РОЗДІЛ 7 - ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

7.1 - ЗАГАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
<u>ПОПЕРЕДЖЕННЯ:</u> перед виконанням будь-яких операцій з технічного обслуговування необхідно вийняти вилку з розетки, щоб повністю ізолювати машину від решти системи.

7.2 - ШНУР ЖИВЛЕННЯ
Періодично перевіряйте, чи шнур живлення не зношений, і, якщо це так, зверніться до «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ» для його заміни.

7.3 - КВАРЦОВІ ТРУБКИ
Періодично перевіряйте, чи не зношені кварцові трубки Fixed/Basic Salamandra, оскільки переміщення машини з одного місця на інше може спровокувати поломку трубок. У цьому випадку зверніться до «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ» для їх заміни.

7.4 - СТОПИ
Лапки можуть зіпсуватися та втратити еластичність, таким чином зменшуючи стійкість машини. У цьому випадку зверніться до «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ» для їх заміни.

РОЗДІЛ 8 - УТИЛІЗАЦІЯ МАШИНИ

8.1 - ВИВЕДЕННЯ МАШИНИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
Якщо з якоїсь причини ви вирішите вивести машину з експлуатації, переконайтеся, що ніхто не може її використовувати: від'єднайте її від мережі та усуньте електричні з'єднання.



8.2 - WEEE Відходи електричного та електронного обладнання

Директиви 2002/95/EC, 2002/96/EC та 2003/108/EC щодо обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні та утилізації відходів електричного та електронного обладнання.
Цей символ у вигляді перекресленого контейнера для сміття на колесах на виробі чи його упаковці вказує на те, що виріб не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.
Окремий збір відходів цього приладу організовує та керує виробник. Користувач несе відповідальність за зв'язок із виробником і дотримання системи утилізації відходів, прийнятої виробником для роздільного збору відходів.
Окремий збір і переробка вашого відпрацьованого обладнання під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та гарантує, що його переробка здійснюється таким чином, щоб захистити здоров'я людей і навколишнє середовище.

СЕРВІС ЦЕНТ
АВТОРИЗОВАНИЙ
ДИЛЕР

SIRMAN®

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА

ГРИЛЬ SALAMANDRA

МОДЕЛІ: PRO 1/1 G CE, PRO 1/2 G CE





ВСТУП

- *Цей посібник призначений для того, щоб надати клієнтам інформацію про машину та її технічні характеристики, а також необхідні інструкції з експлуатації та технічного обслуговування, щоб гарантувати найкраще використання машини та зберегти її ефективність у довгостроковій перспективі.*
- *Цей посібник призначений для використання кваліфікованими та досвідченими людьми, добре поінформованими про використання машини та її періодичне технічне обслуговування.*

ЗМІСТ

***РОЗДІЛ* 1 - ІНФОРМАЦІЯ ПРО МАШИНУ** ст. 3
1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ
1.2 - ЗАБЕЗПЕЧНІ ПРИСТРОЇ, ВСТАНОВЛЕНІ НА МАШИНІ
1.3 - ОПИС МАШИНИ
1.3.1 - загальний опис
1.3.2 – особливості виробництва
1.3.3 - компоненти машини

***РОЗДІЛ* 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ** ст. 5
2.1 - ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ. . .

***РОЗДІЛ* 3 - ПРИЇЗД МАШИНИ** ст. 6
3.1 - ВІДПРАВКА МАШИНИ
3.2 - ПЕРЕВІРКА ПОСИЛКИ ПІСЛЯ ОТРИМАННЯ
3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАННЯ

***РОЗДІЛ* 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ** ст. 7
4.1 - НАЛАШТУВАННЯ МАШИНИ
4.2 - ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ
4.3 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА BASIC/FISSA SALAMANDRA
4.4 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА РУХОМОЇ САЛАМАНДРИ
4.5 - ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНУВАННЯ

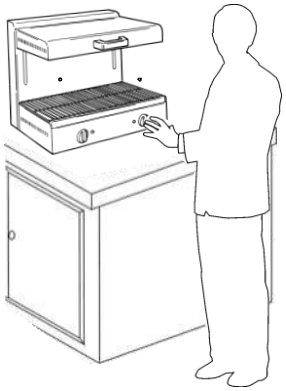
***РОЗДІЛ* 5 - ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ** ст. 10
5.1 - УПРАВЛІННЯ
5.2 - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ
5.3 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ТОВАРУ

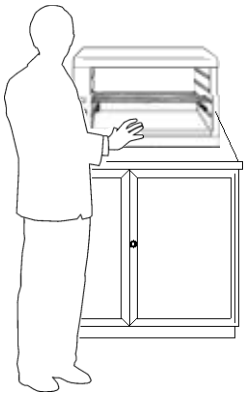
***РОЗДІЛ* 6 - ГЕНЕРАЛЬНЕ ПРИБИРАННЯ** ст. 11
6.1 - ВСТУП

***РОЗДІЛ* 7 - ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ** ст. 12
7.1 - ЗАГАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
7.2 - ШНУР ЖИВЛЕННЯ
7.3 - КВАРЦОВІ ТРУБКИ
7.4 - НОГИ

***РОЗДІЛ* 8 - УТИЛІЗАЦІЯ МАШИНИ** ст. 12
8.1 - ВИВЕДЕННЯ МАШИНИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
8.2 - WEEE Відходи електричного та електронного обладнання

одної хвилини;
3 помістіть виріб на решітку та за допомогою терморегулятора відрегулюйте інтенсивність нагріву відповідно до необхідності;
4 після закінчення приготування видалити залишки з решітки;
5 Якщо машина не працює протягом тривалого періоду (наприклад, одну або дві години), встановіть регулятор температури на 0°C.





Мал. 10 - Правильне положення

РОЗДІЛ 6 - ГЕНЕРАЛЬНЕ ПРИБИРАННЯ

6.1 - ВСТУП

<u>ПОПЕРЕДЖЕННЯ:</u> перед виконанням будь-якої операції з чищення від'єднайте вилку машини від мережі, щоб повністю від'єднати її від решти установки; зачекайте, поки машина охолоне

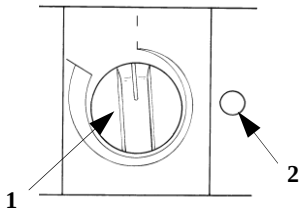
- Машинне очищення - це операція, яку слід виконувати принаймні один раз на день, а при необхідності частіше.
- Машину слід мити вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом (PH7) при нормальній температурі.
- Усі деталі машини, які контактують із продуктом, необхідно ретельно очистити.
- Ніколи не чистіть машину за допомогою стисненої води або струменів води.
- Для чищення Salamandra Fissa необхідно зняти захисні сітки і пройти кварцові лампи ватним флоком, змоченим нейтральним миючим засобом (PH7).
- З такою ж обережністю спорожніть лоток для збору крихт.

РОЗДІЛ 5 - ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ

5.1 - ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ

Елементи керування розміщені на машині, як показано на малюнку нижче.

1 Регулятор температури.
2 Контрольна лампа вказує на те, що опори включені.



Мал. 8 - Положення регуляторів

На фіксованій Salamandra є друга контрольна лампа, яка вказує на мережу живлення.

5.2 - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ

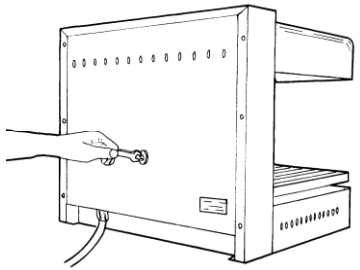
Коли машина доставлена, сталеві поверхні захищені нейлоновою плівкою проти подряпин, цю плівку необхідно акуратно видалити перед запуском машини та уважно видалити можливі залишки клею.

Для виконання цієї операції не використовуйте заточувальні інструменти, легкозаймисті або абразивні речовини.

На цьому етапі необхідно запустити машинку на вулиці, поставивши її на максимум на 15-20 хвилин.

Таким чином ізоляційні матеріали, які використовувалися під час виробництва, і залишки мастила внаслідок механічного встановлення окремих частин нагріваються та виробляють дим.

Примітка: для рухомої саламандри вперше необхідно послабити гвинт, розташований на задній частині (див. МАЛ. № 10), який фіксує білансер всередині машини.



Мал.9 - фіксатор еквалайзера

5.3 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ

<u>ПОПЕРЕДЖЕННЯ:</u> коли ви кладете продукт на решітку для приготування, він повинен бути гарячим, тому зверніть увагу на РИЗИКИ ЗАЛИШКОВОГО ВИПАДКУ через небезпеку опіку. Тому використовуйте необхідні засоби захисту.

Слід дотримуватися наведеної нижче процедури.

1 Розташуйте себе правильно, щоб уникнути нещасних випадків (див. МАЛ. № 10): тіло має бути перпендикулярно до робочого столу; руки не повинні тиснути на машину. Однак не спирайтеся на машину та уникайте положень, де ваші частини тіла можуть стикатися з машиною.

2 Увімкніть регулятор температури, щоб запустити машину, і встановіть її на MAX. близько

РОЗДІЛ 1 - ІНФОРМАЦІЯ ПРО МАШИНУ

1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ

- Машиною повинні керувати лише висококваліфіковані люди, які повністю обізнані із заходами безпеки, описаними в цьому посібнику.
- У разі зміни особового складу необхідно провести завчасне навчання.
- Перед початком операцій з чищення та обслуговування вийміть вилку з розетки.
- Ретельно оцініть залишкові ризики, щоб провести очищення та обслуговування
- Очищення та догляд вимагають великої концентрації.
- Регулярний контроль електричного шнура є абсолютно необхідним; зношений або пошкоджений шнур дуже небезпечний.
- Якщо машина виявляє несправності, рекомендується не використовувати її та утримуватися від спроб ремонту; зателефонуйте в «Сервісний центр».
- Апарат використовується для варіння, розігрівання, підсмажування та приготування страв у запіканці. Не використовуйте машину для інших цілей або для будь-яких інших продуктів, окрім харчових продуктів.
- Виробник не несе відповідальності в наступних випадках:

⇒ якщо до машини втрутився неавторизований персонал;

⇒ якщо деякі деталі були замінені на неоригінальні запчастини;

⇒ якщо інструкції, що містяться в цій інструкції, не виконуються точно;

⇒ якщо поверхня машини не очищена належним засобом

1.2 - ЗАБЕЗПЕЧНІ ПРИСТРОЇ, ВСТАНОВЛЕНІ НА МАШИНІ

Електрозахисні пристрої, встановлені на машині, описані в цьому посібнику, відповідають ЕС 2006/95, 2004/108і стандартам EEC EN 60335-1, EN 55014.

Навіть незважаючи на те, що Salamandra оснащено електричним і механічним захистом (під час роботи машини та для операцій з технічного обслуговування та чищення), все ще існують ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ, які неможливо повністю усунути. Ці ризики згадуються в цьому посібнику в розділі ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Це опіки, спричинені завантаженням і розвантаженням продукту, або інші травми внаслідок операцій з технічного обслуговування.

1.3 - ОПИС МАШИНИ

1.3.1 - Загальнийопис

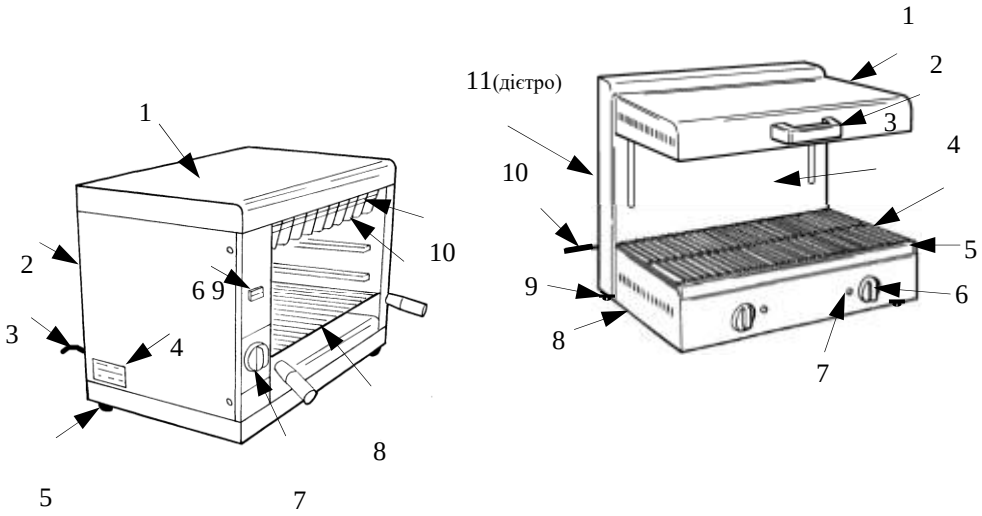
Наша фірма розробила та виготовила Salamandra для приготування, розігрівання, підсмажування, приготування запечених страв (наприклад, піци, сендвічів, тістечок тощо) і гарантує:

- найвищий ступінь безпеки при функціонуванні, чищенні та обслуговуванні;
- найвищий гігієнічний стандарт за рахунок точного вибору матеріалів, які контактують з харчовими продуктами;
- найменші втрати тепла, що виробляються опорами;
- міцність і стійкість всіх елементів;
- велика зручність.

1.3.2 - особливості виготовлення

Salamandra повністю виготовлена з нержавіючої сталі AISI 430. Цей матеріал гарантує контакт з їжею (гігієнічність) і високу стійкість до кислот, солей і процесів окислення.

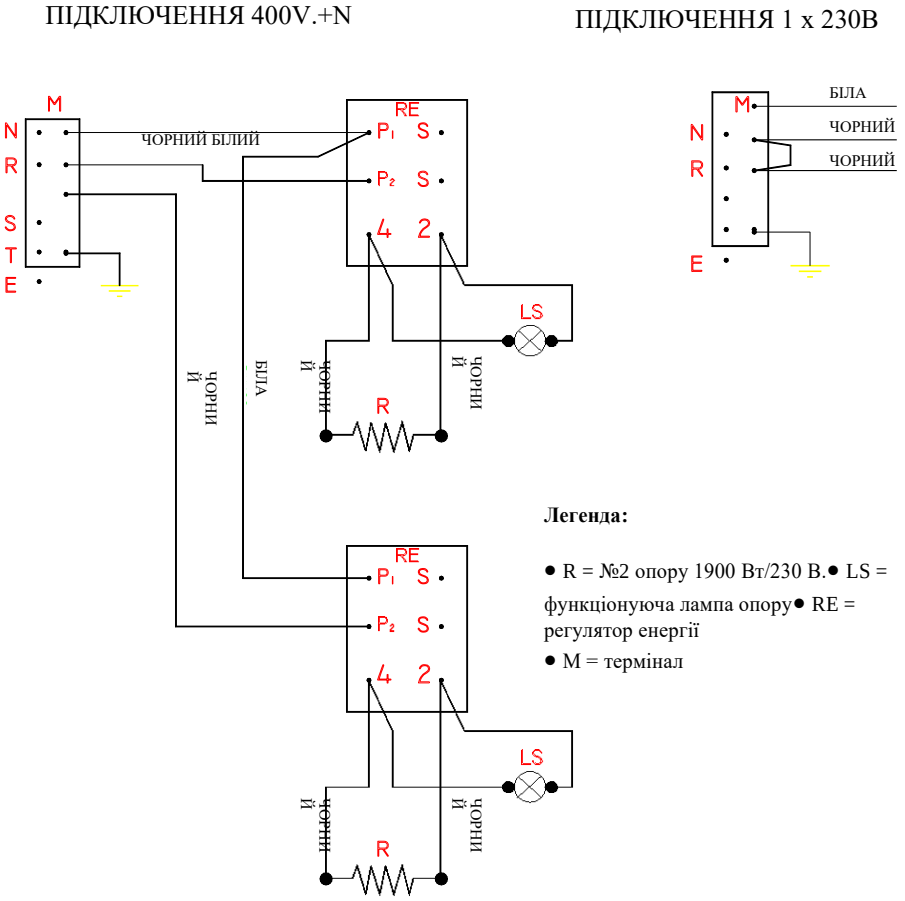
1.3.3 - Компоненти машини



ЛЕГЕНДА:

	FISSA/ОСНОВНА САЛАМАНДРА САЛАМАНДРА	РУХОМА
1	*Обкладинка*	*Рухоме покриття*
2	*оболонка*	*Ручка*
3	*Шнур живлення*	*Підтримує*
4	*Паспортна табличка-серійний номер*	*Решітка*
		Лоток для збору крихт
5	*Ноги*	*Регулятор температури*
6	*Пілотна лампа*	*Пілотна лампа*
7	*Регулятор температури*	*Опорна база*
8	*Нижня решітка*	*Ноги*
9	*Верхня захисна сітка*	*Шнур живлення*
10	*Кварцові трубки*	*Паспортна табличка-серійний номер*
11	.....	

4.4 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА РУХОМОЇ САЛАМАНДРИ *Мал.1 - Загальний вигляд*



Мал. 7 - Електрична схема рухомої саламандри мод. PRO/PRO I

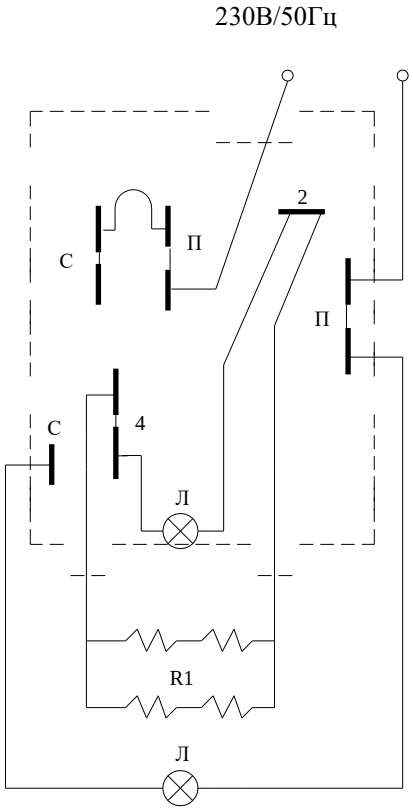
4.5 - ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНУВАННЯ

Щоб перевірити роботу машини, просто поверніть ручку регулятора температури за годинниковою стрілкою (розмістивши себе перед ручкою) і, починаючи з мінімуму, спостерігайте, чи загоряється контрольна лампа.
Коли контрольна лампа горить, це означає, що опори працюють.
Фіксована Salamandra оснащена другою контрольною лампою для вказівки напруги в мережі. Перевірте також, чи вмикається контрольна лампа, коли машина працює.

4

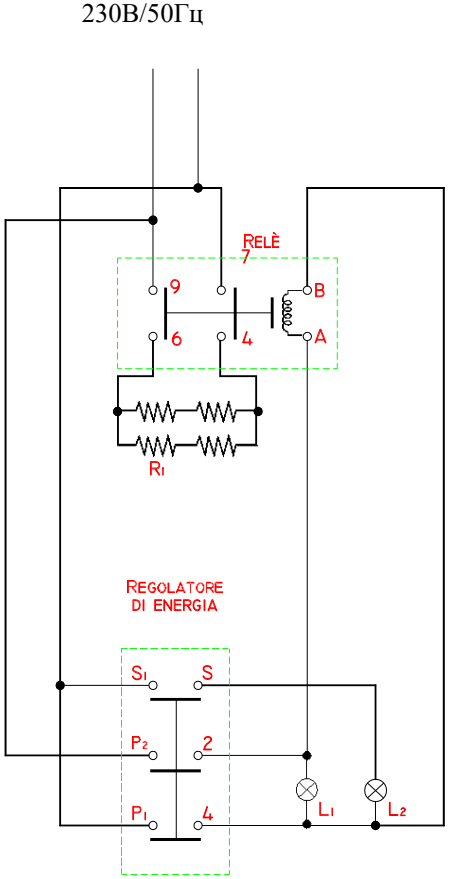
9

4.3 - СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНОЇ СХЕМИ BASIC/FISSA SALAMANDRA



P1 - P2 Живлення 230 В/50 Гц
2 - 4 Опір + опорна робоча лампа P1 - S2 Опірна робоча лампа
R1 №4 опору 500 Вт/115 В

Мал.5 - Електрична схема базової саламандри



Трифазне живлення 230В/50Гц.
(фаза + нейтраль)

R1 = №4 опору 700 Вт/115 В L1 = опір робочої лампи
L2 = індикатор, який вказує, що машина ввімкнена

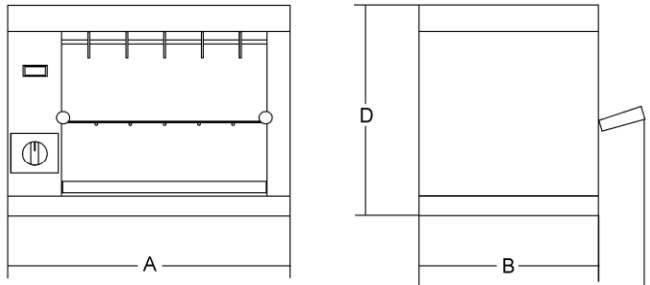
Мал.6 - Електрична схема Fissa Salamandra

РОЗДІЛ 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ

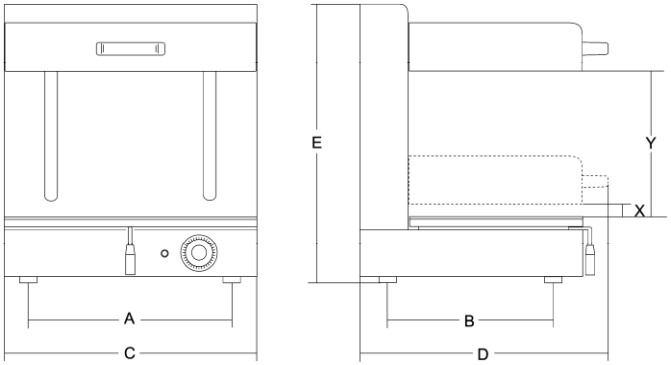
2.1 - ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мал.2 - Креслення габаритних розмірів

Fix/Basic



PRO



ТАВ. № 1

Модель		FISSA	БАЗОВИЙ	PRO I/2	PRO I/I
потужність	*ват*	2800	2800	1700	3400
Джерело живлення		230 В 50/60 Гц F+N			
Зони обігріву	*n.*	1	1	1	2
Відділ кулінарії дим.	*мм*	480x330 h.320	480x330 h.320	385x350	585x350
AxBxD	нетто		*мм* 620x	-	620x350x430
C			350x430	*мм*	445
AxB			*мм*	-	-
CxDxE			445	*кг*	-
X / Y			*мм*	18,5	-
Вага			-		16

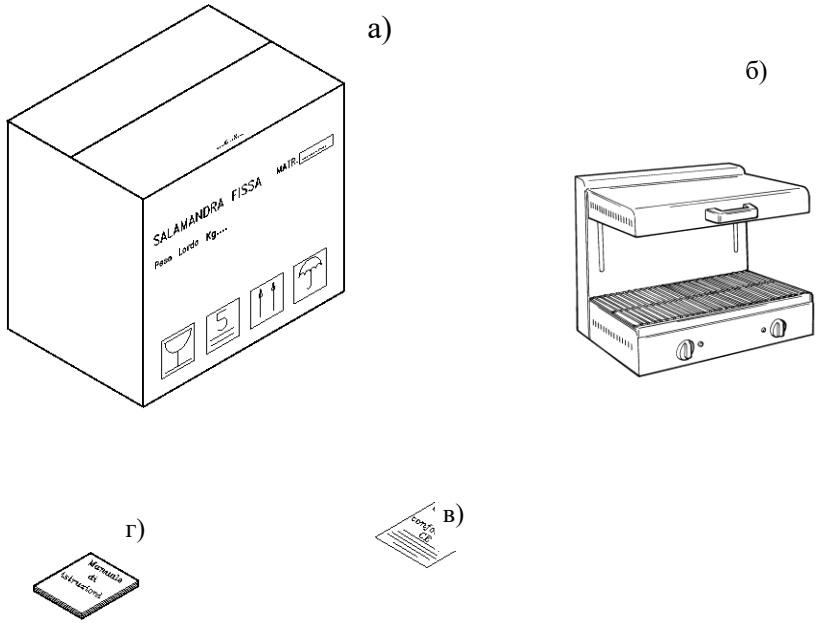
-	-
-	-
330x400	510x400
400x545x510	600x545x510
30 / 240	30 / 240
45	56

РОЗДІЛ 3 - ПРИЇЗД МАШИНИ

3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ МАШИНИ (див. МАЛ. № 3)

Salamandra акуратно упаковується, а потім відправляється з наших складів. Пакет включає:

а) міцна картонна коробка + внутрішні захисти;
б) машина;
в) цей посібник;
г) **Декларація відповідності ЄС.**



Мал. 3 - Опис упаковки

<u>ПОПЕРЕДЖЕННЯ:</u> Електричні характеристики, для яких розроблено прилад, вказані на контрольній табличці збоку машини. Перед підключенням до джерела живлення прочитайте пар. 4.2 Електричні з'єднання.

3.2 - ПЕРЕВІРКА ПАКУЛКА ПІСЛЯ ОТРИМАННЯ

Якщо після надходження на упаковці немає видимих зовнішніх пошкоджень, відкрийте її та перевірте, чи всі компоненти знаходяться всередині (див. МАЛ. № 3). Якщо посилка зазнала грубого поводження, ударів або аварій, перевізника необхідно повідомити про будь-які пошкодження; крім того, докладний звіт про ступінь пошкодження, заподіяного машині, має бути заповнений протягом трьох днів від дати доставки, зазначеної в товаросупровідних документах. Не перевертайте пакунок!! Коли пакунок транспортується, переконайтеся, що коробка піднята за 4 кути (паралельно до землі).

3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

Компоненти упаковки (картон, можливі піддони, пластикові стрічки та поліуретан) є твердими побутовими відходами; тому їх можна легко утилізувати.
Якщо машину необхідно встановити в країнах, де діють спеціальні правила, упаковку слід утилізувати відповідно до них.

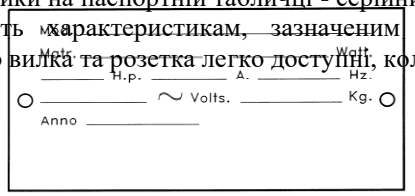
РОЗДІЛ 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ

4.1 - НАЛАШТУВАННЯ МАШИНИ

Salamandra повинна бути встановлена на робочому столі, який відповідає його габаритним розмірам, наведеним у табл. 1, тому він повинен бути достатньо великим, добре вирівняним, сухим, гладким, міцним, стійким і розташований на висоті 80 см від землі, мати принаймні 10 см вільного простору від стін, предметів і полиць, які в будь-якому випадку повинні бути стійкими до тепла і вогню.
Крім того, машина повинна бути встановлена в приміщенні з макс. 75% незасолена вологість при температурі від +5°C до +35°C; тобто в місці, яке не спровокує поломку машини.

4.2 - ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Машина оснащена шнуром живлення, перетин якого відповідає споживаній потужності, і ЕС-вилкою.
Щоб підключити машину, дотримуйтеся вказівок на паспортній табличці - серійний номер (див. МАЛ. № 4).
Перевірте, чи справне заземлення.
Крім того, переконайтеся, що характеристики на паспортній табличці - серійний номер (див. МАЛ. № 4) відповідають характеристикам, зазначеним у транспортно-транспортній накладній, і що вилка та розетка легко доступні, коли машина працює.



Мал.4 - Паспортна табличка-серійний номер