

**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
УСТАНОВКЕ ЧУГУННЫХ КОНТАКТНЫХ ГРИЛЕЙ
PSF 400 E/PSF 600 E**



Сделано во Франции

Апрель 2013

Чугунные контактные грили PSF 400 E/PSF 600 E

Благодарим за приобретение этого высококачественного аппарата, произведённого во Франции. Вы остановили выбор на аппарате, в котором сочетаются самые лучшие технические качества и высочайшее удобство для использования. Желаем Вам успехов в работе с грилем!

1. Инструкции по Технике безопасности (ТБ)

Во избежание рисков возникновения пожара, поражения электрическим током, ожогов, других травм и нанесения ущерба имуществу скрупулёзно следуйте настоящим инструкциям. В ходе эксплуатации аппарата необходимо соблюдать максимальную осторожность и, в частности:

- Настоящие инструкции должны постоянно храниться рядом с аппаратом.
- Аппарат устанавливайте согласно требованиям инструкций. По его периметру необходимо оставить не менее 10 см свободного пространства.
- Избегайте установки аппарата под прямым солнечным светом, в условиях низких температур и высокой влажности.
- Не оставляйте работающий аппарат без присмотра, особенно в присутствии детей и/или лиц с физическими или умственными недостатками.
- Категорически не рекомендуется перемещать работающий аппарат, или если его рабочая поверхность горячая.
- Перед подключением аппарата к сети электропитания или отключением от неё убедитесь в том, что сетевой выключатель аппарата находится в положении «Выключено».
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей аппарата. При работе с ним используйте рукоятки, ручки и кнопки управления.
- Используйте аппарат только по назначению.
- Не допускайте касания силовым шнуром горячих поверхностей.
- Не допускается эксплуатация аппарата вблизи огнеопасных материалов.
- Постоянно следите за состоянием вентиляционных отверстий аппарата.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте сам аппарат, его силовой шнур и вилку в воду или иную жидкость.
- При повреждении силового шнура обратитесь к производителю, его службе послепродажной поддержки или к квалифицированным специалистам на предмет замены.
- Все ремонтные работы, а также техническое обслуживание (ТО) аппарата надлежит производить только силами подготовленных и квалифицированных специалистов.
- Применяйте исключительно оригинальные запасные части.
- В конце процедуры приготовления и перед чисткой/мойкой аппарата не забудьте полностью его обесточить.

2. Содержимое картонной упаковки

АППАРАТ: контактный гриль, выполненный из чугуна.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ: Настоящая брошюра.

См. ПОКОМПОНЕНТНЫЕ ЧЕРТЕЖИ PSF 400 E/PSF 600 E, ПОМЕЩЁННЫЕ В КОНЕЦ БРОШЮРЫ.

3. Надлежащее применение аппарата

Используйте аппарат только для приготовления мяса, бекона, рыбы, гамбургеров, колбас, сосисок, лука, а также для жарки яиц и приготовления омлетов.

4. Функционирование аппарата

Контактный гриль оборудован чугунной плитой. После 15-минутного разогрева плита приобретает одинаковую температуру по всей своей поверхности благодаря наличию нагревательных элементов¹, выполненных из жаропрочного никелехромового сплава «инколой».

Для включения аппарата и разогрева плиты переведите ручку управления термореле (поз. 3 на Иллюстрации) в нужное положение. Загорится контрольный индикатор зелёного цвета (поз. 1 на Илл.), аппарат включён; затем загорится контрольный индикатор оранжевого цвета (поз. 2 на Илл.) – плита разогревается. Когда оранжевый индикатор погаснет, аппарат готов к работе.

В ходе приготовления продуктов во избежание перегрева температуру можно регулировать с помощью ручки управления термореле (поз. 3 на Илл.). Активный контрольный индикатор оранжевого цвета указывает на периоды нагревания плиты. Мясо готовится при температуре примерно 250-300°C.

Аппарат оборудован съёмным поддоном (поз. 5 на Илл.) для сбора сока и жира, образующихся при приготовлении продуктов. Его необходимо регулярно опорожнять. Перед началом процесса приготовления в целях упрощения мойки и во избежание затвердевания и накопления жира в поддон рекомендуется наливать небольшой объём воды. Не допускается эксплуатация аппарата без поддона (поз. 5 на Илл.).



5. Функционирование/Обращение

а) Установка/Сборка

- Осторожно извлеките аппарат из упаковки.
- Поместите контактный гриль на ровную жаростойкую поверхность.
- Категорически не рекомендуется ставить аппарат близ стены или же рядом с разделительными перегородками в помещении, сделанными из горючих материалов, даже если они имеют солидную теплоизоляцию.
- Между аппаратом и стеной/разделительной перегородкой в помещении оставьте не менее 10 см свободного пространства.

¹ Один в модели PSF 400 E и два в модели PSF 600 E.

- Снимите с аппарата защитную плёнку.

b) Первый пуск

Перед первым пуском с помощью чистящего средства удалите антикоррозионный защитный жир. Затем смажьте плиту растительным маслом.

При первом пуске разогрев контактного гриля производите вне помещения в течение примерно 30 минут. При этом возможно появление дыма и лёгкого запаха. Это нормальный процесс: с металлических деталей аппарата будет удаляться нанесённое на заводе машинное масло.

Первая чистка/мойка

Перед началом эксплуатации гриля проведите его чистку/мойку (см. главу 6 «Чистка/мойка»).

Подключение аппарата

- Убедитесь в соответствии напряжения и частоты в электросети их показателям, представленным на шильдике с техническими данными аппарата.
- Убедитесь в том, что все ручки управления аппаратом находятся в положении «0».
- Проверьте силовой шнур и вилку аппарата на наличие повреждений.
- Полностью размотайте силовой шнур и включите его вилку в трёхконтактную розетку, имеющую заземление.

Контактный гриль подключён.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для подключения аппарата к розетке без заземления либо непосредственно в электросеть обратитесь к квалифицированному электрику.

c) Эксплуатация аппарата

Элементы управления и индикаторы

Индикаторы управления	Функции
Термореле (поз. 3 на Илл.)	ВКЛ./ВЫКЛ. + установка температуры
Контрольный индикатор зелёного цвета (поз. 1 на Илл.)	Аппарат включён (горит контрольный индикатор). Аппарат выключен (контрольный индикатор не горит).
Контрольный индикатор оранжевого цвета (поз. 2 на Илл.)	Разогрев аппарата (горит контрольный индикатор). Значение температуры достигнуто (контрольный индикатор не горит).

КАТЕГОРИЧЕСКИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ АППАРАТ БЕЗ КАПЛЕСБОРНИКА (ПОЗ. 5 НА ИЛЛ.).

Пуск

Поверните ручку управления термореле (поз. 3 на Илл.) в желаемое положение; загорятся контрольные индикаторы зелёного (поз. 1 на Илл.) и оранжевого (поз. 2 на Илл.) цветов. Аппарат находится в режиме разогрева. Погасший контрольный индикатор оранжевого (поз. 2 на Илл.) цвета означает, что нужная температура достигнута. Перед каждой процедурой приготовления смазывайте плиты маслом.

Установка температуры

Установка температуры производится посредством установки термореле (поз. 3 на Илл.) в нужное положение. Если требуется более высокий показатель температуры, включится оранжевый индикатор (поз. 2 на Илл.); последний выключится по достижению уже установленной температуры.

НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ ОСТАВЛЯТЬ АППАРАТ ФУНКЦИОНИРУЮЩИМ НА ПОЛНОЙ МОЩНОСТИ. СЛЕДУЕТ ПРОСТО УСТАНОВЛИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ СОГЛАСНО ПРИГОТОВЛЯЕМЫМ ПРОДУКТАМ: ЭТО ЭКОНОМИТ ОБЪЁМ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ ЭНЕРГИИ.

ЕСЛИ ПРОДУКТЫ НАЧИНАЮТ ПРИЛИПАТЬ К ПЛИТЕ, СНИЗЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПО ТЕРМОРЕЛЕ.

Остановка аппарата

Переведите каждую ручку управления (поз. 3 на Илл.) в положение «0»; при этом зелёный индикатор (поз. 1 на Илл.) погаснет. Работа контактного гриля остановится.

Дайте аппарату возможность остыть.

Промойте аппарат (см. главу 6 «Чистка/мойка аппарата»).

Смажьте плиту.

d) Отказ/ремонт аппарата

В случае технического отказа или поломки какой-либо детали свяжитесь со службой послепродажной поддержки. Помните! Все ремонтные работы должны производиться силами только квалифицированных специалистов.

При обращении в службу послепродажной поддержки Вашего дистрибьютора или магазина, в котором приобретали аппарат, предоставьте работникам полные сведения о гриле, как то: его торговое наименование, тип и серийный номер. Вся информация подобного рода указана на шильдике с техническими данными, находящемся на задней стенке аппарата.

6. Чистка/мойка аппарата

Полностью обесточьте контактный гриль.

- Перед любыми работами, связанными с техническим обслуживанием, ремонтом и чисткой/мойкой, дайте аппарату полностью остыть.
- Для чистки плиты применяйте только неабразивные средства. Регулярно мойте внешние стенки аппарата, для чего используйте раствор моющего средства в тёплой воде. Для просушки не применяйте жёсткие с абразивным эффектом тряпки. Смывайте моющее средство только влажной губкой.
- Извлеките и опорожните поддон (поз. 5 на Илл.).
- Поддон (поз. 5 на Илл.) промывайте влажной губкой с небольшим объёмом жидкости для мойки посудомоечных машин. Допускается также его мойка в самой посудомоечной машине. По окончании этой операции поддон оботрите.
- Как только поддон высохнет, верните его на место в аппарат.
- Внешние поверхности корпуса аппарата промойте, исключив какие-либо абразивные средства.

- Запрещается мойка аппарата проточной водой из шланга. Вода может попасть внутрь корпуса, что приведёт аппарат в неремонтопригодное состояние.
- Категорически не рекомендуется погружать сам аппарат, его силовой шнур и вилку в воду или иную жидкость: это чревато поражением электрическим током.

Особое внимание обратите на каплесборник (поддон – поз. 5 на Илл.). Регулярно опорожняйте его. Перелив скопившихся в нём жира и сока из продуктов способен привести к повреждению аппарата с непредсказуемыми последствиями.


Перед длительным простоем контактного гриля настоятельно рекомендуется защитить его от воздействия влаги и смазать плиту.

7. Технические характеристики

Модели	PSF 400 E	PSF 600 E
Габаритные размеры	400x475x230 мм	600x475x230 мм
Рабочая поверхность	400x400 мм	600x400 мм
Вес	19 кг	29 кг
Мощность	3000 Вт	2 x 3000 Вт
Кол-во нагревательных элементов	1	2
Ток	13 А	2 x 13 А
Напряжение	220-240 В ~	380-415 В 3 ф. Нейтр.~

ЗНАЧЕНИЕ ЦВЕТА ПРОВОДОВ

Фаза 1	Коричневый
Фаза 2	Чёрный
Фаза 3	Серый
Нейтраль	Голубой
Земля	Жёлто-зелёный

Эквипотенциальное соединение, обозначенное символом , следует устроить посредством проводника эквипотенциальной системы, имеющейся в Вашем помещении; при этом минимальное сечение такого проводника должно быть не меньше 2,5 мм².

8. Нормы и стандарты

Аппарат соответствует требованиям нижеследующих норм и стандартов:

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-38

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Степень влагозащиты IPX4 согласно нормам 60335-2-38 (2008).

9. Утилизация отходов электрических и электронных приборов

Аппарат соответствует требованиям нижеследующих Директив:

2002/96/CE (DEEE) №34270064800021

2002/95/CE (ROHS)

2066/95 CE

2004/108 CE



Основополагающие правила

Аппарат не подлежит утилизации как обычные бытовые отходы.

Аппарат и его электрическая и электронная начинка подлежат переработке как электрическое оборудование.

Материалы, из которых сделан аппарат, могут быть использованы повторно. Следуйте всем правилам по корректной утилизации устройств подобного типа. Этим Вы сохраните экологичность окружающей среды.

Для получения всей необходимой информации, касающейся сбора и переработки отходов электрического и электронного оборудования, свяжитесь с Вашим дистрибьютором.

10. Гарантия

Условия гарантии

Гарантия, действующая на аппарат, представляет собой коммерческую гарантию дистрибьютора или розничного продавца. Для получения более подробной информации свяжитесь с торговым предприятием, в котором Вы приобрели аппарат.

Гарантия не распространяется на повреждения и ущерб имуществу.

Нижеследующие положения – составная часть юридических гарантий, предусмотренных статьёй 1641 и последующими статьями Гражданского Кодекса, затрагивающими проблемы дефектов, в том числе скрытых.

Условия прекращения гарантии

Неправильная установка и плохо проведённое обслуживание – то есть действия, идущие вразрез с действующими регулирующими нормами и/или инструкциями, изложенными в настоящей брошюре.

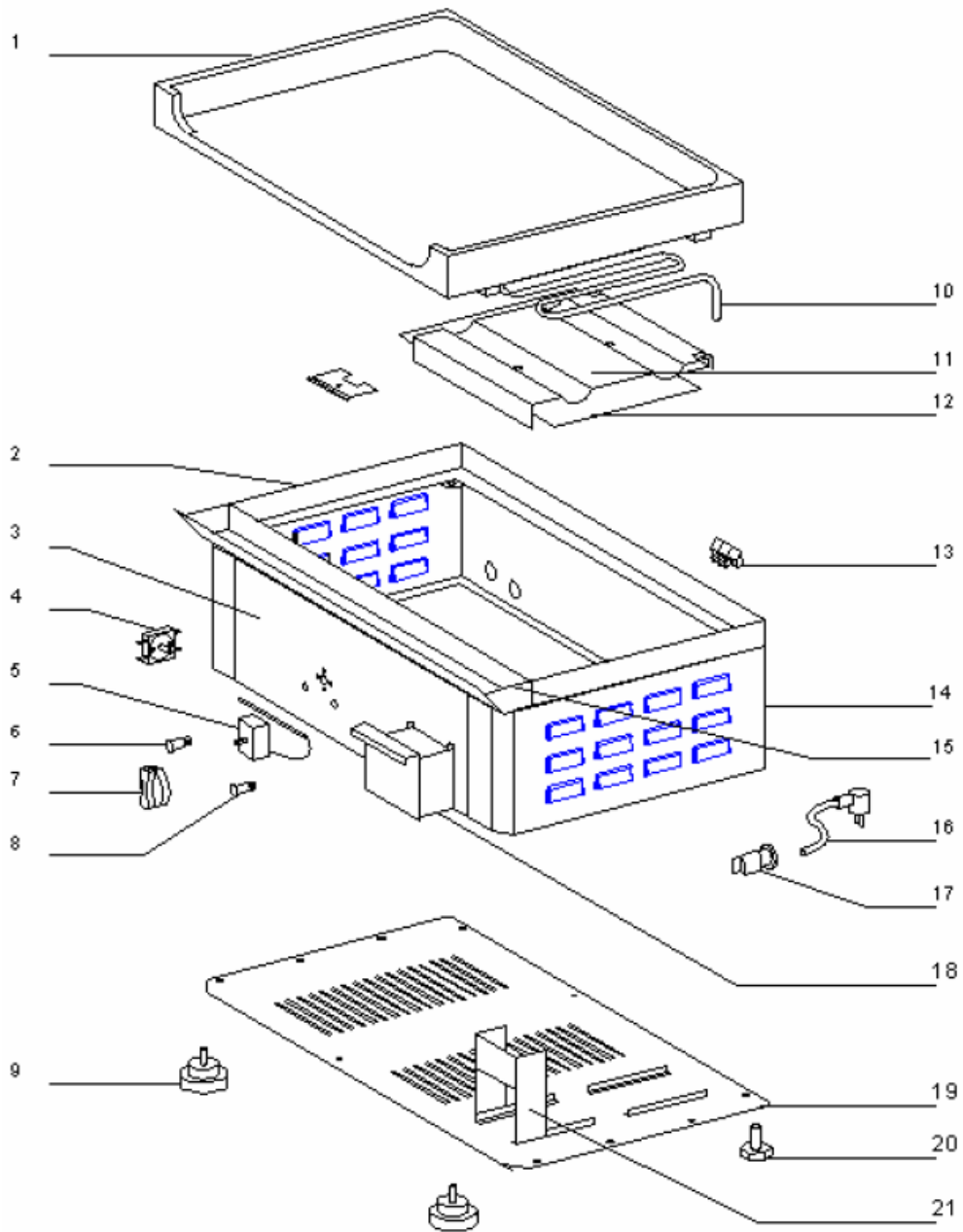
Гарантия не распространяется на ремонтные работы, ставшие следствием неверного обращения с аппаратом, ненадлежащей эксплуатации, халатности либо чрезмерной нагрузки, а также проблем, связанных с сетью электропитания.

Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные ударами, атмосферным воздействием. Транспортировка аппарата производится пользователем; в случае его доставки компанией-перевозчиком грузополучатель должен заранее определиться с местом установки.

Гарантия аннулируется в случае несанкционированного вмешательства в работу аппарата, ремонта, внесения изменений в конструкцию неавторизованным персоналом либо использования в ненадлежащих целях.

Перечень запасных частей к модели PSF 400 E

Поз.	Код	Кол-во	Наименование
1	B02027+PTR	1	Чугунная плита
2	53184	1	Корпус
3	53122	1	Передняя панель
4	A01020	1	Переключатель
5	A06032	1	Термореле
6	A8009	1	Контрольный индикатор зелёного цвета
7	A14113	1	Ручка
8	A08003	1	Контрольный индикатор оранжевого цвета
9	A13017	2	Опора
10	D02105	1	Армированный нагревательный элемент
11	49018	1	Держатель нагревательного элемента
12	53185	1	Защитная пластина
13	A16013	1	3-контактный зажим
14	53121	1	Кожух
15	53183SE	1	Поддон для жира и сока
16	C03007	1	Силовой шнур с вилкой
17	A10032	1	Кабельный зажим
18	53114SE	1	Каплесборник
19	53123	1	Нижний кожух
20	A13012	2	Регулировочный винт 10 x 20
21	53116	1	Защитный экран поддона



Поз.	Код	Кол-во	Наименование
1	B02026+PTR	1	Чугунная плита
2	53187	1	Корпус
3	53118	1	Передняя панель
4	A01020	2	Переключатель
5	A06032	2	Термореле
6	A08009	2	Контрольный индикатор зелёного цвета
7	A14113	2	Ручка
8	A08003	2	Контрольный индикатор оранжевого цвета
9	A13017	2	Опора
10	D02105	2	Армированный нагревательный элемент
11	49018	2	Держатель нагревательного элемента
12	53188	1	Защитная пластина
13	A16014	1	3-контактный зажим
14	53111	1	Кожух
15	53186SE	1	Поддон для жира и сока
16	C01045	1	Силовой шнур с вилкой
17	A10032	1	Кабельный зажим
18	53114SE	1	Каплесборник
19	53112	1	Нижний кожух
20	A13012	2	Регулировочный винт 10 x 20
21	53116	1	Защитный экран поддона

