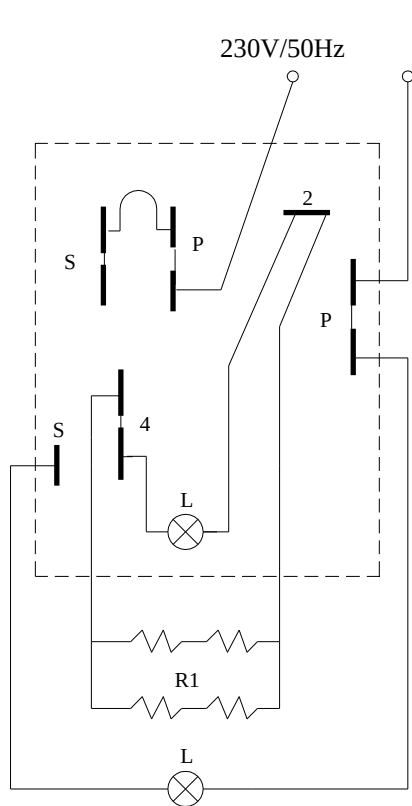


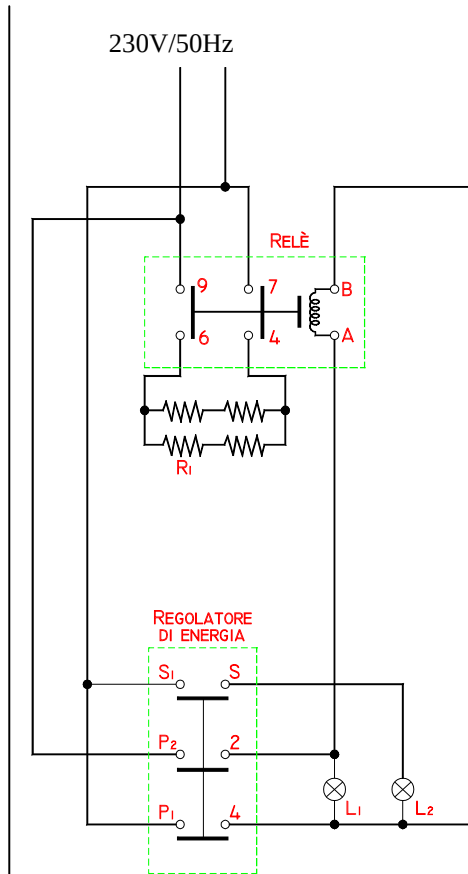
Рис. 4 – Паспортная табличка (шильд)

4.3 – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ГРИЛЯ BASIC



- P1 - P2 Supply 230V/50Hz
- 2 - 4 Resistances + resistance functioning lamp
- P1 - S2 Resistance functioning lamp
- R1 N° 4 resistances of 500W/115V

Рис. 5 - Электрическая схема грилей саламандра Basic



- Three-phases supply 230V/50Hz. (phase + neutral)
- R1 = n°4 resistances of 700W/115V
- L1 = resistance functioning lamp
- L2 = lamp indicating that the machine is on

Рис. 6 - Электрическая схема грилей саламандра Fissa

4.4 – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ГРИЛЯ MOVABLE PRO

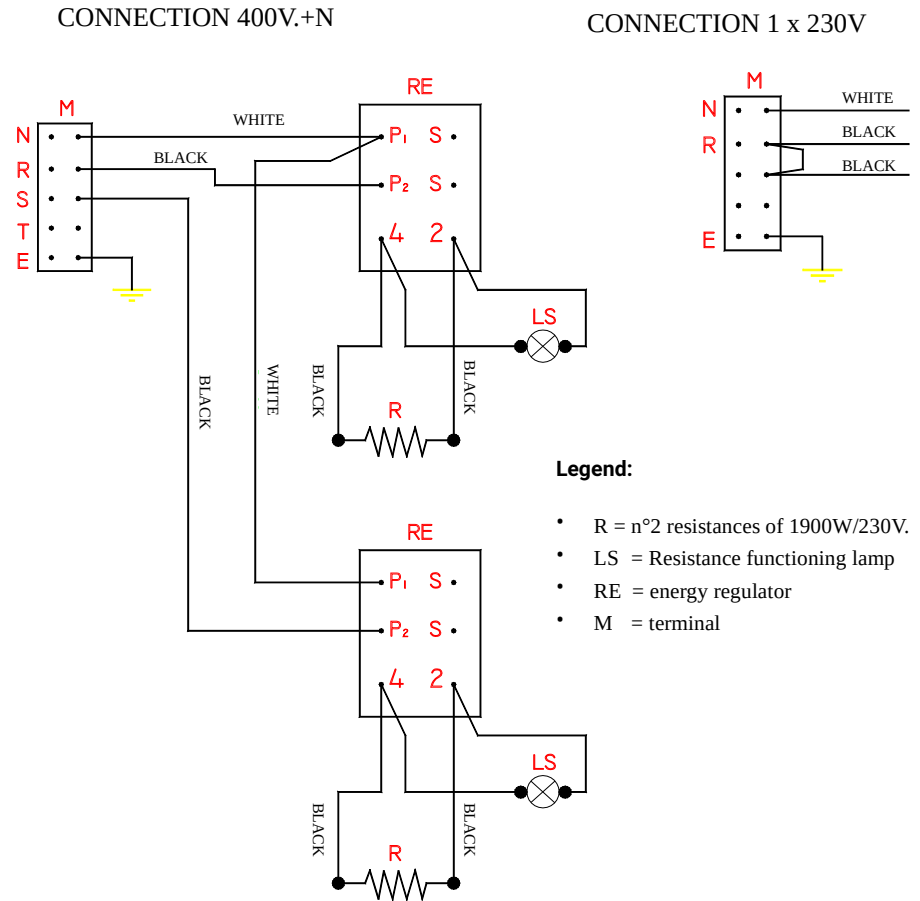


Рис. 7 – Электрическая схема грилей саламандра PRO

4.5 – ПРОВЕРКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Чтобы проверить работу машины, просто поверните ручку регулятора температуры **по часовой стрелке** (стоя лицом к оборудованию) и, начиная с минимума, наблюдайте, загорается ли контрольная лампочка. Когда контрольная лампочка загорелась, это означает, что **нагревательные элементы работают**. Стационарный гриль Salamandra оснащен второй контрольной лампочкой для индикации сетевого напряжения. Убедитесь также, что контрольная лампа загорается, когда машина работает.

ГЛАВА 5 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

5.1 – ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Размещение органов управления на аппарате показано на рисунке ниже.

- 1 Регулятор температуры
- 2 Сигнальная лампочка, которая указывает на то, что нагревательные элементы работают.

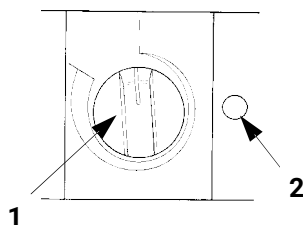


Рис. 8 – Положение органов управления

На стационарной Salamandra есть вторая контрольная лампа, которая указывает на питающую сеть.

5.2 – ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ОБОРУДОВАНИЯ

При доставке оборудования стальные поверхности защищены нейлоновой пленкой против царапин, эту пленку необходимо аккуратно удалить перед запуском аппарата и обратить внимание на удаление возможных остатков клея.

Для выполнения этой операции не используйте точильные инструменты, легковоспламеняющиеся или абразивные вещества.

На этом этапе необходимо запустить аппарат на улице, поставив его на максимум на 15-20 минут. Таким образом, изоляционные материалы, используемые при изготовлении, и остатки смазки из-за механической установки отдельных частей нагреваются и выделяют дым.

Внимание:

Для грилей Salamandra с подвижной поверхностью в первый раз необходимо ослабить винт, расположенный на задней части (см. Рис. 10), который фиксирует **балансир** аппарата.

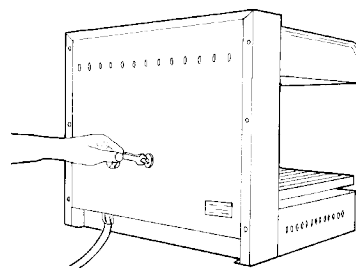


Рис. 9 - Фиксатор балансира

5.3 – ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когда вы кладете продукт на решетку для приготовления, она должна быть горячей, поэтому обратите внимание на **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ** из-за опасности ожогов. **Поэтому используйте необходимые средства защиты.**

Необходимо соблюдать следующую процедуру:

- 1 Расположитесь правильно, чтобы избежать несчастных случаев (см. Рис. 10): корпус должен быть перпендикулярен рабочему столу; руки не должны давить на машину. **Однако не опирайтесь на машину и избегайте положений, при которых части вашего тела могут соприкоснуться с аппаратом.**
- 2 Включите регулятор температуры, чтобы запустить машину, и установите его на МАКС. около минуты;

- 3 Поместите продукт на решетку и при необходимости отрегулируйте интенсивность нагрева с помощью регулятора температуры;
- 4 В конце приготовления уберите остатки продукта с решетки;
- 5 Если аппарат не используется в течение длительного времени (например, один или два часа), установите регулятор температуры на 0°C.

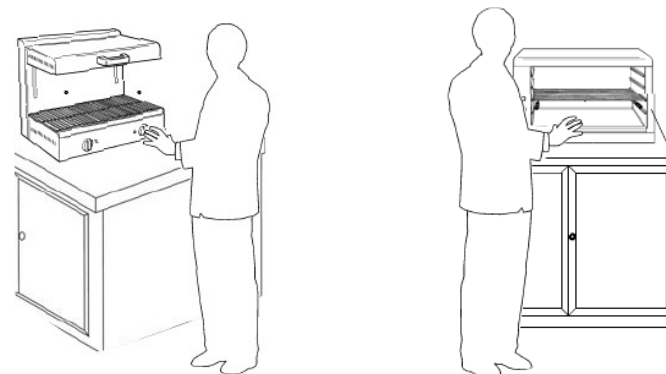


Рис. 10 - Правильное положение при работе с оборудованием

ГЛАВА 6 - ОЧИСТКА

6.1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед выполнением любой операции по очистке отключите вилку аппарата от сети, чтобы полностью изолировать его от остальной части установки; подождите пока аппарат остынет.

- Очистка оборудования – это операция, которую необходимо выполнять не реже одного раза в день, а при необходимости чаще.
- Аппарат следует протирать влажной тканью с использованием нейтрального моющего средства (PH7) при нормальной температуре.
- Все части аппарата, контактирующие с продуктом, должны быть тщательно очищены.
- Никогда не очищайте аппарат под струей воды или под сильным напором воды.
- Для очистки гриля Fissa необходимо снять защитные сетки и протереть кварцевые лампы хлопковой тканью, смоченной в нейтральном моющем средстве (PH7).
- Осторожно **опорожняйте лоток для сбора крошек.**

ГЛАВА 7 - ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию **необходимо вынуть вилку из розетки, чтобы полностью изолировать машину от остальной системы.**

7.2 – ШНУР ЭЛЕКТРОСЕТИ

Периодически проверяйте, не изношен ли шнур питания; для его замены обратитесь в «СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР».

7.3 – НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Периодически проверяйте, не изношены ли кварцевые трубки грилей Fixed/Basic, потому что перемещение аппарата с одного места на другое может спровоцировать поломку трубок. В этом случае обратитесь в «СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР» для их замены.

7.4 - НОЖКИ

Ножки могут изнашиваться и потерять эластичность, что снизит устойчивость машины. В этом случае обратитесь в «СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР» для их замены.

ГЛАВА 8 - ДЕМОНТАЖ

8.1 – ВЫВОД ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если по какой-то причине вы решили вывести оборудование из эксплуатации, убедитесь, что им никто не сможет пользоваться: **отключите его от сети и устраните электрические соединения.**



8.2 – УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС об ограничении использования некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также отходов электрического

Этот символ в виде перечеркнутого мусорного бака на изделии или его упаковке указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Раздельный сбор отходов данного прибора организован и контролируется производителем. Пользователь обязан связаться с производителем и следовать системе обработки отходов, принятой производителем. Раздельный сбор и переработка вашего отработанного оборудования во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить окружающую среду.